



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

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en
Turismo

**“Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de
Tungurahua”.**

Autora: Simba Ordoñez Andrea Fernanda

Tutor: Lcdo. Torres Oñate Camilo Francisco, Mg.

Ambato, Ecuador
Enero, 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua”
de la alumna Andrea Fernanda Simba Ordoñez, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Enero 2023

EL TUTOR

.....
Lcd. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, Enero 2023

LA AUTORA



.....
Andrea Fernanda Simba Ordoñez

C.C.: 1104484397

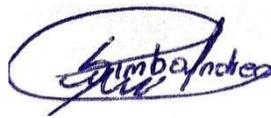
DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Enero 2023

LA AUTORA



.....
Andrea Fernanda Simba Ordoñez

C.C.: 1104484397

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua” de Andrea Fernanda Simba Ordoñez, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Enero 2023

Para constancia firman

Ing. María Fernanda Viteri Toro, Mg

C.C.:1802903888

Ing. María José Mayorga Ases, Mg

C.C.:1804289740

DEDICATORIA

Principalmente quiero dedicar este trabajo a Dios, por otorgarme la sabiduría y fuerza para poder superar cada obstáculo que se me ha presentado a lo largo del camino.

A mi madre Hilda Ordoñez y a mi padre Luis Simba que son el motor de mi vida, por apoyarme en el transcurso de la carrera universitaria, tanto moralmente como económicamente, por su comprensión en las decisiones que he tomado, el amor incondicional y sobretodo los valores inculcados que me han ayudado a ser una persona de bien. Sin duda ustedes han sido mi ejemplo de superación y persistencia para alcanzar cada sueño establecido en mi vida.

También a mis hermanos Lisseth, Ruth, Oscar Simba, por apoyarme y escucharme en los momentos complicados.

Andrea Fernanda Simba Ordoñez

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato y a la carrera de Turismo que fue mi segundo hogar durante este tiempo y por brindarme conocimientos para mi vida profesional.

A mis padres por apoyarme en el transcurso de la carrera y el esfuerzo que realizaron para poder culminar mis estudios.

A mi tutor Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg, por guiarme en el desarrollo de mi trabajo de la mejor manera y por los conocimientos impartidos Al GAD Parroquial Martínez por el respaldo para el desarrollo de la información.

A una persona especial, Alejandro que supo ayudarme para el desarrollo de la investigación y apoyarme en momentos difíciles.

A mi amiga Evelyn que me ayudo en diversos aspectos.

Andrea Fernanda Simba Ordoñez

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
DERECHOS DE AUTOR.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN EJECUTIVO	XII
ABSTRACT	XIII
CAPITULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Antecedentes investigativos	1
1.2 Teoría, modelo o posición filosófica	3
1.3 Desarrollo teórico de la variable independiente	4
Técnicas Culinarias	4
1.4 Desarrollo teórico de la variable dependiente	7
Cocina Prehispánica.....	7
1.5 Objetivos	12
Objetivo general negrita objetivos.....	12
Objetivos específicos	12
CAPÍTULO II	13
METODOLOGÍA	13
2.1 Materiales	13
2.2 Métodos	14
Enfoque.....	14
2.3 Diseño.....	14
2.4 Alcance	15
Alcance investigativo.....	15
Alcance territorial	15
2.5 Población	16
2.6 Técnicas	17

2.7 Instrumentos	17
CAPÍTULO III.....	19
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	19
3.1 Análisis y discusión de los resultados	19
3.2 Discusión	30
3.3 Generación de Hipótesis.....	30
CAPITULO IV.....	31
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	31
4.1 Conclusiones	31
4.2 Recomendaciones	32
Propuesta.....	33
MATERIALES DE REFERENCIA	36
Referencias bibliográficas	36
Anexos	40
Anexo A. Carta Compromiso	40
Anexo B. Formato de entrevista.....	41
Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario.....	43
Anexo D. Evidencias	44
Anexo E. Validación del instrumento	46
Anexo F. Validación del instrumento.....	48
Anexo G. Validación del instrumento.....	51

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Técnicas culinarias de conservación	6
Figura 2 Asado a la brasa	8
Figura 3 Técnica de cocción Fermentado	9
Figura 4 Técnica de cocción tostado	9
Figura 5 Técnica de cocción hervido	9
Figura 6 Ubicación geográfica	16
Figura 7 Página de inicio del blog	34
Figura 8 Sección Técnicas culinarias de cocción	35
Figura 9 Sección utensilios	35

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Detalle de los materiales	13
Tabla 2 Detalle de las personas entrevistadas	17
Tabla 3 Detalle de los resultados.....	19

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se enfoca en estudiar las técnicas culinarias empleadas en la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua, siendo fundamental informar a diversas personas el proceso de cada técnica culinaria, interviniendo una correcta selección de los productos, además una apropiada higiene antes de su cocción y los utensilios necesarios para conseguir el sabor semejante a los platos que han sido ofertados por años. En la investigación se utilizó un enfoque cualitativo, con diseño no experimental y un alcance fenomenológico. Como técnica de recolección de datos se utilizó una entrevista, aplicada a 4 mujeres con conocimientos en la preparación de comida tradicional, las cuales fueron seleccionadas por medio de un muestreo de juicio, como método de validación se realizó una revisión por parte de tres expertos en el área turística y gastronómica. Por consiguiente, se detallaron las técnicas de preparación más relevantes en la cocina prehispánica, debido a que se han acogido nuevas herramientas tecnológicas, los cuales pueden disminuir el sabor y la pérdida de costumbres que han sido transmitidas, se determinó la importancia de cada proceso, los productos locales de la provincia y el proceso que se les otorgaba antes de ser consumidos. Finalmente se desarrolló una herramienta de difusión, la cual consiste en un blog en donde se encontrará información acerca de la historia, productos y técnicas utilizadas para la elaboración de distintos alimentos de Tungurahua.

PALABRAS CLAVE: TÉCNICAS CULINARIAS, PREHISPÁNICA, ANCESTRAL, COSTUMBRES ALIMENTICIAS

ABSTRACT

The present investigation focuses on the study of the culinary techniques used in pre-Hispanic cookery in the province of Tungurahua. In this way, it will help people to inform about the process of each culinary technique. For instance, the correct selection of products, as well as proper hygiene before cooking, and the necessary utensils to achieve the flavor that is similar to the dishes that have been offered for years. The research used a qualitative approach linked to a non-experimental design and a phenomenological scope. The interview was used as a data collection technique which was applied to 4 women with knowledge in the preparation of traditional food; those women were selected through trial sampling. As a validation method, a review was carried out by three experts in the tourist and gastronomic area. Therefore, the most relevant preparation techniques in pre-Hispanic cookery were detailed, due to the fact that new technological tools have been accepted, which can reduce the flavor and the loss of customs that have been transmitted, the importance of each process was determined. the local products of the province and the process that was given to them before being consumed. Finally, a dissemination tool was developed, which consists of a blog where you will find information about the history, products and techniques used to prepare different foods from Tungurahua.

KEYWORDS: CULINARY TECHNIQUES, PREHISPANIC, ANCESTRAL, FOOD CUSTOMS

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Investigaciones antecedentes

Técnicas culinarias

En la investigación de **Ladeuth y Diaz** (2019), titulada como “Evaluación de mermas sometidas a diferentes técnicas culinarias” recalca que las técnicas culinarias es el conjunto de procesos que se aplican a diversos alimentos para hacerlos aceptables y digeribles para las personas, donde puede intervenir el frío o el calor, dándole una presentación adecuada para el comensal.

Cabe considerar por otra parte que en el artículo académico de **Velázquez y Garlobo** (2020), titulado como “La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible” demuestra que las principales técnicas culinarias describen la cultura y tradiciones de una comunidad, estos procedimientos provienen desde los ancestros de una familia, razón por la cual se prioriza el uso de diversas plantas que ayudan a obtener beneficios para la salud, no obstante, en los últimos años se ha remplazado por instrumentos tecnológicos lo cual disminuye el valor gastronómico. Por consiguiente, no puede ser un motivo que impulse al turismo de una provincia.

En el artículo de revista académica de **Guapisaca et al.**,(2021) titulada “Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales” se explica que no existe un registro sobre técnicas que se han originado en la época prehispánica, de modo que corre el riesgo que puedan desaparecer, esto debido a que las preferencias alimenticias cambian a medida que pasan los años.

En la investigación de **Valencia** (2020) titulada como “Patrimonio Cultural Gastronómico”, da a conocer que el desarrollo de las técnicas culinarias se derivan de las costumbres ancestrales o el comportamiento comunitario. Los cuales permiten obtener conocimientos que a un futuro puedan heredarse, con la principal finalidad de enriquecer

el patrimonio gastronómico nacional, regional y local, dicho de otro modo, la cocina tradicional se puede enfrentar a diversos saberes, provocando que los procedimientos de cocción cambien o se renueven.

El análisis procedente de **Chafra e Inga** (2022), titulada como “Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario”, explica que las zonas rurales tratan de perseverar diversas manifestaciones culturales y gastronómicas. Es decir, en varios destinos turísticos se conservan las técnicas de cocción, las cuales fueron heredados por sus antepasados, a su vez se mantiene el origen y conocimientos sobre los diversos platos tradicionales. Visto de esta forma, las personas requieren aprender acerca del procedimiento de transformación y conservación de los alimentos.

Cocina Prehispánica

En la investigación de **García y Martínez** (2020) titulada “Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas”, destaca el uso del maíz en la época prehispánica, siendo esta la base formativa de las recetas nacionales que se conoce en la actualidad. No obstante, al pasar de los años se van incorporando nuevos ingredientes a la comida criolla.

En el artículo de la revista de **Rojas** (2002), titulada “La cocina prehispánica” detalla que los alimentos eran escasos y en algunos casos restringidos, entre los principales a usar son el maíz, la papa, el frijol, la yuca y el tomate. Del mismo modo, se realiza preparaciones con carnes, es por esto que en las recetas los nombres se encuentran en la lengua indígena.

Con respecto al libro de **Spitalier** (2009), titulado “La gastronomía Prehispánica en México” muestra que los antepasados aprovechaban productos que la naturaleza les brindaba, elaborando platillos llenos de sabor y nutrientes, dándole espacio a su creatividad para cada plato, es así como se llega a descubrir los poderes curativos de los alimentos, evitando enfermedades por medio de la comida que ingerían, uno de los principales instrumentos para la cocción, son las ollas de barro.

Con referencia en la investigación de **Guerrero y Buenaño** (2011), titulado “Desarrollo de técnicas culinarias de vanguardia basadas en la antropología gastronómica” muestra que el origen de la cocina prehispánica se da antes del periodo colonial, en otras palabras,

los primeros habitantes realizaban sus propios utensilios que facilitaban el trabajo culinario, además, conseguían diversos productos que les otorgaba la naturaleza por medio de la agricultura, generando así nuevas formas de preparar sus alimentos, tales como las técnicas de cocción.

En torno a la investigación de **Vázquez et al.**,(2020), titulada “Vulnerabilidad cultural y ambiental”, relata que la cocina prehispánica contiene un pasado lleno de saberes y memorias, los cuales se transmite por generaciones, donde el fuego es el principal actor para la cocción de alimentos. En esta época las comunidades indígenas consumían diversas plantas silvestres como parte de su dieta, lo cual indica que poseían una baja economía, sin embargo, todos estos conocimientos pueden llegar a perderse por nuevos instrumentos hechos a base de hierro o metal.

1.2 Teoría, modelo o posición filosófica

El presente proyecto de investigación se tomó como base la teoría que se alinea al fenómeno estudiado:

Modelo de la psicología social para el turismo, propuesta por **Ahola** (1982), considera que la principal motivación que tienen los turistas para su desplazamiento es escapar de la rutina diaria, además de recompensas otorgadas por el lugar a visitar. Haciendo que el turista salga de su ambiente interpersonal y se atreva a experimentar situaciones imprevistas, dándole conocer nuevas culturas. Consecuentemente este modelo integra el conocimiento del proceso de una comida típica, haciendo que el viajero pueda abandonar su espacio de convivencia y comodidad. En otras palabras, convivir ante un nuevo entorno social, tales como comunidades de una provincia, aprendiendo sus costumbres, historia, tradiciones. Cabe considerar, por otra parte, que **Ahola** (1982), se basa en diversos ítems como huir de la cotidianidad, sentirse bien con un ambiente desconocido, contar sus experiencias personales, entre otros.

Teoría de la mirada del turista, propuesta por **Urry** (1996) se enfoca en aspectos sociológicos e históricos, dando a conocer prácticas habituales que son desconocidas para la sociedad. Los destinos a visitar se eligen por una expectativa específica, buscando conocer la historia de un nuevo lugar o búsqueda de información. Por consiguiente, **Urry** (1996) propone un estudio de un periodo de años, dándole importancia a los cambios

históricos relevantes por lo que ha pasado la mirada del turista, tomando en cuenta la transformación de lugares

1.3 Desarrollo teórico de la variable independiente

Técnicas Culinarias

De acuerdo con **Unesco** (2011) se determina a la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial debido a que integra expresiones y tradiciones que son transmitidas por generaciones, así pues, las preparaciones culinarias combinan diversos aspectos para obtener un resultado de calidad, ya sea la elección correcta de cada ingrediente, las técnicas culinarias adecuadas con el fin de otorgar sabor y aroma a un determinado plato. Sin embargo, estos procedimientos se heredan por personas adultas mayores, en lo esencial por parte de las mujeres, las cuales años atrás se encargaban de hacer la comida típica de una comunidad, estos platos poseían nutrientes y energía para las personas que lo consumían.

No obstante, las personas que conocieron el proceso de cada técnica culinaria son responsables de salvaguardar dicho procedimiento para transmitirlo con las futuras generaciones, ya sea llevándolo en su rutina diaria y en la historia de su vida, por ende **Nieto** (2020) recalca que aquellas personas que conocieron los procedimientos gastronómicos propios de cada provincia, lo apropian y lo tratan de transferir con el objetivo de darles continuidad al sabor, sazón, riqueza y diversidad cultural, por tanto, las técnicas culinarias son susceptibles a grandes cambios debido a la creación de nuevos instrumentos por el que el proceso de cocción de un alimento se lo realiza en menor tiempo.

En tal sentido, el patrimonio alimentario integra los procesos, actividades sobre las prácticas culturales y culinarias los cuales se han incorporado de manera colectiva, permitiendo difundir en las generaciones de una familia volviéndose un apoderamiento simbólico, haciéndolo posible su presencia en los últimos años, De este análisis, **Reyes y Guerra** (2016), destacó que un modelo complejo, tales como, la cosecha, preparación, conocimientos, técnicas, costumbres ancestrales tienen el objetivo de rescatar la cocina tradicional, difundiendo la información de cada preparación, volviéndose así un potencial turístico del país, debido a que aporta ingresos económicos para una población, además de promover la riqueza natural y cultural.

Por otra parte, **Hernández y Martínez (2020)**, argumenta que la oferta gastronómica ayuda a que los turistas logren relacionarse con la cultura local de una manera participativa, por esta razón es indispensable que las personas puedan degustar el plato típico y además conocer que existe detrás de cada alimento, refiriéndose al determinado número de técnicas culinarias que conducen a la base de un plato singular, bajo esta expectativa, aportar una experiencia significativa para cada persona, proporcionando un valor extra a su viaje.

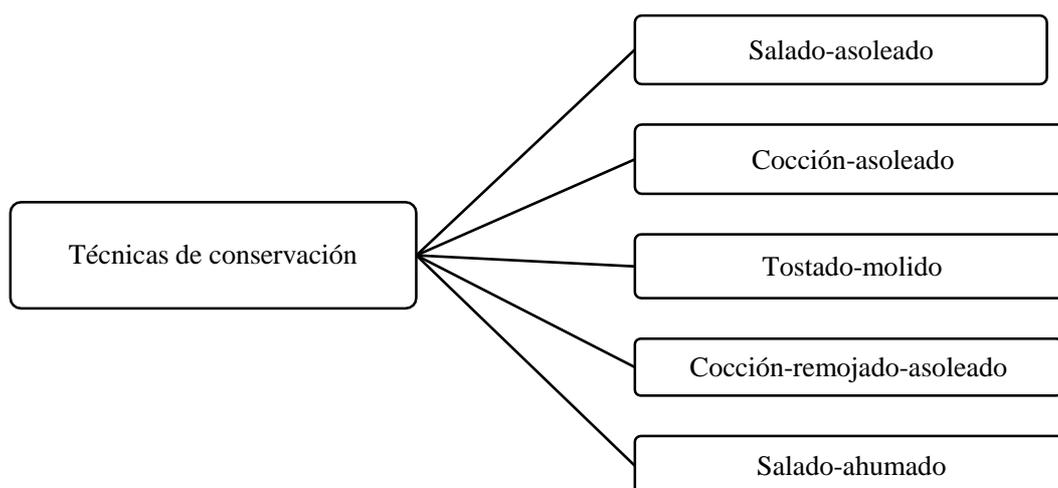
Según el estudio de la **Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural (2002)**, afirma que la cocina popular puede llegar a determinar la jerarquía social de una comunidad, haciendo notar las diferencias en las prácticas culinarias debido a que se prioriza una diversidad de factores para realizar un determinado plato como el origen social, residencia, técnicas de conservación e ingredientes principales que caracterizan una zona rural o urbana, dado que se reenvían los hábitos a generaciones futuras, por ejemplo, la experiencia que una familia haya acumulado durante un periodo de tiempo. En consecuencia, la gastronomía se puede influenciar por aspectos materiales y simbólicos, siendo relativo para la historia y cultural de cada provincia. Sin embargo, los saberes se originaron como resultado de las necesidades y adaptación de las personas en los últimos años, debido a la llegada de instrumentos que facilitan la realización de las diversas técnicas de cocción, al igual que el tiempo de estas, es así que las condiciones locales ya no son tan relevantes para generar opciones gastronómicas.

El arte culinario integra varios aspectos como la identidad cultural, donde se menciona la tradición o la creatividad que se les aporta a los alimentos, transmitiéndose por generaciones. En cuanto, **Uribe (2018)** determina que la gastronomía es el proceso donde los primeros asentamientos humanos desarrollaban habilidades para sobrevivir a las condiciones del ambiente al que se encontraba, realizando nuevos platos que puedan satisfacer las necesidades de las personas. Además de crear procesos que ayudan a aprovechar el sabor de los alimentos, así como, los instrumentos que comienzan desde ollas de barro crudo, contribuyendo a conservar la riqueza nutricional.

Del mismo modo, **Guevara y Aguagallo (2020)** la gastronomía ecuatoriana se conforma por las técnicas, métodos de procesamiento para tratar a un alimento, con el objetivo de salvaguardar las tradiciones de los pueblos, dándole importancia al cultivo representativo de cada provincia. Atrayendo a una gran cantidad de turistas que se interesan en la

comida, dándoles a notar los platos típicos que se preparan en fiestas tradicionales, rituales, motivo por el cual, conservan conocimientos y métodos relevantes que ayudan a crear aprendizajes culturales, por otra parte, en diversos lugares se ha dejado a un lado las técnicas tradicionales para poner en primer plano procesamientos modernos. Es por esto que se ve necesario impulsar al consumo de la gastronomía del sector rural y urbano, a su vez se pueda conocer el desarrollo histórico de cada plato, conservando la autenticidad de la comida que se oferta, si bien es cierto, la cocina ofrece una experiencia desde que se prepara hasta el emplatado y degustación de un alimento determinado. Mediante la gastronomía los turistas pueden comprender la vida dentro de las comunidades, buscando así otorgar un significado cultural.

Figura 1 Técnicas culinarias de conservación



Nota: Información tomada de **Unigarro** (2010)

Por otro lado, **Barrera** (2021) determina que los principales productos a ser utilizados en la región interandina es la papa, el maíz, el melloco, zambo y oca, los cuales fueron cambiados por productos introducidos en los últimos años. Sin duda en el consumo de carne, el principal era el cuy, el mismo que puede ser asado a la brasa, a vapor o por medio de una sopa acompañada de varios vegetales. Es por esto que el cuy era el plato principal en cualquier fiesta familiar o tradicional, además era una manera de homenaje, debido a que se lo acompañaba con papas cocidas, siendo el signo de prosperidad y a su vez respeto.

Con referencia a **Velázquez y Garlobo** (2020) afirma que un plato típico representa la cultura de una comunidad en específico, dando a conocer las costumbres, valores y las técnicas que las personas han heredado de sus antepasados. Además de la historia y

productos autóctonos, conservando la manera de consumirlo y en algunos casos de poder acompañarlo con una bebida en especial, que resalta al sabor del plato. Si bien es cierto, un determinado alimento puede representar el patrimonio intangible de un lugar, aunque con el pasar del tiempo se añaden técnicas que facilite su elaboración.

Al respecto, **Forero** (2020) aclara que los saberes culinarios, ha permitido ayudar en el aspecto económico de una comunidad, de la misma manera se revaloriza componentes culturales, provocando que los turistas puedan tener una interacción con la cocina por medio de las técnicas de cocción, así lograr obtener nuevos sabores. Además, se la determina como una actividad milenaria que caracteriza a una cultura, valorizando la riqueza ancestral de un destino en específico. Por ende, se conserva la historia de las fiestas, las cuales se relacionan directamente con platillos e ingredientes a usar, ya que al dejarlo de emplearlos se pierde la esencia que se ha logrado transmitir y permite entrar a nuevas culturas, aunque satisfacen el gusto de un comensal, se pierde la historia que se desarrolló para crear el plato típico.

Mientras que **Ladino y Quecano** (2019) destaca que la alimentación se difunde cuando el hombre descubre los procedimientos de preservación de todos los ingredientes que conforman una determinada comida, consolidándose recetas que permiten aumentar la producción de los alimentos, los portadores de estos saberes preservan los conocimientos de un pueblo, enfocándose en las tradiciones de una provincia, buscando el uso constante de elementos intangibles, provocando así el autoconocimiento entre las costumbres y las prácticas sociales.

1.4 Desarrollo teórico de la variable dependiente

Cocina Prehispánica

Los primeros utensilios que se desarrollan para que las mujeres puedan alimentar a su comunidad son piedras, ralladores, cedazos, barro, aprovechando a su vez elementos que la naturaleza les proporciona, tales como las hojas de los árboles, el fuego, agua y humo, los cuales, son la base de las principales técnicas culinarias, brindando un sabor diferente a cada alimento. Inclusive se facilitaba el transporte, utilización y almacenamiento de la comida. En este sentido, **Unigarro et al.**, (2014), identifica técnicas, por ejemplo, el salado-asoleo, salado-ahumado, tostado-molido, además se recalca que dentro del sistema prehispánico aún sobrevive los procesos de agricultura, representadas por un trabajo

manual, debido a esto es que la cocina mantiene una relación directa con preparaciones culinarias, cabe señalar que destacan elementos, tales como el maíz, la papa, la yuca y el plátano, siendo ingredientes representativos de la cocina de los primeros habitantes de cada región del país. Es necesario resaltar que el principal método de cocción se lo realizaba a base de agua, siendo el más usado, debido a que varios alimentos se transforman por medio de dicha técnica. Otro aspecto que se refleja en la actualidad es la textura espesa, la cual se determina como un rasgo de la cocina prehispánica indígena debido a unión de alimentos ricos en féculas.

Técnicas de cocción

- Asado a la brasa

Se debe exponer al alimento, en contacto directo con la brasa, su cocción es rápida, aunque se debe tener una habilidad en el manejo de tiempos y en el cuidado de tener quemaduras debido a las altas temperaturas.

Figura 2 Asado a la brasa



- Fermentado

Este método se encuentra en algunas comidas y en especial en bebidas, consiste en dejar a la preparación reposar por un día para que pueda sobresalir el sabor de cada producto.

Figura 3 Técnica de cocción Fermentado



- Tostado

Esta técnica se la utiliza para la elaboración del maíz, sometiéndolo a un intenso calor, sin la necesidad de usar algún tipo de aceite.

Figura 4 Técnica de cocción tostado



- Hervido

Esta técnica se la emplea desde el antiguo imperio Inca hasta la actualidad, consiste en cocer diferentes alimentos, siendo el principal elemento a usar el agua.

Figura 5 Técnica de cocción hervido



Mientras que **Poveda et al.**, (2021), señala la principal característica de los pueblos prehispánicos es la recolección de comida, la caza y el invento de varios utensilios utilizando materiales provenientes de la naturaleza, además la manera de usar piedras para realizar harinas, es por esto que se afirma que la cocina tradicional es expresiva y realista, ya que muestra una relación con el área geográfica, sin embargo, a través de los años se han creado nuevas preferencias culinarias.

Las bases de los alimentos en la época prehispánica son de origen animal, así como la caza de pequeñas especies y recolección de productos, por ejemplo, el fréjol que formaba parte de la alimentación primordial de las personas, estos ingredientes han adquirido diversas prácticas culinarias, recalando la pervivencia de los saberes del pueblo indígena. Sin embargo, se han realizado cambios dentro de la cocina por el encuentro de diversas culturas, de tal forma, se toma en cuenta aspectos como ingredientes de uso medicinal, los cuales busca dar beneficios para la salud dentro de la comida. Además del proceso de cultivo que seguían los pobladores para sus alimentos, se recalca las técnicas de preparación que se desarrollaron para brindar un mayor sabor a cada comida, seguido por la elaboración de utensilios, estos permitían realizar cantidades grandes para el consumo de toda una comunidad

No obstante, **Calderon** (2017), resalta que las bases de la gastronomía se da en la época prehispánica, comprendiendo el factor potencial para la vida de una comunidad, sin embargo, se da a conocer que se introdujeron diversos productos españoles, un alimento que se desconoce su origen es el maíz el cual se ha vuelto un elemento indispensable dentro de la cocina, debido a que hace parte de la dieta de los pobladores del país, otorgándole nutrientes y fuerza, además se le da un sentido ceremonial, así mismo marca el paso del nomadismo al sedentarismo.

Es necesario resaltar que antes se consumía los alimentos crudos sin cocinar, tiempo después se conoció el fuego que permitía darles un tipo de cocción a cada fruto, verduras, cereales, leguminosas o grano y otra forma es poner la comida sobre piedras calientes, aunque llevaba un tiempo para la cocción adecuada, les permitía degustar con sabor más agradable, otra caracteriza que menciona **Caicedo (2022)**, durante esta época es el trueque que se enfocaba en el mercado indígena a una menor escala, ahí las personas realizaban intercambios ya sea verduras por carnes, es así que les permitía tener un diverso menú para ofrecer a su familia, de esta manera se utilizaban técnicas de cocción actuales que

permitan la fusión de los alimentos que se intercambiaron, así se pueda llegar a crear nuevos platos. A partir de esto se promueve productos de gran demanda para las personas, estableciendo así las creencias, técnicas, los cuales se puede explicar la distribución de los rasgos culturales que se da en el país.

Por lo tanto, **Castillo y Favila** (2012) comenta que diversos frutos y verduras que se utilizaron en la época prehispánica, no son muy conocidos en la actualidad, debido a que han sido reemplazados por productos que provienen ya sea de países extranjeros o de otras regiones. Además, menciona que en esta era se trataba de emplear los recursos naturales para obtener comida, consiguiendo una dieta nutritiva y balanceada.

En todo caso, se evidencian técnicas agrícolas, donde intervenían ceremonias indígenas, las cuales les ayudan a obtener productos bien cuidados y sanos, sin embargo, se han alterado bosques de eucalipto, pastos y el paisaje de varios cultivos cerca uno de los otros **BIFEA** (2006).

No obstante, el siguiente paso en la cocina es la gastronomía precolombina, donde se da una fusión de conocimientos que se tenía con los primeros pobladores, dándose técnicas importantes como el asado en tiesto de barro, este método se lo usaba en la elaboración de las tortillas de maíz y la cocción en hoja, el procedimiento mencionado se lo realiza primordialmente para comida emblemática de la Amazonía, lo cual indica que se los efectuaba cuando el alimento quedaba expuesto al calor del fuego, de esa manera se lograba deshidratar, haciendo que la hoja suelte un líquido que le provoca a la comida un sabor agradable al gusto, otra técnica que se dio fue el tostado en seco a este se lo realizaba solo con granos, en algunos casos se molían con el fin de obtener un tipo de harina. Para las bebidas se utilizó la técnica de la maceración, generalmente en la preparación de la chicha **Zambrano** (2020).

1.5 Objetivos

Objetivo general negrita objetivos

Estudiar las técnicas culinarias empleadas en la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua.

Objetivos específicos

- **Identificar las técnicas culinarias empleadas en las comunidades de la provincia de Tungurahua**

En el cumplimiento del primer objetivo se investigó en fuentes primarias y se procedió a visitar diversas parroquias para obtener información sobre la importancia de los métodos de cocción en la gastronomía tradicional. Además, se realizó un análisis descriptivo con las respuestas obtenidas por medio de las entrevistas. Donde se mostró técnicas culinarias que han sido transmitidas por generaciones y el uso de productos relevantes para cada plato.

- **Caracterizar la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua.**

En el segundo objetivo se indagó en artículos, libros y publicaciones de otras investigaciones, las cuales permitieron, recopilar información de manera virtual. Dando a conocer características principales de la cocina prehispánica, los procedimientos que fueron utilizados y los utensilios creados para cada alimento.

- **Proponer una herramienta de difusión de las técnicas culinarias en la cocina prehispánica de Tungurahua.**

Al analizar los resultados obtenidos por las entrevistas realizadas, se determinó que la historia de la gastronomía en Tungurahua no es conocida por los habitantes de las parroquias rurales. Por lo que se busca implementar una herramienta de difusión como lo es la creación de un blog, donde se podrá encontrar información sobre la cocina prehispánica, y el proceso de cada técnica culinaria.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1 Detalle de los materiales

Institucionales	Objetivos	Costos
Libros	Investigar el inicio de la cocina y a su vez las técnicas culinarias más utilizadas en este periodo de tiempo	0\$
Humanos	Objetivos	Costos
Mujeres de las comunidades	Obtener información necesaria para percibir el nivel de conocimiento del proceso de las técnicas culinarias	0 \$
Tecnológicos	Objetivos	Costos
Celular	Recoger información por medio de videos e imágenes	40\$
Internet	Indagar información sobre los inicios de la cocina y las técnicas utilizadas	60\$

Otros	Objetivos	Costos
Transporte	Desplazar comunidades para obtener información real.	a 100\$

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque cualitativo se basa en diversos métodos de recolección de datos, priorizando la observación del fenómeno en el que se va a enfocar. Este tipo de enfoque se utiliza en investigaciones que se dirigen a ambientes naturales, donde cierto fenómeno pueda evaluarse por su comportamiento dentro de la vida cotidiana. **Cauas** (2015)

Dentro de esta investigación se usa un enfoque cualitativo porque se busca describir a detalle las técnicas culinarias ancestrales, enfocándose desde los principales instrumentos de cocina y la evolución que han tenido las mismas. Además de entender la importancia que ciertos productos guardan dentro de la alimentación de las personas en épocas prehispánicas, cabe recalcar que el ají se destaca como uno de los elementos más importantes en la comida, debido a que todas las personas los consumían. El enfoque cualitativo utiliza información exclusiva, donde el análisis puede aportar descripciones detalladas de un cierto fenómeno, debido a que el investigador examina los hechos y generando una teoría que representa lo observado durante un periodo de tiempo.

2.3 Diseño

Debido a que la investigación está enfocada a determinar diversas técnicas culinarias que se aplican en la provincia de Tungurahua y su incidencia en la cocina prehispánica, se empleará una investigación no experimental transversal debido a que se lo realiza sin manipular las variables, además que se la ejecutará en un determinado periodo de tiempo, observando los fenómenos en su contexto habitual. De acuerdo con **Argote** (2010) dentro de la investigación no experimental no se puede construir ninguna situación de modo que deben prestar atención a los escenarios existentes, las cuales no son provocadas de manera intencional por el investigador, en otras palabras, en la investigación se busca observar el

desarrollo de las técnicas culinarias iniciando desde las principales herramientas que se usaron hace varios años y los instrumentos que se usan en la actualidad, de la misma manera como se realiza cada técnica a detalle.

2.4 Alcance

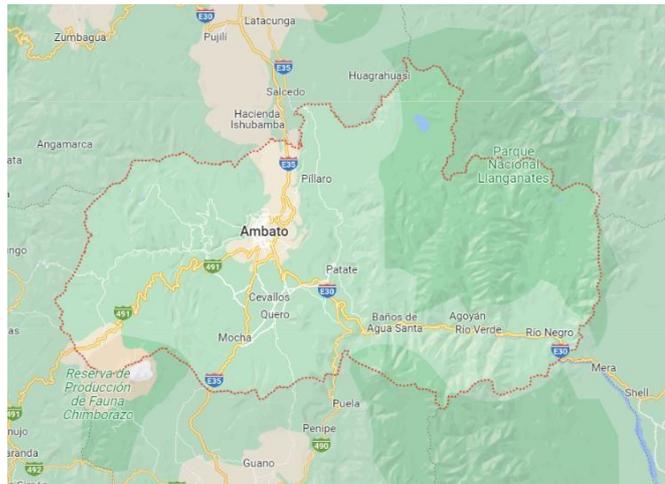
Alcance investigativo

En la investigación se utilizará el alcance fenomenológico debido a que permite analizar y percibir a una situación en específica en su ámbito cotidiano. Por consiguiente, este alcance no puede apartarse de la realidad, permitiendo observar el comportamiento de un fenómeno en su ámbito diario. Según **Leal** (2019) este tipo de alcance fenomenológico tiene como principal objetivo comprender un individuo dentro de diversas situaciones y la experiencia que posee al afrentarse a las mismas, de hecho, este tipo de alcance visualiza al mundo como algo que se mantiene en constante cambios.

Alcance territorial

Según **Gobierno Provincial de Tungurahua** (2021) La provincia de Tungurahua se encuentra en el centro del país, se compone por nueve cantones, 19 parroquias urbanas y 44 parroquias rurales, por lo que cuenta con 590.600 habitantes, considerada como la segunda provincia más pequeña, el 12,40% de su población es indígena, se distinguen por dedicarse a la agricultura, ganadería, selvicultura y pesca, seguida por industrias manufactureras, su superficie territorial es de 3.386.26 km². Dentro del cantón Ambato se concentra la mayor población con el 65.6%. Se limita con las provincias Cotopaxi, Bolívar, Napo, Chimborazo, y Pastaza. Su clima es templado seco. Su gastronomía es diversa por cada cantón de la provincia, teniendo como base productos agroalimentarios, así también posee recetas ancestrales. El idioma que predomina es el español, sin embargo, la mayor parte de indígenas hablan kichwa.

Figura 6 Ubicación geográfica



Nota: El gráfico representa la ubicación geográfica de la provincia de Tungurahua. Obtenido de **Google Maps** (2022).

2.5 Población

Se tomará en cuenta a mujeres de diversas comunidades las cuales se constituye en adultos mayores que tengan conocimiento en la preparación de platos típicos de la provincia y más relevante que conozca de las técnicas culinarias, además de los instrumentos necesarios que se utilizan en la cocción de los alimentos.

De esta manera se hará uso del muestro no probabilístico debido a que no se entrevistara a una gran cantidad de personas, por lo que se desconoce la probabilidad de selección de individuos que conforman una población ya que se llega a depender de la accesibilidad y disponibilidad de las personas, de la misma manera no se puede calcular con precisión el nivel de confiabilidad de la información obtenida **Martín et al.,** (2018).

Enfocándonos en el muestreo de juicio debido a que se elegirá a elementos de la población por medio de una opinión personal, tomando en cuenta la cantidad de personas que sean necesarias para obtener la mayor información, que contribuyan al desarrollo de la investigación.

Tabla 2 Detalle de las personas entrevistadas

	Nombre	Edad	Cargo
1	Isabel Bonilla	41	Propietaria de restaurante “Pan de Pinillo”
2	Mercedes Villacreses Lagos	63	Propietaria del restaurante “La casa el recreo”
3	Zoila Bonilla	51	Propietaria del restaurante “El legítimo”
4	Elsa María Toaza	71	Responsable de comida típica en fiestas tradicionales en Quisapincha.

Nota: Datos informativos de las personas a ser entrevistadas. **Simba** (2022)

2.6 Técnicas

Para la recolección de datos se utilizará la técnica de una entrevista, la cual consiste en realizar una conversación personal con mujeres que tienen cercanía hacia la cocina tradicional con el principal propósito de obtener información, donde el investigador plantea una serie de preguntas, se lo realizará de manera presencial. De acuerdo con **Caro** (2020), un aspecto importante dentro de la entrevista es tener una interacción personal con el entrevistado, de esta manera poder entender el lenguaje no verbal que se da durante el tiempo de la entrevista.

2.7 Instrumentos

El instrumento por utilizar es una guía de conversación que permitirá obtener respuestas puntuales, permitiéndole al investigador editar los datos que ayuden al proyecto. De acuerdo **Arias** (2021) esta guía se caracteriza por tener preguntas abiertas, es decir, no limitar al entrevistado al momento de dar su respuesta. Para poder elaborar las

interrogantes se debe revisar teóricamente el tema a tratar, tomando en cuenta la problemática. El análisis de los datos obtenidos de la entrevista se la analizará por medio de la descripción e interpretación. En la explicación se ejecuta una exposición organizada de los datos obtenidos como respuesta de los entrevistados, en el caso de la interpretación se lo puede realizar a partir de cada pregunta o por los participantes.

La herramienta consta de 10 preguntas con las cuales se busca tener la suficiente información para el desarrollo de la investigación, de la misma manera enfocándose en cada variable. El formato de la entrevista que se va aplicar se puede visualizar en el **(Anexo B)**.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Tabla 3 Detalle de los resultados

Pautas para la entrevista	Respuesta de los entrevistados	Reacción de los encuestados	Análisis	Triangulación de información
¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?	En su mayoría las personas entrevistadas hacen referencia a platos como el tradicional pan de Pinllo el cual es cocinado en hornos de leña, colada morada, gallinas de Pinllo, aguado de gallina, fritada, papas con cuy o conejo, chicha aloja (bebida tradicional que se usa en fiestas de la zona) siendo estos los platos tradicionales más mencionados por	Los entrevistados se muestran seguros al enumerar los platos y las más relevantes del lugar y los que son consumidos en una fiesta tradicional.	En la parte noroccidente de la provincia de Tungurahua los principales platos que se preparan son el aguado de gallina criolla, papas con cuy, pan de Pinllo, para acompañar a estos platos se puede encontrar la colada morada y la chicha aloja	Para esta interrogante partimos del razonamiento de Iso Ahola , el cual comenta que los turistas buscan salir de lo cotidiano, conociendo nuevos sabores, siendo una de las principales motivaciones para que un turista busque trasladarse a un destino, por ello los entrevistados mencionan una diversidad de platos como el cuy o conejo acompañado con papas aguado de gallina, fritada los cuales se pueden encontrar en las parroquias del

	las personas entrevistadas.			noroccidente de la provincia
¿Qué utensilios usa para la preparación de la comida tradicional?	Las personas recalcan que la cocción de diversos alimentos principalmente el pan, cuyo conejo se trata de realizar en horno de leña, aunque requiere mayor tiempo, se otorga un distinto sabor a cuando se lo realiza a gas.	Los entrevistados muestran firmeza al mencionar el uso esencial de la leña en la cocción de diversos alimentos.	Los utensilios conforman una parte relevante dentro de la cocina debido a que permite la cocción de los alimentos cuando se encuentran en un alto grado de temperatura, en esta provincia es importante cada utensilio ya que su cocción se da por medio del carbón o a leña.	Dentro de la cocina los utensilios forman parte esencial del procedimiento de cada plato, así pues Urry indica que la mirada del turista se dirige hacia características de lo rural, es decir un amoldamiento social, por esta razón los entrevistados explican que conserva la cocción por medio del horno a leña, debido a que realza el sabor en la comida.
¿Cuáles son los procedimientos más utilizados en la preparación de comida tradicional?	Los principales procedimientos que recalcaron las mujeres entrevistadas es dejar que la masa del pan eleude una noche antes de hornearlo, de la misma manera, en el caso de la	En el momento de responder miran hacia arriba para recordar el procedimiento de cada plato o	En esta interrogante se demuestra que los platos típicos adquieren un sabor singular debido a las principales técnicas de preparación	En este punto de recalca el pensamiento de Ahola , el cual da a conocer que lo que empuja al turista a elegir un destino es la probabilidad de satisfacer sus necesidades, como la alimentación, es así como las respuestas de

chicha se realiza un aguado antes de su elaboración y dejarlo fermentar por un par de días, en el caso de la cocción del conejo o cuyo se realiza un aliño con ajo macho el cual sea lo más fresco posible luego se lo lleva a asar, por otra parte, diversas mujeres recalcan que es importante utilizar productos recién cosechados, esto debido a que otros productos reciben un procedimiento diferente que puede llegar a cambiar el sabor de la comida y en algunos casos a secar la carne principalmente en el caso del conejo	técnicas principales.	como a la brasa el cual es a base de leña y la fermentación, añadiendo productos frescos a cada condimento en especial a las proteínas.	los entrevistados enfatizan diversos procedimientos de cocción, los cuales procura conservar al máximo el sabor de cada producto, con el principal objetivo de ofertar platos de calidad que atraigan a una gran cantidad de personas.
---	-----------------------	---	--

<p>¿Desde qué edad usted aprendió a cocinar?</p>	<p>Las personas entrevistadas expresan lo siguiente:</p>	<p>Muestran alegría por haber aprendido a cocinar platos importantes de la zona que les ha permitido superarse económicamente.</p>	<p>Esta interrogante se enfoca en la importancia de los conocimientos que adquirieron a temprana edad sobre gastronomía ya que a sido una fuente esencial para la economía de cada familia, permitiéndoles destacarse en el sabor de sus platos a comparación de diversos emprendimientos que se han creado en los últimos años o seguir con una tradición familiar ya establecida.</p>	<p>Las personas entrevistadas muestran la importancia de los conocimientos obtenidos, permitiéndoles tener un trabajo estable, de esta manera Urry menciona que el trabajo y ocio se encuentran relacionadas, as así que el turista puede conocer diversas formas de amoldamiento social.</p>
	<p>Entrevista 1: Empezó a cocinar desde su niñez, de tal manera que adquirió experiencia en la realización del pan durante varios años</p>			
	<p>Entrevista 2: Obtuvo conocimientos sobre la gastronomía desde su adolescencia</p>			
	<p>Entrevista 3: Comienza a conocer sobre cocina desde su niñez, debido a que se busca continuar el negocio familia</p>			

por varias generaciones.

Entrevista 4:

Ella empieza a cocinar desde los 7 años debido a que debía trabajar para otra familia y así ayudar a su familia económicamente.

¿Qué conocimiento posee sobre la alimentación que llevaban sus ancestros?	Expresan que la alimentación que llevaban sus ancestros basaba en las proteínas y vitaminas de cada producto como lo son el zambo, morocho, arroz de cebada, cauca. Comentan que en la comida no llevaban condimentos o colorantes como en la actualidad, es por este motivo que las personas tenían energía	Tienen una reacción indiferente debido a que no se encuentran acostumbrados a que les realicen preguntas relacionados con sus ancestros.	En esta interrogante se orienta en la alimentación de los antepasados de cada entrevistados los cuales priorizaban las proteínas que cada producto les otorgaba al cuerpo o los beneficios que les proporcionaba, asimismo los principales productos que se consumían	Urry prioriza mostrar las transformaciones históricas, por lo que se considera los cambios que se ha producido en la alimentación a través de los años, por lo tanto los entrevistados mencionan que se consumían productos como el zambo, arroz de cebada, por medio de sopas o harinas, ofreciéndoles fuerzas y proteínas a diferencia de lo que se consume en la actualidad, por esta razón las personas están propensas a enfermarse continuamente.
--	--	--	---	--

durante todo un día, además de mejores defensas contra enfermedades.

son los granos debido a que se podían realizar diversos platos que les permitan sobrevivir a tiempos difíciles y cambios de climas.

<p>¿Quién le transmitió los conocimientos que usted tiene sobre gastronomía? ¿De qué manera?</p>	<p>Las personas entrevistadas relatan lo siguiente:</p> <p>Entrevista 1:</p> <p>Los conocimientos adquiridos se los transmitió su abuelita, sin embargo, relata que esta tradición nace desde su bisabuela.</p> <p>Entrevista 2:</p> <p>Adquiere sus conocimientos en gastronomía por su mamá</p>	<p>Las personas muestran nostalgia al recordar la manera en que ellas aprendieron sobre la gastronomía, debido a que en su mayoría su principal motivo era para ayudar a sus padres.</p>	<p>Se hace referencia a la experiencia de un grupo de personas puede satisfacer las necesidades humanas, es así como la transmisión de conocimientos a diversas generaciones se vuelve relevante para la conservación de tradiciones, conocimientos y costumbres que se han</p>	<p>Cada persona alega que todas las madres suelen transmitir estos conocimientos a sus hijos con el único objetivo de su desarrollo personal, así puedan mantener a su propia familia en un futuro o poder sostenerse así mismos. Por lo que, la teoría de Iso Ahola menciona que al llevar a cabo diversas actividades se puede conseguir nuevas relaciones que les permite salir de su rutina diaria.</p>
---	---	--	---	--

Entrevista 3:

Narra que sus padres le ensaaron todo el procedimiento para cada plato y diversos secretos que ellos tenían para el pan, sobre todo, además recalca que está enseñando a sus hijos estos conocimientos, siendo así la quinta generación que conoce sobre estos platos típicos.

Entrevista 4:

Relata que todo lo que ella conoce lo aprendió de su mamá y de la señora donde ella trabajaba, debido a que los señores le tenían aprecio por ser tan joven y querer ayudar a su familia.

establecido

durante años. Además se observa que los conocimientos que han recibido cada entrevistado proviene del lado materno.

<p>¿Cuáles son los alimentos originarios de la zona?</p>	<p>Los entrevistados respondieron en su mayoría que los principales productos que se dan son las claudias, moras, manzanas, membrillos, capulí, babaco, chirimoya además del nabo, la col. Recalcan que se da la mayor producción de frutas debido a la temperatura del sector. Permitiéndoles realizar diversos productos gastronómicos</p>	<p>Se muestran indiferentes debido a que su respuesta se da en base a los productos que los mismos cultivaban y cosechan.</p>	<p>En lo postulado por Dalouh et al.,(2019) la comida tradicional de cada región o cantón se encuentra caracterizado por los productos que pueden ser encontrados durante todo el año, a la vez identificando a un pueblo de otro.</p>	<p>En la teoría de Urry menciona que los turistas busca características que los separen de la experiencia cotidiana, el cual pueda ser contemplada y recapturada de manera continua. De igual manera los entrevistados recalcan como estos alimentos son parte de un plato que caracteriza una fiesta tradicional de un pueblo establecido, conservando una tradición durante años.</p>
<p>¿Qué conoce sobre la historia de la cocina tradicional en Tungurahua?</p>	<p>En su totalidad los entrevistados indican que Tungurahua se caracteriza por su gastronomía y el sabor, además que diversas preparaciones se crearon por</p>	<p>Las personas se muestran inseguros ya que no conocen mucho sobre la historia esto debido a que lo que conocen de</p>	<p>Durante la entrevista visualizó un escaso conocimiento sobre la historia de la cocina tradicional dentro de la provincia,</p>	<p>Las personas mencionan que lo más relativo que se conoce acerca de la cocina de Tungurahua es su gastronomía, debido a que posee una gran variedad de platos típicos, llamando la atención de varios</p>

	mujeres indígenas, priorizándose diversos tipos de granos como el maíz tostado, haba, fréjol.	gastronomía se lo enseñaron sus padres.	siendo relevante capacitar a los pobladores, puesto que la historia son un aspecto cultural que se adquiere socialmente.	turistas cada año. Por lo que Urry afirma en su teoría que la mirada del turista cambia debido al grupo social al que pertenece, teniendo diversos motivos para trasladarse a un destino turístico.
¿Cree usted que en la actualidad la preparación de los platos ha cambiado a comparación con procedimientos antiguos?	Concuerdan que en la actualidad el principal procedimiento que ha cambiado es el abastonar, es decir, afinar la masa hasta conseguir que sea suave, antes se lo realizaba a mano, en la actualidad existen maquinas que ayudan a realizar este proceso ahorrándoles tiempo de producción, sin embargo, en varios restaurantes se conserva la	Las personas muestran alegría debido a que a pesar de los años aún existen diversos lugares que aún conservan procedimientos ancestrales que permiten obtener el sabor de cada comida.	La cocina tradicional está asociada a un determinado proceso que se fue adquiriendo durante años, este a su vez depende de los recursos que se poseía, siendo este parte de la historia y cultura de un lugar, sin embargo, las recetas que ya han sido establecidas pueden modificarse por le existencia de nuevas	En la teoría de la mirada del turista de Urry , indica que se considera el desarrollo histórico de un destino, así como también los cambios que se dan en los últimos años. Debido a esto, recalcan los cambios que se dan debido a la existencia de nuevos productos, provocando así nuevas costumbres que cambia a su vez la cultura de cada pueblo.

esencia tradicional en la mayoría de sus platos, como es el caso del cuy o conejo se conserva la manera en la que se cocina, a base de leña. Por otro lado, relata que se han creado nuevos platos a base de productos como el cuy.

máquinas que disminuyen el tiempo de cocción de un determinado plato

¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?

Los entrevistados consideran que se puede conservar los conocimientos y el sabor si las futuras generaciones tienen presente la manera en como se ha realizado cada plato, debido a que si se llega a cambiar un procedimiento que antes se lo realizaba a mano por una maquina

Se muestran tristes pero positivos ya que piensan que se puede enseñar a los jóvenes los procedimientos ancestrales y de tal manera no pueda perderse.

En este punto interviene la preservación de los saberes ancestrales de un pueblo debido a que son conocimientos que se transmiten con otras culturas, sin embargo, dichos conocimientos y tradiciones se conservan si

En la teoría de Urry, alega que la mirada se forma por medio de signos los cuales caractericen a un destino turístico. Por esta razón cada entrevistado menciona que los procedimientos de cocción de un plato típico pueden cambiar, sin embargo, es importante que diversas técnicas se puedan conservar durante años, de tal manera se pueda conocer como los

puede afectar al sabor y a la textura del plato. Además, enseñar a la siguiente generación a preservar el procedimiento que se ha seguido durante años.

futuras generaciones están dispuestas a adoptarlas a su vida diaria, es decir, si están de acuerdo en seguir el procedimiento ancestral que han aprendido de sus padres para que de tal manera se obtenga el mismo sabor en la comida. primeros pobladores establecieron una determinada receta y como su alimentación les ayudaba a sobrevivir

Nota: La tabla muestra la información que se obtuvo a partir de las entrevistas y el análisis a partir de las respuestas. Información obtenida de la entrevista aplicada por **Simba, A** (2022).

3.2 Discusión

Es importante el uso de técnicas culinarias dentro de la cocina, así lo menciona **Nieto** (2020) debido a que resalta el sabor de un producto local, siendo relevante transmitirlo por generaciones con el objetivo de conservar la tradición y conocimiento de un pueblo, al aplicar las entrevistas a un grupo selecto se afirmó que si las técnicas de preparación cambiaran, los platos típicos adoptarían un nuevo sabor, cambiando a su vez la textura y la receta original, además de los saberes ancestrales que se han difundido durante años.

Según **Valencia** (2020) la cocina tradicional proviene de elementos naturales y prácticas ancestrales como los diversos procedimientos de preparación, además de la clasificación de productos que son aptos para el consumo humano. Por ende, la cocina comprende cocimientos ancestrales, rituales, técnicas culinarias, costumbres y la historia de una población, en este caso se pudo observar que en la zona noroccidente de la Provincia de Tungurahua, las técnicas culinarias es la base principal de la cocina tradicional, así como una correcta elección de productos a usar en cada plato.

Como menciona **Unigarro et al.**, (2014) la principal técnica prehispánica es el asado en tiesto donde se podía realizar diversos tipos de tortillas, al igual que el asado en brasa, siendo un método de cocción poco utilizado en la actualidad, sin embargo, la investigación afirma que este proceso de cocción es importante para la gastronomía de la zona noroccidente de Tungurahua, debido a que la mayor parte de sus preparaciones se los realiza por medio del asado en brasa ya que otorga un mayor sabor a cada plato.

3.3 Generación de Hipótesis

A través de la investigación realizada sobre las Técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua, se definió la siguiente hipótesis:

“Las técnicas culinarias que se han originado en la era prehispánica son la base para la gastronomía tradicional en la Provincia de Tungurahua”

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- En la provincia de Tungurahua existe diversas técnicas culinarias como el asado en brasa, al tiesto, cocción al vapor, fermentar, aunque algunos de estos métodos requieren un extenso tiempo de cocción, otorgan a los platos tradicionales un sabor y aroma único, diferenciando así la gastronomía de cada cantón, de modo que al emplear estas técnicas de preparación se conserva la forma de cocción ancestral y a su vez rescata sabores tradicionales de la provincia.
- Dentro de la cocina prehispánica, los alimentos fundamentales de los primeros pobladores son la papa, el maíz, zambo, morocho, arroz de cebada, cauca. Por consiguiente, las personas vivían a base de sus cosechas que les permitían optar por alimentos cuando lo necesitaban, cabe recalcar que se crean técnicas de procesos agrícolas, representando un trabajo manual a la hora de cosechar y cocinar cada alimento. Además, se estima los usos de utensilios que se elaboraron a base de madera, piedra y cerámica. En la producción de los alimentos se utilizaba una textura espesa, es por este motivo que se empleaba productos con abundante fécula o se realizaba diversas harinas.
- Durante la elaboración de este proyecto de investigación se eligió una herramienta de difusión de las técnicas culinarias que se originaron en la cocina prehispánica, mediante la creación de un blog, siendo una forma sencilla para informar a las personas el procedimiento de cada técnica culinaria, además de mostrar el desarrollo y cambios que se han dado en la cocina desde años atrás hasta la actualidad.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda promover el uso de técnicas culinarias ancestrales a las nuevas generaciones para de tal manera conservar el sabor tradicional que caracteriza a la parroquia o cantón, con la finalidad de respetar los conocimientos que han sido transmitidos por generaciones, de tal manera, se pueda conservar los platos tradicionales representativos de cada región
- Otorgar una capacitación por parte de los GAD'S Parroquial a los habitantes de la provincia para que puedan acceder a información sobre el origen de la cocina y la importancia de cada procedimiento, evitando la escasez de información acerca del desarrollo de la cocina desde la época prehispánica hasta la actualidad.
- Finalmente se recomienda socializar el blog acerca de la cocina prehispánica en diversas parroquias de la ciudad, de esta manera conseguir que las personas puedan conocer la historia y sobre todo revalorizar técnicas de la cocina tradicional que se han ido perdiendo en estos últimos años por dar paso a nuevos procesos que incluyen equipos tecnológicos acortando el tiempo de cocción y cambiando el sabor de la comida.

Propuesta

PÁGINA WEB

LA COCINA PREHISPÁNICA EN TUNGURAHUA



Realizada por:

Andrea Simba

Link:

<http://63b206ae5829f.site123.me/>



- **Título de la propuesta**

Blog de la cocina prehispánica

- **Objetivo de la propuesta**

Diseñar un blog enfocándose en la cocina prehispánica y las técnicas culinarias de la provincia de Tungurahua

- **Justificación**

Mediante la investigación se percibió la escasez de información sobre los principios de la cocina en la provincia, al igual que lo fundamental que son diversas técnicas culinarias dentro de los platos tradicionales, caracterizando a la ciudad por su gastronomía, por esta razón, se desarrolló una página web, la cual busca difundir la información recabada acerca de la cocina prehispánica en Tungurahua, dividiendo datos relevantes, para que de tal manera, sea de fácil comprensión para las personas que visiten el blog, a su vez, se puede visualizar los lugares donde se conserva la forma tradicional de realizar la comida típica. La principal finalidad del blog es preservar conocimientos gastronómicos ancestrales por las futuras generaciones y que puedan ser practicados en los negocios que han recibido por sus padres, conservando el sabor que lo caracteriza

- **Desarrollo de la Propuesta**

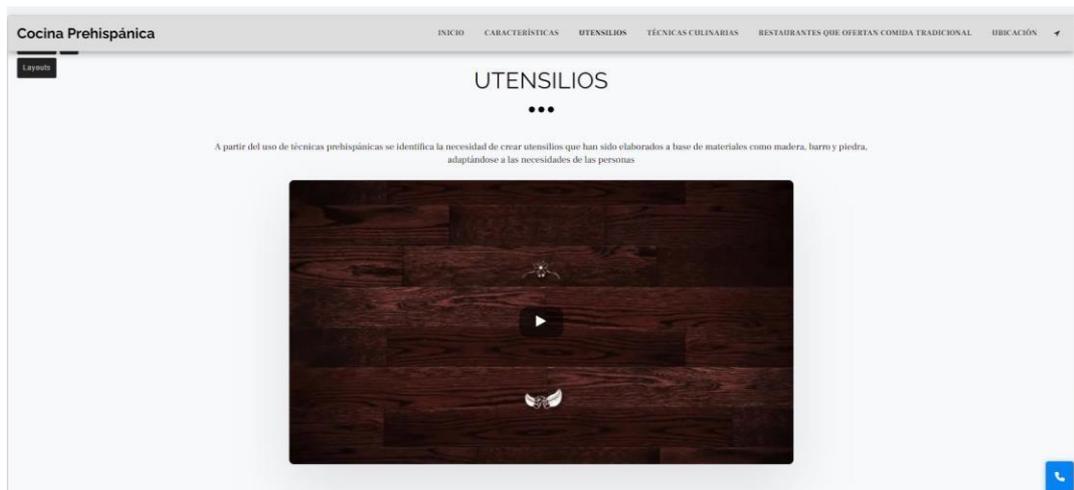
Figura 7 Página de inicio del blog



Figura 8 Sección Técnicas culinarias de cocción



Figura 9 Sección utensilios



Link: <http://63b206ae5829f.site123.me/>

MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

Ahola, I. (1982). *Modelo de la psicología social para el turismo*.

https://www.ecotec.edu.ec/material/material_2020B1_TUR201_01_140219.pdf

Argote, D. (2010). *Diseño no experimental transversal*.

<https://es.slideshare.net/merlina10/diseo-no-experimental-transversal-252>

Arias, J. (2021). *TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA*.

Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia

Universidad Católica del Ecuador.

BIFEA. (2006). *Avances de investigación en el Ecuador prehispánico*.

<https://doi.org/10.4000/bifea.3610>

Caicedo, J. (2022). *Vista de la cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario*.

<https://190.15.136.223/index.php/ECASinergia/article/view/3514/4583>

Calderon, J. (2017). *Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta*.

<https://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem/article/view/10215>

Caro, L. (2020). *Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos*. 6.

Castillo, M., y Favila, H. (2012). *Gastronomía y turismo*.

<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/68959/Gastronom%C3%ADa%20y%20turismo.pdf?sequence=2#page=171>

Cauas, D. (2015). *Definición de variables, enfoque y tipo de investigación*.

file:///C:/Users/andre/Downloads/variables_de_Daniel_Cauas.pdf

Chafla, J., y Inga, C. (2022). *Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador*.

<https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/vinculos/article/view/2284>

- Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural (Ed.). (2002). *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Dalouh, R., Jiménez, A., y Almécija, P. (2019). *Re-Inventando la Investigación en Salud y Educación para una Sociedad Transcultural: Propuestas de Acción*.
- Forero, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *PALMA Express*, 28-49.
- García, B., y Martínez, I. (2020). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas: El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua*, 2(2), Art. 2. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.146>
- Gobierno Provincial de Tungurahua. (2021). *Nuevo Modelo de Gestión de Tungurahua*. https://www.tungurahua.gob.ec/images/archivos/transparencia/2020/Agenda_Tungurahua2019-2021.pdf
- Guapisaca, Á., Herrera, M., Valverde, J., y Alvear, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar. *Revista Alfa*, 5(15), 635-648. <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v5i15.144>
- Guerrero, G., y Buenaño, M. (2011). *Desarrollo de técnicas culinarias de vanguardia basadas en la antropología gastronómica*. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9459>
- Guevara, M., y Aguagallo, C. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 6(2), 65-82.
- Hernández, V., y Martínez, S. (2020). La gastronomía poblana como recurso turístico cultural: Una reflexión al panorama actual. *PALMA Express*, 132-147.

- Ladeuth, L., y Diaz, M. (2019). *EVALUACIÓN DE MERMAS EN CARNES DE RES SOMETIDAS A DIFERENTES TÉCNICAS CULINARIAS*. 004, 44.
- Leal, N. (2019). *EL MÉTODO FENOMENOLÓGICO: PRINCIPIOS, MOMENTOS Y REDUCCIONES*. 10.
- Martín, C., Crespo, B., y Salamanca, A. (2018). *El Muestreo en la investigación cualitativa*. Nure Investigación.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7779030>
- Nieto, A. (2020). *Gastronomía y turismo: Una reflexión cultural*. Fundación Universitaria San Mateo. <https://0110o379o-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/187935>
- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, Lady, y Arriciaga, V. (2021). *Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana*.
- Quecano, R., y Ladino, M. (2019). Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía. *PALMA Express*, 8-27.
- Reyes, A., y Guerra, E. (2016). *Educación en gastronomía: Si vínculo con la identidad cultural y el turismo*.
- Rojas, L. (2002). *Cocina prehispánica*.
- Spitalier, F. C. A. (2009). *La gastronomía prehispánica en México- tradiciones heredadas*. FCAS- Fundación Cultural Armella Spitalier. <https://0110o34td-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/73497>
- Unesco. (2011). *Gastronomía*. <https://www.zotero.org/user/register>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Unigarro, C., Terán, S., y Pacheco, M. (2014). *De la chacra al fogón*.

- Uribe, A. (2018). *Desde la Fogata Ancestral hasta la Cocina Molecular*.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.21700.76166>
- Urry, J. (1996). La mirada del turista. *Turismo y patrimonio*, 3, Art. 3.
<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.03>
- Urry, J. (2018a). *La mirada del turista*.
https://frq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/14416/mod_resource/content/0/La%20mirada%20del%20turista%20-%20John%20Urry.pdf
- Urry, J. (2018b). *La mirada del turista*.
https://frq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/14416/mod_resource/content/0/La%20mirada%20del%20turista%20-%20John%20Urry.pdf
- Valencia, F. (2020a). Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas.
Diversidad, 18, Art. 18.
- Valencia, F. (2020b). Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas.
Diversidad, 18, Art. 18.
- Vázquez, M., Ramírez, N., y Hernández, A. (2020). *Vulnerabilidad cultural y ambiental en San Felipe Tepatlán, Puebla a partir del megaproyecto hidroeléctrico Puebla*. <http://ru.iiec.unam.mx/5222/1/2-110-Vazquez-Ramirez-Hernandez.pdf>
- Velázquez, A., y Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
<https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Zambrano, J. (2020). *Gastronomía como fuente de desarrollo turístico y cultural de la ciudad de Guayaquil*. 129.

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

ANEXO 3
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 14/10/2022

Doctor
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Tecnólogo Mario Lenin Salazar Jeréz en mi calidad de Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Augusto N. Martínez, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: **“LAS TÉCNICAS CULINARIAS Y LA COCINA PREHISPÁNICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** propuesto por la estudiante Simba Ordoñez Andrea Fernanda, portador/a de la Cédula de Ciudadanía, 1104484397 estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Mario Lenin Salazar Jeréz
1802483782
032450962
0992630235
gadpran_martinez@hotmail.com



Anexo B. Formato de entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FORMATO DE ENTREVISTA

NOMBRE DEL PROYECTO: LAS TÉCNICAS CULINARIAS Y LA COCINA PREHISPÁNICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

FACULTAD EJECUTORIA: Ciencias Humanas y de la Educación

CARRERA EJECUTORIA: Carrera de Turismo

DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO: Lic. Francisco Torres Mg.

LOCALIDAD DONDE SE DESARROLLARÁ LA INVESTIGACIÓN: Provincia de Tungurahua.

OBJETIVO: Identificar las técnicas culinarias empleadas en las comunidades de la provincia de Tungurahua

1. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?
2. ¿Qué utensilios usa para la preparación de comida tradicional?
3. ¿Cuáles son los procedimientos más utilizados en la preparación de comida tradicional?
4. ¿Desde qué edad usted aprendió a cocinar?
5. ¿Qué conocimiento posee sobre la alimentación que llevaban sus ancestros?
6. ¿Quién le transmitió los conocimientos que usted tiene sobre gastronomía? ¿De qué manera?
7. ¿Cuáles son los alimentos originarios de la zona?
8. ¿Qué conoce sobre la historia de la cocina tradicional en Tungurahua?

9. ¿Cree usted que en la actualidad la preparación de los platos ha cambiado a comparación con procedimientos antiguos?

10. ¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?

Observación: La entrevista será de tipo conversatorio, enfocándose en preguntas estructuradas que servirán como pauta con el objetivo de conseguir información relevante para la investigación, la redacción de las preguntas se las realizó debido a que se entrevistara a mujeres mayores, para su mayor comprensión.

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Ambato, 04 de enero del 2023

Sr. Mario Lenin Salazar

~~Jeréz~~Presidente

GAD Parroquial Rural Augusto N.

~~Martinez~~Presente

De mi consideración

Reciba un saludo cordial por parte de la Srta. Andrea Fernanda Simba Ordoñez estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, de la Carrera de Turismo quien se dirige a usted para realizar la entrega de una página web denominada La cocina prehispánica a partir del tema de investigación “Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua”, esperando que dicha propuesta sea de utilidad para seguir en el trabajo de promoción e implementación del turismo en la parroquia.

Por la favorable atención que se dé a la presente agradezco por la apertura a trabajar en su establecimiento y suscribo.

Entregado por:



Andrea Fernanda Simba Ordoñez

1104484397

Recibido por:



Mario Lenin Salazar ~~Jeréz~~

1802483782

Anexo D. Evidencias

Entrevistas a personas que conocen sobre el tema





Anexo E. Validación del instrumento

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	x			
Calidad de redacción de los ítems		x		
Pertinencia de las variables con los indicadores	x			
Relevancia del contenido	x			
Factibilidad de aplicación	x			

Apresiasi3n.

La presente encuesta redactada por la estudiante es buena, la misma que le va ayudar a definir bastante el objetivo o tema ya que contiene ítems relacionados consecutivamente, sin embargo, existen ciertas modificaciones que pueden cambiar para evitar un desliz mas adelante.

Observaciones.

- o Colocar el nombre de la instituci3n a la que pertenece.
- o Motivo del cual realiza la presente encuesta.
- o Revisar detalladamente lo redactado.

Por favor marque con una (x) 1 opci3n que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

Pregunta	ESCALA			Observaciones
	Dejar	Modificar	Eliminar	
1. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?	x			
2. ¿Qué utensilios usa para la preparaci3n de comida tradicional?	x			
3. ¿Qué utensilios usa para la preparaci3n de comida tradicional?			x	Se repite la pregunta 2 y 3
4. ¿Desde qué edad usted aprendió a cocinar?	x			
5. ¿Qué conocimiento posee sobre la alimentaci3n que llevaban sus ancestros?	x			
6. ¿Quién le transmitió los conocimientos que usted tiene sobre gastronomía? ¿De qué manera?	x			
7. ¿Cuáles son los alimentos originarios de la zona?	x			

8. ¿Qué conoce sobre la historia de la cocina tradicional en Tungurahua?	x			
9. ¿Cree usted que en la actualidad la preparación de los platos ha cambiado a comparación con procedimientos antiguos?	x			
10. ¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?	x			10. ¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () Aplicable después de corregir (x) No aplicable ()

Validado por: Ing. Liliana Ordoñez.

Especialidad del evaluador: Ing. Turismo

Lugar de trabajo: Zamora Chinchipe

Cargo que desempeña: Docente.

Fecha: 23/11/ 2022

Firma: _____

Anexo F. Validación del instrumento

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores		X		
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

La entrevista es de fácil comprensión para el entrevistado, pero debe existir un acompañamiento por parte del investigador

Observaciones.

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FORMATO DE ENTREVISTA

NOMBRE DEL PROYECTO: LAS TÉCNICAS CULINARIAS Y LA COCINA PREHISPÁNICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

FACULTAD EJECUTORIA: Ciencias Humanas y de la Educación

CARRERA EJECUTORIA: Carrera de Turismo

DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO: Lic. Francisco Torres Mg.

LOCALIDAD DONDE SE DESARROLLARÁ LA INVESTIGACIÓN: Provincia de Tungurahua.

OBJETIVO: Identificar las técnicas culinarias empleadas en las comunidades de la provincia de Tungurahua.

Observación: La redacción de las preguntas se las realizó debido a que se entrevistara a mujeres adultas mayores, para su mayor comprensión y obtener información necesaria para el desarrollo de la investigación.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?	X			
2. ¿Qué utensilios usa para la preparación de comida tradicional?	X			
3. ¿Cuáles son los procedimientos más utilizados en la preparación de comida tradicional?	X			
4. ¿Desde qué edad usted aprendió a cocinar?	X			
5. ¿Qué conocimiento posee sobre la alimentación que llevaban sus ancestros?	X			
6. ¿Quién le transmitió los conocimientos que usted tiene sobre gastronomía? ¿De qué manera?	X			
7. ¿Cuáles son los alimentos originarios de la zona?	X			

8. ¿Qué conoce sobre la historia de la cocina tradicional en Tungurahua?	X			
9. ¿Cree usted que en la actualidad la preparación de los platos ha cambiado a comparación con procedimientos antiguos?	X			
10. ¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?		X		De que manera considera usted que se pueden preservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () Aplicable después de corregir (x) No aplicable ()

Validado por: Ing. Patricio Asadobay Mg. Sc.

Especialidad del evaluador: Planificación Turística

Lugar de trabajo: Universidad Nacional de Loja - Posgrado

Cargo que desempeña: Docente de Trabajos de Titulación

Fecha: 06 de diciembre de 2022

Firma: _____



Anexo G. Validación del instrumento

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

Observaciones.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FORMATO DE ENTREVISTA

NOMBRE DEL PROYECTO: LAS TÉCNICAS CULINARIAS Y LA COCINA PREHISPÁNICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

FACULTAD EJECUTORIA: Ciencias Humanas y de la Educación

CARRERA EJECUTORIA: Carrera de Turismo

DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO: Lic. Francisco Torres Mg.

LOCALIDAD DONDE SE DESARROLLARÁ LA INVESTIGACIÓN: Provincia de Tungurahua.

OBJETIVO: Identificar las técnicas culinarias empleadas en las comunidades de la provincia de Tungurahua.

Observación: La redacción de las preguntas se las realizó debido a que se entrevistara a mujeres adultas mayores, para su mayor comprensión y obtener información necesaria para el desarrollo de la investigación.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?		X		¿Cuáles son las comidas y bebidas autóctonos de la zona?
2. ¿Qué utensilios usa para la preparación de comida tradicional?	X			
3. ¿Cuáles son los procedimientos más utilizados en la preparación de comida tradicional?	X			
4. ¿Desde qué edad usted aprendió a cocinar?	X			
5. ¿Qué conocimiento posee sobre la alimentación que llevaban sus ancestros?	X			
6. ¿Quién le transmitió los conocimientos que usted tiene sobre gastronomía? ¿De qué manera?	X			
7. ¿Cuáles son los alimentos originarios de la zona?	X			

8. ¿Qué conoce sobre la historia de la cocina tradicional en Tungurahua?	X			
9. ¿Cree usted que en la actualidad la preparación de los platos ha cambiado a comparación con procedimientos antiguos?	X			
10. ¿De qué manera considera usted que se pueden conservar los sabores y tradiciones de la cocina de un pueblo?	X			

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Karina Silva

Especialidad del evaluador Ing. Administración de Empresas Hoteleras y Turísticas

Lugar de trabajo: Operadora y Agencia de Viajes Pro&Seturs

Cargo que desempeña: Asesora de viajes, Guía

Fecha: 31/12/2022



Ing. Karina Silva