



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

MODALIDAD: PRESENCIAL

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de
Licenciada en Turismo y Hotelería.

TEMA:

“ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO,
CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA”

AUTORA: Tamia Jazmine Ortiz Espinoza

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato-Ecuador

2020

**APROBACIÓN DEL TUTOR
DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.C 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA”**, desarrollado por la egresada Tamia Jazmine Ortiz Espinoza, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and strokes, positioned above a horizontal line.

Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate
C.C. 1803318169

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia 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.



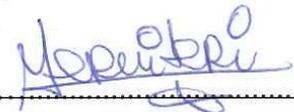
Tamia Jazmine Ortiz Espinoza

C.C. 1804449757

AUTORA

**A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias
Humanas y de la Educación**

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el , Magister e integrado por los señores; 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 con el tema: “ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA”, elaborado y presentado por la señorita Tamia Jazmine Ortiz Espinoza, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Lic. Mg. María Fernanda Viteri

Miembro del Tribunal



Lic. Raúl Tamayo

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo quiero dedicarlo a mis Amados padres y hermanos porque me impulsan a continuar y luchar por lo que amo.

Dedico esto a mis raíces, de donde vengo porque me siento identificada con ese lugar, a mi “Tupac Tambu”, donde sueño establecer mi imperio dedicado al descanso y disfrute, junto a mi familia, porque es donde nació mi amor y pasión por la cocina y dónde está mi corazón.

T a m i a

AGRADECIMIENTO

Gracias a la vida que me ha dado tanto, una Madre y un Padre que me apoyan, motivan y dan todo por mí y que a lo largo de mi carrera nunca me dejaron sola.

Gracias a mi Alma Mater que me acogió y brindó un espacio en esta noble carrera, a mis queridos profesores que supieron levantar un pilar de conocimientos, experiencias y valores para mi vida profesional.

Quiero agradecer a mi tutor Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate por su paciencia y ayuda brindada a lo largo de este proceso investigativo.

A mi familia y amigos que cada día son mi motor para seguir y quienes este tiempo me brindaron su apoyo incondicional y así no desmayar en este viaje llamado estudio, en especial a mi querido puño y a mi amiga Jeannette, porque me apoyaron sin esperar nada a cambio y supieron estar conmigo siempre.

Y todo esto es gracias a Dios, quien no me abandona nunca.

T a m i a

INDICE GENERAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias	iv
Humanas y de la Educación	iv
APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
INDICE GENERAL.....	vii
INDICE DE TABLAS	ix
INDICE DE GRAFICOS	ix
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	x
INDICE DE FICHAS.....	x
RESUMEN EJECUTIVO	xi
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1. Antecedentes Investigativos.....	2
Antropología Culinaria.....	3
Turismo Gastronómico.....	5
1.2 Objetivos	8
Objetivo 1.....	8
Papas con cuero.....	10
Papas con cuy.....	11
Yahuarlocro.....	12
Habas con queso.....	13
Choclos con queso	13
Chicha de jora	14

Tostado con chicharrón	14
Caldo de gallina.....	15
Objetivo 2.....	15
Objetivo 3.....	18
1. Recolección de información.....	18
2. Selección del instrumento de difusión	18
3. Desarrollo de contenidos.....	20
4. Desarrollo de los documentos de difusión	22
Planteamiento y Verificación de Hipótesis	22
CAPÍTULO II	24
METODOLOGÍA	24
2.1 Materiales.....	24
2.2 Población.....	25
2.3 Métodos.....	26
2.4 Modalidad de Investigación	26
Investigación de Campo	26
Investigación Bibliográfica	26
CAPÍTULO III.....	27
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	27
3.1 Análisis de los resultados	27
Entrevistas	36
Entrevista a Doña María Diocelina.	36
Entrevista a Juan Ortiz.	38
Entrevista A Luis Noe Mayorga Bonito.....	39
CAPÍTULO IV.....	41
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	41
4.1 Conclusiones	41
4.2 Recomendaciones.....	42
Bibliografía	43

Anexo 1.- Investigación Ficha. Productos Elaborados	48
Anexo 2. Encuesta.....	56
Anexo 3. Entrevista.....	58
Anexo 4.- Fotografías.....	60

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Frecuencias Observadas	23
Tabla 2. Descripción de Materiales.....	24
Tabla 3. Pregunta 1.	27
Tabla 4. Pregunta 2	28
Tabla 5. Pregunta 3.	29
Tabla 6. Pregunta 4.	30
Tabla 7. Pregunta 5.	31
Tabla 8. Pregunta 6.	32
Tabla 9. Pregunta 7.	33
Tabla 10. Pregunta 8.	34
Tabla 11. Pregunta 9.	35

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1. Pregunta 1	27
Gráfico 2. Pregunta 2	28
Gráfico 3. Pregunta 3	29
Gráfico 4. Pregunta 4	30
Gráfico 5. Pregunta 5	31
Gráfico 6. Pregunta 6	32
Gráfico 7. Pregunta 7	33
Gráfico 8. Pregunta 8	34
Gráfico 9. Pregunta 9	35

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ruta Agroturística Artesanal de Mocha.....	17
Ilustración 2. Complejo gastronómico Tupac Tambu.....	17
Ilustración 3. Complejo gastronómico TupacTambu.....	18
Ilustración 4. Tipos de plegados del políptico.	19
Ilustración 5. Desarrollo políptico	21
Ilustración 6. Mapa Gastronómico.....	22
Ilustración 7: Sesión fotográfica de los platos.	61
Ilustración 8: Papas con Cuy asado.....	61
Ilustración 10: Políptico	62
Ilustración 11: Mapa gastronómico del cantón Mocha.....	62

INDICE DE FICHAS

Ficha 1. Papas con cuy	48
Ficha 2. Papas con Cuero y Queso.....	49
Ficha 3. Caldo de Gallina Criolla.....	50
Ficha 4. Yahuarlocro.....	51
Ficha 5. Choclos con queso.....	53
Ficha 6. Tostado con chicharrón	54
Ficha 7. Chicha de Jora	55

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como objetivo analizar la antropología culinaria que estudia el origen, estructura y características en la elaboración de platos característicos del cantón Mocha, realizando una retrospectiva de los principales platos que tradicionalmente son parte de la gastronomía que son: papas con cuero, papas con cuy, yahuarlocro, habas con queso, choclos con queso, chicha de jora, tostado con chicharrón y caldo de gallina.

En los últimos años en el país se ha proyectado una mayor difusión del turismo en general, siendo parte de esto el cantón Mocha donde se han desarrollado rutas agroturísticas y gastronómicas del cantón, si bien ha contribuido con la dinamización económica del cantón y han aportado con su desarrollo la falencia es que no se ha indagado profundamente en la antropología culinaria del cantón.

Como resultado de esta investigación se desarrolla un documento llamado políptico, así como un folleto informativo o revista, en los cuales se puede mostrar la información histórica de la gastronomía tradicional, basado en las preparaciones, secretos y saberes ancestrales de los actores de la gastronomía del lugar, cuya presentación pueda llenar el la falta de conocimiento por parte de los turistas, dando a conocer la historia, preparación e imágenes de los platos como parte de una tradición gastronómica.

Palabras Claves: antropología, culinaria, turismo gastronómico, Mocha.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo investigativo es una propuesta acerca de la antropología culinaria en el turismo gastronómico del Cantón Mocha, por sus objetivos es de tipo descriptivo de acuerdo al lugar físico de campo, este documento se desarrolla en cuatro capítulos, así:

CAPÍTULO I.- En el que se parte de identificar las características de la antropología culinaria del cantón Mocha y establecer la relevancia e interés de la creación de un vínculo con la actividad turística, su relevancia e interés se explica con el rescate de lo tradicional y autóctono en beneficio turistas que visitan este lugar para disfrutar de su extensa cultura gastronómica y turística deleitándose de un cuy asado acompañado de papas y salsa de maní, papas con cuero y queso, habas con choclo y queso, caldo de gallina, yahuarlocro, cuy con papas y ensalada, tostado, ají ,entre otros.

CAPÍTULO II.- En este se describe los materiales utilizados, tales como: del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, la ficha de productos elaborados. Así como la aplicación de una entrevista y una encuesta en la que se recolecta información de criterios expertos de la gastronomía del lugar y una entrevista direccionada a los turistas.

CAPÍTULO III.- En este se analiza los resultados de la aplicación de la entrevistas y encuesta, en la que se emplea preguntas de opción múltiple, poniendo a consideración de la comunidad en especial turistas preguntas que permitan conocer las técnicas culinarias de las personas que tradicionalmente han influido turismo gastronómico del cantón Mocha.

CAPÍTULO IV.- En este se plasman las Conclusiones y recomendaciones, obtenidas gracias al análisis estadístico de la investigación.

ANEXOS Y BIBLIOGRAFÍA

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes Investigativos

Se tomó como fuente bibliográfica y referencial de la presente investigación sobre antecedentes investigativos de trabajos relacionados a la problemática encontrando las siguientes referencias:

En el proyecto de investigación de antropología culinaria como recurso turístico en el cantón Salcedo, se indica que las personas del lugar conocen los procesos de elaboración del helado, sin embargo, carecen de conocimiento antropológico del mismo, provocando una pequeña falencia al momento de generar información para los turistas, se considera este trabajo debida a que sugiere implementar un nuevo sistema para mejorar la organización en la venta y conocimientos de la historia que es muy importante como un complemento de estrategia y rescate cultural (Tonato, 2018).

En el estudio realizado por Guerrero sobre Técnicas culinarias de vanguardia la autora menciona que la gastronomía autóctona no es lo que la gente busca, la estilización de los platos típicos ayudaría a mejorar el turismo gastronómico y así crear más puestos de trabajo y mejorar la economía de la ciudad, nota el interés por parte de los habitantes de la ciudad en que se utilicen técnicas culinarias de vanguardia, a su vez se puede dar cuenta el desconocimiento de cuáles son los platos típicos, este trabajo es interesante porque recomienda a las autoridades a fomentar el turismo gastronómico, resalta la importancia de informar a los consumidores los beneficios que pueden traer la mejora de las preparaciones típicas, rescatando sabores, usando ingredientes autóctonos, resaltando la antropología culinaria (Guerrero, 2011).

En el estudio Panorama del turismo gastronómico se concluye que a pesar que en los últimos años ha existido un notable crecimiento de restaurantes, las personas especialistas en el tema como chefs y periodistas señalan la falta de propiedad de los pueblos sobre sus orígenes según la experta en cultura culinaria, esta investigación

ratifica la necesidad de identificar las características de la antropología culinaria del cantón Mocha y así establecer la influencia del turismo gastronómico en la dinamización económica, generando un enfoque de potencializar a los atractivos turísticos gastronómicos (Dávalos, 2017).

En la investigación de Supe sobre las fiestas tradicionales y la gastronomía menciona que las fiestas son una parte influyente de la gastronomía propia de cada Cantón y resultan ser un referente a nivel nacional, así es renombrado el llapingacho de Ambato, las papas con cuero de Mocha, los cuyes de Ficoa, los famosos jugos, la chicha de jora, entre tantos más que resaltan las tradiciones de nuestros pueblos (Supe, 2019).

En el proyecto los medios digitales y su impacto en la oferta de servicios turísticos, en el Cantón Mocha, se determina que la población no tiene un conocimiento real del ámbito turístico del este cantón, debido a la falta de difusión turística y de políticas que promocionen los servicios turísticos de una manera dinámica implementando un mejor sistema de comunicación, lo que permite visualizar la importancia del diseño de un documento de difusión que rescate la antropología, la historia y la evolución de los aspectos culinarios de este hermoso cantón (Tisalema, 2015).

Antropología Culinaria

La cultura, la antropología y la gastronomía van de la mano desde el punto social, partiendo de la premisa que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que se come y bebe cuando se está en compañía, mientras cuando está solo, se alimenta, mas es por naturaleza la necesidad que el ser humano tenga una relación directa con la comida (Dávalos, 2017).

El desarrollo de los estudios antropológicos sobre alimentación humana ha considerado diferentes unidades de análisis, el desarrollo antropológico más clásico aborda los hábitos y costumbre alimentarios como unidades aislables dentro de un

sistema social mayor que contempla la necesidad de formar parte de este sistema mayor (Carrasco, 2004).

Si bien la naturaleza del fenómeno alimentario es de condición múltiple, y su abordaje ha de disponerse desde enfoques diversos, la aproximación antropológica puede llegar a poseer un potencial mayor, reconoce los tratamientos científico nutricionales, político, económico y autónomos, ya que propone un estudio interrelacionado de dichas facetas para acceder a conocer la naturaleza del fenómeno y sus implicancias, al identificar a tales aspectos se convierte en un producto de una aproximación de tradición cultural. (Carrasco, 2004).

Dentro de cada aspecto de la antropología, el turismo tiene un contexto social, económico y cultural que se ve influenciado por las visitas de propios y extraños, así los turistas visitan un lugar determinado para conocer sus costumbres, tradiciones, y su gastronomía (Tisalema, 2015).

La gastronomía juega un papel determinante en la manera de hacer experiencia del destino turístico por parte del viajero que esta determinado por la tradición científica y cultural, en el aspecto antropológico éste permite dilucidar los supuestos que orientan la cultura de cada pueblo (Di Clemente, 2013).

Por otra parte, el turismo cultural hace referencia a la actividad turística cuya finalidad es precisamente el descubrimiento, aprendizaje y consumo de productos materiales e inmateriales culturales, la importancia de conocer las alternativas gastronómicas beneficia a la preparación de los platos, así como conocimientos en sanitación y manipulación de alimentos (OMT, 2019).

Los análisis del cambio alimentario constituyen un ámbito específico dentro del estudio de la cultura alimentaria, a partir de preguntas en torno a la temporalidad de los elementos que definen un modelo de alimentación y de la permanencia en tiempo y espacio de estos, esto contribuye a las tradiciones de cada lugar (Dávalos, 2017).

Los sistemas alimentarios se han interpretado a la transformación de desde dos

Perspectivas epistemológicamente contrapuestas, una a través del estudio de las variaciones interculturales de la alimentación humana y otra a través del estudio histórico de la transformación alimentaria, estas perspectivas han abierto la puerta al estudio del contacto entre culturas alimentarias de tradiciones diferentes, lo que abre un camino a la antropología culinaria (Barrera E. , 2019).

De la revisión bibliográfica se puede comentar que la antropología culinaria es una ciencia que estudia el origen, estructura y características variables de las técnicas empleadas, en la elaboración de platos característicos de una persona o lugar determinado, es así que en esta investigación se va a realizar una retrospectiva de los principales platos que tradicionalmente son parte de la gastronomía del cantón Mocha.

Turismo Gastronómico

El turismo no siempre es placer y ocio sino también una manera simple de salir de la tradicional rutina que mantiene el ser humano, hablando antropológicamente el turismo permite que las personas mantengan un contacto con lo cultural y tradicional siendo así parte de una de las categorías hoy en día mencionadas históricamente (Altamirano & Tuñez, 2016).

Dentro de cada aspecto el turismo tiene un contexto social, económico y ambiental lo que significa que si un turista visita un lugar determinado va a conocer sus costumbres, aquí el hombre juega un papel importante porque si es hospitalario muestra sus valores y comportamiento ante las demás personas. (Tisalema, 2015)

El turismo es una perspectiva de lo vivido a lo inolvidable, que convierte en un bienestar físico, mental y espiritual, de tal manera el turista a más de descansar alimenta su mente con conocimientos de historia, geografía, cultura que lo hace un participe ya no solo un observador (Barrera E. , 2019).

Es el eje fundamental del desarrollo económico, la promoción turística que se ha desarrollado, ha sido un impulso para la logrando así resaltar la belleza y calidez

de cada uno de los rincones de nuestro maravilloso Ecuador ubicándolo un extraordinario lugar en el mundo (Tisalema, 2015).

La gastronomía y los productos alimenticios de la tierra son rescatados de entre las recetas más antiguas, de entre las tradiciones y costumbres, en la actualidad estos se han convertido en verdaderas obras de arte que no solo alimentan el alma sino lo nutren el cuerpo (Supe, 2019).

El turismo gastronómico vincula a la experiencia del turista explícitamente con la comida, degustaciones, productos y actividades afines, tomando en cuenta también la cocina tradicional, en este caso un turista que gusta de la gastronomía, puede tener como objetivo participar en clases de cocina, festivales y degustar los platos típicos propios de cada pueblo (OMT, 2019).

La alimentación siempre ha sido parte de la experiencia turística desde sus inicios, más el turismo gastronómico es relativamente reciente que está teniendo un elevado interés en varios campos debido a sus múltiples relaciones y beneficios, por lo tanto para aproximarse a este tema y concebir su dinámica como tal, se han planteado diferentes opciones gastronómicas como un recurso más de su oferta, o que también que existe una amplia cultura y tradición tras del llamado turismo gastronómico (Iturralde, 2014).

De manera natural y biológica, los seres humanos han tenido la necesidad de adquirir o buscar alimentos para mantener la especie desde el inicio de los tiempos, en la antigüedad esta acción se la realizaba para saciar una parte normal del ser humano, la que evolucionó a la gastronomía, como un conocimiento razonado del hombre y se refiere en todo lo que respecta a la alimentación (Dávalos, 2017).

El turista no solo viaja en la actualidad por necesidad, sino por disfrutar su tiempo libre y degustar nuevos sabores esto ha permitido que los lugares logren promocionar de una manera de extraordinaria, hoy el turismo es considerado una de las alternativas para convivir con las culturas, costumbres diferentes de su lugar habitual (Tisalema, 2015).

Existe una conexión entre el turismo y la gastronomía, en la actualidad se requiere una mejora gestión de la oferta turística, es necesario se promociones los destinos turísticos y en especial del área rural, donde se manifiestan las tradiciones y ancestralidad que buscan los turistas, que están expectantes de vivir otras experiencias alimenticias (Montalvo, 2019).

Con el transcurso de los años el turista tiende a no ser solo un simple observador, actualmente está empezando a demandar viajes donde se pueda involucrar nuevas sensaciones, que permita apreciar la atmosfera del lugar, disfrutar la comida local, conocer las costumbres del lugar e incluso de participar de sus comidas típicas poco populares (Iturralde, 2014).

Los turistas en un cierto momento deben alimentarse, es así que degustan los platillos que se encuentran en los entornos, mas aun existe un turismo destinado a aprender de las preparaciones de platos típicos de los pueblos.

El alimento como experiencia en el turismo se refieren a la expresión de los sentidos, en cuanto a colores, sabores, olores y sensaciones, lo que se ha postulado como las mayores motivaciones para el turismo, y que, para un viajero a más de la satisfacción de las necesidades nutricionales, se transformen en una verdadera experiencia culinaria y gastronómica inmemorable (Gilces, 2019).

El turismo culinario deriva principalmente de los siguientes tres campos; la antropología del turismo, el folklore y el estudio de alimentos, que han entrecruzado los límites entre artes, tradición y ciencias, lo que permite una comunicación entre lo académico y lo público (Tisalema, 2015).

Tungurahua ha sido una tierra bendecida por tradiciones y pueblos que respetan la Pacha Mama, por sus productos agrícolas que han permitido experimentar diversos platos, en el cantón Mocha es una parada dentro de la vía Ambato Riobamba y resulta especial para que los turistas hagan un parada para alimentarse, desde los tiempos del tren, hasta hoy destaca por sus gastronomía haciendo muy popular sus platos a nivel de la provincia y el país.

1.2 Objetivos

Objetivo 1.- Identificar las características de la antropología culinaria del cantón Mocha.

Aparentemente, los usos de la definición de antropología alimentaria siguen estando influidos por la promoción etnologizante de las costumbres y prácticas alimentarias, esto se observa cuando el fenómeno de la alimentación humana es reducido al de la comida como expresión cultural, haciéndose legible como indicador de presencia étnica y apetecible como producto de consumo masivo (Carrasco, 2004).

Ecuador no cuenta con un turismo que rescate las técnicas culinarias y gastronomía, al contrario de países latinoamericanos que ven a esta actividad como una fuente de empleo, en el 2014 Ecuador obtuvo tres prestigiosos premios en el concurso “Gourmand World Cookbook Awards”, por tener los mejores libros de cocina del mundo, además que la ex Ministra de Turismo Sandra Naranjo afirmó “por primera vez, se reconoció la importancia y potencial que tiene el sector turístico en el Ecuador (Dávalos, 2017).

El vocablo Mocha proviene del Mochica “Machoe” traducido a nosotros como adoratorio, sus orígenes se remontan al monasterio del cerro Puñalica, donde se encontraban las Vírgenes del Sol, para los incas la palabra Mucha tenía significado de beso (Supe, 2019).

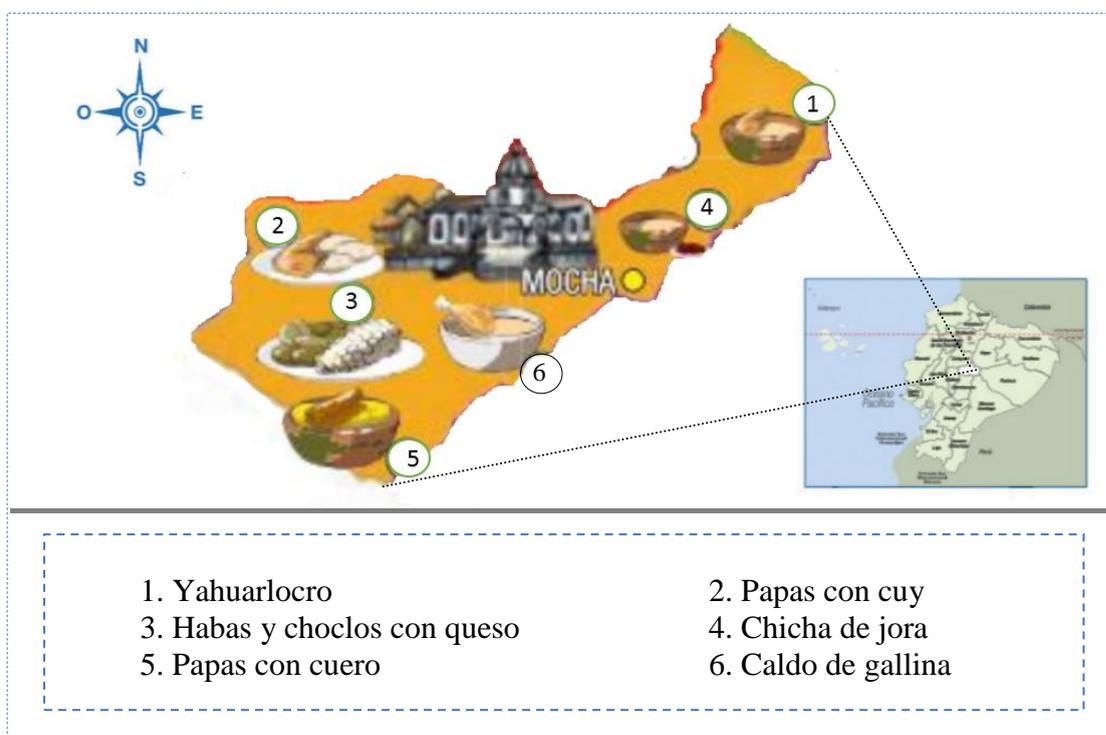
Mocha es conocido por su actividad gastronómica, conocido por sus platos típicos, las fiestas de las octavas y el paso del tren , las fiestas a San Juan Bautista, la chamiza, y los platos tradicionales como el cuy, las papas el queso tierno, las habas, los choclos todos de las entrañas de la naturaleza y que se transforman en delicias gastronómicas.

Como actividad principal en Mocha se desarrollan las tradicionales corridas taurinas con toros bravos que brindan un espectáculo propios y extraños, esta tradición cada vez es menos frecuente debido a los protectores de animales quienes consideran este inapropiado para los animales (Supe, 2019).

Tradicionalmente Mocha es reconocido por su actividad culinaria, encontrando un conjunto de restaurantes, sitios turísticos y mercados acoplados y ambientados para el expendio de alimentos mayormente ubicados al costado de la Panamericana Sur, conocido altamente por sus platos emblemáticos como las famosas papas con cuero y queso y el cuy asado (Montalvo, 2019).

El Ministerio de Turismo, ha generado una guía de los principales platos típicos de Tungurahua, mapa del que se ha tomado como referencia al Cantón Mocha según se presenta en el siguiente detalle:

Ilustración 1. Mapa gastronómico de Mocha



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2013)

María Diocelina tiene 78 años y es una de las primeras mujeres que empezó el negocio de los cuyes asados en la Panamericana. “Ayudaba a mi madre a vender en la carretera, cerca de la estación del tren cuando el ferrocarril estaba activo hace más de 60 años. Era difícil, cansado y soportábamos el intenso frío del páramo envueltas en chalinas mientras esperábamos a los comensales”, explica esta generosa mujer de conversación pausada, acentuada sonrisa y estatura que apenas supera los 1,40 metros (López, 2016).

En una entrevista de la Gastronomía de Mocha, según Doña María Diocelina menciona que inició sus actividades desde sus 12 años a trabajar ayudándole a su madre en su negocio en el ferrocarril, a sus 15 años se casó; y se separa de sus padres entonces a los 20 años comenzó a poner su propio negocio vendiendo en el ferrocarril, menciona que andaba desde el Cantón Mocha hasta la estación de Urbina y se regresaba en un bus que había porque en ese tiempo no existía mucho transporte regresaba con un resto de comida a sentarse en la estación del ferrocarril a terminar de vender en los carros que pasaba, primero empezó vendiendo las papas con chaqueta, que era las papas con toda la cascara queso y ají y las habas tiernas con queso, papas con cuy, ocas fritas y los mellocos cocinados (Instituto el Condor, 2017)

La gastronomía del cantón mocha es muy rica en productos, en la actualidad los principales platos son: papas con cuero, papas con cuy, yahuarlocro, habas con queso, choclos con queso, chicha de jora, tostado con chicharrón y caldo de gallina.

Papas con cuero

Si se habla de papas con cuero el mejor destino es el cantón Mocha, menciona Supe en su trabajo de grado, que este es un platillo que se consume mucho en las fiesta tradiciones de San Juan Bautista, donde acuden muchos turistas por fe religiosa (Supe, 2019).

Es un plato tradicional de Mocha, una vez que se obtiene el cuero, se lo lava, corta y cocina con sal y ajo, se emplea cebolla finamente picada es sofreída con manteca de chanco, achiote, sal y aliños propios del sector, se añade la mezcla licuada de maní, fondo del cuero y pan, una vez que llega a punto de ebullición se aparta del fuego y se añade hierbas aromáticas unas secas y otras frescas como parte de la tradición culinaria del cantón, este se sirve con queso es cuajado y prensado en el mismo sitio con poca sal, referente a las papas son peladas y cocidas con sal, cebolla y apio. Este sabroso plato se sirve en un plato bien caliente se mezclan las papas, el cuero y la salsa se sirve con rodajas del queso y un ají criollo.

Este platillo antes no contenía cuero de cerdo, en su lugar, se preparaba una salsa especial de hígado de cuy, además las papas eran degustadas enteras y con cascara, era un plato muy tradicional al cual llevaba el nombre de “Papas con chaqueta”, luego esta preparación fue reemplazada por el cuero del chanco ya que para la juventud los hígados no eran apetecidos, hoy en día este plato se ha vuelto uno de los más nombrados, gracias a que en su presentación fue adicionada una singular rodaja de queso fresco, el mismo que es preparado por los moradores del lugar (Balseca, 2014).

Ancestralmente se dice que era ya una preparación exquisita que se consumía muy poco debido a que el cuero de chanco era considerado un desecho por los españoles, en tanto para nuestros indígenas el cuero fue fuente de inspiración para combinarlo con papas y algunos otros acompañantes.

Papas con cuy

El cantón Mocha es uno de los cantones de nuestra provincia que tiene gran reconocimiento en la producción ganadera y agrícolas, en este caso la producción de tubérculos como la papa y la crianza de cuyes son muy importantes puesto que es la base principal del tradicional plato de Papas con cuy el mismo que se oferta a los turistas que visitan el cantón, este plato es servido de forma caliente.

El cuy también es utilizado en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social, este es un animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de la serranía, se lo consume asado, aunque las comunidades indígenas y campesinas lo preparaban hace decenas de años, en sopa o locro, es muy común que se lo consuma en una petición de mano, bodas y compadrazgos, y en muchos casos constituye un alimento obligado en las celebraciones, este plato se lo acompaña con papas cocinadas enteras y representa signo de respeto y prosperidad (Ministerio de Turismo, 2013).

En tiempos remotos la preparación de los cuyes era intensa, donde toda la familia intervenía en la ayuda, los ramos de leña en la casa nunca faltaban, se aseguraban que sea leña de capulí, eucalipto ya que eso daba sabor exquisito a los cuyes.

Las ferias eran domingos, jueves, lunes donde las señoras viajaban a Quero, Ambato, Cevallos a comprar más cuyes por docenas, debido que era una gran demanda y los criaderos propios ya no alcanzaba

Lo primero era sacrificar los animales, pelarlos para lo que ya se tenía calderas con agua hirviendo, destriparlos y lavarlos esta era una tarea muy dura por el agua helada y el cambio brusco de clima. El aliño consistía en ajo pelado, con sal, orégano, comino bien machacados en piedra de moler, se los aliñaba más que bien y reposaban, después se amarraba las patas con piolas de cabuya en palos puntiagudos de capulí o eucalipto de diferentes grosores y ahora si al fogón. Algunas familias lavaban las tripas con limón y hierbas y así preparaban un caldo de shungos que era apetecido y disfrutado solo en familia en ese tiempo era servido en platos de barro.

El asado era compartido, la familia se sentaba alrededor del fogón y poco a poco iban dando la vuelta a los cuyes, una vez terminado el asado se le aplicaba la última capa de achiote con manteca, se los guardaban en bateas de madera, cubriéndolos con lienzos blancos para que no se enfríen, las patas de los cuyes eran depositados en pilches de coco, golosina de los más pequeños que se metían por puñados en los bolsillos y llevaban a la escuela, eran usados hasta como truke.

Este platillo hoy en día no es solo ofrecido al turista sino también es presente en celebraciones especiales como graduaciones, matrimonios, visitas, bautizos, cierre de negocios, agradecimiento de favores, las siembras y cosechas, etc.

Yahuarlocro

Es la designación que se da a la sopa de papas, viene del kichwa “Lucru”, el yahuarlocro es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, se lo consume a nivel nacional, una vez que se obtiene el menudo del borrego, se lo lava pacientemente con sal y hierbas, dando la vuelta cada intestino y pelando su panza, una vez lavado se lo cocina con sal y hierbas frescas durante 2 horas o más. Se emplean papas troceadas de preferencia papas cholas, se realiza un refrito de cebolla y manteca con achiote, una vez cocido el menudo, se lo retira y pica finamente, en su caldo se añade las

papas picadas, el refrito, los aliños y las tripas y se deja cocer hasta que se forme una espesa sopa.

Este delicioso plato se sirve con sangre del borrego, que es recogida y cocinada con hierbas, sal y limón, frita con manteca, cebollas y hierbas frescas picadas propias del lugar.

Para servir se coloca en un tazón el locro bien caliente, se pica y curte cebolla paiteña y se parte en rodajas aguacate maduro, se colocan estas dos preparaciones en platos diferentes y se mezclan de acuerdo al gusto la sangre y el encurtido.

Habas con queso

La agricultura es una de las principales fuentes de sustento de la población Mochana, el cantón es uno de los lugares bendecidos por el Señor, debido a que posee tierra negra y húmeda, lo que la transforma en ideal para el cultivo de vegetales como papas, habas y otros y también es un sector ganadero, de la cual se obtiene la materia prima para la elaboración del queso fresco, que es el ingrediente principal para acompañar a las habas, esta leguminosa, es conocida desde tiempos antiquísimos (López, 2016).

Choclos con queso

El origen de la planta del maíz sigue siendo un misterio, los estudiosos se han esforzado en aclararlo desde diferentes puntos de vista, solo se conoce que era el alimento básico de las culturas de América, muchos siglos Antes de que los europeos llegarán al Nuevo Mundo (López, 2016).

Con maíz se preparan una rica variedad de platos y recetas que a través de generaciones han alimentado a familias latinoamericanas de todos los sectores de la sociedad, siendo los indios los primeros en descubrir sus propiedades nutritivas y posteriormente su cultivo y domesticación, entre más de 50 variedades de maíz que existen en nuestro suelo ecuatoriano, maíz ha sido utilizado en la gastronomía latinoamericana y ecuatoriana pasando de los cuencos de piedra y barro a los platos y

fuentes criollas para luego conquistar, un simple grano de sol, el mundo (Balseca, 2014).

Chicha de jora

Una de las bebidas tradicionales de mayor es la Chicha de Jora, bebida que se obtiene de la fermentación del azúcar sobre la malta de maíz, su sabor viene de la fermentación, donde se activa un proceso llamado “maloláctico”, en donde las bacterias que se producen son útiles para tratar enfermedades y de gran valor nutritivo, se destaca por su sabor y su cuerpo, pero son pocos los que conocen su verdadero origen u otros datos curiosos sobre ella muchos lugares se disputan ser la cuna de la chicha de jora, ya que su consumo es masificado por toda América del Sur, en especial en los países que formaron parte del Imperio de los Incas, quienes conectaron las ciudades más pobladas mediante caminos y cada cierto trecho existía un granero que abastecía de comida y bebida a los viajeros (Guerrero, 2011).

Se la prepara en casi todas las festividades de la Provincia de Tungurahua, en celebraciones religiosas de cantonización, festejos de comunidades, carnavales, etc., su base principal es el maíz, se la puede dividir en dos etapas la primera consiste en hacer la jora refiriéndose el maíz seco germinado y la segunda la elaboración misma de la chicha (Mejía, 2011).

En la entrevista al Señor Juan Ortiz hijo de familia mochana de sepa, comenta que los viajeros tomaban la chicha de jora, bebida que diariamente se tomaba ya que daba bastante energía, en las casas era una regla preparar esta bebida, en algunos hogares las mujeres solían aumentar frutas u especias para que su sabor mejorara y así poder brindar a los niños.

Tostado con chicharrón

El maíz es mucho más que un rico y nutritivo alimento con el cual se preparan muchas recetas, el maíz es para los latinoamericanos símbolo de Tradición y Progreso, es Patrimonio y Cultura, en Mocha el maíz tostado se acompaña con chicharon, que es uno de los platos apetecidos por los turistas que acuden a este cantón (López, 2016).

El maíz seco es tostado con una mínima cantidad de manteca sacada previamente de la realización del chicharrón, en pailas de bronce a fuego alto, una vez que comienza a reventar se revuelve constantemente hasta que deje de hacerlo y esté dorado en su totalidad, se agrega ajos picados, sal, el chicharrón y cebollas picadas justo antes de que este sea retirado del fuego, este puede servirse caliente o frío y es propicio su consumo a cualquier hora del día.

Caldo de gallina

Desde tiempos precolombinos, así el caldo de gallina se consume desde los páramos andinos hasta zonas templadas y subtropicales, es muy tradicional su consumo en los bautizos, matrimonios, fiestas del santo patrón, carnavales, mingas y cosechas son ocasiones festivas en que esa comida despliega toda su variedad y riqueza (López, 2016).

El caldo de se prepara la cocción de la gallina entera con cebolla, ajo, arrocillo o arroz en una mínima cantidad y zanahoria y papa nabo picados, una vez cocido todo rectificar el sabor con hierbas aromáticas, esta deliciosa preparación se sirve bien caliente con picadillo de cebolla, cilantro y papa cocinada,

Objetivo 2.- Establecer la influencia del turismo gastronómico en la dinamización económica.

Desde el punto de vista económico, la gastronomía puede significar también el desarrollo de una base económica diferente a la actividad comercial, lo que sin lugar a dudas es un aspecto muy importante para el futuro de la ciudad, el turista y visitante busca descubrir las especialidades regionales, esto no es solo para que puedan saborear los platos y productos en restaurantes, sino también, que les permita disfrutar de diferentes eventos donde puedan degustar y adquirir productos locales y artesanales con tradición propia (Tonato, 2018).

En Ecuador, el turismo ocupa la tercera posición en la escala económica dentro de los productos primarios e industrializados, desde enero hasta junio de 2016 esta

actividad alcanzó un ingreso de 709,9 millones de dólares (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015).

En materia de turismo el país ha alcanzado altos niveles en los últimos años. Las campañas que se realizaron por parte del Estado y Ministerio de Turismo han incrementado el desarrollo económico, uno de los mayores avances del Ecuador es que fue elegido como centro gastronómico del mundo durante el festival Latitud Cero, Ecuador también fue nominado como mejor destino gastronómico en los premios World Travel Awards del 2013, aunque no alcanzó la distinción mayor, su participación generó grandes reconocimientos, el mejor destino fue elegido por votación del público. (Dávalos, 2017)

La gastronomía ecuatoriana es heterogénea, por ello es necesario trabajarla como una actividad enriquecedora y atractiva del país, además, la gastronomía exótica de Ecuador, preparada con larvas, ranas y peces de agua dulce, acompañadas de verde, maduro o yuca, hacen que el Ecuador se convierta en uno de los países con mayor biodiversidad gastronómica del mundo (Montalvo, 2019).

El Ecuador se caracteriza por su singular topografía, y prolífica población de especies vegetales y animales, es considerado como uno de los países con mayor biodiversidad, es por esto que miles de turistas lo visitan anualmente (Ministerio de Turismo, 2013).

Es necesario encontrar cuáles son las actividades que realizan las entidades públicas en el país para mejorar el turismo gastronómico y de esta forma poder entender el contexto y situación por la cual está pasando esta actividad, además, de investigar las distintas posiciones que los sectores involucrados tienen al respecto, dificultades y problemáticas (Di Clemente, 2013).

En los últimos años en el país se ha proyectado una mayor difusión del turismo en general, siendo parte de esto el cantón Mocha donde mediante el desarrollo de rutas agroturísticas artesanales se dio cabida a la gastronomía del cantón y se logró su difusión, obteniendo así un mayor desarrollo económico en el mismo.

En las siguientes ilustraciones se puede observar, las guías ofrecidas por el Gobierno Provincial y su trabajo en conjunto con el Ministerio de Turismo se realiza una oferta turística, artesanal y gastronómica del cantón, encontrando datos breves del mismo, así como también de sus atractivos y gastronomía lo que ha permitido una mayor difusión del turismo gastronómico del cantón Mocha.

Ilustración 1. Ruta Agroturística Artesanal de Mocha

Mes	Día	Lugar	Celebración
Enero	1	todo el país	Año Nuevo
	1	Barrio (Olla)	Fiestas en honor al Divino Niño
Enero	3ra Semana	Barrio la Educación	Fiestas en honor a Jesús del Gran Poder
	-	Cochabata, Peguill, Tumbaco	Fiestas de Carnaval (Jaqueo, Piques, Mague, Misa en honor al Niño Jesús)
Marzo	4ta Semana	Caserio El Porvenir	Fiestas en honor a San Juan Bautista
Abril	5	Parroquia Peguill	Fiestas en honor a San Vicente
	1	todo el país	Día del Trabajador
Mayo	13	Todo el cantón	Fiestas de carnicación de Mocha
	24	todo el país	Batalla de Pichincha
Junio	3ra Semana	Caserio Yanahuco	Fiestas del Corpus Christi
	24	todo el cantón	Fiestas Patronales en honor a San Juan Bautista
Julio	9	Caserio El Rosal	Fiestas en honor a la Virgen de la Virgen de la Pur
Agosto	10	todo el país	Primer Grito de Independencia del Ecuador
Sepiembre	15	todo el país	Fiestas en honor a la Virgen de las Lajas
Octubre	9	todo el país	Independencia de Guayaquil
Noviembre	2	todo el país	Día de Dilectos
	3	todo el país	Independencia de Coacaca
Diciembre	24	todo el país	Nochebuena
	31	Barrio la Educación Parque central	Año Viejo

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: (Cabrera, 2016)

Ilustración 2. Complejo gastronómico Tupac Tambo



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2013)

Mediante la difusión turística gastronómica se han realizado guías como la ya previamente expuesta, así también se han realizado pequeños videos de oferta gastronómica de cada establecimiento, como se puede observar en la ilustración, si bien ha contribuido con la dinamización económica del cantón y a aportado con su desarrollo estos medios, mas existe una falencia ya que no se ha indagado profundamente en la antropología culinaria del cantón.

Objetivo 3.- Diseñar un documento de difusión de la antropología culinaria del cantón Mocha.

Para el desarrollo de este documento es necesario elaborar un esquema de organización en base a los procesos a seguir para el desarrollo de un documento de difusión de la antropología culinaria que se adapte a las necesidades del cantón Mocha.

Ilustración 3. Complejo gastronómico TupacTambu



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

1. Recolección de información

La recolección de datos mediante entrevistas realizadas a los actores gastronómicos principales del cantón Mocha es un punto importante puesto que esto nos sirve de referencia primordial, debido a que de ellos se obtuvo datos relevantes sobre historia, formas de preparación e ingredientes únicos que hacen diferente la gastronomía del lugar. Métodos de elaboración y presentación de la gastronomía, lo que facilitó el emplatado y desarrollo de imágenes que servirán como guía principal para desarrollo del políptico y la revista.

2. Selección del instrumento de difusión

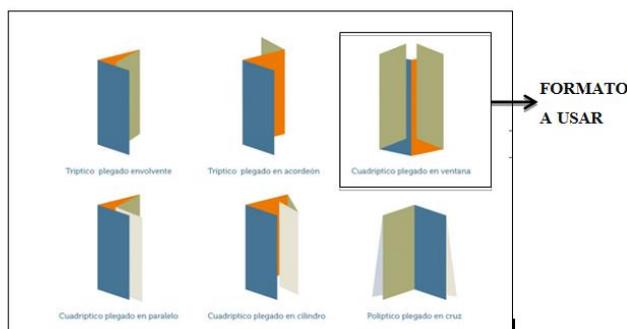
La difusión es una actividad que comúnmente utiliza la sociedad, es decir, es recurrida por un amplio ámbito de personas, instituciones y empresas para darse a conocer y entrar en contacto con los demás, la cual nació de la necesidad de dar a conocer a las personas archivos e información. Representa una estrategia fundamental de proyección, debe abandonar tradicionalismos y hacer frente a

oportunidades, retos y compromisos, incluso a una transformación de mentalidad, el presente artículo analiza la importancia de la difusión como función primordial de los archivos en su relación intrínseca con la sociedad (Campos, 2009).

Estos folletos, como valor agregado a la información que ofrecen, refuerzan la imagen de lo que se quiere dar a conocer, deben ser estrictamente llamativos, con un buen diseño gráfico profesional, que provoquen su lectura y que brinden esa información como valor agregado que sea captada y retenida, no eliminada en el mismo momento.

Existen varias maneras para transferir este tipo de documentos como son: directamente a la mano, correos electrónicos y con la llegada de la era del internet directamente pueden ser publicados y compartidos en redes sociales.

Ilustración 4. Tipos de plegados del políptico.



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: (Uzkiaga, 2012)

El objeto de la presente investigación es crear un políptico o folleto informativo que se adapte al mercado que visita el cantón Mocha, es decir para los turistas enfocados en el turismo gastronómico del sector, para lo cual los principales beneficiarios serán los actores dedicados a impulsar la actividad turística gastronómica y por ende también los turistas puesto que podrán obtener información que hasta ahora no había sido difundida y que consideran importante obtener.

Este folleto será distribuido de forma física debido a que en la mayoría de casos el cantón no cuenta con una cobertura excelente, lo que dificulta el uso de internet y por

ende la difusión inmediata de información mediante redes sociales o e-mails, por este motivo será entregada a los comensales, quienes, mientras esperan sus platos, pueden seguir alimentando la escasa información sobre los mismos.

Las revistas electrónicas nacen a principios de los 90 cuando el internet se populariza, en especial el WWW (Word Wide Web), esto fue una fortaleza en el ámbito académico puesto que eran resultados de investigaciones y por qué apoyaron con la difusión de grandes informaciones e investigaciones (Ruiz, 2017).

Las revistas son un medio de comunicación gráfica que puede ser impresa o publicada semanalmente, mensualmente, anualmente, dependiendo a qué tipo de revista pertenezca (Villamonte, 2019).

La clasificación de las revistas o publicaciones periódicos son: boletines o gacetas, cuya finalidad es la difusión de temas de interés inmediata y practica a los lectores, revistas de divulgación, cuyo objetivo es presentar a sus lectores temas de interés social, cultural o científicos evitando ser muy especializados y revistas académicas, se especializa en la difusión de temas de alto interés como hallazgos científicos o avances (Ruiz, 2017).

Lo que clasificaría al documento a realizarse como una revista de divulgación debido a que se busca presentar a los lectores como son los turistas, población y autoridades del cantón Mocha un tema de interés cultural como es la antropología culinaria del lugar.

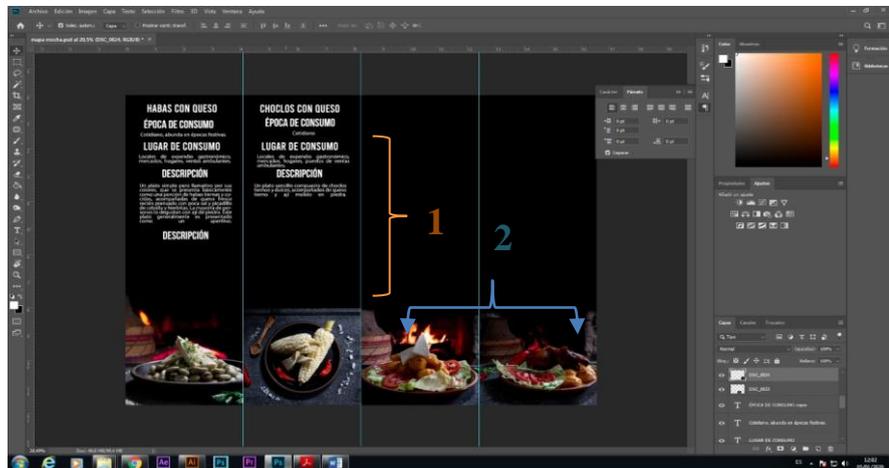
3. Desarrollo de contenidos

Posteriormente se desarrolló paso a paso las ideas propuestas, uniendo los datos y elementos obtenidos, para el desarrollo del documento de difusión, se realizó una investigación más profunda sobre los folletos informativos llamados polípticos, la cual se estableció previamente como mejor herramienta debido a la escasa accesibilidad de conectividad.

Una vez establecido el diseño preliminar del políptico, se estableció que en la primera cara del políptico se encuentre la portada del documento con información breve como es: título del folleto, nombre de las personas que lo elaboraron.

En la cara posterior en cada doblez se encontrará la información de los platos principales encontrados en la gastronomía de Mocha, como es: su época principal de consumo, descripción del plato, ingredientes, ancestralidad (1) y una presentación gráfica del plato para que pueda ser apreciado de mejor manera (2).

Ilustración 5. Desarrollo políptico



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

En una cara será presentado el mapa gastronómico del cantón Mocha, con imágenes de los platillos y generalidades del cantón, épocas festivas y nacimiento de las tradiciones gastronómicas.

Ilustración 6. Mapa Gastronómico



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

4. Desarrollo de los documentos de difusión

El resultado a esperarse es un documento llamado políptico en el cual se pueda mostrar información histórica de la gastronomía tradicional del Cantón Mocha, en base a las preparaciones, secretos y saberes ancestrales de los actores de la gastronomía del lugar, cuya presentación pueda llenar el vacío existencial por parte de los turistas, dando a conocer la historia, preparación e imágenes de los platos como parte de una tradición gastronómica.

Planteamiento y Verificación de Hipótesis

A través del programa SPSS, se realiza la verificación de la hipótesis, escogiendo el método del chi cuadrado.

Modelo Estadístico

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

Selección de nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utiliza un nivel de significancia de 0.05

Calculo estadístico

Tabla 1 Frecuencias Observadas

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Con qué frecuencia visita en cantón Mocha por su gastronomía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Qué tan importante es tener la información de la gastronomía de los platos que consumen en Mocha? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías definidas por ¿Le gustaría que se le brindara información de los platos típicos del lugar? = Si y No se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Decisión

Con un resultado de 0,00 de Significancia y mediante análisis de X² se rechaza H₀: que indica que, La antropología culinaria NO tiene incidencia en el turismo gastronómico del Cantón Mocha y se acepta H₁: que indica que, La antropología culinaria SI tiene incidencia en el turismo gastronómico del Cantón Mocha.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

Para la presente investigación con el objetivo de analizar la antropología culinaria y su influencia en el turismo gastronómico del cantón Mocha, se emplea los siguientes materiales:

2.1 Materiales

El trabajo de investigación se orientará a través de materiales que se utilizan para recoger la información necesaria para el análisis.

Tabla 2. Descripción de Materiales

MATERIALES	DESCRIPCIÓN
Fichas de investigación de productos elaborados del patrimonio alimentario.	Este tipo de fichas se muestra los productos que sirven de base en la elaboración de un plato, para conocer la elaboración, sus propiedades nutricionales, así como el origen del plato, zonas en las cuales su consumo es tradicional y común (Supe, 2019)
Encuestas	Tomando en cuenta de los sitios de expendio gastronómico del cantón se encuentra que tan solo 10 se dedican al expendio de gastronomía típica del lugar, 15 comensales de cada restaurante fueron elegidos al azar y se les aplico encuestas. Siendo así un total de 150 encuestados.
Entrevista	Con esta herramienta de recolección de información, se logró entrevistar a dos personas que juegan un papel importante en la historia tanto gastronómica como cultural, la señora María Diocelina Benavides cuya tradición gastronómica se mantiene en su familia 4 generaciones y el señor Luis Mayorga bonito reconocido Doctor y escritor dedicado a impulsar el resurgimiento de la cultura y tradición de su querido cantón Mocha.
Población	Personas que visitan los lugares gastronómicos del cantón Mocha.

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha de Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto		
Ancestralidad		
Época de Consumo		
Lugares de Consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: (Supe, 2019)

2.2 Población

Para la presente investigación se encuesta a 150 personas que se encuentran en los sitios de expendio gastronómico del cantón se encuentra que tan solo 10 se dedican al expendio de gastronomía típica del lugar, 15 comensales de cada restaurante fueron elegidos al azar y se les aplico encuestas, siendo así un total de 150 encuestados, misma que se somete a un muestreo no probabilístico, donde la selección se hace sobre la base del criterio del investigador (Supe, 2019).

Se considera como muestra a 150 turistas en Restaurantes especializados en la gastronomía tradicional del cantón a continuación se detalla:

- Tupac Tambu. Sector Cacaguango, vía a Pingüili
- Paradero Comidas Típicas la Estación. Carretera Panamericana Junto al parque de la estación, en este están:
 - Sabor Lojano
 - María Diocelina
 - Mochanitos express
 - Las Delicias de Dña. Lucila
 - Las Delicias de Don Pepín
 - Deli Mochanitas

- María Diocelina Carretera Panamericana
- Asadero el Mochanito. Carretera Panamericana sector la Estación
- Paradero María Elena.

2.3 Métodos

Se emplea el método descriptivo, que analiza, estudia y describe los pasos centrándose en contestar porque, donde, quien y como se realiza para describir el la naturaleza, sin centrarse en las razones por las que se produce además es descriptiva ya que está inmersa la observación cualitativa con os sentidos sin dimensiones solo con características de monitoreo (Supe, 2019).

2.4 Modalidad de Investigación

Investigación de Campo

La investigación de Campo permite conocer la historia y tradición de los platos y las diferentes preparaciones, así como la antropología, el origen, el porqué de estas preparaciones, sus tradiciones, y la influencia en la gastronomía, los platos tipos que se preparan desde hace muchas generaciones del cantón Mocha.

Esta investigación constituye uno de los recursos de la información descriptiva, la que se realizó entre la población del cantón Mocha, tales como la encuesta y entrevista, de modo que la investigadora tiene contacto directo con las variables de la investigación.

Investigación Bibliográfica

Se realiza una revisión de los documentos, tesis, revistas y libros en el internet, bibliotecas, así como en el GAD Municipal con la intención de conocer la mayor información que sirva de base a este tema de estudio.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de los resultados

Tabla 3. Pregunta 1.

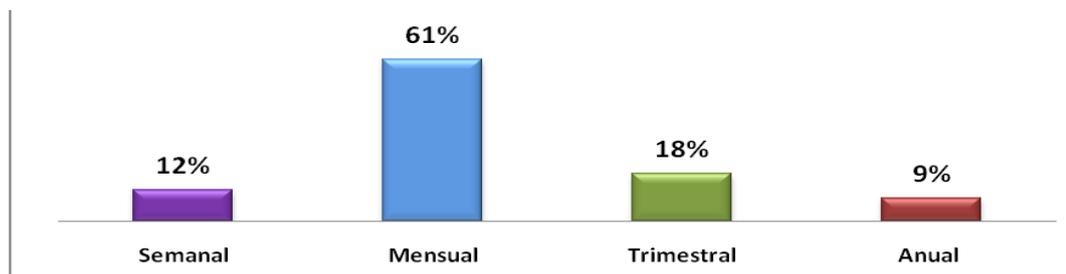
¿Con qué frecuencia visita en cantón Mocha por su gastronomía?

Pregunta 1	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Semanal	18	0,12	12%
b Mensual	92	0,61	61%
c Trimestral	27	0,18	18%
d Anual	13	0,09	9%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 1. Pregunta 1



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas realizadas a 150 personas, 92 personas señalan una frecuencia de visita mensual que es un 61%, trimestralmente 27 que corresponden a 18%, semanalmente 18 que corresponde al 12% y anualmente contestaron 13 que corresponde al 9%.

Discusión. Dos terceras partes de los encuestados señalan visitas por motivos de consumir los platos gastronómicos del sector Mocha de manera mensual puesto que sus familias sienten mayor interés por la gastronomía típica que por comida extranjera.

Tabla 4. Pregunta 2

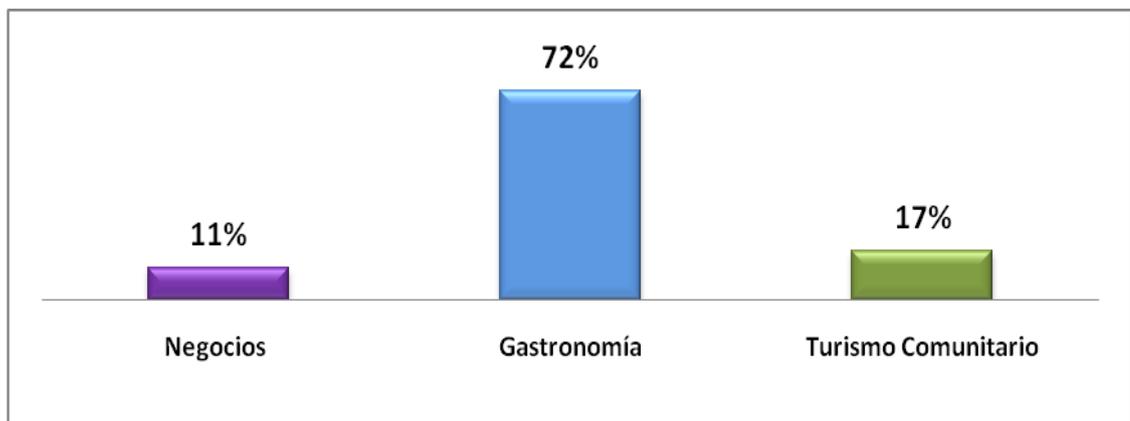
¿Por qué motivo visita el Cantón Mocha?

Pregunta 2	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Negocios	17	0,11	11%
b Gastronomía	108	0,72	72%
c Turismo Comunitario	25	0,17	17%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 2. Pregunta 2



Elaborado por: Ortiz, (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas a 150 personas, 108 de los encuestados que es un 72%, indican que el motivo por que visitan el Cantón Mocha es por gastronomía, por turismo comunitario responden 25 personas que es un 17% y por negocios contestan 17 personas que representan el 11%.

Discusión. La gran mayoría de encuestados reconoce que el motivo de la visita al cantón Mocha es por su gastronomía, que conlleva al desarrollo de una base económica diferente a la actividad comercial, lo que sin lugar a dudas es un aspecto muy importante para el futuro del cantón.

Tabla 5. Pregunta 3.

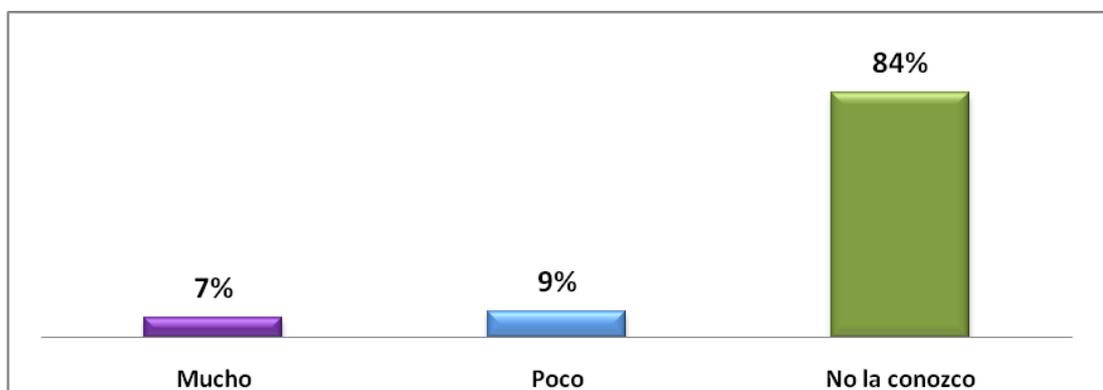
¿Cuánto conoce usted de la historia o el origen de la gastronomía del cantón Mocha?

Pregunta 3	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Mucho	11	0,07	7%
b Poco	13	0,09	9%
c No la conozco	126	0,84	84%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 3. Pregunta 3



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas a 150 personas, 126 de los encuestados que no la conocen, que equivale al 84%, responden que conocen mucho 11 personas o el 7% y con poco contestan 13 de los encuestados, que corresponde al 9%.

Discusión. Con esta pregunta se conoce que cuatro quintos de los encuestados desconocen la historia gastronómica y cultura que han trascendido a las generaciones, a pesar que por muchos años este cantón ha sido conocido por su gastronomía.

Tabla 6. Pregunta 4.

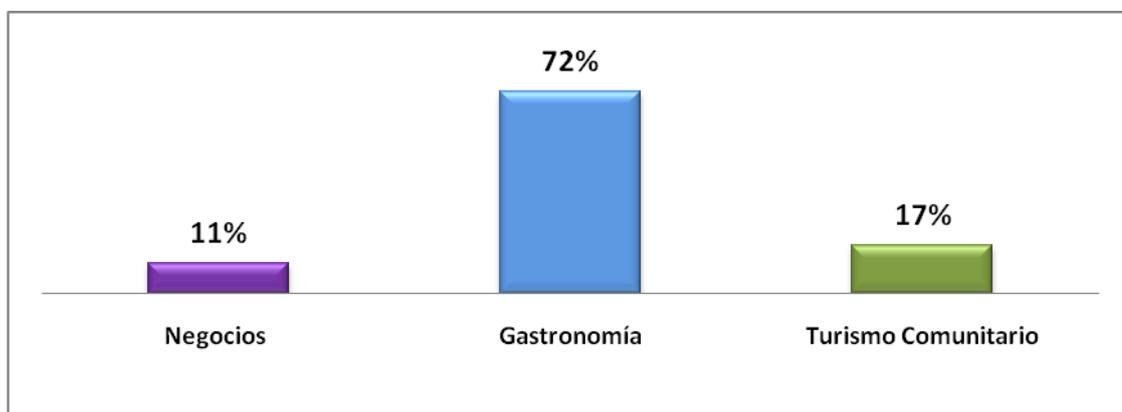
¿Qué tan importante es tener la información de la gastronomía de los platos que consumen en Mocha?

Pregunta 4	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Muy importante	35	0,23	23%
b Importante	87	0,58	58%
c No es importante	28	0,19	19%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 4. Pregunta 4



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas a 150 personas, 35 señalan que es muy importante que equivalen al 23%, 87 indican que es importante que es un 58% y 28 señala que no es importante lo que es un 19%.

Discusión. Con esta pregunta se conoce que la mitad de los encuestados considera que es muy importante tener la información de los platos que consumen tradicionalmente en Mocha.

Tabla 7. Pregunta 5.

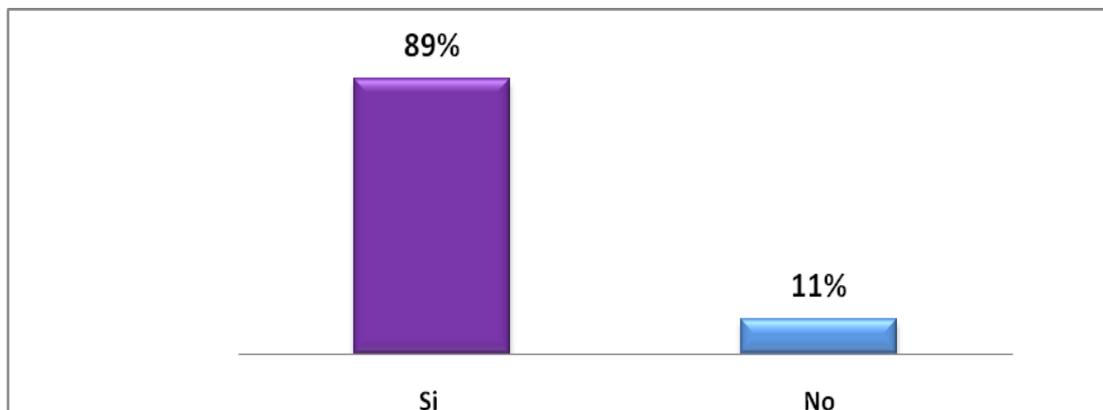
¿Le gustaría que se le brindara información de los platos típicos del lugar?

	Pregunta 5	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a	Si	133	0,89	89%
b	No	17	0,11	11%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 5. Pregunta 5



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas a 150 personas, 133 mencionan que representan el 89%, y No contestan 17 personas que son un 11%.

Discusión. Con esta pregunta se conoce que 9 de cada 10 personas les gustaría que se le brindara información de los platos típicos del lugar, mediante polípticos y folletos que ofrecen información importante, son llamativos, con un buen diseño gráfico profesional y que provocan a la lectura, que brinden información como valor agregado que sea captada y retenida por los visitantes.

Tabla 8. Pregunta 6.

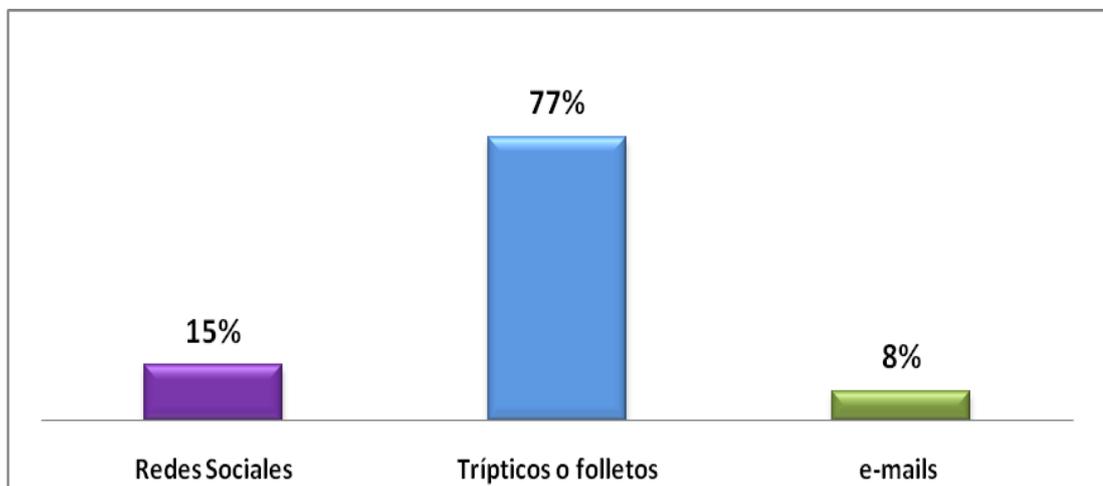
¿Mediante qué medio de difusión le gustaría recibir este tipo de información?

Pregunta 6	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Redes Sociales	22	0,15	15%
b Trípticos o folletos	116	0,77	77%
c e-mails	12	0,08	8%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 6. Pregunta 6



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. Del 100% de encuestas a 150 personas, Redes Sociales 22 (15%), Trípticos o folletos 116 (77%), e-mails 12 (8%).

Discusión. Con esta pregunta se conoce que la mayor parte de los encuestados, dada la falta de conectividad de celulares en la zona o medios digitales prefiere medios de difusión escritos como trípticos o folletos.

Tabla 9. Pregunta 7.

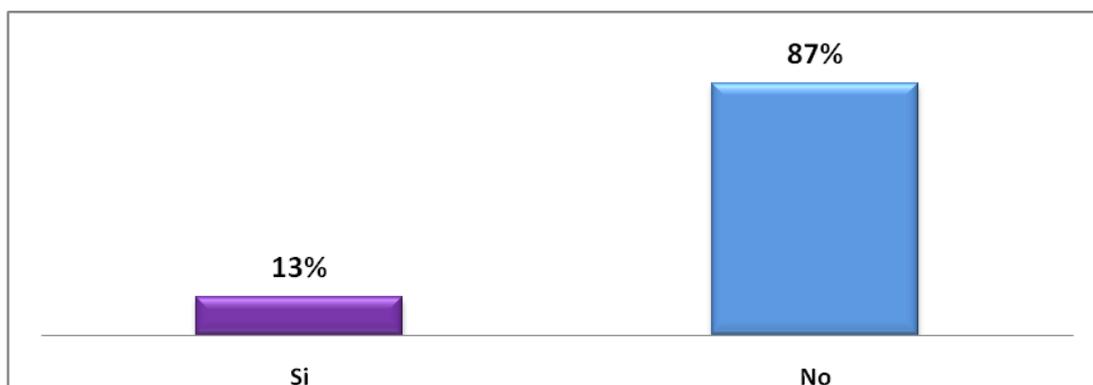
¿Sabe usted si han cambiado los sabores de las preparaciones de los platos ofertados actualmente en los establecimientos gastronómicos de Mocha?

	Pregunta 7	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a	Si	20	0,13	13%
b	No	130	0,87	87%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 7. Pregunta 7



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. De las 150 personas encuestadas que representa el 100%, Si responden 20 de los encuestados que representa el 13%, responden que No 130 de los encuestados que corresponden el 87%.

Discusión. Con esta pregunta se conoce que más del 80% de los encuestados no conocen si han cambiado actualmente los sabores de las preparaciones de los platos ofertados.

Tabla 10. Pregunta 8.

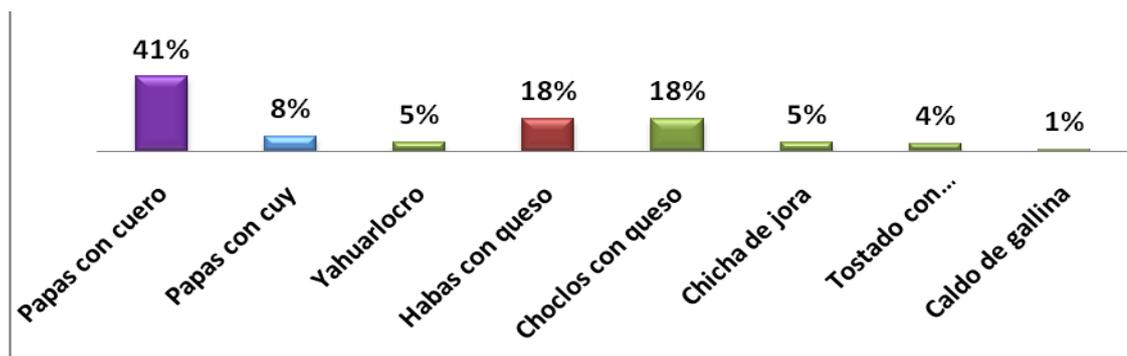
¿De la oferta gastronómica del cantón Mocha, cual es el plato que más consume?

Pregunta 8	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a Papas con cuero	62	0,41	41%
b Papas con cuy	12	0,08	8%
c Yahuarlocro	8	0,05	5%
d Habas con queso	26	0,18	18%
e Choclos con queso	26	0,18	18%
f Chicha de jora	8	0,05	5%
g Tostado con chicharrón	6	0,04	4%
h Caldo de gallina	2	0,01	1%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 8. Pregunta 8



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. De las 150 personas encuestadas que representa el 100%, Papas con cuero 62 (41%), Papas con cuy 12 (8%), Yahuarlocro 8 (5%), Habas con queso 26 (18%), Choclos con queso 26 (18%), Chicha de jora 8 (5%), Tostado con chicharrón 6 (4%), Caldo de gallina 2 (1%).

Discusión. Con esta pregunta se conoce que el 50% de los encuestados, tienen como preferencia gastronómica a las papas con cuero, puesto que al escuchar la palabra Mocha lo primero que se imaginan es tan conocido platillo.

Tabla 11. Pregunta 9.

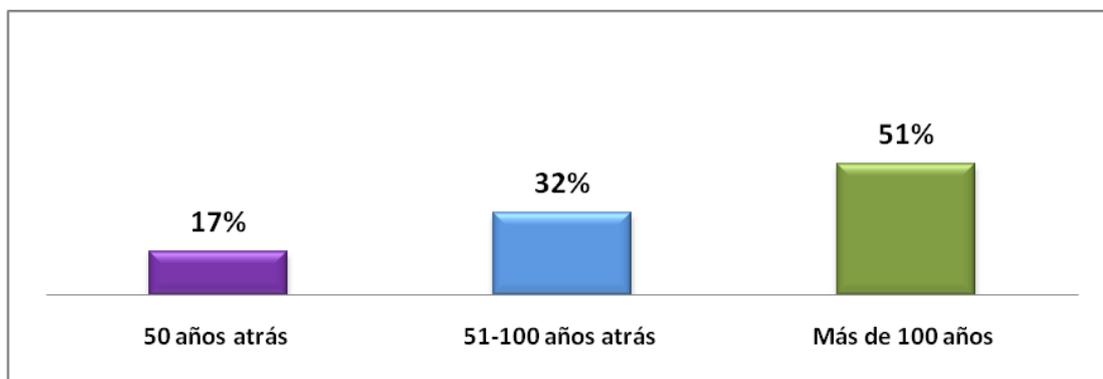
¿Hace cuantos años piensa usted que nació la tradición de la gastronomía en el cantón Mocha?

Pregunta 9	Participantes	Frecuencia	Porcentaje
a 50 años atrás	26	0,17	17%
b 51-100 años atrás	48	0,32	32%
c Más de 100 años	76	0,51	51%

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Gráfico 9. Pregunta 9



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fuente: Encuestas

Análisis. De las 150 personas encuestadas que representa el 100%, 50 años atrás 26 (17%), 51-100 años atrás 48 (32%), Más de 100 años 76 (51%)

Discusión. Con esta pregunta se conoce que más del 50% de los encuestados piensan que la gastronomía de Mocha tiene una historia de más de 100 años, lo que puede verificarse con las entrevistas que hace más de tres generaciones, se realizan las ventas de comidas en la estación del tren.

Entrevistas

Entrevista a Doña María Diocelina.

Es la propietaria del paradero con más antigüedad del cantón, en la entrevista se logran las siguientes contestaciones, que permiten conocerla historia de la gastronomía del cantón Mocha:

¿De dónde nace la idea de la elaboración de dichos platos?

Después de casarme, en 1951 comencé en el ferrocarril, claro que previamente mi madre y mi abuela ya vendían, pero ellas solo hacían habas, choclos mellocos con queso fresco y ocas dulces, el más pedido era el cuy asado, más de 30 cuyes diarios a las personas del ferrocarril, algunos querían con papas y salsa otros solo el cuy y también habas y mellocos con queso. El queso lo realizaba mi esposo mismo de la leche de nuestras vacas y su sabor era diferente porque era solo de potreros y alfalfa y las habas, los mellocos y las ocas eran cosechadas de nuestros propios terrenos.

La salsa comenzó siendo un pequeño refrito de cebollas y pan, pero su sabor era un poco amargo y poco agradable así que me nació a la idea de aumentar maní y orégano, ahí su sabor cambio, ni mi mamá pudo igualar el sabor y en ese tiempo había otras señoras María Lema hacia igual las papitas con salsa, pero no era igual ellas no le aumentaban nada.

¿Cuáles eran los principales platos que se ofertaban antiguamente?

Mi abuelita hacia habas, mellocos y ocas dulces. Cuando mi mama comenzó con su venta se le ocurrió vender cuyes asados y papas enteras con cáscara y ají de piedra, en ese tiempo había el ají rocoto el nuestro con ese preparaba ají con cebollitas blancas, yo seguí con la venta de los cuyes enteros de 3 o 2,50 sucres, los hígados, pero cuando comencé a hacer la salsa no era agradable las papas con cáscara, así que comencé a pelar las papas, el choclo con las habas, pero como también sembrábamos mellocos y ocas vendíamos eso también, las ocas dulces les gustaban a las personas pero ya después se dejó de cultivar ya había muy poco y se dejó de vender.

La chicha de jora comencé igual a vender yo, aunque eso hacíamos en la casa antes era una bebida que había en todas las casas, pero los maridos que venían de los terrenos y para los trabajadores y después se me ocurrió vender, la chicha no era igual a las otras porque vencía naciendo el maíz colorado y molíamos y cocinando eso y con la panela porque en ese tiempo azúcar ni había y solita se iba fermentando poco a poco en unos pundos que teníamos.

El tostado en ese tiempo hacíamos del maíz mismo que teníamos reventado bien bonito y unos chicharrones de la lonja que sacaba del cuero, era más durito, pero era más sabroso, antes compraba verdes y hacía unos chifles también para vender, pero eso no era propio de aquí.

¿Cómo eran preparados al inicio dichos platos y cuál ha sido su evolución actualmente?

Antes se vendía papas con salsa que tenía los hígados del cuy a los que les llamábamos papas con chaqueta, pero no les gustaba mucho a los jóvenes, justo cuando el ferrocarril ya se paró y ya no vendía casi cuyes, solo me dedicaba a vender en la panamericana y casi no venían personas, se me ocurrió cocinar un día el cuero y hacer una salsa semejante a la de los cuyes pero con el agua del mismo cuero, su sabor era buenísimo y el cuero lo cortaba en pequeños pedazos reemplazando a los hígados del cuy, pero le faltaba algo a las papas y decidí ponerle el queso fresco que hacíamos, yo inicié haciendo las papas con cuero y de ahí las otras señoras me copiaron poco a poco.

En los tiempos antiguos en la casa era normal hacer tostado en tiesto de barro, nos servía para calmar el hambre a los trabajadores en el campo ahora o hacemos en pailas de bronce y guardamos en bateas de madera el yahuarlocro comencé a hacer hace más de treinta años, ya había la preparación en otros lugares pero aquí comencé a preparar como antes se hacía con el menudo de los borregos y la sangre de ellos mismo, un locro de papas era espesito las tripitas bien picadas y la sangre cocinada y hecha un refrito y cebollas paitañas curtidas, como aquí mismo cultivamos las papas, la cebolla el sabor era mejor por que todo era más natural, ahora la mayoría aquí

dicen que venden yahuarlocro barato pero no es el mismo el plato es hecho solo de borrego y ahora mezclan o solo hacen con menudo de ganado y su sabor no es el mismo, parece un caldo líquido feo y al menudo de ganado ya no se le pone orégano ni hierbabuena, ese es el secreto.

La salsa de las papas, así como comenzó siendo salsa de cebollas con manteca y achiote y pancito no era muy agradable, después a mí se me ocurre tostar maní y moler y poner orégano, ahí el sabor cambio ya era media dulcecita y espesa, se conserva su forma de preparación, pero ahora muchas hacen con mucho achiote y eso hace amargo.

¿Existe algún plato que antes se realizaba y que en la actualidad ya no es deseado por los comensales?

Ya la gente se olvidó que son las ocas dulces, ya ni conocen mashuas, ocas, mellocos, pero porque ya prefieren comer otras cosas, antes de la conquista ni se sabía de muchos platos o no había muchos productos que ahora hay. Las ocas eran plato de cada día, pero cuando se dejó de cultivar porque a las nuevas generaciones ya no les gustaba ya se fue perdiendo poco a poco.

Entrevista a Juan Ortiz.

Hijo de padres Mochanos nació en 1926, su generación estaba compuestas por familias que han permanecido asentadas en Mocha desde que existían sus primeros pobladores.

¿Cuáles eran las preparaciones que se ofrecían en el pueblo en el pasado?

Papá Rosendo mi padre, decía que durante la conquista en lo que hoy en el territorio de Mocha, había un tambo, como pasaba por aquí el camino del inca, los pobladores ofrecían habas, mellocos y las ocas que se cultivaban en el lugar cocinaditas y ají eso no faltaba en la comida ají rocoto hecho en piedra. Los viajeros tomaban la chicha de jora, bebida que diariamente se tomaba, era una bebida que daba bastante energía, antes de sopas solo se conocían las coladas con papas, colada de haba, de arveja y el runauchu que era colada de haba con papas enteras cocinadas y los hígados del cuy y

el cuy asado, pero con la conquista vinieron otras preparaciones como los locros con nuevas especies de papas que trajeron, ya se preparaba el choncho, borrego y los conquistadores desechaban las tripas, la gente que trabajaba para ellos las recogía, lavaba y hacían caldito para la familia de ahí nacen varios caldos que ahora son típicos, así contaba .

Entrevista A Luis Noe Mayorga Bonito

Nació 1950, menciona que el mejor recuerdo que tengo de mi niñez es la Octava, fiesta ancestral heredada de nuestros indígenas y enriquecida con el mestizaje, en la entrevista se logran las siguientes contestaciones, que permiten conocerla historia de la gastronomía del cantón Mocha:

¿Cuáles eran las preparaciones que se ofrecían en el pueblo en el pasado?

El tren entraba pitando en la estación, a las diez de la mañana, unos días a pesar del sol hacia mucho frío. Al andén llegaban varias mujeres de toda edad y condición social, estas eran las vendedoras de habas, papas con cuero, huevos y sobre todo las cuyeras que batea en mano esperaban ansiosamente se detenga el Mixto que cruzaba la estación en su trayecto Quito- Duran y viceversa, eran varias las mujeres que por las ventanas del tren otras incluso entraban y ofrecidas a los pasajeros productos frescos y sabrosos.

Loa cuyes eran los más apetecidos, pues ya eran muy famosas en todo el territorio, subidas en el tren las señoras iban de coche en coche ofreciendo sus productos hasta la estación de Urbina, lugar donde se bajaban y esperaban los buses que en ese tiempo ya circulaban para su retorno, repetían ahí sus ventas hasta llegar a Mocha donde incansablemente esperaban, Mixto, el Directo, Autoferro, trenes de carga para vender su mercadería.

Cuando ya todo estaba listo las cuyeras se cambiaban de ropa y salían presurosas con sus bateas en chalinas ya que el tren venia pitando desde Cacaguango, solían verlas correr cuesta abajo a Rosa, Zoila y Dolores Ríos, a Miche Ilbay, Damiana Palacios y Delia, llegando con las justas al arribo del tren.

En el andén se les unían las señoras Ríos, Lucila y Diocelina Benavides, también se unían a ellas Patrona, Vicenta Beltrán, Adelaida quienes llevaban el pan, Lucila Viventa Benavides, Rosario Mayorga y Zoila Chicaiza quienes vendían habas, choclos y ocas dulces cocinadas con quesito fresco hecho en sus hogares.

Recuerdo como a manera de bromas dialogaban con los clientes, como les ofrecían habas, papas y si no querían hasta huevos, preguntaban cómo se come el cuy, ellas respondían con amor: Mijito se come con papas, salsa y mucho ají. Así terminaba la larga jornada, cansadas pero satisfechas con los sures ganados retornaban a sus hogares a seguir con sus vidas y difícil tarea día a día, hasta que por malas ambiciones y gobiernos se escuchó el ultimo pito del último tren que paso por nuestro Mocha por los años ochenta, llevándose así del pueblo la prosperidad, dejando a muchas familias en desocupación y pobreza.

Se fue el tren y con el casi un siglo de historia ya que por aquí pasaron varios presidentes y casi todas disfrutaron y saborearon el delicioso cuy de Mocha, en nosotros quedo la nostalgia de un pasado feliz y la esperanza de que retorne una vez el ferrocarril y la tradición de los queridos cuyes en el tren, han pasado ya cuantos años y la mayoría de nuestras cuyeras han partido ya de nuestro lado y pocos familiares han decidido seguir con su tradición.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- Se identificó las características de la antropología culinaria del cantón Mocha, encontrando platillos como son: papas con cuy, yahuarlocro, habas y choclos con queso, tostado con chicharrón, caldo de gallina estos platos presentan técnicas precolombinas y orígenes prehispánicos esto se debe a que sus raíces están dadas de elaboraciones más simples que realizaban nuestros antepasados con el tiempo se fueron incluyendo preparaciones hispánicas como son los refritos lo que fue dándole complemento a los platos, dentro de la gastronomía se encuentra como plato estrella del cantón famosas papas con cuero y queso el cual presenta ancestralidad criolla puesto que su nacimiento data de la época de la colonia, pero con el tiempo su preparación se ha ido perfeccionando.
- Se estableció la influencia del turismo gastronómico en la dinamización económica, Mocha al ser un paso estratégico de conexión con otras provincias ha desarrollado una actividad económica como es la gastronomía, esta actividad viene dada desde hace más de 100 años, pero no era explotada de la manera correcta, actualmente la gastronomía y por ende el turismo gastronómico generado ha sido un punto de impulso para el cantón sirviendo como apoyo financiero para el desarrollo del mismo.
- Se planifico el desarrollo de un documento de difusión gastronómica que se acople a los consumidores, la revista es un medio completo que podrá ser adquirido por instituciones o personas en general y como medio de rápido de difusión se elige la creación de un políptico, documento que será entregado de manera física e inmediata a los turistas durante su visita al cantón y así puedan informarse y se logre llenar el vacío existencial al respecto.

4.2 Recomendaciones

- Se sugiere al GAD Municipal de Mocha, la elaboración de documentos informativos que sirvan como método de difusión gastronómica tanto para los actores como para los consumidores del lugar, puesto que se encuentra un vacío informativo por parte de estos y que no puede ser llenado debido al desconocimiento de la misma.
- Fomentar el cultivo de plantas tanto aromáticas como hortícolas que en el pasado eran ente importante en la gastronomía del lugar, vegetales como la oca, mashua, haba, orégano aromático, hierba buena, conformaban la base de las elaboraciones y hoy en día se están perdiendo, destruyendo así las preparaciones tradicionales de los platillos por falta de los ingredientes principales.
- Demostrar al turista que Mocha es un cantón 100% dedicado a la elaboración de gastronomía tradicional, usando sus ingredientes propios del sector y formas de preparación ancestrales, evitando alteraciones o cambios negativos que puedan poner en riesgo el legado culinario.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, P. (2001). Anales de Antropología. *Anales de Antropología*, 22.
- Altamirano, V., & Tuñez, M. (2014). Promoción y Difusión Turística en Iberoamérica. Análisis de contenidos y herramientas utilizadas en portales web y redes sociales. *Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social*.
- Altamirano, V., & Tuñez, M. (2016). Promoción y difusión turística de los países de Iberoamérica a través de los medios sociales. *International Journal of Information systems and Tourism*, 81.
- Balseca, C. E. (2014). *Investigación de la gastronomía tradicional del cantón Mocha en la provincia de Tungurahua, 2014*. Riobamba – Ecuador : Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía.
- Barrera, E. (12 de Enero de 2006). *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*. Obtenido de https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf
- Barrera, E. (12 de Diciembre de 2019). *Gastronomic Sciences*. Obtenido de *Gastronomic Sciences*: <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Batat, W., Peter, P., Moscato, E., Castro, I., Chan, S., Chungani, S., & Muldrow, A. (2019). The experiential pleasure of food: A savoring journey to food well-being. *Journal of Business Research*, 392-399.
- Borja, L. (2002). *El consumidor turístico*. Madrid: ESIC Editorial.
- Cabrera, A. (2016). *Guía Turística de Mocha*. https://issuu.com/alejandrocabreratobar/docs/gu__a_tur__stica_de_mocha.
- Campos, R. (2009). *Diffusion represents a pivotal strategy for archives*. . Revista Códice Vol. 5. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Sociales y Humanidades.
- Carrasco, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile*. España: Universidad Autónoma.
- Carvajal, G. (03 de Mayo de 2016). *Ecuador Ancestral Menu Ecuatoriano*. Obtenido de *Ecuador Ancestral Menu Ecuatoriano*: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5407/1/124101.pdf>

- Castro, J., Vallejo, L., & Estrada, N. (2019). The optimal design of the retaining walls built by the Incas in their agricultural terraces. *Journal of Cultural Heritage*, 232-237. doi:<https://doi.org/10.1016/j.culher.2018.09.013>
- Celeste, J. (2019). *Dialnet. Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y turismo*. Unesco: ISSN-e 2386-8570, ISSN 2444-0299,. Obtenido de Dialnet: ISSN-e 2386-8570, ISSN 2444-0299,
- Constitución, P. d. (2008). *Capítulo Segundo. Derechos del Buen Vivir, Sección Cuarta: Cultura y Ciencia*. Ecuador: Lexis.
- COOTAD. (16 de enero de 2015). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/COOTAD.pdf>
- Corigliano, M. A. (2016). Wine Routes and Territorial Events as Enhancers of Tourism Experiences. *Wine and tourism*, 56.
- Dávalos, N. (2017). *Panorama del turismo gastronómico en Ecuador: ¿qué existe y qué falta para potenciarlo?* Quito - Ecuador: Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Licenciado en Periodismo.
- Di Clemente, E. (30 de Octubre de 2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Brasil. Obtenido de <file:///C:/Users/UTA.BIBL-ES09-PC09/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- Fernández, L. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología Volumen 5*, 120.
- Flores, E. (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato*. Ambato - Ecuador: Informe final de graduación o titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo y Hotelería.
- Flores, V. (2018). *Informe final de Investigación, previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería*. Ambato - Ecuador: Universidad Técnica de Ambato Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación Carrera de Turismo y Hotelería.
- Gilces, L. (2019). *Identificación del patrimonio gastronómico en el cantón balao para el diseño de una guía gastronómica bilingüe*. Guayaquil – Ecuador: Universidad de Guayaquil Facultad de Comunicación Social Carrera de Turismo y Hotelería.

- Guerrero, G. (2011). *Desarrollo de técnicas culinarias de vanguardia basadas en la antropología gastronómica del Cantón Latacunga 2011*. Riobamba - Ecuador: Previo a la obtención del Título de Licenciada en Gestión Gastronómica Gabriela Guerrero .
- (2013). *Guía Gastronómica by Ministerio Turismo* .
<https://www.google.com/search?q=Ambato+posee+una+amplia+oferta+gastron%C3%B3mica+de+platos+t%C3%ADpicos%2C+como+el+tradicional+llapingacho+con+chorizo%2C+el+ornado%2C+la+fritada%2C+el+mote+con+mapahuiria%2C+el+chocolate+ambate%3B+lo+los+cuales+se+los+pued>:
 Ministerio de Turismo.
- Guixer, B. (2019). The interphase between science and gastronomy, a case example of gastronomic research based on fermentation – Tempeto and its derivatives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15-21. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.004>
- Harris, M. (1990). *Antropología cultural*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hegnes, V. A. (2016). The dimensions of ‘traditional food’ in reflexive modernity: Norway as a case study. *Science of food agriculture*, 210.
- Hosteltur. (02 de 12 de 2019). *Hosteltur*. Obtenido de https://www.hosteltur.com/127669_redes-sociales-preferidas-por-el-turismo-para-el-marketing-digital.html
- Instituto el Condor. (2017). *Guía Gastronómica del Cantón Mocha Utilizando Productos Nativos* . Ambato - Ecuador: Instituto Tecnológico Superior Culinario El Cóndor .
- Iturralde, J. (2014). *La gestión de las DMOs en la promoción en línea de gastro regiones europeas. Máster en Turismo Cultural* . Giralda: Turismo Gastronómico.
- Jiménez, M. (2015). *Aplicación Móvil Celular Para Incentivar El Turismo Urbano En Guayaquil*. Guayaquil - Ecuador: Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Ingeniero de Sistemas.
- Ley de Turismo. (21 de agosto de 2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.google.com/search?q=ley+de+turismo+ecuador+actual+pdf&oq=ley+de+turismo+ecuador&aqs=chrome.4.69i57j0l5.15582j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8#>
- (2018). *Ley Orgánica de Educación Superior*. Ecuador: Asamblea.

- López, E. (2016). *Registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha provincia de Tungurahua*. . Riobamba - Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de salud pública. Escuela de gastronomía.
- Medina, X. (2019). Food Culture: Anthropology of Food and Nutrition. *Food Science*, 310.
- MgGookin, D., Tahiroglu, K., Vaitinen, T., Kyto, M., Monastero, B., & Vasquez, J. (2019). Investigating tangential access for location-based digital cultural heritage applications. *International Journal of Human-Computer Studies*, 196-210.
- Ministerio de Cultura y patrimonio. (2016). *Patrimonio alimentario del Ecuador*.
http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal.
- Ministerio de Turismo. (13 de 1 de 2013). *issuu*. Recuperado el 04 de 12 de 2019, de issuu: <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag>
- MINTUR. (17 de septiembre de 2018). *plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais*. Obtenido de MINTUR: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador>
- Montalvo, M. M. (2019). *Rutas Alimentarias en base a la Identidad de los Alimentos: Caso de Estudio Ambato* . Ambato - Ecuador: Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo y Hotelería .
- Montero, H. (2014). *Qué es la Accesibilidad Web*. Quito - Ecuador: Universidad de la Américas.
- Nudes dos Santos, C. (14 de Marzo de 2007). *Estudios y perspectiva en turismo* . Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Oliveira, S. (2008). *A importância da gastronomia na deslocação de visitantes*. Brasil: Estudo de caso: Mealhada.
- OMT. (2019). *UNWTO Definiciones de turismo de la OMT*. Madrid.
- OSPI. (2019). *La transformación digital en el sector turístico español*. Madrid.
- Pérez, C., & Jaramillo, M. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 604-612. doi:<https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Plan Toda una Vida. (28 de MAYO de 2018). *siteal_ecuador_0244.pdf*. Obtenido de [siteal_ecuador_0244.pdf](https://www.planificacion.gob.ec/wp-): <https://www.planificacion.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_OK.compressed1.pdf

- Quinteros, A., Mendoza, D., & Quinteros, A.-d. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite*, 75-83. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.011>
- Ruiz, A. (2017). *Nuevas tecnologías como herramientas que facilitan la comunicación en la educación*. España: U. Internacional de la Rioja.
- SECTUR. (2018). *Secretaria de Turismo*. Obtenido de Secretaria de Turismo: <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>
- Supe, J. (2019). *Las Fiestas Tradicionales y la Gastronomía en la Provincia de Tungurahua*. Ambato - Ecuador: Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo y Hotelería.
- Tisalema, A. (2015). *Los medios digitales y su impacto en la oferta de servicios turísticos, en el Cantón Mocha en el año 2015*. Ambato - Ecuador: Proyecto de Graduación previa a la obtención del Título de Ingeniera de Diseño Gráfico Publicitario.
- Tonato, M. (2018). *Antropología culinaria como recurso turístico en el cantón Salcedo*. Ambato - Ecuador: Proyecto de Investigación, previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería .
- Tuñes, A. (2016). Comunicación turística colaborativa 2.0: promoción, difusión e interactividad en las webs gubernamentales de Iberoamérica. *Revista Latina de comunicacion social*, 258.
- Vega, S. S. (2015). *Creación de una Aplicación para Dispositivos Móviles que Brinde Información Sobre la Historia de los Lugares Turísticos de la Ciudad De Guayaquil* . Ecuador: Proyecto de Titulación previo a la obtención del Título de: Ingeniero en Administración de empresas.
- Villamonte, J. (2019). *Universidad de Panamá Facultad de Comunicación Social Escuela de Periodismo Diseño de Periódico* . Panamá: La revista Año: 12/5/2019.
- Yennington, L. (2019). Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*, 18-33. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.09.016>

Anexo 1.- Investigación Ficha. Productos Elaborados

Ficha 1. Papas con cuy

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Papas con Cuy	
ÉPOCA DE CONSUMO	Todo el año, abunda en tiempos festivos, celebraciones.	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, casas.	
DESCRIPCIÓN	Su plato viene presentado con papas enteras cocidas y bañadas con salsa de maní, un adorno de lechugas y tomate fresco y el cuy asado y cortado en pedazos. Acompañado de ají rocoto hecho en piedra (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ANCESTRALIDAD	Plato prehispánico, su preparación data desde épocas antes de la conquista, la técnica conocida como asado es precolombina.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Tungurahua, Chimborazo, Azuay.	
SECTORES	Mocha, Ambato, Urbina, Cuenca.	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
-Cuy -Cebolla blanca -Ajo -Papas cholas -Manteca de chanco -Achiote -Hierbas aromáticas -Sal -Maní -Leche, Pan -Lechuga, tomate	Faenar el cuy, lavarlo, pelar el ajo y machacarlo con sal, comino y otras especias propias del lugar, aliñar el cuy y dejarlo reposando durante un día, pelar y cocinar con sal, cebolla y apio las papas durante 20 min/aprox. Picar finamente la cebolla blanca, freír con abundante manteca de chanco, ajo y achiote hasta cristalizar, añadir el maní previamente tostado y pelado en paila de bronce y licuado con leche y pan, cocer hasta llegar a punto de ebullición, apartar del fuego y añadir hierbas aromáticas frescas y secas, catalogadas como tradicionales en la cocina del sector, dejar reposar. Amarrar el cuy en palos de Eucalipto y asar con carbón de eucalipto y capulí. Servir acompañado de ají de piedra.	
PROPIEDADES	Se obtiene un valor nutricional elevado de este platillo, puesto que la papa aporta carbohidratos; proteína animal y vegetal (cuy, maní) que ayuda a la formación de tejidos. Contiene grasas saludables, vitamina c, calcio y potasio provenientes del maní.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común	
OBSERVACIONES	Según María Diocelina, la preparación de la salsa cambio a través de los años puesto que para los jóvenes el sabor del hígado incluido en la misma, no era agradable.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 2. Papas con Cuero y Queso

PRODUCTOS ELABORADOS	
NOMBRE	Papas con Cuero y Queso
ÉPOCA DE CONSUMO	Todo el año.
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, puestos ambulantes.
DESCRIPCIÓN	Su plato viene presentado con papas enteras cocidas y bañadas con salsa de maní y cuero cocido, una rodaja de queso recién prensado casi sin sal. El queso aporta con un sabor único puesto que es realizado por los mismos propietarios, con leche de sus ganados alimentados solamente con alfalfa. Algunos lo acompañan con tostado y Ají molido en piedra (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).
ANCESTRALIDAD	Criolla, se trata de una preparación que surge en la colonia.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
PROVINCIAS	Tungurahua.
SECTORES	Mocha, Ambato.
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN
-Cuero de chanco -Cebolla blanca -Ajo -Papas cholas -Manteca de chanco -Achiote -Hierbas aromáticas -Sal -Maní -Queso fresco	Una vez que se obtiene el cuero, se lo lava, corta y cocina con sal y ajo. La cebolla finamente picada es sofreída con manteca de chanco, achiote, sal y aliños propios del sector, se añade la mezcla licuada de maní, fondo del cuero y pan, una vez que llega a punto de ebullición se aparta del fuego y se añade hierbas aromáticas unas secas y otras frescas como parte de la tradición culinaria del cantón. El queso es cuajado y prensado en el mismo sitio con poca sal. Las papas son peladas y cocidas con sal, cebolla y apio. Una vez listas todas las preparaciones, en una cacerola se mezclan las papas, el cuero y la salsa. Para posteriormente ser servido con rodajas del queso.
PROPIEDADES	Se obtiene un valor nutricional elevado, debido que la papa ofrece carbohidratos; se obtiene proteína animal y colágeno del cuero, aporta con proteínas y calcio el queso fresco que ayuda a la formación de tejidos.
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común
OBSERVACIONES	En la época de la colonia, las papas y el cuero ya son una preparación conjunta, los indígenas lo aprovechan puesto que era desechado por los conquistadores, pero no contiene complejidad ni valores agregados, cuando el ferrocarril llega a Quito (1905) ya se encuentran las vendedoras de papas en Mocha pero este plato sigue sin tener mayor cambio ni acogida, años después 1951, la señora María Diocelina modifica dicho plato agregando maní y queso fresco a la preparación.



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 3. Caldo de Gallina Criolla

PRODUCTOS ELABORADOS	
NOMBRE	Caldo de Gallina Criolla
ÉPOCA DE CONSUMO	Todo el año, abunda en tiempos festivos, celebraciones.
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, hogares.
DESCRIPCIÓN	Este plato se presenta simple, un caldo ligero que resulta de la cocción de la gallina criolla, con papas enteras recién cavadas y una presa de la gallina, para agregar sabor picadillo de cebolla blanca y cilantro. Es el caldo que resulta de la cocción de la gallina criolla aromatizado ligeramente con cebolla y ajo y que es acompañado con papas enteras, arrocillo y cortes de papanabo y zanahoria, para agregar cualidades a su sabor y presentación se añade cebolla y cilantro finamente picados (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).
ANCESTRALIDAD	Los caldos de aves propias del lugar pueden remontarse a tiempos prehispánicos, pero el caldo de gallina es una preparación criolla que nace a partir de la colonia, puesto que la gallina es un ave introducida por los españoles (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
PROVINCIAS	Todo el País
SECTORES	Todo el País
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN
-Gallina Criolla -Papas cholas -Sal, Ajo -Hierbas aromáticas -Cebolla -Zanahoria - Papanabo - Arrocillo o Arroz tierno	Faenar la gallina, en una cacerola grande incorporar agua, sal, la gallina entera, cebolla, ajo, arrocillo o arroz en una mínima cantidad y zanahoria y papanabo picados. Una vez cocido todo rectificar el sabor con hierbas aromáticas y servir con picadillo de cebolla y cilantro, y papa cocinada.
PROPIEDADES	Se encuentran proteínas animales, carbohidratos y una gran cantidad de vitaminas del resultado de la cocción de la gallina.
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común, hoy en día la gallina criolla se encuentra en un estado raro de conservación.
OBSERVACIONES	A diferencia del aguado de pollo, esta preparación es más ligera y aromática.



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 4. Yahuarlocro

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Yahuarlocro	
ÉPOCA DE CONSUMO	Abunda en épocas festivas, todo el año	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados.	
DESCRIPCIÓN	Este plato complejo viene presentado como una sopa espesa de papas y tripas de borrego cocidas con diferentes hierbas aromáticas del lugar, su sabor varía según el lugar de preparación, se acompaña con una porción de sangre del mismo borrego cocida y sofrita con hierbas y aliños, cebolla curtida con tomate y una rodaja de aguacate. El comensal mezcla estas preparaciones a su gusto, así también si desea añade ají rocoto preparado en piedra (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ANCESTRALIDAD	Prehispánico. Estas sopas espesas son preparaciones ancestrales andinas, la papa era el alimento más importante a la llegada de la conquista, con esta se agregan a las mismas preparaciones hispánicas como refritos, pero el locro sigue siendo la base principal de las sopas patrimoniales de la sierra ecuatoriana.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Toda la Sierra Ecuatoriana	
SECTORES	Mocha, Riobamba, Machachi, Ambato.	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
-Cuy -Cebolla blanca -Ajo -Papas cholas -Manteca de choncho -Achiote -Hierbas aromáticas -Sal -Maní -Leche, Pan -Lechuga, tomate	Una vez que se obtiene el menudo del borrego, se lo lava pacientemente con sal y hierbas, dando la vuelta cada intestino y pelando su panza, una vez lavado se lo cocina con sal y hierbas frescas durante 2 horas o más. Se pela papas y trocea de preferencia papas cholas, se realiza un refrito de cebolla y manteca con achiote, una vez cocido el menudo, se lo retira y pica finamente, en su caldo se añade las papas picadas, el refrito, los aliños y las tripas y se deja cocer hasta que se forme una espesa sopa. La sangre del borrego recogida se enjuaga y cocina con hierbas, sal y limón, se la escurre y trocea con las manos y se procede a freír con manteca, cebollas y hierbas frescas picadas propias del lugar. Se pica y curte cebolla paitaña y se parte en rodajas aguacate maduro. Se sirven estas dos preparaciones en platos diferentes.	
PROPIEDADES	Este plato contiene carbohidratos, fuente de energía. El aguacate aporta grasas vegetales, cebolla y tomate aportan con vitaminas. El menudo de borrego contiene una gran cantidad de proteínas, fósforo y hierro.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común, alterado	
OBSERVACIONES	Si bien es un plato propiamente de nuestra sierra ecuatoriana, que se remonta sus orígenes alrededor de la época de 1907, sus preparaciones han sido alteradas en varios sitios, cambiando la materia prima como es el menudo y sangre de borrego por menudo y sangre de res, para abaratar costos. Por lo que se corre el riesgo de pérdida de patrimonio gastronómico.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 5. Habas con queso

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Habas con queso	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiano, abunda en épocas festivas.	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, hogares, ventas ambulantes.	
DESCRIPCIÓN	Un plato simple pero llamativo por sus colores, que se presenta básicamente como una porción de habas tiernas y cocidas, acompañadas de queso fresco recién prensado con poca sal y picadillo de cebolla y hierbitas. La mayoría de personas lo degustan con ají de piedra. Este plato generalmente es presentado como un aperitivo.	
ANCESTRALIDAD	Criollo. La haba como leguminosa remonta su origen en la edad antigua, pasando épocas donde era considerada alimento de pobres o ligada también a la muerte, después llega a ser más preciada, siendo hoy en día un cultivo común de donde se aprovecha desde su fruto, su vaina y su mata (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Tungurahua, Chimborazo, Carchi, Bolívar, Cotopaxi	
SECTORES	Mocha, Ambato, Urbina, Latacunga, Riobamba	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
-Habas tiernas -Queso tierno -Sal -Azúcar -Ají -Cebolla, hierbitas	Desgranamos las habas tiernas, lavarlas con agua caliente, una vez que el agua esté en punto de ebullición añadir las habas y un poco de azúcar. Cuando estén suaves retirar del fuego y escurrir el agua. Servir con queso fresco recién prensado, picadillo de cebolla blanca y hierbitas y Ají de piedra al gusto.	
PROPIEDADES	Las habas son fuente de vitaminas, proteínas y minerales. El queso aporta con calcio.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común	
OBSERVACIONES	En los años 1900 en Mocha, este platillo venía acompañado de mellocos, pero debido a la disminución de la agricultura los moradores dejaron de cultivar el melloco.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 5. Choclos con queso

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Choclos con queso	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiano.	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, hogares, puestos de ventas ambulantes.	
DESCRIPCIÓN	Un plato sencillo compuesto de choclos tiernos y dulces, acompañados de queso tierno y ají molido en piedra.	
ANCESTRALIDAD	Prehispánico y criollo. Esta forma de consumo del maíz suave o tierno es una de las más básicas, desarrollado al mismo tiempo que su cultivo. El queso fresco se agregó como acompañamiento en la época de la colonia (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Toda la sierra	
SECTORES	Toda la sierra	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
Choclos tiernos -Queso fresco -Sal -Panela -Ají -Cebolla blanca y hierbitas	Después de su cosecha se procede a deshojar los choclos dejando una parte de su rabo para su manipulación, en una cacerola agregar agua y una mínima cantidad de panela, cuando la tuza del choclo pierde su verdor el choclo está cocinado, se lo sirve con una rodaja de queso fresco recién prensado y con poca sal. Muchos deciden acompañar el choclo con Ají de piedra y picadillo	
PROPIEDADES	Los choclos tiernos son fuente de vitaminas, proteínas y minerales. El queso aporta calcio.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común	
OBSERVACIONES	Este grano significa un principio vital y un elemento fundamental de la cosmovisión de los pueblos indígenas, pues sigue siendo un dador de vida y un elemento fundamental de identidad.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 6. Tostado con chicharrón

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Tostado con chicharrón	
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiano	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico, mercados, hogares.	
DESCRIPCIÓN	Servido como aperitivo, el tostado llama la atención con su mezcla de colores llamativos, servido en pequeñas porciones que comprenden maíz tostado, con cebollas blancas y paiteñas picadas y chicharrones de chancho. Este platillo sirve también de acompañamiento para otros, hay quienes lo disfrutan en el yahuarlocro o en las papas con cuero.	
ANCESTRALIDAD	Técnica prehispánica que se mantiene en el país y la provincia, reventado únicamente con el calor que se emitía en el tiesto. Aunque en la colonia se adopta también la técnica de la fritura (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Región Sierra	
SECTORES	Región Sierra	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
-Maíz amarillo -Cebolla blanca y paiteña -Ajo -Lonja -Sal	El maíz seco ahechado es tostado con una mínima cantidad de manteca sacada previamente de la realización del chicharrón, en pailas de bronce a fuego alto, una vez que comienza a reventar se revuelve constantemente hasta que deje de hacerlo y esté dorado en su totalidad, se agrega ajos picados, sal, el chicharrón y cebollas picadas justo antes de que este sea retirado del fuego.	
PROPIEDADES	El tostado contiene una gran cantidad de carbohidratos y menor cantidad, proteína, fibra y fósforo	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común	
OBSERVACIONES	En la antigüedad el tostado tendía a ser un poco más duro puesto que no se usaba ninguna especie de manteca o aceite, con el tiempo esta preparación fue modificada. En Mocha se implementa como acompañado chicharrones que resultaban de la lonja desprendida del cuero usado para una de las principales preparaciones gastronómicas del cantón.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ficha 7. Chicha de Jora

PRODUCTOS ELABORADOS		
NOMBRE	Chicha de Jora	
ÉPOCA DE CONSUMO	Abunda en festividades y celebraciones.	
LUGAR DE CONSUMO	Locales de expendio gastronómico.	
DESCRIPCIÓN	Una bebida fermentada proveniente de la cocción del harina de jora (denominación que se da al resultado del proceso de germinación, deshidratación y molido del maíz colorado), endulzada con panela, cuyo grado alcohólico depende del tiempo y tipo de fermentación usada.	
ANCESTRALIDAD	Prehispánica. Existen evidencias contundentes de su preparación en periodos de desarrollo, una vez que llega la colonia a esta preparación se le añaden especias y hierbas nuevas, pero a lo largo del tiempo ha mantenido su originalidad convirtiéndola en un elemento cultural importante. Esta bebida no solo calma la sed, sino también da energía, evidencias en la cerámica precolombina muestran un consumo abundante, por lo que se considera uno de los alimentos primordiales (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016).	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
PROVINCIAS	Sierra Ecuatoriana	
SECTORES	Sierra Ecuatoriana	
INGREDIENTES	FORMA DE PREPARACIÓN	
- Maíz colorado nacido -Panela	El maíz colorado y seco es mojado ligeramente y almacenado en lugares oscuros o enterrado en vasijas durante unos días, cuando este germina es echado al sol para cortar con el proceso germinativo, cuando este está totalmente seco es recogido y molido en molinos de piedra, teniendo como resultado la harina de jora. En pondos gruesos de barro se cocina por varias horas, removiendo constantemente con cucharas de palo, el resultado es cernido en pondos, a esta bebida se agrega panela, se reserva tapado y durante varios días para que inicie el proceso de fermentación. Su fermentación dependerá de los días de reserva y de las levaduras que contenga la preparación.	
PROPIEDADES	Esta bebida contiene un valor nutritivo elevado, puesto que el maíz germinado posee nutrientes, minerales que aportan con energía al cuerpo.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Raro	
OBSERVACIONES	La preparación de esta bebida en el cantón ha sido alterada, puesto que se encuentra chicha de maíz o de avena y estas no tienen las mismas propiedades e incluso el mismo sabor, lo que provoca la confusión de los comensales.	

Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Anexo 2. Encuesta



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



Título del Estudio

ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA”

Investigadora

Tamia Ortiz Espinoza

Objetivo

Determinar el conocimiento del turista sobre la gastronomía que se expende en el Cantón Mocha.

CUESTIONARIO

INSTRUCCIONES: A continuación, encontrará una serie de preguntas de selección múltiple, marque con una X la respuesta.

1. ¿Con qué frecuencia visita en cantón mocha por su gastronomía?

Semanal _____

Mensual _____

Trimestral _____

Anual _____

2. ¿Por qué motivo visita el Cantón Mocha?

Negocios _____

Gastronomía _____

Turismo Comunitario _____

3. ¿Cuánto conoce usted de la historia o el origen de la gastronomía del cantón Mocha?

Mucho _____

Poco _____

No la conozco _____

4. ¿Qué tan importante es tener la información de la gastronomía de los platos que consumen en Mocha?

Muy importante _____

Importante _____

No es importante _____

5. ¿Le gustaría que se le brindara información de los platos típicos del lugar?

Si _____

No _____

6. ¿Mediante qué medio de difusión le gustaría recibir este tipo de información?

Redes Sociales _____

Trípticos o folletos _____

e-mails _____

7. ¿Sabe usted si han cambiado los sabores de las preparaciones de los platos ofertados actualmente en los establecimientos gastronómicos de Mocha?

Si _____

No _____

8. ¿De la oferta gastronómica del cantón Mocha, cual es el plato que más consume?

Papas con cuero _____

Papas con cuy _____

Yahuarlocro _____

Habas con queso _____

Choclos con queso _____

Chicha de jora _____

Tostado con chicharrón _____

Caldo de gallina _____

9. ¿Hace cuantos años piensa usted que nació la tradición de la gastronomía en el cantón Mocha?

50 años atrás _____

51-100 años atrás _____

Más de 100 años _____

Gracias por su colaboración

Anexo 3. Entrevista



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



Título del Estudio

ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA”

Investigadora

Tamia Jazmine Ortiz Espinoza

Objetivo

Conocer las técnicas culinarias de las personas que tradicionalmente han influido turismo gastronómico del cantón Mocha.

Consentimiento Informado

Mediante la firma de este formato, doy mi autorización de forma libre y voluntaria y acepto que al responderlo contribuiré al objetivo de esta investigación, por ello aún después de iniciada puedo rehusarme a responder cualquier pregunta o decidir darla por temida cuando así lo considere.

Se me ha informado que mis respuestas no serán reveladas y que ningún infórmate de este estudio aparecerá identificado solo llevará código de control.

Reconozco la importancia de la veracidad de las respuestas que brindo y no comentarlo con personas que pueden ser candidatas a participar en el estudio.

Firma de la persona Investigada

Firma del Investigador

CUESTIONARIO

INSTRUCCIONES

A continuación, encontrará una serie de preguntas agradecemos su respuesta en función de su conocimiento:

1. ¿Cuáles eran los principales platos que se ofertaban antiguamente?

2. ¿De dónde nace la idea de la elaboración de dichos platos?

3. ¿Cómo eran preparados al inicio dichos platos y cuál ha sido su evolución actualmente?

4. ¿Existe algún plato que antes se realizaba y que en la actualidad ya no es deseado por los comensales?

Gracias por su colaboración

Anexo 4.- Fotografías

Fotografías 1. Elaboración de entrevistas



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fotografías 2. Elaboración de encuestas



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Fotografías 3. Tomas de los platos ilustrados en el documento de difusión



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Anexo 5.- Desarrollo de los productos.

Después del proceso realizado de recolección de datos, se inicia con el desarrollo de los productos a presentarse como son: Políptico y Revista informativa.

Iniciando con el emplatado y posterior sesión fotográfica de cada plato.

Ilustración 7: Sesión fotográfica de los platos.



Elaborado por: Ortiz, T (2020)

Ilustración 8: Papas con Cuy asado.



Elaborado por: Chavez, D (2020)

La elección estratégica del bosquejo del políptico es escogida en base al tipo de personas que va dirigido, usando una mezcla de colores oscuros y poniendo énfasis en el color de las fotografías, logrando la atención continua del turista.

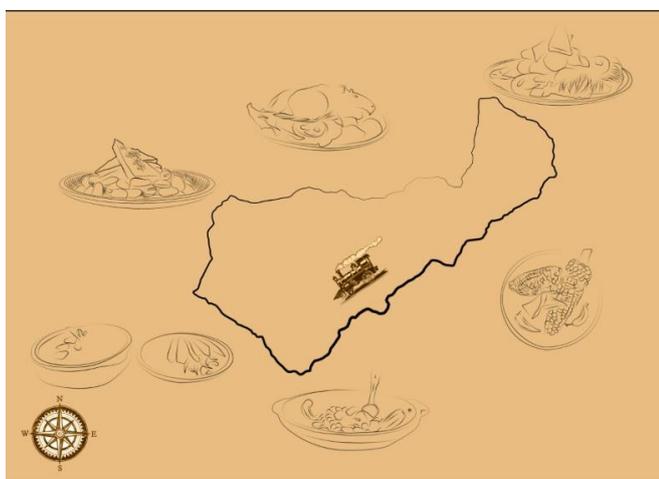
Ilustración 9: Políptico



Elaborado por: Chavez, D (2020)

Se elabora el boceto en tipo vector de cada plato, para posteriormente agregarlo al mapa gastronómico que se realiza del Cantón.

Ilustración 10: Mapa gastronómico del cantón Mocha.



Elaborado por: Chavez, D (2020)