



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Turismo

“La gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja”.

**Trabajo de Integración Curricular
previo a la obtención del título de
Licenciada en Turismo.**

AUTORA:

Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene

DIRECTORA:

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc

LOJA – ECUADOR

2024

Certificación

Loja, 07 de febrero del 2024

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc
DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICO:

Que he revisado y orientado todo el proceso de la elaboración del Trabajo de Integración Curricular denominado: **La Gastronomía Ancestral, como Potencial Turístico de la Parroquia Chuquiribamba, cantón Loja**, previa a la obtención del título de **Licenciada en Turismo**, de autoría de la estudiante **Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene**, con **cédula de identidad Nro. 1150041836**, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para la respectiva sustentación y defensa.

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACION CURRICULAR

Autoría

Yo, **Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene**, declaro ser autora del presente Trabajo de Integración Curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Integración Curricular, en el Repositorio Digital Institucional- Biblioteca Virtual.

Firma:

Cédula de identidad: 1150041836

Fecha: 13 de marzo del 2024

Correo electrónico: jhoana.gutierrez@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0939220185

Carta de autorización por parte de la autora para consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica de tiempo completo, del Trabajo de Integración Curricular.

Yo, **Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene**, declaro ser autora del Trabajo de Integración Curricular denominado: **La gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja**, como requisito para optar el título de **Licenciada en Turismo**, autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con los cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los trece días del mes de marzo del dos mil veinticuatro.

Firma:

Autora: Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene

Cedula de identidad: 1150041836

Dirección: Celi Román

Correo electrónico: jhoana.gutiérrez@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0939220185

DATOS COMPLEMENTARIO

Directora del trabajo de integración curricular: Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo,
Mg. Sc

Dedicatoria

El presente trabajo se lo dedico a Dios, por llevarme por el camino del bien, por ser mi guía durante todo este tiempo de estudio por brindarme la fortaleza, salud e inteligencia para cumplir una meta más propuesta en mi vida.

A mi padre Miguel Gutiérrez, mi madre Rosa Tene y mi tío Luis Tene, quienes me han apoyado incondicionalmente a pesar de todas las dificultades que Dios nos ha puesto durante todo este recorrido, ellos son mi orgullo mi ejemplo de lucha y constancia diaria.

Me han enseñado a ser la persona que soy hoy, gracias por sus consejos, valores, y perseverancia que me han brindado con mucho amor y cariño sin pedir nada a cambio.

A mis hermanos y hermanas por estar siempre conmigo compartiendo momentos alegres, tristes por sus sabios consejos que me impulsaron a seguir adelante y sobre todo por haberme brindado su apoyo incondicional para cumplir este sueño.

A mis pequeños y pequeñas sobrino/as, por ser el motivo que día a día me impulsan para salir adelante, por llenarme de alegría y sobre todo por brindarme mucho amor.

Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene

Agradecimiento

Agradezco a la Universidad Nacional de Loja, de manera especial a la carrera de Turismo por haberme abierto las puertas y darme la oportunidad de realizar mis estudios, a cada docente de la carrera gracias por impartir sus conocimientos y ser nuestras guías como profesionales durante estos cuatro años.

Mi gratitud sincera a mi directora de tesis, Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, por haberme orientado en este proyecto, en base a su experiencia como docente, así mismo a la Ing. Johana Larrea, por brindarme su apoyo, orientación, por sus sabias palabras, su enorme paciencia y sobre todo por su inmenso compromiso que demostró en la realización del trabajo de titulación. ¡Muchas gracias de todo corazón!

Agradezco infinitamente a mis padres, tío y a toda mi familia por brindarme su apoyo constante, también extendiendo mi agradecimiento a todos mis compañeros de clase por todo el apoyo brindado durante nuestra trayectoria de estudiantes.

Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene

Índice de contenidos

Portada	i
Certificación	ii
Autoría	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de contenidos	vii
Índice de tablas.....	ix
Índice de figuras	xi
Índice de anexos.....	xii
1. Título	1
2. Resumen	2
2.1 Abstract	3
3. Introducción	4
4. Marco Teórico	6
4.1 Marco Conceptual	6
4.1.1 Gastronomía	6
4.1.2 Alimentos	7
4.1.3 Identidad cultural del patrimonio gastronómico ancestral	7
4.1.4 El maíz.....	8
4.1.5 Desarrollo Gastronómico	9
4.2 Marco Referencial	10
4.2.1 Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural	11
4.2.2 Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural	11
4.2.3 La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural	12
4.3 Marco Legal	13

5. Metodología	14
5.1 Área de estudio.....	14
5.2 Métodos y técnicas utilizadas.....	14
5.3 Metodologías por objetivos	15
6. Resultados	18
6.1 Situación actual de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.....	18
6.1.1 Características del Maíz	18
6.1.2 Ficha de información gastronómicas de Chuquiribamba	20
6.1.3 Productos y platos gastronómicos ancestrales, bebidas y postres.	23
6.1.4 Oferta gastronómica ancestral	26
6.1.5 Resultados de entrevistas	74
6.1.4.1 Demanda potencial.....	79
6.1.6 Análisis FODA.....	88
6.1.7 Matriz del FODA estratégico	90
6.2 Estrategias de desarrollo turístico, basado en la gastronomía ancestral de Chuquiribamba.	93
6.2.1 Matriz de estrategias.....	94
7. Discusión	97
8. Conclusiones	99
9. Recomendaciones	100
10. Bibliografía	101
11. Anexos	104

Índice de tablas

Tabla 1: Marco legal vigente.....	13
Tabla 2: Características del maíz	18
Tabla 3: Comida ancestral.....	19
Tabla 4: Platos gastronómicos	20
Tabla 5: Platos gastronómicos	22
Tabla 6: Productos agrícolas utilizados en la gastronomía ancestral	23
Tabla 7: Clasificación	26
Tabla 8: Platos gastronómico sango.....	27
Tabla 9: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de zapallo	30
Tabla 10: Ficha del plato gastronómico ancestral choclo con quesillo.....	33
Tabla 11: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de sambo	36
Tabla 12: Ficha del plato gastronómico ancestral tortillas de trigo	39
Tabla 13: Ficha del plato gastronómico ancestral tamales con quesillo	42
Tabla 14: Ficha del plato gastronómico ancestral zambate	45
Tabla 15: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de achocchas	48
Tabla 16: Ficha de la bebida gastronómica ancestral horchata.....	51
Tabla 17: Ficha de la bebida gastronómica ancestral mishque	54
Tabla 18: Ficha de la bebida gastronómica ancestral colada de mashua	57
Tabla 19: Ficha de la bebida gastronómica ancestral colada de sambo.....	60
Tabla 20: Ficha de la bebida gastronómica ancestral miel de mishque	63
Tabla 21: Ficha de la bebida gastronómica ancestral chapo	66
Tabla 22: Clasificación taxonómica de las plantas medicinales	69
Tabla 23: Establecimiento de restauración	74
Tabla 24: Análisis de entrevista	75
Tabla 25: Determinantes Sociodemográficos	79
Tabla 26: Conocimiento de la parroquia Chuquiribamba.....	80
Tabla 27: Gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.....	80
Tabla 28: Degustación de platos ancestrales.....	81
Tabla 29: Platos ancestrales de la parroquia Chuquiribamba	81
Tabla 30: Dar a conocer al pueblo con la gastronomía.	82
Tabla 31: Nivel de recomendación de los platos típicos.....	82
Tabla 32: Nivel de recomendación de las bebidas	83
Tabla 33: Nivel de recomendación de las técnicas de cocina	83

Tabla 34: Nivel de recomendación de utensilios ancestrales.....	84
Tabla 35: Nivel de recomendación de los productos	84
Tabla 36: Técnicas y utensilios ancestrales que está por desaparecer	85
Tabla 37: Chuquiribamba ofrece platos gastronómicos ancestrales	85
Tabla 38: Medios que se dé a conocer la gastronomía ancestral	86
Tabla 39: Precios del plato gastronómico ancestral	86
Tabla 40: Precios de las bebidas ancestrales de la parroquia Chuquiribamba	86
Tabla 41: Ingresos económicos en el turismo con la gastronomía	87
Tabla 42: Emprendimiento de negocio de la gastronomía ancestral.....	87
Tabla 43: Beneficios económicos	87
Tabla 44: FODA.....	88
Tabla 45: FODA estratégico	90
Tabla 46: Estrategia de aplicación para la propuesta 1	94
Tabla 47: Estrategia de aplicación para la propuesta 2	95
Tabla 48: Estrategia de aplicación para la propuesta 3	96

Índice de figuras

Figura 1: Mapa de ubicación de la parroquia Chuquiribamba.....	14
---	----

Índice de anexos

Anexo 1: Certificado de designación de director del TIC	104
Anexo 2: Matriz de diagnóstico de las características del maíz	105
Anexo 3: Variedad de platos gastronómicos ancestrales.....	106
Anexo 4: Platos gastronómicos.....	106
Anexo 5: Modelo de la ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	107
Anexo 6: Modelo de entrevista.....	109
Anexo 7: Modelo de encuesta.....	110
Anexo 8: Tabulación de resultados de la encuesta	116
Anexo 9: Focus group.....	124
Anexo 10: Matriz de estrategias	124
Anexo 11. Certificación de la traducción del resumen	125

1. Título

“La gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja”.

2. Resumen

El turismo gastronómico que identifica a la parroquia Chuquiribamba, es la forma de preparación de los productos y cultura culinaria, en la presente investigación se planteó como objetivo general promover el desarrollo turístico de Chuquiribamba, a través de la gastronomía ancestral, y dos objetivos específicos: Primero diagnosticar la situación actual de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba, para conocer las características del levantamiento de platos gastronómicos ancestrales, la autora diseñó fichas para el levantamiento de información de cada plato gastronómico ancestral, se procedió a levantar información a través de la ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo adaptada, del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), encuestas para determinar la demanda del potencial, análisis FODA y FODA estratégico. Segundo Objetivo: Proponer estrategias de desarrollo turístico, basado en la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba del cantón Loja. Dentro de los resultados y la metodología se realizó la clasificación taxonómica de 12 productos agrícolas, 10 plantas medicinales de las cuales se compone la bebida de la horchata, 8 platos gastronómicos ancestrales, 3 sopas, 4 entremeses, 1 sango, 4 bebidas y 2 postres, se aplicó 244 encuestas al PEA (Población económicamente activa) del cantón Loja, mediante las 247 encuestas aplicadas al PEA de la ciudad de Loja, de la matriz del foda estratégico se obtuvo 3 estrategias las mismas que ayudaran para el desarrollo turístico de Chuquiribamba. Finalmente se logró establecer estrategias de gestión turística vinculadas a la gastronomía ancestral para fortalecer la actividad turística y el desarrollo local mejorando la calidad de vida de la parroquia.

Palabras clave: Desarrollo turístico, estrategias, técnicas culinarias.

2.1 Abstract

The gastronomic tourism that identifies the Chuquiribamba parish, is the way of preparing the products and culinary culture, in this research was proposed as a general objective to promote tourism development of Chuquiribamba, through ancestral cuisine, and two specific objectives: First diagnose the current situation of the ancestral gastronomy of the Chuquiribamba parish, to know the characteristics of the survey of ancestral gastronomic dishes, the author designed cards for the collection of information of each ancestral gastronomic dish , we proceeded to collect information through the card A4 Knowledge and uses related to nature and the adapted universe, of Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), surveys to determine the demand of potential, SWOT analysis and strategic SWOT. Second Objective: Propose strategies for tourism development based on the ancestral gastronomy of the Chuquiribamba parish in the Loja canton. The results and methodology included the taxonomic classification of 12 agricultural products, 10 medicinal plants that make up the horchata drink, 8 ancestral gastronomic dishes, 3 soups, 4 hors d'oeuvres, 1 sango, 4 beverages and 2 desserts, 244 surveys were applied to the PEA (economically active population) of the Loja canton, through the 247 surveys applied to the PEA of the city of Loja, from the matrix of the strategic FODA we obtained 3 strategies that will help for the tourist development of Chuquiribamba. Finally, we were able to establish tourism management strategies linked to ancestral gastronomy to strengthen tourism and local development, improving the quality of life in the parish.

Key words: Tourism development, strategies, culinary techniques.

3. Introducción

La gastronomía ancestral es una práctica culinaria, que combina sabores e ingredientes naturales, que se han transmitido de generaciones pasadas a generaciones presentes y hasta las futuras generaciones, además de aplicar los viejos procesos heredados están los hábitos alimenticios, antiguos productos, métodos y técnicas para su preparación, en algunos casos también intervienen los ingredientes o materia prima, se puede decir entonces que se trata de una práctica culinaria antigua que ha sido herencia de los predecesores. (Gonzabay, 2023)

El Comité de Turismo y Competitividad (CTC) define el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. (ONU, 2023)

En la parroquia Chuquiribamba se realizó la investigación del potencial que tiene la gastronomía ancestral, donde se resalta la importancia del turismo gastronómico y se rescata esta actividad que se ha desarrollado desde los orígenes, las mismas que sirven como motivación y fortalecimiento para atraer turistas convirtiéndola en un factor importante para el área de estudio.

Para dar cumplimiento a la investigación, se realizó la revisión de la materia prima en la parroquia Chuquiribamba, a través de fichas en las que se analiza principalmente el maíz, melloco, papa, nabo, sango, zapallo, sambo, achocchas entre otros productos representativos; a partir de este estudio se obtuvieron las recetas que se elaboran, cada uno de los habitantes en la actualidad preservan los conocimientos ancestrales dados por las personas adultas que conocen todos los secretos, métodos de siembra de cada producto, recetas, productos que en sí son parte de la variedad gastronómica ancestral que detalla su identidad cultural que la caracteriza, en la parroquia el maíz es el principal cultivo transitorio y es considerado una de las materias primas más utilizadas en la cocción, considerando el 21% esta actividad, como un elemento importante del turismo y a su vez una nueva oportunidad de desarrollo.

Sin embargo, la gastronomía ancestral dentro de la parroquia en estos últimos años ha ido perdiendo su valor, por lo que las prácticas culinarias por las nuevas generaciones ya no es de importancia, con ello el uso de los productos ancestrales que han sido aprovechados desde tiempos remotos hasta la actualidad ya no son considerados como materia prima, estos han sido reemplazados por otros productos, otro problema que afecta en ciertas partes es la migración de los jóvenes, que dejan huertos sin cultivar los productos de la localidad, otro factor que

incide en la pérdida de la cultura gastronómica ancestral en la parroquia es que, los platos típicos están siendo reemplazadas por comidas de otros lugares que no tienen nada que ver con lo representativo de este lugar, esto ha provocado que exista una disminución de la oferta gastronómica ancestral, logrando que la población tanto joven como adulta tengan un gran desinterés por rescatar la cultura, técnicas, métodos de preparación y sabores ancestrales que identifican a la localidad.

Por lo expuesto surge el tema de investigación denominado: La gastronomía ancestral como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja, este tema tiene como propósito fortalecer la gastronomía en la parroquia, a través de las técnicas, utensilios y practicas culinarias existentes en la localidad, rescatando su potencial turístico cultural que actualmente no han sido aprovechados.

El tema propuesto tiene como objetivo general Promover el desarrollo turístico de la parroquia Chuquiribamba, a través de la gastronomía ancestral, como objetivos específicos diagnosticar la situación actual de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba y proponer estrategias de desarrollo turístico de la parroquia Chuquiribamba, basadas en la gastronomía ancestral, con la finalidad de impulsar esta actividad gastronómica contribuyendo al desarrollo turístico y económico de la localidad.

Se procura también conservar las practicas culinarias, con la finalidad de seguir manteniendo intacta la transmisión de conocimientos ancestrales y de seguir fortaleciendo la identidad cultural de los antepasados, tomando en cuenta el origen antropológico de las tradiciones y costumbres culturales que tiene la parroquia.

Con la investigación se pretende ofrecer al visitante la oportunidad de participar, conocer y preservar las técnicas culinarias, productos orgánicos y recetas de la gastronomía ancestral, la misma que puede llegar a ser una actividad muy impulsadora, generadora de empleos y de oportunidades para la población.

Los alcances de la investigación se enfocan en la propuesta de estrategias de desarrollo turístico vinculadas a la gastronomía ancestral, con la finalidad de promocionar, preservar y revalorizar el patrimonio cultural dando a conocer las distintas técnicas agrícolas y productos que emplean las personas mayores sobre los platos gastronómicos en el área de estudio.

Las limitaciones encontradas durante el levantamiento de la información son; escasa disposición por parte de los entrevistados debido a que se dedican a la agricultura y no pasan la mayoría de tiempo en sus hogares y la disminuida información por parte de las personas que se dedican a la gastronomía ancestral ya que por costumbre no revelan los secretos de las recetas gastronómicas.

4. Marco Teórico

4.1 Marco Conceptual

4.1.1 Gastronomía

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo. (Uruguay S. , 2016)

4.1.1.1 Ancestral

La ascendencia está asociada a la apropiación cultural continuada del medio físico, son una alternativa del conocimiento, proviene justamente de una sabiduría ancestral y de las prácticas históricas de resistencia a la colonealidad, a la modernidad y al capitalismo global que prevalece hoy en día, siendo el capitalismo cognitivo una de sus formas más potentes de dominación histórica. En este sentido, estos saberes han sido desprestigiados, deslegitimados e incluso usurpados y puestos en una jerarquía inferior como saberes de pueblos “atrasados”, “subdesarrollados” o “primarios”, y en el mejor de los casos lo ancestral es cuestión de continuación y supervivencia de la vida misma, y son "bienes culturales, especialmente aquellos bienes culturales invisibles que dan forma y configuran la tierra ancestral". Entre otros, nos alejamos de las tradiciones de convivencia y comandancia del uso de los territorios ancestrales, y reactivamos los espacios vitales y los derechos que establecieron nuestros mayores para preservar nuestras diferencias culturales”, desde una perspectiva aborígen, está relacionado con la antigüedad y la tradición cultural externa. También abarca tres aspectos de manera antagónica. Historia, herencia de recuerdos insondables e inscripciones consideradas como territorios componentes de la identidad colectiva. (Crespo, 2014)

4.1.1.2 Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral es una mezcla de sabores e ingredientes transmitidos de generación en generación, de madres y las chicas han ganado reconocimiento por mezclar los sabores de una cocina antigua con una gran cantidad de ingredientes originales y aún vigentes.

El conocimiento gastronómico tradicional y ancestral, incluyendo algún tipo de asistencia personal, y una medida para preservar la cultura culinaria heredada, para obtener productos

esenciales para el procesamiento de alimentos, en cada casa de jardín para cultivar y cosechar los productos. Necesario para satisfacer las necesidades nutricionales y económicas de la sociedad, de manera que la mujer juega un papel fundamental en la identidad de la población, la cultura, el bienestar individual y social, así como en la economía. (Franco, 2020)

4.1.2 Alimentos

Substancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación " alimento" incluye sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo. (Rayo, 2023)

- **Utensilios de cocina**

Los utensilios de cocina forman parte de la identidad culinaria, antiguamente eran herramientas de madera, las mismas que se utilizaban para la preparación de los alimentos típicos y tradicionales, como la cuchara de palo, piedra de moler, tiesto, batea, olla de barro, vasija de barro, además son herramientas e instrumentos manuales, útiles en cualquier actividad u oficio doméstico, en la actualidad existe pérdida identitaria ya que los utensilios de cocina, están siendo reemplazados por otros debido a las facilidades de uso y a la rapidez con la que se obtiene lo deseado, por ejemplo, la piedra de moler reemplazada por la licuadora, el tiesto por sartenes de teflón y los molinos de piedra por molinos eléctricos que facilitan el uso y la obtención de los alimentos procesados para la preparación de los diferentes platillos. (Inga, 2020)

4.1.3 Identidad cultural del patrimonio gastronómico ancestral

Para Magri (2008) la gastronomía ancestral forma parte de los “sentimientos y costumbres de nuestros pueblos” las ganas con la que se ha preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo. Por lo que se puede mencionar que el patrimonio gastronómico ancestral forma parte de la alimentación al igual que nos proporciona placer y estimula todos nuestros sentidos a la hora de degustar los exquisitos platillos que tiene cada localidad, sin dejar atrás los factores geográficos ya sea el clima, el suelo donde se cultiva la materia prima, entre otros. Al igual que las combinaciones históricas tales como: la invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han formado parte de costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, son los determinantes para conocer un pueblo por lo que es preciso conocer su memoria y su cultura cabe recalcar que la gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante

conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio, dado así que el patrimonio gastronómico ancestral es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, el cultivo, preparación, presentación, de acuerdo al lugar en el que se encuentren, además podemos destacar que ciertos platos típicos se elaboran únicamente en ocasiones especiales siendo una característica muy relevante de la parroquia Chuquiribamba. (Choez, 2021)

4.1.4 El maíz

El maíz es una planta de origen indio, que también se encuentra en Ecuador sobre todo en la sierra ecuatoriana, se produce una vez al año especialmente en períodos de invierno y su producto es una mazorca, estructurada en base a un tallo alargado cubierto de granos conocido popularmente como pepas de maíz, está envuelto por hojas largas de color verde agua, las características como el color, sabor, tamaño, entre otros varían de acuerdo al tipo de maíz puesto que existe una variedad de semillas que se cultivan en diferentes regiones, se identifican por sus valores energéticos importantes en el desarrollo físico de una persona. (Edison, 2014)

- **Tipos de clases de maíz**

Entre la clasificación de las plantas de maíz están las siguientes:

Blanco harinoso precoz. Este maíz es de tipo suave contiene un grano de color blanco la altura de la planta es de 195 cm, la altura de la mazorca es de 94 cm, la altitud máxima para la siembra es de 2400 a 3000 msnm, las zonas donde se cultivan son; en la Provincia de Pichincha, Azuay y Cañar, los usos de alimentación para el ser humano son en choclo, harina, tostado, mote y humitas.

Blanco blandito mejorado. Este maíz es de tipo suave, semitardío contiene un grano de color blanco harinoso, la altura de la planta es de 238 cm, la altura de la mazorca es de 130 cm, la altitud máxima para la siembra es de 2200 a 2800 msnm, la zona donde se cultiva este producto es en la Provincia de Chimborazo los usos de alimentación para el ser humano es en choclo, harina, tostado, mote y humitas.

Mishqui Sara. Este maíz es de tipo suave, precoz contiene un grano de color blanco harinoso, la altura de la planta es de 250 cm, la altura de la mazorca es de 140 cm, la altitud máxima para la siembra es de 1700 a 2650 msnm, la zona donde se cultiva este producto es en la Provincia de la sierra especialmente en las parroquias noroccidentales del cantón Loja, los usos de alimentación para el ser humano son en choclo, harina, mote y humitas.

Guagal mejorado. Este maíz es de tipo suave, tardío contiene un grano de color blanco harinoso, la altura de la planta es de 270 cm, la altura de la mazorca es de 160 cm, la altitud

máxima para la siembra es de 2200 a 2800 msnm, la zona donde se cultiva este producto es en la Provincia de Bolívar, los usos de alimentación para el ser humano son en choclo, tostado, harina, mote y humitas.

Chaucho mejorado. Este maíz es de tipo suave, precoz contiene un grano de color amarillo harinoso, la altura de la planta es de 250 cm, la altura de la mazorca es de 140 cm, la altitud máxima para la siembra es de 2200 a 2800 msnm, la zona donde se cultiva este producto es en la Provincia de Imbabura, los usos de alimentación para el ser humano son en choclo, tostado, harina, mote y humitas.

Zhima Mejorado. Este maíz es de tipo semicristalino, tardío contiene un grano de color blanco con una ligera capa harinosa, la altura de la planta es de 225 cm, la altura de la mazorca es de 165 cm, la altitud máxima para la siembra es de 2200 a 2800 msnm, las zonas donde se cultiva este producto en la Provincia de Cañar y Azuay, los usos de alimentación para el ser humano son en mote.

Almendral. Este maíz es de tipo duro, precoz contiene un grano de color mediano, amarillo cristalino, la altura de la planta es de 250 cm, la altura de la mazorca es de 120 cm, la altitud máxima para la siembra es de 400 a 1200 msnm, la zona donde se cultiva este producto es en la Provincia de la sierra especialmente en las parroquias noroccidentales del cantón Loja, los usos de alimentación para los animales son en forraje y en la elaboración de balanceados. (Yanez, 2010)

4.1.5 Desarrollo Gastronómico

El desarrollo gastronómico implica dirigir el flujo turístico a destinos menos visitados que permita mejorar drásticamente el desarrollo económico del lugar. Por otra parte, el desarrollo gastronómico es importante para un lugar determinado, ya que se caracteriza por dar a conocer expresiones culturales y sociales que están vinculadas a costumbres y tradiciones. La gastronomía nace con los primeros pobladores, estos realizaban la recolección de plantas comestibles y las medicinales. Además, domesticaron animales para compañía y su consumo, también, se dedicaron a la caza y pesca, como medio de supervivencia, de esto, surgen los nuevos asentamientos que se dedicaban a la cosecha y siembra de productos para su alimentación. Tras este proceso el Ecuador y muchos otros países cuentan con una gran diversidad gastronómica. En el Ecuador varía en torno a sus tres regiones que son sierra, costa y amazonia. (Joselyn, 2022)

4.1.5.1 Tradición

Se refiere a tradición como las vivencias, recuerdos de las memorias de países, pueblos, comunidades que hacen de su pasado una referencia que los hace único e identificarse como parte de una colectividad, están estrechamente vinculadas con el patrimonio pues mediante este el espíritu e inicio de ser de un pueblo continua con las prácticas consideradas que pasan de generación en generación y que conserva su sentido y esencia a través del tiempo lo que hace a una comunidad recordar quién es, cuáles son su raíces además de diferenciarse de los otros. (Badillo, 2020)

4.1.5.2 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores ancestrales y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. La importancia del turismo Gastronómico ancestral es excepcional dado que es una de las mejores formas de conocer un destino a la par que aprendemos sobre diversas cuestiones que dan origen a las más variadas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores. (Francis, 2021)

4.1.5.3 Costumbres

Las costumbres, estilos de vida y tradiciones de las minorías culturales deben ser presentadas de manera que expresen los valores orales, representaciones de significatividad y papel que dichas costumbres desempeñan en la vida de los diferentes grupos. (Mendoza, 2015)

4.2 Marco Referencial

El presente trabajo de titulación “La gastronomía ancestral, como potencial turístico, de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja”, hace referencia a información que sustenta el tema de estudio a través de referencias bibliográficas, tesis, las cuales nos brindan la información y sirven de apoyo y guía para el desarrollo del trabajo de investigación.

4.2.1 Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural

Autor: Michael Roberth Villalva Guevara

Título de la investigación: Saberes Ancestrales Gastronómicos Y Turismo Cultural De La Ciudad De Riobamba, Provincia De Chimborazo.

En el presente trabajo de titulación realizado en la ciudad de Riobamba, perteneciente a la provincia de Chimborazo, hace referencia a los saberes ancestrales gastronómicos y su Turismo Cultural. (Guevara, 2021)

El objetivo de esta investigación es analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba, a través del abordaje de aspectos vinculantes con las áreas del agro turismo, festividades tradicionales, costumbres y gastronomía local. Para ello se utilizó el método de revisión bibliográfica y la selección de la información mediante criterios de inclusión y exclusión documental. Tras el análisis de 153 escritos, mediante criterios de pertinencia y exhaustividad se eligieron 27 artículos catalogados de mayor relevancia; posteriormente, se analizaron mediante técnicas cualitativas, acontecimientos, interacciones, actitudes y comportamientos. Se demostró que la ciudad de Riobamba cuenta con manifestaciones culturales muy importantes ligadas a la gastronomía, que incluyen saberes ancestrales, prácticas culinarias, rituales y creencias que, en conjunto con el empoderamiento cultural de la ciudadanía y los proyectos en materia culinaria del sector público, pueden mejorar exponencialmente el turismo gastronómico local.

4.2.2 Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural

Autor: Juan Marcos Congo Jiménez

Título de la investigación: “Los Saberes Ancestrales Gastronómicos Y La Identidad Cultural En El Cantón Ambato”

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo estudiar los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural ambateña, (Jimenez, 2023) mismos que, forman parte de la tradición y las diferentes manifestaciones culturales transmitidas de generación en generación. Para el desarrollo de la investigación se aplicó una metodología con enfoque cualitativo, como herramienta de recolección de información se basó en la observación de campo, el diseño investigativo fue no experimental transversal y de un alcance de carácter fenomenológico. Para el muestreo, se apoyó en una muestra no probabilística por conveniencia,

dirigida a una población de estudio que fueron los dueños de los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y la Matriz; así mismo se aplicaron las fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural); y finalmente la entrevista. En el levantamiento de las fichas se identificó 5 establecimientos gastronómicos que ha mantenido una larga trayectoria en el mercado, debido a que realizan sus productos con recetas, ingredientes, elementos y técnicas ancestrales heredados por generaciones. De la misma forma mediante entrevistas se evidenció que los saberes ancestrales son elementos principales para determinar la identidad cultural Ambateña, ya que mantienen viva la historia de un lugar con sentido de pertenencia. Finalmente, la difusión de los saberes ancestrales es muy importante para poder mantener vivas las tradiciones en tiempo presente y garantizar el conocimiento para futuras generaciones.

4.2.3 La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural

Autor: Mariana Lainez Lainez

Título de la investigación: “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, 2015”

La presente tesis (Lainez, 2015), tiene como objetivo principal identificar el aporte y la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la comunidad Libertador Bolívar. Para la ejecución de dicha investigación fue indispensable la aplicación del método inductivo y deductivo a través de la investigación de campo, resultados que se muestran en gráficos estadísticos que posteriormente fueron presentados, analizados por segmentos tales como turistas, comunidad y autoridades, los mismos que facilitaron el diagnóstico del conocimiento cultural gastronómico de los moradores de esta comunidad que respaldan la propuesta. De acuerdo a toda la información obtenida se considera realizar el diseño de un plan de acción compuesto de programas, proyectos y actividades que contribuyan a salvaguardar y rescatar esta tradición, posterior a esto se concluye que aplicando el plan antes mencionado este beneficiará directamente a la comunidad, tanto en el aspecto social, cultural y económico, sobre todo a las familias que se dedican a esta actividad y con ello se fomentará el recurso cultural como atractivo, para que la actividad gastronómica ancestral sea manifestada de forma permanente se recomienda establecer sitios estratégicos para su producción y comercialización, la misma que requiere el apoyo de los moradores de la comunidad y muy importante la intervención de las autoridades gubernamentales de turno, el aporte de cada una de las entidades públicas son indispensables considerando que tienen sus propias obligaciones con respecto a mejorar la calidad de vida de las diferentes comunidades.

4.3 Marco Legal

En la tabla 1 se muestra el marco legal vigente a la investigación basada en los siguientes fundamentos legales:

Tabla 1: *Marco legal vigente*

4.3.1 Constitución de la República del Ecuador	Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.
4.3.2 Ley Orgánica de Cultura	Art. 80.- Reconocimiento de las manifestaciones culturales. Art. 5.- Título dos, de los derechos, deberes y políticas culturales.

Fuente: Normativa del Ecuador

5. Metodología

5.1 Área de estudio

La presente investigación se ejecutó en la parroquia Chuquiribamba, fundada el 27 de abril del 1911, forma parte de las 13 parroquias rurales del cantón Loja, es un importante sitio con potencial turístico, cuenta con una gran importancia cultural para la provincia de Loja, reconocida como Patrimonio Cultural del Ecuador con el acuerdo ministerial DM-2013-062 el 13 de mayo del 2013 por parte del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, convirtiéndola en una parroquia en donde el desarrollo del turismo se hace cada vez más tangible.

Se ubica en las siguientes coordenadas UTM: Latitud: 3°84'27.7"S; Longitud: 79°34'42.2"O, presenta un rango altitudinal de 2 723 m.s.n.m y con una temperatura promedio de 16.3°C, su clima es templado – frío. (Chuquiribamba, 2019)



Fuente: (Chuquiribamba, 2019)

Figura 1. Mapa de ubicación de la parroquia Chuquiribamba

5.2 Métodos y técnicas utilizadas

La presente investigación aplicó un enfoque mixto (cualitativo – cuantitativo). Cualitativo, el estudio se lo realizó de la parte cultural y gastronómica la misma que ayudó a la búsqueda y recolección de información, en varios barrios donde se practica el tema objetivo de estudio, de esta forma se determinó el nivel de conocimiento y la representación de los platostípicos que realizan.

Cuantitativo aplicando técnicas como encuestas y entrevistas, que proyectaron resultados numéricos y estadísticos, lo que determinó el número total de personas que cocinan los platos gastronómicos, a su vez ayudó a clasificar y a identificar de acuerdo a la demanda potencial de la gastronomía ancestral como actividad cultural.

5.3 Metodologías por objetivos

Para el desarrollo del primer objetivo: **“Diagnosticar la situación actual de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba”**.

Para el cumplimiento del primer objetivo, se realizó la respectiva caracterización del maíz con la información recopilada a través de la revisión bibliográfica, observación directa, del elemento más importante de la producción de platos gastronómicos ancestrales como es el maíz (Anexo 2), como segundo paso se levantó una ficha diseñada por la autora para realizar el levantamiento de la variedad de platos gastronómicos ancestrales y sus técnicas culinarias se estructura de la siguiente manera elaboración del plato, en qué lugar encontramos, lugar, que platos gastronómicos prepara, época del año en la que consumen este plato gastronómico, quien es la persona que realiza el plato gastronómico y antigüedad del saber hacer (siembra/producción). (Anexo 3)

En lo que concierne a la gastronomía mediante observación directa, visita de campo, entrevistas (Anexo 4), se realizó una ficha de información gastronómica para levantar la oferta de platos gastronómicos que brindan en los restaurantes, dicha información se recopiló a través de la visita de campo, seguidamente se realizó la clasificación de los productos agrícolas utilizados en la gastronomía ancestral que representa al destino Chuquiribamba.

Luego de tener un análisis previo, aplicando la ficha de gastronomía mediante la observación directa, visita de campo y entrevistas, se procedió a realizar el levantamiento de los platos gastronómicos ancestrales de la parroquia Chuquiribamba mediante las Fichas del INPC de Manifestaciones Culturales las mismas que se adaptaron a las necesidades del estudio en estas se determina el plato gastronómico, reseña, descripción de ingredientes, importancia para la comunidad, lo que respecta al ámbito cuatro de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, permitió elaborar un inventario para clasificar e identificar el número de los platos gastronómicos ancestrales (Anexo 5), también se realizó la oferta de servicios turísticos donde se realizó una ficha de establecimientos de restauración el mismo que consta con el nombre de establecimiento, costo, atención, servicio que ofrece y dirección o contacto. Finalmente, se realizó un inventario de la taxonómica de las plantas medicinales que se compone la bebida ancestral y representativa como se la denomina horchata.

Para caracterizar correctamente la gastronomía se aplicaron entrevistas (Anexo 6), a los adultos mayores de la parroquia, por su conocimiento acerca de la gastronomía ancestral.

También se utilizó la tercera fase de metodología de Marvin Blanco con respecto a la parte descriptivo-analítica sobre el análisis de la demanda, para ello se realizó una encuesta (Anexo7), aplicada a los posibles visitantes que llegan a la parroquia Chuquiribamba cuyo universo de estudio se consideró el PEA de la ciudad de Loja.

$$n = \frac{z^2 Npq}{e^2 * (N - 1) + z^2 pq}$$

Para obtener el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula de poblaciones finitas, a la misma que obtuvimos un margen de error de 0,06 y un nivel de confianza del 94% equivalente a 1,88 (la gastronomía ancestral dentro de la ciudad de Loja, a través de las actividades turísticas se están perdiendo y los platos autóctonos los están remplazando por otro, la ciudadanía tiene un gran desconocimiento en el uso, preparación, condimentos y técnicas ancestrales), ese fue el motivo que se consideró tomar esta población además sirvió para obtener el número de encuestas que se realizaron.

N= Tamaño de la población (120.410)

Z=Valor z para coeficiente de confianza (1.88) 94%

P= Probabilidad de éxito (0.50)

Q= Probabilidad de fracaso (0.50)

E= Error máximo (0.006)

Aplicación

$$n = \frac{z^2 Npq}{e^2 * (N-1) + z^2 pq} = \frac{1.88^2 * 120.410 * 0.5 * 0.5}{0.06^2 * (120.410 - 1) + 1.88^2 * 0.5 * 0.5} = \frac{106.394276}{434.356} = 244.94$$

Se realizó el análisis y tabulación de encuestas, con esa información se obtuvo la demanda potencial para esta actividad cultural.

Para terminar con el primer objetivo se realizó un análisis FODA, para sintetizar los factores positivos y negativos a nivel interno y externo del sitio de estudio, a través de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas con ello se diagnosticaron los principales problemas se analizaron y tomaron acción sobre ellas, y por último se elaboró una matriz de FODA CRUZADO, para obtener estrategias que fueron utilizadas para el desarrollo del segundo objetivo.

Para el desarrollo del segundo objetivo: ***Proponer estrategias de desarrollo turístico, basado en la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba del cantón Loja.***

Finalmente se utilizó un método de investigación cualitativa como el focus group (Anexo 9), integrado por las autoridades del GAD y los actores involucrados, para conocer las estrategias planteadas a fin de conocer las mejores propuestas y dejar delineando la características principales que deben cumplir para su desarrollo y posterior aplicación, en las respectivas fichas se encuentran el objetivo estratégico, lugar, medio, detalles, nombre, visión a futuro, fuentes de financiamiento, formas de ejecución, encargado/a de la estrategia, resultados esperados, medios de verificación. (Anexo 10)


6. Resultados

6.1 Situación actual de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

De acuerdo a la parte ancestral se dice que el elemento más importante de la producción de los platos gastronómicos ancestrales en la parroquia Chuquiribamba es el maíz blanco a continuación se presenta:

6.1.1 Características del Maíz

Tabla 2: Características del maíz

Nro.	Nombre Común	Nombre científico	Tipo de maíz	Descripción	Fotografía
1	Maíz	Zea Mays	Mishqui Sara: Este maíz es suave, precoz contiene un grano de color blanco harinoso, la zona donde se cultiva este producto es en la parroquia Chuquiribamba, los usos de alimentación son en choclo, harina, mote y humitas.	Las raíces son fasciculadas y su misión es aportar un perfecto anclaje a la planta, sobresalen unos nudos de las raíces a nivel del suelo, su tallo tiene forma de caña y macizo en su interior, tiene una longitud elevada pudiendo alcanzar los 4 metros de altura, además es robusto, sus hojas son largas, lanceoladas, alternas, paralelinervias abrazando al tallo las hojas son muy afilados y cortantes. Posee aproximadamente entre 20 a 25 millones de granos de polen, además cada flor que compone la panícula cubierta de la semilla (fruto) se llama pericarpio, es dura, por debajo se encuentra la capa de aleurona que le da color al grano (blanco), contiene proteínas y en su interior se halla el endosperma con el 85-90% del peso del grano. El embrión está formado por la radícula y la plúmula.	

Fuente: (Guacho, 2014) y visita de campo

Comida Ancestral

Existe una gran variedad de platos gastronómicos ancestrales en Chuquiribamba, la misma que se centra en los antiguos productos y técnicas culinarias que sirven para la preparación de los siguientes platos gastronómicos:

Tabla 3: Comida ancestral

Nro. 1	Lugar	Que platos gastronómicos ancestrales prepara	Época del año en la que consumen este plato gastronómico.	Quien es la persona que realiza el plato gastronómico	Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)
Elaboración del plato	Casa de la Sra. Victoria Aguilar	Sango de maíz	Abril fiestas de San Vicente Ferrer	La Sra. Victoria Aguilar	Con la introducción de la tecnología a la agricultura, se está perdiendo las técnicas ancestrales de cultivo.
		Tortillas de gualo	Marzo – Abril		
		Choclo con quesillo	Marzo – Abril		
		Colada de sambo	Marzo hasta Junio		
Técnica	Moler, batir, cortar.				
En qué lugar encontramos	Encontramos en la calle Eloy Alfaro y Gaspar Caraguay				

Fuente: visita de campo

6.1.2 Ficha de información gastronómicas de Chuquiribamba

De acuerdo a las características a pesar de no ser un plato de la gastronomía ancestral, también se preparan otros platos que son un complemento propio para la oferta gastronómica de la parroquia, en la actualidad en los restaurantes se han ido perdiendo algunas costumbres propias del lugar y platos gastronómicos, hoy en día los moradores han ido evolucionando y algunos productos ya no cultivan, ni tampoco ponen en práctica las enseñanzas que se han transmitido de generación en generación por ende los platos gastronómicos ancestrales han sido remplazados por otros a continuación se detallan los siguientes:

Tabla 4: Platos gastronómicos

Elaboración de platos	Lugar de procedencia	Quien prepara	Con qué fiestas se asocia la elaboración de esta lista de platos gastronómicos	Cantidad de ventas	Costo unitario
Sopas	Se encuentra ubicada a 24.93 kilómetros en la Parroquia de Chuquiribamba a lado de la iglesia central.	Negocio familiar prepara la señora Nimia Tene y esposo.	<ul style="list-style-type: none"> • San Vicente Ferrer • Fiestas de San Juan • Fiestas de la Virgen del Cisne • Fiestas de Corpus Cristi • Navidad • Fiestas del divino Niño 	50 platos	2 \$
Sancocho				35 platos	1.75 \$
Consomé				30 platos	1.75 \$
Caldo de pata				30 platos	3.00 \$
Caldo de gallina criolla				15 platos	1.75 \$
Sopa de alverja				45 platos	2.75 \$
Platos principales					
Arroz con pollo					
Arroz con cuy				35 platos	3.00 \$ presa 12. \$ cuy entero
Arroz con guata				20 platos	2.50 \$
Viste de carne de cerdo				15 platos	2.75 \$
¿Cuál es el plato que más consumen los turistas?					
Técnica	Nombre	Ingredientes	Bebida	Detalle	

Asar	Cuy con papas	1 cuy	Horchata	• Cedrón
Picar	(35 platos)	1 lb de papa		• Ataco
		2 lb de arroz		• Malva esencia
		7 hojas de lechuga		• Manzanilla
		10 pepas de ajo		• Malva de olor
		Sal al gusto		• Flores
		1 cebolla de hoja		• Hierba luisa
		5 ramas de		• Pena pena
		culantro		• Menta Malva
		1 naranja		• Orégano de dulce
				• Linojo
				• Escancel Ataco
				• Linaza
				• Limón

Tabla 5: *Platos gastronómicos*

Elaboración de platos	Lugar de procedencia	Quien prepara	Con qué fiestas se asocia la elaboración	Cantidad de ventas	Costo unitario
Sopas Sancocho	Se encuentra ubicada a 24.93 kilómetros en la Parroquia de Chuquiribamba a lado de la iglesia central.	Se encuentra ubicada a 24.93 kilómetros en la Parroquia de Chuquiribamba a lado de la iglesia central.	<ul style="list-style-type: none"> • San Vicente Ferrer • Fiestas de San Juan • Fiestas de la Virgen del Cisne • Fiestas de Corpus Cristi • Navidad 	55 platos	2 \$
Platos principales Fritada				40 platos	2.75 \$ 2 \$
Cuero con mote				15 platos	1.75 \$
Chanfaina				20 platos	1.75 \$
Entremeses Tamales				40 tamales	0.50 ctv.
Tostado	15 tostados	1 \$			

¿Cuál es el plato que más consumen los turistas?

Técnica	Nombre	Ingredientes	Bebida	Detalle
Picar Mover	Fritada	8 lb de arroz blanco 10 lb de hueso 14 lb de mote con corteza 4 lb de tomate 2 lb de cebolla de papa 4 ramas de culantro 6 limones Sal al gusto 1 naranja 1 L de agua 3 pepas de ajo	Horchata	<ul style="list-style-type: none"> • Cedrón • Ataco • Malva esencia • Manzanilla • Malva de olor • Flores • Hierba luisa • Pena pena • Menta Malva • Escancel • Limón • Linaza





Fuente: visita de campo

Información general sobre los granos que se utilizan en la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.



Se realizó visitas de campo, observaciones directas para levantar información sobre los productos que se utilizan en cada plato gastronómico, las condiciones climáticas son ideales para estos cultivos, sin embargo, no todos estos productos y semillas se han mantenido, dado que han sido reemplazados por nuevos ingredientes.

6.1.3 Productos y platos gastronómicos ancestrales, bebidas y postres.

Tabla 6: Productos agrícolas utilizados en la gastronomía ancestral

Nro.	Nombre común	Nombre científico	Foto
1	Mashua	Tropacolum	
2	Penco	Agave amaniensis	
3	Maíz	Zea mays	
4	Frejol	Pbaseolus vulgaris	

5	Melloco	Ullucus tuberosus	
6	Achira	Canna edulis	
7	Oca	Oxalis tuberosa	
8	Papa	Solanum tuberosum	
9	Sambo	Cucurbita ficifolia	
10	Achogcha	Cyclantbera pedata sebrad	

11	Zapallo	Cucurbita moschata	
12	Nabo de campo	Brassica rapa	

Fuente: (Pazos, 2008) y visita de campo

6.1.4 Oferta gastronómica ancestral

Clasificación de los platos gastronómicos ancestrales.

A continuación, se detalla un cuadro de resumen sobre los platos y bebidas gastronómicas ancestrales de la parroquia Chuquiribamba:

Tabla 7: Clasificación

Parroquia	Plato	Bebida y postres
Chuquiribamba	Sango	Horchata
	Sopa de zapallo	Mishque
	Choclo con quesillo	Colada de mashua
	Sopa de sambo	Colada de sambo
	Tortilla de trigo	Miel de mishque
	Tamales con quesillo	Chapo
	Zambate	
	Sopa de achocchas	

A través de la información recolectada por las entrevistas a cada uno de los actores involucrados, se levantó 14 fichas de los platos gastronómicos ancestrales más importantes, se tomó como referencia las Fichas del INPC de Manifestaciones Culturales adaptadas a la realidad de la investigación a continuación se detallan las siguientes fichas:

Tabla 8: Platos gastronómico sango

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				233540 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°84'27''S -79°34'42''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Sango					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
<p>El sango es un plato exquisito de la parroquia Chuquiribamba se lo ha ido preparando por varios años, los padre de la señora Luzmila han dejado el legado, ya que forma parte de la gastronomía ancestral muy reconocida en la parroquia, al sango se lo puede acompañar con huevo frito o huevo duro y una rodaja de aguacate.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (5 personas)					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de maíz morocho • 5 huevos de gallina runa • 4 onzas quesillo (opcional) • 1 cucharada de manteca de chanco • 1 cebolla de papa • 1 cebolla de hoja • 1pisca de sal • achiote • 1 litro de agua 					
PREPARACIÓN:					

1. En una olla de barro diluir la manteca de chanco con el achiote, se agrega cebolla picada para refreír.
2. Agregue sal y agua.
3. Cuando la olla ya este hirviendo se coloca el quesillo para que se diluya, se deja que hierba.
4. En una vasija de barro se agrega los huevos de gallina runa, se bate el huevo, agregamos la harina, mezclar lentamente para que no se haga bolas, se agrega en la olla de barro.
5. Mezclar constantemente hasta que espese y el sango se desprenda de la olla.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	El sango es un plato que se lo puede degustar todo el año, en cada uno de los hogares es el platillo exquisito, es más frecuente consumirlo al desayuno.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	En la parroquia de Chuquiribamba, se lo puede realizar sin ningún problema, ya que la harina de maíz no es escasa y forma parte de la gastronomía local.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	La transferencia de los conocimientos y técnicas de ese plato típico fueron transmitidos de generación en generación.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	La elaboración de esta receta, se está transmitiendo de generación en generación entre padres a hijos para mantener viva la memoria gastronómica.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El maíz tiene su relevancia en la cultura con los usos y prácticas en las comunidades andinas en la sierra ecuatoriana donde se cultiva desde la etapa precolombina y que ha precedido en el tiempo la costumbre de proceso de la siembra y cosecha relacionada con la chacra. Ahora el maíz es uno de los granos más representativos en tiempo de cuaresma, celebraciones populares y equinoccio. En la parroquia de Chuquiribamba en el cantón Loja por tipo de clima hay una variedad diferente de maíz, que sirve para las distintas preparaciones gastronómicas de la zona y su sabor rico que aún nuestros padres lo preparan de la manera tradicional en la cultura gastronómica de la región. Es considerado un alimento fundamental en la dieta de la comunidad.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel		Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja				
Institución: Universidad Nacional de Loja			Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022				
ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito	
Sango	Alimentación	Gastronomía	Platos ancestrales	
7. ANEXOS				
Fotografías		Videos	Audios	
X				
8. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja				
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez				
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez				

Tabla 9: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de zapallo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		234629 JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja		Cantón: Loja
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sopa de zapallo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>Las señora Victoria Aguilar menciona que la sopa de zapallo le han enseñado a preparar sus padres, es un plato gastronómico ancestral de la parroquia Chuquiribamba, es muy nutritivo y exquisito por su sabor, esta sopa se la prepara en olla de barro su forma de cocinar es muy tradicional, es una comida muy sana sin químicos puesto que el zapallo se cosecha en la localidad.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (6 personas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de zapallo • 4 papas cortadas en cuadros • 2 choclos • 1 lb de porotos • Sal al gusto • 1 cucharada de aliño • 3 cucharadas de cilantro • 4 onzas de quesillo 		

PREPARACIÓN:

1. Se cosecha el zapallo.
2. Se parte en la mitad, retiramos la semilla, pelamos y picamos en cuadritos pequeños.
3. Luego de a ver picado el zapallo se lo lava.
4. En una hornilla se coloca la olla de barro con agua para agregar el zapallo, se deja cocinar por 40 minutos.
5. Luego de que allá pasado los 40 minutos se agrega la papa, choclo y el poroto para que se cocine.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Este alimento es muy apetecido por la comunidad entera, puesto que lo han probado desde pequeños. El zapallo es un producto de cultivo continuo en la localidad lo tienen al alcance de su cocina.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	El zapallo es un aperitivo que se sirve acompañado de una taza de horchata, la localidad sabe que este ha acompañado a los hogares.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	Esta es una tradición adquirida por el extenso transcurrir del tiempo, el aprovechamiento de los recursos, la manera de hacerlas, todos esos secretos que envuelve la sopa de zapallo son producto de las generaciones que entregaron el saber.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	La práctica constante es el elemento clave para que la receta siga siendo la misma, las recetas que son transmitidas de forma oral, esa vieja costumbre de conversarlas para que otros la hagan es el medio en el que perdura el saber.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN**IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD**

En Chuquiribamba la sopa de zapallo conjuntamente con las pepas son apetecidas por su buen sabor, está íntimamente ligado a la gastronomía ancestral sobre todo en las comunidades indígenas. Desde la época precolombina con el tradicional loco de sal o colada de dulce mezclada con leche y panela es un alimento nutritivo que se lo encuentra en la zona con facilidad porque crece como una hierba mala y se consume con a diario en cada uno de nuestros hogares.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel		Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja				
Institución: Universidad Nacional de Loja			Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022				
ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito	
Sopa de zapallo	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales	
7. ANEXOS				
Fotografías		Videos	Audios	
X				
8. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja				
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez				
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez				

Tabla 10: Ficha del plato gastronómico ancestral choclo con queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		002840 JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja	Cantón: Loja	
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Choclo con queso		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>El maíz ha sido venerado como alimento de los dioses, los mayas aseguraban que eras hechos del maíz, durante el periodo de colonización, los hombres enviados a explorar el nuevo mundo se encontraron con un pueblo que sembraba un grano llamado maíz, en la parroquia es uno de los productos mayormente producidos.</p> <p>El maíz se viene produciendo hace muchos años atrás, ha sido uno de los productos más consumidos y más representativos de la parroquia Chuquiribamba, degustar del choclo con queso es lo más rico que se puede probar dentro de la gastronomía ancestral</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (7 personas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 7 unidades de choclos • 2 lb de queso • Sal al gusto 		
PREPARACIÓN:		
1. Se cosecha los choclos se los desoja.		

2. Colocar agua en la olla de barro con los choclos para que se cocinen.
3. Se deja hervir 1 hora se escurre el agua del choclo y está listo.
4. Amasar quesillo y agregar sal al gusto.
5. Se lo sirve en un plato de barro al choclo con el quesillo.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Este alimento es muy apetecido por la comunidad entera, puesto que lo han probado desde pequeños. El maíz es un producto de cultivo continuo en la localidad lo tienen al alcance de su cocina.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
x	Local	El choclo es un apetitivo que se sirve acompañado de una taza de café, la localidad sabe que este ha acompañado a los hogares.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
	Padres e hijos	Esta es una tradición adquirida por el extenso transcurrir del tiempo, el aprovechamiento de los recursos, todos esos secretos que envuelve al choclo son producto de las generaciones que entregaron el saber.
	Maestros – aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres e hijos	La práctica constante es el elemento clave para que la receta siga siendo la misma, las recetas que son transmitidas de forma oral, esa vieja costumbre de conversarlas para que otros la hagan es el medio en el que perdura el saber.
	Maestros – aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El choclo con quesillo en la parroquia de Chuquiribamba es un alimento tradicional y milenario de la sierra, el quesillo es su complemento ideal que combinando sus sabores es un platillo sutil, de una simpleza única, que ha sabido perdurar a lo largo del tiempo. El típico choclo con queso es el atractivo que se lo prueba en las fiestas de abril ya que es el tiempo de cosecha.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono	Sexo	Edad
	0939220185	Femenino	23
Dirección: Loja			
Institución: Universidad Nacional de Loja		Carrera: Turismo	

Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022

ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
NOMBRE			
Choclo con quesillo	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales

7. ANEXOS

Fotografías	Videos	Audios
X		




8. DATOS DEL CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja

Revisado por: Ing. Alexandra Suárez

Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez

Tabla 11: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de sambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 INPC	
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				221424 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Sopa de zambo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
Victoria Aguilar oriunda de la parroquia Chuquiribamba menciona que la sopa de zambo es un alimento muy nutritivo, este producto es natural no utiliza ningún químico, sirve además de gran alimento para cada uno de los habitantes de la parroquia, este producto ancestral ha permitido que las personas mantengan su estado físico y gocen de buena salud.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:(15 personas) <ul style="list-style-type: none"> • ½ lb de zambo • media libra de arveja • media libra de porotos • 1 cucharada de anteca de chancho • 2 cebollas de hoja • color al gusto 					

- 2 dientes de ajo
- Sal al gusto
- 1 L de leche
- 4 onzas de queso

PREPARACIÓN:

1. Partir el zambo en la mitad, escoger la semilla y raspar.
2. En una olla de barro prepare el refrito y agregó manteca de chanco, cebolla, color, ajo sal al gusto.
3. Agregue sambo, alverja tierna, porotos y papa.
4. En una jarra se agrega un litro de leche queso para darle sabor a la sopa se le deja que hierba el queso 5 minutos y al final se le agrega cilantro.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Esta preparación se la puede degustar durante todo el año.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Por ser originario de la parroquia Chuquiribamba es muy reconocido este plato en otros lugares el cual también se lo puede encontrar sin problemas en cualquier lugar del mundo, pero el sabor es inconfundible.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	Este conocimiento es la herencia cultural un platillo que ha trascendido por generaciones en el tiempo.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber

Detalle de la transmisión

Padres e hijos	La transmisión oral es el pilar fundamental para mantener la cultura gastronómica latente.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN




IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El zambo es una planta que contienen un fruto de cascara gruesa que se siembra en la parroquia de Chuquiribamba que se cultiva de manera silvestre como en laderas, quebradas y cercas. Tiene dos periodos de cosecha cuando el sambo es tierno y cuando el sambo este maduro, la importancia que se le da al momento de preparar los alimentos es que todas las personas al realizar estos exquisitos platos se dan cuenta si está en su punto de preparación, el sambo tierno lo consumen para realizar las sopas y al sambo maduro cuando se quiere realizar dulces o colada.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel		Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja				
Institución: Universidad Nacional de Loja			Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022				
ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito	
Sopa de zambo	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales	
7. ANEXOS				
Fotografías		Videos	Audios	
X				
8. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja				
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez				
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez				

Tabla 12: Ficha del plato gastronómico ancestral tortillas de trigo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CÓDIGO					
173719 JPG					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tortillas de trigo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
<p>La señora Victoria Aguilar menciona que las tortillas de trigo son buenas para servirse en el desayuno por los nutrientes que aportan al cuerpo dando la energía necesaria para las tareas del campo. Menciona además que las tortillas de trigo las prepara ya varios años desde que tuvo su negocio de comida en el centro de Chuquiribamba, las personas que la conocen no han dejado de buscarla para degustar el sabor de antaño. Historiadores y arqueólogos relatan que las primeras formas de trigo recolectadas por el hombre se dieron alrededor de unos doce mil años. La evidencia arqueológica más antigua procede de Siria, Jordania, Turquía e Irak.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (30 personas)					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de manteca de chanco • 4 lb de queso • 2 lb de harina de trigo blanca • 2 lb de harina de trigo negra 					

- 6 huevos criollos
- 1 sobre de royal
- 1 L de aceite de chote
- sal al gusto
- azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

1. En una batea colocar agua tibia se agrega una pizca de sal, azúcar, 6 huevos criollos y manteca de chanco hasta equilibrar el sabor.
2. Después de haber agregado los ingredientes se coloca la harina de trigo negra, harina de trigo blanca se mezcla hasta que la masa este suave y se obtenga la contextura deseada.
3. En un recipiente aparte, desmenuzar el queso y agregar una pizca de sal.
4. Seguidamente se toma porciones de masa y se forma bolitas de tamaño mediano, en cada bolita de masa en el medio se realiza un hueco para agregar el queso, se aplasta para poder dar la forma redonda de una tortilla.
5. Previamente se habrá encendido un fogón con leña, esperar hasta que solo queden brasas, sobre las que se coloca una piedra tiesta, agregamos la masa de la tortilla mientras va cogiendo color se va dando la vuelta para que no se quemen y es así donde se realiza la tortilla de trigo.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Es un alimento que lo encontramos durante cada temporada que se del trigo en el año.
	Continua	
x	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
x	Local	Las personas que consumen esta preparación son personas de la parroquia Chuquiribamba en especial en cada uno de sus hogares y uno que otro turista.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	Este conocimiento de saberes culinarios se ha venido de generación en generación.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	Los padres se encargaron de enseñar a sus hijos cada uno de los procesos apropiados para esta preparación.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	




VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Las tortillas elaboradas a base de maíz y trigo en un tiesto de barro es un plato muy tradicional de las comunidades indígenas. En la parroquia de Chuquiribamba a este alimento lo consumen en el desayuno muchas de las familias lo llevan como rancho((significado) para ir a sus trabajos, aporta un gran valor nutritivo, y muy rico por su inigualable sabor.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)			
Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja			
Institución: Universidad Nacional de Loja		Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022			
ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
Tortillas de trigo	Consumo del hogar	Gastronomía	Platos típicos
7. ANEXOS			
Fotografías		Videos	Audios
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			

Tabla 13: Ficha del plato gastronómico ancestral tamales con queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 INPC	
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				173719 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°84'39''S -79°34'51''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tamales con queso					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra(s) Denominación (es)		
Parroquia Chuquiribamba			N/A		
Grupo Social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronómico			Gastronomía festiva		
Breve Reseña					
<p>Como relata la señora Rosa Tene, el tamal con queso es una tradición desde siempre en la parroquia Chuquiribamba, es un maíz a medio cocer siendo uno de los platos más apetecidos en la población, los ingredientes no cambian, lo que va cambiando es el condimento y otros elementos como las ollas y la cocina.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (30 personas)					
<ul style="list-style-type: none"> • 3 lb de harina de maíz morocho • 4 vasos de agua • 1 lb de manteca de chanco • Sal al gusto • 3 libras de queso 					

- 30 hojas de achire

PREPARACIÓN:

1. Se muele el maíz morocho hasta el punto que este super fina la masa.
2. En una batea se le agrega la harina molida de maíz morocho, manteca de chanco diluida, de acuerdo a la cantidad de harina se le agrega agua tibia, sal al gusto, se bate bien hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
3. En una vasija de barro se prepara el quesillo con un poco de achiote diluido y sal se lo mezcla bien.
4. Una vez que ya este la masa se procede a poner en las hojas de achire, y se hace bolas, en medio de la bola se le agrega el quesillo al gusto se lo cierra con las hojas de achire y se da la forma de un tamal.
5. En una olla de barro cocinar a vapor los tamales y se deja actuar por 1 hora.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Este alimento es muy apetecido por los moradores de la parroquia Chuquiribamba, puesto que lo han probado desde pequeños. El maíz es un producto de cultivo continuo en la localidad lo tienen al alcance de su cocina.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	El aprovechamiento es local pues fue un modo de alimentarse de siempre, por eso a ellos los apodan como Tamal con quesillo.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	Un alimento que ha acompañado toda la vida de los primeros habitantes de la parroquia Chuquiribamba.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	Es transmitido de manera directa, las abuelas lo cocinan para las familias, es ahí donde se aprendiendo tan aclamada tradición.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Es un alimento de origen precolombino, de las culturas mesoamericanas, preparado generalmente a base de maíz los cuales se envuelven en hojas vegetales como hoja de achira característico de Chuquiribamba, es el rasgo más importante ya que en su alimentación la utilizaban mucho para las jornadas laborales ya sea los días de feriados y, festividades importantes como las de San Vicente Ferrer.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
--	-------------------------------	-------------------------	-------------------

Dirección: Loja**Institución:** Universidad Nacional de Loja**Carrera:** Turismo**Fecha de inventario:** 04 de noviembre del 2022**ELEMENTOS RELACIONADOS**


CODIGO/	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
NOMBRE			
Tamales con queso	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales

7. ANEXOS

Fotografías	Videos	Audios
X		

8. DATOS DEL CONTROL**Entidad Investigadora:** Universidad Nacional de Loja**Revisado por:** Ing. Alexandra Suárez**Registro Fotográfico:** Jhoana Gutiérrez

Tabla 14: Ficha del plato gastronómico ancestral zambate

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
				CÓDIGO	
				173005 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°84'39''S -79°34'51''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Zambate					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
Se trata de sabrosos y delicados zambates, hechos de choclo tierno y queso, envueltos en hojas tiernas del mismo maíz y cocidos al vapor. El zambate es uno de los más notables legados gastronómicos de nuestros antepasados aborígenes, enriquecido por la cultura popular de la parroquia Chuquiribamba.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (45 personas)					
<ul style="list-style-type: none"> • 4 lb de choclo tierno • 30 hojas del choclo • 15 tusas • 1 L de leche del choclo • 6 huevos • 2 lb de manteca de chancho • sal al gusto • azúcar al gusto • 4 lb de quesillo 					

PREPARACIÓN:

1. Al momento de tener el choclo se corta la parte del rabo para poder sacar la hoja
2. En una vasija de barro se desgrana el choclo, con ayuda de un molino se empieza a moler fino, se extrae la leche del choclo se recoge en una vasija de barro.
3. En una olla de barro hacer hervir la leche del choclo, hasta obtener una contextura espesa.
4. En una batea se prepara la masa para realizar las humas, se agrega la leche hervida del choclo, mantequilla, manteca de chanco, huevos, sal, azúcar se empieza a batir bien mientras se está batiendo se va probando para saber si el sabor esta agradable.
5. Ya que esta lista la masa en una hoja de choclo se agrega dos cucharadas, se le hace un hueco en el medio y se le agrega el quesillo.
6. Con la ayuda de la hoja de choclo se le va envolviendo para que no se salga la masa.
7. En una olla de barro se coloca un litro de agua agregamos las tusas al asiento, encima vamos ubicando las humas y al finalizar se le agrega hojas de choclo para que no se salga el vapor, se le deja hervir unos 45 minutos.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Las humitas son típicas en la parroquia de Chuquiribamba, su elaboración es ocasional, únicamente en las fiestas de abril.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Las personas que degustan esta receta son personas locales y turistas nacionales e internacional.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	La procedencia de saberes culinarios ha venido de generación en generación, y continuara con la misma receta de siempre.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	La transmisión de los saberes culinarios de esta receta está siendo transmitida a sus hijos para no perder esta tradición.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	




VALORACIÓN**IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD**

Los zambates son originarios de la región andina y se siguen elaborando con las recetas tradicionales de la zona que preservan las costumbres de cada familia en las nuevas generaciones. Este plato es originario de la sierra en cuanto a sus ingredientes principales como es el maíz: que es un grano muy consumido alrededor del mundo, en la parroquia Chuquiribamba son típicos en las fiestas de abril en especial en los desayunos, por la gran aceptabilidad de los turistas. En la parroquia Chuquiribamba

es el más representativo, ya que fomenta la identidad cultural y el sentido de pertenencia de las festividades.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)			
Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja			
Institución: Universidad Nacional de Loja		Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022			
ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
Zambate	Alimentación	Gastronomía	Gastronomía festiva
7. ANEXOS			
Fotografías	Videos	Audios	
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			

Tabla 15: Ficha del plato gastronómico ancestral sopa de achocchas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		164851 JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja		Cantón: Loja
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sopa de achocchas		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>La sopa de achocchas es muy nutritivo para la salud, este plato succulento propio de la parroquia lo consumen en el campo, los nutrientes que posee aportan al cuerpo energía. La Sra. Victoria Aguilar comenta que esta sopa se la acompaña con mote choclo.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (6 personas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 10 achocchas • 2 choclos • 2 papas • 1 lb de queso • ½ de porotos tiernos • 3 cucharadita de culantro • Sal al gusto • 1 cebolla en hoja 		

- 1 cucharada de aliño molido
- Achiote al gusto
- 2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

1. Picar cebolla, triturar ajo a una estructura bien fina.
2. Refreír en la olla de barro la cebolla conjuntamente con manteca de chanco, aliño molido, ajo, achiote y sal al gusto.
3. Lavar las achocchas pelar la papa picar y lavar.
4. Se agrega dos litros de agua en la olla de barro se deja que hierba el agua y se pasa a mezclar los alimentos, agregamos choclo desgranado, poroto, papa picada en cuadritos, luego de que este cocinado los granos se procede a colocar las achocchas en la olla, luego de que este cocinado todo se le agrega una libra de queso y cilantro picado al gusto.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Realiza este plato gastronómico de vez en cuando, en las temporadas de estos alimentos.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	Son consumidas por las personas de la parroquia Chuquiribamba especial en cada uno de sus hogares.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	Este conocimiento se ha ido transmitido de padres a hijos como un legado cultural.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	El conocimiento de la elaboración es brindado desde sus antepasados e generación en generación.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Este plato gastronómico es originario de América Central y del Sur, específicamente en los Andes, razón por la que es consumido con regularidad en Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia. Además, es parte de la gastronomía latinoamericana desde tiempo precoloniales en la sierra Ecuatoriana es muy consumida porque está compuesta de vegetales las mismas que se encuentran al alcance de cada familia, en Chuquiribamba es considerado como un plato gastronómico ancestral ya que desde

muchos años lo han venido preparando de generación en generación el mismo que pese algunas propiedades que benefician a la salud .

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
--	-------------------------------	-------------------------	-------------------

Dirección: Loja

Institución: Universidad Nacional de Loja **Carrera:** Turismo

Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022

ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
NOMBRE			
Sopa de Achocchas	Consumo del hogar	Gastronomía	Gastronomía diaria

7. ANEXOS

Fotografías	Videos	Audios
X		

8. DATOS DEL CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja

Revisado por: Lic. Alexandra Suárez

Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez

Tabla 16: Ficha de la bebida gastronómica ancestral horchata

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		091425 _ 1.JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja		Cantón: Loja
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°84'39''S -79°34'51''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Horchata		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>La horchata es una bebida ancestral, las plantas que se utilizan ayudan a que obtenga un color, sabor y olor, esta bebida está compuesta de plantas medicinales que sirven para el tratamiento de algunas enfermedades, nuestros ancestros comentan que esta bebida utilizaban para darle a una mujer recién dada a luz cuando carecía de leche. La deliciosa horchata en la vida de campo sirve como un energizante.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (30 personas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 5 ramas de ataco • 2 ramas de escancel • 3 ramas de tomillo • 3 ramas de manzanilla • 4 ramas de menta peperita 		

- 8 ramas de toronjil
- 6 ramas de hinojo
- 4 ramas de esencia de malva
- 2 ramas de congona
- 9 flores de pena pena (blanca, rosada, roja)
- 2 ramas de cedrón
- 1 lb de linaza
- 3 ramas de malva olorosa
- 2 ramas de malva blanca
- 10 ramas de hierba luisa
- 4 ramas de malvas de copas
- 3 ramas de chullo
- 1 tongo de cola de caballo
- 1 rama de alelía blanca
- 3 raíces de la cebolla blanca
- 9 limónes
- 3 panelas

PREPARACIÓN:

1. Escogemos los montes para lavar.
2. En una hornilla agregamos una olla de barro con 4 litros de agua hasta que hierba.
3. Luego de haber hecho hervir el agua se le coloca, linaza para que hierba durante 10 minutos, colocamos todos los montes de horchata hasta que hierba se tapa la olla y se la saca del fuego para que el sabor se concentre.
4. Exprimir limón y rayar panela.
5. En un valde cernimos la horchata para agregar la panela y limón al gusto.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Esta preparación de horchata la podemos encontrar en los restaurantes de comida ya que esta bebida nunca falta, en ningún plato y tampoco es remplazada por otra bebida se la consume continuamente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	La horchata es una preparación que nutre a las comunidades de la parroquia y sirve como medicina ancestral para curar cada una de las dolencias, y es enviada internacionalmente.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
	Padres e hijos	Las madres son las transmisoras de los conocimientos, ellas son las que ayudan a sus hijos cuando están delicados de salud a través de esta bebida o los demás montes medicinales que se encuentran en la misma.
	Maestros – aprendiz	

Centro de capacitación			
Otro			
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión		
Padres e hijos	Este conocimiento es vivencial se las viene desarrollando en cada una de las familias de la parroquia Chuquiribamba, se la transmitía también de modo oral haciéndoles recuerdo de los ingredientes que lleva la preparación.		
Maestros – aprendiz			
Centro de capacitación			
Otro			
VALORACIÓN			
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD			
<p>La horchata tiene su origen tanto indígena como español y el uso distintas plantas ha permitido que sé de una bebida tradicional que representa a la provincia de Loja, estas se cultivan en la parroquia de Chuquiribamba, ello ha fomentado el desarrollo local con la producción a gran escala para consumo local y para exportar las hierbas medicinales para otras provincias. A pesar de ello, esta preparación se ha convertid en los últimos 500 años, en una de las recetas tradicionales de los pueblos indígenas del país. Es importante recodar pues la horchata es parte de la cultura gastronómica de la parroquia Chuquiribamba, ya que preserva sus tradiciones para las futuras generaciones. Además, cuenta con una propiedad nutricional y medicinal, se la conocía antiguamente como “agua que cura” o “agua de remedio”.</p> <p>La horchata, al estar preparada con flores, frutas y hierbas medicinales, posee propiedades estimulantes y relajantes.</p>			
6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)			
Apellidos y nombres:	Teléfono Sexo Edad		
Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	0939220185 Femenino 23		
Dirección: Loja			
Institución: Universidad Nacional de Loja	Carrera: Turismo		
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022			
ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
NOMBRE			
Horchata	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales
7. ANEXOS			
Fotografías		Videos	Audios
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			

Tabla 17: Ficha de la bebida gastronómica ancestral mishque

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 INPC	
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				015620 _ 1 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Mishque					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
<p>Las señoras Laura Gualizaqui menciona que el mishque se lo obtiene de la planta de penco cuando está madura, esta bebida recién extraída de la planta sirve para los riñones, también comenta que el penco se demora más o menos 18 años para que de nuevo empiece a producir o a generar la bebida muy tradicional y medicinal como es el mishque.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (15 PERSONAS)					
<ul style="list-style-type: none"> • Mishque 					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se dirige a la planta de mishque para destapar el poto del penco para extraer el líquido. 2. Sacar todo el líquido. 3. Con ayuda de un raspador se procede a raspar toda la cascara, después de raspar se tapa de 					

nuevo el penco y se deja 8 horas para que se procese un nuevo líquido.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Es característico de las festividades, esto se lo puede apreciar en el mes de abril y ocasionalmente en el tiempo de cosecha del mishque.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	En la parroquia de Chuquiribamba se conoce que se lo puede preparar en las fiestas de abril para la feria gastronómica que se realiza todos los años.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	El conocimiento que ha luchado por perdurar, se lo ha transmitido de generación en generación como parte de la herencia cultural.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber

Detalle de la transmisión	
Padres e hijos	Se lo ha transmitido en dos partes una la oral indicando las porciones y la otra en la práctica aprendiendo en los fogones.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El mishque es parte de la cultura ancestral andina esta planta es procedente de México con el pasar del tiempo se a ido teniendo desconocimiento sobre su expansión y de cómo llego al Ecuador, se la encuentra generalmente en zonas marginales donde no se siembran cultivos. Hay todavía muros de penco y algunas plantas en casas campesinas, pero la mayor parte crece en forma silvestre es así como forman parte de la parroquia Chuquiribamba: es una bebida natural y ancestral que la consumen mucho los habitantes de la parroquia. Además, esta bebida se toma como energizante y después de que se llega del trabajo en el campo u otras ocupaciones.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres:	Teléfono	Sexo	Edad
Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	0939220185	Femenino	23

Dirección: Loja

Institución: Universidad Nacional de Loja

Carrera: Turismo

Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022

ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito

Mishque	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales
7. ANEXOS			
Fotografías		Videos	Audios
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			

Tabla 18: Ficha de la bebida gastronómica ancestral colada de mashua

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		001207 _ 1.JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja		Cantón: Loja
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°84'27''S		-79°34'42''W
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Colada de mashua		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>La colada de mashua es muy nutritiva, sirve como vitamina y remedio para prevenir la próstata, esta colada es una bebida que se ha ido consumiendo en el campo. La señora Luzmila Curipoma comenta que la mashua se está perdiendo porque hoy en día los jóvenes ya no se están dedicando mucho a la agricultura, mientras que los adultos mayores ya no pueden hacerse cargo del sembrado, por esa razón se está perdiendo esta bebida gastronómica ancestral.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (10 perdonas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de mashua • 3 hojas de canela • media panela • 1L de leche 		
PREPARACIÓN:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la mashua en cuadros pequeños 2. En una olla de barro agregar 2 litros de agua. 		

3. Después de haber encendido la candela se agrega en la hornilla la olla de barro con la mashua, después de a ver hervido con la cuchara de palo se procede a batir a un punto de que empiece a espesar.
4. En un batan se empieza a chancar la panela, se agrega a la olla donde se está cocinando la mashua para que se endulce máximo hervir 5 minutos, mientras se está cocinando se menea para que no se queme.
5. Agregamos canela en hoja para que dé un sabor super delicioso.
6. Se procede a sacar la olla de mashua y agregamos 1 litro de leche.
7. Está listo para servir al deleite de nuestro paladar.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	A anual	La colada de mashua es una bebida típica de la parroquia de Chuquiribamba, su elaboración es ocasional, únicamente se lo realiza en cada uno de los hogares cuando es la temporada de este producto.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	Son consumidas por las personas de la parroquia Chuquiribamba en especial en cada uno de sus hogares y es realizada de vez en cuando en las festividades de la parroquia.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
	Padres e hijos	El origen de esta bebida ancestral se ha venido desarrollando de generación en generación, y seguirá realizándose con la misma receta de siempre.
	Maestros – aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres e hijos	La transmisión oral es el pilar fundamental para mantener la cultura gastronómica latente.
	Maestros – aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

VALORACIÓN




IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La mashua es originaria del Perú y desde el año 1.582, desde épocas preincaicas, estaría siendo cultivada y habría sido utilizada por nuestros ancestros debido a su alto valor nutricional, medicinal y por su fácil cultivo en las zonas altas de esta región, los moradores de la parroquia de Chuquiribamba a través de su agricultura la cosechan en temporadas del maíz la consumen habitualmente es como una bebida tradicional ancestral ya que nuestros padres y abuelos la consumían hace muchos años, por ese motivo se trata de rescatar estas costumbres y tradiciones con el fin de que no se pierdan y sigan latentes.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel		Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja				
Institución: Universidad Nacional de Loja			Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022				
ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito	
Colada de mashua	Consumo del hogar	Gastronomía	Gastronomía ancestral	
7. ANEXOS				
Fotografías		Videos	Audios	
X				
8. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja				
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez				
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez				

Tabla 19: Ficha de la bebida gastronómica ancestral colada de sambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		170039 JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL		
Provincia: Loja		Cantón: Loja
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°84'39''S -79°34'51''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Colada de Sambo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>Las señoras Rosa Tene y Victoria Aguilar recuerdan su niñez en el campo donde sembraban el sambo, tocarlo, sentirlo y saber que estaba en el punto preciso para cocinarlo, era toda una tradición, saber que en las fiestas de abril preparaban esta bebida ancestral, cada quien tiene uno que otro secreto que lo hace diferente. Se usaba pailas de bronce grandes u ollas de barro para cocinar los sambos que se servía para toda la familia.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: (15 personas)		
<ul style="list-style-type: none"> • 2 lb de sambo • 1 L de leche • 5 ramas de canela • 1 panela 		

- 2 ramas de cedrón
- 4 cucharas de harina de Maíz
- 4 clavos de olor
- 3 anises estrellados

PREPARACIÓN:

1. Quitar las semillas al sambo y después picarlo finamente.
2. Poner a hervir agua para después añadir el sambo, canela, panela, clavo de olor, anís estrellado.
3. En una vasija de barro se mezcla la leche con la harina de maíz y se coloca en la olla de zambo que está hirviendo.
4. Mover constantemente la mezcla para que no se pegue a la olla.
5. Finalmente agregar el cedrón y la leche de vaca que previamente debe estar hervida.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Es característico de las festividades, esto se lo puede apreciar en el mes de abril y ocasionalmente en el tiempo de cosecha del sambo.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	En la parroquia de Chuquiribamba se conoce que se lo puede preparar en las fiestas de abril para la feria gastronómica que se realiza todos los años, los turistas lo degustan esperando regresar el próximo año.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	El conocimiento que ha luchado por perdurar, se lo ha transmitido de generación en generación como parte de la herencia cultural
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

Transmisión del saber

Detalle de la transmisión

Padres e hijos	Se lo ha transmitido en dos partes una la oral indicando las porciones y la otra en la práctica aprendiendo en los fogones.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN




IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El sambo es un alimento probablemente de origen mesoamericano utilizado en las cocinas andinas locales, mucho antes de la llegada de los españoles. En tiempos prehispánicos se endulzaba con miel de abeja, penco. Es una bebida característica de la parroquia Chuquiribamba por su producto local, por ese motivo la defienden como suya, una bebida natural y ancestral.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel		Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja				
Institución: Universidad Nacional de Loja			Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022				
ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito	
Colada de sambo	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales	
7. ANEXOS				
Fotografías		Videos	Audios	
X				
8. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja				
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez				
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez				

Tabla 20: Ficha de la bebida gastronómica ancestral miel de mishque

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		012921 JPG
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMIA ANCESTRAL		
Provincia: Loja	Cantón: Loja	
Parroquia: Chuquiribamba	Urbana(X)	Rural
Localidad: Chuquiribamba		
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Miel de mishque		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) Denominación (es)	
Parroquia Chuquiribamba	N/A	
Grupo Social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronómico	Gastronomía festiva	
Breve Reseña		
<p>La señora Laura Gualizaqui menciona que el dulce de mishque se elabora con la recolección de la sabia del penco cuando recién esta cogida de la planta se la cocina durante unas 6 horas, este producto sirve para la gripe, artritis, flora intestinal, colesterol para los huesos es un dulce muy curativo ya que nuestros ancestros desde hace muchos años la han venido degustando.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

INGREDIENTES: (20 personas)

- 4 lt de mishque

PREPARACIÓN:

1. Se dirige a la planta de mishque se destapa el poto del penco se extrae el líquido.
2. Con ayuda de un raspador se procede a raspar toda la cascara, después de raspar se tapa de nuevo el penco.
3. Se procede hacer hervir, de 6 7 horas, mientras esta hirviendo se le va retirando la espuma que brota el mishque para que no se derrame y así poco a poco se va espesando hasta hacerse miel.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Es característico de las festividades, esto se lo puede apreciar en el mes de abril y ocasionalmente en el tiempo de cosecha del mishque.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	En la parroquia de Chuquiribamba se conoce que se lo puede preparar en las fiestas de abril para la feria gastronómica que se realiza todos los años.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES




Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	El conocimiento que ha luchado por perdurar, se lo ha transmitido de generación en generación como parte de la herencia cultural.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	Se lo ha transmitido en dos partes una la oral indicando las porciones y la otra en la práctica aprendiendo en los fogones.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN**IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD**

Es un dulce característico de la parroquia Chuquiribamba, proviene de una planta andina, ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio, porque es rico en hierro, fósforo y calcio sirve como un endulzante para cada bebida que se prepare de esta forma ayudamos a la parroquia Chuquiribamba a mantener su tradición a reavivar y fortalecer los saberes ancestrales y la identidad cultural de los pueblos andinos, costumbre milenaria que ha pasado de generación en generación y que ha ido perdiendo el interés en los jóvenes.

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)			
Apellidos y nombres: Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	Teléfono 0939220185	Sexo Femenino	Edad 23
Dirección: Loja			
Institución: Universidad Nacional de Loja		Carrera: Turismo	
Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022			
ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
Miel de mishque	Alimentación	Gastronomía	Platos tradicionales
7. ANEXOS			
Fotografías	Videos	Audios	
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Ing. Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			

Tabla 21: Ficha de la bebida gastronómica ancestral chapo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				011221 _ 1 JPG	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL					
Provincia: Loja			Cantón: Loja		
Parroquia: Chuquiribamba		Urbana(X)		Rural	
Localidad: Chuquiribamba					
Coordenadas UTM: 3°83'94''S -79°34'60''W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chapo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) Denominación (es)			
Parroquia Chuquiribamba		N/A			
Grupo Social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronómico		Gastronomía festiva			
Breve Reseña					
<p>La señora Victoria menciona que el chapo es un alimento muy nutritiva para el cerebro, tiene dos componentes la machica y leche o agua, esta combinación sirve como vitamina y es utilizada en algunos hogares de Chuquiribamba como desayuno, los más antiguos lo consumían en las mañanas antes de salir a trabajar o a ver sus animales, en eso de las 4am, hoy en día también lo siguen consumiendo ,los padres envían como rancho a sus hijos para que lleven a la escuela, por esta razón no se ha perdiendo esta delicia gastronómica ancestral.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: (6 personas)					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de machica • 1 L de leche • 3 hojas de canela • Media panela 					
PREPARACIÓN:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla de barro se pone a hervir 1 litro de leche 					

2. Agregamos canela dejamos hervir 1 minuto, tapamos para que no salga el sabor.
3. Se procede a rayar la panela para endulzar la leche se deja enfriar unos 15 minutos, agregamos la machica para que no se haga grumos a un punto que se espese y está listo para servirse.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	El chapo es una bebida típica por las personas adultas y por los niños, su elaboración es continua, únicamente se lo realiza en cada uno de los hogares, los papas envían como lonshe para sus hijos.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro (diaria)	
Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	Son consumidas por las personas de la parroquia Chuquiribamba en especial en cada uno de sus hogares y es realizada para los niños como vitamina para el cerebro.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	El origen de esta bebida ancestral se ha venido desarrollando de generación en generación, y seguirá realizándose con la misma receta de siempre.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	La transmisión oral es el pilar fundamental para mantener la cultura gastronómica latente.
Maestros – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Este alimento ancestral es muy reconocido en las zonas rurales de la sierra ecuatoriana, y muy delicioso está preparado a base de machica con bebidas dulces ya sea con agua dulce, café con leche, chocolate con leche, esta bebida ancestral en la parroquia de Chuquiribamba lo consumen al desayuno ya que es una bebida muy nutritiva y ayuda como sustento alimenticio mientras desarrollan las labores del campo como es la agricultura,

6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)

Apellidos y nombres:	Teléfono	Sexo	Edad
Gutiérrez Tene Jhoana Cecibel	0939220185	Femenino	23

Dirección: Loja

Institución: Universidad Nacional de Loja

Carrera: Turismo

Fecha de inventario: 04 de noviembre del 2022

ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito

Chapo	Consumo del hogar	Gastronomía	Gastronomía ancestral
7. ANEXOS			
Fotografías		Videos	Audios
X			
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Loja			
Revisado por: Alexandra Suárez			
Registro Fotográfico: Jhoana Gutiérrez			


Fuente: Visita de campo



Clasificación taxonómica de las plantas que se compone la bebida ancestral



Se presenta un inventario taxonómico sobre las plantas medicinales que se compone la horchata, no es una bebida ancestral pero si es una bebida que caracteriza a la población por su producción de flora, por lo tanto considero que se la debería tomar como referencia si bien es cierto antes no se conocía con el nombre de horchata pero se la venia realizando como tiempos antiguos, según como mencionaban en las entrevistas se ha venido transmitiendo de generación en generación, en la parroquia las personas la preparan cuando el producto lo cogen recién de su huerto esa es la diferencia que le da, un sabor único por los montes frescos y un aroma agradable.



En la tabla, detallamos la clasificación taxonómica de las plantas las mismas que constan con el nombre común, nombre científico, familia, valor, descripción y fotografía.




Tabla 22: Clasificación taxonómica de las plantas medicinales

Nro.	Nombre común	Nombre científico	Familia	Valor medicinal	Descripción	Fotografía
1	Ataco	<i>Amaranthus</i>	Amaranthaceae	Ayuda al hígado y a los riñones, las infusiones son usadas para desintoxicar el organismo.	La raíz es pivotante, con abundantes raíces secundarias y terciarias, puede alcanzar hasta 40 cm o más de profundidad. El tallo es de forma cilíndrica, de color morado o purpura; puede medir hasta 4 cm de diámetro y una altura de hasta 2 m. Las hojas son simples, alternas u opuestas, pecioladas, con bordes levemente ondulados, tamaño entre 3 y 15 cm de largo y de 1,5 a 10 cm de ancho, forma ovalada con extremos subagudos, glabras, verdes en épocas tempranas y moradas a la madurez, con nervaduras prominentes. Las flores son terminales o axilares, de tipo	

					amarantiforme o glomerular, muy vistosas, erectas o decumbentes, de color morado intenso. Se agrupan y forman la panoja de hasta 50 cm, son unisexuales, pequeñas, esta minadas o pistiladas.	
2	Escancel	<i>Aerva sanguinolenta</i>	Amaranthaceae	Ayuda a los dolores pulmonares, resfriados, dolor de pecho y neumonía.	Es una hierba o arbusto postrada o ascendente, rojizo, entrenudos los cuales son largos y gruesos. Tallos que arraigan en los nodos al tocar el suelo. Las hojas opuestas, ovadas, 5 cm de largo, rojo o marrón en ambos lados, y con una extremidad aguda. Las flores pequeñas, blancas y en cabezas axilares; la cabeza es ovoide y de 2 cm de largo con un pedúnculo de 5 cm de largo.	
3	Tomillo	<i>Thymus</i>	Lamiaceae	Ayuda a tratar malestares digestivos (cólicos, diarrea, parásitos, vómitos), respiratorios (amigdalitis, laringitis, bronquitis, resfrío)	Es una planta con un tamaño que rara vez supera los treinta centímetros de altura. Sus tallos son leñosos en la base y herbáceos en la parte superior. Es una planta que tiende a una alta ramificación, y estos tallos se suelen agrupar en grandes matas en donde no es fácil distinguir dónde acaba una planta y empieza la otra. Los tallos florales nunca producen raíces adventicias. Tienden al arrastre en su inicio y luego se yerguen en su parte final.	

					Las hojas son abundantes y de tamaño diminuto, entre 5 y 8 mm de longitud.	
4	Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	Arteraceae	Alivia el dolor de estómago, ayuda a tratar el estrés, la ansiedad y el insomnio.	Se trata de una hierba perenne de no más de 30 o 40 cm de altura, forma tallos delgados y esbeltos que terminan en flores de pétalos blancos y pequeños con un botón amarillo en el centro.	
5	Menta piperita	<i>Mentha piperita</i>	× Lamiaceae	Calma los espasmos gastrointestinales, las náuseas y la hinchazón abdominal, además de evitar la formación de gases y las flatulencias y combate el mal sabor de boca.	La menta es una planta muy aromática, de hasta 80 cm de altura, hojas pilosas y puntiagudas, forma oval y flores de color violeta pálido, agrupadas en espigas densas. Se cosechan los ramilletes floridos desde finales de primavera. Se cultiva con facilidad, mediante esquejes y renuevos, y no necesita muchos cuidados.	

6	Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>	Lamiaceae	Disminuyend o los síntomas de ansiedad, tensión y estrés.	Hierba siempreverde, cuya parte aérea se renueva anualmente, de 15 - 70 cm de alto, de característico olor cítrico. Tallos cuadrangulares y vellosos, con hojas opuestas, de base redondeada o ligeramente acorazonada, aovadas, rugosas, de borde dentado. Flores en espiga de hasta 20 cm, de inicial color amarillento que cambia a blanco rosáceo.	
7	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i>	Apiaceae	Ayuda a la diarrea, malestares estomacales y hepáticos, cólicos, afecciones de las vías urinarias y para favorecer la secreción láctea.	Hierba siempreverde de hasta 2 m de altura, lisa, erecta, muy olorosa como el anís. Hojas de hasta 30 cm de largo. Flores amarillo-intenso, de 2 mm de longitud, cuya inflorescencia crece adoptando una forma que recuerda un paraguas. Fruto seco, oblongo, acanalado, de 3,5 - 5 mm de longitud, en un principio azulado y posteriormente pardo-grisáceo.	

8	Esencia de malva	<i>Malva sylvestris</i>	Malvaceas	Ayuda a las inflamaciones o irritaciones como la amigdalitis, cistitis, faringitis, laringitis, conjuntivitis o bronquitis	Las malvas son plantas perennes que se mantienen verdes durante todo el año. Pueden llegar a medir el metro de altura, por lo que se las consideran hierbas. Presentan una base leñosa, con tallos rectos. Las hojas son enteras, en forma de corazón y con 5-7 lóbulos poco pronunciados. Y las flores suelen desarrollarse de manera solitaria	
9	Congona	<i>Peperomia inaequalifolia</i>	Piperaceae	Ayuda a la estimulación cardiaca, y migraña.	Planta herbácea suculenta, de hasta 50 cm de altura, con tallo cilíndrico, nudoso y ramificado. Las hojas son de color verde brillante, redondas, verticiladas, de mayor tamaño las basales que las superiores, opuestas y con el margen entero. Las flores pequeñas con dos estambres y un ovario súperol, están dispuestas en espigas de hasta 5 cm de largo.	
10	Pena pena	<i>Fuchsia Magellanica Lam</i>	Onagraceae	Ayuda a la menstruación, dolencias renales, baja la fiebre.		

Fuente: (Aguirre, 2010) y visita de campo

Oferta de servicios Turísticos

Para complementar la actividad gastronómica ancestral enfocada en la actividad turística, también se necesita ver si la población cuenta con los servicios básicos para poder brindar algún tipo de asistencia para los visitantes.

- **Alimentos y Bebidas**

Existen 2 restaurantes pero no de comida ancestral sino de comida típica su gastronomía es muy variada en la localidad, a continuación detallamos los siguientes platos típicos como es el cuy con papas, gallina criolla, fritada, chanfaina, morocho, repe, caldo de pata, sancocho, empanadas de harina y la bebida tradicional horchata se compone de diferentes plantas medicinales y flores que son cultivadas en la propia localidad, en el local 1 tiene una capacidad de 20 personas, y en el local 2 tiene una capacidad de 10 personas.

Tabla 23: *Establecimiento de restauración*

Nombre del establecimiento	Costo	Atención	Servicio que ofrece	Dirección/contacto
Sabores de mi Tierra	Desde \$0,25 ctv. en adelante	Todos los días de la semana de lunes a domingo	Desayuno Almuerzos Meriendas Servicio bajo pedido contratos.	Frente al parque central Cel.0985187730
Picantería Gabrielita	Desde \$1,00 ctv. en adelante	Todos los días de la semana de lunes a domingo	Desayuno Almuerzos	Frente al parque central Cel.0968653458

Fuente: Visita de campo

- **Alojamiento**

No existen hoteles que brinden servicios de alojamiento ni hosterías por lo tanto solo existen las casas como albergues y el convento parroquial donde pueden los turistas descansar.

- **Guianza Turística**

La parroquia no cuenta con agencias de viajes ni guías turísticos, solamente existe un centro de interpretación ambiental que es manejado por la trabajadora del municipio de Chuquiribamba.

6.1.5 Resultados de entrevistas

En el análisis de las entrevistas realizadas a las 4 personas, 4 preguntas a los 3 adultos mayores que practicaban antes los procesos culinarios más representativos en la parroquia y 1 pregunta al presidente del GAD parroquial de Chuquiribamba, para poder evidenciar como es el aporte que el brinda o la ayuda a los productos que se necesitan para la elaboración de los platos ancestrales.

Tabla 24: Análisis de entrevista

¿Usted sigue consumiendo productos ancestrales y cuál es el producto más importante que usted considera que se produce en Chuquiribamba desde hace tiempos atrás que usted recuerde de sus abuelos, papas, tíos o demás familiares?			
Sujeto Informante	Ocupación	Comentario del informante	Resumen conclusivo
PE 1	Ama de casa	Ante esta interrogante la señora Victoria nos manifiesta que aun consume los productos ancestrales ya que en la antigüedad estos productos han sido muy valorados, el producto más importante que se produce desde años atrás es el maíz blanco, mellocos, ocas y que aún se siguen conservando.	Los productos que se utilizan en la gastronomía ancestral de Chuquiribamba son muy importantes para las personas adultas ya que llevan un valor muy importante en la alimentación de cada uno de ellos y también los comparten con sus hijos por ende los productos que se producen desde hace años son el maíz blanco melloco, ocas, sambo y zapallo.
PE 2	Ama de casa	Nos manifiesta que sigue consumiendo los productos ancestrales a pesar de que ya se están perdiendo porque hoy en día en la actualidad los jóvenes ya no se dedican a la agricultura, nos dice que el producto más importante que ella aun consume desde años atrás y que aún se conserva es el melloco sambo, zapallo y maíz.	
PE 3	Ama de casa	Nos menciona que, si consume los productos, así como también son valorados por los miembros de su familia porque ellos aun los preparan en sus hogares, el producto que yo considero más importante son las ocas, melloco, maíz, sambo y zapallo.	
¿Los platos gastronómicos enriquecen a la cultura y aportan un valor nutricional en la parroquia Chuquiribamba?			
PE 1	Ama de casa	Ante esta pregunta nos manifiesta que, si enriquece a la cultura, ya que antes los platos que se preparaban eran de una forma sana, de los productos que los moradores mismo sembraban y no se utilizaba ningún químico.	El consumo de los platos gastronómicos ancestrales si enriquece a la cultura, puesto que la adquisición de los productos para la cocción es cosechada dentro de los huertos de los habitantes.
PE 2	Ama de casa	Mediante esta interrogante nos manifiesta que la gastronomía ancestral, si enriquece a la parroquia Chuquiribamba, porque los productos que se consumían	

		servían para la preparación de los platos gastronómicos.
PE 3	Ama de casa	Como respuesta de esta interrogante nos manifiesta que la gastronomía ancestral, si enriquece a la cultura de la parroquia Chuquiribamba por sus costumbres, tradiciones y modo de preparación de cada uno de los platos gastronómicos ancestrales, ya que los productos son todos naturales, los mismos que son cosechados de la huerta de los mismos moradores de Chuquiribamba.

¿Cuáles son las temporadas en la que usted considera preparar estos productos? ¿Por qué?

PE 1	Ama de casa	Nos menciona que la temporada y meses para preparar los alimentos son los siguientes: Choclo: mes de marzo – abril. Maíz blanco para mote: mes de julio - agosto Melloco: mes de abril – julio Ocas: mes de abril – mayo Las festividades que consumen ese plato gastronómico son las fiestas del mes de abril, Semana Santa, fiestas de San Juan y Corpus Cristi.	La temporada en la que se considera prepara los alimentos son: mes de abril, Carnaval, Semana Santa, mes de junio, mes de noviembre, navidad y fin de año algo que se considera mucho es que los productos cuando se cuidan se mantienen en buen estado y no se dañan por ejemplo el maíz de mote no tiene tiempo de caducidad si se lo tienen en un estado seco y bien guardado no se daña.
PE 2	Ama de casa	De acuerdo a la entrevista realizada nos menciona que las fechas para la cosecha de estos productos son en los siguientes meses: Melloco: mes de abril – julio Sambo: mes de marzo – abril. Zapallo: mes de marzo – abril. Choclo: mes de marzo – abril. Maíz blanco para mote: mes de julio - agosto Las festividades que son habituales para preparar estos alimentos son en las fiestas del mes de abril, carnaval, 20 de noviembre, la Semana Santa, navidad, porque son las fechas más importantes donde llegan los turistas y degustan de las bandas de pueblo.	

PE 3	Ama de casa	<p>Como respuesta a esta interrogante nos menciona que los productos que se producen de pende la cosecha del tiempo que siembren y los meses que se considera para la cosecha de estos productos son los siguientes:</p> <p>Ocas: mes de marzo – abril – mayo Melloco: mes de abril – julio Choclo: mes de marzo – abril. Maíz blanco para mote: mes de julio - agosto Sambo: mes de marzo – abril. Zapallo: mes de marzo – abril.</p> <p>Las fechas para preparar estos alimentos son las siguientes, 6 de enero día de los reyes magos, Carnavales, Semana Santa, Fiestas de Parroquialización de Chuquibamba, fiestas de San Vicente Ferrer, Fiestas de Junio de San Juan Bautista patrono de la parroquia Chuquiribamba, 20 de noviembre Fiestas de la Virgen del Cisne, 1 de noviembre todos los Santos, Navidad y fin de año porque estas fechas existe llegada de turistas.</p>
------	-------------	---

¿Cree usted que le gustaría compartir sus conocimientos a los turistas y transmitirlos de generación en generación?

PE 1	Ama de casa	<p>Ante esta incógnita nos manifiesta que es una buena motivación enseñarles las técnicas culinarias a los turistas para que ellos con el pasar del tiempo enseñen a sus hijos y no se pierdan las costumbres, al momento de preparar estos productos, ya que de esa forma les llamara la atención sus tradiciones, costumbres y la gastronomía, la misma que está reflejada en cada uno de los platos gastronómicos ancestrales en Chuquiribamba.</p>	<p>La motivación para las personas entrevistadas es ganarse una experiencia compartiendo sus conocimientos con los turistas, lo importante es que ellos lleven y aprendan esos conocimientos, para que ellos compartan lo aprendido a cada uno de sus hijos y así transmitan sus conocimientos de generación en generación sus costumbres, tradiciones y su gastronomía, esta última direccionada al</p>
PE 2	Ama de casa	<p>Ante esta incógnita nos manifiesta que la motivación de compartir las experiencias vivenciales en cada producto que se utiliza para preparar los platos gastronómicos es muy bonita de esa forma se</p>	<p>conocimientos de generación en generación sus costumbres, tradiciones y su gastronomía, esta última direccionada al</p>

		incrementarían las visitas de los turistas a Chuquiribamba y les llamaría de esa forma la atención la gastronomía, por su forma de preparación por sus productos naturales sin químicos con productos de la localidad.	modo de preparación natural sin ningún químico.
PE 3	Ama de casa	Mediante esta interrogante se pudo obtener que la gastronomía es una de las motivaciones para que los turistas visiten Chuquiribamba, porque les llama mucho la atención la forma de preparación de cada uno de los platos gastronómicos ancestrales, ya que ninguno de ellos se utiliza los químicos como hoy en día hacen para preparar los alimentos.	

¿Como fomenta usted para que la gente siga manteniendo los productos autóctonos del lugar?

PE 4	Responsable del GAD parroquial de Chuquiribamba presidente	Ante esta pregunta nos manifiesta que fomenta la agricultura a través de los convenios con el ministerio de cultura, el MAE para ayudar a la producción de los productos y también para la ganadería para que las personas puedan desarrollar sus huertos a través de las capacitaciones brindadas a cada uno de los moradores de la parroquia Chuquiribamba.	Los agricultores si cuentan con los beneficios y apoyo del GAD parroquial, para la producción de los productos, los mismo que ayudan al desarrollo económico y cultural del pueblo, en especial en temporadas festivas donde cada persona saca a exponer los productos cosechados de cada proyecto que brindan.
------	--	---	---

Nota: PE significa persona entrevistada, el número corresponde a las personas que se entrevistó.

Fuente: Visita de campo

Para poder justificar esta investigación y poder determinar al campo turístico se determina que es necesario hacer un análisis de la demanda potencial dando como resultado lo siguiente:

6.1.4.1 Demanda potencial

Tabla 25: Determinantes Sociodemográficos

Determinantes Sociodemográficos	Variable N=244	Categorías	Encuestados	Porcentaje %
	Lugar de residencia	Loja	244	100
	Edad	De 18 a 25	15	11
		De 26 a 33	53	40
		De 34 a 41	37	28
		De 42 a 49	22	16
		Mas de 50	7	5
	Sexo	Masculino	52	39
		Femenino	82	61
	Nivel educativo	Sin estudios	1	1
		Primaria	1	1
		Secundaria	41	30
		Tercer nivel	90	67
		Posgrado	1	1
		Ocupación laboral	Agricultor	27
		Comerciante	11	8
		Estudiante	27	20
		Desempleado	6	4
		Trabajador por cuenta propia	7	5
		Empleado público o privado	42	32
		Ama de casa	8	6
		Otros	6	4

Fuente: Encuestas aplicadas online y física

Los determinantes sociodemográficos nos permitieron conocer los rasgos de las personas encuestadas, en lo que, respecta a la variable del lugar de residencia el 100% son del cantón Loja, mientras que en la variable de la edad de las 244 personas encuestadas, el 40% corresponde a personas de 26 a 33 años, seguido del 28% que corresponde entre 34 a 41 años, con un 16% son personas entre 42 a 49 años, el 11% son personas entre 18 a 25 años, finalmente con un 5% son personas de 50 años en adelante, con respecto a la variable del sexo el 61% son femenino, mientras que el 39% son masculino. .

En lo respecta a la variable del nivel educativo, el 67% corresponden a personas que cuentan con un tercer nivel de educación, seguido del 30% que cuentan con secundaria, mientras que el

1% son personas que no han estudiado, que solo tienen 7° grado de escuela, y solamente el 1% son profesionales que cuentan con un posgrado.

En la variable de ocupación laboral, el 32% son trabajadores públicos y privados, seguido del 21% que son trabajadores por cuenta propia, mientras que el 20% son estudiantes, mientras que el 8 % son comerciantes, mientras que el 6 % son amas de casa, mientras que el 5% son agricultores, mientras que el 4% son desempleados, y con un 4% son personas que se dedican a otro tipo de trabajos.

6.1.4.2 Demanda Real o Referencia

La demanda Real se calculó a través de la metodología por objetivos de la proyección del PEA del Cantón Loja proyectada al 2022, contando con un total de PEA de 120.410.

6.1.4.3 Análisis de las encuestas

Los resultados obtenidos en las siguientes encuestas aplicadas en el cantón Loja ayudan a fortalecer la actividad gastronómica ancestral en diferentes aspectos social económico sobre todo turístico los mismos resultados se detallan a continuación:

Determinantes de la gastronomía ancestral

En la tabla 26 se presenta la cantidad de personas que conocen la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 26: Conocimiento de la parroquia Chuquiribamba

Opción	F	%
Si	194	79
No	53	21
TOTAL	247	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 247 personas encuestadas, 53 personas lo que equivale al 21% no conocen la parroquia Chuquiribamba, mientras 194 personas lo que corresponde al 79% si conocen.

En la tabla 27 se observa el conocimiento que tiene la población sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 27: Gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba

Opción	F	%
Si	135	69
No	60	31
TOTAL	195	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 195 personas encuestadas, 60 personas lo que equivale al 31% no tienen conocimientos sobre la gastronomía ancestral de dicha parroquia, mientras 135 personas lo que corresponde al 69% si tiene conocimiento de la misma.

En la tabla 28 se presenta si la población a degustado algún plato típico de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 28: Degustación de platos ancestrales

Opción	F	%
Si	133	69
No	61	31
TOTAL	194	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 194 personas encuestadas, 133 personas lo que equivale al 69% si han degustado de un plato típico ancestral, mientras que 61 personas lo que corresponde al 31% nunca ha degustado de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

En la tabla 29 se presenta los platos típicos que la población conoce de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 29: Platos ancestrales de la parroquia Chuquiribamba

Opción	F	%
Cuy asado	60	45
Gallina criolla	25	19
Sopa de zapallo	2	1
Sopa de sambo	6	4
Choclo con queso	4	3
Sango	6	4
Tortilla de gualo	9	7
Tamales con quesillo	13	10
Zambates	10	7
Ninguno	0	0
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis Cualitativo: En cuanto a los platos típicos que conocen de la parroquia Chuquiribamba; tenemos que un cuarto de la población con el 45% conoce el cuy asado, seguido del 19% que manifiestan gallina criolla y un quinto de la población indico conocer los tamales con quesillo.

En la tabla 30 se presenta si la población está en acuerdo que a través de la gastronomía se puede dar a conocer la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 30: Dar a conocer al pueblo con la gastronomía.

Opción	Frecuencia absoluta	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	83	62%
De acuerdo	51	38%
Desacuerdo	0	0%
TOTAL	134	100%

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, 83 personas lo que equivale al 62% si están totalmente de acuerdo con la gastronomía dar a conocer en la parroquia Chuquiribamba, en tanto 61 personas lo que corresponde al 38% es tan solo de acuerdo que a través de la gastronomía se dé a conocer la parroquia, con la propuesta dada.

En la tabla 31 se observa la calificación de los platos típicos de la parroquia Chuquiribamba, siendo el numero 5 el más alto y 1 el más bajo.

Tabla 31: Nivel de recomendación de los platos típicos

Opción	5	4	3	2	1	%
Cuy asado	60	35	3	2	0	100
Gallina criolla	49	43	7	1	0	100
Sopa de sambo	18	44	21	11	6	100
Sopa de zapallo	26	40	29	5	0	100
Choclo con queso	33	42	18	6	1	100
Sango	25	39	28	7	1	100
Tortilla de gualo	39	29	12	13	7	100
Tamales con quesillo	34	30	9	9	18	100
Zambates	40	31	7	10	12	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: De las 134 personas encuestadas en el cantón Loja representan el 100%, 79 personas manifiestan que el cuy asado es su plato de preferencia que corresponde al 60%; de las 58 personas encuestadas también supieron manifestar que para ellos su plato favorito es la gallina criolla que equivale al 49%; y 41 personas que equivale al 40% optaron por el plato típico zambate, por lo tanto estos tres platos gastronómicos ancestrales son los más apetecidos por las personas encuestadas del cantón Loja.

En la tabla 32 se observa la calificación de las bebidas y los postres ancestrales de la parroquia Chuquiribamba, siendo el numero 5 el más alto y 1 el más bajo.

Tabla 32: Nivel de recomendación de las bebidas

Opción	5	4	3	2	1	%
Horchata	55	26	9	6	4	100
Mishque	25	43	19	4	9	100
Colada de mashua	34	39	14	12	1	100
Colada de sambo	30	42	17	5	6	100
Colada de zapallo	33	45	7	9	6	100
Dulce de higo	24	42	26	8	0	100
Miel de mishque	20	30	26	12	12	100
Chapo	20	30	26	12	12	100
Leche de tigre	37	45	13	3	2	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: De las 134 personas encuestadas en el cantón Loja representan el 100%, Luego de haber realizado la encuesta las personas manifiestan lo siguiente: de las 74 personas seleccionaron la horchata ya que para ellos es la bebida de mayor consumo con un 55%; 57 personas manifestaron que la leche de tigre y la colada de zapallo es su bebida de preferencia con un 45%. Por lo que la mayor parte de las personas encuestadas consumen estas bebidas ancestrales en el cantón Loja.

En la tabla 33 se presenta las técnicas de cocina ancestral que la población del cantón Loja conoce de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 33: Nivel de recomendación de las técnicas de cocina

Opción	F	%
Tostar	46	34
Asar	32	24
Machacar	15	11
Fermentar	12	9
Moler	20	15
Picar	9	7
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas tenemos que un 34% saben la técnica de tostar; seguido 24% asar; 11% machacar; 9% fermentar; 15% moler y el 7% picar.

En la tabla 34 se muestra los utensilios ancestrales que la población del cantón Loja conoce de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 34: Nivel de recomendación de utensilios ancestrales

Opción	F	%
Olla de barro	35	26
Batea	8	6
Piedra tiesta	23	17
Cuchara de palo	26	19
Piedra de moler	12	9
Chuspa de café	10	7
Cedazo	5	4
Vajilla de barro	15	11
Otros	2	1
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas el 26% conoce la olla de barro; 6% batea; 17% piedra tiesta; 19% la cuchara de palo; 9% piedra de moler; 7% chuspa de café; 4% cedazo; 10% vajilla de barro y el 1% han utilizado otros utensilios.

En la tabla 35 se muestra los productos que utiliza población del cantón Loja para la preparación de los platos gastronómicos ancestrales.

Tabla 35: Nivel de recomendación de los productos

Opción	F	%
Granos secos	28	21
Granos tiernos	15	11
Harina de sango	9	7
Maíz	19	14
Papa	22	16
Sambo	13	10
Zapallo	10	7
Machica	13	10
Enlatados	5	4
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas; el 21% utilizan granos secos; seguidamente el 11% granos tiernos; 7% harina de sango; 14% maíz; 16% papa; 10% sambo; 7% zapallo; 10% machica y el 4% enlatados.

En la tabla 35 se muestra las técnicas y utensilios ancestrales que se han perdido o están por desaparecer.

Tabla 36: Técnicas y utensilios ancestrales que está por desaparecer

Opción	F	%
Tostar	16	12
Asar	6	4
Machacar	19	14
Fermentar	15	11
Moler	2	1
Picar	8	6
Olla de barro	13	10
Batea	4	3
Piedra tiesta	14	10
Cuchara de palo	11	8
Cedazo	2	1
Vajilla de barro	15	11
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 12% se ha perdido la técnica de tostar, 4% asar, 14% machacar, 11% fermentar, 1% moler, 6% picar, 10% olla de barro, 3% batea, 10% piedra tiesta, 8% cuchara de palo, 7% piedra de moler, 1% chuspa de café, 1% cedazo, 11% vajilla de barro.

En la tabla 37 se presenta si en la actualidad Chuquiribamba ofrece platos gastronómicos ancestrales.

Tabla 37: Chuquiribamba ofrece platos gastronómicos ancestrales

Opción	F	%
Si	90	67
No	44	33
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 67% opinan que en la parroquia si ofrecen comida ancestral mientras que el 33% no.

En la tabla 38 se presenta porque medios le gustaría a la población del cantón Loja que se dé a conocer la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 38: Medios que se dé a conocer la gastronomía ancestral

Opción	F	%
Ferias gastronómicas	39	29
Tv y radio	21	16
Redes sociales	29	22
Folletos digitales	21	16
Escuelas y colegios	14	10
Ruedas de venta	10	7
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 29% les gustaría que la gastronomía se dé a conocer por medio de las ferias gastronómicas, 16% Tv y radio, 22% redes sociales, 16% folletos digitales, 10% escuelas y colegios y el 7% en ruedas de venta.

En la tabla 38 la población del cantón Loja nos menciona el precio que está dispuesto a pagar por el plato de comida de la gastronomía ancestral.

Tabla 39: Precios del plato gastronómico ancestral

Opción	F	%
2.50\$	33	25
3.00\$	55	41
3.50\$	32	24
4.00\$	14	10
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 25% están dispuestos a pagar por un plato ancestral a 2.50\$, 41% - 3.00\$, 24% - 3.50\$ y el 10% - 4.00\$.

En la tabla 40 la población del cantón Loja nos menciona el precio que está dispuesto a pagar por la bebida gastronomía ancestral.

Tabla 40: Precios de las bebidas ancestrales de la parroquia Chuquiribamba

Opción	f	%
0.25 ctv	27	19
0.30 ctv	36	27
0.50 ctv	57	43
0.75 ctv	9	7
1.00 ctv	5	4
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 20% está dispuesto a pagar 0.25ctv, 27% - 0.30ctv, 43% - 0.50ctv, 7% - 0.75ctv y el 4% - 1.00\$.

En la tabla 41 la población del cantón Loja considera que la gastronomía ancestral es una alternativa de ingresos económicos para el turismo de la parroquia Chuquiribamba.

Tabla 41: Ingresos económicos en el turismo con la gastronomía

Opción	F	%
Si	134	100
No	0	0
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 100% consideran que la gastronomía ancestral es una alternativa importante de ingreso económico para la parroquia.

En la tabla 42 la población del cantón Loja considera que se debe emprender negocios de gastronomía ancestral en Chuquiribamba.

Tabla 42: Emprendimiento de negocio de la gastronomía ancestral

Opción	F	%
Si	133	99
No	1	1
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 99% están de acuerdo de que se emprenda negocios de gastronomía ya que el 1% están en desacuerdo.

En la tabla 43 se presenta los beneficios económicos que debe existir al aplicar un plan de acción de recuperación de la gastronomía ancestral.

Tabla 43: Beneficios económicos

Opción	f	%
Desarrollo económico	40	30
Desarrollo local	26	19
Desarrollo turístico	45	34
Desarrollo identitario	23	17
Otros especifiquen	0	0
TOTAL	134	100

Fuente: Encuestas aplicadas online y físicas

Análisis cualitativo: de las 134 personas encuestadas, el 30% hay un beneficio económico para el desarrollo económico, 19% desarrollo local, 34% desarrollo turístico, 17% desarrollo identitario.

6.1.6 Análisis FODA

Con la finalidad de determinar las potencialidades y amenazas que posee la gastronomía ancestral a través del desarrollo del análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas).

6.1.5.1 Análisis FODA

Tabla 44: FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Se han identificado en la parroquia 12 productos agrícolas ancestrales de excelente calidad.• En base a la producción ancestral en Chuquiribamba se identifican 8 platos principales, como son: 3 sopas, 4 entremeses, 1sango, 4 bebidas y 2 postres.• La declaratoria del Patrimonio Cultural resalta la gastronomía ancestral y el uso de productos propios de la zona.• Las recetas ancestrales están relacionadas con las festividades: Niño de carnaval, Semana santa y fiestas de abril en honor a San Vicente Ferrer.• Se conservan 6 técnicas de cocina ancestral.• La gastronomía ancestral se considera como parte del desarrollo turístico.• Los productos con los cuales son elaboradas las recetas gastronómicas son de los huertos que se mantiene en la población.• Utilización de las ollas de barro para la cocción de la colada de mashua, sambo, zapallo y chapo.• La comunidad aún mantiene la cocina ancestral en la parroquia.• Alto valor nutritivo en los platos ancestrales como el sango, choclo con queso, tortilla de gualo, sopa de zapallo, etc.• Diversidad de espacios territoriales para desarrollar el turismo y la gastronomía ancestral.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de capacitación en la producción agrícola con los moradores de la Parroquia Chuquiribamba para mantener el conocimiento ancestral.• Los productos agrícolas ancestrales son estacionales.• Pérdida de técnicas de preparación de comidas ancestrales.• Limitada practica de las recetas ancestrales influenciada por el consumo de alimentos industrializados.• Los restaurantes no mantienen la autenticidad de las preparaciones originales ancestrales.• Falta de planta turística de alimentos y bebidas escaso.• Inexistente señalética turística relacionada con la gastronomía ancestral.• No existe transmisión de conocimientos a las futuras generaciones.• Elevado valor económico de los platos gastronómicos ancestrales.

OPORTUNIDADES

- Alta demanda del Cantón Loja de productos orgánicos usados en platos ancestrales
- Creciente interés a nivel cantonal por la comida ancestral y los sabores autóctonos.
- Ferias de turismo en el Cantón Loja relacionada con la gastronomía ancestral.
- Las políticas gubernamentales relacionadas con el turismo les están dando mayor énfasis al desarrollo rural.
- Tendencia del turismo hacia el ámbito rural.

AMENAZAS

- Pérdida de los productos ancestrales por falta de mano de obra y migración de los jóvenes.
 - Sustitución de productos e ingredientes para la preparación de recetas ancestrales.
 - Riesgo de pérdida de conocimientos por falta de transmisión de recetas antiguas.
 - Falta de planes para la promoción y fomento de la actividad gastronómica ancestral.
 - Abandono de sectores rurales por parte de sus gobernantes.
 - Escasa promoción turística por parte de las entidades gubernamentales.
 - Presencia de establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan la gastronomía ancestral similar a la de la parroquia Chuquiribamba.
-

6.1.7 Matriz del FODA estratégico

Esta herramienta se utilizó para identificar las acciones viables mediante el cruce de cada una de las variables, a continuación, se presenta la matriz que se aplicó para formular las estrategias;

Tabla 45: FODA estratégico

FACTORES INTERNOS	FORTALEZAS	DEBILIDADES
FACTORES EXTERNOS	1. Se han identificado en la parroquia 12 productos agrícolas ancestrales de excelente calidad.	1. Falta de capacitación en la producción agrícola con los moradores de la Parroquia Chuquiribamba para mantener el conocimiento ancestral.
	2. En base a la producción ancestral en Chuquiribamba se identifican 8 platos principales, como son: 3 sopas, 4 entremeses, 1sango, 4 bebidas y 2 postres.	2. Los productos agrícolas ancestrales son estacionales.
	3. La declaratoria del Patrimonio Cultural resalta la gastronomía ancestral y el uso de productos propios de la zona.	3. Pérdida de técnicas de preparación de comidas ancestrales.
	4. Las recetas ancestrales están relacionadas con las festividades: Niño de carnaval, Semana santa y fiestas de abril en honor a San Vicente Ferrer.	4. Limitada practica de las recetas ancestrales influenciada por el consumo de alimentos industrializados.
	5. Se conservan 6 técnicas de cocina ancestral.	5. Los restaurantes no mantienen la autenticidad de las preparaciones originales ancestrales.
	6. La gastronomía ancestral se considera como parte del desarrollo turístico.	6. Falta de planta turística de alimentos y bebidas escaso.
	7. Los productos con los cuales son elaboradas las recetas gastronómicas son de los huertos que se mantiene en la población.	7. Inexistente señalética turística relacionada con la gastronomía ancestral.

	<p>8. Utilización de las ollas de barro para la cocción de la colada de mashua, sambo, zapallo y chapo.</p> <p>9. La comunidad aún mantiene la cocina ancestral en la parroquia.</p> <p>10. Alto valor nutritivo en los platos ancestrales como el sango, choclo con queso, tortilla de gualo, sopa de zapallo, etc.</p> <p>11. Diversidad de espacios territoriales para desarrollar el turismo y la gastronomía ancestral.</p>	<p>8. No existe transmisión de conocimientos a las futuras generaciones.</p> <p>9. Elevado valor económico de los platos gastronómicos ancestrales.</p>
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS DO
<p>1. Alta demanda del Cantón Loja de productos orgánicos usados en platos ancestrales</p> <p>2. Creciente interés a nivel cantonal por la comida ancestral y los sabores autóctonos.</p> <p>3. Ferias de turismo en el Cantón Loja relacionada con la gastronomía ancestral.</p> <p>4. Las políticas gubernamentales relacionadas con el turismo les están dando mayor énfasis al desarrollo rural.</p> <p>5. Tendencia del turismo hacia el ámbito rural.</p>	<p>FO: F1, F2, F3, F4, F5, F7, F9 – O2, O3, Fortalecer el uso adecuado de los productos agrícolas, y la correcta aplicación de técnicas culinarias en la gastronomía ancestral de la parroquia.</p>	<p>DO: D1, D2, D3, D4, D6, D7 – O1, O2 O3, O4, O5 Diseñar talleres de capacitación acerca de la gastronomía ancestral en la parroquia Chuquiribamba.</p>

AMENAZAS	ESTRATEGIAS FA	ESTRATEGIAS DA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pérdida de los productos ancestrales por falta de mano de obra y migración de los jóvenes. 2. Sustitución de productos e ingredientes para la preparación de recetas ancestrales. 3. Riesgo de pérdida de conocimientos por falta de transmisión de recetas antiguas. 4. Falta de planes para la promoción y fomento de la actividad gastronómica ancestral. 5. Abandono de sectores rurales por parte de sus gobernantes. 6. Escasa promoción turística por parte de las entidades gubernamentales. 7. Presencia de establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan la gastronomía ancestral similar a la de la parroquia Chuquiribamba. 	<p>FA: F6, F8, F9, F10, F11 – A4, A6, Proponer un plan de promoción y difusión de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.</p>	<p>DA: D1, D3, D4, D5, D8 – A1, A2, A3, A5, A9 Incluir a la comunidad local en la elaboración de platos gastronómicos y técnicas ancestrales.</p> <p>DA: D7 – A7, A8 Propuesta de diseño de señalética turística de gastronomía ancestral para la parroquia Chuquiribamba.</p>

6.2 Estrategias de desarrollo turístico, basado en la gastronomía ancestral de Chuquiribamba.

Luego del diagnóstico de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba se presentaron los resultados mediante la socialización, a actores involucrados, el día 28 de febrero del 2023 a las 11:20 am en las instalaciones del GAD con el presidente de la junta parroquial y prestadores de servicios de alimentación con la finalidad de dar a conocer los resultados del diagnóstico y las estrategias obtenidas en la presente investigación.

Las estrategias socializadas fueron las siguientes:

1. Fortalecer el uso adecuado de los productos agrícolas, y la correcta aplicación de técnicas culinarias en la gastronomía ancestral de la parroquia.
2. Crear talleres de capacitación acerca de la gastronomía ancestral en la parroquia Chuquiribamba.
3. Proponer un plan de promoción y difusión de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.
4. Incluir a la comunidad local en la elaboración de platos gastronómicos y técnicas ancestrales.
5. Propuesta de diseño de señalética turística de gastronomía ancestral para la parroquia Chuquiribamba.

6.2.1 Matriz de estrategias

Después de haber priorizado las propuestas a desarrollar se procedió a realizar la matriz de estrategias de cada uno a continuación:

Tabla 46: Estrategia de aplicación para la propuesta 1

Objetivo estratégico	Diseñar talleres de capacitación acerca de la gastronomía ancestral en la parroquia Chuquiribamba.
Lugar	Chuquiribamba
Medio	Talleres de capacitación sobre la gastronomía ancestral.
Temas	Detalles
Identidad gastronómica ancestral	<ul style="list-style-type: none"> • Historia de la gastronomía ancestral • Conocimiento de los saberes y sabores ancestrales, en su preparación y presentación
Capacitación sobre atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Hospitalidad • Promoción y venta del producto ofertante de la gastronomía ancestral
Nutrición y fortalecimiento de la gastronomía ancestral.	<ul style="list-style-type: none"> • Valores nutricionales de los alimentos gastronómicos ancestrales • Consumir lo nuestro
Visión a futuro	Fortalecer el valor cultural con los temas de capacitación, en el servicio de la gastronomía ancestral, y su importancia en el turismo.
Fuentes de financiamiento	GAD Parroquial GAD Municipal
Formas de ejecución	Convenios con el GAD parroquial de Chuquiribamba y el Municipio Ministerio de Turismo
Encargado/a de la estrategia	Emprendedores Autoridades
Resultados esperados	Lograr que los emprendedores valoren la gastronomía y conozcan la importancia de utilizar la gastronomía ancestral en el ámbito turístico.
Medios de verificación	Numero de capacitaciones que se brinden con sus fechas específicas. Numero de certificados otorgados a cada uno de los emprendedores y población en general.

Tabla 47: Estrategia de aplicación para la propuesta 2

Objetivo estratégico	Proponer estrategias de promoción y difusión de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.
Lugar	Chuquiribamba
Medio	Medios digitales (Facebook, Páginas web, Instagram, Tik Tok)
Nombre	Detalle
Medios publicitarios de promoción y difusión de la gastronomía ancestral	<ul style="list-style-type: none"> • Crear material promocional para difundir la importancia de la gastronomía • Medios digitales de promoción (Facebook, Páginas web, Instagram, Tik Tok) • Participación en eventos de ferias parroquiales turísticas
Visión a futuro	Dar a conocer la parroquia Chuquiribamba, a través de la difusión y los materiales publicitarios, donde se reconozca el gran potencial gastronómico que posee y sus manifestaciones culturales.
Fuentes de financiamiento	GAD parroquial GAD Municipal
Formas de ejecución	Convenios con el GAD parroquial de Chuquiribamba y Municipio Ministerio de Turismo
Encargado/a de la estrategia	Emprendedores Autoridades
Resultados esperados	Lograr un incremento de demanda y visita de turistas, ofertando los platos gastronómicos ancestrales, del cual es objeto de estudio en la parroquia Chuquiribamba.
Medios de verificación	En el estudio se acudirá a este medio de verificación a través de estadísticas, videos, encuestas, entrevistas, visita de campo, etc.

Tabla 48: Estrategia de aplicación para la propuesta 3

Objetivo estratégico	Propuesta de diseño de señalética turística de la gastronomía ancestral para la parroquia Chuquiribamba.
Lugar	Chuquiribamba
Medio	Señaléticas
Nombre	Detalles
Señalética turística de la gastronomía ancestral	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar las facilidades de acceso al sitio • Establecer las necesidades estéticas de ubicación de señales que permita informar y corresponder a la satisfacción del visitante
Pictogramas de apoyo a los servicios turísticos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar colores para la señalética turística gastronómica, actividades turísticas, apoyo a servicios turístico y actividades que se prohíben • Se deberá proveer de una segunda señal confirmativa al ingreso o junto al atractivo o servicio turístico gastronómico
Visión a futuro	Los turistas lleguen de manera oportuna a degustar de los platos típicos en los lugares establecidos, y también que se ubiquen con facilidad en los sitios de interés destacando la relevancia de cada uno de los establecimientos gastronómicos en forma breve y resumida.
Fuentes de financiamiento	GAD Parroquial Municipio MINTUR
Formas de ejecución	Ministerio de Turismo GAD Parroquial de Chuquiribamba Emprendedores
Encargado/a de la estrategia	Emprendedores
Resultados esperados	Garantizar la orientación de las personas que visitan la parroquia a través del uso de los elementos gráficos.
Medios de verificación	Numero de pictogramas, tótems y señales informativas de servicios. Observación directa al momento de visitar la parroquia Chuquiribamba.

7. Discusión

En la presente investigación se hace hincapié en la importancia que tiene la gastronomía ancestral en la parroquia Chuquiribamba, su producción agrícola, sus platos gastronómicos ancestrales con productos orgánicos, costumbres, cultura y tradiciones las mismas que ayudan a promover el desarrollo turístico de la parroquia, de esta manera se atrae visitantes nacionales e internacionales, lo cual también se verifica (Cajilema, 2021), el mismo que afirma que es importante la conservación de las costumbres ancestrales relacionadas con la práctica culinaria, ya que de esa forma se permite revitalizar la identidad cultural de los pueblos, a través de una sana alimentación de los pobladores nacionales e internacionales, al desarrollo del turismo gastronómico ancestral.

En cuanto a la metodología utilizada para la presente investigación se tomó en consideración la revisión bibliográfica, observación directa, visitas de campo, entrevistas, levantamiento de fichas sobre la variedad de platos gastronómicos ancestrales y sus técnicas culinarias, las mismas que permitieron recopilar información para brindar un fundamento más sólido y real dentro de la investigación. Lo que se comprueba con la investigación realizada por (Lopez, 2022) ,en sus resultados menciona que la revisión bibliográfica determina el valor cultural y gastronómico, donde se detallan los aspectos importantes en torno a la gastronomía ancestral como bien intangible que resalta su valor e identidad cultural.

En el área del diagnóstico de la gastronomía ancestral, se identifica que en la parroquia Chuquiribamba existen 12 productos ancestrales que se utilizan en los 8 platos gastronómicos, 4 bebidas y dos postres, estos datos fueron recolectados mediante las entrevistas realizadas a las personas mayores, las misma que mencionan que los productos que se utilizan para la preparación de los platos gastronómicos están siendo remplazados por otra variedad de productos, lo que coincide con lo manifestado por (Paredes, 2020), quien menciona que la gastronomía ancestral es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral.

De acuerdo a los datos obtenidos en la Ficha de INPC, se determinó que los platos gastronómicos ancestrales ayudan a contribuir de forma adecuada el desarrollo de la economía en la parroquia; es importante mencionar que dicho producto aporta de manera significativa en la innovación gastronómica del lugar dado que el producto como la mashua, penco, maíz, frejol, oca, y otros son utilizados para diferentes platos gastronómicos, lo cual (Acevedo, 2020), corrobora que la alimentación antigua se basa básicamente en la utilización de granos como es

el maíz, fréjol, habas, papas, zambo y otros, aún se conservan esas alimentaciones en las personas mayores, pero en los jóvenes se está perdiendo este tipo de alimentación. Las mujeres mayores son las que conservan la tradición en la comida ancestral de las comunidades, las cuales aprendieron el oficio a muy temprana edad y lo siguen haciendo.

Para la demanda potencial mediante la aplicación de encuestas a la población económicamente activa (PEA), mencionaron los posibles demandantes que los productos contribuyen de forma adecuada a la producción y al desarrollo de la economía en la parroquia Chuquiribamba, las mismas que sirven para la preparación de los platos gastronómicos ancestrales, en el presente estudio se concuerda con (Leslie, 2020), donde señala que la producción agrícola es de gran beneficio y aporta a las tradiciones gastronómicas ancestrales a través de los productos para la preparación de los platos a base de maíz y papa con esos productos existe una sana alimentación de los pobladores nacionales e internacionales, al desarrollo del turismo gastronómico.

Finalmente se elabora la propuesta de estrategias de desarrollo turístico, el mismo que consta de estrategias enfocadas en consolidar las practicas gastronómicas ancestrales, a través de las 3 estrategias; capacitación acerca de la gastronomía ancestral, promoción y difusión de la gastronomía ancestral, diseño de señalética turística de la gastronomía ancestral, para así potenciar el desarrollo turístico de la parroquia en un futuro y mejorar la calidad de vida de la población lo que corrobora, (Anrango, 2013) donde menciona que existen conjuntos de cambios permanentes que ayudan a la economía, al desarrollo de la sociedad, la cultura cuyas variaciones pueden ser amenazas o una para un destino o el entorno en donde se producen.

8. Conclusiones

- Se determinó que los productos y semillas agrícolas más significativas utilizadas dentro de la gastronomía ancestral son: Mashua, maíz, frejol, melloco, oca, papa, sambo, achogcha, zapallo, nabo de campo y penco. Los principales platos gastronómicos ancestrales elaboradas con los productos agrícolas anteriormente recopilados son: Sango, Sopa de zapallo, choclo con queso, Sopa de sambo, Tortilla de trigo, Tamales con queso, Zambate, Sopa de achocchas, Colada de mashua, Colada de sambo, Horchata, Colada de zapallo, Miel de mishque, Chapo. Se conservan los conocimientos ancestrales, como las técnicas culinarias, y la utilización de utensilios ancestrales como: Moler, Asar, Picar, Fermentar, Cedazo, Chuspa de café, Batea, Piedra de moler, entre otros.
- Los platos gastronómicos ancestrales se siguen preparando por los adultos mayores de la parroquia Chuquiribamba, puesto que son ellos quienes conservan esas costumbres y tradiciones, mientras que en cada restaurante se está perdiendo la costumbre de preparación y consumo, esto es dado por el ingreso de nuevos productos y tendencias gastronómicas provocando que las recetas ancestrales sean desplazadas.
- Las estrategias planteadas están dirigidas a promover el desarrollo turístico de la parroquia como: Diseñar talleres de capacitación acerca de la gastronomía ancestral, Proponer un plan de promoción y difusión de la gastronomía ancestral, Propuesta de diseño de señalética turística de la gastronomía ancestral, las mismas que buscan fortalecer el valor cultural de la gastronomía ancestral de la parroquia, además destacan la importancia para su aprovechamiento turístico.

9. Recomendaciones

- Incentivar a los propietarios de los establecimientos a través de las capacitaciones para que brinden un servicio de calidad y de esa forma poder obtener una riqueza gastronómica, la misma que necesita ser rescatada y potencializada para promover el desarrollo turístico.
- A la comunidad de la parroquia Chuquiribamba valorar, preservar la gastronomía y las técnicas culinarias ancestrales para que estos no desaparezcan con el tiempo, ya que forman parte del patrimonio cultural de la parroquia
- Promover y difundir el turismo gastronómico ancestral, en los establecimientos educativos, para incrementar y mejorar el desarrollo sostenible de la localidad.
- Generar programas y alianzas estratégicas en convenio con el GAD Parroquial de Chuquiribamba, para la comercialización de los destinos turísticos.

10. Bibliografía

- 25, A. (2008). Constitución de la Republica del Ecuador.
- Acevedo, S. (2020). La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico.
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/22594/T-ESPE-043894.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Aguirre, A. (2010). Recetario de la Medicina Tradicional.
- Anrango, C. (2013). Guía Gastronómica Ancestral de los Platos Autóctonos.
- Arguello, A. (2016). Utencilios de cocina antiguos. <https://issuu.com/nala91/docs/nala>
- Cajilema, I. (2021). “El Rol Femenino en la gastronomía típica en la Parroquia en Pinllo”.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35250/1/Cajilema%20Sucuy%20Isabel%20Katherine%20%28TESIS%20FINAL%29-signed-signed.pdf>
- Choez, S. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí.
<http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1457/La%20Gastronom%C3%ADa%20Ancestral%20y%20el%20Desarrollo%20Tur%C3%ADstico%20Sostenible%20en%20el%20%28Cant%C3%B3n%20Jipijapa%20Provincia%20Manab%C3%AD.pdf?sequence>
- Chquiribamba, G. P. (2019). PDOT.
- Crespo, J. M. (2014). Saberes y Conocimientos Ancestrales.
<https://flokociety.org/docs/Espanol/5/5.3.pdf>
- Edison, G. (2014). Agro-Morfologica del Maíz .
<https://core.ac.uk/download/pdf/234574936.pdf>
- Evelyn, B. (2020). “Gastronomía Ancestral y su influencia en el Turismo Cultural de la Ciudad De Riobamba”.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Francis, V. (2021). Turismo gastronomico. <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

- Franco, D. M. (2020). Tejiendo Sabores Ancestrales.
<https://repositorio.ucp.edu.co/bitstream/10785/7149/1/DDMARQ281.pdf>
- Fuerez, C. (2013). Guía Gastronómica Ancestral de los Platos Autóctonos.
- Gonzabay, L. T. (2023). Asociación de chefs del Ecuador. Ministerio de Turismo.
<https://chefs.ec/historia-ancestral-y-patrimonial-de-ecuador-para-un-turismo-gastronomico/s>
- Guacho, E. (2014). “Caracterización Agro-Morfológica del Maíz (*Zea Mays L.*) de la Localidad San José De Chazo.”. <https://core.ac.uk/download/pdf/234574936.pdf>
- Guevara, M. (2021). Saberes ancestrales gastronomicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
<https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/502>
- Inga, C. (2020). Saberes ancestrales.
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/#B36>
- Jimenez, J. (2023). Los saberes ancestrales gastronomicos y la identidad cultural en el Cantón Ambato.
https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/37171/1/Tesis_%20Congo%20Jimenez%20Juan%20Marcos.pdf
- Joselyn, M. (2022). “El perfil del consumidor y la experiencia gastronómica en Quillán”.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35665/1/BONILLA%20MORALE S%20JOSELYN%20TESIS-signed-signed-signed.pdf>
- Lainez, M. (2015). La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural de la Comunidad de Libertador Bolívar, 2015.
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Leslie, S. (2020). La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico.
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/22594/T-ESPE-043894.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Mendoza, A. (2015). La educación intercultural. <https://diccionario.cear-euskadi.org/educacion-intercultural/>

- Michael, V. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos.
<https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/502>
- ONU, T. (2023). Turismo gastronómico y enológico. <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismoenologico#:~:text=El%20Comit%C3%A9%20de%20Turismo%20y,con%20productos%20y%20actividades%20afines>.
- Paredes, E. (2020). “Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural de la Ciudad De Riobamba”.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña.
- Poyatos, F. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España?
https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16536/PS_17_5_%282019%29_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Rayo, A. C. (2023). Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Pedernales. <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/4405/1/ULEAM-HT-0105.pdf>

11. Anexos

Anexo 1: Certificado de designación de director del TIC



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Carrera de
Turismo

Memorando Nro.: UNL-FJSA-CTUR-2024-0032-M

Loja, 07 de febrero de 2024

PARA: Sra. Gladys Alexandra Suarez Jaramillo
Personal Academico Ocasional 1 Tiempo Completo

ASUNTO: CAMBIO DE DIRECTOR TIC

Una vez que el día de hoy, 07 de febrero del 2024, a las once horas con cuarenta y cinco minutos, se ha recibido la petición presentada por la señorita **Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene**, quien concluyó el octavo ciclo en el período académico octubre 2022 – marzo 2023 y, considerando lo establecido en el Art. 22 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja vigente, que en su parte pertinente dice: “ (...) El Decano/a de Facultad o el Director de la Unidad de Educación a Distancia por causa debidamente justificada, a petición del aspirante y con el visto bueno del Director/a de carrera o programa, podrá remover o reemplazar al director del trabajo, quien tampoco podrá integrar el tribunal de sustracción de dicho trabajo de integración curricular o de simulación...”; me permito remover a la Lic. Carla Isabel Baldeón Gutiérrez, Mg. Sc., quien ya no se encuentra laborando en la Carrera de Turismo de la UNL, quien fue oportunamente designada como Directora de Trabajo de Integración Curricular denominado “La gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja”, de autoría de la aspirante a optar por el Título de Licenciada en Turismo, Srta. Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene; y en su reemplazo designo a la Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc.; en calidad de **DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR O DE TITULACIÓN**, quien conforme el artículo antes detallado “... será responsable de asesorar y monitorear con pertinencia y rigurosidad científico-técnica la ejecución del proyecto y de revisar oportunamente los informes de avance, los cuales serán devueltos al aspirante con las observaciones, sugerencias y recomendaciones necesarias para asegurar la calidad de la investigación. Cuando sea necesario, visitará y monitoreará el escenario donde se desarrolle el trabajo de integración curricular o de simulación...”.

Por la atención dada, le expreso mi agradecimiento.

Atentamente,

Documento firmado electrónicamente

Sr. Ruben Dario Roman Aguirre
DIRECTOR DE CARRERA

UNL



Anexo 2: Matriz de diagnóstico de las características del maíz

Nro.	Nombre Común	Nombre científico	Descripción	Fotografía



Anexo 3: Variedad de platos gastronómicos ancestrales

Nro. 1	Lugar	Que platos gastronómicos ancestrales prepara	Época del año en la que consumen este plato gastronómico.	Quien es la persona que realiza el plato gastronómico	Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)
Elaboración del plato					
Técnica					
En qué lugar encontramos					

Anexo 4: Platos gastronómicos

Nro.	Nombres	Lugar	Quien prepara	¿Cuál es el plato que más consumen y con qué frecuencia lo preparan?	Cantidad de ventas	Costo unitario
Elaboración del plato						
Técnica	Nombre					
	Ingredientes				Bebida	
					Nombre	Detalle
Ubicación						

Anexo 5: Modelo de la ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
			001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN del médico ancestral			
Provincia:		Cantón: Loja	
Parroquia:		Urbana	() Rural
Localidad:			
Coordenadas UTM:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) Denominación (es)	
Grupo Social		Lengua (s)	
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito	
Breve Reseña			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad	
	Anual		
	Continua		
	Ocasional		
	Otro (diaria)		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padres e hijos			
Maestros – aprendiz			
Centro de capacitación			

Otro			
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión		
Padres e hijos			
Maestros – aprendiz			
Centro de capacitación			
Otro			
VALORACIÓN			
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD			
6. INTERLOCUTORES (datos del entrevistador)			
Apellidos y nombres:	Teléfono Sexo Edad		
Dirección:			
Institución:	Carrera:		
Fecha de inventario:			
ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/	Ámbito	Subámbito	Detalle del Su ámbito
NOMBRE			
7. ANEXOS			
Fotografías		Videos	Audios
8. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora:			
Revisado por:			
Registro Fotográfico:			

Anexo 6: Modelo de entrevista



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
CARRERA: TURISMO
ENTREVISTA

Tema	La Gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja.
Objetivo:	Conocer la opinión sobre la gastronomía ancestral en la parroquia Chuquiribamba, con la finalidad de que me ayuden con información para identificar los platos gastronómicos ancestrales que se realizan en la localidad.
Fecha	
Nombre del entrevistado	
Lugar de residencia:	
Genero:	

PREGUNTAS

1. Para usted ¿Qué es la gastronomía ancestral?
2. ¿Usted considera que enriquece a la cultura el consumo de los platos gastronómicos ancestrales? y
¿Por qué?
3. ¿Cuál cree que es la motivación para que los turistas visiten la parroquia Chuquiribamba? ¿Por qué?
4. ¿Qué platos típicos ancestrales usted conoce?
5. ¿Cuál es la temporada en la que usted considera preparar estos alimentos? ¿Por qué?
6. ¿Qué ingredientes usted utiliza para preparar los platos ancestrales?
7. ¿La gastronomía es debidamente valorada por sus habitantes y sus visitantes?
8. ¿Cree que la gastronomía puede ayudar al desarrollo económico y cultural de la parroquia?
9. ¿Cuál de los platos gastronómicos ancestrales cree que actualmente ya no se usan en la gastronomía local?

10. ¿Por qué considera usted que es importante mantener la tradición de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba?

11. ¿Mediante qué medios le parece que se podría promocionar de mejor manera la gastronomía?

Anexo 7: Modelo de encuesta

Aplicación de encuestas en la parroquia de Chuquiribamba

Estimado/a, la presente encuesta tiene como finalidad realizar el estudio de la Gastronomía Ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja, por tal razón le agradezco responda las siguientes preguntas de la manera más honesta, ya que esta información ayudará al desarrollo exitoso de mi tema de estudio. Gracias por el tiempo empleado en esta encuesta.

Marque con una X en la respuesta que usted crea conveniente de acuerdo a su criterio. Los datos recolectados en la encuesta serán utilizados únicamente para fines académicos.

Datos personales

Lugar de procedencia

Provincia _____

Ciudad _____

Edad:

18 y 25

26 y 33 años

34 y 41 años

42 y 49 años

50

Sexo:

Masculino

Femenino

Nivel educativo:

Primaria

Secundaria

Tercer nivel

Posgrado

Sin estudios

Ocupación Laboral:

Agricultor

Comerciante

Estudiante

Trabajador por cuenta propia

Empleado público o privado

Ama de casa

Otros

Ingresos económicos:

\$0 – \$425

\$426 - \$800

\$800 en adelante

1. ¿Conoce usted la parroquia Chuquiribamba?

Si

No

2. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba es muy reconocida?

Si

No

3. Ha degustado usted algún plato típico de la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba.

Si

No

4. Elija que platos típicos de la parroquia Chuquiribamba usted conoce:

a) Cuy asado

b) Gallina criolla

- c) Sango
- d) Sopa de zapallo
- e) Choclo con queso
- f) Sopa de sambo
- g) Tortilla de gualo
- h) Tamales con quesillo
- i) Zambates
- Ninguno

5. ¿Está de acuerdo que a través de la gastronomía se puede dar a conocer la parroquia Chuquiribamba?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Desacuerdo

6. ¿Siendo el numero 5 el más alto y 1 el más bajo califique los platos de la parroquia Chuquiribamba según su nivel de recomendación?

	5	4	3	2	1
Gallina criolla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuy asado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sango	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sopa de zapallo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Choclo con queso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sopa de sambo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tortilla de gualo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tamales con quesillo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zambate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. ¿Siendo el numero 5 el más alto y 1 el más bajo califique las bebidas y postres de la parroquia Chuquiribamba según su nivel de recomendación?

	5	4	3	2	1
Horchata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mishque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colada de mashua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dulce de higo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colada de sambo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Colada de zapallo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Miel de mishque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chapo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche de tigre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Seleccione las técnicas de cocina ancestral de la parroquia Chuquiribamba que usted conozca:

- a) Tostar
- b) Asar
- c) Machacar
- d) Fermentar
- e) Moler
- f) Picar
- Otros _____

9. Escoja los utensilios ancestrales de la parroquia Chuquiribamba que usted conozca:

- a) Olla de barro
- b) Batea
- c) Piedra tiesta
- d) Cuchara de palo
- e) Piedra de moler
- f) Chuspa de café
- g) Cedazo
- h) Vajilla de barro
- Otros _____

10. ¿Cuáles de los siguientes productos son los que usted utiliza más para la preparación de la gastronomía?

- a) Granos secos
- b) Granos tiernos
- c) Enlatados
- d) Maíz
- e) Papa
- f) Zambo
- g) Zapallo
- h) Machica

i) Harina de sango

Otros _____

11. ¿Cuáles son las técnicas y utensilios que se han perdido a través del tiempo o está por desaparecer?

a) Tostar

b) Asar

c) Machacar

d) Fermentar

e) Moler

f) Picar

g) Olla de barro

h) Batea

i) Piedra tiesta

j) Cuchara de palo

k) Piedra de moler

l) Chuspa de café

m) Cedazo

n) Vajilla de barro

Otros _____

12. ¿Piensa usted que en la parroquia Chuquiribamba en la actualidad ofrece platos gastronómicos ancestrales?

Si

No

13. ¿De qué manera le gustaría que se dé a conocer la gastronomía ancestral de la parroquia Chuquiribamba?

a) Ferias gastronómicas

b) Tv y radio

c) Redes

d) Folletos digitales

e) Escuelas y colegios

f) Ruedas de venta

Otros _____

14. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida ancestral?

a) 2,50\$

b) 3,00\$

c) 3,50\$

d) 4,00\$

15. ¿Cuanto está dispuesto usted a pagar por una bebida tradicional?

a) 0,25ctv

b) 0,30ctv

c) 0,50ctv

d) 0,75ctv

e) 1,00\$

16. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de ingresos económicos para el turismo de la parroquia Chuquiribamba?

Si

No

17. ¿Se debería emprender negocios de gastronomía ancestral en Chuquiribamba?

Si

No

18. ¿Qué beneficios económicos hay para la parroquia de Chuquiribamba, al aplicar un plan de acción de recuperación de la gastronomía ancestral?

a) Desarrollo económico

b) Desarrollo local

c) Desarrollo turístico

d) Desarrollo identitario

Otros _____

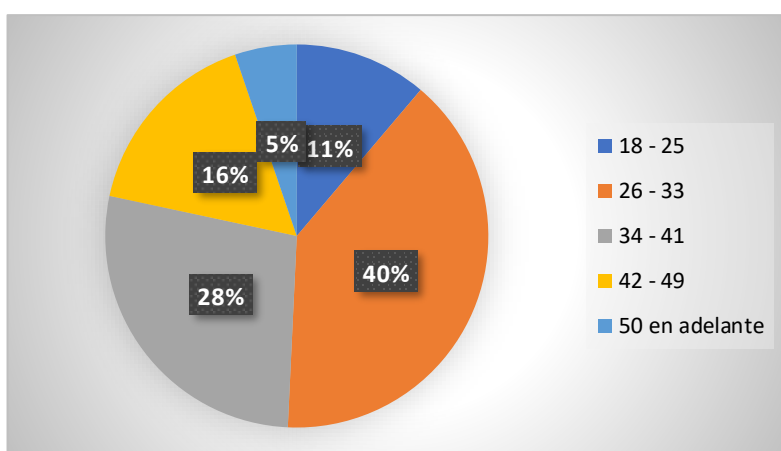
Muchas Gracias por su Colaboración

Anexo 8: Tabulación de resultados de la encuesta

Determinación Sociodemográficos

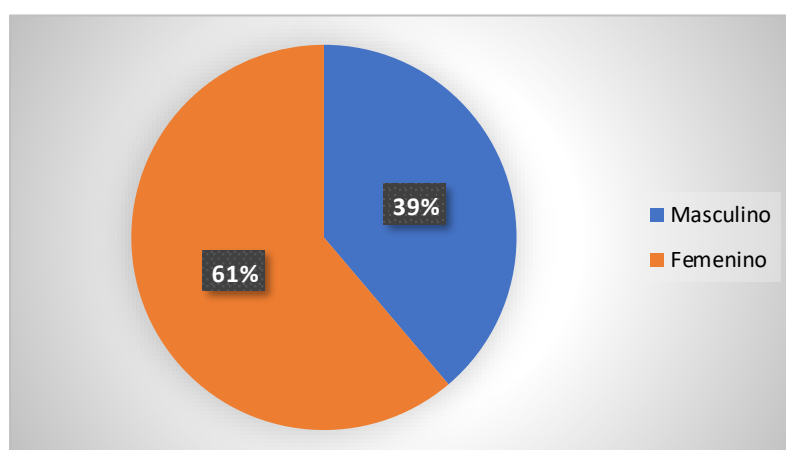
Edad

Opción	F	%
18 – 25	15	11
26 – 33	53	40
34 – 41	37	28
42 – 49	22	16
50 en adelante	7	5
TOTAL	134	100



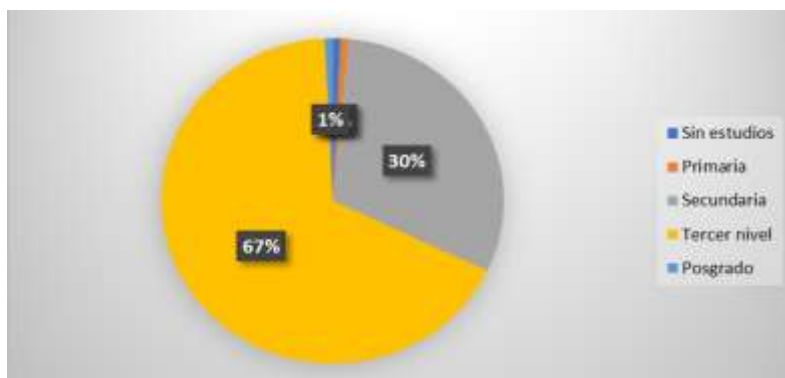
Sexo

Opción	F	%
Masculino	52	39
Femenino	82	61
TOTAL	134	100



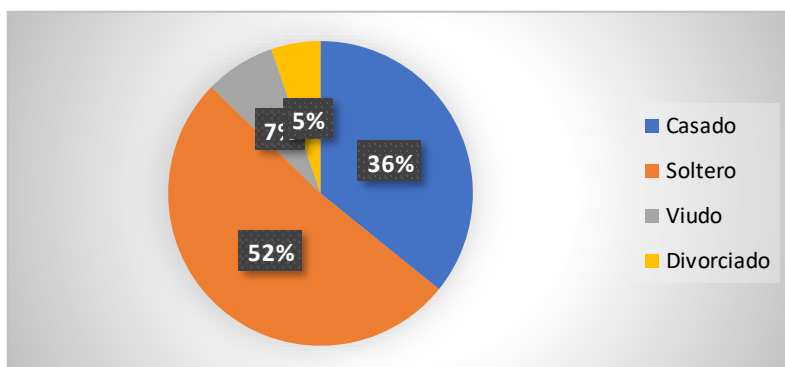
Nivel de Instrucción

Opción	f	%
Sin estudios	1	1
Primaria	1	1
Secundaria	41	30
Tercer nivel	90	67
Posgrado	1	1
TOTAL	134	100



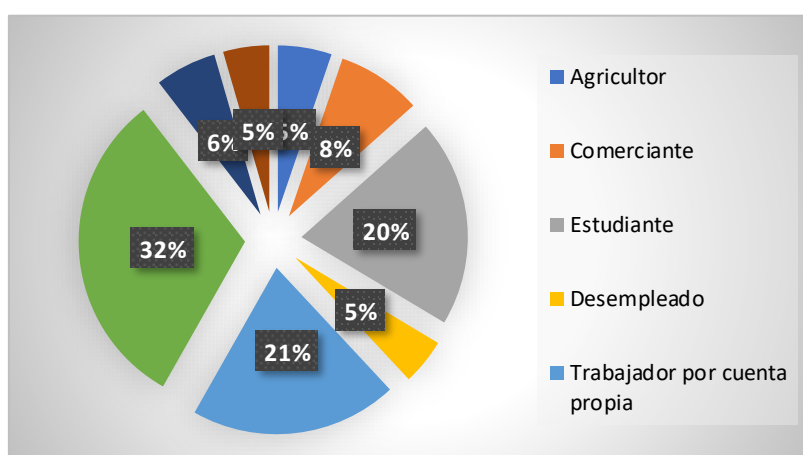
Estado civil

Opción	F	%
Casado	48	36
Soltero	69	52
Viudo	10	7
Divorciado	7	5
TOTAL	134	100

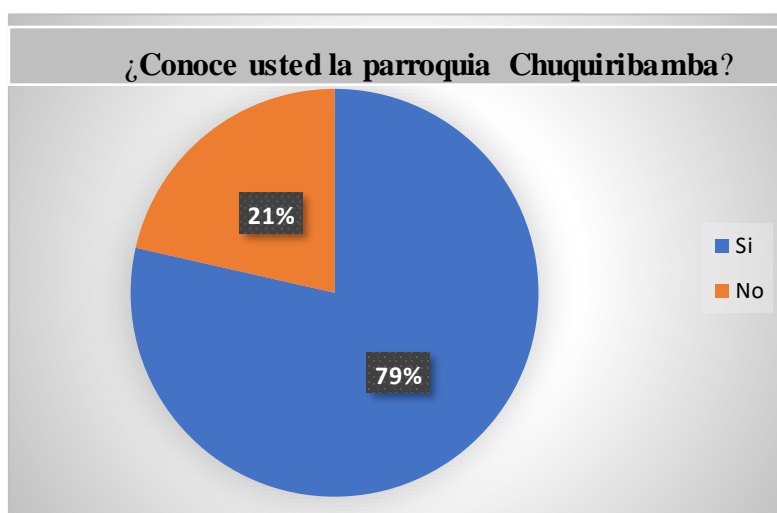


Ocupación laboral

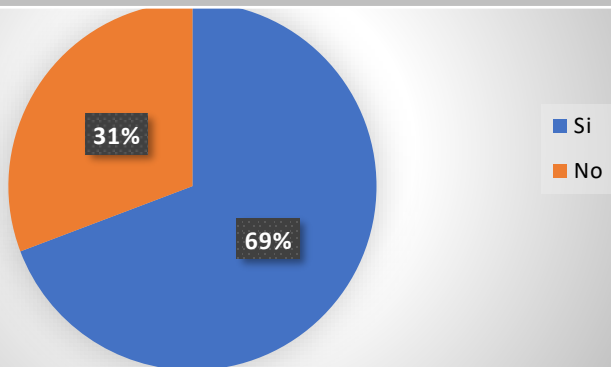
Opción	f	%
Agricultor	27	21
Comerciante	11	8
Estudiante	27	20
Desempleado	6	4
Trabajador por cuenta propia	7	5
Empleado público o privado	42	32
Ama de casa	8	6
Otros	6	4
TOTAL	134	100



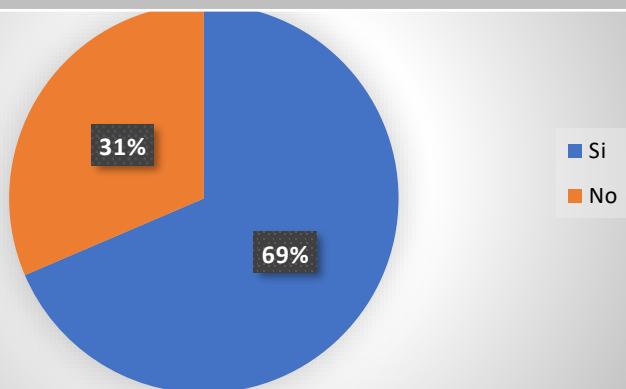
Determinantes de la gastronomía ancestral



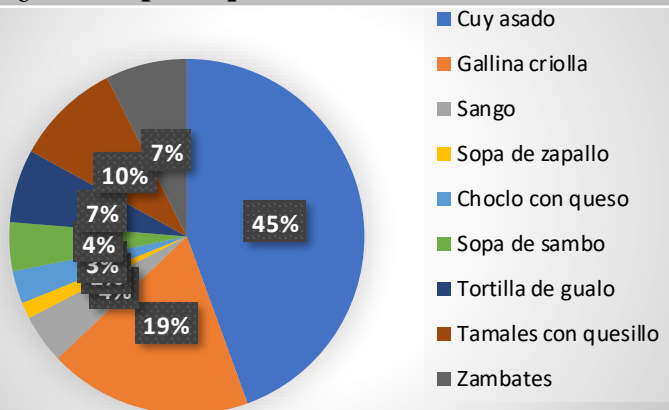
¿La gastronomía ancestral es muy reconocida?



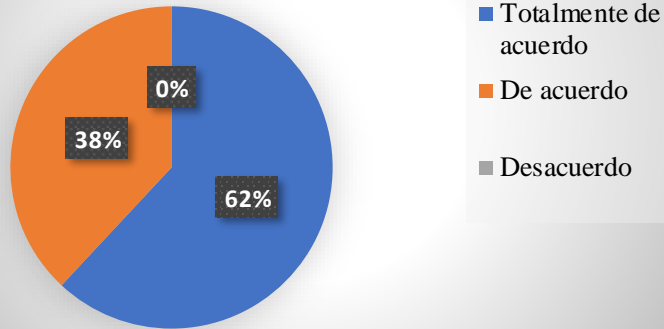
¿Degustación del plato ancestral?



¿Platos típicos que usted conoce?

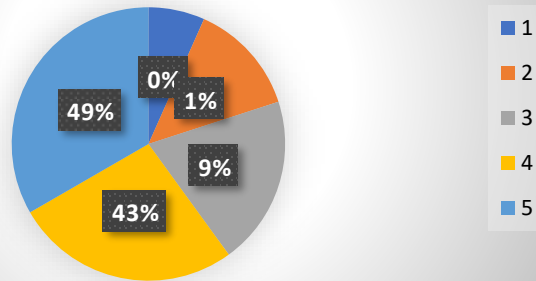


¿Dar a conocer a la parroquia a través de la gastronomía?

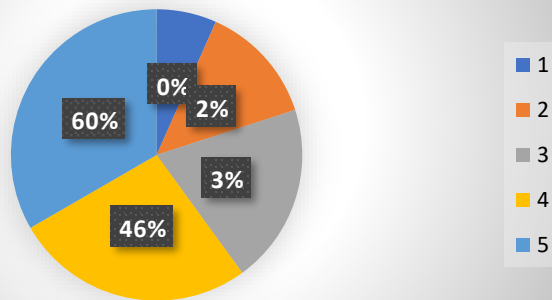


¿Califique los platos segun el nivel de recomendación?

Gallina criolla

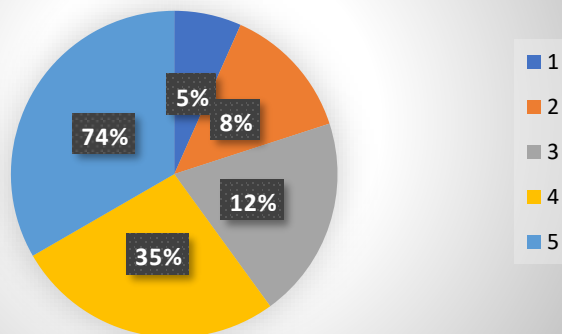


Cuy asado

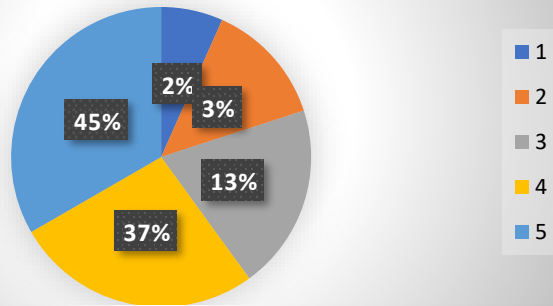


¿Dar a conocer a la parroquia a través de las bebidas?

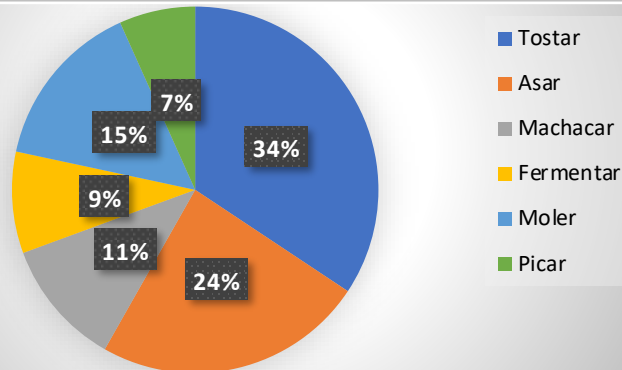
Horchata



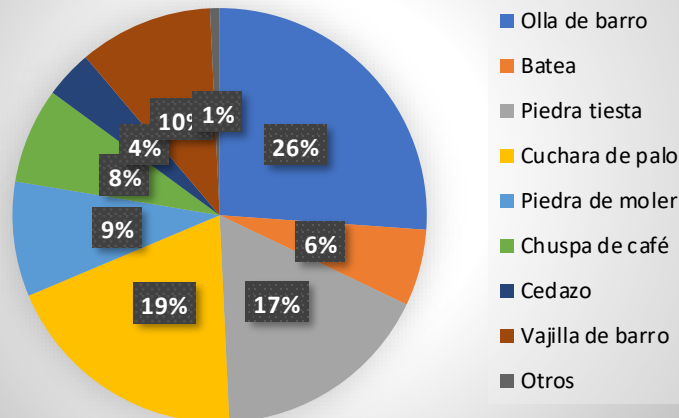
Leche de tigre



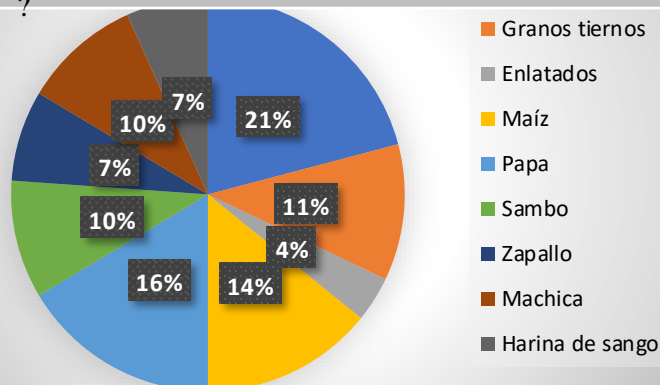
¿Técnicas de cocina ancestral que usted conoce?

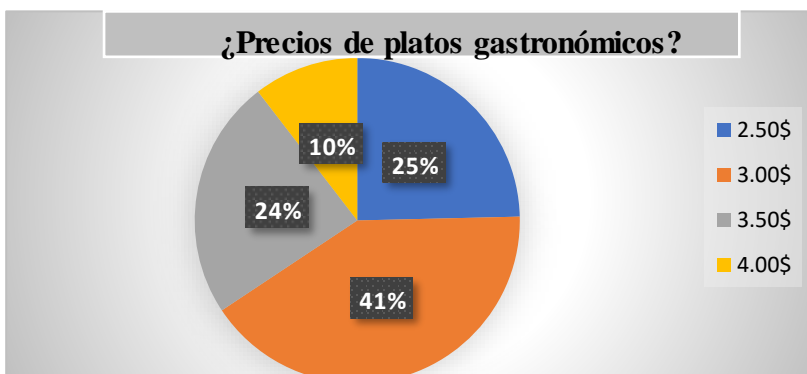
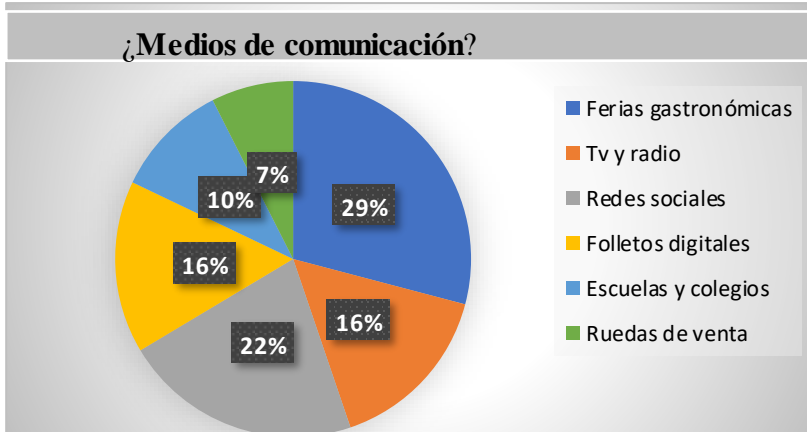
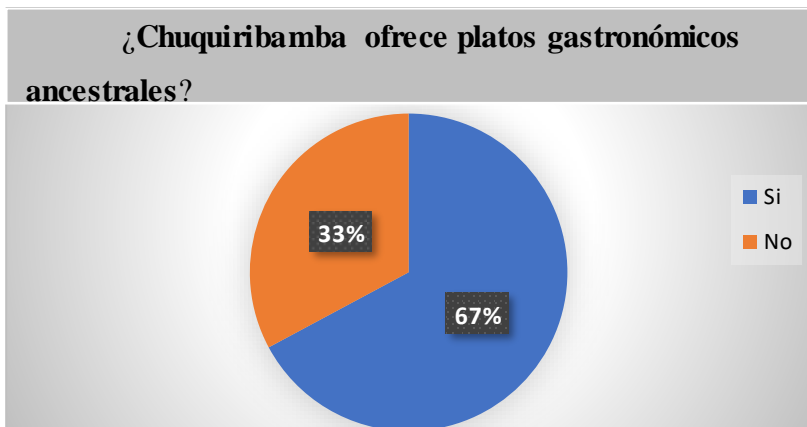
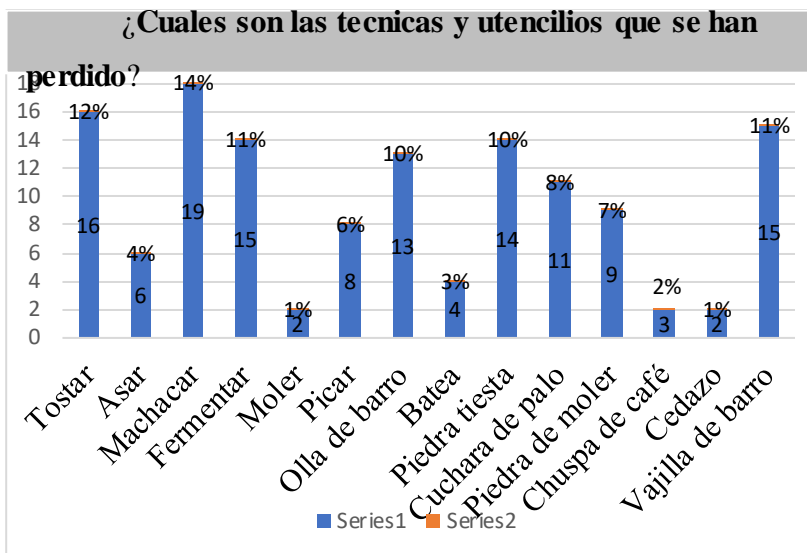


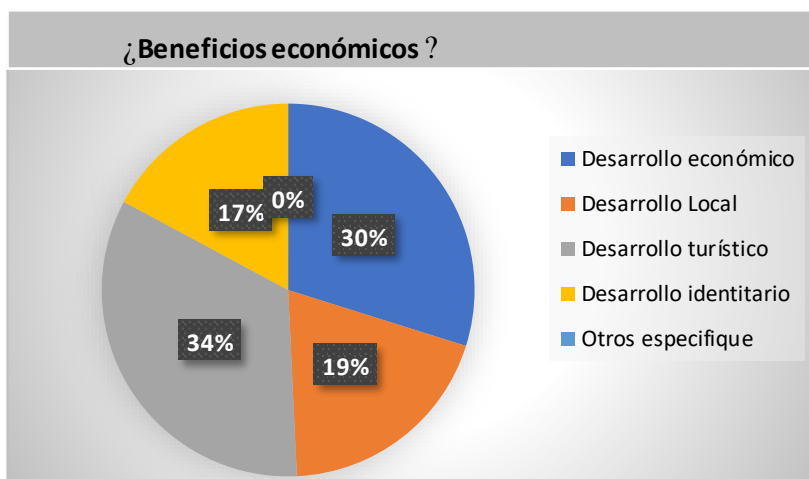
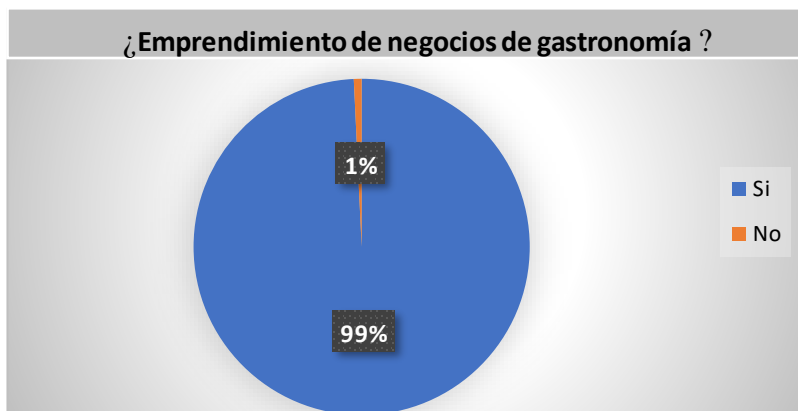
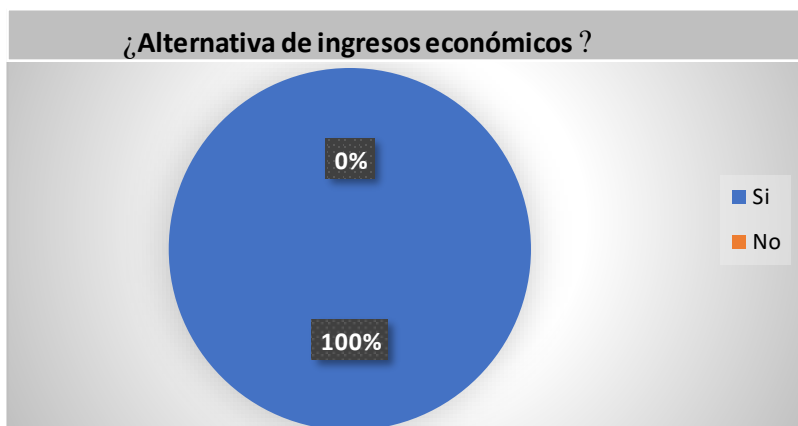
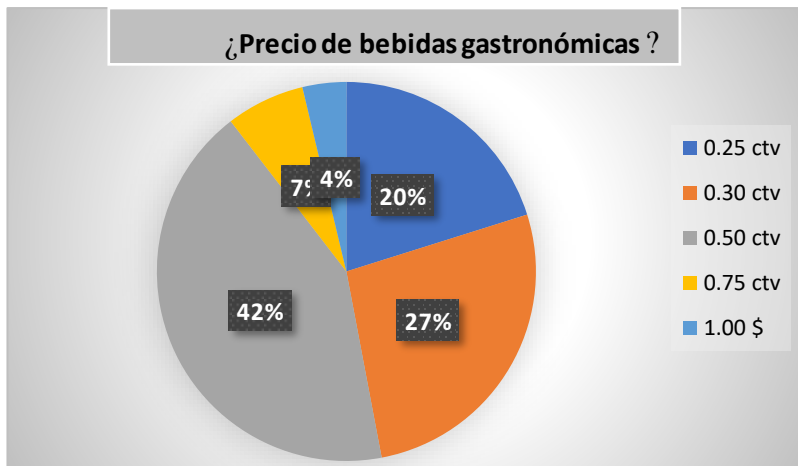
¿Utencilios ancestrales que usted conoce ?



¿Cuales de los siguientes productos usted utiliza ?







Anexo 9: Focus group



Anexo 10: Matriz de estrategias

Objetivo estratégico		
Lugar		
Medio		
Detalles	Nombre	
	Visión a futuro	
	Fuentes de financiamiento	
Formas de ejecución		
Encargado/a de la estrategia		
Resultados esperados		
Medios de verificación		

Anexo 11. Certificación de la traducción del resumen

CERTF. N° 8.4 – 2024

Loja, 13 de marzo del 2024

El suscrito Franco Guillermo Abrigo Guarnizo.

Lcdo. En Ciencias de la Educación Mención Idioma Inglés

A petición de la parte interesada y en forma legal.

CERTIFICA:

Que **Jhoana Cecibel Gutiérrez Tene** con cédula de identidad número **1150041836**, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad Jurídica, Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja, completó satisfactoriamente la presente traducción de español a inglés del Trabajo de Integración Curricular denominado **La gastronomía ancestral, como potencial turístico de la parroquia Chuquiribamba, cantón Loja**.

Traducción que fue guiada y revisada minuciosamente por mi persona. En consecuencia, se da validez a la presentación de la misma. Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, pudiendo la interesada hacer uso del presente documento en lo que estimare conveniente.

Atentamente,



.....
Franco Guillermo Abrigo Guarnizo

Lcdo. En Ciencias de la Educación Mención Idioma Inglés

Número de Registro Senescyt: 1008-2021-2368808

Cédula: 1104492127

email: franco.abrigo@hotmail.com

celular:0990447198