

ALTERNATIVAS DE DIVERSIFICACION EN LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PARROQUIA DE NATABUELA CANTÓN ANTONIO ANTE

DIVERSIFICACION ALTERNATIVAS IN THE TRADITIONAL GASTRONOMIC OFFER IN THE PARISH OF NATABUELA CANTÓN ANTONIO ANTE

Ortega Luna Carlos Alonso¹

Ministerio de Inclusión social Ecuador

Mail: carlosorteluna@gmail.com

Presentado 2020/03/20 Aceptado 2020/04/02 Aprobado 2020/05/02

ABSTRACT

This work has as a general objective, the characterization of the profile of the gastronomic visitor that arrives at the parish of Natabuela and its methodology is based on descriptive research, the instrumentation of the analytical method. The theoretical and practical results obtained determine the existing problems in terms of: customer service, identification of new gastronomic offer, the marketing and promotion process, accessibility to the parish, cleaning and hygiene, security, menu diversification, services basic, information and tourist signage, training and access to new technologies, infrastructures and value for money, among other deficiencies; In addition, it is possible to measure a set of socio-psychological variables that are related to the profile of the visitor such as: academic training, occupation, number of people accompanying him, frequency of visit, means of communication, motivations for the visit, principal integrated offers, satisfaction with the offer at points of sale, spending budget, repetition and suggestions; what allows the direction of tourism of the locality, the

elaboration of an improvement program, for the meters of satisfaction, efficiency and quality of the gastronomic service, as main attraction of the parish of Natabuela.

Keywords: Diversification, Tourist signage, Psychological partner, Satisfaction, Efficiency.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo general identificar las alternativas de diversificación en la oferta gastronómica tradicional de la Parroquia de Natabuela. Su metodología se sustenta en la investigación descriptiva, la instrumentación del método analítico.

Los resultados teóricos y prácticos obtenidos determinan la problemática existente en cuanto a la identificación de nueva oferta gastronómica turística, el proceso de comercialización y promoción, la accesibilidad de la Parroquia, limpieza e higiene, seguridad, diversificación del menú, servicios básicos, información y señalización turística, formación y capacitación, acceso a nuevas tecnologías, infraestructuras y relación calidad-precio, entre otras deficiencias; además se logra la medición de un conjunto de variables socio-psicológicas que se relacionan con el perfil del visitante como: Formación académica, ocupación, número de personas que lo acompañan, frecuencia de visita, medios de comunicación, motivaciones para la visita, principales ofertas integradas, satisfacción con la oferta en los puntos de venta, presupuesto de gasto, frecuencia y sugerencias, como principal atractivo de la parroquia de Natabuela.

Palabras clave: Diversificación, Señalización Turística, Socio psicológicas, Satisfacción, Eficiencia.

Como citar este artículo:

Luna., C., A. (2020). Alternativas de diversificación en la oferta gastronómica tradicional en la parroquia de Natabuela Cantón Antonio Ante. Recinatur

ORTEGA LUNA Carlos ¹ Ministerio de Inclusión social-Ecuador) Recinatur International Journal of Applied Sciences Nature and Tourism Vol. 2 N 1. pp. 98-108. ISSN impreso 2661-6793. ISSN en línea 2661- 6785. Enero Junio 2020.

International Journal of Applied Sciences
Nature and Tourism Vol. 2 N 1. pp. 1-21.
ISSN impreso 2661-6793. ISSN en línea
2661- 6785. Enero Junio 2020

Introducción

El presente trabajo es una investigación referente a las costumbres y tradiciones relativas a la gastronomía de la parroquia de Natabuela para la propuesta del posicionamiento de este estudio, como una nueva oferta en los establecimientos de alimentación locales de modo que constituya una estrategia de rescate de la cocina ancestral.

La investigación presenta características socio-económicas, características históricas, origen cultural, origen étnico y movilidad de otros grupos humanos que influyeron en el modo de vida y gastronómico de estudio, para identificar las raíces culturales.

La investigación de costumbres, hábitos, necesidades de la población del lugar de estudio, respecto del uso de utensilios para la cocina ancestral ecuatoriana.

En el estudio de la zona, se encuentra información acerca de los ingredientes, productos, platos, utensilios específicos

por plato, y técnicas de preparación ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana de la provincia, cantón y comunidad de estudio.

Fundamentación

La parroquia de Natabuela ha sido un pilar fuerte en la industria de la madera y la metalurgia, pero como factor adicional surge la gastronomía dando un punto referencial de importancia en el mapa turístico de la provincia de Imbabura. La información sobre la gastronomía del sector mencionado corresponde a la monotonía que deriva de la oferta de algunos locales establecidos, en la investigación que se realizó, se destacó otros productos como sopas, platos fuertes, bebidas y postres que los pobladores preparan y no se han ofertado.

En los resultados de la investigación que se desarrolló, se identifica los productos autóctonos, elementos que los constituyen, como ingredientes y formas de preparación con el fin de establecer cuáles son los productos gastronómicos no comercializados; con la propuesta de la nueva oferta en

cocina típica ecuatoriana se pretende tomar las medidas posibles que permitan salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial relacionado con la actividad turística considerando que en la actualidad la oferta gastronómica del sector está centralizada en determinados productos.

La gastronomía típica es un factor importante de la cultura ecuatoriana, por lo que es conveniente rescatar dichas tradiciones; de manera que, se realizó una investigación específicamente de la cocina tradicional y técnicas de preparación.

EL METODO

se dio a conocer los métodos de investigación y el procedimiento que se llevó en el proceso de recolección de la información de acuerdo a los objetivos planteados en la parte inicial del documento.

Investigación documental

En el desarrollo de la investigación documental, se requiere, como condición necesaria, un tema

seleccionado y delimitado, justificado, producto de la documentación o de la reflexión personal. Igualmente se requiere plantear un marco de referencia preliminar que permita orientar la recolección de la información y la redacción posterior de la monografía o informe de la investigación. Para el desarrollo, propiamente dicho, es imprescindible ser preciso, claro y sintético, lo cual puede permitir abordar sólo lo contemplado, lo pertinente, lo que responda a los propósitos de la investigación. Finalmente, para la redacción se requiere agotar varias versiones, experimentar, totalmente, el proceso de escritura. A través del proceso, con las acertadas observaciones de los pares y del profesor, se podría lograr un producto mejor estructurado, más coherente y, en consecuencia, más comprensible. (Morales Oscar Alberto, 2015).

Se realizó una investigación documental tomando en cuenta factores de análisis para recoger la información detallada respecto al objetivo planteado de

determinar productos gastronómicos de la zona, llevando a cabo una selección de personas que tengan los componentes idóneos para la investigación.

Investigación de campo descriptiva

La investigación descriptiva opera cuando se requiere delinear las características específicas descubiertas por las investigaciones exploratorias. Esta descripción podría realizarse usando métodos cualitativos y, en un estado superior de descripción, usando métodos cuantitativos. Estos últimos tienen como función esencial medir (de la forma más precisa posible) las características, propiedades, dimensiones o componentes descubiertos en las investigaciones exploratorias; de esta manera, los estudios exploratorios se interesan por descubrir, mientras que las investigaciones descriptivas, en última instancia, se interesan en medir con la mayor precisión posible. (Víctor Patricio Díaz-

Narváez Aracelis Calzadilla Núñez 2015).

Una investigación de campo descriptiva por la situación geográfica donde se asienta la población identificando su entorno cultural, etnológico y gastronómico, dividiendo en sectores denominados para el efecto como barrio, encontrando como fuente de sectorización, los croquis y mapas que se encuentran en el edificio de la Junta Parroquial.

1.1. Técnicas e instrumentos

El método es el camino teórico, las técnicas constituyen los procedimientos concretos que el investigador utiliza para lograr información. Los métodos son globales, generales, las técnicas son específicas tienen un carácter práctico, operativo. Las técnicas se subordinan a un método y éste a su vez es el que determina qué técnicas se van a usar. Aunque el método y la técnica se encuentran íntimamente ligados no se identifican, pues ambos se complementan y son necesarias en la investigación.

“Las técnicas de investigación de campo, dirigidas a recoger información primaria son: la observación la entrevista la encuesta el test y el experimento” (Abril, 2016).

Se designó a personas que tengan un perfil en cercanía con relatos y el conocimiento vivo de tradición oral, gastronómica en edades comprendidas entre los 60 y 70 años de edad. Se analizó la técnica para recoger la información como entrevista se realizó un cuestionario de preguntas de investigación acerca de alimentos que se preparaban que se han perdido, ingredientes y técnicas de cocción.

Una segunda entrevista en la cual se tomó en cuenta a otra población de personas que ofertan comida típica en restaurantes de la parroquia de Natabuela tomando en cuenta 5 restaurantes que contemplen servicios completos para la atención de turistas y visitantes.

Se elaboró un cuestionario de preguntas abiertas y cerradas en las que se detalló la recolección de información de la trayectoria del negocio y platos típicos que se ofertan, se encontró un pequeño problema de apatía de algunos propietarios

al brindar información de sus negocios. Pero en grado de satisfacción se logró con lo determinado en el objetivo.

Se desarrolló la investigación, se utilizó métodos que permitieron obtener datos confiables, a partir de la investigación descriptiva, la cual facilitará la descripción del lugar objeto de estudio, se analizó la información recopilada y finalmente se hizo la interpretación de los resultados obtenidos.

Método analítico-sintético

Este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. (Rodríguez, A. y Pérez, A. O, 2017).

La aplicación del método analítico, permite analizar la naturaleza, peculiaridades y la relación que existe entre los elementos que componen el área de estudio a través de la observación,

descripción y clasificación de la información disponible.

La encuesta es una de las técnicas de investigación social de más extendido uso en el campo de la Sociología que ha trascendido el ámbito estricto de la investigación científica, para convertirse en una actividad cotidiana de la que todos participamos tarde o temprano. Se ha creado el estereotipo de que la encuesta es lo que hacen los sociólogos y que éstos son especialistas en todo.

Técnica: entrevista personal directa a personas seleccionadas que con información de la temática a tratarse sobre tradición gastronómica.

La entrevista dirigida consiste en un cuestionario de preguntas abiertas donde existe un importante grado de direccionalidad en la formulación y el orden de las preguntas pues éstas están preestablecidas, pero no la respuesta, ni su extensión ni la posibilidad de intervención del entrevistador, por lo que permite enriquecer y profundizar en el tipo de información que se busca. (López & Fachelli, 2015).

Con relación a las fuentes de investigación primarias, se debe señalar que la información se debe considerar a las actividades turísticas, ya que, de una manera u otra, es parte imprescindible del proceso productivo turístico.

La información que se logró recopilar, se obtuvo de fuentes directas, mediante la aplicación de encuesta a turistas y visitantes locales que asisten a satisfacer determinadas necesidades de alimentación, en cada uno de los restaurantes de la parroquia que oferten comida típica.

La modalidad que se implementó dentro de la investigación, es la observación de campo porque se basa en el estudio; el cual, permite la participación real del investigador, desde el mismo lugar donde ocurren los hechos.

Resultados

La gastronomía forma parte de la identidad cultural de los pueblos, y por tanto un atractivo turístico para las personas no residentes del lugar. Para conseguir que el turismo gastronómico sea un producto diferenciado y de calidad se necesita la

participación conjunta de todos los agentes implicados (restauradores, hoteleros, comerciantes, etc.).

Natabuela Parroquia caracterizada por una variada y rica gastronomía, donde confluyen platos culinarios con mezcla del indigenismo y el mestizaje hace de esta parroquia un lugar de deleite del paladar para el turista.

Gastronomía de Natabuela

Análisis

No existen estudios de previsión de demanda de turismo gastronómico en la Parroquia de Natabuela, de ahí, la novedad de este estudio; para la realización del mismo se obtuvo información de campo en la recolección de entrevistas a personas de la tercera edad residentes que han tenido que ver con estos aspectos gastronómicos, se ha recogido una información en tradición oral de los últimos análisis que llegan a reflejar una procedencia de hace 80 años atrás en productos que se ha perdido y otros que se mantienen.

Natabuela posee una variada cultura gastronómica, una comida auténtica con ingredientes propios y técnicas de cocina

que vienen de tiempos memorables la fusión del indigenismo y el mestizaje han desarrollado productos gastronómicos como: la boda, plato de sopa compuesto de harina de maíz papas y trozos de carne de chanco condimentado por hiervas de la zona como cilantros, perejiles cebollas y ajos, servido en ocasiones especiales como Fiestas del Inti raymi, de las festividades de matrimonios ahí el origen de su nombre, las actividades ganaderas hacen la producción de crianza de cerdos de ahí se derivan una variada gastronomía como fritada, hornado, chicharrones, pernils, la crianza de animales domésticos y la agricultura es causa de combinación de ingredientes como el caldo de gallina, el yahuarlocro, la chuchuca, entre los platos fuertes está el cuy, los postres el dulce de higo, colada morada.

Los métodos y técnicas de preparación son diferentes a los que existen en la actualidad las técnicas de mantener los alimentos como el ahumado y salazón en especial en el cuidado de las carnes con este método se mantenían libre de bacterias que dañen los alimentos, entre las formas de cocción o de preparación estaban el fogón o Koncha era un pequeño horno hecho a base de barro en

su interior se introducía la leña con un orificio pequeño para poder atizar , en la parte superior se ponían las ollas en las cuales iban a preparar los alimentos, era una costumbre indígena en el cual se ahorra más leña que en las cocinas de los españoles, por lo regular estaban ubicadas dentro de la casa.

La tupa era otra manera de cocinar los alimentos, consistía en poner de tres a cuatro piedras selladas con barro alrededor del fuego para colocar las ollas encima, la manera de encender estas cocinas era a base de combustibles como la leña, estiércol de animales, pajas secas, chamizas secas.

Los utensilios que eran utilizados están las ollas hechas a base de barro, las grandes para hacer guisos o la chicha, medianas para comidas que iban hacer transportadas, las pequeñas para guardar o calentar, los mates eran a base de cualquier calabaza

que servían en forma de vajilla para poner la comida preparada o para poner bebidas.

Las tostadoras como utensilio principal aquí se preparaba el tostado, en Kallana eran tiestos o cazuelas llanas de forma ovoide con abertura oblicua, la misma que no permitía que los granos salgan al momento de reventar. El horno de leña hecho de barro y adobe estiércol melaza para la preparación de porciones grandes de carne, y preparación de pan.

La base de toda civilización andina será el maíz como fuente y derivado de algunos productos, la papa como cultivo y acompañante de todos los platos, las bebidas que nunca faltan en las celebraciones esta la chicha, el Yahuarmisqui la fusión de dos culturas el indigenismo y el mestizaje genera una actividad gastronómica que en el presente se mantiene como baluarte para el desarrollo de la actividad turística.

Tabla 1. Gastronomía de Natabuela

| Sopas | Platos fuertes | Postres | Bebidas |
|------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| La boda | Medianos | Dulce de higo | Chichas |
| La chuchuca | Gallina | Colada morada | Aguados de limón |
| Caldo de gallina | Cuy | Empanadas rellenas | Hervidos de frutas |
| yahuarlocro | Hornado Fritada | Morocho | |

Fuente: investigación de campo

Entorno cultural del pueblo Natabuela, asociado con las prácticas gastronómicas

Análisis

La cultura Natabuela se caracteriza principalmente por sus tradiciones y celebraciones culturales, manifestadas en los meses de abril, julio y octubre. Se encuentra ubicada en la provincia de Imbabura, cantón Antonio Ante, las parroquias que lo conforman son Andrade Marín, San Francisco de Natabuela, San José de Chaltura, zona urbana marginal de Atuntaqui; y en el cantón Ibarra, parroquia San Antonio.

En el idioma Quechua se deriva de NATA=primitivo, aborigen, propio del lugar; y BUELA= árboles, bosque, vegetación.

La población de Natabuela está compuesta por indígenas que están ubicados en las partes rurales o periféricas que es la mayoría de la población donde desarrollan actividades agrícolas, ganaderas, textiles, artesanías, construcción y mestizos estos ubicados en las partes del centro de la ciudad en actividades de comercio.

Dentro de un aspecto social del pueblo Natabuela es que la mujer mantiene fuerte los lazos familiares con sus hijos tratando de no alejarse de ellos sin depender que tengan edades adultas.

Con el proceso socio histórico de la cultura Natabuela ha desarrollado nuevas adaptaciones desde el mismo hecho de aculturación con la llegada de los Incas, la colonización española que trato de extinguir su cultura y con la concertación

del mestizaje dando como resultado nuevas realidades y cambios, en sus labores agrícolas ganaderas, su vestimenta, sus costumbres, sus fiestas, sus alimentos y su gastronomía. La religión y sus celebraciones y la tradición oral han mantenido viva su cultura hasta las presentes generaciones.

Las costumbres y tradiciones que se practican van más allá de cantos, ritos, danzas o manifestaciones folklóricas. Son expresiones artísticas las que hoy se practican como en la vestimenta, en la preparación de sus alimentos y en labores diarias la aplicación a la vida diaria produce interculturalidad.

Las ceremonias o festejos hacen permanecer unidos se mantienen fiestas

como el Intiraymi con su expresión de ofrenda es el mediano, las fiestas patronales donde hoy en, la actualidad se realizan ferias gastronómicas con más un ciento de platos donde está presente el Hornado, la fritada, el cuy, la celebración de la semana santa la integración de una fusión de granos como es la fanesca, las fiestas de navidad y fin de año con preparación de pavos, hornados, cuy, empanadas buñuelos etc.

Fechas en las cuales las personas se preparan para recibir a sus familias y amigos organizando los más ricos banquetes con formas de preparación manteniendo costumbres que se transmiten de generación en generación.

Tabla 2. Entorno cultural y gastronomía

| Entorno cultural y gastronomía | | |
|---------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| Fiestas y ceremonias | Fechas | Gastronomía |
| Semana santa | Abril - marzo | Fanesca |
| Parroquialización | Noviembre | Hornado fritada |
| Intiraymi | Junio | Mediano, gallina , cuy, granos |
| Navidad y fin de año | Diciembre | Cuy, hornado, pavo, |

Fuente: investigación de campo.

Elaborado por: Carlos Ortega.

Productos Gastronómicos típicos de la zona

Análisis

La gastronomía típica es el sustento de las combinaciones locales con productos que se producen en cada región siendo representativos o promocionados por las personas.

Entre sus principales actividades esta la agricultura y la ganadería, productos como aguacates, guabas granadilla, ají, taxo, mora, pepino, maíz, frejol, calabazas, habas, cebada con variedad de hortalizas como la cebolla, col remolacha, rábano que constituyen la dieta del pueblo de Natabuela.

El maíz como, base de la dieta y sus variedades chulpi canguil, maíz amarillo, maíz blanco, morocho es el componente más importante de la gastronomía del pueblo de Natabuela, de su maduración es componente de más de cincuenta productos gastronómicos como el mote la colada morada, chicha, pan, tostado, mote, humitas, arepa, la boda, chuchuca, tortillas.

Entre los platos más importantes o consumidos que respondieron las personas entrevistadas son: el Cuy como principal fuente de la dieta y de las celebraciones más importantes de los habitantes es el que predominio ha tenido en la historia ya que data su consumo desde fechas preincaicas consumo de este animal por su sabor ha sido fuente de producción en la crianza para sus habitantes por tener mucha demanda en la región.

El cuy frito acompañado de mote aguacate papas queso y vaso de chicha es un plato muy apetecido en diferentes eventos o fiestas de la parroquia de Natabuela.

El hornado plato venido de España con nombre de cochinitillo hecho en horno de leña y aliñado con chicha tomo gran importancia de la gastronomía como uno de los platos mejor promocionados en el país.

La fritada como uno de los platos más consumidos a diario por los habitantes que ha llegado a convertirse en una ruta gastronómica en esta región su preparación es a base de carne de cerdo traído desde España en la época de la colonia fusionando con elementos

endémicos como la chicha, el mote, la papa produciendo un sabor inigualable.

Tabla 3. Productos Gastronómicos típicos de la zona

| | Sopas | Platos | Postres | bebidas |
|---------|------------------|---------------|----------------|------------------|
| Fuente: | La boda | Cuy frito | Dulce de higos | chicha de jora |
| | La chuchuca | Fritada | Ocas | chicha de maíz |
| | Yahuarlocro | Hornado | Dulce mora | chicha de arroz |
| | Caldo de gallina | Pernil | Dulce guayaba | chicha de frutas |
| | Arroz de cebada | Pavos | Empanadas | Aguados limón |
| | Quinoa | morcillas | Colada morada | Hervidos frutas |
| | Locro de papas | | | |

investigación de campo

Formas de preparación tradicional de la gastronomía de Natabuela

Análisis

En la actualidad son los indígenas quienes han sabido mantener las tradiciones y las formas de preparar los alimentos la utilización de varias técnicas como los ahumados y la conservación de las carnes en sal de grano puestos en tulpas o cocinas de leña.

La boda es una sopa que se acostumbraba a servir mucho en todas las festividades que tenían los habitantes hecha con harina de maíz reventada, la carne de chanco se la corta en trozos y se la pone a cocinar durante 24 minutos, la harina se pone en agua fría y se revuelve para que no se haga grumos, esta se la agrega a la olla donde está la carne de chanco agregando hiervas que son aliños y papas después que se cocina se sirve por lo regular se usa tulpa

o cocina de leña para dar un sabor ahumado exquisito.

La chuchuca sopa donde se utiliza el morocho molido puesto a cocinar en agua, la carne de chanco se corta en trozos y se cocina aparte en el momento que esta cocinado el morocho se agrega a la carne, se agrega papas picadas y leche acompañado de cebolla perejil ajo en algunos casos se cocina se sirve. Igual la preparación en tulpa o cocina de leña para que desprenda ese sabor ahumado.

Caldo de gallina animal doméstico que tiene mucha demanda constituye un plato de la dieta diaria la crianza es doméstica y orgánica la tradición, marca como forma de preparación desde la muerte del animal haciendo un corte en su cuello para proceder a desangrar al mismo instante se tiene una olla de agua hirviendo se mete al animal para poder desprenderle las plumas hacemos un corte para sacar su aparato digestivo y ponemos en otra olla a cocinar ponemos hiervas para su sazón igual la técnica de cocinar en tulpas procede a dar ese sabor de ahumado.

Cuy frito muy en particular y receta propia de la región a igual manera uno de los

platos que tiene mucha demanda. El procedimiento de preparación es de la muerte del animal aplastando su cabeza se desangra y se pone en agua hirviendo para quitar su pelaje se tiene que sazonar con sal, a veces comino, se pone paila con aceite caliente y se pone al fuego ahí a fuego lento y se tapa para que se cocine luego de diez minutos se alza el fuego para que se dore se lo puede hacer en tulpa.

Hornado un plato apetecido a nivel nacional por su sabor la forma de preparación es con el cerdo completo se lo aliña con ajo, ají sal cilantro, comino, chicha, se pone esto licuado y se agrega a la lata donde está el cerdo, y se mete en un horno de leña durante 12 horas muy consumido en fiestas.

La fritada es, muy popular en esta región de la provincia de Imbabura la carne de cerdo se aliña con ajo, cebolla, comino, jugo de naranja, pimienta, se pone a cocinar en una paila de agua con todos los aliños hasta que se reduzca el agua, se pone a dorar en su propia grasa la utilización de tulpa produce un sabor diferente.

El turismo gastronómico es una tendencia en auge y de valor agregado que viene a enriquecer el turismo cultural de alto nivel adquisitivo. Se ha manifestado como un pilar para el crecimiento económico de los países, representando un porcentaje cada vez más elevado del gasto turístico total.

autóctonos de las distintas localidades de la Parroquia.

El turismo gastronómico revaloriza las tradiciones culinarias y al utilizar productos de origen local. El turismo gastronómico en definitiva se convierte en el potencial que muchas ciudades y provincias necesitan para la mejora de la situación económica actual.

La gastronomía está formada en sus bases por productos o materias primas. No tiene sentido hablar de la gastronomía de una ciudad sino es con ingredientes o productos del entorno.

El turismo gastronómico una de los principales alicientes es poder conocer, degustar y poder adquirir los diferentes productos, platos, materias primas de la tierra objeto del turismo. Esta investigación tiene por objeto estudiar la comercialización en restaurantes de la localidad la presencia de productos

Tabla 4. *Formas de preparación tradicional*

| Producto | Preparación. |
|------------------|----------------------|
| La boda | Cocina de leña |
| La chuchuca | Cocina leña |
| Caldo de gallina | Cocina leña |
| Cuy | Frito cocina de leña |
| Hornado | Horno de leña |
| Fritada | Tulpa o cocina leña |

Fuente: investigación de campo

En las entrevistas realizadas para el levantamiento de la información acerca de la gastronomía típica de la parroquia de Natabuela, se procedió la investigación con personas que tengan conocimiento o alguna experiencia con los métodos de preparación, nuestra principal fuente fue el GAD Parroquial donde llevan un listado de personas que responden a las características señaladas para levantar dicha información, personas que tiene negocios y que asisten a las ferias gastronómicas organizadas en la parroquia en sus celebridades, un numero de 32 personas comprendidas de 65 a 80 años, determinamos una zonificación y dividimos a la Parroquia en dos sectores, tomando como línea divisoria la autopista panamericana, el sector de los Ovalos habitada por la

mayor parte de la población indígena y el sector de San Francisco que tiene mayor población mestiza. En lo que respecta al primer guion de entrevista acerca de la gastronomía tradicional, formas y preparación de Natabuela.

Conclusiones

- Se valoró la situación turística de la Parroquia de Natabuela, describiendo la oferta, evidenciándose que la parroquia tiene un potencial de recursos y atractivos gastronómicos, cuenta con diversos servicios turísticos como alojamiento, alimentación. Posee una buena infraestructura que sirve de acceso al uso de la oferta.
- Los atractivos gastronómicos ocupan la jerarquía más alta, para

distribuir apropiadamente y vender productos gastronómicos en los respectivos restaurantes.

- Para realizar el análisis de la oferta gastronómica de la Parroquia de Natabuela, los datos investigados descifran componentes necesarios para la activación de un producto gastronómico para la parroquia el desarrollo sustentable de la actividad turística siendo la mejor carta de presentación la gastronomía autóctona de Natabuela.

- Uno de los aspectos más importantes fue determinar el comportamiento de la colectividad turística o visitante en el consumo de comida típica en la parroquia en centros considerados como restaurantes. El 100% de los encuestados el 72% prefieren consumir comida típica autóctona ecuatoriana preferiblemente aceptación en la localidad de zona sierra. Según los datos de las encuestas a turistas o visitantes nacionales, locales e internacionales.

- Para mencionar el grado de apreciación de consumo de comida típica, los días más preferentes para consumir la gastronomía de

Natabuela según las personas encuestadas con un 68% lo hace los fines de semana, con el 79% de los visitantes que frecuentan la mayoría lo hacen en compañía de su familia.

- Se realizó la medición de un conjunto de variables socio-psicológicas que se relacionan con el visitante como: ocupación, número de personas que lo acompañan, frecuencia de visita, medios de comunicación, motivaciones para la visita, principales ofertas integradas, satisfacción con la oferta en los puntos de venta, presupuesto de gasto, frecuencia y sugerencias, los cuales contribuyen a la caracterización del perfil del visitante gastronómico que llegan a la parroquia de Natabuela.

Bibliografía

- Abril, V. H. (2016). *Técnicas de la investigación*.
- Alarcon, P. (2009). *Metodología de la Investigación*. Graficolor, Ibarra.
- Almonte, K. (2011).
- Alvarez, M. (2012). "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización" en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del II Congreso Internacional Cultura y desarrollo. La Habana: Fundacion Fernando Ortiz.
- Ayala, A. E. (2018). "Cocina colonial", *Claustronomía*. . Mexico: Universidad del Claustro de Sor Juana.
- Borman, & Hunziker , W. (2004, 1997).
- Camou, E. (1990). *Cocina sonoreense*. Sonora: Instituto Sonorense de Cultura.
- Chanes, D. (2014). *Claves del éxito de IKEA*.
- Duhart, F. (2014). "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria" . Guadalajara: Duhart, F. (2004) "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria" en SincronDepartamento de Letras/Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades/Universidad de Guadalajara. .
- Espinosa, R. (2016). *In marketing* .
- Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Ed. Anagrama, Trad.
- Francesc, J. (2010). *Gestión de Empresas de Turismo y Ocio*.
- Giard, L. (2015). "Artes de alimentarse" en Michael De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano*. Mexico: Universidad Iberoamericana .
- Hernández, R., MejíaCatillo, S. E., & Mejía López, L. S. (2013). *Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía*.
- López , P., & Fachelli, S. (2015).
- Meléndez, J. M., & Cañez, G. M. (2009). *Estudios Sociales vol.17*. México.
- Monferrer, D. (2013). *Fundamentos de marketing* .

Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*.

Montesdeoca, C. (s.f.). *Monografías de Ibarra*. Ibarra: Flacso Andes.

Padilla, C. (2016). "*Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*", ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador.

Puyuelo, J., Montañes, J., Garmendia, J., & Sanagustín, V. (2017). *Introducción a la historia de bares y restaurantes*.

Rivera, J., Arellano, R., & Morelo, V. (2013).

Salvado, D. (2016). *Tipos de muestreo*.

Tugumbango, A. (2010). *Natabuelas resistencia y dolor*. Ibarra: Diario La Hora