



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TÍTULO**

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO  
DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN  
CAÑAR”

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en  
Gestión Turística y Hotelera**

**Autora:**

Avilés Peñafiel Carolina Elizabeth

**Tutor:**

MgSc. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**Riobamba, Ecuador. 2021**

## **DERECHOS DE AUTORÍA**

Yo, Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel, con cédula de ciudadanía 030260130-7, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: “SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Así mismo, 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 (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 09 de diciembre del 2021.



---

Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel

C.I: 030260130-7

## **DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL;**

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR", presentado por Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel, con cédula de identidad número 030260130-7, certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado durante el desarrollo, revisado y evaluado el trabajo de investigación escrito y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba el 09 de diciembre del 2021.

Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO**

  
Firma


Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**

  
Firma

PhD. Víctor Medardo Velasco Samaniego  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**

  
Firma

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo  
**TUTOR**

  
Firma  
Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel

C.I: 030260130-7

## CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR", presentado por Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel, con cédula de identidad número 030260130-7, bajo la tutoría de Mg. Carlos Fernando Inga Aguagallo; 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 el 09 de diciembre del 2021.

**Presidente del Tribunal de Grado**  
Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre



---

Firma

**Miembro del Tribunal de Grado**  
Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel



---

Firma

**Miembro del Tribunal de Grado**  
PhD Víctor Medardo Velasco Samaniego



---

Firma

# CERTIFICADO ANTIPLAGIO



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.20

## CERTIFICACIÓN

Que, **AVILES PEÑAFIEL CAROLINA ELIZABETH** con CC: **0302601307**, estudiante de la Carrera de **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR**", que corresponde al dominio científico **DESARROLLO TERRITORIAL – PRODUCTIVO Y HÁBITAT SUSTENTABLE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA** y alineado a la línea de investigación **SERVICIOS PERSONALES (SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN)**, cumple con el 10%, reportado en el sistema Anti plagio URKUND, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 30 de Julio de 2021



Firmado digitalmente por:  
**CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO**

Mgs. Carlos Fernando Inga  
**TUTOR**

## **DEDICATORIA**

Este trabajo lo dedico a mi Madre que con todo su sacrificio y esfuerzo me permitió seguir adelante pues sin ella no lo habría logrado.

A mi hija que es mi motivación para superarme cada día y seguir luchando por un futuro mejor.

A mi hermana, abuelitos, tíos y mis primos que con su apoyo y palabras de aliento me impulsaron a ser perseverante y luchar por mis sueños.

A mis amigos presentes y pasados con quienes compartimos conocimientos, alegrías, tristezas y sobre todo buenos momentos durante estos años de formación.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por permitirme llegar a este momento, por haber bendecido y guiado mi vida y mi carrera universitaria.

Agradezco a la Universidad Nacional de Chimborazo que fue mi segunda casa durante mi carrera, a mi tutor y a mis docentes por todos los conocimientos y consejos otorgados.

A mis padres, a mi hija y a mi hermana por toda la comprensión, consejos y apoyo que me brindaron cada día.

## ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA.....	
DICTAMEN FAVORABLE.....	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL.....	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO.....	
DEDICATORIA.....	
AGRADECIMIENTO.....	
RESUMEN.....	
ABSTRACT.....	
INTRODUCCIÓN.....	16
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	17
1.1. Situación problemática.....	17
1.2. Formulación del problema.....	17
1.2.1. Problema General.....	17
1.2.2. Problemas Específicos.....	17
1.3. Justificación.....	18
1.3.1. Justificación Teórica.....	18
1.3.2. Justificación Práctica.....	18
1.3.3. Justificación Metodológica.....	18
1.4. Objetivos.....	18
1.4.1. Objetivo General.....	18
1.5. Hipótesis.....	19
1.5.1. Hipótesis General.....	19
1.5.2. Hipótesis Específicas.....	19
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	20
2.1. Antecedentes de la investigación.....	20
2.2. Marco filosófico o epistemológico de la investigación.....	21



2.2.1. Epistemología de Saberes ancestrales .....	21
2.2.2. Epistemología de Patrimonio Alimentario .....	22
2.3. Estado del Arte .....	22
2.3.1. Estado del arte variable independiente: Saberes ancestrales.....	22
2.3.2. Estado del arte variable dependiente: Patrimonio alimentario.....	23
2.4. Bases Teóricas .....	23
2.4.1. Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales.....	23
2.4.2. Marco teórico variable dependiente: Patrimonio Alimentario.....	24
<b>CAPITULO III: METODOLOGÍA .....</b>	<b>27</b>
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	27
3.1.1. Tipo de investigación .....	27
3.2. Diseño de la investigación .....	28
3.2.1. No experimental .....	28
3.2.2. Transeccional o transversal causal .....	28
3.3. Enfoque de la investigación .....	28
3.4. Unidad de análisis .....	29
3.5. Población de estudio .....	29
3.5.1. Población variable independiente: Saberes ancestrales .....	29
3.5.2. Población de la variable dependiente Patrimonio Alimentario.....	30
3.6. Variable Independiente – dependiente .....	31
3.6.1. Matriz de operacionalización .....	31
3.6.2. Matriz de Consistencia.....	33
3.7. Técnicas e instrumentos de investigación .....	34
3.7.1. Técnicas.....	34
3.7.2. Instrumentos.....	34
3.8. Validez de los instrumentos .....	34
3.9. Confiabilidad de los instrumentos.....	35

CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	37
4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados .....	37
4.2. Prueba de Hipótesis.....	41
4.2.1. Hipótesis general.....	41
4.2.2. Hipótesis específica 1.....	42
4.2.3. Hipótesis específica 2.....	43
4.2.4. Hipótesis específica 3.....	44
5. CONCLUSIONES .....	46
6. RECOMENDACIONES .....	47
7. BIBLIOGRAFÍA .....	48
8. ANEXOS.....	53
8.1. PROPUESTA.....	53
8.3. ANEXOS VARIOS.....	63
8.3.1. Árbol de problemas .....	63
8.2.2. Asignación del tribunal .....	64
8.2.3. Validación de encuestas variable independiente.....	66
8.2.4. Validación de encuestas variable dependiente.....	70
8.2.5. Oficio Dirigido a los representantes GAD Parroquial de Honorato Vásquez.....	74
8.2.8. Cronograma del trabajo investigativo .....	80
8.2.9. Gráficos de la variable independiente .....	81
8.2.8. Gráficos de la variable dependiente.....	87

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1 .....	31
Cuadro N°2 .....	33
Cuadro N°3 .....	35
Cuadro N°4 .....	37
Cuadro N°5 .....	39
Cuadro N°6 .....	63

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1.....	35
Tabla N°2.....	36
Tabla N°3.....	41
Tabla N°4.....	42
Tabla N°5.....	43
Tabla N°6.....	44

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 .....	81
Gráfico N° 2 .....	81
Gráfico N° 3 .....	82
Gráfico N° 4 .....	82
Gráfico N° 5 .....	83
Gráfico N° 6 .....	83
Gráfico N° 7 .....	84
Gráfico N° 8 .....	84
Gráfico N° 9 .....	85
Gráfico N° 10 .....	85
Gráfico N° 11 .....	86
Gráfico N° 12 .....	86
Gráfico N° 13 .....	87
Gráfico N° 14 .....	87
Gráfico N° 15 .....	88
Gráfico N° 16 .....	88
Gráfico N° 17 .....	89
Gráfico N° 18 .....	89
Gráfico N° 19 .....	90
Gráfico N° 20 .....	90
Gráfico N° 21 .....	91
Gráfico N° 22 .....	91
Gráfico N° 23 .....	92
Gráfico N° 24 .....	92
Gráfico N° 25 .....	93
Gráfico N° 26 .....	93

## RESUMEN

La parroquia Honorato Vásquez posee una gran riqueza alimentaria se caracteriza por la agricultura y por el consumo y producción de alimentos ancestrales, y que a través de ellos se transmite la identidad de su gente, sin embargo, con el paso de los años debido a diversos factores se ha dado un proceso de aculturación en la forma de alimentación y el consumo de alimentos tradicionales y característicos de la parroquia. Con esta investigación se puede evidenciar los problemas que están relacionados al patrimonio alimentario y tiene como objetivo determinar la relación que existe con los saberes ancestrales.

Para el desarrollo de la investigación se contó con varias herramientas e instrumentos, se determinó las dimensiones e indicadores con base en la elaboración del árbol de problemas y a su vez con la operacionalización de cada una de las variables. Se pudo obtener datos tanto de la variable independiente y dependiente mediante encuestas previamente validadas por expertos, los cuales posteriormente fueron procesados con el programa SPSS statistics 22. La confiabilidad de los instrumentos se pudo determinar a través del alfa de Cronbach con un grado de fiabilidad excelente de 0,930 para la variable independiente y un grado de fiabilidad Aceptable de 0,711 para la variable dependiente y mediante el método de Chi-Cuadrado se desarrolló la comprobación de hipótesis, y de igual manera el desarrollo de conclusiones y recomendaciones.

**Palabras claves:** Saberes ancestrales, patrimonio alimentario, alimentación, prácticas

## ABSTRACT

The Honorato Vásquez parish has a great food wealth characterized by agriculture and by the consumption and production of ancestral foods, and that through them the identity of its people is transmitted, however, over the years due to various Factors there has been a process of acculturation in the way of eating and the consumption of traditional and characteristic foods of the parish. With this research, the problems that are related to food heritage can be evidenced and its objective is to determine the relationship that exists with ancestral knowledge.

For the development of the research, several tools and instruments were used, the dimensions and indicators were determined based on the elaboration of the problem tree and in turn with the variables operationalization. Data on both the independent and dependent variables could be obtained through surveys previously validated by experts, which were subsequently processed with the SPSS statistics 22 programs. The reliability of the instruments could be determined through Cronbach's alpha with an excellent degree of reliability. of 0.930 for the independent variable and an Acceptable degree of reliability of 0.711 for the dependent variable and using the Chi-Square method, hypothesis testing was developed, as well as the development of conclusions and recommendations.

**Key Words:** Ancestral knowledge, food heritage, food, practices



El medio electrónico para  
**DANILO RENEE  
YEPEZ OVIEDO**

Reviewed by:  
Danilo Yépez Oviedo  
English professor UNACH  
0601574692

## INTRODUCCIÓN

Los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario son realmente importantes porque forman parte de la identidad, al igual que en el tema turísticos ha ido adquiriendo mucha importancia dado que sería un factor muy importante para el desarrollo del turismo que ha ido adquiriendo importante valor dentro de cantón.

Por ende, se busca recuperar la información de los saberes ancestrales asociados al patrimonio alimentario, los conocimientos y tradiciones culturales relacionados con las practicas culinarias, además de los valores y procesos culturales de la producción, con el propósito de dinamizar la economía, a través del turismo, como una actividad complementaria a las formas de vida local.

La investigación se centra en determinar la relación de los saberes ancestrales con el patrimonio alimentario debido a que en la actualidad se está enfrentando a un proceso de perdida de todos los conocimientos relacionados a estos temas debido a diversas razones.

En el capítulo I, se desarrolla el planteamiento del problema, en el cual se especifica los problemas que inciden en la pérdida de los saberes ancestrales, se establece los objetivos generales y específicos, del mismo modo se establece la justificación teórica, práctica y metodológica al igual que se establece las hipótesis con las cuales se pretende determinar la relación entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario.

El Capítulo II, este hace referencia al marco teórico en el mismo se desarrolla los antecedentes de la investigación basada en datos bibliográficos, su epistemología, bases teóricas de cada una de las variables, y sus dimensiones e indicadores.

En el Capítulo III, se desarrolla el diseño de la investigación y metodología, se establece el tipo de investigación la misma que es de tipo documental y descriptiva correlacional; el diseño de la investigación la cual es no experimental transversal causal, del mismo modo se establece las técnicas e instrumentos, y se desarrolla la confiabilidad de los instrumentos.

El Capítulo IV, se presentan los resultados de la aplicación de las encuestas, y a su vez se analiza la información resultado de la comprobación de hipótesis, en las cuales se evidencia si existe o no relación entre las variables y sus dimensiones.



# **CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

## **1.1. Situación problemática**

El patrimonio alimentario forma parte de la cultura e identidad de los pueblos que se representa a través de la gastronomía y la tradición, en la actualidad el patrimonio alimentario no es aprovechado adecuadamente, cabe señalar que, la forma de alimentación ha cambiado con el tiempo por tanto se tiene como resultado el desinterés de las nuevas generaciones por mantener las prácticas ancestrales que están relacionadas al mismo.

La pérdida de conocimientos sobre la práctica de los saberes ancestrales en la parroquia, ha ocasionado que no se pueda utilizar toda la riqueza que estos saberes que aporta para mantener las tradiciones que se relaciona con el patrimonio alimentario, del mismo modo el desarrollo turístico de la parroquia, considerando que a través de ello podemos mantener los conocimientos sobre las técnicas y prácticas relacionadas al patrimonio alimentario. Todas estas circunstancias conllevan a que la población disminuya el consumo de preparaciones elaboradas tradicionalmente y dichas preparaciones se las realicen solamente en limitadas localidades, por lo tanto, es importante revalorizar nuestro patrimonio y rescatar y mantener todas las elaboraciones tradicionales de los alimentos.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. Problema General**

¿Cómo se relacionan los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?

### **1.2.2. Problemas Específicos**

- ¿Cómo se relacionan los conocimientos con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?
- ¿Cómo se relacionan las prácticas ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?
- ¿Cómo se relacionan los mitos y valores con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?

### **1.3. Justificación**

#### **1.3.1. Justificación Teórica**

La investigación se efectúa con el objetivo de fortalecer y potenciar el conocimiento alusivo al patrimonio alimentario, puesto que, será utilizado como referente de información y conocimiento para futuros proyectos e investigaciones que sean relacionados al tema propuesto. En el cual se benefician los estudiantes, docentes y la comunidad en general. Al recopilar la información, permitirá revalorizar y resguardar las tradiciones, representaciones y saberes ancestrales siendo este un antecedente investigativo.

#### **1.3.2. Justificación Práctica**

Esta investigación se realiza debido a que existe la necesidad de recopilar información vinculada al tema investigativo, la misma que servirá como referente para realizar nuevas propuestas debido a que pesar de ser una parroquia rica en recursos culturales y patrimoniales, no se ha podido aprovechar los mismos.

#### **1.3.3. Justificación Metodológica**

La metodología de la investigación se basa en el tipo documental, descriptivo, correlacional y no experimental.

Los métodos utilizados para la presente investigación han sido validados por expertos en un estudio de campo, en el cual, se recopila la información necesaria y los datos para su evaluación, y a su vez la confiabilidad de instrumentos fue satisfactoria, por lo cual, el instrumento utilizado en la investigación, el cual, puede ser un referente como antecedente para futuras investigaciones, donde se evidencia el uso de técnicas, como la elaboración de instrumentos como: la encuesta y entrevista, que es de vital importancia en el cual permite determinar los conocimientos relacionados al patrimonio alimentario aplicados tanto a la población como a expertos del patrimonio alimentario.

### **1.4. Objetivos**

#### **1.4.1. Objetivo General**

Determinar la relación de los saberes ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

#### **1.4.2. Objetivos Específicos**

- Determinar la relación entre los conocimientos con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.
- Determinar la relación entre las prácticas con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.
- Determinar la relación entre los mitos y valores con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

#### **1.5. Hipótesis**

##### **1.5.1. Hipótesis General**

Existe relación entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

##### **1.5.2. Hipótesis Específicas**

- Existe relación entre los saberes ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.
- Existe relación entre las prácticas con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.
- Existe relación entre los mitos y valores con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

## CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Antecedentes de la investigación

(Ruiz, 2016), La investigación aplicada en la comunidad Chachi en Santo Domingo de los Tsachilas, indica que los saberes ancestrales están en un proceso de acelerada extinción en donde cada vez más se minimiza la elaboración de diseños artesanales y que esto se debe al hecho de la globalización de culturas, este aspecto influye en los procesos culturales correspondiente a cada zona que tratan de mantener sus características, cambiando sus maneras de ser y reemplazándolas por nuevos paradigmas, propios de la cultura dominante. Por otra parte, se menciona que las diferentes creencias, etnias, lenguaje, que son elementos propios de la comunidad forman parte de un proceso de aculturación por la presencia de aspectos adquiridos de otra cultura externa.

(Realpe, 2017), Indica que la investigación está dirigida al análisis metodológico para el desarrollo de los saberes ancestrales en los estudiantes de la unidad educativa “Rio Verde”, menciona que la comprensión de los saberes ancestrales es significativa para que actúen en correspondencia con los valores que integran su ambiente y que se debe fortalecer el conocimiento de los saberes ancestrales tomando en cuenta que son parte de la riqueza histórico-cultural que con el paso del tiempo son adquiridos mediante las relaciones de convivencia y que conocerlos permiten conservar nuestras raíces históricas por lo que se deben rescatar, cuidar y promover los conocimientos relacionados a ello. Por otra parte (López & Chalparizan, 2016), muestran que uno de los problemas que enfrentan los saberes ancestrales es la pérdida de identidad cultural debido a la modernidad y la falta de sensibilidad en los jóvenes, recalcan que para mantener los saberes ancestrales es importante desarrollar una memoria colectiva, a través de la transmisión de experiencias y vivencias de las personas mayores que poseen estos conocimientos que permiten descubrir y promover los valores de mantener nuestra identidad.

(Vallejos, 2016) Menciona que, el patrimonio alimentario se ve reflejado en el diario vivir de la gente, la sabiduría alimentaria debe ser puesta en valor puesto que la cual, busca ser revalorizada desde un punto de vista de conservación alimentaria. De acuerdo a ello se determina la importancia que tiene la alimentación en la sociedad, de cómo recuperar los conocimientos y técnicas utilizadas en la preparación de alimentos consideradas dentro del patrimonio alimentario, por otra parte, indica que el patrimonio

alimentario está integrado por todo aquel alimento con importancia simbólica, nutricional, cultural e identitaria de una sociedad. De la misma manera, (Ganchoso & Herrera, 2019) señalan que, la cocina es un espacio fundamental en el cual, el patrimonio alimentario está representado en cada uno de sus platos, mismo que encierra saberes ancestrales, tradiciones e historias que forman parte de un legado cultural desde los conocimientos, las prácticas, procesos y técnicas que se aplican desde el inicio de la producción de los alimentos así como también, en la elaboración de las bebidas y platos que representan una gran riqueza culinaria.

## **2.2. Marco filosófico o epistemológico de la investigación**

### **2.2.1. Epistemología de Saberes ancestrales**

La UNESCO (2021) en la declaración universal sobre Diversidad Cultural indica que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no alude únicamente a los conocimientos que poseen las comunidades nativas, sino que dichos saberes constituyen un recurso con un valor importante para toda la humanidad, por lo tanto dichos saberes son puestos en valor mediante la comunicación y revalorización, y permiten conservar la visión de diversidad cultural que existe en un determinado territorio.

Gutierrez (2018) aduce que, los saberes ancestrales son conocimientos inherentes de los pueblos y comunidades indígenas, los mismos que son transmitidos de generación en generación manifestando su legado histórico, conservándolos en el tiempo. Los saberes ancestrales están integrados por varios aspectos como, la gastronomía, las artesanías, la agricultura, entre otros, del mismo modo, indica que, los pueblos poseen sus propios conocimientos, prácticas y costumbres que conforman los aspectos de las diversas identidades.

Del mismo modo, Hidrovo (2015) indica que, el saber es un conocimiento acumulado, y que estos evolucionan de acuerdo a la realidad en la que se encuentran, por ello, se establece que todo saber es ancestral y es transmitido de generación en generación proveniente por los ancestros, el saber es un procedente de la vida y son conocimientos que sufren constantes cambios, que forman parte de la diversidad cultural.

## **2.2.2. Epistemología de Patrimonio Alimentario**

Moreira (2006) menciona que, el patrimonio alimentario desde el punto de vista de la gastronomía está compuesto por diferentes aspectos que, de acuerdo a su región o localidad está integrada por sus tradiciones alimentarias y conocimientos de la cocina. Los productos, la variedad en los platos, los utensilios que se usan, y todos los factores que influyen en el arte de cocinar y consumir alimentos, influyen en la gastronomía local. La valorización de las prácticas habituales, de cada uno de los recursos y saberes de la alimentación tradicional permite establecer un patrimonio en este caso alimentario. El conocer el valor de consumir un plato típico en diferentes contextos, como cuando un habitante de pueblo consume un plato típico de su región y un visitante recorre varios kilómetros para apreciar el mismo plato, en este sentido, la puesta en valor permite que la alimentación tradicional se convierte en la gastronomía local, razón por la cual el turismo constituye uno de los medios para dar visibilidad a las culturas y su alimentación.

## **2.3. Estado del Arte**

### **2.3.1. Estado del arte variable independiente: Saberes ancestrales**

(Dueñas, 2017), En su artículo “Saber ancestral y conocimiento científico” realiza un estudio sobre la importancia de analizar la relación entre los saberes ancestrales y la ciencia, señala que el saber ancestral se transforma en identidad mediante las enseñanzas desde el patrimonio cultural, desde la diversidad de una cosmología indígena demostrando que el saber ancestral y el conocimiento científico logran generar niveles de identidad patrimonial.

(Uribe, 2019), En su artículo “Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural” realiza un análisis sobre cómo influye los saberes tradicionales y ancestrales en el proceso de la educación, indaga sobre la diversidad de saberes y como estos se relacionan al enfoque intercultural en la enseñanza de las ciencias, cosmovisiones, valores y prácticas de las comunidades indígenas. Destaca que las instituciones educativas deben impartir una enseñanza con base en la interculturalidad, por medio de la inclusión de los saberes ancestrales, tradicionales y locales, de esta manera, lograr un compromiso por conservar los saberes de los pueblos originarios.

### **2.3.2. Estado del arte variable dependiente: Patrimonio alimentario**

(Fierro & Hugo, 2018) En su artículo “Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales” señala que, la pérdida de identidad es uno de los factores que influyen en la forma de alimentación y la dieta del pueblo carchense. El objetivo de la investigación es realizar un levantamiento de información acerca de las características identitarias que integran el patrimonio alimentario de Carchi y por medio de este estudio incentivar a la revalorización del patrimonio alimentario conociendo los temas que integran su sistema alimentario, como la herencia cultural, los conocimientos, consumo y producción de alimentos, puesto que los alimentos preparados para el consumo crean una importancia cultural e identitaria para un pueblo.

## **2.4. Bases Teóricas**

### **2.4.1. Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales**

#### **a) Saberes ancestrales**

Es el conjunto de conocimientos, prácticas, mitos y valores que, durante el transcurso del tiempo, estos han sido transmitidos de generación en generación para su difusión (Boege, 2013).

En la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural de 2001 se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio que poseen un valor que no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que también, dichos saberes forman parte de un importante recurso para toda la sociedad. Por lo tanto, permiten enriquecer el conocimiento mutuo mediante el diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio determinado (Carvallo, 2015).

#### **b) Conocimientos**

Se refiere a los procedimientos que son utilizados a través de la historia por las comunidades locales con el propósito de comprender su entorno local. Dichas prácticas están basadas en el conocimiento de las tradiciones locales, formado a través de varias generaciones, mismo que es transmitido mediante de la tradición oral. (Llambi & Lindemann, 2020).

### **c) Valores ancestrales**

Los valores ancestrales no se vinculan únicamente a los procedimientos empíricos que la humanidad lleva dentro y los permite presentar de manera espontánea o deliberada, sino que, también son formas de vida compartidas y transmitidas durante el tiempo, los cuales ha sido participes en la construcción de objetivos comunes dentro de un grupo social (Hormaza, 2019).

### **d) Tradición**

La tradición, está sujeta a ciertas modificaciones, misma que tiene su origen en la relación dialéctica entre el pasado y el presente, entre la continuidad y el cambio. El soporte del cambio suele ser la tradición y, parte de ella, se encuentra incorporada a los resultados del proceso de cambio la continuidad (Arévalo, 2020).

### **e) Relatos tradicionales**

Los relatos tradicionales son narraciones ya sea de un tamaño corto o mediano, donde habitualmente se enseña una lección o moraleja a quienes escuchan, y los cuales permiten contar una historia (Aular, 2019).

## **2.4.2. Marco teórico variable dependiente: Patrimonio Alimentario**

### **a) Patrimonio alimentario**

Conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación (Contreras & García, 2005)

En las raíces del patrimonio alimentario, ubicamos algunos alimentos prehispánicos de origen animal y vegetal, que son transversales a varias de las prácticas alimentarias actuales, lo que evidencia la pervivencia de su filiación indígena. En la alimentación andina predominaba el consumo de maíz, calabaza y fréjol, triada alimentaria primordial para los primeros pobladores de la región americana. Se definía por el consumo de animales pequeños, por lo general silvestres, y la domesticación de pocas especies animales, siendo la llama la de mayor tamaño y no apta para ser utilizada en labores de arado, por lo que los pueblos americanos contaban con el desarrollo de técnicas agrícolas que casi no dependían de la fuerza y estiércol de animales domésticos (Unigarro, 2015).



### **b) Saberes ancestrales**

Es el conjunto de conocimientos, prácticas, mitos y valores que, durante el transcurso del tiempo, estos han sido transmitidos de generación en generación para su difusión (Boege, 2013).

### **c) Costumbres**

Una costumbre es un hábito adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una nación o persona, son el conjunto de inclinaciones y de usos que forman su carácter distintivo. “Una costumbre es una forma de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distingue de otras comunidades; por ejemplo: sus bailes, sus fiestas, sus comidas, su dialecto o su artesanía” (Coque, 2013).

### **d) Prácticas agrícolas**

Los sistemas agrícolas tradicionales de la agricultura campesina, se basan en la práctica de los policultivos (cultivos múltiples); así como, en la rotación de cultivos, uso de estiércol, preparación no mecanizada del suelo, entre otros. En estos sistemas: además del uso agrícola, se tienen otros subsistemas como el pecuario y el de actividades no agrícolas. Las prácticas agrícolas de los sistemas de producción andina, favorecen la sustentabilidad ambiental por la cobertura vegetal que brindan y por las relaciones ecológicas complementarias que generan; asimismo, protegen al suelo contra la erosión y contribuyen al mantenimiento de la humedad y por consecuencia al uso más eficiente del agua (Yaguana, 2015).

### **e) Técnicas agrícolas ancestrales**

Son las prácticas, conocimientos y/o cosmovisiones que responden a problemas que limitan la producción agrícola. Estos saberes, son generados en las comunidades rurales a partir de la observación afanosa, sistemática y la convivencia con la naturaleza y son transmitidos de generación a generación por la tradición oral (Gomez & Gómez, 2006).

### **f) Ciclos agrícolas**

Para realizar las cosechas es necesario establecer un ciclo, este es la división del año agrícola en periodos de tiempo, que presentan características climáticas que favorecen el desarrollo de diferentes cultivos (2000 Agro, 2018).

**g) Técnicas culinarias**

Son el conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos, hacerlos digeribles o asimilables y palatales. Esto incluye, desde las preparaciones previas en frío como la eliminación de la parte no comestible, limpieza, fraccionamiento hasta la cocción que proporcionan características especiales (Gil, 2011).

**h) Tradición culinaria**

Métodos o técnicas para preparar o cocinar alimentos ligados a un lugar concreto y a hábitos alimentarios tradicionales (FAO, 2009).

## **CAPITULO III: METODOLOGÍA**

### **3.1. Tipo y diseño de la investigación**

#### **3.1.1. Tipo de investigación**

##### **Investigación Documental**

(Tancara, 1993), Define la investigación documental como una serie de métodos y técnicas de búsqueda, procesamiento y almacenamiento de la información contenida en los documentos, en primera instancia, y la presentación sistemática, coherente y suficientemente argumentada de nueva información en un documento científico, en segunda instancia. De este modo, no debe entenderse ni agotarse la investigación documental como la simple búsqueda de documentos relativos a un tema. En este tipo de investigación se revisó información de diversos documentos como libros, artículos científicos, revistas, entre otros; la información que se pudo recolectar es información veraz y confiable para su desarrollo.

##### **Investigación de Campo**

(UAPA, 2019), Las investigaciones de campo se aplican directamente con las personas y donde ocurre el fenómeno a estudiar. Su propósito es recoger datos de fuentes de primera mano, a través de una observación estructurada y la ejecución de diversos instrumentos previamente diseñados: encuestas, entrevistas, estudios de caso, prácticas de campo, etcétera. Estas herramientas no se trabajan de manera aislada, sino que suelen combinarse con las documentales. Para la recolección de datos se procedió a aplicar las encuestas en la Parroquia Honorato Vásquez a las personas que pertenecen a la misma, de la misma manera se estableció un día y horario para aplicar las encuestas a los expertos en el área de patrimonio alimentario.

##### **Investigación Descriptiva**

(Abreu, 2012), Indica que la investigación descriptiva radica en la selección de datos que detallan los acontecimientos y luego los organiza, tabula, representa y describe la recopilación de datos. Puede ser cuantitativa o cualitativa, incluyendo las colecciones de información cuantitativa que pueden ser tabuladas a lo largo de un continuo en forma numérica del mismo modo puede describir categorías de información como el género o los patrones de interacción cuando se utiliza la tecnología en una situación de grupo.

## **Investigación correlacional**

(Cazau, 2006), Esta investigación tiene como finalidad medir el grado de relación que eventualmente pueda existir entre dos o más conceptos o variables, en los mismos sujetos. Más concretamente, buscan establecer si hay o no una correlación, de qué tipo es y cuál es su grado o intensidad (cuán correlacionadas están). En la investigación se buscó determinar la relación que existe entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario para lo cual se aplicó el Chi – Cuadrado de Pearson.

### **3.2. Diseño de la investigación**

#### **3.2.1. No experimental**

(Sousa, Driessnack, & Costa, 2017) indican que, las investigaciones no experimentales no tienen determinación aleatoria, manipulación de variables o grupos de comparación. El investigador observa lo que ocurre de forma natural, sin intervenir de manera alguna.

#### **3.2.2. Transeccional o transversal causal**

(Sampieri, 2014), Los diseños de investigación transeccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Es como “tomar una fotografía” de algo que sucede. La investigación transeccional permitió recolectar información con la aplicación de dos cuestionarios, los mismos que se aplicaron por única vez a los pobladores y a los expertos en el área de patrimonio.

### **3.3. Enfoque de la investigación**

#### **a) Mixto**

(Guelmes & Nieto, 2015), Mencionan que el enfoque mixto es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en una misma investigación o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento. En la investigación se aplicó el enfoque mixto debido ayudó los cuestionarios que es un instrumento cualitativo que permitió obtener resultados cuantitativos con los cuales se realizó la comprobación de hipótesis entre la variable independiente y dependiente.

### 3.4. Unidad de análisis

**3.4.1. Variable Independiente:** (Saberes ancestrales) La unidad de análisis en la variable independiente fueron los pobladores de la parroquia, es decir las personas que poseen el conocimiento sobre los saberes ancestrales.

#### 3.4.1.1. Dimensiones

- Conocimientos
- Prácticas
- Mitos y valores

**3.4.2. Variable Dependiente:** (Patrimonio alimentario), la unidad de análisis en esta variable serán los expertos del GAD Parroquial de Honorato Vásquez, que son conocedores de la información acerca de los aspectos que integra el patrimonio alimentario.

#### 3.4.2.1. Dimensiones

- Saberes ancestrales
- Prácticas agrícolas
- Prácticas culinarias

### 3.5. Población de estudio

#### 3.5.1. Población variable independiente: Saberes ancestrales

La población objeto de estudio para la variable independiente está conformada los pobladores de la parroquia Honorato Vásquez perteneciente al cantón Cañar, Provincia de Cañar, con un total de 7215 pobladores.

##### a) Selección de la muestra

**Formula:**

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{N \cdot E^2 + Z^2 \cdot p \cdot q}$$
$$n = \frac{(1,64)^2(0,80)(0,20)(7215)}{(7215)(0,05)^2 + (1,64)^2(0,80)(0,20)}$$
$$n = 168$$

**Datos:**

**Donde:**

**n**= Tamaño de la muestra

**N**= Tamaño de la población

**E**= Error máximo aceptable (0,05)

**p**= Probabilidad de ocurrencia del fenómeno (0,80)

**q**= Probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0,20)

**Z**= Nivel de Confianza (1,64)

Luego de aplicar la fórmula de la muestra para un universo finito, se determinó que el número de pobladores a encuestar son 168.

### **3.5.2. Población de la variable dependiente Patrimonio Alimentario**

La población objeto de estudio para la variable dependiente, está constituida por 11 personas consideradas como expertos en el área de patrimonio, puesto que ellos poseen los conocimientos referentes al patrimonio alimentario.

#### **b) Selección de la muestra**

La muestra se tomó a 11 personas que son el total de personas que trabajan en los diferentes departamentos gubernamentales del cantón Cañar.

### 3.6. Variable Independiente – dependiente

#### 3.6.1. Matriz de operacionalización

Cuadro N°1

*Matriz de operacionalización de variables*

Variable	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Ítems	
<b>Independiente</b> <b>Saberes</b> <b>ancestrales</b>	Es el conjunto de <u>conocimientos</u> , <u>prácticas</u> , <u>mitos</u> y <u>valores</u> que han sido transmitidos de generación en generación (Boege, 2013)	Conocimientos	Valores	• Transmisión de conocimientos acerca de los valores ancestrales alimentarios a las nuevas generaciones	
			Prácticas ancestrales	• Conservación de las prácticas ancestrales en las nuevas generaciones	
			Actitudes	• Sus actitudes para mantener y conservar los saberes ancestrales alimentarios	
		Prácticas	Técnicas ancestrales	• Conservación de técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en leña) para la elaboración de alimentos	
			Procedimientos	• Conocimientos sobre los procedimientos que se aplican para la preparación de comidas tradicionales/típicas	
			Conservación	• Uso técnicas de conservación de alimentos como asoleo y el salado	
			Tradición	• Conservación de las tradiciones festivas relacionadas con los alimentos	
			Mitos y valores	Relatos tradicionales	• Transmisión oral a las nuevas generaciones acerca de los relatos tradicionales (cuentos, leyendas) vinculados a los alimentos
				Historia y Acontecimientos	• Conocimientos acerca de los acontecimientos históricos relacionados a los alimentos
				Creencias	• Conservación de las creencias para el consumo de alimentos con propiedades curativas
<b>Dependiente</b> <b>Patrimonio</b> <b>Alimentario</b>	Conjunto de <u>saberes</u> y <u>conocimientos</u> , así como las <u>prácticas agrícolas</u> y <u>culinarias</u> que han experimentado	Saberes ancestrales	Costumbres	• Conservación de las costumbres en la elaboración de alimentos	
			Saberes	• Conservación de los saberes relacionados a las propiedades de los alimentos	
			Tradiciones	• Conservación de las tradiciones relacionadas al patrimonio alimentario como la celebración de fiestas (Inti Raymi, Fiesta del maíz)	

<p>una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación (Contreras y García 2005)</p>	Prácticas agrícolas	Técnicas agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación del uso de técnicas agrícolas (Cultivos en terraza, camellones, combinación de cultivos)</li> </ul>
		Ciclos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de los ciclos agrícolas (calendario lunar) en la época de siembra</li> </ul>
		Estacionalidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento acerca de la estacionalidad en periodos de cultivos y cosecha</li> </ul>
	Prácticas culinarias	Técnicas culinarias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de las técnicas culinarias aplicadas en la preparación de alimentos (Cocción en barro, cocción dentro de hojas, pachamanca)</li> </ul>
		Tradición culinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de las tradiciones culinarias en festividades (Semana santa, Día de los difuntos)</li> </ul>
		Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de utensilios ancestrales que se emplean para la preparación de alimentos (ollas de barro, piedra de moler, tiestos)</li> </ul>
	Creencias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de las creencias populares vinculadas con el consumo de alimentos en festividades (ofrenda de alimentos en el día de los difuntos)</li> </ul>	

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).



### 3.6.2. Matriz de Consistencia

Cuadro N°2

*Matriz de consistencia*

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones
¿De qué manera se relaciona los saberes ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?	Determinar la relación de los saberes ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	Existe relación significativa entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	<b>Variable Independiente</b> <b>Saberes ancestrales</b> Es el conjunto de <u>conocimientos, prácticas, mitos y valores</u> que han sido transmitidos de generación en generación (Boege, 2013)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos</li> <li>• Prácticas</li> <li>• Mitos y valores</li> </ul>
Problemas específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis específicas		
¿De qué manera se relacionan los conocimientos con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?	Determinar la relación de los conocimientos con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	Existe relación entre los conocimientos y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	<b>Variable Dependiente</b> <b>Patrimonio Alimentario</b> Conjunto de <u>saberes y conocimientos</u> , así como las <u>prácticas agrícolas y culinarias</u> que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación (Contreras y García 2005)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saberes ancestrales</li> <li>• Prácticas alimentarias</li> <li>• Prácticas agrícolas</li> </ul>
¿De qué manera se relacionan las prácticas ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?	Determinar a relación de las prácticas ancestrales con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	Existe relación entre las prácticas ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar		
¿De qué manera se relacionan los mitos y valores con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar?	Determinar la relación de los mitos y valores con el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar	Existe relación entre los mitos y valores y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar		

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021)

### **3.7. Técnicas e instrumentos de investigación**

Los instrumentos que se utilizó para la investigación es el cuestionario tanto en la variable independiente como en la variable dependiente, el cual fue aplicado a los pobladores de la parroquia Honorato Vásquez y a los expertos en el área de patrimonio, los mismos sirvieron para la recolección de datos y levantamiento de información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

#### **3.7.1. Técnicas**

Las técnicas son procedimientos o recursos fundamentales de recolección de información, de los que se vale el investigador para acercarse a los hechos y acceder a su conocimiento (Abril, 2008).

La técnica utilizada para recolección de datos es la encuesta, aplicada en las dos variables, mediante la cual permitió obtener la información necesaria que ayudará para la toma de decisiones.

#### **3.7.2. Instrumentos**

Este instrumento sirve para la recogida de datos, se realiza a través de un cuestionario, instrumento de recogida de los datos (de medición) y la forma protocolaria de realizar las preguntas.

Con el desarrollo de la operacionalización de variables, se pudo realizar un cuestionario, el cual consta de 10 preguntas respectivamente en escala de Likert, con preguntas generales como: edad, genero, nivel de instrucción y preguntas específicas que, con ayuda de este instrumento se pudo recabar información y datos importantes que sirvieron para esta investigación.

### **3.8. Validez de los instrumentos**

Al concluir la elaboración de las encuestas se continuó con el proceso de validación de los instrumentos, los mismos que fueron analizados según criterios de expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo, quienes de acuerdo a sus conocimientos revisaron la estructura y contenido del instrumento y posteriormente realizaron la validación del mismo.

La validación de los instrumentos cuenta con la aprobación de 4 expertos, docentes de la carrera, que por sus conocimientos en este ámbito de estudio fueron elegidos para ejecutar esta evaluación.

Cuadro N°3

*Validación de Expertos*

<b>Nombre</b>	<b>Cargo que desempeña</b>
PhD. Víctor Velasco	Director / Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Paula Moreno	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Andrea Garrido	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Carlos Fernando Inga	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo

**Fuente:** Docentes Expertos GTH, Unach

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

### 3.9. Confiabilidad de los instrumentos

#### **Confiabilidad Variable Independiente** (*Saberes Ancestrales*)

De acuerdo a González Alonso, J., & Pazmiño Santacruz, M. (2015). es recomendable utilizar los siguientes valores para poder evaluar la confiabilidad basado en el alfa de Cronbach y con ayuda del programa estadístico IBM SPSS

Coefficiente alfa > 9 Excelente

Coefficiente alfa > 8 Bueno

Coefficiente alfa > 7 Aceptable

Coefficiente alfa > 6 Cuestionable

Coefficiente alfa > 5 Pobre

Coefficiente alfa < 5 Inaceptable

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable independiente, aplicado a 168 pobladores de la parroquia Honorato Vásquez, se obtuvieron los siguientes datos:

Tabla N°1

*Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente*

Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>,930</b>	10

**Fuente:** Encuestas a pobladores de Honorato Vásquez

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

Se concluye que el instrumento tiene un grado de fiabilidad de 0,930, se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como Excelente.

**Confiabilidad de la Variable Dependiente** (*Patrimonio Alimentario*)

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente que se ha encuestado a expertos del GAD parroquial de Honorato Vásquez

Tabla N°2

*Estadístico Alfa de Cronbach Variable Dependiente*

Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>,711</b>	<b>10</b>

**Fuente:** Encuesta a expertos del Gad parroquial de Honorato Vásquez

**Elaborado por:** Zavala Gabriela, (2020).

Se concluye que el instrumento tiene un grado de fiabilidad de 0,711, se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como Aceptable.

## CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

#### 4.1.1. Análisis, interpretación de resultados de la variable independiente: Saberes ancestrales

Cuadro N°4

*Resumen e interpretación de resultados - variable independiente*

No	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
<b>DATOS GENERALES</b>		
a)	<b>Edad en años</b>	Del total de pobladores encuestados, se puede observar que el 3% tiene un rango de edad entre 18 - 25 años, el 8% tiene un rango de edad entre 26 – 32 años, el 20% tiene un rango de edad entre 33 – 39 años, el 36% tiene un rango de edad entre 40 – 46 años y el otro 33% tiene Mas de 47 años. A partir del resultado se concluye que el mayor porcentaje 36% de los encuestados tienen de 40 a 46 años.
b)	<b>Género</b>	Se observa que del total de los pobladores encuestados: el 32% es de género masculino, el 68% es de género femenino. A partir de los resultados se concluye que el mayor porcentaje 68% de los encuestados son de género femenino.
c)	<b>Nivel de Educación</b>	Se observa que del total de los pobladores encuestados: el 3% poseen un nivel de educación en posgrado, el 16% un nivel superior universitario, el 9% tienen nivel técnico/tecnológico, el 17% tienen nivel secundario y el 55% tienen un nivel de educación primaria. A partir del resultado se concluye que el mayor porcentaje 55% de pobladores poseen un nivel de educación primaria.
<b>CONOCIMIENTOS</b>		
1	<i>Transmisión de conocimientos acerca de los valores ancestrales alimentarios a las nuevas generaciones</i>	Se observa que el 8,93% de los pobladores encuestados califican como malo la transmisión de conocimientos, el 35,12% lo califican como regular, el 41,07% lo califican como bueno, el 13,10% califican como muy bueno y el 1,79% califica como excelente la transmisión de conocimientos acerca de los valores ancestrales alimentarios a las nuevas generaciones. Por lo tanto, se concluye que la transmisión de conocimientos acerca de los valores ancestrales alimentarios a las nuevas generaciones es buena.
2	<i>Conservación de las prácticas ancestrales en las nuevas generaciones</i>	Se establece que el 1,79% de los pobladores encuestados consideran que la conservación de las prácticas ancestrales en las nuevas generaciones es Excelente, el 16,67% es Muy bueno, el 50,60% es Bueno, el 27,98% es Regular y el otro 1,79% es Malo. Se concluye que el mayor porcentaje en la conservación de las prácticas ancestrales en las nuevas generaciones es Bueno.
3	<i>Sus actitudes para mantener y conservar los saberes ancestrales alimentarios</i>	Se establece que el 6,55% de los pobladores encuestados indican que sus actitudes para mantener y conservar los saberes ancestrales alimentarios son Excelente, el 39,88% indican que es Muy Bueno, el 51,19 indican que es Bueno, y el 2,38% indican que es Regular. Se concluye que el mayor porcentaje de los pobladores encuestados indican que sus actitudes para mantener y conservar los saberes ancestrales alimentarios son Buenos.
<b>PRACTICAS ANCESTRALES</b>		

4	<i>Conservación de técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en leña) para la elaboración de alimentos</i>	Se observa que el 19,64% de los pobladores encuestados mencionan que la conservación de técnicas ancestrales gastronómicas para la elaboración de alimentos es Excelente, el 37,50% mencionan que es Muy Bueno, el 31,55% Muy bueno, y el 11,31% Regular. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que la conservación de técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en leña) para la elaboración de alimentos es Muy Bueno.
5	<i>Conocimientos sobre los procedimientos que se aplican para la preparación de comidas tradicionales/típicas</i>	Se observa que el 20,24% de los pobladores encuestados mencionan que los conocimientos sobre los procedimientos que se aplican para la preparación de comidas tradicionales/típicas es Excelente, el 22,62% mencionan que es Muy Bueno, el 42,52% Bueno, el 20,83% Regular y el 1,79% Malo. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que los conocimientos sobre los procedimientos que se aplican para la preparación de comidas tradicionales/típicas son Buenos.
6	<i>Uso técnicas de conservación de alimentos como asoleo y el salado</i>	Se observa que el 13% de los pobladores encuestados indican uso técnicas de conservación de alimentos como asoleo y el salado es Excelente, el 31% Muy Bueno, el 30% Bueno, el 25% Regular y el 1% Malo. Se concluye que el mayor porcentaje indica que el uso técnicas de conservación de alimentos como asoleo y el salado es Muy buena.
7	<i>Conservación de las tradiciones festivas relacionadas con los alimentos</i>	El 0,60% de los de los pobladores encuestados mencionan que la conservación de las tradiciones festivas relacionadas con los alimentos es Excelente, el 15,48% mencionan que es Muy bueno, el 51,79% Bueno, y el 32,14% Regular. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que la conservación de las tradiciones festivas relacionadas con los alimentos es Buena.

---

#### **MITOS Y VALORES**

---

8	<i>Transmisión oral a las nuevas generaciones acerca de los relatos tradicionales (cuentos, leyendas) vinculados a los alimentos</i>	El 1,19% los de los pobladores encuestados indican que la transmisión oral a las nuevas generaciones acerca de los relatos tradicionales (cuentos, leyendas) vinculados a los alimentos es Muy bueno, el 27,38% indican que es Bueno, el 56,55% Regular, y el 14,88% Malo. Se concluye que el mayor porcentaje indica que la transmisión oral a las nuevas generaciones acerca de los relatos tradicionales (cuentos, leyendas) vinculados a los alimentos es Regular.
9	<i>Conocimientos acerca de los acontecimientos históricos relacionados a los alimentos</i>	Se observa que el 1,19% de los pobladores encuestados califican que los conocimientos acerca de los acontecimientos históricos relacionados a los alimentos es Muy Bueno, el 13,10% mencionan que es Bueno, el 61,90% Regular, y el 23,81% Malo. Se concluye que el mayor porcentaje califican que los conocimientos acerca de los acontecimientos históricos relacionados a los alimentos como Regular.
10	<i>Conservación de las creencias para el consumo de alimentos con propiedades curativas</i>	El 8,93% de los de los pobladores encuestados mencionan que la conservación de las creencias para el consumo de alimentos con propiedades curativas es Muy buena, el 39,29% mencionan que es Bueno, el 44,05% Regular, y el 7,74% Malo. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que la conservación de las creencias para el consumo de alimentos con propiedades curativas es Regular.

**Fuente:** Encuestas a pobladores de la parroquia Honorato Vásquez (2021).

**Elaborado por:** Avilés Peñafiel, (2021).

#### 4.1.2. Análisis, interpretación de resultados de la variable dependiente: Patrimonio Alimentario

Cuadro N°5

*Resumen e interpretación de resultados - variable dependiente*

No	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
<b>DATOS GENERALES</b>		
a)	<b>Edad en años</b>	Del total de expertos encuestados, se puede observar que el 36,36% tiene un rango de edad de Más de 47 años, el 54,55% tiene un rango de edad entre 40 – 46 años, el 9,09% tiene un rango de edad entre 33 – 39 años. A partir del resultado obtenidos se concluye que el mayor porcentaje 54,55% de los expertos encuestados tienen un rango de edad de 40 – 46 años.
b)	<b>Género</b>	Se observa que del total de expertos encuestados: el 72,73% es de género masculino, y el 27,27% es de género femenino. A partir de los resultados se concluye que los expertos encuestados son el 72,73% son de género masculino.
c)	<b>Nivel de Instrucción</b>	Se observa que del total de los expertos encuestados: el 63,64% poseen un nivel de educación en posgrado, y el 36,36% tienen nivel superior universitario. A partir del resultado se concluye que el mayor porcentaje expertos encuestados poseen un nivel de educación superior universitario.
<b>SABERES ANCESTRALES</b>		
1	<i>Conservación de las costumbres en la elaboración de alimentos</i>	Se observa que el 18,18% de los expertos encuestados califican como Excelente la conservación de las costumbres en la elaboración de alimentos, el 63,64% lo califican como Muy Bueno, y otro 18,18% lo califican como Bueno. Por lo tanto, se concluye que la conservación de las costumbres en la elaboración de alimentos es Muy Bueno.
2	<i>Conservación de los saberes relacionados a las propiedades de los alimentos</i>	Se establece que el 81,82% de los expertos encuestados consideran la conservación de los saberes relacionados a las propiedades de los alimentos es Muy Bueno, y el 18,18% es Bueno. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que la conservación de los saberes relacionados a las propiedades de los alimentos es Muy Bueno.
3	<i>Conservación de las tradiciones relacionadas al patrimonio alimentario como la celebración de fiestas (Inti Raymi, Fiesta del maíz)</i>	Se establece que el 81,82% de los expertos encuestados indican que la conservación de las tradiciones relacionadas al patrimonio alimentario como la celebración de fiestas es Excelente, y el 18,18% consideran que es Muy bueno. Se concluye que el mayor porcentaje de expertos encuestados indican que la conservación de las tradiciones relacionadas al patrimonio alimentario como la celebración de fiestas es Excelente.
<b>PRÁCTICAS AGRÍCOLAS</b>		
4	<i>Conservación del uso de técnicas agrícolas (Cultivos en terraza, camellones, combinación de cultivos)</i>	Se observa que el 54,55% de los expertos encuestados consideran que la conservación del uso de técnicas agrícolas es Excelente, y el 45,45% mencionan que es Muy Bueno. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que el nivel de conocimiento la conservación del uso de técnicas agrícolas es Excelente.
5	<i>Aplicación de los ciclos agrícolas (calendario lunar en la época de siembra</i>	Se observa que el 9,09% de los expertos encuestados mencionan que la aplicación de los ciclos agrícolas es Excelente, el 81,82% mencionan que es Muy bueno y el 9,09% menciona que es Bueno. Se concluye que el mayor

6	<i>Conocimiento acerca de la estacionalidad en periodos de cultivos y cosecha</i>	<p>porcentaje consideran que la aplicación de los ciclos agrícolas es Muy Bueno.</p> <p>Se observa que el 45,45% de los expertos encuestados mencionan que el conocimiento acerca de la estacionalidad en periodos de cultivos y cosecha es Excelente, y el 54,55% menciona que es Muy bueno. Se concluye que el mayor porcentaje consideran que el conocimiento acerca de la estacionalidad en periodos de cultivos y cosecha es Muy bueno.</p>
---	---	--

**Prácticas Culinarias**

7	<i>Conservación de las técnicas culinarias aplicadas en la preparación de alimentos (Cocción en barro, cocción dentro de hojas, pachamanca)</i>	<p>El 72,73% de los de los expertos encuestados mencionan que la conservación de las técnicas culinarias aplicadas en la preparación de alimentos es Excelente, y el otro 27,27% mencionan que es Muy Bueno. Se concluye que el mayor porcentaje menciona que la conservación de las técnicas culinarias aplicadas en la preparación de alimentos es Excelente.</p>
8	<i>Conservación de las tradiciones culinarias en festividades (Semana santa, Día de los difuntos)</i>	<p>El 81,2% los de los expertos encuestados indican que la conservación de las tradiciones culinarias en festividades es Excelente, y el 18,18% mencionan que es Muy bueno. Se concluye que el mayor porcentaje indican que la conservación de las tradiciones culinarias en festividades es Excelente.</p>
9	<i>Conservación de utensilios ancestrales que se emplean para la preparación de alimentos (ollas de barro, piedra de moler, tiestos)</i>	<p>Se observa que el 63,64% de los expertos encuestados mencionan que la conservación de utensilios ancestrales que se emplean para la preparación de alimentos es Excelente, y el 36,36% mencionan que es Muy Bueno. Se concluye que el mayor porcentaje menciona que la conservación de utensilios ancestrales que se emplean para la preparación de alimentos es Excelente.</p>
10	<i>Conservación de las creencias populares vinculadas con el consumo de alimentos en festividades (ofrenda de alimentos en el día de los difuntos)</i>	<p>El 18,18% de los expertos encuestados indican que la conservación de las creencias populares vinculadas con el consumo de alimentos en festividades es Excelente, el 54,55% mencionan que es Muy Bueno y el 27,27% mencionan que es Bueno. Se concluye que el mayor porcentaje menciona que la conservación de las creencias populares vinculadas con el consumo de alimentos en festividades es Muy buena.</p>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a expertos, (2021).

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).



## 4.2. Prueba de Hipótesis

### 4.2.1. Hipótesis general

#### *a.- Planteamiento de hipótesis*

**H<sub>1</sub>:** Existe una relación significativa entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

**H<sub>0</sub>:** No existe relación significativa entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

#### *b.- Establecer el nivel de significancia*

$\alpha = 0,05$

#### *c.- Elección del estadístico de prueba*

Para determinar la prueba de hipótesis general, se tomó en consideración la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de dos variables de estudio para poder determinar si influyen significativamente.

#### **Tabla N°3**

##### *Prueba de chi - Cuadrado*

<b>Pruebas de chi-cuadrado</b>			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	,917 <sup>a</sup>	2	<b>,632</b>
Razón de verosimilitud	1,295	2	,523
Asociación lineal por lineal	,375	1	,540
N de casos válidos	11		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,45.

**Fuente:** Tabulación de encuestas.

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

#### *d.- Lectura de P \_ valor*

El resultado de P \_ valor = 0,632

#### *e.- Decisión*

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis general, de acuerdo al nivel de significancia ( $0.05 = 5\%$ ), indica que el valor =  $0,632 < \alpha = 0.05$ , por

lo que se rechaza la hipótesis alternativa ( $H_1$ ) y se acepta la hipótesis nula ( $H_0$ ). En consecuencia, no existe relación significativa entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

#### 4.2.2. Hipótesis específica 1

##### *a.- Planteamiento de hipótesis*

**$H_1$ :** Existe relación entre los conocimientos y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar

**$H_0$ :** No existe relación entre los conocimientos y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar

##### *b.- Establecer el nivel de significancia*

$\alpha = 0,05$

##### *c.- Elección del estadístico de prueba*

Para determinar la prueba de hipótesis específica 1, se tomó en consideración la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de dos variables de estudio para poder determinar si influyen significativamente.

#### **Tabla N°4**

##### *Prueba de chi - Cuadrado*

<b>Pruebas de chi-cuadrado</b>			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	1,397 <sup>a</sup>	2	<b>,497</b>
Razón de verosimilitud	1,778	2	,411
Asociación lineal por lineal	,008	1	,927
N de casos válidos	11		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,45.

**Fuente:** IBM, SPSS

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2020).

##### *d.- Lectura de P \_ valor*

El resultado de P \_ valor = 0,497

### ***e.- Decisión***

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 1, de acuerdo al nivel de significancia ( $0.05 = 5\%$ ), indica que el valor  $= 0,497 < \alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa ( $H_1$ ) y se acepta la hipótesis nula ( $H_0$ ). En consecuencia, no existe relación entre los conocimientos y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar

### **4.2.3. Hipótesis específica 2**

#### ***a.- Planteamiento de hipótesis***

**H<sub>1</sub>:** Existe relación entre las prácticas ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

**H<sub>0</sub>:** No existe relación entre las prácticas ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

#### ***b.- Establecer el nivel de significancia***

$\alpha = 0,05$

#### ***c.- Elección del estadístico de prueba***

Para determinar la prueba de hipótesis específica 2, se tomó en consideración la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de dos variables de estudio para poder determinar si influyen significativamente.

#### ***Tabla N°5***

*Prueba de chi - Cuadrado*

<b>Pruebas de chi-cuadrado</b>			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	5,238 <sup>a</sup>	3	,155
Razón de verosimilitud	6,782	3	,079
Asociación lineal por lineal	1,103	1	,294
N de casos válidos	11		

a. 8 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,45.

**Fuente:** IBM, SPSS

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

#### ***d.- Lectura de P \_ valor***

El resultado de P \_ valor = 0,155

### *e.- Decisión*

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 2, de acuerdo al nivel de significancia (0.05 = 5%), indica que el P \_ valor = 0,155 <  $\alpha$  = 0.05, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H<sub>1</sub>) y se acepta la hipótesis nula (H<sub>0</sub>). En consecuencia, no existe relación entre las prácticas ancestrales y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

### **4.2.4. Hipótesis específica 3**

#### *a.- Planteamiento de hipótesis*

**H<sub>1</sub>:** Existe relación entre los mitos y valores y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar

**H<sub>0</sub>:** No existe relación entre los mitos y valores y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar

#### *b.- Establecer el nivel de significancia*

$\alpha$  = 0,05

#### *c.- Elección del estadístico de prueba*

Para determinar la prueba de hipótesis específica 3, se tomó en consideración la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de dos variables de estudio para poder determinar si influyen significativamente.

Tabla N°6

*Prueba de chi - Cuadrado*

	<b>Pruebas de chi-cuadrado</b>		
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	,020 <sup>a</sup>	1	<b>,887</b>
Razón de verosimilitud	,020	1	,887
Asociación lineal por lineal	,019	1	,892
N de casos válidos	11		

a. 4 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,91.

**Fuente:** IBM, SPSS

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

#### *d.- Lectura de P \_ valor*

El resultado de P \_ valor = 0,121

### ***e.- Decisión***

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 3, de acuerdo al nivel de significancia ( $0.05 = 5\%$ ), indica que el valor  $= 0,887 < \alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa ( $H_1$ ) y se acepta la hipótesis nula ( $H_0$ ). En consecuencia, no existe relación entre los mitos y valores y el patrimonio alimentario de la parroquia Honorato Vásquez, Cantón Cañar.

## 5. CONCLUSIONES

- A través de la recolección de datos se ha evidenciado que el patrimonio alimentario desde un punto de vista investigativo posee un gran valor, es importantes el análisis de los aspectos que integran este tema como la preparación de alimentos, la conservación de las técnicas que se utilizan en el proceso de producción de los alimentos, los utensilios empleados en las preparaciones, las cuales con el paso de tiempo han venido desarrollando un proceso de deterioro y como tal la perdida mismos.
- En relación a los conocimientos vinculados con los saberes ancestrales alimentarios detectados en la parroquia Honorato Vásquez refleja que, la transmisión intergeneracional se ve afectada por la escasa transmisión de conocimientos de padres a hijos, además que niños y jóvenes demuestran poco interés en adquirir conocimientos y saberes con respecto a los sabres ancestrales alimentarios.
- De acuerdo a los resultados obtenidos en la comprobación de hipótesis se concluye que la relación entre los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario es nula, con respecto a las encuestas aplicadas a expertos demuestra que el patrimonio alimentario se mantiene vigente, sin embargo, las encuestas aplicadas a la población joven y adulta reflejan que poseen un conocimiento regular respecto a los saberes ancestrales,

## **6. RECOMENDACIONES**

- Es necesario seguir generando información referente al patrimonio alimentario, sobre las técnicas, los procesos y preparación de alimentos que ayuden a enriquecer el conocimiento en las nuevas generaciones y elaborar estrategias que permitan seguir manteniendo y conservando a través del tiempo el patrimonio alimentario.
- Es recomendable generar conciencia sobre la importancia de conocer y heredar los conocimientos acerca de los saberes ancestrales alimentarios, por lo cual se debe fomentar la transmisión de saberes en niños, jóvenes y adultos estableciendo estrategias que permitan la recuperación y preservación de las costumbres, tradiciones y creencias de los saberes ancestrales alimentarios.
- Es recomendable continuar con estudios investigativos que demuestren la relación de los saberes ancestrales y el patrimonio alimentario puesto que son temas que van de la mano, y de la misma manera incentivar a ejecutar más investigaciones sobre el tema.

## 7. BIBLIOGRAFÍA

- 2000 Agro. (2018). *El ciclo agrícola, ¿cuándo se siembra y cuándo se cosecha?* Obtenido de <http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/el-ciclo-agricola-cuando-se-siembra-y-cuando-se-cosecha/>
- Abreu, J. L. (Julio de 2012). *Hipótesis, Método & Diseño de Investigación*. Obtenido de [http://www.spentamexico.org/v7-n2/7\(2\)187-197.pdf](http://www.spentamexico.org/v7-n2/7(2)187-197.pdf)
- Abril, V. (2008). *Técnicas e instrumentos de la investigación*. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35704864/lec\\_37\\_lecturaseinstrumentos.pdf?1416818683=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTecnicas\\_e\\_Instrumentos\\_de\\_la\\_Investigacion.pdf&Expires=1614634045&Signature=PoRyu5Zj4AV~uMhcAPrmwZNDAXAyb2~kQPFnO6D](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35704864/lec_37_lecturaseinstrumentos.pdf?1416818683=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_de_la_Investigacion.pdf&Expires=1614634045&Signature=PoRyu5Zj4AV~uMhcAPrmwZNDAXAyb2~kQPFnO6D)
- Arévalo, J. (2020). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Aular, A. (2019). *Relatos tradicionales: características y ejemplos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/relatos-tradicionales/>
- Boege, E. (2013). *Manual para la gestión ambiental comunitaria, uso y conservación de la biodiversidad de los campesinos indígenas de América Latina. Mexico: Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de*. Obtenido de [http://www.cdi.gob.mx/dmdocuments/manual\\_protegiendo\\_lo\\_nuestro\\_eckart\\_boege.pdf](http://www.cdi.gob.mx/dmdocuments/manual_protegiendo_lo_nuestro_eckart_boege.pdf)
- Carvallo, N. (13 de Septiembre de 2015). *Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre*. Obtenido de El Telégrafo: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen-vivir/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Cazau, P. (Marzo de 2006). *INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS SOCIALES*. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37844523/cazau\\_-\\_metodologia.pdf?1433610979=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMODULO\\_404\\_REDPSICOLOGIA\\_ONLINE\\_WWW\\_GALE.pdf&Expires=1614030273&Signature=Y-w9VzhzukyPRANOHI1GuzkEFCYb9TpoEYWjPWV9I~YmkP3hv](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37844523/cazau_-_metodologia.pdf?1433610979=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMODULO_404_REDPSICOLOGIA_ONLINE_WWW_GALE.pdf&Expires=1614030273&Signature=Y-w9VzhzukyPRANOHI1GuzkEFCYb9TpoEYWjPWV9I~YmkP3hv)
- Constitución. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.
- Contreras, J., & García, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel*.
- Coque, M. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Dueñas, Y. (2017). Saber ancestral y conocimiento científico: tensiones e identidades para el caso del oro en Colombia. *Tecné, Episteme y Didaxis: TED*, 25-42.



- Di Clemente, E., Hernández, J. M., & Tomás, L. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, 817-833. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- FAO. (2009). *Tradición culinaria*. Obtenido de <https://boletinagrario.com/ap-6,tradicion+culinaria,4684.html>
- FAO. (2013). *ASISTENCIA A LOS PAÍSES ANDINOS EN LA REDUCCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES EN EL SECTOR AGROPECUARIO*. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
- Fierro, D., & Hugo, H. (2018). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. *INNOVA Research Journal*, 142-153.
- Flores, N. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2395-91692019000100130](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100130)
- Fuste, F., Medina, X., & Lluís, M. (2020). La proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de geografía Norte Grande*, 213-231. Obtenido de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0718-34022020000200213&lng=es&nrm=iso](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0718-34022020000200213&lng=es&nrm=iso)
- Ganchoso, J., & Herrera, V. (2019). *Propuesta de Difusión del Patrimonio Alimentario de la Provincia del Guayas en el Sistema Educativo Básico de la Parroquia Tarqui del Cantón Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46763/1/BINGQ-GS-19P75.pdf>
- Gil, A. (2011). *Técnicas Culinarias*. Madrid: Akal.
- Gomez, A., & Gómez, G. (2006). Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: Rescate, sistematización e incorporación a la IEAS . *Ra Ximhai*, 97-126.
- Guelmes, E., & Nieto, L. (2015). *Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano*. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202015000100004#:~:text=Luego%20de%20declarar%20las%20bondades,un%20planteamiento%2C%20y%20justifica%20la](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202015000100004#:~:text=Luego%20de%20declarar%20las%20bondades,un%20planteamiento%2C%20y%20justifica%20la)
- Gutierrez, M. (2018). *FORTALECIMIENTO DE LOS SABERES ANCESTRALES EN LA UNIVERSIDAD*. Obtenido de <https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- Hernandez, R., Fernández, C., & Bautista, P. (2001). *Metodología de la investigación*. Obtenido de

[https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf)

- Hidrovo, T. (2015). *Ciencias y saberes ancestrales: Relación entre dos formas de conocimiento e interculturalidad epistémica*. Obtenido de <https://www.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2015/04/4112-investigacion-pueblos-y-nac-ancestrales.compressed1.pdf>
- Hormaza, G. (2019). *Valores ancestrales para el proyecto turístico de Manabí*. Obtenido de <http://www.munayi.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2019/09/valores-ancestrales-de-manabi-web.pdf>
- Jaramillo, A., & Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 189-199. Obtenido de <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/863/927>
- Llambi, L., & Lindemann, T. (2020). *ASISTENCIA A LOS PAÍSES ANDINOS EN LA REDUCCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES*. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
- López, A., & Chalparizan, O. (Octubre de 2016). *Saberes ancestrales y valor de la palabra en el fortalecimiento de la Identidad Cultural Nasa en los estudiantes de la Institución Educativa Indígena El Mesón*. Obtenido de <https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/993/L%C3%B3pezDazaAngelina.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Loyola, J. (2016). Conocimientos y prácticas ancestrales y tradicionales fortalecen la sustentabilidad de los sistemas hortícolas de la parroquia de San Joaquín. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, 29-42. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5969712>
- Matute, S., Parra, A., & Parra, J. (2018). Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Cuenca*, 52-58. Obtenido de <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/2504/1611>
- Mascarenhas, R. G., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 776-791. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>
- Mejía, T. (2019). *Investigación correlacional: características, tipos y ejemplos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-correlacional/>
- Meléndez, J., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 181-204. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- MINTUR. (19 de Marzo de 2010). *Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp->

content/uploads/2016/06/REGLAMENTO-PARA-LOS-CENTROS-TURISTICOS-COMUNITARIOS.pdf

- Molano, O. (2007). IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA. *Revista Opera*, 69-84. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Moreira, R. (2006). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Nishizawa, R. M. (06 de 09 de 2014). *SciELO*. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1994-37332014000200005](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1994-37332014000200005)
- OMT. (2021). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Realpe, L. (Abril de 2017). *Análisis metodológico para el desarrollo de los saberes ancestrales con los estudiantes de bachillerato en la Unidad Educativa "Rioverde" Esmeraldas período 2016-2016*. Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/1061/1/REALPE%20CANCICIO%20%20LEIDY%20VIRGINIA.pdf>
- Ruiz, R. (Junio de 2016). *SABERES ANCESTRALES. ESTUDIO DE CASO: LA COMUNIDAD DE LOS CHACHIS EN SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7170/1/T-UC-0002-34.pdf>
- Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Sousa, V., Driessnack, M., & Costa, I. (2017). *REVISIÓN DE DISEÑOS DE INVESTIGACIÓN RESALTANTES PARA ENFERMERÍA. PARTE 1: DISEÑO DE INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA*. Obtenido de [https://www.scielo.br/pdf/rlae/v15n3/es\\_v15n3a22.pdf](https://www.scielo.br/pdf/rlae/v15n3/es_v15n3a22.pdf)
- Tancara, C. (1993). La investigación documental. *Scielo*.
- Torres, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (2018). Las celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 294-303. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202018000200294](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200294)
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 105-114. Obtenido de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0124-41082019000100105](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105)
- UAPA. (2019). *Técnicas de investigación de Campo*. Obtenido de Unidades de Apoyo para el aprendizaje: <https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/0fec888-6a3f-4b31-b704-a2d94e3eed72/U000308176506/index.html>

- UNESCO. (2021). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. Obtenido de [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=13179&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)
- Unigarro, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano\**. Obtenido de [file:///C:/Users/HP-PC/Downloads/38-Texto%20del%20art%C3%ADculo-49-1-10-20170621%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/HP-PC/Downloads/38-Texto%20del%20art%C3%ADculo-49-1-10-20170621%20(3).pdf)
- Uribe, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Revista Educación y Ciudad*, 57-71. Obtenido de <https://revistas.idep.edu.co/index.php/educacion-y-ciudad/article/view/2148/1962>
- Vallejos, A. (2016). *IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO: LA CHICHA YAMOR, COMO LEGADO PARA EL TURISMO CULTURAL INMATERIAL*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6469/1/Pg%20490%20TESIS.pdf>
- Verdezoto, N. (17 de 04 de 2019). *FAMILIA*. Obtenido de LA RECETA DE LA TRADICIONAL FANESCA: <https://www.revistafamilia.ec/sabores/historia-fanesca-plato-semana-santa.html>
- Villarreal, K., & Abad, A. (2017). LA COLADA MORADA COMO PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA PARROQUIA CALDERÓN, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. *Qualitas*, 22-41. Obtenido de [https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2018/01/02\\_20170420\\_VILLARREAL-y-ABAD\\_Colada-Morada\\_vers-final.pdf](https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2018/01/02_20170420_VILLARREAL-y-ABAD_Colada-Morada_vers-final.pdf)
- Yaguana, G. (2015). *Saberes y prácticas agrícolas tradicionales en sistemas productivos campesinos de la parroquia Mariano Acosta, Cantón Pimampiro-Imbabura: Su contribución a la soberanía alimentaria (Tesis de Maestría)*. Obtenido de Facultad de Latinoamericana de Ciencias Sociales, Sede Ecuador: <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7695/6/TFLACSO-2015GNYJ.pdf>

## **8. ANEXOS**

### **8.1. PROPUESTA**

#### **SABERES ANCESTRALES ALIMENTARIOS Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN CAÑAR**

#### **ANCESTRAL FOOD KNOWLEDGE AND DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE CANTON CAÑAR**

#### **RESUMEN**

El presente trabajo analiza la relación de los saberes asociados a la alimentación como un factor fundamental para desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar, para ello, se utilizó el método correlacional de corte transversal y enfoque mixto, la recolección de información se obtuvo mediante encuestas a expertos y a la ciudadanía en el tema de patrimonio alimentario para determinar sus conocimientos, costumbres, memoria e identidad alimentaria, siendo estos, aspectos fundamentales en la gastronomía. Los resultados determinaron que los saberes ancestrales alimentarios constituyen un factor fundamental para el desarrollo del turismo gastronómico y que, para mantener los conocimientos ligados a dichos saberes debe existir mayor transmisión intergeneracional permitiendo su valorización y conservación.

#### **PALABRAS CLAVE**

Saberes ancestrales, patrimonio alimentario, turismo.

#### **ABSTRACT**

The present work analyzes the relationship of knowledge associated with food as a fundamental factor for the development of gastronomic tourism in the Cañar, for this, the cross-sectional correlational method and mixed approach were used, the collection of information was obtained through surveys to experts and citizens on the subject of food heritage to determine their knowledge, customs, memory and food identity, these being fundamental aspects in gastronomy. The results determined that ancestral food knowledge constitutes a fundamental factor for the development of gastronomic tourism and that, to maintain the knowledge linked to said knowledge, there must be a greater intergenerational transmission, allowing its valorization and conservation.

## **KEY WORDS**

Ancestral knowledge, food heritage, tourism

## **INTRODUCCIÓN**

Hoy en día, la forma de alimentación sufre un proceso de transculturación en donde, los saberes ancestrales alimentarios han sufrido un proceso de pérdida de su valor y no se brinda la debida importancia, es por esto que, es necesario identificar toda la riqueza alimentaria e indagar en los factores que inciden en el deterioro de los mismos. La Constitución de la República del Ecuador (Constitución, 2008) en el artículo 387 indica al respecto que, el estado es el ente encargado de potenciar los saberes ancestrales, por lo cual, mantener la identidad alimentaria contribuye a que los procedimientos, técnicas y conocimientos se conserven en el tiempo, puesto que, con la modernización se han reemplazado las técnicas tradicionales y artesanales utilizadas en la elaboración y producción de alimentos.

Los cambios presentados en la alimentación no se dan solamente al momento de su preparación, también, en la forma de cultivar los productos, la industrialización impuso los monocultivos y consecuencia de ello, es un factor que afecta la variabilidad genética de especies de los productos, del mismo modo, para contrarrestar plagas u otro problema genético se lo realiza con agentes químicos, la valoración de los saberes implica mantener las prácticas y técnicas ancestrales, entender el respeto de los pueblos a la tierra y poner mayor énfasis en cada uno de los aspectos aplicados en la siembra y cosecha (Matute, Parra, & Parra, 2018).

Determinar la relación que poseen los saberes ancestrales alimentarios con el turismo gastronómico es fundamental, puesto que, dentro de ello se identifica las principales motivaciones gastronómicas y con ello permite promover la práctica de los saberes en la cocina tradicional. En este sentido la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) indica que, el turismo gastronómico empodera a todos quienes configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales, al igual que los profesionales en su calidad de embajadores del territorio, reforzando así la identidad, el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar.

Conocer el patrimonio alimentario de una localidad promueve la autonomía del consumo de alimentos tradicionales, al adoptar nuevas formas alimentarias no solo disminuye el

uso de las prácticas ancestrales, también, la identidad del alimento o preparación. Por esta razón, Unigarro (2015) afirma que, a medida que una cultura va evolucionando, también lo hace el sistema alimentario debido a que las prácticas o conocimientos no son estables, razón por la cual, se adapta a las nuevas transformaciones. Por otro lado, Jaramillo & Lozada (2018) enfatizan que, la gastronomía ecuatoriana mantiene sus tradicionales recetas, sin embargo, la forma de alimentación ha cambiado por los tiempos actuales, en consecuencia, para recuperar la identidad alimentaria es necesario mantener nuestra historia.

## **MÉTODOS**

La metodología del presente artículo es de tipo descriptivo, documental y correlacional no experimental, por lo cual, el enfoque de la investigación es cuantitativo-cualitativo con la finalidad de medir el grado de relación de las variables objeto de estudio, seguidamente, mediante la operacionalización de variables, se establecieron indicadores, mismos que, permitieron desarrollar un estudio de campo en el cual se aplicaron encuestas para determinar el nivel de conocimiento de la población referente a los saberes ancestrales alimentarios, mediante un instrumento de evaluación previamente validado por expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo, los cuales fueron aplicados a 168 pobladores y 11 funcionarios de los diferentes departamentos gubernamentales del cantón Cañar considerados como expertos en el área de patrimonio alimentario, siendo la investigación de corte transversal puesto que instrumento de evaluación se aplicó por única vez. Los datos recolectados fueron tabulados y debidamente analizados, del mismo modo, con el propósito de ampliar la información obtenida se realizaron entrevistas a personas que poseen un mayor conocimiento respecto al tema. Posteriormente, se aplicó el Chi cuadrado de Pearson a los datos obtenidos permitiendo de esta manera analizar sus resultados a la procura de generar las respectivas conclusiones.

## **RESULTADOS**

Los saberes ancestrales alimentarios forman parte de la identidad de los pueblos, siendo este, un recurso importante para el desarrollo del turismo gastronómico. El Cantón Cañar posee gran riqueza y conocimientos vinculados con los saberes alimentarios, mismos que, han sido transmitidos y puestos en práctica por los ancestros, quienes poseen la sabiduría respecto al tema, sin embargo, hoy en día son pocas las personas, en especial los adultos mayores, que mantienen dichos conocimientos, no obstante, con el pasar del tiempo estos

no son valorados por las nuevas generaciones y como tal, han desistido a su trasmisión y por ende han ido desapareciendo.

La alimentación forma parte de la vida humana, con ellos se han desarrollado los saberes y prácticas culinarias, de acuerdo a los datos obtenidos, gran parte de la población desconoce los saberes ligados a la alimentación, razón por la cual, creen necesario revalorizar y promover los conocimientos y prácticas alimentaria, dado que son saberes que enriquecen la identidad y contribuyen al desarrollo alimentario local por medio de la cocina tradicional. En el cantón Cañar, los saberes ancestrales de la cocina tradicional parte de un conjunto de conocimientos, en el que intervienen varios procedimientos en su elaboración, las tradiciones festivas vinculadas a los alimentos, creencias populares sobre el consumo y preparación de alimentos, técnicas de conservación, culinarias y agrícolas, así como también los utensilios.

Los saberes ancestrales alimentarios hacen referencia a las prácticas que conllevan la preparación de alimentos, cabe mencionar que, estos conocimientos no solo se aplican al momento de la preparación de alimentos, sino también son saberes que se aplican desde el momento en el que se realiza la siembra hasta la cosecha de alimentos, siendo los más comunes: el uso del calendario agrícola lunar en las épocas de siembra y la rotación de cultivos con el objetivo de conservar la fertilidad de los suelos y de este modo, mantener sus nutrientes. En este contexto Loyola (2016) indica que, la producción agrícola es una mezcla de tradiciones y métodos de cultivos que, al ser aplicados, mejoran las condiciones del suelo, los mismos que permiten obtener mejores cosechas, por lo tanto, las prácticas agrícolas ancestrales son de vital importancia dentro del sistema alimentario dado que, influye en la identidad alimentaria de los productos que se van a consumir dentro de los pueblos, igualmente, dentro de la producción agrícola se han experimentado cambios y transformaciones, por ello, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2013) recalca que uno de los problemas al cual se enfrenta dichos saberes es el cambio climático puesto que, es un factor que eleva la variabilidad ambiental razón por la cual, los agricultores se debe adaptar a estas circunstancias. Además, Fuste, Medina, & Lluís (2020) indican que, para ser parte de una experiencia gastronómica de inicio a fin se debe formar parte de la cultura alimentaria tradicional, de esta manera, se es participe de actividades vivenciales y conocer los ciclos naturales de los alimentos.

Vallejos, Torres, & Enríquez (2017) afirman que, la cocina ancestral está integrada por los sabores característicos de una cultura, por consiguiente, Molano (2007) afirma que,



los componentes que forman parte de una cultura son transmitidas por los ancestros y las innovaciones de la sociedad, por tanto, otro de los aspectos importantes dentro de los saberes ancestrales alimentarios es el uso de utensilios que en tiempos antiguos debió adaptarse a los materiales y conocimiento de los mismos en las épocas correspondientes, en la actualidad los utensilios ancestrales que poseen las familias que aún conservan su uso están entre los más comunes: las ollas de barro que, son utilizadas en la preparación de platos tradicionales que según se manifiesta, con su uso, la comida adquiere un sabor más sensorialmente aceptable, los tiestos utilizados para tostar la cebada, la piedra de moler que tiene la forma de una batea en la cual con otra piedra pequeña y redonda sirve para moler el ají, así como también, diferentes granos como el maíz, arveja, cebada entre otros para obtener harina de los mismos que, al tener contacto con los minerales que contiene la piedra adquiere un sabor característico, el “*ajechador*” que sirve para cernir el afrecho de la cebada después de que la misma pase por el molino, las canastas de totora utilizadas para guardar el mote cocido la cual, en la actualidad es muy común en todas las familias y la cuchara de palo misma que, es utilizada para mecer las preparaciones recalando que hoy en día se mantiene su uso en la mayoría de los hogares. Con la modernización se ha evidenciado que se han creado nuevos productos que reemplazan el uso de estos utensilios, en donde la sociedad prefiere adquirir utensilios que les permitan optimizar su tiempo en la preparación de alimentos, sin embargo, Jaramillo & Lozada (2018) manifiestan que, se ha demostrado un interés por recuperar y mantener los utensilios representativos utilizados en la alimentación dado que forman parte de la identidad gastronómica ecuatoriana.

En cuanto a la relación de los saberes ancestrales alimentarios con las festividades tradicionales se ha determinado que juegan un papel importante tanto para la conservación de los saberes como también para el desarrollo del turismo gastronómico, en el cantón se desarrollan fiestas importantes en donde la tradición es inmutable, de acuerdo con Arévalo (2004) la tradición es, inherente en cada uno de los grupos sociales, heredada de generación en generación teniendo la capacidad de adaptación y transformación, logrando mantener el pasado en el presente. Por lo antes mencionado, Escudero (2017) indica que, una fiesta tradicional está integrada por el valor festivo y la motivación que esta representa para la comunidad social, cabe recalcar que uno de los principales factores por el cual se desarrollan las festividades tradicionales es el disfrutar de la gastronomía popular y las tradiciones culinarias vinculadas a cada una.

Como parte de la recuperación de las prácticas ancestrales, el pueblo Cañari celebra 4 fiestas importantes que son parte del calendario andino, el *Cápacc Raymi* se celebra cada 21 de diciembre, es la primera fiesta en donde las comunidades participan en mingas con el objetivo de limpiar los canales de riego para obtener mayor cantidad de agua para sus cultivos, la segunda fiesta es el *Lalay Raymi* que se celebra el 21 de febrero, fiesta considerada sagrada por su significado puesto que, es una celebración en la que las comunidades comparten todo tipo de alimentos y se crean vínculos de interculturalidad, el *Inty Raymi* que se celebra el 21 de junio, es una fiesta ancestral, tiempo en cual el punto en el que se encuentra el sol influye en los ciclos agrícolas cada año, que combinada con música y danza se celebra las buenas cosechas y producción del solsticio de verano, la fiesta representa los simbolismos ancestrales y la cosmovisión andina de los pueblos del cantón Cañar, festividad que demuestra la identidad y tradición de los pueblos en toda su expresión, el *Inty Watana* que se celebra a los pies del Cerro Narrio con rituales para obtener la energía del sol puesto que dentro de la cosmovisión andina se considera que, al sentir los primeros rayos del sol este brinda la energía y fuerza necesaria para continuar con el trabajo.

La fiesta se ha definido de manera intuitiva como un espacio que materializa la carencia de los valores superiores de productividad y de progreso de la racionalidad moderna. Un espacio en el que no se trabaja, no se produce, no se cultiva, no se responde a las actividades cotidianas y no se piensa en el éxito duradero o en el desarrollo a largo plazo (Torres, Ullauri, & Lalangui, 2018, p9). Los actos festivos como Semana Santa y el Día de los difuntos tienen importancia a nivel nacional conocidas por su alto valor de religiosidad. En lo que respecta al cantón Cañar la celebración de las dos festividades se realizan en torno a su significado y en las que la tradición culinaria está presente, la fanesca plato representativo de Semana Santa, tuvo su origen en la época prehispánica como parte de la celebración del *Mushuk Nina*, por consiguiente, en tiempos de la colonia obtuvo otro significado pues en aquella época los españoles acostumbraban a combinar los símbolos indígenas con las creencias católicas (Verdezoto, 2019). Es así que, el consumo de la fanesca es elaborado con 12 granos, que según la tradición estos representan a los 12 apóstoles, de la misma manera, en esta fecha se consume los chiviles, plato tradicional que de igual manera tiene significado religioso, dado que este representa el pan ázimo que quiere decir, pan sin levadura que se consumía como parte de la celebración de la Pascua. Igualmente, la colada morada es una combinación entre la

cultura indígena y española, en este sentido Villarreal, Abad, & Andres (2017) mencionan que, la colada morada es elaborada con base en maíz morado, representa la sangre de los difuntos y la guagua de pan representa su cuerpo, y en lo referente a su valor religioso se relaciona con el ámbito espiritual (p9). La preparación de esta bebida comienza días antes a la fecha en donde se comparte con los familiares, el 2 de noviembre “Día de los difuntos” principalmente las familias indígenas llevan la colada morada al cementerio con el propósito de compartir con sus difuntos, pues se tiene la creencia de que los muertos llegan a recibirlos y a comer con ellos.

### **Gastronomía del cantón Cañar**

Mascarenhas & Gândara (2010) argumentan que, las prácticas alimentarias poseen varios significados. Desde la elección de qué es o no comestible hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo, se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura y la sociedad, por consiguiente, (Troncoso, 2019) señala que, la comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a una determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades. La gastronomía tradicional de una localidad es consumida principalmente en los hogares que mantienen sus costumbres y tradiciones, la razón de preparar un plato típico o tradicional son los recuerdos que evocan y que de alguna manera permite mirar al pasado específicamente a experiencias de la infancia.

La cocina ancestral cumple un papel muy importante en la vida de las familias por la serie de factores que reúne: El fogón o *tullpa* que se utiliza para preparar los alimentos y se aprovecha el calor del fuego para contrarrestar el frío del páramo, el humo que este produce sirve para ahumar ciertos alimentos. En la cocina también se encuentra el cuyero y a veces, los nidos de pocas gallinas. Además, allí está instalada la *ashunga*, especie de cesto plano donde se ponen a madurar los quesos elaborados artesanalmente. Con las nuevas tecnologías a las que se puede acceder hoy en día, son pocas las familias que mantienen su cocina ancestral.

Entre los platos típicos del cantón Cañar están: el *llanuzca* o cocinado considerado un alimento ancestral, su preparación consta de papas cocidas con habas, mellocos ocas o mashuas, es acompañado con ají rocoto o ají de pepa de sambo que es elaborado con base en semillas secas que, luego se procede a pulverizar habitualmente en la piedra de moler, las papas con cuy, plato que es consumido regularmente en actividades festivas, también

se lo prepara para dar la bienvenida cuando un familiar retorna a su hogar, de igual manera, cuando en las comunidades se realiza la siembra, es común brindar un plato de papas con cuy como agradecimiento por la ayuda en el trabajo realizado, el mote pata un plato tradicional que se lo prepara en carnaval, este consta de mote cocido y la cara del chanco, generalmente se lo realiza en cocina a leña, su preparación inicia desde muy temprano puesto que, su cocción requiere de muchas horas, los chiviles que son elaborados con base en una masa de maíz mezclada con manteca de cerdo y rellena de queso envuelto en una hoja de “huicundo”, que es la que le brinda su sabor característico. Los platos que se consumen regularmente son: el chanco horneado “hornado” con papas y mote, borrego asado con papas, locro de nabo con papas, sopa de arroz de cebada, sopa de harina de habas, colada de leche con ocas, colada de leche con zapallo, dulce de higos con buñuelos y chicha de jora, bebida sagrada, ofrendada y consumida en las siembras, deshierbe, aporques y en las diferentes fiestas.

## **DISCUSIÓN**

Meléndez & Cañez (2009) señalan que, la cocina es un reflejo que cuenta la historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y que puede dar cuenta de cómo fue la vida en el pasado y de cómo la llevamos en el presente. Así mismo, la cocina es un factor fundamental de la cultura de cada uno de los pueblos que no es ajeno a los cambios que surgen en el ámbito social, político y económico. Cuando los turistas visitan un lugar, lo identifican por su comida tradicional o como parte de una ruta relacionada con el descanso y el entretenimiento de fin de semana, esta relación sucede porque dentro de los sitios turísticos de Cañar se preparan platos tradicionales, y se ha constituido como la actividad económica principal de sustento para las personas.

Por su parte Flores (2019) argumenta que, la cocina local es uno de los aspectos que simboliza la gran diversidad cultural y biológica que posee un país, estableciendo la misma como uno de los ejes principales que integran los proyectos de turismo cultural a partir de los cuales se da a conocer las tradiciones y saberes de los diferentes lugares destino mediante el turismo gastronómico, razón por la cual el desarrollo del turismo gastronómico contribuye a la mejora de la infraestructura para atender a los visitantes, así como también influye en la economía, es decir, las ganancias obtenidas por la venta de productos y servicios alimentarios. De esta forma, al implementar nuevas propuestas

de actividades que integren el conocimiento de la cocina ancestral tradicional se destaca la variedad gastronómica del lugar, las tradiciones y costumbres alrededor de ellas.

Di Clemente, Hernández, & Tomás (2014) aduce que, cuando se habla de gastronomía, no forma parte únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye varios elementos como las costumbres en la alimentación, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se precisan alrededor de la misma. Desde este punto de vista la calidad y la variedad de los alimentos típicos representan un importante atractivo para aquellos que disfrutan el conocer la identidad de una localidad a través de sus gustos y sabores en donde la degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local.

En efecto, se puede determinar que los saberes ancestrales alimentarios cumplen un rol prioritario en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Cañar, de acuerdo a lo antes mencionado se debe tener una cocina que sea reconocible para los turistas y es necesario contar con establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de la gastronomía y puedan ser parte de la vivencia de la cocina tradicional. Por otro lado, y aunque en determinadas ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se establece como un elemento clave para realizar la visita, por tanto, es uno de los aspectos fundamentales que se deben de tener en cuenta para promocionar una determinada área geográfica.

## **CONCLUSIONES**

La conservación de los saberes ancestrales alimentarios representa una gran oportunidad para el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Cañar, mismo que debe aprovecharse dado que muchos turistas nacionales o extranjeros muestran interés por conocer las costumbres y tradiciones de una localidad que de acuerdo a la revisión bibliográfica realizada señala cómo la cocina se está convirtiendo en un elemento clave para el desarrollo turístico.

El papel que representa la población joven del cantón es fundamental para la revalorización de los saberes ancestrales alimentarios que como se ha podido analizar la escasa transmisión de conocimientos es uno de los factores que afectan el desarrollo del turismo gastronómico, dado que, dentro de cada comunidad el conocimiento no es homogéneo, es decir, una determinada práctica puede ser particular y desconocida para

el resto de las familias. La revalorización de la sabiduría de la cocina ancestral que poseen los pueblos originarios contribuye al enriquecimiento del conocimiento general y puede ser un verdadero aporte en las actividades de interacción social, formación e investigación.

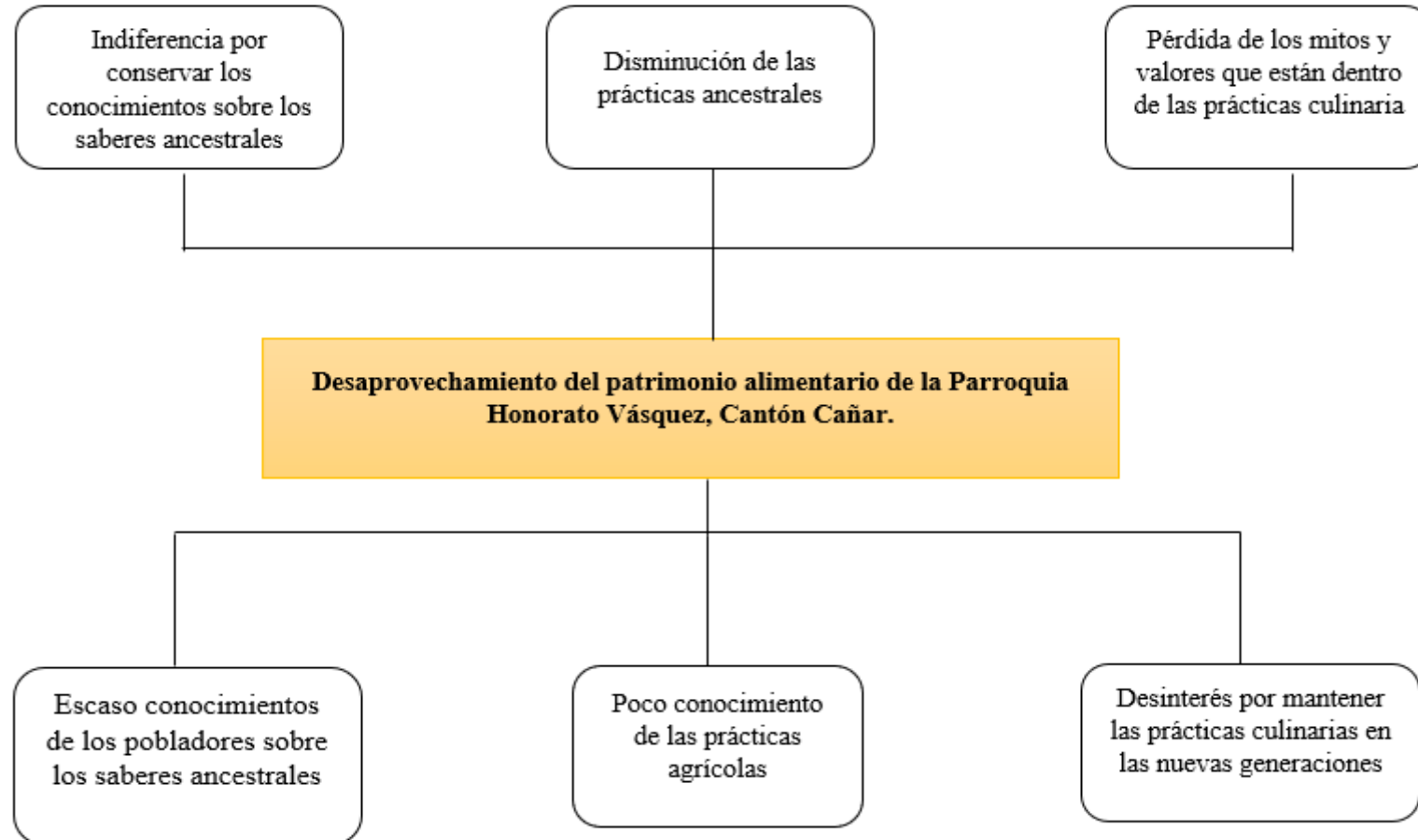
Es importante reconocer que, la principal motivación de los turistas al visitar un lugar específico es poder vivir una experiencia gastronómica agradable, es por eso que, las experiencias que se debe brindar a los turistas no es solo el de degustar un plato típico sino darle la oportunidad de que conozca de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación que se le da a cada alimento y sobre todo crear un sentido de pertenencia con la finalidad de proteger los saberes ancestrales alimentarios creando estrategias que permitan ser parte de del desarrollo turístico y principalmente mantener las costumbres e identidad de la gastronomía tradicional que deben ser rescatada y difundida para perdurar en el tiempo. Se trata de cuidar nuestra alimentación salvaguardando los saberes, ser parte de la innovación culinaria manteniendo los conocimientos de la cocina ancestral.

### 8.3. ANEXOS VARIOS

#### 8.3.1. Árbol de problemas

Cuadro N°6

Árbol de problemas



Elaborado por: Avilés Carolina, 2020).

## 8.2.2. Asignación del tribunal



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



JNA-CH-RGF-01-04-02.03

### ACTA DE APROBACIÓN DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**Facultad:** Ciencias Políticas y Administrativas  
**Carrera:** Gestión Turística Y Hotelera

#### 1. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

**Apellidos:** Avilés Peñafiel  
**Nombres:** Carolina Elizabeth  
**C.I / Pasaporte:** 030260130-7  
**Estudiante de la carrera de:** Gestión Turística y Hotelera  
**Título del Proyecto de Investigación:** "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR"  
**Dominio Científico:** Desarrollo territorial-productivo y hábitat sustentable para mejorar la calidad de vida  
**Línea de Investigación:** Servicios personales (Servicio de alimentación)

#### 2. CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.

Aspectos	Cumplimiento	Observaciones
Título	Sí	
Introducción	Sí	
Planteamiento del problema	Sí	
Objetivos: Generales y Específicos	Sí	
Referencias Bibliografías	Sí	

En la Ciudad de Riobamba, a los 18 días del mes de diciembre del 2020 se reúnen los Miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos por la carrera, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del tema de proyecto de investigación titulado "**SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR**" y asigna al **Mgs. Fernando Inga**, como **TUTOR** y a los **Mgs. Andrea Garrido** y **Dr. Víctor Velasco** como **Miembros del Tribunal**, y **Mgs. Paula Moreno** en calidad de **Presidente** para el desarrollo del perfil, proyecto de Investigación y sustentación final.

VICTOR  
MEDARDO  
VELASCO  
SAMANIEGO

Firmado digitalmente por VICTOR  
MEDARDO VELASCO SAMANIEGO  
DN: cn=VICTOR MEDARDO  
VELASCO SAMANIEGO, o=SGC  
e=SGC@UNACHIMBORAZO.GUAC  
OBJETIVO DE CERTIFICACION  
DE INFORMACION  
Fecha: 2020.12.18 08:03:10:00

Dr. Víctor M. Velasco Samaniego  
**PRESIDENTE-DIRECTOR DE LA CARRERA**

Mgs. Danilo P. Quintana Puga.  
**MIEMBRO**





**DIRECCIÓN ACADÉMICA**  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

**Dr. Diego Calvopiña**  
**MIEMBRO**

**Mgs. César Suárez**  
**MIEMBRO**

**Mgs. Andrea Garrido.**  
**SECRETARIA**

**Mgs. Renato H. Herrera Chávez.**  
**MIEMBRO**

**Mgs. Fernando Inga.**  
**MIEMBRO**

**Sr. Joel Guevara**  
**ESTUDIANTE**

### 8.2.3. Validación de encuestas variable independiente



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

#### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 03 febrero 2021

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberes Ancestrales”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Saberes Ancestrales”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias:

---

Firma del experto



Firmado digitalmente por:  
CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO



### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Dr. Víctor Medardo Velasco Samaniego

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( X )
Magíster.....	( )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 02 febrero 2021

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberres Ancestrales”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Saberres Ancestrales”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: CONTINUAR CON EL TRÁMITE

Firma del experto

VICTOR  
MEDARDO  
VELASCO  
SAMANIEGO

Impreso digitalizado por VICTOR  
MEDARDO VELASCO SAMANIEGO  
DR. VICTOR MEDARDO  
VELASCO SAMANIEGO © E.C.  
© SEGURIDAD S.A. S.  
© DISEÑO DE CERTIFICACION  
DE INFORMACION  
Módulo de estudio de este  
curso  
Lugar:  
Fecha: 2021-02-02 17:10:45 (D)



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: febrero 03, 2021

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA  
HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberes Ancestrales”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Saberes Ancestrales”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	Si		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	Si		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	Si		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	Si		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	Si		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	Si		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	Si		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	Si		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	Si		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	Si		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	Si		
<b>TOTAL:</b>		11		

Sugerencias: \_\_\_\_\_

Firmado  
digitalmente  
por ANDREA  
MARGARITA  
GARRIDO  
PATREL  
Mgs. Andrea Garrido Patrel



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 11 de Febrero 2011

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

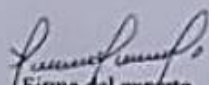
**"SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR"**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente "Saberes Ancestrales"

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SÍ o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre "Saberes Ancestrales".

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Sí	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		11		

Sugerencias:

  
Firma del experto

## 8.2.4. Validación de encuestas variable dependiente



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Femando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 03 febrero 2021

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA  
HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Patrimonio Alimentario”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Patrimonio Alimentario”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias:



Firmado digitalmente por:  
CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO

Firma del experto



### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Dr. Víctor Medardo Velasco Samaniego

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( X )
Magister.....	( )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 02 febrero 2021

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA  
HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “**Patrimonio Alimentario**”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “**Patrimonio Alimentario**”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: CONTINUAR CON EL TRÁMITE

Firma del experto

VICTOR  
MEDARDO  
VELASCO  
SAMANIEGO

Firma digitalizada por VICTOR  
MEDARDO VELASCO SAMANIEGO  
DEL EXPERTO MEDARDO  
VELASCO SAMANIEGO OPEC  
#SOLICITUD A.D.A. 1  
#SERVICIO DE CERTIFICACION  
DE INFORMACION  
#Módulo de SMT de e-ink  
#Código:  
#Fecha: 2021-02-02 17:10:00:00



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: febrero 03, 2021

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Patrimonio Alimentario”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Patrimonio Alimentario”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	Si		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	Si		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	Si		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	Si		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	Si		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	Si		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	Si		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	Si		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	Si		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	Si		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	Si		
<b>TOTAL:</b>		11		

Sugerencias: \_\_\_\_\_

Firmado digitalmente por ANDREA MARGARITA GARRIDO

Mgs. Andrea Garrido Patrel





**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 11 de febrero 2021

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

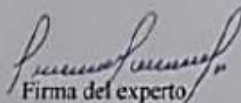
**“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Patrimonio Alimentario”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Patrimonio Alimentario”**.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		11		

Sugerencias:

  
Firma del experto

## 8.2.5. Oficio Dirigido a los representantes GAD Parroquial de Honorato Vásquez



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

Riobamba, 01 de marzo del 2021

Doctor

David Romero

**PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL DE HONORATO VÁSQUEZ**

Presente. -

De mi consideración:

Me dirijo a usted, extendiéndole un afectuoso saludo desde la Unidad de Titulación Especial de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo, la presente tiene por objeto, solicitarle comedidamente, autorice a la Srta Carolina Elizabeth Aviles Peñafiel, estudiante de la carrera, el desarrollo de su proyecto de investigación titulado "**SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR**" proyecto en el cual la estudiante levantará información a través de encuestas y entrevistas para posteriormente publicar los resultados obtenidos de las mismas en el Repositorio Digital UNACH.

Por la acogida que se sirva dar al presente, anticipo mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:  
**CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO**

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**DOCENTE/RESPONSABLE UTE**

Correo electrónica: c.finga@unach.edu.ec

Teléfono móvil: 0990579026



Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial  
**HONORATO VÁSQUEZ**

Administración 2019-2023

**OFICIO N°015- GADPHV- 2021**

18 de marzo del 2021

Magister Carlos Fernando Inga Aguagallo  
**DOCENTE RESPONSABLE UTE.**  
Su despacho

De mi consideración.-

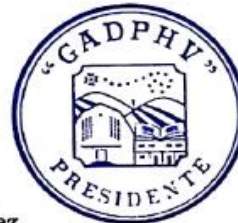
A nombre de quienes conformamos el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Honorato Vásquez, hacemos efusivo un cordial saludo y al mismo tiempo deseamos éxitos en sus funciones diarias.

En respuesta a la petición escrita y suscrita por usted con fecha 01 de marzo del 2021, AUTORIZO a la Srta. Carolina Elizabeth Avilés Peñafiel, estudiante de la carrera de Gestión turística y Hotelera para que desarrolle su proyecto investigativo Titulado: SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTON CAÑAR. Dispuestos en facilitar la información que la estudiante requiera.

Sin otro particular suscribo, reiterándole mi sentimiento de consideración y estima.

Atepidamente.

Dr. David Romero Valdez  
**PRESIDENTE**  
**GADP- HONORATO VÁSQUEZ**



C.C: Archivo  
DR/RD

**Dirección:** Teófilo García y Esteban Valdez / **E-mail:** gadhonoratovasquez@gmail.com  
**Telf:** 2218067 / 0984865745

Escaneado con CamScanner

## 8.2.6. Encuesta variable independiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Encuesta correspondiente a la variable independiente "Saberes Ancestrales"  
dirigida a los pobladores de la parroquia Honorato Vásquez del Cantón Cañar

Formulario N°.....

Fecha: /.../.../...../

Encuestadora: Carolina Avilés

### Objetivo de la investigación

La presente encuesta tiene como objetivo recolectar información referente a los saberes ancestrales de la parroquia Honorato Vásquez del Cantón Cañar.

### Instrucciones

- Esta encuesta es de carácter anónimo los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente y trate de contestar todas las preguntas.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

### 1. Información General

1. Género	Masculino	Femenino	Otros		
2. Edad	18-25	26-32	33-39	40-46	Más de 47
3. Nivel de instrucción	Primaria	Secundaria	Técnico/ Tecnológico	Superior universitario	Posgrado

### 2. Información específica

A continuación, le presentamos los ítems con su respectiva escala de valoración, marque con una (X) el grado de conocimiento respecto al tema presentado, siendo:

1=Malo 2=Regular 3=Bueno 4=Muy bueno 5= Excelente

Indicadores	Escala de valoración				
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
<b>Conocimientos</b>					
1. Valores ancestrales alimentarios (Transmisión de conocimientos)					
2. Prácticas de los saberes ancestrales alimentarios (utensilios ancestrales, cocción en leña)					
3. Actitudes para mantener los saberes ancestrales alimentarios					
<b>Prácticas ancestrales</b>					
4. Uso de técnicas ancestrales gastronómicas					
5. Procedimientos para la preparación de comidas tradicionales/típicas					
6. Conservación de alimentos (Asoleo, Salado)					
7. Tradiciones festivas vinculadas con el patrimonio alimentario					
<b>Mitos y Valores</b>					
8. Relatos tradicionales vinculados a los alimentos (Cuentos, Leyendas)					
9. Historia y acontecimientos de los alimentos ancestrales					
10. Creencias sobre las preparaciones de alimentos (Propiedades curativas)					

"Gracias por su colaboración"

## 8.2.7. Encuesta variable dependiente



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

Encuesta correspondiente a la variable independiente "Saberes Ancestrales"  
dirigida a los pobladores de la parroquia Honorato Vásquez del Cantón Cañar

Formulario N°.....

Fecha: / /

Encuestadora: Carolina Avilés

### Objetivo de la investigación

La presente encuesta tiene como objetivo recolectar información referente a los saberes ancestrales de la parroquia Honorato Vásquez del Cantón Cañar.

### Instrucciones

- Esta encuesta es de carácter anónimo los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente y trate de contestar todas las preguntas.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

### 1. Información General

<b>1. Género</b>	Masculino	Femenino	Otros		
<b>2. Edad</b>	18-25	26-32	33-39	40-46	Más de 47
<b>3. Nivel de instrucción</b>	Primaria	Secundaria	Técnico/ Tecnológico	Superior universitario	Posgrado

### 2. Información específica

A continuación, le presentamos los ítems con su respectiva escala de valoración, marque con una (X) el grado de conocimiento respecto al tema presentado, siendo:

1=Malo 2=Regular 3=Bueno 4=Muy bueno 5= Excelente

Indicadores	Escala de valoración				
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
<b>Conocimientos</b>					
1. Valores ancestrales alimentarios (Transmisión de conocimientos)					
2. Prácticas de los saberes ancestrales alimentarios (utensilios ancestrales, cocción en leña)					
3. Actitudes para mantener los saberes ancestrales alimentarios					
<b>Prácticas ancestrales</b>					
4. Uso de técnicas ancestrales gastronómicas					
5. Procedimientos para la preparación de comidas tradicionales/típicas					
6. Conservación de alimentos (Asoleo, Salado)					
7. Tradiciones festivas vinculadas con el patrimonio alimentario					
<b>Mitos y Valores</b>					
8. Relatos tradicionales vinculados a los alimentos (Cuentos, Leyendas)					
9. Historia y acontecimientos de los alimentos ancestrales					
10. Creencias sobre las preparaciones de alimentos (Propiedades curativas)					

“Gracias por su colaboración”

## 8.2.8. Cronograma del trabajo investigativo



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
VICERECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.10

### PLANIFICACION DE TUTORÍAS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**Facultad:** Ciencias Políticas y Administrativas

**Carrera:** Gestión Turística y Hotelera

**Período académico:** Noviembre 2020 – Abril 2021

**Título del proyecto de investigación:** "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA HONORATO VÁSQUEZ, CANTÓN CAÑAR"

**Tutor:** Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**Estudiante:** Carolina Elizabeth Aviles Peñafiel

**Cédula/Pasaporte:** 030260130-7

**Estado de Titulación:**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Último Ciclo     | <input type="checkbox"/> Actualización de Conocimiento <b>SIN</b> curso Primera prórroga (gratuita) |
| <input type="checkbox"/> Primera prórroga (gratuita) | <input type="checkbox"/> Actualización de Conocimiento <b>SIN</b> curso Segunda prórroga (pagada)   |
| <input type="checkbox"/> Segunda prórroga (pagada)   | <input type="checkbox"/> Aprobar Curso de Actualización de Conocimientos                            |
|  | <input type="checkbox"/> Primera prórroga (gratuita) Actualización de Conocimiento Aprobado         |
|  | <input type="checkbox"/> Segunda prórroga (pagada) Actualización de Conocimiento Aprobado           |

N°	PARAMETROS DE REVISION	DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				META / RESULTADO ESPERADO	OBSERVACIONES
		15	25	35	45	15	25	35	45	15	25	35	45	15	25	35	45		
1	Revisión del perfil de la investigación	X	X															2%	
2	Revisión del desarrollo del proyecto de investigación		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3%	
2.1	Introducción / cumplimiento de objetivos			X														3%	
2.2	Estado del arte / Marco Teórico				X	X	X	X										25%	
2.3	Metodología					X	X	X	X									25%	
2.4	Resultados y discusión									X	X							25%	
2.5	Conclusiones y recomendaciones												X					10%	
2.6	Referencias bibliográficas												X					2%	
3	Revisión final del proyecto de investigación													X	X			5%	



CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO

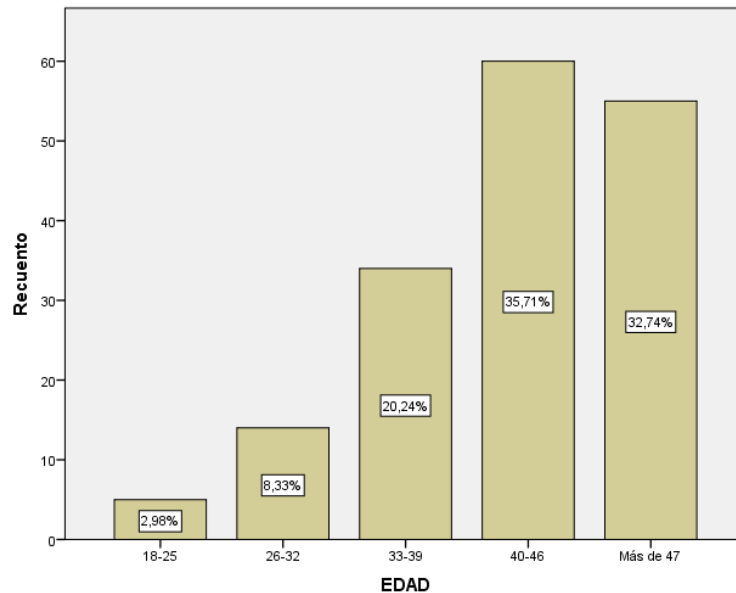
Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo  
**Tutor (a)**

Srta. Carolina Elizabeth Aviles Peñafiel  
**Estudiante**



## 8.2.9. Gráficos de la variable independiente

### a) Edad en años



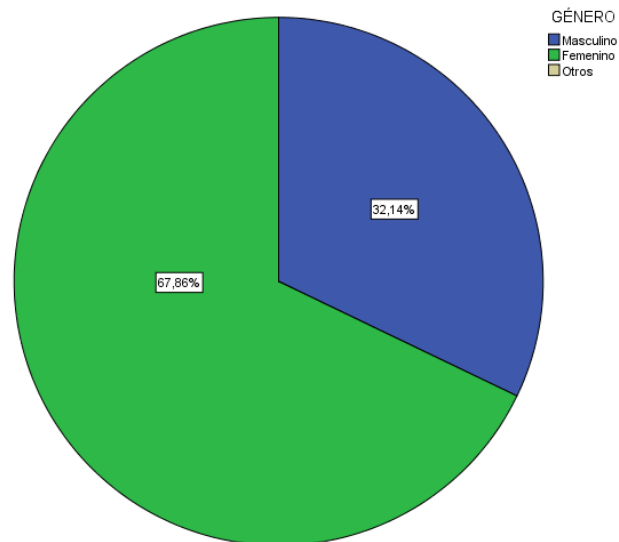
**Gráfico N° 1**

*Edad*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

### b) Género



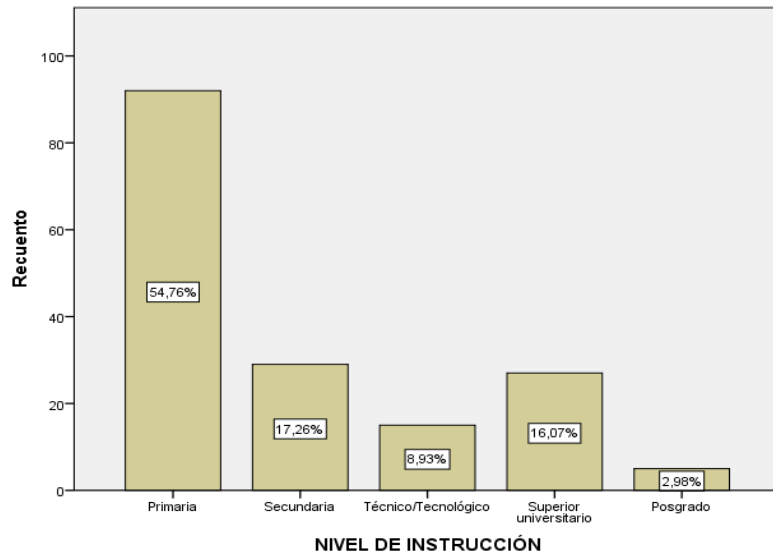
**Gráfico N° 2**

*Género*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

### c) Nivel de Educación



#### Gráfico N° 3

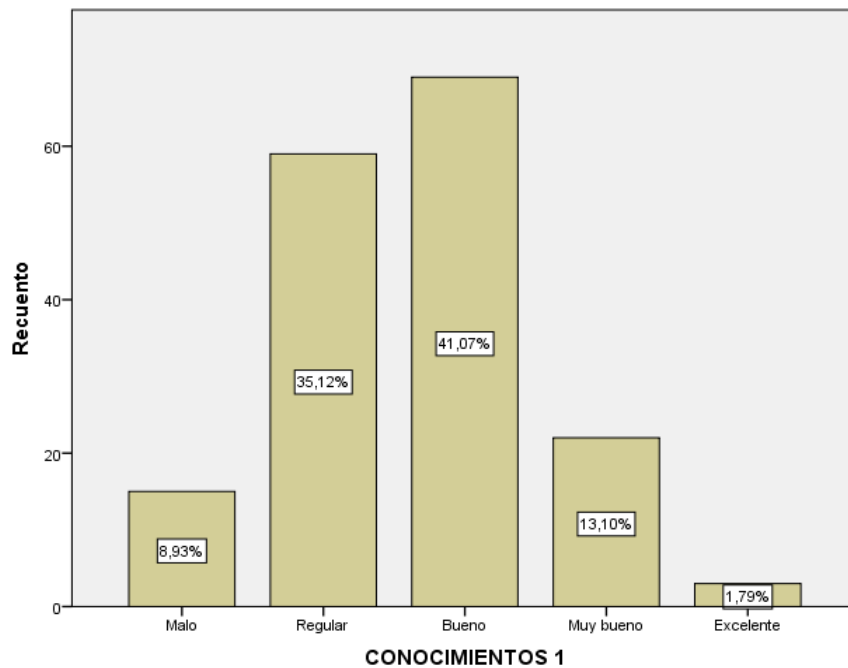
Nivel de educación

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

### Dimensión conocimientos

1. Transmisión de conocimientos acerca de los valores ancestrales alimentarios a las nuevas generaciones



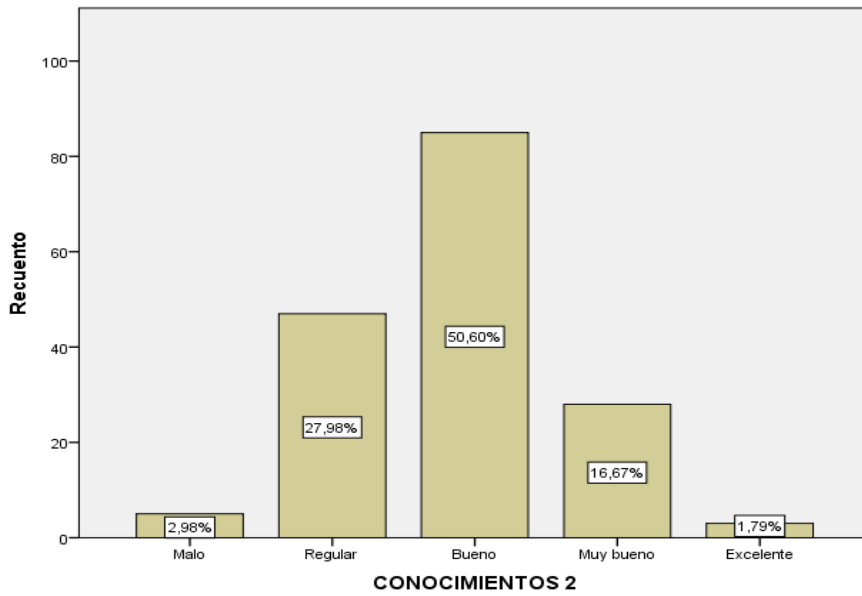
#### Gráfico N° 4

Conocimientos

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

## 2. Conservación de las prácticas ancestrales en las nuevas generaciones



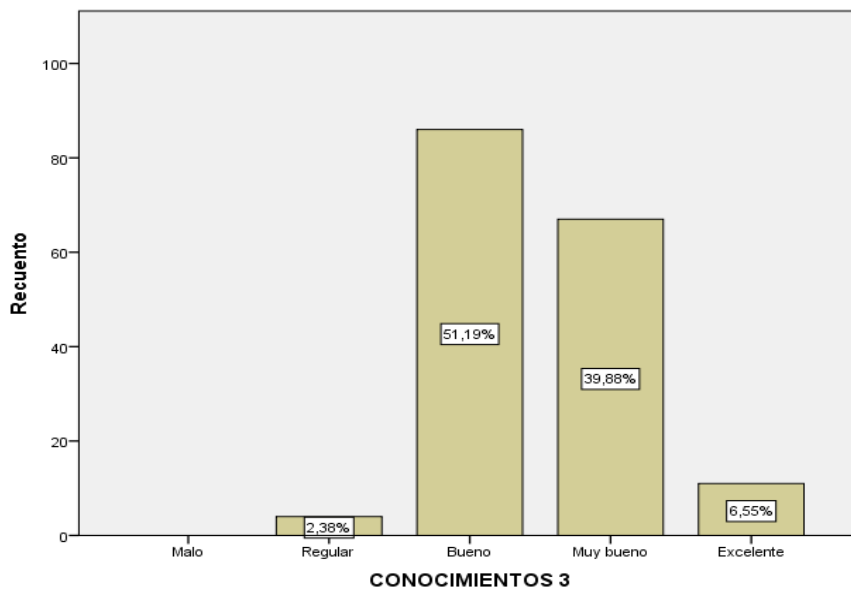
**Gráfico N° 5**

*Conocimientos*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

## 3. Sus actitudes para mantener y conservar los saberes ancestrales alimentarios



**Gráfico N° 6**

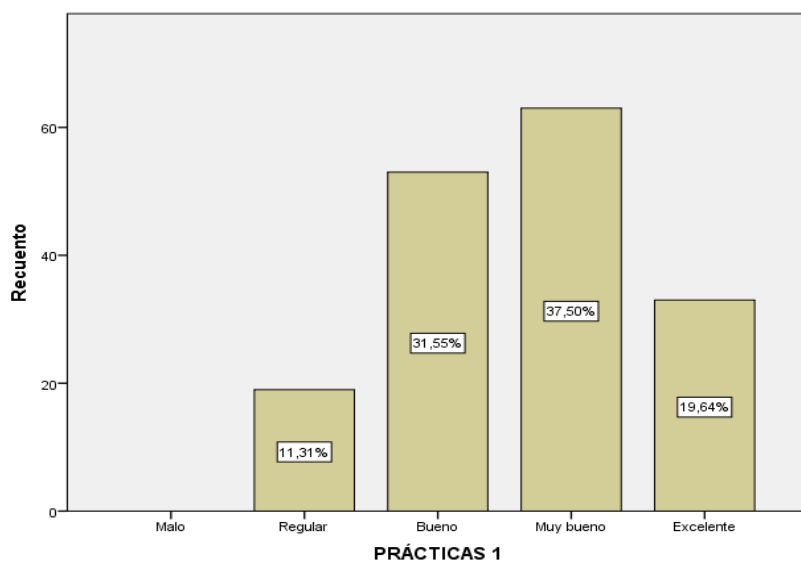
*Conocimientos*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

## Dimensión prácticas ancestrales

4. Conservación de técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en leña) para la elaboración de alimentos



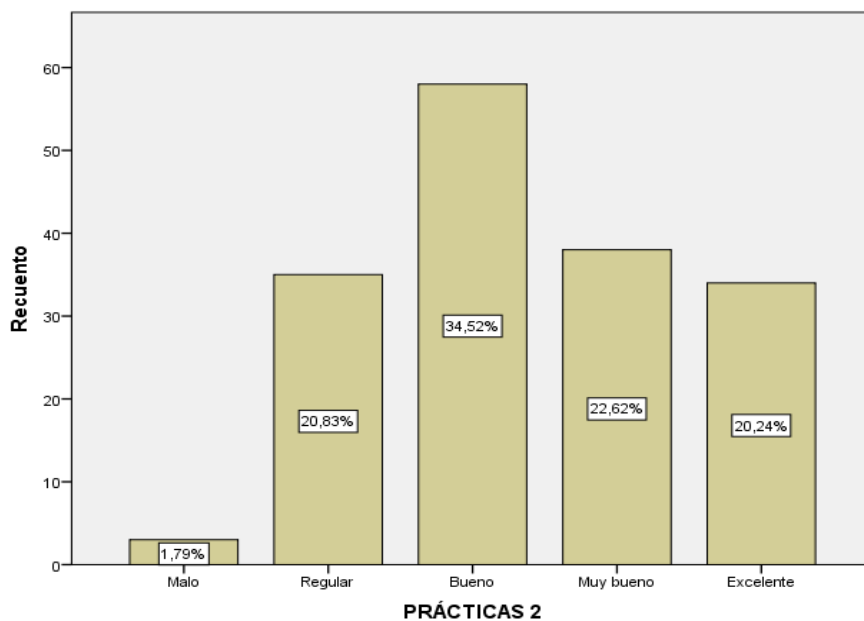
### Gráfico N° 7

#### Prácticas ancestrales

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

5. Conocimientos sobre los procedimientos que se aplican para la preparación de comidas tradicionales/típicas



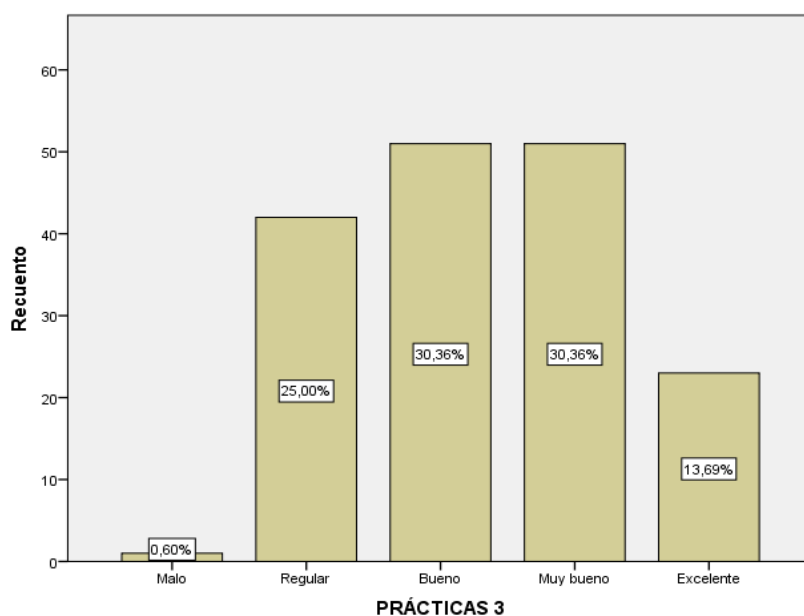
### Gráfico N° 8

#### Prácticas ancestrales

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

6. Uso técnicas de conservación de alimentos como asoleo y el salado



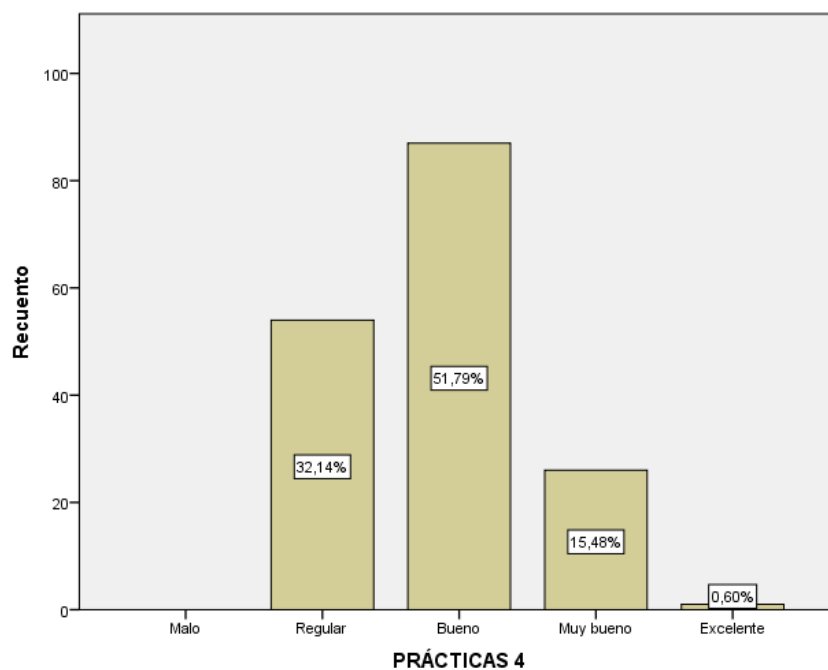
**Gráfico N° 9**

*Prácticas ancestrales*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

7. Conservación de las tradiciones festivas relacionadas con los alimentos



**Gráfico N° 10**

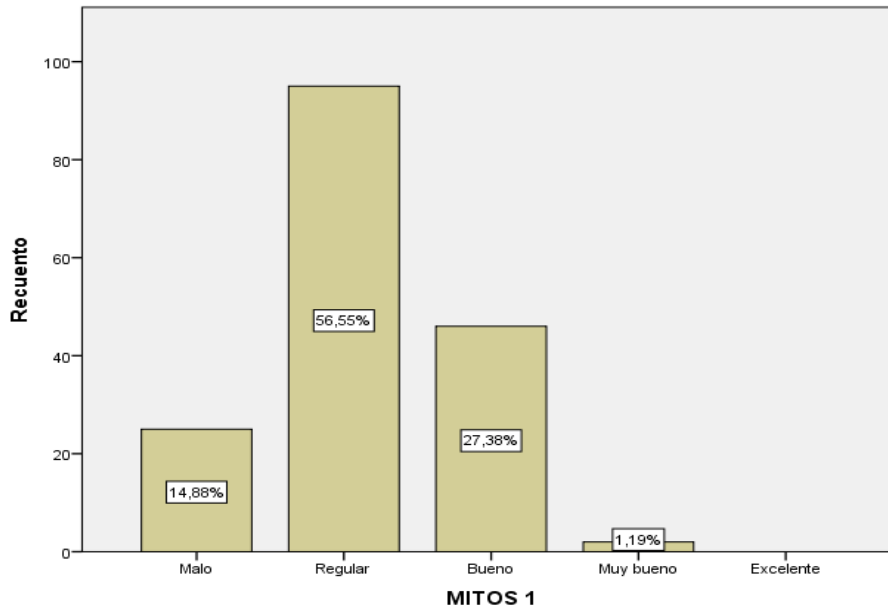
*Prácticas ancestrales*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

## Dimensión mitos y valores

8. Transmisión oral a las nuevas generaciones acerca de los relatos tradicionales (cuentos, leyendas) vinculados a los alimentos



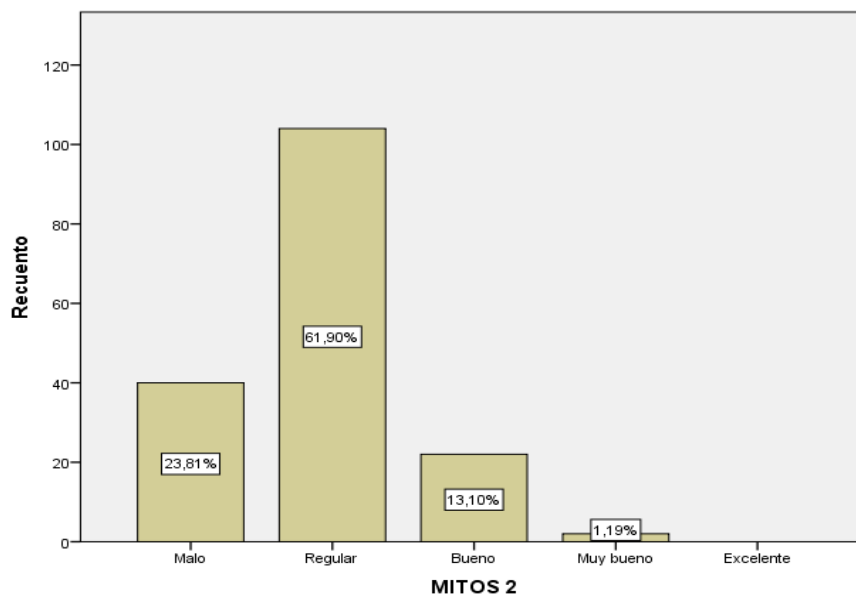
### Gráfico N° 11

Mitos y valores

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

9. Conocimientos acerca de los acontecimientos históricos relacionados a los alimentos



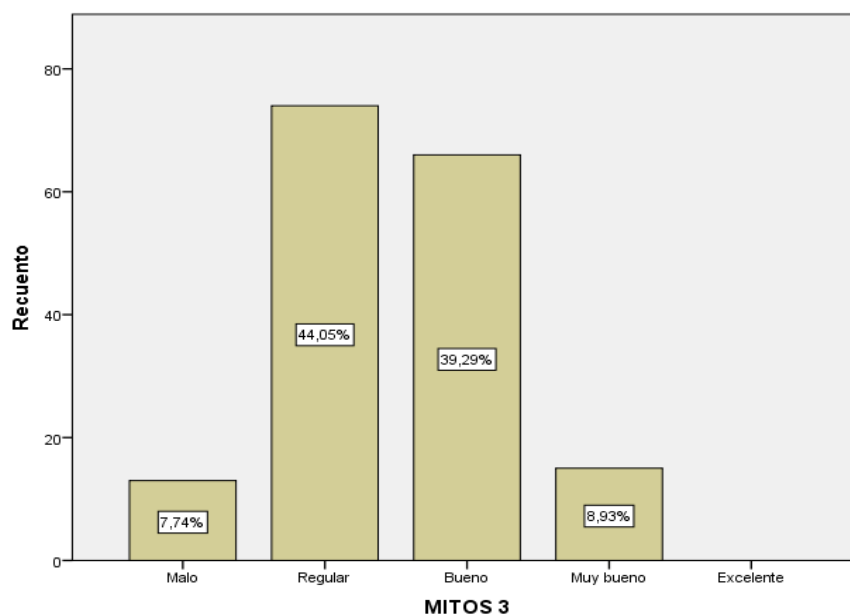
### Gráfico N° 12

Elementos tangibles

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

## 10. Conservación de las creencias para el consumo de alimentos con propiedades curativas



### Gráfico N° 13

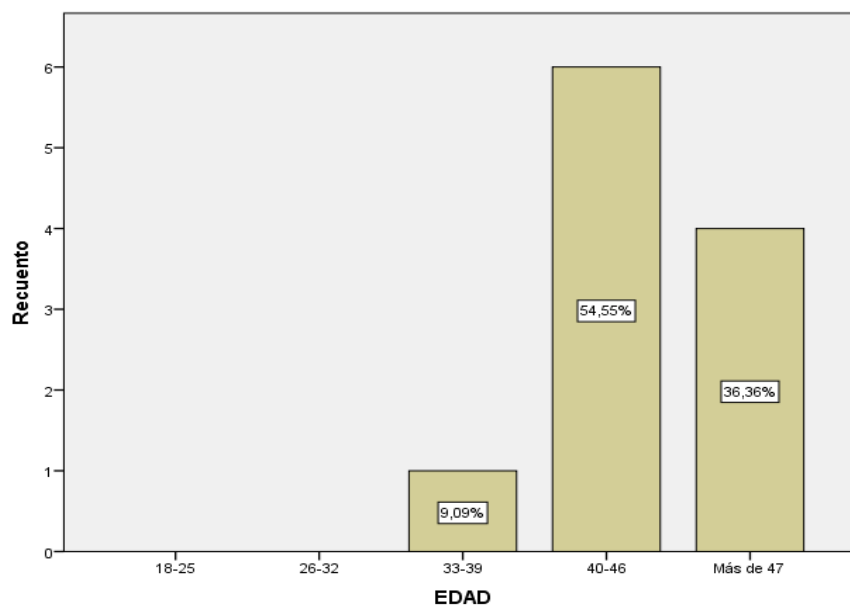
Mitos y valores

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

## 8.2.8. Gráficos de la variable dependiente

### a) Edad en años



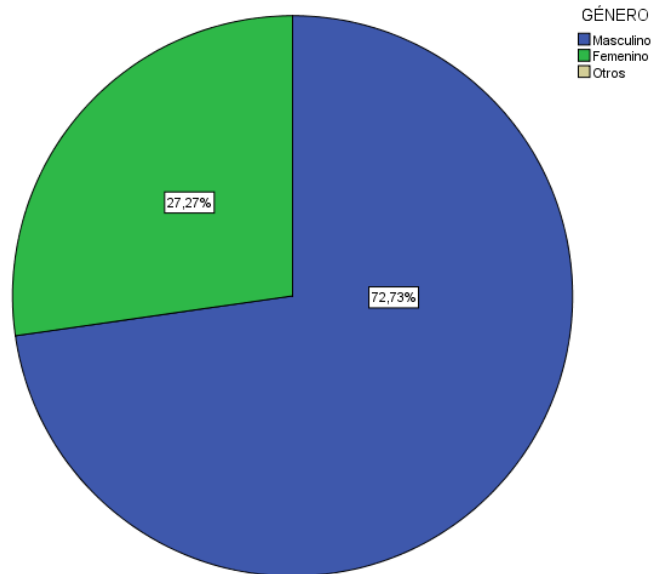
### Gráfico N° 14

Edad en años VD

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

**b) Género**



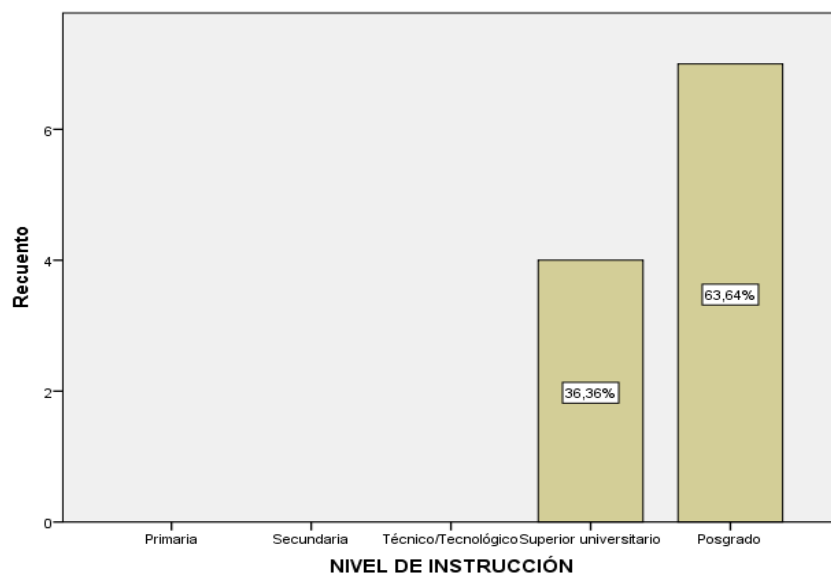
**Gráfico N° 15**

*Género VD*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

**c) Nivel de Instrucción**



**Gráfico N° 16**

*Nivel de instrucción VD*

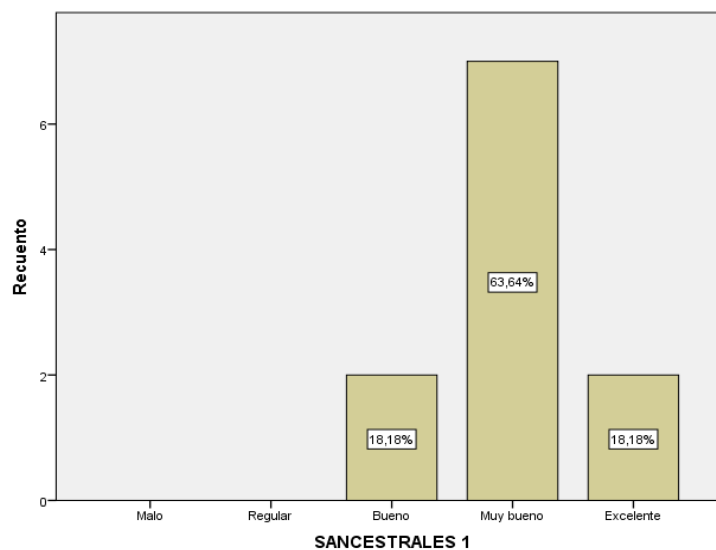
**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).



## Dimensión Saberes ancestrales

### 1. Conservación de las costumbres en la elaboración de alimentos



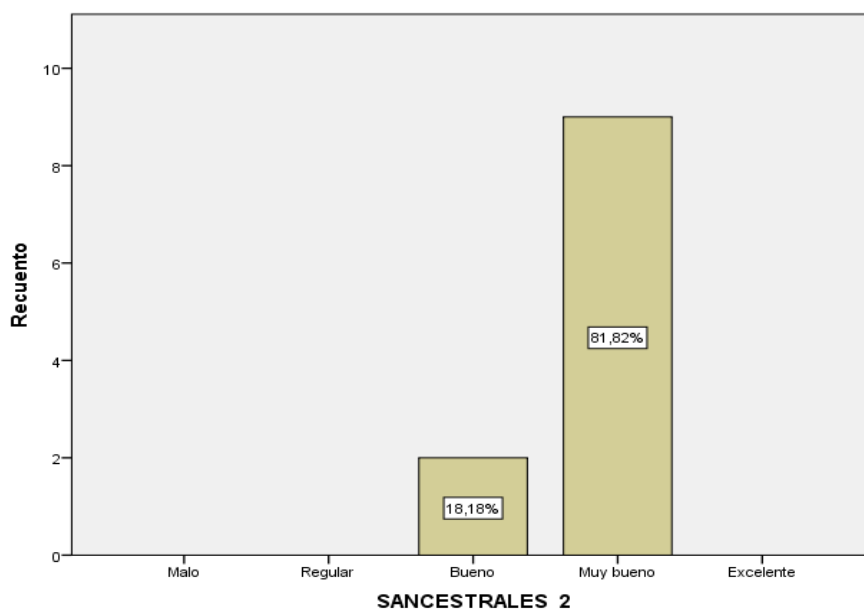
**Gráfico N° 17**

*Saberes ancestrales*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

### 2. Conservación de los saberes relacionados a las propiedades de los alimentos



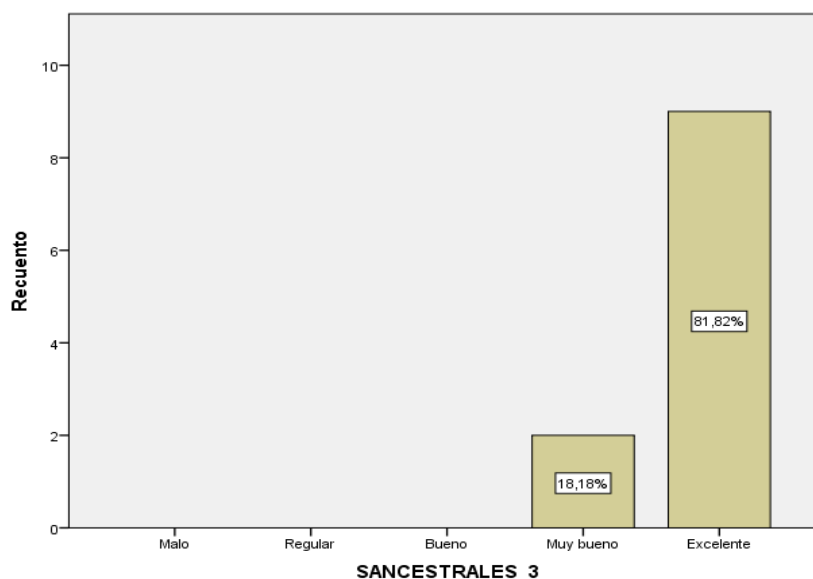
**Gráfico N° 18**

*Saberes ancestrales*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

3. Conservación de las tradiciones relacionadas al patrimonio alimentario como la celebración de fiestas (Inti Raymi, Fiesta del maíz)



**Gráfico N° 19**

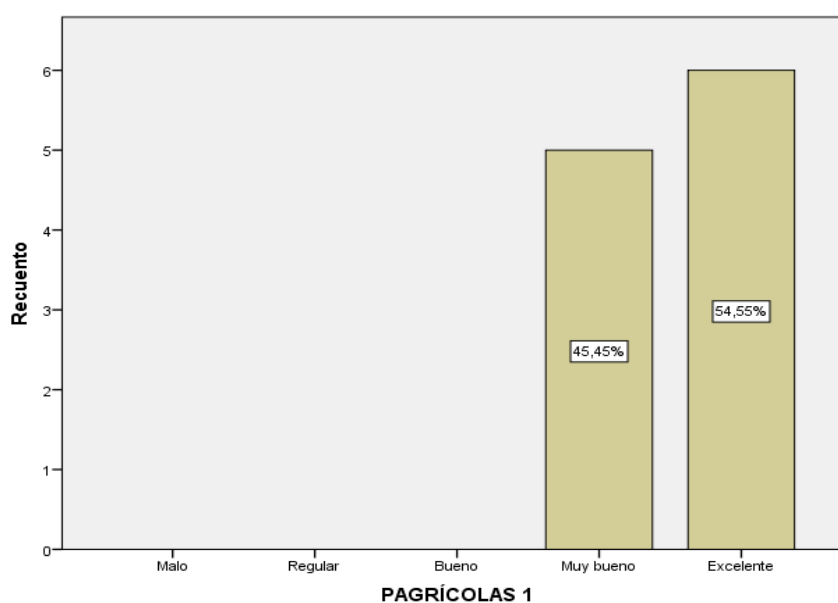
*Saberes ancestrales*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

**Dimensión Prácticas agrícolas**

4. Conservación del uso de técnicas agrícolas (Cultivos en terraza, camellones, combinación de cultivos)



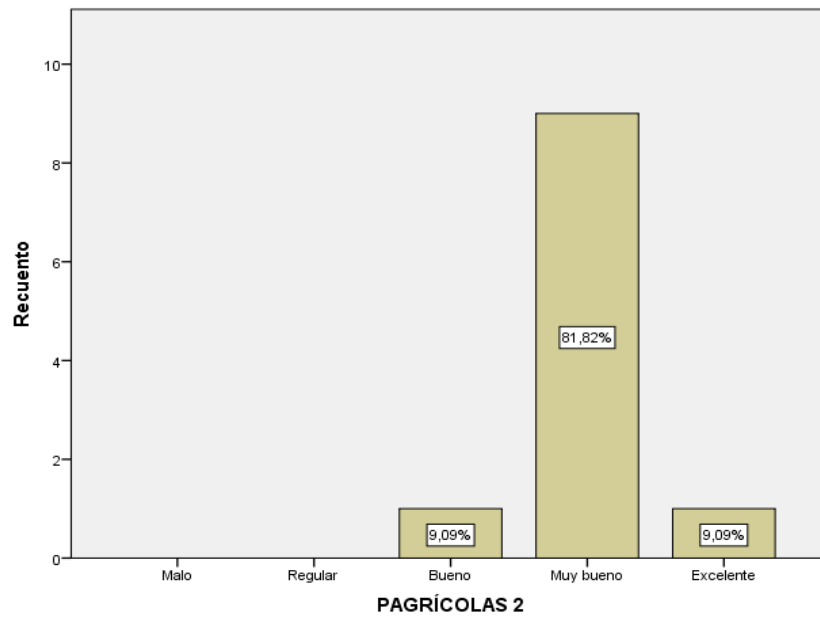
**Gráfico N° 20**

*Prácticas agrícolas*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

5. Aplicación de los ciclos agrícolas (calendario lunar) en la época de siembra



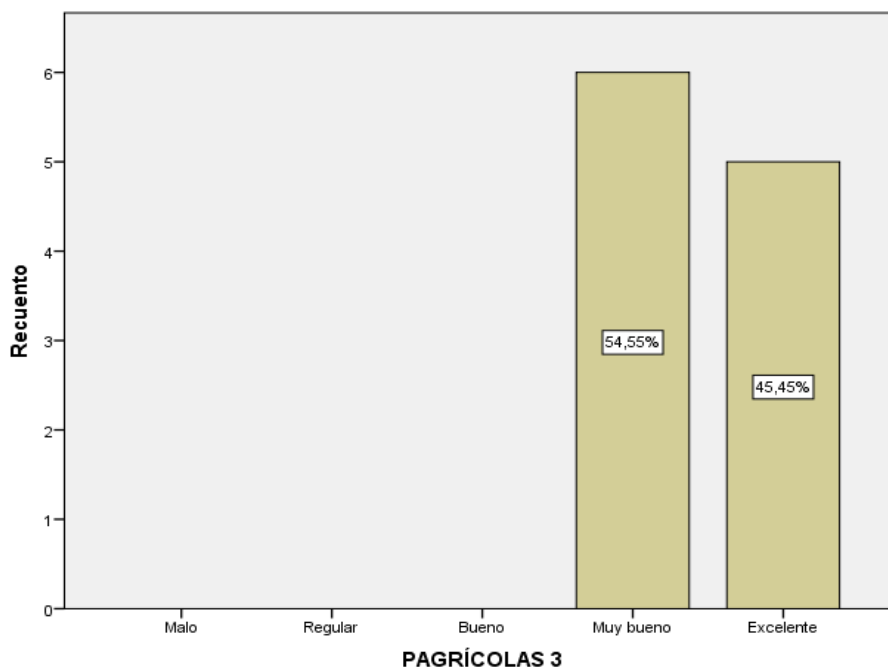
**Gráfico N° 21**

*Prácticas agrícolas*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

6. Conocimiento acerca de la estacionalidad en periodos de cultivos y cosecha



**Gráfico N° 22**

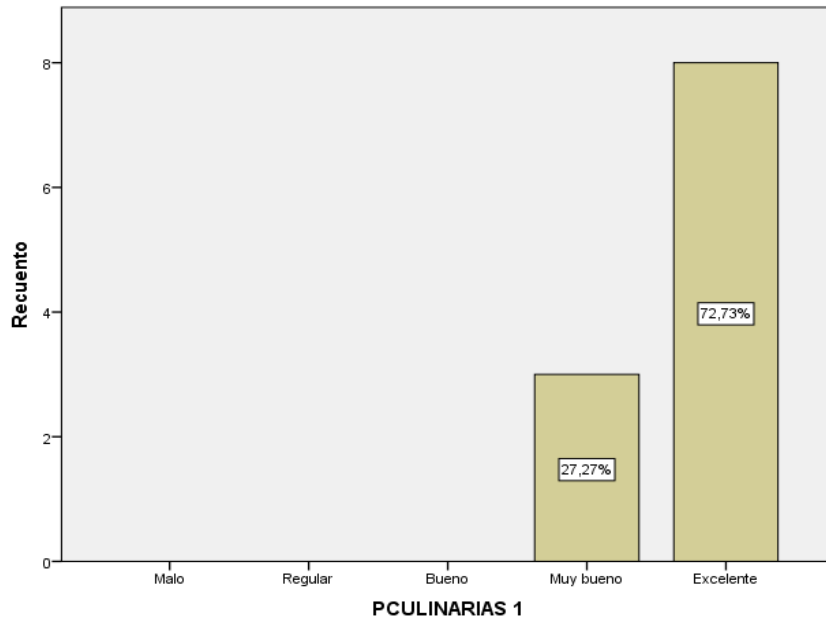
*Prácticas agrícolas*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

## Dimensión Prácticas culinarias

7. Conservación de las técnicas culinarias aplicadas en la preparación de alimentos (Cocción en barro, cocción dentro de hojas, pachamanca)



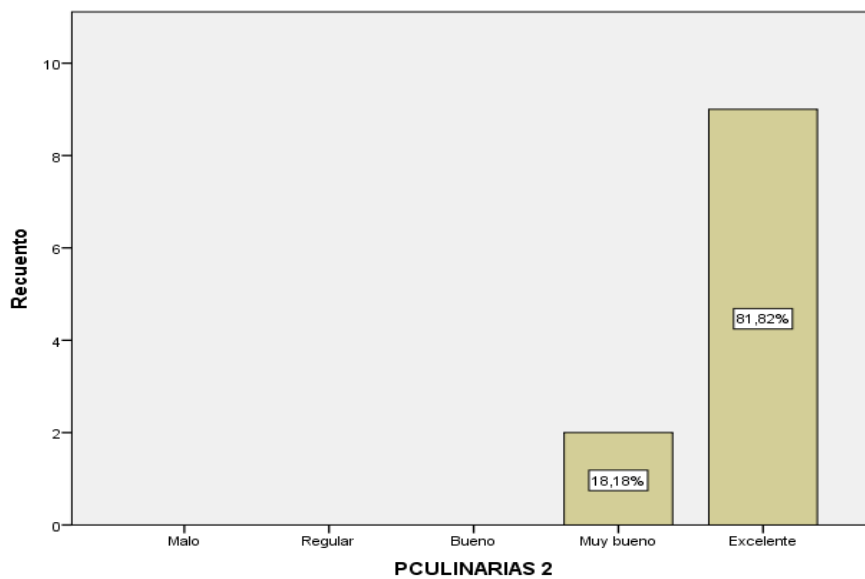
### Gráfico N° 23

#### Prácticas culinarias

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

8. Conservación de las tradiciones culinarias en festividades (Semana santa, Día de los difuntos)



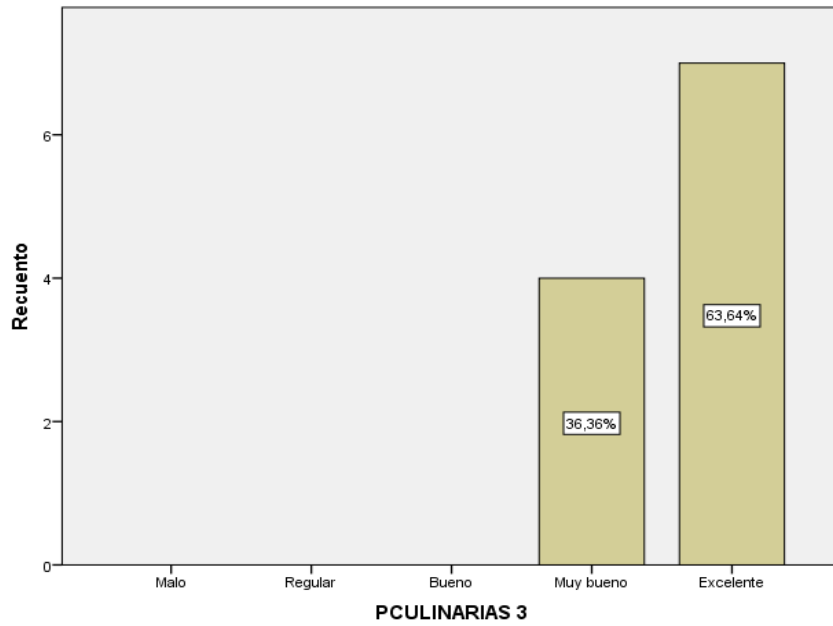
### Gráfico N° 24

#### Prácticas Culinarias

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Avilés Carolina, (2021).

9. Conservación de utensilios ancestrales que se emplean para la preparación de alimentos (ollas de barro, piedra de moler, tiestos)



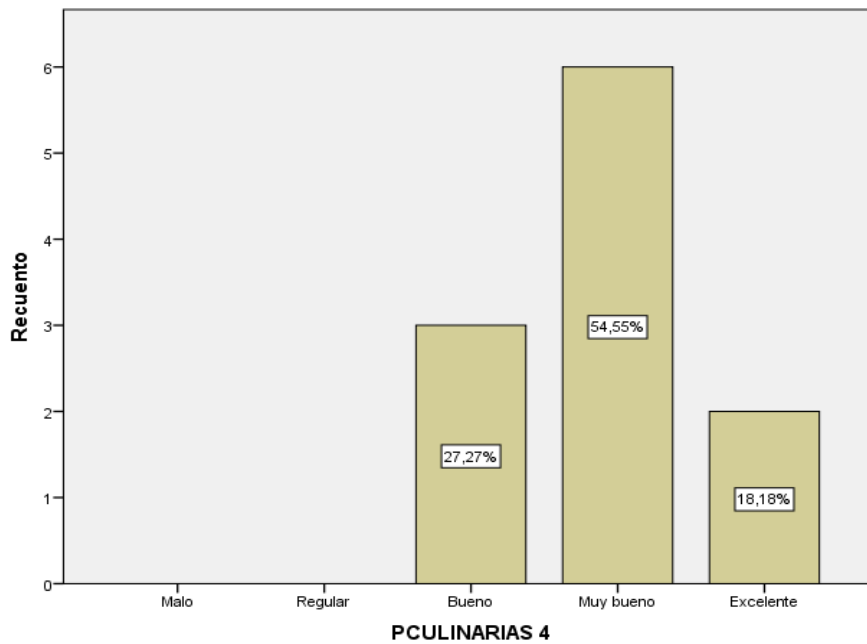
**Gráfico N° 25**

*Prácticas culinarias*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).

10. Conservación de las creencias populares vinculadas con el consumo de alimentos en festividades (ofrenda de alimentos en el día de los difuntos)



**Gráfico N° 26**

*Prácticas culinarias*

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Avilés Carolina, (2021).