



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE INGENIERÍA
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

“Trabajo de grado previo la obtención del Título de Ingeniero en Gestión Turística
y Hotelera”

TRABAJO DE GRADUACIÓN

“VALORIZACIÓN DE LAS MANIFESTACIONES CULINARIAS
ANCESTRALES, PARA EL FOMENTO TURÍSTICO-CULTURAL DEL
PUEBLO CACHA-COMUNIDAD MACHANGARA”

Autor: Mary Carmen Román Merino

Director: Msc. Margoth Cali.

Riobamba-Ecuador

2017

Los miembros del Tribunal de Graduación del proyecto de investigación de título: **“Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo Cacha-comunidad Machangara”**, presentado por: Mary Carmen Román Merino, y dirigida por: Msc. Margot Cali.

Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito en el cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de Ingeniería de la UNACH.

Para constancia de lo expuesto firman:

Dr. Hector Pacheco
Presidente del Tribunal



Firma

Msc. Margoth Cali
Director del Proyecto



Firma

Msc. Paula Moreno
Miembro del Tribunal



Firma

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Graduación, nos corresponde exclusivamente a: MARY CARMEN ROMÁN MERINO y del Director del Proyecto Msc. Margoth Cali; y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Mary Carmen Román

CI: 060404006-3

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento para la Universidad Nacional de Chimborazo Facultad de Ingeniería, por ser el centro que nos formó profesionalmente, al Msc Bacilio Pomaina por todo su apoyo y paciencia.

De igual forma un agradecimiento especial para el Gobierno Parroquial Rural de Cacha por la ayuda recibida tanto intelectual como material para la realización de la Investigación.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a todas las personas que colaboraron en mi formación tanto profesional como humanística, a mis profesores, padres, hermanas e instructores que han hecho de mí una persona en continuo aprendizaje.

ÍNDICE GENERAL **INDICE DE CUADROS**

Tabla 1.- Características de los atractivos que deben inventariarse.....	16
Tabla 2.-Muestra valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales	24
Tabla 3.-Muestra fomento turístico cultural.....	25
Tabla 4.- Operacionalización de variable independiente	26
Tabla 5.- Operacionalización de variable dependiente	27
Tabla 6.-Procedimientos	28
Tabla 7.-Población	31
Tabla 8.-Gobierno Parroquial.....	31
Tabla 9.- Calendario festivo y gastronomía típica de los asentamientos humanos de la parroquia.....	32
Tabla 10.- Ingresos familiares.....	33
Tabla 11.- Tipos de alimentos.....	34
Tabla 12.- Ingredientes.....	36
Tabla 13.- Instrumentos	37
Tabla 14.- Temporada	38
Tabla 15.- Importancia	39
Tabla 16.- Personajes	40
Tabla 17.- Frecuencia de visita de atractivos	41
Tabla 18.- Preferencias de los atractivos.....	43
Tabla 19.- Oferta Gastronómica.....	45
Tabla 12.- Precio gastronomía	46
Tabla 21.- Ocupación	48
Tabla 22.- Conocimiento de los atractivos.....	49
Tabla 23.- Difusión	50
Tabla 24. Registro de las manifestaciones culinarias ancestrales	52
Tabla 25.- Criterios de evaluación	52
Tabla 26. Evaluación de las manifestaciones culinarias ancestrales.....	53
Tabla 27.-. Nivel de vulnerabilidad de las manifestaciones culinarias ancestrales	54
Tabla 28.- Análisis FODA	67
Tabla 29.- Estrategias.....	68
Tabla 30.- Programas y Proyectos	69
Tabla 31.- Programa de Capacitación	71
Tabla 32.- Programa de Turismo Cultural Culinario	75
Tabla 33.- Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral.....	78
Tabla 34.- Presupuesto programa de capacitación	81
Tabla 35.- Presupuesto programa de turismo cultural culinario	82
Tabla 36.- Presupuesto programa de difusión y promoción de la gastronomía ancestral.....	82
Tabla 37.- Indicadores.....	84
Tabla 38.- Monitoreo y Evaluación	85

INDICE DE GRÁFICOS E ILUSTRACIONES

Gráfico 1.- Fomento Turístico.....	19
Gráfico 2.-Mapa político de la comunidad de Cacha.....	30
Gráfico 3.- Tipo de alimentación	35
Gráfico 4.- Ingredientes	36
Gráfico 5.- Instrumentos	37
Gráfico 6.- Temporada	38
Gráfico 7.- Importancia.....	39
Gráfico 8.- Personajes	40
Gráfica 9.- Frecuencia de visita a los atractivos turísticos.....	42
Gráfica 10.- Conocimiento de los atractivos turísticos	43
Gráfica 11.- Oferta Gastronómica.....	45
Gráfica 12.- Precio Gastronomía.....	46
Gráfica 13.-Ocupación	48
Gráfica 14.- Conocimiento de los atractivos turísticos	49
Gráfica 15.- Difusión	50
Gráfico 16.- Esquema de la propuesta	64
Gráfico 17.- Manual Culinaria Ancestral.....	73
Gráfica 18.-Diseño de las instalaciones	77
Gráfico 19.-Diseño de página web.....	80
Gráfico 20.- Organigrama Estructural.....	118

I. RESUMEN

El presente trabajo constituye una investigación en torno a las manifestaciones culinarias de la comunidad Machangara perteneciente al pueblo Cacha conservando los métodos tradicionales de las cocinas comunitarias, es así que se recopila información entorno a la gastronomía cotidiana bajo las experiencias diarias de la comunidad, gastronomía en celebraciones, después de participar de las actividades comunitarias gracias a su hospitalidad, gastronomía para convalecientes que guardan factores medicinales dentro de la memoria colectiva, y gastronomía ceremonial, la misma que tiene un significado propio de la región, impartida por los consejeros de la comunidad.

De esta manera se pretende mantener las manifestaciones de un pueblo, transmitir a las futuras generaciones y a la vez transformar a la comunidad en un lugar no solo con atractivos turísticos si no también con servicios que satisfagan las necesidades de los turistas, conociendo la cultura de los lugares que visitan.

Para lo cual primero se sustentó teóricamente las variables que componen el tema estas son: Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales y fomento turístico cultural, de esta manera pudimos obtener una visión futura de la investigación y encontrar puntos clave en el proceso; a continuación se fijó la metodología acorde con el medio y se obtuvieron los resultados que representan hallazgos y parámetros a considerar.

Durante el desarrollo de la propuesta se **fijaron** los aspectos trascendentales del Plan de Gestión, se realizó el registro de fichas en el formato del INPC para recopilar las diferentes manifestaciones culinarias existentes después de realizar la priorización de la información.

Concluimos trabajo al fijar estrategias planes y programas de acción que dinamizarán la economía de Machangara y ayudarán a conservar sus manifestaciones culinarias.

ABSTRACT


This research is about the culinary demonstrations of community Machangara belonging to Cachatown, where the people retaining the traditional methods of community kitchens, so the information was collected around to the daily cuisine under the regular experiences of the community, gastronomy in celebrations, after participating in community activities, thanks to its hospitality, gastronomy for nursing homes that keep medicinal factors within the collective memory , and ceremonial gastronomy, which has a meaning that is typical of the region, given by members of the community.

In this way is intended to maintain the manifestations of a people, convey to future generations and simultaneously transform the community in a place not just the tourist attractions if not also with services that meet the needs of tourists, knowing the culture of the places that they can visit.

For this reason, first was sustained theoretically the variables that compose the topic these are: valorization of the ancestral culinary demonstrations and cultural tourism promotion, thus we could obtain a future vision of research and find key points in the process; the methodology was used according to the resources that we found and obtained the results that represent findings and parameters to consider.

During the development of the proposal was reflected the transcendental aspects of the Management Plan, the chips record was made at the INPC format to collect the different culinary demonstrations after the prioritization of information.

As a conclusion it was necessary to set strategies, plans and programs of action that strengthen the economy of Machangara and will help to preserve their culinary demonstrations.


Reviewed by: López, Ligia
Language Center Teacher



II. INTRODUCCION

“La sabiduría ancestral ha regresado para curar esta humanidad de infelicidad y consumismo.” Chamalú

Ecuador es un país pluricultural, plurilingüístico, pluriétnico y plurinacional, puesto que en su interior conviven sociedades, culturas, grupos étnicos, pueblos y distintas nacionalidades, con lenguas, tradiciones históricas, cosmovisiones, forma de organización socio-políticas e identidades propias y diferenciadas, que hacen de este, un país multicolor, diverso, de múltiples rostros, carácter plural y diverso existente desde mucho antes de su constitución como Estado Nacional, pues ya en la época prehispánica, su territorio estuvo habitado por distintas sociedades, pueblos y culturas con diferentes niveles de desarrollo social, político y cultural. Desde entonces, esa diversidad se ha mantenido y enriquecido, constituyendo su principal característica y su mayor riqueza. (Guerrero, 2002)

Actualmente tanto en la provincia de Chimborazo como en sus diferentes comunidades se puede constatar el crecimiento del turismo vivencial, comunitario al igual que las tendencias de viaje han ido cambiando a una forma de vida más natural en donde se pueda conocer la cotidianeidad de las diferentes culturas. En el cantón Riobamba existen algunos proyectos de turismo comunitario como lo son Palacio Real, Sumak Allpa; que han tenido gran admisión y en si la comunidad tiene amplia mentalidad de acogida turística ejemplo de esto Pucara Tambo, sin embargo la comunidad Machangara no ha estado inmersa debido a la falta de conocimiento y la falta de interés en esta clase de actividades, al igual que no ha existido una organización adecuada con estos.

El tema para este proyecto surgió de la necesidad de empoderarnos y darle la importancia que merece el arte culinario de nuestros antepasados, siendo el principal problema la deficiente valoración de las manifestaciones culinarias en la comunidad Cacha Machangara; lo cual deriva en otras problemáticas como lo son la aculturación “Según Herskovits es la transferencia de elementos o rasgos de una cultura a otra, cuyo proceso y dispositivos sólo estamos en situación de deducir, porque su manifestación ha ocurrido en un tiempo histórico”, pérdida de atractivos turísticos inmateriales, al igual que se evidencia una alimentación pobre

en nutrientes lo cual se contrapone a la amplia sabiduría de nuestros pueblos, al igual que la inquietud e interés por las personas que visitan estos pueblos de tener un turismo más vivencial, comunitario. El proyecto presta las facilidades de realización puesto que existe el interés de nuestros moradores quienes de forma entusiasta pretenden revivir las costumbres de sus antepasados.

Y se justifica de forma teórica puesto que durante la investigación se aplicaron conocimientos previos adquiridos durante la formación en Gestión Turística y Hotelera, teniendo como base ramas como Patrimonio Cultural, Etnografía y Folclore, Nutrición, Seguridad Alimentaria, Gastronomía

Hay quienes valoran la gran herencia que van dejando sus padres en esos pequeños recuerdos, vivencias y experiencias, en esas comidas donde no solo encontramos un sin número de alimentos si no la sabiduría de nuestros antepasados, pero sobre todo es una forma muy práctica de dar a conocer un lugar mediante su comida puesto que allí refleja su forma de vida, su clima, su forma de producción, como llega ese producto a la mesa de las personas, como se lo prepara y como se lo sirve, en un momento tan sencillo y a la vez rutinario podemos mostrar a los turistas muchos aspectos demasiado interesantes de nuestro pueblo y que mejor si es de la forma en la que lo hacían nuestros ancestros, sin la influencia del mestizaje.

La presente investigación contiene la siguiente justificación metodológica; propone diseñar la valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo Cacha-comunidad Machangara; para lo cual plantea la siguiente hipótesis “La valoración de las manifestaciones culinarias ancestrales fomentara el ámbito turístico cultural de la comunidad Machangara”

Mientras que su justificación practica se aplica en el desarrollo procurando la sostenibilidad tanto del proyecto como su aplicación misma que se presentara a la junta parroquial para así difundirla y podrá constituir una fuente de empleo para la comunidad.

El objetivo general de la investigación es “Valorizar las manifestaciones culinarias ancestrales para el fomento turístico Cultural” para esto se fijan los siguientes

objetivos específicos: establecer la problematización de las manifestaciones culinarias ancestrales de la comunidad mediante diagnóstico para determinar la evolución de la gastronomía culinaria, después establecer herramientas metodológicas para aplicar en la investigación de la gastronomía culinaria; continuaremos al identificar las perspectivas de las manifestaciones culinarias ancestrales a través de estudio de campo para determinar el grado de conocimiento y aceptación, y diseñar un plan de salvaguarda para las manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural en la comunidad Cacha-Machangara.

En el actual trabajo se abordaran los siguientes contenido: fundamentación teórica; metodología; resultados; discusión; conclusiones; recomendaciones y propuesta.

CAPÍTULO I

III. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

En el marco teórico se abordan los siguientes aspectos relacionados a la **“Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo Cacha-comunidad Machangara”**.

4.1 3.1. Antecedentes de la Investigación

Existen diferentes investigaciones realizadas en el área culinaria:

Rescate del Patrimonio Gastronómico de Preparaciones Tradicionales del cantón Francisco de Orellana 2010˙ Alvarado Ron Jessica Patricia; en esta tesis podemos encontrar la importancia del arte culinaria en el diario vivir y más aún el interés que se puede obtener de otras personas al difundir esta clase de preparaciones aquí se detallan diferentes preparaciones en forma de recetario pero no plantea formas de difusión.

Y en cuanto a investigaciones realizadas dentro de la cultura Puruhá vemos que existen muchas investigaciones previas que nos muestran una gran riqueza cultural que nos ayudara a construir un amplio material de Investigación, podemos referirnos a las siguientes: “Rescate de la gráfica Puruhá mediante su aplicación en un sistema señalética para el gobierno autónomo y descentralizado de la provincia de Chimborazo” Alvares Romero Belisa Alexandra y la “Difusión de la Diversidad Étnica Indígena de la Provincia de Chimborazo a través de un tutorial multimedia” Poma Yuquilema Ángel Enrique; en estas dos tesis en cambio se realiza la gráfica Puruhá, recopilando información histórica pertinente plantea diseños acordes con los ambientes a aplicarse.

4.2 3.2. Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales

Para el desarrollo de la variable independiente se despliegan los siguientes conceptos: patrimonio, patrimonio cultural inmaterial y su clasificación, valorización, valorización cultural, valorización culinaria ancestral, tradiciones y costumbres culinarias ancestrales del pueblo Cacha, culinaria y clasificación de las manifestaciones culinarias.

3.2.1. Patrimonio

El término patrimonio se refiere al legado que recibimos del pasado, el cual debemos proteger, conservar y rehabilitar en el presente, y que se transmitirán a las próximas generaciones. “El patrimonio se fragua en la mirada de quien lo aprecia y con ello funde lo aprendido del pasado y lo ejercido en el presente. (Yáñez Chirino, 2011)

3.2.2. Patrimonio Cultural Inmaterial

El PCI está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la re-significación de los sentidos.

Para efectos del presente documento, se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial:

a. Vinculación a los ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial

La manifestación se enmarca en la definición y ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial establecida en este documento.

b. Transmisión intergeneracional y vigencia

Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación son transmitidos de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son creados y recreados por las comunidades y grupos detentores en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y/o naturales, manteniéndose la vigencia de la manifestación y su función sociocultural.

c. Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo

La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad, grupo detentor –y en ciertos

casos por individuos– como parte de su identidad y sentido de pertenencia.

d. Respeto a los derechos

La manifestación se enmarca en el respeto a los derechos humanos, derechos colectivos y de la naturaleza y respeta los principios y normativas establecidos en la Constitución del Estado Ecuatoriano.

e. Buen Vivir

La manifestación se sustenta en el principio del Buen Vivir promoviendo la cohesión social, la reciprocidad, el fortalecimiento de las identidades, el bienestar social, colectivo y la participación local.

f. Respeto a la diversidad

La manifestación se enmarca en el respeto a la diversidad y genera el diálogo intercultural.

g. Aspecto económico

La manifestación no debe tener en sí misma un fin lucrativo. El aspecto lucrativo de la manifestación no debe sobreponerse al sentido social y cultural de la misma. (Inpc., Guía de salvaguarda para el patrimonio cultural inmaterial, 2013)

3.2.3. Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial

El Ecuador ha considerado las cinco categorías generales, denominadas *ámbitos* del Patrimonio Cultural Inmaterial:

- 1) Tradiciones y expresiones orales;
- 2) Artes del espectáculo;
- 3) Usos sociales, rituales y actos festivos;
- 4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- 5) Técnicas artesanales tradicionales. (Unesco, 2003)

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

Gastronomía. Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la

satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran (Inpc., Guía de salvaguarda para el patrimonio cultural inmaterial, 2013)

3.2.4. Valorización

Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tiene sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad. (Inpc., 2011)

3.2.5. Valorización Cultural

La valoración cultural es un mecanismo que busca conocer la importancia que le otorgan los individuos y la comunidad a la fauna silvestre en cautiverio con base en los usos que el individuo y la comunidad le dan y la importancia que esta recibe en función de los beneficios generados por estos usos, los cuales pueden ser alimentación, medicinal, comercial, ritual, ornamental, artesanal, entre otros. (Betancourth, 2009)

3.2.6. Valorización Culinaria Ancestral

Estudio de producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico (Garufi L., 2016)

Existen múltiples investigaciones que tratan el tema de la culinaria. Tal es el caso de la aportada por Félix Payaguaje en la que se argumenta la importancia de este aspecto en la vida y el entorno sociocultural de un grupo de personas que va perdiendo con el tiempo el arraigo por las tradiciones más ancestrales. Es por esta razón que Zurita indica:

De ahí la importancia de concientizar a la ciudadanía lo valiosa que es la gastronomía ecuatoriana, porque la diversidad de su suelo, de los pisos climáticos, de su flora, su fauna; permiten obtener gran variedad de productos que representan la materia prima de la cocina ecuatoriana, como: gramíneas, hortalizas, frutas, legumbres, tubérculos; así como se da lugar la producción de ganado vacuno, ovino, avícola, piscícola; que hacen de la cocina un mundo lleno de sabores, colores, texturas y aromas distintos. (Zurita, 2012)

Como lo define Carhuamaca, Gutarra y Valderrama León Jesús y Mariano en su libro Pachamanca el festín Terrenal “La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento.

Los antepasados en la era del hombre primitivo basaban su alimentación y supervivencia en lo que su entorno alimenticio les brindaba. Las plantas, frutos y semillas conformaban su dieta diaria, realizaban este tipo de alimentación debido a que imitaban las costumbres de animales vegetarianos los cuales con su hocico buscaban sus alimentos en el suelo escarbando. Las proteínas eran obtenidas de pequeños animales, los huevos, y de los insectos, lo cual era consumido directamente sin ningún tipo de cocción ni saborizante.

Empezaron a ver y aprender de los animales carnívoros como devoraban a otros, desde ese instante surgió la idea del hombre en convertirse en cazador lo cual dio como inicio a una mejor fuente de alimentación proteica. Los primeros sabores otorgados a los alimentos a manera de sazón fueron gracias a la utilización del agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba y limpiaba sus alimentos recolectados para evitar el exceso de tierra, en ese momento descubrieron el sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas y demás productos que permitían mejorar la calidad en sus sabores. (Gutarra, 2015)

La historia del fuego en la cocina se remonta cuando los primeros homínidos descubrieran su utilidad para asar los alimentos. Desde entonces su aplicación en la cocina se ha ido depurando hasta los modernos fogones con los cuales a la actualidad se pueden preparar los alimentos de forma segura, sin olores ni humos, y con la comodidad de poder regular la llama según convenga. (Gutarra, 2015)

Por otro lado el Instituto de Investigaciones Históricas en su libro Consecuencia del encuentro de dos mundos. Conquista y Comida indica:

El descubrimiento del fuego y su aplicación en la cocina se le atribuye al Homo Erectus, sucesor del Homo Habilis, el cual pobló la tierra entre los años

1.000.000 y 300.000 a.C. durante la época glacial. Se estima que fue en torno al año 500.000 a.C. cuando se descubrió por primera vez el fuego, en el sentido de que se consiguió domesticarlo, aprovechando alguna rama candente tras un incendio para luego mantenerlo y conservarlo.

El fuego resultaba muy valioso debido a que en primer lugar ayudaba a la protección del frío, también para ahuyentar a los depredadores, usarlo en la caza, y muy importante para su uso en la cocina.

El fuego otorga muchas características a los alimentos: la carne más tierna y sabrosa al asarla, transformaba en comestibles a los vegetales y varios alimentos que no se los podía comer sin cocinarlos. También permitía que se exterminaran parásitos y bacterias, lo cual reducía en ellos las enfermedades alimenticias.

Con el tiempo, el Homo Erectus inventó diferentes métodos para provocar el fuego (los primeros “mecheros”), ya fuera con chispas producidas del roce de piedras, maderas u otras técnicas. Lo que le permitió no depender de los fenómenos naturales o la generosidad de otras tribus para conseguirlo.

Durante miles de años el asado fue el gran y único método de cocción por aplicación directa al fuego o su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura, la cual se colocaba normalmente sobre la hoguera con algún sistema de sujeción rudimentario. Colocaban a la pieza de caza ensartada en un palo y apoyada en otros sobre el fuego directo.

Por otra parte Álvaro López Osorio en su libro Ollas de hierro y de barro plantea que: Con el pasar del tiempo, en el año 7.000 a.C., la cocina primitiva sufrió la primera gran modernización debido al invento de los utensilios de barro en el próximo oriente, lo cual permitía no solo asar los alimentos, sino también cocerlos sumergidos en líquidos, y se empezaron a preparar las primeras sopas y caldos.

Hacia el año 5.000 a.C., aparecieron también en Egipto y Babilonia los primeros hornos de adobe, que permitían asar los alimentos de forma homogénea gracias a la refracción de las paredes, evitando el inconveniente del calor directo del fuego a la hora de asar. (Tosi Vélez, 2016)

3.2.9. Culinaria

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales. (Escobar, 2004)

3.2.10. Clasificación de las manifestaciones gastronómicas

Para facilitar la recopilación de información se presenta una diferenciación entre manifestaciones culinarias como son: cotidiana, en celebraciones, para convalecientes y ceremonial

Gastronomía cotidiana

Los tipos de alimentación se los puede dividir en dos grandes grupos: la alimentación de los indios de las alturas y la de los bajíos.

La alimentación sufre transformaciones debido al fenómeno de las aculturaciones. A esto debe añadirse la variedad de productos de la nueva zona y la alguna facilidad que dispone el indio para proveerse de productos que no sean exclusivamente los que les da la tierra. Esto ocurre con los habitantes de

Ouculpala y Bacún en Punín, Santa Rosa de Payra, Pompeya y Calicta en Flores; Cacha y Amulá en Yaruquíes, etc.

Este grupo observa cierta variedad en su alimentación. A todos los productos enumerados para la gente de altura, son también empleados aquí, mas, el maíz y sus variaciones: Chulpi, Canguil y Morocho; el trigo, la cebada de buena calidad, el centeno, la avena, los chochos, la alverja, la lenteja, las patatas, la calabaza y sus variaciones: zambo, zapallo y cugo.

Es esta en síntesis la realidad actual de la alimentación de los dos grupos indígenas que conforman el área Puruhuay con sus peculiaridades específicas, en sus diferentes aspectos culturales. (Piedad Peñaherrera y Alfredo Costales , 1956)

Gastronomía en celebraciones

Las distintas celebraciones propiciadas por el ciclo agrícola anual, también son oportunidades para degustar los distintos platos preparados de acuerdo a la fiesta, como son:

En el Tumay Pacha-Pawkar Raymi, en los meses de febrero y marzo consumimos comidas preparadas con los granos tiernos de la chakra. La fanesca corresponde a este tiempo

En el Hatun Pucha-Inti Raymi del mes de junio, consumimos la chicha, el mote, el kuy, la gallina, la papa, la mazamorra de maíz y otros platos preparados con los productos de la cosecha de la chakra.

En el Yapuy Pacha-Koya Raymi del mes de septiembre, consumimos platos preparados con la papa, alverja y otros productos de ciclo corto

En noviembre, el tiempo de honrar a nuestros antepasados, consumimos el champús y la colada morada preparada con harina de maíz y mortiños, así como también hacemos masapan

En diciembre y enero consumimos las reservas del año

Entre los platos que se destacan dentro de la -gastronomía de celebraciones constan: la chicha, el mote, la papa, el tostado acompañado con cualquier legumbre, el kuy, la gallina, entre otros.

Gastronomía para convalecientes

Es el alimento que se prepara para los enfermos en estado de recuperación de la salud. Es la preparación de platos con los ingredientes nutricionales selectos tanto de origen vegetal como animal, que a más de vitaminizar aporta a la medicina del paciente **Gastronomía ceremonial:**

El mediano es el único plato que pertenece a la ritualidad. Constituye de papas gruesas y selectas, kuy y gallina asados. También complementa a este plato: pan plátanos tabaco, aguacates, huevo, licor y la infaltable chicha de maíz

El rito siempre acompaña las distintas actividades del Runa durante el año, tal es así que en todo ritual siempre está presente el “mediano”, plato único que solamente consumimos en ocasiones especiales como: matrimonios, compadrazgos, “pagos” a la tierra, “pagos” a los espíritus en los rituales de sanación, entre otros. (Ms. Bacilio Pomaina)

4.3 3.3. Fomento turístico cultural

A continuación se sustentan los siguientes conceptos: turismo, fomento turístico, cultura, manifestaciones culturales, desarrollo turístico, fomento turístico desde el enfoque gastronómico.

3.3.1. Turismo

Según la definición adoptada por la OMT, “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo a un año, con fines de ocio, por negocios y otros” (OMT, DATATUR , 2016)

Turismo es el conjunto de las relaciones y los fenómenos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto, dicho desplazamiento y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa (Hunzikery, 1942)

Acción y actividades de las personas que efectúan un desplazamiento a un lugar o lugares fuera de su comunidad por cualquier motivo, exceptuando los recorridos diarios de ida y de vuelta al trabajo (Enciclopedia practica de Turismo, Hoteles y Restaurantes)

3.3.2.Fomento Turístico

Difusión de un lugar como destino para los turistas. Es importante destacar que la llegada de visitantes a una ciudad o un país genera ingresos económicos para dicho lugar: por eso la importancia de la promoción turística. (2012)

3.3.3.Cultura

Cultura es todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social y que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico (Benitez, 1989)

Cultura son las diferentes maneras de pensar, actuar, sentir, responder, y por ser habituales desde muy temprana edad, parece que los humanos aprenden de manera natural. (Serena, 1998).

Sistema integrado de las normas de conducta aprendidas, características del modo de vivir peculiar de un grupo social. Es exclusivamente un fenómeno humano, que

solo existen gracias y mediante la comunicación simbólica (los lenguajes y el aprendizaje). (Ayala, 1992).

Cultura (en latín: cultura, 'cultivo')¹ es un término que tiene muchos significados interrelacionados. Por ejemplo, en 1952, Alfred Kroeber y Clyde Kluckhohn compilaron una lista de 164 definiciones de «cultura» en *Cultura: Una reseña crítica de conceptos y definiciones*. En el uso cotidiano, la palabra «cultura» se emplea para dos conceptos diferentes:

3.3.4. Manifestaciones Culturales

Medio de expresarse de una región determinada, puede ser por medio de danzas, canciones, música, artes, etc. Cada comunidad o pueblo tiene su propia manifestación folclórica.

Manifestaciones culturales etnográficas.- esta categoría representa al grupo de atractivos que dan a conocer las expresiones tradicionales que aún tienen vigencia en las costumbres de los pueblos.

Comidas y bebidas típicas.- son los alimentos propios de cada región, preparándose con fórmulas originales tradicionales y utilizando ingredientes del lugar. (Turísticos, 2004)

Tabla 1.- Características de los atractivos que deben inventariarse

Categoría	Tipo	Característica
2. Manifestaciones Culturales	2.2.7 Comidas y Bebidas típicas	a) Calidad y presentación del producto
		b) Instalaciones existentes
		c) Forma de preparación
		d) Especialidad
		e) Ingredientes

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador 2004

Elaborado por: Equipo técnico del Gobierno Parroquial de Cacha

3.3.5. Desarrollo Turístico

El Desarrollo Sostenible constituye un proceso que pretende la satisfacción de las necesidades actuales permanentemente, sin comprometer la satisfacción de las necesidades futuras de las actuales generaciones y de las que vendrán, es decir, que no agota ni desperdicia los recursos naturales y no lesiona innecesariamente la calidad del ambiente ni la salud e integridad de los seres humanos, donde quiera que estén. Es el proceso hacia el bienestar.

El Desarrollo Sustentable debe estar encaminado a lograr, al mismo tiempo, el crecimiento económico, la equidad y progreso social, el uso racional de los recursos naturales y la conservación del ambiente, en un marco de gobernabilidad política, con el objetivo de lograr mejores condiciones de vida para toda la población.

Para ello, el sistema político deberá promover la efectiva participación de todos los actores sociales en la toma de decisiones; el sistema económico deberá impulsar la generación de excedentes en forma segura y sostenida, garantizar una justa distribución de beneficios y considerar al medio natural y a los recursos naturales como bienes económicos, a fin de evitar su deterioro y uso irracional; el sistema productivo deberá respetar la base ecológica; el sistema tecnológico deberá desarrollar y aplicar soluciones limpias; el sistema de comercio deberá tomar en consideración los atributos ambientales de los productos y servicios, así como establecer una estructura de importaciones ambientalmente limpia; el sistema administrativo deberá tener eficiencia y modernidad; y, el sistema cultural deberá respetar la diversidad y heterogeneidad. Los indicadores de sustentabilidad constituyen herramientas cuantitativas y cualitativas útiles para examinar y monitorear los problemas sociales, económicos, ambientales y los aspectos de política y participación ciudadana. (Turismo, 2002)

3.3.6. Fomento turístico desde el enfoque gastronómico

La historia de la alimentación va ligada con la supervivencia primero, después con la preservación y como ya hemos visto desde la Revolución Francesa, va de la mano de la revolución gastronómica y de la evolución misma del hombre. Examinar este fenómeno epistemológicamente es tarea que compete tanto a los

científicos como a los historiadores, a los sociólogos y a cuantos se interesan por los problemas, las cualidades, los defectos del hombre, y en conjunto a cuantos se interesan por la vida, por su relación directa o indirecta como ya hemos visto. Al ser la gastronomía parte del sistema alimenticio, es motivo de estudio multi e interdisciplinar por su relación principalmente con:

Antropología y Gastronomía:

Es Ciencia que trata de los aspectos biológicos y sociales del hombre por lo que históricamente tienen una estrecha relación por la importancia que la gastronomía ha tenido primero en la sobrevivencia del ser humano y segundo en que gracias al descubrimiento de la agricultura el hombre se vuelve sedentario. Incluso aún en la actualidad por los problemas del cambio climático y la futura escasez de alimentos, han vuelto a cobrar importancia, las investigaciones relacionadas a como el hombre de la prehistoria llego a producir y a conservar alimentos dentro de las cuevas para sobrevivir en las épocas glaciares.

Sociología y Gastronomía:

Tiene que ver de manera prioritaria con el estudio del sistema alimenticio como debe estar estructurado de manera sostenible beneficiando a los grupos más vulnerables para el correcto

Economía y Gastronomía

El conjunto de hoteles, restaurantes, cafeterías y bares que conforman el sector de la hostelería, es un sector clave para la economía de los países con enfoque turístico

Gráfico 1.- Fomento Turístico



Fuente: OMT 2000

Elaborado por: Mary Carmen Román

4.4 3.4. Definición de Términos Básicos

Marketing social: es un concepto en el cual la organización debe establecer las necesidades, deseos e intereses de los mercados meta para que de este modo pueda promocionar un valor superior a sus clientes de tal forma que se mantenga o mejore el bienestar del consumidor y de la sociedad. (Armstrong, 2013)

Turismo rural: Cuyo objetivo fundamental es el descanso y relajación a través de la realización de actividades sencillas, comunes de interpretación con la gente y disfrute del paisaje.

Motivaciones Culturales: Compuesto por todas aquellas causas de viaje, que están relacionadas con las manifestaciones y expresiones que las sociedades han ido desarrollando a lo largo de un proceso histórico que el turista observa y disfruta sincréticamente.

Motivación étnica: Donde el turista tiene como objeto participar en los elementos culturales que se han ido transmitiendo a lo largo del tiempo por costumbre y tradición

Calidad Turística: características de un producto que influyen en su capacidad para satisfacer necesidades de los clientes. (Kerin, Berkowitz, Hartley, & Rudelius, 2004)

Clientes: En economía el concepto permite referirse a la persona que accede a un producto o servicio a partir de un pago. Existen clientes que constantes, que acceden a dicho bien de forma asidua, u ocasionales, aquellos que lo hacen en un determinado momento, por una necesidad puntual. (Porto, 2009)

Necesidades de turistas: Estados de carencia percibida. (Kotler & Armstrong, 2012)

Patrones de consumo: patrones de consumo son la forma en que las personas adquieren los alimentos ya sea por la influencia del mercado, la tecnología, los costos de producción o por los precios, los cuales tienen que ver con el ingreso de las personas y que a su vez la adquisición de este tipo de productos se homogeniza, en el sector urbano y rural (Torres, 2012)

Preparación culinaria: una preparación culinaria es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas más complejas. (Escobar, 2004)

Nutrición: La nutrición es principalmente el aprovechamiento de los nutrientes, manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y macro sistémico.

La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos y la salud, especialmente en la determinación de una dieta. (2016)

Receta estándar: La receta estándar es una matriz o formato que reúne los datos necesarios para la preparación de un alimento, platillo, bebida, etcétera; en esta se detallan las cantidades, medidas, características de cada uno de los ingredientes así como la preparación total. Es importante mencionar que la receta estándar puede incluir además, el costo unitario de cada ingrediente y el costo total de la preparación de la receta. No debemos olvidar que el costo total de preparación es parte del valor total comercial. (ESPE, 2013)

Promoción turística: Implica la difusión de las bondades de la oferta turística hacia los "clientes" potenciales, es decir dar a conocer el producto turístico. Este incluye tanto los atractivos, como actividades turísticas, infraestructura y todo tipo de servicios que dentro del territorio comunal pueden ser de interés para una visita (OMT, DATATUR , 2016)

Valorización de manifestaciones culinarias: Estudio de producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico (Garufi L., 2016)

4.5 3.5. Reflexiones Teóricas y Conceptuales.

Luego de una reflexión teórica, la presente investigación incorpora los siguientes valores: gastronomía ancestral, turismo culinario, fomento turístico, patrimonio inmaterial, saberes ancestrales, marketing social, identidad y enfoques de inventariación de manifestaciones culturales. Bajo estos criterios se sustenta este estudio teniendo como objeto de transformación la valoración culinaria ancestral para el fomento turístico como es el caso la comunidad Machangara considerada un sitio antropológico e histórico, con la cual se prevé revitalizar la cultura como recurso primordial para el turismo, la atención al turista desde el punto de vista gastronómico todo esto para impulsar el turismo comunitario en la comunidad Machangara, para lo cual se considerara los cuatro grandes grupos de manifestaciones culinarias que plantea Luis Enrique Cachiguango: cotidiana, en celebraciones, para convalecientes y ceremonial, así será más fácil diferenciar y recopilar la información.

También se acoge los criterios planteados por la (OMT, 2014) en la que plantea diferentes etapas, dentro de la cuales se considera las siguientes: Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios, Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos, Promoción de la cocina local, Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico, Medidas de apoyo a la cocina local.

4.6 3.6. Visión futura del autor

El Turismo comunitario es vivencial combinado con agroturismo que fomenta la sostenibilidad en las comunidades locales y están inmersa en las nuevas tendencias del mercado turístico, el turista en la actualidad pretende ser más responsable y busca nuevas atracciones acordes con la cultura y naturaleza; y además exige la participación en la vida comunitaria, al ser la gastronomía uno de los factores primordiales en esta clase de turismo, aparte de un servicio necesario; con esta investigación la comunidad se propone dar lineamientos para fortalecer la manifestación culinaria con lo cual se prevé generar ingresos económicos por intermedio de la actividad turística comunitaria, así la comunidad fomentará su patrimonio culinario y también podrán evidenciar que el turismo es una de las actividades secundarias que puede fortalecer a sus habitantes.

El presente estudio se propone en un futuro que el turista pueda deleitarse de la gastronomía del lugar y se interese por la gastronomía local pues el producto que se le brinda será de excelencia y sobre todo cargado de sabiduría ancestral, así el turista podrá participar en las actividades que se realizan desde que se siembra un producto hasta la fabricación de los utensilios que se utilizan en la producción de un preparación, que después será llevado a la mesa, con la calidez de la cultura Puruhá y a la vez todas las personas de la comunidad podrán participar en la producción y prestación de servicios siendo beneficiados de una forma equitativa y ordenada

CAPÍTULO II

IV. METODOLOGIA

Científicamente la metodología es un procedimiento general para lograr de una manera precisa el objetivo de la investigación. La metodología en la investigación nos presenta los métodos y técnicas para la investigación, en la cual se utilizaran los siguientes métodos y procedimientos:

Método inductivo: es aquel método científico que obtiene conclusiones generales a partir de ideas específicas. Este establece un principio general, realiza el estudio, los análisis de hechos y fenómenos en particular. Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas, y las demostraciones. (Almanzar, 2013)

Este método lo aplicamos puesto que partiendo de una hipótesis y antecedentes particulares hemos obtenido conclusiones generales.

4.1 Tipo de estudio

Investigación de campo: se apoya en informaciones que provienen de entrevistas, cuestionarios, fichas de inventario del Patrimonio Cultural del INPC, encuestas y observaciones.

Se aplicó para identificar las perspectivas de las manifestaciones culinarias ancestrales para determinar el grado de conocimiento y aceptación.

4.2 Población muestra

4.2.1. Análisis de la población

Población: Conjunto de todos los individuos que aporten información sobre el fenómeno que se estudia.

Para la variable independiente se aplicó una encuesta para lo cual la población considerada es de 56 personas esta población fue tomada del PDOT de Cacha 2012-2021

Mientras que para la variable dependiente se consideró una población de 70 personas, que es el promedio de turistas que ingresan mensualmente al Centro Cultural Pucara Tambo.

4.2.2. Muestra

Constituye una selección al azar de una porción de población; por otro lado consiste en un grupo reducido de elementos de dicha población con características particulares. (Quezada Lucio, 2010)

El muestreo se dio bajo la fórmula de muestreo aleatorio simple.

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

Tabla 2.-Muestra valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales

CALCULO MUESTREO	CANTIDAD	
POBLACIÓN		
Tamaño población	56	
ESTIMACION TAMAÑO DE MUESTRA		
PROBABILISTICA UNIFORME		
DETERMINACIÓN TAMAÑO MUESTRA		
Asignación Error ae4signación % Nivel de confianza	0,05	
p= Proporción elementos total acuerdo	95%	
q= Proporción Elementos Total desacuerdo	1/2	
Búsqueda Z en tabla de la normal	1/2	
Cálculo No	0,025 384	1,96
Cálculo Tamaño de Muestra	49	

Elaborado por: Mary Carmen Román

Tabla 3.-Muestra fomento turístico cultural

CÁLCULO MUESTREO	
POBLACIÓN	
	CANTIDAD
Tamaño población	70
ESTIMACION TAMAÑO DE MUESTRA	
PROBABILISTICA UNIFORME	
DETERMINACIÓN TAMAÑO MUESTRA	
Asignación Error asignación % Nivel de confianza	0.05
	95%
p= Proporción elementos total acuerdo q= Proporción	1/2
Elementos Total	
desacuerdo	1/2
	1.96
Búsqueda Z en tabla de la normal	0.025 384
Cálculo No	
Cálculo Tamaño de Muestra	59

Elaborado por: Mary Carmen Román

4.3 Operacionalización de variables

Tabla 4.- Operacionalización de variable independiente

Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales

CONCEPTO	CATEGORÍA	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	PREGUNTA
Son las <u>producciones alimentarias</u> y cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de <u>preparación</u> y <u>consumo</u> de alimentos y contextualizadas en un <u>entorno ambiental</u> y <u>sociocultural</u> específico. (Garufi J. A., 2016)	Producciones alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> Tipo de alimentos 	T: Encuesta I: Cuestionario	¿Qué tipo de alimentos tradicionales se realizan en Machangara?
	Preparación	<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes Instrumentos 	T: Encuesta I: Cuestionario	¿Qué tipo de ingredientes utiliza? ¿Qué tipo de instrumentos utiliza para la realización de las comidas tradicionales?
	Consumo	<ul style="list-style-type: none"> Temporada 	T: Encuesta I: Cuestionario	¿En qué época prepara la comida tradicional?
	Entorno sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> Importancia personajes 	T: Encuesta I: Cuestionario	¿Por qué es importante ese tipo de comida? ¿Quiénes son los encargados de realizar las diferentes preparaciones?

Elaborado por: Mary Carmen Román

Tabla 5.- Operacionalización de variable dependiente

Fomento turístico cultural

CONCEPTO	CATEGORÍA	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	Pregunta
<p>Difusión de un lugar como <u>destino</u> para los turistas. Es importante destacar que la llegada de visitantes a una ciudad o un país genera <u>ingresos económicos</u> para dicho lugar: por eso la importancia de la <u>promoción turística</u> (Merino, 2011)</p>	Destino	Tipos de destino	<p>T: Encuesta I: Cuestionario</p>	<p>¿Con qué frecuencia visita los atractivos turísticos de la parroquia Cacha? ¿Escogería usted un destino turístico por sus manifestaciones culinarias? ¿Estaría interesado en visitar la comunidad de Cacha donde oferten gastronomía ancestral?</p>
	Ingresos	Económicos	<p>T: Encuesta I: Cuestionario</p>	<p>¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de gastronomía ancestral?</p>
	Promoción Turística	Difusión	<p>T: Encuesta I: Cuestionario</p>	<p>¿Cuál es su ocupación? ¿Conoce usted los atractivos turísticos culturales de la comunidad de Cacha? ¿Por qué medio le gustaría que difundan la oferta turística de la gastronomía ancestral de la comunidad Cacha?</p>

Elaborado por: Mary Carmen Román

4.4 Procedimientos

Las técnicas que utilizaremos para recopilar información son:

Observación: validada en fichas elaboradas por los investigadores de acuerdo a las necesidades de información

Encuestas: hacia los habitantes de esta comunidad y a los turistas, que mediante el muestreo nos darán las formas efectivas de promoción turística cultural.

Las encuestas se llevaron a cabo por parte de la investigadora que desarrolló el trabajo y se obtuvieron las conclusiones mediante la oportuna tabulación.

Tabla 6.-Procedimientos

Técnica	Instrumento	Lugar	Responsable
Encuesta	Cuestionario	Comunidad Machangara	Mary Carmen Román

Elaborado por: Mary Carmen Román

4.5 Procesamiento y análisis

Recolección: Al recopilar la información trascendental para realizar esta investigación pues se levantó información desde la fuente con los habitantes. Para la recolección de datos primarios en una investigación científica se procede básicamente por observación, por encuestas a los sujetos de estudio y por experimentación.

Interpretación y análisis: todos los datos obtenidos han sido analizados y cotejados con los conceptos que fundamentamos, para así proceder a identificar hallazgos existentes

CAPÍTULO III

V. RESULTADOS

Debido a la deficiente valoración de las manifestaciones culinarias en la comunidad Cacha Machangara, se proponen diferentes objetivos con la finalidad de generar indicadores, a través de la cual se logra sistematizar las perspectivas de los turistas, operadores de turismo comunidad local y autoridades de la localidad.

Los resultados se presentan en tablas y gráficas. Las tablas contienen las variables con su frecuencia absoluta y porcentaje correspondiente y se acompaña de una gráfica para finalmente realizar el análisis e interpretación de resultados.

5.1. ÓSITUACIÓN ACTUAL DE LA COMUNIDAD MACHANGARA

5.1.1. Aspectos Físicos

a. Límite Político Administrativo:

Norte: Comunidad Chípate Alto

Sur: Comunidades Pardo, San José, Parroquia Santiagode Quito, comunas de Alabado Grande, Monjas Alto.

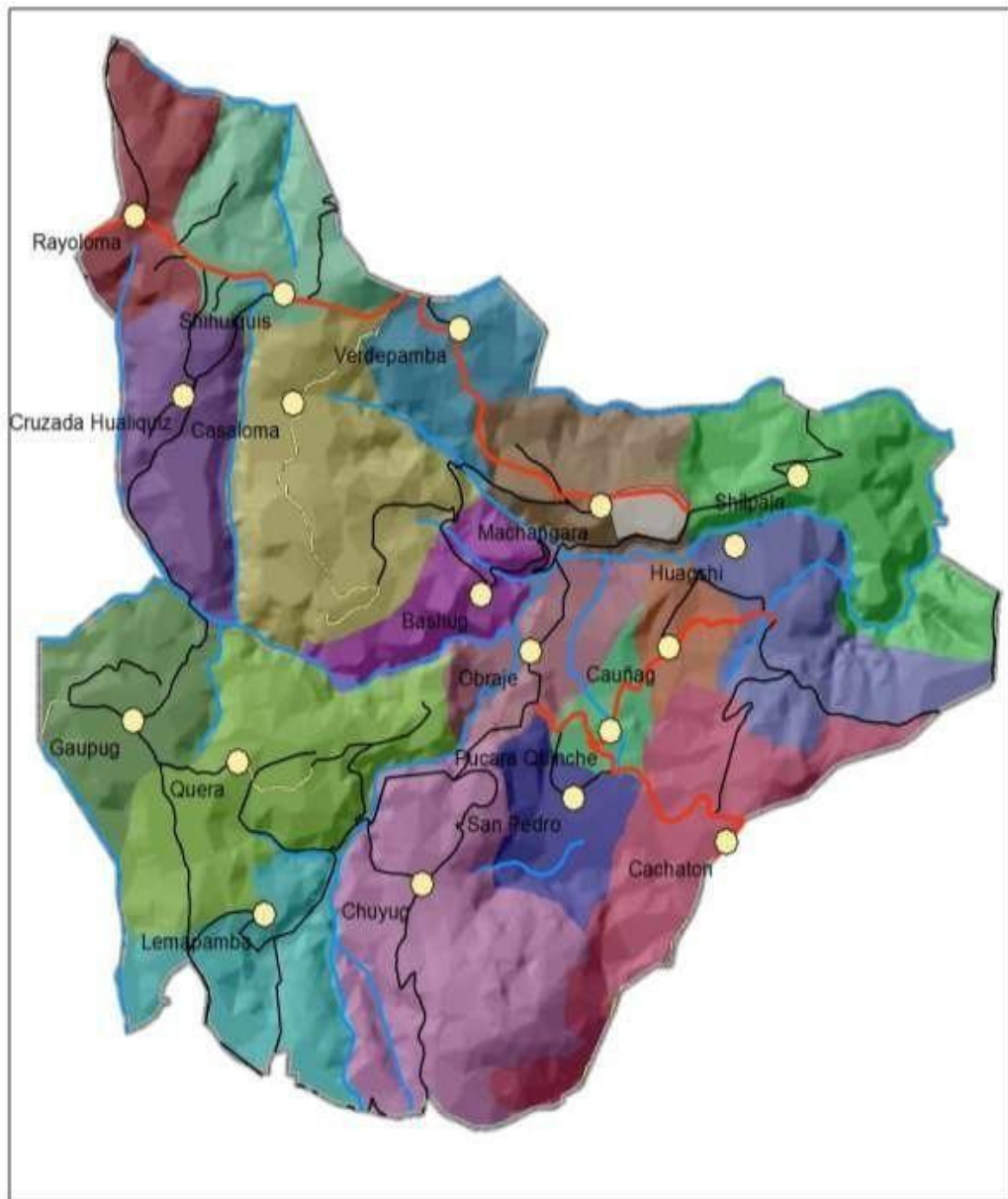
Este: Las comunidades de Tungurahuilla, Tzalarón y Parroquia de San Luis.

Oeste: Gatazo Chico, Murunguil, Curiquina, Rinconada, Gatazo Zambrano, Alchabug y Santo Domingo de Ugshapamba

b. Rango Altitudinal: 2900 ,snm

c. Mapa político de la comunidad de Cacha

Gráfico 2.-Mapa político de la comunidad de Cacha



Fuente: PDOT 2012

Elaborado por: Mary Carmen Román

5.1.2. Integración territorial

Tabla 7.-Población

ASENTAMIENTO HUMANO	POBLACION	POR ZONAS	SUPERFICIE (Has)
Machangara 56 Media 128,16	56	Media	128,16

Fuente: PDOT 2012

Elaborado: Mary Carmen Román.

5.1.3. Naturaleza jurídica, sede y funciones

Los miembros vocales del Gobierno Parroquial, son elegidos mediante votación popular, se lo realiza cada cuatro años aproximadamente, en total son 5 los miembros elegidos, los mismos que una vez posesionados por el Consejo Nacional Electoral, proceden a tomar sus cargos, que por ley el más votado es el presidente y así sucesivamente.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Cacha, tiene su sede en la cabecera parroquial (Machangara), presta sus servicios en un edificio prestado por la organización FECAIPAC.

Tabla 8.-Gobierno Parroquial

Cargo	Funciones que desempeña
Presidente	Planificación y conducción. Coordinación y seguimiento Evaluación de políticas y acciones del Gobierno Parroquial
Vicepresidente	Todas las que asigna la ley y además encargado de la comisión Especies Menores y Deportes.
Primer Vocal	Todas las asignadas por la ley y además encargada de la comisión de Cultura y Producción.
Segundo Vocal	Todas las asignadas por la ley y además encargado de la comisión de Medio Ambiente y Turismo.
Tercer Vocal	Todas las asignadas por la ley y además encargada de la comisión de Salud y Educación.
Secretario-Tesorero	Elaboración de documentos correspondientes al área de secretaria y contabilidad.

Fuente: PDOT 2012

Elaborado: Mary Carmen Román.

5.1.4. Festividades de la comunidad

Tabla 9.- Calendario festivo y gastronomía típica de los asentamientos humanos de la parroquia.

Religiosa	No religiosa	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Gastronomía Típica
x					5									Fanesca, Dulce de capulí
	x		15											Papas con cuy, Caldo de gallina
x												2		Colada morada, Guaguas de pan
x													25	Caldo de gallina, Papas con cuy
	x				25									Caldo de gallina, Papas con cuy, Mote

Fuente: Taller comunal/ Mesa de trabajo socio-cultural

Elaborado por: Equipo técnico del Gobierno Parroquial de Cacha

5.1.5. Fuentes de ingresos familiares

Tabla 10.- Ingresos familiares

Comunidad	A. agrícola	A. pecuaria	A. de construcción	A. relacionadas con el comercio	Actividad artesanales	Empleados en el sector público	Empleados en el sector Privado	Total de la población económicamente activa
Machangara	12	0	8	12	7	0	0	39

Fuente: PDOT 1012

Elaborado: Mary Carmen Román.

5.1.6. Obtención de alimentos

Su principal forma de alimentación estaba basada en alimentos que producía como son: papas, la cebada, el trigo, maíz, quinua, oca, melloco, habas y las arvejas. (Congacha, 2011)

Pero también obtenían otros productos pese a que tenían poco contacto con los blancos y mestizos de los centros parroquiales y las villas de la provincia. Para proveerse de víveres acudían a la feria de Salaron o Pachagshi. Era una feria al aire libre, que tiene lugar todos los días viernes del año, en una gran plaza, espacio de tierras laderasas.

Las chinganas donde se expende licor o chicha previamente saturada de tóxicos son las que mejor negocio hacían en el día.

Se realizaban todas las transacciones comerciales, desde la venta al detal de especies, hasta el negocio de animales mayores. Se exhibían los productos de la manufactura indígena, ponchos, cahuiñas, las camisas de bordados primorosos confeccionadas en Pulucate; los tiucos, platos, vasijas de los milines de Gatazo, de los olleros de Chambo y Gualán y el fruto que ofrecen los capuliceros de Huashpamba; los mercantiles mestizos de Guano o Ambato dando un pictorismo de color, sobre la altura densidad del páramo, donde como manojos silvestres se sentaban las vendedoras de nabos, choclotandas y tortillas de maíz. Solo en Pachagshi, en la feria, el indio saborea lo que él llama golosina, un plato de arroz, acompañado de papas, cebolla y un pedazo de carne. Era el único caso de feria al aire libre, sobre una altura que excedía a los 3000 metros, sobre el Corazón del páramo. (Piedad Peñaherrera y Alfredo Costales , 1956))

5.2. DIAGNÓSTICO PARA LA VALORIZACIÓN DE LAS MANIFESTACIONES CULINARIAS ANCESTRALES

Encuesta dirigida a las personas de la comunidad Machangara

A. DATOS GENERALES DEL ENCUESTADO

La presente encuesta fue aplicada a 49 habitantes de la comunidad, en el que se presenta el 67% de personas de género femenino y el 33% del género masculino, correspondientes a diferentes edades con una tendencia mayor entre los 19 a 25 años de edad

B. CUESTIONARIO

1. ¿Qué tipo de alimentos tradicionales se realizan en Machangara?

Tabla 11.- Tipos de alimentos

Tipo de alimentación	N.- Personas	Porcentaje
Celebraciones	19	39%
Ceremonial	3	6%
Convaleciente	6	12%
Cotidiana	21	43%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 3.- Tipo de alimentación



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: se puede observar que la gastronomía cotidiana es más común en la comunidad con un 43%, sin embargo al haberse realizado el estudio en la fiesta del Inty Raymi existe un predominante de la gastronomía en celebración. Con esto podemos concluir que la alimentación colectiva es una oportunidad para degustar los distintos platos preparados y difundir las diferentes manifestaciones culinarias. Lo cual nos lleva a la necesidad de revitalizar cada una de las costumbres y en tal caso recabar en las pocas personas que las conocen; ya que en caso de no desarrollar y fomentar la culinaria ancestral se pierde la sabiduría de los pueblos.

2. ¿Qué tipo de ingredientes utiliza más?

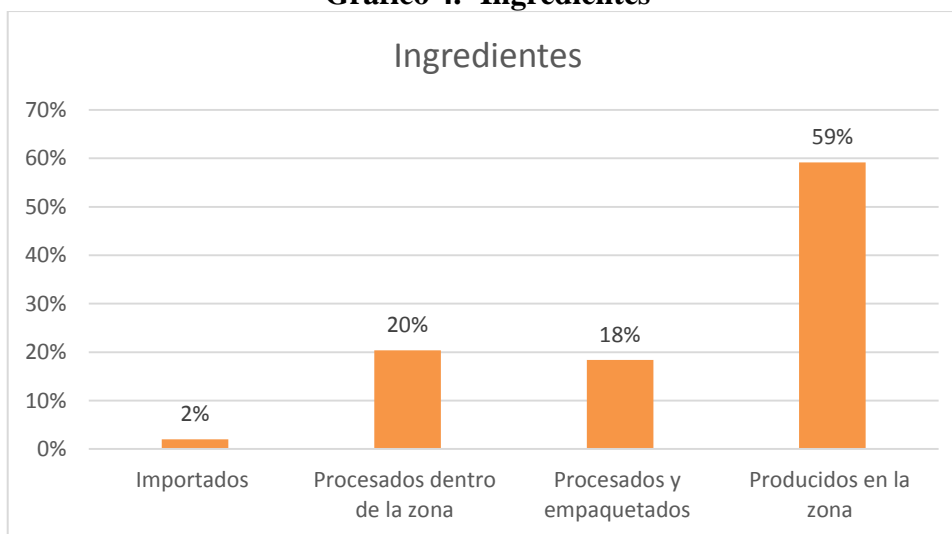
Tabla 12.- Ingredientes

Ingredientes	N.- Personas	Porcentaje
Importados	1	2%
Procesados dentro de la zona	10	20%
Procesados y empaquetados	9	18%
Producidos en la zona	29	59%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 4.- Ingredientes



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: los ingredientes que se consumen en su mayoría son producidos en la zona con un 59%, mientras que el 20% es procesado en la zona, lo cual nos demuestra que las manifestaciones culinarias ancestrales todavía se encuentran vigentes.

3. ¿Qué tipo de instrumentos utiliza para la realización de las comidas tradicionales?

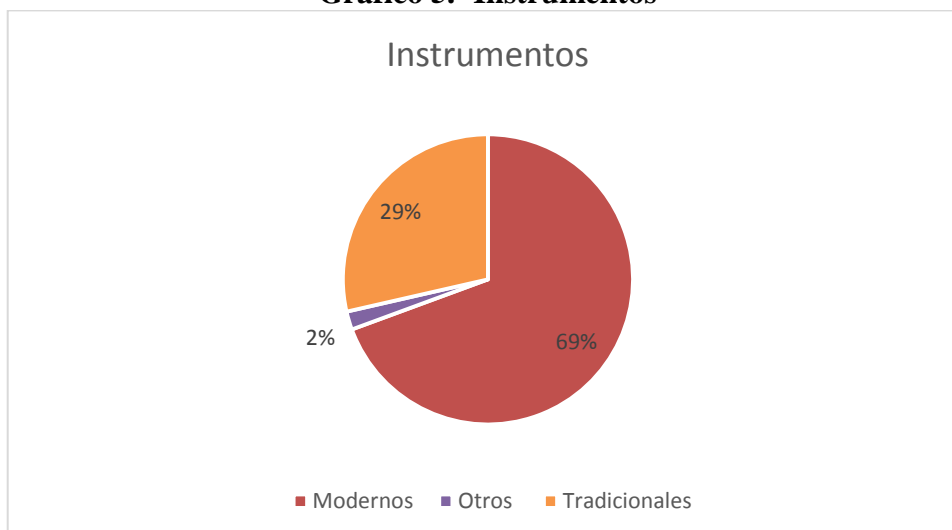
Tabla 13.- Instrumentos

Instrumentos	N.- Personas	Porcentaje
Modernos	34	69%
Otros	1	2%
Tradicionales	14	29%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 5.- Instrumentos



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: al aplicar la encuesta en la comunidad se concluye que el 69% de personas utilizan utensilios modernos, debido a la facilidad de adquirirlos y utilizarlos, y el 29% de personas todavía utilizan instrumentos tradicionales; a pesar de la colonización y globalización que han vivido los pueblos aún guardan en sus prácticas y memorias los elementos patrimoniales como es la culinaria.

4. ¿En qué época prepara la comida tradicional?

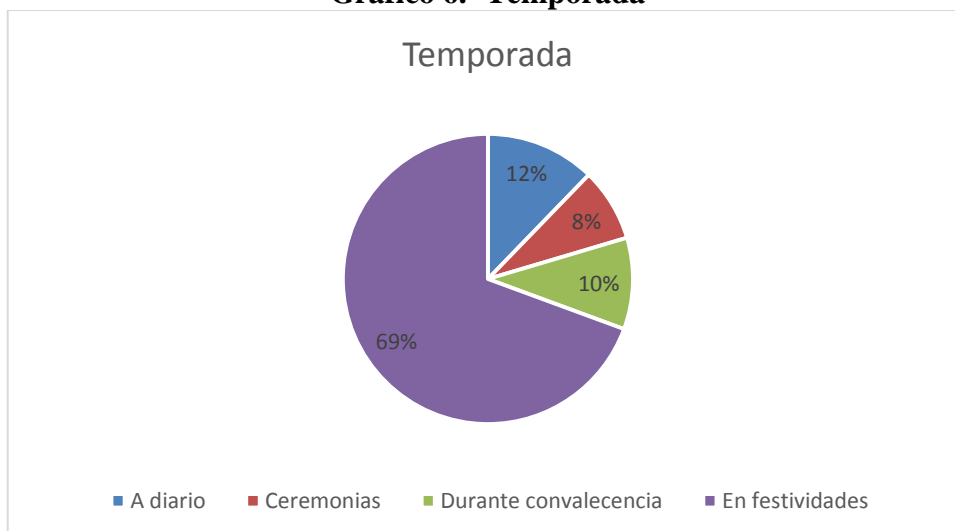
Tabla 14.- Temporada

Temporada	N.- Personas	Porcentaje
A diario	6	12%
Ceremonias	4	8%
Durante convalecencia	5	10%
En festividades	34	69%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 6.- Temporada



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: según el estudio realizado a los habitantes de la comunidad sobre la temporada en que consumen las preparaciones ancestrales el 69% lo hacen en festividades, en base a este estudio se evidencia que la comunidad aún practica con gran frecuencia la gastronomía ancestral y al fomentar este valor se está promoviendo el turismo cultural, que es una tendencia del siglo XXI.

5. ¿Por qué considera importante ese tipo de comida?

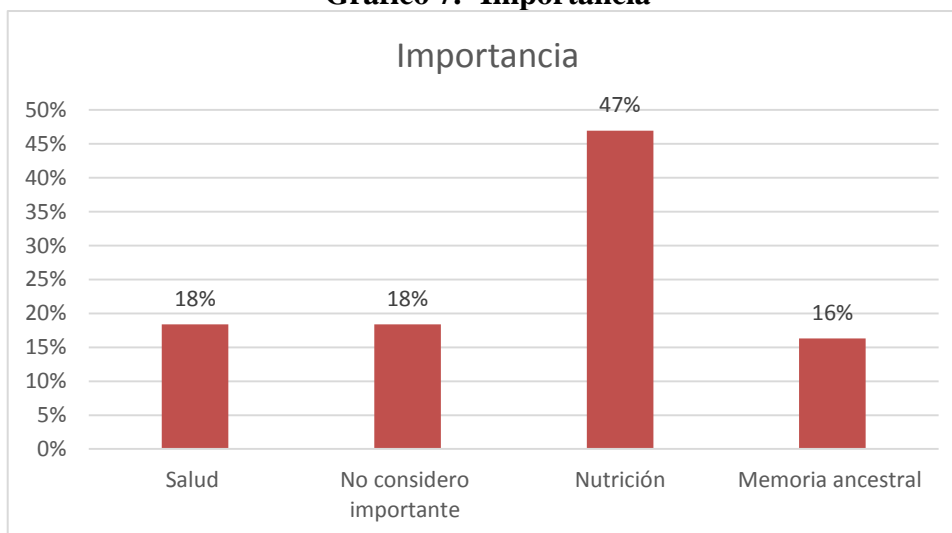
Tabla 15.- Importancia

Importancia	N.- Personas	Porcentaje
Salud	9	18%
No considero importante	9	18%
Nutrición	23	47%
Memoria ancestral	8	16%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 7.- Importancia



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: se observa que el 47% de personas encuestadas consideran importante este tipo de comida por el valor nutricional que representa, siendo así de gran importancia este criterio pues después de un proceso de aculturación se han podido evidenciar los prejuicios del mismo y se ha empezado a apreciar los productos de la tierra, orgánicos. También resalta que un 18% de personas no lo consideran importante.

6. ¿Quiénes son los encargados de realizar las diferentes reparaciones?

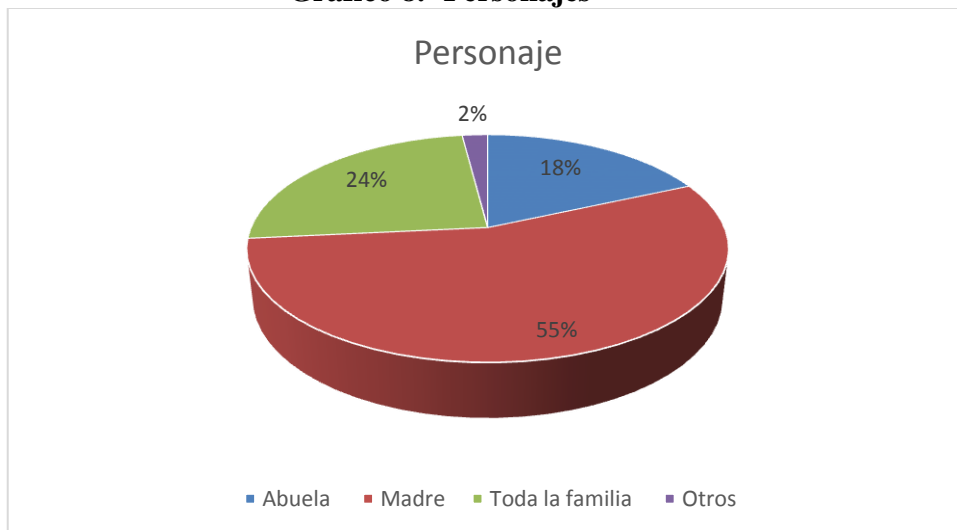
Tabla 16.- Personajes

Personajes	N.- Personas	Porcentaje
Abuela	9	18%
Madre	27	55%
Toda la familia	12	24%
Otros	1	2%
Total	49	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfico 8.- Personajes



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: el 55% de personas respondieron que quienes prepara los alimentos ancestrales son las madres, personas que se encuentran dentro de la población económicamente activa, esto se debe considerar al momento de emprender un proyecto comunitario, pues quienes podrían participar principalmente son este grupo de personas sin dejar de lado la participación de todas las personas de la comunidad, así también se debe considerar que ciertas preparaciones son escasas las personas que las preparan y guardan la memoria ancestral.

Encuesta dirigida a los turistas que visitan la comunidad

A. DATOS GENERALES DEL ENCUESTADO

La presente encuesta fue aplicada a 59 turistas que visitan la comunidad, en el que se presenta el 49% de personas de género femenino y el 51% del género masculino, correspondientes a diferentes edades con una tendencia mayor entre los 16 a 34 años de edad

1. ¿Con qué frecuencia visita los atractivos turísticos de la parroquia Cacha?

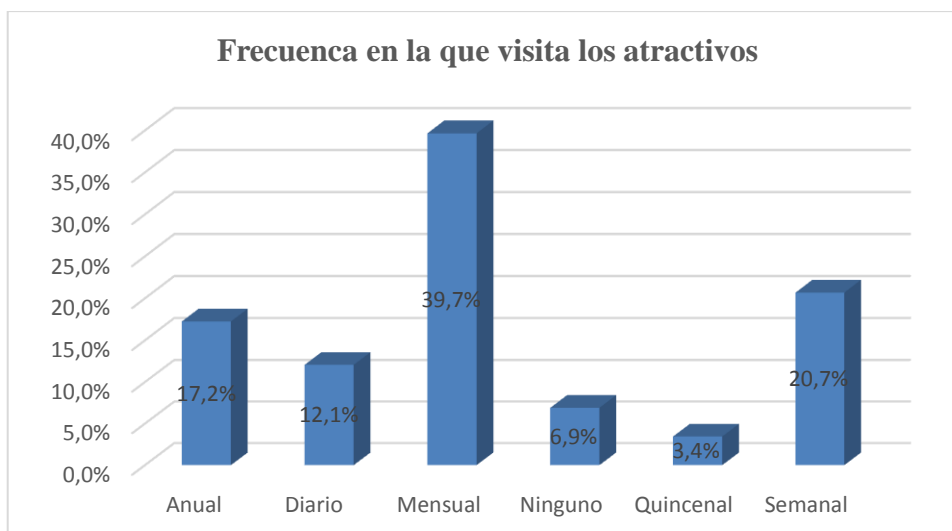
Tabla 17.- Frecuencia de visita de atractivos

Visita Atractivos	Personas	Porcentaje
Anual	10	17.2%
Diario	7	12.1%
Mensual	23	39.7%
Ninguno	4	6.9%
Quincenal	2	3.4%
Semanal	12	20.7%
Total	58	100.0%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 9.- Frecuencia de visita a los atractivos turísticos



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Se observa que el 39.7% de turistas encuestados visitan Cacha mensualmente apenas el 3.4% lo hace quincenalmente, por lo que se concluye que existe una demanda potencial mensual para visitar Cacha. Por lo que los actores turísticos de la localidad deben diseñar ofertas mensuales a los visitantes, innovar actividades turísticas permanentemente para atraer visitantes, con la cual se fomenta el turismo cultural, al potenciar el turismo cultural en la comunidad Machangara se fomentará la economía local, la equidad y progreso social, pero sobre todo propiciar el uso racional de los recursos naturales y culturales, al cumplir estas predicciones se logrará mejores condiciones de vida para la comunidad. (Turismo, 2002)

2. ¿Escogería usted un destino turístico por sus manifestaciones culinarias?

Tabla 18.- Preferencias de los atractivos

Preferencia	Personas	Porcentaje
si	15	25%
no	44	75%
Total	59	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 10.- Conocimiento de los atractivos turísticos



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Se concluye que un 75% de turistas encuestados conocen los atractivos turístico-culturales de Cacha y tan solo el 25% desconocen las manifestaciones culturales; con este análisis se identifica que existe una gran expectativa en conocer más de la cultura local, la gastronomía y las celebraciones que practican en las comunidades de Cacha. Según estadísticas turísticas mundiales un 69% de turistas prefieren desarrollar el turismo cultural y de

aventura, con la cual convalida la preferencia de turismo local con el ámbito internacional.

3. ¿Estaría interesado en visitar la comunidad de Cacha donde oferten gastronomía ancestral?

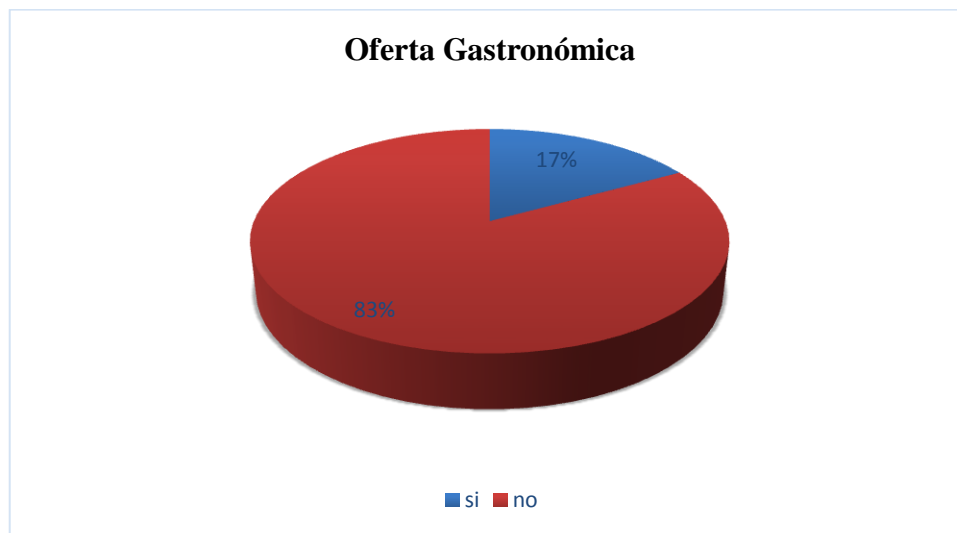
Tabla 19.- Oferta Gastronómica

Oferta Gastronómica	Personas	Porcentaje
Si	10	17%
no	49	83%
Total	59	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 11.- Oferta Gastronómica



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Según el análisis un 83% de turistas encuestados prefieren consumir la oferta (menús y platos típicos) gastronómica ancestral y un 17% no lo consumirían, con lo cual se evidencia la importancia de implementar servicios gastronómicos en la comunidad de Machangara. Al implementar este servicio se logrará satisfacer la demanda turística, la cual argumentaría con el fundamento de Garufi “se puede tomar al patrimonio culinario regional como hilo conductor de variadas actividades de animación sociocultural para acercarse al modo de vida del lugar desde una perspectiva netamente placentera”.

4. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de gastronomía ancestral?

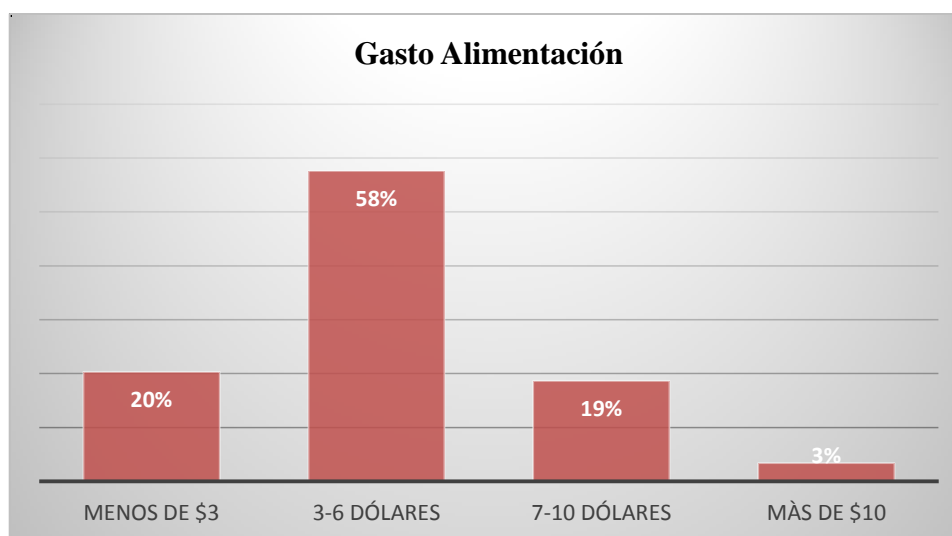
Tabla 12.- Precio gastronomía

Convalecientes	Personas	Porcentaje
Menos de \$3	12	20%
3-6 dólares	34	58%
7-10 dólares	11	19%
Más de \$10	2	3%
Total	59	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 12.- Precio Gastronomía



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Se observa que el 58% de turistas encuestados pagarían entre 3y 6 dólares por alimentación. Con este dato convalida la tendencia de gasto

nacional registrado en el Ministerio de Turismo que alcanza el 29%, con lo cual se sugiere realizar una oferta al mayoreo por volumen de venta.

5. ¿Cuál es su ocupación?

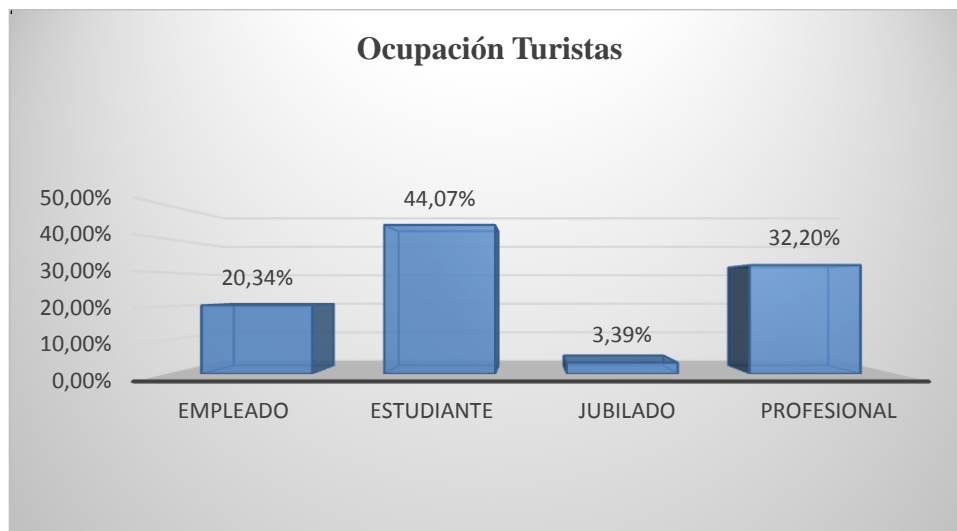
Tabla 21.- Ocupación

Ocupación	Personas	Porcentaje
Empleado	12	20.34%
Estudiante	26	44.07%
Jubilado	2	3.39%
Profesional	19	32.20%
Total	59	100.00%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 13.-Ocupación



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Según el estudio realizado se evidencia que el 44.07% de turistas encuestados son estudiantes y apenas un 3.39% las personas jubiladas, por lo que se concluye que las personas jóvenes son el predominante en el segmento de mercado turístico, siendo la población económicamente activa y también este porcentaje responde a la adquisición de paquetes por parte de las instituciones educativas, es así que los jóvenes buscan aprender de una forma práctica y no solo en libros teóricamente

6. ¿Conoce usted los atractivos turísticos culturales de la comunidad de Cacha?

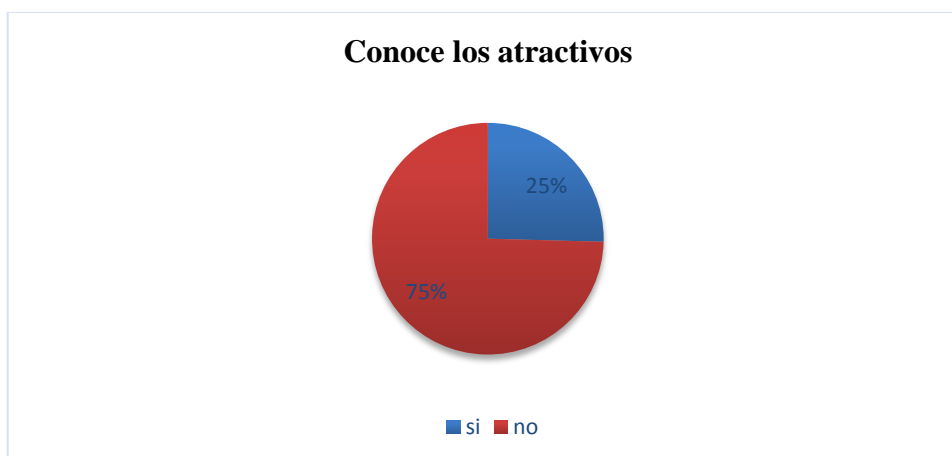
Tabla 22.- Conocimiento de los atractivos

Atractivos	Personas	Porcentaje
si	15	25%
no	44	75%
Total	59	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 14.- Conocimiento de los atractivos turísticos



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Se concluye que un 75% de turistas encuestados conocen los atractivos turístico-culturales de Cacha y tan solo el 25% desconocen las manifestaciones culturales; con este análisis se identifica que existe una gran expectativa en conocer más de la cultura local, la gastronomía y las celebraciones que practican en las comunidades de Cacha. Según estadísticas turísticas mundiales un 69% de turistas prefieren desarrollar el turismo cultural y de aventura, con la cual convalida la preferencia de turismo local con el ámbito internacional.

7. ¿Por qué medio le gustaría que difundan la oferta turística de la gastronomía ancestral de la comunidad Cacha?

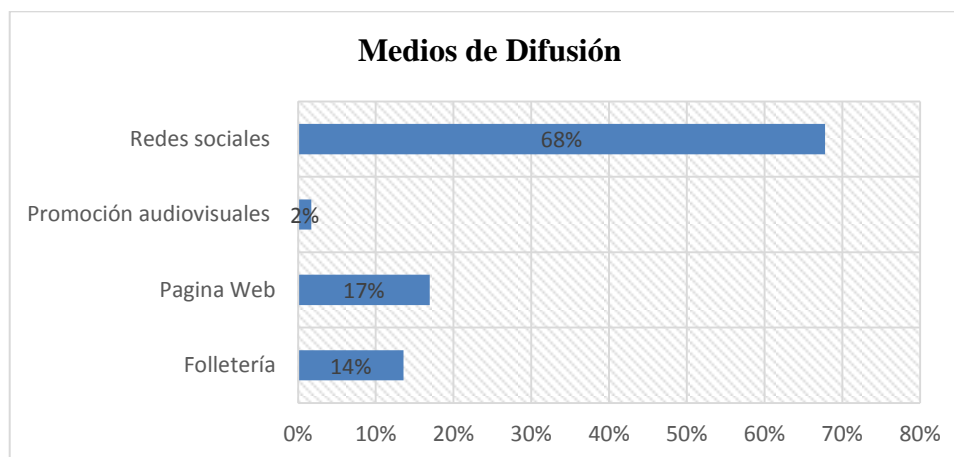
Tabla 23.- Difusión

Difusión	Personas	Porcentaje
Folletería	8	14%
Página Web	10	17%
Promoción audiovisuales	1	2%
Redes sociales	40	68%
Total	59	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Gráfica 15.- Difusión



Fuente: Encuestas aplicadas a turistas Junio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: Se observa que el 68% de turistas encuestados prefieren las redes sociales como medio de difusión, por lo cual se concluye que se debe realizar una acción de promoción tanto en medios tradicionales como en los no tradicionales siendo la mejor forma de promoción en línea, reforzada con páginas web y folletería al igual que el sistema de reserva debe estar dentro de la web para así dar una adecuada atención al cliente

Es necesario destacar que el uso de tecnologías de la información no garantiza que la empresa tenga todos sus problemas resueltos, pero ofrece oportunidades sin precedentes a los prestadores de servicios que optaron por un nuevo diseño de sus sistemas integrando completamente las tecnologías.

Debemos priorizar en nuestros planes de promoción el uso de Internet como medio de transmisión de información turística que tiene y tendrá un gran potencial, debido al volumen de información tanto cualitativa como cuantitativa requerida. Pero esta incorporación está todavía en una fase muy preliminar de implantación. La clave del uso de este ciberespacio recaerá en gran medida en la voluntad y capacidad de los webmasters de abastecer de información la red de forma ordenada y facilitando en todo momento mecanismos de señalización dentro de cada uno de los website. (Herrera, 2012)

5.3. VALORIZACION DE LA MANIFESTACIONES CULINARIAS ANCESTRALES

Para realizar la valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales de la comunidad Cacha-Machangara hemos registrado, evaluado y damos el nivel de vulnerabilidad de las manifestaciones culturales, lo cual viene dado en tablas:

Tabla 24. Registro de las manifestaciones culinarias ancestrales

ÁMBITO	REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	COMUNIDAD	PERIODICIDAD	CATEGORÍA
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el conocimiento	Caldo de gallina	Machangara	Continua	Manifestaciones vigentes
	Colada de máchica		Continua	Manifestaciones vigentes
	Colada de quinua		Continua	Manifestaciones vigentes
	Dulce de zambo		Continua	Manifestaciones vigentes
	Timbo		Continua	Manifestaciones vigentes
	Cerdo		Ocasional	Manifestaciones vigentes
	Papas con cuy		Continua	Manifestación vigente
	Colada de Mashua		Continua	Manifestaciones vigentes
	Caldo de mondongo		Ocasional	Manifestaciones vigentes vulnerables
	Chicha de Jora		Continua	Manifestación vigente
Rabo de perro	Otros	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		

Fuente: Fichas INPC Julio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Los criterios de calificación del patrimonio cultural inmaterial se resumen en la siguiente tabla:

Tabla 25.- Criterios de evaluación

VULNERABILIDAD	VALOR CUANTITATIVO
ALTA	1
MEDIA	2
BAJA	3

Fuente: (Inpc., 2011)

Elaborado: Mary Carmen Román.

Tabla 26. Evaluación de las manifestaciones culinarias ancestrales

ÁMBITO	CRITERIO	PROTAGONISMO INELUDIBLE DE LA COMUNIDAD	PELIGRO INMINENTE DE CONTINUIDAD	TRANSMISIÓN	NIVEL DE IDENTIFICACIÓN DE LA COMUNIDAD CON EL PCI	UTILIZACIÓN DE ESPACIOS PROPIOS	TOTAL	PROMEDIO	
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el conocimiento	Caldo de gallina	2	3	3	3	3	3	17	2,8
	Colada de máchica	3	2	3	3	3	3	17	2,8
	Colada de quinua	3	2	3	3	3	3	17	2,8
	Dulce de zambo	2	2	2	3	1	3	13	2,2
	Timbo	3	2	3	3	3	1	15	2,5
	Cerdo	2	2	1	1	1	2	9	1,5
	Papas con cuy	3	3	3	3	3	3	18	3,0
	Colada de Mashua	2	2	2	2	2	3	13	2,2
	Caldo de mondongo	2	2	1	2	2	3	12	2,0
	Chicha de Jora	3	2	2	2	3	2	14	2,3
Rabo de perro	1	1	1	1	1	1	6	1,0	

Fuente: Fichas INPC Julio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

Tabla 27.- Nivel de vulnerabilidad de las manifestaciones culinarias ancestrales

ÁMBITO	CRITERIO	PROMEDIO	VULNERABILIDAD
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el conocimiento	Caldo de gallina	2,8	Baja
	Colada de máchica	2,8	Baja
	Colada de quinua	2,8	Baja
	Dulce de zambo	2,2	Baja
	Timbo	2,5	Baja
	Cerdo	1,5	Media
	Papas con cuy	3	Baja
	Colada de Mashua	2,2	Baja
	Caldo de mondongo	2	Media
	Chicha de Jora	2,3	Baja
	Rabo de perro	1	Alta

Fuente: Fichas INPC Julio 2016

Elaborado: Mary Carmen Román.

INTERPRETACIÓN: el análisis de los resultados nos arroja que existen 11 manifestaciones culinarias ancestrales de las cuales 8 tienen un estado de vulnerabilidad baja, 2 manifestaciones con vulnerabilidad media y 1 tiene alto de vulnerabilidad.

Esto nos lleva a la necesidad de plantear acciones inmediatas para la manifestación culinaria ancestral de vulnerabilidad alta y reforzar las manifestaciones con vulnerabilidad media.

CAPÍTULO IV

VI. DISCUSIÓN

Después de tener un contacto cercano con la comunidad y con los actores involucrados se compilan sus sugerencias, puntos de vistas y proyecciones futuras en el ámbito turístico

El concepto de patrimonio culinario regional engloba a las producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico.

Sin embargo, existen diferentes factores por lo que ha cambiado la preparación de los diferentes platos, como la introducción de nuevos instrumentos y utensilios en las cocinas, también han ido variando los ingredientes; así se introducen no solo productos obtenidos de la tierra sino también productos transformados y también de otras regiones.

Hoy en día los elementos nutritivos están empezando a ser un factor muy importante por lo cual se empieza a notar la importancia de los productos que se preparaban antiguamente y muchos de ellos se siguen preparando en el interior de las viviendas más antiguas, por lo cual los habitantes acogen la propuesta de revitalizar la culinaria de su pueblo.

Para lograr que el turismo cultural culinario es necesario combinarlo con el turismo vivencial, dándole a la comunidad los parámetros de seguridad alimentaria y sobre todo empoderando a toda la comunidad sobre el valor de sus comidas ancestrales.

Según las encuestas realizadas el 39.7% de turistas encuestados visitan Cacha mensualmente y en su mayoría lo hacen por sus atractivos culturales, y tomando

en cuenta las tendencias de turismo que según las estadísticas turísticas mundiales un 69% de turistas prefieren desarrollar el turismo cultural y de aventura. Internacional.

Estos datos al ser cotejados con el precio que estarían dispuestos a pagar que es entre 3 y 6 dólares nos da un análisis de comidas con bajos costo, sin perder la calidad y un menú variado, obteniendo ingresos por el volumen de ventas y combinado con otros servicios como una opción de salida de los productos. Los productos deberán ser promocionados en diferentes medios, pero de preferencia por internet puesto que es más cómodo para el cliente informarse por este medio.

La comunidad Machangara posee atractivos naturales como culturales bastante llamativos, sus vivencias están cargadas de sabiduría, lo cual se torna en una eminente oportunidad, la comunidad ya ha dado los primeros pasos pues tiene una organización bastante buena, pero falta un asesoramiento técnico para la expedición de alimentos que combinen su sabiduría ancestral con las porciones adecuadas para un turista, y más aún hacerles ver el valor que tiene adquirir esta clase de conocimientos, trasmitirlos de padres a hijos.

En la actualidad las cocinas han variado, la leña se ha dejado de lado, la piedra ha sido reemplazada por el molino y la trilla, el barro por la loza, el mote por el pan y el arroz, la harina por el fideo y en fin muchas variaciones. Todo esto se produjo al no valorar las enseñanzas de sus abuelos ahora los jóvenes poco o nada conocen de estos procedimientos, existen pocas personas que los recuerdan y contadas personas que los practican.

Al emprenderse el turismo cultural debe verse los beneficios inmediatos pues las personas no responden a la teoría si no me ven resultados pronto, también se debe tomar en cuenta que pese a que actualmente existe una buena organización en la comunidad puede haber diferencia y necesariamente debe existir un acuerdo mutuo y cordial entre los actores, no es necesaria una fuerte inversión pues al turista se le mostrará la vida diaria de la comunidad pero si deberá proponerse una estructura organizacional que integre a todos los habitantes, no con el modelo actual en el que quien puede invertir sea quien gane.

CAPÍTULO V

VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- Al establecer el Marco Teórico se concluyó que existen diferentes conceptos que nos llevan a construir las variables que nos ayudarán en la resolución de la investigación.
- Las herramientas metodológicas deben ser establecidas con un enfoque ancestral el mismo que debe aplicarse a las personas de mayor edad de la comunidad, puesto que existe una confusión bastante grande entre sus tradiciones antiguas y las actuales
- Los resultados obtenidos manifiestan que existe un alto grado de aculturación debido a la inserción de nuevos productos alimenticios y utensilios mucho más prácticos sin embargo existe una buena aceptación por parte de la comunidad y en su mayoría las personas de la comunidad no tienen conocimiento sobre este tema. También es necesario realizar un medio de difusión que preste el conocimiento y fomente estas manifestaciones

7.2 Recomendaciones

- Se recomienda que la comunidad mantenga una buena organización que consolide diferentes actividades, las mismas que se enfoquen en un mismo objetivo hacia la prestación de servicios.
- Se recomienda que todo el circuito de producción sea realizado en el interior de la comunidad estableciendo procesos y esto sea compartido con los turistas.
- Se recomienda fortalecer la identidad cultural de las futuras generaciones y sobre todo mostrarles la importancia que tiene ser parte de una comunidad.
- Se recomienda enseñar las prácticas ancestrales en cada una de nuestras actividades diarias.

CAPÍTULO VI

VIII. PROPUESTA

8.1 Título de la propuesta

Plan de salvaguarda de manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural en la comunidad Cacha-Machangara.

8.2 Introducción

8.3 Objetivos

8.3.1. Objetivo General

Diseñar un plan de salvaguarda para las manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural en la comunidad Cacha-Machangara.

1. 8.3.2. Objetivos Específicos Establecer la etapa de aproximación mediante la socialización para obtener la aceptación y consentimiento de la comunidad
2. Elaborar el diagnóstico de la situación actual de la comunidad para orientar estrategias de conservación.
3. Definir la propuesta de salvaguarda para formular el plan
4. Definir un mecanismo de evaluación y seguimiento con el fin de verificar los resultados, impacto y eficacia
 - Recolectar información mediante fichas proporcionadas por el INPC conociendo las manifestaciones culinarias ancestrales.
 - Proponer estrategias para la gestión a través de un plan revitalizando las manifestaciones culinarias ancestrales de la cultura Cacha.
 - Plantear una herramienta de difusión de manifestaciones culinarias ancestrales a través de un manual que busque la promoción del turismo comunitario en la comunidad Cacha.

8.4 Fundamentación Científico-Técnica

8.4.1. Plan de salvaguarda

El plan de salvaguarda como cualquier plan de gestión pretende mejorar una situación de partida y llegar a una situación deseada, que es la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial; basada en el respeto de sus valores o características patrimoniales y sobre todo, en la estrecha vinculación con el desarrollo social y económico como base de la mejora de la calidad de vida de los portadores de saberes y conocimientos y sus comunidades. (Inpc., 2013)

8.4.3. Criterios para la elaboración del plan de salvaguarda para el patrimonio inmaterial

Frente a sus beneficiarios directos e indirectos (comunidades, grupos y portadores), el plan debe responder a los principios rectores de salvaguardia del patrimonio inmaterial y, en lo particular, debe ser:

Participativo: para incorporar a las comunidades y a los propios portadores en la formulación del plan y que estos actúen con responsabilidades, como veedores de su cumplimiento.

Sustentable: en el sentido de que se establezcan compromisos reales y efectivos de los involucrados (sector público, privado y sociedad civil).

Incluyente: que respete la diversidad y fomente la interculturalidad basada en el diálogo de saberes.

Integral: que visibilice la mayor parte de los aspectos y elementos inherentes al patrimonio inmaterial (sus aspectos socioeconómicos, ambientales, territoriales, etc.) y que genere una coordinación interinstitucional.

Dinámico: puesto que el patrimonio inmaterial lo es, su seguimiento y evaluación debe darse constantemente. (Inpc., 2011)

8.4.4. Desarrollo de un plan de salvaguarda

En esta parte de la sección indicaremos paso a paso cómo armar un plan de gestión.

Fase 1: Etapa de aproximación

Esta fase es fundamental para el inicio del trabajo. Es el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados con el fin de establecer los acuerdos y los mecanismos que se implementarán durante todo el proceso. En esta etapa se definen las voluntades, los compromisos y las responsabilidades que generan la formulación y ejecución de un plan de salvaguardia.

Fase 2: Análisis situacional

En esta fase se deberá realizar el diagnóstico y la prospectiva de la manifestación. El análisis situacional permite interpretar con la información recopilada y procesada las siguientes interrogantes: ¿Cuál es el nivel de vigencia y representatividad de la manifestación? ¿Qué causas provocan esa situación? ¿Cuáles son las posibles medidas de salvaguardia?

Como resultado de esta fase, se deberá contar con:

a) Diagnóstico de la manifestación

El diagnóstico de una manifestación del patrimonio inmaterial, entendido como un instrumento de investigación, permite tener una visión a profundidad sobre sus elementos simbólicos, sus niveles de vigencia, su representatividad, las formas de transmisión de los saberes y los factores que puedan poner en riesgo su continuidad, a partir de los cuales se pueden formular planes de salvaguardia específicos.

Matriz FODA

Es una herramienta muy difundida y utilizada en la planificación y la participación ciudadana. Sirve para identificar acciones viables mediante el cruce de variables, bajo la premisa de que las acciones estratégicas deben ser ante todo acciones posibles. Así:

- Las Fortalezas son todos aquellos elementos internos y positivos que diferencian al plan, programa o proyecto de otros de igual clase.

- Las Oportunidades son aquellas situaciones externas, positivas, que se generan en el entorno y que una vez identificadas pueden ser aprovechadas.
- Las Debilidades son problemas internos, que una vez identificados y tras desarrollar una adecuada estrategia, pueden y deben eliminarse.
- Las Amenazas son situaciones negativas, externas al plan, programa o proyecto, que pueden atacar contra este, por lo que llegado el caso, puede ser necesario diseñar una estrategia adecuada para poder sortearla.

Fase 3: Formulación del plan

En esta fase, se deberá definir la propuesta de salvaguardia a corto, mediano y largo plazo.

Se establecen la visión, los objetivos, el alcance, los ejes, programas y los proyectos del plan.

a) Definición de la visión

Se inicia con la definición de la visión, para lo cual es importante preguntarse: ¿Cuáles son las expectativas de los portadores y de las entidades involucradas frente a la continuidad de la manifestación? ¿Qué esperan de la salvaguardia?

b) Definición de los objetivos

Los objetivos se plantean pensando en qué representan los resultados a mediano plazo.

Los objetivos definen la finalidad del plan y determinan las estrategias a seguir para cumplirlos y de esta manera alcanzar la visión concertada de la manifestación. Los objetivos deben ser posibles de alcanzar, prácticos, realistas y comunicados con claridad para garantizar el éxito, ya que ayudan a las partes que están interesadas en su logro a comprender su papel.

c) Definición de las estrategias

Las estrategias son un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente en un tiempo determinado para lograr un fin. Establecen el camino a seguir para el logro de los objetivos.

Para la definición de las estrategias se pueden considerar las siguientes preguntas: ¿Cómo deberán abordarse las amenazas y los riesgos identificados?

¿Cómo pueden utilizarse las oportunidades y los compromisos para contribuir en la salvaguardia de la manifestación?

¿Cómo participarán las comunidades, los grupos y los individuos en la aplicación de las medidas de salvaguardia?

¿Qué medidas de salvaguardia anteriores y actuales (si procede) deberán seguirse aplicando?

¿Qué tipos de medidas de salvaguardia podrían aplicarse?

Como líneas estratégicas o ejes de salvaguardia⁷⁶ para la formulación de proyectos y/o acciones específicas, se consideran los siguientes elementos, a manera de referencia.

d) Definición de programas y proyectos

El programa es un conjunto de proyectos que responden a un mismo objetivo, que se enmarcan en la visión del plan y que definen la política a seguir.

El proyecto es una respuesta planificada para dar solución a un problema o para satisfacer una necesidad. Al ejecutar los proyectos se contribuye al logro de los objetivos.

Tanto los programas como los proyectos deben:

- Definir contenidos (QUÉ);
- Identificar los actores responsables y los directa o indirectamente involucrados (CON QUIÉN);
- Definir los recursos necesarios (CÓMO);
- Establecer programación y cronogramas (CUÁNDO);
- Identificar los impactos esperados en los campos económico, social, medioambiental
- Y cultural (POR QUÉ).

e) Indicadores y metas

Un indicador es un instrumento para monitorear, predecir, administrar el desempeño necesario para alcanzar una meta determinada. Los indicadores deberán cumplir con las siguientes características:

Se deben definir indicadores proactivos que establezcan mediciones tempranas que permitan prever si se va a alcanzar el resultado acordado.

El contenido del indicador debe detallar la fuente de obtención de la información (institución, responsable), método de cálculo, unidad de medición y línea de base.

El Indicador debe tener una frecuencia adecuada que permita la toma de decisiones preventivas o correctivas durante la vigencia del plan. (Inpc., 2013)

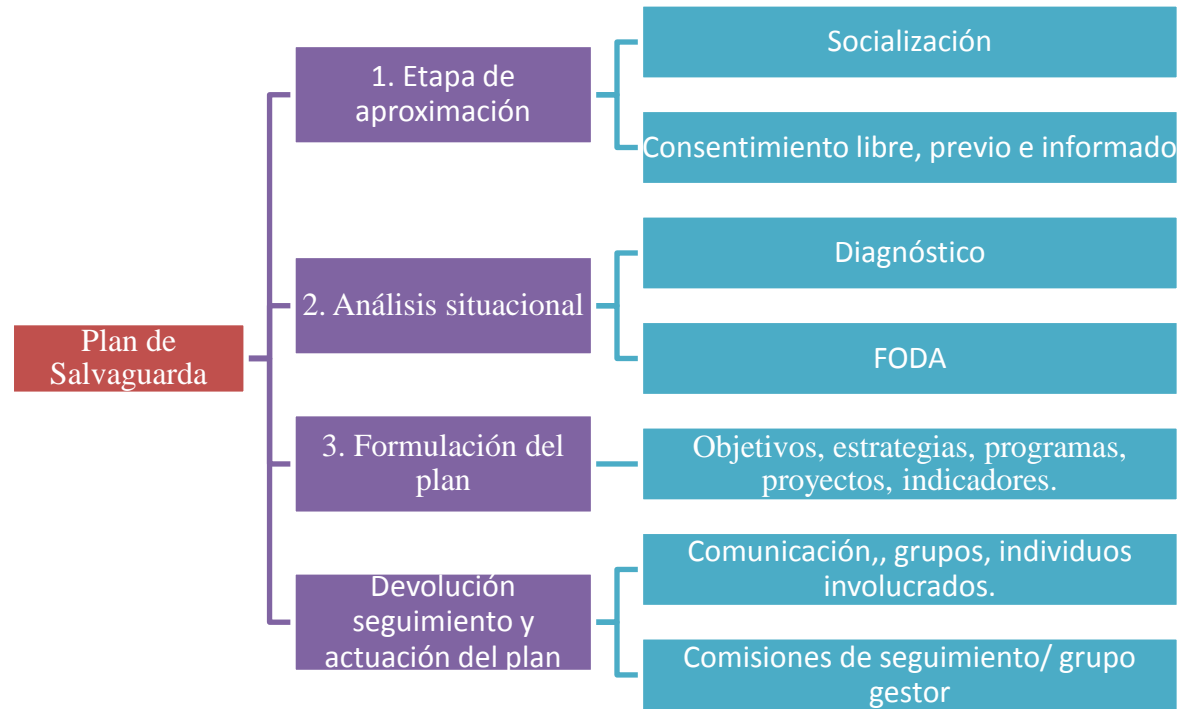
Fase 4: Devolución de la información, seguimiento y actualización del diagnóstico

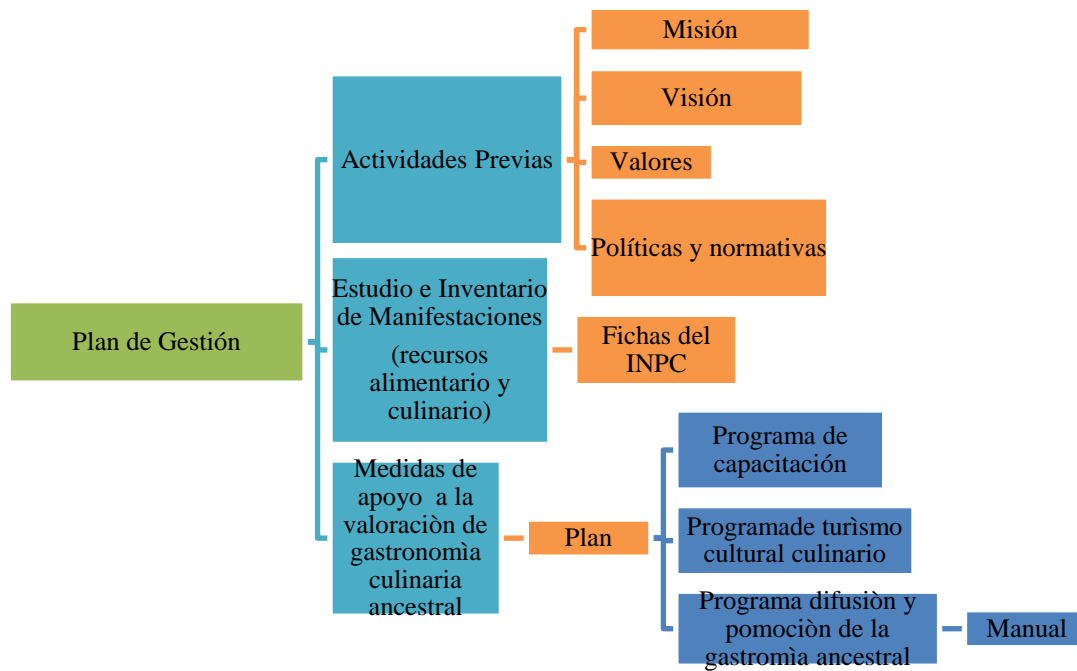
Todo proceso de investigación del patrimonio inmaterial debe culminar con la devolución de la información a las comunidades, grupos e individuos involucrados. Así, además de cumplir con los *principios rectores de salvaguardia*, respecto a la obtención de la información a través del consentimiento previo e informado, se promueve el sostenimiento de la salvaguardia de las manifestaciones.

Por otra parte, las características particulares del PCI hacen que la investigación sea actualizada periódicamente, con el fin de detectar continuidades y rupturas culturales en las manifestaciones y en las prácticas socioculturales en general. Por ello, se recomienda que todo el proceso de investigación conlleve un fortalecimiento de las capacidades locales, con el fin de que los propios portadores, los grupos y las comunidades sean quienes fomenten y generen la actualización de la información

4.7 8.5 Esquema de la propuesta

Gráfico 16.- Esquema de la propuesta





Elaborado por: Mary Carmen Román Merino

Fuente: Inpc 2013

4.8 8.6 Descripción de la propuesta

Plan de gestión de manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural en la comunidad Cacha-Machangara

8.6.1. Fase 1: Etapa de aproximación

a) Establecer la coordinación previa

Durante esta etapa se plantea una reunión de socialización, la convocatoria se la realiza por medio de la junta parroquial de la comunidad, con la participación de la gestora cultural de la comunidad.

b) Socializar la propuesta

Se procede a realizar un congreso participativo en el cual como primero se explica cuáles son los objetivos y metas a alcanzar con esta actividad y así desarrollamos el tema, al final se juntan también las opiniones de los participantes

c) Conformar el equipo de trabajo

Conformación de una directiva operativa la misma que nos facilite la ejecución de las actividades

d) Obtener el consentimiento libre, previo e informado

Se firmara un acta en la cual debe existir la aceptación y aprobación de los participantes.

8.6.2. Fase 2: Análisis situacional

Para realizar el análisis FODA se han considerado los factores internos y externos que influyen en el plan de salvaguarda para las manifestaciones culinarias ancestrales del pueblo Cacha comunidad Machangara, para así proceder a fijar diferentes estrategias.

Tabla 28.- Análisis FODA

	Fortalezas	Debilidades
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Existe una buena organización entre habitantes. 2. Hay instalaciones comunitarias que pueden ser usada para la ejecución. 3. Presencia de manifestaciones culinarias ancestrales. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manejo inadecuado de alimentos. 2. Escasos conocimientos de atención al cliente. 3. Escasos conocimientos en costos de producción.
Oportunidades	Estrategias FO	Estrategias DO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tendencia a nivel mundial de realizar actividades de turismo comunitario. 2. Convenios de mutua cooperación con instituciones involucradas con el patrimonio cultural. 3. Progreso de la comunidad y construcción de nuevas instalaciones para continuar con la actividad turística. 	Capacitar a los habitantes de Machangara sobre las tradiciones culinarias de sus antepasados y el valor agregado que se le dará al servicio de alimentación.	Conservar las manifestaciones culinarias de Machangara al ofrecer un producto de calidad, sin perder la memoria ancestral de un pueblo.
Amenazas	Estrategias FA	Estrategias DA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mal manejo financiero 2. Desacuerdos que conlleven a la disolución de la organización 3. Pérdida del patrimonio inmaterial. 	Satisfacer las expectativas de los turistas al mostrar la cultura de la comunidad.	Difundir los productos que se ofrecen en la comunidad.

Elaborado por: Mary Carmen Román

8.6.3. Fase 3: Formulación del plan

a) Definición de la visión

La valorización del patrimonio culinario ancestral será un aporte que consolide proyectos de turismo comunitario que generen ingresos a la comunidad, fomentando su desarrollo de forma sostenible, para así transmitir la sabiduría ancestral culinaria de la comunidad Machangara

c) Definición de las estrategias

Tabla 29.- Estrategias

Estrategias
Capacitar a los habitantes de Machangara sobre las tradiciones culinarias de sus antepasados y el valor agregado que se le dará al servicio de alimentación.
Conservar las manifestaciones culinarias de Machangara al ofrecer un producto de calidad, sin perder la memoria ancestral de un pueblo.
Satisfacer las expectativas de los turistas al mostrar la cultura de la comunidad.
Difundir los productos que se ofrecen en la comunidad.

Elaborado: Mary Carmen Román.

d) Definición de programas y proyectos

Tabla 30.- Programas y Proyectos

Plan de Salvaguarda para las manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural de la comunidad Cacha-Machangara								
Nombre del programa	Descripción del programa	Proyecto	Recursos	Meta	Plazo C M L			Costos
Programa de Capacitación	El programa consiste en la capacitación de la comunidad, en desarrollo comunitario, emprendimiento, innovación y culinaria, se enfocara principalmente en niños, jóvenes y personas dedicadas a la actividad turística.	<p>Proyecto 1. Didáctica para niños: será un complemento y apoyo a los conocimientos de los niños, reforzadas de forma original y dinámica.</p> <p>Proyecto 2.- Innovación y Emprendimiento Asociativo. Capacidades locales.: comprometer a la comunidad de Cacha la importancia de su cocina ancestral, potenciando a la actividad turística.</p> <p>Proyecto 3.- Culinaria Ancestral en el Ecuador y seguridad alimentaria: Enseñar a los niños y las familias la importancia de la cocina ancestral en el Ecuador y los elementos básicos para una experiencia culinaria segura.</p>	Humano, tecnológico, económico, suministros	El 90% de la población económicamente activa formando un trabajo asociativo y el 100% de jóvenes conocerán las tradiciones culinarias de su pueblo	X	x		\$170.00

Plan de Salvaguarda para las manifestaciones culinarias ancestrales para fomentar el turismo cultural de la comunidad Cacha-Machangara

Nombre del programa	Descripción del programa	Proyecto	Recursos	Meta	Plazo C M L			Costos
Programa de Turismo Cultural Culinario	Después de capacitar a todas las personas, quienes quieran formar una Asociación o ente de cooperación conformarán, con un espacio físico.	<p>Proyecto1.- Asistencia Constitutiva: la comunidad trabajara de forma integral, se analizara la organización y su formación administrativa</p> <p>Proyecto2.- Conformación de instalaciones: tener un espacio cómodo para trabajar con la comunidad</p>		Una comunidad organizada en trabajo cooperativo		x	X	\$9700.00
Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral.	Al constituir un servicio adecuado es indispensable captar clientes, esto se realizara de forma privada pero también con entes públicos para así dar a conocer los servicios, proporcionando información detallada y segura, asegurando la fidelización del cliente.	<p>Proyecto1.-Imagen de la Asociación: se realizaran convenios con las comunidades vecinas para fortalecer el crecimiento económico de la zona.</p> <p>Proyecto 2. Marketing on-line: se promocionara a través de la creación de una página web y redes sociales siendo rápida, confiable y segura para el cliente, también se realizaran seguimientos.</p>		Captar los clientes necesarios para que se mantenga la organización en autonomía.		x	X	\$30.00

Elaborado por: Mary Carmen Román

Programa de Capacitación

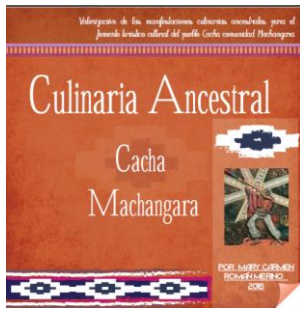
Tabla 31.- Programa de Capacitación

Programa de Capacitación a la comunidad “Cacha Machangara”	
<p>Explicación y Justificación del Programa:</p> <p>El programa consiste en la capacitación de la comunidad, en desarrollo comunitario, emprendimiento, innovación y culinaria, se enfocara principalmente en niños, jóvenes y personas dedicadas a la actividad turística.</p> <p>Para las diferentes capacitaciones se contratará los servicios de un profesional conocedor del tema, quien prepara y orientara a los miembros de la comunidad, se realizaran convenios con Instituciones Públicas y Privadas</p>	
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar un diagnóstico de la educación en niños y jóvenes de la comunidad • Realizar capacitaciones mediante programas de estudio • Fortalecer el conocimiento de niños y jóvenes de la comunidad de una manera dinámica • Fomentar el turismo comunitario como una fuente de vida en la comunidad • Fortalecer la Culinaria Ancestral de la comunidad Cacha 	
<p style="text-align: center;">Proyecto 1</p> <p style="text-align: center;">Didáctica para Niños</p> <p>Será un complemento y apoyo a los conocimientos de los niños, reforzadas de forma original y dinámica. Se tomara en cuenta su nivel formativo.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnóstico de aprendizaje previos 2. Planificación :Preparar la motivación a través de: juegos, cuentos, videos, canciones 3. Aplicación al medio en que viven 4. Conceptualización de conocimientos 5. Evaluación asistida al crear las preparaciones ancestrales 6. Realización de un manual didáctico culinario
	<p>Responsable</p> <p>Junta Parroquial</p>
	<p>Presupuesto</p> <p>140</p>
<p style="text-align: center;">Proyecto 2</p> <p style="text-align: center;">Innovación y Emprendimiento Asociativo.</p> <p style="text-align: center;">Capacidades locales</p> <p>Comprometer a la comunidad de cacha la importancia de su cocina ancestral, potenciando a la actividad turística.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Convocatoria a todos los habitantes 2. Socialización de acuerdo a las necesidades 3. Cronograma de actividades 4. Contratación de un profesional en alimentación
	<p>Responsable</p> <p>Junta Parroquial</p>
	<p>Presupuesto</p> <p>30</p>

Programa de Capacitación a la comunidad “Cacha Machangara”	
<p>Proyecto 3</p> <p>Culinaria Ancestral en el Ecuador y Seguridad Alimentaria</p> <p>Enseñar a los niños y las familias la importancia de la cocina ancestral en el Ecuador y los elementos básicos para una experiencia culinaria segura.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reuniones de trabajo para fijar: integrantes, directivos y estatutos. 2. Proceso de legalización 3. Concesión de instalaciones existentes y adecuación 4. Construcción de instalaciones necesarias 5. Adquisición de equipamiento necesario
	Responsable: Junta Parroquial
	Presupuesto: \$30
Plazo: Mediano/ Corto	
	<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humano ✓ Tecnológico ✓ Económico, ✓ Suministros
Meta:	
El 90% de la población económicamente activa formando un trabajo asociativo y el 100% de jóvenes conocerán las tradiciones culinarias de su pueblo	

Elaborado por: Mary Carmen Román

Grafico 17.- Manual Culinaria Ancestral



Oda a la madre tierra

MADE HAYUNA SOLA
 Va a moerter la tande muy callada
 Ya la ama volver a su valle
 La pastorela jura a la mamá
 Viene alegre la gente campesina
 Demuestra el andar que la tierra
 El ganado se encierra y muy ligero trae la vaca
 Viene alegre muy vistosa
 Arancada las flores de retama
 El magro de la palca y el capullo de las gomas
 En la mejor la más crecida de la tierra
 Que no se acorta en el valle
 El libro se acorta en el valle
 Que nunca faltan sus flores que
 Junto a los ríos que se van a la tierra
 Y en la mejor de la gente labradora
 Hablamos de las cosas del labriego
 De nuestros quejidos
 De nuestras alegrías y conchas
 La comida a quien se compra
 Pasa que que ama la familia es la
 La tierra que me ha dado todo

AUTOR:
 Alvaro Morúa

HARINA DE CEBADA

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

VEGETALES

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Colada de Quinoa

PROCESOS ANCESTRALES
 Se cocina y se colada en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

INGREDIENTES
 1 taza de quinoa
 2 tazas de agua
 1 taza de leche
 1 taza de azúcar

PREPARACIÓN
 Se cocina la quinoa en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

LAS HABAS

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

LAS OCAS

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

CARNES

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Agradecimiento

El presente manual fue elaborado gracias a la investigación realizada con el apoyo del M. Sc. Rocio Pineda y la participación de los habitantes que integran la comunidad Machangara a quienes agradecemos su apoyo y la importancia que les han dado a las manifestaciones Culturales. Y así más las memorias otorgadas de los viejitos de nuestros padres y antepasados.
 Al God Florquial Cacha quienes colaboraron con el desarrollo sustentable de la comunidad.

Índice

Contenido

Agudamiento	3
Presentación	3
ODA A LA MADRE TIERRA	4
Índice	5
Contenido	5
Harina de Cebada	6
Colada de Quinoa	10
Colada de Maíz	11
Colada de Habas	13
Colada de Ocas	15
Colada de Carne	17
Colada de Cacha	18
Colada de Maíz	19
Colada de Maíz	21
Colada de Maíz	22
Colada de Maíz	23
Colada de Maíz	24
Colada de Maíz	25

EL SAMBO

Con harina de maíz se prepara un tipo de pan que se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

EL MAÍZ

Se le agrega agua y se cocina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Dulce de Zambo

PROCESOS ANCESTRALES
 Se cocina y se colada en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

INGREDIENTES
 1 taza de azúcar
 1 taza de leche
 1 taza de maizena

PREPARACIÓN
 Se cocina el azúcar en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Timbo

PROCESOS ANCESTRALES
 Se cocina y se colada en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

INGREDIENTES
 Harina de maíz
 Harina de trigo
 Harina de cebada
 Harina de avena

PREPARACIÓN
 Se cocina la harina en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Presentación

Manual de Culinaria Ancestral Cacha Machangara ha sido realizado con la finalidad de fortalecer las tradiciones y costumbres en el área de la alimentación, tradiciones que nos han heredado nuestros padres, ensa salubridad guardada fuertemente en las manos de los pueblos.
 Es una de las formas de conocer a un pueblo, pues refleja diferentes formas de vida, clima, altura, producción y la historia que vive en los habitantes.
 Pero sobre todo podemos constatar que las preparaciones ancestrales guardan un alto valor nutricional, indispensable para el trabajo que se realiza en la tierra alguna de los Reyes Ducha.
 Una raza superior de hombres como lo menciona la historia de Cacha, sus prácticas amigables con la naturaleza que durante años han sido poco valoradas, lo cual produce su desaparición.

Gastronomía Cotidiana

Colada de Maíz

PROCESOS ANCESTRALES
 Se cocina y se colada en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

INGREDIENTES
 1 taza de maíz
 2 tazas de agua
 1 taza de leche
 1 taza de azúcar

PREPARACIÓN
 Se cocina el maíz en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

Gastronomía en Celebraciones

Cerdo

PROCESOS ANCESTRALES
 Se cocina y se colada en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

INGREDIENTES
 Cerdo
 Cebolla
 Maíz
 Harina de maíz
 Harina de trigo
 Harina de cebada
 Harina de avena

PREPARACIÓN
 Se cocina el cerdo en un recipiente de barro o aluminio en un fuego moderado hasta que se cocine bien. Se deja reposar un tiempo y se cuela en un colador fino. Se seca al sol y se conserva en un recipiente hermético.

16

Caldo de Gallina

PROCESOS ANCESTRALES

El caldo se cocinó en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. El caldo se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES

- 1 Cabeza de pollo
- 2 Zanahorias
- 2 Cebollas
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó el pollo en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

17

Papas con Cuy

PROCESOS ANCESTRALES

El Cuy se cocinaba en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. El cuy se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES

- 1 Cuy
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó el cuy en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

Gastronomía para Convalecientes

18



19

Las Mashuas

PROCESOS ANCESTRALES

Las Mashuas se cocinaban en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. Las mashuas se cocinaron a fuego lento durante 4 horas y se dejaron reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES

- 1 Mashua
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó la mashua en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

20

Colada de Mashua

PROCESOS ANCESTRALES

La Colada de Mashua se cocinaba en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. La colada se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES

- 1 Mashua
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó la mashua en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

21

Caldo de Mondongo

PROCESOS ANCESTRALES

El Caldo de Mondongo se cocinaba en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. El caldo se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES


- 1 Mondongo
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó el mondongo en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

Gastronomía ceremonial

22



23

GASTRONOMÍA CUSQUEÑA

Una cocina particular en la que destacan la selección y consumo de los ingredientes, especialmente los tubérculos, que se preparan en un ambiente de alta humedad y poca ventilación.

24

Chicha de Jora

PROCESOS ANCESTRALES

La Chicha de Jora se cocinaba en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. La chicha se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.



INGREDIENTES

- 1 Jora
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó la jora en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

25

Rabo de Perro

PROCESOS ANCESTRALES

El Rabo de Perro se cocinaba en un recipiente con un diámetro de al menos 30 centímetros y se preparó en un ambiente de alta humedad y poca ventilación. El rabo se cocinó a fuego lento durante 4 horas y se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.




INGREDIENTES

- 1 Rabo de perro
- 1 Cebolla
- 1 Cebolla de agua
- 1 Cebolla

PREPARACIÓN

Se cocinó el rabo de perro en un recipiente de cerámica o de barro durante 4 horas a fuego lento. Se agregaron las verduras y se cocinó durante 1 hora más. Se dejó reposar durante 1 hora antes de servirlo.

Culinaria Ancestral
Cacha - Machangara



Elaborado: Mary Carmen Román.

Programa de Turismo Cultural Culinario

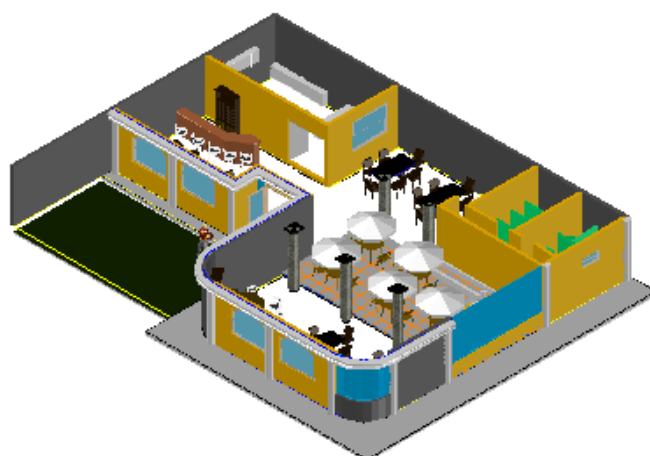
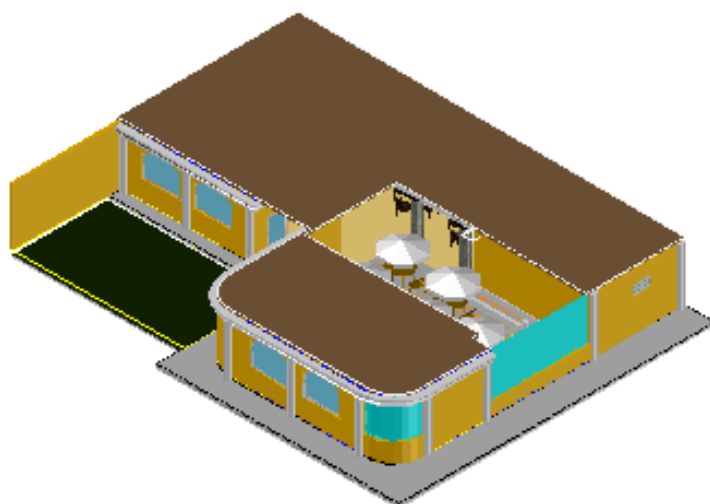
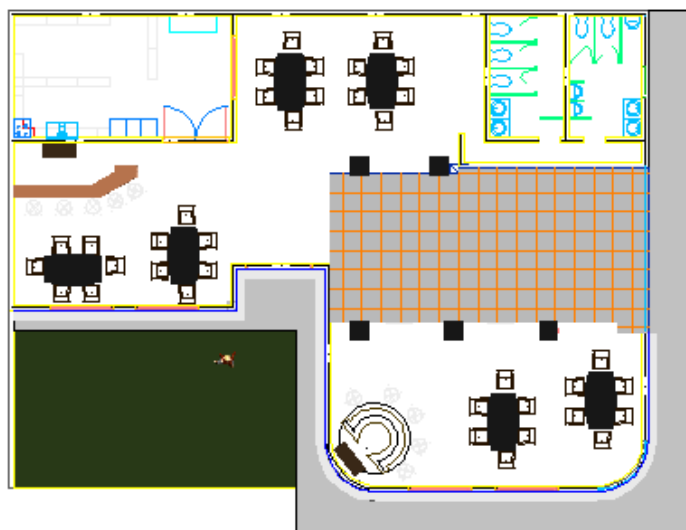
Tabla 32.- Programa de Turismo Cultural Culinario

Programa de Turismo Cultural y Culinario para la comunidad Cacha Machangara	
<p>Explicación y Justificación del Programa:</p> <p>Después de capacitar a todas las personas de la comunidad, se conformará una asociación o ente de cooperación legalizada con las personas que quieran conformarla, con el objetivo de realizar capacitaciones y reuniones de seguimiento al proyecto, se lo realizara dentro de un espacio físico que se construirá o adecuara en la comunidad.</p>	
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear una asociación o ente para la comunidad Cacha Machangra • Realizar seguimientos del proceso del proyecto • Adecuar los espacios físicos que faciliten la accesibilidad a la comunidad 	
<p style="text-align: center;">Proyecto 1</p> <p>Asistencia Constitutiva: La comunidad trabajara de forma integral, se analizara la organización y su formación administrativa, así mismo se realizaran seguimientos al proyecto.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reuniones de trabajo para fijar: integrantes, directivos y estatutos. 2. Proceso de legalización <p>Responsable Líderes Comunitarios</p> <p>Presupuesto 1200</p>
<p>Programa de Turismo Cultural y Culinario para la comunidad Cacha Machangara</p>	

<p>Proyecto 2</p> <p>Conformación de instalaciones</p> <p>Tener un espacio cómodo para trabajar con la comunidad donde se llevará a cabo reuniones y capacitaciones.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Concesión de instalaciones existentes y adecuación 2. Construcción de instalaciones necesarias 3. Adquisición de equipamiento necesario 4. Diseño del local para prestar el servicio de alimentación a turistas nacionales y extranjeros que brinda comida ancestral
	<p>Responsable</p> <p>Líderes Comunitarios</p>
	<p>Presupuesto</p> <p>8500</p>
	<p>Plazo</p> <p>Mediano/ Corto</p>
<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humano ✓ Económico, 	
<p>Meta:</p> <p>Una comunidad organizada en trabajo cooperativo</p>	

Elaborado por: Mary Carmen Román

Gráfica 18.-Diseño de las instalaciones



Elaborado por: Mary Carmen Román

Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral.

Tabla 33.- Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral

Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral.	
Explicación y Justificación del Programa:	
<p>Al constituir un servicio adecuado es indispensable captar clientes, esto se realizará de forma privada pero también con entes públicos para así dar a conocer los servicios, proporcionando información detallada y segura, asegurando la fidelización del cliente.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Crear un imagen que pueda ser promocionada, con la que se pueda llegar hacia los clientes de acuerdo a su segmentación. • Captar nuevos clientes y mantener informados a los clientes asiduos acerca de promociones y la actividad mediante la difusión con su página web y sus cuentas en redes sociales, además de contactos offline. • Fidelizar a los clientes nuevos y clientes asiduos para incrementar la vinculación de la empresa con ellos mediante estrategias directas 	
Proyecto 1	Actividades
<p>Imagen de la Asociación: Se realizaran convenios con las comunidades vecinas para fortalecer el crecimiento económico de la zona.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer un formato digital para la creación de una base de datos interna 2. Asistir a ferias turísticas 3. Convenios con operadoras y agencias de viajes 4. Recopilar y clasificar información a utilizarse en la página web 5. Actualizar la página web existente 6. Difundir página web en redes sociales 7. elaboración de un video promocional
	Responsable Líderes comunitarios
	Presupuesto 30

Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral.	
<p style="text-align: center;">Proyecto 2</p> <p style="text-align: center;">Marketing on-line:</p> <p>Se promocionará a través de la creación de una página web y redes sociales siendo rápida, confiable y segura para el cliente, también se realizaran seguimientos.</p>	<p>Actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recopilar los datos de los clientes a diario 2. Realizar un seguimiento postventa para saber si el cliente satisfizo sus necesidades 3. Segmentar el mercado 4. Establecer descuentos 5. Difundir descuentos en la red <p>Responsable</p> <p style="text-align: center;">Líderes comunitarios</p> <p>Presupuesto</p> <p style="text-align: center;">6</p>
<p>Plazo</p> <p>Mediano/ Largo</p>	
<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humano ✓ Tecnológico ✓ Económico, ✓ Suministros 	
<p>Meta:</p> <p>Captar los clientes necesarios para que se mantenga la organización en autonomía</p>	

Elaborado por: Mary Carmen Román

Gráfico 19.-Diseño de página web



Elaborado por: Mary Carmen Román

Presupuesto

Tabla 34.- Presupuesto programa de capacitación

Programa	Proyecto	Actividades	Recursos	Responsable	Presupuest o
Programa de Capacitación	Didáctica para niños	Diagnóstico de aprendizaje previos	Humano	Junta Parroquial	20,00
		Planificación :Preparar la motivación a través de: juegos, cuentos, videos, canciones	Humano y suministros	Junta Parroquial	50,00
		Aplicación al medio en que viven	Humano	Junta Parroquial	20,00
		Conceptualización de conocimientos	Humano	Junta Parroquial	20,00
		Evaluación asistida al crear las preparaciones ancestrales	Humano y suministros	Junta Parroquial	30,00
	Innovación y Emprendimiento Asociativo y Capacidades locales.	Convocatoria a todos los habitantes	Humano	Junta Parroquial	0,00
		Socialización de acuerdo a las necesidades	Humano	Junta Parroquial	0,00
		Cronograma de actividades	Humano	Junta Parroquial	0,00
	Culinaria y seguridad alimentaria	Contratación de un profesional en alimentación	Humano, económico	Junta Parroquial	30,00
	Total programa de capacitación				

Elaborado por: Mary Carmen Román

Tabla 35.- Presupuesto programa de turismo cultural culinario

Programa	Proyecto	Actividades	Recursos	Responsable	Presupuesto
Programa de Turismo Cultural Culinario	Asistencia Constitutiva	Reuniones de trabajo para fijar: integrantes, directivos y estatutos.	Humano	Líderes comunitarios	0,00
		Proceso de legalización	Humano, económico	Líderes comunitarios	1200,00
	Conformación de instalaciones	Concesión de instalaciones existentes y adecuación	Humano	Líderes comunitarios	0,00
		Construcción de instalaciones necesarias	Humano y económico	Líderes comunitarios	7000,00
		Adquisición de equipamiento necesario	Humano, económico	Líderes comunitarios	1500,00
	Total programa de turismo cultural culinario				

Elaborado por: Mary Carmen Román Tabla 36.- Presupuesto programa de difusión y promoción de la gastronomía ancestral

Programa	Proyecto	Actividades	Recursos	Responsable	Presupuesto	
Programa de Difusión y Promoción de la Gastronomía Ancestral	Imagen de la Asociación	Establecer un formato digital para la creación de una base de datos interna	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	30,00	
		Asistir a ferias turísticas	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Convenios con operadoras y agencias de viajes	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Recopilar y clasificar información a utilizarse en la página web	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Actualizar la página web existente	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Difundir página web en redes sociales	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		elaboración de un video promocional	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
	Marketing on-line	Recopilar los datos de los clientes a diario	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Realizar un seguimiento postventa para saber si el cliente satisfizo sus necesidades	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Segmentar el mercado	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Establecer descuentos	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
		Difundir descuentos en la red	Humano, económico y tecnológico	Líderes comunitarios	0,00	
	Total programa de difusión y promoción de la gastronomía ancestral					30,00
	TOTAL					9900,00

Elaborado

por:

Mary

Carmen

Román

e) Indicadores

Tabla 37.- Indicadores

Objetivo – propósito	Indicador
Capacitar a los habitantes de Machangara sobre las tradiciones culinarias de sus antepasados y el valor agregado que se le dará al servicio de alimentación.	Número de personas que participan en el programa de capacitación
Conservar las manifestaciones culinarias de Machangara al ofrecer un producto de calidad, sin perder la memoria ancestral de un pueblo.	Cantidad de prestadores de servicio que ofrecer en su menú preparaciones ancestrales
Satisfacer las expectativas de los turistas al mostrar la cultura de la comunidad.	Gasto promedio de los turistas que ingresan a la comunidad por día.
Difundir los productos que se ofrecen en la comunidad.	Número de turistas que ingresan a la comunidad

Elaborado por: Mary Carmen Román

8.6.4. Fase 4: Devolución, seguimiento, actualización del plan

Evolución, seguimiento, actualización del Plan


Para el efectivo monitoreo y evaluación de la propuesta se considera los siguientes aspectos:

Tabla 38.- Monitoreo y Evaluación

Actividad	Medio de verificación	Evaluación	
		Cumple	No cumple
Diagnóstico de aprendizaje previos	Informe		
Planificación :Preparar la motivación a través de: juegos, cuentos, videos, canciones	Informe		
Aplicación al medio en que viven	Informe		
Conceptualización de conocimientos	Registro		
Evaluación asistida al crear las preparaciones ancestrales	Informe		
Convocatoria a todos los habitantes	Registro		
Socialización de acuerdo a las necesidades	Registro		
Cronograma de actividades	Informe		
Contratación de un profesional en alimentación	Contrato		
Reuniones de trabajo para fijar: integrantes, directivos y estatutos.	Acta, registro		
Proceso de legalización	Informe		
Concesión de instalaciones existentes y adecuación	Convenio		
Construcción de instalaciones necesarias	Informe, constatación física		
Adquisición de equipamiento necesario	Acta, registro		
Crear un diseño insignia de los servicios que ofrecen	Informe		
Creación de Apps, página web, facebook.	Informe		
Firmar convenios con Dirección de Gestión Cultural, Casa de la Cultura y Universidades	Convenios		

Elaborado por: Mary Carmen Román

d) Estudio e inventario de las manifestaciones culinarias ancestrales

MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INPC BIENES INMATERIALES		CODIGO VNCA-1	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural X
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 5811540.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2900 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Caldo de Gallina Por: Mary Carmen Román			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO		
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS		
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA		
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO		
SUBAMBITO	PLATO TIPICO		
DETALLE DEL SUBAMBITO	CALDO DE GALLINA		
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL			
N/A			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS			
N/A			
8. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio

e)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN: El caldo de gallina se lo prepara al matar, pelar con agua hervida y extraer la viseras, después hervimos agua y añadimos la gallina entera con ajo, cebolla, culantro, sal, apio, alverja, papa nabo y zanahoria.				
Cuando la gallina esta suave la sacamos del agua y troceamos y añadimos al caldo las papas.				
Este plato se lo sirve con mote.				
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad			
Anual		Este plato es preparado en celebraciones		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
información restringida usuario cuenta con acceso				
8. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La carne no es algo a lo que se pueda acceder con frecuencia por lo cual esto se lo prepara como un homenaje / día especial.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	X	No posee una alta sensibilidad al cambio, sin embargo poco a poco los procedimientos van cambiando.		
Medio				
Baja				
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	1. D8C_0477			
	2. jesus (4)			
	3. D8C_1189			
	6. D8C_1204			
	5. D8C_1203			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO			
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10	

f)

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Las gallinas con criadas de forma tradicional
amena con la naturaleza
Por: Josue Nollivos




Ave troceada
Por: Mary Carmen Román



Ingredientes cocinados
Por: Mary Carmen Román

g)

MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL BIENES INMATERIALES			CÓDIGO VMCA-2
---	--	---	------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 758221.23 Z (Altitud) 2900 msnm			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Servicio de la colada de machica Por: Mary Carmen Román	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
DENOMINACIÓN	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TÍPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	COLADA DE MACHICA

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	
N/A	

3. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio

h)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
DESCRIPCIÓN:			
La Máchica en este sector es fabricada en su totalidad con cebada, la misma que se cosecha, tuesta avienta y muele. Para la preparación de sal se le incorpora al agua un guami, papas, cuy y mapawira(manteca de cerdo) En la preparación de dulce se incorpora el guami, panela, leche y hierbas como (hierba Luisa, menta o naranjilla)			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
Anual		Este plato es preparado a diario en la comida cotidiana	
Continua	X		
Ocasional			
Otro			
5. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre		Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad
Dirección/teléfono			
Información restringida usuario cuenta con acceso			
6. VALORACION			
Importancia para la comunidad			
Este plato tiene un alto valor nutricional lo que permite rendir en el esfuerzo físico del trabajo en el campo.			
Sensibilidad al cambio			
Alta	X	En la actualidad se lo realiza muy seguido pero con otros procedimientos y utensilios como el molino y con ingredientes y aderezos diferentes que complementan.	
Medio			
Baja			
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono
Sexo		Edad	
Asquí Janeta María			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
1. 13819445_301494826870211_1502699881_n			
2. josue (18)			
3.10250243_1617030471888889_3676719352156760951_n			
4. 2016-09-23 13.12.27			
5. 2016-09-23 13.14.44			
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO	
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

i)

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Arado de la tierra para los sembríos de cebada
Por: Mary Carmen Román



Grano extraído y secado
Por: Mary Carmen Román



Cosecha de la cebada en minga
Por: Mary Carmen Román



Piedra de moer los granos de cebada
Por: Mary Carmen Román

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural X
Localidad	MACHANGARA		

Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2900 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Colada de Quinua
Por: Autor desconocido

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	COLADA DE QUINUA

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES
N/A
ELEMENTOS ACTUALIZADOS
N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

j)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN:				
Se cosecha y lava la quinua en la Kanalla (batea de barro), se tuesta, se friega y se avienta, después se muele en la Piedra, así tenemos la harina.				
Para la colada se calienta el agua, se incorpora la harina de quinua en un guami (agua fría mezclada con la harina), Mapawira e ingredientes a la mano que pueden ser cuy, grano tierno, papas o nabo				
En caso de realizar la colada de dulce se incorpora leche, panela y hierbas como hierba luisa o menta.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Este plato es preparado a diario en la comida cotidiana		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
Información restringida usuario cuenta con acceso				
6. VALORACION				
Importancia para la comunidad				
Este plato tiene un alto valor nutricional lo que permite rendir en el esfuerzo físico del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	X	En la actualidad se lo realiza muy seguido pero con otros procedimientos y utensilios como el molino y con ingredientes y aderezos diferentes que complementan.		
Media				
Baja				
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	2. 13814524_301495760203451_1908198253_n			
	13815072_301495463536814_1092474306_n			
	13816794_301495130203514_868577313_n			
	14060388_804713906332109_1667013353_o (1)			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO			
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10	

k)

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Planta de Quinoa después de ser trillada
Por: Mary Carmen Román



Grano extraído y secado
Por: Mary Carmen Román






Conservación de Quinoa
Por: Mary Carmen Román



Grano de quinoa extraídos
Por: Mary Carmen Román

1)

MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		INPC	
		BIENES INMATERIALES			
				CÓDIGO	
				VMCA-4	
1. DATOS DE LOCALIZACION					
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA		
Parroquia	CACHA		Urbana	Rural	X
Localidad	MACHANGARA				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 758221.23 Z (Altitud) 2000 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Zambo Cocinado Por: Mary Carmen Román					
3. DATOS DE IDENTIFICACION					
DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO				
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS				
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA				
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO				
SUBAMBITO	PLATO TIPICO				
DETALLE DEL SUBAMBITO	DULCE DE ZAMBO				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías		Videos	Audio	

m)

n)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: para realizar el dulce de zambo se debe escoger uno maduro, primero se saca toda la cascara con la punta del cuchillo, cuando ya esté pelado lo cortamos en rodajas, de estas rodajas extraemos las pepas que dejaremos secar para volver a sembrar, lo cortamos finamente y cocinamos, después aplastamos y añadimos panela un poco de canela, se incorpora un poco de leche y harina de maíz.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
Anual		
Continua	X	Este plato es a diario
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------

Información restringida usuario cuenta con acceso

6. VALORACION

Importancia para la comunidad

El zambo es una planta que crece con mucha frecuencia, lo cual hace que complemente la alimentación sin realizar un gasto

Sensibilidad al cambio

Alta	X	Ese realiza muy seguido pero las futuras generaciones prefieren consumir otros alimentos
Media		
Baja		

Categoría

Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
--------------------------	---	--------------------------------------	--	---

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
---------------------	-----------	----------	------	------

Asqui Janeta Maria

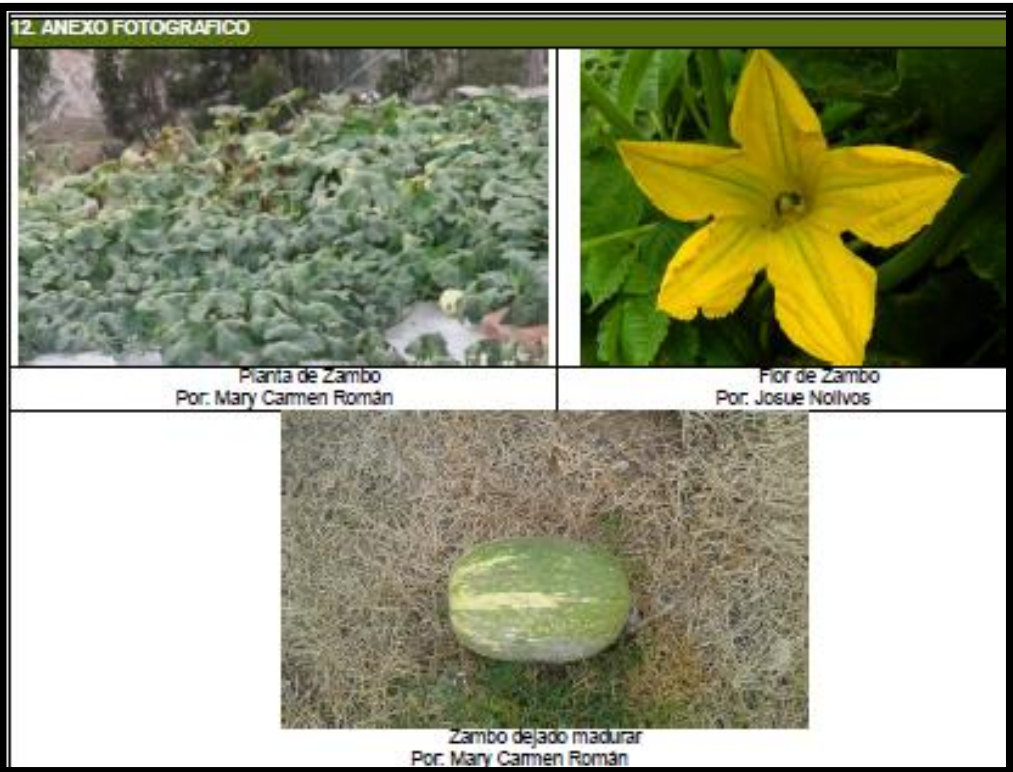
8. ELEMENTOS RELACIONADOS

	josue (24)	
	13814570_301495570203470_875125339_n	
	13819785_301495153536845_2140714501_n	
	14585592_10211240634991109_868611088_o	

10. OBSERVACIONES**11. DATOS DE CONTROL**

Entidad Investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO		
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

o)



p)

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811540.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2000 msnm			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Pamba mesa, para los turistas participantes del Inty Raymi
 Por: Mary Carmen Román

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUITCHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TÍPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	TIMBO

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES
N/A
ELEMENTOS ACTUALIZADOS
N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

q)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN:				
<p>El Timbo es una preparación muy representativa gracias a los productos obtenidos de la madre tierra, aparte de tener un alto valor nutricional, se aprovecha la producción propia del pueblo.</p> <p>Para preparar este plato herviremos agua, mientras se pelan las habas y lavan las papas, ocas, mashuas, choclos, Mellocos. A continuación se lavan las habas en agua caliente así se previene que no se endurezcan las habas y se cocinan al igual que lo demás granos por separado, se o puede acompañar de queso y ensalada de cebolla.</p>				
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad			
Anual		Este plato es preparado en celebraciones y también a diario		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
Información restringida usuario cuenta con acceso				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Su valor radica en el agradecimiento en la producción de la tierra				
Sensibilidad al cambio				
Alta		Los ingredientes de este plato pueden variar de acuerdo con la temporada, debido a este factor se lo prepara siempre con pequeños cambios en la forma de servirlo		
Media				
Baja	X			
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	11020771_1617030555222214_3683736572427434986_n 13442040_771312869672213_1785401662_o 13460823_771312769672223_2121968292_o 13467657_771312833005550_226745473_o 13479263_771312196338947_1603368311_n			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO			
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10	

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Trabajo comunitario, pelado de habas
Por: Mary Carmen Román



Cocina con leña
Por: Mary Carmen Román



Montaje de mesa Timbo, con todos los
componentes de este platillo.
Por: Mary Carmen Román



Cocción del Chocio
Por: Mary Carmen Román

r)

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona <input checked="" type="checkbox"/> (Este) <input type="checkbox"/> (Oeste) <input type="checkbox"/> (Norte) <input type="checkbox"/> (Sur) Z (Altitud) msnm			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Fritada
Por: Mary Carmen Román

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	CERDO

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES
N/A
ELEMENTOS ACTUALIZADOS
N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

s)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN:				
<p>El cerdo es una preparación laboriosa en la que no se desperdicia nada, conlleva el esfuerzo de muchas manos a la vez, por lo cual se lo realiza en las reuniones familiares.</p> <p>Durante algunos meses se engorda el animal y cuando está listo, lo matan y extraen la sangre la misma que será preparada en un guiso con sal y cebolla.</p> <p>Después se extraen las vísceras, que se lavan con agua, limón, sal, hierbabuena y se las cocina en una olla con agua.</p> <p>Encendemos una fogata y chamuscamos el pelo del animal y lo lavamos sin dejar enfriar demasiado la piel se extrae.</p> <p>A continuación tendremos la lonja que servirá para hacer el chicharrón pero sobre todo esta manteca es necesaria en la cocina de todo el año</p> <p>En este punto tendremos la carne pura esta servirá para la fritada que se cocina con sal, ajo y cebolla.</p> <p>En la comunidad Cacha esta carne servirá para muchos días posterior, por lo cual la técnica de conservación se basa en: después de cocinar la carne se incorpora machica.</p> <p>Esta carne se añadirá a sopas o simplemente se la consumirá así.</p> <p>Todas estas preparaciones irán acompañadas de maíz en diferentes formas como: mote, tostado, choclo.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Este plato es preparado en celebraciones		
Continua				
Ocasional	X			
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
Información restringida usuario cuenta con acceso				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La importancia de este plato radica en la unión familiar que representa, al igual que esta preparación es también la base de otros platillos de su alimentación cotidiana.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	X	Se encuentra en vigencia esta preparación sin embargo los procedimientos de conservación de la carne ya no se encuentran en vigencia.		
Media				
Baja				
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	josue (26)			
	100_1830			
	100_1895			
10. OBSERVACIONES				

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO		
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Cerdo engordado durante varios meses
Por: Josue Nollvos





Planta de hierbabuena necesaria para la
preparación
Por: Mary Carmen Román



Fritada cocinada
Por: Mary Carmen Román



Fritada con los allíes
Por: Mary Carmen Román

	MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL BIENES INMATERIALES			CÓDIGO
				VMCA-7

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural X
Localidad	MACHANGARA		

Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2000 msnm

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Cuy Asado
Por: Mary Carmen Román

3. DATOS DE IDENTIFICACION

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	PAPAS CON CUY

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	
N/A	

9. ANEXOS

t)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN: El Cuy complementa la dieta de la comunidad, posee un proceso desde su producción y varía el sabor de acuerdo muchos factores, desde la alimentación del animal.				
<p>Cuando un Cuy ha llegado a la talla adecuada lo matan y pelan con abundante agua hervida, lo cual hará se salga su lana, después se extraerán las vísceras, procurando no contaminar la carne sobre todo con la hiel. Después podremos proseguir a preparar el aliño a base de ajo, sal y cebolla triturada, adobamos el cuy y lo dejamos por una horas, mientras tanto encendemos el fuego y en un palo delgado y largo, lo suficientemente fuerte para no romperse colocamos el cuy pasando el palo por el asicó así iremos asando el cuy, cuando este la parte superior giramos y asamos la otra parte hasta que esté completamente cocido.</p> <p>Esto lo serviremos con papas.</p>				
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad			
Anual		Este plato es preparado en celebraciones		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
Información restringida usuario cuenta con acceso				
6. VALORACION				
Importancia para la comunidad				
El cuy pertenece a la producción propia de la comunidad, es un animal que podremos encontrar en las casas de la mayoría de las personas.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	X	Esta preparación tiene un bajo nivel de sensibilidad al cambio pues es algo arraigado por todas las personas de la comunidad.		
Medio				
Baja				
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	josue (21) 100_2563 DSC_0473 DSC_1081 josue (22) josue (23)			
10. OBSERVACIONES				

u)

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO		
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Cuy muerto y sumergido en agua hervida
Por: Josue Nollvos



Forma de pelar el Cuy
Por: Josue Nollvos



Asado del Cuy
Por: Mary Carmen Román



Presas de Cuy servidas
Por: Mary Carmen Román

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 758221.23 Z (Altitud) 2000 msnm			

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Mashua cultivada sin endulzar
Por: Mary Carmen Román

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	COLADA DE MASHUA

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	
N/A	
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	
N/A	
9. ANEXOS	

v)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La Mashua es un tubérculo no muy agradable al gusto de las personas, sin embargo su uso medicinal es muy importante, por lo cual la preparación de la colada de Mashua empieza al someter la Mashua a un proceso llamado "endulzar"; esto se lo realiza al dejar la Mashua en el sol por lo menos 4 días hasta cuando pueda observar que tienen la corteza rugosa.

A partir de esto procedemos a lavarlas y cocinarlas, después las aplastamos y añadimos leche, panela y canela.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad		
Anual			
Continua	X	Este plato es parte de las preparaciones cotidianas.	
Ocasional			
Otro			

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------

Información restringida usuario: cuenta con acceso

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad			
Esta preparación ha sido sub-valorada al ignorar las condiciones medicinales que posee la mashua			
Sensibilidad al cambio			
Alta	X	Debido al sabor de la Mashua se va perdiendo tanto la producción como el consumo.	
Media			
Baja			

Categoría			
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta María				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	2016-09-23 13.13.35 IMG_4051-1 Mashua Casamarucha		

10. OBSERVACIONES**11. DATOS DE CONTROL**

Entidad investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO		
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

w)

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Mashua aplastada
Por: Autor Desconocido



Cocclón de la Mashua
Por: Autor desconocido

x)

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2900 msnm			

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Caldo de Mondongo
Por: Autor desconocido





3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN


DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	CALDO DE MONDONGO

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES
N/A
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES
N/A
ELEMENTOS ACTUALIZADOS
N/A
9. ANEXOS

y)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
DESCRIPCIÓN:			
El mondongo se lo prepara con la cabeza de los animales que estén a disposición como vaca, oveja, borrego. Después de despostar el animal.			
Mote, se lo realiza con base de mote pelado y cocinado, el mote es pelado en gran cantidad y se guarda para varios días, después de cosecharlo se lo desgrana y seca en el sol, después se lo cocina con las cenizas del fogón durante una hora hasta que se haya desprendido la cascara. Después se le lava y se extrae toda la cascara que aun siga en el grano ya cocinado. Se le vuelve a secar bajo el sol esto hará que se abra más, puede secarse entre un día en adelante mientras más días se lo deje secar se abre más. Este maíz se lo puede conservar mucho tiempo después de haber sido secado.			
Posterior se lo vuelve a cocinar, esto se lo acompaña en la mesa junto con cualquier otra preparación.			
Ya para el caldo se realiza un refrito, se pone agua hervida al fuego, y se realiza una cocción prolongada de la cabeza del animal posteriormente se incorpora las papas y por ultimo añadimos el mote, podemos añadir un chorrito de leche a la preparación.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
Anual		Este plato se lo prepara ocasionalmente durante la convalecencia de una persona para administrar su cuerpo o después de un parto	
Continua			
Ocasional	X		
Otro			
5. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
Información restringida usuario cuenta con acceso			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
Este plato tiene un alto valor nutricional lo que permite rendir en el esfuerzo físico del trabajo en el campo.			
Sensibilidad al cambio			
Alta	X	En la actualidad se puede acceder a otros ingredientes que se les incorpora en las preparaciones, lo cual representa mayor variedad en su alimentación, pero también incide en elementos que perjudican a la salud.	
Media			
Baja			
Categoría			
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
Manifestaciones en la memoria pero no practicadas			
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Marielena Janeta Ipu			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	1.100_1896		
	2.josue(25)		
	Mote Cocinado		

	hgdefault	
	Cabeza de Borrego	
10. OBSERVACIONES		
11. DATOS DE CONTROL		
Entidad Investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO	
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro 2016/07/10
12. ANEXO FOTOGRAFICO		
		
Cultivos de cebolla Por: Mary Carmen Román		Mote terminado la cocción Por: Mary Carmen Román
		
Preparación de la cabeza de borrego Por: Autor desconocido		Sembrado de maíz Por: Josué Benítez

 MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INPC BIENES INMATERIALES	CÓDIGO	
	VMCA-10	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural X
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 9811640.1 Y (Norte) 756221.23 Z (Altitud) 2600 msnm			

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Celebración del Inty Raymi
Por: Mary Carmen Román

3. DATOS DE IDENTIFICACION

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TÍPICO
DETALLE DEL SUBÁMBITO	CHICHA DE JORA

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

z)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>DESCRIPCIÓN: La chicha conlleva un proceso bastante largo, se selecciona el maíz morocho amarillo o maíz colorado, el cual se remoja por dos días, se escurre y se monta una cama de hojas de jora yuyo o mucukiro y regamos el maíz, tapamos con las mismas hojas y ponemos pesas, le dejamos germinar durante 15 días, cuando está bien germinado secamos y molemos. Tomamos una porción de agua tibia y añadimos el molido, para el siguiente día estará endulzado.</p> <p>Al día siguiente extraemos la parte superior de este líquido y reservamos (dulce). El resto se pone a cocinar con panela y especias de dulce. Hasta que de punto y rebaje. Esto se cierra cuando está frío y se envasa para dejar fermentar durante 8 días.</p> <p>Esta bebida ayuda a hidratar a las personas para el arduo trabajo en el campo.</p>			
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad		
Anual			
Continua	X	Este plato es preparado en celebraciones	
Ocasional			
Otro			
5. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
Información restringida usuario cuenta con acceso			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
Este plato tiene un alto valor nutricional lo que permite rendir en el esfuerzo físico del trabajo en el campo.			
Sensibilidad al cambio			
Alta	X	En la actualidad se lo realiza muy seguido pero con otros procedimientos y utensilios como el molino y con ingredientes y aderezos diferentes que complementan.	
Media			
Baja			
Categoría			
Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Asqui Janeta María			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
	1. 10400048_1617030538555549_1270937534686334324_n		
	2. 11540896_1617030508555552_5810762102902444877_n		
	3. 14087231_804714302998736_932890316_o		
	4. 14087465_804714046332095_759678391_o (1)		
	5. 100_1130		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			

aa)

bb)

Entidad Investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO		
Registrado por	Mary Carmen Román Merino	Fecha de registro	2016/07/10

12. ANEXO FOTOGRAFICO



Celebración del Inty Raymi
Por: Mary Carmen Román



Vasija para guardar la chicha
Por: Mary Carmen Román




Restos de vasijas antiguas
Por: Mary Carmen Román



Arado de maíz que es la base para la chicha
Por: Mary Carmen Román

cc)

 MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INPC BIENES INMATERIALES	CÓDIGO VMCA-11	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	RIOBAMBA
Parroquia	CACHA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	MACHANGARA		
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) Y (Norte) Z (Altitud) msnm			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Entrevista en la comunidad
Por: Juan Calero

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACION	GASTRONOMIA MACHANGARA-CACHA-RIOBAMBA-CHIMBORAZO
GRUPO SOCIAL	INDIGENAS
LENGUA	CASTELLANO QUICHUA
AMBITO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL CONOCIMIENTO
SUBAMBITO	PLATO TIPICO
DETALLE DEL SUBAMBITO	RABO DE PERRO

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

5. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

dd)

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
DESCRIPCIÓN:				
El rabo de perro es un plato preparado para el matrimonio. El domingo se realiza la boda en la Iglesia Católica, el día Lunes se escoge un perro gordo, se lo inmoviliza y con un cuchillo bien fino se le corta el rabo, se procede a chamuscar el pelo y se lo aza con un adobo de cebolla y sal. Esto se lo sirve con mote y lo comen los padrinos y los novios como señal de prosperidad en el matrimonio.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Este plato es preparado en muy raras ocasiones en la actualidad.		
Continua				
Ocasional	X			
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono	
Información restringida usuario cuenta con acceso				
6. VALORACION				
Importancia para la comunidad				
Este plato tenía un significado muy importante para la unión, prosperidad y bendición.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	X	Esta costumbre se practica muy poco en la actualidad por las variantes en la religión y más aún dado que las bodas con estas circunstancias son una opción muy poco valorada.		
Media				
Baja				
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	X	
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asqui Janeta Maria				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	1. 13473920_771312253005608_96049455_n			
	2. 13493755_771312856338881_1715153673_o			
	3. 13820405_301495796870114_766082744_n			
	4. 14074388_804719169664916_176875577_o			
	6. DSC_1313			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO			

ee)



ff)

gg)

8.7 Diseño Organizacional

Para el desarrollo de la propuesta se define una organización orgánica puesto que según Don Hellriegel se caracteriza por un uso bajo a moderado de reglas y disposiciones formales, toma de decisiones descentralizada y compartida, responsabilidades de puesto ampliamente definidas y una estructura flexible de autoridad con menos niveles en la estructura. El grado de especialización de los puestos es bajo; en su lugar, se requiere un amplio conocimiento de muchos diferentes puestos. Se espera el autocontrol y se recalca la coordinación entre empleados. En tiempos recientes, más organizaciones se están moviendo hacia un enfoque de administración orgánico para promover la eficiencia gerencial y mejorar la satisfacción del personal. (Don Hellriegel, 2012)Gráfico 20.- Organigrama Estructural



Elaborado por: Mary Carmen Román

Administrador de la Asociación: al llegar a un punto de acuerdo entre los habitantes se formará una asociación con la cual puedan llevar una actividad económica de mutua cooperación

Gobierno Escolar: serán los entes con los que se coordine para llevar a cabo niveles de educación que valoricen el patrimonio culinario ancestral, para transmitirlo a futuras generaciones.

Socios: la asociación tendrá socios que alimenten a la asociación y promuevan su crecimiento.

Empleados de la Asociación: para realizar la actividad comercial se contara con personas que realicen el trabajo para la atención y comercialización en el producto.

Estudiantes: serán las personas que mantengan la participación tanto educativa como comercial en tiempo futuro.

Instituciones:

Junta Parroquial: la junta parroquial es el principal ente gestor que permitirá la coordinación entre instituciones gubernamentales y la comunidad para así mantener las manifestaciones culinarias ancestrales de la comunidad y dar a conocerlas.

INPC: “ente ejecutor de las acciones para la defensa y conservación de nuestro patrimonio a nivel nacional.”

Casa de la Cultura: Institución orientada a fortalecer el devenir histórico de la patria y cuyo fundamental propósito busca dirigir la cultura con espíritu esencialmente nacional, en todos los aspectos posibles a fin de crear y robustecer el pensamiento científico, económico, jurídico y la sensibilidad artística de la colectividad ecuatoriana

Dirección de Gestión Cultural: ente municipal encargado de fomentar la cultura y el turismo

9. BIBLIOGRAFIA

1. Almanzar, P. (11 de Julio de 2013).
2. Armstrong, K. y. (22 de Julio de 2013). *Commerce Day*. Obtenido de www.offoncommerceday.com/que-es-el-marketing-social/
3. Ayala, E. (1992). *Pueblos indios, Estados, derecho*. Quito: Editora Nacional.
4. Benitez, L. y. (1989). *Culturas Ecuatorianas: Ayer y hoy*. Quito-Ecuador.
5. Betancourth, L. (2009). *Valoración cultural del uso e importancia de la fauna silvestre en cautividad en tres barrios de Pereira (Risaralda)*.
6. Cardenas, A. (2 de Noviembre de 2006). Obtenido de <http://alexcardenas.blogspot.com/2006/11/las-clases-de-metodos-de-investigacion.html>
7. Chiavenato, I. (2012).
8. Don Hellriegel, J. S. (2012). *Coportamiento Organizacional* . Tomson.
9. Enciclopedia practica de Turismo, Hoteles y Restaurantes. (s.f.).
10. Escobar, G. M. (2004). *Iniciación en las técnicas culinarias* . México : LIMUSA.
11. ESPE. (8 de julio de 2013). Obtenido de <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2013/07/receta-estandar/>
12. Garufi, J. A. (2016). <http://www.agro.uba>. Obtenido de <http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/GARUFI.pdf>
13. Garufi, L. J. (2016). <http://www.agro.uba>. Obtenido de <http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/GARUFI.pdf>
14. Gobierno Parroquial . (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial . Riobamba , Ecuador .
15. Guerrero, P. (2002). *La cultura, estrategias conceptuales para comprender la identidad, la diversidad, la diferencia y la lateridad*. Quito: Abby Yala.
16. Gutarra, J. y. (2015). *Pachamanca el festín terrenal*. Lima,. Lima .
17. Herrera, R. (2012).

18. Hunzikery, K. (1942).
19. Inpc. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario: Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito : Ediecuatorial. .
20. Inpc. (2013). *Guía de salvaguarda para el patrimonio cultural inmaterial*. Quito.
21. Merino, J. P. (2011). Obtenido de <http://definicion.de/promocion-turistica/>
22. Msg. Bacilio Pomaina, c. (2015). Sabiduria Andina.
23. Noboa, D. P. (2003). *Texto Basico de Antropologia* . Riobamba .
24. OMT. (2014).
25. OMT. (12 de Junio de 2016). *DATATUR* . Obtenido de <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>
26. Piedad Peñaherrera y Alfredo Costales . (1956). *Katekil* . Quito : Institut Ecuatoriano de Antropología y geografía .
27. Porto, J. P. (2009). Obtenido de <http://definicion.de/cliente/>
28. Rabinowitz, P. (2011). *Caja de herramientas comunitarias* . Obtenido de file:///C:/Users/Owner/Desktop/Cap%20ADtulo%2015.%20Ser%20un%20dirigente%20efectivo%20_%20Secci%C3%B3n%201.%20Desarrollar%20un%20plan%20de%20gesti%C3%B3n%20_%20Secci%C3%B3n%20Principal%20_%20Community%20Tool%20Box.html
29. Serena, N. (1998). *Antropologia cultural*. Quito: ILDIS, FES, Tramasocial.
30. Torres, M. (2012). Obtenido de http://www.tec.url.edu.gt/boletin/URL_03_BAS01.pdf
31. Tosi Vélez, A. A. (2016). *Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana*. Cuenca.
32. Turismo, M. d. (2002). *Desarrollo sostenible* .
33. Turisticos, G. N. (2004). *Metodologia para inventarios de atractivos turisticos* . Quito-Ecuador .
34. Unesco. (2003). “*Técnicas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial*”.

35. Yáñez Chirino, M. (2011). *México en la lista de patrimonio mundial de la UNESCO*.
36. Zurita, P. (2012). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, el Pan, Guachapala, Paute y Sevilla de oro, de la provincia del Azuay y propuesta de creación de una empresa especializada la provincia del Azuay . Cuenca*.

10. APÉNDICES Y ANEXOS

ANEXO 1:

4.9 Aceptación por parte de la junta parroquial



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE "CACHA"

Dirección: **Cabecera Parroquial Machangara** / Cels: 0993666931 – 0995965932
Web: www.cacha.gob.ec / E- mail: gobiernoparroquial@catcha.gob.ec

Cacha, 05 de junio de 2016
Oficio N° 47 GADPR-CACHA-2016


Ingeniera.
Paula Morena.
**DIRECTORA DE CARRERA DE INGENIERIA GESTION TURISTICA Y HOTELERIA-
UNACH**
Presente.

De mi consideración:

En respuesta al Oficio No. 292-CIGTYH-2016 me permito manifestar lo siguiente, el suscrito autoridad del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Cacha, predispone toda la contingencia necesaria para que realice el proyecto de graduación a la señorita **MARY CARMEN ROMAN**, con C.I. **060404006-3**, con el tema denominado *"valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico – cultural del pueblo cacha comunidad Machangara"*, con el compromiso de hacer la entrega formal de una copia del producto final al Gobierno Parroquial Rural de Cacha.

Lo que comunico a usted para fines consiguientes.

Atentamente,


Abg. José Alberto Ganán Gualán
PRESIDENTE DEL GADPR-CACHA



ANEXO 2:

4.10 Formato de encuestas



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE INGENIERIA

CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Encuesta dirigida a los habitantes de la comunidad Machangara

Encuestador: _____ Formulario N° _____

Ciudad: _____ Fecha de la encuesta: / ____ / ____ / ____ /

El propósito de esta encuesta es obtener información para la valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales del pueblo Cacha comunidad Machangara.

INSTRUCCIONES GENERALES:

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Marque con una (X) el paréntesis que indique su respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de esta investigación.
- Le agradecemos su colaboración, al dar respuesta a las preguntas.

A. DATOS GENERALES DEL ENCUESTADO

¿Cuál es su género?

1. Masculino () 2. Femenino ()

¿Indique cuál es su edad? años

¿Cuál es su Nacionalidad?

B. CUESTIONARIO

1. ¿Qué tipo de alimentos tradicionales se realizan en Machangara?

- () Cotidiana () Ceremonial
- () Convalecientes () Celebraciones
- () Ninguna

2. ¿Qué tipo de ingredientes utiliza más?

- () Producidos en la zona () Procesados y empaquetados
() Procesados dentro de la zona () Importados

3. ¿Qué tipo de instrumentos utiliza para la realización de las comidas tradicionales?

- () Tradicionales (barro, piedra, madera, hueso) () Modernos
() Otros.....

4. ¿En qué época prepara la comida tradicional?

- () A diario () Ceremonias
() En festividades () Durante convalecencia

5. ¿Por qué considera importante ese tipo de comida?

- () Salud () Memoria ancestral
() Nutrición () No lo considero importante

6. ¿Quiénes son los encargados de realizar las diferentes reparaciones?

- () Todo la familia () Abuela
() Madre () Otro.....



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE INGENIERIA

CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Encuesta dirigida a los turistas que visitan Cacha

Encuestador: _____ Formulario N° _____

Ciudad: _____ Fecha de la encuesta: /_____/____/____/

El propósito de esta encuesta es obtener información para fomentar el turismo cultural del pueblo Cacha comunidad Machangara.

INSTRUCCIONES GENERALES:

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Marque con una (X) el paréntesis que indique su respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de esta investigación.
- Le agradecemos su colaboración, al dar respuesta a las preguntas.

A. DATOS GENERALES DEL ENCUESTADO

¿Cuál es su género?

1. Masculino () 2. Femenino ()

¿Indique cuál es su edad? años

¿Cuál es su Nacionalidad?

B. CUESTIONARIO

1. ¿Con qué frecuencia visita los atractivos turísticos de la parroquia Cacha?

- () Anual () Semanal
() Diario () Ninguno
() Mensual
() Quincenal

2. ¿Escogería usted un destino turístico por sus manifestaciones culinarias?

Si No

3. ¿Estaría interesado en visitar la comunidad de Cacha donde oferten gastronomía ancestral?

Si No

4. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de gastronomía ancestral?

10-20 dólares 40-50 dólares
 20-30 dólares 50-60 dólares
 30-40 dólares Más de 60 dólares

5. ¿Cuál es su ocupación?

Estudiante Profesional independiente
 Empleado Jubilado
 Empresario Otros

6. ¿Conoce usted los atractivos turísticos culturales de la comunidad de Cacha?

Si No

7. ¿Por qué medio le gustaría que difundan la oferta turística de la gastronomía ancestral de la comunidad Cacha?

(...) Redes sociales (...) Página web
 Promociones audiovisuales (...) Folletería

ANEXO 3:

4.11I

