

	FORMATO DE PRESENTACION DE PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	Versión 1

PARTE I: INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

TITULO DEL PROYECTO

Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona.

INVESTIGADORES PRINCIPALES: Andrés Alonso Altamirano Espinosa David Fabrissio Conrado Carvajal	CÉDULA: 1715913578 CÉDULA: 1713751988
--	--

PROGRAMA ACADEMICO: carrera de gastronomía	E-MAIL: balooandres90@hotmail.com davidconradocarvajal@hotmail.com
---	--

DIRECCIÓN: Av. República y Diego de Almagro, Edificio Taurus Dpto. 2C	TELÉFONO: 0992526247 TELÉFONO: 0998618440
--	--

Proyecto Investigación del Instituto Japón:

Proyecto aprobado por el Consejo Académico Superior:	X	SI		NO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Investigación histórico gastronómica de cocina ancestral, cantonal, regional, provincial o nacional.
---	---	----	--	----	--

CO - INVESTIGADORES QUE PARTICIPAN EN EL PROYECTO:

- Zahida Bosmediano
- Julia Cajas

DURACION DEL PROYECTO (EN MESES):	5 meses
--	----------------

AREAS ESTRATÉGICAS INSTITUCIONALES DEL PROYECTO

Tendencias de la gastronomía nacional y mundial	Emprendimientos en áreas de alimentos y bebidas	Responsabilidad social en la gestión de empresas de hotelería, gastronomía y turismo	Organización y dirección de empresas de alimentos y bebidas
Investigación histórica gastronómica de cocina ancestral, cantonal, regional, provincial o nacional	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PALABRAS CLAVES

Recetas, cultura, gastronomía, historia, recetario, desarrollo, guía metodológica, platos típicos

Fecha de presentación: Quito, 25 de enero del 2019	Recibido
--	-----------------

PARTE II: CONTENIDO DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona.

1. RESUMEN EJECUTIVO

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUIS que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, (TSAHUARMISHQUE) bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido, pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentales de Quito, se fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que desterrados llegaron a pernoctar en este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo "CONVALECENCIA". Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre platos típicos de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historias y sobre todo la forma de preparar sus platos típicos de su época.

2.- Planteamiento del Problema

¿Qué tan importantes son los platos típicos de la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia tangible de la Zona?

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Pumasiqui y Caranquis tribus aborígenes con grandes conocimientos de la tierra y su clima, hicieron una cultura de conocimientos. Su trabajo arduo en el campo hizo que el uso del chaguarmishque marcando uno de los primeros dulces que sus indígenas lo tomaban y lo mezclaban con otros productos o cereales obteniendo bebidas tradicionales.

Los tiempos han pasado, los antiguos van partiendo de su pacha (tierra) y hanaq pacha (cielo), sus costumbres, sus preparaciones se llevan con ellos y la falta de interés en estos platos tradicionales se va perdiendo con el pasar de los años. La falta de información y de interés han causado que se vaya perdiendo las costumbres de cómo elaborar los platos típicos que llevan la esencia de la parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui. Por lo que, se puede indicar que hasta su momento no existe un compendio que rescate o conserve lo que pertenece por cultura gastronómica a la zona noroccidente de Quito. Elaborar y saber que este documento es una base para encaminar que nuestras raíces antiguas no desaparezcan y en lo actual tengan una recopilación de conocimientos que enriquecen el patrimonio de la parroquia y su gastronomía.

ALCANCE O DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración del recetario de recetas con platos típicos de Pomasqui, mediante recetas olvidadas por el pasar del tiempo, entrevistas a personas entendidas del tema y fotos que respalden la veracidad de los platos, que se dirige a personas con interés por aprender de la gastronomía, sitios turísticos y sobre todo por no dejar olvidar en la memoria colectiva las recetas de Pomasqui.

3. JUSTIFICACIÓN

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, son personas cálidas que no dudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra a pesar de ser semiárido es muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diversa como es en todo Quito, Pomasqui una parroquia llena de mitos, leyendas y fiestas que son celebradas por sus habitantes tales como el Corpus Cristi que se celebra en el mes de junio.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre la gastronomía de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos. Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia de cada plato y sobre todo la forma de preparar los platos típicos.

4. HIPÓTESIS O PREGUNTA DE LA INVESTIGACIÓN

La elaboración de un recetario para el público en general de platos tradicionales de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui, obtenidas en base a una investigación de campo, con el fin de rescatar las raíces gastronómicas de la zona.

VARIABLE

VARIABLE DEPENDIENTE

Desarrollar un recetario de platos tradicionales pomasqueños para todo el público.

Indicador 1

Cantidad de personas que conocen los platos tradicionales de la Parroquia de Pomasqui

Técnicas de obtención de datos

Fichas de observación, encuestas

VARIABLE INDEPENDIENTE

Recetas

Indicador 2

Nivel de conocimiento del público en general referente a la elaboración de los platos típicos

Pomasqueños

Técnicas de obtención de datos

Fichas de observación, encuesta

5. OBJETIVOS**OBJETIVOS GENERALES**

Enriquecer con elaboración de un recetario de platos típicos para la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y llegar a preservar los productos de la Zona Noroccidental de Quito.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar un recetario que esté al alcance de la comunidad de Pomasqui, para conocer sus orígenes.
- Lograr el rescate de recetas que se van perdiendo en el tiempo de la actualidad.
- Dar a conocer a nuestra juventud la riqueza de productos y platos típicos de la parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui.
- Incentivar al conocimiento y a la elaboración de platos típicos de la zona.

6. MARCO TEÓRICO

Según los resultados presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en las encuestas realizadas entre abril 2011 hasta marzo 2012 arrojan los siguientes resultados.

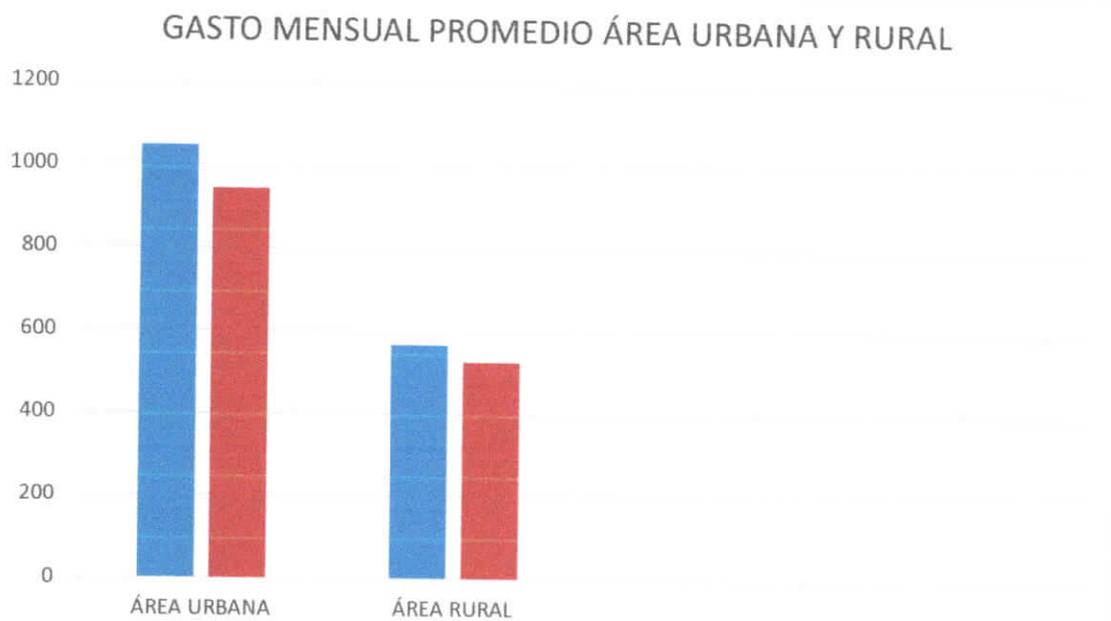


Figura 1

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: El ingreso total promedio mensual en el área urbana es de 1046.30, mientras en el área rural es de 567.10 dólares.

El gasto mensual en el área urbana es de 943.20, mientras en el área rural es de 526.20 dólares.

Basándose en los datos de la tabla anterior el INEC realizó la investigación sobre cuáles son los gastos mensuales que se hacen con el ingreso mensual en las zonas urbanas y rurales de todo el país.

Tabla 1. Estructura del gasto corriente de consumo monetario mensual.

DIVISIONES	GASTO CORRIENTE MENSUAL (DÓLARES)	%

Alimentos y bebidas no alcohólicas	584.496.341	24.40
Transporte	349.497.442	14.60
Bienes y servicios diversos	236.381.682	9.90
Prendas de vestir y calzado	190.265.816	7.90
Restaurantes y hoteles	184.727.177	7.70
Salud	179.090.620	7.50
Alojamiento y servicios básicos	177.342.239	7.40
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	142.065.518	5.90
Comunicaciones	118.734.692	5.00
Recreación y cultura	109.284.976	4.60
Educación	104.381.478	4.40
Bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes	17.303.834	0.70
Gastos del consumo del hogar	2.393.571.816	100.00

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: el 24.40% del gasto de los hogares es destinado a la adquisición de alimentos y bebidas no alcohólicas, seguido por transporte con el 14.60%.

La tendencia en Quito como en todo el país es siempre gastar en comida, esto es favorable para la conservación de los platos típicos de Pomasqui.

PORCENTAJE DE GASTO DE CONSUMO MENSUAL, SEGÚN SITIO DE COMPRA Y ÁREA GEOGRÁFICA

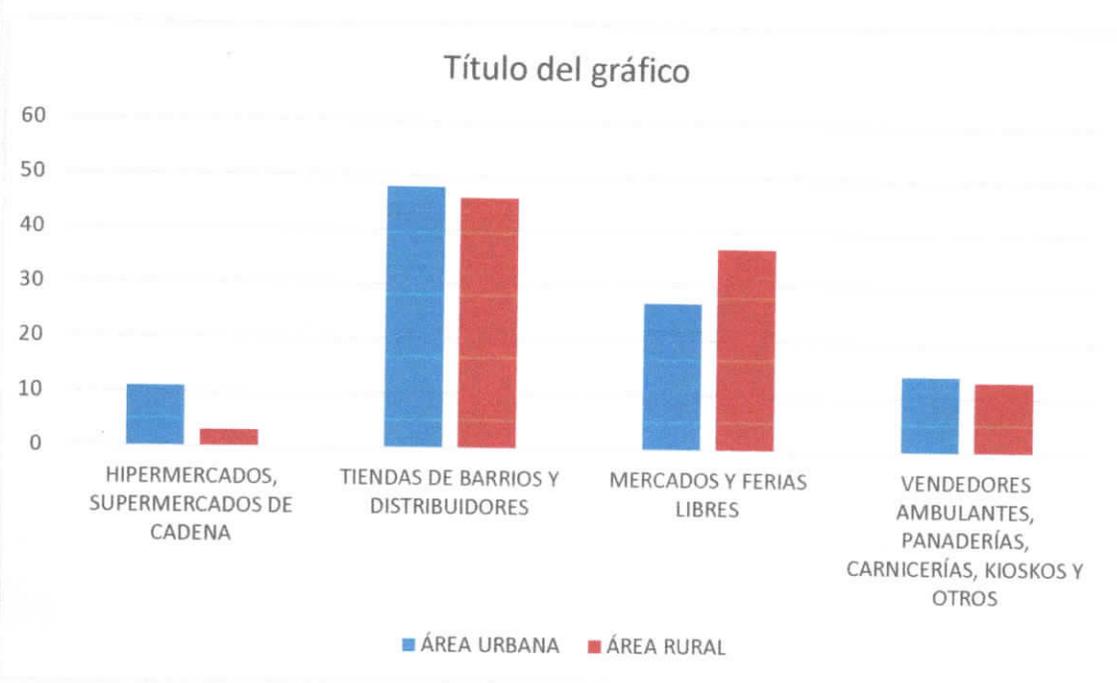


Figura 2

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: Analizando el cuadro podemos ver que en el área rural son más cautos en gastar, pero también podemos ver que el consumo en los mercados es alto y justamente ahí es donde se pueden consumir los platos típicos y hortalizas de la zona.

Principales Productos de la zona.

La zona noroccidente de pichincha posee grandes extensiones agrícolas, y estos productos son usados principalmente para el consumo nacional. Los principales cultivos de las tierras altas son: trigo, cebada, maíz, papas, avena, tomates y cebolla; mientras que en el noroccidente se cultiva: plátano, caña de azúcar, palma africana, café, cacao, palmito, etc.

De acuerdo al censo agropecuario de 2000, el cantón Quito posee 48993 unidades productivas agrícolas (UPAs), con una superficie sembrada de 30764 Km2. La cobertura de riego con 6919 UPAs alcanza un total de 20067 hectáreas. Según el tipo de cabezas de ganado hay 14191 hectáreas con ganado ovino, 37425 hectáreas con ganado porcino y 115380.51 hectáreas con ganado vacuno, siendo éste último el que más hectáreas tiene con ganado. De acuerdo al destino de la producción, la mayor parte va hacia el intermediario, seguido del consumidor y para el procesador industrial.

SECTORES Indicador Cantidad Actividad Agropecuaria Número de Unidades Productivas
Agricultoras y superficie UPAs 48993.03 Superficie Sembrada: 30764.38 Cobertura de riego Total
Hectáreas: 20067.00 Total UPAs: 6919.20 Hectáreas con cabezas de ganado por tipo Ovino:
14191.14 Porcino: 37425.92 Vacuno: 115380.51 Destino de la producción (autoabastecimiento,
comercio, exportaciones) Consumidor: 3844.86 Exportador: 48.38 Intermediario: 8872.15
Procesador Industrial: 865.80

LAS VERDURAS Y HORTALIZAS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

Acelga
Achicoria
Ajo y ajos frescos
Alcachofa
Apio
Berenjena
Berza o repollo
Borraja
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Cebolla
Coles de Bruselas
Coliflor
Espárragos
Espinacas
Hinojo
Judías verdes
Lechuga
Nabo
Pepino

Pimiento
Rábano
Remolacha
Champiñones o callapas
Tomate
Zanahoria

CARNICOS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

CHANCHO
CUY
VACA
POLLO

Es necesario evidenciar a más de las principales actividades económicas que se realizan en la parroquia, otras actividades que estén generando ingresos económicos y fuentes de empleo dentro de Pomasqui. Las actividades económicas que también se realizan en la parroquia aunque a baja escala son: Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales, entretenimiento y recreación, actividades inmobiliarias, agricultura. De estas actividades se ha podido identificar el número de mujeres y hombres que trabajan en actividades 92 gastronómicas y en empresas como agencias de viajes, las cuales se señalan a continuación:

Tabla 2

Otras actividades económicas	Hombres	Mujeres	Total de personas
Gastronómico	29	39	68
Agencias de Viajes	2	0	2

Estrategias

El proceso de estrategia comprende la recopilación y análisis de información que permita verificar y cuantificar los resultados de las acciones realizadas; además, el progreso en el cumplimiento de la meta propuesta de dar a conocer la gastronomía Pomasqueña. Con este proceso se busca proporcionar alertas tempranas que permitan retroalimentar la gastronomía

de los territorios. Se realizará un monitoreo a todas las unidades parroquiales responsables en la ejecución de cada uno de los proyectos establecidos y cumplimientos de manera anual, con la finalidad de ir evaluando con el avance del trabajo realizado y presentar los resultados a la ciudadanía a través de las asambleas de forma anual. Aquí se determinará la eficiencia en ejecución y se realizarán ajustes y complementación de las acciones emprendidas y a tiempo tomar los correctivos que sean necesarios. Entre las estrategias que se han establecido para lograr la equidad, igualdad y garantizar los derechos en la sociedad, se han generado dentro de la planificación nacional, objetivos, políticas, metas e indicadores que abarquen una de las estrategias que han sido aplicadas desde su producto.

A continuación, se encuentra la propuesta del recetario de los platos típicos de Pomasqui de la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

7. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

El estudio realizado, se basa en métodos: Teórico y Empírico, los mismos que permitieron considerar los fenómenos históricos y sociales.

Por un lado, la aplicación del Método Teórico ha facilitado descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción y dentro del mismo el Método Histórico que se caracteriza al objeto en sus aspectos más externos, a través de la evolución y desarrollo histórico del mismo.

Por otro lado, el Método Empírico cuyo aporte al proceso de investigación es resultado fundamental de la experiencia, han permitido revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. Dentro del mismo, el Método de la Observación Científica que ha permitido conocer la realidad misma con algunas cualidades de carácter distintivo y que

ha sido consciente orientado hacia un objetivo o fin determinado, planificada en función de los objetivos y teniendo en cuenta las condiciones, los medios, el objeto y el sujeto de la observación y objetiva que despojada lo más posible de subjetividad apoyada en juicios de realidad y no en juicios de valor.

Ir más allá del simple reporte de observaciones.

Promover un ambiente para una mejor comprensión.

Combinar una amplia investigación con un estudio de caso detallado.

Demostrar la relevancia de la teoría, trabajando en un ambiente real (contexto)

De igual forma, se ha considerado una revisión bibliográfica puesto que dicha investigación también se basa en la experiencia relacionada al ámbito empresarial.

La investigación cuantitativa aporta al desarrollo de los resultados y discusión con la finalidad de aportar mejor a las conclusiones y tomado de decisiones oportunas; es decir, la aplicación del método cuantitativo cuya herramienta a utilizar es la encuesta, es aplicado para la obtención de datos y una vez ordenados se proceden a ser analizados relacionando las cantidades resultantes con su comprobación.

8. RESULTADOS ESPERADOS

En base a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas, hemos evidenciado:

- Podemos confirmar que muchos encuestados sí consumen platos de la zona, que preparan en sus casas y a su vez consumen en las fiestas de Pomasqui.
- Pero por otro lado ésta investigación nos ayudó a evidenciar que hace falta difundir más los platos típicos de la zona, esto nos da un incentivo a seguir con la investigación hasta llegar a notar que tendremos resultados positivos para Pomasqui.

10. PRESUPUESTO

NOTA: El formato de presupuesto es un archivo electrónico en Excel que se adjunta a este documento.

11. BENEFICIARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS

Directos

La aplicación del proyecto de investigación por ser de naturaleza tangible para las personas interesadas en el arte culinario, a las personas que quieren conocer más de Pomasqui, a las personas interesadas en no dejar que se pierdan recetas de antaño y la Parroquia de Pomasqui.

Indirectos

A directivos, docentes y estudiantes del Instituto Superior Tecnológico "Japón"

12. IMPACTOS DE RESULTADOS

Podemos confirmar que muchos encuestados sí consumen postres y dulces zona, que preparan en sus casas y a su vez consumen en las fiestas de Pomasqui.

Pero por otro lado ésta investigación nos ayudó a evidenciar que hace falta difundir más los dulces y postres de la zona, esto nos da un incentivo a seguir con la investigación hasta llegar a notar que tendremos resultados positivos para Pomasqui.

Con él come y bebe Rosero tuvimos muchas preguntas como, ¿Qué es eso? O nunca he escuchado o dónde venden eso y así algunas otras preguntas por eso tuvo tan bajo el porcentaje de preferencia y sin duda podemos tener un punto a favor para poder potencializar su reconocimiento para los pomasqueños y en Quito en general.

13. FORMAS DE DIFUSIÓN

Los resultados se difundirán a través de los medios electrónicos y físicos que cuenta la institución.

A través de redes sociales, plataformas virtuales y físicos que cuenta la institución.

14. BIBLIOGRAFÍA

INEC. (2011-2012). Recuperado mayo de 2019, de

http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Nac_Ingresos_Gastos_Hogares_Urb_Rur_ENIGHU/ENIGHU-2011-2012/EnighurPresentacionRP.pdf

COMUNIDAD DE LA Parroquia DE POMASQUI. 2004. Junta Parroquial Quito, EC.
Principales leyendas. p. 84

DISEÑO DE UNA GUÍA INTERPRETATIVA DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS EN LA PARROQUIA DE POMASQUI PICHINCHA. 2013. Jaime Esteban Endara Jácome.

LA COCINA DEL ECUADOR RECETAS Y LECTURAS. 2014. Julio Pazos Barrera.

CULTURA ALIMENTARIA DE ESPAÑA Y AMÉRICA. 1995. Antonio Garrido Aranda.

Webgrafía

<http://pomasqui.gob.ec/pichincha/>

<http://www.pomasqui.com/index.php/contenido/item/gastronomia>

<http://www.pomasqui.com/index.php/contenido/item/turismo>

PARTE IV: INFORMACION DE CONTACTO DE LOS INVESTIGADORES

INFORMACION DE CONTACTO INVESTIGADOR PRINCIPAL/LIDER DE PROYECTO	
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Alonso Altamirano Espinosa	CÉDULA: 1715913578
E-MAIL: balooandres90@hotmail.com	TELÉFONO MÓVIL: 0992526247
PREGRADO: Lic. En Gastronomía	NIVEL POSGRADO:

CARGO ACTUAL: Docente de la carrera de gastronomía	GRUPO DE INVESTIGACIÓN: Alimentación
---	--

INFORMACION DE CONTACTO INVESTIGADOR PRINCIPAL/LIDER DE PROYECTO	
NOMBRES Y APELLIDOS: David Fabrissio Conrado Carvajal	CÉDULA: 1713751988
E-MAIL: davidconradocarvaja@hotmail.com	TELÉFONO MÓVIL: 0998618440
PREGRADO: Tec. en Gastronomía	NIVEL POSGRADO:
CARGO ACTUAL: Coordinador de la carrera de gastronomía	GRUPO DE INVESTIGACIÓN: Alimentación

INFORMACION DE CONTACTO CO - INVESTIGADOR	
NOMBRES Y APELLIDOS: Zahida Fernanda Bosmediano Rivadeneira	CÉDULA: 1726357419
E-MAIL: zajhyb@gmail.com	TELÉFONO MÓVIL: 0961325243
PREGRADO: en proceso para la obtención del título de tecnología en gastronomía	NIVEL POSGRADO:
CARGO ACTUAL: estudiante en proceso de titulación	GRUPO DE INVESTIGACIÓN: Alimentación

INFORMACION DE CONTACTO CO - INVESTIGADOR	
NOMBRES Y APELLIDOS: Julia Elizabeth Cajas Chamorro	CÉDULA: 1725508897
E-MAIL: julia.eli1415@gmail.com	TELÉFONO MÓVIL: 0980263101
PREGRADO: en proceso para la obtención del título de tecnología en gastronomía	NIVEL POSGRADO:
CARGO ACTUAL: estudiante en proceso de titulación	GRUPO DE INVESTIGACIÓN: Alimentación

PARTE V: AVAL ACADEMICO DEL PROYECTO

APROBACIÓN DEL CONSEJO ACADÉMICO SUPERIOR

EL QUE SUSCRIBE

Mediante resolución OCAS-ITSJ-SE-RO-No 0031-2019-ACTA-No. OCAS-ITSJ-PDFI-No 0031-2019-DMQ 05 DE FEBRERO DEL 2019 PDFI EL HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO SUPERIOR aprueba el proyecto denominado "Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona", avalado por el Instituto Tecnológico Superior cuenta con la rigurosidad técnica necesaria y se enmarca dentro del Plan de Trabajo y de la línea de investigación aprobadas, perteneciente al Grupo de Investigación. El presente proyecto se encuentra a cargo de los investigadores principales **Andrés Alonso Altamirano Espinosa** y **David Fabrissio Conrado Carvajal** docente y coordinador de la institución quien estará a cargo del desarrollo exitoso del proyecto. Áreas estratégicas de investigación Institucionales con las que se alinea el proyecto: Investigación histórico gastronómica de cocina ancestral, cantonal, regional, provincial o nacional.

Es cuanto certifico en honor a la verdad.

QUITO, 05 de febrero del 2019

FIRMA:



VICERRECTOR

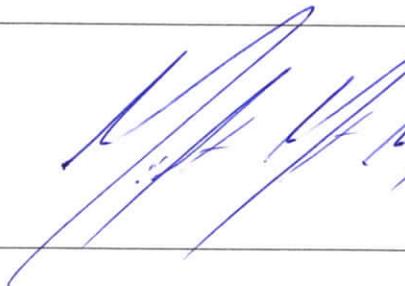
EL QUE SUSCRIBE

Milton Altamirano Pazmiño con C.C. 1718006370, Vicerrector del Instituto Tecnológico Superior Japón, certifica que el Proyecto de Investigación denominado "Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona", cuenta con un componente técnico riguroso que se enmarca dentro la línea de investigación aprobadas, que impulsa el Departamento, el cual garantiza que los compromisos planteados se materialicen. El presente proyecto se encuentra a cargo de los investigadores principales **Andrés Alonso Altamirano Espinosa** y **David Fabrissio Conrado Carvajal**, docente y coordinador de la carrera de gastronomía.

Es cuanto certifico en honor a la verdad

QUITO, 05 de febrero del 2019

FIRMA Vicerrector:



DIRRECCIÓN ACADÉMICA

EL QUE SUSCRIBE

Alexis Benavides Vinueza con C.C. No. 1716917181, Director Académico del Instituto Tecnológico Superior Japón certifica que el Proyecto de Investigación "Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona" se enmarca dentro la línea de investigación aprobadas que impulsa y prioriza la Institución. El presente proyecto cuenta con la rigurosidad técnica necesaria para alcanzar los objetivos propuestos bajo el liderazgo de los investigadores principales **Andrés Alonso Altamirano Espinosa** y **David Fabrissio Conrado Carvajal** docente y coordinador de la carrera de gastronomía, quien cuenta con la autorización respectiva para liderar el presente proyecto. Áreas estratégicas de investigación de la carrera gastronomía con las que se alinea el proyecto: investigación histórico gastronómica de cocina ancestral, cantonal, regional, provincial o nacional. Es cuanto certifico en honor a la verdad.

QUITO, 05 de febrero del 2019

FIRMA DIRECTOR ACADÉMICO:



DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

EL QUE SUSCRIBE

Lucía Begnini Domínguez con C.C. 17112622798, Directora del Departamento de Investigación, certifica que el Proyecto de Investigación denominado "Raíces de la gastronomía de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y la importancia de su preservación como patrimonio tangible de la Zona" cuenta con un componente técnico riguroso que se enmarca dentro la línea de investigación aprobadas, que impulsa el Departamento, el cual garantiza que los compromisos planteados se materialicen. El presente proyecto se encuentra a cargo investigadores principales **Andrés Alonso Altamirano Espinosa** y **David Fabrissio Conrado Carvajal** docente y coordinador de la carrera de gastronomía

Es cuanto certifico en honor a la verdad

QUITO, 05 de febrero del 2019

FIRMA DEL DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN:



DIRECCIÓN
INVESTIGACIÓN

PARTE VI: LISTA DE CHEQUEO PARA PRESENTAR UNA PROPUESTA

Parte No.	TITULO DEL PROYECTO			
1.	INFORMACION GENERAL DE PROYECTO	SI	NO	
2.	CONTENIDO DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	SI	NO	
3.	PRESUPUESTO EN EXCEL	SI	NO	
4.	INFORMACION DE CONTACTO DE LOS INVESTIGADORES	SI	NO	
5.	AVAL ACADEMICO DEL PROYECTO	SI	NO	
6.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	SI	NO	