



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIAL E**

**INFORMÁTICA**

**ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**CARRERA: TURISMO Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**CARACTERIZACIÓN ETNOGRÁFICA, DE LA COCINA TRADICIONAL A BASE  
DEL MAÍZ, COMO UN ELEMENTO DE IDENTIDAD Y DESARROLLO EN EL  
CANTÓN SAN MIGUEL, DE LA PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2017.**

**AUTORAS:**

**CRISTINA ESTEFANIA INCA CASTRO**

**DEYSY YOLANDA COLES TOAPANTA**

**GUARANDA – ECUADOR**

**AÑO 2017**



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIAL E**  
**INFORMÁTICA**

**ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**CARRERA: TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD DE TITULACIÓN: ESTUDIO ETNOGRÁFICO, PREVIO A LA**  
**OBTENCIÓN DEL TÍTULO EN INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE**  
**EMPRESAS DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**CARACTERIZACIÓN ETNOGRÁFICA, DE LA COCINA TRADICIONAL A BASE**  
**DEL MAÍZ, COMO UN ELEMENTO DE IDENTIDAD Y DESARROLLO EN EL**  
**CANTÓN SAN MIGUEL, DE LA PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2017.**

**AUTORAS:**

**CRISTINA ESTEFANIA INCA CASTRO**  
**DEYSY YOLANDA COLES TOAPANTA**

**DIRECTORA:**

**LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA**

**PARES ACADÉMICOS**

**LIC. FHARAB HERNÁNDEZ**

**LIC. GABRIEL PILCO**

**GUARANDA – ECUADOR**

**AÑO 2017**

Índice

Portada.....	I
Contra portada.....	II
<b>1. Tema:</b> .....	1
1.1. Problema. ....	2
1.2. Justificación .....	3
1.3. Objetivos.....	5
1.4. Preguntas directrices .....	6
<b>2. Marco teórico</b> .....	7
2.1. Antecedentes y estado del arte.....	7
2.2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....	13
<b>2.2.1. Marco conceptual</b> .....	<b>13</b>
<b>2.2.2. Marco referencial</b> .....	<b>20</b>
<b>2.2.3. Marco legal</b> .....	<b>24</b>
<b>2.2.4. Agua y alimentación</b> .....	<b>24</b>
<b>2.2.5. Soberanía Alimentaria</b> .....	<b>25</b>
<b>2.2.6. Ley de turismo capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las</b> <b>ejercen</b>	<b>28</b>
<b>2.2.7. Plan Nacional para el Buen Vivir</b> .....	<b>30</b>
<b>3. Metodología</b> .....	<b>32</b>

3.1.	Tipo de investigación .....	32
<b>3.1.1.</b>	<b>Investigación Exploratoria .....</b>	<b>32</b>
<b>3.1.2.</b>	<b>Investigación Histórica .....</b>	<b>32</b>
<b>3.1.3.</b>	<b>Investigación Descriptiva.....</b>	<b>32</b>
<b>3.1.4.</b>	<b>Investigación de Campo: .....</b>	<b>33</b>
3.2.	Métodos.....	33
3.3.	Técnicas e instrumentos para la obtención de datos .....	33
3.4.	Universo y muestra .....	34
3.5.	Procesamiento de datos.....	35
<b>4.</b>	<b>Bibliografía .....</b>	<b>35</b>
<b>5.</b>	<b>Anexos .....</b>	<b>39</b>
	Formato N° 1 Mapa Geo-Referencial del Cantón San Miguel .....	39
	Formato N° 2 de Entrevistas .....	40
	Formato N° 3 de Entrevistas .....	42
	Formato N° 4 de entrevistas .....	44
	Formato N° 5 de Entrevistas .....	46
	Formato N° 6 Presupuesto .....	47

## **1. Tema:**

CARACTERIZACIÓN ETNOGRÁFICA, DE LA COCINA TRADICIONAL A BASE DEL MAÍZ, COMO UN ELEMENTO DE IDENTIDAD Y DESARROLLO EN EL CANTÓN SAN MIGUEL, DE LA PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2017.

## **1.1. Problema.**

El presente trabajo de investigación, corresponde a la necesidad de dar a conocer a propios y extraños, sobre la cocina ancestral a base del maíz con sus respectivas recetas como elemento de identidad y desarrollo en el cantón San Miguel de la provincia Bolívar. Ya que se está perdiendo la identidad gastronómica, de sus recetas tradicionales con sus respectivas cocciones, que caracterizan al cantón San Miguel de la provincia Bolívar.

La alimentación es una parte vital de cualquier sociedad, teniendo en relación con un medio ambiente sostenible

Con las facilidades actuales, se va perdiendo las costumbres heredadas por nuestros autóctonos desde como sembramos nuestros productos hasta como los preparamos.

La nutrición y en particular la culinaria a base del maíz en el cantón San Miguel está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad, en este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena, un conjunto de movimientos de producción y consumo.

A un no existe un documento, donde se pueda generar mecanismos que permitan registrar, recuperar aquellos saberes y prácticas alimentarias, que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, comprende conocimientos gastronómicos, costumbres y rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidos y transmitidos de generación en generación.

Para la investigación presente hemos visto la necesidad de plantear la pregunta de nuestra investigación de la siguiente manera:

## **PREGUNTA DEL PROBLEMA**

¿Cuál es el impacto en la población, de la cocina tradicional a base del maíz como un elemento de identidad y desarrollo en el cantón San Miguel?

### **1.2. Justificación**

En la provincia Bolívar, el maíz es base de la mayoría de platos tradicionales, siendo el mote y sus variadas preparaciones, como la carta de presentación. En el territorio bolivarense se siembran este productos en los cantones de la sierra, como: Guaranda, Chimbo, San Miguel y Chillanes, cultivan maíz suave de color blanco y en la parte del subtropical como: Caluma, Echeandía y las Naves, cultivan el maíz amarillo, llamado comúnmente morocho.

Esto justifica la importancia y la necesidad de recuperar gastronomía tradicional a base del maíz blanco y negro, para potencializar el turismo gastronómico en el cantón San Miguel de una manera sostenible, aprovechando los productos del sector, haciendo que estos aporten al progreso del cantón San Miguel y promuevan la generación de nuevas fuentes de trabajo, el respeto a la cultura y la redistribución de la riqueza; para que juntos con el compromiso de las autoridades del sector, se logre el mejoramiento de la calidad de vida de la población y alcance un verdadero *sumak kawsay*.

La importancia de este trabajo se enfoca como un aporte cultural, que se aspira sirva de documento para próximas investigaciones, impulsadas desde los organismos seccionales y que incentiven a las ferias gastronómicas las que permitirán conocer, promover y servir de emprendimientos.

Es pertinente la realización de esta investigación, ya que durante la vida académica se adquirió los conocimientos necesarios para poder poner en práctica en beneficio de la población en general y de los sectores dedicados a la gastronomía.

Sobre esta base es necesario la identidad lo que debe primar sobre el ciudadano, en todo ámbito lo que le permite apropiarse de lo suyo, de esta manera sentirse dueño de su historia y orgullosos de sus ancestros, que permitan ampliar el marco de referencia de las personas respecto a la cultura gastronómica del cantón San Miguel, de la provincia Bolívar, al ser la de mayor producción de maíz, identifica sus características, e influencias, y aspectos que están en el entorno a la sociedad con su cultura y gastronomía.

Una vez obtenido el resultado de este estudio dará uno de los primeros documentos como el recetario, el mismo que será de uso público, con estas recetas se aspira a mantener viva las tradiciones, costumbres y riquezas gastronómicas para que de esta manera se pueda incentivar en los jóvenes su consumo, producción y difusión como parte de la herencia cultural que obligatoriamente debemos legar a las futuras generaciones.



### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1 Objetivo General.**

Realizar una caracterización etnográfica de la cocina tradicional a base del maíz, como un elemento de identidad y desarrollo en el cantón San Miguel, de la provincia Bolívar año 2017.

#### **1.3.2. Objetivos específicos**

- Realizar un diagnóstico de las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía a base del maíz en el cantón San Miguel de la provincia Bolívar.
- Detallar las características del proceso del maíz desde su cultivo hasta la cosecha
- Elaborar un recetario del uso del maíz en la cocina tradicional en el cantón San Miguel.

#### **1.4. Preguntas directrices**

¿Cómo son las características del proceso de la obtención del maíz desde su producción hasta la cosecha?.

¿Qué elementos servirán de base para poder establecer el diagnóstico sobre las costumbres, culturas y tradiciones en base al maíz?

¿Cuáles son los elementos necesarios que nos permitan tener una visión clara para la elaboración del recetario gastronómico a base al maíz?

¿Cuáles son las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía a base del maíz en el cantón San Miguel de la provincia Bolívar?

## 2. Marco teórico

### 2.1. Antecedentes y estado del arte

Con el presente trabajo se pretende demostrar la importancia, que atribuyen ciertos países como México, Perú, y nuestro país Ecuador a su gastronomía a base del maíz, valorando su cultura, su tradición ancestral alimentaria, por eso es necesario realizar estudios sobre alimentación patrimonial para salvaguardarlos y que sirvan de apoyo a futuras investigaciones, para ello hemos investigado varias fuentes bibliográficas sobre la gastronomía ancestral.

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT), da a conocer la importancia de la gastronomía patrimonial (OMT, 2015), “La comida es un elemento fundamental de todas las culturas, un componente importante del patrimonio inmaterial a nivel internacional y un atractivo cada vez más importante para los turistas y que en muchos destinos sigue siendo un potencial sin explotar. El vínculo entre la comida y el turismo ofrece una plataforma para la propagación de la cultura, el desarrollo económico local, las prácticas sostenibles y las experiencias gastronómicas, que ayudan a los destinos a comercializarse y fortalecer su imagen, como así también a apoyar tradiciones locales y su diversidad, aprovechando y premiando la autenticidad”.

Por ende la OMT 2015 en el 1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico hace hincapié sobre el turismo y gastronomía, manifestando la importancia de enfocarse al turismo gastronómico como un enorme potencial, para el desarrollo del turismo local, regional y mundial valorando el componente cultural, tradición y la identidad para poder ofertar al visitante destinos donde dan a conocer su alimentación patrimonial, esta investigación servirá como respaldo para sustentar nuestro trabajo.

Para el autor, (Serratos, 2009, pág. 2), Manifiesta lo siguiente sobre “El origen exacto del maíz (*Zea Mayz L.* pertenece a la familia de las gramíneas). Es un cereal nativo de América,

cuyo centro original de domesticación fue Mesoamérica, domesticado por pueblos como los mayas y los aztecas. Es considerado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura como el tercer cereal más importante en el mundo, aunque su producción supera a la del trigo y el arroz. Después se trasladó a las civilizaciones de los Incas y Quechuas en la región andina de Sudamérica”.

Por medio de esta investigación, se tiene indicios de donde apareció el maíz y como fue evolucionando hasta la actualidad y hasta donde se extendió este trabajo tubo el propósito de proveer al mundo el valor histórico cultural que tiene este cereal, gracias al desarrollo de la ciencia que utilizaron ciertos científicos, y de qué forma ha ido contribuyendo a la gastronomía este producto.

Para la organización del Consejo Nacional de Cultura y Artes el maíz mexicano es considerado símbolo sagrado, además (**CONACULTA, 2004, pág. 13**), explica la importancia que tiene “Para los antiguos mexicanos el maíz era la materia misma con la que el género humano fue creado. La vida de todos los pueblos giraba en torno al principio vital que representaba la germinación del dios maíz, deidad fundamental de su cosmovisión. El desarrollo de un sistema matemático preciso y la exactitud del calendario estaban profundamente relacionados con el ciclo agrícola. En México, de manera especial, la cocina es un vigoroso y eficaz factor de identidad nacional. Mucho más allá de asegurar la subsistencia del pueblo, la cocina tradicional mexicana es fuente rectora y referencia cosmogónica que ordena la vida espiritual y material a través de los hábitos alimentarios”.

Para la CONACULTA, la cocina ancestral de México emblema de identidad cultural donde plasman, sus tradiciones, creencias, ritos, ceremonias vinculadas con el cultivo del maíz y el patrimonio alimentario de su pueblo, su objetivo principal era documentar toda su información

acerca de su gastronomía patrimonial, para que sea reconocido por la UNESCO como Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad, ya que su propósito es crear conciencia, acerca de sus saberes ancestrales, la identificación de la memoria colectiva de las comunidades, para que sea salvaguardado y legado para las futuras generaciones, como conclusión dio lugar a ser reconocido por la UNESCO como cocina tradicional ancestral a nivel mundial, la metodología que utilizaron en esta exploración son entrevistas, visitas de campo, investigación histórica y cualitativa.

Esta investigación es una referencia para nuestra provincia Bolívar ya que existe gran producción de maíz en los cantones de la zona Andina, también somos poseedores de una valiosa gastronomía patrimonial.

Para el autor Sifuentes en su sitio Web, titulado “El maíz peruano” menciona que el maíz, es un icono cultural ya que tiene gran importancia para realizar ofrendas en las ceremonias religiosas, también se acostumbraba a poner mazorcas de maíz junto a los objetos valiosos en las tumbas Incas. Además ellos descubrieron como preservar los nutrientes y sabores con hornos de leña y las ollas de barro, se menciona algunos platos típicos populares como se consume el maíz peruano:

El chullpi. Es un complemento del popular ceviche, harinas, preparan moliendo los granos en cal con agua, Humitas y tamales se preparan envueltos en hojas de maíz y plátano, mazamorra morada, es un postre a base de maíz morado, la chicha de jora que se prepara con el maíz fermentado, la chicha morada que se prepara con el maíz.” (Sifuentes, 2014).

Para las autoridades peruanas manifiesta que el maíz es un cereal remoto de miles de años considerado religioso, símbolo cultural en su gastronomía también se le atribuía como su

principal alimento de supervivencia, de los antepasados, en conclusión la gastronomía cultural es parte de la identidad de cada pueblo.

Por otro lado en Ecuador, en la región Sierra tiene mucho valor el maíz como alimento cultural, para esta Asociación el maíz es un cereal histórico el cual debe ser preservado, su tradición de cultivar de una forma sana respetando al medio ambiente el maíz blanco se produce “Sobre todo en la región andina es uno de los centros de origen de la agricultura. Diversas sociedades andinas crearon los sistemas productivos, adaptados a distintos pisos ecológicos y domesticaron una gran cantidad de cultivos que fueron la base de su dieta. Aunque en Sud América no se domesticó el maíz, éste cultivo fue introducido tempranamente en el mundo andino y desde entonces ha sido mejorado intensamente. El maíz en Ecuador, se inició hace 6.000 años con la cultura Valdivia, se llegó a esta conclusión por las pinturas de los recipientes de barro que elaboró esta cultura.” **(Asociación de Accion Ecologica, 2004, pág. 11).**

Por medio de esta investigación afirma que el maíz es un cereal prehistórico e indispensable en la cocina Andina, explicando de como llego al Ecuador quien empezó a domesticarla, y su importancia de conservar este cereal pero de una forma sana y ecológica respetando su proceso de cultivo hasta su cosecha, el propósito de esta investigación es concientizar al agricultor para que produzca productos sanos libres contaminación química, este aporte científico contribuye a nuestra investigación dándonos a conocer la Historia del maíz en Ecuador y su evolución hasta la actualidad.

Según los investigadores Marleni Ramírez y David Williams exponen que **(Ramirez & Williams, 2003, pág. 14)**, “El cereal nativo tiene gran importancia en la culinaria Andina como también en el calendario festivo en marzo se celebra las fiestas del Paucar Waray dedicado a la cosecha del maíz tierno en choclo, en junio es la cosecha de las mazorcas ya maduras, tiene lugar

la fastuosa celebración del Inti Raymi en Cotacachi, se celebra el equinoccio de invierno en el mes de septiembre, cuando se prepara la chicha de Jora, palabra quichua que significa el maíz germinado. Alimentos que se preparan con maíz son el morocho, tortillas, humitas, quimbolitos, pan, tostado de dulce y sal, chicha de jora elenitas, chigüiles, tamales y colada morada”.

Nuestro país también considera al maíz como un grano sagrado por su valor simbólico que representa en el calendario festivo, y por ser un alimento de subsistencia de nuestros aborígenes, dentro de las zonas Andinas es considerado como el principal producto culinario, además tiene gran importancia los sistemas agrícolas tradicionales y los conocimientos ancestrales gastronómicos, como su forma de preparar y los utensilios que se utiliza para prepararlos en la transformación de deliciosos platillos típicos de la zona. Con esta investigación sirve de referencia para impulsar el turismo local, rural y agroturismo con el propósito de rescatar nuestro patrimonio de cultivos Andinos, así como sus saberes ancestrales referentes a sus propiedades usos y formas de cocinar como parte del repertorio de platos de cada región.

Nuestra provincia Bolívar se caracterizan por ser una zona maicera, estamos ubicados en un área productora de maíz, su venta es uno de los mejores negocios, sólo aquí encontramos choclos tan grandes, dulces y sabrosos; en sus cosechas se consume el choclo tierno cocinado con habas y el queso tierno, también las deliciosas humitas, en los cantones de la zona Andina Guaranda, Chimbo, San Miguel y Chillanes se cultiva el maíz blanco y en los cantones del Subtropico se siembra el maíz amarillo.

El maíz tiene mucha importancia para **(Diario los Andes, 2016)** , “La provincia Bolívar fue declarada como la tierra del maíz blanco, en el año 2016 por el Gobernador Fafo Gavilánez de ese entonces, esta declaratoria se realiza debido a que en la provincia se siembra 36.000

hectáreas de maíz, el mismo que sustenta la economía de 12.500 agricultores, además este cultivo es considerado uno de los mejores productos en nutrición.

Uno de los grandes avances en beneficio de los agricultores, es la aprobación del precio mínimo de sustentación del quintal de maíz ya que sus precios varían de acuerdo a la producción.”

La provincia Bolívar es ancestral en el uso de cereales y harinas, ya que hasta los años 60 era productora de trigo en más del 80% de su territorio que se cultivaba para el auto consumo y es desde entonces que nace el festejo de las fiestas de mayo que se celebra por la inauguración de la provincia, y que antes se las conocía como las fiestas del “trigo el maíz y la caña de azúcar **(Aroca, 2017, pág. 22).**

Para **(Castillo, 2012)**, “San Miguel es un cantón dedicado a la agricultura, es así que en las viviendas ubicadas en las partes altas de los cerros se puede observar apilaciones de saquillos con granos de maíz, trigo, fréjol, entre otros, y en las pendientes se puede encontrar hombres cargando sacos de choclos o abuelas con sus nietos desgranando las mazorcas; sus cosechas secas guardan, los cereales en trojes almacenan en bodegas o los embalan para guardar en el soberado, cuidando que nos les caiga gorgojo; luego lo van sacando poco a poco para su consumo y comercialización.”

En el cantón de San Miguel la gastronomía se destaca por el kauka mote que acompaña a diario en la mesa del san migueleño, como las humitas, tortillas de maíz en tiesto de barro, colada morada, tamales y sobre todo los chigüiles que es típico por el carnaval fiesta mayor de toda la provincia Bolívar, el maíz en el cantón San Miguel y en las zonas Andinas de la provincia Bolívar es un emblema de identidad, que lo caracteriza del resto de provincias del país, siendo



una provincia pequeña, pero llena de costumbres, tradición y cultura, con una gran gastronomía ancestral ligada a festividades con costumbres y tradiciones, conocida también como la provincia del pájaro azul bebida alcohólica típica y ancestral, lamentablemente la ciudad de Cuenca nos arrebató dicho nombre pero siempre será conocida nuestra provincia por elaborar este licor único de Bolívar.

## **2.2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA**

### **2.2.1. Marco conceptual**

Partiendo de este planteamiento es necesario entender el origen y significado literal del concepto de nuestro trabajo, ya que persiguen el mismo objetivo de fomentar el aprendizaje a lo largo de la vida y desarrollar actividades que respondan al entorno de una sociedad, que será utilizado dentro de nuestro tema:

**Ajehador:** es elemento elaborado de metal de forma circular en su parte interior tiene pequeños agujeros, sirve para lavar el mote y también para limpiar los granos de la impureza, típico de la cocina ancestral.

**Batea de madera:** es un utensilio hecho de madera de tipo artesanal que viene dando de generación en generación, su forma es oblicua sin asas, que se utiliza para amasar la masa de maíz o trigo, es el uso diario en una cocina familiar.

**Cedazo:** es un material de forma circular hecho de madera, en su interior le cubre una tela nailon, ayuda para colar las harinas.

**Cocción:** según el autor José Bello Gutiérrez menciona que constituye una parte de la tecnología culinaria estrechamente relacionada con el estudio de las respuestas a la acción del

calor de los ingredientes de cada plato, en función de sus propiedades físicas y químicas (Gutiérrez, 1998).

**Cocina Tradicional:** la cocina tradicional, según el autor Juana María Melendez señala que tiene la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios y en aquellos que comprende cada estilo de cocina, donde el presente y el pasado se mezclan para obtener la necesidad del momento. Conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias y de las prácticas que a aquellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura (**Torres, 2009**).

**Cosecha:** autor Julián Porto denomina al acto de recolectar los frutos que brinda la tierra, por lo general obtenidos mediante cultivos. La colecta, que puede realizarse de manera manual o con ayuda de maquinaria, se lleva a cabo cuando estos productos alcanzaron su madurez (**Porto., 2017**).

**Costumbre:** es un modo habitual de aquellas acciones, prácticas y actividades que son propias de una sociedad.

**Cuchara de madera:** sirve para mecer los alimentos, fabricada en madera, de tamaño normal o grande. Se utiliza para remover guisos y preparaciones porque la madera no ralla los fondos metálicos de los recipientes donde se cocina, y corta menos los alimentos. (**Educación, 2017**).

**Cultura Gastronómica:** según la autora Cecilia Isabel Gutierrez señala que es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales

tomando como eje central la comida. La palabra gastronomía, fue creada en el Siglo XIX, palabra inventada por el Príncipe de la Gastronomía, Curnonsky; aquel que une al placer del viaje con el descubrimiento de nuevos platos (**Alva, 2012**).

**Cultura:** según la escritora Dra. María G. señala que cultura es todo aquello, material o inmaterial (creencias, valores, comportamientos y objetos concretos), que identifica a un determinado grupo de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad (**Maria, 2007**).

**Fiesta del Maíz:** El ritual de iniciación lo realizaron shamanes de la zona con cantos y alabanzas a la Madre Tierra, en agradecimiento por lo recibido durante el año. En el desarrollo del programa se presentaron, actividades destinadas a recuperar la cultura y la identidad de los pueblos. “Hacer de esta fiesta un evento tradicional y conocido no solo en la localidad sino a nivel mundial, como lo es la fiesta del Inti Raymi en Ingapirca” (**Telegrafo, 2012**).

**Fogón:** es una cocina patrimonial, donde se cosen con leña toda clase de alimentos, esto es característico de tiempos remotos, que hasta la actualidad utilizan en el campo.

Lo cual le da un sabor exquisito a la gastronomía.

**Gastronomía como herramienta de competitividad turística:** según la OMT señala que ha experimentado un crecimiento considerable y se ha convertido en uno de los segmentos del turismo más dinámico y creativo. Tanto los destinos como las empresas turísticas son conscientes de la importancia que tiene la gastronomía para diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional. Asimismo, el Turismo Gastronómico incorpora en su discurso valores éticos y sostenibles, basados en el territorio, el paisaje, el mar, la cultura local, los productos autóctonos, la autenticidad, que comparte con las tendencias actuales del consumo cultural. Su objeto es realizar un análisis de la situación actual del Turismo Gastronómico (**Turismo, Organización Mundial de, 2013**).

**Gastronomía Cotidiana:** es una forma de preparar los alimentos muchos de ellos forman parte de las tradiciones de un pueblo del diario vivir.

**Gastronomía factor de atracción turística:** el director de la OMT señala que “la gastronomía es una parte esencial de todas las culturas, un componente importante del patrimonio inmaterial a nivel internacional y un atractivo cada vez más importante para los turistas y que en muchos destinos sigue siendo un potencial sin explotar. El vínculo entre la comida y el turismo ofrece una plataforma para la propagación de la cultura, el desarrollo económico local, las prácticas sostenibles y las experiencias gastronómicas, que ayudan a los destinos a comercializarse y fortalecer su imagen, como así también a apoyar tradiciones locales y su diversidad, aprovechando y premiando la autenticidad (Vogeler, 2017).

**Gastronomía festiva o ritual:** muchos platos barrocos pertenecen al calendario ritual o se realizan con el propósito de acompañar actividades religiosas; por lo que estos alimentos pueden ser catalogados como cocina ritual mestiza. A continuación se presentarán los rasgos principales de este tipo de comida:

1. Está enmarcada en una fecha determinada que se rige por una actividad religiosa relacionada al calendario ritual católico; por ejemplo, en Cuaresma y Semana Santa se consume Fanesca y no en otra fecha.
2. La comida ritual mestiza, al tener un estilo barroco, debe poseer ciertas particularidades:
  - a) está relacionada con un acto religioso; b) posee muchos ingredientes tanto en alimentos, como en especias; c) los sabores en un plato barroco se mezclan (sal-dulce, picante-dulce, etc.); d) pueden tener decoraciones (presentación del plato) complejas; e) por lo general son porciones “grandes”; f) ciertos productos dentro de una receta de la comida ritual mestiza poseen una fuerte carga simbólica; es decir, el alimento se convierte en sagrado.

Por lo tanto, la comida barroca y ritual que aparece en el Manual de Sanz y que todavía se la practica en Quito está representada en los siguientes platos:

1. Fanesca (en Cuaresma y Semana Santa).
2. Molog o suco de patatas (acompañante de la Fanesca, Cuaresma y Semana Santa) (Carrillo, 2016).

**Gastronomía:** es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y el vínculo que existe entre la comida su medio ambiente.

**Horno de leña:** es un instrumento tradicional elaborado a base de tierra y ladrillo, en este se puede asar panes, y carnes.

**La identidad cultural:** son aquellas características en referencia a una determinada cultura, abarca desde las creencias, costumbres, comportamientos, tradiciones, valores que posee una cierta comunidad que permiten que sean identificados del resto.

**Identidad:** conjunto de rasgos propios de un individuo o una sociedad

**Maíz:** según el escritor Julián Pérez Porto menciona que su cuyo nombre científico es “*Zea mays*”. Es un tipo de gramínea, que se ha cultivado por los pueblos indígenas desde hace muchos años, el maíz fue introducido en Europa luego de la colonización a América, obteniendo una gran aceptación entre la comunidad europea, quienes lo vieron como un alimento muy accesible y nutritivo. Presenta dos tipos de raíz, unas principales que son fibrosas y otras eventuales que surgen en los primeros nudos, sobre la superficie del suelo. Estas raíces tienen como función el de mantener a la planta erguida. La mazorca, es un tronco cubierto de granos que representan la parte comestible de la planta (**Gardey, 2010**).

**Molino de mano:** el molino de mano tiene la siguiente denominación: (Denominado también como molino portátil) es un instrumento de piedra diseñado para moler una pequeña cantidad de

granos de cereal y convertirlos en sémola (o harina).<sup>1</sup> Suelen ser de pequeño peso, y constan al menos de dos piezas. Una encima de la otra, estando la inferior fija. Su pequeño tamaño permite que pueda operarse a mano. Su uso fue descubierto en el periodo final del neolítico, comienzo de la Edad de los Metales. (**Wikipedia, 2017**).

**Ollas de barro:** su uso se remonta a la cultura Valdivia y se mantiene hasta la actualidad para disfrutar de deliciosos platillos. Si bien se necesita mayor tiempo para cocinar con estos utensilios, el buen sabor de los diferentes platillos es la recompensa.

Marlene Jaramillo ha puesto en práctica las técnicas enseñadas por su abuela, como calentar en carbón, leña o gas la olla de barro, hasta que se caliente bien. Luego se coloca gotas de agua hirviendo en la olla hasta que al final esto va saltando y secando enseguida por el calor del barro. Finalmente se hace hervir agua unos minutos en la olla (**Minchala, 2016**).

También sirven para almacenar granos secos y preparar los respectivos alimentos como: el arroz, pollo y mote adquieren más consistencia y mejor sabor cuando se cocinan en ollas de barro. La forma de curar este utensilio. Para que las ollas de barro se conserven por más tiempo es necesario practicarles el curado.

**Paleta de madera:** se utiliza para dar la vuelta a las tortillas.

**Piedra de molero batán:** (en quechua, aymara marana) es un utensilio lítico para moler alimentos usados en el Ecuador, Perú y en el occidente boliviano, Consta de una piedra plana mayor que puede llegar a unos 40 cm de alto y hasta 60 cm de diámetro, la más pequeña es llamada wawa (Wikipedia F. , 2017).

**Pondo de barro o vasija:** es un recipiente que se utiliza para almacenar la chicha de jora bebida típica, también almacenan granos secos y preparan sus alimentos.

Para poder utilizarlos los utensilios de barro deben ser curados, con técnicas sencillas como: hervir la leche con la sal en grano o pasar con una cascara de lima madura sobre la vasija de barro. Esto se lo realiza con el fin que no se tricen al momento de utilizar al fuego

**Técnicas y saberes productivos tradicionales:** Estos saberes y conocimientos son practicados por los pueblos que los poseen y a su vez son ellos quienes pueden compartirlos con el resto de culturas que habitamos en este país y viceversa, produciéndose así un diálogo de saberes, mecanismo inherente e indispensable para poner en práctica la interculturalidad y a la plurinacionalidad que son conceptos innovadores y fundamentales de la nueva Constitución del Ecuador del año 2008. Por esto, debemos comprenderlos y gestionarlos desde una visión integral y completa que irriga a diversas áreas del conocimiento y, por ende, serán transversales en la economía social del conocimiento (Crespo, 2014).

**Tiesto de Barro:** es hecho a base de tierra amarilla, ya que es un objeto ancestral su forma es circular dando la forma de un sartén, en él se puede asar las tortillas y granos.

**Tradicición:** es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad.

**Turismo Gastronómico:** es aquel que nos propone rutas de viaje diferentes a las habituales, y que se centran en la gastronomía propia del lugar. En una ruta gastronómica el objetivo principal es conocer las comidas típicas, cocina, bares y restaurantes, y degustar alimentos y bebidas típicas del lugar, apegados a la tierra que dan fama a una zona en concreto.

### **2.2.2. Marco referencial**

La provincia de Bolívar esta situada en la region central del Ecuador, su territorio montañoso, esta se encuentra entre las estibaciones de la cordillera occidental de los Andes, ocupa el valle formado por parte del rio Chimbo.

**La provincia:** con su capital Guaranda, se encuentra situada en el centro del país, con una superficie de 16.559km<sup>2</sup>.

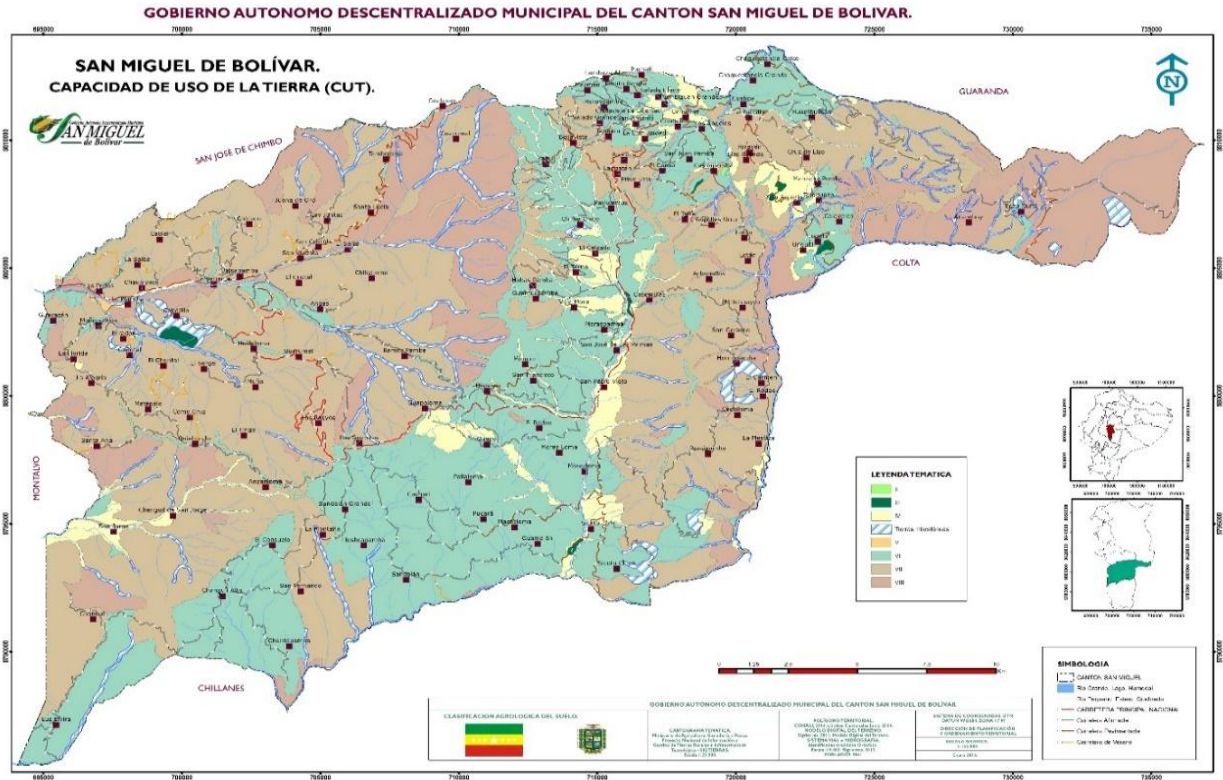
**Sus límites importantes son:** al norte con la provincia de Cotopaxi; al sur con las provincias del Guayas; al este con las provincia de y Chimborazo y al Oeste con la Provincia de Los Ríos.

**Sus principales cantones de la provincia Bolívar son:** Caluma, Chillanes, Chimbo, Echeandía, Guaranda, Las Naves y San Miguel.

**Clima variado:** que va desde el frío de los páramos hasta el cálido de zonas subtropicales con temperaturas entre 22 y 25 grados centígrados (**Aumantanet, 2013**).

**El cantón San Miguel:** conocido como cuna de la cultura, tierra de encantos y tradiciones, está ubicado en el centro de la Provincia Bolívar en un repliegue de la cordillera Occidental de los Andes compartiendo territorios de la meseta interandina y una pequeña parte del subtropical.





Fuente: (P.D.O.T. SAN MIGUEL, 2014-2019)

Elaborado por: Cristina Inca y Deysy Coles

**El cantón San Miguel cuenta con 6 parroquias rurales más la cabecera cantonal, de las cuales son:** Balsapamba, Bilovan, Regulo de Mora, San Pablo de Atenas, San Vicente, Santiago.

Con una superficie de 592,82 Km<sup>2</sup>.

**Límites:** al Norte con el Cantón Chimbo y el Cantón Guaranda; al Sur, el Cantón Chillanes; al Este, el Cantón Colta (Provincia de Chimborazo); y al Oeste, el cantón Montalvo de la Provincia de Los Ríos. Su altitud va desde los 4320 m.s.n.m. desde el cantón San Miguel hasta 240 m.s.n.m, de la parroquia Balzapamba. También tiene una temperatura que oscila entre los 8° C en la parte sierra y 22 - 25° C en el subtropico.

Desde el año 2000, la superficie de producción principal esta cultivado que en la actualidad equivale al 50%.

**La Historia de San Miguel:** se debe a la presencia de una estatua del Arcángel San Miguel dejada en el lugar por los esclavos de los españoles que trasladaban mercancías desde la costa hacia la sierra, comenzó a ser venerada por los Bambacawa que construyeron un altar y posteriormente una capilla. Lo más representativo del cantón San Miguel es la Gruta de la Virgen de Lourdes, es parte de cultura religiosa del pueblo Sanmigueleño. Este cantón tiene una categoría de parroquia eclesiástica.

**Sus principales fiestas:** se destacan en la manifestación cultural, que es la festividad del Arcángel San Miguel que se realiza el 29 de Septiembre, donde se mezclan los rasgos españoles con los indígenas, se realizan las corridas de toros populares, encuentros deportivos, shows artísticos y ferias de explosiones. Las fiestas de la Virgen de Lourdes se celebran el 8 de Septiembre de cada año y en Bilovan la conmemoración de la Batalla del Canino Real y la fiesta cívica más importante a nivel provincial que se realiza el 9 de noviembre de cada año y las de Corpus Cristi. Las fiestas del señor de la Salud que se realiza en la Parroquia de Santiago de cada año. Las fiestas de San Pablo se celebran el 29 de Junio y las fiestas del señor de las Misericordias, se celebra la tercera semana de Septiembre de cada año; en Balsapamba se lleva a cabo del 6 al 10 de Agosto el festival de la naranja (User, 2015).

Sus fiestas Carnavaleras donde se mezcla lo religioso, pagano, étnico y folclórico, las programaciones para esta fiesta comienza con la elección con el Kauka Carnaval personalidad que es elegida por sus dones y virtudes.

**Sus principales actividades Económicas son:** agricultura que se dedican en la parroquia San Pablo y San Miguel y la ganadería en todo el cantón, comercio 58.4%, comercio al por mayor y

menor de maíz y mote y otros fines comerciales 5.8%, actividades de alojamiento y servicio de comidas 0.9%.

**La gastronomía típica de San Miguel se preparan de acuerdo al calendario festivo:**  
**carnaval:** chigüiles, chicha de jora, conserva de frutas, fritada. **Día de los difuntos:** colada morada; **navidad:** buñuelos, para las confirmaciones preparan las elenitas y el resto de platos típicos se realizan en ocasiones como: picante de cuye, humitas, tostado, morocho, quimbolitos, tamales, pan de maíz, Kauka con gallina de campo y tostado de dulce llamado caca de perro, las tortillas de maíz es un plato más representativo de la parroquia San Pablo, y el kauka mote y las tortillas es uno de los platos típicos que resaltan en la mesa del san migueleño a diario.

**Su importante componente socio cultural:** se trata de analizar, porque se da este movimiento migratorio cuales son las causas esta es una investigación realizada por el PDOT 2014-2019 del cantón San Miguel.

**Causas de los movimientos migratorios:** En el cantón San Miguel, específicamente de la Cabecera Parroquial, se tienen registrados los datos de salidas desde 1996 dentro del fenómeno de emigración; sin embargo, desde 1999, que coincide con el período de crisis financiera y la quiebra del sistema bancario, es donde se produce una salida importante hasta el 2001; en ese lapso sale el 80% de los migrantes.

a) **Índole económica:** desempleo, presión demográfica, necesidad de la mano de obra.

b) **Catástrofes:** terremotos, malas cosechas, etc.

El principal país de destino, en el 2001, es España con el 60% de los casos; Italia le sigue con el 22%; Estados Unidos tiene el 8% de los casos. Como se observa, Europa es más atractiva para los migrantes de San Miguel, cabe señalar que es coincidente con el fenómeno general del país en este tema, y para el último censo en el 2010, el principal motivo sigue siendo el trabajo con el

60,87%; la unión familiar es el 17,39%; por estudios el 13,04%.

**Componente ambiental:** San Miguel por la ubicación y al estar en una zona con un índice alto en sismicidad es vulnerable a deslizamientos el cual también afecta directamente a la economía y a su vez a los habitantes ya que existen gran cantidad de inmuebles y construcciones en lugares de peligro en condiciones regulares debido a la inestabilidad del suelo a nivel cantonal, es un problema que se está tomando muy en cuenta para beneficios de la comunidad en general.

**Turismo en San Miguel:** cuentan con unos hermosos lugares para visitar que se destacan en este sector de las cuales son:

**San Miguel:** Virgen de Lourdes, Bosque protector Cashca Totoras, Camino del Rey, mirador del Piscohurco.

**Balsapamba:** Cascada de Copalillo, Cascada de Angas, Cascada mariposa azul.

### **2.2.3. Marco legal**

La constitución es la madre de todas las leyes, que ampara a los derechos de todo un país como tener acceso a una alimentación sana libre de contaminación, con el artículo que menciona la soberanía y alimentación va a contribuir para nuestra investigación; protegiendo las creencias y tradiciones ancestrales al campesino, como permitiéndole al acceso de tecnologías ecológicas para el cultivo y cosechas de los productos.

### **2.2.4. Agua y alimentación**

**Art. 13.-**“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

### **2.2.5. Soberanía Alimentaria**

**Art. 281.-** La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
2. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
3. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
4. Promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
5. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
6. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
7. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

8. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercializaciones y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
  9. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.”
- (General, Asamblea, 2015).**

Es importante conocer lo que significa patrimonio cultural para poder saber la identidad de un pueblo o comunidad y en si valorarla, como también los conocimientos ancestrales, tradiciones y salvaguardarlo, para dar a conocer a futuras generaciones, en conclusión esta ley del patrimonio cultural respalda a nuestra investigación con fines culturales y nos da a conocer la importancia cultural que posee la cocina ancestral.

### **El Patrimonio Cultural**

“Es la herencia que recibimos de nuestros antepasados, forma parte de nuestra historia y nos hace únicos como pueblo. Conocer nuestro Patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos. La diversidad humana y geográfica del Ecuador abre la posibilidad de disfrutar de una multiplicidad de producciones culturales desarrolladas por los diversos grupos. Esta gran riqueza cultural, producto del devenir histórico, se expresa en los elementos materiales e inmateriales que cobran significado gracias al sentido dado por las colectividades. En cada época las sociedades interrogan el pasado de manera diferente y seleccionan de ese pasado ciertos bienes y testimonios, como testigos de la forma en que una sociedad o cultura se relaciona con su ambiente. De este modo, el Patrimonio Cultural documenta sobre la cultura material, espiritual, científica, histórica y artística de épocas pasadas y del presente cuya preservación y desarrollo son esenciales.

Es el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y mantenidas por las comunidades en la interacción con su entorno natural y que se transmiten de generación en generación. Entre ellos están los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia, técnicas productivas tradicionales y sabiduría ecológica tradicional.” (Garcés, 2011).

### **Patrimonio Inmaterial**

“Se entiende por “Patrimonio Cultural Inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su Patrimonio Cultural.

Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. Contribuye así a promover el respeto de la diversidad cultural y creatividad humana.” (INPC, 2011).

### **Usos sociales, rituales y actos festivos**

“Actividades que estructuran la vida de las comunidades y grupos sociales reafirmando su identidad, realizados en espacios públicos o privados, en contextos sagrados o profanos, en el área rural o urbana y que pueden estar asociadas al ciclo vital de los individuos y grupos, al calendario agrícola o estacional y otros sistemas espaciales y temporales entre las que se puede incluir: las fiestas, las prácticas comunitarias tradicionales, los ritos.” (INPC, 2011).

### **Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo**

“Es el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y mantenidas por las comunidades en la interacción con su entorno natural y que se transmiten de generación en generación. Entre ellos están los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia, técnicas productivas tradicionales y sabiduría ecológica tradicional.” (INPC, 2011).

#### **2.2.6. Ley de turismo capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las ejercen**

**Art. 5.-** “Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: a. Alojamiento; b. Servicio de alimentos y bebidas; c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones.” (Lexis, 2014) .

**Art. 144.-** “Ejercicio de la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural.- Corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados municipales, formular, aprobar, ejecutar y evaluar los planes, programas y proyectos destinados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio arquitectónico, cultural y natural, de su circunscripción y construir los espacios públicos para estos fines.

Para el efecto, el patrimonio en referencia será considerado con todas sus expresiones tangibles e intangibles. La preservación abarcará el conjunto de acciones que permitan su conservación, defensa y protección; el mantenimiento garantizará su sostenimiento integral en el



tiempo; y la difusión procurará la propagación permanente en la sociedad de los valores que representa.

Cuando el patrimonio a intervenir rebase la circunscripción territorial cantonal, el ejercicio de la competencia será realizada de manera concurrente, y de ser necesario en mancomunidad o consorcio con los gobiernos autónomos descentralizados regionales o provinciales.

Además los gobiernos municipales y distritales podrán delegar a los gobiernos parroquiales rurales y a las comunidades, la preservación, mantenimiento y difusión de recursos patrimoniales existentes en las parroquias rurales y urbanas.

Los gobiernos autónomos descentralizados municipales podrán, mediante convenios, gestionar concurrentemente con otros niveles de gobierno las competencias de preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial.

Será responsabilidad del gobierno central, emitir las políticas nacionales, salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural y natural, por lo cual le corresponde declarar y supervisar el patrimonio nacional y los bienes materiales e inmateriales, que correspondan a las categorías de: lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales; las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico; los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos; las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas: entre otras; los cuales serán gestionados de manera concurrente y desconcentrada.

Los gobiernos autónomos descentralizados provinciales podrán hacer uso social y productivo de los recursos culturales de su territorio, a efectos de cumplir su competencia de turismo en el marco del fomento productivo.

Los bienes declarados como patrimonios naturales y culturales de la humanidad se sujetarán a los instrumentos internacionales.

Cuando los gobiernos autónomos descentralizados metropolitanos o municipales declaren patrimonio histórico a edificaciones que requieran ser expropiadas, deberán pagar a los propietarios el valor comercial de dicho bien, conforme lo establecido en este Código, y harán constar en el presupuesto del ejercicio económico del año siguiente, los valores necesarios y suficientes para cumplir con la restauración del bien declarado patrimonio histórico de la ciudad. De no observarse estas disposiciones la resolución quedará sin efecto y él o los propietarios podrán hacer de ese bien, lo que más les convenga, sin afectar su condición patrimonial.” (Barrezueta, 2010).

#### **2.2.7. Plan Nacional para el Buen Vivir**

### **3. Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.**

“El desarrollo sostenible para alcanzar el Buen Vivir implica reestructurar nuestra economía mediante la disminución de la dependencia de actividades extractivas, y la orientación de su transición hacia una economía basada en el bioconocimiento, la cual posicione a la biodiversidad como una fuente de conocimiento y saber. Una economía amigable con la naturaleza implica acoger el conjunto de saberes, conocimientos y aplicaciones tanto tradicionales como científicas, para marcar una nueva era de bioeconomía basada en el aprovechamiento sustentable de los recursos biológicos renovables para la producción de alimentos, energía y bienes industriales, obtenidos a través de transformaciones de material orgánico “ (República del Ecuador Consejo Nacional de Planificación, 2017).

Con este objetivo se pretende lograr la lucha del cambio climático, exigiendo el respeto a la naturaleza, a la protección y cuidado de las reservas naturales, fuentes de agua, ecosistemas frágiles, reservas naturales y territorios sagrados ancestrales. Con este objetivo se garantiza controlar y conservar la naturaleza.

#### **4. Objetivo 6: Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural**

“El cambio climático, que afecta perdurablemente los patrones nacionales y locales del clima, trastocando los ciclos de siembra y cosecha. Mientras tanto, la frontera agrícola sigue expandiendo sus límites y dependiendo, cada vez más, de químicos para aumentar o, por lo menos, sostener sus rendimientos productivos, lo que cada vez es más difícil ante la caída de la fertilidad y el deterioro de los paisajes. El Buen Vivir rural requiere de un enfoque territorial integral, crítico. En este marco se debe valorizar los recursos de los campesinos consolidados, dinamizar los múltiples territorios, generar condiciones para una vida digna y armónica e integrar las innovaciones tecnológicas con las prácticas, costumbres y saberes locales” **(República del Ecuador Consejo Nacional de Planificación, 2017).**

Por medio de este objetivo se controlara y se ayudara al productor rural a cultivar de una forma consiente con el medio ambiente para que coseche productos sanos libre de contaminación, además se regulara los precios del producto

### **3. Metodología**

Se realizara el estudio en la parroquia de San Pablo, Santiago y el casco urbano de San Miguel, se tomó en cuenta a estos sectores porque su gente se dedica al cultivo y la producción de maíz, también a la gastronomía tradicional a base del maíz, y de carácter muy especial ofrecen turismo religioso, y otros fines comerciales.

#### **3.1. Tipo de investigación**

Este estudio se encamina a dar respuestas a las interrogantes surgidas de nuestro tema, se investigó las costumbres y tradiciones del cantón San Miguel, partiendo de un diagnóstico y revisión de las características generales del área, a través de visitas de campo, para lo cual se aplicó las diferentes clases de investigaciones:

##### **3.1.1. Investigación Exploratoria**

La investigación de tipo exploratoria se realiza para conocer el tema que se abordará, lo que nos permita “familiarizarnos” con algo que hasta el momento desconocíamos. **(Sequeira, 2017).**

Mediante esta investigación se realizara las visitas de campo mediante las entrevistas semiestructuradas, para describir la realidad de las situaciones reales que se pretenden analizar, dirigidas a las, amas de casa y jóvenes del sector.

##### **3.1.2. Investigación Histórica**

A través de esta investigación recopilaremos datos relacionados a nuestro tema, en documentos bibliográficos, revistas etc.

##### **3.1.3. Investigación Descriptiva**

Con esta investigación descriptiva, se realizará las entrevistas semiestructuradas con los actores claves, para proceder a desarrollar el recetario.

#### **3.1.4. Investigación de Campo:**

Nos permitirá realizar las entrevistas en las zonas designadas para indagar: San Miguel, San Pablo y Santiago.

### **3.2. Métodos**

Para realizar este estudio se procedió hacer un análisis de métodos de las cuales nos ayudaran a realizar un análisis crítico y llegar a plantear conclusiones y dar como resultado la creación de un recetario, de las cuales mencionaremos las siguientes técnicas que resaltaron en nuestra investigación:

#### **Método Cualitativo**

Enfoque cualitativo utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación. **(Roberto Hernández Sampieri, 2014).**

Nos permitirá sistematizar los datos no cuantificables, basados en las entrevistas realizadas en el campo con el fin de concluir con las recetas.

#### **Método inductivo**

Este método nos permitirá sacar conclusiones generales y poder cumplir con los objetivos planteados.

### **3.3. Técnicas e instrumentos para la obtención de datos**

Para describir las costumbres y tradiciones en relación de la comida típica de la población de San Miguel. Se realizará las entrevistas para poder desarrollar las recetas de acuerdo al formato establecido con preguntas abiertas, se tomó en cuenta en la investigación a las amas de casa, a la juventud, agricultores y al Sr. Kauka Carnaval icono cultural del carnaval, mediante:

**Entrevistas:** se realizará, amas de casa, agricultores, jóvenes y al Kauka Carnaval con un formato semiestructurado que nos permitirá conocer más a profundidad la cocina tradicional a base del maíz que se va a investigar a los actores.

Entre los instrumentos que se utilizara dentro de nuestra investigación son los siguientes:

**Videos:** se realizará una grabación mediante el celular, la elaboración de los platos típico del sector.

**Cámaras fotográficas:** el objetivo principal es evidenciar como anexos en nuestro trabajo de investigación.

Con la finalidad de poder sistematizar la información adquirida en un producto final, una vez como el de forma cualitativa.

### **3.4. Universo y muestra**

El cantón San Miguel cuenta con una población de 27.244 habitantes. Se aplicara la metodología planteada por Sampieri en el libro titulado Metodología de la Investigación sexta edición año 2014 señala que se debe tomar un mínimo de 30 entrevistas; en vista que se realiza una investigación cualitativa, no se realiza el cálculo del Universo y Muestra, la cual estará distribuido de la siguiente manera: en la Parroquia de San Pablo a 10 habitantes, dentro de ello se encuentran dividido en: 3 grupos, que serán tomadas en cuenta a las amas de casa 4 entrevistas, agricultores 3 entrevistas y jóvenes 3 entrevistas; de la misma manera en la parroquia Santiago a 10 habitantes que son las amas de casa 4 entrevistas, agricultores 3 entrevistas y la juventud 3 entrevistas; en el cantón San Miguel será para 10 habitantes, amas de casa 3 entrevistas, agricultores 3 entrevistas, kauka Carnaval 1 entrevistas y a la juventud 3 entrevistas.

### 3.5. Procesamiento de datos

Una vez adquirida la información correspondiente a través de la entrevistas, se procederá a describir, analizar los criterios acerca del cultivo del maíz desde su cultivo hasta su cosecha, también se analizara sobre la cocina tradicional a base del maíz como un elemento de identidad y desarrollo en el cantón San Miguel, esto se realizara con la finalidad de poder cumplir con los objetivos establecidos y elaborar el recetario como producto final de la investigación.

### 4. Bibliografía

- Alba, C. I. (2012). *La historia de la Gastronomía*. México: RED TERCER MILENIO.
- Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. México: RED TERCER MILENIO S.C.
- Araque, L. A. (Agosto de 2013). *Repositorio UTE*. Obtenido de Repositorio UTE:  
[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf)
- Aroca, J. V. (2017). El rescate de una historia culinaria, típica de Bolívar. *Caribeña de Ciencias Sociales (abril 2017)*, 2,3,4.
- Aumantane, G. (2013). *El Ecuatoriano*. Obtenido de El Ecuatoriano:  
<http://elecuadoriano.com/ecuador/provincias/bolivar/informacion.html>
- Barrezueta, H. E. (19 de Octubre de 2010). *Codigo Organico de Ordenamiento Territorial Autónomo Descentralizado, COOTAD*. Obtenido de Codigo Organico de Ordenamiento Territorial Autónomo Descentralizado, COOTAD:  
[http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_org.pdf](http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf)
- Castillo, G. A. (2012). *Repositorio de la UTE*. Obtenido de Repositorio de la UTE:  
[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13080/1/48675\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13080/1/48675_1.pdf)

- Castillo, G. A. (2012). *Rpositorio UTE*. Obtenido de Repositorio UTE:  
[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13080/1/48675\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13080/1/48675_1.pdf)
- Correa, R. (17 de Febrero de 2013). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Obtenido de Plan Nacional del Buen Vivir: [https://www.unicef.org/ecuador/Plan\\_Nacional\\_Buen\\_Vivir\\_2013-2017.pdf](https://www.unicef.org/ecuador/Plan_Nacional_Buen_Vivir_2013-2017.pdf)
- Ecológica, A. (2004). *El maíz de alimento sagrado a negocio del hambre*. Quito: HIVOS.
- Ecológica, A. (2004). *Maíz de alimento sagrado a negocio del hambre*. Quito: HIVOS.
- Ecológica, A. (2004). *Maíz de alimento sagrado a negocio del hambre*. Quito: HIVOS.
- Fernández, F. A. (2004). *Historia de la comida, alimentos cocina y civilización*. Tusquets: Madrid.
- Garcés, M. F. (Junio de 2011). *ABACO*. Obtenido de Manual de uso para el manejo del sistema de información patrimonial: [https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/INPC\\_Manual\\_ABACO.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/INPC_Manual_ABACO.pdf)
- Gardey, J. P. (2010). *Definicion. De*. Obtenido de Definicion. De: <https://definicion.de/tradicion/>
- General, A. (2015). *Constitucion de la república del Ecuador*. Quito: Palacio Legislativo Quito, Ecuador.
- Hernández, J. A. (2009). *El origen y diversidad del maíz en el continente americano*. México: Aleira Lara, Cecilia Navarro.
- Humanidad, P. C. (2010). *Cultura comunitaria, ancestral y viva* . Obtenido de Cultura comunitaria, ancestral y viva : <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Inmaterial, P. C. (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva*. Obtenido de La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva:



<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Lexis. (2014). *Ley de turismo*. Ecuador: eSilec profesional.

Marleni Ramirez, D. W. (2003). *Guia Agroculinaria Cotacachi y sus alrededores*. Cali: FERIVA.

Monroy, S. d. (2007). *Inroduccion a la Gastronomía*. México: Limusa, Noriega.

Porto., J. P. (2017). *Definicion De*. Obtenido de Definicion De: <https://definicion.de/cosecha/>

SENPLADES. (17 de Febrero de 2013). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Obtenido de Plan Nacional del Buen Vivir: [https://www.unicef.org/ecuador/Plan\\_Nacional\\_Buen\\_Vivir\\_2013-2017.pdf](https://www.unicef.org/ecuador/Plan_Nacional_Buen_Vivir_2013-2017.pdf)

Sequeira, C. (04 de Septiembre de 2017). *Tipos de Investigación* . Obtenido de Tipos de Investigación : <http://noticias.universia.cr/educacion/noticia/2017/09/04/1155475/tipos-investigacion-descriptiva-exploratoria-explicativa.html>

Sifuentes, C. (04 de Enero de 2014). *El maíz peruano*. Obtenido de El maíz peruano: <https://www.aboutespanol.com/el-maiz-peruano-806848>

Turismo, P. C. (2005). *El expediente pueblo del maíz la cocina ancestral de México*. México: CONACULTA.

Venemedia. (02 de Julio de 2014). *Concepto definicion. De*. Obtenido de Concepto definicion. De: [conceptodefon.de/coccion/inici](http://conceptodefon.de/coccion/inici)

Wikipedia. (19 de Febrero de 2017). *Wikipedia*. Obtenido de Wikipedia: [https://es.wikipedia.org/wiki/Molino\\_de\\_mano](https://es.wikipedia.org/wiki/Molino_de_mano)

# ANEXOS



## **Formato N° 2 de Entrevistas**

### **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

#### **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA.**

#### **ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO**

#### **ENTREVISTA DIRIGIDA, PARA LAS MUJERES ADULTAS DEL CANTÓN SAN MIGUEL**

**Objetivo:** Realizar un diagnóstico de las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía a base del maíz en el cantón San Miguel de la provincia Bolívar.

1. ¿Puede señalar los platos típicos a base del maíz, en el Cantón San Miguel y mencione cuáles son?
2. ¿Cuáles son las costumbres y tradiciones que se vinculan con la gastronomía a base del maíz?
3. ¿En qué épocas se consume los platos típicos a base del maíz?
4. ¿Cuáles son los ingredientes, preparaciones y cocciones de las recetas tradicionales?
5. ¿Qué tipo de utensilios tradicionales, utiliza para preparar los alimentos tradicionales?

6. ¿De quién heredo sus conocimientos sobre la cocina en base al maíz?
  
7. ¿Cómo transmite su conocimiento de la cocina tradicional a base del maíz?
  
8. ¿Considera que es rentable ofrecer platos típicos en base al maíz?

## **Formato N° 3 de Entrevistas**

### **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

#### **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA.**

#### **ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO**

#### **ENTREVISTA DIRIGIDA, PARA EL KAUKA CARNAVAL DEL CANTÓN SAN MIGUEL**

**Objetivo:** Realizar un diagnóstico de las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía a base del maíz en el cantón San Miguel de la provincia Bolívar.

1. ¿Qué símbolo cultural representa el personaje de Kauka Carnaval en sus festividades?
2. ¿Cuál es la diferencia entre Taita Carnaval y Kauka Carnaval?
3. ¿Cómo se ve vinculada la gastronomía tradicional a base del maíz en las festividades carnavalearas?
4. ¿Podría indicarnos como nace la costumbre del consumo de productos derivados del maíz en el cantón San Miguel?
5. ¿Ud. Qué opina sobre la cocina ancestral de los derivados del maíz?
6. ¿Conoce usted si las personas que se dedican a ofrecer platos típicos en base al maíz han tenido un mayor desarrollo económico?

7. ¿Usted podría señalarnos cuál es el proceso para los diferentes platos típicos en base al maíz?
  
8. ¿Considera que al existir un recetario sobre los platos típicos tradicionales, mejorará la gastronomía en el cantón?
  
9. ¿Considera que con una gran variedad de platos típicos a base del maíz, el cantón pueda tener un mayor impacto turístico que repercuta en la economía de los habitantes de San Miguel?





6) ¿Conoce usted en que fechas festivas se elaboran los platos típicos a base del maíz?

Si

NO

No Se

Si su respuesta es positiva, podría señalarnos cuales son:

.....

7) ¿Considera que al ofertar platos típicos a base del maíz, se pueda atraer mayor turismo al cantón?

Si

NO

No Se

8) ¿Creé usted que con una gran variedad de platos típicos a base del maíz, se pueda dinamizar la economía?

Si

NO

No Se

## **Formato N° 5 de Entrevistas**

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN EMPRESARIAL E**  
**INFORMÁTICA.**  
**ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO**  
**ENTREVISTA DIRIGIDA, PARA LOS AGRICULTORES DEL CANTÓN SAN**  
**MIGUEL**

**Objetivo:** Identificar las características del proceso de la obtención del maíz desde su cultivo hasta su cosecha.

1. ¿En qué fecha se siembra el maíz?
2. ¿Cuál es el proceso para la siembra del maíz?
3. ¿Qué tipo de semillas utiliza para plantar?
4. ¿Qué tipo de abono utiliza para fortalecer la planta?
5. ¿En qué mes cosecha el maíz?
6. ¿Cuál es el proceso de la cosecha del maíz?
7. ¿A quién venden su producto?
8. ¿Cuál es el uso del maíz?

**Formato N° 6 Presupuesto**

<b>CUADRO DE PRESUPUESTO</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Total</b>
Internet	300 Horas	0.60	180.00
Transporte	40 pasajes	4.00	160.00
Copias	100 copias	0.05	5.00
Alimentación	40 almuerzos	2.50	1.00
Materiales de Oficina	6 resmas de papel bon	5.00	30.00
	1 caja de clic	1.00	1.00
	5 carpetas	0.30	1.15
	1 engrapadora	3.00	3.00
	1 perforadora	5.00	5.00
	3 esferos gráficos	0.40	1.20
Impresiones	100	0.10	10
Flash memory	2	10	20.00
<b>Valor Total del Proyecto</b>			<b>417.00</b>

ELABORADO POR: Cristina Inca, Deysy Coles