



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS  
EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS EN LOS ÚLTIMOS  
50 AÑOS EN LA PARROQUIA RURAL SANTA ROSA DEL  
CANTÓN AMBATO, 2018”**

**Trabajo de titulación**

**Tipo: Etnografías**

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTORA: EDITH BELÉN GUERRERO ALTAMIRANO**

**DIRECTORA: Elsa F. Ordoñez Bravo, Ing. Mg. Sc.**

Riobamba – Ecuador

2018

## **CERTIFICADO DEL AUTOR**

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías “**ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS EN LOS ÚLTIMOS 50 AÑOS EN LA PARROQUIA RURAL SANTA ROSA DEL CANTÓN AMBATO,2018**” de la Srta., Edith Belén Guerrero Altamirano ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Elsa F. Ordóñez B, Ing. Mg. Sc.

**DIRECTORA**

Mónica Guevara, Dra.

**MIEMBRO**

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Elsa F. Ordóñez B, Ing. Mg. Sc.

**DIRECTORA**

Mónica Guevara, Dra.

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Edith Belén Guerrero Altamirano declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba 2018

Edith Belén Guerrero Altamirano

CC. 180509852-0

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

El tribunal de trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el: **“ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS EN LOS ÚLTIMOS 50 AÑOS EN LA PARROQUIA RURAL SANTA ROSA DEL CANTÓN AMBATO, 2018”** de responsabilidad de la señorita Edith Belén Guerrero Altamirano, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Mg. Sc. Elsa Ordoñez B  
**DIRECTORA DE TRABAJO DE  
TITULACIÓN**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dra. Mónica Guevara  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo  
**DOCUMENTISTA SISBIB ESPOCH**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **DEDICATORIA**

A Dios por haberme dado la vida, por permitirme llegar hasta este punto y brindarme salud para alcanzar mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres Geovanny y Nelly por ser el pilar fundamental de mi vida, por ser el apoyo incondicional en este trayecto de mis estudios, por brindarme su amor, su confianza, sus consejos, sus valores y sobre todo motivarme constantemente a que cada día me convierta en una mejor persona, todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

A mis hermanos Lenin y Andrea por apoyarme en aquellos momentos difíciles de mi vida, por compartir gratos momentos y sobre todo por enseñarme a ser una hermana ejemplar para ustedes, los quiero mucho. A mis abuelitos Noé y Gladys por regalarme esas palabras de aliento para superarme cada día.

A mi prima Valeria por compartir tantas experiencias juntas porque más que primas siempre hemos sido hermanas y sobre todo por permitirme verte como un ejemplo a seguir, por motivarme diariamente a superarme y no dejarme desfallecer fácilmente. A mis amigos Marjorie, Nathaly y Anthony por compartir buenos y malos momentos durante el trayecto de nuestros estudios, gracias por ser mis amigos y nunca lo olviden que estarán siempre presentes en mí, pese a la distancia.

A mis maestros, que, desde el inicio de esta nueva experiencia académica, compartieron sus conocimientos y sabiduría durante mi formación, por sus consejos y más que maestros siempre fueron nuestros amigos.

*Edith Belén*

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por las bendiciones concedidas a lo largo de este trayecto de mi vida, pues Él permitió cumplir con éxito este sueño tan anhelado.

A mis padres que han dado todo el esfuerzo para que yo ahora este culminando esta etapa de mi vida, gracias por el apoyo moral, económico y psicológico incondicional que me brindaron en todo momento. A mis hermanos por el apoyo infinito que siempre he recibido de su parte. Mis abuelitos por todos aquellos consejos de superación.

A mis amigos por esa amistad que se formó en un salón de clase, porque entre risas, bromas, y enojos cada día era una experiencia única que nunca olvidaré.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, por abrirme las puertas para poder progresar en el ámbito profesional, por brindarme una vida de aprendizaje y experiencias.

Gracias a la Ing. Elsa Ordoñez por brindarme sus consejos y guiarme en el desarrollo de este trabajo, por motivarme a culminarlo; a la Dra. Mónica Guevara por su apoyo ofrecido en este trabajo y por impulsar el desarrollo de mi formación profesional.

Todo este trabajo ha sido posible gracias al apoyo de ellos.

***Edith Belén***

*“Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber”*

*Albert Einstein.*

## TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN .....	1
JUSTIFICACIÓN .....	3
OBJETIVOS.....	5
Objetivo general .....	5
Objetivos específicos .....	5
CAPITULO I.....	6
1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL .....	6
1.1. Marco teórico.....	6
1.1.1. <i>Etnografía</i> .....	6
1.1.1.1. <i>Características de la etnografía</i> .....	7
1.1.1.2. <i>Técnicas para aplicar la etnografía</i> .....	7
1.1.2. <i>Costumbres alimentarias</i> .....	8
1.1.3. <i>Preferencias alimentarias</i> .....	9
1.1.4. <i>Cultura</i> .....	10
1.1.5. <i>Tradiciones culturales</i> .....	11
1.1.6. <i>Cambios culturales</i> .....	12
1.1.7. <i>Turismo</i> .....	13
1.1.8. <i>Patrimonio cultural alimentario</i> .....	13
1.1.9. <i>Gastronomía</i> .....	13
1.1.9.1. <i>Historia de la gastronomía</i> .....	14
1.1.10. <i>Hábitos alimenticios</i> .....	15
1.1.11. <i>Nutrición</i> .....	16
1.1.12. <i>Parroquia Santa Rosa</i> .....	17
1.1.12.1. <i>Reseña histórica</i> .....	17
1.1.12.2. <i>Ubicación geográfica</i> .....	18
1.1.12.3. <i>Superficie</i> .....	19
1.1.12.4. <i>Geomorfología</i> .....	20
1.1.12.5. <i>Ecosistema</i> .....	21
1.1.12.6. <i>Flora</i> .....	21

1.1.12.7. Fauna .....	21
1.1.12.8. Clima.....	22
1.1.12.9. Hidrología.....	22
1.1.12.10. Orografía .....	22
1.1.12.11. Suelo.....	23
1.1.12.12. Economía .....	23
1.1.12.12.1. Establecimientos económicos.....	24
1.1.12.13. Actividad turística .....	24
1.1.12.14. Gastronomía.....	25
1.1.12.14.1. Panes pungos .....	25
1.1.12.14.2. Colada morada .....	26
1.1.12.15. Organizaciones sociales.....	26
1.1.12.15.1. Barrios y comunidades.....	26
1.1.12.16. Identidad cultural.....	26
1.1.12.17. Religión.....	27
1.1.12.18. Festividades .....	27
<b>1.2. Marco conceptual.....</b>	<b>28</b>
<b>1.3. Marco legal .....</b>	<b>30</b>
1.3.1. Constitución de la República del Ecuador.....	30
1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir.....	30
1.3.3. Organización Mundial de la Salud.....	31
<b>1.4. Hipótesis.....</b>	<b>33</b>
1.4.1. Hipótesis general.....	33
1.4.2. Hipótesis específicas.....	33
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>34</b>
<b>2. MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>34</b>
<b>2.1. Localización .....</b>	<b>34</b>
<b>2.2. Temporalización.....</b>	<b>34</b>
<b>2.3. Variable.....</b>	<b>35</b>
2.3.1. Identificación.....	35
2.3.2. Descripción de las variables.....	36
2.3.2.1. Gastronomía de la parroquia Santa Rosa.....	36
2.3.2.1.1. Gastronomía santarroseña.....	36
2.3.2.2. Cambios culturales alimentarios .....	36
<b>2.4. Operacionalización.....</b>	<b>38</b>

2.5. Tipo y diseño de la investigación.....	39
2.6. Métodos y técnicas.....	40
2.7. Grupo de estudio .....	41
2.8. Diagrama de procesos.....	43
2.9. Descripción de los procedimientos.....	43
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>45</b>
<b>3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>45</b>
3.2. Entrevistas .....	56
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>60</b>
<b>4. ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS EN LA PARROQUIA RURAL SANTA .....</b>	<b>60</b>
4.1. Justificación.....	60
4.2. Objetivos .....	61
4.2.1. <i>Objetivo general</i> .....	61
4.2.2. <i>Objetivos específicos</i> .....	61
4.3. Factibilidad de aplicación.....	62
4.4. Descripción .....	63
4.5. Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato, 2018.....	74
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>77</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>78</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>79</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>82</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-2:</b> Operacionalización de variables.....	38
<b>Tabla 2-2:</b> Porcentajes de la segmentación del grupo muestral .....	42
<b>Tabla 3-2:</b> Distribución de encuestas y entrevistas .....	42
<b>Tabla 1-3:</b> Distribución de la población según grupo de edad.....	45
<b>Tabla 2-3:</b> Distribución de la población según sexo .....	47
<b>Tabla 3-3:</b> Preferencias alimentarias diarias .....	48
<b>Tabla 4-3:</b> Frecuencia de consumo de comida rápida.....	49
<b>Tabla 5-3:</b> Beneficios o afecciones de la comida rápida.....	50
<b>Tabla 6-3:</b> Efectos de la alimentación diaria.....	51
<b>Tabla 7-3:</b> Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años .....	52
<b>Tabla 8-3:</b> Aporte a la salud la alimentación .....	53
<b>Tabla 9-3:</b> Pérdida de alimentaciones antiguas.....	54
<b>Tabla 10-3:</b> Lugar de alimentación diaria .....	55
<b>Tabla 1-4:</b> Ficha comparativa entre el morocho de dulce con leche y el jugo de mora.....	64
<b>Tabla 2-4:</b> Ficha comparativa entre la cauca con gallina criolla y el caldo de fideo con papas	65
<b>Tabla 3-4:</b> Ficha comparativa entre el arroz de cebada con carne de borrego y la sopa de avena tostada .....	65
<b>Tabla 4-4:</b> Ficha comparativa entre la colada de máchica y la colada de maicena con mora ....	66
<b>Tabla 5-4:</b> Ficha comparativa entre dulce de calabazo y la colada de tapioca con leche .....	68
<b>Tabla 6-4:</b> Ficha comparativa entre la colada de haba con chicharrón y la sopa de pollo con verduras.....	69
<b>Tabla 7-4:</b> Ficha comparativa entre la colada de alverja con cuy y el arroz con huevo frito.....	69
<b>Tabla 8-4:</b> Ficha comparativa entre la salsa de calabazo y las salchipapas .....	71
<b>Tabla 9-4:</b> Ficha comparativa entre el arroz con leche y el jugo de frutilla.....	72
<b>Tabla 10-4:</b> Ficha comparativa entre la quinua con oreja de cerdo y la sopa de papas .....	73

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-2:</b> Diagrama de procesos .....	43
<b>Gráfico 1-3:</b> Distribución de la población según grupo de edad.....	46
<b>Gráfico 2-3:</b> Distribución de la población según sexo .....	47
<b>Gráfico 3-3:</b> Preferencias alimentarias diarias .....	48
<b>Gráfico 4-3:</b> Frecuencia de consumo de comida rápida.....	49
<b>Gráfico 5-3:</b> Beneficios o afecciones de la comida rápida.....	50
<b>Gráfico 6-3:</b> Efectos de la alimentación diaria.....	51
<b>Gráfico 7-3:</b> Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años.....	52
<b>Gráfico 8-3:</b> Aporte a la salud la alimentación consumida años atrás .....	53
<b>Gráfico 9-3:</b> Pérdida de alimentaciones antiguas.....	54
<b>Gráfico 10-3:</b> Lugar de alimentación diaria.....	55

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-1:</b> Ubicación Geográfica de la parroquia Santa Rosa.....	19
<b>Figura 1-2:</b> Localización y Temporalización de la parroquia Santa Rosa .....	35

## **RESUMEN**

El objetivo del presente trabajo de titulación fue analizar los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia rural Santa Rosa del Cantón Ambato, 2018. La etnografía fue realizada teniendo como base la información con la que cuenta el GAD parroquial rural Santa Rosa. Para realización del proyecto se utilizó principalmente el tipo de investigación exploratoria y no experimental, ya que se observaron los cambios culturales alimentarios tal como acontecieron, se observó los acontecimientos y consecutivamente fueron analizados. Se utilizaron dos tipos de instrumentos para la recolección de información, de los cuales fueron encuestas y entrevistas, las mismas que fueron aplicada a 73 habitantes, los cuales las encuestas fueron aplicadas a personas entre los 15 y 59 años de edad, mientras que las entrevistas se aplicó a las personas adultas mayores que viven en la parroquia, de los cuales los resultados obtenidos fueron determinantes para conocer el cambio cultural alimentario dentro de las preferencias gastronómicas en la parroquia. Con la finalidad de la investigación se realizó el análisis que mostrará el cambio de las preferencias gastronómicas mediante recetas estándar comparativas, de tal manera que la población santarroseña pueda observar el cambio de sus preferencias gastronómicas. La importancia de este proyecto es difundir los valores culturales alimentarios, gastronómicos y ancestrales a través de la página web del GAD parroquial Santa Rosa, para que la población pueda concienciar, motivar e incentivar al consumo de ciertas preparaciones que se están perdiendo, las mismas que tienen un gran contenido nutricional así como también valorar nuestra cultura gastronómica y recordar nuestros saberes ancestrales.

**Palabras clave:** <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS>, <PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS>, <ETNOGRAFÍA>.

## **ABSTRACT**

The objective of this work of titration was to analyze the food cultural changes in the gastronomic preferences in the last 50 years in the rural parish Santa Rosa, Canton Ambato, 2018. The ethnography was made based on the information which the GAD rural Santa Rosa counts. For the realization of the Project was mainly used the type of exploratory and non- experimental research, since the food cultural changes were observed as they happened, the events were observed and consecutively they were analyzed. Two types of information collection instruments were used, such as surveys and interviews, which were applied to 73 inhabitants, which were applied to people between 15 and 59 years of age, while the Interviews were applied to older adults living in the parish, to whom the results obtained were decisive to know the cultural change in food within the gastronomic preferences in the parish. With the purpose of the investigation, the analysis was carried out that showed the change of the gastronomic preferences by means of standard prescriptions, so that the Santarroseña population can observe the change of their gastronomic preferences. The importance of this project is to disseminate the cultural values food, gastronomic and ancestral through the website of GAD parish Santa Rosa, so that the population can raise awareness, motivate and encourage the consumption of certain preparations that are They are losing, the same ones that have a great nutritional content as well as valuing our gastronomic culture and remember our ancestral knowledge.

**Key words:** <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES >, <GASTRONOMY>, <FOOD CULTURAL CHANGES>, < GASTRONOMIC PREFERENCES>, <ETHNOGRAPHY>.

## INTRODUCCIÓN

En la presente etnografía se pretende analizar los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas de la parroquia rural Santa Rosa del Cantón Ambato, la importancia de los productos utilizados en la preparación de recetas antepasadas, así como el tiempo de elaboración que tardaban, las técnicas utilizadas y sobre todo el motivo por el cual consumían este tipo de preparaciones.

Santa Rosa es considerada una de las parroquias rurales más grandes del Cantón Ambato, principalmente reconocida por sus atractivos turísticos y gastronómicos como son: la Basílica Nuestra Señora de la Elevación, que hace referencia al pueblo católico en su gran mayoría, la gastronomía es otro de atractivos que posee, generalmente en el mercado central de la parroquia se puede encontrar fritada, caldo de morcilla, empanadas de viento, colada morada y principalmente los panes pungos o más conocidos como pan de Santa Rosa.

El transcurrir de los años y las nuevas tendencias alimentarias que poco a poco se ha posesionado en el mercado, es uno de los principales motivos para que exista este cambio cultural alimentario, la juventud es la más inmersa en caer dentro de estas nuevas tendencias gastronómicas por el tipo de productos que ofertan, así como también el desconocimiento de ciertas preparaciones hace que la cultura alimentaria se vaya perdiendo.

El cambio en las preferencias gastronómicas dentro de la cultura alimentaria es notoria en la actualidad, es posible que se consuman comúnmente alimentos poco nutritivos que contienen transgénicos, pesticidas, antibióticos, saborizantes, conservantes y un sin número de sustancias químicas que en la actualidad se utiliza para la producción de los alimentos, así como también el gran consumo de fast food, estos productos han desplazado a las preparaciones antiguas.

Con la elaboración de la presente etnografía se procura concienciar, incentivar y motivar a la población sobre la importancia de las preparaciones antepasadas, entendida como una parte

importante de nuestra cultura gastronómica y nuestros saberes ancestrales. Para ello se define una propuesta general que permita el análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas dentro de la parroquia desde una perspectiva holística partiendo de la consideración de las preferencias gastronómicas de la población.

## JUSTIFICACIÓN

La parroquia rural Santa Rosa, es la más extensa en territorio y población dentro de la provincia Tungurahua, y una de las más importantes del Cantón Ambato. Sin duda alguna Santa Rosa ha sufrido muchos cambios a través de los años, uno de estos cambios que se ha producido dentro de este lugar es la pérdida parcial y desvalorización de su cultura alimentaria.

La gastronomía y la cultura alimentaria en la parroquia Santa Rosa es muy variada, en la cual podemos encontrar algunas preparaciones como la fritada, las empanadas de viento, la colada morada, el morocho, el cuy y conejo asado, estas preparaciones se las puede encontrar en el mercado Nuestra Señora de la Elevación. Dentro de los hogares santarroseños por los años 70 se elaboraban preparaciones gastronómicas como la colada de haba, alverja, máchica, el arroz de cebada, el morocho de sal, el morocho de dulce, la cauca, locro de papa, entre otros alimentos que se los consumía a diario, estas preparaciones gastronómicas representaban la cultura alimentaria de los pobladores.

Cabe recalcar que hace 50 años atrás la población consumía estas preparaciones; estos alimentos significaban un gran aporte nutricional, se puede observar que las personas adultas mayores que viven en la actualidad y que consumían este tipo de preparaciones aun gozan de una buena salud, y pueden llegar a vivir algunos años más del promedio de vida actual, pese a que gran parte de tiempo realizan trabajos de campo. En aquella época la agricultura era fuente de trabajo e ingreso económico para la población, está era una actividad desgastante, por esta razón su alimentación estaba basada en preparaciones que generaban energía para desarrollar su trabajo físico, las mismas que estaban encomendadas a las amas de casa, las cuales tardaban medio día en su preparación y muchas veces iban a servir su comida en el lugar de trabajo que por su puesto eran los campos.

Al pasar los años la mujer santarroseña poco a poco ha ido reorganizando su tiempo entre el hogar y su trabajo, dentro de esta reorganización de actividades se encuentra la alimentación que en épocas pasadas la mujer se dedicaba la mañana entera a la preparación de alimentos, y para ellas esta actividad se la catalogaba como una de la más importantes en su hogar; con el transcurso de

los años la mujer también busca un nuevo ingreso económico para su familia, por esta razón busca preparar alternativas alimentarias gastronómicas que lleven poco tiempo en su elaboración, por la falta de disponibilidad que existe diariamente.

La juventud forma parte de este cambio cultural alimentario en su mayoría esta parte de la población santarroseña desconoce de ciertas preparaciones de nuestros antepasados, y en la actualidad los adolescentes están más inmersos en el consumo de fast food que se ha posesionado con gran rapidez dentro de nuestros mercados alimentarios y que su principal consumidor es la juventud, por el tipo de productos que presentan y que cautivan a esta parte de la población.

El presente estudio etnográfico tiene como finalidad realizar un análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años de la parroquia Santa Rosa, para de esta manera incentivar, motivar y sobre todo concienciar a la población santarroseña a consumir las preparaciones que se están desvalorizando o tal vez ya se están perdiendo, las mismas que tienen un gran contenido nutricional y puede ayudar a nuestra salud. Además que podemos valorar nuestra cultura gastronómica, recordar nuestros saberes ancestrales y dar a conocer el punto nutricional que poseen estas preparaciones que se están perdiendo, a su vez esta investigación dará mayor realce como aporte al turismo y la gastronomía santarroseña.

*“La historia de la gastronomía es la historia del mundo”*

*Carme Ruscalleda*

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Analizar los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la Parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato.

### **Objetivos específicos**

- Determinar los referentes teóricos gastronómicos de la Parroquia Rural Santa Rosa.
- Definir el comportamiento alimentario de la población santarroseña frente a estos cambios culturales gastronómicos en los últimos 50 años.
- Difundir los valores culturales alimentarios, gastronómicos y ancestrales a través de la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Santa Rosa, como parte de la identidad cultural gastronómica que posee este lugar.

## CAPITULO I

### 1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL

#### 1.1. Marco teórico

##### *1.1.1. Etnografía*

Según (Rodríguez, 2004), es el método de estudio utilizado por los antropólogos para describir las costumbres y tradiciones de un grupo humano. Este estudio ayuda a conocer la identidad de una comunidad humana que se desenvuelve en un ámbito sociocultural concreto.

La etnografía es el estudio de las costumbres, tradiciones, mitos, leyendas, ritos, herramientas y formas de vida de un pueblo o una comunidad, características que hacen que los pueblos o comunidades sean únicos a nivel mundial.

Según (Woods, 1987, p.13), la etnografía se propone describir creencias valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla o cambia con el tiempo de una situación de otra.

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir las creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias, es decir, “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Echeverría, 1990, p. 45).

#### *1.1.1.1. Características de la etnografía*

Según (Ortiz, 2007, p.73) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.
- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.
- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.
- Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto.
- Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita

Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. La estructura social del grupo cristero que combatió en Moreleón, Guanajuato, México, 1929 (Sampieri, 2010, p.45) y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo.

#### *1.1.1.2. Técnicas para aplicar la etnografía*

Según los autores (García, Rodríguez & Gil, 2004) el diseño etnográfico supone una amplia combinación de técnicas y recursos metodológicos; entre los que se encuentran:

- La observación participante.
- Las entrevistas formales e informales.
- Las historias de vidas.
- Los estudios de casos.
- Los instrumentos diseñados por el investigador.
- El análisis de toda clase de documento.
- El método etnográfico.

El objetivo del método está dirigido a comprender una determinada forma de vida desde el punto de vista de quienes pertenecen de manera natural a esta (García, Rodríguez & Gil, 2004).

Se aplica para captar la visión de los nativos, su perspectiva del mundo que los rodea, el significado de sus acciones, de las situaciones que ellos viven y su relación con otras personas de la comunidad (García, Rodríguez & Gil, 2004).

### ***1.1.2. Costumbres alimentarias***

Las costumbres alimentarias de una población están determinadas por un conjunto de factores geográficos, históricos, económicos y culturales. Ellas están ligadas a un modo de vida que evoluciona hoy en día rápidamente, salvo para las sociedades tradicionales, a menudo constituidas por grupos étnicos minoritarios. Ellos resisten mejor, sin embargo, en las poblaciones rurales que en las urbanas, aunque numerosos rasgos de esta cultura subsistan fuertemente en las ciudades por razones religiosas u otras. La resistencia a la homogenización del sistema alimenticio, impuesto por la modernización a la occidental, es pues, de intensidad variable (Chonchol, 1987, p. 50-51).

Los cambios en las costumbres alimentarias eran mucho más lentos en el pasado. Podía tomar, algunas veces, varias generaciones o siglos. Generalmente eran la consecuencia de la introducción de nuevos productos y técnicas para producirlos que venían del exterior. A partir del siglo XVI, las cocinas africanas, europeas y asiáticas fueron transformadas por la introducción de plantas que provenían de América: el maíz, la papa, el tomate, el fréjol, la yuca, la calabaza, el maní, el cacao y la vainilla. Igualmente, las costumbres alimenticias del continente americano fueron transformadas por la introducción del vacuno, del cordero, del cerdo, del trigo y de la caña de azúcar (Chonchol, 1987, p. 50-51).

Hoy, estas costumbres cambian mucho más rápidamente. Es la consecuencia de la industrialización de los productos alimenticios, de la urbanización de las poblaciones, del crecimiento del comercio interior y exterior y de la ayuda alimenticia “En un lapso relativamente corto, las sardinas en latas, la leche condensada, el azúcar en terrones y el concentrado de tomate

han llegado a ser mercaderías habituales en los pequeños mercados de toda África Occidental anglófona”. Y si nosotros agregamos el Nescafé, la cerveza en botella, la harina de trigo y el pan, podemos decir que las alimentaciones industrializadas del Occidente son, hoy día, parte integrante de las comidas en muchas regiones del Tercer Mundo (Chonchol, 1987, p. 50-51).

A pesar de esto, los alimentos de base no son los mismos en todas partes. Hay pueblos asiáticos y otros, para los cuales la base esencial de la alimentación sigue siendo el arroz; para otros es el trigo, el trigo candeal, el maíz o los tubérculos (Chonchol, 1987, p. 50-51).

En las sociedades tradicionales se observan similitudes, pero también una gran diversidad de situaciones desde el punto de vista alimenticio, diversidad que está ligada a la naturaleza, al medio, a la cultura y a la religión (Chonchol, 1987, p. 50-51).

Las costumbres son características o habilidades que identifican a una persona, pueblo o nacionalidad, las mismas que son transmitidas de generación en generación, estas a su vez puede ser sus fiestas religiosas, gastronomía, música, etc.

### ***1.1.3. Preferencias alimentarias***

Dentro del contexto de los factores sociales y culturales determinantes de las preferencias gastronómicas, es necesario también evaluar el efecto del desarrollo de la personalidad y de las relaciones interpersonales. Los tipos de cantidades de alimentos escogidos pueden indicarnos las características más patentes de los individuos que los seleccionan, así como el tipo de ajustes que han realizado estos individuos con su sociedad. Las razones que dan cuenta de reacciones específicas a los alimentos pueden encontrarse en la necesidad imperiosa de aceptación y aprobación social, el control del yo y de los demás, ansiedad acerca de las interrelaciones con la familia y los compañeros, y problemas derivados de la autoimagen (Contreras, 2002, p. 118 - 119).

Una preferencia alimentaria puede depender de algo tan simple como el hecho de que un individuo o grupo de alto estatus social también la tenga. Mediante la aceptación del producto indicado, uno puede hacerse partícipe de parte de la fama que corresponde al sujeto reconocido. Los anunciantes han sido conscientes de éste fenómeno desde hace siglos (Contreras, 2002, p. 118 - 119).

#### **1.1.4. Cultura**

Según el autor (Busquet, 2015, p. 9) La cultura tiene un origen lejano y una larga historia. Si nos remontamos al origen etimológico, cultura proviene de la palabra latina *colo* (de colore) y significaba el cultivo de la tierra. Más adelante y en un sentido metafórico pasó a significar el cultivo de la mente y del espíritu.

Entre la cultura y la educación existen lazos muy estrechos. Los pensadores ilustrados consideraban la cultura como un rasgo característico y distintivo de la especie humana y, la educación, como un elemento esencial en el proceso de formación y aprendizaje personal. La cultura la conforman los conocimientos y las pautas de conducta socialmente aprendidos (sobre todo en el ámbito familiar y en la escuela) y que tienen una importancia primordial, ya que hacen posible la adaptación de las personas a su medio, que es al mismo tiempo natural y artificial (Busquet, 2015, p. 9).

Se trata de un ideal y el comportamiento cívico es la base de la buena convivencia que se considera propia de los pueblos civilizados. Comportarse cívicamente exige voluntad y esfuerzo, y los ciudadanos deben comprometerse a respetar unas reglas tácitas de convivencia. El civismo se fundamenta generalmente en una norma de comportamiento no escrita y en buenas costumbres que, si no se renuevan continuamente, pueden ser fácilmente ignoradas y caer en desuso en la vida cotidiana (Busquet, 2015, p.10).

Podemos hablar de cultura como sinónimo de ideología. Los seres humanos necesitamos vivir en un mundo que sea más o menos inteligible y el sentido a la existencia. Los seres humanos construimos una imagen o una noción coherente del mundo social y cósmico del cual formamos parte. Necesitamos, en definitiva, disponer de una especie de mapa significativo que nos permita

situarnos en el mundo y comprendernos a nosotros mismos. La ideología se puede considerar como un sistema de representaciones - conceptos, imágenes y mitos - que posee un rigor y una lógica propia, y que adopta un importante papel histórico en el desarrollo de una sociedad concreta. Una ideología implica una determinada concepción del mundo. Así, las ideologías son sistemas de creencias, normas y valores sobre el mundo. En este sentido, no es tan importante que estas creencias sean verdaderas, como que sean plausibles (Busquet, 2015, p.11).

Según el autor (Benítez, 2000, p. 7), la cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación (Antillon, 2004, p. 13).

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicación simbólica efectiva. No se trata así solo de un mero sistema técnico, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988, p. 24).

#### ***1.1.5. Tradiciones culturales***

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres (Apolo, 2000, p. 106 - 107).

### *1.1.6. Cambios culturales*

La sociedad demuestra sus cualidades a través de su cultura, por esta razón estos aspectos van a determinar el surgimiento de los valores culturales que la identifican y por lo tanto, influirán en los cambios que exige su desarrollo. Sin embargo, esto comprende un proceso en donde la sociedad debe tener la decisión de participar activamente en esas transformaciones (García, 2017).

La cultura abarca diversos aspectos como la evolución histórica, la naturaleza de sus problemas, la forma de engranar sus proceso de producción, sus manifestaciones artísticas, sus tradiciones y costumbres, los principios que comparten como colectividad, el comportamiento colectivo o hábitos de conducta individual, la relación entre su integrantes, el desarrollo de la ciencia, sus creencias espirituales y más (García, 2017).

La sociedad se encuentra siempre en un continuo cambio, al igual que los individuos, sus necesidades, sus instituciones, las familias. Esta evolución, es una consecuencia de estos procesos y su éxito o fracaso dependerá de las políticas, programas, del nivel de la economía, del estilo democrático, de los paradigmas, de la innovación. En este sentido, los individuos se envuelven en este contexto y deben manifestar acciones, pues el cambio social depende de la evolución en todos sus ámbitos, incluyendo el aspecto cultural. A su vez, esta transformación implica adaptaciones como los avances tecnológicos y así se van agregando muchos elementos que se acumulan en el tiempo, pues consiste en un proceso paulatino (García, 2017).

Los cambios culturales y sociales son influidos por los avances dinámicos que se perciben a través de los medios masivos de comunicación tradicionales, de la influencia de los recursos tecnológicos como el Internet, o de las redes sociales, en donde la trascendencia es global e inmediata, difundiendo situaciones que impactan al mundo rápidamente (García, 2017).

### ***1.1.7. Turismo***

El turismo es la práctica de viajar libremente por placer a otros lugares o poblaciones dentro del mismo país o en el extranjero. Para ello se ha creado una infraestructura de medios y servicios que permite la atención de los viajeros (Quesada, 2010).

El turismo se caracteriza por ser una actividad social y económica relativamente joven y por englobar a una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas. Ello ha dado lugar a una dificultad evidente para establecer definiciones unánimes de la actividad turística y ha originado una multitud de ellas, cada una subrayando aspectos distintos de dicha actividad (Crosby & Moreda, 1996).

### ***1.1.8. Patrimonio cultural alimentario***

Según el autor (Unigarro, 2014, p. 10), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vincularlo.

### ***1.1.9. Gastronomía***

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. La gastronomía además permite (Martínez, 2011, p. 11).

- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto (Martínez, 2011, p. 11).

- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven (Martínez, 2011, p. 11).
- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a sus comensales (Martínez, 2011, p. 11).

La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “*gastros*”, que significa “estómago o vientre” y “*nomos*” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no implica solamente un cúmulo de técnicas de cocción, sino el nexo que las personas sostienen con el medio que los rodea, del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias (Berchoux, 2016).

#### *1.1.9.1. Historia de la gastronomía*

Según el autor (Heinz, 2016), conocer por qué hacemos lo que hacemos es fundamental para entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

La historia de la gastronomía y la alimentación está estrechamente relacionada con la evolución del hombre. Todos los seres vivos necesitan alimentarse para vivir. Los hábitos alimentarios del ser humano han ido variando para poder adaptarse a las adversidades que el medio presentaba. El tipo de alimento que el hombre ha tenido que ingerir para sus sustento ha cambiado a través de los tiempos, porque se encontró obligado a comer aquello que tenía más próximo y era más fácil de obtener con las escasas herramientas que poseía (Martínez, 2011, p. 49).

La enorme capacidad de adaptación del ser humano al medio y a las circunstancias conlleva la aparición de diferentes modos de alimentarse en las distintas sociedades. Por otra parte, esto hace

que los hábitos alimentarios de una población no sean estáticos sino adaptables a las lógicas variaciones de su entorno vital (Martínez, 2011, p. 49).

Hoy en día hay muchas y diversas tendencias gastronómicas que podemos observar en los diferentes continentes. Contamos con la posibilidad de degustar en muchas de las ciudades del mundo una amplia oferta que incluye estilos gastronómicos muy variados (Martínez, 2011, p. 49).

Dado que el público acepta progresivamente degustar cada cultura gastronómica a su alcance nos encontramos con una fuerte tendencia mundial basada en la exploración, el conocimiento y acercamiento a los distintos estilos de cocina de cada país (Martínez, 2011, p. 49).

#### ***1.1.10. Hábitos alimenticios***

Son comportamientos conscientes, colectivos y repetitivos, que conducen a las personas a seleccionar, consumir y utilizar determinados alimentos o dietas, en respuesta a unas influencias sociales y culturales. La adquisición de los hábitos alimentarios comienza en la familia (Fundación Española de la Nutrición, 2014).

Existen factores que determinan los hábitos alimentarios como son los factores fisiológicos (sexo, edad, herencia genética, estados de salud, etc.), factores ambientales (disponibilidad de alimentos), factores económicos, o factores socioculturales (tradición gastronómica, creencias religiosas, estatus social, estilos de vida, etc.) (Fundación Española de la Nutrición, 2014).

La alimentación ha ido cambiando a lo largo de la historia y seguirá haciéndolo con el tiempo, dado que es una necesidad que fluctúa con los gustos, con la sociedad, con las costumbres, con el bombardeo de información que se puede hacer desde el exterior, con la aplicación de nuevas tecnologías; es decir, se puede modificar una alimentación, es posible enseñar a una sociedad a alimentarse más correctamente (Martínez, 2011, p. 92).

Dicha enseñanza está en relación directa con la nutrición. Según se va avanzando en el terreno científico se puede ir recomendando modificaciones en los hábitos culinarios hasta intentar conseguir una dieta general y una específica, concreta o personalizada, en particular por medio del estudio y análisis de una sociedad o de un individuo (Martínez, 2011, p. 92).

### ***1.1.11. Nutrición***

Según la (OMS, 2018), es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Por medio de la nutrición se ingieren, absorben y se transforma de los alimentos sustancias con el objeto de suministrar energía para el mantenimiento de las funciones vitales, aportar materiales para la formación, el crecimiento, así como para proporcionar las sustancias necesarias para regular el proceso metabólico (Armendáriz, 2011).

La nutrición es el proceso de incorporación y utilización de las sustancias alimenticias absorbidas durante el proceso digestivo. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud), se puede definir la nutrición como “el conjunto de procesos mediante el cual los seres vivos incorporan, modifican y eliminan sustancias procedentes del exterior” (Martínez, 2011, p. 82).

La ciencia que se encarga del estudio y análisis de estos procesos se denomina “Ciencia de la Nutrición”, y se define como “el estudio de los procesos de crecimiento, mantenimiento y reparación del organismo que dependen de la digestión de alimentos y análisis de esos alimentos” o como “la ciencia de los alimentos en su relación con la salud” (Martínez, 2011, p. 82).

La nutrición se orienta al estudio de cómo el organismo aprovecha los nutrientes aportados por los alimentos y de qué manera se puede dirigir la alimentación para conseguir un estado saludable del cuerpo (Martínez, 2011, p. 82).

Evidentemente, la nutrición es un proceso que tiene lugar de forma involuntaria e inconsciente y se halla condicionada por el metabolismo, es decir, la transformación de los alimentos en el organismo y por las circunstancias particulares en que éste se encuentre (Martínez, 2011, p. 82).

### ***1.1.12. Parroquia Santa Rosa***

#### ***1.1.12.1.1. Reseña histórica***

Los dominios de los Tomabela abarcan una gran extensión que al parecer iniciaba en lo que ahora es Santa Rosa y se extendía hasta Salinas de Bolívar. Los Tomabelas están formados por indígenas naturales u oriundos de la zona y no por mitimaes de origen Inca (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

El Pueblo de Santa Rosa fue fundado formalmente el 30 de Agosto 1681, en territorios de la entonces Tenencia Política de Ambato, del corregimiento de Riobamba. Cabe señalar que en esta época las figuras preponderantes que acaudillaban al pueblo eran caciques indígenas ya que el poblador de origen ibérico aún no llegaba a este territorio (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

Superado el devastador terremoto de 1698, teniendo en cuenta que la reubicación geográfica de Santa Rosa fue favorable por su jurisdicción propia, adecuadas condiciones de habitabilidad e inclusive tenían cura propio. Por lo que el pueblo se convirtió en un destino atractivo para un nuevo tipo de población. A partir del siglo XVIII el blanco, mestizo, el criollo empiezan a poblar Santa Rosa (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

En 1835 los ejércitos del general Juan José Flores constitucionalista republicano y el ejército del general Isidro Barriga restaurador anexionista a Colombia batallaban en la pampa de Miñarica. Como sabemos Flores triunfo y así Rocafuerte ascendió al poder y la consolidación del Ecuador como país soberano (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

La primera iglesia fue construida en 1603 edificada a base de paja y barro , como el clima no era propicio 22 años más tarde la población se trasladó La iglesia que fue construida a finales del

siglo XVIII, fue destruida por el terremoto de 1949 y reconstruida en 1950 aproximadamente, la Virgen de la Elevación es la Patrona de Nuestro Pueblo y de la Diócesis de Ambato, la fiesta mayor es la de parroquialización en el mes de Agosto y la de nuestra Guardiania de la Elevación en el mes de Noviembre y Febrero, sus platos típicos son la fritada, las empanadas de viento y el pan de Santa Rosa (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

Según la leyenda antigua se conoce que Santa Rosa fue fundada por el año 1680. En este lugar se venera a la Virgen de la Elevación aparecida al indígena Juan Chacarín, en el lugar denominado Chiquicahua, mantenemos nuestra Basílica totalmente remodelada con esfuerzos de la comunidad que tiene fe en la Madre de Dios, que es la Patrona de la Diócesis de Ambato (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

Entre los sucesos más importantes tenemos la Batalla de Miñarica ocurrida el 18 de Enero de 1835, a raíz de esta batalla se convocó a una Asamblea Nacional Constituyente, acordándose que Ambato sea el lugar de la reunión (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

Se encuentra situada al Suroeste de la ciudad de Ambato, posee un suelo irregular, sus elevaciones más importantes son: el Carihuirazo, el Tzunantza, El Casi Gana y el Chiquicahua (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

Carece de ríos y fuentes. Sus principales acequias son: la Chiquicahua y el Casimiro Pazmiño que nacen en los deshielos del Carihuirazo (GAD Santa Rosa, 2015, p. 19).

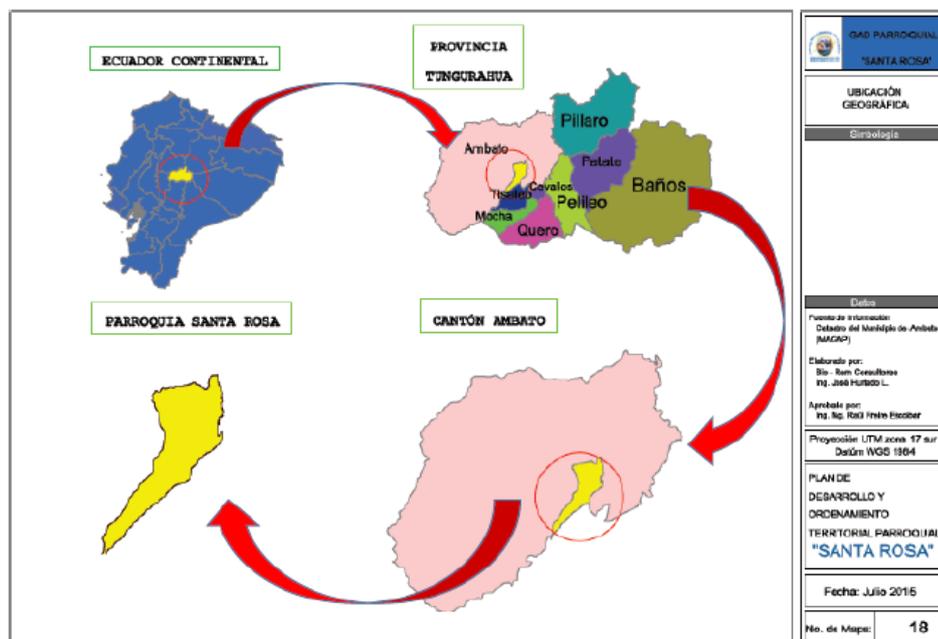
#### *1.1.12.2. Ubicación geográfica*

La parroquia Santa Rosa se encuentra al Sur del Cantón Ambato a 8 Km. por la vía principal del centro de la ciudad, pasando por Huachi Chico y siguiendo por la panamericana vía a Guaranda, que ha sido la vía tradicional (GAD Santa Rosa, 2015, p. 20).

En la actualidad existen dos vías más de ingreso que son asfaltadas y han reducido el tiempo de traslado desde y hacia Santa Rosa la una por la vía ecológica y la otra por el globo (GAD Santa Rosa, 2015, p. 20).

Geográficamente Santa Rosa es parte del Cantón Ambato se encuentra desde la parte baja hasta los páramos, sus límites geográficos son:

- **Norte:** Cantón Ambato
- **Sur:** Cantón Tisaleo y Parroquia Juan B. Vela
- **Este:** Parroquia Huachi Grande
- **Oeste:** Parroquias Quisapincha y Pasa (GAD Santa Rosa, 2015, p. 20).



**Figura 1 - 1:** Ubicación Geográfica de la parroquia Santa Rosa.

**Fuente:** PDOT Santa Rosa

**Elaborado:** Bio – Rem Consultores

### 1.1.12.3. Superficie

Según el (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21), La parroquia Santa Rosa tiene una Extensión de 3135,108 hectáreas que representa más o menos el 20,8 % del área total del Cantón Ambato.

#### *1.1.12.4. Geomorfología*

Santa Rosa se halla ubicada en las estribaciones del Chimborazo por lo que presenta características topográficas irregulares en donde podemos encontrar páramos en el extremo sur occidente de la parroquia, y a medida que avanzamos hacia el nor-este el relieve va descendiendo hasta llegar a una altura de 20300 m.s.n.m. Encontrándose la cabecera parroquial en una hermosa meseta que termina en un fantástico mirador de la ciudad de Ambato. Se puede observar dos tipos de zonas diferenciadas:

- Sierra Alta que presenta un relieve muy fragmentado de topografía irregular y fuertes pendientes la mayoría tiene más del 50%.
- Sierra Media tiene un relieve menos irregular de topografía inclinada y pendientes moderadas (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21 - 22).

Todos los suelos son formados a partir de la meteorización de cenizas volcánicas, que se diferencian unos de otros por el clima que ha actuado sobre ellos es por eso que tenemos: (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21 - 22).

Los páramos son ecosistemas ubicados a alturas superiores a los 3000 m.s.n.m. El clima de los páramos es frío y húmedo (2 a 10 °C), con fluctuaciones súbitas de temperatura que pueden ir de < 0 a 30 °C (Hedberg, 1964). Estas fluctuaciones tienen un efecto marcado en la formación de los suelos (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21 - 22).

Los suelos de páramos desarrollados sobre cenizas volcánicas, pueden alcanzar profundidades apreciables de sus perfiles. Los procesos de formación finalmente producen suelos de color negro, suave y poroso de buenas propiedades físicas, cubiertos en general por tapetes esponjosos de paja, musgos, líquenes y otras plantas de tallos gruesos y escaso tamaño (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21 - 22).

La altitud modifica el clima radicalmente y este hecho es evidente en las tierras más bajas. En estos sitios es fácil encontrar una diversidad de microclimas que cambian en distancias relativamente cortas. Esta es la razón para la existencia de la gran diversidad de cultivos. Además,

por la disponibilidad de agua, se puede producir todo el año ya que el efecto de las estaciones es apenas perceptible. En estas zonas se presentan suelos con predominio de arena que presentan buen drenaje, siendo aptas para la agricultura (GAD Santa Rosa, 2015, p. 21 - 22).

#### *1.1.12.5. Ecosistema*

Santa Rosa es un lugar privilegiado ya que tiene influencia geográfica desde la parte baja del Cantón hasta los páramos de las comunidades, debido a esta diversidad a la parroquia se la ha clasificado en dos zonas, distribuidas por variables ecológicas, fisiográficas, socioeconómicas, que caracterizan y le dan un entorno particular a cada una de estas zonas en donde se privilegia la diversidad cultural y geográfica (GAD Santa Rosa, 2015, p. 25).

#### *1.1.12.6. Flora*

Se presenta una gran diversidad de plantas nativas, al igual que muchas plantas exóticas que se han adaptado de una manera formidable debido al clima acogedor (GAD Santa Rosa, 2015, p. 28).

De la misma manera los predios de la parroquia Santa Rosa albergan a una diversidad de cultivos que van desde la parte baja hasta los páramos y que son apreciados en los mercados (GAD Santa Rosa, 2015, p. 28).

#### *1.1.12.7. Fauna*

Las condiciones de vida animal son ventajosas para la vida silvestre ya que Santa Rosa cuenta con zonas inhabitadas especialmente los páramos y quebradas donde los animales se desarrollan con cierta libertad y diversidad y en la zona urbana ciertos animales sobre todo pájaros se han adaptado excepcionalmente (GAD Santa Rosa, 2015, p. 30).

#### *1.1.12.8. Clima*

Santa Rosa, tiene un clima templado seco, la temperatura media anual es de 12,5° C., siendo noviembre el mes con la temperatura máxima diaria más alta (promedio mensual), que es de 24,9°C; sin embargo durante la noche la temperatura baja notablemente hasta -0,6°C, con la temperatura mínima más baja (GAD Santa Rosa, 2015, p. 30).

#### *1.1.12.9. Hidrología*

El territorio de la Parroquia Santa Rosa y su hidrografía forman parte de la gran cuenca del Pastaza, siendo nuestro territorio la cuenca alta del mencionado río. Así, desde la provincia de Cotopaxi viene el río Cutuchi, y en la zona septentrional – norte de la provincia de Tungurahua se junta con el río Ambato y forman el río Patate, el cual al juntarse con el río Chambo, forman el Pastaza (GAD Santa Rosa, 2015, p. 32).

En la Parroquia Santa Rosa se destaca cuatro canales de riego para la actividad agropecuaria siendo escaso el caudal, ya que la mayor parte de agricultores se quejan de la falta de agua sobre todo en época seca. El déficit hídrico anual del Cantón Ambato asciende aproximadamente a los 1 913.35 mm (GAD Santa Rosa, 2015, p. 32).

#### *1.1.12.10. Orografía*

La parroquia Santa Rosa presenta un paisaje y formas de relieve ondulado y montañoso, característico de estribaciones de la cordillera, sector de la serranía ecuatoriana, caracterizada por relieves variables, desarrollados sobre materiales antiguos y recientes, de metamórficos e intrusivos sedimentarios en la cual se puede encontrar tres sub zonas bien diferenciadas (GAD Santa Rosa, 2015, p.35).

Sierra Media tiene un relieve menos irregular de topografía inclinada y pendientes moderadas (GAD Santa Rosa, 2015, p.35).

Sierra Baja presenta un relieve bastante regular, la topografía es inclinada pero regular, en ciertas zonas tiene pendientes fuertes (GAD Santa Rosa, 2015, p.35).

Y el Callejón Interandino en donde se destaca el paisaje de la planicie alta con un relieve plano ondulado de pendientes que varían entre el 12 al 15 % (GAD Santa Rosa, 2015, p.35).

#### *1.1.12.11. Suelo*

La condición particular de los suelos de páramo facilita la captación y retención del agua. En consecuencia, los páramos generan mucha agua para riego, agua potable y energía eléctrica de sus zonas de influencia. Por esta razón, estos ecosistemas deben ser cuidados con diligencia y se debe evitar el uso en la producción agrícola (GAD Santa Rosa, 2015, p.37).

Lamentablemente, el avance de la agricultura hacia los páramos es una amenaza real y cada vez más tierra es utilizada en agricultura por productores de tierras bajas quienes buscan nuevas áreas para producir (GAD Santa Rosa, 2015, p.37).

#### *1.1.12.12. Economía*

La parroquia Santa Rosa en estos últimos años presenta un dinamismo en la economía y desarrollo comercial, ya que el centro parroquial ha crecido en número de establecimientos comerciales, en diversificación de negocios. El desarrollo urbano avanza a paso firme ya que solo en lo que va del año 2015 hasta mayo del presente se están construyendo alrededor de 370 proyectos (GAD Santa Rosa, 2015, p. 48).

Estas nuevas construcciones, dan trabajo a albañiles, que en la mayoría son migrantes de la provincia de Bolívar, y habitantes de la parroquia Santa Rosa, Pilahuín entre las principales (GAD Santa Rosa, 2015, p. 48).

Por su ubicación privilegiada, y su cercanía al cantón Ambato, Santa Rosa es atractiva para el asentamiento de fábricas y microempresas, muestra de esto es la implantación del parque industrial (Privado) en el sector de San José. En general en toda la cabecera parroquial encontramos un sin número de empresas. Su crecimiento está determinado por su fácil accesibilidad, mano de obra disponible lo que facilita las relaciones comerciales (GAD Santa Rosa, 2015, p. 48).

Como podemos observar en el censo 2010 la población se dedica mayoritariamente a la agricultura, ganadería que representa un 30 %; seguido de industrias manufactureras con un 20%; al comercio al por mayor y menor el 12% y a la construcción el 10 %, en estas actividades se encuentra el 70 % de la población y el 30% restante se dedica a una diversidad de actividades (GAD Santa Rosa, 2015, p. 48).

#### *1.1.12.12.1. Establecimientos económicos*

El desarrollo económico de la parroquia Santa Rosa es exitoso debido a diferentes factores ya mencionados, existen tiendas, micro mercados y tiendas muy grandes, ferreterías, lubricadoras, rectificadoras, librerías, restaurantes, talleres eléctricos, talleres de enderezada y pintura, vulcanizadoras, talleres de carrocerías, fábricas de bloques, de telares e hilos, de ropa, de calzado, de materiales de calzado, de muebles en madera, de muebles en metal, de transformadores y equipos de electricidad. Artesanos de madera, de calzado, de ropa, arreglo de bicicletas, centros fotográficos, de computación, peluquerías, es decir existen un sin número de actividades comerciales que se desarrollan en la parroquia y los días domingo la feria en la cual se encuentra diversidad de comerciantes tanto de alimentos frescos, preparados, artículos de uso personal, de diversión, y demás (GAD Santa Rosa, 2015, p. 48).

#### *1.1.12.13. Actividad turística*

El turismo es una industria importante, ya que es un detonante de la economía de un lugar, pero que necesita de recursos destinados al impulso de infraestructura y de servicios turísticos, con lo que provocará una mejora en la calidad de vida de la población local; además los beneficios de

destinar recursos a este sector se traducen en incrementos en la creación de empleo, captación de divisas y mayor ingreso (GAD Santa Rosa, 2015, p. 60).

#### *1.1.12.14. Gastronomía*

La gastronomía de la localidad es uno de los atractivos turísticos más importantes (La Hora, 2008).

Aquí, al igual que en otras parroquias, se puede observar la deliciosa fritada, empanadas de viento y los exquisitos ‘panes de agua’ de Santa Rosa, pues estos forman parte de la cultura y tradición de la localidad (La Hora, 2008).

##### *1.1.12.14.1. Panes pungos*

Santa Rosa, una parroquia de panaderos por tradición, está ubicada en la provincia de Tungurahua. Aquí se elaboran los tradicionales pungos (GAD Santa Rosa, 2015, p. 61).

Desde hace más de tres siglos, el pan de Ambato es reconocido a nivel nacional. La fama de este pan ha trascendido hasta nuestros días por su sabor, calidad y consistencia en todas sus variantes. El pan que salía de Ambato y en general de toda la provincia en las épocas de la arriería no sólo abastecía los mercados de la capital, sino de varias ciudades de la Costa como Babahoyo, Milagro, Guayaquil y otras de la Sierra como Guaranda y Riobamba (GAD Santa Rosa, 2015, p. 61).

Los panes de Ambato, se hacen de forma tradicional en horno de leña, sus formas son: mestizos, injertos, integrales, bolillos de queso, empanadas, palanquetas (GAD Santa Rosa, 2015, p. 61).

#### *1.1.12.14.2. Colada morada*

El consumo de colada morada en la época de Finados, continua siendo una tradición en la sierra ecuatoriana. En el área de Ambato el consumo de esta bebida, no está restringida a la temporada de Finados y puede encontrarse los fines de semana de cualquier mes del año, en algunas de sus parroquias, como Santa Rosa (GAD Santa Rosa, 2015, p. 63).

#### *1.1.12.15. Organizaciones sociales*

Las poblaciones indígenas dentro de sus comunidades están organizados y regidos por cabildos que se eligen cada cierto periodo, al igual los barrios, están representados por la directiva que generalmente es presidente, vicepresidente, tesorero, secretaria. Tanto las comunidades como los barrios gestionan obras para aplacar las necesidades que tienen sus moradores, todos con la esperanza de un mejor mañana (GAD Santa Rosa, 2015, p. 76).

##### *1.1.12.15.1. Barrios y comunidades*

En el registro del GAD parroquial existen 24 barrios y diez comunidades que se encuentran registradas y participan en forma activa y participativa (GAD Santa Rosa, 2015, p. 76).

#### *1.1.12.16. Identidad cultural*

Como podemos darnos cuenta a simple vista la población mestiza comprende el 67,86% y la indígena el 29,03% siendo las dos culturas predominantes dentro del territorio, y de aquí se desprende todas las expresiones culturales (GAD Santa Rosa, 2015, p. 79).

Los hombres y mujeres indígenas de las comunidades son fácilmente reconocidos a nivel nacional por su típica vestimenta, desde su tierna edad su vestimenta es muy elegante (GAD Santa Rosa, 2015, p. 79).

Respecto al lenguaje, el Kichwa es el idioma materno y de uso doméstico en algunas comunidades, mientras en que en el ámbito público se maneja con mayor intensidad el castellano (GAD Santa Rosa, 2015, p. 79).

En cambio, la población mestiza solo habla el castellano, su vestimenta no posee significado se lo usa por comodidad, de acuerdo a la época, o a la moda por lo que existe una diversidad de vestimenta en formas y colores, pero en general (GAD Santa Rosa, 2015, p. 79).

#### *1.1.12.17. Religión*

La religión católica es la predominante en la parroquia Santa Rosa se estima que el 80 % de la población, el templo emblemático de la parroquia es la Basílica donde se venera a la virgen de la Elevación patrona de la diócesis de Ambato (GAD Santa Rosa, 2015, p. 87).

La religión evangélica se encuentra alrededor del 15 % de la población tienen distribuidos algunos templos por la parroquia. Y el 5 % restante practican otros tipos de religiones (GAD Santa Rosa, 2015, p. 87).

#### *1.1.12.18. Festividades*

En la parroquia Santa Rosa se celebran las fiestas nacionales como navidad, fin de año, pero ya referente a la parroquia sus festividades son más religiosas en ellas podemos encontrar la fiesta de la Santísima Virgen de la Elevación, el Intiraymi, las fiestas de San Pedro y San Pablo, Fiestas patronales de Santa Rosa, fiesta de la Virgen del Quinche (GAD Santa Rosa, 2015, p. 88)

## 1.2. Marco conceptual

**Gastronomía tradicional** Es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta (Santana, 2004).

**Gastronomía típica** Es aquel que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad del planeta (Definición ABC, 2017).

**Ancestral** De los ancestros o relacionado con ellos. Que tiene un origen muy antiguo (Oxford, 2016).

**Censo** Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo (Real Academia Española, 2016).

**Etnografía** Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos (Echeverría A, 1990).

**Metodología** Es el conjunto de pautas y acciones orientadas a describir un problema. Por lo general, la metodología es un apartado de la investigación científica (Definición ABC, 2007).

**Patrimonio** Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio (Actas del Seminario Internacional, 2008).

**Identidad cultural** Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones (Benítez L, 2000).

**Demografía** Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado o según su evolución histórica (Llopis, 2004).

**Cambios culturales** Es la transformación a lo largo del tiempo de todos o algunos de los elementos culturales de una sociedad o una parte de la misma (Astudillo, 2013).

**Comportamiento alimentario** Es el comportamiento guarda estrecha relación con el alimento. La conducta alimentaria no es tan sólo un acto reflejo que evita la aparición de las sensaciones de hambre, sino que tiene una significación propia en la que intervienen experiencias previas, recuerdos, sentimientos, emociones y necesidades (Alimentación y Nutrición, 2005).

**Hábitos alimentarios** Son considerados como una disposición adquirida por actos repetidos que terminan constituyendo una manera de ser y de vivir del individuo (Alimentación y Nutrición, 2005).

**Costumbre** Manera habitual de actuar o comportarse, o práctica tradicional de una colectividad o de un lugar (Real Academia Española, 2014).

**Alimentación** Es una acción voluntaria y consciente que consiste en proporcionar al cuerpo esa serie de productos nutritivos, que contenidos en los alimentos, son necesarios para la nutrición. Es decir, es la forma y manera de proporcionar al organismo los alimentos que le son indispensables (Martínez, 2011, p. 83).

### **1.3. Marco legal**

#### ***1.3.1. Constitución de la República del Ecuador***

Este trabajo tiene fundamentos legales en la Constitución de la República del Ecuador, en el Capítulo segundo Derechos del Buen Vivir, Sección Primera Agua y Alimentación en su Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales (Asamblea Constituyente, 2008, p. 30).

Mientras que en la Sección Cuarta, Cultura y Ciencia en su Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Asamblea Constituyente, 2008, p. 32).

Así también el Capítulo Cuarto, sobre los Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades en el Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, el siguiente derecho colectivo:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social (Asamblea Constituyente, 2008, p. 47).

#### ***1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir***

En su objetivo 3 de mejorar la calidad de vida de la población. La vida digna requiere acceso universal y permanente a bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación y vivienda, como prerrequisito

para lograr las condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales (Consejo Nacional de Planificación, 2013- 2017).

### ***1.3.3. Organización Mundial de la Salud***

Según el Decreto 32-2005 de Guatemala que se refiere a la creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional, la seguridad alimentaria nutricional se define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa, sin discriminación de raza, etnia, color, género, idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social (Organización Mundial de la Salud, 2005).

La Seguridad Alimentaria y Nutricional "es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo". Los pilares de la seguridad alimentaria nutricional son:

- **Disponibilidad de alimentos**, es decir el suministro adecuado de alimentos a escala nacional, regional o local. Las fuentes de suministro pueden ser la producción familiar o comercial, las reservas de alimentos, las importaciones, y la asistencia alimentaria (Organización Mundial de la Salud, 2005).
- **El acceso a los alimentos**, que puede ser acceso económico, físico o cultural, existiendo diferentes posibilidades para favorecer el acceso a los alimentos, siendo estos; el empleo, el intercambio de servicios, el trueque, crédito, remesas, vínculos de apoyo familiar, o comunitario existentes (Organización Mundial de la Salud, 2005).
- **El consumo de alimentos**, principalmente influido por las creencias, percepciones, conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación y nutrición, donde la

educación y cultura juegan un papel importante (Organización Mundial de la Salud, 2005).

- **Utilización o aprovechamiento biológico de los alimentos** a nivel individual o a nivel de población (Organización Mundial de la Salud, 2005).

## **1.4. Hipótesis**

### ***1.4.1. Hipótesis general***

Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia rural Santa Rosa del cantón Ambato.

### ***1.4.2. Hipótesis específicas***

- Determinación de los referentes teóricos gastronómicos de la Parroquia Rural Santa Rosa.
  
- El comportamiento alimentario de la población santarroseña se transforma frente a estos cambios culturales gastronómicos en los últimos 50 años.
  
- La difusión detallada de los valores culturales alimentarios, gastronómicos y ancestrales a través de la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Santa Rosa, como parte de la identidad cultural gastronómica que posee este lugar.

## **CAPITULO II**

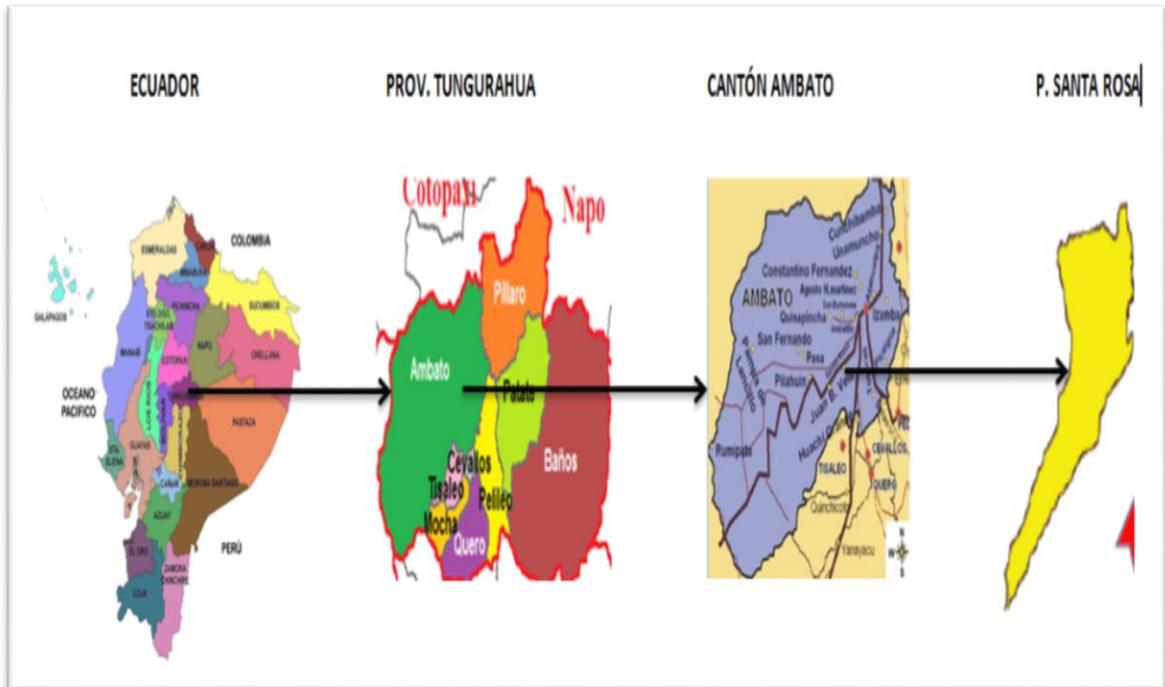
### **2. MARCO METODOLÓGICO**

#### **2.1. Localización**

La presente investigación se realizó en la parroquia Rural Santa Rosa, en el Cantón Ambato, Provincia Tungurahua, localizada en la Región Centro del Ecuador.

#### **2.2. Temporalización**

El trabajo de titulación tuvo una duración de 6 meses aproximadamente, durante el cual se recolectó los referentes teóricos que justificarán la pertinencia de un estudio que permitió realizar un análisis de los cambios culturales en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la población santarroseña, para después documentar los cambios gastronómicos.



**Figura 1 – 2:** Localización y Temporalización de la parroquia Santa Rosa

**Fuente:** [https://www.google.com.ec/search?q=mapa+parroquia+santa+rosa+ambito&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj7j53\\_55\\_cAhVorlKkHezuAhoQ\\_AUICigB&biw=1517&bih=735#imgcr=SGJutFCMjIf73M](https://www.google.com.ec/search?q=mapa+parroquia+santa+rosa+ambito&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj7j53_55_cAhVorlKkHezuAhoQ_AUICigB&biw=1517&bih=735#imgcr=SGJutFCMjIf73M)

**Elaborado:** Guerrero Edith. 2018

## 2.3. Variable

### 2.3.1. Identificación

- **Variable independiente:** Gastronomía de la Parroquia Santa Rosa.
- **Variable dependiente:** Cambios culturales alimentarios

### **2.3.2. Descripción de las variables**

#### **2.3.2.1. Gastronomía de la parroquia Santa Rosa**

Gastronomía es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad. No se trata sólo de técnicas de cocción sino de la relación del hombre con su medio cultural, a través de la cual se provee de los recursos y conocimientos para satisfacer las preferencias de los consumidores (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.15).

La gastronomía es particular de cada región, al punto que la preparación de los platos es diferente aún dentro del mismo país según los recursos de cada comunidad. Por eso la gastronomía se vincula directamente con aspectos filosóficos, antropológicos, sociales e históricos del medio natural en que se desenvuelve (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.15).

##### **2.3.2.1.1. Gastronomía santarroseña**

La gastronomía de la localidad es uno de los atractivos turísticos más importantes. Al igual que en otras parroquias, se puede observar la deliciosa fritada, empanadas de viento y los exquisitos ‘panes de agua’ de Santa Rosa, pues estos forman parte de la cultura y tradición de la localidad (La Hora, 2008).

##### **2.3.2.2. Cambios culturales alimentarios**

El cambio es la forma más general de la existencia de todos los objetos y fenómenos, que constituye cualquier movimiento e interacción, el paso de un estado a otro. El cambio incluye traslados espaciales, metamorfosis interiores de las formas de movimiento, todos los procesos de desarrollo, así como el surgimiento de los nuevos fenómenos en el mundo. El cambio abarca tanto el aumento cuantitativo o la disminución de las características, como sus transformaciones cualitativas. Históricamente cambian no sólo propiedades concretas de los cuerpos, sino también las leyes mismas del movimiento de la materia (Bueno, 1984, p. 53).

La cultura es una abstracción, es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo. Por tanto, nuestro conocimiento de la cultura de un grupo va a provenir de la observación de los miembros de ese grupo que vamos a poder concretar en patrones específicos de comportamiento (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.15).

Cada individuo tiene su mapa mental, su guía de comportamiento, lo que llamamos su cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento que comparte con su grupo social, es decir, parte de esa cultura consiste en el concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros de la sociedad. Por tanto, la cultura de una sociedad se basa en la relación mutua que existe entre los mapas mentales individuales. El antropólogo, como no puede conocer directamente el contenido mental de una persona, determina las características de estos mapas mentales a través de la observación del comportamiento (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.15).

Los cambios culturales son las transformaciones que se van dando dentro de una población, esta puede ser en su gastronomía, su música, sus fiestas, expresiones propias de cada una de las personas o pueblos que la identifican de las demás, estos cambios surgen a través de un proceso en el cual la sociedad participa de forma activa en las decisiones de dicha transformación. Cabe recalcar que la sociedad está en un cambio continuo, estos cambios pueden llegar al éxito o fracaso de las personas y las sociedades, es por eso que dentro de estos cambios culturales se encuentra la gastronomía que desde sus inicios ha sufrido muchos cambios a través de los años.

## 2.4. Operacionalización

Tabla 1- 2: Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
<b>Gastronomía de la Parroquia Santa Rosa</b>	Productos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Papas</li> <li>• Mellocos</li> <li>• Arveja</li> <li>• Cebada</li> <li>• Habas</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Rábano</li> </ul>
	Animales domésticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaca</li> <li>• Oveja</li> <li>• Cerdo</li> <li>• Pollo</li> <li>• Conejo</li> <li>• Cuy</li> </ul>
	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ebullición</li> <li>• A la parrilla</li> <li>• Horneado</li> <li>• Rehogado</li> <li>• Al vapor</li> </ul>
	Condimentos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal</li> <li>• Pimienta</li> <li>• Ajo</li> <li>• Comino</li> <li>• Orégano</li> </ul>
<b>Cambios Culturales alimentarios</b>	Preferencias gastronómicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida rápida</li> <li>• Comida típica</li> <li>• Comida ancestral</li> </ul>
	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festividades de la parroquia</li> <li>• Festividades religiosas</li> </ul>
	Actividades productivas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura</li> <li>• Costura</li> <li>• Aparar</li> <li>• Empleos de oficina</li> </ul>

Elaborado: Guerrero E. 2018

## **2.5. Tipo y diseño de la investigación**

Para el presente trabajo etnográfico se utilizó:

**2.5.1. Investigación exploratoria.** - “Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones” (Llopis, 2004, p. 29). Se reconoció cada una de las preferencias gastronómicas de la parroquia, esto nos ayudó para aumentar el grado de familiaridad con preferencias relativamente desconocidas.

**2.5.2. Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales (Olet, 2007, p. 335).

Se recolectó información de revistas, periódicos, libros, páginas web, etc. con el objetivo de recopilar información necesaria para la investigación correspondiente (Olet, 2007, p. 335).

**2.5.3. Investigación no experimental.** - En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. Es de diseño no experimental ya que no se manipulo variables, sino más bien se observarán fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos (Yinu, 2006, p. 213).

**2.5.4. Investigación descriptiva.** - “Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado” (Merino, Pintado, Sánchez & Grande, 2014, p.48). Se llevó a cabo utilizando

técnicas bibliográficas y de investigación de campo, con las que se pudo describir cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

**2.5.5. La investigación de corte transversal.** - Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico). La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabuló, discutió y se presentó los resultados (Heinemann, 2003, p. 176).

## **2.6. Métodos y técnicas**

Los métodos técnicos que se aplicaron en esta investigación fueron:

**2.6.1. Método Teórico.** - Según el autor (Sánchez, 2004 – 2011, p. 84), el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias. En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

**2.6.2. Método Empírico.** - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante (Landeau, 2007, p. 11).

Los instrumentos utilizados para el levantamiento de la información fueron:

- **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero (Ruiz, 2012).
- **Encuestas:** Son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado (María, 2014, p.15).

## 2.7. Grupo de estudio

La parroquia rural Santa Rosa cuenta con una población de 21810 según los datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de esta etnografía, son los habitantes entre los 15 años en adelante, aproximadamente hasta los 84 años de edad quienes ayudaron a determinar los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años dentro de la parroquia Santa Rosa.

La recolección de datos es extremadamente necesario y a la vez importante, es por esto que se determinó el tamaño de la muestra para obtener información confiable y válida, para ello se aplicó la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra pro balística para determinar el tamaño de la muestra.

Dónde:

- N = Tamaño de la muestra
- Z = 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1 – 0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

### 2.7.1. Población seleccionada para la muestra

Población entre los 15 años en adelante, aproximadamente hasta los 84 años de edad. El total de habitantes según el censo de población y vivienda 2010 del INEC es: 13.503 habitantes.

$$\frac{13503 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (13503 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{13503 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 13502 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{2462.95}{33.76 + 0.18}$$

$$n = \frac{2462.95}{33.94}$$

$n = 73$  habitantes

### PORCENTAJES

**Tabla 2 – 2:** Porcentajes de la segmentación del grupo muestral

<b>GRUPO MUESTRAL</b>	<b>POBLACIÓN</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Población total	13503	100%
De 15 a 29 años	6053	45%
De 30 a 44 años	3824	28%
De 45 a 59 años	2252	17%
De 65 a 84 años	1374	10%
<b>TOTAL de los grupos de muestra</b>	<b>13503</b>	<b>100%</b>

Fuente: PDOT Santa Rosa 2015

Elaborado: Guerrero E. 2018

### ENCUESTAS

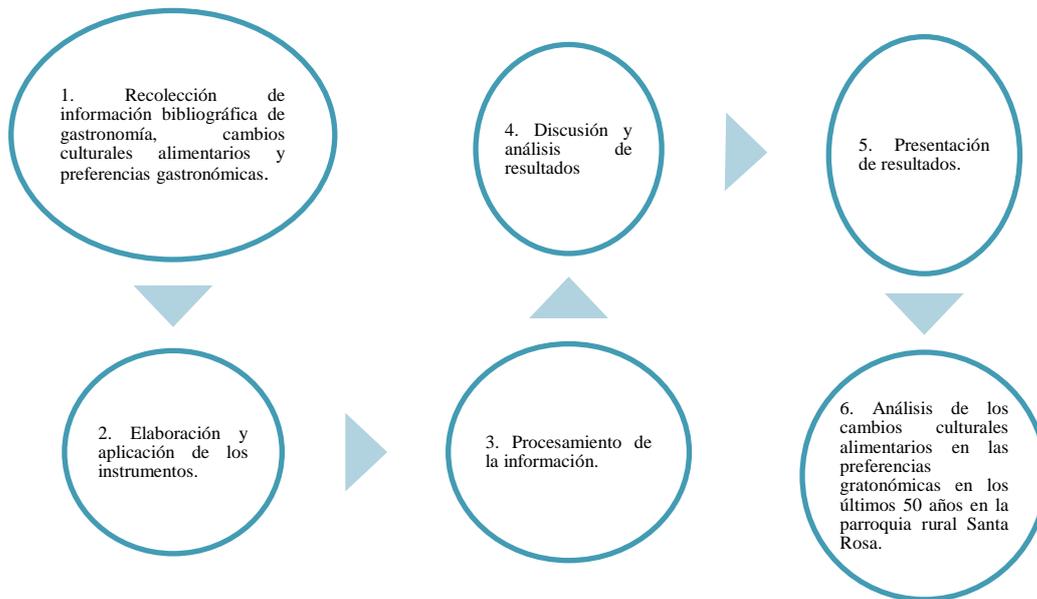
**Tabla 3 – 2:** Distribución de encuestas y entrevistas

<b>GRUPO MUESTRAL</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b># DE ENCUESTAS</b>
Población total	100%	73
De 15 a 29 años	45%	33
De 30 a 44 años	28%	20
De 45 a 59 años	17%	12
De 65 a 84 años	10%	8 (Entrevistas)
<b>TOTAL de los grupos de muestra</b>	<b>100%</b>	<b>73</b>

Fuente: Tabla 2 -2.

Elaborado: Guerrero E. 2018

## 2.8. Diagrama de procesos



**Gráfico 1 – 2:** Diagrama de procesos

Elaborado: Guerrero E. (2018)

## 2.9. Descripción de los procedimientos

### *2.9.1. Recolección de información bibliográfica de gastronomía, cambios culturales alimentarios y preferencias gastronómicas.*

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Santa Rosa, fuentes bibliográficas, publicaciones culturales y relatos personales, se obtuvo la información necesaria para poder dar forma y facilitar la investigación.

### *2.9.2. Elaboración y aplicación de instrumentos.*

Se elaboró y seleccionó los instrumentos los cuales fueron la encuesta y la entrevista adecuadas, para poder recopilar la información necesaria que pueda aportar a esta investigación.

### ***2.9.3. Procesamiento de la información.***

Finalizado la aplicación de instrumentos se obtuvo los respectivos resultados de las encuestas y entrevistas, las mismas que se analizaron para obtener los resultados finales, a la vez se tabuló las encuestas y se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas de los encuestados y entrevistados.

### ***2.9.4. Discusión y análisis de resultados***

En este punto de la investigación, se analizó las preferencias gastronómicas donde se evaluaron e interpretaron los resultados obtenido en las encuestas y entrevistas.

### ***2.9.5. Presentación de resultados***

Una vez adquirida y estudiada la información, se mostró la investigación lograda de tal manera que sea muy clara y precisa, de total entendimiento para los lectores.

### ***2.9.6. Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia rural Santa Rosa.***

Una vez que se ejecutó la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante la aplicación de encuestas y entrevistas, la discusión y análisis de la información conseguida y presentación de resultados, se logró todos los fundamentos necesarios para el análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en la parroquia Santa Rosa.

## CAPITULO III

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis de encuestas aplicadas al grupo muestral.

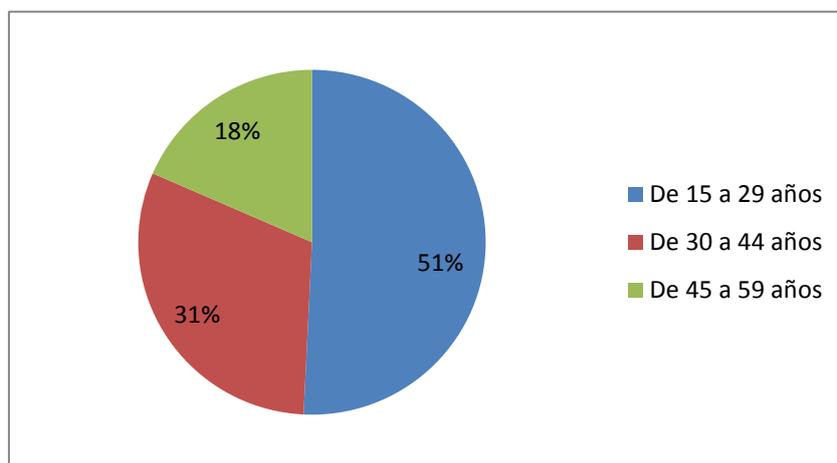
#### 1. Edad:

**Tabla 1-3:** Distribución de la población según grupo de edad

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
De 15 a 29 años	33	51%
De 30 a 44 años	20	31%
De 45 a 59 años	12	18%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 1 – 3:** Distribución de la población según grupo de edad

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

La edad de las personas encuestadas es una variable importante para esta investigación etnográfica, se realizó tres grupos muestrales para establecer los cambios culturales alimentarios dentro de la gastronomía de la parroquia Santa Rosa, debido a que de las 65 personas encuestadas para este estudio el 51% pertenecen al grupo de edad de 15 a 29 años, el 31% de comprenden al grupo de 30 a 44 años de edad y finalmente el 18% del total de personas pertenecen al grupo de 45 a 59 años de edad, lo que nos indica que los cambios más significativos en las preferencias alimentaras se presentan en los jóvenes y adolescentes de la parroquia porque estos son más susceptibles a influencias en sus hábitos alimentarios.

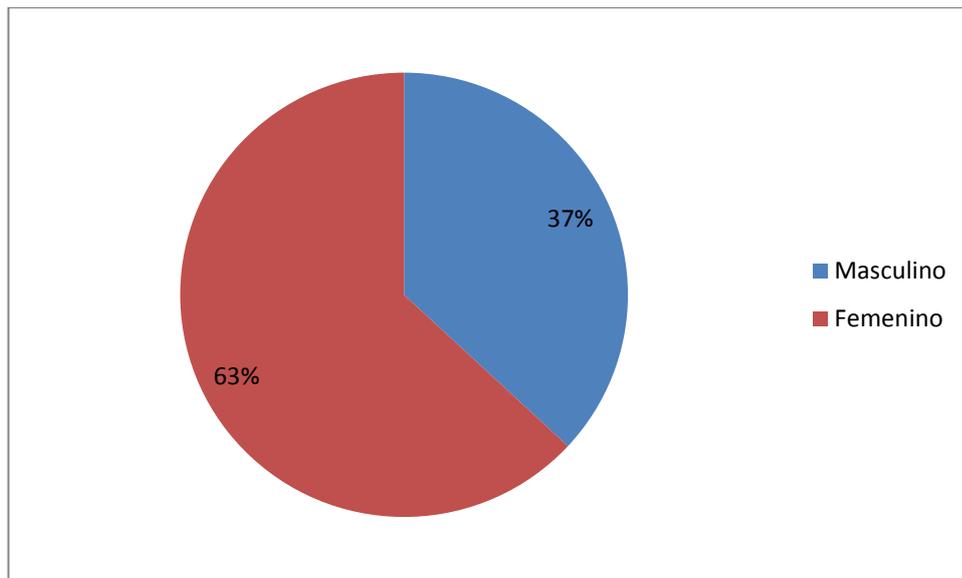
## 2. Sexo:

**Tabla 2-3:** Distribución de la población según sexo

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	24	37%
Femenino	41	63%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 2 – 3:** Distribución de la población según sexo

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

Del total de la población de estudio el 63% pertenecen al sexo femenino, un factor importante ya que la mujer es la que se encarga de la preparación de los alimentos en su hogar y por ende tiene mucha influencia directa sobre los cambios en la alimentación y la gastronomía dentro de la familia, mientras que el 37% que representa al sexo masculino su influencia se ve limitada debido a la idiosincrasia de la comunidad en la que se encuentra muy arraigado el hecho de que el hombre es el encargado de trabajar y la mujer es la que se encarga de las tareas del hogar.

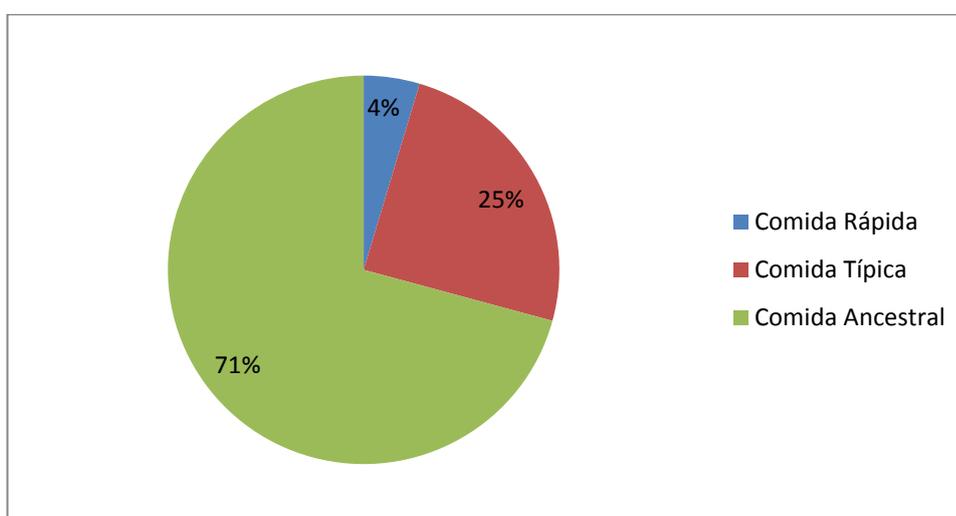
### 3. ¿Qué prefiere usted consumir como parte de su alimentación cotidiana?

**Tabla 3-3:** Preferencias alimentarias diarias

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Comida Rápida	3	4%
Comida Típica	16	25%
Comida Ancestral	46	71%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 3 – 3:** Preferencias alimentarias diarias

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

La alimentación diaria es muy importante en el diario vivir de la parroquia es por ello que determinar las preferencias gastronómicas de la población Santarroseña es muy significativo, el 71% de los encuestados prefiere consumir comida ancestral como son coladas, morocho, quinua, cauca, máchica, debido a que la parroquias rurales del cantón Ambato no han sufrido gran influencia de tendencias gastronómicas modernas de forma muy directa, por lo que es reconocible que el 25% prefiere consumir diariamente comida típica como puede ser papas con cuy, conejo asado, fritada; mientras que el 4% del total de los encuestados prefiere consumir diariamente comida rápida como papas fritas, hamburguesas, pizza, gaseosas.

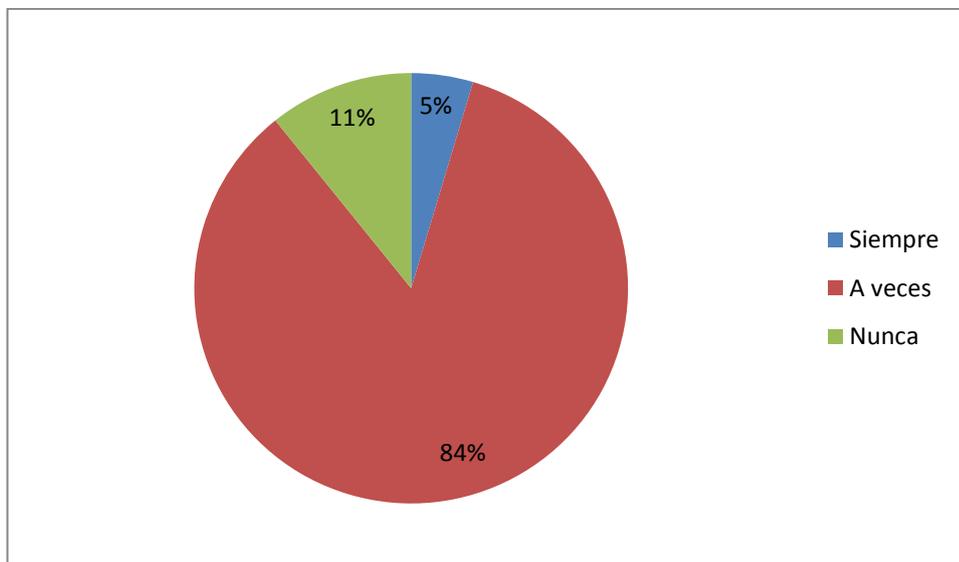
#### 4. ¿Con que frecuencia consume usted comida rápida?

**Tabla 4-3:** Frecuencia de consumo de comida rápida

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Siempre	3	5%
A veces	55	84%
Nunca	7	11%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 4 – 3:** Frecuencia de consumo de comida rápida

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

La comida rápida es una de las opciones gastronómicas que con gran facilidad se ha posesionado dentro de una alternativa en la alimentación de la población Santarroseña, apenas el 5% consume comida rápida siempre, mientras que el 84% de los encuestados consume este tipo de alimentación con menos frecuencia (a veces), como para salir de la rutina alimentaria diaria y el 11% de la población encuestada no consume este tipo de alimentación por motivos de salud.

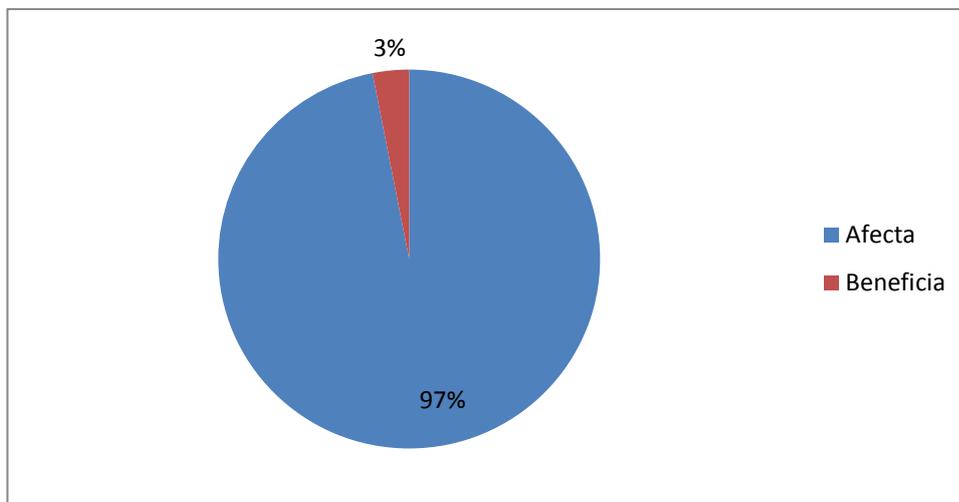
5. ¿Cree usted que la comida rápida afecta o beneficia a su salud?

**Tabla 5-3:** Beneficios o afecciones de la comida rápida

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Afecta	63	97%
Beneficia	2	3%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 5- 3:** Beneficios o afecciones de la comida rápida

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El 97% de las personas encuestadas consideran que la comida rápida afecta a la salud debido a que están conscientes que mantener este tipo de alimentación produce varias enfermedades como la diabetes, el colesterol, enfermedades gastrointestinales y principalmente la obesidad, mientras que el 3% dice que beneficia a su salud.

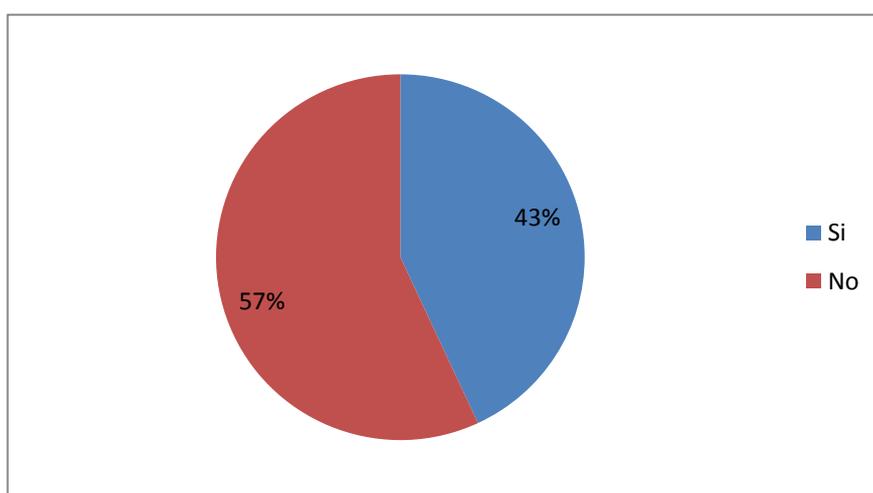
6. ¿Cree usted que afecta a su salud el tipo de alimentación que consume diariamente?

**Tabla 6-3:** Efectos de la alimentación diaria

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	28	43%
No	37	57%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 6 – 3:** Efectos de la alimentación diaria

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El 57% de la población encuestada considera que no afecta a su salud el tipo de alimentación que consume diariamente porque consideran que mantienen una dieta equilibrada, porque está elaborada en casa, son productos sanos y sobre todo se tiene mucho cuidado al momento de prepararlos además que están conscientes de su origen ya que gran parte de ellos son cultivados en las áreas más rurales de la parroquia, por otro lado el 43% del total de la población encuestada dice que si afecta a su salud, muchos de ellos por ya presentar algunas enfermedades en la actualidad y la alimentación es un factor determinante para mejorar las enfermedades, y algunos de ellos tienen restringido el consumo de ciertos productos por estas enfermedades.

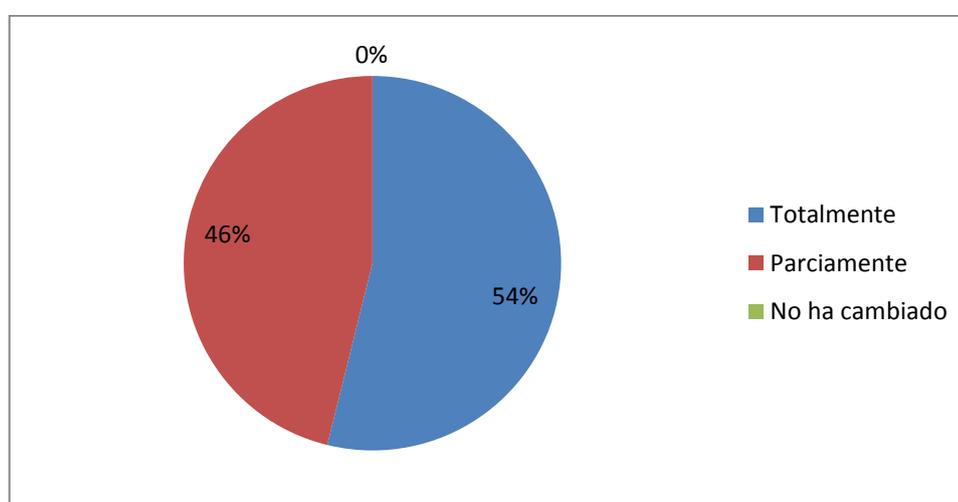
7. ¿Cree usted que ha cambiado la gastronomía de hace 50 años atrás con la gastronomía actual aquí en la Parroquia?

**Tabla 7-3:** Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente	35	54%
Parcialmente	30	46%
No ha cambiado	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 7- 3:** Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El tiempo es un factor determinante en este mundo y no es el caso dentro de la gastronomía, al pasar los años la alimentación de la población Santarroseña ha cambiado y el 54% de la población encuestada dice que la gastronomía de la parroquia ha cambiado totalmente, porque en la actualidad la juventud desconoce de preparaciones antiguas y cae muy fácilmente en el consumo de papas fritas, pizza, hamburguesas como parte de su alimentación cotidiana, mientras que el 46% de las personas encuestadas piensa que la gastronomía ha cambiado parcialmente, porque en algunos hogares aun preparan ciertas recetas antiguas que fueron enseñadas por sus antepasados generalmente en reuniones familiares.

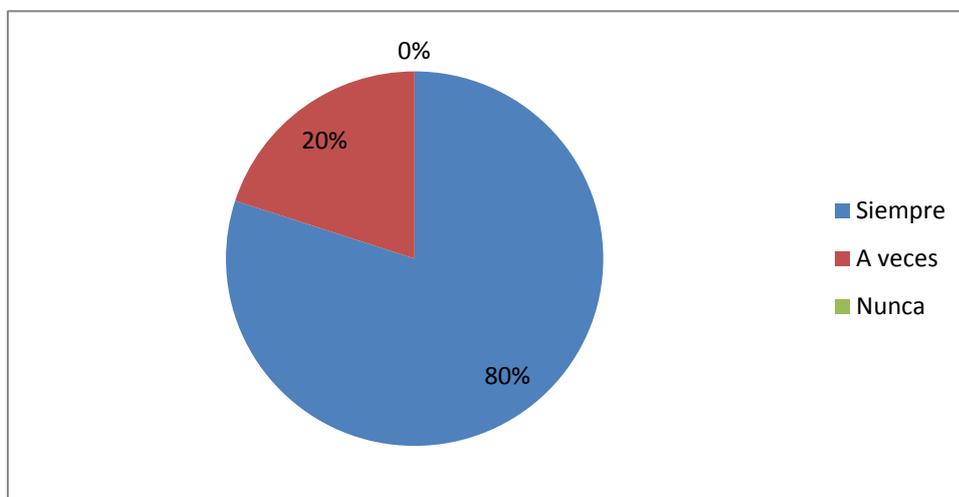
**8. ¿Cree usted que los alimentos que se consumía años atrás han aportado a nuestra salud?**

**Tabla 8-3:** Aporte a la salud la alimentación consumida años atrás

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Siempre	52	80%
A veces	13	20%
Nunca	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 8 – 3:** Aporte a la salud la alimentación consumida años atrás

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El 80% de las personas encuestadas afirman que los alimentos que se consumían años atrás siempre han aportado a la nuestra salud porque eran productos sanos, cultivados en su mayoría de forma orgánica es decir naturales, algunos son sometidos a muchos químicos para su producción, por otro lado, el 20% dice que a veces aportaba a nuestra salud porque también dependía de la forma en como se lo elaboraba para su consumo.

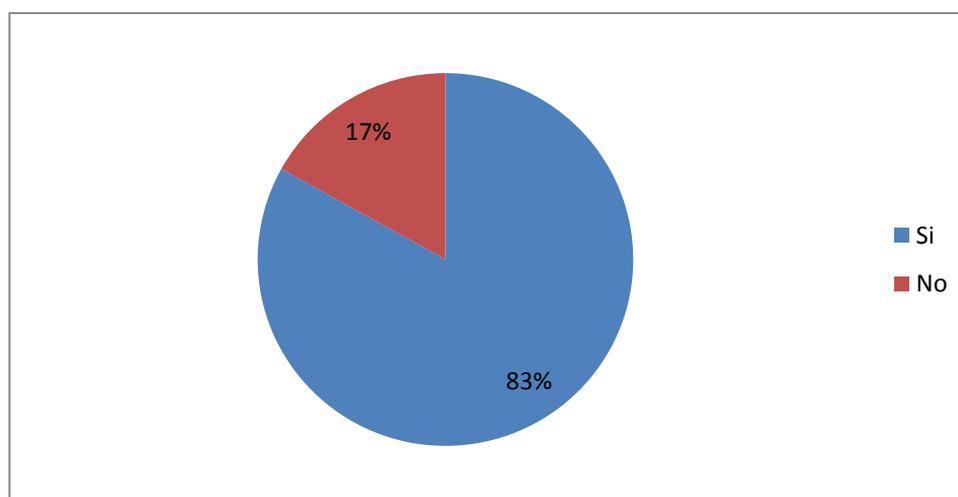
9. ¿Usted cree que se están perdiendo algunas preparaciones gastronómicas antiguas?

**Tabla 9-3:** Pérdida de alimentaciones antiguas

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	54	83%
No	11	17%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 9 – 3:** Pérdida de alimentaciones antiguas

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El 83% de la población encuestada considera que se están perdiendo preparaciones gastronómicas antiguas, esto se debe a la falta de tiempo para su preparación y más de esto no contar con los productos necesarios, entre las preparaciones que se están perdiendo son: el arroz de cebada, el morocho, la sopa de quinua, machica de piedra, tostado de dulce, locro de cuy, chocolate de la abuela, mellocos, ocas, habas con queso, choclos hervidos, zambo de dulce cauca, entre otras preparaciones y se han vuelto muy comunes únicamente en reuniones familiares, mientras que el 17% dice no se han perdido ciertas preparaciones gastronómicas aún siguen manteniéndose este tipo de alimentación.

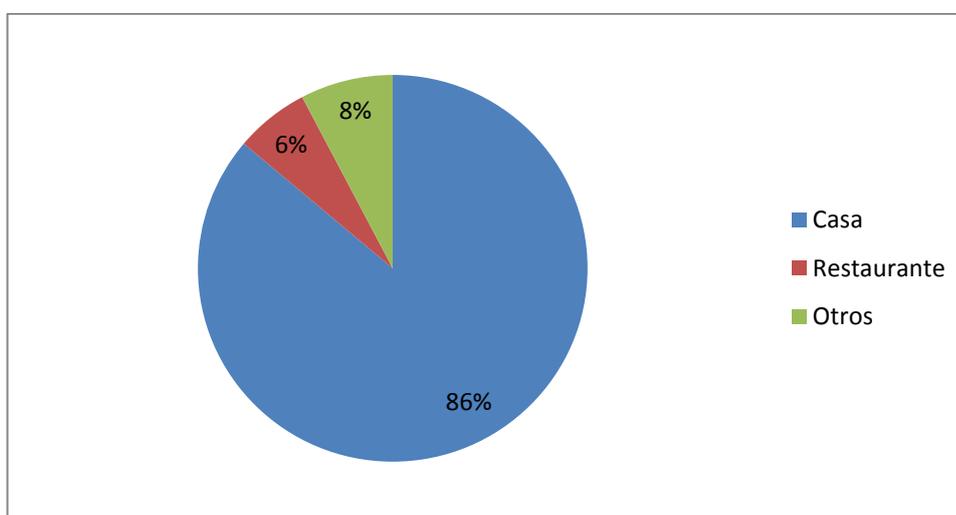
## 10. Regularmente usted de alimenta en:

**Tabla 10-3:** Lugar de alimentación diaria

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Casa	56	86%
Restaurante	4	6%
Otros	5	8%
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)



**Gráfico 10- 3:** Lugar de alimentación diaria

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad

**Elaborado:** Guerrero E. (2018)

El 86% de la población Santarroseña se alimenta diariamente en su casa, porque la mayoría de la población es campesina y pese a no trabajar continuamente en el campo las personas están acostumbradas a consumir su alimentación elaborada en casa, mientras que el 6% se alimenta en un restaurante por motivos de trabajo o de distancia para el retorno a su domicilio para realizar esta actividad, finalmente el 8% de la población encuestada se alimenta en otro lugar. Una razón importante en la desaparición de las preparaciones ancestrales es la alimentación escolar ya que en los bares se expenden preparaciones muy distintas a las tradicionales.

### **3.2. Entrevistas**

Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo seleccionado como muestra.

#### **1. Edad**

El rango de edad de las personas entrevistadas se encuentra entre los 65 hasta los 84 años de edad, se tomó en cuenta este grupo de edad por el mismo hecho de que son personas adultas mayores que conocen mucho sobre la gastronomía antigua dentro de la parroquia.

#### **2. Sexo**

El sexo femenino en años atrás eran las encargadas de preparar los alimentos para el consumo diario en su hogar, es por ello que las entrevistas realizadas fueron a mujeres adultas mayores que conocen mucho sobre la alimentación hace 50 años atrás y el cambio que se ha dado hasta la actualidad.

#### **3. ¿Cree usted que ha cambiado la alimentación diaria de la población santarroseña?**

Las mujeres santarroseñas adultas mayores dicen que la alimentación diaria de los habitantes de la parroquia si ha cambiado en su mayoría, esto se debe a varios motivos entre ellos están principalmente que la mujer actual busca salir de su hogar para buscar un sustento económico más estable, también se puede decir que la población ha dejado de lado la agricultura y al mismo tiempo ha dejado de elaborar preparaciones gastronómicas que se consumían principalmente cuando se realizaba esta actividad y finalmente la juventud de la parroquia muchas veces no sabe cómo elaborar esas preparaciones gastronómicas y prefiere consumir comida rápida.

#### **4. ¿Qué consumían diariamente hace 50 años atrás?**

Cuentan las mujeres entrevistadas que la alimentación que ellas mantenían hace 50 años atrás, estaba basada en coladas, sopas, granos, y géneros cárnicos como el cuy, el conejo, la res, el borrego y el pollo, con estos productos se podían elaborar preparaciones como: colada de máchica, haba, alverja, morocho se sal acompañado de pollo o conejo, cauca con conejo, dulce de calabazo, ensalada de zambo, choclos con queso, arroz de cebada, habas y mellocos hervidos, locro de cuy, etc. estas preparaciones eran muy consumidas por la población de la parroquia todos los días y más por las personas que se encontraban en el campo.

#### **5. ¿Quién le enseñó a elaborar estas preparaciones?**

Las elaboraciones de estas preparaciones fueron transmitidas de generación en generación ya que las personas entrevistadas expresan que las que le enseñaban a elaborar ciertas preparaciones que fueron en muchos casos por enseñanzas de las madres, abuelitas o tías.

#### **6. ¿Con qué frecuencia consumían arroz?**

El arroz era uno de los productos menos consumidos por la década de los años 70, muchas de las personas cuentan que comer arroz era un privilegio, y que este producto se consumía una o dos veces en la semana y en ocasiones especiales, el arroz en esta época era una delicia gastronómica dentro de la población santarroseña.

#### **7. ¿Cree que la alimentación de años atrás ha ayudado a mantener en buen estado su salud?**

La alimentación hace 50 años atrás era muy diferente, porque todos los días se alimentaba en la casa, con productos frescos, sanos, orgánicos, los cuales permitían que el ser humano realice actividades que requieren gran esfuerzo físico como lo era el labrado de la tierra, además que

mantendrían un buen estado de salud, y el promedio de vida de las personas era mucho mayor que en la actualidad.

## **8. ¿Cuáles son las preparaciones ancestrales de Santa Rosa?**

La religión en la parroquia es una de las principales características de la población santarroseña y significativamente los días domingo era donde la mayor parte de la población bajaba al centro parroquial religioso Nuestra Señora de la Elevación para celebrar la eucaristía, cuentan las entrevistadas que luego de terminarse la celebración religiosa las personas se dirigían al mercado central de la parroquia para deleitarse con preparaciones gastronómicas como era: los panes pungos o más conocidos como pan de Santa Rosa, la deliciosa fritada, el tradicional caldo de morcilla, morocho con leche, colada morada con empanadas de viento y también se podía encontrar el tradicional champús que se lo elaboraba en el corpus Cristi.

## **9. En su niñez como eran sus momentos de alimentación:**

Medio siglo atrás la alimentación era uno de los pilares fundamentales para que el ser humano posea un buen estado de salud tanto física, psicológica y emocional, es por esta razón su alimentación estaba basada en productos como por ejemplo en el desayuno consumían la leche recién ordeñada, el chocolate, la máchica que no podía faltar, huevos o también consumían la sopa de cebollas con leche para comérselo con pan. A media mañana que se encontraban principalmente en el campo se alimentaban de habas, mellocos, choclo mote o alguna fruta como el guineo o la manzana. En el almuerzo se alimentaban con colada de haba, alverja, cauca con pollo, arroz de cebada con carne de borrego, sopa de calabazo con carne de res, morocho con pollo, así mismo a estas preparaciones se las acompaña con los tradicionales de dulces o desabridos como vulgarmente se lo conoce estos podían ser: morocho con leche, colada de harina, calabazo, colada de máchica, dulce de zambo, dulce de zapallo, arroz con leche. A media tarde generalmente cuando las personas ya retornaban a su hogar luego del trabajo en el campo se alimentaban con chochos con tostado, mote, café con máchica. Y finalmente la merienda era una sopa un poco más ligera como por ejemplo una sopa de avena con pollo, o alguna agua aromática de toronjil, menta, tomillo, cedrón, estas preparaciones se consumían rotativamente en la semana.

## **10. De qué está compuesta su alimentación diaria actual**

El pasar de los años y los nuevos productos que se poseionan diariamente en el mercado ha dado lugar al cambio de alimentación que años atrás se mantenía. En la actualidad generalmente cuentan las entrevistadas que un desayuno está basado en: café o leche, pan, jugo de alguna fruta, huevo. Las medias mañanas está basada de alguna fruta y pan. El almuerzo generalmente se consume arroz con algún género cárnico como pollo principalmente, alguna sopa por ejemplo de fideo con papas y queso, y jugo de alguna fruta. En la media tarde se consume café con pan. Y finalmente la merienda está basada en alguna sopa o colada ligera acompañada principalmente de pan o arroz.

## CAPITULO IV

### **4. ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CULTURALES ALIMENTARIOS EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS EN LA PARROQUIA RURAL SANTA**

#### **4.1. Justificación**

Al haber concluido con la aplicación de encuestas y entrevistas a la población santarroseña, relacionado para el análisis de la cultura alimentaria de la parroquia, se pudo establecer que existe un gran cambio cultural alimentario en las preferencias gastronómicas de la población.

Debido a la escasa disponibilidad de tiempo por parte de las amas de casa, que en la actualidad buscan un sustento más estable para su hogar, hace que este tipo de preparaciones ya no se elaboren y se esté perdiendo nuestra cultura alimentaria, esto conlleva a buscar una alternativa para concientizar, valor nuestra cultura gastronómica y recordar nuestros saberes ancestrales a través de la difusión de ciertas preparaciones que se las elaboraba años atrás.

Es necesario que la mujer santarroseña se preocupe por volver a preparar estas recetas gastronómicas, así como también las autoridades de turno se preocupen por difundir los saberes ancestrales gastronómicos de la parroquia y cooperar al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes, a la vez sea un referente a seguir haciendo uso de la diversidad de productos que se cultivan en los diferentes sectores de la parroquia Santa Rosa.

## **4.2. Objetivos**

### ***4.2.1. Objetivo general***

- Difundir las preparaciones gastronómicas ancestrales de la parroquia Santa Rosa de Ambato a través de recetas estándar.

### ***4.2.2. Objetivos específicos***

- Realizar una lista de las preparaciones antiguas y de las preparaciones con las que se han reemplazado las mismas en la gastronomía de la parroquia Santa Rosa.
- Conocer los diferentes ingredientes y formas de preparación de las recetas.

### **4.3. Factibilidad de aplicación**

El presente proyecto tiene como finalidad publicitar las recetas tradicionales de hace 50 años atrás que se elaboraban en la parroquia Santa Rosa.

Se considera factible el indicado proyecto porque pretende concientizar a la población santarroseña, además de motivar al consumo de productos propios que se dan en las diferentes zonas de Santa Rosa, así como también valorar nuestros saberes ancestrales y tratar de transmitirlos de generación en generación.

Para el desarrollo de este trabajo se contó con el apoyo de la población santarroseña quienes aportaron mediante las respuestas en las encuestas y entrevistas, las mismas que permitieron determinar el cambio cultural alimentario en las preferencias gastronómicas, y los recursos necesarios para su ejecución.

El trabajo en mención está enmarcado en la Constitución de la República del Ecuador, en el Plan Nacional del Buen Vivir y en la Organización Mundial de la Salud, cuyo propósito fundamental es mantener las expresiones culturales, fortalecer libremente su identidad y poseer seguridad alimentaria nutricional.

#### **4.4. Descripción**

Las recetas estándar se convierten en una herramienta significativa para recordar los saberes ancestrales gastronómicos de la parroquia Santa Rosa; estas fortalecen las actividades culinarias, dan cavidad a recordar ciertas preparaciones que se las elaboraba años atrás.

La comparación de un menú permite observar el cambio drástico que se ha dado en la cultura alimentaria santarroseña, que constituyen preparaciones mucho más rápidas que las que se preparaban hace 50 años atrás, este es uno de los principales factores para el cambio en las preferencias gastronómicas actuales.

La elaboración de este análisis requiere el conocimiento del proponente para que la misma sea visible a quienes obtienen esta información; por lo tanto, esta propuesta contiene diversidad de preparaciones antiguas y actuales con las cuales se han sustituidos en algunas ocasiones por falta de tiempo.

**Tabla 1-4:** Ficha comparativa entre el morocho de dulce con leche y el jugo de mora

<b>Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato</b>							
<b>ANTES</b>			<b>AHORA</b>				
<b>Nombre de la preparación:</b>	Morocho de dulce con leche			<b>Nombre de la preparación:</b>	Jugo de mora		
<b>Tiempo de preparación:</b>	90 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	10 min		
<b>Método de preparación:</b>	Hervido			<b>Método de preparación:</b>	Licuado		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Morocho	1	lb.	Remojado	Mora	½	lb.	Limpia
Leche	1	lt.		Azúcar	100	g.	
Azúcar	100	g.		Agua	½	lt.	
Canela	1	u.					
Manteca de cerdo	10	g.					
Cebolla blanca	1	u.	Limpio y fine brunoise				
Bicarbonato de sodio	1	g.					
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner en remojo el morocho con un día de anterioridad y escurrir.</li> <li>2. Triturar el morocho, el tamaño del grano depende del gusto de quien lo prepara.</li> <li>3. Lavar 2 veces el morocho triturado y reservar el agua. (primera agua se denomina cauca).</li> <li>4. Tamizar el morocho molido, hasta retirar todos los afrechos del grano.</li> <li>5. Colocar el grano lavado en una olla de barro con agua hervida para su cocción.</li> <li>6. Después de unos 15 min de cocción del grano se añade el líquido con el que se lavó el grano, acompañado de la mitad de la leche.</li> <li>7. Añadir el bicarbonato de sodio, la manteca de cerdo y la cebolla blanca mientras está en cocción.</li> <li>8. Añadir la primera agua (cauca), a la cocción.</li> <li>9. Agregar el azúcar.</li> <li>10. Añadir el sobrante de la leche y la canela, esperar que hierva y servir caliente.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la mora en la licuadora con el agua y el azúcar.</li> <li>2. Licuar durante unos 3 min.</li> <li>3. Tamizar el jugo de mora</li> <li>4. Servir.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remover constantemente mientras se cocina el grano para que no se pegue al fondo de la olla y se queme.</li> <li>- Antes se lo consumía este producto con capulí o guineo.</li> <li>- Esta preparación se elaboraba en ollas de barro.</li> </ul>							

**Tabla 2- 4:** Ficha comparativa entre la cauca con gallina criolla y el caldo de fideo con papas

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato							
ANTES				AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Cauca con gallina criolla			<b>Nombre de la preparación:</b>	Caldo de fideo con papas		
<b>Tiempo de preparación:</b>	120 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	45 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Hervido			<b>Método de preparación:</b>	Hervido		
<b>Numero de pax:</b>	10 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Gallina criolla	1	u.	Pelada y lavada	Fideo	100	g.	
Harina de cauca	½	lb.		Papas	2	lb.	Limpias y peladas
Papas	4	lb.	Limpias y peladas	Zanahoria amarilla	1	u.	Pelada y en brunoise
Alverja	150	g.		Cebolla blanca	1	u.	Brunoise
Cebolla blanca	1	u.	Lavada y en brunoise	Achiote	5	ml.	
Manteca de achiote	5	g.		Sal	20	g.	
Cilantro	1	u.	Limpio	Ajo	10	g.	
Ajo	20	g.	Pelado	Leche	50	ml.	
Sal en grano	20	g.					
Zanahoria amarilla	1	u.	Limpia y pelada, brunoise				
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar la gallina criolla, limpiarla y trocear.</li> <li>2. Cocinar la gallina criolla en agua hirviendo, espumar mientras hierve.</li> <li>3. Agregar la zanahoria, alverja, ajo, sal, manteca de achiote, la cebolla blanca y el cilantro.</li> <li>4. Cuando ya esté cocida la gallina criolla agregar las papas.</li> <li>5. Añadir la harina de cauca.</li> <li>6. Mecer constantemente mientras hierve para que no se pegue al fondo de la olla.</li> <li>7. Servir con picadillo (cilantro y cebolla blanca).</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar el refrito con el ajo, la cebolla blanca, el achiote y la zanahoria.</li> <li>2. Agregar agua hervida al refrito.</li> <li>3. Agregar la sal y las papas.</li> <li>4. Después de unos 10 min. añadir el fideo.</li> <li>5. Agregar la leche cuando ya esté el fideo al dente.</li> <li>6. Servir caliente.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se solía consumir con tostado hecho con manteca de cerdo.</li> </ul>							

**Tabla 3-4:** Ficha comparativa entre el arroz de cebada con carne de borrego y la sopa de avena tostada

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato			
ANTES			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Arroz de cebada con carne de borrego		
<b>Tiempo de preparación:</b>	120 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Cebada grande	½	lb.	Remojada
Costilla de borrego	2	lb.	
Papas	3	lb.	Limpias y peladas
Col verde o blanca	150	g.	Limpia y en chifonade
Choclo	100	g.	Desgranado
Sal en grano	20	g.	
Ajo	10	g.	
Zanahoria amarilla	1	u.	Pelada y en brunoise
Cebolla blanca	1	u.	Brunoise
<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar la cebada en el tiesto por 10 min.</li> <li>2. Moler y lavar la cebada (retirar los afrechos).</li> <li>3. Poner la cebada a cocinar en agua hirviendo en una cacerola y espumar los afrechos.</li> <li>4. Añadir la costilla de borrego troceada.</li> <li>5. Añadir la sal, el ajo, la zanahoria amarilla, la cebolla blanca y el choclo.</li> <li>6. Agregar la col blanca o verde.</li> <li>7. Después de cocinar unos 20 min agregar las papas.</li> <li>8. Cuando esté cocinadas la papas servir con picadillo (cilantro y cebolla blanca), caliente.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>			
- Se solía consumir acompañado de mote pelado o con tostado hecho con Manteca de cerdo.			

AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Sopa de avena tostada		
<b>Tiempo de preparación:</b>	35 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Avena	50	g.	
Papas	2	lb.	Limpias y peladas
Leche	¼	lt.	
Cebolla blanca	1	u.	Brunoise
Achiote	5	ml.	
Sal	20	g.	
Ajo	10	g.	
Zanahoria amarilla	1	u.	Pelada y en brunoise
<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con el ajo, la zanahoria amarilla, la cebolla blanca, el achiote.</li> <li>2. Cuando esté listo el refrito agregar la avena y refreír durante nos 5 min.</li> <li>3. Agregar agua hervida al refrito y la sal.</li> <li>4. Después de 5 min. agregar las papas y dejar cocinar.</li> <li>5. Cuando este cocinadas la papas agregar la leche.</li> <li>6. Esperar que hierva la leche y servir caliente.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>			

**Tabla 4-4:** Ficha comparativa entre la colada de máchica y la colada de maicena con mora

<b>Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato</b>							
<b>ANTES</b>				<b>AHORA</b>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Colada de máchica			<b>Nombre de la preparación:</b>	Colada de maicena con mora		
<b>Tiempo de preparación:</b>	30 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	15 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción			<b>Método de preparación:</b>	Hervido		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Máchica	½	lb.		Maicena	60	g.	
Dulce	50	g.	Troceada	Mora	50	g.	Licuar
Leche	1	lt.		Azúcar	30	g.	
Canela / clavo de olor	1	u.					
Huevo	2	u.	Batidos				
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Endulzar y aromatizar la leche con el dulce, la canela o el clavo de olor.</li> <li>2. Mecer en otro recipiente la máchica con agua sin que exista grumos.</li> <li>3. Agregar la máchica a la leche aromatizada y endulzada, sin dejar de mecer hasta que hierva</li> <li>4. Mecer la colada cada 5 min. para que no se pegue al recipiente y se queme.</li> <li>5. Agregar los huevos batidos cuando ya se vaya a retirar la colada del fuego.</li> <li>6. Servir caliente.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir la maicena en agua fría.</li> <li>2. Colocar la maicena batida en agua hirviendo.</li> <li>3. Agregar la mora licuada y tamizada.</li> <li>4. Añadir el azúcar.</li> <li>5. Dejar cocinar por 10 min más.</li> <li>6. Servir caliente.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se consumía con pan.</li> <li>- Generalmente se agregaba los huevos batidos cuando se realizaba la preparación por las noches, esto era para conciliar un sueño profundo.</li> </ul>							

**Tabla 5- 4:** Ficha comparativa entre dulce de calabazo y la colada de tapioca con leche

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato							
ANTES				AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Dulce de calabazo			<b>Nombre de la preparación:</b>	Colada de tapioca con leche		
<b>Tiempo de preparación:</b>	120 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	30 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción			<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	10 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Calabazo	½	u.	Limpio	Tapioca	45	g.	
Dulce	100	g.	Troceado	Leche	½	lt.	
Leche	1 ½	lt.		Azúcar	100	g.	
Harina de maíz	30	g.		Canela	1	u.	
Bicarbonato de sodio	2	g.					
Canela o clavo de olor	1	u.					
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavar y pelar el calabazo o borrego como antes se lo llamaba, según el estado de su cáscara se pelaba con machete porque pasaba algún tiempo secándose en el sol junto a las paredes.</li> <li>Picar el calabazo.</li> <li>Cocinar el calabazo en agua hervida, el agua debe estar al ras del calabazo.</li> <li>Mecer y seguir aplastando el calabazo mientras se cocina.</li> <li>Cuando ya esté cocinado, añadir más agua y la mitad de la leche.</li> <li>Colocar los trozos de dulce y mecer hasta que estos se diluyan.</li> <li>Batir la harina de maíz en leche sin que exista grumos.</li> <li>Añadir la leche restante y la harina batida.</li> <li>Esperar que se cocine la harina, añadir las especias y servir caliente.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>Batir la tapioca en agua hasta que no haya grumos.</li> <li>Agregar la tapioca batida en agua hirviendo.</li> <li>Agregar el azúcar.</li> <li>Añadir la leche.</li> <li>Cuando ya se vaya a retirar del fuego agregar la canela.</li> <li>Servir caliente.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se lo conoce con el nombre de calabazo, zambo o quitomaso.</li> <li>Esta preparación lo realizaban cuando en el día hacía mucho sol porque solían decir que el calabazo era fresco.</li> </ul>							

**Tabla 6- 4:** Ficha comparativa entre la colada de haba con chicharrón y la sopa de pollo con verduras

<b>Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato</b>			
<b>ANTES</b>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Colada de haba con chicharrón		
<b>Tiempo de preparación:</b>	60 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Harina de haba	½	lb.	
Chicharrón de cerdo			Al gusto
Papas	3	lb.	
Leche	¼	lt.	
Sal en grano	15	g.	
Ajo	10	g.	
Cebolla blanca	1	u.	Limpia Brunoise
Manteca con achiote	5	ml.	
<b>Preparación:</b>			
1.	Hacer el refrito con cebolla blanca, ajo, sal, la manteca con achiote y los chicharrones.		
2.	Añadir las papas troceadas al refrito.		
3.	Agregar el agua hirviendo al refrito.		
4.	Batir la harina de haba en un recipiente aparte con agua sin que exista grumos.		
5.	Añadir el polvo al agua hirviendo.		
6.	Mecer constantemente hasta que hierva nuevamente.		
7.	Agregar la leche y esperar que hierva nuevamente.		
8.	Servir.		
<b>Recomendaciones:</b>			
-	Se puede poner queso e lugar de carne o de chicharrón		
-	Se acompañaba con tostado hecho en manteca de cerdo.		
<b>AHORA</b>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Sopa de pollo con verduras		
<b>Tiempo de preparación:</b>	40 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Pollo	1	Piezas	
Papas	5	u.	Limpias y peladas
Fideo	100	g.	
Cebolla blanca	1	u.	Limpia y en brunoise.
Pimiento	1	u.	Limpio y en julianas
Alverja	100	g.	
Zanahoria amarilla	1	u.	Limpia y pelada
Ajo	10	g.	
Sal	15	g.	
Culantro	10	g.	Limpio y picado
<b>Preparación:</b>			
1.	Realizar un refrito con el pollo, la sal, el ajo, la zanahoria amarilla y la cebolla blanca.		
2.	Agregar agua hirviendo al refrito.		
3.	Añadir las papas y la alverja.		
4.	Cuando las papas ya estén casi cocinadas agregar el fideo.		
5.	Dejar cocinar el fideo hasta que esté al dente.		
6.	Servir con culantro y cebolla.		
<b>Recomendaciones:</b>			



**Tabla 8-4:** Ficha comparativa entre la salsa de calabazo y las salchipapas

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato							
ANTES				AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Salsa de calabazo			<b>Nombre de la preparación:</b>	Salchipapas		
<b>Tiempo de preparación:</b>	60 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	20 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción			<b>Método de preparación:</b>	Fritura		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Calabazo	1	u.	Tierno	Papas	6	u.	Limpias y peladas
Sal en grano	15	g.		Salchicha	5	u.	
Ajo	15	g.		Aceite	½	lt.	
Cebolla blanca	1	u.	Brunoise	Sal	15	g.	
Manteca de achiote	5	ml.		Salsa de tomate	30	g.	
Leche	½	lt.		Mayonesa	30	g.	
Maní	30	g.		Tomate	3	u.	Limpios
Queso	100	g.	Dados medios	Cebolla paitaña	1	u.	Corte pluma
Orégano de sal	15	g.		Limón	1	u.	
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavar, pelar y rebanar el calabazo.</li> <li>Añadir el calabazo rebanado en el agua hirviendo, se debe cocinar tapado.</li> <li>Cuando este cocinado se debe aplastar el calabazo.</li> <li>Agregar la sal, la cebolla blanca, la manteca con achiote y la leche.</li> <li>Moler en piedra el maní y agregar a la salsa.</li> <li>Agregar el queso.</li> <li>Añadir el orégano.</li> <li>Servir caliente.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>Cortar las papas en batonnet.</li> <li>Ecurrir bien las papas del agua.</li> <li>Calentar el aceite.</li> <li>Cuando el aceite este caliente agregar las papas, freír hasta que este tiernas y doradas.</li> <li>Ecurrir las papas del aceite.</li> <li>Freír las salchichas.</li> <li>Elaborar el encurtido con el tomate, la cebolla paitaña, agregar el limón y la sal.</li> <li>Servir las papas, las salchichas, el encurtido, salsa de tomate y mayonesa al gusto.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
- Generalmente se consume acompañado de papas hervidas.							

**Tabla9-4:** Ficha comparativa entre el arroz con leche y el jugo de frutilla

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato							
ANTES				AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Arroz con leche			<b>Nombre de la preparación:</b>	Jugo de frutilla		
<b>Tiempo de preparación:</b>	60 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	15 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción			<b>Método de preparación:</b>	Licuado		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Arroz de castilla	1	lb.	Remojado	Frutillas	½	lb.	Limpias
Dulce	100	g.	Troceado	Azúcar	100	g.	
Leche	1	lt.		Agua	½	lt.	
Canela	1	u.					
Anís de pan	5	g.					
Clavo de olor	5	u.					
<b>Preparación:</b>				<b>Preparación:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remojar el arroz de castilla una hora antes de su preparación.</li> <li>2. Lavar el arroz Y escurrir.</li> <li>3. Agregar el arroz en el agua hirviendo para su cocción.</li> <li>4. Cocinar por 20 min. y agregar la leche dejar cocinar bien el grano.</li> <li>5. Agregar el dulce troceado.</li> <li>6. Añadir las especies como la canela, el anís de pan y el clavo de olor.</li> <li>7. Servir caliente.</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar las frutillas en la licuadora con el agua y el azúcar.</li> <li>2. Licuar durante unos 3 min.</li> <li>3. Tamizar el jugo de frutilla</li> <li>4. Servir.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			

**Tabla 10-4:** Ficha comparativa entre la quinua con oreja de cerdo y la sopa de papas

Ficha comparativa de las preferencias gastronómicas de la cultura alimentaria de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato							
ANTES				AHORA			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Quinua con oreja de cerdo			<b>Nombre de la preparación:</b>	Sopa de papas		
<b>Tiempo de preparación:</b>	120 min.			<b>Tiempo de preparación:</b>	30 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción			<b>Método de preparación:</b>	Cocción		
<b>Numero de pax:</b>	5 pax			<b>Numero de pax:</b>	5 pax		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Quinua	½	lb.		Papas	5	u.	Limpias y peladas
Oreja de cerdo	4	u.	Limpias y troceadas	Zanahoria amarilla	1	u.	Limpia y pelada
Papas	3	lb.	Limpias y peladas	Cebolla blanca	1	u.	Limpia y en brunoise.
Harina de alverja	¼	lb.		Pimiento	1	u.	Limpio y en julianas
Zanahoria amarilla	1	u.	Pelada y en brunoise	Alverja	100	g.	
Cebolla blanca	1	u.	Limpia brunoise	Sal	15	g.	
Leche	½	lt.		Ajo	10	g.	
Sal en grano	15	g.		Alverja	50	g.	
Ajo	15	g.		Leche	50	ml.	
Manteca de achiote	5	ml.		<b>Preparación:</b>			
<b>Preparación:</b>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con la sal, el ajo, la zanahoria amarilla y la cebolla blanca.</li> <li>2. Agregar agua hirviendo al refrito.</li> <li>3. Añadir las papas y la alverja.</li> <li>4. Agregar la leche cuando las papas ya estén cocinadas.</li> <li>5. Servir con cilantro y cebolla.</li> </ol>			
<b>Recomendaciones:</b>				<b>Recomendaciones:</b>			
-				-			
Se solía acompañar la oreja de cerdo con mote pelado o choclo mote.							

#### **4.5. Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato, 2018.**

Los cambios culturales en lo que refiere a hábitos alimenticios han ido cambiando en diversos aspectos como se indica en la investigación de Leyva Trinidad, Doris Arianna y Pérez Vázquez, Arturo (2015):

*“En la actualidad se está disipando la identidad cultural alimentaria de los pueblos y aún de bebidas tradicionales ya que aún en comunidades remotas, el mercado global ha ido ganando terreno. Si se realizara un inventario en los pequeños comercios, la tercera parte de los productos alimenticios están representados por productos chatarras y solo un tercio corresponde a verduras, frutas y hierbas frescas. Es decir, que el mercado global ha venido a desplazar los productos locales y con ello, los hábitos alimenticios en muchas comunidades rurales han cambiado originándose un desequilibrio entre lo que se ingiere y las calorías que se consumen.”*

Al analizar los resultados podemos notar que a pesar de que las tradiciones gastronómicas sufren diferentes cambios las realidades son un poco distintas en cuanto a nuestra investigación ya que en el caso particular de estudio se determinó que la población joven es más susceptible a los cambios en el área rural. Sin embargo se puede deducir que si se mantienen los cambios culturales alimentarios tendremos en el sector de estudio un desequilibrio marcado entre los aportes nutricionales y los platos que se consumen.

En el caso particular de la Parroquia Santa Rosa de Ambato, hace 50 años atrás se realizaban ciertas preparaciones denominadas sopas o coladas como la cauca con gallina criolla, el arroz de cebada con carne de borrego, la colada de haba con chicharrón, la colada de alverja con cuy asado o runaicho como se lo conocía años atrás, la quinua con oreja de cerdo y la salsa de calabazo, entre otras preparaciones que se consumían a diario, así mismo se elaboraban coladas de dulce o más conocidos como desabridos o de dulces como tradicionalmente los llamaban, estas preparaciones eran el morocho de dulce con leche, la colada de máchica, el dulce de calabazo y el arroz con leche, entre otras preparaciones que con el transcurso de los años poco a poco se ha ido dejando de elaborar.

Estas preparaciones años atrás se las realizaban con los productos que se podían encontrar en los campos con gran facilidad, porque la población santarroseña se dedicaba al cultivo de productos para consumo diario como las papa, el maíz, la cebada, la zanahoria, entre otros, estos productos eran cultivados de la forma más natural posible, porque utilizaban como abono orgánico las heces de los animales que criaban y no utilizaban químicos como en la actualidad, así como también a la cría de animales domésticos como las gallinas de campo, el ganado vacuno, cerdos, ganado ovino, cuy y conejo, estos a su vez eran alimentados con pastos propios de la zona en su mayoría.

Estos platillos tradicionales aportaban con un alto contenido nutricional que mantenía estable la salud de la población porque eran productos naturales, además de la forma en cómo se los elaboraba para su consumo, por ello en la actualidad las personas adultas mayores que aún viven gozan de un buen estado de salud y por lo general se dice que es gracias a la alimentación que ellos mantuvieron cuando eran jóvenes.

Por otra parte el transcurrir de los años, la falta de tiempo de las amas de casa y el cambio en nuestra economía, ha obligado a la población santarroseña a sustituir o reemplazar estas preparaciones por preparaciones más fáciles y rápidas en su elaboración como el caldo de fideo con papas, la sopa de avena tostada, la sopa de pollo con verduras, arroz con huevo frito, las salchipapas entre las preparaciones de sal, mientras que en las preparaciones de dulce podemos encontrar los jugos de diferentes frutas, la colada de maicena con mora o frutas, la colada de tapioca con leche o frutas entre otras.

La comida que en la actualidad se consumen de forma recurrente, en su mayoría son elaborados con productos adquiridos del mercado local, el cual en la actualidad se utiliza una gran variedad de químicos para su cultivo y producción, esto a su vez nos demuestra que la población de la parroquia ya no produce productos para su consumo, sino más bien que los compra en el mercado, porque en su mayoría la población que se dedicaba al labrado y sembrado de los campos, ahora tiene un trabajo estable en alguna oficina o fábrica de la ciudad, la misma que buscó con el objetivo de tener un sustento económico estable en su hogar.

El desconocimiento de la forma de preparación de las recetas antiguas por parte de la población más reciente hace también que se vaya perdiendo nuestros saberes ancestrales, porque muchas veces la juventud prefiere consumir comida rápida o fast food como en la actualidad se la conoce.

La alimentación es un factor muy importante dentro de la salud del ser humano y en el presente se puede observar que existen ciertas enfermedades que son causadas por el tipo de alimentación o productos que se consume, ya que en la actualidad los mismos son cultivados con una serie de químicos que acelera su producción o a su vez son productos transgénicos, los cuales influyen de cierta forma al desarrollo de enfermedades como sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, diabetes, colesterol, cáncer, entre otras.

El análisis ha permitido observar los cambios drásticos en las preferencias gastronómicas en la cultura alimentaria de la población santarroseña, este cambio se ha producido por la falta de tiempo para elaborar ciertas preparaciones, la posesión con gran rapidez de la comida rápida o fast food, el consumo de productos transgénicos, el dejar de lado la agricultura y no producir productos para su consumo, porque actualmente los cambios climáticos son un factor determinante dentro de esta actividad y los campos ya no producen al cien por ciento como antes, el preparar recetas mucho más fáciles y con menos tiempo, conllevan a que nuestros saberes, sabores ancestrales y nuestra cultura alimentaria vaya desapareciendo día a día, a esto se suman ciertas enfermedades que se van adquiriendo muchas veces su principal causa es la alimentación.

## CONCLUSIONES

- La investigación permitió identificar los referentes teóricos gastronómicos que posee la parroquia Rural Santa Rosa, con la aplicación de las entrevistas a las personas adultas mayores que viven en este lugar y que conocen a fondo sobre la gastronomía del lugar.
- Se identificó el comportamiento alimentario de la población santarroseña y sus cambios en los últimos 50 años, esto se logró definir por el estudio a través de encuestas aplicadas a los habitantes, y se puede definir que en su mayoría la población opta por consumir alimentos que sean más rápidos y fácil prepararlos por la falta de disponibilidad de tiempo en los hogares, que consumir preparaciones antepasadas como la colada de haba, morocho, la auca, entre otras que demoraban mucho más tiempo en su preparación.
- Como medio de difusión se procedió a detallar los valores culturales, gastronómicos y ancestrales mediante recetas estándar comparativas las cuales permitieron analizar los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas de la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato, 2018, estos resultados están en las páginas web que maneja el GAD Parroquial Santa Rosa.

<http://www.santarosadeambato.gob.ec/home/index.php/proyecto-gastronomico>

<https://tesisespoch.wixsite.com/santarosa3>

## RECOMENDACIONES

- Las autoridades de la parroquia deben interesarse por concienciar a la población santarroseña al consumo de preparaciones saludables como las que en años pasados se consumía mediante campañas de difusión alimentaria y también sobre las enfermedades que causan ciertos alimentos no saludables.
- Es congruente realizar ferias expositivas alimentarias que conlleven a intensificar el consumo de preparaciones antiguas, dando a conocer los valores culturales, gastronómicos y ancestrales que estas preparaciones poseen.
- Realizar ferias gastronómicas informativas donde se pueda compartir los resultados y varias investigaciones etnográficas para dar a conocer las preparaciones antiguas y su evolución con la comida actual, logrando así un fortalecimiento gastronómico para que estas preparaciones sigan prevaleciendo generación tras generación.

## BIBLIOGRAFÍA

- Actas del Seminario Internacional.** (2008). El patrimonio cultural inmaterial. Murcia: ediciones tres fronteras.
- Alimentación y Nutrición.** (2005). *Conducta alimentaria* . Recuperado el 22 de Mayo de 2018, de [http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content\\_detail&id=123](http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content_detail&id=123)
- Antillon, J. J.** (2004). La evolución de la cultura de las cavernas a la globalización del conocimiento. URC.
- Apolo, M. E.** (2000). Los mestizos ecuatorianos y las señales de identidad cultural. Quito: Tramasocial.
- Armendariz, J.** (2011). Productos culinarios 1ra edición . Madrid.
- Asamblea Constituyente.** (2008). Constitución de la República del Ecuador. Manabí: Ciudad Alfaro Montercristi.
- Astudillo, S.** (2013). *Cambios culturales*. Recuperado el 22 de Mayo de 2018, de <https://es.slideshare.net/hailidisletsscarastudillo/cambios-culturales-28582122>
- Benitez Garces, L. A.** (2000). Culturas ecuatorianas, ayer y hoy. Quito: Abya - Yala.
- Benítez, L.** (2000). Culturas ecuatorianas, ayer y hoy. Quito: Abya - Yala.
- Berchoux, J.** (2016). *Concepto de definición.de Gastronomía*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de <http://conceptodefinicion.de/gastronomia/>
- Bueno, G.** (1984). Filosofía en español.
- Busquet, J.** (2015). La cultura. Barcelona: Oberta UOC Publishing, SL.
- Chonchol, J.** (1987). El desafío alimentario: hambre en el mundo. Santiago: LOM Ediciones Ltda.
- Consejo Nacional de Planificación.** (2013 - 2017). Plan Nacional Buen Vivir. Quito.
- Contreras, J.** (2002). Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. México: ALFAOMEGA GRUPO EDITOR, S.A. de C.V.
- Crosby, A., & Moreda, A.** (1996). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales. Madrid.
- Definición ABC.** (2007). *Definición de comida étnica*. Recuperado el 22 de Mayo de 2018, de <https://www.definicionabc.com/general/comida-etnica.php>

- Definición ABC.** (2007). *Definición de metodología*. Recuperado el 22 de Mayo de 2018, de <https://www.definicionabc.com/ciencia/metodologia.php>
- Echeverría, A.** (1990). *Etnografía y comparación*. Barcelona: España.
- Fundación Española de la Nutrición.** (2014). *Habitos alimentarios*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de <http://www.fen.org.es/blog/habitos-alimentarios/>
- GAD Santa Rosa.** (2015). *Plan de Ordenamiento Territorial Santa Rosa*. Ambato.
- García, A.** (2017). *Cultura y cambio social*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de [http://www.el-nacional.com/noticias/columnista/cultura-cambio-social\\_185001](http://www.el-nacional.com/noticias/columnista/cultura-cambio-social_185001)
- García, E., Rodríguez, G., & Gil, J.** (2004). *Metodología de la investigación cualitativa*. La Habana: Félix Varela.
- Heinemann, K.** (2003). *Introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte, corte transversal*. Barcelona: Paidotribo.
- Heinz, W.** (2016). *Historia de la cocina*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- La Hora.** (03 de Febrero de 2008). *Santa Rosa, un lugar de tradiciones*.
- Landeau, R.** (2007). *Elaboración de trabajo de investigación, método empírico*. Venezuela: ALFA.
- Leyva Trinidad, D. A., & Pérez Vázquez, A.** (2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000400016](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016)
- Llopis, R.** (2004). *Grupos de discusión*. Madrid: @ESIC editorial.
- María, G.** (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo editorial patria.
- Martínez, J.** (2011). *Gastronomía y nutrición*. Madrid: EDITORIAL SÍNTESIS, S.A.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I.** (2015). *Introducción a la investigación de mercados*. Madrid: @ESIC editorial.
- Olet, P.** (2007). *Investigación bibliográfica, el tratado de documentación*. Murcia: EDIT.UM.
- OMS.** (2018). *Nutrición*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>
- Organización Mundial de la Salud.** (2005). *Seguridad alimentaria y nutricional*. Recuperado el 24 de Mayo de 2018, de [https://www.paho.org/gut/index.php?option=com\\_content&view=article&id=184:seguridad-alimentaria-y-nutricional&Itemid=254](https://www.paho.org/gut/index.php?option=com_content&view=article&id=184:seguridad-alimentaria-y-nutricional&Itemid=254)

- Ortíz, M.** (2007). Abordaje hermenéutico de la investigación cualitativa. Colombia: Universidad cooperativa de Colombia.
- Oxford.** (2016). *Ancestral*. Recuperado el 22 de Mayo de 2018, de <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/ancestral>
- Quesada, R.** (2010). Elementos del turismo, 2da Edición. Costa Rica.
- Real Academia Española.** (2014). Diccionario de la Lengua Española. Madrid: Tricentenario.
- Real Academia Española.** (2017). Diccionario de la lengua española. Madrid: Edición del Tricentenario.
- Rodríguez, G.** (2004). *Etnografía*. Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de <https://www.ecured.cu/Etnograf%C3%ADa>
- Ruiz, F. J.** (2012). Temas de investigación comercial, entrevista. España: Club universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). Metodología de la investigación. Perú: Mc GRAW - HILL/interamericana editores, S.A DE C. V.
- Sánchez, J. C.** (2004 - 2011). Metodología de la investigación científica y tecnológica. Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Santana, L.** (2004). Gastronomía ecuatoriana, cocina ecuatoriana tradicional 2. Guayaquil: eneditec S.A.
- Unigarro, C.** (2014). Patrimonio alimentario de la chacra al fogón. Quito: Digital center.
- Woods, P.** (1987). Humanización etnográfica. GE Hernández Flores.
- Yinu, J. A.** (2006). Técnicas para investigar, investigación científica. España: brujas.
- Zallo, R.** (1988). Ecnomía de la comunicación y la cultura . Madrid: akal S.A.

## ANEXOS

### Anexo A: Modelo de encuesta



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**OBJETIVO:** Analizar los cambios culturales en las preferencias gastronómicas de la población Santarroseña.

#### DATOS GENERALES:

##### 1. Edad:

De 15 a 29 años	
De 30 a 44 años	
De 45 a 59 años	
De 65 en adelante	

##### 2. Sexo

Masculino\_\_\_\_\_

Femenino\_\_\_\_\_

#### PREGUNTAS:

**INDICACIONES:** Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque con una X una sola respuesta según su criterio.

##### 3. ¿Qué prefiere usted consumir como parte de su alimentación cotidiana?

- a) Comida rápida (papas fritas, hamburguesas, pizza, sodas, otros). ( )
- b) Comida típica (papas con cuy, conejo asado, fritada, otros). ( )
- c) Comida ancestral (colada de haba, morocho, quinua, cauca, colada de machica, otros). ( )

##### 4. ¿Con que frecuencia consume usted comida rápida?

- a) Siempre ( )
- b) A veces ( )
- c) Nunca ( )

##### 5. ¿Cree usted que la comida rápida afecta o beneficia a su salud?

- a) Afecta ( )
- b) Beneficia ( )

**Como:** \_\_\_\_\_

6. ¿Cree usted que afecta a su salud el tipo de alimentación que consume diariamente?

- a) Si ( )
- b) No ( )

Como: \_\_\_\_\_

7. ¿Cree usted que ha cambiado la gastronomía de hace 50 años atrás con la gastronomía actual aquí en la Parroquia?

- a) Totalmente ( )
- b) Parcialmente ( )
- c) No ha cambiado ( )

8. ¿Cree usted que los alimentos que se consumían años atrás han aportado a nuestra salud?

- a) Siempre ( )
- b) A veces ( )
- c) Nunca ( )

Porque: \_\_\_\_\_

9. ¿Usted cree que se están perdiendo algunas preparaciones gastronómicas antiguas, si su respuesta es positiva podría decir cuáles son esas preparaciones?

- a) Si ( )
- b) No ( )

Cuales: \_\_\_\_\_

10. Regularmente usted se alimenta en :

- a) Casa ( )
- b) Restaurante ( )
- c) Otros (oficinas, trabajo...) ( )

11. Su alimentación actual está compuesta de:

Desayuno	Media mañana	Almuerzo	Media tarde	Merienda
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

12. En su niñez sus momentos de alimentación estaban compuestos de:

Desayuno	Media mañana	Almuerzo	Media tarde	Merienda
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

*¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!*

**Anexo B:** Modelo de entrevista



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ENTREVISTA**

**OBJETIVO:** Identificar los cambios culturales en las preferencias gastronómicas de la población Santarroseña.

1. ¿Cuántos años tiene - edad?
2. Sexo
3. ¿Cree usted que ha cambiado la alimentación diaria de la población santarroseña?
4. ¿Qué consumían diariamente hace 50 años atrás?
5. ¿Quién le enseñó a elaborar estas preparaciones?
6. ¿Con qué frecuencia consumía usted arroz?
7. ¿Cree usted que la alimentación de años atrás ha ayudado a mantener en buen estado su salud?
8. ¿Cuáles son las preparaciones ancestrales de Santa Rosa?
9. ¿En su niñez como eran sus momentos de alimentación?
10. ¿de qué está compuesta su alimentación diaria actual?