



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y ADMISNITRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

Gastronomía Ancestral en la cabecera cantonal Guamote, provincia de
Chimborazo

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciado en Turismo

Autor:

Granizo Falconí Cristian Alejandro

Tutor:

Ing. Paula Elizabeth Moreno Aguirre Mgs.

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, **Cristian Alejandro Granizo Falconí**, con cédula de ciudadanía **0605115369**, autor del trabajo de investigación titulado: Gastronomía Ancestral en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor de la obra referida será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 10 de octubre 2024



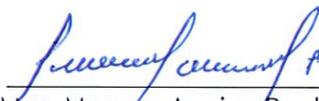
Cristian Alejandro Granizo Falconí

C.I: 0605115369



ACTA FAVORABLE - INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En la Ciudad de Riobamba, a los 15 días del mes de octubre de 2024, luego de haber revisado el Informe Final del Trabajo de Investigación presentado por el Cristian Alejandro Granizo Falconí, con cédula de ciudadanía 0605115369, de la carrera Turismo y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos, se emite el ACTA FAVORABLE DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN titulado : **Gastronomía Ancestral en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo**, por lo tanto se autoriza la presentación del mismo para los trámites pertinentes.

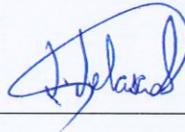

Mgs. Moreno Aguirre Paula Elizabeth
TUTOR(A)

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

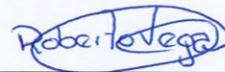
Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **Gastronomía Ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo**, presentado por **Cristian Alejandro Granizo Falconí**, con cédula de identidad **0605115369**, bajo la tutoría de **Ing. Paula Elizabeth Moreno Aguirre Mgs.**; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 29 de noviembre 2024

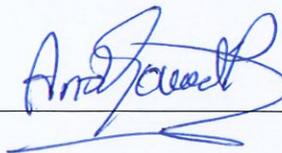
PhD. Víctor Velasco
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Roberto Vega
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Andrea Garrido
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, **Granizo Falconi Cristian Alejandro** con CC: **0605115369**, estudiante de la Carrera de **Turismo**, Facultad de **Ciencias Políticas y Administrativas**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**Gastronomía Ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo**", cumple con el **9%**, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **TURNITIN**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 19 de noviembre de 2024



Firmado electrónicamente por:
**PAULA ELIZABETH
MORENO AGUIRRE**

Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre
TUTOR(A) TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

DEDICATORIA

*El presente trabajo es dedicado
a todas las personas que me apoyaron
en esta etapa de mi vida,
familiares, amigos, profesores y tutores.*

Cristian Alejandro Granizo Falconi

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a la familia Haro Llamuca por su invaluable apoyo, paciencia y generoso tiempo durante este proceso tan significativo en mi desarrollo profesional.

Cristian Alejandro Granizo Falconi

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICATAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DE TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGREDECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABALAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I.	14
1.1 Introducción	14
1.2 Objetivos	16
1.3 Planteamiento del problema.....	16
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.	17
1.4 Antecedentes	17
1.5 Marco Conceptual.....	22
1.5.1 Gastronomía ancestral.....	22
1.5.2 Productos Tradicionales.....	22
1.5.3 Conocimientos ancestrales.....	23
1.5.4 Seguridad alimentaria	25
CAPÍTULO III.....	28
1.6 METODOLOGÍA.....	28
1.6.1 Enfoque.....	28
1.6.2 Nivel o tipo de investigación	28

1.6.3	Métodos.....	28
1.6.4	Técnicas	29
1.6.5	Población y Muestra	29
CAPÍTULO IV. RESULTADOS.....		31
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		37
CAPÍTULO VI. PROPUESTA.....		39
BIBLIOGRAFÍA		50
ANEXOS		53

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1. Análisis, Resultados y Discusión.....	31
Tabla 2. Análisis - Entrevistas	33
Tabla 3. Matriz de Operacionalización de la Variable	57
Tabla 4. Matriz de Antecedentes.....	59
Tabla 5. Matriz de Consistencia.....	64
Tabla 6. Género.....	65
Tabla 7. Edad.....	66
Tabla 8. Conocimiento Ancestral.....	67
Tabla 9. Platos Ancestrales	68
Tabla 10. Técnicas de Cocción	70
Tabla 11. Productos Ancestrales	71
Tabla 12. Productos - Relevancia.....	73
Tabla 13. Seguridad Alimentaria	74
Tabla 14. Generaciones	75
Tabla 15. Desarrollo Turístico.....	76
Tabla 16. Medio de Comunicación	77
Tabla 17. Valor Nutricional – Respuestas	78

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Esquema de Propuesta.....	39
Ilustración 2. Tipología de Letra	45
Ilustración 3. Paleta de Colores.....	45
Ilustración 4. Árbol de Problemas	58
Ilustración 5. Género	65
Ilustración 6. Edad	66
Ilustración 7. Conocimiento Ancestral	67
Ilustración 8. Platos Ancestrales	68
Ilustración 9. Técnicas de Cocción	70
Ilustración 10. Productos Ancestrales	71
Ilustración 11. <i>Producto - Relevancia</i>	73
Ilustración 12. Seguridad Alimentaria.....	74
Ilustración 13. Generaciones	75
Ilustración 14. Desarrollo Turístico	76
Ilustración 15. Medios de Comunicación	77

RESUMEN

El presente trabajo de investigación aborda la temática de la Gastronomía Ancestral de la cabecera cantonal Guamote, ubicada en la provincia de Chimborazo. Este análisis se enfocó en una única variable.

Capítulo I. Se estableció la problemática de estudio elaborada con la Gastronomía Ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo y se plantearon los objetivos a alcanzar con el presente trabajo de investigación. °

Capítulo II. Se indagó las bases teóricas a partir de bibliografías, documentos, archivos digitales, trabajos de investigación, etc., agrupando la información en antecedentes y marco conceptual de la variable de estudio.

Capítulo III. Se seleccionó el tipo de investigación correspondiente al trabajo de investigación, definiendo su enfoque, métodos y técnicas de recolección de datos. Además, se establecieron la población y muestra de estudio.

Capítulo IV. Se analizaron los resultados obtenidos a través de las técnicas de recolección de datos y posteriormente se generaron las conclusiones y recomendaciones, lo que permitió plantear una propuesta. .

Palabras claves: Gastronomía, Herencia, Conocimiento

Abstract

The present research project addresses the topic of Ancestral Gastronomy in Guamote, a canton situated in the province of Chimborazo. This investigation was conducted with a singular focus on a specific variable. The study problem was initially established in relation to the Ancestral Gastronomic practices of the canton of Guamote, within the province of Chimborazo. Additionally, the objectives to be achieved through this research project were delineated. An investigation of the theoretical bases was conducted through a synthesis of bibliographical, documentary, digital and research material, with the objective of establishing the background and conceptual framework of the study variable. The research design was selected, defining the approach, methods, and data collection techniques to be employed. Additionally, the study population and sample were established. The data collected were subjected to analysis, after which the conclusions and recommendations were formulated, thereby enabling the formulation of a proposal.

Keywords: Gastronomy, Heritage, and Knowledge.



Reviewed by:

Mgs. Hugo Solis V.

ENGLISH PROFESSOR

CAPÍTULO I.

1.1 Introducción

La gastronomía es una disciplina que comprende el estudio de la preparación de alimentos en relación con los individuos de una determinada región y el entorno en el que se desarrollan. En base a ello Guamán (2019), menciona que la gastronomía es una expresión cultural que permite el incremento de la demanda turística como respuesta a los gustos, preferencias y necesidades de los visitantes a través de la búsqueda y utilización de productos autóctonos y elementos del entorno. En consecuencia, la gastronomía ancestral desempeña un papel fundamental en la atracción turística de las localidades.

El Ecuador se caracteriza por poseer una amplia gastronomía gracias a la situación geográfica, diversidad de climas en sus cuatro regiones permitiendo obtener múltiples productos, los cuales son utilizados para la creación de variados platillos que reflejan la identidad de cada zona fortaleciendo tradiciones ancestrales que son la base del patrimonio alimentario del país.

En este sentido, en la región interandina específicamente en la provincia de Chimborazo se localiza el cantón Guamate caracterizado por ser un sector agrícola, en el cual se producen un sin número de productos autóctonos como: choclo, cebada, melloco, papa, habas, quinua, entre otros; los mismos que hasta hoy en día son utilizados en la gastronomía propia de la zona.

En dicho cantón existen centros de comercialización que ofertan gastronomía local como: mercados, restaurantes y sitios turísticos que ofrecen una gran variedad de productos alimenticios locales; sin embargo, el desinterés de los habitantes del cantón por preservar la herencia culinaria sumado a las nuevas tendencias o modismos gastronómicos desencadena la disminución del consumo de alimentación ancestral del cantón.

La presente investigación tuvo como objetivo catalogar la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal de Guamote, para lo que se analizaron los platos ancestrales como: caldo de mondongo, fritada, cuy asado, entre otros; estudiando tanto su valor nutricional como cultural.

Esta investigación es de tipo descriptiva, debido a que se obtuvieron las características propias de la gastronomía ancestral de Guamote; se utilizó un enfoque mixto, ya que se recopiló información mediante encuestas que permitieron obtener datos de forma sistémica y ordenada; además se aplicaron entrevistas a personas que aún poseen el conocimiento de la gastronomía ancestral de la zona, también se aplicó una guía de observación, la cual permitió adjuntar información adicional para el presente estudio. Asimismo, se utilizó el método inductivo y deductivo, tanto para analizar teorías a través de un marco teórico, así como para obtener conclusiones generales de datos específicos.

La intención del presente estudio investigativo es brindar información consolidada de la gastronomía ancestral a los habitantes de la comunidad local, de modo que se apropien de la riqueza gastronómica que posee el cantón, y así fomentar el turismo salvaguardando sus platillos ancestrales los cuales son parte de su identidad cultural.

1.2 Objetivos

General

Catalogar la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo.

Específicos

- Identificar los conocimientos ancestrales de la gastronomía en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo.
- Recopilar información acerca de los productos alimenticios autóctonos de la gastronomía ancestral en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo.
- Diseñar estrategias para mejorar la seguridad alimentaria en las prácticas culinarias de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo.

1.3 Planteamiento del problema

El cantón Guamote es un territorio agrícola en el que se cultivan variedad de productos autóctonos que constituyen la base de la gastronomía ancestral propia de la zona, dicha gastronomía ha perdurado a través del tiempo pasando de generación en generación; no obstante, en la actualidad el crecimiento acelerado de la tecnología y de la digitalización han dado paso a nuevas tendencias gastronómicas lo cual ha provocado el desinterés de la población por preservar su cultura y sus costumbres dejando a un lado su identidad.

En este sentido, la presente investigación plantea una pregunta la cual se pretende responder: ¿De qué manera la gastronomía ancestral es valorada en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo?

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

1.4 Antecedentes

En la investigación realizada por Gloria Saltos en el año 2018, para la obtención del título de Ingeniero en administración de empresas turísticas, en Bahía de Caráquez - Manabí. De la Universidad Laica Eloy Alfaro. Tesis titulada: **Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible-caso cantón San Vicente**, que tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica con influencia ancestral para poder potenciar el turismo, para lograr este objetivo se tiene diferentes pasos a seguir como: elaborar un inventario, diseñar la ruta y estrategias de posicionamiento.

El problema que se plantea en la investigación surge a partir de la carencia de información sobre las bases identitarias ancestrales de la gastronomía. La metodología implementada inició con el estudio del marco teórico, ya que este método permitió hacer uso de procesos como la inducción, deducción, análisis y síntesis; el segundo método es el exploratorio, es de tipo descriptiva e histórica, al tratarse de la gastronomía ancestral, los hechos históricos sucedidos son piezas clave en la investigación teniendo fuentes primarias y secundarias, en cambio la descriptiva, trabaja en la realidad del caso, con hechos verídicos, puede incluir diferentes tipos de estudios. Las técnicas empleadas son la entrevista y encuestas; la población analizada fue de 12 servidores turísticos y 10 habitantes, teniendo una muestra de 8 restaurantes y 6 personas. La obtención de información tanto de prestadores de servicios turísticos y testimonios de los mismos pobladores ayudaron a mejorar y brindar una investigación eficiente y veraz.

Saltos (2018), concluye que la ruta gastronómica es una forma de desarrollo económico e igualdad social, ya que debido a la globalización se han ido perdiendo las técnicas ancestrales para las preparaciones tradicionales, en consecuencia, los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en su mayoría no utilizan la preparación ancestral.

En la investigación realizada por Juan Intriago en el año 2019, para la obtención del título de Ingeniero en administración de empresas turísticas, en el cantón Portoviejo - Manabí. De la Universidad Laica Eloy Alfaro. Tesis titulada: **Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo – Manabí**, compila información acerca de la gastronomía ancestral que posee las parroquias rurales del cantón Portoviejo, para lograr este objetivo se siguieron diferentes pasos como el análisis del el origen y evolución de la gastronomía, selección de la diversa gastronomía que existe y la descripción de la importancia que tiene.

La principal problemática identificada es el desconocimiento que existe por parte de los pobladores acerca de la gastronomía ancestral y la influencia que posee en el turismo cultural; utiliza un método teórico, ya que recopila información de diversos trabajos investigativos; es de tipo descriptiva, cualitativa y no probabilístico. La descriptiva se presentan diferentes datos acerca de los platos ancestrales y sus características principales; la cualitativa, porque no se maneja datos numéricos y no se puede cuantificar una historia o una tradición; el no probabilístico ya que el investigador elige con el grupo que requiere ser estudiado, por ende, no se aplica ninguna fórmula en la determinación de la muestra, teniendo a 30 personas estudiadas, entre ellas 17 mujeres y 13 hombres. Las técnicas empleadas para la recolección de datos fueron la observación directa para la identificación de los platos típicos y la aplicación de entrevistas a individuos con conocimientos ancestrales realizadas en diferentes parroquias.

Intriago (2019), concluye que; debido a diversas técnicas elaboradas en campo se tiene un registro de platos típicos del lugar, de los cuales fueron elegidos los más representativos, permitiendo dar un valor a la identidad y el rescate de tradiciones.

De esta manera la investigación de Intriago (2019), se utiliza como aporte a la presente investigación, tomando como referencia la aplicación de las técnicas empleadas para la recolección de datos, ya que permitirán obtener información veraz y contundente.

En la investigación realizada por Manuel Guamán en el año 2019, para la obtención del título de Licenciado en Gestión Gastronómica. En el cantón Riobamba - Chimborazo. De la Escuela Politécnica de Chimborazo. Tesis titulada: **Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Cachi del cantón El Tambo provincia del Cañar**, se presentan diferentes pasos a seguir, como el identificar los métodos de cocción y preparaciones culinarias, la elaboración de un recetario y la difusión de esta a través de una revista digital.

El problema planteado en la investigación trata acerca de la desvalorización y pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias ancestrales, esto evita que las generaciones mantengan vivo el conocimiento ancestral y por ende no se siga transmitiendo de generación en generación.

El método empleado es el inductivo, el cual se basa en la experimentación de diferentes acontecimientos reales para así poder llegar a una clasificación de información obtenida y la conclusión correspondiente; la aplicación de esta metodología permite la exploración para la formulación de teorías e hipótesis. El tipo de investigación que se plantea es la de campo, pretendiendo dar respuesta a un problema, a través de la recolección de información verídica; es documental por el hecho de la búsqueda de documentación como: libros, revistas, tesis, etc.; la exploratoria la cual no existe un conocimiento previo y mediante la cual se obtiene una comprensión general y sirve de base para futuras investigaciones. Sumado a esto se plantea diferentes técnicas para la recolección de la información como la entrevista y la encuesta, para la aplicación de estas

técnicas se consideró una población dada por 123 habitantes de la comunidad y una muestra de 51 habitantes.

Con las técnicas aplicadas, Guamán (2019), concluye que existen diversos platos típicos que consumen los pobladores, y diversas técnicas culinarias identificadas tales como: el ahumado, molido, entre otros.

Por lo tanto, de dicha investigación se destaca el uso del método inductivo, proporcionando ideas al manejo y formulación de hipótesis permitiendo el desarrollo un análisis más profundo y detallado.

En la investigación realizada por Edwin Carillo en el año 2021, para la obtención del título de Ingeniero en Diseño Gráfico Publicitario. En el cantón Ambato – Tungurahua. De la Universidad Técnica de Ambato. Tesis titulada: **Estrategias publicitarias alternativas para la promoción de la Gastronomía Ancestral del cantón Cevallos**, el objetivo que plantea fue generar un plan estratégico para la difusión y preservación de la gastronomía; para el cumplimiento de este objetivo se planteó el uso de multimedia para fomentar interés, promocionar la gastronomía y animar la participación de los pobladores. El problema planteado en la investigación trata acerca de la promoción y difusión de la gastronomía típica del lugar, ya que no se han desarrollado campañas publicitarias para promocionar la gastronomía del sector.

El método empleado es el analítico, el cual consiste en desglosar un todo en partes a fin de obtener información específica para un mejor análisis e interpretación. El enfoque empleado es cuantitativo y cualitativo, que permite generar conocimiento en base a la información obtenida en los diversos establecimientos que ofertan gastronomía ancestral y también por el testimonio de los pobladores. La investigación es de campo y bibliográfica debido a que se obtiene información del territorio y adicionalmente se analizan diversas investigaciones con la misma temática. La población estudiada es de

9000 habitantes y la muestra de 368 personas. Las técnicas aplicadas fueron la entrevista y la encuesta.

Carillo (2021) concluye su investigación con el resultado de 12 recetas propias de la gastronomía ancestral, las estrategias planteadas contribuyeron a salvaguardar la esencia y el sabor ancestral de la gastronomía de la comunidad.

De la investigación mencionada se destaca la metodología planteada y la utilización del enfoque cualitativo y cuantitativo, para la obtención de información diversificada.

En la investigación realizada por Arelys Ávila en el año 2021, para la obtención del título de Licenciada en Turismo. En el cantón Jipijapa - Manabí. De la Universidad Estatal del Sur de Manabí. Tesis titulada: **Gastronomía Ancestral como potencial del Patrimonio Cultural Intangible caso cantón Jipijapa**, el objetivo planteado fue diseñar un catálogo digital de la gastronomía ancestral, basado en el establecimiento de información obtenida. La problemática plantea la desvalorización de la gastronomía ancestral, siendo reemplazada por nuevas ideas que se dan en el tiempo.

Esta investigación plantea la utilización de 4 métodos: deductivo, inductivo, estadístico y bibliográfico, el uso de estos métodos se da por la variedad de información existente; en este sentido se plantea además la aplicación de diversas técnicas como la entrevista y la encuesta.

La población estudiada fue de 71.083 habitantes, con una muestra de 382 personas entre encuestados y entrevistados; obteniendo un resultado de 12 platos ancestrales, sin embargo, los pobladores de dicho cantón no están informados de la gastronomía ancestral como parte de su patrimonio. Adicionalmente como parte de este estudio se aplicaron estrategias como la capacitación, ferias gastronómicas y elaboración de paquetes gastronómicos.

De modo que, la investigación de Ávila (2021), contribuye al presente trabajo investigativo por medio del planteamiento de sus objetivos y estrategias con los cuales se encamina a difundir la gastronomía ancestral de Guamate.

1.5 Marco Conceptual

1.5.1 Gastronomía ancestral

Mikuy (2010), menciona que la gastronomía ancestral es el rescate de la tradición cultural y gastronómica de una comunidad, con la obtención de productos típicos de la zona, el cual ayuda al desarrollo económico de las comunidades.

De acuerdo con Cocineros de las recetas, (2017) en su libro titulado “Recetas de la Biósfera” define a la gastronomía ancestral como la presentación de alimentos típicos de un territorio, con productos propios de la zona, basados en el conocimiento transmitido de generación en generación.

1.5.2 Productos Tradicionales

En el libro titulado “Recetas de la Biósfera” de Cocineros de las recetas, (2017), definen a un producto tradicional como propio de la tierra donde durante años ha sido sembrado, brindando una etiqueta de originalidad de un lugar; estos productos son considerados de calidad, ya que tienen una agricultura ecológica.

1.5.2.1 Productos Típicos

La investigación titulada “El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y sus atribuciones en la identidad gastronómica del cantón Ambato” de Flores (2016), menciona que los productos típicos son aquellos que se producen en una región específica durante un determinado tiempo.

1.5.2.2 Origen Geográfico

Arancibia, (2016) en su revista titulada “La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad del país” define al origen como un reconocimiento de la presencia de ciertos productos los cuales tienen características propias pues se rescata del lugar que provienen y la utilización de sus productos.

1.5.2.3 Procesos Artesanales

Bustos (2009), en su artículo “La producción artesanal”, manifiesta que un proceso artesanal está vinculado con la manipulación de alimentos de forma manual y la intervención tecnológica mínima, preservando el producto.

1.5.2.4 Cualidades intrínsecas

En el proyecto titulado “Gastronomía, nutrición e historia” de Soria (2018), menciona que la gastronomía desprende diferentes cualidades las cuales inician con el conocimiento y la identidad lo cual constituye la esencia al momento de preparar un alimento, se conoce su cultura, tradición e incluso costumbres de una región o comunidad. Es decir, que las cualidades intrínsecas son aquellas características que lo diferencian del resto.

1.5.2.5 Denominación de Origen

Mantilla (2019), en la revista científica titulada “Las denominaciones de origen y su impacto en el desarrollo local”, manifiesta que un producto para ser catalogado o denominado de un origen específico debe cumplir ciertas características como: métodos de producción, localización geográfica, entre otros.

1.5.3 *Conocimientos ancestrales*

En el artículo de investigación titulado “Saberes ancestrales indígenas” de Suárez & Rodríguez (2018), aluden que el conocimiento ancestral va ligado de lo autóctono, es decir son aquellos que se han transmitido en generaciones dentro de una comunidad o un

espacio geográfico, basándose en la experiencia práctica y la observación del entorno natural.

1.5.3.1 Herencia

Julio (2022), en su trabajo de investigación titulado “Identidad Boyacense, herencia ancestral”, indica que la herencia es un hecho consciente, ya que, mediante la transmisión de conocimientos a futuras generaciones, permite heredar y transmitir; dicho conocimiento puede ser mejorado, innovado o a su vez mantenerse transmitido de forma cíclica.

1.5.3.2 Generación

Martínez (2022), en su ensayo titulado “La generación del cambio y la conciencia”, define el significado de generación como un grupo de personas que en un tiempo determinado viven, experimentan, adquieren nuevas habilidades y destrezas las cuales son compartidas a nuevas personas para que trasciendan con el tiempo.

1.5.3.3 Valores

Fresno (2017), en su informe titulado “La formación de valores: Reto del siglo XXI”, considera los valores como una pauta para formar el comportamiento del ser humano el cual puede ser positivo o negativo.

1.5.3.4 Sabiduría Ancestral

Crespo & Vila (2014), en su informe titulado “Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares”, indican que la sabiduría ancestral está ligada con el conocimiento percibido en años y transmitido por generaciones.

1.5.3.5 Identidad Cultural

En el artículo de la Revista Académica titulado “Gastronomía típica como identidad cultural” de Oñate, Guerrero, Saltos & Villegas (2023), mencionan que la identidad cultural en gastronomía hace referencia a prácticas culinarias y recetas ancestrales que forman parte de un pueblo o región.

1.5.3.6 Prácticas Culturales

Oñate, Guerrero, Saltos & Villegas (2023), en su Artículo de Revista Académica titulado “Gastronomía típica como identidad cultural”, aluden que las prácticas culturales son manifestaciones vivas que son conformadas por rituales, expresiones y sabores.

1.5.4 Seguridad alimentaria

El informe titulado “Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe” de FAO, FIDA, OPS, WPS & UNICEF (2020), definen a la seguridad alimentaria como el acceso físico, social y económico de las personas a alimentos nutritivos en cantidad suficiente para poder satisfacer sus necesidades universales como el alimentarse sano.

1.5.4.1 Soberanía Alimentaria

Windfuhr & Jonsén (2015) en su informe titulado “Soberanía Alimentaria – Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales”, define a la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a decidir sobre su alimentación y agricultura, promoviendo un desarrollo en la producción y el comercio.

1.5.4.2 Preparación de Alimentos

Noguera & Gigante (2018) en su informe titulado “Principios de la preparación de alimentos”, definen a los alimentos como productos que son constituidos como una sustancia nutritiva los cuales pueden ser expuestos de diferentes maneras y a la vez su preparación, aportando energía que necesita el organismo.

1.5.4.3 Necesidades de consumo

Sánchez (2022) en su tesis titulada “La necesidad y el deseo en el proceso motivacional de consumo”, define la necesidad de satisfacer una carencia que se presenta o se tiene en un tiempo determinado, esta necesidad puede ser universal o material, tendiendo a ver el bienestar de sí mismo.

1.5.4.4 Hábitos culturales

El informe titulado “Hábitos. Que son y como se forman” de UPCCA (Unidad de Prevención Comunitaria en Conductas Adictivas) (2017), define el hábito como la práctica habitual de una persona, heredada o aprendida con el tiempo, formando una actividad diaria, convirtiéndose dentro de un tiempo en hábito.

1.5.4.5 Limpieza y desinfección de Superficies y Utensilios

La Sociedad de Seguridad Alimentaria de Cataluña (2015), en su informe titulado “Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes”, menciona que la limpieza y desinfección engloba la correcta manipulación de utensilios y eliminación de la suciedad visible, reduciendo el riesgo de contaminación de los alimentos para de esta manera brindar productos de calidad.

1.5.4.6 Conservación de alimentos

La Sociedad de Seguridad Alimentaria de Cataluña (2015), en su informe titulado “Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes”, hace énfasis en diferentes métodos ancestrales con los que se puede llegar a conservar alimentos tales como: conservación en hielo, recipientes herméticos, secado al sol, ahumado y el uso de sal. En la actualidad existen diferentes electrodomésticos como congeladores, enfriadores y refrigeradoras, así como recipientes herméticos los cuales permiten mantener una correcta limpieza y orden al momento de almacenar alimentos para su conservación.

1.5.4.7 Manipulación de alimentos

La Sociedad de Seguridad Alimentaria de Cataluña (2015), en su informe titulado “Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes”, establece que la manipulación de alimentos consiste en tener el mayor cuidado al momento de mantener los alimentos limpios y evitando el contacto con agentes contaminantes; este proceso se debe llevar a cabo desde el momento que se adquiere el producto hasta que se encuentre listo para consumirse.

CAPÍTULO III.

1.6 METODOLOGÍA.

1.6.1 Enfoque

El enfoque que se planteó en la presente investigación es de carácter mixto cuantitativo y cualitativo, debido a que busca obtener una perspectiva más amplia y profunda del caso de estudio, haciendo una simbiosis de los datos cuantificables con las interpretaciones contextuales; lo cual resulta útil al momento de analizar temas complejos que no pueden explicarse totalmente con cifras o solamente con descripciones minuciosas.

1.6.2 Nivel o tipo de investigación

El nivel establecido para el presente estudio es carácter descriptivo. De acuerdo con Arias (2012), la investigación descriptiva es aquella que detalla las características de un fenómeno de manera sistemática sin interferir el contexto en el que este hecho se desarrolla; con ello se busca establecer las bases para la comprensión e interpretación de los aspectos esenciales del caso de estudio.

1.6.3 Métodos

Los métodos empleados para la presente investigación son el inductivo - deductivo. El método inductivo consiste en la observación de temas específicos para llegar a conclusiones generales; por consiguiente, se llevó a cabo la recolección de datos a partir de entrevistas y encuestas, lo cual permitió entender el comportamiento del caso de estudio.

El método deductivo parte de información general como premisas generales o teorías con el fin de analizarlas y llegar a conclusiones específicas verificando la veracidad de las hipótesis planteadas inicialmente. En este sentido, se elaboró un marco

teórico recopilando información de diversas fuentes para contrastar información y obtener conclusiones específicas que permitan confirmar o refutar las hipótesis planteadas.

1.6.4 Técnicas

Las principales técnicas de recolección de datos que se utilizaron para la presente investigación fueron encuestas y entrevistas, dichas técnicas permitieron obtener información directa de un grupo determinado de personas.

Las encuestas se realizaron de manera escrita por medio de la aplicación de un cuestionario como instrumento, para el cual se determinaron preguntas abiertas y cerradas, dando lugar a la determinación de tendencias o patrones.

En cuanto a la técnica de entrevistas, del mismo modo se empleó el cuestionario como instrumento, en dicho cuestionario se formularon preguntas abiertas con el fin de conocer las opiniones, actitudes y vivencias brindando una comprensión detallada del tema investigado.

Como técnica adicional se elaboró y ejecutó una Guía de Observación, la cual permitió obtener información de forma estructurada por medio de la observación directa de comportamientos o situaciones en torno al caso de estudio con el propósito de recopilar datos relevantes de manera objetiva y sistemática.

1.6.5 Población y Muestra

Población

NEFTALI (2016), define a la población como un conjunto de personas, animales u objetos, que comparten características similares, dependiendo el caso puede considerarse dos tipos de población: finita o infinita.

El tipo de población considerada para la presente investigación es finito, es decir, que considera un número conocido y limitado de integrantes estimados como objeto de estudio en una investigación.

En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Chimborazo Cruz (2023), se ha determinado que la población económicamente activa del cantón Guamote es de 19.277 personas, de los que 10.632 son hombres y 8.645 son mujeres.

Muestra

Otzen & Manterola (2017), definen a una muestra como un grupo representativo de una población total, esta muestra puede ser elegida de diferentes maneras dependiendo el caso de estudio, como no probabilístico y probabilístico.

En el presente caso de estudio, la muestra considerada es de carácter no probabilístico, ya que fue seleccionada sin seguir un proceso aleatorio. Se aplicó un muestreo por conveniencia, optando por una parte específica de la población, principalmente prestadores de servicio que ofrecen gastronomía ancestral en el cantón Guamote. En consecuencia, la muestra está determinada por 30 prestadores de servicios gastronómicos afines con las principales características requeridas para la presente investigación.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

Las encuestas aplicadas a prestadores de servicios que ofertan gastronomía ancestral de la cabecera cantonal de Guamote han permitido recolectar información veraz por medio de preguntas abiertas y cerradas lo cual da paso a una interpretación clara y concisa resultados en el presente estudio. *Ver Anexo 1(Formato de encuesta aplicada)*

A continuación, se muestra una síntesis de los resultados de la encuesta aplicada como parte de las técnicas de recolección de datos del presente trabajo investigativo.

Tabla 1. Análisis, Resultados y Discusión

<i>Variable: Gastronomía Ancestral</i>		
N.º	Ítem	Interpretación
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Del total de encuestados, se determinó que el 30% son de género masculino y el 70% de género femenino.
b)	Edad	Del total de encuestados se observa la siguiente distribución por rangos de edad: <ul style="list-style-type: none"> • 25 -35: 40% • 36 – 45: 16,7% • 46 – Más: 43,3%
INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA		
c)	¿Usted conoce la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal de Guamote?	Según los resultados obtenidos se observa que el 43,3% conocen la gastronomía ancestral, mientras que el 56,7% no tienen conocimiento de la gastronomía.
d)	¿De las siguientes opciones señale cuales platos son considera ancestrales de la cabecera cantonal de Guamote?	A partir de los datos recopilados, se determinó que todos los prestadores de servicios gastronómicos supieron seleccionar variedad de platillos. Sin embargo, solo solo 4 de ellos están considerados como los más ancestrales del cantón Guamote, según encuestados: la Fritada con el 16,04%, el Caldo de Mondongo con el 15.5%, el Cuy Asado con el 15,5% y el Hornado con 12,9%.

f) ¿Qué Técnicas de Cocción utiliza con mayor frecuencia en la preparación de platos ancestrales de la cabecera cantonal de Guamote?	En cuanto a las técnicas de cocción que se utilizan con frecuencia, el 28,6% de los encuestados seleccionaron la opción “otros”, mientras que el 26,2% optaron por el Horno de Leña y el 21,4% Fogón. En la categoría “otros” el resultado predominante fue la cocción a gas.
g) De los siguientes productos. ¿Cuáles considera usted ancestrales de la cabecera cantonal de Guamote?	Según la muestra de participantes, los productos considerados ancestrales del territorio son el Maíz con 18,8%, 17,9% Quinoa, 11,6% Cebada, 10,7% Choco y Melloco, siendo los más predominantes.
h) ¿Considera usted de los productos seleccionados desempeñan un papel significativo en la preparación de la gastronomía ancestral?	Del total de encuestados se observa que el 93,3% considera que los productos desempeñan un papel importante en la gastronomía ancestral y el 6,7% no lo percibe de esa manera.
i) ¿Es importante la seguridad alimentaria (alimentación sana) y la satisfacción de necesidades nutricionales en la preservación y persistencia de la gastronomía ancestral?	En relación con los encuestados, se determinó que el 93,3% considera importante una seguridad alimentaria y su valor nutricional y el 6,7% considera que no.
J) ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Guamote?	Del total de encuestados se observa que el 10% considera que las nuevas generaciones si conocen la gastronomía ancestral del cantón Guamote, mientras que el 90% opina lo contrario.
k) ¿Cree usted que la gastronomía ancestral aporta al desarrollo del Turismo?	De la muestra de participantes, el 96,7% considera que la gastronomía si aporta un desarrollo turístico y el 6,7% opina que no.

INFORMACIÓN ADICIONAL

l) ¿Cuál de los siguientes medios de comunicación cree que sería más adecuado para difundir la gastronomía ancestral de Guamote?	En cuanto a los medios de comunicación que los encuestados consideran adecuados para difundir la gastronomía ancestral del cantón, se tiene lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Revista Digital: 16,7% • Periódico impreso: 3,3% • Redes sociales: 60% • Página web: 20%
m) En relación con el medio de comunicación elegido, ¿estaría de acuerdo en	De acuerdo con un grupo de encuestados que han seleccionado las redes sociales como principal medio de difusión, sus respuestas son

presentar los platos ancestrales y valores nutricionales? ¿Cuál es tu razón para esta elección?	afirmativas respecto a la idea de presentar un catálogo de platillos ancestrales con sus respectivos valores nutricionales. Así mismo, predomina la respuesta de que están de acuerdo en dar a conocer y difundir el conocimiento acerca de la gastronomía ancestral.
--	---

Autor: *Autoría Propia*

Como parte de la técnica de entrevista, se han planteado preguntas abiertas, las cuales han permitido conocer de manera detallada la opinión de la población de estudio en base a sus vivencias y experiencias. *Ver Anexo 2 (Cuestionario de entrevista).*

A continuación, se presenta un cuadro resumen que muestra los resultados de las entrevistas aplicadas a los prestadores de servicios gastronómicos ancestrales del cantón Guamote.

Tabla 2. Análisis - Entrevistas

Análisis						
Variable: <i>Gastronomía Ancestral</i>						
	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Pregunta 5	
	Desde su experiencia. ¿Cuáles considera que son los desafíos y oportunidades que enfrenta la Gastronomía Ancestral de Guamote para seguir manteniéndose?	¿Qué acciones se pueden tomar para fortalecer la gastronomía ancestral y asegurar su transmisión a futuras generaciones?	¿Puede usted mencionar que platillos ancestrales que se evidencian en las festividades importantes del territorio?	¿Podría describirnos la preparación de uno de los platillos ancestrales incluyendo los ingredientes, técnicas culinarias y su significado cultural?	¿Estaría de acuerdo que exista un catálogo de la Gastronomía Ancestral de Guamote?, ¿Por qué?	
Encuestado 1 Carmen Chicaiza 28 años	Desafíos y oportunidades, aquí en el cantón Guamote sería, no perder los platos típicos de nuestros ancestros que son: loco de cuy y el Yahuarloco. El desafío sería	Las acciones que debemos seguir son dando publicidad a nuestros platos típicos.	La gastronomía aquí en el cantón Guamote es principalmente la fritada, y en cuanto a las festividades se prepara más en carnaval, no se pierde la costumbre ya que son platos	La preparación de la fritada sería hacer una cocción y hacer un refrito licuado, de ahí se le prepara la fritada y se cocinan dos horas mínimas	Si fuera necesario un catálogo para que nuestros turistas visitantes internacionales puedan revisar y sepan qué están consumiendo	

	seguir adelante creando más platos típicos en el cantón.		propios del cantón.	del y ya está listo el platillo.	la gastronomía del cantón.
Encuestado 2 Mirian Calapiña 71 años	La gastronomía aquí hay que seguirle manteniendo porque es lo típico.	Decir a las autoridades que llamen a concursos para poder ver la gastronomía ancestral.	Preparo el Caldo de Mondongo de borrego, el Yahuarlocro que es lo más típico, las papas con librilla y la guata.	El caldo de mondongo se prepara con la cabeza del borrego; se cocina, se prepara con el mote, el aliño y el principal ingrediente el amor.	Si, porque no quisiera que se pierda esta tradición.
. Encuestado 3 Ester Guadalupe 51 años	El trabajo diario y la apreciación del turismo y que el turista tenga un buen gusto por la gastronomía.	Manteniendo en los hogares nuestras costumbres. Y dando a conocer a los propios y a los extraños, cómo se lo realiza.	Unas papas con Cuy, un Yahuarlocro, Caldo de mondongo, una gallina criolla, la fritada el hornado con papas o con tortillas. En carnaval se puede ver más la gastronomía.	Para la preparación de la fritada y ocupo mucho la cebolla blanca el ajo, una buena higiene para la carne, entonces si lo más importante realizarlo con mucho cariño, y esmero; puede ser la receta más sencilla, pero es la más sabrosa.	Por supuesto que sí sería algo magnífico y una buena idea para poder dar a conocer y la gente se interese.
. Encuestado 4 Diego Lozano 30 años Cafetería Tupu Café	Si, hemos tratado de rescatar recetas tradicionales, tenemos un vino hervido que es tradicional y la hemos rescatado.	En la parte investigativa es crucial mantener estas tradiciones vivas, especialmente porque muchas personas que las practicaban han fallecido. Propongo una investigación profunda para poder recuperar toda la	Los platos que consideramos ancestrales es la fritada, las morocho, las empanadas de viento los dulces y en horno de leña.	Nosotros la mantenemos esta esta receta en base al carnaval de aquí de Guamote eh, nosotros manejamos con fruta deshidratada. Es una receta que el padre Wilfrido la creó en base a un estudio del	Claro que estaríamos de acuerdo para que se involucre todas las personas que mantienen todavía las tradiciones en la comida ancestral tenemos una gran variedad en lo que es platos típicos.

		información y las recetas tradicionales.		Carnaval de Guamote entonces es una bebida que nosotros la ofrecemos aquí en la cafetería como tradicional.	
. Encuestado 5 Beatriz Santillán 67 años	Soy una de las personas que aún conserva la preparación ancestral, todo lo herede de mis abuelos, me gustaría que nunca se pierda estos platos típicos que ofrece nuestro cantón, los que aun valoramos y recordamos estas tradiciones estamos comprometidos en mantener viva nuestra cocina.	Lastimosamente tal vez ya toda la juventud nuestros hijos, ya no están al ambiente que ahora que existen tal vez algunas personas en mi caso, ya no tengo familia para que siga en lo que yo preparo, pero si hay gente que puede seguir para no perder la tradición de aquí de Cantón Guamote en los platos típicos que existen.	En las fiestas se vende bastante cuy, el conejo un Yahuarlocro tradicional de aquí de Guamote con tripa de borrego porque la mayoría hace ya con tripa de res yo aquí en mi establecimiento hago con la tripita de borrego, el Yahuarlocro que se sirve con sangre y aguacate; las papas con maní una presa de cuy una presa de conejo, el caldo de gallina criolla, esos son los platos típicos del cantón.	En el caso de los cuyes, yo preparo el comino, el ajo y con eso yo aliño al cuy; lo pelo sobre las 5h00 de la tarde y eso amanece en aliño para el segundo día meter al horno. El locro se prepara con tripas, se sancocha, se le pone las papas para poder servir al segundo día.	Claro, sería una magnífica opción que haya un catálogo aquí de nuestro cantón, que aquí en Guamote si hay tradición.
. Encuestado 6 Gladis Casco 51 años	Seguir manteniéndose para futuras generaciones.	Inculcando a mis hijos y nietos a que aprendan la gastronomía y así poder seguir manteniéndose.	En todas las festividades se vende más la fritada con mote, el hornado, papitas con cuy. Esos son los platos típicos de aquí.	La fritada al momento de ser chamuscado se lo hace a gas y de ahí toda la preparación a leña.	Si, fuese bueno que exista un catálogo para dar a conocer la gastronomía.
. Encuestado 7 Juan Carlos Guaraca	Los desafíos serían que en realidad debe	Las acciones que se podría tomar en cuenta	El plato más ancestral que consideramos es	De la fritada, le dejamos reposar	Si fuese factible que hubiese un

<p>38 años</p>	<p>haber una buena adecuación en toda la parte de cocina del restaurante. En mi emprendimiento tengo a cargo chefs y se manipula de mejor manera a todos los alimentos para dar una mejor calidad el plato que se sirve.</p>	<p>es difundir a través de las redes sociales, por televisión, por radio, dar a conocer todos los platos ancestrales.</p>	<p>la fritada la cual vendemos en nuestro establecimiento, también papas con cuy y papas con cuero.</p>	<p>después se le aliña con un aliño casero y se lo cocina a temperatura media.</p>	<p>catálogo, con eso las personas de fuera, los turistas tendrían a donde dirigirse si van a algún restaurante pedir su plato ancestral o algún plato a la carta.</p>
-----------------------	--	---	---	--	---

Autor: *Autoría Propia*

A partir de las respuestas obtenidas del grupo de entrevistados, se destaca la importancia de conservar y preservar la gastronomía ancestral de Guamote, a pesar de los desafíos que se presentan en la actualidad como el uso de medios digitales y el desinterés de la comunidad local. Se proponen diversas acciones que se pueden realizar como, por ejemplo: promoción a través de redes sociales, ferias turísticas, entre otros. Además, se enfatiza la necesidad de fomentar la educación en el hogar y mejorar la comunicación interna para conservar la herencia cultural.

De los platillos ancestrales del cantón Guamote se destacan: la fritada, caldo de mondongo y el cuy asado. La preparación de estos platillos se basa en técnicas culinarias ancestrales, en algunos casos se mantiene el método de cocción a leña, aunque muchos han optado cocinar a gas por su facilidad.

Todos los entrevistados están de acuerdo en que exista un catálogo gastronómico, con el fin de dar a conocer la gastronomía ancestral que posee el cantón Guamote, de tal manera que se proteja y conserve la herencia culinaria, lo cual permitirá que las nuevas generaciones conozcan, se apropien y continúen con la gastronomía ancestral que posee su cantón.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- La gastronomía ancestral del cantón Guamote refleja una fusión única de tradiciones indígenas y adaptaciones locales, destacándose por el uso de ingredientes autóctonos como la papa, el maíz, haba, chocho y otros productos, que han sido parte fundamental de la gastronomía de Guamote. Esta riqueza cultural no solo enriquece la identidad local, sino que también ofrece un potencial significativo para el turismo gastronómico, que no se ha explotado aún.
- A pesar de la riqueza gastronómica del cantón, se ha observado una tendencia a la pérdida de conocimientos ancestrales entre las nuevas generaciones, lo que pone en riesgo la continuidad de prácticas culinarias tradicionales. La deficiente transmisión de estos saberes puede llevar a la pérdida de la identidad cultural.
- La incorporación de productos alimenticios autóctonos en las prácticas culinarias puede contribuir significativamente a la seguridad alimentaria en la comunidad. Utilizar ingredientes locales y sostenibles no solo mejora la nutrición, sino que también promueve la economía local y el respeto por el medio ambiente.

Recomendaciones

- Implementar programas de capacitación que involucren a los adultos mayores de la comunidad y los jóvenes en talleres de cocina tradicional. Esto fomentaría la transmisión de conocimientos y técnicas ancestrales, garantizando que las recetas y métodos de preparación no se pierdan.
- Desarrollar campañas de sensibilización que destaquen la importancia de los productos autóctonos, fomentando su uso en la gastronomía local. Esto no solo contribuirá a la seguridad alimentaria, sino que también impulsará la economía local al aumentar la demanda de estos ingredientes.
- Diseñar estrategias de turismo gastronómico que incluyan experiencias culinarias auténticas, como rutas gastronómicas, festivales o un catálogo gastronómico. Estas iniciativas no solo atraerán visitantes, sino que también crearán un sentido de pertenencia en la comunidad, fomentando la preservación de la gastronomía ancestral.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

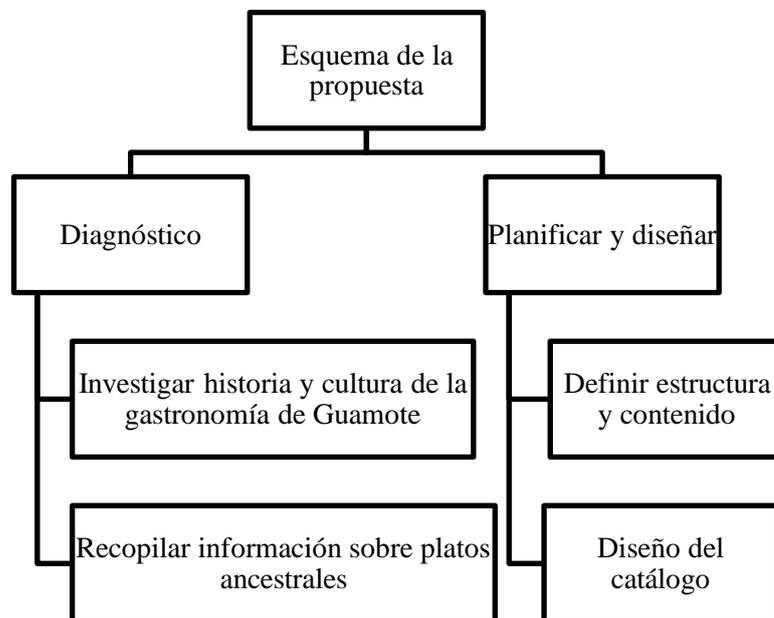
Antecedentes

En consideración de los resultados de las técnicas de investigación aplicadas en el presente estudio, se plantea como propuesta la elaboración de un catálogo gastronómico, mismo que busca documentar y promocionar la riqueza culinaria de la zona, manteniendo las tradiciones transmitidas de generación en generación. Este catálogo servirá para futuras investigaciones que tengan como objetivo promover el turismo gastronómico y preservar la gastronomía de la cabecera cantonal de Guamote.

Objetivos

- Realizar un diagnóstico de la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal de Guamote.
- Diseñar un catálogo para la gastronomía ancestral del cantón Guamote.

Ilustración 1. *Esquema de Propuesta*



Autor: *Autoría Propia*

1. DIAGNÓSTICO

1.1. Historia y Cultura

La gastronomía del cantón Guamote posee raíces indígenas desde sus inicios en la era precolombina, posteriormente se vio influenciada por la cultura Puruhá, la cual se caracteriza por sus prácticas agrícolas y de manufactura. Posteriormente; durante el dominio español se introdujeron técnicas e ingredientes europeos. Por otra parte, durante el periodo colonial la aparición, producción ganadera y de gramíneas dio paso a la creación de nuevos platos. Pese a todo este proceso, la gastronomía ancestral del cantón Guamote ha perdurado durante años y se mantiene hasta la actualidad. (Quiroga, 2016)

1.2. Platos Ancestrales.

CUY ASADO

El cuy conocido también como conejillo de indias, es la base de un alimento tradicional de suma importancia en la cultura andina de los andes ecuatorianos; su consumo forma parte de la dieta cotidiana y las festividades más importantes de cada localidad. El cuy en la época precolombina era considerado sagrado y fundamental en la alimentación de los antiguos habitantes de los andes por lo que no es únicamente una fuente de alimento, sino que también posee una dimensión cultural. (Neira, 2023)

Ingredientes

- Cuy – Criado en campo con el medio natural
- 1 libra de papa (Gabriela o Chola)
- 3 a 4 Dietes de ajo (Molidos en Piedra)
- 2 ramas de Cebolla Blanca
- Sal, comino y Pimienta
- Orégano
- 1 ají

- 1 lechuga
- Salsa de Maní (Opcional)

Preparación

La preparación del cuy asado involucra un proceso minucioso para lograr el tradicional platillo, de manera general se considera el siguiente procedimiento:

- Sacrificio del cuy mediante prácticas ancestrales.
- Limpieza adecuada del cuy para proceder a adobarlo con ají, cebolla, comino, ajo y orégano.
- El cuy es colocado en un asador giratorio y se procede con el método de cocción con leña. Para lograr un sabor crujiente y ahumado se lo hace girando constantemente el asador a fin de obtener una cocción uniforme.
- El cuy asado puede ir acompañado de papas cocinadas, ensalada y salsa de maní.

Valor Nutricional

El cuy asado posee gran variedad de valores nutricionales que aportan a la salud de nuestro cuerpo, entre ellos tenemos el aporte de proteínas y ácidos grasos, omega-3 y 6, hierro, calcio y vitamina B.

FRITADA

La historia de la fritada se cuenta a principios del siglo XIX, pero algunas personas mencionan que es a mediados; todo inició cuando los colonizadores trajeron animales entre ellos el cerdo el cual se adaptó muy bien al clima, ellos practicaban cocinando al cerdo y con la grasa lo asaban, dicha técnica no resultó muy difícil para nuestros ancestros, ya que lo adaptaron muy bien y después de un tiempo lo complementaron con choclo, mote, maduro, entre otros productos de la localidad. (Achiote Cuisan, 2024)

Ingredientes

- Cerdo criollo
- Achiote
- Ají
- Cebolla Blanca
- Ajo
- Sal en grano
- Comino
- Naranja
- Acompañado: Maduro, Mote, Lechuga, Tomate de carne.

Preparación

- Colocar la carne de cerdo picada en cubos grandes con agua, sazonar con ajo picado en cubos pequeños, sal, comino y dejar reposar de un día al otro.
- En un sartén hacer un refrito con ajo, tomate, ají, sal, cebolla, achiote y poner la carne ya sazonada, hacerlo hasta que el sartén quede sin agua y posteriormente agregar el jugo de la naranja.
- Cuando esté bien cocinado y la carne dorada, se puede añadir el mote y maduro; estos productos deben estar previamente cocinados.
- La receta ancestral sugiere el método de cocción a leña, a fin de obtener un sabor autóctono con una mejor concentración de los ingredientes.

Valor Nutricional

La fritada es un alimento rico en proteínas las cuales benefician a la salud del ser humano gracias a la carne del cerdo, la cual está dotada de muchos nutrientes y vitaminas, a más de que aportan beneficios como: reparar tejidos, fortalecer el sistema inmunológico. Entre las vitaminas que aporta la carne de cerdo están: potasio, vitamina C (contribuye a

combatir enfermedades que causan fatiga, dolores en las articulaciones, cicatrizar mejor las heridas) y Vitamina B6 (Aporta al correcto funcionamiento azúcares, grasas y proteínas del cuerpo). (Achiote Cuisan, 2024)

CALDO DE MONDONGO

El Caldo de Mondongo es el producto de una mezcla culinaria entre dos culturas europea y americana, ambas regiones tienen platos que son elaborados con cerdo. Con la conquista española, nuestros ancestros heredaron esa tradición culinaria y la fusionaron con nuestros productos como: papa, mote, choclo, habas, entre otros.

Con la llegada de los españoles el ganado vacuno se introdujo al continente, lo que dio lugar a la creación de nuevos platos. Hoy en día, en diferentes países Sudamericanos, este plato recibe diversos nombres y se prepara de variadas formas. Sin embargo, el llamado caldo de mondongo es un plato tradicional del Ecuador, principalmente del cantón Guamote donde ha sido fusionado con productos locales, convirtiéndose en un emblema y símbolo de su cultura. (Recetas Nestlé, 2021)

Ingredientes

- Menudencia de Borrego
- Patas de Borrego
- Cabeza de Borrego
- Orégano
- Papas (Cualquiera)
- Cebolla Blanca
- Culantro
- Trigo
- Sal
- Agua

Preparación

- Se lo prepara tradicionalmente a leña, se inicia con la limpieza minuciosa de la menudencia, así como la cabeza y las patas.
- Seguidamente en una olla de barro con agua a fuego de leña se agrega la menudencia, cabeza y patas del borrego, sal, cebolla, ajo y orégano (al gusto).
- Dejar hervir hasta que la carne se cocine bien.
- Aparte, cocinar las papas con el trigo.

Valor Nutricional

Hostalot, (2022), en su blog “El asador en tu casa”, menciona los beneficios nutricionales que posee el caldo de mondongo. Este platillo posee un alto contenido en ácido fólico, por lo que su consumo es recomendado para mujeres embarazadas, ya que adicionalmente posee: Hierro, Vitamina B2 (que ayuda al crecimiento, desarrollo y funcionamiento de las células del cuerpo), B6 (para el correcto funcionamiento de azúcares, proteínas y las grasas del cuerpo), B12 (que ayuda a mantener la salud de las neuronas y la sangre) y la isoleucina, la cual previene la anemia por el aumento de los glóbulos rojos.

PLANIFICAR Y DISEÑAR

2.2. Diseño del Catálogo

El diseño del catálogo propuesto contemplará un estilo minimalista, sencillo con creación de colores llamativos para atraer la atención de quien lo lea. La aplicación utilizada para la elaboración de este catálogo es la App Canva, el motivo por el que se eligió esta aplicación es su sencillo sistema operativo para poder crear diseños propios y la facilidad del uso de herramientas de diseño.

El catálogo tendrá la siguiente tipología de letra:

Ilustración 2. *Tipología de Letra*

Josefin Sans
Josefin Sans

Autor: *Estilos de textos de la App Canva*

La paleta de colores ha sido seleccionada en armonía con el estilo del catálogo. Al ser un diseño minimalista, se optó por colores sólidos, a los cuales se le añadió un toque de verde para equilibrar y hacer referencia a la gastronomía.

Ilustración 3. *Paleta de Colores*



Autor: *Colores App Canva*

Con respecto a la sección de imágenes, dado que se trata de un catálogo gastronómico se pretenden incluir imágenes reales. Sin embargo, también se utilizará la inteligencia artificial (IA) para crear imágenes inéditas, con el fin de complementar la atracción visual del catálogo.

ESTRUCTURA

- **Portada**

En la portada se presenta una imagen generada por inteligencia artificial (IA) que permite visualizar el contenido del catálogo. Acompañando la imagen, se incluye el título, el nombre del autor, la fecha y el lugar de estudio, proporcionando así toda la información relevante de manera clara y organizada.

Título: Gastronomía Ancestral de Guamote

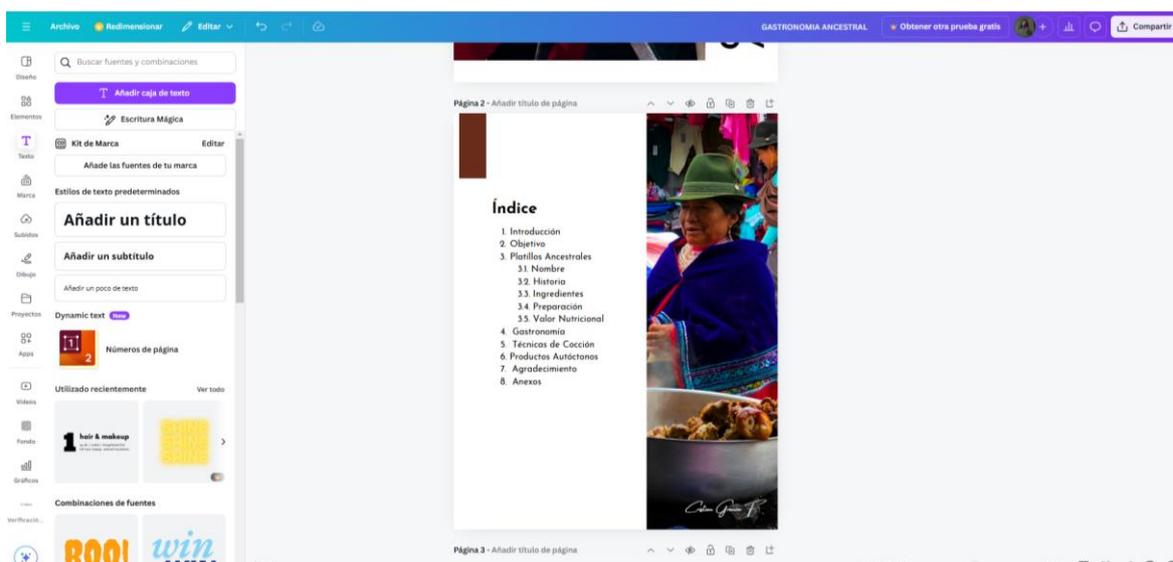
Autor: Cristian Alejandro Granizo Falconí

Fecha y Lugar: Guamote – 2024



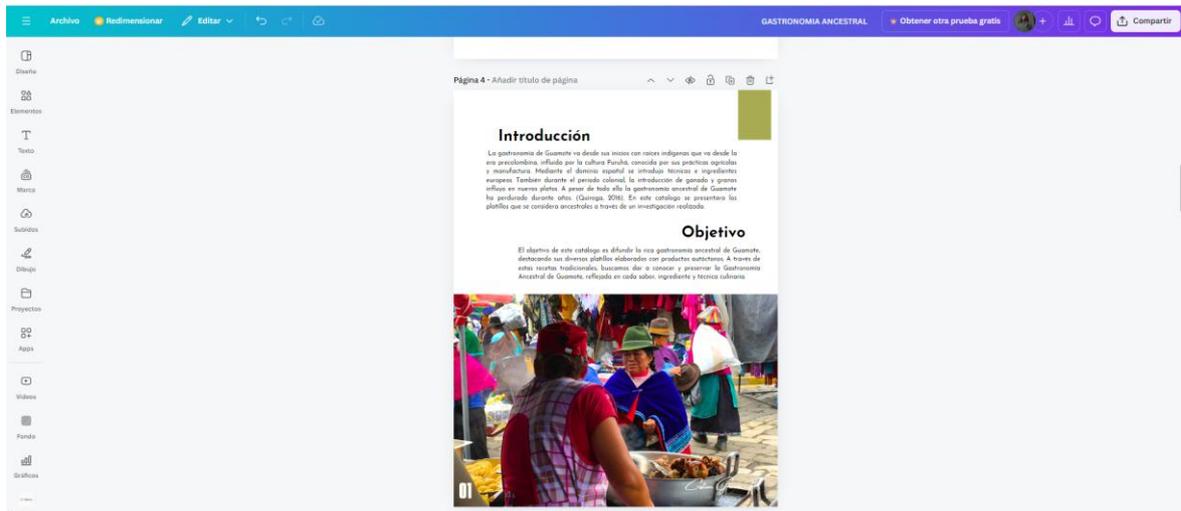
Índice

En el índice se detallan los temas que forman parte del catálogo.



Introducción y Objetivo.

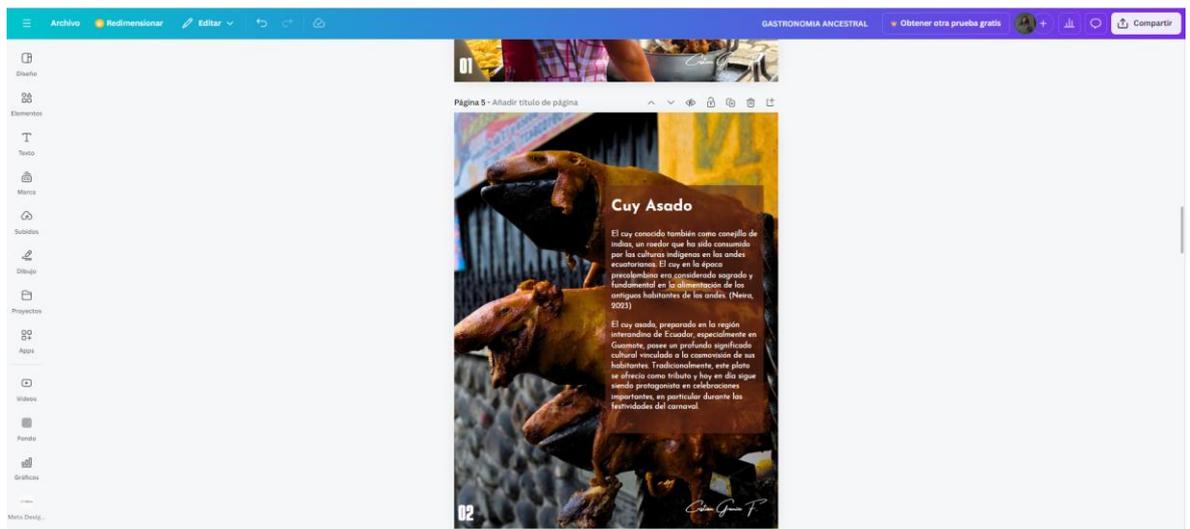
En la introducción se aborda parte de la historia de la gastronomía ancestral del cantón Guamote y el objetivo principal de la creación del catálogo, haciendo énfasis en la difusión de la gastronomía ancestral del cantón.



Platillos

En base a los resultados de la investigación realizada, en el apartado de platillos se presenta de forma detallada cada uno de los principales platos ancestrales del cantón Guamate, incluyendo datos como: historia, ingredientes, preparación y valores nutricionales, tal como muestran los siguientes gráficos.

a. Plato Número 1



b. Plato Número 2

Ingredientes

- Cuy - Criado en campo con el medio natural
- 1 libra de papa (Gabirola o Chola)
- 1 Le e Dientes de ajo (Molidos en Piedra)
- 2 ramas de Cebolla Blanca
- Sal comino y Financera
- Orégano
- 1 ají
- 1 Lechuga
- Salsa de Maní (Opcional)

Preparación

- La preparación del cuy asado involucra un proceso minucioso para lograr el tradicional platillo.
- Sacrificio del cuy mediante prácticas ancestrales
- Limpieza profunda del cuy para proceder a adobarlo con ají, cebolla, comino, ajo y ají.
- Se procede al método de cocción mediante leña para que dé un sabor crujiente y ahumado, se lo hace girando constantemente que tenga una cocción uniforme.
- Mientras el cuy es asado se lo puede acompañar con papas cocinadas, entre las papas que se puede utilizar está: Gabirola o Chola.

Valor Nutricional

El cuy asado posee una gran variedad de valores nutricionales que aportan a la salud de nuestro cuerpo, entre ellos tenemos el aporte de proteínas y ácidos grasos, omega 3 y 6. Hierro, calcio y vitamina B.

c. Plato Número 3

Fritada

La historia de la fritada se cuenta a principios del siglo XIX, para algunas personas mencionan que es o mediadas, todo inicio cuando los colonizadores trajeron animales entre ellos el cerdo el cual se adaptó muy bien al clima, ellos practicaban cocinando al cerdo y con la grasa del mismo lo usaban, incluso no muy difícil para nuestros ancestros que lo adaptaron muy bien y después de un tiempo lo adaptaron con chicha, maiz, mullu, mullu, entre otros productos. (Archieve Cuisine, 2024).

Hay en día, la fritada es uno de los platos más populares de la región interandina, presente en una gran variedad de festividades. En lugares como Guamate, donde el cerro es la celebración más importante, este plato es especialmente destacado y se puede encontrar en numerosas puestos durante estas fechas.

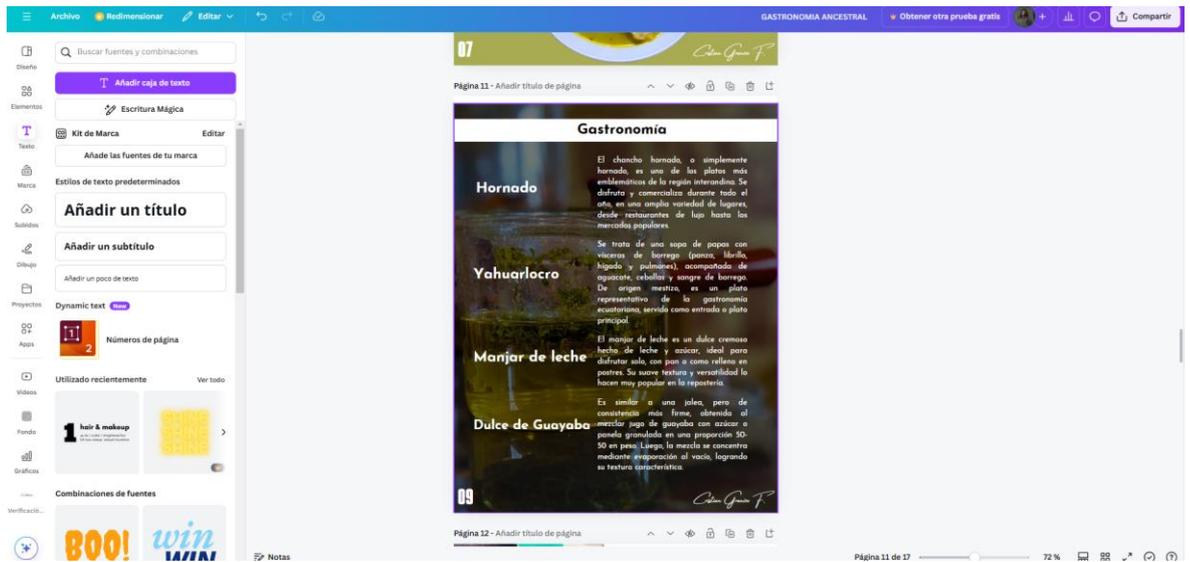
d. Plato Número 4

Caldo de Mondongo

El Caldo de Mondongo se dio a través de la mezcla cultural entre dos culturas: Europa y América, ambos regiones tiene platillos, los cuales son elaborados con el cerdo, a través de la compra que España, nuestra cultura heredaron sus tradiciones culturales y la adaptación a nuevas productos con la papa, maiz, etc., se menciona que antes de la llegada de los españoles en Perú se conocía un platillo como "Mote Pibado", con la llegada de los españoles el ganado vacuno se introdujo. Hoy en día en diferentes países sudamericanos le conocen a este plato por diferentes nombres y algunas formas de preparación, pero el famoso Caldo de Mondongo es de Ecuador principalmente de Guamate, los cuales a este plato se adaptaron con productos de su propio territorio, usando también y símbolo de su cultura. (Reservas Nuevas, 2021).

El caldo de mondongo es considerado un plato emblemático de Guamate, aunque su comercialización es limitada. Generalmente, solo se lo encuentra los días jueves durante la Feria de Guamate y en las festividades más importantes, tanto al ceremonial. Algunos locales venden haciendo la fritada, pero sigue siendo un platillo reservado para ocasiones especiales.

e. Gastronomía adicional de Guamote.



CATÁLOGO DIGITAL
<https://linktr.ee/cristianganrizoCT>

CÓDIGO DIGITAL



BIBLIOGRAFÍA

- Achiote Cuisine. (2024). El fragante encanto de la fritada ecuatoriana. *Ecuador Cuisine*.
<https://achiote.com.ec/el-fragante-encanto-de-la-fritada-ecuatoriana/#:~:text=Historia%20de%20la%20Fritada%20Ecuatoriana&text=Se%20dice%20que%20la%20fritada,muy%20bien%20a%20las%20regiones>.
- Arancibia, M. J. (2016). *La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país*. 3.
- Ávila, A. (2022). *Gastronomía Ancestral como potencial del patrimonio cultural intangible: Caso cantón Jipijapa*. Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Avilés, C. A. Q. (2016). Registro de las tradiciones culinarias del cantón Guamote [Trabajo de Titulación]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Bravo, J. C. (2019). *Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo – Manabí*. [Tesis]. Universidad Laica Eloy Alfaro.
- Caridad Fresno Chávez. (2020). *La Formación de Valores: Reto del siglo XXI*. Editorial Universitaria (Cuba).
- Carrillo Castro, E. A. (2021). *Estrategias publicitarias alternativas para la promoción de la Gastronomía Ancestral del Cantón Cevallos*. Universidad Técnica de Ambato.
- Cocinero de las recetas. (2017). *Recetas de la Biosfera*. Organismo Autónomo Parques Nacionales.
- Cruz, M. J. P. (2020). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. *Prefectura Chimborazo*.
- Cruz, M. J. P. (2023). Honorable Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Chimborazo.
- FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF. (2020). *Panorama de la Seguridad alimentaria y nutricional, América y el Caribe*.

- Flores, E. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha - Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato. Univesidad Técnica de Ambato.
- García, R.S.H. (2022). *La necesidad y el deseo en el proceso motivacional de consumo*. Universidad Complutense Madrid.
- Guaman Loja, M. J. (2019). *Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Cachi del cantón El Tambo provincia del Cañar*. [Tesis]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- John W., C. (2018). *Investigación Cualitativa y Diseño Investigativo entre 5 enfoques* (2.^a ed.). SAGE.
- Julio, L. (2022). Identidad Boyacense, herencia ancestral. Fundación Universitaria Los Libertadores.
- López, T., & Jesus, M. (2011). Turismo, Cultura y Gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *MANAGEMENT STUDIES*, 1, 929-922.
- Martínez Angélica. (s. f.). *La generación del cambio y la conciencia*.
- Michael Windfuhr & Jennie Jonsén. (2015). *Soberanía Alimentaria—Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*.
- Neftalí Toledo Díaz de León ,T. D. D. L. (2016). *Población y muestra*.
- Noguera & Gigante. (2018). *Principios de la preparación de alimentos*. UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA. Comisión sectorial de enseñanza.
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017a). *Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio*. 6. [https://doi.org/35\(1\):227-232](https://doi.org/35(1):227-232), 2017
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017b). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227-232. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>

- Recetas Nestlé. (2021). La historia de la sopa de mondongo. *Recetas Nestlé*.
<https://www.recetasnestle.com.co/blog-sabor/recetas-caseras/historia-mondongo#:~:text=Se%20cree%20que%20la%20tradicional,los%20est%C3%B3magos%20de%20la%20res.>
- Roger Hostalot. (2022). Carne de cordero. *El asador en tu casa*.
https://www.elasadorentucasa.es/blogs/cordero/beneficios-de-la-carne-de-cordero-que-quizas-no-conocias?srsIid=AfmBOopBC5YgQR5b8DBKmMs6p0tXXMvCMATVZ6yJm7K_Pf7pLM5ZjqlS
- Salto Paladines, G. L. (2018). Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible. Caso cantón San Vicente. Universidad Laica Eloy Alfaro.
- Suárez & Rodríguez. (2018). Saberes Ancestrales Indígenas una cosmovisión transdisciplinaria para el desarrollo sustentable. 71-82.
- UPCCA (Unidad de Prevención Comunitaria en Conductas Adictivas). (2017). Los hábitos ¿Qué son? y ¿Cómo se forman? <https://www.alfaradelpatriarca.es/wp-content/uploads/2017/12/QUE-SON-LOS-H%C3%81BITOS.pdf>
- Zoria, Y. (2018). Gastronomía, nutrición e historia. *IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS*.

4. De los siguientes productos. ¿Cuáles considera usted ancestrales de la cabecera cantonal de Guamote?

- a. Maíz ()
- b. Fréjol ()
- c. Cebada ()
- d. Trigo ()
- e. Quinoa ()
- f. Mashua ()
- g. Chocho ()
- h. Oca ()
- i. Melloco ()
- j. Otros _____

5. ¿Considera usted de los productos seleccionados desempeñan un papel significativo en la preparación de la gastronomía ancestral?

Si () No ()

6. ¿Es importante la seguridad alimentaria (alimentación sana) y la satisfacción de necesidades nutricionales en la preservación y persistencia de la gastronomía ancestral?

Si () No ()

7. ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Guamote?

Si () No ()

8. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral aporta al desarrollo del Turismo?

Si () No ()

III. Información Adicional

8. ¿Cuál de los siguientes medios de comunicación cree que sería más adecuado para difundir la gastronomía ancestral de Guamote?

- a) Revista Digital ()
- b) Periódico Impreso ()
- c) Redes Sociales ()
- d) Página Web ()
- e) Otros (Por favor, especifique) _____

9. En relación con el medio de comunicación elegido, ¿estaría de acuerdo en presentar los platos ancestrales y valores nutricionales? ¿Cuál es tu razón para esta elección?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 2. Formato de Entrevista



**UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
CHIMBORAZO**

**Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas
Carrera de Turismo**

**ENTREVISTA PARA EL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA CABECERA CANTONAL
DE GUAMOTE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

Objetivo: "Obtener datos para la realización de una investigación sobre el tema de 'Gastronomía Ancestral en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo'. Encuesta a personas con un amplio conocimiento de la gastronomía ancestral."

Nombre del entrevistado: _____

Edad: _____

- 1. Desde su experiencia. ¿Cuáles considera que son los desafíos y oportunidades que enfrenta la Gastronomía Ancestral de Guamote para seguir manteniéndose?**
- 2. ¿Qué acciones se pueden tomar para fortalecer la gastronomía ancestral y asegurar su transmisión a futuras generaciones?**
- 3. ¿Puede usted mencionar que platillos ancestrales que se evidencian en las festividades importantes del territorio?**
- 4. ¿Podría describirnos la preparación de uno de los platillos ancestrales incluyendo los ingredientes, técnicas culinarias y su significado cultural?**
- 5. ¿Estaría de acuerdo que exista un catálogo de la Gastronomía Ancestral de Guamote?, ¿Por qué?**

Anexo 3. Guía de Observación



**UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
CHIMBORAZO**

**Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas
Carrera de Turismo**

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA EL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE GUAMOTE

GUÍA DE OBSERVACIÓN

NOMBRE: Cristian Granizo

VARIABLE: Gastronomía Ancestral

Componente	Parámetro
Sensaciones Organolépticas	Vista <i>Colores, Formas, Texturas</i>
	Olfato <i>Comida</i>
	Gusto <i>Comida, Bebidas</i>
	Tacto <i>Productos, Utensilios</i>
Seguridad Alimentaria	Almacenamiento <i>Orden u organización</i>
	Higiene <i>Limpieza en el lugar de preparación</i>
	Higiene personal <i>Lavarse las manos – Ropa Limpia</i>

Autor: Autoría Propia

Anexo 4. Matriz de Operacionalización de la Variable

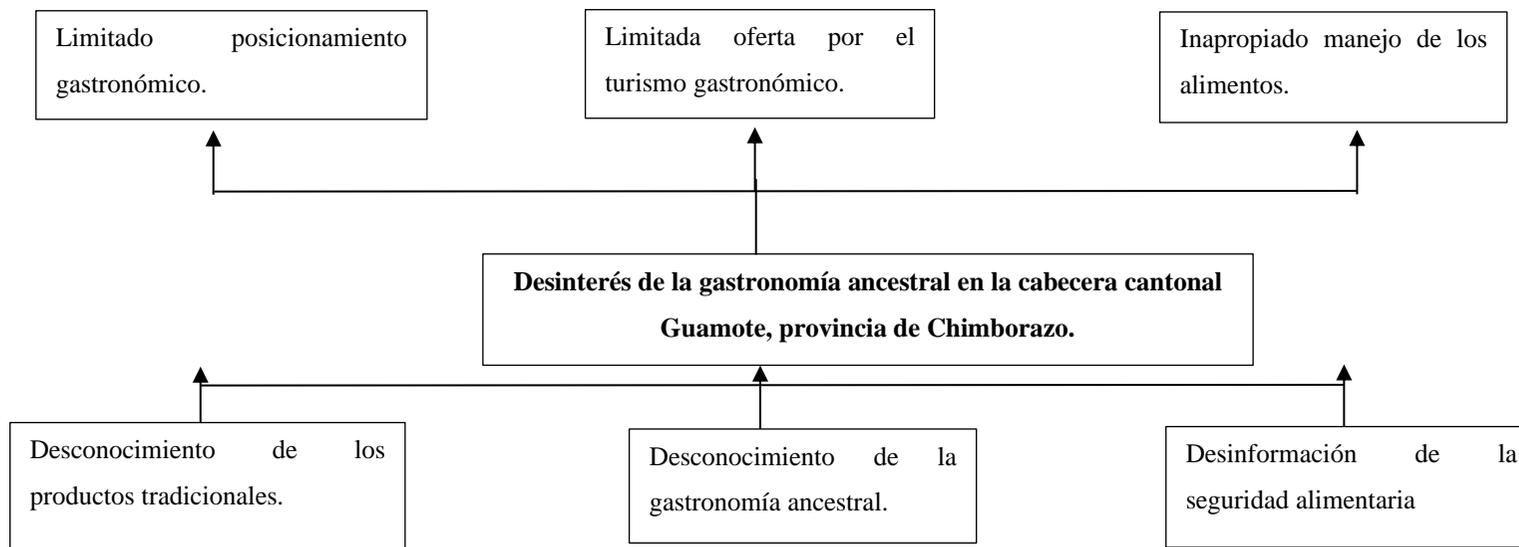
Tabla 3. Matriz de Operacionalización de la Variable

Variable	Definición	Dimensiones	Definición	Indicadores	Métodos
Gastronomía Ancestral	El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales. Mikuy, (2010)	Productos tradicionales	Producto típico, tradicional o de la tierra es una denominación que abarca, grosso modo, a todos aquellos productos identificados por su origen geográfico, por su proceso de producción y por sus cualidades intrínsecas. (Cor98)	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicional • Origen Geográfico • Cualidades intrínsecas 	<i>Investigación</i> <i>Descriptiva</i> Método: Inductivo Deductivo Enfoque: Mixto Técnica: Encuesta Entrevista Instrumento Cuestionario
		Conocimientos ancestrales	Los saberes ancestrales, son el conjunto de conocimientos y valores, que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de un sistema de educación endógena y cuyo papel dentro de la sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo. (Suárez & Rodríguez , Saberes ancestrales indígenas, una cosmovición transdisciplinarias, 2018)	<ul style="list-style-type: none"> • Herencia • Generación • Valores 	
		Seguridad alimentaria	La seguridad alimentaria declara la confianza o la certeza que las personas deben tener, cada día, para alcanzar suficientes alimentos, sanos y nutritivos, con los que puedan satisfacer su necesidad de alimentación, acorde a sus tradiciones y hábitos culturales, a fin de llevar una vida activa y saludable. (Comunidad Andina , 2008)	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos sanos • Satisfacer necesidades • Hábitos culturales 	

Autor: Autoría Propia

Anexo 5. Árbol de Problemas

Ilustración 4. Árbol de Problemas



Autor: Autoría Propia

Anexo 6. Matriz de Antecedentes

Tabla 4. *Matriz de Antecedentes*

Autor - Fecha	Titulo	Objetivo General	Método	– Conclusiones
			Instrumento	
Arellys Ávila - 2022	Gastronomía ancestral como potencial del patrimonio cultural intangible: Casi Jipijapa	Revalorizar la gastronomía ancestral como potencial del Patrimonio cultural intangible	Métodos Deductivo Inductivo Estadístico Bibliográfico Técnicas Entrevista Encuestas	A través de las fichas del INPC se obtuvieron 12 recetas ancestrales, en su mayoría la población de no conoce de la gastronomía ancestral incluida en el patrimonio cultural inmaterial, las cuales se plantean 6 estrategias para la revalorización de la gastronomía, la implementación de una ruta gastronomía ancestral.

Autor: *Autoría Propia*

Autor - Fecha	Titulo	Objetivo General	Método	- Conclusiones
Edwin Carillo - 2021	Estrategias publicitarias alternativas para la promoción de la gastronomía ancestral del cantón Cevallos	Generar un plan estratégico para la promoción de la Gastronomía Ancestral	Métodos Analítico Técnicas Encuesta Entrevista Enfoque Cualitativo Cuantitativo TIPO DE INVESTIGACIÓN Bibliográfica De campo Descriptiva	Se estableció 12 recetas propias de la gastronomía ancestral, se evidencio mediante documentos bibliográficos. La promoción y difusión se presenta proyectos para su preservación, la misma que va desde lo nacional para tener mayor expansión.

Autor: *Autoría Propia*

Autor - Fecha	Título	Objetivo General	Método Instrumento	Conclusiones
Gloria Saltos - 2018	Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón	Diseñar una ruta gastronómica con influencia ancestral para potenciar el turismo gastronómico y lograr un desarrollo sostenible	Métodos Teórico Exploratorio Técnicas Ficha de observación Entrevista INVESTIGACIÓN Cualitativa No probabilístico	La investigación realizada dio información acerca de los platos más representativos y ancestrales de la zona, para así poder difundirlos, teniendo así un plato representativo por cada parroquia investigada, esto es de gran importancia porque permite dar valor a la identidad cultural, para el rescate de costumbres y tradiciones.

Autor: *Autoría Propia*

Autor - Fecha	Título	Objetivo General	Método Instrumento	– Conclusiones
Manuel Guamán - 2018	Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Cachi del cantón El Tambo provincia del Cañar	Estudiar la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Cachi	Métodos Inductivo Teórico Empírico Técnicas Encuesta Entrevista INVESTIGACIÓN De campo Documental Exploratoria	Se pudo obtener a través de la investigación el método de preparación siguen siendo elaborados con los mismos métodos, de los cuales se identificó 7 platos típicos y ancestrales de la comunidad, esto ayudo la elaboración de la revista digital, para posterior su difusión.

Autor: *Autoría Propia*

Autor - Fecha	Titulo	Objetivo General	Método	- Conclusiones
			Instrumento	
Juan Intriago - 2019	Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo – Manabí	Copilar información de la gastronomía ancestral manabita, origen y evolución para el rescate de la identidad y tradición culinaria de las parroquias rurales	Métodos Teórico Técnicas Encuesta Entrevista	La creación de una ruta gastronómica ayuda al mejoramiento económico y social. El resultado obtenido es una ruta gastronómica donde se evidencia los platos más representativos, brindado una localización exacta.

Autor: *Autoría Propia*

Anexo 7. Matriz de Consistencia

Tabla 5. Matriz de Consistencia

Problema general	Objetivo general	Hipótesis	Metodología
¿Cómo influye la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo?	Inventariar la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo	Conociendo las características de la gastronomía ancestral de la cabecera cantonal Guamote incrementa el interés de los pobladores y mejora la producción.	<i>Investigación Descriptiva</i> Método: Inductivo
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Deductivo
¿De qué manera influye los productos tradicionales de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo?	<ul style="list-style-type: none"> Identificar los conocimientos ancestrales de la gastronomía en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo 	La influencia de los productos tradicionales mejora el interés de los pobladores por productos de su propia localidad.	Enfoque: Mixto Técnica: Encuesta
¿De qué manera influye los conocimientos ancestrales de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo?	<ul style="list-style-type: none"> Recopilar los productos alimenticios autóctonos de la gastronomía ancestral en la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo 	El conocimiento ancestral mejora en el reconocimiento de la identidad gastronómica.	Entrevista Guía de Observación Instrumento
¿De qué manera influye la seguridad alimentaria de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo?	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar estrategias para mejorar la seguridad alimentaria en las prácticas culinarias de la cabecera cantonal Guamote, provincia de Chimborazo 	La seguridad alimentaria mejora en el conocimiento de los beneficios que posee productos elaborados de manera ancestral.	Cuestionario

Autor: Autoría Propia

Anexo 8. Resultados de la Encuesta Aplicada

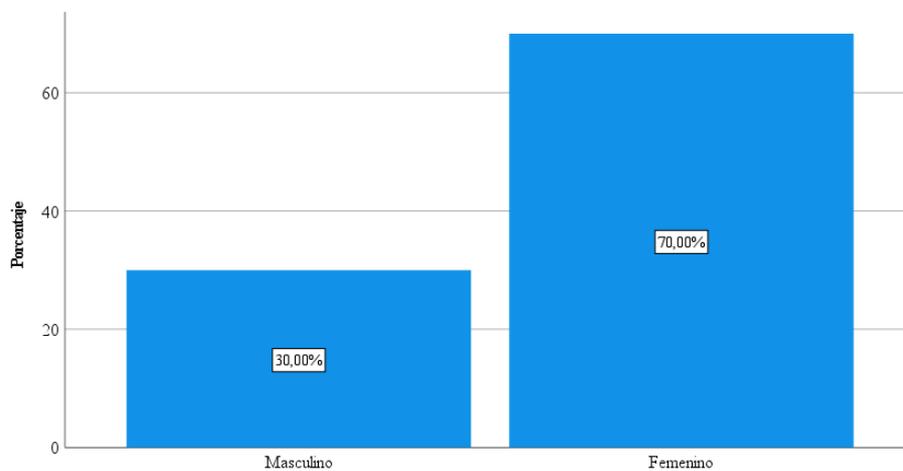
Tabla 6. Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	9	30,0	30,0	30,0
	Femenino	21	70,0	70,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 5. Género



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De a un grupo de 30 encuestados haciendo referencia al género, se da a conocer que el 30% de los encuestados son del género masculino y 70% género femenino.

Podemos concluir que los datos obtenidos son el mayor porcentaje femeninos.

Tradicionalmente en la trasmisión del conocimiento ha estado más asociado con el GF (Género Femenino), el cual, se pude mencionar que al tener mayor porcentaje de GF hay mayor probabilidad en la preservación de recetas.

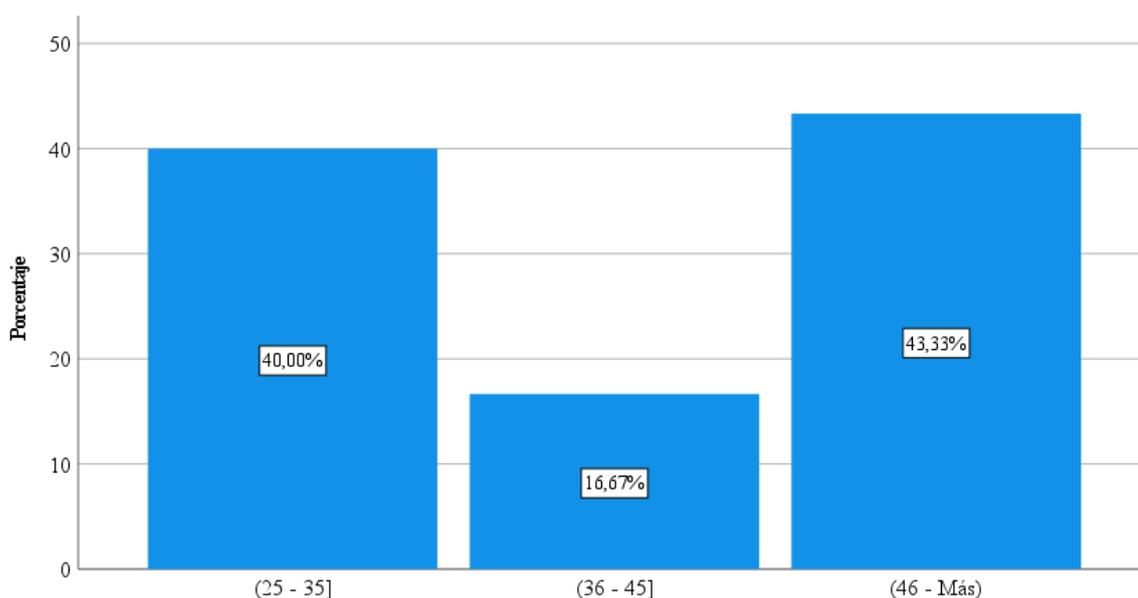
Tabla 7. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	(25 – 35]	12	40,0	40,0	40,0
	(36 – 45]	5	16,7	16,7	56,7
	(46 – Más)	13	43,3	43,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 6. Edad



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con los resultados obtenidos de 30 encuestados se puede mencionar de los 30 encuestados la mayor parte con un 43% tienen una edad de 46 a más años, el 40% a personas de 25 a 35 años y 16,67% de 36 a 45 años.

Ligado a la gastronomía la diferencia de grupos de edad suelen tener distintas preferencias en el aspecto gastronómico, por lo general los más jóvenes prefieren comida rápida y las personas mayores más de recetas, en el grupo de encuestado hay más personas mayores las cuales aportan al trabajo de investigación.

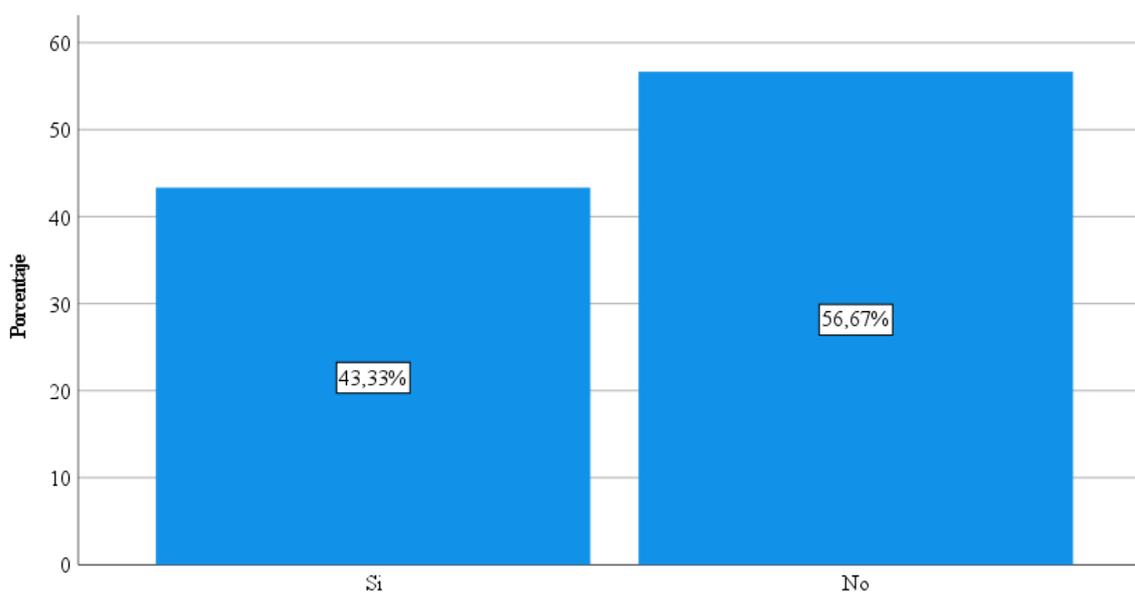
Tabla 8. Conocimiento Ancestral

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	13	43,3	43,3	43,3
	No	17	56,7	56,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 7. Conocimiento Ancestral



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

En los resultados obtenidos del grupo de encuestados de 30 personas, se puede observar que la mayor parte no conoce la preparación de la gastronomía ancestral con un 56,67% y el restante que es 43,3% que si conoce.

Estos resultados nos indica que las personas están perdiendo las costumbres y conocimiento de la gastronomía ancestral.

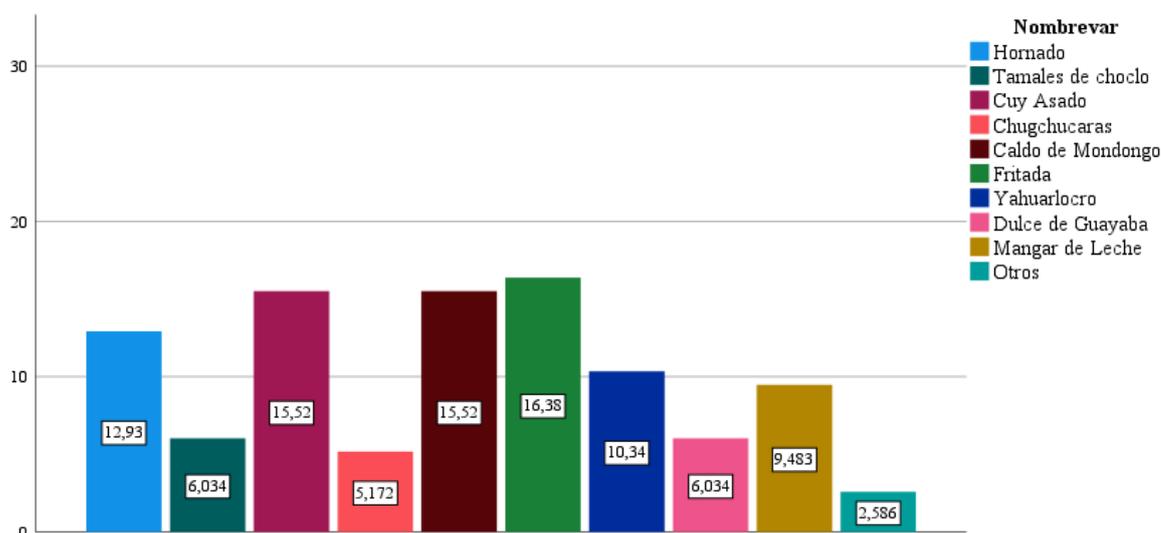
Tabla 9. Platos Ancestrales

	Respuestas		
	N	Porcentaje	Porcentaje de casos
Hornado	15	12,9%	50,0%
Tamales de choclo	7	6,0%	23,3%
Cuy Asado	18	15,5%	60,0%
Chugchucaras	6	5,2%	20,0%
Caldo de Mondongo	18	15,5%	60,0%
Fritada	19	16,4%	63,3%
Yahuarlocro	12	10,3%	40,0%
Dulce de Guayaba	7	6,0%	23,3%
Mangar de Leche	11	9,5%	36,7%
Otros	3	2,6%	10,0%
Total	116	100,0%	386,7%

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 8. Platos Ancestrales



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Los resultados obtenidos a un grupo de 30 personas, todos ellos prestadores de servicios supieron seleccionar variedad de platillos, pero solo 4 están considerados como los más ancestrales del cantón Guamote, según encuestados, como la Fritada con el 16,04%, Caldo de Mondongo 15.5%, Cuy Asado 15,5% y el Hornado con 12,9%,

considerándose platos muy populares y representativos. Las respuestas reflejadas de otros se consideran tortillas de maíz y buñuelos.

Teniendo como resultado 4 platos como ancestrales del territorio, por su trayectoria y facilidades de poder obtener los productos en el mismo lugar.

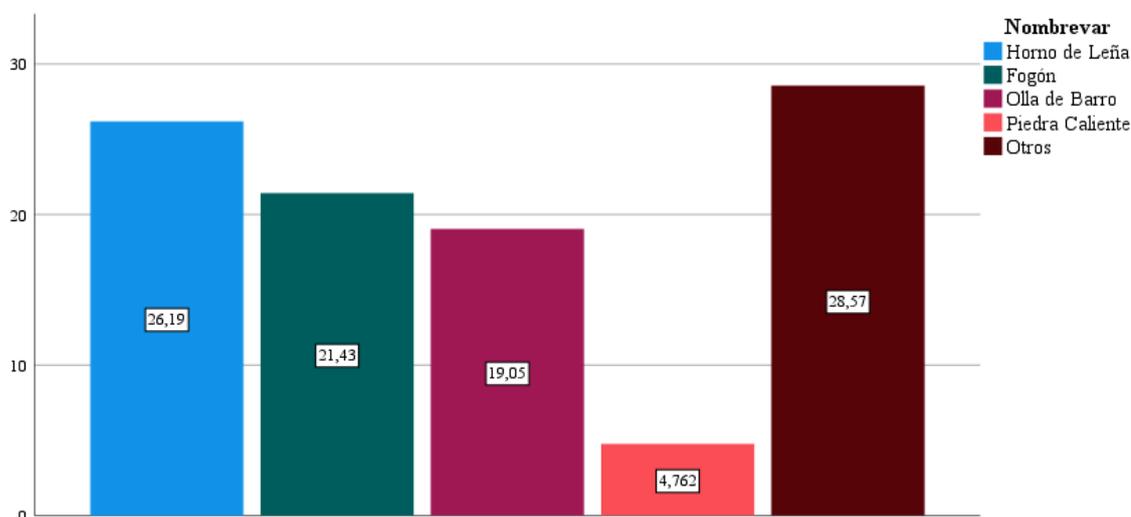
Tabla 10. Técnicas de Cocción

	Respuestas		Porcentaje de casos
	N	Porcentaje	
Horno de Leña	11	26,2%	36,7%
Fogón	9	21,4%	30,0%
Olla de Barro	8	19,0%	26,7%
Piedra Caliente	2	4,8%	6,7%
Otros	12	28,6%	40,0%
Total	42	100,0%	140,0%

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 9. Técnicas de Cocción



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestados, los cuales han respondido sobre las técnicas de cocción que utilizan al momento de preparar sus platillos, refleja como resultado un 28,6% en otros, 26,2% en Horno de Lena y el 21,4% Fogón. En la respuesta de otros el resultado predominante la cocción a gas.

Como resultado tenemos que las costumbres ancestrales en cocción se han perdido a través del tiempo haciendo uso del gas doméstico el cual es más favorable, accesible y fácil de utilizar.

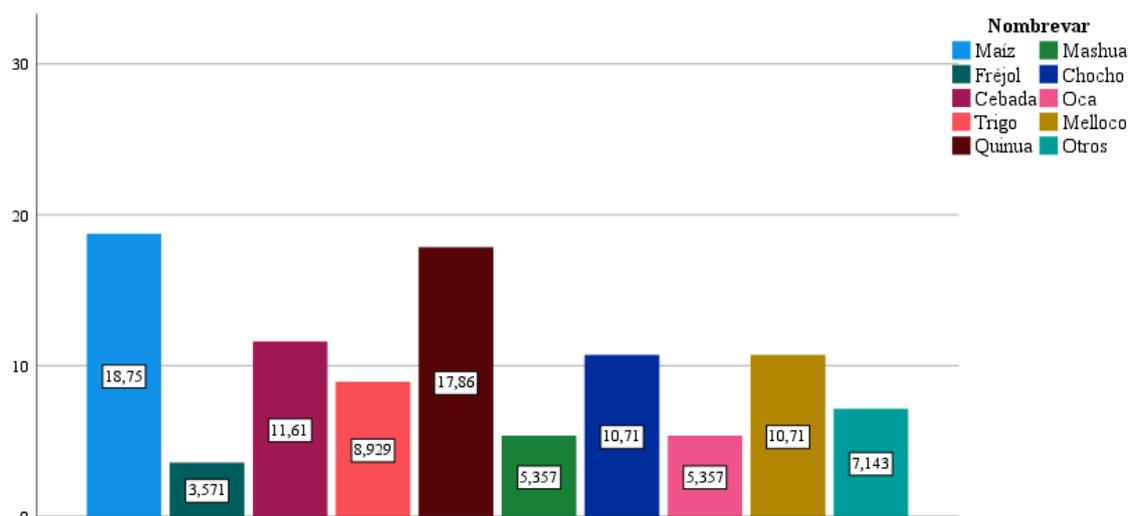
Tabla 11. Productos Ancestrales

	Respuestas		Porcentaje de casos
	N	Porcentaje	
Maíz	21	18,8%	70,0%
Fréjol	4	3,6%	13,3%
Cebada	13	11,6%	43,3%
Trigo	10	8,9%	33,3%
Quinoa	20	17,9%	66,7%
Mashua	6	5,4%	20,0%
Chocho	12	10,7%	40,0%
Oca	6	5,4%	20,0%
Melloco	12	10,7%	40,0%
Otros	8	7,1%	26,7%
Total	112	100,0%	373,3%

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 10. Productos Ancestrales



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con las respuestas de 30 encuestados se consideran los productos ancestrales del territorio como al Maíz con 18,8%, 17,9% Quinoa, 11,6% Cebada, 10,7, Choco y Melloco, siendo los más predominantes. Las respuestas reflejadas de otros se consideran a la papa, haba, col y culantro como productos ancestrales de la zona.

Teniendo como resultado que hoy en día consideras productos ancestrales a los mismos que son más comerciales, mas no los que contienen un valor cultural.

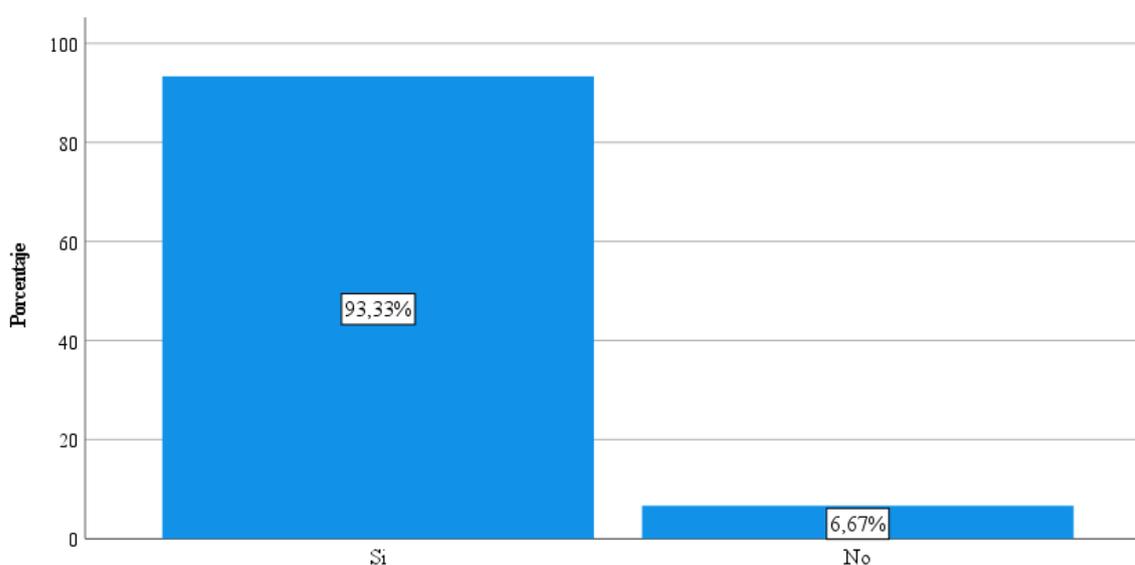
Tabla 12. Productos - Relevancia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	28	93,3	93,3	93,3
	No	2	6,7	6,7	100,0
Total		30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 11. Producto - Relevancia



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestado, nos reflejan que de los productos seleccionados en la anterior pregunta el 93,3% considera que si son relevantes en la preparación de platillos y el 6,67 % considera que no.

Como resultado tenemos que aquellos productos tienen gran aceptación en la preservación y la cocina ancestral. Aquello demuestra que el conservar y mantener estos productos ayuda a la conservación, pero al analizar son productos más comerciales los cuales les ayudan a tener ganancias económicas.

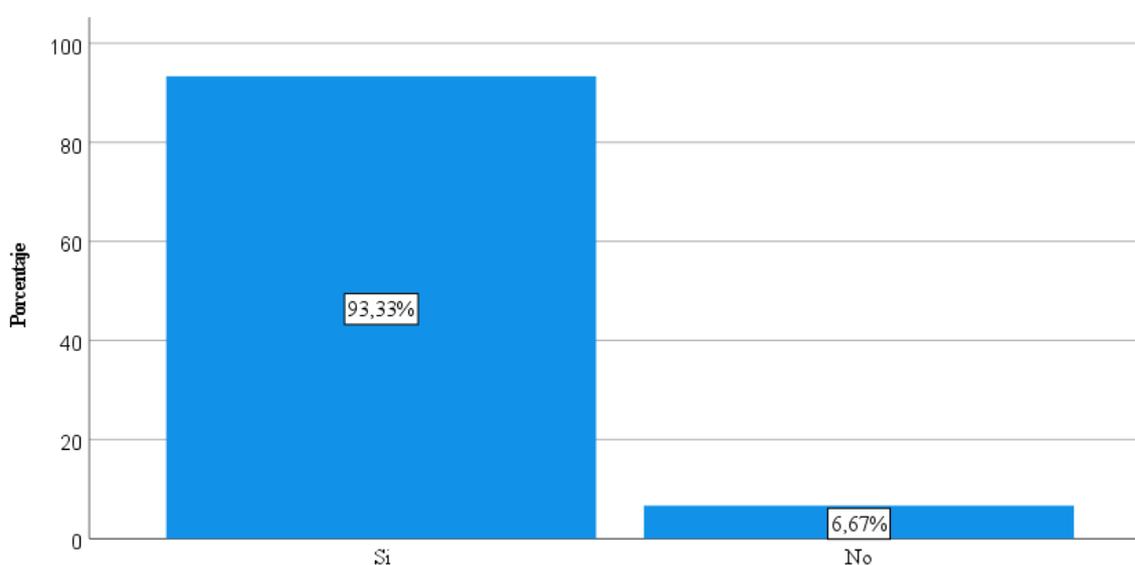
Tabla 13. Seguridad Alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	28	93,3	93,3	93,3
	No	2	6,7	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 12. Seguridad Alimentaria



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestado, los cuales respondieron con un 93,33% si en la importancia de la seguridad alimentaria y la satisfacción de necesidades nutricionales y un 6,67% no, teniendo así que la mayor parte de los encuestado consideran que llevar una buena higiene, lavar los alimentos y brindar platillos con alto grado nutricional es de suma importancia

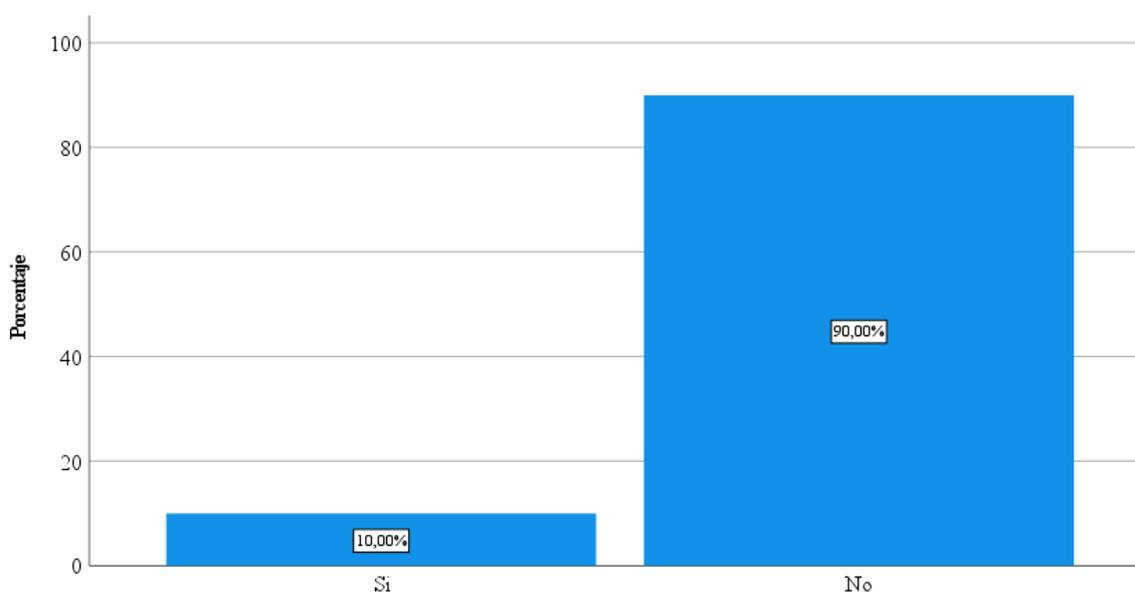
Tabla 14. Generaciones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	3	10,0	10,0	10,0
	No	27	90,0	90,0	100,0
Total		30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 13. Generaciones



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestado con un 90% consideran que las futuras generaciones no conocen de la gastronomía ancestral, y un 10% que si conocen.

Se puede evidenciar que los valores culturales y el conocimiento transmitido a futuras generaciones se está perdiendo, debido a varios factores, como principal la globalización un factor trascendental al momento de poder preservar en este caso la gastronomía.

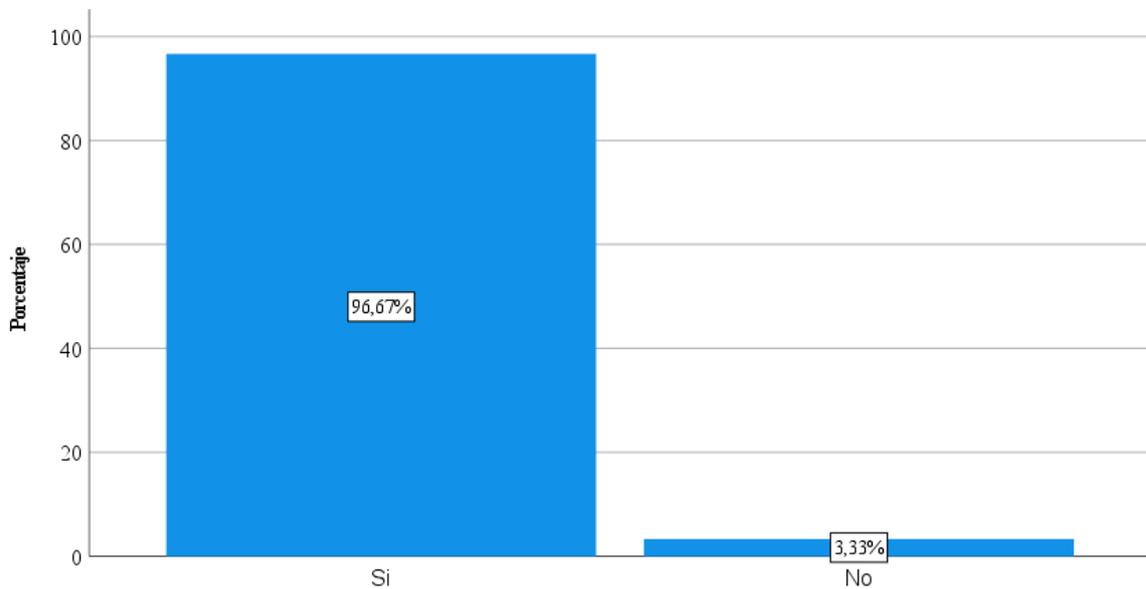
Tabla 15. Desarrollo Turístico

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	29	96,7	96,7	96,7
	No	1	3,3	3,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 14. Desarrollo Turístico



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestados los cuales el 96,67% consideran que la gastronomía aporta al desarrollo turístico y el 3,33% considera que no.

Como resultado se menciona que al tener una identidad gastronómica trae beneficios a la población, teniendo un aumento económico por la afluencia de turistas.

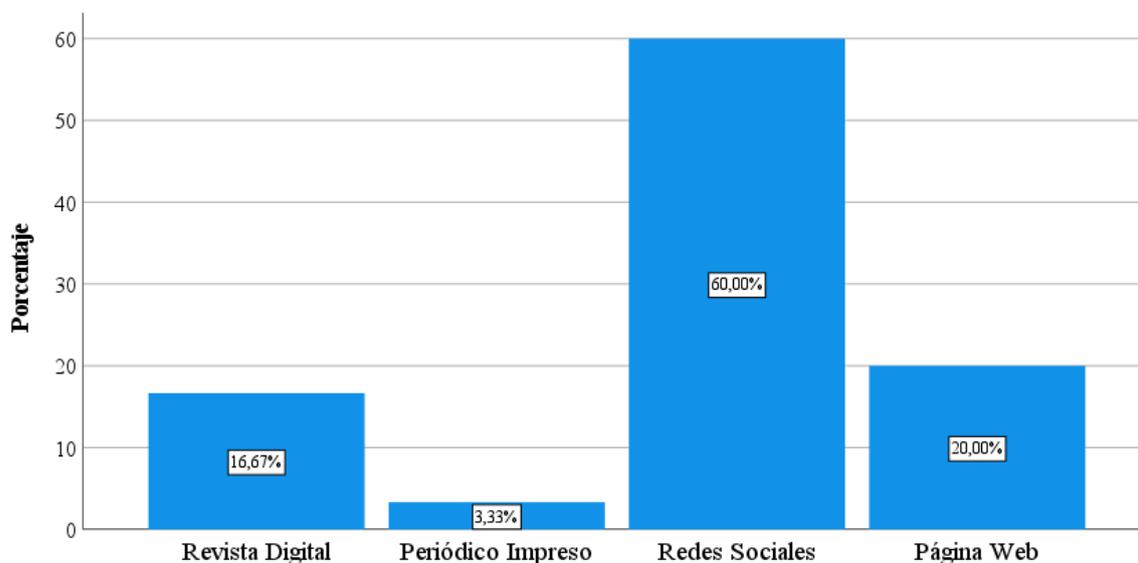
Tabla 16. Medio de Comunicación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Revista Digital	5	16,7	16,7	16,7
	Periódico Impreso	1	3,3	3,3	20,0
	Redes Sociales	18	60,0	60,0	80,0
	Página Web	6	20,0	20,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

Ilustración 15. Medios de Comunicación



Fuente: IBM SPSS Statistics 27

Autor: Autoría Propia

De acuerdo con un grupo de 30 encuestado los cuales nos mencionaron que estarían de acuerdo que se publique un catálogo de la gastronomía ancestral del territorio, el 60% se inclina por redes sociales y el 20% por una página web.

El resultado obtenido es sin duda un catálogo digital por el cual se pueda difundir a través de medios de comunicación como es las redes sociales.

De acuerdo un grupo de 30 encuestado los cuales han 18 han respondido libremente si estuviesen de acuerdo en presentar los valores nutricionales en el catálogo a través de las redes sociales, tenemos las siguientes respuestas.

Tabla 17. *Valor Nutricional – Respuestas*

N.º	Respuestas
1	Si, porque las redes sociales hoy son muy útiles.
2	Si estoy de acuerdo, porque la gastronomía es representativa de cada cultura y se debe dar a conocer.
3	Si, ahora todas las personas están al pendiente de las redes sociales y medios digitales.
4	Porque es un medio en el cual las personas visitan más un sitio web.
5	Si, las personas conocen sus valores nutricionales.
6	Si, para estar informados porque las redes sociales tienen bastante llegada a los usuarios.
7	Si, los turistas llegan más por eso.
8	Si estoy de acuerdo, ya que, actualmente existen medios de comunicación innovadoras y por medios de revistas digitales se pueden conocer los platos tradicionales y sus valores nutricionales.
9	Si, porque se podría tener mayor difusión para próximas generaciones.
10	Por supuesto a través de la comida se puede conocer su cultura.
11	Claro, habría aprendizaje acerca de los valores nutricionales.
12	Si, porque incentiva a los turistas a cuidar la gastronomía.
13	Si, porque la gente hoy en día pasa en las redes sociales.
14	Si, porque las redes sociales llegan a más público.
15	Si, porque es importante conocer los valores nutricionales.
16	Si, porque las redes sociales tienen mayor demanda.
17	Claro, las redes sociales ayudan a la difusión de cualquier producto.
27	Las redes sociales ayudan a difundir la gastronomía.
18	Si, porque es importante que las personas conozcan que valores nutricionales posee la gastronomía de Guamote.

Autor: *Autoría Propia*

Los resultados que se presentan son que la mayor parte estar de acuerdo que se presente valores nutricionales, ya que, esto ayudara a poder difundir mayor la gastronomía del territorio y en especial las redes sociales, las cuales son difusores máximos de información a nivel mundial, ayudara rotundamente presentar un catálogo digital, a través de distintas redes sociales.