



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**

Informe final de graduación, previo a la obtención del Título de Licenciada en  
Turismo y Hotelería

**Tema:**

---

**“LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN  
CAYAMBE”**

---

**AUTORA:** Blanca Alexandra Pillajo Escobar

**TUTOR:** Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**AMBATO – ECUADOR**

**2021**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Certifica

Yo, Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg. Con C.I 1803017365 en mi calidad de tutor del Trabajo de Graduación o Titulación sobre el tema **“LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE”** desarrollado por la egresada Blanca Alexandra Pillajo Escobar, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación de este ante el Organismo pertinente para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión designada por el H. Consejo Directivo

Atentamente,

---

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

C.I. 1803017365

**TUTOR**

## **TRABAJO DE GRADUACION O TITULACION**

### **AUTORIA DE LA INVESTIGACION**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basada en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a central scribbled area, set against a light beige background.

Blanca Alexandra Pillajo Escobar

C.I. 1724679285

**AUTORA**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

El tribunal receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister, e integrado por los señores Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg. y Lic. Noemy Gaviño Ortiz Mg. designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación bajo el tema “LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE”, elaborado y presentado por la Srta. Pillajo Escobar Blanca Alexandra, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y permite el trabajo para uso y custodia de las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.

.....  
Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg.

**Miembro del Tribunal**

.....  
Lic. Noemy Gaviño Ortiz Mg.

**Miembro del Tribunal**

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación se lo dedico a Dios por ser quien me dio fuerza y sabiduría para afrontar esta etapa de mi vida.

A mi madre Juana Escobar por ser mi motor fundamental y mi fortaleza para seguir a pesar de las adversidades, a mi padre José Pillajo por brindarme su apoyo para continuar este trayecto, a mis hermanos y hermanas por ser parte de vida y hacerla más llevadera.

A mis amigos y familiares quienes con palabras de aliento me han motivado a seguir dando paso hacia adelante, por todo ello mi dedicatoria y mi eterno respeto.

Alexandra Pillajo Escobar

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar quiero agradecer a Dios por darme vida, salud y sabiduría, a mis padres por ser mi apoyo y motivación, a mis hermanos y hermanas por darme aliento para seguir adelante. A mis amigas incondicionales, quienes con su paciencia, bondad y amistad se convirtieron en mi familia. Por supuesto a los esposos, Lupita Mayorga y Marco Salguero y toda su familia quienes me brindaron su cariño y apoyo desinteresado. Al señor Wilson Tutillo y esposa quien con su conocimiento dieron un gran aporte para el desarrollo de este proyecto.

A mi tutor Mg. Diego Melo quien con su conocimiento supo guiarme para el desarrollo de este proyecto.

A la Universidad Técnica de Ambato por abrirme las puertas para poder seguir con mi formación académica y a todos mis docentes quien me brindaron sus conocimientos permitiendo mi desarrollo profesional. A todos infinitas gracias.

Alexandra Pillajo Escobar

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> .....                                                                              | 1    |
| DEDICATORIA.....                                                                                                        | iv   |
| AGRADECIMIENTO.....                                                                                                     | v    |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS .....                                                                                                | viii |
| ÍNDICE DE FIGURAS .....                                                                                                 | viii |
| RESUMEN EJECUTIVO .....                                                                                                 | ix   |
| ABSTRACT .....                                                                                                          | x    |
| INTRODUCCIÓN.....                                                                                                       | 1    |
| CAPITULO I.....                                                                                                         | 2    |
| MARCO TEÓRICO .....                                                                                                     | 2    |
| 1.1 Antecedentes investigativos .....                                                                                   | 2    |
| 1.1.1 La gastronomía típica .....                                                                                       | 2    |
| 1.1.2 El turismo cultural .....                                                                                         | 4    |
| 1.2 Objetivos .....                                                                                                     | 7    |
| Objetivo 1: Identificar los principales platos típicos y ancestrales del Cantón Cayambe. ...                            | 7    |
| Objetivo 2: Conocer la influencia de la gastronomía en el desarrollo del turismo cultural en el Cantón Cayambe.....     | 15   |
| Objetivos 3: Crear una revista digital con información sobre gastronomía y el turismo cultural del cantón Cayambe. .... | 18   |
| CAPITULO II.....                                                                                                        | 20   |
| METODOLOGÍA .....                                                                                                       | 20   |
| 2.1 Materiales .....                                                                                                    | 20   |
| 2.2 Métodos .....                                                                                                       | 21   |
| 2.2.1 Enfoque de la investigación.....                                                                                  | 21   |
| 2.2.2 Niveles de la investigación.....                                                                                  | 22   |
| 2.2.3 Modalidad de la investigación.....                                                                                | 22   |
| 2.2.4 Descripción de la fórmula .....                                                                                   | 23   |
| CAPÍTULO III .....                                                                                                      | 24   |
| RESULTADO Y DISCUSIÓN .....                                                                                             | 24   |
| 3.1. Análisis y discusión de los resultados de la encuesta .....                                                        | 24   |
| 3.2 Verificación de hipótesis .....                                                                                     | 36   |
| 3.2.1. Planteamiento de la hipótesis .....                                                                              | 36   |

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.2.2. Nivel de significancia.....                                          | 36 |
| 3.2.3. Regla de decisión.....                                               | 36 |
| 3.2.4. Estadístico a utilizar .....                                         | 36 |
| 3.2.5. Cálculo.....                                                         | 36 |
| 3.2.6. Resultados .....                                                     | 37 |
| 3.2.7. Decisión.....                                                        | 37 |
| CAPÍTULO IV .....                                                           | 38 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....                                        | 38 |
| CONCLUSIONES.....                                                           | 38 |
| RECOMENDACIONES .....                                                       | 40 |
| PROPUESTA.....                                                              | 41 |
| BIBLIOGRAFÍA.....                                                           | 44 |
| ANEXOS.....                                                                 | 48 |
| Anexo 1 – Carta compromiso.....                                             | 48 |
| Anexo 2 - Ficha de producto elaborado para recolección de información ..... | 49 |
| Anexo 3 - Encuesta ejecutada en Google drive.....                           | 61 |
| Anexo 4 Producto final – Revista digital .....                              | 66 |



## ÍNDICE DE TABLAS

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1. Actividades turísticas del cantón Cayambe .....           | 17 |
| Tabla 2. Pregunta 1.....                                           | 24 |
| Tabla 3. Pregunta 2.....                                           | 25 |
| Tabla 4. Pregunta 3.....                                           | 26 |
| Tabla 5. Pregunta 4.....                                           | 27 |
| Tabla 6. Pregunta 5.....                                           | 28 |
| Tabla 7. Pregunta 6.....                                           | 29 |
| Tabla 8. Pregunta 7.....                                           | 30 |
| Tabla 9. Pregunta 8.....                                           | 31 |
| Tabla 10. Pregunta 9.....                                          | 32 |
| Tabla 11. Pregunta 10.....                                         | 34 |
| Tabla 12. Pregunta 11.....                                         | 35 |
| Tabla 13. Planteamiento para la verificación de la hipótesis ..... | 36 |

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Gráfico 1. Pregunta 1.....   | 24 |
| Gráfico 2. Pregunta 2.....   | 25 |
| Gráfico 3. Pregunta 3.....   | 26 |
| Gráfico 4. Pregunta 4.....   | 27 |
| Gráfico 5. Pregunta 5.....   | 28 |
| Gráfico 6. Pregunta 6.....   | 29 |
| Gráfico 7. Pregunta 7.....   | 30 |
| Gráfico 8. Pregunta 8.....   | 31 |
| Gráfico 9. Pregunta 9.....   | 33 |
| Gráfico 10. Pregunta 10..... | 34 |
| Gráfico 11. Pregunta 11..... | 35 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Figura 1. Tabulación cruzada ..... | 37 |
| Figura 2. Prueba Chi-cuadrado..... | 37 |
| Figura 3: Revista digital .....    | 43 |

## **RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE”

**AUTOR:** Blanca Alexandra Pillajo Escobar

**TUTOR:** Lic. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

El presente proyecto de investigación tiene como propósito crear una revista digital para dar promoción a la variada gastronomía típica y ancestral del cantón Cayambe un punto clave en el desarrollo del turismo cultural, por otro lado se quiere brindar información sobre los platos típicos, su historia, ingredientes y preparación, todo enfocado en la cultura de Cayambe.

Por medio de este trabajo se hace una recopilación de los platos típicos y ancestrales más representativos e importantes que se consumen en el cantón, los cuales están realizados a base de granos y tubérculos cultivados en los andes Ecuatorianos, así también se detallan los dulces y bebidas tradicionales más representativos de esta manera incentivar a los visitantes a conocer y visitar el cantón Cayambe con su gastronomía y cultura.

La revista digital se la ha desarrollado en una aplicación web especialmente para realizar estos trabajos, donde se puede agregar gráficos, videos, texto etc. Estos aspectos contribuyen a que la revista tenga más profesionalismo. Cabe mencionar que al ser un programa sin costo y posee varios diseños para elegir.

Este proyecto se realiza con el fin de facilitar información a los posibles visitantes, quienes por medio de esta revista podrán saber la oferta gastronómica y sabrán elegir que consumir dentro del cantón o cuando visiten los diferentes atractivos.

La Gastronomía y el Turismo Cultural es como se denomina este trabajo, mismo que se basa en el gran potencial que tiene la gastronomía al momento de incursionar en el turismo por su historia e ingredientes los cuales forman parte de la cultura del cantón.

**Descriptor:** Gastronomía, revista digital, platos típicos, historia, turismo cultural.

## **ABSTRACT**

**TITLE:** “LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE”

**AUTHOR:** Blanca Alexandra Pillajo Escobar

**DIRECTED BY:** Lic. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

The purpose of this research project is to create a digital magazine to promote the varied typical and ancestral gastronomy of the Cayambe canton, a key point in the development of cultural tourism, on the other hand it wants to provide information about the typical dishes, their history, ingredients and preparation, all focused on the culture of Cayambe.

Through this work, a compilation of the most representative and important typical and ancestral dishes that are consumed in the canton is made, which are made from grains and tubers grown in the Ecuadorian Andes, as well as sweets and beverages are detailed. traditional most representative in this way encourage visitors to know and visit the Cayambe canton with its gastronomy and culture.

The digital magazine has been developed in a web application especially to carry out these works, where you can add graphics, videos, text, etc. These aspects are in favor of the magazine having more professionalism. It should be mentioned that being a free program and it has several designs to choose from.

This project is carried out in order to provide information to potential visitors, who through this magazine will be able to find out the gastronomic offer and will know how to choose what to consume within the canton or when they visit the different attractions.

Gastronomy and Cultural Tourism is what this work is called, which is based on the great potential that gastronomy has when venturing into tourism due to its history and ingredients which are part of the culture of the canton.

**Descriptors:** Gastronomy, digital magazine, typical dishes, history, cultural tourism

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se centra en la gastronomía y el turismo cultural en el cantón Cayambe, y por medio de información y de la revista digital s se muestra la variada gastronomía existente como parte de la cultura. Consta de cuatro capítulos los cuales se detallaran a continuación.

**CAPITULO I:** en este capítulo se considera los antecedentes de la investigación, el marco teórico con sus fundamentaciones y los objetivos

**CAPÍTULO II:** en el capítulo dos se establece la metodología utilizada para la recolección de información de las variables, también instrumentos, técnicas y los diferentes materiales empleados para el correcto desarrollo del proyecto.

**CAPITULO III:** hace referencia al análisis de resultados, es decir análisis e interpretación de resultados con sus respectivos gráficos y tablas estadísticas las cuales se direcciona a la comprobación de la hipótesis.

**CAPITULO IV:** se definen las conclusiones y recomendación partiendo del análisis estadístico de la investigación.

## CAPITULO I

### MARCO TEÓRICO

#### 1.1 Antecedentes investigativos

##### 1.1.1 La gastronomía típica

Referente a la gastronomía se realiza la investigación titulada **“Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Patate”** argumenta que la gastronomía tiene la capacidad de conectar los sentidos además es un conjunto de platillos y saberes culinarios característicos de una determinada localidad, donde intervienen diferentes aspectos culturales. También se considera que las características culturales tiene una relación conjunta con las actividades gastronómicas, llamándolo “cultura gastronómica”, cabe recalcar que el cambio de hábitos en la alimentación sería un ataque directo a la identidad y herencia culinaria de una región y de las mismas personas (Vera, 2020). La gastronomía es parte de la cultura y conjuntamente forman de un distintivo propio para un pueblo que conserva sus platos típicos.

En relación a la gastronomía típica se realiza una investigación titulada **“Gastronomía ecuatoriana y turismo local”** donde menciona que la gastronomía es un recurso que hace parte de la historia ambiental, social, cultural y económica de los diferentes asentamientos que han formado comunidades y pueblos con el pasar del tiempo. La gastronomía refleja el modo de vida de las personas de acuerdo a su ubicación geográfica, lo cual se ve marcado por el desarrollo o modernidad en la parte urbana y lo típico y tradicional en las parte rural, todo esto por ser un elemento importante en la herencia cultural, pero que con el pasar del tiempo se hace imposible no adoptar toques de modernidad e innovación de los productos en la preparación de los diferentes referentes culinarios, aspectos más predecibles el lugares que brindan servicios con el fin de obtener beneficios económico (Vega et al., 2018).

Muchos lugares tienen una gastronomía típica que encierra un patrimonio culinario variado, por la presencia de productos propios y orgánicos que lo hacen más apetecibles para los comensales, causando el reconocimiento por parte de diferentes sitios, gracias a este hecho nace la investigación denominada **“La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua”** la cual argumenta que la gastronomía típica no solo es la agrupación de diferentes alimentos de un lugar, sino que comprende una definición más extensa que incluye factores como tradiciones, costumbres alimenticias y procesos. La degustación de uno de los diferentes platos típicos es un ejemplo de una experiencia vivencial entre la cultura de una localidad con el turista lo que brinda al visitante conocer más a fondo el motivo de la presentación del plato y su historia. Cabe recalcar que la alimentación está estrechamente relacionada con la cultura, educación, la pobreza y la riqueza es decir de la vida de una persona en un pueblo (Bombón, 2017).

La gastronomía típica es parte de lo que somos como pueblo y nación por lo que se realiza la investigación **“Cocina Tradicional Ecuatoriana”** donde se menciona que, la gastronomía ecuatoriana ha podido conservar mucha de su autenticidad, de sus recetas con productos nativos con el pasar del tiempo, pero también se debe tomar muy en cuenta que la manera de alimentarse dentro del país ha sufrido ciertos cambios por el paso de los años. Actualmente se ha puesto gran interés en recuperar la herencia gastronómica, por medio de investigaciones del valor nutricional de productos nativos sin olvidar la historia cultural que tiene las recetas típicas ancestrales (Montenegro, 2016). La gastronomía típica y su rescate es un tema de gran importancia que poco a poco va despertando el interés de las personas que no quieren dejar morir el distintivo que los pueblos ancestrales han dejado como herencia.

La gastronomía típica es un distintivo único de un pueblo porque encierra toda su historia y a lo que hace referencia la investigación titulada **“Levantamiento de información del inventario gastronómico del cantón Cayambe”** menciona que en la época de la conquista se produjo una mezcla de costumbres y tradiciones de los pueblos locales con las costumbres españolas donde la gastronomía típica sufrió muchos cambios, lo que dio origen a nuevas técnicas y recetas en la cocina local

utilizando los diferentes productos cultivados localmente, principalmente en las zonas andinas donde los conquistadores tuvieron asentamientos poblacionales, pero que a pesar de eso los pueblos lograron conservar buena parte de su gastronomía negándose a dejar desaparecer, haciendo interesante el proceso que los indígenas hacían para obtener los diferentes alimentos provenientes de la Madre tierra y con ayuda del rey sol (Cataña, Levantamiento de información del inventario gastronómico del cantón Cayambe, 2015).

Los diferentes trabajos de investigación se enfocan en la gastronomía típica y como está a pesar del tiempo sigue manteniendo su esencia encerrando dentro de ella la gran historia, se menciona también la importancia que la gastronomía tiene para cada pueblo como distintivo de un legado ancestral, cada investigación tiene rumbos distintos ya sea por la localidad de estudio, o por los objetivos planteados pero con una sola base que es la gastronomía.

### **1.1.2 El turismo cultural**

El tema turismo cultural ha sido fuente de investigaciones una de ellas es la que se titula **“Perfil de los visitantes que escogen a Cuenca – Ecuador como un destino de turismo idiomático”** donde menciona que este tipo de turismo no es una nueva tendencia, al contrario viene desde el siglo XI con el apareamiento de las primeras universidades y se empiezan a dar las movilizaciones de estudiantes denominados la Peregrinación Académica, donde académicos, profesores y estudiantes viajaban por las rutas en camino a Jerusalén y sitios religiosos con el fin de obtener riqueza intelectual y obtener nuevas experiencias en lugares denominados santos, sin fines religiosos. Se menciona también que el turismo cultural puede influenciar al desplazamiento de grandes masa hacia un lugar lejano o país extranjero con el objetivo de aprender nuevas cosas como puede ser, idioma, gastronomía, costumbres, tradiciones, forma de vida, etc. (Campoverde, 2015).

El turismo cultural es una modalidad que ayuda a enriquecer la mente de los viajeros en diferentes aspectos sobre una localidad, una que persona que viaja a diferentes lugares y conoce nuevas culturas tiene la oportunidad de abrir su mente a nuevas cosas y vivir nuevas experiencias, en este sentido la investigación titulada **“El turismo cultural: estudio de la fiesta patrimonial Diablada Pillareña”** menciona

que el turismo cultural se forma como una modalidad dentro del turismo el cual por medio de los viajes busca obtener conocimientos de un determinado sitio y los rasgos culturales que este guarda. Por otro lado el turismo cultural se puede percibir como un tipo de turismo alternativo que trabaja en busca de difundir la herencia cultural, que cada asentamiento posee y que forman parte de un producto turístico, aportando para el incremento en la oferta dentro del gran mercado turístico. Se menciona también que el aspecto más relevante es que el turismo cultural involucra desplazamiento de personas fuera de su lugar de origen o residencia, que van en busca conocimientos y experiencias que ayuden a enriquecer el intelecto (Saquina, 2018).

Con el pasar del tiempo se van desarrollando modalidades del turismo, las cuales atraen muchas personas como es el caso del turismo cultural, en la cual intervienen aspectos que forman parte de la cultura de un determinado lugar que puede ser el pueblo más pequeño, una ciudad, una región incluso todo un país con esta referencia se realizó la investigación que se titula, **“Incidencia del turismo cultural en el desarrollo local de la comuna Valdivia, provincia de Santa Elena”** menciona que el turismo y la cultura son elementos indispensables porque van vinculados y crean una necesidad que dé respuesta a un proceso no estáticos que muestra a los visitantes algo innovador que cause la atracción y motivación para desplazarse hacia un determinado sitio, esto puede ser en varias ocasiones. El desarrollo del turismo cultural brinda el aporte en el aspecto económico para las comunidades, pueblos y ciudades que muestran su cultura a los visitantes y a estos dejan aportes económicos en el tiempo que conocen y adquieren nuevas experiencias (Reyes, 2017).

La cultura forma parte del turismo y está presente en cada aspecto, por esta razón se realiza la investigación titulada **“Turismo Cultural”** argumenta que la riqueza cultural, la historia y la geografía se aprecia por medio de destinos turísticos, su riqueza gastronómica, sus tradiciones como forma de expresión, su gastronomía es decir lo que conforma a una comunidad. Cabe recalcar que el turismo se lo puede definir como un viaje turísticos que va motivado por la curiosidad de conocer, entender y experimentar un cumulo de aspectos característicos, que pueden ser espirituales, intelectuales, emocionales que distinguen a una grupo social de destino,



con todo esto se puede catalogar a los turistas que tiene curiosidad o interés en la aprender sobre la cultura como el segmento del turismo cultural, refiriendo a que son personas movidas por la necesidad de conocer la cultura de un pueblo (Sergio, 2015).

Hablar de turismo es hablar de una variedad de modalidades que se derivan de este término, siendo una la más importante el turismo cultural, un tema que hace referencia en la investigación denominada **“Turismo Cultural y su incidencia en el comportamiento del consumidor del sector turístico de la provincia de Cotopaxi”** hace referencia que el turismo cultural es una modalidad que se va incrementando y desarrollando, llegando a ser uno de los mercados más grandes en el turismo cuyo crecimiento es acelerado, demostrando un incremento económico y social de manera global. Por otro lado la situación no es igual en todos los lugares, debido a que muchos sectores están iniciando en este aspecto por lo que generar modelos de calidad que ayuden al desarrollo y buen manejo del turismo cultural es necesario. Los nuevos segmentos que forman parte del turismo cultural tienen gran trascendencia dado que se evidencia la visita a lugares culturales, la motivación para recorrer lugares patrimoniales y degustar de una gastronomía única crea un valor histórico porque se genera una convivencia ente los pueblos y turistas (Ortiz, A. Vivas, A. & Molina, C., 2018).

El turismo cultural es fundamental, no podría existir turismo sin cultura porque todo lo que nos rodea forma parte de la cultura de un lugar, en las investigaciones citadas se puede apreciar claramente como esta modalidad atrae muchos turistas, es decir mueve masas de personas que viajan atraídos por la incertidumbre y curiosidad de conocerlas diferentes formas de vida así como diferentes expresiones culturales que tienen los pobladores de un determinado lugar, se puede mencionar también que el turismo cultural es el que más rápido se desarrolla en diversos sectores y a pesar que algunos pueblos apenas están incursionando brinda un panorama prometedor que contribuirá al desarrollo económico y social.

## 1.2 Objetivos

**Objetivo 1:** Identificar los principales platos típicos y ancestrales del Cantón Cayambe.

El cantón Cayambe se encuentra en el valle andino al noreste de la provincia de Pichincha, en las coordenadas geográficas oeste 0°02'40" y en la latitud norte 78°08'05" de longitud por su ubicación geográfica posee un clima templado de aproximadamente 13°C en la parte de los valles y frío en los páramos y glaciares del nevado Cayambe (Yépez, 2010). Los límites geográficos son, al norte colinda con la provincia de Imbabura, al sur se encuentra el cantón Quito, al este están las provincias de Napo y Sucumbíos y al oeste se encuentra en cantón de Pedro Moncayo. Cabe recalcar que se encuentra en medio de dos hemisferios, el hemisferio sur y el hemisferio norte por donde cruza la línea equinoccial (GADIP Municipio de Cayambe, 2018).

Cayambe es cuna de los Kayambis, un pueblo milenario que se extendió en los territorios que comprendían a Otavalo, Cayambe, Cochasquí, Perucho y Pifo, actualmente aún existen asentamientos de este pueblo dentro del Cantón, este pueblo se caracterizó por su agricultura y ganadería (Jimmy, 2015). El cantón Cayambe posee tres ejes en el ámbito económico que son el primero el florícolas siendo el tercer producto de exportación del Ecuador, lo sigue el sector ganadero con la producción de lácteos y carnes y por último el sector agrícola teniendo como principales productos; maíz, habas, cebolla, fréjol, trigo, cebada, papas, ocas, mellocos, mashuas, alverjas entre otros productos, los bocadillos como los bizcochos, el queso de hoja, el manjar de leche y el chocolate caliente han hecho de este cantón muy famoso (Torres, 2015).

La gastronomía típica y ancestral del cantón Cayambe forma parte del distintivo de la cultura, la que ayuda al desarrollo de la economía, entre los platillos más relevantes son: Uchu-jacu, Cariucho, habas calpus, chicha de jora y el guarango (Tapia, 2015). A estos platos típicos se adicionan también el cuy asado, zambo de dulce, arroz de cebada, colada de churos, habas con mellocos, mote, tostado flaco, agua de sunfo (Quillupangui, A. & Torres, N., 2010).

## **Descripción de los platos gastronómicos**

### **Platos típicos**

#### **- Bizcochos**

Historia: Se dice que este manjar llegó de mano de los españoles en la conquista, es producto de una técnica que usaban los cocineros en los largos trayectos para deshidratar el pan. En Cayambe toma protagonismo con el nacimiento de la locomotora, y el paso del tren de Alfaro donde la estación se llenó de comerciantes que ofrecían los bizcochos y el queso de hoja, convirtiéndose rápidamente en un producto obligatorio de comprar por los viajeros para alimentarse y llevar casa como prueba de su paso por Cayambe en viaje en tren. En la actualidad los bizcochos son uno de los platos tradicionales más importantes y característicos del cantón a nivel nacional e internacional. (Solórzano, 2020).

**Ingredientes:** harina, mantequilla, manteca, anís de castilla, yemas de huevo, sal

**Preparación:** Se realiza una mezcla de harina con las yemas de huevo, mantequilla, manteca, agrega sal y el anís de castilla y se realiza una amasada fuerte hasta que todo se compacte y quede uniforme y suave, después se forma la “banda” o “correa” de aproximadamente 60 cm de largo por 10 cm de ancho de estos 2 cm son para la cabeza, se corta trozos de 4 cm y en una lata se introduce al horno (Ramirez, 2019).

#### **- Queso de hoja**

Historia: El queso llega con los conquistadores de España, quienes trajeron el ganado, en cuanto al queso de hoja se caracteriza por ser de las zonas Andinas de Cayambe y Latacunga, va envuelto en hoja de achira. En Ecuador se encuentran muchos productores de queso que lo realizan de forma artesanal conservando las costumbres de los antecesores (Ango, K. & Crijalva, S., 2015)

**Ingredientes:** Queso fresco, agua hirviendo, hojas de achira, sal, cuchara de madera, funda plástica y rodillo.

**Preparación:** Lavar el queso con agua y secar, poner a hervir agua y agregar sal, en el agua caliente poner trozos de queso hasta que estén suaves por otro lado lavar y secar

las hojas de achira sacando la vena, envolver el queso en dos hojas de achira y poner en una funda y dar forma por ultimo envolver, en una hoja con el queso en la mitad (Info Ecuador , 2010).

#### - **Manjar de leche**

Historia: se dice que nace en Argentina en el año 1929 en Cañuelas por casualidad por un olvido, cuando la empleada del General Juan Manuel de Rosas olvidó leche con azúcar y a su regreso encontró algo marrón y cremoso (Borja, 2019).

Ingredientes: Leche, azúcar, bicarbonato de sodio, aceite de vainilla.

Preparación: poner a hervir la leche a fuego medio, antes de hervir agregar azúcar y batir constantemente, agregar la esencia de vainilla y bicarbonato de sodio y seguir batiendo pacientemente hasta que tome color de manjar y obtenga su espesor (Diaz, s.f).

#### - **Papas tortilla con caucara**

Historia: Se la realiza con carne de vaca un animal que llego junto con los españoles en la época de la conquista. Su nombre se origina de la lengua Kichua “cau” que quiere decir a punto de madurar y “cara” que se refiere al pellejo o cuero. Es llamada de esta manera a la carne que viene del pecho de la vaca, entre el cuero y la costilla o se la puede llamar como carne dura (Gastro, 2018).

Ingredientes: Papas, caucara (tapa shungo de res), ajo, comino, pimienta, mantequilla, cebolla, larga, cilantro, lechuga, zanahoria, remolacha, aceite, limón y sal.

Preparación. Hervir el agua y poner las papas hasta su punto de cocción, escurrirlas y aplastarlas hasta que quede blando. Saltear la caucara con sal, ajo, comino y pimienta, agregar un poco de agua, dejarla hervir y segregar, escurrir la caucara. Poner en la sartén, mantequilla, achote, cebolla larga finamente picada, jugo de la caucara, agregar el cilantro dejarle hervir por 3 minutos, mezclar con la papa ablandada y hacer las tortillas. Poner al tortero y asarlas con un poco de manteca de choncho a un costado de las papas agregar la caucara y tostarlas.

Emplatado: Poner las tortillas, la caucara acompañado de lechuga finamente picada, con zanahoria, remolacha en cuadros y servir a la mesa con ají y chicha de jora (Tutillo, 2020).

## **Comida ancestral**

### **- Uchu- jacu**

Historia: Uchu significa ají, jacu significa polvo, es un polvo que se realiza a base de varios granos, se ha transmitido de generación a generación y tiene al menos 200 años de antigüedad, en este plato se refleja el cultivos de los diferentes granos y forma parte de la festividad del pueblo Kayambi donde ofrece como representación de la abundancia (Quillupangui, 2020).

Ingredientes: Harina de uchú jacu, carne res ahumada o borrega, mote, queso, huevo.

Preparación: harina: moler maíz amarillo, chulpi, haba, alverja, frejol, trigo, morocho semitostados adicionar, achote, ajo y comino.

Preparación de la colada: Poner a hervir el agua y poner a la carne de res (o borrego), ya cosida la carne incorporar la colada de uchujacu meciéndola para evitar grumos, después ponemos el mote y lo dejamos hervir, cocinar los huevos y cortar en la mitad, cortar el queso en lonjas, azar el cuy a leña y hacer presas

Emplatado: colocar la colada con el mote y el pedazo de res agregar el cuy asado, el huevo y el queso, acompañado de ají y chicha de jora (Tutillo, 2020).

### **- Cuy asado con papas**

Historia: Se dice que el cuy es originario de las zonas andinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia, en Ecuador hay vestigios de su domesticación de hace 2500 a 3600 años, en el periodo prehispano los que ciaban y consumían esta carne eran culturas andinas como la Narrio, en ese entonces se preparaban asado, deshidratado y loco sin condimentos solo acompañado con sal y ají (Salinas, 2017)

Ingredientes

Aliño del cuy: ajo, pimienta, comino, cebolla paiteña, sal, orégano seco, romero, apio, y salsa de soya.

Cuy, papas, lechuga, aguacate, queso, tomate, salsa de cebolla, maní y ají.

Preparación: Aliñar el cuy, marinarle mínimo por 3 horas y poner asar a leña o carbón por 50 a 60 minutos. Pelar las papas y cocinar

Emplatado: Agregar lechuga en la base del plato, las papas con la salsa de cebolla y maní y sobre el mismo el cuy asado y acompañar con queso, aguacate y tomate y ají (Torres, 2015).

#### - **Habas con mellocos**

Origen de ingredientes

Mellocos: El melloco es un tubérculo muy antiguo endémicos de los Andes, que se extiende desde la parte Andina de Venezuela hasta el noreste de Argentina, no se tiene la verdad de donde se origina el melloco pero se hay vestigios de plantas silvestres en el Departamento del Cuzco, en Perú y se lo conoce como kipa ullucos, los cuales son amargos y no se comen. Por otra parte se tiene conocimiento que este tubérculo fue domesticado en la zona Andina aproximadamente en los años 5500 A.C. por los hallazgos en vasijas que forman parte de la arqueología de los pueblos Andinos, por todo esto puede afirmar que el melloco se originó en los andes. En Ecuador se cultiva el melloco en mayor cantidad de los sectores de Pichincha y Riobamba (Suquilanda, s.f.).

Habas: el origen del haba es en Europa, Asia Central y Abisina, se cree que sus cultivos fueron desde la edad de piedra por los egipcios y romanos, estos cultivos se extendieron muy rápido por el Mediterráneo y los mismos romanos escogían las semillas más gruesas. Con el descubrimiento del Nuevo Mundo llegan a América y se convierte en un cultivo tradicional en Ecuador especialmente para las comunidades indígenas (Saquilanda, s.f.)

Ingredientes: Habas, mellocos, sal y ají.

Encurtido: cebolla larga, cilantro, limón, queso y sal.

Preparación: Hervir el agua y agregar los mellocos por uno 7 a 8 minutos y agregar las habas, hervir por un lapso de 10 a 15 minutos. Emplatado: Servir a la mesa acompañado del encurtido y ají (Tutillo, 2020).

- **Habas calpus**

La historia cuenta que este plato típico era preparado por los indígenas en los tiempos de sequía y hambruna.

Ingredientes: Habas, sal y tiesto de barro

Preparación: Calentar el tiesto, agregar las habas y tostar, sacar y ponerlas en agua hirviendo con sal al gusto hasta que se abra la cascara y escurrir (Cataña, 2015).

Emplatado: servir a la mesa con tostado y ají.

- **Mote**

Origen del maíz: la historia cuenta que el maíz es originario de México y más adelante más desarrollados emigraron a América, este grano habría surgido en Mesoamérica en México y Guatemala, aproximadamente en los años 800 a 600 A.C. Principalmente como planta silvestre (Acosta, 2009). Una hipótesis sostiene que en la parte Andina se habría originado en los Andes de los países de Perú, Bolivia y Ecuador, siendo la principal evidencia la existencia del maíz reventón en la parte de Sudamérica y la gran variedad genética de los maíces en lo que hoy es el actual Perú (Paliwal, s.f).

El mote es un alimento que se lo consume desde los tiempos del imperio y así como la mayoría de granos jugaba un importante roles por el hecho que ayudaba a afrontar los tiempos de escasez por ejemplo de la papa (Martín, 2020).

Ingredientes: Maíz amarillo o maíz blanco y ceniza

Preparación: Hervir el agua, poner el maíz y la ceniza, cocinar hasta que el maíz tome un color rojizo, escurrir en una cesta y poner en agua fría, fregar con las manos hasta que salga la cascara del maíz, lavarlo y ponerlo a hervir hasta que el grano se abra (Tutillo, 2020).

### - **Ají de pepa de zambo**

Se piensa que los zambos fueron domesticados por sus semillas y no por su pulpa porque esta no tenía sabor por lo cual no se le daba importancia al contrario de las semillas dulces (Silva, 2017).

Ingredientes: Ají, semilla de zambo, sal, cebolla larga, cilantro

Preparación: secar y pelar las semillas de zambo, calentar el tiesto y agregar las pepas, tostarlas hasta que empiecen a reventar.

En la uchú rumi (Piedra de moler) poner sal, ají, pepas, y procedemos a moler hasta que tenga una consistencia homogénea, agregar un poco de agua, cebolla picada finamente con el cilantro, mesclar y listo para servirse (Tutillo, 2020).

### **Dulces y bebidas**

#### - **Dulce de zambo**

Historia, no se sabe el origen del zambo aunque se dice que podría ser mexicano por sus nombres que se emplean en la lengua náhuatl (chiclayote, lacayote), pero hay evidencia de restos arqueológicos en Perú (Padilla L. , 2012).

Ingredientes: zambo maduro endulzado en el sol, canela, dulce.

Preparación: Pelar el zambo haciendo rodajas, separando las pepas (semillas), ponemos a hervir en una olla con agua hasta que se disuelva la pulpa y quede en fibras, agregamos la canela y el dulce. Se puede comer acompañado con pan o queso y como relleno de empanadas. (Tutillo, 2020).

#### - **Chicha de jora**

Historia: En el tiempo de los incas específicamente en el reinado de Tupac Yupanqui los sembríos de maíz habrían sido dañados por las fuertes lluvias, lo que ocasionaría que el maíz germinara, se ordena repartir los granos para ser consumidos como mote, pero por características no favorecedoras para consumirlo se lo desecha, siendo consumido por una persona hambrienta y llegando a una embriaguez extrema, porque el fermento del maíz. Después se empieza a elaborar la chicha por



su descubriendo como alcohol convirtiéndose en un elemento simbólico en el incario y difundiéndose en los territorios prehispánicos (Padilla M. , 2010)

Ingredientes: Harina de jora, dulce, hierbas aromáticas, arrayan, cedrón, hierva luisa.

Frutas: piña, maracuyá

Preparación

Jora: en el tiempo de cosecha se selecciona el maíz amarillo y el de colores, en la parte de Cayambe se utiliza más el maíz amarillo y un poco del negro. Primero se endulza y seca el maíz en el sol, se remoja y se pone en la sombra hasta que germine por unos 15 días, se lo tapa con las hojas de jorapanga y eucalipto tierno, ya germinado se lo saca a endulzar al solo, una vez seco se lo muele hasta obtener la harina.

Preparación de la chicha: Batir la jora en agua fría y agregar a la olla de agua hirviendo hasta obtener una consistencia deseada, hacerla hervir por una hora y ponerla a enfriar y reservarla. En una olla de agua hirviendo poner el dulce las hierbas aromáticas y las frutas picadas, ya en su punto de cocción, lo poner a enfriar y reservar. Cernir la chicha en un recipiente y la endulzar con el dulce anteriormente preparado, cernir y lista para servir (Tutillo, 2020).

#### - **Guarango**

El guarango proviene del penco una plata que pertenece a la familia de agaves de la cual se derivan un aproximado de 200 especies y el 70% de estas se localizan en Mexico, En ecuador la especie de agave que existe es el agave americano andino y está en toda la zona Andina conocido como penco o cabuya (Bonifaz, 2018).

Guarango

Modo de preparación:

La planta del penco esta útil para su extracción del mishke (dulce) a partir de los 12 a 15 años. Se corta algunas de las hojas del penco desde la base llegando al orongopolo (cogollo) perforándole y raspando la pulpa se deja un espacio hueco

para que brote el dulce y se extrae en la mañana y tarde por un aproximado de 40 días. Este dulce se lo hierve y se lo pone en fermentación (Bonifaz, 2018).

Medicinal: La vaporización del guarango es buena para aliviar el espasmo muscular

Afrodisiaco: en bebida fermentada

#### - **Sunfo**

Planta aromática medicinal que crece entre los 2400 a 4500 msnm, junto al pajonales es decir en las partes frías de los Andes (Fonseca, 2016), utilizada para contrarrestar el soroche.

Se la consume como infusión en agua hervida, a lo que se conoce como agua de remedio, especialmente para tiempos de frío, es una delicia incomparable al mezclarla con la mashka, (machica) obteniendo el denominado chapo (Tutillo, 2020).

**Objetivo 2:** Conocer la influencia de la gastronomía en el desarrollo del turismo cultural en el Cantón Cayambe.

#### **Definición de turismo**

La OMT (2005 - 2007) define al turismo como “un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios” (p.12)

#### **Turismo cultural**

Se puede definir al turismo cultural como una actividad en la cual la principal motivación de visita es el aprender, descubrir, consumir atractivos y productos, ganar experiencias culturales materiales e inmateriales de un determinado lugar. Los diferentes productos turísticos pueden materiales, emocionales, espirituales que distinguen a un sector y que encierra al patrimonio cultural e histórico, el patrimonio gastronómico, artes, literatura, música, entre otros (ONWTO, 2020).

## **Turismo gastronómico**

Se puede definir al turismo gastronómico como una actividad turística en la cual el visitante viaja por la necesidad de tener experiencias con la comida, productos o actividades que tengan que ver con esta rama (UNWTO, 2020).

## **Cantón Cayambe**

Lo que hoy es el cantón Cayambe fue parte del territorio del pueblo Cayambi-Caranqui siendo su líder Nasacota Puento y resistiendo a la invasión incasica por 17 años. El incario dirigido por Huayna Cápac venció a los Cayambis en las orillas de la laguna Yahuarcocha (rio de sangre) (Chanatsig, 2014).

De acuerdo con el último censo del INEC (2010) el cantón Cayambe tiene una población de 85,795 habitantes en el área urbana y rural. Su división política está conformada por: parroquias rurales Juan Montalvo, Santa rosa de Ayora y la ciudad de Cayambe como parroquias rurales, Olmedo, Cangahua, Otón, Santa Rosa de Cusubamba, y Azcásubi. En el cantón se habla el idioma Español y kichwa.

Cayambe posee varias festividades destacadas donde la gastronomía toma gran presencia para deleitar el paladar de los turistas que se dan cita para disfrutar de estas tradiciones, estas festividades son:

Las fiestas del carnaval en febrero donde se realiza la feria gastronómica donde se muestra la variada producción que tiene el cantón como son los bordado, artesanías, alimentos agroecológicos, lácteos y más. Siendo los principales protagonistas el cuy asado y la colada de uchu-jacu, el guarango y la chicha de jora. La fiesta de San Pedro también denominado el Inty Raymi, se celebra en el mes de junio, es la época de la cosecha y se la celebra en agradecimiento al sol y a la Pacha Mama por los productos, en esta fiesta se visualiza el coloridos de las vestimentas de los personajes típicos quienes bailan al ritmo de guitarras, flautas, rondines y coplas. Las octavas de Juan Montalvo en estas fiestas se las celebran en los meses de julio, agosto, septiembre y octubre convirtiéndose en las fiestas más largas del Ecuador, dando su inicio los sábados y cerrando los domingos, siendo los danzantes quienes recorren varios kilómetros hasta la parroquia de Juan Montalvo esta fiesta es considerada 100% indígena prevaleciendo lo andino y ancestral, por la presencia de

huasicamas, chinucas, aruchicos bailando con instrumentos como la guitarra, la flauta, el rondín (GADIP Cayambe, 2017). Cabe destacar que en los últimos años esta fiesta ha adoptado ciertos aspectos de modernidad por lo que se vio la necesidad de aceptar los sábados entradas de danzantes con instrumentos más actuales y los domingos se destina solo para instrumentos autóctono. La gastronomía juega un papel importante, con gran acogida a lo largo del trayecto de los danzantes.

Los principales atractivos turísticos son: Nevado Cayambe, río Guáchala, laguna verde, reserva Cayambe Coca, Parque Yaznán, Comunidad de Sayaro, hacienda Guáchala, hacienda el Hato, criadero de venados, mitad del mundo (Valladares, 2015).

En el cantón Cayambe la gastronomía local es el tercer eje fundamental en la difusión del turismo, liderado por la ruta del volcán promocionado el Nevado Cayambe, seguido por la potencializarían de la mitad del mundo, se resalta que el cantón posee una variada gastronomía siendo el de más acogida y reconocimiento el bizcocho, pero que detrás de este hay algunos más que deberían ser impulsados. También es importante mencionar que el turismo es la tercera actividad más importante dentro del cantón (Maldonado, 2019).

En Cayambe los emprendimientos de alojamiento, y servicios de alimentos y bebidas se destacan como los principales en el ámbito turístico, los cuales emplearon 1055 personas en el año 2010, también en el cantón existen 298 emprendimientos de alojamiento y alimentos y bebidas representando el 5% del total de la actividad económica (GADIP Cayambe, 2017).

**Tabla 1.** Actividades turísticas del cantón Cayambe

| <b>Actividades turísticas del cantón Cayambe</b> |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Alimentos y bebidas                              | 80% |
| Alojamiento                                      | 13% |
| Sala de recepciones                              | 4%  |
| Termas y balnearios                              | 2%  |
| Intermediación                                   | 1%  |

**Elaborado por:** Pillajo, A. 2020

**Fuente:** Plan estratégico de desarrollo turístico sostenible e innovación del Cantón Cayambe 2017-2021

Se puede evidenciar que en Cayambe las actividades turísticas están lideradas por el área de alimentos y bebidas con un 80%, seguido por alojamiento con el 13%, salas de recepciones con 4%, termas y balnearios con el 2% y al final con el 1% actividades de intermediación.

**Objetivos 3:** Crear una revista digital con información sobre gastronomía y el turismo cultural del cantón Cayambe.

El internet ha hecho una revolución en muchos aspectos, en la música, telefonía, comercio, periodismo, ahora existen más facilidades para realizar trabajos multimedia como es el caso del periodismo multimedia enfocado en la rapidez, dentro de una revista son varios los elementos que pueden utilizarse como son texto, imagen, infografía que complementan el trabajo digital (PC, 2020).

Las revistas digitales heredan el nombre de su antecesora las revistas impresas que tratan de diversos temas y están encuadradas y se necesita de difusión física. Ahora bien las revistas digitales es un medio de transición entre la antigua revista impresa y lo que viene a futuro. Por todo esto se puede definir a la revista digital como una secuencia de contenidos que habla de un tema y que su publicación se lo realiza por medios digitales en un flujo UX (experiencia de usuario), lo que permite que el lector pueda relacionarse e interactuar con las redes sociales. Las revistas digitales se las distribuye de manera digital utilizando multimedia u otros elementos interactivos en el medio en que se encuentran, los cuales pueden ser computadores, celulares inteligentes, Tablet. Una edición de esta revista puede tener diferentes formatos como el PDF, el cual es descargable directamente desde un sitio web haciendo una réplica de la edición publicada y los quioscos que se encuentran en las aplicaciones (Llensa, 2017).

Las revistas digitales aprovechan el medio tecnológico en la publicación la cual es digital y esta permite introducir animaciones, enlaces, multimedia haciéndola más llamativa e interactiva. Estas revistas se pueden distribuir gratuitamente o monetizar si se llega a conseguir suscriptores y publicidad en ella. Existen plataformas con su propia aplicación donde permite suscriptores como es el caso de Zinio las cuales se pagan por edición o anualidades. También hay revistas de una sola edición y las

plataformas de revistas más reconocidas son: Yampu, magzter, issuu, joomag. Entre las ventajas se puede mencionar la descarga rápida, lectura sin necesidad de internet, son ecológicas porque no se gasta en papel ni tinta, perfectas para pasar el tiempo en momentos de espera, más económicas y por último que son unas pequeñas bibliotecas de bolsillo porque se puede tener algunas ediciones en la cuenta (Sergio, 2019).

La revista digital que será el producto de este trabajo de investigación será elaborada con elementos multimedia los cuales ayudaran a dar realce a la misma, cuyo contenido será sobre gastronomía y turismo cultural en el cantón Cayambe, de igual manera esta se la realizara en formato PDF lo que facilitara su distribución en los diferentes sitios digitales y podrá llegar de una manera más fácil a los futuros lectores.

## CAPITULO II

### METODOLOGÍA

En el presente capítulo se detalla los diferentes métodos y materias utilizados para el desarrollo de la investigación, los cuales contribuyeron a cumplir los objetivos que se han propuesto en relación con las variables.

#### 2.1 Materiales

Para la recolección de información sobre los platos típicos y ancestrales del cantón Cayambe se utilizó una ficha la cual lleva por nombre; Ficha de productos elaborados "Patrimonio Alimentario".

La ficha mencionada está dictada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y en concordancia con el Manual Metodológicos, ayuda a la recolección de información.

La ficha, instrumentos para la investigación está compuesta por varios parámetros que son los siguientes:

**Encabezado:** Consta del sello de la institución encargada de determinar la ficha así como el sello de la universidad que se desarrolla la investigación, se aprecia el nombre del Ministerio de Cultura y Patrimonio seguidamente del nombre de la institución encargada de la investigación, finalmente a esta ficha se la denomina "ficha de productos elaborados".

**Producto:** se encuentra el nombre del patillo o bebida, en este caso será el nombre de un plato típico o ancestral.

**Tipo de alimento:** consta de diferentes opciones en las cuales se puede clasificar en opciones como: sopa, plato fuerte, bebida, postre, salsa.

**Ancestralidad:** los diferentes platos tienen su historia y preparación por lo cual pueden ser determinados como: prehispánico, criollo y contemporáneo.

**Lugares de consumo:** se refiere a los espacios o sitios donde el producto es ofertado o puesto a disposición del público.

**Época de consumo:** es el espacio de tiempo en el cual el producto se consume, las diferentes categorías son: cotidiano, festivo, estacional.

**Descripción:** una breve explicación sobre el producto donde se detalla características que posee.

**Imagen del producto:** para el reconocimiento del plato que se oferta es importante agregar la parte visual.

**Ingredientes:** se detallan los diferentes alimentos y condimentos necesarios para preparar el platillo.

**Procedimiento:** se detalla el procedimiento que se sigue para llegar al producto terminado y listo para servir.

**Propiedades:** se coloca las propiedades que tiene el alimento.

**Conservación:** se especifica en el estado de consumo en el que se encuentre, haciendo referencia a una clasificación que tiene como opciones: común, raro, en peligro.

## **2.2 Métodos**

### **2.2.1 Enfoque de la investigación**

El enfoque de la presente investigación es mixto, es decir es cualitativo y se desarrolla por medio de una ficha la cual es una técnica para recolectar información se obtiene datos acerca de los principales platos típicos y ancestrales del cantón Cayambe, así también como características y aspectos importantes, por otro lado se utiliza el métodos cuantitativo evidenciada en la aplicación de una encuesta que se enfoca principalmente en la gastronomía y la cultura con el fin de conocer la motivación de viajar y dirigida a turistas y/o visitantes.



## **2.2.2 Niveles de la investigación**

### **Investigación descriptiva**

En la presente investigación se ha realizado el enfoque descriptivo simple por medio del cual se ha logrado conocer el conjunto de procesos prácticos de un cierto grupo de personas, con esto se pudo establecer la relación entre los factores, los actores y las variables de la investigación que son la gastronomía y el turismo cultural. Se detalla también los diferentes aspectos necesarios para el reconocimiento de la variable gastronómica donde interviene los diferentes platos típicos.

### **Investigación histórica**

La presente investigación será histórica porque se indaga en los hechos pasados que han sido poco estudiados como es el pasado y la historia de la gastronomía Cayambeña y como esta da aporte al desarrollo del turismo cultural.

### **Investigación correlacional**

Se realiza la investigación correlacional para conocer cómo la variable de pendiente se relaciona con la variable independiente, es decir la relación de la gastronomía con el turismo cultural en el cantón Cayambe.

## **2.2.3 Modalidad de la investigación**

### **Modalidad de campo**

La investigación se realizó aplicando la modalidad de campo, mediante fichas y encuestas por medio de las cuales se recopila información desde el lugar de los hechos lo que permite la obtención de información de una manera precisa.

### **Modalidad bibliográfica- documental**

La investigación puesta a consideración se realiza por medio de fuentes verídicas, tomando en cuenta diferentes fuentes bibliográficas – documentales donde se realiza una recopilación, valoración y organización de la información de utilidad logrando fundamentalmente la información del presente proyecto.

## Método de muestreo

De acuerdo con el registro de visitantes del ministerio de Ambiente (2017) la cantidad de visitantes fue 17, 627 cifra de la cual se realiza el muestreo para la población a ser encuestada.

### 2.2.4 Descripción de la fórmula

n= Tamaño de muestra buscado

N= Tamaño de población o muestra

Z= Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC)

e= Error de estimación máximo aceptado p= probabilidad de que ocurra el evento estudiado q= (1-p) Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

### Aplicación de la formula

$$n = \frac{N Z^2 pq}{e^2 (N - 1) + Z^2 pq}$$
$$n = \frac{17.627 (1.96)^2 0.07*0.03}{(0.05)^2 (17.627 - 1) + (1.96)^2 0.07*0.03}$$

**n= 340**

La aplicación de esta encuesta se realizará de manera online utilizando la plataforma google Drive.

## CAPÍTULO III

### RESULTADO Y DISCUSIÓN

Para el desarrollo de la presente investigación se realizó una encuesta a turistas que visitan y han visitado el cantón Cayambe, con el fin de identificar la motivación de los turistas para visitar el cantón Cayambe en la provincia de Pichincha. Cabe mencionar que la encuesta fue realizada vía online por medio de la plataforma Google Drive.

#### 3.1. Análisis y discusión de los resultados de la encuesta.

Se desarrolla el análisis y discusión del instrumento utilizado para la obtención de datos, en este caso la encuesta, dirigida a turistas que visitan o han visitado el cantón Cayambe, obteniendo información clara y precisa que permite el levantamiento de información. Esta encuesta fue realizada a 340 personas cantidad obtenida por medio de la fórmula de muestreo finita la cual arrojó los siguientes resultados.

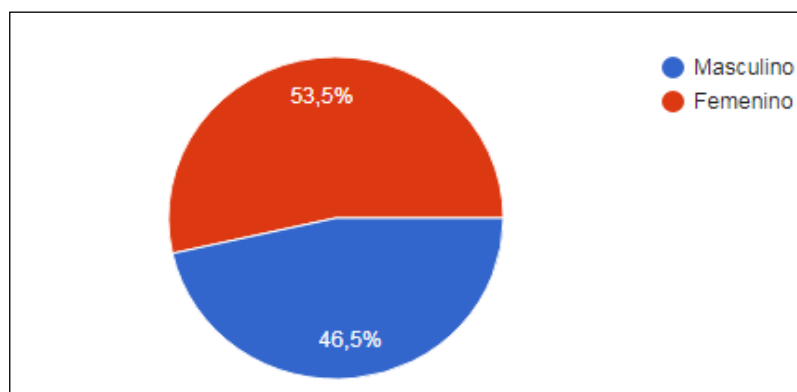
#### Pregunta 1: Género al que pertenece el/la entrevistado/a

Tabla 2. Pregunta 1

| Genero       | Cantidad | Porcentaje |
|--------------|----------|------------|
| Femenino     | 182      | 53,5%      |
| Masculino    | 158      | 46,5%      |
| <b>Total</b> | 140      | 100%       |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

Gráfico 1. Pregunta 1



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 53.5% es decir 182 personas pertenecen al género femenino y el 46.5% que son 158 personas pertenece al género masculino.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que de acuerdo al género que visita el cantón se encuesta en un porcentaje equilibrado, dando a conocer que las visitas al cantón son por hombres y mujeres.

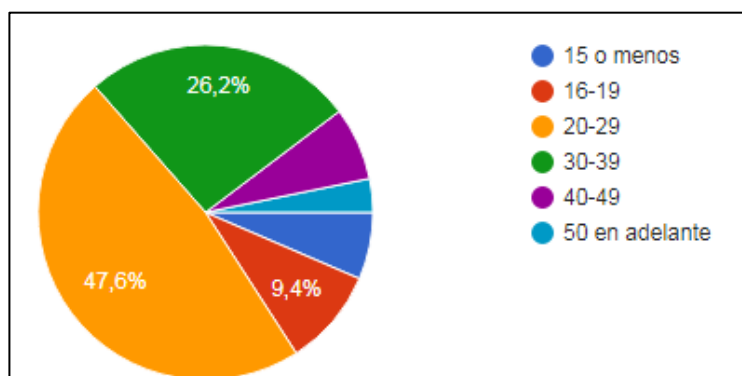
### Pregunta 2: Rango de edad

Tabla 3. Pregunta 2

| Edad           | Cantidad   | Porcentaje  |
|----------------|------------|-------------|
| 15 0 menos     | 22         | 6.5%        |
| 16-19          | 32         | 9.4%        |
| 20-29          | 162        | 47.6%       |
| 30-39          | 89         | 26.2%       |
| 40-49          | 24         | 7.1%        |
| 50 en adelante | 11         | 3.2%        |
| <b>Total</b>   | <b>340</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

Gráfico 2. Pregunta 2



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 47.6% es decir 167 personas está en el rango de edad de 29 a 29 años, seguido por el 26,2% conformado por 89 personas que están en las edad de 30 a 39 años, el 9.4% siendo 32 personas que pertenece a la edad de 16 a19 años, el 7.1% que son 24 personas de las edades entre 40 a 49 años, el 6.5% que son 22 personas en las edades de 15 o menos años y al último se encuentra con un 3.2% conformado por 11 personas en la edad de 50 en adelante.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que las personas entre las edades de 20 a 29 años son los que más visitan el cantón seguido por las edades de 30 a 39 años y las que menos visitan son personas entre las edad de 50 en adelante.

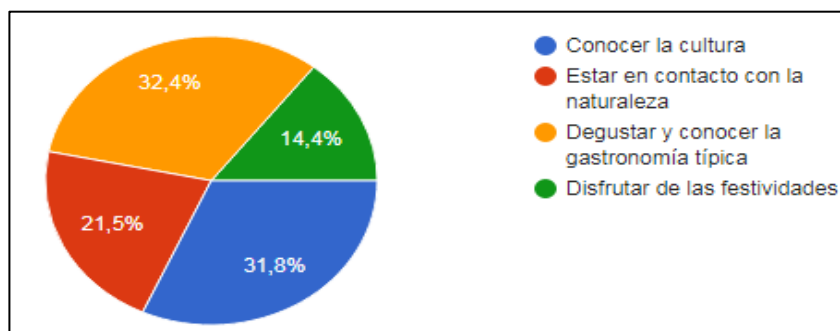
**Pregunta 3:** ¿Cuál es el motivo por el que viaja al cantón Cayambe?

**Tabla 4.** Pregunta 3

| Opciones                                 | Cantidad   | Porcentaje  |
|------------------------------------------|------------|-------------|
| Conocer la cultura                       | 108        | 31.8%       |
| Están en contacto con la naturaleza      | 73         | 21.5%       |
| Degustar y conocer la gastronomía típica | 110        | 32.4%       |
| Disfrutar de las festividades            | 49         | 14.4%       |
| <b>Total</b>                             | <b>340</b> | <b>100%</b> |

**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

**Gráfico 3.** Pregunta 3



**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 32,4% que son 110 visitan el cantón Cayambe por motivos de degustar y conocer la gastronomía típica, el 31.8% conformado por 108 personas, por motivos de conocer la cultura, el 21.5% siendo 73 personas, por estar en contacto con la naturaleza y el 14.4% que son 49 personas, por disfrutar de las festividades.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que degustar y conocer la gastronomía típica y conocer la cultura son las motivaciones principales para visitar el cantón, seguidas por estar en contacto con la naturaleza y al último disfrutar de las festividades.

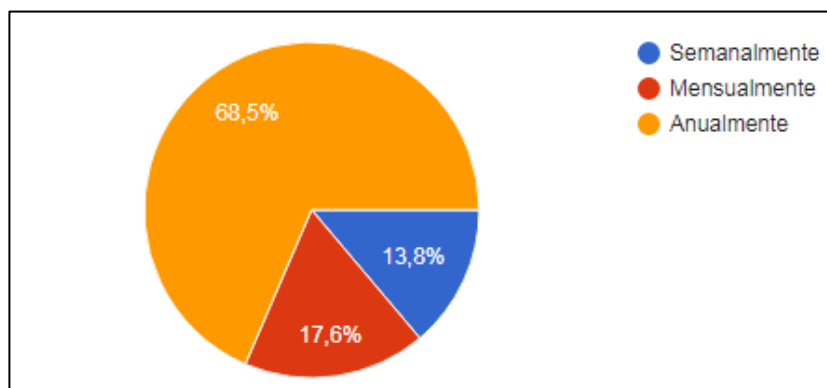
### Preguntas 4: ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cayambe?

Tabla 5. Pregunta 4

| Opciones     | Cantidad   | Porcentaje  |
|--------------|------------|-------------|
| Semanalmente | 233        | 68.5%       |
| Mensualmente | 60         | 17.65%      |
| Anualmente   | 47         | 13.8%       |
| <b>Total</b> | <b>340</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

Gráfico 4. Pregunta 4



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 68,5% que son 233 personas visita el cantón anualmente, el 17.6% conformado por 60 personas visitan mensualmente y el 13.8% siendo 47 personas visitan semanalmente.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que las personas visitan el cantón anualmente y en más bajo porcentaje visitan semanalmente.

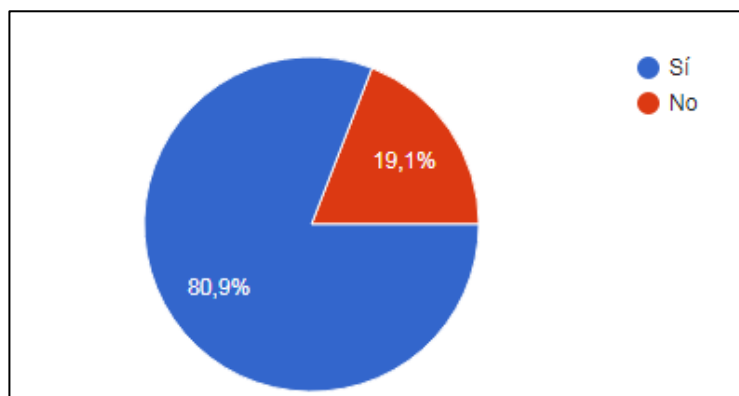
**Pregunta 5:** ¿Conoce la oferta gastronómica del cantón Cayambe?

**Tabla 6.** Pregunta 5

| Opciones     | Cantidad   | Porcentaje  |
|--------------|------------|-------------|
| Si           | 275        | 80.9%       |
| No           | 65         | 19.1%       |
| <b>Total</b> | <b>340</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

**Gráfico 5.** Pregunta 5



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 80.9% que comprende a 275 personas las cuales si conoce la oferta gastronómica del cantón Cayambe y el 19.1% que son 65 personas quienes no conoce sobre la oferta gastronómica del cantón.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que la mayoría de personas si conocen la oferta gastronómica del cantón y pocos no la conocen.

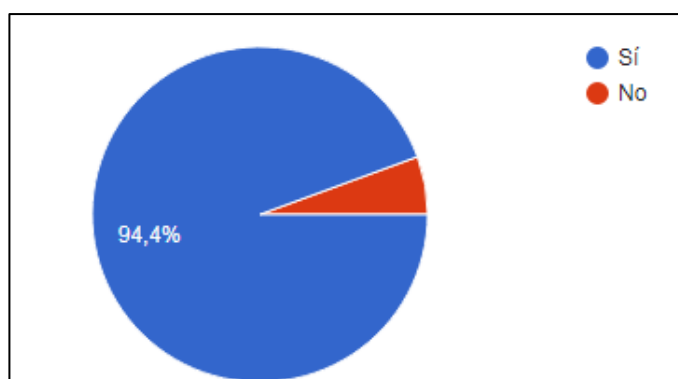
**Pregunta 6:** ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cayambe?

**Tabla 7.** Pregunta 6

| Opciones     | Cantidad   | Porcentaje  |
|--------------|------------|-------------|
| Si           | 321        | 94,4%       |
| No           | 19         | 5,6%        |
| <b>Total</b> | <b>340</b> | <b>100%</b> |

**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

**Gráfico 6.** Pregunta 6



**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

## Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 94,4% que comprende a 321 personas las cuales si han degustado la gastronomía del cantón Cayambe y el 5,6% que son 19 personas quienes no han degustado la gastronomía del cantón.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que la mayoría de personas encuestadas si han degustado de la gastronomía cayambeña siendo un muy bajo porcentaje las cuales no han degustado.



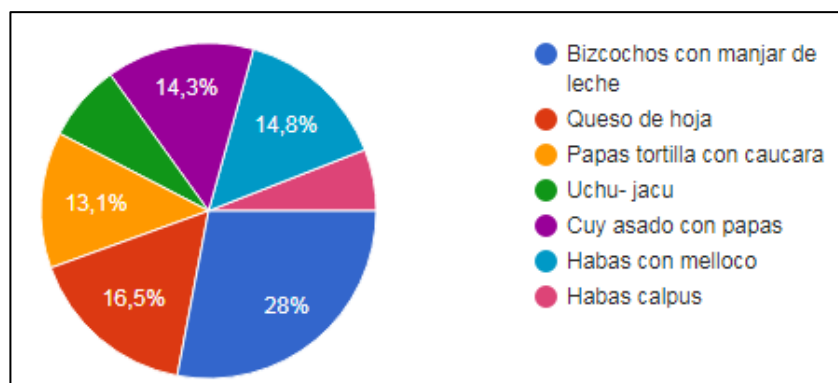
**Pregunta 7:** ¿De los siguientes platos típicos y tradicionales indique cual se ha servido en el cantón?

**Tabla 8.** Pregunta 7

| Opciones                      | Cantidad   | Porcentaje  |
|-------------------------------|------------|-------------|
| Biscochos con manjar de leche | 95         | 28%         |
| Queso de hoja                 | 56         | 16.5%       |
| Papas tortilla con caucara    | 45         | 13.1%       |
| Uchu- jacu                    | 25         | 7.4%        |
| Cuy asado con papas           | 49         | 14.3%       |
| Habas con melloco             | 50         | 14.8%       |
| Habas calpus                  | 20         | 5.9%        |
| <b>Total</b>                  | <b>340</b> | <b>100%</b> |

**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

**Gráfico 7.** Pregunta 7



**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

### Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 28% que corresponde a 95 personas han degustado de los biscochos con manjar de leche, el 16.5% los cuales son 56 individuos han degustado del queso de hoja, 50 personas que corresponde al 14.8% han degustado de las habas con mellocos, 49 personas siendo el 14.3% han degustado del cuy asado con papas, el 13.1% que corresponde a 45 personas han degustado de las papas tortilla con

caucara, el 7.4 correspondiente a 25 personas han degustado del uchu-jacu y el 5.9% que son 20 personas han degustado de las habas calpus.

## Discusión

En base a los resultados se puede notar que los bizcochos con manjar de leche es el plato gastronómicos más consumido, seguido por el queso de hoja y se puede evidenciar que las habas con melloco, cuyo asado con papas y las papas tortilla con caucara son platos consumidos casi a la par mientras que los menos consumidos son el uchu-jacu y las habas calpus.

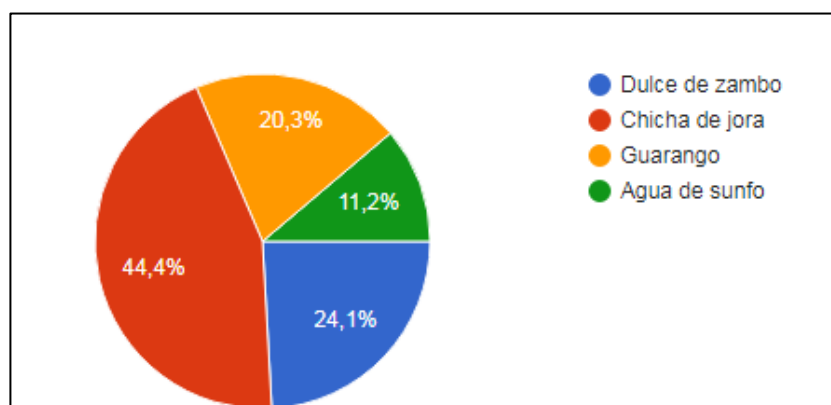
**Pregunta 8:** ¿De los siguientes dulces y bebidas tradicionales indique cual le gustaría servirse en el cantón?

**Tabla 9.** Pregunta 8

| Opciones       | Cantidad   | Porcentaje  |
|----------------|------------|-------------|
| Dulce de zambo | 82         | 24.1%       |
| Chicha de jora | 154        | 44.4%       |
| Guarango       | 82         | 20.3%       |
| Agua de sunfo  | 38         | 11.2%       |
| <b>Total</b>   | <b>340</b> | <b>100%</b> |

**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

**Gráfico 8.** Pregunta 8



**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

## **Análisis**

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia 151 personas que son el 44.4% se servirían la bebida denominada chicha de jora, el 24.1% que comprende 82 personas les gustaría servirse el dulce de zambo mientras que el 20.3% que son 69 personas se servirían el guarango y el 11.2% que comprende 38 personas se prefieren el agua de sunfo.

## **Discusión**

En base a los resultados se puede notar que la chicha de jora tiene más aceptación, mientras que el dulce de zambo y el guarango tienen una aceptación promedio y el agua de sunfo no tiene mucha aceptación con respecto a lo que las personas degustarían en el cantón.

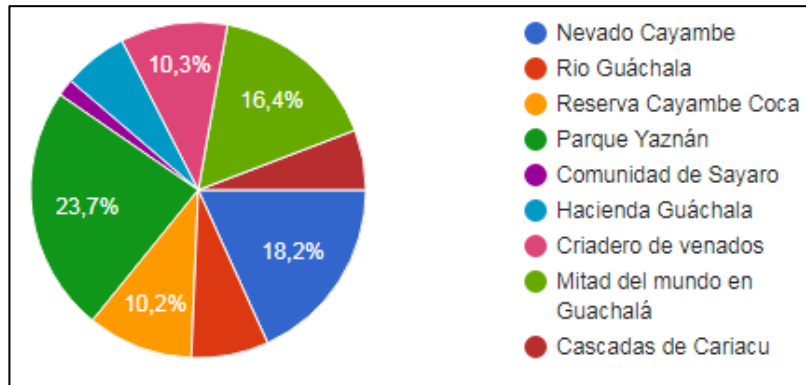
**Pregunta 9:** ¿Cuál de los siguientes atractivos turísticos ha visitado en el cantón?

**Tabla 10.** Pregunta 9

| <b>Opciones</b>      | <b>Cantidad</b> | <b>Porcentaje</b> |
|----------------------|-----------------|-------------------|
| Nevado Cayambe       | 62              | 18.2%             |
| Rio Guáchala         | 25              | 7.4%              |
| Reserva Cayambe Coca | 34              | 10.2%             |
| Parque Yasnán        | 81              | 23.7%             |
| Comunidad de Sayaro  | 6               | 1.7%              |
| Hacienda Guachalá    | 21              | 6.2%              |
| Criadero de venados  | 35              | 10.3%             |
| Mítad del mundo      | 56              | 16.4%             |
| Cascada de Cariacu   | 20              | 5.8%              |
| <b>Total</b>         | <b>340</b>      | <b>100%</b>       |

**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

**Gráfico 9.** Pregunta 9



**Elaborado por:** Pillajo, A (2021).

### **Análisis**

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 23.7% correspondiente a 81 personas han visitado el Parque Yaznán, el 18.2% que son 62 personas han visitado el Nevado Cayambe, el 16.4% que corresponde 56 personas han visitado la Mitad del mundo, el 10.3% siendo 35 han visitado el criadero de venados, el 10.2% que son 34 personas han visitado la Reserva Cayambe Coca, el 7.4% perteneciente 25 personas han visitado el Rio Guachalá, el 6.2% que son 21 personas han visitado la Hacienda Guachalá, el 5.8% siendo 20 personas han visitado las cascadas de Cariacu y el 1.7% perteneciente a 6 personas han visitado la comunidad de Sayaro.

### **Discusión**

En base a los resultados se puede notar que el atractivo turístico más visitado es el parque Yaznán, seguido por el nevado Cayambe y la Mitad del mundo, mientras que el criadero de venados, la Reserva Cayambe Coca tienen una visita promedio, los que tienen menos visitas son el Rio Guachalá, la hacienda Cuachalá, las cascadas de Cariacu y el que casi no tiene visitas es la comunidad de Sayaro.

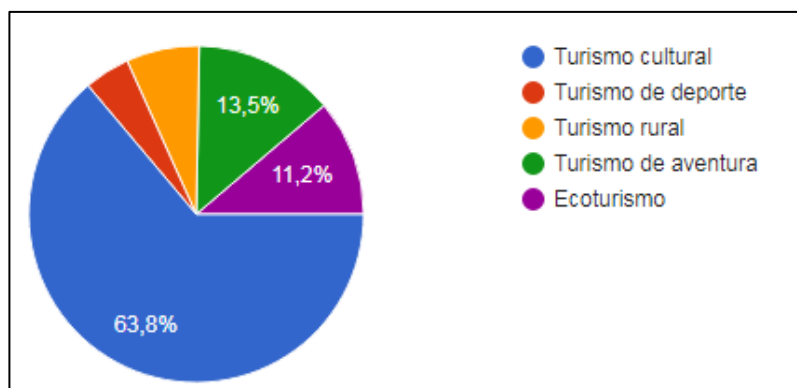
**Pregunta 10:** ¿Cómo describe el tipo de visita que realizo al cantón Cayambe?

**Tabla 11.** Pregunta 10

| Opciones            | Cantidad   | Porcentaje  |
|---------------------|------------|-------------|
| Turismo cultural    | 217        | 63.8%       |
| Turismo de deporte  | 15         | 4.4%        |
| Turismo rural       | 24         | 7.1%        |
| Turismo de aventura | 46         | 13.5%       |
| Ecoturismo          | 38         | 11.2%       |
| <b>Total</b>        | <b>340</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

**Gráfico 10.** Pregunta 10



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

### Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el 63.8% que conforma 217 personas han realizado un turismo cultural, el 13.5% correspondiente a 46 personas han realizado turismo de aventura, el 11.2% que son 38 personas han realizado ecoturismo, el 7.1% conformado por 24 personas han realizado turismo rural, y el 4.4% que son 15 personas han realizado un turismo de deporte.

### Discusión

En base a los resultados se puede notar que el tipo de visita más realizado es el turismo cultural, seguido por el turismo de aventura y ecoturismo mientras que los menos realizados son turismo rural y de deporte.

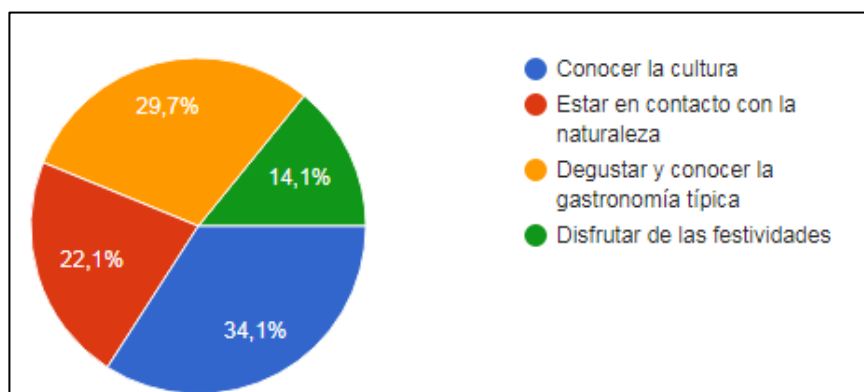
**Pregunta 11:** ¿Cómo describe el tipo de visita que realizo al cantón Cayambe?

**Tabla 12.** Pregunta 11

| Opciones                                 | Cantidad   | Porcentaje  |
|------------------------------------------|------------|-------------|
| Conocer la cultura                       | 116        | 34.1%       |
| Estar en contacto con la naturaleza      | 75         | 22.1%       |
| Degustar y conocer la gastronomía típica | 101        | 29.7%       |
| Disfrutar de las festividades            | 48         | 14.1%       |
| <b>Total</b>                             | <b>340</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Pillajo, A (2021).

**Gráfico 11.** Pregunta 11



Elaborado por: Pillajo, A (2021).

### Análisis

De acuerdo con el gráfico de las 340 personas encuestadas que pertenecen al 100% se evidencia que el motivo por el que volverían a visitar el cantón Cayambe es con un 34.1% correspondiente a 116 personas, por conocer la cultura, el 29.7% conformado por 101 personas, por degustar y conocer la gastronomía típica, mientras que 75 personas que son el 22.1% visitarían para estar en contacto con la naturaleza y el 14.1% conformado por 48 personas visitarían por disfrutar de las festividades.

### Discusión

En base a los resultados se puede notar que conocer la cultura, degustar y conocer la gastronomía típica son las principales motivaciones por las que los turistas volverían a

visitar el cantón, seguida por estar en contacto con la naturaleza y al final está la motivación de disfrutar de las festividades.

### 3.2 Verificación de hipótesis

Para realizar la verificación de la hipótesis de la investigación se utilizó el programa IBM SPSS con la prueba del Chi-cuadrado.

#### 3.2.1. Planteamiento de la hipótesis

**Tabla 13.** Planteamiento para la verificación de la hipótesis

|           |                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>H1</b> | La gastronomía del cantón Cayambe SI SE RELACIONA con el turismo cultural. |
| <b>H2</b> | La gastronomía del cantón Cayambe NO SE RELACIONA con el turismo cultural. |

Elaborado por: Pillajo, A (2021)

#### 3.2.2. Nivel de significancia

$\alpha=5\%$

Esto quiere decir que la hipótesis se valida con un error de tipo 1 del 5% lo que significa que puede existir una probabilidad de 5% de rechazar la H0 (hipótesis nula) cuando se debía haber aceptado.

#### 3.2.3. Regla de decisión

Criterio por medio del cual se rechaza o se acepta la hipótesis

$H_0 = P\text{-valor (sig.)} > 0,05$

$H_1 = P\text{-valor (sig.)} \leq 0,05$

#### 3.2.4. Estadístico a utilizar

Tomando en cuenta que la presente investigación es de carácter no experimental, además que la variables se analizan con datos cualitativos- nominales, la hipótesis se valida por medio de la prueba del Chi-cuadrado con la asociación de variables.

#### 3.2.5. Cálculo

Para realizar el cálculo se utiliza el software estadísticos SPSS, en la cual se considera las siguientes preguntas: Pregunta 10: ¿Cómo describe el tipo de visita que realizó al cantón Cayambe?, Pregunta 11: ¿Cuál es el motivo por el cual volvería a visitar el cantón Cayambe?

### 3.2.6. Resultados

Figura 1. Tabulación cruzada

**¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? \* ¿Conoce la oferta gastronómica del cantón Cayambe?**

| Tabla cruzada                                                                |                                                                                          |                                                                                          | ¿Conoce la oferta gastronómica del cantón Cayambe? |       | Total  |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------|--------|
|                                                                              |                                                                                          |                                                                                          | Si                                                 | No    |        |
| ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? | Conocer la cultura                                                                       | Recuento                                                                                 | 98                                                 | 18    | 116    |
|                                                                              |                                                                                          | % dentro de ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? | 84.5%                                              | 15.5% | 100.0% |
|                                                                              | Estar en contacto con la naturaleza                                                      | Recuento                                                                                 | 56                                                 | 19    | 75     |
|                                                                              |                                                                                          | % dentro de ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? | 74.7%                                              | 25.3% | 100.0% |
| Degustar y conocer la gastronomía                                            | Recuento                                                                                 | 84                                                                                       | 17                                                 | 101   |        |
|                                                                              | % dentro de ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? |                                                                                          | 83.2%                                              | 16.8% | 100.0% |
| Disfrutar de las festividades                                                | Recuento                                                                                 | 38                                                                                       | 10                                                 | 48    |        |
|                                                                              | % dentro de ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? |                                                                                          | 79.2%                                              | 20.8% | 100.0% |
| Total                                                                        | Recuento                                                                                 | 276                                                                                      | 64                                                 | 340   |        |
|                                                                              | % dentro de ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? |                                                                                          | 81.2%                                              | 18.8% | 100.0% |

Elaborado por: Pillajo, A (2021)

Figura 2. Prueba Chi-cuadrado

| Pruebas de chi-cuadrado      |                    |    |                                      |
|------------------------------|--------------------|----|--------------------------------------|
|                              | Valor              | df | Significación asintótica (bilateral) |
| Chi-cuadrado de Pearson      | 3.299 <sup>a</sup> | 3  | .348                                 |
| Razón de verosimilitud       | 3.189              | 3  | .363                                 |
| Asociación lineal por lineal | .236               | 1  | .627                                 |
| N de casos válidos           | 340                |    |                                      |

a. 0 casillas (.0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 9,04.

Elaborado por: Pillajo, A (2021)

### 3.2.7. Decisión

Después de analizar los resultados obtenidos de la prueba del Chi-cuadrado que es 0.348 de significancia (0.05) lo que demuestra que la hipótesis H0 (hipótesis nula) y se confirma que:

“La gastronomía del cantón Cayambe NO SE RELACIONA con el turismo”



## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### CONCLUSIONES

- Cayambe es un cantón de la provincia de Pichincha que cuenta con una variada gastronomía y una riqueza cultural única, al ser el asentamiento de la cultura kayambi posee una rica herencia cultural y culinaria, despertando el interés de los turistas para visitar, conocer y degustar de los sabores que ofrece, por otro lado aún existe desconocimiento sobre la variada oferta gastronómica, que debería ser impulsada y ofertada en mayor cantidad.
- Se concluye que el en cantón Cayambe se ha trabajado poco en la promoción de la gastronomía y el turismo cultural, en vista que en los resultados que se obtuvieron en la encuesta las personas desconocen de la oferta gastronómica y de los diferentes atractivos turísticos centrándose solo en los más populares, perdiendo la oportunidad de conocer y degustar más variedad de productos gastronómicos y turísticos.
- Sabiendo del gran potencial turístico y gastronómico que tiene el cantón Cayambe, la visita a los diferentes atractivos turísticos y establecimientos de oferta gastronómica es baja, esto se debe al desconocimiento y la poca promoción turística que tienen los mismo, en el caso gastronómico varios de los platos típicos y ancestrales se están perdiendo con el pasar de los años, si bien es cierto la gastronomía es parte de la motivación de los turistas para visitar el cantón se recalca que este ámbitos es parte de la cultura por lo que la gastronomía contribuye al desarrollo del turismo cultural en Cayambe.
- Para la preparación de los diferentes platos típicos y ancestrales se usan ingredientes que son cultivados la parte andina del Ecuador, estos productos por sus características brindan a las personas complementos nutricionales debido a que son productos obtenidos en el sector para la específica elaboración gastronómica.

- Se crea un instrumento digital que engloba información con datos explicativos e imágenes sobre los diferentes platos gastronómicos y aspectos culturales que facilite a los turistas adquirir conocimientos sobre la gastronomía que el cantón Cayambe oferta al público, contribuyendo al desarrollo del turismo cultural de un lugar que ha sido cuna de uno de los pueblos indígenas que hasta la actualidad hace su lucha para que la herencia ancestral no se pierda o quede en el olvido.

## RECOMENDACIONES

- Es importante trabajar en la promoción gastronómica del cantón, por diferentes medios que pueden ser sitios web, redes sociales, prensa, radio, TV, etc. Para de esta manera poder llegar a más personas y ser receptores de turistas que busquen conocer la gastronomía y la cultura.
- Trabajar en la promoción turística de los diferentes atractivos que tiene el cantón, brindando una oferta más amplia de la que las personas conocen, dando alternativas de visita, donde se abran oportunidades para ofertar los diferentes platos típicos y así las personas tengan la oportunidad de conocer mucho más.
- La capacitación a las personas que están involucradas en la parte turística y gastronómica en cuanto a turismo y manejo de turistas es importante para poder promocionar y brindar servicios turísticos de calidad, que hagan sentir a los turistas como en casa o acogidos para de esta manera crear un vínculo y motivación de regresar.
- El trabajo conjunto de las autoridades competentes y profesionales en la rama del turismo y la gastronomía es importante de esta manera se podrán formar proyectos exitosos a fin del desarrollo del turismo cultural dentro del cantón y con ello la promoción turística y la recepción de turistas, quienes siempre buscan un buen servicio donde puedan sentirse cómodos y vivir experiencias gratificantes.
- Usar instrumentos webs en un punto importante al momento de difusión turística esto permitirá llegar a más personas, debido al auge de los sitios webs.

## **PROPUESTA**

### **Revista digital “La gastronomía y el turismo cultural en el cantón Cayambe”**

Las revistas digitales es un medio de transición entre la antigua revista impresa y lo que viene a futuro. Por todo esto se puede definir a la revista digital como una secuencia de contenidos que habla de un tema y que su publicación se lo realiza por medios digitales, su elaboración puede ser con instrumentos multimedia que la hace más llamativa, se la puede distribuir por medio de plataformas y en formato PDF.

La presente revista denominada “La gastronomía y el turismo cultural en el cantón Cayambe” encierra información sobre la gastronomía del cantón Cayambe sus platos típicos, los ingredientes y la preparación, siendo parte importante para el desarrollo del turismo cultural del cantón.

Los platos típicos y ancestrales que se detallan son: bizcochos, queso de hoja, manjar de leche, papas tortilla con caucara, uchú-jacu, cuy asado con papas , habas con mellocos, habas calpus, dulce de zambo, chicha de jora, guarango, agua de zunfo.

### **Objetivos**

#### **Objetivo general:**

Reconocer los diferentes platos típicos y ancestrales del cantón Cayambe como parte del turismo cultural.

#### **Objetivos específicos:**

Detallar la historia, ingredientes y preparación de los diferentes platos típicos del cantón Cayambe

Aportar con información sobre la gastronomía del cantón como parte de la herencia cultural.

Contribuir al desarrollo del turismo cultural por medio de información gastronómica usando medios digitales.

## **Metodología**

Se realiza la investigación de las historias, ingredientes y preparación de cada uno de los platos típicos y ancestrales.

Se fija el índice de contenidos

Se redacta la revista y se realiza el diseño con aplicaciones web.

**Para la realización de la revista digital se sigue la siguiente estructura:**

- Portada
- Índice de contenidos
- Contenido datos importantes, atractivos turísticos y platos típicos. Adicional se usan imágenes.
- Glosario

## **Link revista digital**

[https://issuu.com/perseveringenglishgroup8/docs/revista\\_2\\_comprimido](https://issuu.com/perseveringenglishgroup8/docs/revista_2_comprimido)

Figura 3: Revista digital



Elaborado por: Pillajo, A (2021)

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Acosta, R. (2009). El cultivo de maíz, su origen y clasificación. El maíz en Cuba. *Redalyc*, 2.
- Ango, K. & Crijalva, S. (2015). Análisis económico de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las queseras artesanales del canton Cayambe, perteneciente a la asociación de productores lácteos de la mitad del mundo. *Universidad Politécnica Salesiana sede Quito*, 17.
- Bombón, S. (2017). La gastronomía típica como factor de desarrollo turístico del canton Tisaleo provincia de Tungurahua. *Universidad Técnica de Ambato*, 33.
- Bonifaz, G. (2018). "Miske" destilado de penco agave americano andino. *Mishky Huarmy*, 1.
- Bonifaz, G. (2018). "Miske" destilado de penco agave americano andino. *Mishky Huarmy*, 1.
- Borja, L. (2019). Cual es la historia del dulce de Leche. *Ámbito*, 1.
- Campoverde, C. (09 de 2015). Perfil de los visitantes que escogen a Cuenca-Ecuador como un destino de turismo idiomático. *Universidad de Cuenca*, 18.
- Cataña, M. (2015). Levantamiento de información del inventario gastronómico del cantón Cayambe. *UDLA, Escuela de gastronomía*, 22.
- Cataña, M. (2015). Levantamiento de información del inventario gastronómico del Canton Cayambe. *UDLA, Escuela de Gastronomía*, 39.
- Chanatsig, M. &. (2014). Plan de desarrollo turístico comunitario para la parroquia de Olmedo, cantón Cayambe, provincia de Pichincha. *Universidad Central del Ecuador*, 32.
- Díaz, M. (s.f). Receta de dulce de leche . *Vix*, 1.
- Fonseca, E. (2016). Evaluación invitro de la actividad microbiana del aceite esencial de sunfo frente a patógenos de enfermedades respiratorias. . *Universidad Politécnica Salesiana sede Quito*, 19.
- GADIP Cayambe. (2017). Festividades del cantón Cayambe. *Plan Estratégico de desarrollo Turístico Sostenible e Innovación del Cantón Cayambe*, 98,99.
- GADIP Cayambe. (2017). Relevancia del turismo en el cantón Cayambe. *Plan estratégico de desarrollo turístico sostenible e innovación del Cantón Cayambe*, 129.
- GADIP Municipio de Cayambe. (2018). Cayambe turismo. *GADIP Municipio de Cayambe*, 1.

- Gastro. (2018). Caucara, Sabor ecuatoriano. *Gastro*, 1.
- INEC. (2010). Poblacion del cantón Cayambe. *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos* .
- Info Ecuador . (2010). Queso de hoja . *Info Ecuador* , 1.
- Jimmy. (08 de 02 de 2015). Reseña hiatorica Cayambis. *Cayambi city*, 1.
- Llensa, E. (2017). Definiciones de revista digital. *Consultor de marketing digital*, 1.
- Maldonado, K. (2019). Estudio del perfil del turista visitante al nevado Cayambe. *Universidad Técnica del Norte*, 51.
- Martín, V. (2020). El mote andino, un alimento ancestral y sagrado. *bon viveur*, 1.
- Montenegro, E. (21 de 12 de 2016). Cocina Tradicional Ecuatoriana . *Universidad San Franciscico de Quito* , 10.
- OMT. (2005 - 2007). GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO. *Organización Mundial de Turismo* , 12.
- ONWTO. (2020). Tourism Definitions . *World Tourism Organization*, 31.
- Ortiz, A. Vivas, A. & Molina, C. (2018). Turismo Cultural y su incidencia en el comportamiento del consumidor del sector turisticos de la provincia de Cotopaxi. *Universidad de la Fuerzas Armadas*, 5.
- Padilla, L. (2012). Estudio investigativo del zambo y su aplicación en la gastronomía. *Universidad Tecnológica Equinoccial*, 21.
- Padilla, M. (2010). El maíz y la cultura que se desarrollo a su alrededor . *Universidad de Cuenca*, 20, 21.
- Paliwal, R. (s.f). Origen, evolución y difusión del maíz. *Fao.org*, 1.
- PC. (2020). ¿Qué elementos multimedia existen? *Instituto Europeo de periodismo y comunicación* , 1.
- Plan Estrategico de Desarrollo sostenible e innovacion del Canton Cayambe. (2017). Plan Estrategico de Desarrollo sostenible e innovacion del Canton Cayambe. 134.
- Quillupangui, A. & Torres, N. . (2010). La gastronomía tradicional Kayambi para el desarrollo local, caso de estudio parroquia Juan Montalvo. *Universidad de las Fuerzas Armadas* , 136.



- Quillupangui, J. &. (2020). Gastronomía tradicional Kaymbi para el desarrollo local, caso de estudio parroquia Juan Montalvo , Cayambe. *Universidad de las Fuerzas Armadas*, 140.
- Ramirez, D. (2019). Los populares bizcochos de Cayambe. *Gastronomia.com*, 1.
- Reyes, R. (05 de 2017). Incidencia del turismo cultural en el desarrollo de la comuna Valdivia, provincia de Santa Elena. *Universidad Estatal Península de Santa Elena*, 12.
- Salinas, Á. &. (2017). Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay. *Universidad de Guayaquil*, 5,6.
- Saquilanda, M. (s.f.). Producción orgánica de cultivos andinos. *UNOCANC*, 148.
- Saquina, S. (2018). El Turismo Cultural: Estudio de la fiesta Patrimonial Diablada Pillareña. *Universidad Técnica de Ambato*, 18.
- Sergio. (14 de 05 de 2015). Turismo Cultural . *Gobierno de Mexico* , 1.
- Sergio. (2019). Revistas Digitales – Qué Son, Ventajas Y Cómo Elaborarlas. *Digital-editorial*, 1.
- Silva, S. (2017). Semillas de sambo aplicadas en la cocina moderna. *Escuela de gastronomía*, 12.
- Solórzano, J. (2020). El tren y la panamericana dinamización, la comercialización del bizcocho. En J. S. Freire, *El bizcocho, patrimonio de la identidad intercultural de Cayambe* (pág. 20). Cayambe: Pasquel Producciones Periodísticas.
- Suquilanda, M. (s.f.). Producción orgánica de cultivos andinos. *UNOCANC*, 34.
- Tapia, C. (2015). Plan de marketing para el posicionamiento de la gastronomía ancestral de la parroquia Cayambe del cantón Cayambe de la Provincia de Pichincha . *Universidad de las Fuerzas Armadas*, 47.
- Torres, W. (25 de diciembre de 2015). Cayambe concentra varias actividades productivas. *El telégrafo*, pág. 1.
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral de cantón Cayambe, Uchujacu. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del cantón Cayambe, aji con pepa de sambo. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del cantón Cayambe, chicha de jora. (A. Pillajo, Entrevistador)

- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del Canton Cayambe, habas con melloco. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del cantón Cayambe, Mote. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del cantón Cayambe, Papas tortilla con caucara. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). comida típica y ancestral del cantón Cayambe, sunfo. (A. Pillajo, Entrevistador)
- Tutillo, W. (23 de 11 de 2020). Comida típica y ancestral del cantón Cayambe, zambo de dulce. (A. Pillajo, Entrevistador)
- UNWTO. (2020). Tourism Definitions . *Wold Tourism Organization* , 45.
- Valladares, J. (2015). Plan de marketing de las costumbres y tradiciones de la parroquia Juan Montalvo ubicada en el cantón Cayambe con la finalidad de impulsar la actividad turistica. . *Instituto Tecnológico Cordillera*, 23.
- Vega et al. (10 de 2018). Gastronomía Ecuatoria y el turismo local . *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 2.
- Vera, J. (01 de 03 de 2020). Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronomica de Patate. *Universidad Técnica de Ambato*, 7.
- Yépez, C. (2010). Elboracion de un producto audiovisual del sitio arqueologico monumental templo sagrado puntiatsil del cantón Cayambe . *Universidad Técnica del Norte* , 2.

## ANEXOS

### Anexo 1 – Carta compromiso

#### CARTA COMPROMISO

Cayambe, 10 de noviembre 2020

Doctor  
Marcelo Nuñez  
**PRESIDENTE**  
**UNIDAD DE TITULACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

De mi consideración:

Yo, **Wilson Walter Tutillo Quishpe** en mi calidad de **Gerente Chef propietario** de la empresa **A Barro y Leña** me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **“LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE”** propuesto por la Srta. **Blanca Alexandra Pillajo Escobar**, portador/a de la Cédula de Ciudadanía **1724679285**, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



**Wilson Walter Tutillo Quishpe –Chef propietario A Barro y Leña**




**Cédula de Ciudadanía: 1711549152**

**No teléfono convencional: (593) (02) 2127268**

**No teléfono celular: 0987348749**

**Correo electrónico: [abarrolena@gmail.com](mailto:abarrolena@gmail.com)**

## Anexo 2 - Ficha de producto elaborado para recolección de información

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <b>PRODUCTO : BIZCOCHOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte ( ) Bebida ( ) Postre (X) Salsa ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico ( ) Criollo (X) Contemporáneo ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Lugares de consumo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| Parte céntrica y alrededores de la ciudad de Cayambe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano (X) Festivo ( ) Estacional ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                   |                                                                                     |
| <p>En Cayambe toma protagonismo con el nacimiento de la locomotora, y el paso el tren de Alfaro donde la estación se llenó de comerciantes que ofrecían los bizcochos y el queso de hoja, convirtiéndose rápidamente en un producto obligatorio de comprar por los viajeros para alimentarse y llevar a casa.</p>                                                                                                    |                                                                          |                                                                                     |
| <b>PREPARACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Ingredientes:</b> harina, mantequilla, manteca, anís de castilla, yemas de huevo, sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Procedimiento:</b> Se realiza una mezcla de harina con las yemas de huevo, mantequilla, manteca, agrega sal y el anís de castilla y se realiza una amasada fuerte hasta que todo se compacte y quede uniforme y suave, después se forma la “banda” o “correa” de aproximadamente 60 cm de largo por 10 cm de ancho de estos 2 cm son para la cabeza, se corta trozos de 4 cm y en una lata se introduce al horno. |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Propiedades:</b> Posee vitamina B proporciona calcio, fósforo, hierro, potasio Y magnesio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                                                                     |

**Estado de conservación:** Común ( X ) Escaso ( ) En peligro ( )



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO  
DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO  
ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO



**PRODUCTO : MANJAR DE LECHE**

**Tipo:** Sopa ( ) Plato Fuerte ( ) Bebida ( ) Postre ( X ) Salsa ( )

**Ancestralidad:** Prehispánico ( ) Criollo ( X ) Contemporáneo ( )

**Lugares de consumo**

Parte céntrica de la ciudad y aledaños.

**Época de consumo:** Cotidiano ( X ) Festivo ( ) Estacional ( )

**DESCRIPCIÓN**

Es un dulce típico del cantón Cayambe, su preparación se basa en caramelizar leche con azúcar y es buen acompañante de los bizcochos.

**IMAGEN DEL PRODUCTO**



**PREPARACIÓN**

**Ingredientes:** Leche, azúcar, bicarbonato de sodio, aceite de vainilla.

**Procedimiento:** Poner a hervir la leche a fuego medio, antes de hervir agregar azúcar y batir constantemente, agregar la esencia de vainilla y bicarbonato de sodio y seguir batiendo pacientemente hasta que tome color de manjar y obtenga su espesor.

**Propiedades:** Posee menos calorías, aproximadamente 315 calorías por 100 gramos, menos que otros alimentos.

**Estado de conservación:** Común ( X ) Escaso ( ) En peligro ( )



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO  
DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO  
ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO



**PRODUCTO : PAPAS TORTILLA CON CAUCARA**

**Tipo:** Sopa ( ) Plato Fuerte (x) Bebida ( ) Postre ( ) Salsa ( )

**Ancestralidad:** Prehispánico ( ) Criollo (x) Contemporáneo ( )

**Lugares de consumo:** Parroquia de Juan Montalvo

**Época de consumo:** Cotidiano ( ) Festivo (x) Estacional ( )

**DESCRIPCIÓN**

Se la realiza con carne de vaca un animal que llevo junto con los españoles en la época de la conquista. Su nombre se origina de la lengua Kichua “cau” que quiere decir a punto de madurar y “cara” que se refiere al pellejo o cuero.

**IMAGEN DEL PRODUCTO**



**PREPARACIÓN**

**Ingredientes:** Papas, caucara (tapa shungo de res), ajo, comino, pimienta, mantequilla, cebolla, larga, cilantro, lechuga, zanahoria, remolacha, aceite, limón y sal.

**Procedimiento:** . Hervir el agua y poner las papas hasta su punto de cocción, escurrirlas y aplastarlas hasta que quede blando. Saltear la caucara con sal, ajo, comino y pimienta, agregar un poco de agua, dejarla hervir y segregar, escurrir la caucara. Poner en la sartén, mantequilla, achote, cebolla larga finamente picada, jugo de la caucara, agregar el cilantro dejarle hervir por 3 minutos, mezclar con la

|                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| papa ablandada y hacer las tortillas. Poner al tortero y asarlas con un poco de manteca de chanco a un costado de las papas agregar la caucara y tostarlas. |
| <b>Propiedades:</b> Al poseer papa brinda hierro, potasio, ácido fólico, vitaminas C y B y de la carne aporta hierro.                                       |
| <b>Estado de conservación:</b> Común ( X ) Escaso ( ) En peligro ( )                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <b>PRODUCTO : - UCHU- JACU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Tipo:</b> Sopa (X) Plato Fuerte ( ) Bebida ( ) Postre ( ) Salsa ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico ( X ) Criollo ( ) Contemporáneo ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Lugares de consumo:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| Comunidades del cantón                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano ( ) Festivo ( X ) Estacional ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                   |                                                                                     |
| <p>Uchu significa ají, jacu significa polvo, es un polvo que se realiza a base de varios granos, se ha transmitido de generación a generación y tiene al menos 200 años de antigüedad, en este plato se refleja el cultivos de los diferentes granos y forma parte de la festividad del pueblo Kayambi donde ofrece como representación de la abundancia.</p> |                                                                          |                                                                                     |
| <b>PREPARACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Ingredientes:</b> Harina de uchu-jacu, carne de res ahumada o borrega, mote, queso, huevo.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                                                                     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Procedimiento:</b> Preparación: harina: moler maíz amarillo, chulpi, haba, alverja, frejol, trigo, morocho semitostados adicionar, achote, ajo y comino.</p> <p>Preparación de la colada: Poner a hervir el agua y poner a la carne de res (o borrego), ya cosida la carne incorporar la colada de uchu-jacu meciéndola para evitar grumos, después ponemos el mote y lo dejamos hervir, cocinar los huevos y cortar en la mitad, cortar el queso en lonjas, asar el cuy a leña y hacer presas.</p> <p>Emplatado: colocar la colada con el mote y el pedazo de res agregar el cuy asado, el huevo y el queso, acompañado de ají y chicha de jora</p> |
| <p><b>Propiedades:</b> Contribuye con proteínas, carbohidratos y grasas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso ( ) En peligro (x )</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <p><b>PRODUCTO : CUY ASADO CON PAPAS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |  |
| <p><b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte (x ) Bebida ( ) Postre ( ) Salsa ( )</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                              |  |
| <p><b>Ancestralidad:</b> Prehispánico (x ) Criollo ( ) Contemporáneo ( )</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |  |
| <p><b>Lugares de consumo</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |  |
| <p>Se consume en la ciudad por medio de establecimientos que se dedican a venderlos preparados y en las parroquias y comunidades del cantón donde se los cría.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |  |
| <p><b>Época de consumo:</b> Cotidiano ( ) Festivo (x) Estacional ( )</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |  |
| <p style="text-align: center;"><b>DESCRIPCIÓN</b></p> <p>Se dice que el cuy es originario de las zonas andinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia, en Ecuador hay vestigios de su domesticación de hace 2500 a 3600 años, en el periodo prehispánico los que criaban y consumían esta carne eran culturas andinas como la Narrio, en ese entonces se preparaban asado, deshidratado y loco sin condimentos solo acompañado con sal y ají.</p> | <p style="text-align: center;"><b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b></p>            |  |






|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PREPARACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Ingredientes:</b> Aliño: ajo, pimienta, comino, cebolla paiteña, sal, orégano seco, romero, apio, y salsa de soya.<br>Cuy, papas, lechuga, aguacate, queso, tomate, salsa de cebolla, maní y ají.                                                                                                                    |
| <b>Procedimiento:</b> Aliñar el cuy, marinarle mínimo por 3 horas y poner asar a leña o carbón por 50 a 60 minutos. Pelar las papas y cocinar<br>Emplatado: Agregar lechuga en la base del plato, las papas con la salsa de cebolla y maní y sobre el mismo el cuy asado y acompañar con queso, aguacate y tomate y ají |
| <b>Propiedades:</b> el cuy brinda altos niveles proteicos, bajo en grasa y su colesterol es de buena calidad junto con vitaminas y minerales.                                                                                                                                                                           |
| <b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso ( ) En peligro (x)                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                         |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO                                                                      |                            |
| <b>PRODUCTO : HABAS CON MELLOCOS</b>                                                                                                                                                                                    |                            |
| <b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte (X) Bebida ( ) Postre ( ) Salsa ( )                                                                                                                                                  |                            |
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico (X) Criollo ( ) Contemporáneo ( )                                                                                                                                                    |                            |
| <b>Lugares de consumo:</b>                                                                                                                                                                                              |                            |
| Comunidades del cantón                                                                                                                                                                                                  |                            |
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano ( ) Festivo ( ) Estacional (x)                                                                                                                                                       |                            |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b> |
| Mellocos: hay vestigios de plantas silvestres en el Departamento del Cuzco, en Perú y se lo conoce como kipa ullucos, los cuales son amargos y no se comen. Por otra parte se tiene conocimiento que este tubérculo fue |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>domesticado en la zona Andina aproximadamente en los años 5500 A.C. En Ecuador se cultiva el melloco en mayor cantidad de los sectores de Pichincha y Riobamba.</p> <p>Habas : Con el descubrimiento del Nuevo Mundo llegan a América y se convierte en un cultivo tradicional en Ecuador especialmente para las comunidades indígenas.</p> |  |
| <p><b>PREPARACIÓN</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p><b>Ingredientes:</b> Habas, mellocos, sal y ají.<br/>Encurtido: cebolla larga, cilantro, limón y sal.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <p><b>Procedimiento:</b> Hervir el agua y agregar los mellocos por uno 7 a 8 minutos y agregar las habas, hervir por un lapso de 10 a 15 minutos. Emplatado: Servir a la mesa acompañado del encurtido y ají.</p>                                                                                                                              |  |
| <p><b>Propiedades:</b><br/>Melloco: actúa como cicatrizantes interno y externo, también ayuda para mejorar problemas estomacales.<br/>Habas: aportan con hierro y fosforo que ayuda a mantener el cerebro sano, vitamina B1.</p>                                                                                                               |  |
| <p><b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso ( ) En peligro (x )</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>INPC</b><br/>Instituto Nacional de<br/>Patrimonio Cultural<br/>Ecuador</p> | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <p><b>PRODUCTO : HABAS CALPUS</b></p>                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <p><b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte ( X) Bebida ( ) Postre ( ) Salsa ( )</p>                                                                                       |                                                                                                                                                              |                                                                                       |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico (X) Criollo ( ) Contemporáneo ( )                                                                                               |                                                                                    |
| <b>Lugares de consumo</b>                                                                                                                                          |                                                                                    |
| Comunidades del cantón                                                                                                                                             |                                                                                    |
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano ( ) Festivo ( ) Estacional ( x)                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                 | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>                                                         |
| La historia cuenta que este plato típico era preparado por los indígenas en los tiempos de sequía y hambruna.                                                      |  |
| <b>PREPARACIÓN</b>                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>Ingredientes:</b> Habas, sal y tiesto de barro                                                                                                                  |                                                                                    |
| <b>Procedimiento:</b> Calentar el tiesto, agregar las habas y tostar, sacar y ponerlas en agua hirviendo con sal al gusto hasta que se abra la cascara y escurrir. |                                                                                    |
| <b>Propiedades:</b> aportan con hierro y fosforo que ayuda a mantener el cerebro sano, vitamina B1.                                                                |                                                                                    |
| <b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso ( ) En peligro ( x )                                                                                               |                                                                                    |

|                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <b>PRODUCTO : DULCE DE ZAMBO</b>                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte ( ) Bebida ( ) Postre ( x) Salsa ( )             |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico (x) Criollo ( ) Contemporáneo ( )                |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Lugares de consumo</b>                                                           |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| Se lo consume y expende en la ciudad y comunidades del cantón                       |                                                                                                                                                              |                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano (x) Festivo ( ) Estacional ( )                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>                                                         |
| no se sabe el origen del zambo aunque se dice que podría ser mexicano por sus nombres que se emplean en la lengua náhuatl (chiclayote, lacayote), pero hay evidencia de restos arqueológicos en Perú.                                                                                 |  |
| <b>PREPARACIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
| <b>Ingredientes:</b> zambo maduro endulzado en el sol, canela, dulce.                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>Procedimiento:</b> Pelar el zambo haciendo rodajas, separando las pepas (semillas), ponemos a hervir en una olla con agua hasta que se disuelva la pulpa y quede en fibras, agregamos la canela y el dulce. Se puede comer acompañado con pan o queso y como relleno de empanadas. |                                                                                    |
| <b>Propiedades:</b> aporta fibra para mejorar el tránsito intestinal y brinda carbohidratos.                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |
| <b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso (x) En peligro ( )                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |

|                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO<br/>DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO<br/>ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE<br/>AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p> |  |
| <b>PRODUCTO : CHICHA DE JORA</b>                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Tipo:</b> Sopa ( ) Plato Fuerte ( ) Bebida (x) Postre ( ) Salsa ( )              |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Ancestralidad:</b> Prehispánico (x) Criollo ( ) Contemporáneo ( )                |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Lugares de consumo</b>                                                           |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| Comunidades del cantón                                                              |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>Época de consumo:</b> Cotidiano ( ) Festivo (x) Estacional ( )                   |                                                                                                                                                              |                                                                                       |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                  | <b>IMAGEN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                   |                                                                                       |

En el tiempo de Tupac Yupanqui los sembríos de maíz habrían sido dañados por las fuertes lluvias, lo que ocasionaría que el maíz germinara, se ordena repartir los granos para ser consumidos como mote, pero por características no favorecedoras para consumirlo se lo desecha, siendo consumido por una persona hambrienta y llegando a una embriaguez extrema, porque el fermento del maíz. Después se empieza a elaborar la chicha por su descubriendo como alcohol convirtiéndose en un elemento simbólico en el incario y difundiéndose en los territorios prehispánicos.



**PREPARACIÓN**

**Ingredientes:** Harina de jora, dulce, hierbas aromáticas, arrayan, cedrón, hierva luisa. Frutas: piña, maracuyá

**Procedimiento:** Jora: en el tiempo de cosecha se selecciona el maíz amarillo y el de colores, en la parte de Cayambe se utiliza más el maíz amarillo y un poco del negro. Primero se endulza y seca el maíz en el sol, se remoja y se pone en la sombra hasta que germine por unos 15 días, se lo tapa con las hojas de jorapanga y eucalipto tierno, ya germinado se lo saca a endulzar al solo, una vez seco se lo muele hasta obtener la harina.

Preparación de la chicha: Batir la jora en agua fría y agregar a la olla de agua hirviendo hasta obtener una consistencia deseada, hacerla hervir por una hora y ponerla a enfriar y reservarla. En una olla de agua hirviendo poner el dulce las hierbas aromáticas y las frutas picadas, ya en su punto de cocción, lo poner a enfriar y reservar. Cernir la chicha en un recipiente y la endulzar con el dulce anteriormente preparado, cernir y lista para servir

**Propiedades:** posee propiedades diuréticas, recomendado para diabéticos, contiene encimas y zinc, para los hombres ayuda a la salud de la próstata, ayuda a prevenir la gripe.

**Estado de conservación:** Común (x) Escaso ( ) En peligro ( )



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO  
DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO  
ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO



**PRODUCTO : GUARANGO**

**Tipo:** Sopa ( ) Plato Fuerte ( ) Bebida ( x ) Postre ( ) Salsa ( )

**Ancestralidad:** Prehispánico ( x ) Criollo ( ) Contemporáneo ( )

**Lugares de consumo**

Cangahua, Pingulmi, Olmedo entre otras comunidades y lugares del expendio en todo el cantón.

**Época de consumo:** Cotidiano ( ) Festivo ( ) Estacional ( )

**DESCRIPCIÓN**

El guarango proviene del penco una plata que pertenece a la familia de agaves de la cual se derivan un aproximado de 200 especies y el 70% de estas se localizan en Mexico, En ecuador la especie de agave que existe es el agave americano andino y está en toda la zona Andina conocido como penco o cabuya.

**IMAGEN DEL PRODUCTO**



**PREPARACIÓN**

**Ingredientes:** Penco


**Procedimiento:** La planta del penco esta útil para su extracción del mishke (dulce) a partir de los 12 a 15 años. Se corta algunas de las hojas del penco desde la base llegando al orongopolo (cogollo) perforándole y raspando la pulpa se deja un espacio hueco para que brote el dulce y se extrae en la mañana y tarde por un aproximado de 40 días. Este dulce se lo hierva y se lo pone en fermentación.

**Propiedades:** La vaporización del guarango es buena para aliviar el espasmo

|                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|
| muscular                                                            |
| Afrodisiaco: en bebida fermentada                                   |
| <b>Estado de conservación:</b> Común ( ) Escaso ( x) En peligro ( ) |




### Anexo 3 - Encuesta ejecutada en Google drive



# LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN CAYAMBE

OBJETIVO. – Identificar la motivación de los turistas para visitar el cantón Cayambe en la provincia de Pichincha.

**\*Obligatorio**



Datos de la persona encuestada

1. Género al que pertenece el/la entrevistado/a \*

Masculino

Femenino

2. Rango de edad \*

15 o menos



16-19

20-29

30-39

40-49

50 en adelante





3. ¿Cuál es el motivo por el que viaja al cantón Cayambe? \*

- Conocer la cultura
- Estar en contacto con la naturaleza
- Degustar y conocer la gastronomía típica
- Disfrutar de las festividades

4. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cayambe? \*

- Semanalmente
- Mensualmente
- Anualmente

5. ¿Conoce la oferta gastronómica del cantón Cayambe? \*

- Sí
- No

6. ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cayambe? \*

- Sí
- No

7. ¿De los siguientes platos típicos y tradicionales indique cual se ha servido en el cantón? \*

- Bizcochos con manjar de leche
- Queso de hoja
- Papas tortilla con caucara
- Uchu- jacu
- Cuy asado con papas
- Habas con melloco
- Habas calpus

8. ¿De los siguientes dulces y bebidas tradicionales indique cual le gustaría servirse en el cantón? \*

- Dulce de zambo
- Chicha de jora
- Guarango
- Agua de sunfo

9. ¿Cuál de los siguientes atractivos turísticos ha visitado en el cantón? \*

- Nevado Cayambe
- Rio Guachalá
- Reserva Cayambe Coca
- Parque Yasnán
- Comunidad de Sayaro
- Hacienda Guachalá
- Criadero de venados
- Mitad del mundo en Guachalá
- Cascadas de Cariacu

10. ¿Cómo describe el tipo de visita que realizo al cantón Cayambe? \*

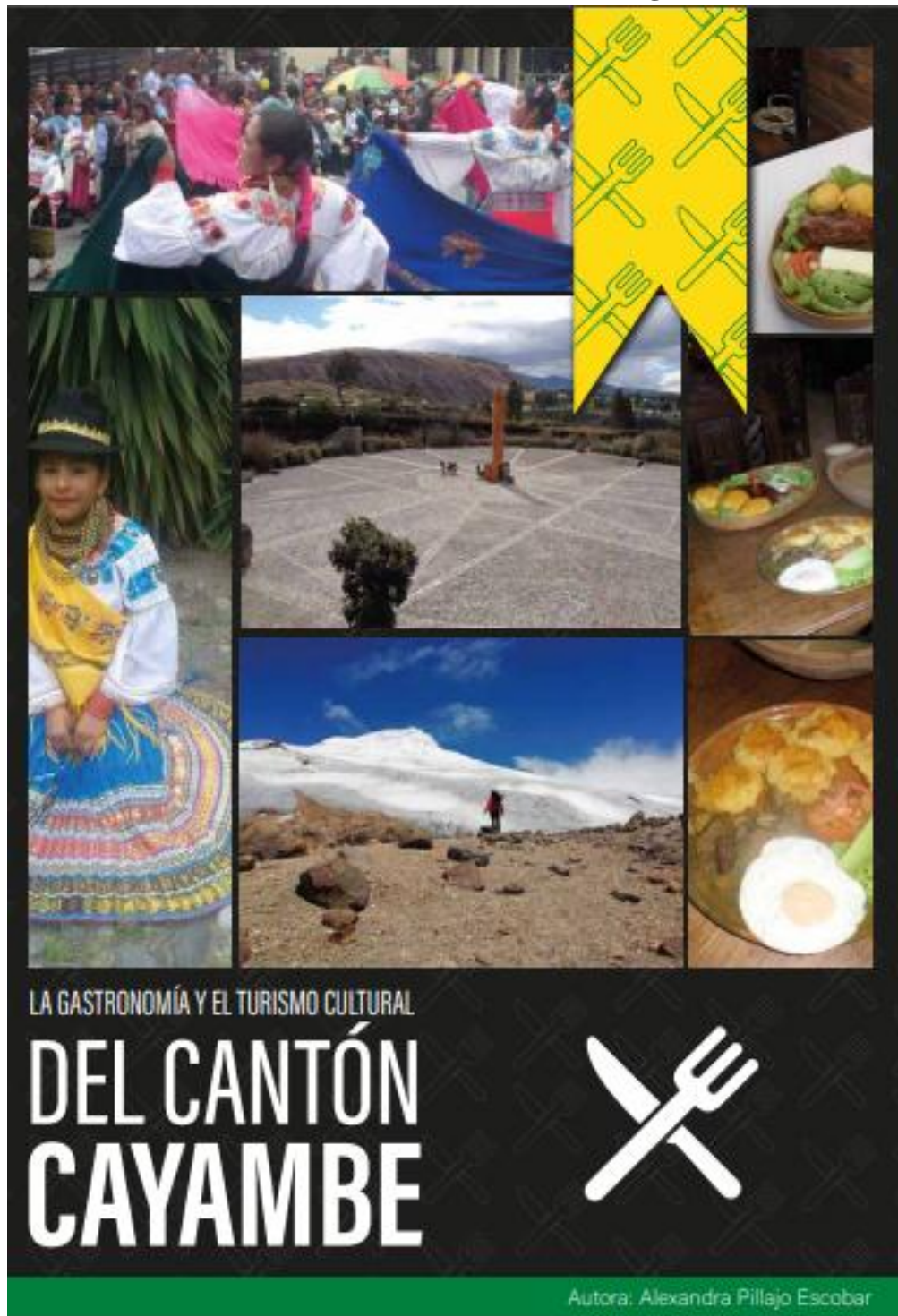
- Turismo cultural
- Turismo de deporte
- Turismo rural
- Turismo de aventura
- Ecoturismo

II. ¿Cuál sería el motivo por el que usted volvería a visitar el cantón Cayambe? \*

- Conocer la cultura
- Estar en contacto con la naturaleza
- Degustar y conocer la gastronomía típica
- Disfrutar de las festividades

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 4 Producto final – Revista digital



# CONTENIDO

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Turismo cultural                                     | 3  |
| Descripción del cantón Cayambe                       | 4  |
| Los principales atractivos turísticos                | 6  |
| La gastronomía típica y ancestral del cantón Cayambe | 7  |
| Platos típicos                                       | 9  |
| Bizcochos                                            | 9  |
| Queso de hoja                                        | 11 |
| Manjar de leche                                      | 13 |
| Papas tortilla con caucara                           | 15 |
| Comida ancestral                                     | 17 |
| Uchu- jacu                                           | 19 |
| Cuy asado con papas                                  | 21 |
| Habas con mellocos                                   | 23 |
| Habas calpus                                         | 25 |
| Dulces y bebidas                                     | 27 |
| Dulce de zambo                                       | 29 |
| Chicha de jora                                       | 31 |
| Guarango                                             | 33 |
| Agua de sunfo                                        | 35 |





# TURISMO CULTURAL

Se puede definir al turismo cultural como una actividad en la cual la principal motivación de visita es el aprender, descubrir, consumir atractivos y productos, ganar experiencias culturales materiales e inmateriales de un determinado lugar. Los diferentes productos turísticos pueden materiales, emocionales, espirituales que distinguen a un sector y que encierra al patrimonio cultural e histórico, el patrimonio gastronómico, artes, literatura, música, entre otros (ONWTO, 2020).

# GASTRONOMÍA TÍPICA Y ANCESTRAL DEL CANTÓN



En el cantón Cayambe la gastronomía local es el tercer eje fundamental en la difusión del turismo, liderado por la ruta del volcán promocionado el Nevado Cayambe, seguido por la potencialización de la mitad del mundo, se resalta que el cantón posee una variada gastronomía siendo el de más acogida y reconocimiento el bizcocho, pero que detrás de este hay algunos más que deberían ser impulsados. También es importante mencionar que el turismo es la tercera actividad más importante dentro del cantón (Maldonado, 2019).



# GLOSARIO

**Gastronomía.-** es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

**Milenario.-** Que tiene mil años o más de edad o de existencia, o que tiene muchos años.

**Ancestral.-** Que tiene un origen muy antiguo.

**Achira.-** Planta herbácea de hojas grandes, con flores rojas o amarillas dispuestas en racimos, que crece en terrenos húmedos de América del Sur; algunas variedades se cultivan como plantas de adorno y otras se usan en medicina popular para tratar la epilepsia.

**Uchu-jacu.-** "Uchu" significa ají, "jacu" significa polvo, es un polvo que se realiza a base de varios granos.

**Costumbres.-** Práctica habitual de una persona, animal o colectividad.

**Sequía.-** Falta de lluvias durante un período prolongado de tiempo que produce sequedad en los campos y escasez de agua.

**Hambre.-** Escasez generalizada de alimentos básicos que padece una población de forma intensa y prolongada.

**Kipa ollucos.-** nombre con el cual antiguamente se lo conocía a los mellocos.

**Abisina.-** fue un reino africano que abarcaba los actuales territorios de Etiopía y Eritrea. En su período de mayor extensión incluía, además, los actuales territorios de Yibuti, el norte de Somalia, el sur de Egipto, el este de Sudán, el oeste de Yemen y un área parte suroccidental de Arabia Saudita.