



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA HOTELERÍA

**INVESTIGACION DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LAS  
COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA, DE LOS CANTONES DE  
OTAVALO Y ANTONIO ANTE (ATUNTAQUI), DE LA PROVINCIA DE  
IMBABURA Y CARACTERIZACION DE UN ESTABLECIMIENTO  
GASTRONOMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA.**

TESIS PREVIO A LA OBTENCION DEL TÍTULO  
DE INGENIERA EN GESTION HOTELERA

AUTORA: KARINA ALEXANDRA GONZÁLEZ GUEVARA

DIRECTORA DE TESIS: ING. MARIA FERNANDA DOBRONSKI

QUITO – ECUADOR

2013

## **DECLARACION**

Yo Karina Alexandra González Guevara, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

---

Karina Alexandra González Guevara

## **CERTIFICACION**

Certifico que el presente proyecto fue desarrollado por la Srta. Karina Alexandra González Guevara, bajo mi supervisión.

---

Ing. María Fernanda Dobronski

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios por darme la vida, por no abandonarme nunca, por darme la bendición de una familia, la oportunidad de conocer a gente que se ha convertido en pilar importante en mi vida, por guiarme cada día con su luz y ayudarme a salir adelante y con éxitos cada día.

A mis papis Cecy y Jorge, que siempre han estado a mi lado, apoyándome en todas las decisiones que he tomado, por darme la bendición todos los días para protegerme, y por hacer de mi una persona exitosa, a mi hermanita que es mi modelo a seguir, quien siempre me ha ayudado, aconsejado y ha estado conmigo en toda circunstancia. A las 3 personas más importantes en mi vida que cada día me ayudan con palabras de aliento a seguir triunfando.

A la Ingeniera María Fernanda Dobronski, quien fue mi profesora desde primer semestre y que con su ayuda, ahora comparte conmigo una parte importante en mi vida.

A mis amigas y amigos que han sacado una sonrisa en mí cuando más lo necesitaba y han hecho de mi vida hasta hoy una aventura.

**Karina Alexandra González Guevara**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto va dedicado a mis papis, quienes me han guiado día a día, para que logre alcanzar mis metas, a todas las personas que de una u otra manera me ayudaron, me acompañaron, me dijeron SIGUE, entre ella y la más importante mi hermana Vero, que con su ejemplo me dio la fuerza para terminar y hacer que mis padres se sientan orgullosos de las dos, y finalmente a mis amigas quienes estuvieron y han estado conmigo para acolitarme en todo

**Karina Alexandra González Guevara**

# INDICE

DECLARACION .....	i
CERTIFICACION .....	ii
AGRADECIMIENTOS .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
INDICE GENERAL .....	v
INDICE DE GRAFICOS .....	x
INDICE DE TABLAS .....	xi
INDICE DE FOTOGRAFIAS .....	xii
RESUMEN .....	xiii
CAPITULO I .....	1
MARCO REFERENCIAL .....	1
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	1
2. ANTECEDENTES .....	2
3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA .....	3
4. DELIMITACIÓN DEL TEMA .....	4
5. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS .....	4
6. OBJETIVOS .....	5
6.1 GENERAL .....	5
6.2 ESPECÍFICOS .....	5
7. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN .....	6
7.1 MÉTODOS .....	6
7.2 TÉCNICAS .....	6
CAPÍTULO II .....	8
2. BRIEF DE LA PROVINCIA DE IMABURA Y SUS CANTONES .....	8
2.1 PROVINCIA DE IMBABURA .....	9
2.1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS .....	9
2.1.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA .....	10
2.1.3 DIVISIÓN POLÍTICA Y SUPERFICIE .....	11
2.1.4 IDIOMA .....	17

2.1.5 SUELOS Y VEGETACIÓN .....	17
2.1.6 FLORA .....	18
2.1.7. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA .....	19
2.1.7.1 FORMAS DE CULTIVO .....	21
2.1.7.2 PRODUCTOS DERIVADOS .....	22
2.1.8 PRODUCCIÓN GANADERA .....	23
2.1.9 PRÁCTICAS RITUALES .....	26
2.2 CANTONES DE ESTUDIO ESPECÍFICO .....	26
2.2.1 OTAVALO .....	26
2.2.1.1 HISTORIA .....	27
2.2.1.2 SITIOS TURÍSTICOS .....	27
2.2.1.3 CREENCIAS .....	28
2.2.1.4 COMIDAS TÍPICAS ANCESTRALES .....	28
2.2.1.5 ALIMENTACIÓN .....	28
2.2.2 ATUNTAQUI .....	29
2.2.2.1 HISTORIA .....	29
2.2.2.2 SITIOS TURÍSTICOS .....	30
2.2.2.3 FESTEJOS .....	30
2.2.2.4 COMIDAS TÍPICAS ANCESTRALES .....	30
2.2.2.5 ALIMENTACIÓN .....	30

### **CAPÍTULO III**

3. COMUNIDADES EXISTENTES EN OTAVALO Y ATUNTAQUI .....	31
3.1 COMUNIDADES A SER INVESTIGADAS .....	32
3.2 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS .....	33
3.2.1 ORIGEN CULTURAL DE LA COMUNIDAD OTAVALO .....	34
3.2.2 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS EN LA ACTUALIDAD .....	37

3.2.2.1 NÚMERO DE HABITANTES POR GÉNERO .....	38
3.2.2.2 NÚMERO DE HABITANTES POR RANGO DE EDAD .....	39
3.2.2.3 NÚMERO DE HABITANTES POR NIVEL DE ESCOLARIDAD .....	40
3.2.3 ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LAS COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA .	40
3.2.3.1 CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS ANCESTRALES .....	43
3.2.3.2 FESTIVIDADES ANCESTRALES DE OTAVALO Y NATABUELA .....	44
3.2.3.3 ALIMENTOS QUE PARTICIPAN EN LOS RITUALES .....	45
3.2.3.4 TÉCNICAS DE CULTIVO .....	46
3.2.3.5 NÚMERO DE PERSONAS DEDICADAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS .....	46
3.3 TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES Y COSTUMBRES .....	47
3.3.1 PRINCIPALES PRODUCTOS ANCESTRALES DE LA DIETA COMUN DE LAS COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA .....	49
3.3.2 PRODUCTOS PROPIOS Y ADOPTADOS DE OTRAS COMUNIDADES .....	50
3.3.3 PRINCIPAL PLATO ANCESTRAL DE OTAVALO Y NATABUELA .....	51
 <b>CAPÍTULO IV</b>	
4. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES .....	52
4.1 COSTUMBRES Y HÁBITOS DE LAS COMUNIDADES CON RELACIÓN A UTENSILIOS .	52
4.2 UTENSILIOS ANCESTRALES .....	55
4.2.1 UTENSILIOS QUE SE MANTIENEN INTACTOS EN SU DISEÑO Y USO .....	56
4.2.2 UTENSILIOS MODIFICADOS O ACTUALIZADOS .....	59
 <b>CAPÍTULO V</b>	
5. INGREDIENTES, PLATILLOS, UTENSILIOS Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN UTILIZADOS EN OTAVALO Y NATABUELA .....	62
5.1 PLATOS REPRESENTATIVOS DE OTAVALO Y NATABUELA .....	63
5.2 PLATOS ANCESTRALES QUE AÚN SE CONSERVAN .....	66
5.2.1 TÉCNICAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN .....	78



5.3 PLATOS CEREMONIALES .....	78
<b>CAPÍTULO VI</b>	
<b>6. MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y CARACTERIZACION DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL .....</b>	<b>84</b>
6.1 JUSTTIFICACIÓN .....	84
6.2 ESTUDIO DE MERCADO .....	85
6.2.1 MACROENTORNO .....	85
<b>6.3 CARACTERIZACION DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL .....</b>	<b>91</b>
6.3.1 DETERMINACIÓN DEL NOMBRE .....	91
6.3.2 DEMANDA .....	91
6.3.2.1 ESTUDIO DE LA DEMANDA .....	91
6.3.2.2 CALCULO DE LA MUESTRA .....	93
6.3.2.3 ENCUESTA .....	94
6.3.2.4 TABULACIÓN DE LA ENCUESTA .....	97
6.3.2.5 CUANTIFICACIÓN Y PROYECCIÓN DE LA DEMANDA .....	105
6.3.3 OFERTA.....	106
6.3.3.1 ESTUDIO DE LA OFERTA .....	106
6.3.3.2 CAPACIDAD MÁXIMA DE LA COMPETENCIA .....	107
6.3.3.3 CUANTIFICACIÓN DE LA OFERTA .....	109
6.3.3.4 BALANCE OFERTA – DEMANDA .....	109
6.3.3.5 PROVEEDORES .....	110
6.4 PLAN DE MARKETING .....	112
6.4.1 OBJETIVOS FINANCIEROS .....	112
6.4.2 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS .....	113
6.4.3 PLANES DE ACCIÓN .....	113

6.4.4 PRESUPUESTO DE MARKETING .....	117
6.5 ESTUDIO TÉCNICO .....	117
6.5.1 MACRO LOCALIZACIÓN .....	119
6.5.2 MICRO LOCALIZACIÓN .....	120
6.5.3 CAPACIDAD MÁXIMA .....	121
6.5.4 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPAMIENTO .....	122
6.5.5 SEGURIDAD INDUSTRIAL .....	124
6.6 ESTUDIO LEGAL .....	124
6.7 ESTUDIO ADMINISTRATIVO .....	126
6.7.1 PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA .....	126
6.7.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....	127
6.7.2.1 FUNCIONES DE CARGOS Y PERFILES .....	128
6.7.3 FODA .....	132
6.8 ESTUDIO DE PROCESOS .....	133
6.9 IMPACTO SOCIAL .....	136
6.10 IMPACTO AMBIENTAL .....	138
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	142
7.1 CONCLUSIONES .....	142
7.2 RECOMENDACIONES .....	143
8. BIBLIOGRAFÍA Y NETGRAFIA .....	144
ANEXOS .....	147
ANEXO 1 .....	148

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 2.1 MAPA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA .....	8
GRÁFICO 2.2 ESCUDO DE LA CIUDAD DE IBARRA .....	11
GRÁFICO 2.3 ESCUDO DE LA CIUDAD DE COTACACHI .....	12
GRÁFICO 2.4 ESCUDO DE LA CIUDAD DE ANTONIO ANTE .....	12
GRÁFICO 2.5 ESCUDO DE LA CIUDAD DE PIMAMPIRO .....	14
GRÁFICO 2.6 ESCUDO DE LA CIUDAD DE OTAVALO .....	15
GRÁFICO 2.7 ESCUDO DE LA CIUDAD DE URCUQUÍ.....	16
GRÁFICO 2.8 USO DEL SUELO EN ANTONIO ANTE .....	17
GRÁFICO 2.9 USO DEL SUELO EN OTAVALO .....	18
GRÁFICO 2.10 PRODUCTOS DERIVADOS: DEL MAIZ .....	22
GRÁFICO 2.11 PRODUCTOS DERIVADOS: DE LA CEBADA .....	22
GRÁFICO 2.12 PRODUCTOS DERIVADOS: DEL TRIGO .....	22
GRÁFICO 2.13 PRODUCTOS DERIVADOS: DE LA PAPA .....	23
GRÁFICO 2.14 PRODUCTOS DERIVADOS: DE LA CAÑA DE AZÚCAR .....	23
GRÁFICO 6.1 PORCENTAJE PEA POR CIUDADES .....	92
GRÁFICO 6.2 MAPA DE IMBABURA .....	119
GRÁFICO 6.3 MAPA DE OTAVALO .....	119
GRÁFICO 6.4 CROQUIS MICRO LOCALIZACIÓN .....	120
GRÁFICO 6.5 PLANO ARQUITECTÓNICO .....	121

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 2.1 PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN IMBABURA POR CANTONES .....	20
TABLA 2.2 TIPOS DE GANADO EN IMBABURA POR CIUDADES .....	24
TABLA 3.1 HABITANTES POR GÉNERO OTAVALO .....	38
TABLA 3.2 HABITANTES POR GÉNERO ANTONIO ANTE .....	38
TABLA 3.3 HABITANTES POR EDAD OTAVALO .....	39
TABLA 3.4 HABITANTES POR NIVEL DE ESCOLARIDAD .....	40
TABLA 3.5 TASA DE ANALFABETISMO .....	40
TABLA 3.6 FIESTAS POPULARES DE OTAVALO Y ATUNTAQUI .....	42
TABLA 3.7 FESTIVIDADES POR COMUNIDADES (OTAVALO Y NATABUELA) .....	44
TABLA 3.8 PRODUCTOS ELABORADOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS .....	45
TABLA 3.9 NÚMERO DE PERSONAS POR ACTIVIDAD PRODUCTIVA .....	47
TABLA 3.10 PRODUCTOS PROPIOS DE LAS COMUNIDADES Y OTROS ADOPTADOS .....	50
TABLA 4.1 UTENSILIOS DISEÑO Y USO .....	56
TABLA 4.2 UTENSILIOS ANTIGUOS Y REMPLAZADOS .....	60
TABLA 5.1 PRINCIPALES INGREDIENTES UTILIZADOS .....	64
TABLA 5.2 PLATOS CEREMONIALES .....	80
TABLA 6.1 GASTOS DE LA POBLACIÓN ECUATORIANA .....	86
TABLA 6.2 SEGMENTO DE MERCADO .....	92
TABLA 6.3 PROYECCION DE LA DEMANDA .....	105
TABLA 6.4 MATRIZ DE PERFIL COMPETITIVO .....	108
TABLA 6.5 MATRIZ DE BALANCE OFERTA - DEMANDA .....	109
TABLA 6.6 MATRIZ DE PROVEEDORES .....	112
TABLA 6.7 MATRIZ DE ANÁLISIS INTERNO (FODA).....	132
TABLA 6.8 MATRIZ DE ANÁLISIS EXTERNO (FODA).....	132
TABLA 6.9 IMPACTOS AMBIENTALES .....	139

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

FOTOGRAFÍA 3.1 PIEDRA DE MOLER .....	48
FOTOGRAFÍA 3.2 SECADO DEL MAÍZ .....	49
FOTOGRAFÍA 3.3 PLATO DE FRITADA .....	51
FOTOGRAFÍA 4.1 PONDO 1 .....	52
FOTOGRAFÍA 4.2 TOSTANDO EN PAILA DE BRONCE .....	53
FOTOGRAFÍA 4.3 MOTE CON QUESO .....	54
FOTOGRAFÍA 5.1 CUADRO DE ROSTROS DE POBLADORES DE IMBABURA .....	62
FOTOGRAFÍA 6.1 RESIDENTES DE LA COMUNIDAD DE OTAVALO .....	118
FOTOGRAFÍA 6.2 INMUEBLE TENTATIVO PARA CONSTRUCCION DE RESTAURANTE .....	120
FOTOGRAFÍA 6.3 CUCHARAS DE PALO .....	123
FOTOGRAFÍA 6.4 PIEDRA DE MOLER .....	123

## RESUMEN

La gastronomía en el Ecuador al ser rica en cultura, historia y costumbres, hace meritorio, que se realice un estudio e investigación de las técnicas culinarias empleadas en tiempos remotos comparados con las técnicas utilizadas en la actualidad, utensilios que ya no se pueden apreciar, sino únicamente en fotografías. La provincia de Imbabura al ser privilegiada por su clima, ha permitido que aquí se cultiven muchos de los productos que se ocupan en la gastronomía local y nacional.

La propuesta de caracterización de un restaurante especializado con técnicas ancestrales culinarias, pretende rescatar actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, mediante encuestas e investigación de los lugares que más trascendencia tienen en las provincias de Otavalo y Atuntaqui, de las personas que han tenido la oportunidad de degustar la gastronomía de mucho tiempo atrás, como han ido evolucionando los métodos en preparaciones de comidas tradicionales, variaciones entre los alimentos utilizados en el pasado, que en la actualidad han sido remplazados y los utensilios que los antepasados utilizaban en la preparación de sus comidas.

Este plan de salvaguarda se lo hace con el fin de reconocer el esfuerzo de miles de personas, de miles de indígenas que han tratado de dejar su legado en algo tan representativo como es la comida, los ingredientes que sacaban de la madre tierra y el valor nutritivo que estos alimentos tenían en esos tiempos, Ecuador es un país pluri cultural que encierra riqueza natural y gastronómica de la cual se busca rescatar lo más tradicional de los cantones de Otavalo y Antonio Ante, adentrándose a las comunidades más representativas de cada uno de los mismos como es Otavalo y Natabuela.

## CAPÍTULO I

### MARCO REFERENCIAL

#### 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En Ecuador la cocina es uno de los patrimonios, que más representatividad tiene al contar con gran demanda tanto de turistas nacionales como internacionales, por la calidad de los productos que se utilizan en la misma, Ecuador es un país privilegiado al contar con climas variados y adecuados para la producción de alimentos de excelente calidad; en las Costas el clima caliente, el frío en los páramos de la Sierra, y húmedos suelos en la Amazonía han sido propicios para la cosecha y siembra de variada vegetación.

Pero lo primordial de toda la historia gastronómica del Ecuador, es la manera cómo las personas en tiempos remotos las preparaban, los utensilios que utilizaban, los recursos, los materiales, los ingredientes, y cómo estas personas han logrado tener una vida mucho más saludable, que en tiempos contemporáneos, es por eso que el estudio de la cocina ancestral ecuatoriana se adentrará a conocer los secretos culinarios que usaban en algunas comunidades de la provincia de Imbabura, y como ha repercutido esto en la actualidad.

La propuesta de caracterización de un restaurante especializado con técnicas ancestrales, remontaría la historia gastronómica de una parte de la provincia de Imbabura, ayudando así a culturizar y rescatar tradiciones y costumbres que cada vez se conocen menos en el país.

## 2. ANTECEDENTES

La variada gastronomía de la provincia de Imbabura, hace que los turistas tanto nacionales como extranjeros la prefieran.

Entre las comidas ancestrales de esta provincia se destaca el consumo de una amplia variedad de maíces, habas, quinua, chochos, mellocos, ocas, etc. Así como también una exquisita bebida típica conocida como chapo, que se elabora mediante la mezcla de harina, de cebada, panela y agua, llamada también máchica.

Desde tiempos remotos esta provincia, se ha caracterizado por la preparación de deliciosos manjares que se encuentran en todos los cantones y comunidades de la misma, cada cantón tiene su comida representativa, a pesar de que en toda Imbabura la fritada es uno de los platos más conocidos y degustados por su diferente forma de preparación y por los materiales que utilizaban antes para la misma, como es la paila de bronce y la olla de barro.

Actualmente a pesar de que esta provincia ofrece la misma comida que hace muchos años, su manera de preparación e ingredientes han cambiado, ya que muchas de sus recetas y secretos culinarios no han sido transmitidos de generación en generación para conservar la autenticidad y detalles de cada uno de sus platos, por esta razón la investigación que se realizó es principalmente para reconocer y rescatar el valor que ha tenido y tiene la gastronomía de las comunidades Otavalo y Natabuela en Imbabura.



### **3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA**

Este estudio se hizo con el fin de rescatar la comida ancestral, el arte culinario que ofrecen las comunidades Otavalo y Natabuela, en Ecuador, haciendo que toda la población conozca la calidad y la diversidad de productos que se tiene para la elaboración de diferentes platos, a través de la propuesta de caracterización de un restaurante que ofrezca historia y tradición en la preparación de sus comidas.

Esta idea surge debido a la falta de conocimiento de la cultura gastronómica en el país, y cómo se puede rescatar costumbres y tradiciones de ancestros, antepasados, y abuelos que han vivido, que han conocido y han visto como ha evolucionado la cocina ecuatoriana al pasar de los años.

Lo que se espera con la presente propuesta, es que la gente tome conciencia de los productos que ofrece Ecuador, que conozcan que se tiene potencial y que se puede rescatar muchas de las tradiciones, para enriquecer la cultura ecuatoriana, especialmente de las comunidades Otavalo y Natabuela, así como mejorar la salud de las nuevas generaciones, principalmente al saber que el valor nutritivo que los productos tenían en el pasado, hacían que las personas sean más fuertes y menos vulnerables a las enfermedades actuales.

La propuesta de la caracterización de un establecimiento, fortalecería el rescate de esta tradición culinaria, cuyo planteamiento se basa en la aceptación de las comunidades y residentes en Otavalo, a través de las entrevistas y encuestas realizadas.

#### **4. DELIMITACIÓN DEL TEMA**

El estudio de la cocina ancestral ecuatoriana, se lo realizó en las comunidades Otavalo y Natabuela, en los cantones de Otavalo, y Antonio Ante (Atuntaqui) de la provincia de Imbabura, y se realizó un estudio para factibilidad de una empresa gastronómica en el sector de Otavalo.

Para obtener la información necesaria en el proceso de investigación, se aplicó encuestas a una muestra representativa del cantón de Otavalo.

Se realizaron además entrevistas a los representantes de las respectivas comunidades, con el fin de obtener información más acertada. La duración del proyecto será de 10 meses aproximadamente.

#### **5. FORMULACION DE HIPÓTESIS**

La cocina ancestral ecuatoriana en las comunidades Otavalo y Natabuela y la caracterización de una empresa especializada, permitirá rescatar tradiciones y cultura de los cantones de Otavalo y Antonio Ante (Atuntaqui), difundir el arte culinario ancestral en todo el Ecuador.

## **6. OBJETIVOS**

### **6.1 GENERAL**

Identificar las técnicas, utensilios, e ingredientes utilizados en la Cocina Ancestral ecuatoriana de las comunidades Otavalo y Natabuela, de los cantones de Otavalo y Antonio Ante, de la provincia de Imbabura, para la caracterización de un Establecimiento Gastronómico como medida de salvaguarda.

### **6.2 ESPECÍFICOS**

- Identificar la pertinencia de la investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana por medio de la Legislación, Normativa y Estadísticas Turísticas del Ecuador y del extranjero.
- Describir la situación Política, Social y Económica de la Provincia de Estudio.
- Determinar las Comunidades existentes en el área de estudio, con la finalidad de seleccionar y describir la situación Política, Social y Económica de cada una de ellas.
- Realizar un estudio del equipamiento y utensilios utilizados en la preparación de Alimentos y Bebidas en las Comunidades Otavalo y Natabuela.
- Estudiar los productos, técnicas de cocción y utensilios específicos de cada preparación de la Cocina Autóctona de las Comunidades Otavalo y Natabuela.

- Establecer la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir a las medidas de salvaguarda de la Cocina Ancestral Ecuatoriana.

## 7. METODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

### 7.1 METODOS

**Método deductivo:** mediante este método, se tomó conclusiones generales para explicaciones particulares, partiendo de leyes o principios comprobados para aplicarlos a soluciones.

**Método inductivo:** mediante algunos razonamientos se obtuvo conclusiones que parten de los hechos particulares, hacia conclusiones generales.

### 7.2 TECNICAS

**Población:** toda la población de Otavalo y Antonio Ante.

**Muestra:** se estableció una muestra representativa de la población, según el mercado de Otavalo.

**Encuesta:** esta técnica se aplicó a la muestra de la población de Otavalo, para determinar que aceptación tendría un establecimiento gastronómico especializado con técnicas ancestrales.

**Entrevista:** se aplicó una serie de preguntas, que se hicieron con el fin de obtener información directa y precisa de la población.

**Observación:** actividad que se realizó, para tener una breve información de los hechos, al estar pendiente de cada detalle simplemente con el sentido de la vista.

**Tratamiento estadístico:** se utilizaron gráficos estadísticos como pasteles, para los datos que se obtuvieron en las encuestas por porcentajes.

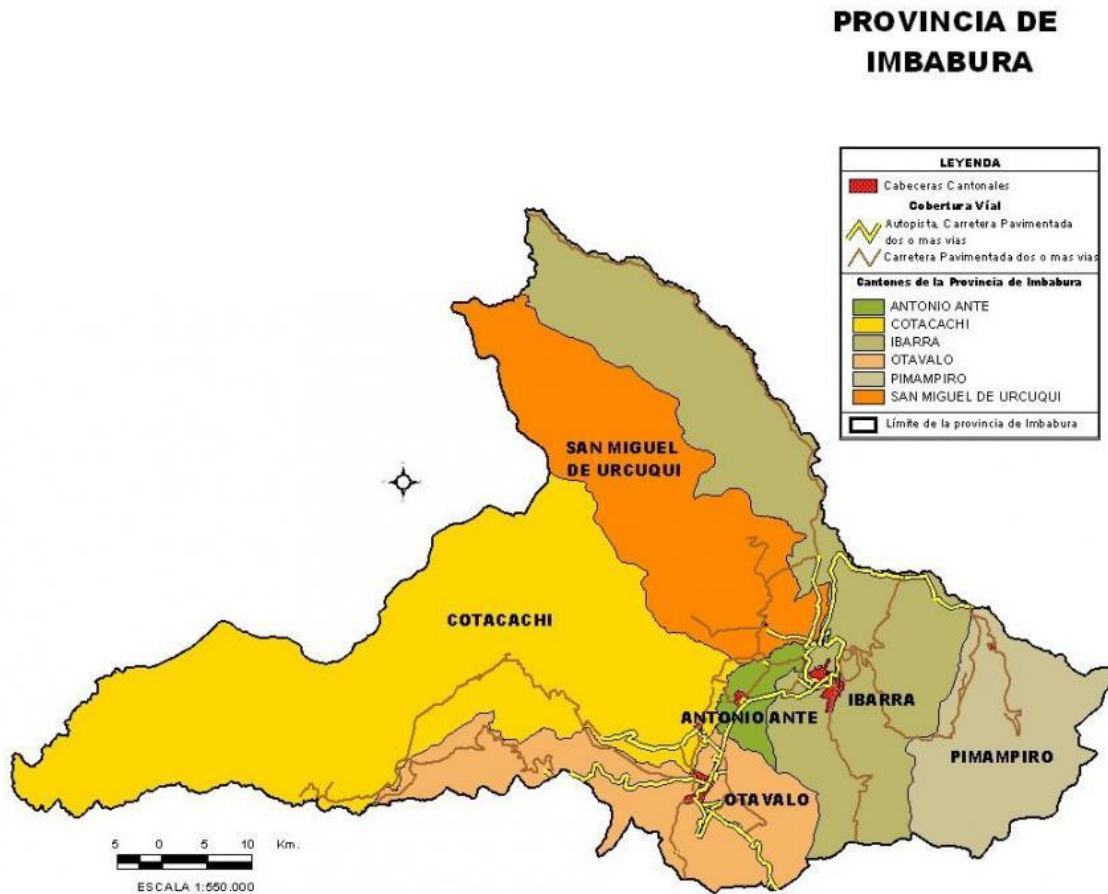
**Análisis de resultados obtenidos:** se interpretaron los hallazgos relacionados con el problema de la investigación, con la hipótesis y con las encuestas, para evaluar la factibilidad del proyecto.

## CAPITULO II

### 2. BRIEF DE LA PROVINCIA DE IMBABURA Y SUS CANTONES

GRAFICO 2.1

MAPA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA



Fuente: MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

## 2.1 PROVINCIA DE IMBABURA

### 2.1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Imbabura muestra una gran variedad ecológica y productiva que va a la par de diferentes étnicas sociales, los procesos que se ven actualmente han sido producto de una larga trayectoria histórica conformada y definida entre entidades y actores como pueblos, comunidades, haciendas, etnias, grupos y medios.

“Esta provincia fue creada el 24 de junio de 1824, conocida por su alto porcentaje de la población indígena, particularmente de los pueblos Otavalo, Cayambe y Caranqui, y la alta calidad y diversidad de su artesanía, sus principales habitantes fueron los Imbayas, Cayambis y Otavalos que fueron juzgados por los Caras, que vinieron de Manabí transmontando así las alturas andinas. Durante la colonización de esta provincia se presentaron dos acontecimientos importantes, uno de ellos fue el éxodo de los indios de Pimampiro en 1779, debido al maltrato y humillación al que fueron sometidos por los blancos por lo que obligados por esta situación huyeron al oriente.

El segundo acontecimiento en esta provincia, fue la sublevación de los indios de Otavalo, Cotacahi y Atuntaqui, cuya batalla se desarrollo en la quebrada de Arcos que actualmente pertenece al cantón de Antonio Ante donde fueron acabados por las armas oponentes, esta batalla se produjo supuestamente en protesta por la creación de más tributos a los ya existentes, sin embargo en el fondo fue un movimiento libertario, debido a esta protesta murieron decenas de indios y los que lograron salvarse fueron torturados salvajemente.”<sup>1</sup>

“En Otavalo se podían distinguir tres grandes señoríos o cacicazgos Los Otavalos, los Caranquis y los Cayambes, Otavalo guardaba la tianguero sitio

---

<sup>1</sup>OBANDO, Segundo, Tradiciones de Imbabura , Tercera Edición 1988

principal de intercambio de toda la región. Caranqui sitio claramente prehispánico que hacía referencia a la tierra de los Caras, y luego de los Incas que ocuparon este lugar como centro de dominio y Cayambe conocido también como lugar sagrado de invocaciones, por ser un centro ritual, mercantil y productivo. Estos 3 señoríos eran altamente centralizados y estratificados como comerciantes a larga distancia, políticamente dependientes de los caciques y que contribuían a acrecentar el poder y la fama de estos por los intercambios y vínculos que lograban.

Imbabura es mezcla de culturas, Imbayas, Caras, Incas, y grupos afro-ecuatorianos, es un poco difícil llegar a descubrir cuál fue la verdadera historia de la provincia de Imbabura debido a la carencia de documentos, monumentos y palabras de sus pobladores, una de las maneras de saber cuáles fueron las costumbres ancestrales que tuvieron sus moradores es por medio de estudios arqueológicos de utensilios domésticos extraídos de las tumbas, estudio de cráneos y por estudios comparativos de los objetos."<sup>2</sup>

### **2.1.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA**

Imbabura es una provincia ubicada en la sierra norte del Ecuador, ocupa la Hoya Central Occidental del Chota y se encuentra al norte del nudo Boliche y las ciudades El Ángel y San Gabriel del Carchi. En los puntos más profundos de la hoya se asientan los poblados del Valle del Chota y el Juncal.

Es conocida por la cantidad y majestuosidad de sus lagunas entre ellas, la Laguna de San Pablo, la Laguna de Yahuarcocha y la Laguna de Cuicocha.

---

<sup>2</sup> NARANJO, Marcelo; "La cultura Popular en el Ecuador", Tomo V Segunda Edición Editorial CIDAP, Cuenca- Ecuador, Año 2002, Pág. 23



### 2.1.3 DIVISIÓN POLÍTICA Y SUPERFICIE

“La provincia de Imbabura tiene una superficie de 4 599km<sup>2</sup>, actualmente tiene una población de 398.244 habitantes según censo del 2010”<sup>3</sup>, está dividida en 6 cantones, los cuales son:

#### CANTON IBARRA

GRAFICO 2.2  
ESCUDO DE LA CIUDAD DE IBARRA



**Fuente:** MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

La ciudad blanca ofrece dentro de un ambiente acogedor sus parques, plazas, iglesias, museos, lugares tradicionales, sus hermosas lagunas, sus monumentos y su interesante arquitectura colonial, que la convierten en uno de los más bellos centros turísticos del país.

---

<sup>3</sup> Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Censo de Población 2010

## CANTON COTACACHI

GRAFICO 2.3

ESCUDO DE LA CIUDAD DE COTACACHI



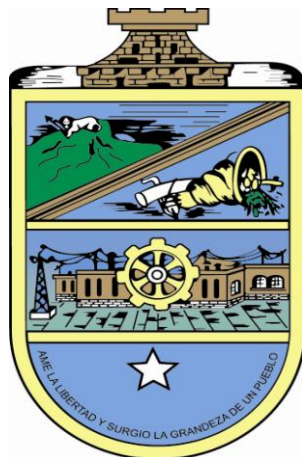
**Fuente:** MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

La ciudad de Cotacachi acoge a gran cantidad de turistas cada año, por la calidez de la gente y las bellas artesanías que se destacan en la talabartería, los tejidos y la alfarería, que a su vez sacan a relucir la cultura que tiene el Ecuador y el orgullo que sienten los cotacacheños al ser llamados indígenas.

## CANTON ANTONIO ANTE

GRAFICO 2.4

ESCUDO DE LA CIUDAD DE ANTONIO ANTE



**Fuente:** MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

Más conocida como Atuntaqui, toma varios significados por grandes historiadores, entre los más conocidos están, “Jacinto Jijón y Caamaño que toma el significado de tierra rica en verdad, para el Padre Juan de Velasco esta palabra es de origen quichua y quiere decir, tambor grande o gran tambor, y para González Suárez se trata de una voz de origen antillano y semánticamente significa “granero grande”.<sup>4</sup>

Atuntaqui es una ciudad históricamente industrial por su majestuosidad en la moda y el vestido, que cada día crece y aporta a la economía del país, por la cantidad de microempresarios que producen textiles de gran calidad que se pueden apreciar en vistosas vitrinas que convierten en un recinto festival cada febrero de cada año.

Antonio Ante ofrece al turista lugares turísticos como Pailatola, Orozcotola y Pupotola, las tolas más representativas de la provincia, en donde podrán descubrir los monumentos fúnebres construidos por los Atuntaqui, convirtiéndose así en un lugar turístico potencial por la originalidad en la celebración de sus fiestas populares

La gastronomía que ofrece esta ciudad, hace que miles de turistas regresen por el sabor de sus platos, entre los cuales se pueden mencionar la fritada de Atuntaqui y los famosos cuyes de Chaltura.

---

<sup>4</sup>ECUADOR Imbabura tomo XXIII 1984

## CANTON PIMAMPIRO

GRAFICO 2.5  
ESCUDO DE LA CIUDAD DE PIMAMPIRO



Fuente: MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

Es considerado un cantón netamente agrícola, por la prodigiosa fertilidad en sus tierras, ya que en estas tierras se puede cultivar cualquier producto.

Entre las principales tradiciones que existen en este cantón, se encuentran la carrera de coches de madera, las celebraciones del IntyRaimi y las de San Pedro su patrono.

## CANTON OTAVALO

### GRAFICO 2.6

#### ESCUDO DE LA CIUDAD DE OTAVALO



**Fuente:** MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

“Llamado el antiguo Sarance, según González Suárez, esta palabra se deriva del chino “oto-ba-lo” o “lugar de los antepasados”, según Otto von Buchwald viene del chibcha “ote-gua-lo” que significa “en lo alto grande laguna” y finalmente para Jijón y Caamaño, significa cobija de todos.

Otavalo data desde 7000 años A.C, según los restos humanos más antiguos que se han encontrado por estudios arqueológicos en Margaloma (Quinchuquí)<sup>5</sup>, se conoce que el primer asentamiento humano estuvo ubicado en la actual parroquia de San Rafael a orillas del Lago San Pablo.

“El cantón Otavalo está ubicado en la región norte del Ecuador, cuenta con una superficie de 528 km<sup>2</sup>. Tiene una población de 90.188 habitantes, entre hombres y mujeres, el 44,3% de la población total está asentada en el sector urbano y 55,7% en el sector rural.”<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> NARANJO, Marcelo; “La cultura Popular en el Ecuador”, Tomo V Segunda Edición Editorial CIDAP, Cuenca- Ecuador, Año 2002, Pág. 45

<sup>6</sup> Instituto de Estadísticas y Censos INEC 2010

Actualmente el cantón de Otavalo es una zona muy turística y visitada tanto por turistas nacionales como extranjeros por la cultura que ofrece, por las artesanías y manualidades que llaman la atención mucho por su originalidad, sus costumbres y tradiciones al utilizar coloridos diseños para sus trajes que identifican a su etnia y el amor por la misma.

El lago San Pablo es uno de los atractivos turísticos más importantes del Ecuador, desde aquí se puede llegar a las lagunas de Mojanda y a otras 3 lagunas conocidas como Laguna Macho, Laguna Hembra y Laguna Negra, que forman también parte de la belleza ecológica que esta ciudad ofrece, consideradas sagradas para las comunidades indígenas.

## **CANTON URCUQUI**

**GRAFICO 2.7**  
**ESCUDO DE LA CIUDAD DE URCUQUI**



**Fuente:**MENA, Claudio, Conozca el Ecuador, Instituto Geográfico Militar

San Miguel de Urcuquí es un cantón lleno de historia, aventura y naturaleza con incomparables paisajes de páramos, valles, lagunas inclusive selvas. Este cantón conserva una arquitectura popular y tradicional, reconocido y visitado por turistas tanto nacionales como extranjeros por la calidad y poder curativo de las aguas termales que ofrece Chachimbiro.

## 2.1.4 IDIOMA

En toda la provincia de Imbabura radican el castellano y el quichua, en zonas urbanas se habla el castellano, en zonas rurales y zonas pobladas aún por indígenas, hablan los dos idiomas sobresaliendo el quichua propio de sus antepasados.

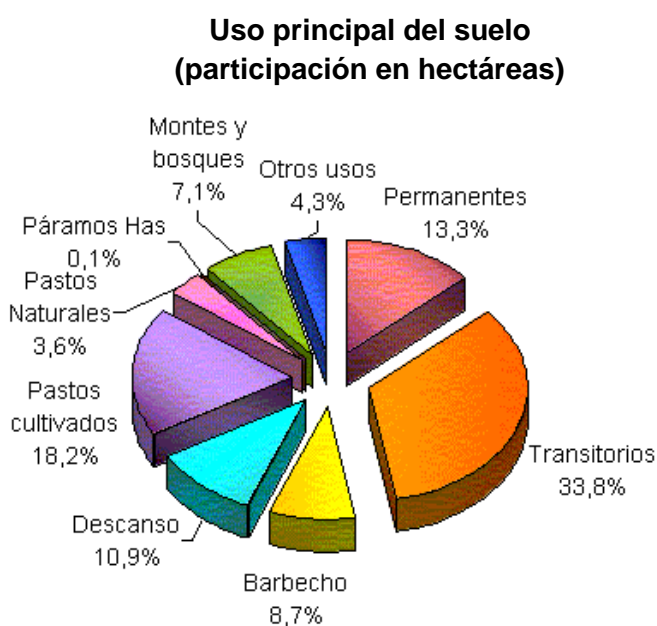
## 2.1.5 SUELOS Y VEGETACIÓN

En lo que se denomina la zona templada de Imbabura, el principal producto cultivado es el maíz, el mismo que constituye el mayor recurso en la alimentación de los pobladores de estas tierras, Otavalo cumple un rol muy importante en lo que concierne a la producción de cereal en esta región. Los productos en Antonio Ante son la cebada, la papa y el frejol, por este motivo se conoce a la Provincia de Imbabura como zona granera por excelencia.

### Uso de suelo en Antonio Ante:

GRAFICO 2.8

#### USO DEL SUELO EN ANTONIO ANTE



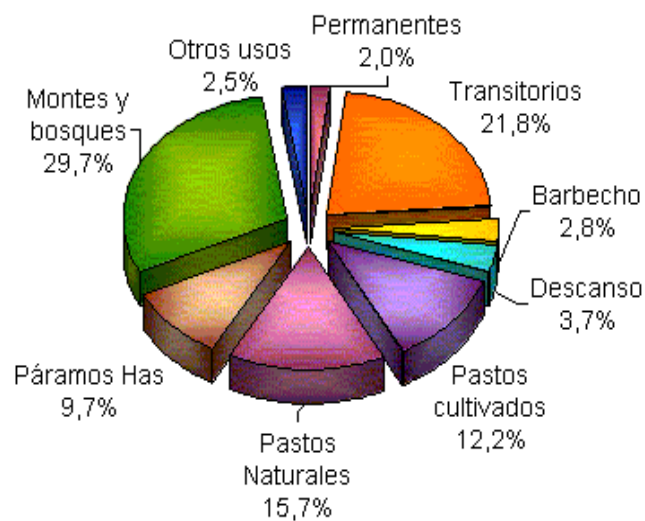
**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario  
**Elaboración:** Cámara de Agricultura de la Primera Zona

## Uso de suelo en Otavalo:

GRAFICO 2.9

### USO DEL SUELO EN OTAVALO

#### Uso principal del suelo (participación en hectáreas)



**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

**Elaboración:** Cámara de Agricultura de la Primera Zona

### 2.1.6 FLORA

Dentro de la vegetación más importante que existe en estas zonas, se caracteriza la vegetación en las faldas de la Cordillera de los Andes por sus húmedos bosques, y por sus helados páramos.

Sus principales plantas son los pajonales, musgos, plantas trepadoras la quinua roja y la grama en la zona alta de la provincia, además en los páramos se puede encontrar gran cantidad de especies florales coloridas, como las gencianas, chuquiraguas, y las achupallas.



En las zonas bajas y más calientes se encuentra una vegetación selvática inaccesible, en donde se aprecian plantas como el guayacán, el roble, la balsa y otras de fácil acceso como las orquídeas y los helechos.

#### **2.1.7. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

La agricultura es la base y la principal fuente de trabajo de muchos de sus habitantes,” este sector ocupa el 39% de la población económicamente activa de la provincia de Imbabura”<sup>7</sup>, entre su producción sobresale el fréjol seco y el maíz seco.

---

<sup>7</sup>QUE TAL IMBABURA N°9, Revista Turística para conocernos y compartir 2006

TABLA 2.1

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN IMBABURA POR CANTONES

Producto Pricipales	Cantones de Imbabura												TOTAL	
	Ibarra		Cotacachi		Antonio Ante		Urququi		Otavalo		Pimampiro		UPA'S	Superficie
	UPA'S	Superficie	UPA'S	Superficie	UPA'S	Superficie	UPA'S	Superficie	UPA'S	Superficie	UPA'S	Superficie		
Arveja seca	298	192	449	152	65	29	128	163	543	91	221	291	1704	918
Arveja tierna	130	158	118	21	272	145	698	152	122	165	93	226	1433	868
Cebada	1458	1401	335	547	77	99	188	273	1009	437	433	545	3501	3303
Frejol seco	669	1534	692	1071	214	134	517	965	61	57	418	838	2572	4598
Frejol tierno	113	102	223	95	331	259	155	259	14	*	11*		847	746
Haba seca	245	168	63	36	6*		76	43	183	101	35*		608	383
Maíz duro seco	492	1246	515	810	*	*	381	662	*	*	378	512	1766	3230
Maíz suave choclo	315	230	272	738	602	336	112	329	378	*	25	*	1704	1794
Maíz suave seco	1626	2141	951	990	495	292	481	683	1081	458	254	299	4888	4863
Papa	1173	647	265	189	196	28	135	103	626	305	348	274	2743	1545
Trigo	1956	1653	307	794	130	200	213	408	888	300	297	486	3791	3840
Aguacate	132	72	126	48	179	249	51	*	3	*	192	145	683	563
Cabuya	121	306	446	524	*	*	36	*	10	*	*	*	613	974
Caña de azucar	286	6745	*	*	209	5711	78	1034	*	*	*	*	286	6745
Caña de azucar otros usos	239	400	532	1139	19	87	66	587	167	388	16	37	1040	2637
Naranja	250	471	25	*	*	*	65	90	9	*	*	*	348	616
Plátano	431	806	625	874	*	*	*	*	76	40	*	*	1.189	1.751
Tomate de árbol	68	50	321	206	127	158	234	151	187	30	371	324	1309	920

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, INEC – MAG - SICA

Elaborado por: Karina González G.

### **2.1.7.1 FORMAS DE CULTIVO**

Los sistemas de producción que se usaban en esta provincia, eran muy parecidos a los aplicados en cuanto a la siembra de granos, en especial porque tienen el mismo tratamiento, la siembra en asociación, por ejemplo sembraban la quinua en conjunto con maíz, papa, o haba en líneas cruzadas por los lotes de terreno, para evitar plagas que destruyan la siembra.

En la provincia de Imbabura, cada vez más se fomenta la producción y siembra de la cebada, el quinto cereal más importante en el mundo, por el beneficio del suelo, la altura de la provincia, el clima y para rescatar un producto consumido desde la prehistoria.

Las fuentes de riego eran muy importantes, dentro de las cuales utilizaban canales de ríos, pozos lluvia y reservorios de agua, que hasta la actualidad indígenas las usan con el fin de mejorar la producción de sus cosechas.

La minga era también un importante mecanismo de trabajo comunitario, que se utilizaba para la agricultura, en tiempos remotos el trabajo se dividía en la preparación del suelo, de lo cual se encargaban únicamente los hombres, la siembra, en donde participaban las mujeres, en los aporques y deshierbes toda la familia y finalmente en la cosecha, donde participaba toda la comunidad.

Existen dos formas de cultivos que se utilizan hasta hoy en día en estas zonas, Cultivos en Terrazas y Cultivos en Planicies.

## 2.1.7.2 PRODUCTOS DERIVADOS

### DEL MAÍZ:

Harina para:

- Choclotandas (panes de maíz)
- Chogllotandas (humitas)
- Chigüiles
- Tandamote (pan de mote pelado)
- Avillas (galletas con harina de maíz)
- Chuchuca
- Morocho
- Tamales
- Chuspas
- Tortillas

**DEL MAÍZ**  
**GRAFICO 2.10**



Fuente: <http://www.hipernatural.com>

### DE LA CEBADA:

- Pan
- Sopas y estofados
- Cerveza

**DE LA CEBADA**  
**GRAFICO 2.11**



Fuente: <http://www.hipernatural.com>

**DEL TRIGO**  
**GRAFICO 2.12**

### DEL TRIGO:

- Harinas
- Cereales
- Caramelo



Fuente: <http://www.hipernatural.com>

### DE LA PAPA:

- De consumo inmediato

### DE LA PAPA

GRAFICO 2.13



Fuente: <http://www.hipernatural.com>

### DE LA CAÑA DE AZÚCAR:

- Cañadulzales
- Panela
- Aguardiente

### DE LA CAÑA DE AZUCAR

GRAFICO 2.14



Fuente: <http://www.hipernatural.com>

## 2.1.8 PRODUCCION GANADERA POR CIUDADES

Entre los tipos de ganado que se encuentran en esta provincia por el clima y el beneficio de los suelos están:

TABLA 2.2

TIPOS DE GANADO EN IMBABURA POR CIUDADES

TIPOS DE GANADOS		TOTAL IMBABURA	IBARRA	ANTONIO ANTE	COTACACHI	OTAVALO	PIMAMPIRO	URCUQUI	
Vacuno	Criollo	UPAs	16178	4381	653	2877	5629	1301	1336
		Cabezas	85285	22465	2118	18236	21074	8125	13268
	Pura sangre de carne	UPAs	5	*	*	*	*	*	*
		Cabezas	43	*	*	*	*	*	*
	Pura sangre de leche	UPAs	37	18	10	6	*	*	*
		Cabezas	2579	1.665	477	358	*	*	*
	Pura sangra doble propósito	UPAs	*	*	*	*	*	*	*
		Cabezas	11	*	*	*	*	*	*
	Producción diaria de leche	Cabezas	16907	5011	795	3.072	4.083	1566	2.379
		Litros	92551	32.580	6.506	12674	21.941	7923	10326
	TOTAL	UPAs	16746	4585	704	3030	5686	1325	1416
		Cabezas	105057	29409	3299	23139	24370	8563	16277
Porcino	Criollo	UPAs	14881	3119	1025	2649	5995	1008	1086
		Número	37396	9301	2787	6997	13713	2020	2579
	Mestizo	UPAs	510	137	63	129	72	25	85
		Número	2721	617	588	875	239	43	359
	Pura Sangre	UPAs	20	*	3	3	*	3	5
		Número	111	*	19	47	*	19	27
	TOTAL	UPAs	4486	1622	48	380	2.042	361	34

<b>Ovino</b>	<b>Criollo</b>	UPAs	4419	1600	48	360	2035	351	26
		Número	32891	10882	798	3444	16079	1593	96
	<b>Mestizo</b>	UPAs	57	20	*	20	*	*	10
		Número	296	125	*	46	*	51	*
	<b>Pura sangre</b>	UPAs	10	*	*	*	*	*	5
Número		1318	1802	*	30	*	*	*	
<b>Otras Especies</b>	<b>Asnal</b>	UPAs	1517	418	58	144	84	223	584
		Numero	2183	665	71	227	36	252	872
	<b>Caballar</b>	UPAs	5295	1613	65	1473	373	837	935
		Numero	10826	3347	134	2624	889	1323	2509
	<b>Mular</b>	UPAs	1082	194	3	539	89	97	160
		Numero	2.375	380	*	1.316	180	*	
	<b>Caprino</b>	UPAs	733	323	16	258	66	54	15
		Numero	6.325	3.819	65	1365	530	333	88
	<b>Alpacas</b>	UPAs	*	*	*	*	*	*	*
		Numero	*	*	*	*	*	*	*
	<b>Llamas</b>	UPAs	38	6	*	6	22	*	*
		Numero	103	20	*	29	49	*	*
	<b>Conejos</b>	UPAs	1602	333	139	311	564	195	60
		Numero	7552	994	697	1833	2720	1021	287
	<b>Cuyes</b>	UPAs	15353	3214	1309	2597	6370	1210	652
		Numero	212158	41134	39903	26940	78543	18.273	7.365

**Fuente:** Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca  
**Elaborado por:** Karina González G

## Productos de mayor consumo en Imbabura

- Carne de res
- Carne de borrego
- Carne de conejo
- Carne de cuy
- Trucha

### **2.1.9 PRÁCTICAS RITUALES**

- El yumbo, una danza que simboliza una danza guerrera
- Fiestas de San Juan y San Pedro..
- El Yamor, chicha utilizada para celebrar festividades.
- Semana Santa

## **2.2 CANTONES DE ESTUDIO ESPECÍFICO**

### **2.2.1 OTAVALO**

Ciudad ubicada al norte de la provincia de Imbabura, conserva gran carácter colonial, esta ciudad crece en un valle rodeado de montañas y lagunas pobladas de leyendas incas. Es una ciudad con gran población indígena, lo que hace que esta ciudad sea netamente cultural y arraigada a sus principios y creencias, aquí se encuentra el mercado artesanal más grande de Sudamérica del cual muchos compradores y comerciantes hablan por la belleza y originalidad en sus productos, haciéndolos famosos a nivel mundial.

La ciudad de Otavalo se compone de parroquias urbanas como:

- Jordán y San Luis



Y rurales como:

- Dr. Egas Cabezas
- Eugenio Espejo
- González Suárez
- Potaquí
- San José de Quichinche
- San Juan de Llumán
- San Pablo
- Selva Alegre

#### **2.2.1.1 HISTORIA**

La ciudad de Otavalo desde tiempos remotos, fue vista como fuente inagotable de riqueza por su agricultura y crecimiento en las artesanías, es así como los españoles quisieron conquistarla y apoderarse de sus tierras

La producción de esta provincia, se basaba en provisiones de leche y carne, a más de frutos silvestres, que obtenían de los bosques; muchas de las familias campesinas, eran autosuficientes, capaces de subsistir con sus propios medios.

#### **2.2.1.2 SITIOS TURÍSTICOS**

Esta ciudad se caracteriza principalmente por sus tejidos y artesanías, es aquí donde funciona el Instituto de Otavaleños de Antropología, la Cascada de Peguche, el Museo Antropológico y la Laguna de San Pablo donde se practican eventos deportivos.

### **2.2.1.3 CREENCIAS**

Según sus creencias, realizan sus siembras en el mes de noviembre por ser el mes de las lluvias, y se guían para las mismas mediante posiciones de la luna y las estaciones.

De igual manera temen a lugares como quebradas, arboles y caminos viejos, ya que creen que les puede dar mal del viento, el cual ningún médico puede sanar porque es obra del demonio, y en estos caso acuden a brujo o curanderos, de la misma comunidad.

### **2.2.1.4 COMIDAS TÍPICAS ANCESTRALES**

- Horchatas de arroz
- Sopa de quinua
- Uvillas asadas para los recién nacidos
- Chichas masticadas
- Horchata de morocho, quinua, chuchuca
- Cuy asado en leña
- Aguas minerales :

Punyaró: agua para enfermedades con anemia, neuritis, Parkinson, o afecciones ginecológicas

Tangalí: para enfermedades intestinales

Cachimbiro: para reumatismo

### **2.2.1.5 ALIMENTACIÓN**

En esta comunidad generalmente por costumbre de sus antepasados, se alimentan con granos que ellos mismos cultivan y, algo muy peculiar es que para el desayuno toman aguas de hierbas con pan hecho en casa.

## **2.2.2 ATUNTAQUI**

Esta ciudad es históricamente industrial, considerada como centro del vestido y de la moda en el país, ya que en ella se forman decenas de comerciantes y microempresarios que producen textiles de gran calidad.

La ciudad de Antonio Ante se compone de parroquias urbanas como:

- Atuntaqui y Andrade Marín

Y rurales como:

- San Roque, Chaltura, Natabuela e Imbaya

### **2.2.2.1 HISTORIA**

“Su fundación española fue en 1566, por el Obispo de Quito Fray Pedro de la Peña, y su cantonización el 12 de febrero de 1838 durante el gobierno del General Enrique Gallo.

El terremoto del 16 de agosto de 1968 destruyó parcialmente la ciudad, haciendo que esto los promueva a la implementación de otra forma de subsistencia laboral como fue la industria textil, y convirtiéndose desde este año en la capital textil del Ecuador”<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> ECUADOR, Provincias y Capitales, Oswaldo Rivera Villavicencio Editora de Gayaralde. Octubre 2004

#### **2.2.2.2 SITIOS TURÍSTICOS**

Dentro de los sitios turísticos más representativos en esta ciudad se encuentran:

- La Fábrica Textil de Imbabura – Patrimonio Cultural del Ecuador
- Las tolas

#### **2.2.2.3 FESTEJOS**

- Desfile de comparsas del 31 de diciembre

#### **2.2.2.4 COMIDAS TÍPICAS ANCESTRALES**

- Fritada hecha a leña
- Cuyes asados
- Coladas

#### **2.2.2.5 ALIMENTACIÓN**

Producciones de caña de azúcar, cereales, frutas y hortalizas, los mismos que sirven como base para productos como el aguardiente, la melcocha y la panela.

## CAPITULO III

### 3. COMUNIDADES EXISTENTES EN OTAVALO Y ATUNTAQUI

En Imbabura la organización comunitaria parte de lazos de parentescos, de lenguaje y de cultura, al tratar de grupos de indígenas, se puede decir que el indígena nunca está solo, al contrario es un miembro que se desarrolla dentro de una entidad que se define como familia, vista de esta manera la comunidad, es un espacio de organización social, económica, política cultural e ideológica que afirma y da sustento a las realidades individuales.

“Las organizaciones pueden ser formales o informales, en algunas de ellas se encuentran alcaldes o los llamados “vayaruc”, que son hombres mayores muy conocidos en la comunidad, elegidos en asamblea general junto a un presidente, tesorero, secretario, y vocales que toman decisiones democráticamente para beneficio de la comunidad.”<sup>9</sup>

Las comunidades en Imbabura se diferencian por muchos detalles como los colores del poncho, de las fachalinas, de los sombreros, las actividades que realizan y detalles como el corte y recogido del cabello y entre las comunidades existentes en la provincia, se hará hincapié en las existentes dentro de los cantones de estudio, siendo así:

➤ **OTAVALO:**

- Comunidad de Otavalos
- Comunidad Pijal
- Comunidad Caluquí
- Comunidad Azama
- Comunidad Zuleta

---

<sup>9</sup> ECUADOR, Provincias y Capitales, Oswaldo Rivera Villavicencio Editora de Gayaralde. Octubre 2004

## ➤ **ATUNTAQUI**

- Comunidad Natabuela

### **3.1 COMUNIDADES A SER INVESTIGADAS**

Al ser una provincia con varias comunidades, se tomarán las más representativas tanto a nivel local como nacional, debido a las características y trascendencia que han marcado en el país.

## ➤ **COMUNIDAD OTAVALO**

Se localizan en el centro de la provincia de Imbabura, entre sus características principales se puede rescatar, que los otavaleños en su cabello usan una trenza doble para la cual usan un cordón. El maíz es la base de la vida en esta comunidad, en donde se recoge y se guarda cautelosamente cada mazorca. Durante todas las semanas hombres, mujeres y niños trabajan en sus propios hogares preparando artículos para la muy famosa feria del sábado.

“San Luis de Otavalo o simplemente Otavalo, es una localidad de la provincia de Imbabura situada a 92 kilómetros al norte de la ciudad de Quito”<sup>10</sup>

El grupo social predominante que habita en esta zona es de los llamados “guangudos” por las trenzas que hacen en sus cabellos, ya sean hombres, mujeres o niños, son indígenas que poseen una unidad étnica notoria.

La población se halla organizada, en comunas y a pesar de ser un pueblo netamente migrante, mantiene sus raíces arraigadas, y las

---

<sup>10</sup> HERRERA, Patricio Crespo; Revista N°9 Turística Que Tal Imbabura, Dirección de Turismo del Gobierno Provincial de Imbabura, Ibarra- Ecuador Abril 2006, Pág. 24.

defienden en cualquier lugar en el mundo. Las comunidades de esta ciudad se dedican en su gran mayoría a la producción agropecuaria, a los tejidos y al comercio en sí.

### ➤ **COMUNIDAD NATABUELA**

“San Francisco de Natabuela, es una parroquia rural perteneciente a Antonio Ante de la Provincia de Imbabura, se ubica a 2,50 km de la capital provincial y a 174 km de la capital ecuatoriana”<sup>11</sup>.

En esta comunidad predomina un grupo campesino- indígena en transición, que se ubica en los alrededores de Natabuela, Atuntaqui y San Antonio, se caracteriza por un acelerado proceso de transformación, aculturación e integración por parte de la población indígena. Además tiene un gran sentido de progreso en todo lo que es educación, en no dejarse explotar por los blancos y en la forma de vestirse, ya que tienen un gusto especial en sus prendas.

Un aspecto cultural característico de los Natabuela, es realizar las mingas comunitarias, consideradas como fiestas de trabajo, utilizadas para la construcción de caminos, canales de riego, con el fin de apoyarse entre familias y manifestar la solidaridad comunitaria.

## **3.2 CARACTERÍSTICAS SOCIO-ECONÓMICAS**

La agricultura, la ganadería, la manufactura textil, y el comercio han representado históricamente las principales actividades económicas de la provincia de Imbabura.

---

<sup>11</sup> OBANDO, Segundo; Tradiciones de Imbabura, Ediciones Abya-Yala Tercera Edición, 1988, Pág. 85

En la comunidad de Otavalo, existen tres actividades predominantes como las comunidades artesanales, el trabajado de hacienda y actividades como la agricultura y la artesanía.

Las familias en Otavalo, son monogámicas; lastimosamente la separación de las familias por la migración de sus miembros han hecho que su organización cambie, uniéndose a otras personas.

En Natabuela, los productos para su consumo diario son el maíz, considerada planta sagrada que ha tenido predominio sobre las demás, así como la papa, la arveja, la cebada, el trigo, las habas, y el fréjol; cultivan también hortalizas como coles, cebolla, culantro, perejil, lechuga y remolacha, de la misma manera los alimentos de origen animal más comunes en esta comunidad son gallinas y huevos, leche en pequeña cantidad, cuyes y carne de vaca.

El desarrollo de la industria y el comercio, hizo que estas comunidades tengan nuevas necesidades, ampliando así su mentalidad e ideas de expansión, es así como convirtieron sus productos en mercancías, y las llevaron al mercado.

De igual manera con este crecimiento, se volvió urgente ampliar las tierras de cultivo, para producir más productos y vender en las ciudades principales.

### **3.2.1 ORIGEN CULTURAL DE LA COMUNIDAD OTAVALO**

“Desde años remotos tanto los Incas como de los españoles querían conquistar comunidades productivas y organizadas como Otavalo, que fue vista como una fuente de riqueza, por su agricultura y por el desarrollo de las artesanías.



El hombre otavaleño proviene de poblaciones que migraron del Caribe y que llegaron a tierras altas de lagos y montañas, atravesando la cordillera Occidental por el río Esmeraldas. En cuanto al origen de la comunidad otavaleña, en época de migración aparecieron grupos de cazadores-recolectores, por la necesidad de subsistir, generando así un conocimiento del medio, de las plantas y de los animales a tal punto que desarrollaron sistemas de agricultura, de irrigación, domesticación de animales y producción artesanal, alcanzando niveles elevados de organización y de producción. En la zona de Otavalo persiste un alto grado de separación grupal acrecentada por la diferencia de estrato económico en la que se encuentran cada uno de estos grupos”<sup>12</sup>.

#### ➤ **COMUNIDAD**

La Comunidad indígena es la unión de "runas" que viven dentro de un territorio con ideas propias, trabajando en conjunto o en familia en busca de mejores días para la comunidad. Son dirigidos por el Cabildo, que es la autoridad y es la yaya que significa mamá para todos los moradores. Ellos vigilan por el bienestar y median los problemas, realizan constantemente gestiones, convocan a mingas para la apertura y limpieza de caminos, buscando siempre el adelanto de la comunidad.

---

<sup>12</sup> OBANDO, Segundo; Tradiciones de Imbabura, Ediciones Abya-Yala Tercera Edición, 1988, Pág. 85

## ➤ **RELACIONES CON OTRAS COMUNIDADES**

Están organizados y coordinados, lo que permite resolver mejor los diferentes problemas en trabajos como la minga, las cosechas, apertura de caminos, en reuniones de agua, problemas de linderos; siempre los Cabildos se reúnen como una gran familia para conversar, intercambiar ideas para solucionar los problemas. Esto es muy importante porque resuelven entre ellos sin mediación de autoridades del estado.

Es muy difícil identificar el estatus social de los otavaleños, ya que ricos y pobres usan los mismos vestidos, aunque en diferente calidad, viven en el mismo tipo de casas y se dedican a las mismas tareas, sin embargo los indígenas que llegan a lograr éxito buscan alcanzar también posición y respeto.

## ➤ **ALIMENTACIÓN Y VESTIMENTA**

El consumo de granos por los padres y abuelos en la alimentación, hoy ha sido cambiada por comidas con muy pocos nutrientes, por esto es que, las nuevas generaciones se enferman fácilmente y son débiles para ejecutar algunos trabajos.

En cuanto a la vestimenta de años pasados, las prendas de vestir las confeccionaban ellos mismos, como el poncho y la fachalina. En las comunidades la mujer aún se pone una fachalina de color azul oscuro en la cabeza, en el cuello gualcas, en las muñecas lleva manillas, la blusa es bordada con vistosos colores, el anaco es generalmente de color oscuro y las alpargatas blancas. La vestimenta del hombre generalmente es con poncho azul, en ocasiones con cuadros en el reverso, sombrero de paño negro o café, su calzón es blanco y de media canilla, las alpargatas son blancas hechas de cabuya e hilo.

Existe una gran cantidad de tejedores, que utilizan talleres artesanales, así también existen familias que ya cuentan con fábricas especializadas en el tejido, introduciendo así también fibras sintéticas en remplazo de la lana de oveja.

### ➤ **LA COMUNIDAD DE LOS ABUELOS Y LA COMUNIDAD ACTUAL**

En el pasado todas las personas longevas afirmaron, que había más respeto, mejor manejo de las tierras, más unidad entre los Ayllu durante las fiestas y más organización. En la actualidad, los jóvenes esperan migrar apenas cumplen 15 años, hasta los 12 años viven en el mundo comunitario, acogiendo las ideas, practicando y dando importancia a la familia, pero crecen y buscan salir de ese medio, desuniendo y dejando muchas de sus tradiciones.

### **3.2.2 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS EN LA ACTUALIDAD**

“En 1944, inicia el proceso migratorio a Colombia en los 50 a Perú y Venezuela, luego a Brasil y Panamá, en los años 60 y 70 su destino fue el Caribe, Curazao, Aruba, Santo Domingo, Puerto Rico, Islas San Andrés, Norte América y Europa. En los últimos años, algunos comerciantes viajan a países del Asia, principalmente a Corea y Australia, en la mayoría de países conforman colonias de Otavaleños.”<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> OBANDO, Segundo, Tradiciones de Imbabura Tercera Edición Editorial ABYA-YALA 1988

### 3.2.2.1 NÚMERO DE HABITANTES POR GÉNERO

**TABLA 3.1**  
**HABITANTES POR GÉNERO OTAVALO**

<b>OTAVALO</b>	
	<b>104.874</b>
<b>MUJERES</b>	54.428
<b>HOMBRES</b>	50.446

**Fuente:** INEC Censo Nacional de Población y Vivienda 2010  
**Elaborado por:** Karina González G.

**TABLA 3.1**  
**HABITANTES POR GÉNERO ANTONIO ANTE**

<b>ATUNTAQUI</b>	
	<b>43.518</b>
<b>MUJERES</b>	22.449
<b>HOMBRES</b>	21.069

**Fuente:** INEC Censo Nacional de Población y Vivienda 2010  
**Elaborado por:** Karina González G.

### 3.2.2.2 NÚMERO DE HABITANTES POR RANGO DE EDAD

**TABLA 3.2**  
**HABITANTES POR EDAD OTAVALO**

<b>OTAVALO</b>			
<b>Grupos de edad</b>	<b>Sexo</b>		
	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>	<b>Total</b>
<b>Menor de 1 año</b>	904	896	1,800
<b>De 1 a 4 años</b>	4,728	4,51	9,238
<b>De 5 a 9 años</b>	6,267	6,277	12,544
<b>De 10 a 14 años</b>	6,361	6,173	12,534
<b>De 15 a 19 años</b>	5,497	5,478	10,975
<b>De 20 a 24 años</b>	4,454	4,726	9,18
<b>De 25 a 29 años</b>	3,754	4,098	7,852
<b>De 30 a 34 años</b>	3,023	3,625	6,648
<b>De 35 a 39 años</b>	2,738	3,223	5,961
<b>De 40 a 44 años</b>	2,43	2,889	5,319
<b>De 45 a 49 años</b>	2,23	2,645	4,875
<b>De 50 a 54 años</b>	1,73	2,034	3,764
<b>De 55 a 59 años</b>	1,591	1,736	3,327
<b>De 60 a 64 años</b>	1,336	1,69	3,026
<b>De 65 a 69 años</b>	1,199	1,464	2,663
<b>De 70 a 74 años</b>	904	1,133	2,037
<b>De 75 a 79 años</b>	612	773	1,385
<b>De 80 a 84 años</b>	411	606	1,017
<b>De 85 a 89 años</b>	196	290	486
<b>De 90 a 94 años</b>	61	120	181
<b>De 95 a 99 años</b>	18	39	57
<b>De 100 años y más</b>	2	3	5
<b>Total</b>	<b>50,446</b>	<b>54,428</b>	<b>104,874</b>

**Fuente:** INEC Censo Nacional de Población y Vivienda 2010

**Elaborado por:** Karina González G.

### 3.2.2.3 NÚMERO DE HABITANTES POR NIVEL DE ESCOLARIDAD.

**TABLA 3.3**  
**HABITANTES POR NIVEL DE ESCOLARIDAD**

<b>Cobertura del Sistema de Educación Pública</b>			
	<b>Cantonal</b>	<b>Área Urbana</b>	<b>Área Rural</b>
<b>Ibarra</b>	70,20%	64,70%	85,40%
<b>Antonio Ante</b>	78,70%	71,90%	85,30%
<b>Cotacachi</b>	86%	67,80%	91,30%
<b>Otavaló</b>	82,10%	71,90%	88%
<b>Pimampiro</b>	85,70%	76,10%	92,30%
<b>San Miguel de Urququí</b>	88,70%	83,40%	90,20%

**Fuente:** INEC Censo Nacional de Población y Vivienda 2010  
**Elaborado por:** Karina González G.

**TABLA 3.4**  
**TASA DE ANALFABETISMO**

<b>Cantones según tasa de analfabetismo</b>			
<b>CANTON</b>	<b>Provincial</b>	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>
<b>Ibarra</b>	5,50%	3,60%	7,10%
<b>Antonio Ante</b>	8%	5,80%	10,00%
<b>Cotacachi</b>	18,70%	15,00%	22,30%
<b>Otavaló</b>	17,90%	12,70%	22,50%
<b>Pimampiro</b>	11,90%	8,40%	15,30%
<b>San Miguel de Urququí</b>	12,40%	8,50%	16,20%

**Fuente:** INEC Censo Nacional de Población y Vivienda 2010  
**Elaborado por:** Karina González G.

### 3.2.3. ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LAS COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA

La prioridad en la comunidad Otavaló, es el comercio nacional e internacional de productos artesanales, la música, y el turismo.

Una de las principales actividades de esta comunidad, es salir el sábado de feria a vender y ofertar todos los productos que hacen durante la semana, miles de indios salen a las calles, las mujeres con los guaguas en sus espaldas y los hombres con sus ponchos oscuros y sombreros. La feria de Otavalo a más de ser una feria para vender toda lo que produce esta comunidad, es también una manifestación folclórica, en donde los asistentes la convierten en una ciudad atractiva, cada barrio tiene su especialidad, por ejemplo en la Plaza Centenario se venden los tejidos, en la Plaza 24 de Mayo víveres y ropa y en la Plaza Copacabana se encuentra todo los excedentes que no alcanzan en los sitios anteriores. Muchos de los vendedores hablan o por lo menos conocen frases básicas en inglés y francés para comunicarse con sus clientes.

Algunos de sus diseños y sus dibujos están desapareciendo por la influencia mexicana, por este motivo se está tratando de salvaguardar lo autóctono a través del Instituto Otavaleño de Antropología. Casi todos su productos como sacos, chalinas, son hechos de lana de borrego.

## **NATABUELA**

En esta comunidad una de las principales actividades es la agricultura, entre los productos más comunes está el maíz, el cual en presentación de tostado nunca falta en la mesa de esta comunidad, las papas, las arvejas, la cebada, el trigo y el fréjol.

La comunidad Natabuela tiene magníficas expresiones artísticas, que impregnan en los bordados de sus vestidos y en la buena combinación de sus colores, en la actualidad ya existen pocas personas que bordan a mano, ya que en un telar se demora 1 persona un día entero, y en máquina pocas horas.

**TABLA 3.5**

**FIESTAS POPULARES DE OTAVALO Y ATUNTAQUI**

<b>CRONOLOGÍA DE LAS FIESTAS POPULARES DE OTAVALO Y ATUNTAQUI</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Festividad</b>	<b>Lugar</b>	<b>Fiesteros</b>
ene-09	Santos Reyes	Atuntaqui	mestizos/indígenas
mar-01	Cantonización	Atuntaqui	mestizos
mar-19	San José	Otavaló	mestizos/indígenas
may-01	San Luis	Otavaló	mestizos
may-03	Señor de las Angustias	Otavaló	mestizos
jun-24	San Juan (Inti Raimi)	Área Central Sur de la Provincia	mestizos
jun-29	San Pedro y San Pablo	Natabuela	indígenas
jul-16	Virgen del Carmen	Otavaló e Ibarra	mestizos/indígenas
ago-14	Virgen de la Dolorosa	Otavaló	mestizos
ago-15	Virgen del Tránsito	Imbabura	mestizos
ago-15	Las Corazas	San Rafael	mestizos
sep-02	Fiesta del Yamor	Otavaló	mestizos/indígenas
sep-08	Señor del Gran Poder	Otavaló	mestizos
sep-15	Fiesta de las Lajas	Natabuela	mestizos
sep-27	Fiesta de las Artes Manuales	Otavaló	mestizos
oct-04	San Francisco	Otavaló	mestizos
oct-31	Pendoneros	E. Espejo	mestizos/indígenas
		M. Egas	mestizos

**Fuente:** La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura II Edición  
**Elaborado por:** Karina González G.

Los sanjuanés, las fiestas del Yamor, de la Jora y los Pendoneros, encierran ricos significados, como la gratitud por las cosechas, el homenaje a la Pacha –



mama, el reconocimiento de la chicha como alimento y bebida de carácter ritual, la bendición de una nueva siembra, de un nuevo ciclo son significados que están presentes en este período.

### **3.2.3.1 CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS ANCESTRALES**

El carnaval andino, está relacionado con la fertilidad de la tierra por cuanto florecen los sembríos, y también está relacionado con la fertilidad humana, más conocido como la fiesta del Yamor, la mayor fiesta del mundo de los Andes.

Coincide con el calendario occidental, entre febrero y marzo, es decir la temporada de las lluvias para cultivar sus productos, cuando los cultivos se fortalecen y aparecen los primeros frutos aún tiernos. Además la concepción andina se relaciona mucho a la concepción humana, ya que la interrelación de solteros y solteras en cuanto a la interrelación sexual en estas fechas.

### 3.2.3.2 FESTIVIDADES ANCESTRALES DE OTAVALO Y NATABUELA

**TABLA 3.7**  
**FESTIVIDADES POR COMUNIDADES**

	CELEBRACION	PRACTICA ANCESTRAL	PREPARACIÓN CARACTERÍSTICA
OTAVALO	Las Corazas	Gratitud por las cosechas , fertilidad de la tierra y fertilidad humana recibidas durante el año, Transformación del maíz en chicha	Chicha de jora, papas, choclos, puntas
	Pendoneros		Chicha y cantidades grandes de toda variedad de comida típica del canton
	La Fiesta del Yamor		Chicha especial con 5 variedades de maíz, cantidades grandes de toda variedad de comida típica del canton
	Pawkar Raimi		Chicha y cantidades grandes de toda variedad de comida típica del canton
	Señor del Gran Poder	Muestra de religiosidad y fe toda la comunidad, por la devoción a las imágenes y el culto a los santuarios.	Chicha y cantidades grandes de toda variedad de comida típica del canton
	San José		
	San Luis		
NATABUELA ATUNTAQUI	Santos Reyes	Muestra de religiosidad y fe toda la comunidad, por la devoción a las imágenes y el culto a los santuarios.	Cuyes con tostado, mote, chocloy papa, mote con chochos y queso, chicha, aguardiente
	Cantonización	Celebración general por cantonización con desfiles, elección de reina, desfiles, eventos deportivos, y bailes populares	Caldo de gallida, choclos con fritada, mote con queso, choclo-mote, chochos con tostado
	Inti Raimi	Gratitud por las cosechas , fertilidad de la tierra y fertilidad humana recibidas durante el año, Transformación del maíz en chicha	Veneración al maíz, y preparación del mismo en presentaciones como tostado, mote, choclos, chicha de jora, puntas, muchos granos como frejol, chocho, etc y el tradicional ají
	San Pedro y San Pablo	Muestra de religiosidad y fe toda la comunidad, por la devoción a las imágenes y el culto a los santuarios.	Chicha y cantidades grandes de toda variedad de comida típica del canton

**Fuente:** La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura II Edición  
**Elaborado por:** Karina González G.

**TABLA 3.8**

**PRODUCTOS ELABORADOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS**

<b>Comunidad</b>	<b>Plato Ancestral</b>	<b>Utensilios</b>
<b>Otavalo y Natabuela</b>	Chicha normal y del Yamor	Ollas
		Pondos
		Cucharas de palo
		Vasos de barro
	Fritada	Tiestos
		Cucharas de palo
		Pailas de bronce
	Aguardiente	Pondos
		Vasos de barro
		Vasijas
		Cernideros
	Ají	Piedra de Moler
		Cuchara de palo
		Vasijas de barro
	Cuyes	Asadores
		Ollas grandes
		Pondos
Mote - Choclo	Vasijas de madera	
Tostado	Tiestos	
	Platos de barro	

**Fuente:** La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura II Edición  
**Elaborado por:** Karina González G.

**3.2.3.3 ALIMENTOS QUE PARTICIPAN EN LOS RITUALES**

En todos los rituales de la esta provincia, así como en la mayoría de provincias de la sierra Ecuatoriana, está presente el maíz tanto en grano como la mazorca y elaborado como es la chicha.

#### **3.2.3.4 TÉCNICAS DE CULTIVO**

Las siembras las realizan en el mes de noviembre, por ser el mes de las lluvias; comienzan a trabajar la tierra cuando la humedad de la lluvia hace que se suavice y la guía para saber que es tiempo de sembrar según sus creencias, es la luna.

En la ganadería se introdujeron procedimientos científicos de cría, selección de ganado y alimentación, en cuanto a la agricultura se introdujeron nuevos sistemas de rotación de cultivos, en especial por la incorporación de determinados productos como los tubérculos, que permitieron intensificar la agricultura.

#### **3.2.3.5 NÚMERO DE PERSONAS DEDICADAS A ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.**

“La población económicamente activa en las comunidades de Otavalo y Natabuela, comprenden personas entre 10 y 65 años de edad, según el Censo de 1990, realizado por el INEC”<sup>14</sup>, dividiendo así diferentes actividades como las primarias consideradas la agricultura, la ganadería y la explotación floral, las actividades secundarias relacionadas con actividades realizadas por artesanos, panaderos, bordadores, carpinteros, sastres, zapateros y otras actividades manuales, y finalmente actividades terciarias que son como un soporte para las actividades primarias y secundarias como comerciantes, jornaleros, albañiles, profesores, empleados públicos y privados.

---

<sup>14</sup>Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 1990

**TABLA 3.9****N° DE PERSONAS POR ACTIVIDAD PRODUCTIVA**

<b>Número de personas dedicadas a actividades productivas en Otavalo</b>	
<b>Muestra:</b>	1154 padres de familia
<b>Comercio</b>	188
<b>Albañiles</b>	119
<b>Agricultores</b>	159
<b>Estereros</b>	152
<b>Plantaciones agrícolas</b>	147
<b>Quehaceres domésticos</b>	122
<b>Artesanos</b>	133
<b>Otros</b>	134
<b>TOTAL</b>	<b>1154</b>

**Fuente:** CHAVES Valdospinos, Virginio, Tradiciones y Costumbres de Otavalo

**Elaborado por:** Karina González G.

**3.3. TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES Y COSTUMBRES**

La producción fundamental era el maíz y la de tubérculos, a más de la papa, los mellocos, la mashua y las ocas, esta producción abastecía a toda la población asentada en tierras templadas, valles cálidos y montañosos, en el hogar, la cocina ocupaba un puesto primordial en quehaceres domésticos, en cuanto a la preparación de los alimentos su principal fuente para la cocción de los mismos era el fogón, en donde realizaban la mayoría de sus comidas y donde asaban carne.

Para hacer ají la famosa piedra de moler no faltaba en estos hogares, y aunque muy pocos quedan aún, algunas personas de la comunidad de Otavalo y Natabuela aún la ocupan para realizar el ají de piedra.

Dentro de algunas técnicas ancestrales usadas en toda la Sierra Norte están:

- Tostar maíz y molerlo en metates
- Asar tortillas en tiestos y piedras lajas
- Cernir en cedazos
- Sancochar
- Asolear, ahumar y asar las carnes
- Macerar la chicha en pondos
- Cocinar en agua todos los tubérculos
- Majar tubérculos
- Aliñar alimentos, rallar tubérculos, y masticar maíz para acelerar fermentación.
- Pachamanca: técnica para cocinar debajo de la tierra, con piedras pre calentadas.
- Una de las técnicas más antiguas, es la conservación de los alimentos, como es el CUÑU (papa deshidratada), o el charqui (carne desecada).

**FOTOGRAFIA 3.1**  
**PIEDRA DE MOLER**



**Fuente:** Restaurante El Leñador Cotacachi  
**Elaborado por:** Karina González G.

## FOTOGRAFIA 3.2

### SECADO DEL MAIZ



**Fuente:** Fritadas Amazonas  
**Elaborado por:** Karina González G.

#### 3.3.1 PRINCIPALES PRODUCTOS ANCESTRALES DE LA DIETA COMUN LAS COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA.

Tanto en Otavalo como en Natabuela, al ser 2 comunidades pertenecientes a una misma provincia, mantienen hasta el día de hoy el mismo tipo de alimentación, por ende los mismos productos en su dieta, entre los cuales están:

- Carnes: carne, viseras, y patas de puerco, cuy, carne de res, churos (caracoles de tierra), catzos (escarabajos), carne de gallina
- Cereales: Maíz, quinua, arroz de cebada.
- Leguminosas: fréjol, maní, chocho.
- Tubérculos: papa, melloco, oca

- Hortalizas y verduras: zanahoria blanca, zanahoria amarilla, berro, tomate, ají, zambo, zapallo.
- Condimentos: paico, achiote, ishpingo (colada morada), semillas de calabaza
- Frutas: guanábana, aguacate, mora, capulí, guaba, cacao, tuna, taxo, granadilla, zapote, uvilla, pepino naranjilla.
- La panela y la miel eran los únicos endulzantes

### 3.3.2 PRODUCTOS PROPIOS Y ADOPTADOS DE OTRAS COMUNIDADES

**TABLA 3.10**  
**PRODUCTOS PROPIOS DE LAS COMUNIDADES Y OTROS ADOPTADOS**

COMUNIDADES	PRODUCTOS PROPIOS	PRODUCTOS ADOPTADOS
OTAVALO	Carnes: carne, viseras, y patas de puerco, cuy - Maíz, quinua, arroz de cebada - Papa, melloco, oca - Zanahoria, tomate, ají, arveja - Paico, achiote - Frutas como guanábana, aguacate, mora, capulí, guaba, cacao, tuna, taxo, granadilla, zapote	- Gallinas, ganado vacuno, ovejas, cabras, anís, lenteja, lima, limón, naranja, orégano, pera, rábano, perejil, uvas, yerba buena, plátano verde
NATABUELA		

**Fuente:** PAZOS, Julio La Comida Criolla Expresión de Identidad del Ecuador  
**Elaborado por:** Karina González G.



### 3.3.3 PRINCIPAL PLATO ANCESTRAL DE OTAVALO Y NATABUELA.

#### Comunidad de Otavalo:

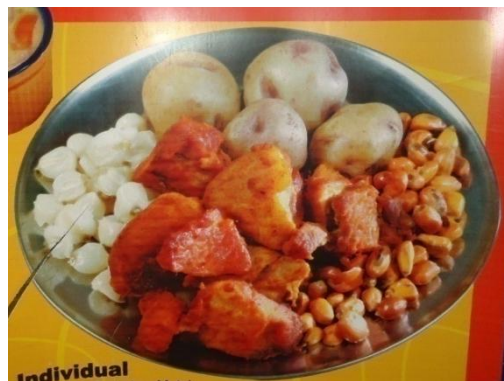
- En los meses de octubre y Diciembre al coincidir con la cosecha del maíz, se vuelve como plato típico la Chicha en las fiestas del Yamor, preparado con siete variedades de maíz y la Colada de Churos en especial en fechas como diciembre.

#### Comunidad de Natabuela:

- La comunidad de Natabuela, al pertenecer a la ciudad de Atuntaqui tiene como plato ancestral principal la Fritada, acompañada de mote, tostado, choclo y papas, de igual manera se considera como plato de la comunidad los cuyes acompañados de papas con maní. Estos 2 platos son ancestrales, lastimosamente ya no se preparan de la misma manera, como se lo hacía hace muchos años atrás, además han sufrido cambios y alteraciones en sus ingredientes.

#### FOTOGRAFIA 3.3

#### PLATO DE FRITADA



**Fuente:** Fritadas Amazonas  
**Elaborado por:** Karina González G.

## CAPITULO IV

### 4. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES

En este capítulo, se tomó en cuenta los utensilios y todos los instrumentos que utilizaban y utilizan hasta ahora, para preparar los platos más representativos de las comunidades.

#### 4.1 COSTUMBRES Y HÁBITOS DE LAS COMUNIDADES CON RELACION A UTENSILIOS

##### FOTOGRAFIA 4.1

##### PONDO 1



**Fuente:** Restaurante El Leñador Cotacachi  
**Elaborado por:** Karina González G.

Una de las costumbres que tenían los habitantes en Imbabura, era de guardar el fréjol y el maíz para la alimentación diaria; nunca faltaba lana para tejer, el tejido, el hilado y el bordado lo realizaban todo el día, haciendo así uno de sus principales negocios el vestido para la venta y para su propio uso.

Para el uso de la lana los indios lavaban sus lanas en el Lago San Pablo, y usaban un cántaro de barro para llevar el agua a sus hogares.

Los Otavalos realizaban las siembras en el mes de noviembre, por ser el mes de las lluvias, así mientras más pronto se iba la humedad de los suelos, trabajaban la tierra con el arado; las estaciones y la luna eran la única guía para el indígena.

En la comunidad de los Natabuela, nunca falta el tostado en su mesa, además tienen una tradición de consumir carne de cerdo en domingo de Pascua, el tostado lo hacen en tiestos de barro o en los últimos tiempos ha sido remplazado por las pailas de bronce.

#### **FOTOGRAFIA 4.2**

#### **TOSTANDO EN PAILADE BRONCE**



**Elaborado por:** Karina González G.

Existen algunas variedades de maíz, el blanco usado como mote en días de fiestas para dar de comer a invitados y músicos, en tiempo de choclos los indígenas acostumbran vender en la carretera los choclos cocinados con queso o fritada hecha en ollas de bronce, venden también mote en los mercados de Ibarra y Atuntaqui en canastos de totora, una particularidad de esta venta es

que en Otavalo el mote lo venden únicamente con queso, chochos y algo de mapahuirá.

**FOTOGRAFIA 4.3**  
**MOTE CON QUESO**



**Fuente:** Calles de Otavalo  
**Elaborado por:** Karina González G.

El maíz amarillo, es utilizado para la chicha de maíz de la siguiente manera, escogen el maíz delgado y lo colocan en un lugar apropiado para la germinación, cubriéndolo con hojas de achira, y cada día lo mojan, durante 6 días realizan este proceso, al cabo del cual el maíz tiene raíces, luego lo secan al sol para que tome un sabor dulce, lo muelen para luego proceder a cocinarlo con gran cantidad de agua, cuando hierve lo sacan y una vez frío lo colocan en pundos, dejándolo unos ocho días para que se fermente, el afrecho que queda después de molerlo lo usan para hacer guarapo. El maíz colorado es para hacer la colada morada.

Lo típico que se ofrece en las fiestas tanto de Atuntaqui como Otavalo, son el caldo de gallina con papa, plato de papas con cuy, y la chicha como bebida tradicional.

El Lago de San Pablo, fue considerado como un lugar sagrado para los aborígenes de Imbabura, un sitio en donde la tribu Otavalo enterraba a sus régulos.

#### **4.2 UTENSILIOS ANCESTRALES**

En las dos comunidades de estudio, la producción fundamental era y es el maíz y tubérculos como la papa, la mashua, los mellocos, las ocas y variedades de vegetales, frutas como la mora y el chímbalo(fruta silvestre, dada en las zanjas de los campos), complementando su dieta con insectos, como cusos y catsos.

La cocina ocupaba el lugar principal de la casa, donde a más de preparar los alimentos se guardaban los productos de la cosecha y los animales domésticos

Los utensilios que utilizaban desde tiempos remotos en esta provincia eran ollas de barro, esteras, aventadores hechos de tiras de zuro, hornos de leña, cucharas de palo, vasijas de barro, pailas de bronce

En las comunidades el fogón tomaba el nombre de tullpa, normalmente esta era hecha de barro y en la cual en ocasiones se ponían tres piedras para asentar sus ollas, para la cocina tenían calderas de aluminio, ollas de barro, tiestos de barro para tostar el maíz, platos de barro, cucharas de madera, baldes, canastos, piedras de moler, cedazos (recipiente redondo de cerdas de caballo utilizado para cernir harina), tazas, pilches (vaso hecho de la cascará de algún fruto), aventadores de totora, maltas y pondos (recipiente exclusivo para la fermentación de la chicha), esto se lo conseguía en forma de trueque en el mercado.





Con el pasar de los tiempos, los utensilios dentro de estas comunidades así como las utilizadas en todo el país, han ido desapareciendo por motivos como la tecnología y el uso de materiales que faciliten el trabajo y lo hagan en menos

tiempo. Actualmente los utensilios que a pesar de no ser muy comunes de encontrar, son algunos de los que hacen de la comida ancestral ecuatoriana una verdadera delicia, la cual llama la atención de miles.

#### 4.2.1 UTENSILIOS QUE SE MANTIENEN INTACTOS EN SU DISEÑO Y USO

**TABLA 4.1**  
**UTENSILIOS DISEÑO Y USO**

<b>Utensilios (Figura y nombre)</b>	<b>Uso</b>
<p data-bbox="459 842 689 875"><b>Cuchara de palo</b></p> 	<p data-bbox="817 842 1414 1144">- Esta cuchara es muy común en todos los hogares de los ecuatorianos, es el único utensilio que se mantiene y se utiliza hasta hoy, a pesar de que han aparecido muchas cucharas de otros materiales.</p>
<p data-bbox="475 1245 673 1279"><b>Plato de barro</b></p> 	<p data-bbox="817 1245 1414 1615">- Servía para cualquier tipo de comida caliente (sopas, guisos, etc.); como es un plato hondo era muy útil para servir las sopas o caldos. En la actualidad muchas comunidades de toda la provincia aún los conservan y utilizan.</p>
<p data-bbox="529 1653 619 1686"><b>Pondo</b></p> 	<p data-bbox="817 1715 1414 2018">- En el pondo se servían bebidas ancestrales como la chicha de jora; su usaban en las familias o fiestas de comunidades. Actualmente no se las utiliza, ya que existen jarras y jarrones de materiales más seguros.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Olla de bronce</b></p> 	<p>- Este tipo de olla se utilizaba para la preparación de sopas, en la actualidad muy pocas personas dentro de las comunidades las utilizan, por su excesivo peso y dificultad para mover los ingredientes para hacer sopas.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Batea</b></p> 	<p>- La Batea utilizaban los indígenas de las comunidades para amasar, para moler, para dejar reposar el maíz o en ocasiones para servir el tostado. En la actualidad muy pocas personas poseen este tipo de bateas, y los que las conservan las cuidan con gran aprecio y cuidado.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Balde para agua</b></p> 	<p>- En este balde transportaban únicamente agua, desde pozos o desde las lagunas más cercanas que tenían, En la actualidad más de la mitad de las comunidades cuentan con agua potable, lo que ha facilitado la obtención del agua.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Pipas</b></p> 	<p>- Esta tipo pipa era utilizada para fumar, existían de varios tamaños pequeños y grandes, eran únicamente de arcilla.</p>



<p style="text-align: center;"><b>Reverbero</b></p> 	<p>- Este fue uno de los primeros tipos calentadores que existieron para hacer comidas en ollas de bronce, eran de bronce y funcionaban a base de alcohol y fuego, estos reverberos eran un poco costosos, la mayoría de indígenas los usaron a pesar de ser la leña su primera opción de cocción,</p>
<p style="text-align: center;"><b>Piedras de moler</b></p> 	<p>- Estas famosas piedras de moler se las encuentra hasta la actualidad, pero en pocos hogares, en éstas los indígenas hacían exclusivamente el ají, lo machucaban con una piedra pequeña, hasta dejarlo totalmente molido.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Paleta para fritada</b></p> 	<p>- Esta paleta era para mecer la fritada que se hace en las pailas de bronce, solo personas longevas de las comunidades aún mantiene intacta esta paleta y le dan el mismo uso de hace cientos de años atrás.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Paila de Bronce</b></p> 	<p>- Esta Paila de bronce era y es la base para cocinar carne de cerdo para realizar platos como la fritada y en otros casos para cocer carnes de borrego o res. Se la encuentra hasta el día de hoy y al ser muy apetecidas, tienen un precio bastante elevado.</p>



<p style="text-align: center;"><b>Mortero</b></p> 	<p>- Estos utensilios eran de gran importancia en épocas antiguas ya que en estos mezclaban muchas de las especies para hacer los condimentos que sazonaban sus comidas. En la actualidad no se utiliza.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Perol</b></p> 	<p>Ollas de loza utilizadas también para hacer sopas, coladas, están eran más modernas al ser de un material más resistente e higiénico, las utilizan hasta la actualidad.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Agechador o Harnero</b></p> 	<p>Era un tipo de cernidero de cedazo más grueso, pero más rústico, más ordinario, hecho de lata con huecos grandes, este instrumento existe pero ya no se lo usa ya que existen ahora cernideros de plástico.</p>

**Fuente:** Casa del Arte y la Decoración (Atuntaqui)  
**Elaborado por:** Karina González G.

#### 4.2.2 UTENSILIOS MODIFICADOS O ACTUALIZADOS

Dentro de los utensilios mencionados en el punto anterior, muchos de ellos han sido reemplazados por otros, especialmente por la tecnología que en la actualidad se utiliza, el ahorro de tiempo y la facilidad de manejo que proporcionan nuevos instrumentos de cocina, como son licuadoras, batidoras, microondas, etc.

**TABLA 4.2**  
**UTENSILIOS ANTIGUOS Y REMPLAZADOS**

Utensilio	Reemplazado	Uso en la antigüedad				Uso en la Actualidad			
		Decoración	Exhibición	Presentación plato	Cocción	Decoración	Presentación plato	Exhibición	Cocción
<b>Paila de bronce</b>	Pailas de aluminio				X				X
<b>Platos de barro</b>	Platos de loza    Platos de plástico			X		X	X	X	
<b>Pondo</b>	Jarras de plástico, de vidrio			X				X	
<b>Olla de bronce</b>	Ollas de aluminio, ollas de plástico				X			X	
<b>Batea</b>				X	X	X	X		
<b>Balde para agua</b>	Servicio de agua potable par todos, baldes de plástico			X		X		X	
<b>Pipas</b>	Pipas de madera con otros diseños			X		X		X	
<b>Reverbero</b>	Reverberos más actuales con más tecnología				X	X		X	X
<b>Piedra de moler</b>	Licuadora, tablas de picar, cuchillos				X	X		X	X
<b>Paleta de fritada</b>	Cucharas de palo, Paletas de metal				X	X		X	X
<b>Cuchara de palo</b>	No ha sido reemplazada				X				X

<b>Ollas de barro o alpa - manga</b>	Ollas de aluminio y de porcelana				X	X	X	X	
<b>Piedra de fregar</b>	Ollas de presión				X	X			
<b>Aventador de totora</b>	Electrodomésticos avanzados				X	X		X	
<b>Harnero de Hojalata</b>	Coladores				X	X		X	
<b>Viandas</b>	Basureros		X			X			
<b>Morteros</b>	Licuadora, molinos				X	X		X	X

**Elaborado por:** Karina González G.

## CAPITULO V

### 5. INGREDIENTES, PLATILLOS, UTENSILIOS Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN UTILIZADAS EN LAS COMUNIDADES OTAVALO Y NATABUELA.

Dentro de toda la provincia de Imbabura, como ya se ha mencionado en capítulos anteriores existe una gastronomía variada, deliciosos platos típicos que además de usar una especial preparación, su presentación y utensilios con los cuales los preparan, hacen de esta comida única e interesante para turistas tanto nacionales como extranjeros.

La preparación de los platos en toda la provincia, es muy similar a las utilizadas en las comunidades Otavalo y Natabuela, de igual manera los productos y los utensilios usados en ellas.

#### FOTOGRAFIA 5.1

#### CUADRO DE ROSTROS DE POBLADORES DE IMBABURA



**Fuente:** Restaurante El Leñador Cotacachi  
**Elaborado por:** Karina González G.

## **5.1 PLATOS REPRESENTATIVOS DE OTAVALO Y NATABUELA**

Tanto en la antigüedad como en la actualidad, el maíz ha sido la base de la alimentación de Otavalo y Natabuela, se lo consume como tostado, mote, choclo, y para las chichas, además de ello predominan los granos como arvejas, habas y frejol, papas, cebada y trigo nunca falta en sus hogares y entre las hortalizas predilectas están la col, la cebolla, el culantro, perejil, lechuga y remolacha.

En este capítulo se presentarán platos que representan a las comunidades de estudio de manera general, ya que al pertenecer a una misma provincia con tanto en común sus platos e instrumentos de cocción no son la diferencia.

**TABLA 5.1**  
**PRINCIPALES INGREDIENTES UTILIZADOS**

<b>PRINCIPALES INGREDIENTES USADOS EN LAS COMUNIDADES</b>					
<b>Comunidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Época de cosecha</b>	<b>Propios</b>	<b>Otras regiones</b>	<b>Usos culinarios</b>
<b>Otavalo y Natabuela</b>	<b>Frutas</b>				
	Aguacate	Mes de Diciembre, en meses templados		Centro América	Ensaladas, Acompaña platos como fritada, secos y guisos
	Babaco	Se puede cultivar todo el año		Llega desde España	Jugos, dulce de babaco
	Higo	Diciembre		Llega desde España	Se lo usa como dulce, presentado con pan y queso
	Mortiño	Agosto-Septiembre	x		Especialmente para la colada morada en día de difuntos
	Taxo	Se puede cultivar todo el año		Llega desde España	Jugos, se lo come como fruta sin ninguna preparación
	Tomate de árbol	Se puede cultivar todo el año	x		Jugos
	Uvilla	Septiembre	x		Se lo come como fruta sin ninguna preparación
	Granadilla	Marzo-Junio	x		Se lo come como fruta sin ninguna preparación
	<b>Verduras</b>				
	Berro	Se puede cultivar todo el año	x		Sopas
	Ají	Se puede cultivar todo el año	X		Ají, salsas
	Paico	Se puede cultivar todo el año	x		Sopas

	Zambo		x		Sopas
	Zapallo		x		Dulce, Sopas
	<b>Cereales, leguminosas, raíces y tubérculos</b>				
	Maíz	Mes de Agos. – Sep.	x	Toda la Provincia	Gran variedad de platos propios de la región
	Fréjol	Se puede cultivar todo el año	x		Sopas, Ensaladas
	Arveja	Se puede cultivar todo el año	x	Cotacachi	Creimas, sopas, con mote, tostadas, ensaladas
	Melloco	Se puede cultivar todo el año	X		Ensaladas, Con habas, Sopas
	Habas	Se puede cultivar todo el año	x		Cocinadas con queso
	Papas	Se puede cultivar todo el año	x		Locros,
	Zanahoria blanca	Mes de Enero-Abril	x		Locros, ensaladas, sopas
	Oca	Cultivo en Mayo junio y julio	x		La Oca dulce se prepara principalmente en Semana Santa
	Quinoa	Se puede cultivar todo el año	X		Sopas, Coladas
	Cebada	Se puede cultivar todo el año	x		Coladas, Sopas, galletas

**Fuente:** PAZMIÑO, Jorge y Báez, Pamela AllyKawsaymanta “Para el buen vivir”  
**Elaborado por:** Karina González G.

## 5.2 PLATOS ANCESTRALES QUE AUN SE CONSERVAN

A continuación se presentarán recetas estándar, de los principales platos que se dan en las zonas de estudio, y los posibles de los mismos que se podrían producir y vender en la propuesta de creación de un restaurante de comida típica ancestral.

### OTAVALO:

<b>Plato:</b>	Colada de churos (CHURU API)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 7 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramos	Harina De Maíz	1	\$ 0,95	\$ 0,95
Kilogramos	Harina De Habas	1	\$ 0,85	\$ 0,85
Unidad	Ajo	1	\$ 0,10	\$ 0,10
Unidad	Cebolla Blanca	1	\$ 0,65	\$ 0,65
Taza	Churos	1	\$ 5,00	\$ 5,00
	<b>Total:</b>			\$ 7,90
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,13
<b>Preparación:</b>	Se tuesta el maíz y las habas a medio reventar, moliendo con comino y ajo, cuando esto está listo se agrega cebolla blanca, manteca de chanco, sal y harina derretida en agua tibia, una vez lista la colada se agregan los churos a los cuales se los desagua, durante 2 días, se los lava con mucho cuidado, se los hierve por 3 minutos, se los limpia ,se cierne el agua y los restos y se pone sal			
<b>Historia:</b>	Por lo general esta colada se la consume en el mes de noviembre, después de visitar los cementerios, es una tradición compartir esta colada con chicha y aguardiente en 2 de noviembre, a esta fecha también la llaman día del churo.			



<b>Plato:</b>	Sopa de choclo tostado molido (SOPA CHACHALUCI)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 7 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramos	Choclo Chaucha	1 1/2	\$ 1,00	\$ 1,50
Kilogramos	Granos Tiernos (Fréjol, Habas, Arveja)	1 1/2	\$ 1,00	\$ 1,50
Unidad	Cebolla Blanca	1	\$ 0,60	\$ 0,60
Libras	Papas	2	\$ 0,25	\$ 0,50
	<b>Total:</b>			\$ 4,00
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,57
<b>Preparación:</b>	Se tuesta el choclo en un tiesto, luego se muele el maíz preferiblemente en piedra de moler, se pone en una olla con agua, cuando se cocina se colocan los demás granos junto con la manteca de chancho y la cebolla picada, finalmente se colocan las hojitas de hierba buena.			
<b>Historia:</b>	El cuy al ser uno de los alimentos más apreciados por toda la provincia de Imbabura, se ha convertido en uno de los más sanos y apreciados por su sabor , ya que a la vez aportan con nutrientes y proteínas para la sangre y formación de tejidos, es una de las carnes con mayor cantidad de proteínas			

<b>Plato:</b>	Locro de zapallo (ZAPALLU LUKRU)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 6 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidades	Zapallo Verde	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Kilogramos	Papas	2	\$ 0,55	\$ 1,10
Tazas	Choclo	1	\$ 0,50	\$ 0,50
Tazas	Fréjol Tierno	1	\$ 0,50	\$ 0,50
Unidad	Cebolla Blanca	1	\$ 0,30	\$ 0,30
	<b>Total:</b>			\$ 2,69
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,45
<b>Preparación:</b>	Se deben cocinar el choclo desgranado con el fréjol, cuando estén suaves los granos, se añaden las papas peladas y cortadas en trocitos junto con el zapallo cortado en cuadritos, cuando esté todo cocinado, se añade la leche, la cebolla y el culantro finamente picado.			
<b>Historia:</b>	El locro de zapallo, es una comida energética por los granos y papas utilizados en su preparación, pero también tiene un aporte importante de nutrientes contenidos en el zapallo, que contribuyen al mantenimiento del buen estado de la piel y ojos, así como para la prevención de enfermedades.			

<b>Plato:</b>	Sopa de zanahoria (YURAK RAKACHA API)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 5 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Zanahoria Blanca	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Unidad	Rama De Culantro	1	\$ 0,05	\$ 0,05
Unidad	Rama Cebolla Larga	1	\$ 0,60	\$ 0,60
Kilogramo	Costilla De Res	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Unidad	Zanahoria Amarilla	1	\$ 0,10	\$ 0,10
	<b>Total:</b>			\$ 5,14
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,03
<b>Preparación:</b>	Se debe preparar el caldo con la costilla de res, pelar y picar las zanahorias blancas en trocitos, se pica la zanahoria amarilla finamente, poniendo la cebolla y el culantro picados, la leche, se coloca sal al gusto y se sirve caliente con trocitos de carne picada en cada plato.			
<b>Historia:</b>	Esta sopa es privilegiada por el contenido de carbohidratos en sus raíces, aporta con gran cantidad de vitaminas y minerales y con proteínas de alto valor biológico provenientes de la carne y leche, esta sopa tiene propiedades cicatrizantes.			

<b>Plato:</b>	Sopas de bolas de maíz (LLUSPAS)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 8 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Harina De Maíz Reventado	1	\$ 0,90	\$ 0,90
Kilogramo	Carne De Chanco	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
Unidad	Hoja De Col	1	\$ 0,10	\$ 0,10
Unidad	Zanahoria Amarilla	1	\$ 0,10	\$ 0,10
Unidad	Rama Cebolla Larga	1	\$ 0,60	\$ 0,60
	<b>Total:</b>			\$ 11,95
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,49
<b>Preparación:</b>	Se cocina la carne de chanco en trocitos, con tres litros de agua y con la col picada, se saca una taza de caldo hasta que se entibie y en este caldo, se mezcla la harina y los huevos, con esta masa se hacen bolas pequeñas y se van colocando una a una en la sopa, se agrega la zanahoria amarilla picada, la cebolla, el ajo y la sal, se deja hervir unos 15 minutos y se sirve caliente.			
<b>Historia:</b>	Esta sopa es muy nutritiva porque contiene proteínas y grasa proveniente de la carne de cerdo, carbohidratos que provienen de la harina de trigo y fibra y minerales de la col y la zanahoria.			

<b>Plato:</b>	Cuy asado con mote (KUSASHKA KUY MITIWAN)			
<b>Tipo</b>	Plato principal			
<b>Porciones:</b>	4 personas			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidad	Cuy	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Kilogramo	Choclo Maduro (Mote)	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Unidad	Dientes De Ajo	4	\$ 0,10	\$ 0,40
Unidad	Rama Cebolla Blanca	1	\$ 0,60	\$ 0,60
	<b>Total:</b>			\$ 18,15
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 4,54
<b>Preparación:</b>	Se pela el cuy en agua hervida, se saca las vísceras del cuy y se lava con limón para que se blanqueen y se puedan utilizar, el cuy se aliña con comino, achiote, sal y ajo por dentro y por fuera, se macera durante una noche y se procede a asarlo al carbón en un fogón tradicional. Para realizar el mote se desgrana el maíz en una paila con agua y ceniza y se pone a hervir hasta que salga la cáscara del maíz, luego se lava con abundante agua para que salga la ceniza y las cáscaras y se pone otra vez a cocinar con agua durante seis horas.			
<b>Historia:</b>	Este plato se come en las fiestas del Inti Raymi, justamente en los meses de junio y julio. También se sirve para agradecer a las personas importantes que han brindado ayuda, a los padrinos y en general en fiestas muy importantes, es típico en toda la provincia de Imbabura.			

<b>Plato:</b>	Tortillas de tiesto de sal (CACHI TANTA MISHKI TANTA)			
<b>Tipo</b>	Panes. Pasteles y tortillas			
<b>Porciones:</b>	7 personas			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Harina De Maíz	1	\$ 0,75	\$ 0,75
Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
Cucharas	Levadura	1	\$ 0,05	\$ 0,05
	<b>Total:</b>			\$ 1,36
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,17
<b>Preparación:</b>	Se debe cernir la harina en un recipiente amplio, añadiendo agua tibia, sal, levadura, los huevos y la manteca, se revuelven bien todos los ingredientes hasta obtener una masa espesa y se hacen las tortillas a mano y poniendo sobre un mantel hasta calentar el tiesto, se recomienda asarlas a fuego lento.			
<b>Historia:</b>	Es un pan andino elaborado en las comunidades de Cotacachi, es una preparación equilibrada en la que se destaca la cocción por calor seco por esto evita el taponamiento de venas y arterias ayudando a una buena salud de las personas.			

<b>Plato:</b>	Camotes (YANUSHKA KUMAL)			
<b>Ti po</b>	Alimentos cocinados			
<b>Porciones:</b>	5 personas			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidad	Camotes	5	\$ 0,40	\$ 2,00
	<b>Total:</b>			\$ 2,00
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,40
<b>Preparación:</b>	Se Pone a cocinar los camotes en agua, cuando ya estén cocinados, se los saca y se los puede servir solos, en rodajas o acompañados con salsa de Pepa de zambo o salsa de maní al gusto.			
<b>Historia:</b>	Es un alimento rico carbohidratos, fósforo, hierro y vitamina C, es muy saludable y altamente energético.			

<b>Plato:</b>	Oca de dulce (YANUSHKA MISHKI UKA)			
<b>Tipo</b>	Alimentos cocinados			
<b>Porciones:</b>	3pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Ocas	3	\$ 0,30	\$ 0,90
	<b>Total:</b>			\$ 0,90
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,30
<b>Preparación:</b>	Se debe asolear las ocas durante cinco o seis días para que se endulcen. Luego de este lapso de tiempo se lava y se cocina con suficiente agua y cuando ya estén cocinadas, se saca de la olla y se sirven en trocitos.			
<b>Historia:</b>	La oca es uno de los alimentos andinos más tradicionales, tiene la cualidad de ser de fácil digestión, cabe destacar que la técnica del asoleo viene desde la época Pre-inca.			

<b>Plato:</b>	Choclo-mote con mellocos (MUTYCHUKLLU MILLUKUWAN)			
<b>Tipo</b>	Plato principal			
<b>Porciones:</b>	10 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidad	choclos tiernos	10	\$ 0,20	\$ 2,00
kilogramo	mellocos	1	\$ 1,00	\$ 1,00
	<b>Total:</b>			\$ 3,01
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,30
<b>Preparación:</b>	Se cocinan en una olla con suficiente agua los mellocos y los choclos durante una hora aproximadamente, cuando ya estén cocinados servimos con sal al gusto y lo podría acompañar con una taja de queso.			
<b>Historia:</b>	Esta es una comida rica en nutrientes energética, el melloco es aconsejado por la medicina andina para ayudar a las cicatrizaciones internas luego de las operaciones o lesiones corporales.			

<b>Plato:</b>	Chicha de morocho (MURUCHU ASWA)			
<b>Tipo</b>	Chichas			
<b>Porciones:</b>	De 25 personas			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Harina De Morocho	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Unidad	Piña	1	\$ 0,50	\$ 0,50
Unidad	Atados De Canela	3	\$ 0,25	\$ 0,75
	<b>Total:</b>			\$ 3,25
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,13
<b>Preparación:</b>	Se desgrana, limpia y revienta el morocho en el tiesto, se muele hasta obtener la harina y se hace hervir con agua por una hora, agregando trocitos de piña y raspadura.			
<b>Historia:</b>	Esta chicha se elabora en el Inti Raymi o fiesta de San Juan, es una bebida energética e hidratante si se consume fresca. Si se deja pasar uno o dos días empieza el proceso de fermentación y contiene cierta cantidad de alcohol.			

<b>Plato:</b>	Chawarmishki (Colada dulce de penco azul)			
<b>Tipo</b>	Coladas y preparaciones dulces			
<b>Porciones:</b>	De 5 personas			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Litro	Chawarmishki	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Kilogramos	Harina de maíz	2	\$ 0,75	\$ 1,50
Bloque	Panela	1	\$ 1,50	\$ 1,50
	<b>Total:</b>			\$ 5,00
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,00
<b>Preparación:</b>	Se debe recoger el líquido del tronco del penco, se cierne y se cocina, en este líquido se mezcla la harina de maíz y la panela cocinándolas por media hora, se la puede servir tanto fría como caliente.			
<b>Historia:</b>	Este líquido tan nutritivo, es la savia que se recolecta pacientemente del penco durante varios días, se saca de una hoja del penco más o menos maduro raspándola cada noche y en la mañana siguiente, recolectando el zumo que produce, especialmente en temporada de granos tiernos es decir meses de enero, febrero y marzo, en la actualidad muy pocas personas y únicamente longevas conocen y se dedican a este proceso para la preparación de esta colada, esta colada es muy recomendable para madres en período de lactancia, para fomentar la producción de leche materna.			

#### NATABUELA:

<b>Plato:</b>	Sopa de Quinoa (QUINWA API)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 7 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramos	Quinoa	1/2kg	\$ 0,75	\$ 0,38
Unidad	Cebolla Blanca	1	\$ 0,60	\$ 0,60
Cucharas	Manteca De Chanco	1	\$ 0,20	\$ 0,20
Kilogramos	Papas	2	\$ 0,55	\$ 1,10
Manojos	Hojas De Quinoa	2	\$ 0,10	\$ 0,20
Unidades	Patas De Chanco	4	\$ 0,75	\$ 3,00
	<b>Total:</b>			\$ 5,49
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,78
<b>Preparación:</b>	Se escoge y se lava la quinoa, cocinando las patas de chanco y poniendo la quinoa durante una hora, se agrega los otros ingredientes, cebolla, manteca, papas y las hojas de quinoa picadas, y si desea hojitas de paico, colocando la sal al final cuando todo esté cocinado.			
<b>Historia:</b>	La quinoa es un cultivo usado por los pueblos andinos que ancestralmente supieron valorar su importancia en la salud de las personas por su gran valor nutricional (18% de proteína). La quinoa es uno de los principales alimentos que pueden contribuir a disminuir la desnutrición en los niños que son tan graves en Cotacachi y en todo el país.			

<b>Plato:</b>	Locro de zambo (SAMPU API)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 7 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidades	Zambo	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Kilogramos	Papas	1	\$ 0,55	\$ 0,55
Litro	Leche	1	\$ 0,75	\$ 0,75
Kilogramos	Melloco	1/2kg	\$ 1,50	\$ 0,75
Kilogramos	Fréjol	1/2kg	\$ 2,40	\$ 1,20
Kilogramos	Choclo	1/2kg	\$ 1,00	\$ 0,50
Kilogramos	Habas	1/2kg	\$ 1,00	\$ 0,50
Tazas	Pepa De Zambo	1	\$ 1,25	\$ 1,25
Unidades	Cebolla Blanca	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Unidades	Diente De Ajo	1	\$ 0,10	\$ 0,10
	<b>Total:</b>			\$ 7,95
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,14
<b>Preparación</b>	Se prepara el zambo cortándolo en trozos pequeños y sacando las semillas haciéndolo hervir en un poco de agua, cuando esté medio cocinado agregue el choclo, los mellocos picados en rodajas y los granos, añada leche y refrito con los condimentos, ponga la pepa de zambo tostada y molida o licuada y mezcle al final en la sopa, deje hervir unos minutos más y estará lista.			
<b>Historia:</b>	El locro de zambo por los ingredientes que tiene su preparación, es una sopa que aporta con una variedad de nutrientes que favorecen una buena salud y vitalidad para las personas; la pepa de zambo tiene grasa vegetal muy beneficiosa.			

<b>Plato:</b>	Caldo de gallina de campo (YANUSHKA ATALLPA API)			
<b>Tipo</b>	Sopas y coladas con sal			
<b>Porciones:</b>	De 6 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidad	Gallina De Campo	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Libra	Papas	4	\$ 0,25	\$ 1,00
Unidad	Rama Cebolla Blanca	1	\$ 0,60	\$ 0,60
Unidad	Diente De Ajo	1	\$ 0,10	\$ 0,10
	<b>Total:</b>			\$ 16,82
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 2,80
<b>Preparación:</b>	Se pone a cocinar la gallina en agua con sal, cebolla blanca, ajo y comino, se agrega papas y se deja hervir; se adorna el plato con una papa, presa de gallina y picadillo (cebolla blanca picada fina con hierbas)			
<b>Historia:</b>	El caldo de gallina de campo es una comida muy importante por sus beneficios, tiene la ventaja de que la alimentación de la gallina de campo es natural y por eso la carne es muy saludable y más apetecida por su sabor. Este caldo tiene propiedades energéticas y buen contenido proteico.			

<b>Plato:</b>	Berro con pepa, papas y tostado (BERRO YUKU PAPAWAN KAWCHAWAN MUYUWAN HAPISHKA)			
<b>Tipo</b>	Plato fuerte			
<b>Porciones:</b>	De 8 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Unidad	Atados De Berros	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Tasa	Pepa De Zambo	1	\$ 1,25	\$ 1,25
Unidad	Cebolla Blanca	1	\$ 0,60	\$ 0,60
Kilogramo	Papas	6	\$ 0,55	\$ 3,30
Kilogramo	Maíz Para Tostado	2	\$ 1,87	\$ 3,74
	<b>Total:</b>			\$ 19,01
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 2,38
<b>Preparación:</b>	Se cocina el berro en agua y se escurre, la pepa de zambo se tuesta y se licúa con un poco de leche, para realizar la salsa se hace un refrito con la cebolla blanca, y se añade la pepa licuada y hacemos hervir y lo acompañamos con papas cocinadas y maíz tostado en tiesto.			
<b>Historia:</b>	Este plato es una comida habitual en las comunidades y se sirve cuando es temporada de estos ingredientes, además es un refrigerio nutritivo y completo por el contenido de sus nutrientes.			

<b>Plato:</b>	Humitas (CHUKLLU TANTA)			
<b>Tipo</b>	Panes, pasteles y tortillas			
<b>Porciones:</b>	15 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Choclo Desgranado	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Kilogramo	Queso	1	\$ 4,40	\$ 4,40
Unidad	Hojas De Choclo	30	\$ 0,20	\$ 6,00
Kilogramo	Manteca De Chancho	1/2kg	\$ 2,00	\$ 1,00
	<b>Total:</b>			\$ 15,46
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 1,03
<b>Preparación:</b>	Se debe moler el choclo en molino manual o en piedra de moler, se pone en un recipiente y se añade el queso desmenuzado, la sal, la manteca y el bicarbonato se mezcla bien y se va poniendo una cuchara y media en la hoja del mismo choclo, se pone a cocinar en una olla tamalera con agua hirviendo en el fondo, cuidando que no se tape el hueco del centro y se cocinen solo con el vapor que sube durante 45 minutos aproximadamente.			
<b>Historia:</b>	Esta comida se prepara principalmente en época de Pascua o Semana Santa y es muy nutritiva por el fósforo y el calcio que contiene el choclo y se deposita y conforma la estructura de huesos y dientes.			



<b>Plato:</b>	Arroz de cebada de dulce (MISHKI API)			
<b>Tipo</b>	Coladas y preparaciones de dulce			
<b>Porciones:</b>	9 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Arroz De Cebada	1	\$ 1,10	\$ 1,10
Litro	Leche	1	\$ 0,75	\$ 0,75
Unidad	Panela	2	\$ 0,35	\$ 0,70
Unidad	Funda de Canela	1	\$ 0,20	\$ 0,20
	<b>Total:</b>			\$ 2,75
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,31
<b>Preparación:</b>	Se lava el arroz de cebada repetidamente, se pone a cocinar en una olla con agua hasta que esté suave, en este momento se agrega la leche, la panela y la canela al gusto, se deja hervir por unos minutos más y está lista para servir.			
<b>Historia:</b>	La cebada es un alimento andino que contiene muchos nutrientes como proteínas y carbohidratos, fósforo, hierro y sobretodo la horchata que es el líquido resultante de cocinar la cebada y que endulzada tiene propiedades hidratantes en casos de diarreas en los niños.			

<b>Plato:</b>	Chicha de uvilla (UPILLA ASWA)			
<b>Tipo</b>	Las chichas			
<b>Porciones:</b>	De 25 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Uvilla	2	\$ 1,50	\$ 3,00
Unidad	Panela	2	\$ 0,30	\$ 0,60
Kilogramo	Harina De Maíz	2	\$ 0,75	\$ 1,50
	<b>Total:</b>			\$ 5,30
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,12
<b>Preparación:</b>	Se licúa la uvilla, se hierve el jugo con la panela durante 10 minutos, se mezcla la harina de maíz con agua y se procede a batir fuertemente, cuando se hierve el jugo, se añade la mezcla de harina con la panela y se deja en reposo por lo menos dos días.			
<b>Historia:</b>	Esta chicha tiene un aporte importante de vitamina A y fósforo, tiene características hidratantes, dota de energía y diversifica la dieta de las comunidades.			

<b>Plato:</b>	Chicha de quinua (QUINWA ASWA)			
<b>Tipo</b>	Chichas			
<b>Porciones:</b>	De 25 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Kilogramo	Harina De Quinua	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Unidad	Panela	3	\$ 0,30	\$ 0,90
	<b>Total:</b>			\$ 2,75
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 0,11
<b>Preparación:</b>	Se mezcla la harina con el agua y se deja cocinar por tres horas hasta lograr que se forme el concho, se derrite la panela y se agrega a la mezcla, dejando que siga hirviendo una hora más, luego se cierne y se deja en reposo en un pondo o barril por dos días.			
<b>Historia:</b>	Esta chicha es rica en nutrientes con proteínas de alto valor biológico, como el calcio y el fósforo, por estar preparada con panela es energizante e hidratante.			

<b>Plato:</b>	Fritada			
<b>Tipo</b>	Platos Principales			
<b>Porciones:</b>	4 pax			
<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Libras	Carne de cerdo	3	\$ 2,50	\$ 7,50
Unidad	Plátanos maduros	3	\$ 0,15	\$ 0,45
Libras	Papas	3	\$ 0,25	\$ 0,75
Libras	Mote	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Unidad	Diente de ajo	10	\$ 0,10	\$ 1,00
Unidad	Rama de cebolla blanca	3	\$ 0,15	\$ 0,45
	<b>Total:</b>			\$ 11,19
	<b>Costo por pax:</b>			\$ 2,80
<b>Preparación:</b>	Se debe poner en el fuego una paila con el agua, sal, cebollas y ajo y dejar hasta que hierva, se separan las grasas de la carne y se pica en trozos medianos. Cuando ya estén las grasas bien blandas se agrega la carne, se cocina a fuego lento hasta que estén cocidas. Se agregan los maduros en la misma paila para que se doren y tomen sabor. Por otro lado se cocina el mote			
<b>Historia:</b>	Plato típico del Ecuador que se remonta a la época colonial con la llegada de los españoles, se la servía con la llegada principalmente de presidentes o celebridades importantes. En la actualidad es un plato representativo que se lo prepara en ocasiones importantes.			

Existen algunos platos que se caracterizan en las 2 comunidades, entre estos se encuentran:

**Chicha de jora (SARA ASWA):** todas las chichas tienen un valor similar, las mismas que son impredecibles en todo acto social, ya que representa un símbolo entre las relaciones de reciprocidad andina, para agradecer por todos los favores recibidos por parte de la madre tierra.

**Chapo:** que nace de la unión de las harinas de la papa, del trigo y de la cebada con agua y panela.

**Choclotantas:** cuya traducción es pan de maíz, en esta comida se utiliza el choclo a medio madurar, al que se añade queso, huevos y un poco de manteca de chancho o mantequilla.

**Champús:** colada de harina de maíz con piña y mote acompañada con guaguas de pan, que se sirve en finados.

**Chigüiles:** son preparados con harina de maíz crudo, manteca de chancho y chicharrones.

**Tandamote:** pan hecho con mote pelado y puesto al horno.

**Avillas:** galletas de maíz con panela

**Chuchuca:** maíz desgranado hervido y secado al sol. Después de este proceso sus trozos son molidos y cernidos para separar el afrecho. Esa base de maíz con carne de chancho se conoce como chuchuca.

**Cuy asado con mote:** este plato generalmente se lo como en la fiestas del Inti Raymi, justamente en los meses de junio y julio, también es utilizado para agradecer a las personas importantes que han brindado ayuda dentro de las comunidades.

**Sopa de chuspas:** bolitas hechas de maíz crudo, con manteca de chanco, con rabo de chanco y col seda.

### 5.2.1 TÉCNICAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

- Cocción en leña
- Cocción en pailas de bronce
- Pan en horno de leña
- Moler en piedras de moler
- Amasar harinas en bateas
- Tostar maíz en tiestos
- Preparar especies en morteros
- Cernir harinas en harneros
- Secar al sol los tipos de maíces, para que se endulcen
- La cocina tradicional andina utiliza técnicas de conservación y preparación de alimentos que facilitan la digestión.
- Las técnicas de la cocina ancestral se caracterizaban, porque los alimentos eran cocinados generalmente con calor húmedo (agua y vapor), calor seco (sin añadir grasas), estas técnicas se utilizaban y se utilizan para conservar mejor los nutrientes contenidos en los alimentos.

### 5.3 PLATOS CEREMONIALES

Existía un menú semanal casi sagrado en toda la provincia de Imbabura, que ocasionalmente incluía carne, y que en la actualidad muy pocos lo cumplen este era el siguiente:

**Lunes:** arroz de cebada, tostado con chochos, arroz seco con porotos (frejol), con plátanos fritos, y para tomar aguado de naranja con raspadura.

**Martes:** mazamorra de algún grano

**Miércoles:** chuchuca (sopa de maíz partido) o el morocho de sal como fuerte y morocho de dulce como postre.

**Jueves:** sopa de quinua con tostado y chochos, de segundo el molo. Al puré de papa con manteca de cerdo se le ponía sobre una hoja de lechuga, y se le incrustaba trocitos de lechuga encurtida en agua sal, trocitos de queso, perejiles, acompañado de tomate, aguacate y arroz seco.

**Viernes:** caldo de costilla con pecho, como segundo camotes y papas con salsa de pepas de zambo, por la noche, pasteles de zanahoria.

**Sábado:** según el bolsillo, en ocasiones costillas de borrego asadas y papas enteras con salsa de huevo.

**Domingo:** mondongo de borrego o de res, se usaban la cabeza y las patas del borrego.




“Por las noches se tomaba una sopa ligera y una colada dulce, ya sea esta de plátano con naranjilla, de máchica para dormir, de maicena o de maíz hervido y se la acompañaba con un bizcocho, de ahí el famoso dicho. Con esto y un bizcocho, hasta mañana a las ocho”.<sup>15</sup>




En el siguiente cuadro se detallan, los principales platos que se preparaban, y se preparan en eventos ceremoniales.



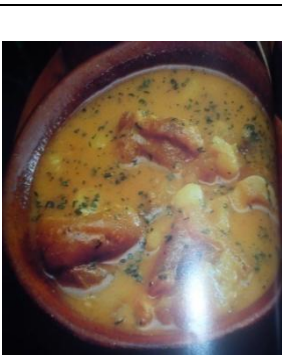
---

<sup>15</sup>NESTLE, Recorridos por los Sabores del Ecuador, Textos Pablo Cuvi, Imprenta Mariscal, Tercera Edición 2004



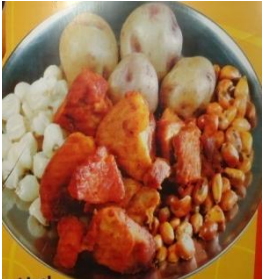
**TABLA 5.2**  
**PLATOS CEREMONIALES**

FOTOGRAFIA	NOMBRE DEL PLATO	CEREMONIA	AÑO APROXIMADO DE ELABORACIÓN Y CONSUMO (EPOCA)	TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
				Antigüedad	Actualidad
	<b>Colada de churos</b>	Día de los difuntos (Mes de Noviembre)	Desde la época prehispánica	Cocción en olla de barro	Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio
	<b>Colada morada</b>	Día de los difuntos (Mes de Noviembre)	Desde la época prehispánica	Cocción en olla de barro	Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio Sobres para hacer colada morada instantánea
	<b>Fanesca</b>	Semana Santa (Mes de Abril)	Desde la época prehispánica	Cocción en olla de barro	Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio

	<p><b>Chichas (De Jora, de chocho, de uvilla, de quinua, de morocho)</b></p>	<p>Todo acto social, mingas y eventos políticos, religiosos,</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Cocción en olla de barro y presentación en ponedos y en vasijas o vasos de barro</p>	<p>Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio Presentación en jarras de plástico, vidrio, vasos de vidrio, plástico</p>
	<p><b>Caldo de gallina de Campo</b></p>	<p>Plato especialmente para visitas familiares y en fechas como Inti Raymi, Navidad, Semana Santa, y fiestas sociales bautizos. Matrimonios, wasipichay.</p>	<p>Desde la época colonial</p>	<p>Cocción en olla de barro y presentación en platos de barro</p>	<p>Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio Presentación en platos de loza, vidrio</p>
	<p><b>Cuy Asado con Mote</b></p>	<p>Inti Raymi , mese de junio y julio también para agradecer a personas importantes</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Cocción en olla de barro y presentación en platos de barro, Los asaban en tulpas</p>	<p>Cocción en ollas de loza Cocción en ollas de aluminio Presentación en platos de loza, vidrio los asan al carbón</p>

	<p><b>Rosca Tonda</b></p>	<p>Mese de Octubre y Noviembre en el día de los difuntos</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Horno de leña</p>	<p>Hornos de leña, hornos eléctricos</p>
	<p><b>Humitas</b></p>	<p>Pascua o Semana Santa, que es la temporada de choclo tierno</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Hornos de leña</p>	<p>Tamaleras</p>
	<p><b>Pata de borrego</b></p>	<p>Generalmente el 1 de enero, se acostumbra a visitar el cementerio y compartir un vínculo especial con los ya fallecidos y también en Semana Santa</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Cocción en olla de barro y presentación en platos de barro</p>	<p>Ollas de presión, presentación en platos de loza</p>



	<p><b>Todo tipo de aji</b></p>	<p>En todas las comidas</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Piedra de moler, hachas para moler</p>	<p>Licudora</p>
	<p><b>Café de Chuspa</b></p>	<p>Acompañado de maíz tostado, 2 o 3 tortillas de tiesto, hechas de harina de trigo o maíz.</p>	<p>Desde la época prehispánica</p>	<p>Cocción en chuspa, un tipo funda de tela, en donde se cernía el café y hacía que el aroma del café, sea intenso y sabroso</p>	<p>Cafeteras eléctricas, Cafés instantáneos, Microondas.</p>
	<p><b>Fritada</b></p>	<p>En eventos especiales, se servía principalmente cuando llegaba alguna autoridad importante, se caracterizaba por servir en llegada del Presidente de la República.</p>	<p>Desde la época colonial a principios de los años 1800</p>	<p>Cocción en pailas de bronce, y a leña con paletas para hacer fritadas y cucharas de palo.</p>	<p>Pailas de aluminio, cucharas de palo, y muy pocas veces en pailas de bronce.</p>

**Elaborado Por: Karina González G.**

## **CAPITULO VI**

### **6. MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y CARACTERIZACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL.**

#### **6.1 JUSTIFICACIÓN**

La caracterización de un restaurante de comida ecuatoriana, preparada con técnicas ancestrales culinarias, nace de la necesidad de una población que busca rescatar sus costumbres, tradiciones y cultura para dar a conocer a todo el mundo, lo que guarda un país lleno de historia, leyendas y un misterioso pasado de sus ancestros.

Lo que se espera conseguir con la caracterización de un Restaurante especializado en técnicas ancestrales, es rescatar las raíces de Ecuador, y patentar como Patrimonio Cultural de la Humanidad, la comida que caracteriza como país y que mejor que demostrando que Ecuador tiene utensilios, comidas que podrían ser reconocidas a nivel mundial al solo mencionar su nombre.

Mediante la presente investigación, también se busca conocer como al paso de los años, los nativos conservan arraigadas sus raíces en la sangre, en el amor por su tierra y en la identificación que sienten como ecuatorianos.

Los beneficiarios de este trabajo serán todas las personas, los residentes de la provincia de Imbabura, las comunidades, turistas nacionales y extranjeros, que conocerán, aprenderán y valorarán la historia gastronómica ecuatoriana, de igual manera, responsables de las medidas de salvaguarda son todos los ecuatorianos dispuestos a defender la identidad ecuatoriana.

## 6.2 ESTUDIO DE MERCADO

### 6.2.1 MACRO-ENTORNO

#### FACTOR ECONÓMICO

En el entorno económico actual, en el que las empresas se mueven hacia la globalización, las operaciones que realizan las empresas tanto pequeñas como grandes están enfocadas a incrementar el consumo de la población, la cual va acorde con los ingresos del consumidor.

Actualmente, los ingresos de una persona están dados por la economía por la que atraviesa el país, así como también con los distintos cambios que ha provocado la globalización a nivel mundial, no siendo Ecuador la excepción.

“De acuerdo con las estadísticas del INEC la canasta básica familiar llegó a 584,71 dólares, con un ingreso de 545,07 dólares aproximado por familia lo que indica que un 93,22% del sueldo cubre la canasta familiar”<sup>16</sup>.

Por otra parte, en el Ecuador existe a diario una variación de precios en ciertos productos, razón por la cual representaría un aspecto negativo para la empresa, ya que la variación de precios de la materia prima se vería afectada y por ende se alteraría el valor del producto final.

Esto quiere decir que la mayoría de los ecuatorianos utiliza sus recursos económicos para satisfacer sus necesidades primarias como alimentación, alojamiento y vestido, dejando a un lado la satisfacción de las necesidades secundarias como lo es la actividad turística.

---

<sup>16</sup> INSTITUTO ECUATORIANO DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, Censo Nacional Económico 2010

Además uno de los aspectos positivos que se encuentran en el factor económico, son el consumo y el dinero que ingresa a Ecuador por parte de turistas extranjeros, quienes se enfocan a un turismo cultural y gastronómico, que buscan conocer el país invirtiendo “según el Banco Central en el 2011 \$567 millones por concepto de inversión extranjera directa (IED), incrementando y superando así \$409 millones en relación al 2010”<sup>17</sup>.

**TABLA 6.1**  
**GASTOS DE LA POBLACIÓN ECUATORIANA**

<b>Grupos de Gastos</b>	<b>Estructura de Gasto (%)</b>
<b>Gastos de Consumo</b>	<b>100</b>
01- Alimentación y bebidas no	19,4
02- Bebidas alcohólicas, tabaco y	0,5
03 -Prendas de vestir y calzado	8,6
04- Alojamiento, agua electricidad , gas	19
05- Muebles y Enceres	5,9
06- Salud	4,9
07- Transporte	10
08- Comunicaciones	2,8
09- Recreación y Cultura	5,7
10- Educación	4,4
11- Hoteles y Restaurantes	10,6
12- Bines y Servicios diversos	8,2

**Fuente: INEC.**

<sup>17</sup>EL COMERCIO, Noticias, 20 junio 2012, Artículo “El ingreso económico de los migrantes en el Ecuador”.

## **FACTOR TECNOLÓGICO**

Hoy en día, gracias a los avances tecnológicos muchas empresas ya sean pequeñas o grandes, han descubierto muchas formas de conocer al cliente, creando sus productos o servicios, a medida que cubra las necesidades de una manera eficaz y eficiente; pues la tecnología con las computadoras y el internet, así como maquinarias y equipos altamente calificados, se han convertido en elementos básicos y aptos para el proceso de elaboración de ciertos productos, que impulsan una mejor producción.

En el caso de la Caracterización de un Restaurante con Técnicas Ancestrales, este factor afectaría únicamente, en lo que es uso de programas computarizados o software, que ayuden a la mejor atención al cliente, a la agilidad y rapidez para el servicio que se brindará, ya que al ser un restaurante que busca rescatar utensilios y técnicas ancestrales culinarias, lo que menos pretende hacer es usar tecnología en la preparación de sus platos, sino hacerlo de la manera más tradicional posible para apreciar y reconocer lo que posee Ecuador en cuanto a cultura y tradición.

Son pocos los restaurantes que en la actualidad se pueden dar el lujo de no usar tecnología. Sistemas POS, Front y back of thehouse, y manejo de redes, son sólo algunos de los sistemas que no deben faltar en ningún establecimiento.

## **FACTOR NATURAL**

El Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del planeta. Su amplia gama de climas en sus cuatro regiones, han dado lugar al nacimiento de miles de especies de flora y fauna en medio de extensos territorios naturales, muchos de los cuales están protegidos por el Estado. En su pequeña extensión de territorio se pueden encontrar bosques tropicales y húmedos, selvas, montañas, islas, páramos, desiertos, valles y nevados. Uno de sus principales atractivos es el Archipiélago de Galápagos y su reserva marina, que guardan especies endémicas únicas en el planeta.

“En el período comprendido entre los años 1970 a 1992, se expiden importantes leyes y regulaciones relacionadas con la gestión ambiental, aunque todas ellas de carácter sectorial, entre las principales están:

- Ley de Aguas
- Ley de Prevención y Control de la Contaminación Ambiental y sus Reglamentos
- Ley Forestal y de Conservación de Áreas Naturales y de Vida Silvestre
- Ley de Hidrocarburos y su Reglamento Ambiental
- Ley de Minería, que incluye aspectos relativos a la preservación del ambiente
- Ley de Gestión Ambiental
- Código de la Salud

Se crean alrededor de doce Unidades Ambientales en las entidades del sector público y se promueven proyectos que impulsan la gestión ambiental a nivel sectorial. Los gobiernos locales, especialmente los Municipios de las principales ciudades, empiezan a impulsar una gestión ambiental que supera la tradicional provisión de servicios de saneamiento básico y enfrentan nuevas responsabilidades como el control de la contaminación, la preservación ecológica de las ciudades, la concienciación y educación de la población.

La institucionalidad ambiental se fortalece con la creación del Ministerio del Ambiente (MAE), en octubre de 1996, reflejando la decisión del Gobierno Nacional para otorgar una mayor atención a la gestión ambiental en el Ecuador, al más alto nivel político. El MAE, se constituye en la autoridad ambiental nacional y sus funciones básicas se orientan a:

- Coordinar, unificar, ejecutar y supervisar las políticas, programas y proyectos ambientales.
- Unificar regulaciones y reglamentos.
- Promover el Desarrollo Sostenible.
- Propiciar la participación de los actores sociales del sector público, productivo y la sociedad civil.

La gestión ambiental ecuatoriana propicia el desencadenamiento de dos procesos paralelos e interrelacionados, orientados a sentar bases, a largo plazo, para una gestión ambiental inmersa en el Desarrollo Sostenible y de corto plazo, inscrito en el proceso profundo y orientado a solucionar los graves problemas ambientales que afectan al país”<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Bermeo Noboa, Alejandro, Desarrollo Sustentable en la República del Ecuador, 2010

## **FACTOR CULTURAL**

El Ecuador es un país multiétnico y pluricultural, que ha dado un paso trascendente a lo largo del proceso en el que la sociedad ecuatoriana se reconoció, al fin como una comunidad de pueblos de cuyo fundamento, es la diversidad cultural.

“Hoy en día la población ecuatoriana goza de una amplia diversidad étnica. El Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas del Ecuador (CODENPE), señala que en el territorio ecuatoriano conviven trece nacionalidades y catorce pueblos indígenas con su propia cosmovisión del mundo, conjuntamente con mestizos, blancos y afro ecuatorianos. Cada región geográfica y dentro de ellas diversas manifestaciones de la cultura ecuatoriana y sus estilos de vida, lo que confirma que cuatro mundos coexisten en un solo territorio.

Existe una amplia gama de ciudades intermedias que vinculan sus atractivos culturales con los naturales como es el caso de Imbabura. Mientras que en la zona rural se puede apreciar la diversidad de modos de vida a pequeña escala con expresiones artísticas y culturales en las que predominan las culturas indígenas, como Otavalo principalmente por la aferración a su cultura y afro ecuatorianas como el Chota, Esmeraldas, etc.

Esta riqueza cultural contrasta con la imagen de que el Ecuador es un país que vive la pobreza en un entorno de abundancia. Esto se confirma al ubicarse como uno de los países con peor distribución del ingreso de la región, caracterizado por dinámicas de exclusión social y marginalización. Por lo tanto el desarrollo de una actividad turística sostenible que respete esta diversidad



cultural e incluya a las comunidades aborígenes, es fundamental para el fortalecimiento de la cultura y la unidad nacional.”<sup>19</sup>

## **6.3 CARACTERIZACION DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL**

### **6.3.1 DETERMINACIÓN DEL NOMBRE**

#### **La Paila Otavaleña**

**Idea:** el nombre de este restaurante nace en base a un utensilio significativo de la comunidad Otavalo, como parte de su identidad y del patrimonio del Ecuador, utensilio que a lo largo del tiempo, mantiene una preferencia inigualable por parte de la comunidad, en especial por la preparación única y especial de platos como fritada, choclos, tostado, etc.

### **6.3.2 DEMANDA**

#### **6.3.2.1 ESTUDIO DE LA DEMANDA**

Los clientes a los que se dirige este restaurante, son:

- Consumidores finales
- Que residan en la ciudad de Otavalo y lugares cercanos
- Con ingresos mayores a los \$ 400.00
- Que gusten de la cocina ecuatoriana
- Personas que conozcan la comida ecuatoriana
- Ciudadinos
- Personas que gusten de la cocina en leña
- Turistas Nacionales

---

<sup>19</sup> <http://www.codenpe.gob.ec> ( Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador CODENPE)

- Que disfruten de la historia del Ecuador y de la comida que ofrece la sierra ecuatoriana

✓ **GEOGRAFICA**

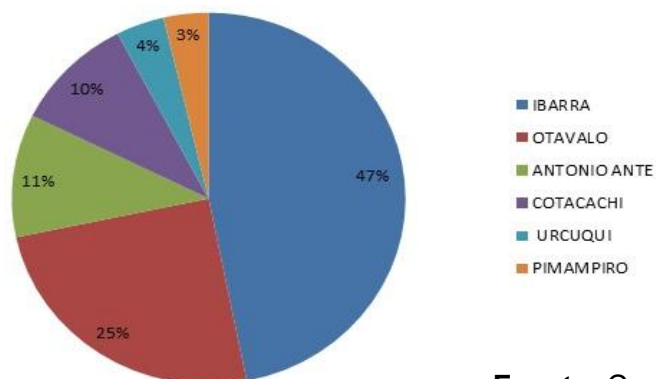
<b>Ecuador:</b>	14 306 876
<b>Imbabura:</b>	398 244
<b>Ciudad de Otavalo:</b>	104 874

✓ **DEMOGRAFICA**

- Personas económicamente activas (PEA)

**GRAFICO 6.1**

**PORCENTAJE PEA POR CIUDADES**



**Fuente:** Censo 2010 INEC

**TABLA 6. 2**

**SEGMENTO DE MERCADO**

<b>Imbabura</b>	315 602
<b>Otavalo</b>	78 901
<b>Personas de 20 a 70 años (42%)</b>	33 138
<b>Quintiles: &gt; o = a \$500 (40%)</b>	13 256

**Fuente:** INEC Enighu encuestas de ingresos y gastos 2003 -2004

**Elaborado por:** Karina González G.

➤ **Psicológicamente**

- Generación: X Conflictiva de 1965 – 1975

35%                      4 649

Y Consumista de 1975 – 1985

28%                      3 712

- Personas que gusten de la comida serrano ecuatoriana
- Personas que gusten de la comida tradicional ecuatoriana
- Personas que prefieran la comida a leña
- Personas que les guste las costumbres, tradiciones e historia del país
- Personas que quieran rescatar identidad ecuatoriana

➤ **Hábitos de consumo:**

3 veces a la semana cada persona - 144 veces al año cada persona

**6.3.2.2 CÁLCULO DE LA MUESTRA**

$$n = \frac{N(P*Q)}{N-1 \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

N= Tamaño de demanda segmentada

P= 0,5 probabilidad que ocurra

Q= 0,5 probabilidad de que no ocurra

K= constante 2

E= probabilidad de error 5%

$$n = \frac{13\,256(0,5*0,5)}{(13256-1)[(0,05)^2(2)^2]+0,50}$$

$$n = \frac{3314}{8.78}$$

**n= 300**                      Entonces número de encuestas 300

### 6.3.2.3 ENCUESTA

Para la identificación de la aceptación de este tipo de restaurante de comida ancestral ecuatoriana se realiza la siguiente encuesta:



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
**FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y**  
**GASTRONOMÍA**

El objetivo de esta encuesta es recopilar información, la misma que será utilizada exclusivamente de manera académica, para conocer el grado de aceptación en el mercado de la caracterización de un restaurante dedicado a la preparación y venta de comida de la comunidad Otavalo, con técnicas ancestrales ecuatorianas.

Por favor lea detenidamente las preguntas y marque con una X la respuesta.

#### DATOS GENERALES

**Sector de residencia:**

Otavalo:

Otra ciudad:

Edad:

1) **¿Conoce restaurantes que ofrezcan platos tradicionales, preparados con técnicas ancestrales culinarias?**

Si

No

**Mencione los que conozca:**

2) ¿Consumiría en un restaurante en el que se ofrezcan platos tradicionales con preparación culinaria ancestral?

Si

No

3) ¿Con que frecuencia acudiría usted a este tipo de restaurante?

Diaria

Semanal

Mensual

Semestral

4) ¿Qué aspectos toma usted en cuenta al momento de visitar un restaurante? Identifique 2 que usted considere de más importancia

Servicio

Calidad en el producto

Precio

Ambiente

Limpieza

5) ¿En compañía de cuántas personas visitaría este tipo de establecimiento?

De 1 a 2

De 3 a 5

Más de 5

6) ¿Cuánto dinero invertiría por persona, en un restaurante de comida ancestral ecuatoriana?

De 5 a 10 dólares

De 10 a 15 dólares

De 16 a 20 dólares

Más de 20 dólares

7) ¿Conoce como preparaban, y los utensilios que utilizaban en tiempos pasados?

Si

No

8) ¿Señale 2 de los siguientes platos tradicionales de Otavalo, que usted considere propios de la comunidad Otavalo?

Colada de churos

Fritada

Pata de borrego

Cuy asado

Chichas

9) ¿Qué facilidades de pago preferiría?

Tarjeta de crédito:

Tarjeta de débito:

Efectivo:

**GRACIAS POR SU COLABORACION!!**

### 6.3.2.4 TABULACION DE LA ENCUESTA

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
**FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y**  
**GASTRONOMÍA**

**DATOS GENERALES:**

**Sector de residencia:**

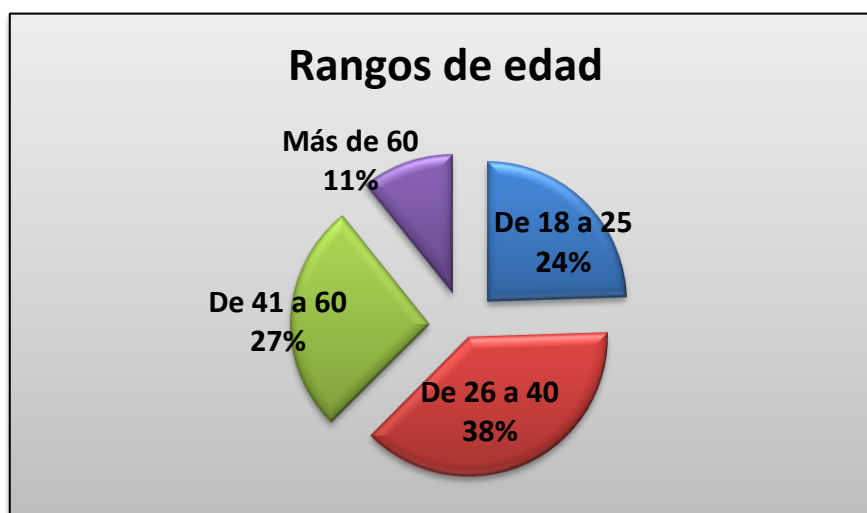
Sector de residencia:		Número de personas	Porcentaje que representa
<b>Otavaló:</b>		154	38,50%
<b>Otra ciudad:</b>		246	61,50%
<b>Ibarra:</b>	94		
<b>Atuntaqui</b>	78		
<b>Quito</b>	35		
<b>Pimampiro</b>	26		
<b>Otras Ciudades</b>	13		



**Análisis:** Según el sector de residencia de las personas encuestadas, el 62% pertenecen a ciudades como Ibarra, Atuntaqui, Pimampiro, Quito, entre otras, mientras únicamente el 38% son personas residentes de Otavaló, lo que indica que existe un número considerable de personas, en cuanto a turismo interno.

### Edad:

Edades	N° de Personas	Porcentaje
De 18 a 25	98	25%
De 26 a 40	152	39%
De 41 a 60	107	26%
Más de 60	43	10%



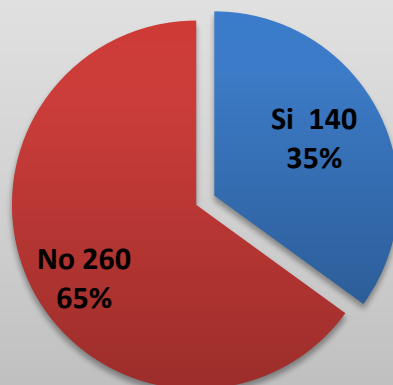
**Análisis:** Entre el rango de edad de las personas encuestadas el 38%, pertenecen al grupo de edades entre 26 y 40 años, es decir jóvenes y adultos, seguidos de un grupo de personas de 41 a 60 que corresponde al 27%.

- 1) ¿Conoce restaurantes que ofrezcan platos tradicionales, preparados con técnicas ancestrales culinarias?

Respuesta	Personas que conocen	Porcentaje que representa
Si	140	35%
No	260	65%



### Personas que conocen Restaurantes con técnicas ancestrales



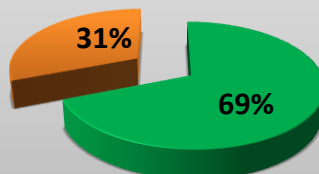
**Análisis:** El 65 % de los encuestados no conocen restaurantes, donde se ofrezca comida tradicional, preparada con técnicas ancestrales culinarias, refutando a su respuesta que no conocen técnicas ancestrales culinarias.

2) ¿Consumiría en un restaurante, en el que se ofrezcan platos tradicionales con preparación culinaria ancestral?

Respuesta	Personas que consumirían platos preparados con técnicas ancestrales	Porcentaje que representa
Si	276	69%
No	124	31%

### Personas que consumirían platos preparados con técnicas ancestrales

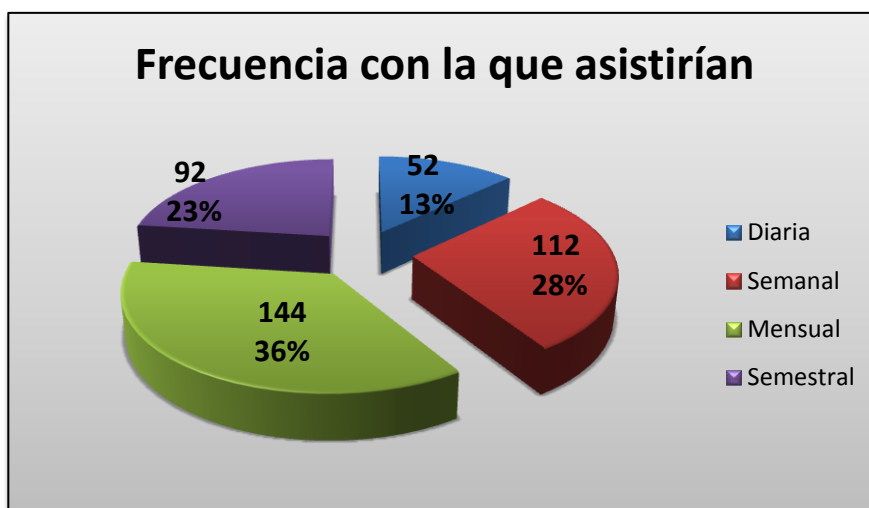
Si 276 No 124



**Análisis:** De entre los encuestados, 276 personas correspondientes al 69%, dijeron que sí consumirían platos tradicionales, en un restaurante donde sean preparados con técnicas ancestrales culinarias

**3) ¿Con que frecuencia acudiría usted a este tipo de restaurante?**

Frecuencia	Personas	Porcentaje
Diaria	52	13%
Semanal	112	28%
Mensual	144	36%
Semestral	92	23%

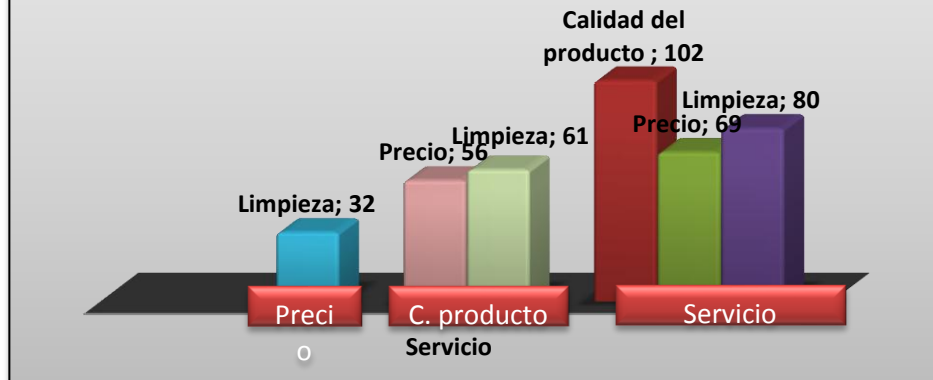


**Análisis:** De acuerdo a la encuesta realizada, el 36 % de las personas respondieron que asistirían a este tipo de restaurante 1 vez al mes, seguido por un 28% de personas, que dijeron que lo harían 1 vez cada semana.

**4) ¿Qué aspectos toma usted en cuenta al momento de visitar un restaurante? Identifique 2 que usted considere de más importancia**

Aspectos que toman en cuenta	Servicio		Calidad producto		Precio		Limpieza	
	Personas	%	Personas	%	Personas	%	Personas	%
Servicio	-	-	102	26%	69	17%	80	20%
Calidad del producto	102	26%	-	-	56	14%	61	15%
Precio	69	17%	56	14%	-	-	32	8%
Limpieza	80	20%	61	15%	32	8%	-	-

## Aspectos que considera al visitar un restaurante

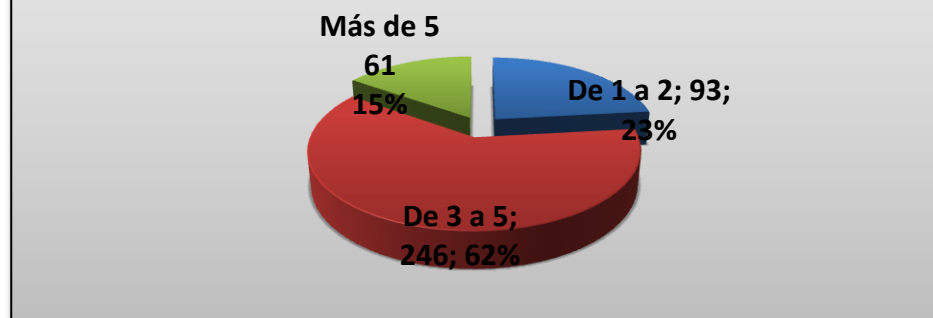


**Análisis:** En esta pregunta se puede apreciar, que entre los aspectos que más toman en cuenta las personas para visitar un restaurante, están los factores, Servicio - Calidad del producto con un 26% que corresponde a la cantidad de 102 personas, muy seguido por los factores Servicio - Limpieza, correspondiente a un 20% de las personas encuestadas.

5) ¿En compañía de cuántas personas visitaría este tipo de establecimiento?

Compañía	Personas	Porcentaje
De 1 a 2	93	23%
De 3 a 5	246	62%
Más de 5	61	15%

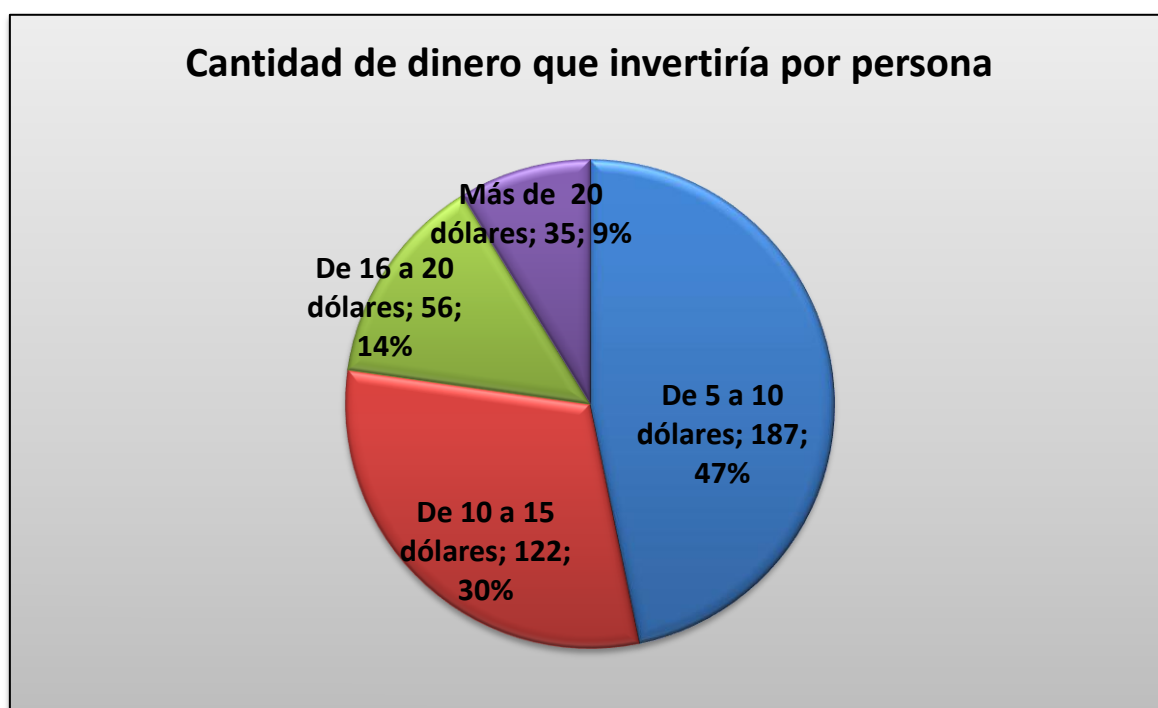
## Número de Personas con las que visitaría el restaurante



**Análisis:** El 62 % de las personas encuestadas, visitarían este tipo de establecimiento entre 3 a 5 personas.

6) **¿Cuánto dinero invertiría por persona, en un restaurante de comida ancestral ecuatoriana?**

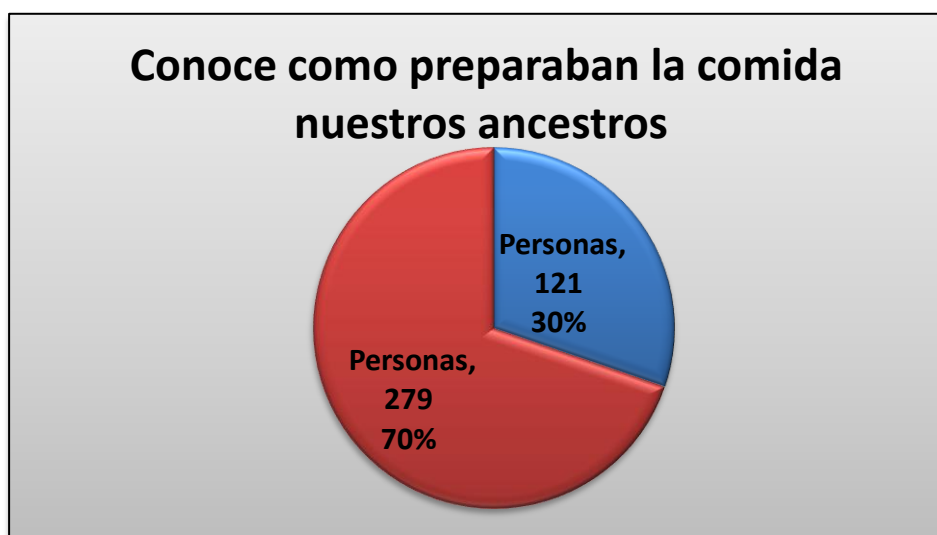
Dinero invertido	Personas	Porcentaje
De 5 a 10 dólares	187	47%
De 10 a 15 dólares	122	31%
De 16 a 20 dólares	56	14%
Más de 20 dólares	35	9%



**Análisis:** En esta pregunta el 47% de las personas encuestadas, dijeron que estarían dispuestos a invertir de \$ 5.00 a \$10.00 por un plato preparado con técnicas ancestrales culinarias, mientras que con un porcentaje del 30%, respondieron que estarían dispuestos a gastar desde \$10.00 hasta \$15.00.

7) **¿Conoce como preparaban, y los utensilios que utilizaban en tiempos pasados nuestros ancestros?**

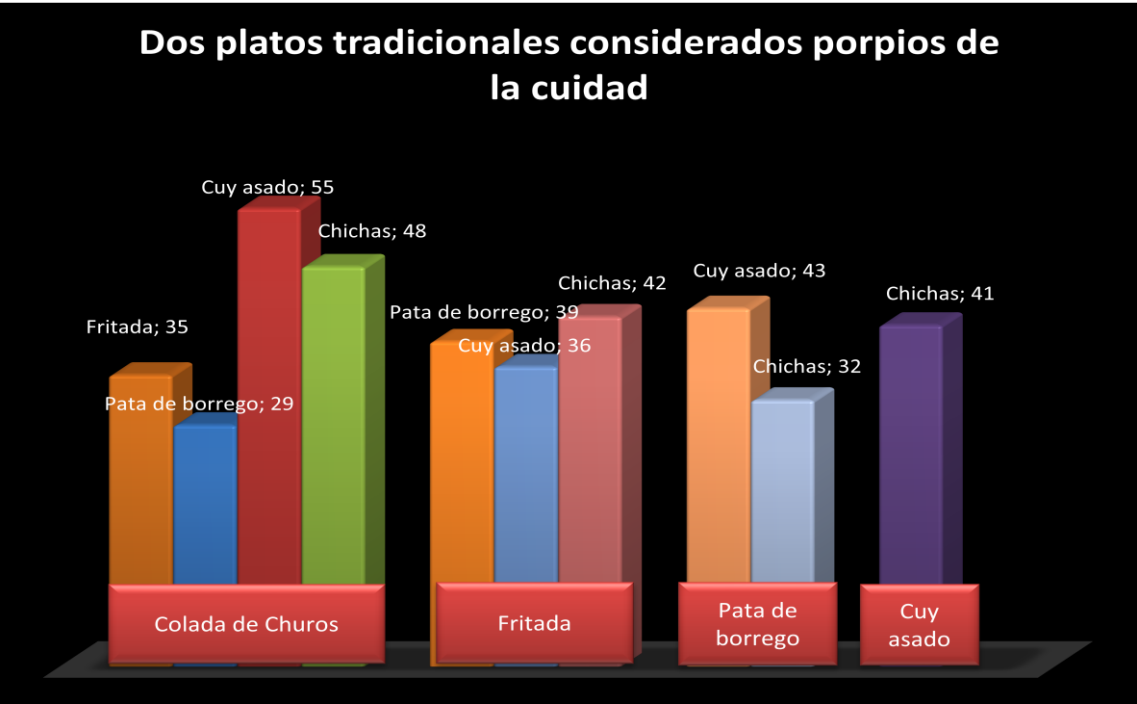
Conocen	Personas	Porcentaje
Si	121	30%
No	279	70%



**Análisis:** De entre las personas encuestadas, el 70% de las mismas no conoce como preparaban la comida en tiempo ancestral. El 30% restante conoce algunos utensilios o algunas de las técnicas más utilizadas en el pasado.

8) ¿Señale 2 de los siguientes platos tradicionales de Otavalo, que usted considere propios de la comunidad Otavalo?

	Colada de churos		Fritada		Pata de borrego		Cuy asado		Chichas	
	Pax	%	Pax	%	Pax	%	Pax	%	Pax	%
<b>Colada de churos</b>	-	-	35	20,96%	29	17,37%	55	32,93%	48	28,74%
<b>Fritada</b>	35	20,96%	-	-	39	33,33%	36	30,77%	42	35,90%
<b>Pata de borrego</b>	29	17,37%	39	33,33%	-	-	43	57,33%	32	42,67%
<b>Cuy asado</b>	55	32,93%	36	30,77%	43	57,33%	-	-	41	100%
<b>Chichas</b>	48	28,74%	42	35,90%	32	42,67%	41	100%	-	-



**Análisis:** Según la tabulación realizada en esta pregunta, los platos que más sobresalen por conocimiento de las personas encuestadas, considerados como propios de Otavalo están, El cuy asado y el borrego con un 57%, seguido de la colada de churos y el cuy asado, con un 33% y finalmente la fritada y las chichas con un 29%.

**9) ¿Qué facilidades de pago preferiría?**

Forma de pago	Personas	Porcentaje
Tarjeta de crédito	126	32%
Tarjeta de débito	104	26%
Efectivo	170	42%



**Análisis:** Entre las formas de pago que prefieren las personas, los resultados obtenidos fueron muy parejos, el 43% pagaría sus consumo en efectivo, el 31% con tarjetas de crédito, y el 26% con tarjeta de débito.

### 6.3.2.5 CUANTIFICACION Y PROYECCION DE LA DEMANDA

“Según el censo poblacional del 2010, el crecimiento poblacional del cantón de Otavalo es de 1.68 %”<sup>20</sup>.

**TABLA 6.3**

#### PROYECCION DE LA DEMANDA

Proyección de la Demanda								
Años	Demanda	Preguntas	Respuestas		Respuestas		Demanda Potencial	Demanda Potencial
			SI		Mensual		Al mes	Al año
2012	13256	<b>Pregunta 2: Consumiría</b>	69%	9147			9147	109764
		<b>Pregunta 3: Frecuencia</b>			36%	1 vez al mes		
*2013	13479	<b>Pregunta 2 y 3</b>	69%	9301	36%	1 vez al mes	9301	111612
*2014	13705	<b>Pregunta 2 y 3</b>	69%	9456	36%	1 vez al mes	9456	113472
*2015	13935	<b>Pregunta 2 y 3</b>	69%	9615	36%	1 vez al mes	9615	115380
*2016	14169	<b>Pregunta 2 y 3</b>	69%	9777	36%	1 vez al mes	9777	117324

\* Porcentaje de crecimiento poblacional 1,68%

<sup>20</sup> INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS 2010

### 6.3.3 OFERTA

#### 6.3.3.1 ESTUDIO DE LA OFERTA

Entre la competencia que se encuentra dentro del sector, los que más satisfacen asemejándose a un restaurante con técnicas ancestrales se determinan:

**Mi Otavalito:** que ofrece comida local, propia de la provincia, está ubicado en pleno centro de la ciudad, es muy reconocido por su sabor y atención que presta.

**GastroFaisaada Restaurant:** ubicado a 2 cuadras de la plaza de los ponchos, ofrece la mejor gastronomía típica y de la zona, reconocida por el sabor de sus platos y por la especialidad de la casa el ceviche peruano.

**Puerto Lago:** es una hostería que ofrece servicio de restaurante gourmet, ubicado frente al lago San Pablo muy reconocido y valorado por turistas nacionales y extranjeros por la belleza de sus paisajes y la sazón que hay en la comida que preparaban. Ubicada en el 5 1/2 km de San Miguel Bajo en la Panamericana Sur y Callejón, muy famoso por ofrecer comida típica ecuatoriana de muy alta calidad y con utensilios muy autóctonos de la región.

**Restaurante del Hotel el Indio Inn:** este hotel se encuentra localizado en la calle Bolívar 904 y Abdón Calderón, 593. su especialidad son las variedades de sopas, ensaladas, carnes, mariscos, y postres que satisfacen los paladares más exigentes.



### 6.3.3.2 CAPACIDAD MAXIMA DE LA COMPETENCIA

La capacidad máxima se la realizó en base a una investigación de campo, tomando en cuenta el número de personas que reciben por día cada uno de estos establecimientos.

**Fórmula: Rotación= N° de clientes/ (#puestos\*días laborables al año)**

#### **Mi Otavalito**

Rotación por puesto:  $150/(15*30)= 0,33$

Personas por año: 21600 aproximadamente

Cap. máxima por año: 5400 puestos

#### **Puerto Lago**

Rotación del puesto:  $95/(20*16)= 0,3$

Personas por año: 18240 aproximadamente

Cap. máxima por año: 3840 puestos

#### **GastroFaisaada Restaurant:**

Rotación del puesto:  $84/(15*20)= 0,28$

Personas por año: 20160 aproximadamente

Cap. máxima por año: 3600 puestos

#### **Restaurante del Hotel El Indio Inn**

Rotación del puesto:  $100/(28*30)=0,12$

Personas por año: 36000 aproximadamente

Cap. máxima por año: 10080 puestos

**TABLA 6.4**  
**MATRIZ DE PERFIL COMPETITIVO**

FACTOR CLAVE	IMPORTAN	IMPOR. PONDERADA	MI OTAVALITO		PUERTO LAGO		LA LEÑA OTAVALEÑA		RESTAURANTE DEL HOTEL EL INDIO INN	
			Efectividad	Producto	Efectividad	Producto	Efectividad	Producto	Efectividad	Producto
<b>Imagen marca</b>	10	0,125	9	1,125	8	1	5	0,875	8	1
<b>Insumos naturales que ocupan</b>	10	0,125	6	0,75	5	0,625	5	0,625	8	1
<b>Fidelización de clientes</b>	9	0,1125	8	0,9	7	0,7875	4	0,675	7	0,7875
<b>Capacidad gerencial</b>	9	0,1125	6	0,675	5	0,5625	7	0,7875	7	0,7875
<b>Participación en el mercado</b>	8	0,1	7	0,7	7	0,7	6	0,6	5	0,5
<b>Portafolio (Menú)</b>	7	0,0875	5	0,4375	8	0,7	8	0,7	6	0,525
<b>Programa Marketing</b>	6	0,075	6	0,45	4	0,3	4	0,3	5	0,375
<b>Posición financiera</b>	6	0,075	6	0,45	5	0,375	5	0,375	4	0,3
<b>Seguridad</b>	5	0,0625	7	0,4375	4	0,25	5	0,3125	5	0,3125
<b>Competencia por precio</b>	4	0,05	6	0,3	5	0,25	6	0,3	5	0,25
<b>Canales de distribución</b>	3	0,0375	3	0,1125	2	0,075	2	0,075	3	0,1125
<b>Nivel tecnológico</b>	2	0,025	4	0,1	3	0,075	3	0,075	4	0,1
<b>Proveedores</b>	1	0,0125	2	0,025	4	0,05	4	0,05	3	0,0375
<b>TOTAL</b>	80	1	75	75	67	67	68	68	70	70

Elaborado por: Karina González G.

### 6.3.3.3 CUANTIFICACION DE LA OFERTA

La capacidad máxima de todos los establecimientos existentes hasta hoy, considerados como competencia directa en el 2012 es de 22920 puestos por año.

### 6.3.3.4 BALANCE OFERTA – DEMANDA

**TABLA 6.5**  
**MATRIZ DE BALANCE OFERTA – DEMANDA**

<b>Año</b>	<b>Demanda Potencial</b>	<b>Oferta</b>	<b>Balance</b>	<b>Resultado</b>
2012	109764	22920	86844	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
2013	111612	22920	88692	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
2014	113472	22920	90552	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
2015	115380	22920	92460	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
2016	117324	22920	94404	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>

**Elaborado por:** Karina González G.

### 6.3.3.5 PROVEEDORES

Entre los principales proveedores que se tomarán en cuenta, de acuerdo a las necesidades del establecimiento estarían:

<b>Materia Prima</b>	<b>Producto</b>	<b>Nombre</b>
	<b>Pollos</b>	Pollos de campo Panchita
	<b>Carnes (Cerdo, Res Borrego)</b>	Pollos de campo Panchita
	<b>Cuy</b>	Hacienda El romeral
	<b>Churos</b>	Comunidad Otavalo
	<b>Salsas</b>	
	Mayonesa	Comunidad Otavalo
	Salsa de tomate	Comunidad Otavalo
	Mostaza	Comunidad Otavalo
	<b>Verduras</b>	Comunidad Otavalo
	<b>Frutas</b>	Comunidad Otavalo
	<b>Aceite</b>	Comunidad Otavalo
	<b>Arroz</b>	Distribuidora El Sol
	<b>Bebidas no alcohólicas</b>	
	Agua mineral	Tesalia Spring Company
	<b>Huevos</b>	Pollos de campo Panchita
	<b>Lácteos</b>	Hacienda El Romeral

<b>Suministros de limpieza</b>	<b>Producto</b>	<b>Nombre</b>
	Desinfectantes	Comunidad Otavalo
	Desengrasantes	Comunidad Otavalo
	Cloro	Comunidad Otavalo
Ambientales	Comunidad Otavalo	

<b>Recursos Tecnológicos</b>	<b>Producto</b>	<b>Nombre</b>
	Equipos De Cocina	Artesanos de la comunidad
	Equipos De Lavandería	Jaime Posada A
Vajillas Y Utensilios de madera	Artesanos de la comunidad	

<b>Extras</b>	<b>Producto</b>	<b>Nombre</b>
	Nogadas	Dulcería la Merced (comunidad)

## **Características de los Proveedores**

**Comunidad:** el principal proveedor de todas las cosas que se necesitaran, es la comunidad, la cual nos proveerá de utensilios de cocina elaborados artesanalmente, de igual manera para la construcción de las mesas, mesones, sillas. Para adecuación del restaurante también, se contratarán a residentes de la comunidad.

**Pollos de Campo Panchita,** es una empresa, que cría pollos y gallinas en el campo, en su habitud natural, está ubicada en Zuleta, la dueña es Francisca Campos, y provee de pollos, gallinas de campo y huevos a algunas haciendas dentro del sector.

**NOTA:** Para la elección de proveedores se tomará en cuenta principalmente, que sean productos lo más naturales posibles, se dará preferencia a agricultores y productores del sector, y en caso de no abastecer las necesidades, se acudirá a proveedores de otras comunidades que ofrezcan los mismos productos.

**TABLA 6.6**  
**MATRIZ DE PROVEEDORES**

Matriz Proveedores	Características									TOTAL	ORDEN	
	Cadena de frío	Buen estado	Imagen del proveedor	Disponibilidad	Facilidades de pago	Tiempo de vida	Buen olor, textura, sabor	Buen precio	Puntualidad en la entrega			
Pollos Panchita	9	9	9	3	9	9	9	3	9	69	1	Carnes
Hacienda El Romeral	3	9	3	9	9	9	8	8	9	67	2	
Comunidad	9	9	9	9	3	5	3	3	9	59	1	Verduras y frutas
Comunidad	7	9	9	9	9	10	10	7	8	78	1	Aceite
Tesalia Spring Company	10	9	10	7	8	8	9	8	10	79	1	Bebidas No Alcohol

**Elaborado por:** Karina González G.

## 6.4 PLAN DE MARKETING

### 6.4.1 Objetivos Financieros

- Aumentar ventas en base a los productos estrella
- Incrementar en un 20% en número de clientes para el año 2013
- Incremento en el índice de rotación en el restaurante

#### **6.4.2 Objetivos estratégicos**

- Fidelizar clientes
- Monitorear a los clientes
- Aumentar portafolio de productos
- Crear promociones
- Beneficiar por el uso de tarjetas de crédito

#### **6.4.3 Planes de acción**

Para el Plan de Marketing se han definido los siguientes planes de acción, enmarcados principalmente en las líneas de Producto, Precio, Plaza y Promoción.

A continuación se detallan cada una de las estrategias a utilizar.

### **PROMOCION**

#### **1. Estrategia: Capacitaciones trimestrales al personal operativo**

**Objetivo:** Coordinar y mejorar las actividades del personal, del establecimiento, con capacitaciones para una mejor atención al cliente.

Este punto es muy importante, ya que muchos empleados debido al monotonismo hacen de su atención algo aburrida y sin poner la atención pertinente a los comensales.

De igual manera con estas capacitaciones, se pretende:

- Seleccionar al personal adecuado, que se enfoque en el bienestar de todo el restaurante y de todo el equipo de trabajo, principalmente para generar un ambiente de respeto y colaboración entre sus integrantes tanto entre el área operativa como administrativa.

- Capacitar a los empleados en cuanto a Atención al Cliente, ya que el restaurante está dirigido a personas que deseen conocer historia de la gastronomía ancestral ecuatoriana.

**A quien va dirigida:** a todo el personal operativo

**Cronograma:** cada tres meses.

**Presupuesto:**

Descripción	V. Uni.	V. Total
Refrigerio Estudiantes Universitarios que darán capacitación(5)	1.50	\$7.50
Pago 5 estudiantes universitarios UTE(4 veces al año)		\$500.00
Entrega Diplomas y Certificados (8 empleados)	2.00	\$16.00
<b>TOTAL</b>		\$523.50

## PLAZA

**2. Estrategia:** Crear una página web del restaurante, con su descripción y un correo electrónico al que se puedan dirigir los clientes.

**Objetivo:** Crear una página web del restaurante, con información del correo electrónico, para la facilidad de comunicación de los servicios. Esta página sería [www.lapailaotavalena.jimdo.com](http://www.lapailaotavalena.jimdo.com) esta página constará de: (VER ANEXO 1)

- Historia del establecimiento
- Productos
- Servicios
- Todos los íconos con motivos ancestrales



- Promociones
- Un ícono con el correo para que los clientes puedan mandar sugerencias o mensajes para conocer más a fondo de los productos que se ofertan o para hacer reservaciones.

**A quien va dirigida:** a todos los residentes de Otavalo, que deseen conocer un lugar novedoso que guarde historia y tradición.

**Cronograma:** durante todo el año

**Presupuesto:**

Descripción		V. Total
<b>Por este año</b>		
Creación página web		\$800.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$800.00</b>

## PRECIO

### 3. Estrategia: Gratuitades para la llegada de grupos que estén compuestos por más de 10 personas

**Objetivo:** Aplicar gratuidades a personas que lleguen en grupo (más de 10 pax).

La estrategia consiste en entregar gratuidades a los grupos que estén compuestos por 10 personas, por lo tanto por cada 10 personas la persona número 11 no paga su consumo, que no deberá ser mayor a \$25 (veinte cinco dólares), esta estrategia ayudará a captar una mayor cantidad de personas.

Como segunda opción se podría entregar 2 pundos de chicha, gratis cada 14 personas, en un grupo.

**A quien va dirigida:** a todos los futuros clientes

**Cronograma:** Ocasionalmente

**Presupuesto:**

Descripción	V.Unita	V. Total
<b>Se espera atender 4 grupos al mes</b>		
4 jarras gratuitas al mes	\$8.00	\$384
4 personas gratis (\$25)	\$25.	\$1200
<b>TOTAL</b>		\$1584

## PRODUCTO

### 4. Estrategia: Crear combos

**Objetivo:** mantener o mejorar ventas con la implementación de combos.

Entre los productos estrella o principales que se considerarían en el establecimiento, serían, la fritada, la colada de churos, el cuy con papas, a los cuales se los tomaría como base para armar 3 tipos de combos. Estos combos serán aplicados únicamente de lunes a jueves.

Entre estas promociones estarían:

- Fritada mediana + vaso de chicha \$6,50
- Cuy pequeño con papas + vaso de chicha \$12,00
- Colada de churos + vaso de chicha \$7,50

**A quien va dirigida:** a todos los clientes

**Cronograma:** Miércoles, jueves y viernes

**Presupuesto:**

<b>Descripción</b>	<b>V.</b>	<b>V. Total</b>
<b>Para 2000 combos al año</b>	<b>Unitario</b>	
Vaso de chicha extra por plato	\$0.35	\$700,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$700,00</b>

#### **6.4.4 PRESUPUESTO DE MARKETING**

<b>ESTRATEGIA</b>	<b>COSTO</b>
1. Capacitaciones trimestrales al personal	\$ 523.50
2. Crear una página web del restaurante.	\$800,00
3. Gratuidades para la llegada de grupos	\$1584,00
4. Crear combos	\$700,00
<b>TOTAL PRESUPUESTO ANUAL:</b>	<b>\$ 3607,50</b>

#### **6.5 ESTUDIO TÉCNICO**

Esta será una empresa especializada en la preparación de comida ancestral de la comunidad Otavalo con técnicas ancestrales, se usarán utensilios ancestrales como pailas de bronce, cucharas de palo, platos de barro, vasos de barro, ollas de barro, piedras de moler, hornos de leña, que harían el principal valor agregado para los productos que se ofertarán.

Las personas encargadas de la preparación de los platos serán oriundas del sector, las cuales conozcan recetas y procedimientos o técnicas antiguas, los materiales se lograrán obtener de personas que donen o comprando en ferias artesanales que oferta la comunidad, como la que existe en Atuntaqui, y las técnicas que se usarán son preparaciones como asados en hornos de leña, cocina de leña, moler en piedras de moler, en cuanto a los ingredientes se tratará de consumir productos naturales que se puedan conseguir dentro de la misma provincia, además muchas de las recetas que se tomarán serán de las que constan en este proyecto, de libros antiguos de recetas ecuatorianas y en base a enseñanzas, aprendidas de personas longevas y de las que prepararán los platos de la comunidad.

El ambiente al que se adecuará este tipo de restaurante será en una casa antigua de tipo rústico, que dispone de un horno de leña, con música típica de la Sierra Ecuatoriana, sin perder la clase y estilo del establecimiento.

### FOTOGRAFÍA

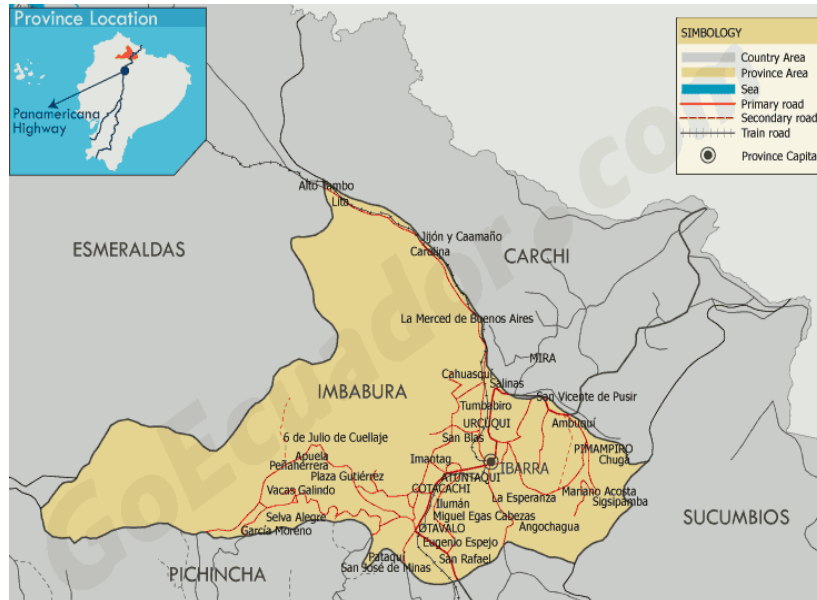


**Elaborado por:** Karina González G.

## 6.5.1 MACRO LOCALIZACIÓN

GRAFICO 6.2

MAPA DE IMBABURA



Fuente: [www.goecuador.com](http://www.goecuador.com)

GRAFICO 6.3

MAPA DE OTAVALO



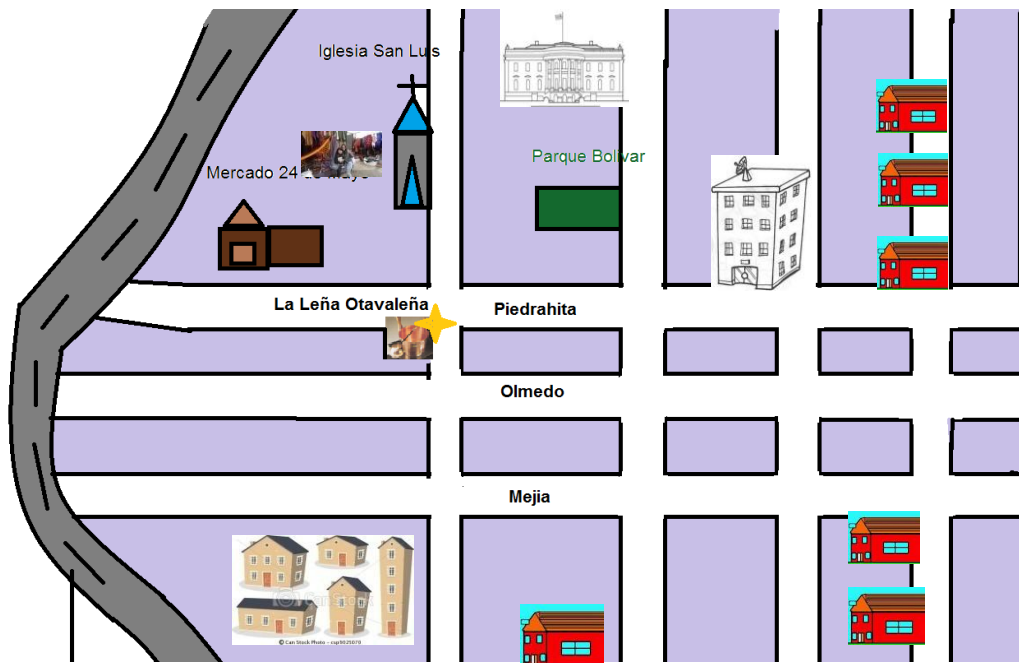
Fuente: [www.goecuador.com](http://www.goecuador.com)

## 6.5.2 MICROLOCALIZACION

La Paila Otavaleña se verá situado en la calle Sucre y Piedra hita, frente al mercado de los ponchos, en donde actualmente funciona una tienda de víveres y abarrotes.

GRAFICO 6.4

### CROQUIS MICROLOCALIZACION



Fuente: Guía Turística Otavalo Valley of the awake  
Elaborado por: Karina González G.

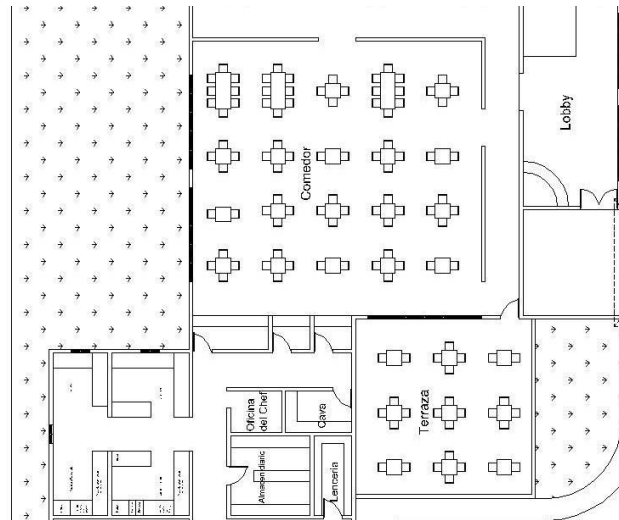
### FOTOGRAFIA



Elaborado por: Karina González G.

### 6.5.3 CAPACIDAD MAXIMA

**GRAFICO 6.5**  
**PLANO ARQUITECTONICO**



**Elaborado por:** Karina González G.

Según el espacio del cual se dispone se ubicarán 2 mesas de 8 personas, 4 mesas para 4 personas y 4 para 2 personas, lo cual hace que el establecimiento tenga capacidad para 40 personas diarias. Se atenderá a partir los miércoles, es decir 240 días al año.

Al abrir un nuevo tipo de restaurante, se esperará captar al 20% del mercado existente, es decir tener 40 clientes diarios,

#### 6.5.4 DESCRIPCION DEL EQUIPAMIENTO

En el equipamiento del restaurante, este contaría con los siguientes:

##### Cocina

- 1 hornos de leña

- 1 cafetera

- 1 parrilla

- 1 tullpa

- 1 refrigeradora

- 2 piedras de moler

- 2 pailas grandes de bronce

- 5 Pailas de bronce de diversos tamaños

- Cucharas de palo

- Jarras de barro

- Vasos de barro

- Platos de barro

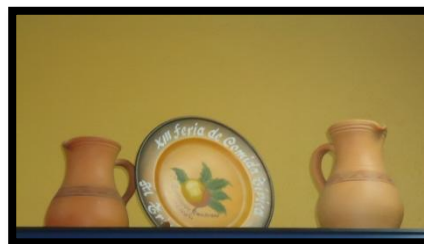
- Ponds para sopas

- Freidora

- Mesas de madera

- Sillas de madera

- 2 Alacenas





## **Caja**

- 1 caja registradora
- 1 Escritorio de madera
- 1 Computadora

En cuanto al equipamiento del establecimiento, se tratará de ocupar equipos actuales, por la rapidez que estos proporcionan, sin embargo, en cuanto a preparación de los alimentos, se combinará con el uso de utensilios antiguos, los cuales son los principales para dar el sabor y para que sirvan como imagen del restaurante como son las cucharas de palo, las ollas de barro, las pailas de bronce, entre otros.

Todos los utensilios serán para usos específicos como:

**Pailas de bronce:** para la preparación de fritada y tostado

**Cucharas de palo:** para remover coladas y ají

**Piedras de moler:** exclusivamente preparación de ají

**Pondos:** servicio de chichas

**Ollas de barro:** preparación de algunas coladas

### **FOTOGRAFIA**



### **FOTOGRAFIA**



**Elaborado por:** Karina González G.

### **6.5.5 SEGURIDAD INDUSTRIAL**

Hay normas en cuanto a seguridad industrial que se aplicarán en este establecimiento, entre las cuales están:

- Orden y limpieza dentro del establecimiento, en cada área
- Uso adecuado de uniformes para personal dentro de la cocina (guantes, gorra o malla para cabello, delantal), y en cuanto a personal de servicio uniforme
- Equipo de seguridad en perfecto estado, y dar mantenimientos mínimo 1 vez cada mes.
- Tener señalización en todo el restaurante incluyendo salidas de emergencia
- Poseer extintores contra incendios
- Dar capacitaciones a los empleados acerca de las políticas
- Hacer simulacros de evacuación en caso de emergencias

### **6.6 ESTUDIO LEGAL**

La Paila Otavaleña será una empresa constituida como Compañía Limitada, por la cantidad de socios que no excederán los 5 integrantes, y porque el capital se conformará con activos de los socios.

Los documentos legales que se necesitan para la creación de una empresa en Otavalo son:

**- Documentación:**

- Presentar el nombre para la nueva compañía, para su aprobación en la Superintendencia de Compañías.

- Apertura cuenta de Integración de Capital

- Celebrar la Escritura Pública

- Solicitar la aprobación de las Escrituras de Constitución

- Obtener la resolución de aprobación de las Escrituras

- Cumplir con las disposiciones de la Resolución:

1. Publicar el extracto en un periódico de la ciudad de domicilio de la Compañía.
2. Llevar las resoluciones de aprobación a la Notaría donde se celebró la Escritura de constitución para su marginación.
3. Obtener la patente municipal y certificado de inscripción ante la Dirección Financiera.

- Inscribir las Escrituras en el Registro Mercantil

- Elaborar nombramientos de la directiva de la Compañía

- Inscribir nombramientos en el Registro Mercantil

- Reingresar los Documentos a la Superintendencia de Compañías

- Obtener el RUC

- Retirar la cuenta de Integración de Capital

- Apertura una Cuenta Bancaria a nombre de la Compañía

- Obtener permiso para imprimir Facturas

## 6.7 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

### 6.7.1 PLANIFICACION ESTRATEGICA

#### **Misión:**

Ser una empresa con servicios únicos en el mercado que ofrezca variedad, diferenciación, e historia, rescatando de una u otra forma la cultura y tradición por la comida ancestral ecuatoriana.

#### **Visión:**

Llegar a ser una empresa reconocida en la ciudad de Otavalo por la identidad, rescate y calidad de la comida ancestral dentro de 5 años.

#### **Objetivos:**

##### **General**

Proponer la caracterización de un restaurante con platos tradicionales, preparados con técnicas ancestrales culinarias, mediante un servicio sofisticado y nuevo en el mercado, como una medida de salvaguarda para el rescate de las costumbres y tradiciones gastronómicas ecuatorianas.

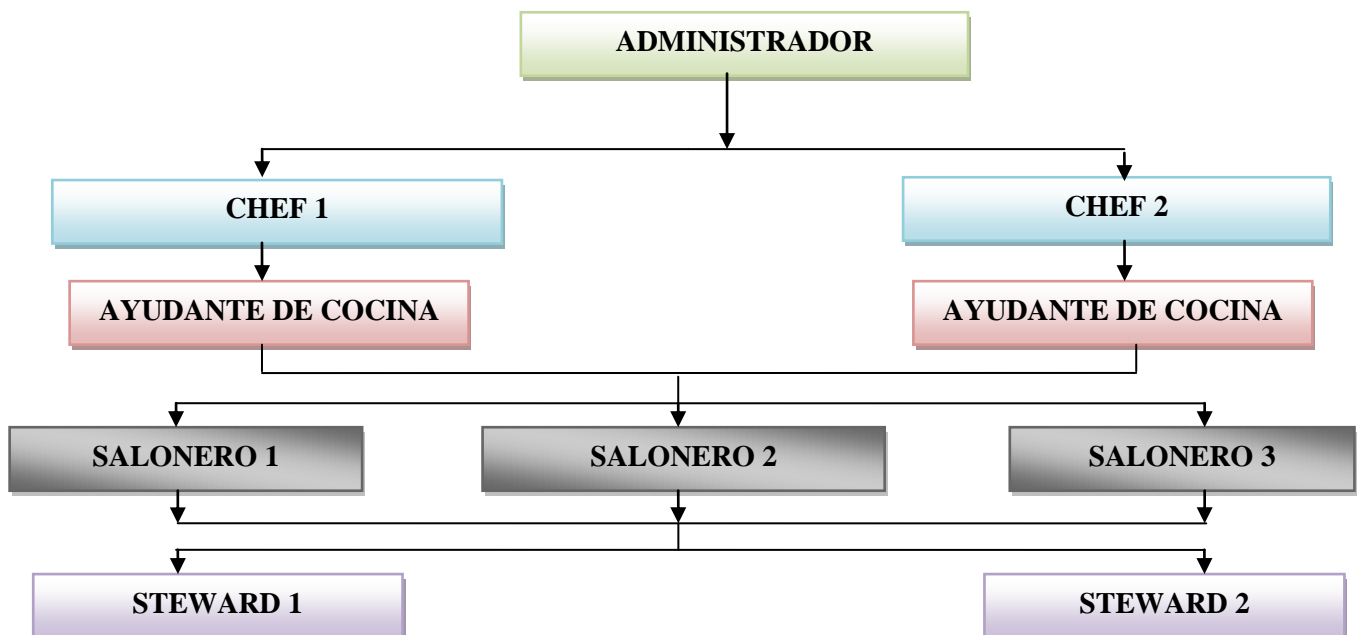
##### **Específicos**

- Elaborar platos ancestrales de la comunidad Otavalo.
- Utilizar utensilios ancestrales tanto para la elaboración, como para el servicio.
- Satisfacer las necesidades y exigencias de los clientes.

## 6.7.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Dentro del establecimiento se contará para comenzar con 10 personas:

- 2 chefs de la comunidad Otavalo
- 2 ayudantes de cocina
- 2 stewards
- 1 administrador
- 3 saloneros



## 6.7.2.1 FUNCIONES DE CARGOS Y PERFILES

### 1. DELEGACIÓN DE FUNCIONES

<b>ADMINISTRADOR</b>
<b>FUNCIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Controlar y administrar el restaurante</li><li>➤ Delegar funciones a sus subordinados</li><li>➤ Estar pendiente de cada detalle en la previa organización al evento</li><li>➤ Establecer políticas</li><li>➤ Establecer metas</li><li>➤ Establecer estrategias</li><li>➤ Aprobar presupuestos</li><li>➤ Aprobar y tomar parte en la decisión para la determinación del menú</li><li>➤ Coordina el manejo de recursos</li><li>➤ Determinar y hacer convenios proveedores</li><li>➤ Motivar a los empleados</li><li>➤ Actuar rápidamente frente algún percance</li><li>➤ Control de compras</li></ul>

<b>PERFIL DEL PUESTO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ingeniero/a en carreras de Hotelería y conocimientos profesionales en gastronomía.</li><li>➤ Experiencia de mínimo 2 años en puestos similares</li><li>➤ Mínimo 80% de conocimiento en inglés</li><li>➤ Experiencia en administración de establecimientos similares</li><li>➤ Manejo de programas hoteleros como food and beverages, FidelioXpress, o similares</li><li>➤ Experiencia con trabajo en equipo</li></ul>

<b>CHEF</b>
<b>FUNCIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preparación de menús</li> <li>➤ Preparación de recetas estándar</li> <li>➤ Costos de la recetas</li> <li>➤ Variación en la preparación de menús</li> <li>➤ Hacer lista de requisición</li> <li>➤ Control en bodegas</li> <li>➤ Revisión en compra de materia prima</li> <li>➤ Control en almacenamiento de productos</li> <li>➤ Control en área de cocina, limpieza, normas de higiene</li> <li>➤ Organización de turnos de trabajo</li> <li>➤ Operar todos los equipos de la cocina y reportar el mal funcionamiento de los mismos.</li> <li>➤ Trabajar junto a los ayudantes de cocina</li> <li>➤ Control de insumos</li> <li>➤ Cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por el recetario</li> <li>➤ Distribución del trabajo en la cocina</li> <li>➤ Supervisa el mantenimiento de utensilios, menaje, fogones, electrodomésticos</li> <li>➤ Control de stocks</li> </ul>
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Título en gastronomía o carreras afines</li> <li>➤ Experiencia de mínimo 1 año</li> <li>➤ Habilidad para dirigir personal cargo</li> <li>➤ 80% de inglés hablado y escrito</li> <li>➤ Experiencia con trabajo en equipo</li> </ul>

<b>AYUDANTE DE COCINA</b>
<b>FUNCIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Trabajos sencillos y de apoyo a su jefe inmediato</li> <li>➤ Colaborar con el chef en la elaboración de los platos</li> <li>➤ Preparación de guarniciones</li> <li>➤ Preparación de Mise en place (todo a punto)</li> <li>➤ Poner a punto fogones, planchas</li> <li>➤ Cuidar el orden, colocación y limpieza de los utensilios</li> <li>➤ Despejar las mesas de trabajo de restos y herramientas</li> <li>➤ Facilitar sin entorpecer la labor del chef</li> <li>➤ Guardar los alimentos crudos o cocinados en sus respectivos lugares y recipientes</li> <li>➤ Cuidar la presentación de plato</li> <li>➤ Estar alerta de cualquier problema en la cocina</li> <li>➤ Comunicar cualquier percance al chef</li> <li>➤ Porcionar raciones sobrantes de cualquier alimento</li> </ul>
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Título de bachiller</li> <li>➤ Experiencia en cocina</li> <li>➤ Disponibilidad de tiempo completo</li> <li>➤ Experiencia con trabajo en equipo</li> <li>➤ Conocimiento de manipulación de alimentos</li> </ul>

<b>SALONERO</b>
<b>FUNCIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preparar mesas, cubertería antes del evento</li> <li>➤ Montaje de mesas</li> <li>➤ Controlar menaje e instrumentos previo el evento</li> <li>➤ Sacar los productos desde la cocina a los comensales</li> <li>➤ Hace firmar facturas</li> <li>➤ Desvarazan mesas</li> <li>➤ Verificar que los manteles y decoración te acorde al evento</li> <li>➤ Desmontar mesas</li> </ul>



<b>PERFIL DEL PUESTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Título de bachiller</li> <li>➤ Experiencia en servicio en eventos</li> <li>➤ Disponibilidad de tiempo</li> <li>➤ Experiencia con trabajo en equipo</li> </ul>

<b>STEWARD</b>
<b>FUNCIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pelado de papas y otras hortalizas</li> <li>➤ Lavado de géneros como pescado y verduras</li> <li>➤ Tratado en crudo de frutas y legumbres</li> <li>➤ Recibe las compras y las ordena de acuerdo a fechas y perecibilidad</li> <li>➤ Limpieza de cárnicos, mariscos, aves</li> <li>➤ Lavado de platos</li> <li>➤ Verificación de faltantes en bodega para nuevas requisiciones</li> <li>➤ Se encarga de llenar de sal, pimienta, especias, aceites, vinagre, las cajas y botellas reservadas y que estén colocadas en la mesa de la cocción al alcance de la mano del chef</li> <li>➤ Lavar, secar y poner en su respectivo lugar los utensilios, ollas, menaje etc.</li> <li>➤ Limpiar por la noche la cocina</li> <li>➤ Después de cada servicio friega con agua caliente y seca las mesas de la cocina, conservando las paredes de azulejos y los pisos en un estado de perfecta limpieza</li> </ul>
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Título de bachiller</li> <li>➤ Experiencia con trabajo en equipo</li> <li>➤ Trabajo bajo presión</li> </ul>

### 6.7.3 FODA

**TABLA 6.7**  
**MATRIZ DE ANALISIS INTERNO (FODA)**

<b>Matriz de Análisis Interno</b>	
<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
Buena infraestructura	Falta de Experiencia
Liderazgo gerencial y comercial	Poco espacio para parqueadero
Buenas relaciones laborales	Poca variedad en el menú
Seguridad industrial	Normas de la buena práctica manufacturera
Capacitación constante a su personal	Pocos variedad de proveedores
Limpieza y mantenimiento del establecimiento	Pocas estrategias de venta y promoción
Buen proceso de almacenamiento para sus productos	
Control de la mercadería	
Ubicación	

**Elaborado Por:** Karina González G.

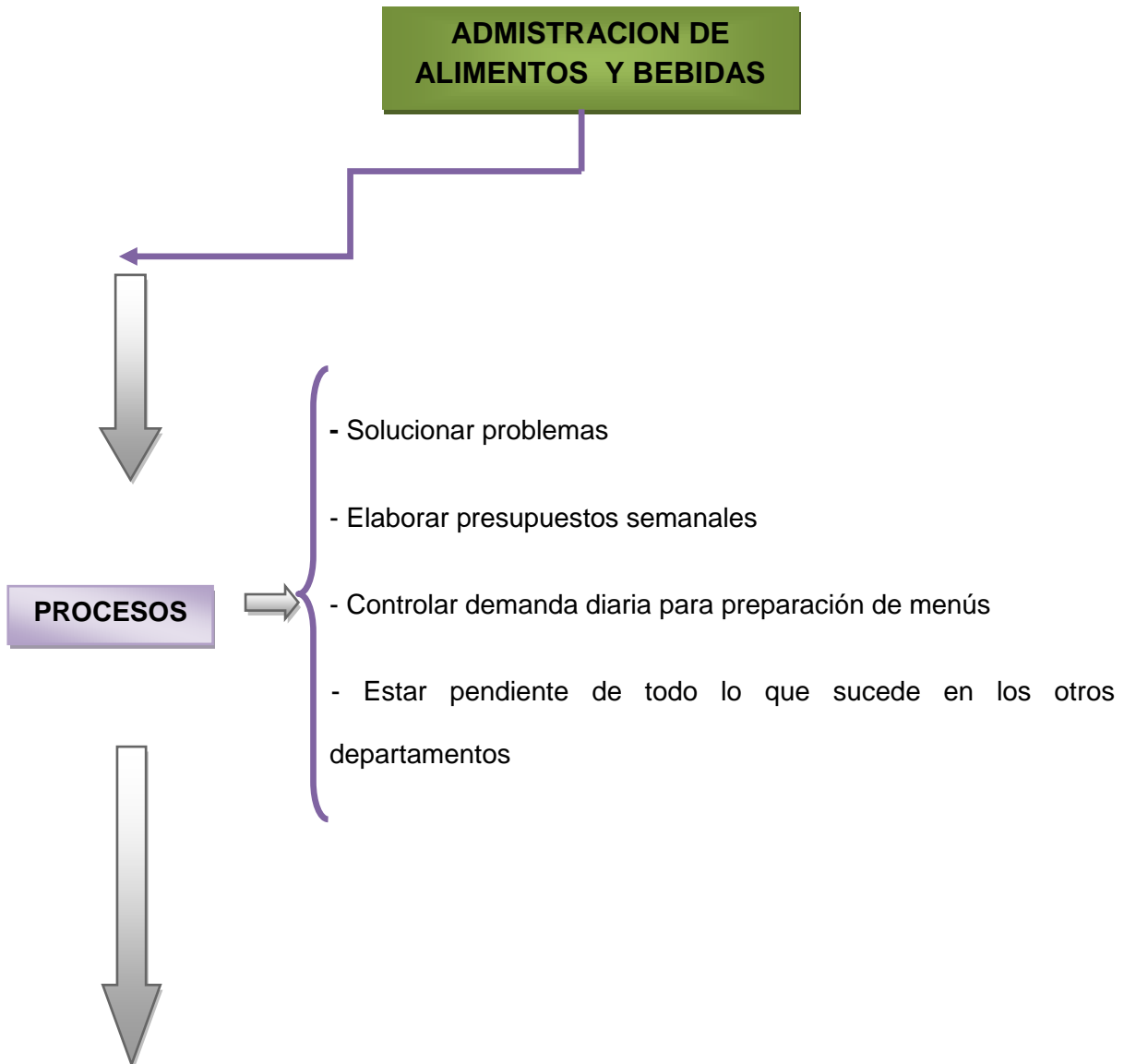
**TABLA 6.8**  
**MATRIZ DE ANALISIS EXTERNO (FODA)**

<b>Matriz de Análisis Externo</b>	
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
Ubicación	Inestabilidad económica
Crecimiento de proveedores	Alta competencia en el sector
Introducir nuevos productos	Alta cantidad de productos sustitutos
Adquirir nuevas tecnologías	Inseguridad en el sector
Bastante afluencia de gente en el sector	Inestabilidad política
Mayor control por entidades del estado para el funcionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas	

**Elaborado Por:** Karina González G.

## 6.8 ESTUDIO DE PROCESOS

En cuanto a la organización y funciones por departamentos y áreas que habrá en el restaurante están:



## DEPARTAMENTO DE COMPRAS

### PROCESOS

- Este departamento se encarga de estudio de proveedores
- Calidad, precios y disponibilidad de los productos
- Elaboración de una lista diaria de compras, en base a la Planificación
- Informar a recepción de mercadería sobre productos comprados

## RECEPCION DE MERCADERÍA

### PROCESOS

- Elaboración de lista diaria de compras, además de decisiones de compras por eventualidades y/o cambio por otros proveedores.
- Realiza reportes diarios de recepción de mercadería, productos reales recibidos
- Controlar el transporte a bodega (condiciones de transportación y cantidades para evitar robos)

**BODEGA**

**PROCESOS**



**PRODUCCION**

**PROCESOS**



- Revisar existencias, stocks mínimos y máximos
- Cambios en stocks mínimos, máximos, y seguridad por cambio de proveedores y disponibilidad de productos
- Hacer reportes diarios de entradas y salidas ( KARDEX)

- Planificar los menús, de acuerdo a disponibilidad de materia prima.
- Usar correctamente la materia prima de acuerdo a la demanda diaria
- Controlar los productos y materia prima solicitada
- Controlar presupuestos
- Precautelar el uso de los utensilios ancestrales

**- Usar de técnicas Ancestrales:**

- Cocción en leña y en ollas de barro
- Uso de piedras de moler
- Preparación chichas en pondos
- Cocción en ollas de barro
- Uso de ollas y pailas de bronce
- Uso de tiestos

## SERVICIO

## PROCESOS



- Controlar
- Inventarios de menaje
- Toma de decisiones por imprevistos, con autorización de administración
- Atención en cuanto servicio al cliente
- Manejo de utensilios
- Uso de utensilios

### 6.9 IMPACTO SOCIAL

En cuanto al impacto social, este tipo de empresa ayudaría a incrementar la cultura y el amor por las raíces ecuatorianas, ya que lo que se busca con esta propuesta de caracterización, es concienciar a todas las personas, el privilegio que tienen al vivir en un país lleno de cultura, de historia, que a pesar de haber transcurrido varios años, aún existe la posibilidad de hacer platos, que muchos de ellos hubiesen pensado que ya no existen.

Con la caracterización de un establecimiento, existe la posibilidad de potenciar la acción comunitaria y rescatar la tradición culinaria ancestral.

Además un factor al que se enfocaría un restaurante de este tipo, es de generar empleo a personas de la comunidad, gente que palpa día a día

los cambios que ha sufrido la sociedad y que está capacitada para relatar y contar historias a los clientes que decidan ir al establecimiento.

“Los establecimientos turísticos de alojamiento y alimentación concentran cerca del 80% del total de empresas registradas en el sector turístico; además, en ellos los turistas gastan más de la mitad de los recursos, según constan en el gráfico que se presenta a continuación.”<sup>21</sup>

**CRECIMIENTO DEL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS EN CETUR  
(DÉCADA DE LOS NOVENTA)**

(Porcentajes)

	Alojamiento	Comidas y bebidas	Agencias de viajes	Líneas aéreas	Recreación	Transporte	Transporte fluvial y marítimo	Total
1992	6,9	7,6	12,2	3,0	-2,9	3,4	14,3	7,4
1993	1,7	8,6	13,7	0,0	25,7	10,0	-2,1	7,7
1994	9,0	11,2	11,6	5,9	25,2	30,3	9,6	11,3
1995	13,4	3,8	7,1	-5,6	10,7	14,0	-11,7	6,1
1996	4,7	4,6	6,4	14,7	15,1	-10,2	-16,5	4,9
1997	5,2	1,5	10,5	10,3	7,4	4,5	3,9	3,3
1998 (Prov.)	7,9	5,0	8,9					-1,1
<b>1992-97</b>	<b>5,8</b>	<b>5,3</b>	<b>8,7</b>	<b>3,9</b>	<b>11,1</b>	<b>6,8</b>	<b>-0,9</b>	<b>5,8</b>

Fuente: CETUR, BET.

Además de incrementar empleo, para las personas que trabajarán en el restaurante, con esta propuesta se pretende generar empleo para las personas que proveerán de productos a la Paila Otavaleña, que a más de conocer técnicas ancestrales, conocen historias, leyendas, tradición lo que hace que los visitantes se interesen en conocer también, y vuelvan al lugar donde se les ofrece a más de productos y comida ancestral, historia ancestral.

Al conversar con los nativos de Otavalo, muchos están interesados en formar parte del equipo de trabajo para crear La Paila Otavaleña, ya que muchos de ellos cuentan, que tanto turistas nacionales como

<sup>21</sup>ORDOÑEZ, Martha; El Turismo en la Economía Ecuatoriana , Proyecto CEPAL GTZ

extranjeros les preguntan mucho acerca de sus raíces, costumbres, tradiciones, comida, ancestros, vestimenta, y se emocionan al escucharlos.

## **6.10 IMPACTO AMBIENTAL**

Un establecimiento gastronómico ancestral en Otalavo, afectaría lo menos posible el medio ambiente o ayudaría, para que el impacto ambiental sea menor, es por eso que los alimentos que se pretenden utilizar para la preparación de todos los platos a vender, en lo posible, serán de huertos, haciendas, que estén dentro de la ciudad, así se podrían disminuir factores externos, como uso de combustible para transportación, y uso de químicos para la mantención de productos, además la alimentación sería más saludable y nutritiva.

Se pretende también hacer una optimización de las zonas de acceso de luz y ventilación, para evitar el uso de energía en el funcionamiento de aparatos eléctricos, dando apertura así a la luz natural. Así también se pretende utilizar llaves ahorradoras e inteligentes para el no desperdicio de agua potable.

A continuación se presenta una matriz de los posibles impactos ambientales, y las posibles soluciones que se darían, para evitarlos y/o minorarlos de la mejor manera.



**TABLA 6.9 IMPACTOS AMBIENTALES**

IMPACTOS						ACCIONES			
Tipo	S	I	i	A	a	Preventivas	Atenuantes	Compensatorias	Seguimiento
Físicos									
Recolectores de basura	x					Estudio de horarios de recolección	Uso de tachos de basura especificando el tipo de desecho para evitar el mal olor	Recolección pasando un día	A dónde van los desperdicios y que se hacen con ellos
Tachos de basura		x				Comprar de plástico o material adecuado	Uso de tachos de basura especificando el tipo de desecho para evitar el mal olor	Recolección pasando un día	A dónde van los desperdicios y que se hacen con ellos
Desperdicios orgánicos				x		Separar en tachos de basura diferentes	Uso de tachos de basura especificando el tipo de desecho para evitar el mal olor	Recolección pasando un día	A dónde van los desperdicios y que se hacen con ellos
Desperdicios inorgánicos				x		Separar en tachos de basura diferentes	Uso de tachos de basura especificando el tipo de desecho para evitar el mal olor	Recolección pasando un día	A dónde van los desperdicios y que se hacen con ellos

<b>Químicos</b>									
Polución Ambiental		x				Instalación de ventiladores adecuados para evitar la polución y mal olor	Control de ventiladores y mantenimiento de los mismo al menos una vez al mes	Control constante	Análisis químicos
Combustibles					x	Revisiones periódicas	Control de los combustibles que se estén usando mantenimiento continuo	Control constante	Análisis químicos
Material de limpieza	x					Uso adecuado de los desinfectantes en el área que lo requieran	Desinfectantes e insecticidas que no hagan mucho daño		Análisis químicos
<b>Biológicos</b>									
Hongos					x	Desinfección	Uso de purificadores de agua	limpieza constante	Análisis químicos

Bacterias					x	Purificación	Uso de purificadores de agua	Limpieza continua	análisis químicos
<b>Socioeconómicos</b>									
Costo para la eliminación de desperdicios y uso de los mismos como abono					x	Convenios con el Municipio	Separación de desperdicio orgánicos e inorgánicos	Uso como abono	Separación de alimentos orgánicos y no orgánicos
<b>Culturales</b>									
Apoyo para la disminución en la contaminación del medio ambiente	X					Convenio con empresa de recolección de basura	Separación de desperdicio orgánicos e inorgánicos en diferentes tachos de basura	Abono para los mismos alimentos	Control de los desechos

s= significativo  
 l=inevitable  
 i= Irreversible  
 A=acumulativo  
 a=asociados

**Elaborado por:** Karina González G.

Después de analizar las soluciones por los impactos ambientales, se concluye que el proyecto se hace, con el fin de disminuir la gran cantidad de basura que se acumula, en establecimientos hoteleros como es el Restaurante; además con el fin de utilizar los desechos que se dan en la misma empresa, se pretende dividir los desechos orgánicos e inorgánicos para reutilizar los como abono para la producción de nuevos productos dentro del terreno con el que se cuenta.

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1 CONCLUSIONES

- Otavalo es una ciudad llena de historia, tradición y cultura, una de las ciudades más turísticas del Ecuador, que abre sus puertas a turistas nacionales y extranjeros, esta ciudad es conocida a nivel mundial por las maravillosas artesanías que elabora la gente que en ella habita, conocida por la identidad arraigada de sus pobladores, es en donde se decide caracterizar un Restaurante con Técnicas Ancestrales Culinarias.
- La cocina tradicional ecuatoriana es muy conocida a nivel Nacional, con un estudio de campo realizado en este tema, se puede apreciar que muchos de los establecimientos que ofrecen comida típica ecuatoriana, la preparan con materiales actuales, y técnicas adoptadas en el transcurso de los tiempos, haciendo todo más fácil.
- En el Estudio de Mercado realizado, se demuestra la aceptación que tendría la caracterización de un Restaurante que ofrezca comida ancestral ecuatoriana preparada con técnicas ancestrales culinarias, con un tipo de presentación rústica, como en años atrás preparaban oriundos de la región, a pesar de la competencia que se presenta en la ciudad.
- Mediante el plan de marketing se pretende que LA PAILA OTAVALEÑA, sea el ícono y el pionero en dar este tipo de servicio, en esta provincia, mediante anuncios publicitarios en radio y prensa, promociones, y descuentos por grupos.

- Uno de los beneficios que se tiene en la caracterización de este establecimiento, es la ubicación que éste tendría, ya que es en pleno corazón de Otavalo, frente a la plaza de ponchos, plaza conocida a nivel mundial por la venta de distinguidas artesanías, elaboradas manualmente por otavaleños.
  
- El impacto social que tendrá un establecimiento gastronómico en la zona será positivo, ya que ayudará al desarrollo económico y turístico del lugar.
  
- El impacto ambiental que generaría un establecimiento gastronómico, repercutiría positivamente en la zona, ya que al utilizar productos naturales propios de sector promueve ahorro y mejor tipo de alimentación para todos los pobladores,

## **7.2 RECOMENDACIONES**

- Incentivar el gusto por la cultura, la historia, el amor por un país que genera todo tipo de producto, en todos los meses del año.
  
- Incrementar el nicho de mercado al cual se dirige actualmente la empresa, para así llegar a turistas extranjeros, y que estos a su vez reconozcan e identifiquen la comida ecuatoriana en todo el mundo.
  
- Diseñar un plan de capacitación y desarrollo para el personal, con el fin de que estén preparados para afrontar cambios tecnológicos y de seguridad y adoptarlos, en caso de ser beneficiosos para el Restaurante.

- Contratar a Otavaleños que conozcan acerca de su ciudad y aporten al conocimiento de los futuros clientes, así se daría a conocer las raíces ecuatorianas, enorgulleciendo y engrandeciendo al Ecuador.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Armendaris, Catalina. (1984). Hotelería: Restaurante. Quito: Editorial SECAP.
- Barrera, Julio. (2008). “La Comida Criolla” Expresión de identidad del Ecuador. Quito, Abril: Cuadernos del Bicentenario, Crear Gráfica – Editores.
- Bernal, Augusto César. (2006). Metodología de la Investigación. México DF. – México: Editorial Pearson Prentice Hall, Segunda Edición.
- Biblioteca de la Ciudad Casa de la juventud
- Chaves Valdospinos, Virgilio (2000), Paisaje y Alma de Otavalo. Otavalo- Ecuador: Editorial Gallocapitán, ,
- Chaves Valdospinos, Virginio. (1979). Tradiciones y Costumbres de Otavalo. Quito- Ecuador: Editorial Benalcazar
- Fried, Michelle O. (1993). Comidas del Ecuador recetas tradicionales para gente de hoy. Quito – Ecuador: Imprenta Mariscal,
- Honorio, Hinuca, Oña, Hector, Guzman, Fernando, Andrango, Joel, Sanchez, Rodolfo, Vicuña, Azucena, Imbakucha. (2002). Estudios para la sustentabilidad. Quito Ecuador.
- Instituto Nacional Ecuatoriano de Censos INEC
- Molina, María Isabel. (2012). “ÑAN” Contando Chaquiñanes. Imbabura: Editor Dominic Hamilton Ediecuatorial, Copyright 2012
- Ministerio de Turismo
- Ministerio de Cultura

- MUNICIPIO DE OTAVALO
- Pazos, Julio. (2008). La Comida Criolla Expresión de Identidad del Ecuador. Quito abril 2008: Crear Gráfica Editores,
- SENPLADES (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo) Plan Nacional del buen Vivir 2009- 2013, Primera Edición
- Cisneros Andrade, Plutarco. (2003). “Los Aborígenes de Imbabura y del Carchi”. Otavalo: Colección Otavalo en la Historia, Serie VIII Vol. 51 2003
- San Félix, Álvaro. (1998). Monografía de Otavalo Volumen I. Otavalo: Instituto otavaleño de Antropología
- San Félix, Álvaro. (1998) Monografía de Otavalo Volumen II. Otavalo: Instituto otavaleño de Antropología
- Tobar, Cristóbal. (1985). “Monografía de Ibarra” Municipalidad de San Miguel de Ibarra Tercera Edición. Ibarra: Centro de Ediciones Culturales de Imbabura.
- Vallejo, Raúl. (2006). “Manuel de Escritura Académica”, Quito: Biblioteca General de Cultura, Corporación Editora Nacional.
- Villarroel, Fernando. (1985). “El Ecuador que Ud. No ha visto”. Imbabura: Editorial PRODEP Productora de Publicaciones Tomo 1.
- VUE Ventanilla Única Empresarial Otavalo.

## **NETGRAFIA**

- INSTITUTO ECUATORIANO DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS  
<http://redatam.inec.gob.ec>
- <http://www.agroecuador.com/HTML/Censo>
- <http://www.elportaldemexico.com/cultura/culinaria/pueblodemaizunesco>
- <http://www.explored.com.ec/ecuador>

- “Conozca el Ecuador: Provincia de Imbabura”  
<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/conozca-el-ecuador>
- “Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca”  
<http://www.magap.gob.ec>
- “Sistema de información Cultural”  
[http://www.sic.gob.mx/ficha.php?table=otra\\_declaratoria&table](http://www.sic.gob.mx/ficha.php?table=otra_declaratoria&table)



# **ANEXOS**

## ANEXO 1

### Página oficial de “La Paila Otavaleña”

#### 1. Inicio



#### 2. Historia de la comida ancestral



### 3. Menú



### 4. Contáctenos

