



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

“TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de Licenciada en Ecoturismo

AUTORA:

Guerrero Echeverría Jessica Mercedes

TUTOR:

Guamán Guevara Adolfo Ricardo Lcdo. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Guerrero Echeverria Jessica Mercedes, con cédula de ciudadanía. 1721739785, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, siendo Adolfo Ricardo Guamán Guevara Tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga 11 de agosto del 2022

Guerrero Echeverria Jessica Mercedes

Estudiante

C.C.: 1721739785

Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guaman Guevara

Docente Tutor

C.C.: 1802830123

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **Guerrero Echeverria Jessica Mercedes**, identificada/o con C.C. N° **1721739785**, de estado civil **soltera** y con domicilio en **Machachi**, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**Turismo Gastronómico en la provincia de Cotopaxi**” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico

Inicio de la carrera: Abril 2017 – Agosto 2017

Finalización de la carrera: Abril 2022 - Abril 2022

Aprobación en Consejo Directivo. – 7 de enero del 2022

Tutor: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Tema: “Turismo Gastronómico en la provincia de Cotopaxi”

CLÁUSULA SEGUNDA.- LA CESIONARIA es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA.- Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA.- OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA.- El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA.- El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD.- Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA.- LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.- LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA.- El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA.- En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA.- Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así

como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 11 días del mes de agosto del 2022.

Guerrero Echeverria Jessica Mercedes

LA CEDENTE

Fabricio Tinajero, PhD.

LA CEDENTARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título:

“TURISMO GASTRONOMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de **Guerrero Echeverría Jessica Mercedes**, de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 11 de agosto del 2022

Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

DOCENTE TUTOR

CC: 1802830123

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: Guerrero Echeverría Jessica Mercedes, con el título del Proyecto de Investigación: “TURISMO GASTRONOMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometidos al arco de la sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 11 de agosto del 2022

Lector 1 (Presidenta)

Ing. Alejandra Rodas Vinueza

CC: 172220868

Lector 2

Ing. Mg. Sara Alejandra Armijos Ango

CC: 1803993995

Lector 3

Lcda. Mg. Norma Benavides Zura

CC: 1002669644

DEDICATORÍA

El presente trabajo de investigación le dedico primero a Dios por guiarme en mi camino para así alcanzar una meta más en mi vida, con mucha sabiduría, paciencia y todo a su tiempo, la vida Universitaria ha sido la etapa más maravillosa de mi vida, ya que sin la bendición de Dios esto no habría sido posible.

El proyecto de investigación se lo dedico a mi Madre Antonia Echeverría y a mi padre Raúl Guerrero quienes han sido mi apoyo incondicional a lo largo de toda mi vida universitaria. Me han apoyado en todo lo requerido tanto personal como económicamente, y por no dejarme sola e impulsarme a seguir adelante, mediante sus consejos, valores, principios y también a sus regaños que no dejaron que yo desistiera, haciendo de mí una mejor persona.

Jessica Guerrero.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres, quien han sabido a guiarme a lo largo de toda mi vida estudiantil enseñándome a nunca darme por vencida, gracias a usted soy lo que soy.

A mis hermanos quienes supieron a impulsarme con su comprensión, amor y cariño para que siga estudiando. A mi tía Zaida Echeverría quien me ayudo a entender que un “resbalón no es caída” y que siempre tenemos la opción de seguir adelante.

A mis maestros, quienes estuvieron desde el inicio de mi carrera, hasta el día de hoy impartíendome sus conocimientos y aún más consejos, gracias por cada momento compartido.

Jessica Guerrero.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
DEDICATORÍA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
INDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiii
RESUMEN	xiv
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	3
5. OBJETIVOS	6
5.1. Objetivo General	6
5.2. Objetivos Específicos	6
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	7
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	9
7.1. MARCO LEGAL	9
7.1.1. Constitución del Ecuador-Sección cuarta Cultura y ciencia	9
7.1.2. Soberanía Alimentaria.	9
7.1.3. Ley de turismo-Reglamento Turístico de alimentos y bebidas	9
7.2. Marco Teórico.....	10
7.1.1. Definición de Turismo	11
7.1.2. Tipos de Turismo.....	11
7.1.3. Innovación y turismo	14
7.1.4. Competitividad y el turismo	14
7.1.5. Gastronomía	14
7.1.6. Tipos de gastronomías	16
7.1.7. Soberanía alimentaria	18
7.1.8. Medidas de Bioseguridad	18
7.1.9. Alimentación.....	19
7.1.10. Inventario INPC conocimiento ancestral.....	19
7.1.11. Plato Típico	20
7.1.12. Agroturismo	20
7.1.13. Ruta Gastronómica	20

7.1.14. Turismo gastronómico post COVID-19 en Ecuador.....	21
7.1.15. Demanda	22
7.1.16. Oferta	22
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	22
8.1. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES.....	23
9. METODOLOGÍAS/DISEÑO EXPERIMENTAL.....	23
9.1. Estructura de la sección metodología.....	23
9.2. Objetivo 1	24
9.2.1 Método Inductivo	24
9.2.2. Investigación documental	24
9.2.3. Técnicas e instrumentos del objetivo 1	24
9.3. Objetivo 2	25
9.3.1. Método Etnográfico.....	25
9.3.2. Investigación de campo	25
9.3.3. Técnicas e instrumentos del objetivo 2	26
9.4. Objetivo 3	27
9.4.1. Investigación Descriptiva	27
9.4.2. Método Sintético	27
9.4.3. Técnicas e instrumentos.....	28
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	28
10.1. Análisis situacional diagnóstico situacional del Turismo Gastronómico de la provincia de Cotopaxi.	29
10.1.1 Reseña Histórica.....	29
10.1.2. Diagnóstico Situacional de la zona	29
10.1.3. Diagnóstico Sociocultural	30
10.1.4. Diagnóstico Económico	31
10.1.5. Diagnóstico Ambiental	33
10.1.6. Diagnóstico Turístico.....	34
10.1.7. Inventario	34
10.2.1. Listado de los Actores	35
10.2. Elaborar un inventario de los platos típicos más representativos de la provincia de Cotopaxi del cantón LA.....	36
10.3. Interpretación de resultado.....	50
Tipo de gastronomía.....	50
10.4. Sistematizar la información a través de una ruta turística de la gastronomía típica de la provincia.	51
10.4.1 Diseño de la Ruta Gastronómica de la provincia de Cotopaxi	51

10.3.2. Estructura de la ruta y trazo del recorrido	51
11. IMPACTOS	71
11.1. Impacto técnico	71
11.2. Impacto económico	71
11.3. Impacto social	71
12. PRESUPUESTO	72
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	73
13.1. Conclusiones	73
13.2. Recomendaciones	74
14. REFERENCIAS	75
Anexo 1	80
ANEXO 2	81
FICHAS INPC	85
INVENTARIO 1	95
INVENTARIO 2	98
INVENTARIO 3	102
INVENTARIO 5	106
INVENTARIO 6	109
INVENTARIO 7	112

INDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1</i> Beneficiarios	3
<i>Tabla 2</i> Actividades y sistemas de tareas en relación de los objetivos planteados.....	7
<i>Tabla 3</i> Presupuesto	72

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1</i> Ubicación Geográfica de Cotopaxi	29
<i>Figura 2</i> Actividad laboral de los Cotopaxenses	30
<i>Figura 3</i> Ruta Gastronómica didáctica.....	52
<i>Figura 4</i> Señalización del Google Maps	53
<i>Figura 5</i> Uso de líneas de colores en Google Maps	56
<i>Figura 6</i> Mapa del cantón Sigchos	57
<i>Figura 7</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Sigchos.....	57
<i>Figura 8</i> Ruta Gastronómica del cantón Sigchos	58
<i>Figura 9</i> Mapa del cantón Saquisilí.....	59
<i>Figura 10</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Saquisilí	59
<i>Figura 11</i> Zona gastronómica del cantón Saquisilí	60
<i>Figura 12</i> Mapa del cantón Latacunga.....	61
<i>Figura 13</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica de Latacunga.....	61
<i>Figura 14</i> Ruta gastronómica del cantón Latacunga.....	62
<i>Figura 15</i> Mapa del cantón Salcedo.....	63
<i>Figura 16</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Salcedo.....	63
<i>Figura 17</i> Ruta gastronómica del cantón Salcedo	64
<i>Figura 18</i> Mapa del cantón Pujilí.....	65
<i>Figura 19</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Salcedo.....	65
<i>Figura 20</i> Zona gastronómica del cantón Pujilí	66
<i>Figura 21</i> Mapa del cantón la Maná	67
<i>Figura 22</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón La Maná.....	67
<i>Figura 23</i> Ruta gastronómica del cantón La Maná	68
<i>Figura 24</i> Mapa del cantón Pangua	69
<i>Figura 25</i> Ruta de acceso a la zona gastronómica del Cantón Pangua	69

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autor: Guerrero Echeverria Jessica Mercedes

RESUMEN

La presente investigación se enfoca en el Turismo Gastronómico de la provincia de Cotopaxi, puesto que esta es una parte importante de sus tradiciones e identidad cultural y turismo gastronómico, ya que al pasar de los años la preparación de sus platos representativos han ido cambiando y acoplándose a la vida actual.

La investigación tiene un enfoque metodológico cualitativo, de modo que se recaban datos completos sobre el tema planteado con el fin de analizar e interpretar resultados en base a los aspectos culturales e ideológicos de la zona de estudio. En el primer objetivo se ejecutará el levantamiento de información primaria y secundaria a través de la revisión bibliografía de libros, artículos científicos, revistas y Gobierno Provincial de Cotopaxi y en los repositorios del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos, donde se analizará la situación actual del área de estudio teniendo en cuenta tres aspectos como: el económico, socioeconómico y ambiental.

En el segundo objetivo se realizará el levantamiento de la información mediante el inventario del patrimonio cultural inmaterial, aplicando las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para conocer las manifestaciones y el patrimonio gastronómico como la variedad de platos típicos.

Para cumplir con el tercer objetivo se diseñará y elaborará una ruta gastronómica, utilizando los datos e información sistematizada del inventario, de manera que pueda ser usada como una herramienta de difusión y un factor generador del turismo gastronómico de la provincia de Cotopaxi.

Palabras claves: Platos típicos, Ruta gastronómica, Turismo gastronómico.

**TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES**

TITLE: "GASTRONOMIC TOURISM IN THE PROVINCE OF COTOPAXI".

Author: Guerrero Echeverria Jessica Mercedes

ABSTRACT

This research focuses on gastronomic tourism in the province of Cotopaxi, since this is an important part of its traditions and cultural identity and gastronomic tourism, since over the years the preparation of its representative dishes have been changing and adapting to the current life.

The research has a qualitative methodological approach, so that complete data are collected on the subject in order to analyze and interpret results based on the cultural and ideological aspects of the study area. In the first objective, primary and secondary information will be collected through the bibliographic review of books, scientific articles, magazines and the Provincial Government of Cotopaxi and in the repositories of the Ecuadorian Institute of Statistics and Census, where the current situation of the study area will be analyzed taking into account three aspects: economic, socioeconomic and environmental.

In the second objective, the information will be collected through the inventory of intangible cultural heritage, applying the files of the National Institute of Cultural Heritage to know the manifestations and gastronomic heritage such as the variety of typical dishes.

To fulfill the third objective, a gastronomic route will be designed and elaborated, using the data and systematized information of the inventory, so that it can be used as a tool of diffusion and a generating factor of gastronomic tourism in the province of Cotopaxi.

Keywords: Typical dishes, Gastronomic route, Gastronomic tourism.

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título: Turismo Gastronómico en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

Lugar de ejecución.

Cantón: Latacunga

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Licenciatura en Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores:

Tutor: Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Alumno: Jessica Mercedes Guerrero Echeverría

Proyecto de investigación asociado: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Cotopaxi

Área de Conocimiento: Humanidades y Artes

Línea de investigación: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub línea de investigación de la carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La importancia del turismo gastronómico como parte de la dinamización de la economía a la provincia de Cotopaxi, permite que las actividades de los turistas sean más completas en relación al entorno. Ya que es de gran importancia cultural sobre todo buscando la revalorización del turismo gastronómico, desde las técnicas utilizadas, los ingredientes propios del lugar, la elaboración de cada plato y sobre todo la historia.

Esta provincia presenta diversos atractivos turísticos, también presenta un alto crecimiento de actividades como la gastronomía, hotelería y la restauración, muy dependientes del sector turístico y que para ese año registraron un crecimiento de más del 200% en 10 años (Robles, 2019).

Este proyecto se enfoca en la provincia de Cotopaxi, para brindar una mejor difusión de los destinos turísticos en el Ecuador, que una variedad de atractivos turísticos ligados a su gastronomía, además de su historia. La zona se caracteriza por su gran afluencia de visitantes, se convierten en una base para la planificación turística, en la provincia de Cotopaxi dada la interacción entre los componentes socioculturales, económicos y ambientales, es necesario entender la escala de susceptibilidad de cada una de las zonas turísticas dentro de este territorio, así como hacer un análisis para mejorar la gestión de estos destinos (Almache, 2021)

Mediante una ruta turística estructurada de las cuales no hay mucha información y por la cual ha sido motivación para realizar esta investigación con la finalidad de valorar y rescatar los hábitos alimenticios tradicionales, ya que es importante la recuperación, preservación y difusión de los diferentes platos típicos de una manera ordenada en la provincia de Cotopaxi.

Como aporte la investigación se dará a conocer datos más relevantes del turismo gastronómico que permitan identificar los alimentos en la preparación de los platillos típicos, mismos que forman parte de la identidad del pueblo, que se han venido transmitiendo de generación en generación, donde las manifestaciones culturales se han fusionado, dando lugar a una población inmensamente rica en tradiciones y costumbres. Generando una

herramienta de difusión para el conocimiento de los turistas que visiten la provincia, ya que la ruta gastronómica se encargará de exponer la información general de la gastronomía y así potenciar el desarrollo turístico.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Dentro del proyecto de investigación los beneficiarios directos son: los habitantes de la provincia de Cotopaxi y los servidores turísticos del territorio, y como beneficiarios Indirectos son: los turistas nacionales e internacionales y los estudiantes de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Tabla 1 *Beneficiarios*

Beneficiarios Directos	
Habitantes del Cantón: 170 489 habitantes	
Habitantes del Cantón: Hombres: 82.301 Mujeres: 88.188	
Investigador: 1	
Beneficiarios Indirectos	
Turistas Nacionales: 109.408	Turistas Extranjeros: 64.980
Estudiantes de la Carrera de Turismo de la UTC: 400	
Fuente: (INEC, 2010), (Ministerio de Turismo, 2017)	

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El turismo gastronómico se define como: “La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación y la experimentación de los atributos de la zona de producción de alimentos especializados es el motivo principal del viaje”. (Hall & Sharples, 2003)

A nivel mundial “El turismo gastronómico, como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos de turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local,

regional y nacional". (OMT, 2012)

El Ecuador es un país conformado por cuatro regiones y cada una de ellas tiene un patrimonio de productos gastronómicos infinito, sus comidas encierran sus tradiciones y la laboriosidad de sus gentes, constituye una actividad de enorme potencial económico, turístico. Su desarrollo impone la relación de esfuerzos y acciones que recojan la riqueza culinaria y cultural del país. La provincia de Cotopaxi, es una ciudad llena de encanto con su riqueza cultural y sus tradiciones, así como sus atractivos naturales y gastronómicos, los cuales no son aprovechados para potenciar la actividad turística, por tal razón se necesitan proyectos que potencien el desarrollo de este sector.

Dentro de los problemas encontrados está la escasa información e investigación de la cultura gastronómica debido a que hay poca falta de un levantamiento de la documentación en el departamento de turismo de la provincia de Cotopaxi. Otra de las causas es el desinterés de las autoridades pertinentes, y los pocos recursos para el desarrollo de propuestas de mejora del turismo enfocada a la gastronomía, ya que los fondos se destinan en emergencias para la provincia y esto limita a una incorporación de innovación en el turismo local (Almache, 2021)

Dentro de los aspectos importantes a considerar dentro de este análisis está el descenso de turistas a la zona por el miedo a contagiarse del virus del COVID-19, a su vez muchas empresas del sector gastronómico han sido afectadas por la baja demanda de consumidores resultado ser un aspecto importante para que se promuevan mejoras en la innovación (Vargas, 2020). El problema suscitado, es que en determinados feriados aumenta considerablemente la demanda turística de la zona, y crece el impactos tanto para la flora como la fauna local, y resulta ser problemático por al aumento considerable de contagios en la zona, que también afecta a la comunidad local desencadenando restricciones al sector hotelero, así como las interrupciones en la atención médica, los desafíos de salud mental y las dificultades económicas derivadas de COVID-19 tienen implicaciones para la salud de los moradores, turistas y personal que trabaja en el sector (Vargas, 2020).

A nivel de innovación, tenemos una complicación dado que el servicio que se proporciona es difícil de publicitar por el sector turístico del cantón, ya que la mayoría de los locales de comida pertenecen al sector de pequeñas empresas, y unos pocos al de mediana

empresa, con lo cual la facilidad de implementar mejoras en cuanto así sistemas sofisticados en estos hoteles se ve limitada (Mero, 2021).

Por otro lado, la industria gastronómica es la que absorbe una importante cantidad de mano de obra, debido a que esté ligado al motor turístico de la provincia de Cotopaxi, con lo cual un descenso en turistas afecta a la mayoría de habitantes. A esto se suma que, en la actualidad, para el desarrollo de productos turísticos en diferentes destinos, se debe considerar al nuevo turista, o senderista, que está dispuesto a pagar más por la incorporación de verdadero valor intangible a su experiencia de viaje (Garcia, 2021).

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

Analizar la situación actual del Turismo Gastronómico como factor determinante en la dinamización económica en la provincia de Cotopaxi.

5.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico situacional del Turismo Gastronómico de la provincia de Cotopaxi.
- Elaborar un inventario de los platos típicos más representativos de la provincia de Cotopaxi.
- Sistematizar la información a través de una ruta turística de la gastronomía típica de la provincia de Cotopaxi.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

Tabla 2 *Actividades y sistemas de tareas en relación de los objetivos planteados*

Objetivos	Actividades	Resultado de Actividades	Metodología			
			Tipo de investigación	Métodos	Técnicas	Instrumentos
Realizar un diagnóstico situacional del Turismo Gastronómico de la provincia de Cotopaxi.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión bibliográfica. Selección de contenidos. Análisis y sistematización de información. 	<ul style="list-style-type: none"> Diagnóstico situacional del área de estudio. 	<ul style="list-style-type: none"> Investigación bibliográfica. 	<ul style="list-style-type: none"> Método Inductivo 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas informáticas (Word, Excel). 	<ul style="list-style-type: none"> Redacción científica. Organización de temas mediante contenidos. Aplicación de técnicas informáticas.
Elaborar un inventario de los platos típicos más representativos de la provincia de Cotopaxi.	<ul style="list-style-type: none"> Banco de preguntas para la encuesta. Visita de campo. Identificación de actores clave. Encuestas. Levantamiento de información. Elaboración de las Fichas INPC. 	<ul style="list-style-type: none"> Inventario del INPC, a través de parámetros que permitan entender los procesos. 	<ul style="list-style-type: none"> Investigación exploratoria. 	<ul style="list-style-type: none"> Método Etnográfico 	<ul style="list-style-type: none"> Observación directa. Encuestas. Mapeo de Actores. 	<ul style="list-style-type: none"> Encuestas. Guía de Preguntas. Fichas INPC.

<p>Sistematizar la información a través de una ruta turística de la gastronomía típica de la provincia de Cotopaxi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y sistematización de información. • Diseño del folleto informativo del Turismo Gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de una ruta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación descriptiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Método o Sintético 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas informáticas (Word, Excel). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tics para el desarrollo y elaboración de la ruta. • Fotografías. • Grabaciones.
--	---	---	--	--	--	---

Elaborado por: Jessica Guerrero

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

Para la elaboración del presente proyecto de investigación, es importante tomar en cuenta la sustentación legal tales como: Leyes, Normas entre otros, que están relacionados con el tema de investigación, ya que es un soporte para el desarrollo del proyecto.

7.1.MARCO LEGAL

7.1.1. Constitución del Ecuador-Sección cuarta Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a establecer y mantener su propia identidad cultural, a decidir si pertenecen a una o más comunidades culturales ya tomar esas decisiones; libertad estética; conocer la memoria histórica de tu cultura y acceder a tu patrimonio cultural; transmitir su patrimonio cultural. expresiones culturales y lograr diferentes expresiones culturales. No es posible referirse a la cultura cuando se vulneran derechos constitucionalmente reconocidos (Constitución de la República del Ecuador, 2020).

7.1.2. Soberanía Alimentaria.

Art. 281.- La soberanía alimentaria es un objetivo estratégico y un compromiso de los gobiernos para garantizar que las personas, las comunidades, los pueblos y las naciones alcancen la autosuficiencia sostenible a través de alimentos saludables y culturalmente apropiados (Constitución de la República del Ecuador, 2020).

7.1.3. Ley de turismo-Reglamento Turístico de alimentos y bebidas

Art. 14.- De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a) Cafetería
- b) Bar
- c) Restaurante
- d) Establecimiento móvil

- e) Plazas de comida
- f) Servicio de Catering

Art. 15.- Según el tipo de servicio. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificadas como cafetería, bar y restaurante, deberán informar, a través del sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente (Ministerio_de_Turismo, 2020):

- a) Menú
- b) Autoservicio
- c) Buffet
- d) Menú fijo

Art. 16.- Según el tipo de cocina. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo.

El desarrollo cultural y gastronómico de la provincia de Cotopaxi desde el ámbito legal, van ligado a ciertas responsabilidades las cuales se están ligadas al Estado, lo que significa que están orientadas hacia el desarrollo y transformación de la producción agroalimentaria, ayudadas también por ciertas políticas de protección y diversificación de tecnologías ecológicas y orgánicas para la producción agropecuaria (Morales, 2020).

Cabe recalcar que, para obtener una seguridad y soberanía alimentaria, se debe apostar por un desarrollo sostenible, el cual se maneje mediante un enfoque de turismo responsable, obteniendo de esta manera un nivel de calidad de vida estable, para todos los pueblo y comunidades mediante la generación de fuentes de empleo, lo que con lleva a un consumo y producción sostenible, dando como efecto la mitigación de la pobreza (Micarelli, 2018).

7.2. Marco Teórico

7.1.1. Definición de Turismo

De acuerdo con Pedregal (2020), el turismo son las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros. Si bien es cierto el turismo se ha convertido en uno de los sectores con gran incidencia en la economía mundial por la alta capacidad para generar divisas y empleo, sin embargo, no en todos los lugares con potencialidad turística se ha desarrollado.

Otra definición de turismo indica que guarda relación con la actividad económica con el objetivo de que el turista disfrute y guarde una experiencia favorable (Astudillo & Prada, 2018). Sin embargo, hay que poner énfasis sobre las distintas motivaciones que los visitantes llegan al territorio, siendo una de las principales la gastronomía, debido a que la experiencia de deleitar un plato único no posee grados de comparación, por esta parte es fundamental la participación de actividades como el agro turismo, y el turismo gastronómico.

7.1.2. Tipos de Turismo

Su principal motivación es conocer y experimentar la cocina de determinados platos, descubrir nuevos sabores y conocer los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. (Ledhesma, 2018). A continuación, se colocan los tipos de turismo principales alienados a la gastronomía:

- Turismo cultural
- Turismo histórico
- Turismo gastronómico
- Turismo de descanso

7.1.2.1. Turismo Cultural

El turismo cultural “es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos tales como productos

culturales que pueden ser materiales e inmateriales, de un destino turístico” (OMS, 2019, p. 31). Este tipo de turismo está a la par con la cultura y se destaca por la riqueza patrimonial, por ejemplo: lo arquitectónico, histórico, literario y música, entre otros.

El turismo cultural se lo presenta de cierta manera como una alternativa para el desarrollo local de un país, por lo tanto, es necesario considerar fortalecer esta alternativa dentro del ámbito turístico, esto quiere decir que está en cada de nosotros la responsabilidad de proteger y de difundir de manera correcta cada uno de nuestros atractivos culturales, debido a que es ahí donde se ven reflejado la historia de los acontecimientos más relevantes de un pueblo (Domínguez, 2019).

Es decir que el turismo ha sido ese vínculo fundamental entre el ser humano y la cultura para que puedan tener esa armonía y de esta manera poder comunicarnos entre otros pueblos, así mismo el turismo resalta las partes más reléales de la cultura, debido a que al visitante lo deja con la experiencia de poder vivir, sentir y apreciar indirectamente lo que no ha podido conocer en su propio entorno (Espeso, 2019).

Es así que en el PLANDETUR 2020 menciona una línea de productos dentro del turismo cultural en el Ecuador, donde se da énfasis a la gastronomía “tabla 3”.

Tabla 3 Variedades de productos del turismo cultural

Turismo cultural
Patrimonios naturales y culturales
Mercados y artesanías
Gastronomía
Fiestas populares
Turismo religioso
Turismo urbano
Turismo arqueológico
CAVE, científico, académico
Voluntario y educativo

Fuente: Variedades de productos en base al turismo cultural (PLANDETUR, 2007).

7.1.2.2. Turismo Histórico

El turismo histórico es un recurso adicional para la sociedad, por lo que muchas veces no se reconoce la presencia de lugares, personas, hechos históricos, monumentos y otros elementos de la vida cotidiana. Las comunidades que lo adoptan o el gobierno que dirige la comunidad no entienden ni se dan cuenta del potencial que el turismo puede tener en la comunidad, en su desarrollo, en la planificación urbana o rural, en la economía y en la gente (Busquets, 2020).

7.1.2.3. Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una parte integral de la vida local y está influenciado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de la región. Tiene una oportunidad natural para enriquecer la experiencia del visitante y crear una conexión directa con la región, su gente, cultura y patrimonio.

Otros investigadores argumentan que el turismo gastronómico se refiere a viajeros que buscan explorar nuevos sabores, utilizando la comida como medio para conocer diferentes culturas y estilos de vida (Álvarez y otros, 2018).

El turismo gastronómico incluye visitas a productores de alimentos, participación en festivales gastronómicos, visitas a restaurantes y lugares especiales relacionados con comida local especial, degustación de platos especiales, observación de procesos de producción y preparación, degustación de platos especiales de chefs famosos, así como explorar cómo un plato en particular está preparado (Cunha, 2018).

7.1.2.4. Turismo ecológico

Según la Organización mundial del Turismo el término ecoturismo está relacionado con toda forma de turismo que gira en torno a la naturaleza, la principal motivación de los turistas es la observación, apreciación del entorno natural y las culturas tradicionales (Host, 2017).

El enfoque de esta reforma en el turismo es la reducción de los impactos negativos sobre el entorno natural y social, buscando generar un beneficio en las comunidades locales, con ello se espera potenciar la sensibilización de las poblaciones locales y los turistas en torno a la importancia de la conservación de bienes naturales y culturales (Masís, 2018).

7.1.3. Innovación y turismo

Al igual que en el caso de los servicios en general, la investigación sobre la innovación en el turismo es todavía moderada, tanto teórica como empírica. Sin embargo, hay un número creciente de estudios que aportan importantes conocimientos y conclusiones sobre la innovación en las empresas turísticas, como los hoteles y las atracciones turístico, a nivel de destino o sobre la necesidad de una política de innovación turística y la planificación para competitividad de los destinos (Mella, 2018).

7.1.4. Competitividad y el turismo

La competitividad de los destinos turísticos se reconoce cada vez más como un factor crítico para la supervivencia y el éxito de los destinos, lo que ha provocado un aumento significativo de la investigación centrada en este tema. En las dos últimas décadas, un número creciente de estudiosos del turismo se han dedicado a la investigación de la posición competitiva de los distintos destinos en un intento de comprender los factores que conducen a una competitividad mayor y sostenida (Bravo, 2014).

Con esta revolución del turismo se busca una mitigación de los efectos socioeconómicos en los medios de subsistencia, la protección del empleos, ingresos y empresas, fomentar la confianza por medio de protocolos de salud y seguridad en todas las operaciones turísticas. También busca el impulso de la competitividad y el aumento de la reincidencia, el apoyo del desarrollo de la infraestructura turística, y la facilidad de la inversión, creando un entorno empresarial propicio para las Pymes locales, acompañado de una diversificación de productos y mercados, el enfoque debe ser promover el turismo interno y regional (Mella, 2018).

7.1.5. Gastronomía

7.1.5.1. Definición de gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación entre las personas y sus alimentos ligados al ambiente que los rodea o su entorno (Hernández, 2018).

7.1.5.2. Importancia de la gastronomía

El arte culinario es una de las disciplinas más importantes para las personas del siglo XXI, por su carácter fundamental para la salud humana, su aporte a la estética y los procesos culturales de los que forma parte, una identidad comunitaria que permite el estrechamiento de las relaciones sociales, tratándolo al mismo tiempo como un instrumento de desarrollo local (Acle y otros, 2020).

Durante muchos años la gastronomía se ha convertido en parte fundamental del desarrollo del ser humano, debido a la gran riqueza cultural que se puede encontrar al momento de la preparación de distintos platos, los cuales dan reseña de la historia de cada región del mundo, por lo que también se ha convertido en un símbolo territorial, fortaleciendo de cierta manera al desarrollo económico, tomando en consideración la participación de manera directa e indirecta de los actores involucrados (Cunha, 2018).

Sin embargo, la gastronomía también ha sido de gran importancia en el ámbito de unir creencias, diferentes maneras de pensamientos, ya que con solo degustar de algún plato gastronómico te conecta principal mente con la esencia cultural de esa región, por lo que también influye en la comunicación entre regiones, de tal manera que conceptualizar o en cerrar a este término en una sola definición sería imposible de considerar ya que se puede obtener un abanico de opciones (Acle y otros, 2020).

7.1.5.3. Gastronomía en el Ecuador

El Ecuador conocido por su mega diversidad tanto en flora como en fauna, también destaca por poseer una gran variedad de platos típicos, los cuales realzan su desarrollo cultural y económico sin dejar de lado la parte turística la cual es un complemento fundamental de la gastronomía, por consiguiente, se debe considerar el gran aporte que deja la gastronomía dentro de una región, por lo tanto, cabe recalcar la gran importancia que ejerce esta actividad para muchas personas a nivel mundial tanto de manera directa como indirecta (Vega, 2018).

Es una de las tantas tendencias que posee el turismo, combinando los productos alimenticios y las técnicas ancestrales para preparar dichos productos, con el objetivo de conectar al territorio con el turista, creando cierta conciencia de sostenibilidad en el visitante, debido a que se prioriza el bienestar de la población, considerando también la satisfacción de experimentar y degustar sabores únicos de diferentes culturas (Naranjo & Arias, 2020).

Cada una de estas técnicas ancestrales se han compartido de generación en generación, haciendo de estas cada vez más interesante y atractivo para los turistas que llegan a experimentar este tipo de turismo, si bien es claro hay que entender que para realizar turismo existen variedad de motivación entre ellas está el arte del comer, se lo considera de esta manera debido a que cada preparación que se emplea es única en cada rincón del mundo (Huerco, 2020).

En el Ecuador, esta tendencia se ha expandido cada vez más con los años, debido a que las personas que viven de esta actividad que es la gastronomía han ido innovando con la finalidad de captar a más turistas, ya que han comprendido significativamente la relación que existe entre la cultura, el turismo y la gastronomía, si bien es claro anteriormente era complicado tener ese conocimiento ancestral de cómo se preparaban ciertos platos, sin embargo en la actualidad hay una gran variedad de costumbres al momento de preparar, lo que significa que hablar de gastronomía no es simplemente prepara un plato, sino más bien es transmitir el conocimiento arraigado hace mucho tiempo por medio de la degustación (Vega, 2018).

Otro punto fundamental sobre la gastronomía en relación al turismo es que la puede identificar como un estado de importancia del ser humano, debido a que se puede dejar de viajar, pero no se puede dejar el consumo de alimentos, esta tendencia turística se rige debido a un sistema alimentario y a las distintas cadenas alimentarias, por lo con siguiente sabemos que en la actualidad este ámbito ha sido golpeado fuertemente por la pandemia, exponiendo de manera integral a la soberanía alimentaria (Huerco, 2020).

7.1.6. Tipos de gastronomías

Estas categorías están estrechamente relacionadas con sus hábitos alimenticios y

preferencias por ciertos alimentos. A su vez, estos están relacionados con las costumbres y la cultura de los países. En particular, en la tecnología de preparación, tiempo de cocción e ingredientes para cada región (Medina, 2022).

A continuación, se colocan 6 tipos de gastronomías:

- **Gastronomía Nacional**

Representa los gustos específicos del país. Puedes ver alimentos que contienen ingredientes locales que son identificados por los lugareños. Es una cocina que forma parte del patrimonio del país, forma un elemento de la identidad de esa nación y encarna la experiencia sensorial y cultural (Pérez y otros, 2020).

- **Gastronomía Internacional**

Es una manera de viajar por el planeta por medio de los sabores y encontrar tradiciones que difieren de un territorio a otro. Además de explorar sus elementos culturales, como elementos, herramientas, utensilios, técnicas y más (Nasimba & Guanoluisa, 2018).

- **Gastronomía Ancestral**

Se refiere a una práctica culinaria en tiempos antiguos con una mezcla de ingredientes autóctonos de herencia de linaje familiar, con sabores diversos del aspecto cultural social (Fernández & Miret, 2019).

- **Gastronomía Vegetariana**

Es un producto alimenticio que utiliza ingredientes vegetales como verduras, frutas, arroz y productos lácteos como almendras o cocos y huevos, por lo que no incluye productos cárnicos ni de tejido animal (Bohórquez & Cercado, 2021).

- **Gastronomía Vegana**

Hoy se conoce como parte del estilo de vida. Esto no incluye ningún alimento de origen animal y se usa para ropa y otros usos. Es una cocina en la que solo se consumen productos vegetales como verduras y legumbres. Esto también incluye alimentos procesados, como carnes y quesos de origen vegetal, así como bebidas de soya y leche de almendras (Fernández & Miret, 2019).

- **Gastronomía Sostenible**

Colección de platos típicos y usos culinarios de un lugar determinado. Se muestra como una manifestación más de la diversidad natural y cultural del planeta, y fomenta un consumo de alimentos ambientalmente responsables (Nasimba & Guanoluisa, 2018).

7.1.7. Soberanía alimentaria

En el caso de Ecuador, la soberanía alimentaria se entiende como el derecho de los pueblos a definir y elegir sus propios sistemas agrícolas a partir del acceso de los pequeños y medianos agricultores y pescadores artesanales a los bienes productivos de la soberanía alimentaria, con el fin de asegurar la producción y desarrollo local (Micarelli, 2018).

Por otra parte, este tipo de inconvenientes se han ido resolviendo no en su totalidad, pero actualmente con la industria del turismo, se ha podido dar una mejor calidad de vida a las personas que se conformaban simplemente con las negociaciones desleales que le ofrecían al momento de que el intermediario compraba su producto, así mismo el consumidor tiene la facilidad de poder consumir su alimento con la respectiva seguridad de poderlo encontrar en cualquier sitio sin importar el momento (Romero & Silva, 2019).

7.1.8. Medidas de Bioseguridad

La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente. El Ministerio de Turismo,

Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Producción en conjunto han diseñado una guía detallada para informar a quienes se dedican a actividades en torno al turismo sobre las medidas que deben tomar para continuar con su actividad económica, aquí se detalla tanto los protocolos que deben cumplir, así como las regulaciones que deben mantener para garantizar su salud y las de los visitantes (Ministerio_de_Turismo, 2020).

El ministerio de Turismo en conjunto con otras instituciones a diseñado un protocolo que permite el funcionamiento de los espacios destinados al turismo, el objetivo de este documento es convertirse en una herramienta de referencia para que los establecimientos turísticos rurales, preparen sus actuaciones frente a la situación de emergencia producida por el coronavirus COVID-19. Además de asegurar la actividad de los establecimientos turísticos rurales, previo a que reinicien su actividad económica y protejan su salud personal y la de sus clientes. (Ministerio_de_Turismo, 2020).

7.1.9. Alimentación

Sabemos bien que la alimentación es parte fundamental de todo ser vivo y no solamente se trata de una condición biológica, sino más bien de llevar una calidad de vida plena, no obstante, el desarrollo humano también depende de la clase de alimentación que estemos practicado, sin embargo, se puede presenciar que como el tiempo las personas han generado cierta conciencia sobre sus hábitos alimenticios, los cuales se ven reflejadas en las costumbres de su ante pasados (Reyes & Canto, 2020).

7.1.10. Inventario INPC conocimiento ancestral

Los inventarios son parte de la protección del patrimonio cultural inmaterial, ya que pueden contribuir a la comprensión pública del patrimonio cultural inmaterial y su importancia en la identidad individual y colectiva (Robles, 2019).

Como tales, los inventarios patrimoniales son herramientas para identificar, documentar y visualizar los bienes y expresiones culturales de comunidades y grupos. A su vez busca facilitar el

conocimiento y la apropiación social del patrimonio cultural de la Nación (Herrera, 2021).

De igual manera al realizar un inventario, permite obtener información cuan-cualitativa de las prácticas y usos según infieran los conocimientos ancestrales, de tal modo que el inventario que se realiza al obtener los datos no se esparza o se pierdan por no contar con las herramientas adecuadas, al ser preventivos se obtendrá datos relevantes que conlleven a la investigación deseada permitiendo plantear estrategias ante la información obtenida (Robles, 2019).

El Instituto Nacional del Patrimonio cultural accede a emplear fichas de registro para el inventario adoptando diferentes ámbitos de acuerdo con el tipo de estudio. Para el registro del conocimiento ancestral se identifica la ficha A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (Robles, 2019).

7.1.11. Plato Típico

La cocina típica ecuatoriana es abundante en sabor, debido a la biodiversidad, la multiculturalidad y la herencia ancestral. De una región a otra, existen diferentes cocinas, diferentes técnicas de cocina e ingredientes que hacen de la visita a cada lugar una experiencia culinaria (Mendoza & Illescas, 2019).

7.1.12. Agroturismo

Se lo entiende como la relación entre el la agronomía y el turismo, cuya importancia se ve reflejada en la manera como se trata a este tipo de productos agrícolas, ya que no se lo ve una manera técnica, sino que se trata de producir los alimentos de una manera sustentable, respetando los derechos tanto de la naturaleza como del bienestar del campesino, ya que debido a su alto conocimiento en su campo invita al turista a vivir una experiencia inolvidable por lo mismo existe la confiabilidad de consumir ciertos alimentos, debido al buen manejo de estos productos (Rodríguez, 2019).

7.1.13. Ruta Gastronómica

Es un viaje con un origen específico, una dimensión regional y un marco estructural que

conecta destinos, productos, atractivos, servicios y actividades a partir de la producción, la creatividad, la transformación, el progreso, la producción, la conservación, el consumo, el consumo, el goce y el goce en un ambiente saludable. y la sostenibilidad del patrimonio cultural, natural e inmaterial, el patrimonio culinario mundial mixto y todo lo relacionado con la alimentación de la humanidad. Es posible navegar en diferentes medios de transporte e incluso a pie, en grupo o individualmente, siempre que se respeten los medios de comunicación y señalización adecuados (Buele y otros, 2019).

Las rutas, entre otras ventajas, nos permiten vivir en la zona, y el paisaje nos proporciona una fuente de cocina tradicional y auténtica, que, si retrocedemos en el tiempo, influyen en nuestro metabolismo social, y la capacidad de dar muchas manos. Nos encanta producir insumos que conviertan deliciosos alimentos y bebidas en todos nuestros negocios de alimentos y hogar, pero sobre todo conciencia de nuestras raíces, nuestra identidad, nuestro conocimiento y nuestro orgullo por nuestra herencia culinaria en todas sus manifestaciones (Prieto & Triana, 2019).

7.1.14. Turismo gastronómico post COVID-19 en Ecuador

El turismo se convirtió en uno de los ejes de la economía mundial, el mundo giraba en torno al turismo, a raíz de la situación de la pandemia la economía mundial se congeló, nadie hubiese imaginado los canales de Venecia sin turistas, cielos sin aviones, fronteras cerradas, más de un tercio de la población confinada, observando al mundo a través de las pantallas. El sector turístico fue uno de los más golpeados por esta situación, que ha dejado un sin número de personas con negocios cerrados, y de ellos un buen porcentaje ha tenido que suspender definitivamente su actividad económica, una serie de secuelas imborrables, como la pérdida de familiares y seres queridos, desempleo, uso de protocolos de bioseguridad apropiados, que promueve el turismo y la gastronomía local propiciando un ambiente agradable para quienes nos visitan, en miras de una recuperación económica (Salazar & Garrido, 2021).

La pandemia ha permitido notar ciertos factores que no ingresaban en la fórmula de muchos empresarios, uno de ellos es la vulnerabilidad del sector aéreo, el transporte aéreo demostró ser el principal medio de contacto para el comercio mundial, y uno de los sectores con

los cuales está estrechamente ligado es el turismo, por ello si cae el transporte aéreo cae el turismo, conseguir llegar a una movilidad segura libre de COVID-19 será la clave de recuperación para el turismo internacional. Pero lejos quedará el recuerdo del turismo masivo, estaremos en un proceso de turismo distanciado, con restricciones sobre la capacidad máxima que pueden tener los sitios turísticos, por la dificultad de controlar los contagios cuando se generan aglomeramientos. El turismo partirá de ser un mecanismo de sostenibilidad y progresivamente llegará a su recuperación, no son cambiará el enfoque del turismo sino también la visión del turista, ya no solo es n turismo de sol y playa, existe un auge del turismo cultural, y un interés por la naturaleza y su biodiversidad (Adamuz, 2020)

7.1.15. Demanda

El turista actualmente, investiga previamente sus destinos de visita, lo que lo hace más complejo y se eleva el nivel de exigencia, pues, busca servicios y experiencias que tengan autenticidad turística cultural del lugar, incluyendo la gastronomía, los turistas están interesados en las preparaciones tradicionales locales, el proceso de preparación, el cultivo de materia prima y el contexto histórico cultural. Esto incrementa el crecimiento alimenticio con ofertas competitivas y precios justos, aportando al desarrollo turístico (Blanco & Hanco, 2020).

7.1.16. Oferta

Tiende a adaptarse a las necesidades de los consumidores en su producto, pues, estos con el pasar del tiempo tienen más exigencias en cuanto a los productos diferenciados y de calidad, como también, el servicio, brindando una buena atención, dicho esto, hace que la oferta se diferencie de la competencia y contrastar una relación efectiva entre calidad-servicio de su producto ofertado (Blanco & Hanco, 2020).

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

¿Cuál es la situación actual del turismo gastronómico en la incidencia de la dinamización de la economía de la provincia de Cotopaxi?

La provincia de Cotopaxi cuenta con una amplia variedad de platos típicos que a través

de un inventario, se registró un total de 44 procesos gastronómicos, los cuales 8 platos pertenecen a la gastronomía festiva y 36 platos a la gastronomía cotidiana, son platos típicos más representativos de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, y los resultados obtenidos se pueden plasmar en las rutas gastronómicas que tiene como objetivo la difusión de la diversidad de su gastronomía

8.1. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

Variable Independiente: Gastronomía Tradicional

Variable Dependiente: Desarrollo Turístico

La falta de conocimiento de los platos típicos, así como una ruta que ayude a la información de la gastronomía que existe en la provincia de Cotopaxi, origina que los turistas pierdan el interés por visitar dicho sector, y como resultado hay una baja demanda que produce que disminuya la económica de la provincia.

9. METODOLOGÍAS/DISEÑO EXPERIMENTAL.

9.1. Estructura de la sección metodología

La presente investigación se desarrolla conforme a un enfoque de tipo cualitativo que tiene como objetivo el análisis de la situación actual del Turismo Gastronómico como factor determinante en la dinamización económica.

En el primer objetivo se lo realizó mediante una investigación documental mediante el método inductivo a través de fichas bibliográficas para poder organizar la información.

En el segundo objetivo se lo ejecutó mediante la investigación de campo para lo cual se utilizó el método etnográfico, a través de la entrevista, la observación y una guía de preguntas a las personas en relación a la gastronomía, mientras que los instrumentos de evaluación fueron

las fichas de inventario INPC.

En el tercer objetivo se ejecutó con la investigación descriptiva y con el método sintético se elaboró una propuesta de una ruta gastronómica de la provincia de Cotopaxi, y como instrumento de evaluación se usaron fichas gráficas.

9.2. Objetivo 1

Se elaboró un diagnóstico situacional a partir de la recopilación de información primaria y secundaria con la finalidad de conocer las condiciones actuales del área de estudio.

9.2.1 Método Inductivo

Este método parte de conceptos, principios, leyes o normas generales de las cuales se extraen conclusiones específicas, es decir mediante el razonamiento lógico se puede deducir suposiciones que explican los hechos particulares (Andrade y otros, 2018).

Este método permitió establecer un diagnóstico claro y preciso de la situación real de la gastronomía de platos típicos y la difusión de la identidad y cultura alimentaria en la provincia de Cotopaxi, además permitió recopilar información necesaria y suficiente para poder implementar una guía para mantener dicha gastronomía

9.2.2. Investigación documental

Por medio de la revisión bibliográfica se mide la capacidad del lector para realizar una síntesis de la lectura, durante el proceso de investigación documental, el cual, se desarrolla partiendo de la recopilación de todos los documentos relaciones con el tema, que por medio de la lectura facilitan el desarrollo del texto escrito (Peña, 2016).

9.2.3. Técnicas e instrumentos del objetivo 1

Bibliográfica

Para dar inicio al desarrollo de la presente investigación, se hizo uso de fuentes como fuentes el Gobierno Provincial de Cotopaxi y en los repositorios del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos, los que han facilitado la obtención de información de autores diversos que han realizado investigaciones sobre el tema, así también, se realizó un análisis en torno a la situación cultural, económica y turística de la provincia de Cotopaxi.

9.3. Objetivo 2

9.3.1. Método Etnográfico

Ayuda a describir y analizar las ideas, creencias, significados, conocimientos o prácticas de grupos, culturas y sociedades (Cotán, 2020).

Este método ayuda a describir, explicar y analizar las relaciones sociales ligadas a la gastronomía de la provincia de Cotopaxi, a través de una conversación con las personas involucradas, mediante un diálogo profundo que permita proporcionar datos importantes como los ingredientes gastronómicos de los platos, un modelo de preparación y transferencia de conocimiento desde el punto de vista educativo.

9.3.2. Investigación de campo

El trabajo de campo es donde se extrae información a través de la recolección de datos u observación directa, en el entorno natural de la persona o sujeto de estudio (Leyva & Guerra, 2020).

Para la investigación de campo se realizó visitas al cantón Saquisilí, determinando que los días con más aglomeración de personas y alimentos son los: miércoles, jueves y domingos, de igual forma los lugares claves para la recolección de la información son sitios que expendan comida como: ferias y mercados, restaurantes, de igual manera se levantó la información del GAD Municipal de Saquisilí y en los GAD parroquiales.

9.3.3. Técnicas e instrumentos del objetivo 2

9.3.3.1. Técnica de observación directa

La observación directa es una técnica que es parte fundamental de la investigación. “Facilita la recopilación de datos e información, incluyendo el uso de la emoción y la lógica, para obtener un análisis detallado de los hechos y la realidad que conforman el objeto de estudio” (Campos y Lule, 2012, p. 52).

Es decir que consiste observar posibles fuentes que puede ser de ayuda para recabar datos de esta manera que ayuda información. Es por ello que la técnica de observación directa, es de ayuda para determinar el objeto de estudio de la investigación. Se utilizará para la obtención de la información sobre el patrimonio alimentario en las visitas de campo. De esta manera llevar a cabo un debido registro y análisis ya que la observación es un elemento fundamental para obtener el mayor número de datos.

9.3.3.2. Técnica Encuesta

Es una técnica destinada a obtener datos de varias personas a través de una serie de preguntas planteadas a un grupo de individuos, en donde el único objetivo que le interesa al investigador es su opinión personal. Las encuestas se las puede aplicar personalmente, de forma telefónica o a través de internet.

En la presente investigación se utilizó una encuesta estructurada de preguntas cerradas, que se utilizarán para la elaboración de un diagnóstico o línea base de los sitios para identificar el perfil del turista, mediante un conjunto de preguntas se pudo recolectar los datos necesarios para conocer su edad, con quien viaja, las preferencias para establecer gustos y preferencias dentro de un estudio de mercado siendo utilizado como instrumento de investigación para esta técnica el cuestionario constituido por una serie de preguntas.

9.3.3.3. Ficha INPC

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2022), a través del registro, inventario y catalogación da conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes culturales patrimoniales; este proceso continuo permite la identificación de bienes culturales como particularmente valiosos para la conservación, preservación y difusión para el disfrute de las generaciones actuales y futuras.

De esta manera se puede llevar a cabo el inventario del bien respecto al tema de estudio

en la investigación, gracias a la matriz de la ficha del INPC en el ámbito 4 “Ilustración N.- 6”.

9.3.3.4. Guía de preguntas

La guía de preguntas es un instrumento que permite organizar los temas referentes para emplear en la encuesta, ya que contiene una estructura de preguntas para el intercambio de vivencias, conocimientos y pensamientos que ayudará a la investigación (Troncoso y Amaya, 2016).

Para llevar a cabo el objetivo 2, para ello se realizara para obtener la investigación de campo para recolección de información. En el cual se tomó en cuenta preguntas cerradas en donde los turistas den a conocer una información confiable que facilite para el desarrollo de las fichas del INPC y del trabajo de investigación.

9.3.3.5. Cámara fotográfica

La cámara fotográfica es una herramienta útil para la función principal, y así poder recolectar y plasmar las diferentes imágenes de los platos tradicionales, posteriormente estas serán utilizadas en las fichas del INPC.

9.3.3.6. Grabadora

Se realizó grabaciones de audio con el permiso correspondiente, que permitió la correcta interpretación y sistematización de la información recopilada anteriormente a través de la encuesta.

9.4. Objetivo 3

9.4.1. Investigación Descriptiva

En la investigación descriptiva el objetivo es describir el estado de cada variable, para lo cual se detallan una serie de preguntas y se recolecta la información, de tal manera que describa lo que se investiga (Hernández, 2018). En nuestro caso permitió extraer lo más importante para relacionarlo con el objeto de estudio y la propuesta de una ruta turística de gastronomía típica.

9.4.2. Método Sintético

Esté método permitió el estudio de los hechos y fenómenos separando sus elementos

constitutivos para determinar su importancia, y la relación entre ellos (Sanmillán y otros, 2019); razón por la cual es indispensable conocer la identidad y cultura alimentaria de la provincia, el cual permitió un análisis más amplio de la necesidad de difundir la gastronomía de platos típicos en los cantones de la provincia de Cotopaxi.

El método sintético se implementó para la unión y ordenamiento de las partes de la investigación, en este caso los datos más relevantes en base a lo inventariado del patrimonio inmaterial, subámbito gastronomía con referencia al turismo gastronómico, siendo analizados e interpretados para su posterior redacción, de esta manera llevar a cabo el diseño y elaboración de las rutas gastronómico de cada cantón de la provincia de Cotopaxi.

9.4.3. Técnicas e instrumentos

El procedimiento consistió en armar una ruta, dividido en etapas al espacio geográfico, de acuerdo con los recursos turísticos identificados en el segundo objetivo y con el desplazamiento a través de los cantones que conforman la provincia. Para lo cual se condenso la información de los establecimientos con características similares en cuanto a sus alimentos, un menú regional de los platos tradicionales por zonas tomando en cuenta restaurantes representativos por cada cantón y ubicando las gráficas que detallen el recorrido.

Los tics es un instrumento de gran ayuda ya que constan de programas, por ejemplo: Adobe Photoshop, CANVA y Google maps, Google Earth que son software de diseño gráfico, tomando un papel importante en la comunicación, mediante ello permite compartir y administrar información mediante múltiples tecnologías, permitiendo crear modelos personalizados para el diseño de las rutas.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Se ha recabado la información concerniente a la situación actual de la provincia de Cotopaxi, los datos que se muestran a continuación han sido tomados del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Cotopaxi Administración 2014 - 2019.

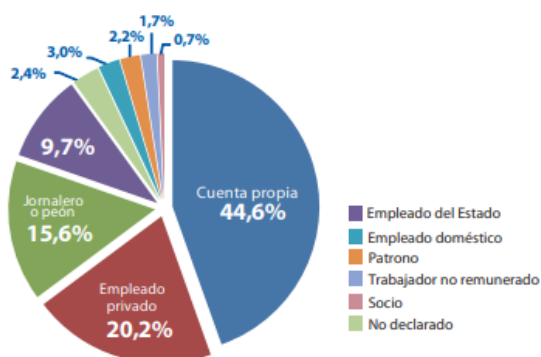
capital es la ciudad de Latacunga, y se encuentra integrada por los cantones de La Maná, Latacunga, Pangua, Salcedo, Saquisilí y Sigchos. Su lengua primaria es (Gobierno_Autónomo_Decentralizado_Provincia_Cotopaxi_Administración_2014-2019, 2015, pág. 8).

Dentro de sus atractivos naturales se encuentran elevaciones como el volcán Cotopaxi (5.897 m), el volcán Illiniza (5.263 m), la montaña Quilindaña (4.878 m) y la laguna en el volcán apagado Quilotoa (3.918 m). También, posee gran cantidad de fuentes hidrográficas, como el río Cutuchi, que nace del volcán Cotopaxi. Se encuentra atravesada por la Troncal de la Sierra, que se considera como una vía primaria dentro del Ecuador. (Gobierno_Autónomo_Decentralizado_Provincia_Cotopaxi_Administración_2014-2019, 2015).

10.1.3. Diagnóstico Sociocultural

El Diagnóstico sociocultural de la provincia de Cotopaxi, refleja que la provincia tiene un aproximado de 488.716 habitantes, de los cuales el 48,5% son hombres y un 51,5% son mujeres, dentro de la población se tiene que el 72% de hombres se consideran mestizos y un 69% de las mujeres de igual manera, además, el 22% de hombres se consideran indígenas y para las mujeres se tiene un 24% (INEC, 2010, pág. 2).

Figura 2 Actividad laboral de los Cotopaxenses



Fuente: INEC (2010)

Dentro de la población de la provincia, se observa que un 67% de habitantes posee una vivienda propia y un 26% de la población reside en viviendas arrendadas, prestadas o cedidas.

De acuerdo con cifras del INEC (2010), se muestra que la tasa de asistencia neta para la población de 5 a 14 años es del 94% y para la población de 15 a 17 años es del 75%, lo que demuestra que no toda la población joven culmina su proceso de educación, lo que impide que esta porción de la población pueda acceder a un mercado laboral con una remuneración alta, sin embargo se observa un descenso en la tasa de alfabetismo que paso de un 17,6% en 2001 a un 13,6% en 2010, cifra que resulta baja en relación a la evolución de este indicador en otras zonas del Ecuador, esto debido a que la población no cuenta con los incentivos económicos suficientes para dar continuidad a su formación académica.

Dentro de la población de la zona se encuentra que un 49% de los habitantes posee un teléfono celular, un 25% tiene acceso a un computador y un 19% tiene acceso a internet, evidenciando una gran brecha de alfabetismo digital, el cual refleja que el 35% de los hombres muestra falta de acceso a las Tecnologías de la información y la comunicación y para las mujeres se tiene un 47% de incidencia. El promedio en los años de escolaridad para hombres es de 8 años y para mujeres es de 7 años, manteniendo una predominancia en las zonas urbanas de 11 años de escolaridad, por encima del promedio de 6 años de escolaridad que se mantiene en la zona rural, considerando a una población por encima de los 24 años de edad (INEC, 2010).

10.1.4. Diagnóstico Económico

Dentro del total de la población, se tiene que del 51,5% de mujeres un 79% se encuentra en edad de trabajar y de ellas un 57% pertenece a la población económicamente inactiva y un 43% corresponde a la población económicamente activa, es decir aquellas mujeres que laboral o se encuentran buscando empleo. En el caso de la población masculina, se tiene que del 48.5% de hombre que forman la población total, el 77% se encuentra en edad de trabajar y de ellos un 34% se encuentra inactiva y un 66% se encuentra laborando o buscando empleo. Además, se tiene que un 45% de la población tienen un negocio propio, el 20% de la población trabaja como empleado privado, el 16% de la población se encuentra laborando como jornalero o peón, de los cuales, la relación es de 3.4 hombres por cada mujer. Además, se tiene que aproximadamente un 10% de la población se encuentra laborando para el estado (INEC, 2010).

Así también, encontramos que dentro de la población masculina se tiene que, el 26% de la población se dedica a actividades agrícolas, el 25% de la población se dedica a ocupaciones

básicas; como la de limpiadores, asistentes domésticos, vendedores ambulantes, peones, entre otros. Un 24% de la población labora como oficiales, operadores de maquinaria y artesanos. Un 14% de la población se dedica a actividades de dirección y gerencia, así como docencia y actividades intelectuales. Dentro de la población femenina, se tiene que el 35% de las mujeres se dedican a actividades agrícolas y trabajos poco calificados, un 21% de la población se dedica a labores de limpieza, asistencia doméstica, venta ambulante, entre otras. El 17% de mujeres se dedica a actividades de servicio y venta, además un 7.5% de mujeres se dedican a actividades de docencia e investigación. Un 4.4% de mujeres labora como oficiales, operarias de maquinaria y artesanas (INEC, 2010).

El cantón Latacunga, uno de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, su actividad principal para generar ingreso económicos para su sustento diario es la agricultura, producción de flores, el comercio y la ganadería. La cultura de Cotopaxi se expresa principalmente a través de su cocina. Si bien algunos de los platillos populares en esta región son compartidos con el resto del Ecuador, otros son manifestaciones tangibles de una tradición de cientos de años. Estos son los platos más populares de la cocina de Cotopaxi actividades principales para generar ingresos.

Tabla 4 Cantones de la provincia de Cotopaxi

Cantón	Parroquias rurales	Parroquias urbanas
Latacunga	11 de Noviembre, Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso.	Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, La Matriz, San Buenaventura. Latacunga es la Cabecera Cantonal)
La Maná	Guasaganda, Pucayacu.	El Carmen, La Maná, El Triunfo. La Maná es la Cabecera Cantonal)
Pangua	Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña.	El Corazón es la Cabecera Cantonal)
Pujilí	Angamarca, Guangaje, La Victoria, Pilaló, Tingo, Zumbahua	S/N
Salcedo	Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, Panzaleo.	San Miguel es una Parroquia urbana y Cabecera Cantonal)
Saquisilí	Canchagua, Chantilín, Cochapamba)	S/N
Sigchos	Chugchillán, Isinlivi, Las Pampas, Palo Quemado)	S/N

Fuente: PDOT

Elaborado por: Jessica Guerrero

10.1.5. Diagnóstico Ambiental

La provincia se caracteriza por mantener un clima que varía entre los 6°C a los 14°C, es decir, es una zona caracterizada por diversos climas que van desde un clima templado en las zonas urbanas, pasando por un clima frío en las regiones altas, hasta llegar a un clima cálido en las áreas planas que se encuentran cercanas a la región costera. Lo meses que traen mayor concentración de precipitaciones son enero, febrero, marzo y abril, seguido de meses secos desde julio a septiembre (Gobierno_Autónomo_Descentralizado_Provincia_Cotopaxi, 2021).

Dentro del análisis ambiental, con respecto a su relieve, se encuentra que alrededor del 27% de la superficie de la provincia se encuentra apta para la actividad agropecuaria, el resto de la superficie se caracteriza por relieves con fuertes pendientes y escarpados, que dificultan el desarrollo de la actividad agropecuaria. Además, se tiene que el 82% de la textura del suelo es

apta para la actividad agrícola, sin embargo, estas actividades se encuentran limitadas a los cantones de La Maná y Pangua por ser zonas planas, para los demás cantones se presenta un limitante al encontrarse localizadas al pie de relieves montañosos, por ser atravesada por la Cordillera de los Andes. Así también, del total de la superficie apta para la actividad agrícola, se tiene que el 28,6% de superficie con aptitud agrícola se encuentra destinada para la producción forestal (Gobierno_Autónomo_Descentralizado_Provincia_Cotopaxi, 2021).

A pesar de poseer un suelo rico y un clima diverso, se tiene que el uso excesivo e inadecuado de los suelos en actividades agropecuarias, así como la expansión de las zonas urbanas genera una elevada erosión del suelo y provoca una alteración en el normal desarrollo de las especies de flora y fauna y su subsistencia. Haciendo imperativo la recuperación, regeneración y reforestación de los entornos salvajes, que comprenden el páramo andino, el páramo arbustivo y aquellos ecosistemas característicos de la zona (Gobierno_Autónomo_Descentralizado_Provincia_Cotopaxi, 2021).

10.1.6. Diagnóstico Turístico

La provincia de Cotopaxi, ubicada en el centro de la Cordillera de los Andes, se encuentra caracterizada por un clima diverso, que permite el desarrollo de una gran variedad de flora y fauna, además se encuentra enriquecida por grandes relieves, de montañas, volcanes, nevados y lagunas, así como hermosos paisajes, que, junto con sus calles adoquinadas y su arquitectura de tipo español colonial, hacen a esta provincia atractiva para el turismo. Su economía se encuentra principalmente caracterizada por actividades agrícolas y ganaderas, que permiten ofrecer a locales y visitantes gran variedad de comida típica, siendo la tradición uno de los factores que caracterizan a esta provincia, que ofrece dentro de sus manifestaciones culturales las fiestas del Corpus Christi; que se caracterizan por los Danzantes de Pujilí y la Fiesta de la mama Negra; que se desarrolla en el mes de septiembre (Go_Raymi, 2022).

10.1.7. Inventario

Para la investigación de campo se aplicó el método etnográfico y la técnica de observación directa, que permitió el acercamiento a la población y actores clave dentro del cantón, mediante ello permitió la realización de entrevistas, empleando una guía de preguntas abiertas “Anexo 2”, a ciertos números de informantes para la recopilación de datos sobre el patrimonio

alimentario y gastronómico en el territorio.

Así también, para realización del inventario se procedió a identificar a actores clave, los cuales se tomó en cuenta a la colectividad, personas involucradas en el ámbito gastronómico y referente a la producción de productos primarios en el territorio. Es así, que se tomó en cuenta a las personas de la tercera edad, ya que ellos están más sumergidos en las tradiciones y costumbres dentro de la provincia de Cotopaxi.

De igual manera para llevar a cabo el registro e inventariado del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4, sub ámbito gastronomía, del cantón se aplicó las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. De esta manera se pudo recabar los platos tradicionales, permitiendo obtener datos puntuales de las preparaciones y productos utilizados como ingredientes para la elaboración de cada uno de alimentos.

10.2.1. Listado de los Actores

Los datos presentados son de carácter cualitativo en base a los productos patrimoniales y usos gastronómicos, que han sido desarrollados, gracias al apoyo de los informantes “Anexo 3” que intervinieron frente a la investigación de campo.

Para el desarrollo del segundo objetivo se procedió a realizar el estudio de campo a las distintas parroquias del cantón para la recopilación mediante las entrevistas, con la ayuda de una guía de preguntas abiertas para la identificación de los productos primarios y secundarios “tabla 14”. De igual manera se dio el uso de las fichas del INPC para la identificación de los productos ya elaborados “platos tradicionales” a partir de los alimentos patrimoniales.

10.2. Elaborar un inventario de los platos típicos más representativos de la provincia de Cotopaxi del cantón LA

TABLA 5 Inventario de platos típicos del Cantón Latacunga

PLATOS TÍPICOS LATACUNGA	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRON OMIA	
CHUGCHUCA RAS	Carne de cerdo Cuero de cerdo Mote Maíz para tostar Maduro Papas Canguil Ajo	Empanadas de mejido Harina de trigo Levadura Manteca de cerdo Sal Agua Queso Canela	Con nombre quichua: “chugchu” que significa tembloroso y “cara” que significa piel o cuero, es decir “cuero tembloroso”, es una delicia para el paladar. Se componen de carne y piel de cerdo, empanadas dulces, papas, plátano maduro y tres presentaciones de maíz: mote, canguil y tostado.	Cotidiana
CALDO DE VILLE	Ville (Feto de la vaca) Ajo Comino Cebolla hierbabuena Leche Sal	Para ello se empieza licuando el ajo, comino y cebolla y se lo pone a hervir en una olla por 5 min, pasado ese tiempo se agrega la carne del ville y se deja cocinar hasta que esté suave, por último, se agrega hierbabuena y sal. Se sirve con ají hecho en piedra	Cotidiana	
HABAS CON CARNE	Habas Choclo Tierno Papas chauchas Carne de res o borrego Sal Ají de piedra	En una olla se pone a cocinar las habas y choclos, más o menos suaves se agrega la papa chaucha. Se lo acompaña con un pedazo de carne asada de res o borrego.	Cotidiana	
CUY ASADO	Cuy	La preparación comienza dejando los cuyes pelados,	Festiva	

CON PAPAS	Papas Cebolla blanca Maní tostado Hígados de cuy Achiote Ajo Sal		lavados y aliñados con ajo, sal y comino de un día al otro. Al día siguiente se incrusta en un palo de madera, se lo baña con achiote y se lo lleva al carbón para asarlo dando la vuelta constantemente. Y se lo acompaña con pajas y salsa de maní.	
CALDO DE GALLINA	Gallina criolla Arrocillo Zanahoria Papanabo Arveja Papas	Cebolla blanca Ajo Apio Cilantro Sal	Se pone a hervir las presas de gallina con el ajo y se agregan las verduras, se deja cocinar aproximadamente de 35 a 40 min, después se agrega el arrocillo y la sal. Se sirve con una papa cocinada y picadillo de cilantro.	Cotidiana
ALLULAS	Harina Agua Huevos Manteca vegetal Manteca de chancho		La preparación consiste en mezclar los ingredientes por unos 7 minutos hasta tener una masa manejable y seguido a esto se deja reposar la masa de 5 a 7 horas, pasado este tiempo se saca la masa para tenderla y se saca pequeñas bolitas para ponerlas en las latas que van al horno.	Cotidiana
QUESO DE HOJA	Leche cruda Agua caliente Hoja de achira Sal		Se desmenuza el queso, después de esto se lo pone en agua caliente hasta que logre una consistencia blanda, posterior a ello se lo saca y se lo ubica en una superficie plana para lograr estirarlo con los dedos. Por último se le da la forma de cilindros alargados y estos se empacan en las hojas de achira	Cotidiana
CHAMPUS	Harina de maíz blanco Mote pelado Raspadura Jugo de naranjilla Hierbas aromáticas Especies de dulce		Es una bebida realizada de la fermentación de la harina de maíz, a la cual se la cierne, y se la vuelve a moler para mezclar con agua y se lo vuelve a cernir, se usa los dos líquidos para colocarlos en una olla a la que se agrega especies de dulce y se deja cocinar.	Festiva
TORTILLAS DE MAÍZ	Harina de Maíz Queso tierno Cebolla blanca		Elaboradas a base de harina de maíz, llevan en el centro una exquisita combinación de queso fresco, cebolla y condimentos, fritas en manteca de cerdo al fuego de	Cotidiana

	Manteca de choncho Agua Sal		“palos” encendidos, constituyendo el bocado perfecto que deleita el paladar.	
TONGRO	Cuero de cerdo Ajo Sal Achiote Cebolla blanca		Exótico manjar gelatinoso y salado, elaborado a base de piel y cartílagos de cerdo, primero se cocina el cuero del cerdo aproximadamente unas 3 horas a fuego lento, cuando esta suave se le añade ajo, sal achiote y otras especies, se lo deja hervir por una hora más y se lo deja enfriar en un envase de plástico esta denota una explosión de sabor en el paladar.	Cotidiana
AJÍ DE PIEDRA	Ají Cebolla blanca Cilantro sal Agua		Se debe lavar el ají y cortarlo en trozos pequeños, se lo lleva a la piedra, se agrega sal y se lo muele, una vez hecho esto se le añade la cebolla cortada, el tomate, cilantro y se mezcla y x último se añade un poco de agua.	Cotidiana
HORNADO	Carne de Cerdo Ajo Comino Cebolla Achiote Cerveza Tortilla de papa	Lechuga Cebolla blanca Agrio	Es un plato tradicional compuesto principalmente de carne de cerdo adobado con especies y cocinado en horno de leña; se lo acompaña de tortilla de papa y agrio.	Festiva
CHAGUARMIS QUI	Dulce de cabuya Arroz de cebada Pimienta dulce		Se debe extraer el dulce de la cabuya para esto el penco seleccionado debe estar maduro. Una vez se obtiene el dulce, en una olla se pone a cocinar el arroz de cebada una vez que este suave se le agrega el dulce de cabuya y se lo deja hervir por una hora y está listo para beberlo	Cotidiana

Fuente: latacunga001.blogspot.com/2014/06/platos-tipicos.html

Elaborado por: Jessica Guerrero

Tabla 6 *Inventario de los platos típicos del cantón Pujilí*

PLATOS TÍPICOS PUJILI	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRON OMIA
CALDO DE MORCILLAS	Menudencia de cerdo Especias Cebolla blanca Agua	Enjuague el tripaje de cerdo con abundante agua y sal, luego frótelo con la cáscara de verde y déjelo en remojo en limón, menta y agua durante 20 minutos. Cocinar el arroz en 4 taza de agua durante 10 minutos hasta que se convierta en un caldo, que quede sopudo y no tan cocinado. Enfriar y mezclar con repollo de col cocinado y la sangre. Para preparar el refrito, caliente el achiote y sofríe la cebolla, el pimiento, el ajo, la sal, el comino, el orégano, el cilantro y la hierbabuena. Luego mezclar con el arroz. Rellena cada tripa con este preparado. Ponga las menudencias del cerdo, las verduras picadas y el repollo crudo en 5 litros de agua, agregue sal, ajo y comino. Cocine durante una hora hasta que esté cocido por dentro. Luego poner las tripas rellenas con cuidado de no romperlas, y cocinar por 45 minutos hasta que no exista sangre en las tripas.	Festiva
CHICA DE JORA	Jora de maíz Caña de azúcar Clavo de olor	Hierva todos los ingredientes y diluya la harina de jora en agua. En la olla donde están todos los ingredientes agregue la harina de jora, mezcle y cocine por 2 horas a fuego lento. Agregue el jugo de naranjilla y mezcle bien esta preparación. Deje fermentar por lo menos 2 días	Cotidiana
CHAGUARMIS QUI	dulce de cabuya arroz de cebada pimienta dulce	Se debe extraer el dulce de la cabuya para esto el penco seleccionado debe estar maduro. una vez se obtiene el dulce, en una olla se pone a cocinar el arroz de cebada una vez que este suave se le agrega el dulce de cabuya y se lo deja hervir por una hora y está listo para beberlo	Cotidiana
LOCRO DE	Oca Papa	Caliente el aceite en una sartén grande, agregue la cebolla picada y fría durante unos 5 minutos.	Cotidiana

OCA	Leche Manteca con achiote Ajo, sal, culantro cilantro	Añadir el ajo picado y sofreír durante 2 minutos. Agregar los tomates picados, el comino, el ají picado, el achiote (molido) y la sal. Mezcle bien y cocine por 3 minutos. Añadir las papas y el agua o el caldo y llevar a ebullición. Agregue 2 tazas de habas peladas sin cáscara y cocine a fuego lento hasta que estén suaves por unos 25 minutos. Las papas y las habas se machacan con un mortero. Agregue las habas restantes y cocine por 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Bate la leche y el huevo, luego agrega esta mezcla a la sopa. Finalmente, agregue el queso rallado y mezcle bien.	
CALDO DE PATAS	Pata de res/chancho Cebolla blanca Maní Leche Mote Ajo, orégano, sal	Hervir las patas con abundante agua y pimienta, ajo y ajo durante unas 2 horas. Separe los huesos de las patas, córtelos en trozos pequeños y viértalos en el caldo, añadimos los garbanzos y los motes y un poco del líquido de la cocción. Deja que se cocine durante otros 30 minutos. Sazone al gusto con sal y pimienta. Picar la cebolla blanca y cilantro, mezclarlos y servirlos sobre cada plato	Cotidiana
COCINADO	Papas, Choclo Mellocos Habas Ocas Queso	Primero ponemos a cocinar todas las hortalizas a fuego medio durante unos 30 min, después sacamos del fuego y lo ponemos a enfriar. Se acompaña con sal al gusto y con queso.	Cotidiana
BORREGO ASADO	Carne de borrego Papas Una taza de chica Ajo, orégano de sal Pimienta apio, perejil Sal	Lo primero que debemos hacer es lavar bien con agua y si prefieres con jugo de limón, luego procede al marinado, sazonado y adobo. Deja en la nevera por un día antes de cocinar. Saca de la nevera unas horas antes de cocinar para el descongelado, repasa los ingredientes y verifica si le hace falta algo. Enciende el carbón, y cuando este en brasa, al rojo vivo, coloca sobre la parrilla el borrego, ya sea en porciones o entero	Festivo
TAMALES	Harina de maíz tostada Panela molina Manteca de cerdo Cebolla blanca Chicharon Agua y sal	Remojar el maíz en agua fría durante 3 días (cambiar el agua diariamente). Escurrir el maíz y molerlo finamente. Colocar el maíz en un tazón, agregar la manteca y amasar. Poner en una olla el pollo, 1 litro de agua, 1 rama de cebolla troceada y el ajo, sazone con sal, pimienta y comino al gusto. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave.	Cotidiana

		<p>Cernir el caldo y reservar. Cortar el pollo en trocitos. Añadir poco a poco 1 1/2 tazas de caldo caliente y vuelva a amasar. Incorporar los huevos previamente batidos y continúe amasando. Preparar un refrito con la cebolla restante picada finamente y el aceite de color, añada el pollo y las arvejas. Cocinar al vapor durante una hora en una tamalera, la misma que debe estar con el agua hirviendo</p>	
DELICADOS	<p>Harina de maíz Huevos, miel de abeja Leche Manteca vegetal Polvo de hornear</p>	<p>En un tazón agregamos la leche condensada, huevos y galletas de sal molidas. Con una batidora eléctrica batimos a velocidad media. Añadimos la mantequilla diluida, harina y polvo de hornear. Amasamos hasta conseguir una consistencia suave y cremosa. Extendemos la masa y la enrollamos en una funda o plástico antiadherente. Refrigeramos por 30 minutos. Luego del tiempo indicado procedemos a cortar en rodajas de 1 cm de grosor. En una lata previamente en mantequilla da horneamos a 180 grados por 11 minutos hasta que estén doradas. Retiramos y estas listas para servir.</p>	Festiva

Fuente: goraymi.com/es-ec/cotopaxi/pujili/rutas-gastronomicas/gastronomia-pujili-ai9ypnosl

Elaborado por: Jessica Guerrero

Tabla 7 Inventario de los platos típica del cantón La Mana

PLATOS TÍPICOS LA MANA	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRONOMIA
FRITADA	Carne de cerdo Cebolla paiteña, ajo Sal, comino Aceite, Manteca de cerdo Papa, canguil Lechuga, aguacate Tomate riñón	Comenzamos a freír el cerdo, se agrega el ajo, sal al gusto, comino, pimienta y finalizamos con la cebolla. Se agrega un litro de agua por un kilo de fritada y 200 gramos de cebolla blanca. Se sazona bien por un 35 o 40 minutos. Se procede a cortarla para sellarla, friéndola hasta que se dore Se sirve con salsa de cebolla, 2 papas chauchas, mote revolcado y el buen chifle de verde	Festiva
AYAMPACO	Pescado “tilapia o paiche” Verde, yuca Cebolla blanca, ajo Pimienta, sal	Cocinamos el pescado. Agregar en una olla los verdes rallados, el polvo de hornear y el caldo del pescado. Hierva hasta que espese, luego agregue el huevo batido y sal, pimienta, comino, ajo, tomates, cebollas y pimienta. Agregue el pescado, cocine por otros 5 minutos, ponga la preparación en cada hoja de plátano o achira, envuelva y a fuego lento cocine. También si desea se puede asar.	Festiva
SANCOCHO	Hueso y carne de res Cebolla blanca Ajo, perejil Choclo tierno Plátano verde Yuca Sal y orégano	Se pone a cocinar el hueso y la carne en una olla con agua, agregándole el ajo y la yuca por unos 35 min, una vez que este ya estando suave la carne se pone la yuca y el plato verde, por unos 25 min, hasta que todos los ingredientes estén cocinados. Después de que esté listo agregamos sal y orégano	Cotidiana
SOPA DE BOLAS DE	Hueso y carne de res Cebolla blanca Ajo, perejil	En una sartén con aceite caliente a fuego medio, dora cebolla, carne de cerdo molida, zanahoria y arvejas. Añade el sobre de Caldo Forma bolitas con el puré de verde y rellena con el paso 1. Reserva.	cotidiana

VERDE	<p>Choclo tierno Plátano verde Yuca Sal y orégano</p>	<p>Sofríe la cebolla paiteña con los verdes picados en una sartén con un poco de aceite. Añadir un litro de agua hirviendo y llevar a ebullición. Cuando las verduras estén casi hechas, añade los sobres de caldo de pollo, el arroz y la col, cocinar durante 10 minutos. Agregar las bolas de verdes que se reservaron. Termina la cocción durante 7 minutos más. Sirve caliente con cilantro picado.</p>	
BOLÓN DE VERDE	<p>Plátano verde mantequilla, aceite Queso rallado Chicharrón Sal y pimienta</p>	<p>Forma bolitas con el puré de verde y rellena con el paso 1. Reserva. En una olla con poco aceite, dora la cebolla paiteña, junto con los verdes picados. Añade un litro de agua hirviendo y deja cocer</p>	Cotidiana
CORVICHE	<p>Plátano verde Pescado "picudo dorado corvina o mero" Cebolla paiteña, ajo Mostaza pasta de maní Sal pimienta</p>	<p>Preparar un refrito con aceite o manteca, achiote, la cebolla, el ajo, el pimiento, el maní molido, y sal. Para la masa de plátano verde separar una parte del refrito. En el refrito que sobra vamos agregar cilantro, pescado en cuadritos y poco de comino y dejar que se cocine bien. Rallar finamente algunos plátanos verdes y agregar al refrito separado, mezclar y amasar bien. Formar bolas ovaladas o alargadas con la masa de verde y rellenarlas con el condumio de pescado. En un sartén con aceite caliente freír hasta que estén dorados, retirar del fuego y escurrir el exceso de grasa. Servir en un plato los corviches con curtido y ají.</p>	Cotidiana
CEVICHE DE CAMARÓN	<p>Camarón Cebolla paiteña Cilantro, mostaza Sal de tomate Aceite, sal, pimienta</p>	<p>Frote las rodajas de cebolla con una cucharada de sal, luego enjuáguelas bien con agua fría. Mezcle todos los ingredientes en una fuente de buen tamaño y deje reposar en la refrigeradora por lo menos durante una a dos horas. Pruebe y ajuste la sal si es necesario. Sirva acompañado de ají o salsa picante, chifles, patacones o tostones, maíz tostado, o canguil (palomitas de maíz</p>	Cotidiana
CARNE ASADA CON	<p>Fréjol canario o lenteja Cebolla colorada Aceite, sal, comino Lomo fino de res</p>	<p>Remojar los frejoles en agua desde la noche anterior. Lavamos los frejoles y en una olla con agua dejamos hervir hasta que estén blandos. Preparamos un refrito con la cebolla colorada, el tomate, el pimiento, el ajo y sal al gusto. Se agrega el cuero de chanco en cuadritos pequeños y</p>	Cotidiana

MENESTRA

se revuelve con el refrito por unos 5 minutos. Condimentamos al gusto la carne; en nuestro caso usaremos: ajo molido, comino, pimienta y sal. Asamos la carne y servimos junto a una porción de arroz blanco.

Fuente: Descripción y análisis de la gastronomía festiva y cotidiana del cantón

Elaborado por: Jessica Guerrero

Tabla 8 inventario de los platos típicos del cantón Sigchos

PLATOS TÍPICOS SIGCHOS	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRONOMIA
CHICHA DE MOROCHO	Mote Salsa de haba con maíz Huevo Miel de abeja Avena	Durante la noche deje el maíz morocho en remojo con las 6 tazas de agua. En una olla se va a colocar el morocho partido y 8 tazas de leche, para que se cocine lentamente por unas 3 horas. Mover frecuentemente para evitar que se pegue en la olla en la media hora antes de apagar. Posteriormente, coloque pasas y azúcar. Cocine entre 15 a 30 minutos revolviendo frecuentemente. Sirva el morocho caliente y espolvoreado con la canela molida	Cotidiana
RUNAHUCHO	Cuy Cebolla blanca Ajo, sal, agua Papas Lechuga Queso, comido Huevo	Realizar un refrito con la cebolla con aceite o manteca de chancho depende el gusto conjuntamente con la sal, ajo y comino. Colocar un litro de agua tibia en un recipiente e incorporar la harina de arveja y revolver hasta que la consistencia esté como colada. Mezclamos el refrito de la cebolla y le vamos meciendo hasta formar la colada.	Festiva
VARIEDAD DE QUESOS	Leche cruda Cuajo	Sigchos por ser un cantón netamente ganadero y su gente emprendedora, elaboran todo tipo de productos a partir de la leche. En la parroquia Chugchillán elaboran QUESOS con tecnología Suiza	Cotidiana
LOCRO DE CUY	Cuy tiernos (3 meses) en presas Papa chola, Agua Cebolla blanca Maní, leche Comino, achiote Culantro, ajo	En una olla grande, hacer un sofrito con la cebolla, los dientes de ajo picados y el achiote. En una olla se pone las presas de cuy y las papas a cocinar. Licuar 1 taza de leche y el mani tostado y colocar en un recipiente. Añadir sal, pimienta, cilantro y comino al gusto. Colocar el mani junto al cuy para servir. Acompañar con una porción de tostado	Cotidiana

ZAMBO DE DULCE	Zambo duro Panela redonda Leche Canela	Pelar el zambo, separar la pulpa de las semillas y picarla en pedazos Ponerlos a cocinar con la panela y canela, meciendo continuamente, aplastar los pedazos de pulpa. Se añade la leche. Se sabe que está listo cuando al pasar la cuchara por la paila queda el espacio limpio.	Cotidiana
LOCRO DE ZAPALLO	Zapallo fresco Papas choclo tierno Quesillo sin sal Leche, cebolla paitaña Ajo, culantro, achiote	Llevar al fuego una cacerola con la manteca de color, cebolla picada, ajo, sal, pimienta y comino al gusto. Rehogar esto un poco y añadirle el agua necesaria con una taza de leche. Cuando el agua esté hirviendo, agregar los choclos trozados y cuando estén suaves, añadir el zapallo y las papas picadas en pedazos pequeños. Una vez que se ha cocinado todo, aplastar un poco las papas y el zapallo con una cuchara de madera. Poner entonces el quesillo, la cebolla blanca picada, así como el culantro.	Cotidiana

Fuente: gadmsigchos.gob.ec

Elaborado por: Jessica Guerrero

Tabla 9 Inventario de los platos típicos del cantón Salcedo

PLATOS TÍPICOS SALCEDO	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRON OMIA
CALDO DE 31	Tripas de res Panza de res Cebolla blanca Cebolla paiteña Aceite, cilantro, sal	En una olla de presión cocinar el menudo de res. Freír la cebolla roja, el ajo y el ajo en un bol. Agregue el menudo de res cocida, cortada en trozos pequeños. Sazone con comino, orégano y cilantro. Servir con mote y limón. Al momento de servir esparcir el picadillo	Cotidiana
PESCADO FRITO	Pescado “corvina, pargo, lisa etc.” Ajo, comino Sal, mostaza Harina Aceite	Limpiar el pescado. Mezclar las especias para cocinar el pescado. Triture, pique o mezcle el ajo con sal y comino. Sazone el pescado entero o el filete. Remojar en mostaza y reservar durante unos 10 minutos. Caliente el aceite en una sartén profunda. Agrega filetes o filetes y cocina hasta dorar por ambos lados. Para servir puede acompañar con su guarniciones preferidas como arroz blanco, papas fritas, patacones, ensalada de lechuga, cebolla curtida, etc.	Cotidiana
PAPAS CON CUERO	Cuero de cerdo Magui Papas, cebolla paiteña Pasta de maní Leche, comino Acite	Use 2 litros de agua y cubo de pollo para cocinar el cuero, con cocción a nivel medio por 40 minutos (debe ser suave pero no desecho) y guarde el líquido cuando esté listo. Caliente el aceite, la cebolla, el comino y el ajo en una sartén a fuego medio. Cuando las cebollas estén transparentes, agregue las papas y el líquido y el caldo de pollo. Mientras tanto, mezcle la leche entera con la mantequilla de maní. Remueve constantemente y añade el cuero cocido anteriormente. Rectifica con sal y sirva con arroz y ensalada fresca	Cotidiana
EMPANADAS DE VIENTO	Harina Polvo hornear Mantequilla Cebolla blanca Queso Azúcar, sal, agua	Preparar la masa mezclando la harina con el polvo de hornear, agregar la mantequilla y el agua fría hasta formar una masa compacta. Dejar reposar media hora. Amasar y extender con un rodillo sobre una mesa enharinada. Formar discos, poner en el centro cebolla blanca picada y el queso desmenuzado.	Cotidiana

PINOL	Pinol	Mojar un poco los bordes y replegarlos con un tenedor. Freír en abundante aceite de 170 grados °C y espolvorear con azúcar. Se puede utilizar batidos en leche tibia	Cotidiana
HELADO DE SABORES	Jugo de frutas frescas Leche Crema de leche Azúcar Agua Glucosa	En una licuadora, preparar un batido con el agua, la leche y la crema de leche. Tomar un poco de la preparación anterior y mezclarlo con la glucosa. Mezclar la glucosa con el resto del batido de leche y la crema. Incorporarle el azúcar y batir enérgicamente. Refrigerar por unas dos horas. Por separado se debe batir cada zumo de frutas con parte del helado base. En un molde para helados, verter cada porción de helado con frutas y congelar. Realizar el mismo procedimiento con las otras frutas, intercalando los sabores y colores. Disfrute de estos exquisitos helados	Cotidiana

Fuente: Cocina-ecuatoriana.com/recetas/reposteria/helados-de-salcedo

Elaborado por: Jessica Guerrero

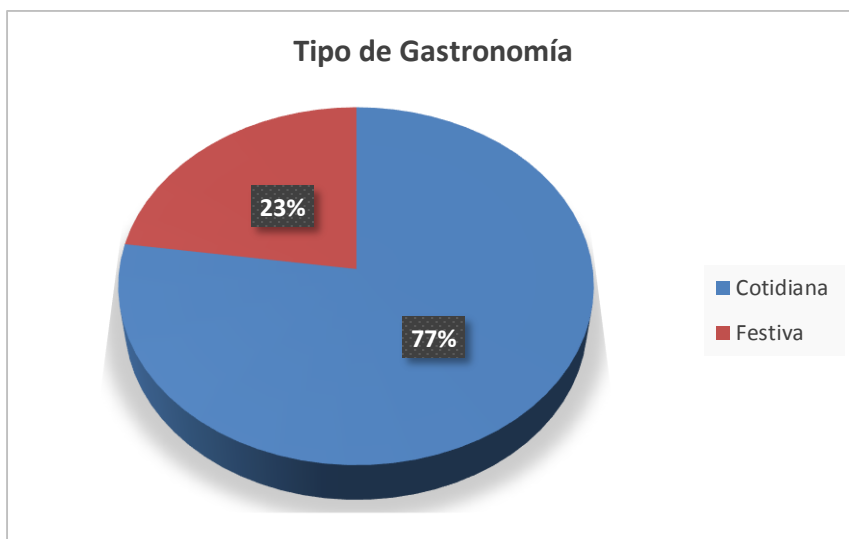
Tabla 10 *Inventario de platos típicos del cantón Pangua*

PLATOS TÍPICOS PANGUA	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	TIPO DE GASTRON OMIA
FRITADA	Carne de cerdo Cebolla paiteña, ajo Sal, comino Aceite, Manteca de cerdo Papa, canguil Lechuga, aguacate Tomate riñón	Comenzamos a freír el cerdo, se agrega el ajo, sal al gusto, comino, pimienta y finalizamos con la cebolla. Se agrega un litro de agua por un kilo de fritada y 200 gramos de cebolla blanca. Se sazona bien por un 35 o 40 minutos. Se procede a cortarla para sellarla, friéndola hasta que se dore Se sirve con salsa de cebolla, 2 papas chauchas, mote revolcado y el buen chifle de verde	Festiva
ENCEBOLLAD O DE PESCADO	Atún fresco Yuca Tomates Cebolla Ají picante en polvo Comido molido Agua Cilantro Sal	Prepara una infusión con cebolla, tomate, comino, aji y sal. Añadir el agua y las ramitas de cilantro. Cuando el agua hierva, agregue el atún y cocine hasta que el atún esté cocido, unos 15 minutos. Colar el caldo en que se ha hervido el agua y reservar para cocer la yuca. Cortar el atún, reservar y añadir más tarde. Llevar a ebullición el caldo de atún, añadir la yuca hasta que esté cocida. Saca las yucas y córtalas en trozos pequeños. Regrese la yuca y el atún picados al caldo, sazone con sal y caliente hasta el momento de servir. Para darle más sabor, puede hacer una porción extra de refrito y mezclarlo con el caldo y agregar esta mezcla a la sopa. Para servir el encebollado de pescado se pone una buena porción del curtido de cebolla y tomate encima de cada plato de sopa.	Cotidiana

Fuente: investigación de campo

10.3. Interpretación de resultado

Tipo de gastronomía

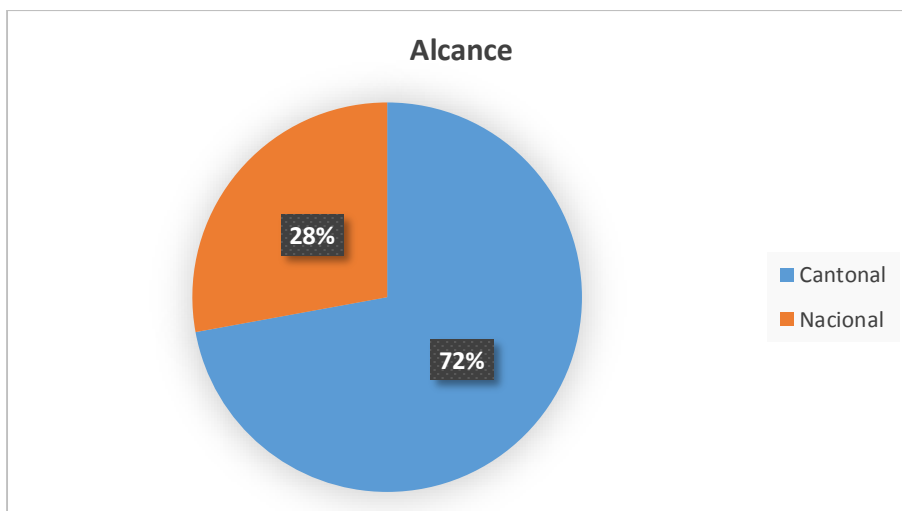


Fuente: Entrevistas realizadas

De acuerdo con la gráfica el 100% es el total de 44 platos inventariados, de los cuales el 23% son 10 platos que se encuentran dentro de la gastronomía festiva de los cantones de la provincia de Cotopaxi donde se encuentran los siguientes platos: Cuy asado con papas, Champús, El hornado, Caldo de morcillas, Borrego asado, Delicaditos, Ayampaco, Runahucho, Fritada y el caldo de gallina criolla. Cada uno de estos diferentes platos es representativo de las fiestas y celebraciones más importantes de cada cantón y sus diferentes parroquias.

De igual manera el 77% son 34 platos que se consideran como la gastronomía cotidiana, ya que las preparaciones se realizan de manera continua y son consumidas frecuentemente en todas parroquias de los diferentes cantones de la provincia.

Alcance de la gastronomía típica



Fuente: Entrevistas realizadas

De acuerdo a la gráfica, el alcance de la gastronomía típica de los cantones de la provincia de Cotopaxi, es decir que el 72% son 17 platos inventariados llegan a ser conocidos a nivel nacional es decir como: Chugchucaras, Cuy asado con papas, Caldo de gallina, Allullas, Queso de hoja, Ají de piedra, Hornado, Chica de jora, Cocinado, Borrego asado, Fritada, Ceviche de camarón, Helado de sabores, Cuy asado con papas, Caldo de gallina y el encebollado de pescado. Seguido por el 28% llegando a ser conocidos a nivel cantonal, es decir 44 platos en todos los cantones.

10.4. Sistematizar la información a través de una ruta turística de la gastronomía típica de la provincia.

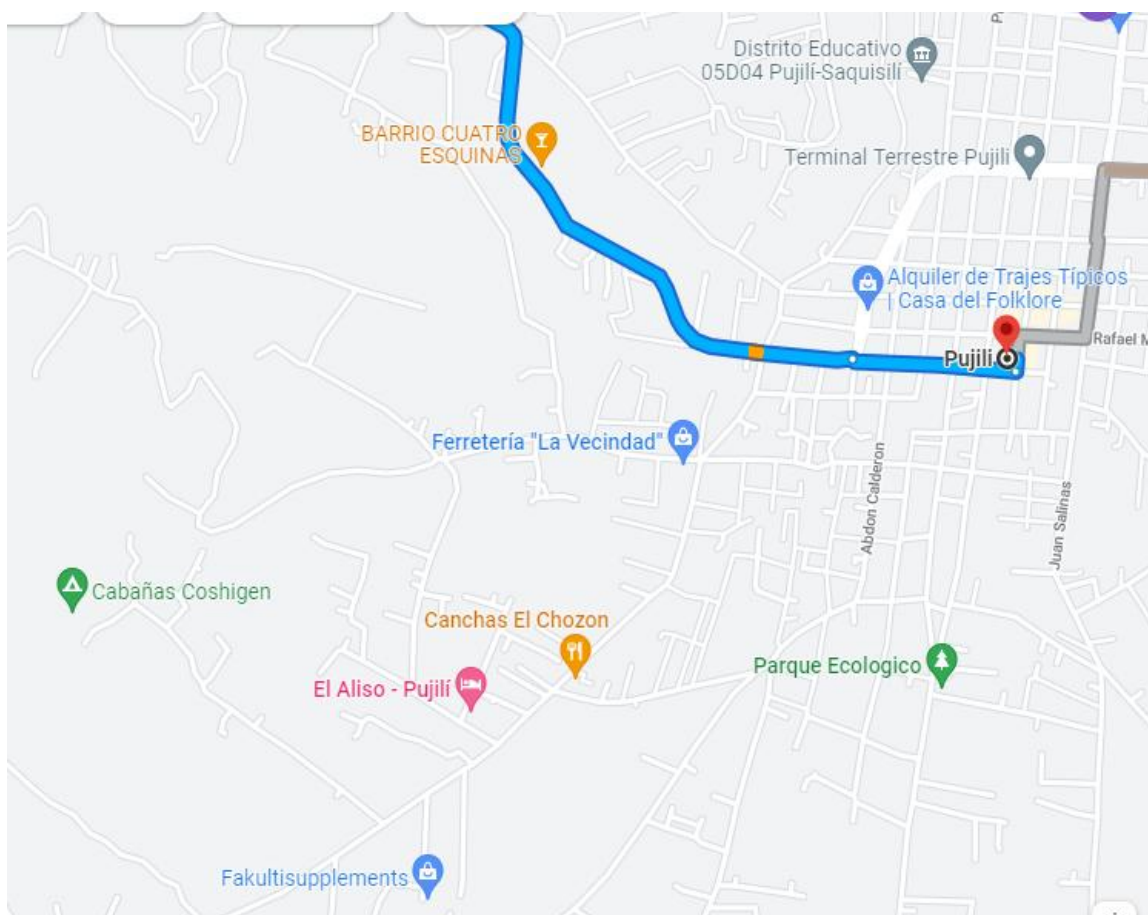
10.4.1 Diseño de la Ruta Gastronómica de la provincia de Cotopaxi

Una vez que se han establecido aquellos platos típicos que hacen parte de la riqueza culinaria de la provincia de Cotopaxi, se procedió a realizar un análisis de la información más importante. Para ello se realizó un análisis y selección de rutas y fotografías, así como de aquellos establecimientos que tienen mayor relevancia dentro de cada cantón, haciendo imperativo cuidar la calidad de las imágenes, así como su tamaño, manteniendo el enfoque preciso para dar a conocer a los interesados un mensaje claro y de fácil comprensión.

10.3.2. Estructura de la ruta y trazo del recorrido

Continuando con el diseño de la ruta gastronómica, se procedió a definir la extensión del territorio, haciendo uso de un mapa político de la provincia de Cotopaxi.

Figura 4 Señalización del Google Maps

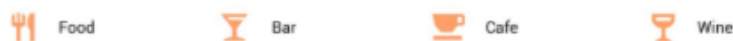


Fuente: Google Maps (2022)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Dentro de Google Maps, se tienen señalizaciones que se diferencian por colores, las cuales se enfocan en diferenciar cada servicio que se ofrece en determinada zona.

El color naranja; se enfoca en distinguir sitios que ofrecen bebidas y comida, los cuales se distinguen con los siguientes íconos.



En el caso del color azul, este se destina para ubicar supermercados, tiendas y shopping, los cuales se ubican con los siguientes íconos.



El color rosa se destina a sitios en los cuales se puede obtener asistencia de salud, para

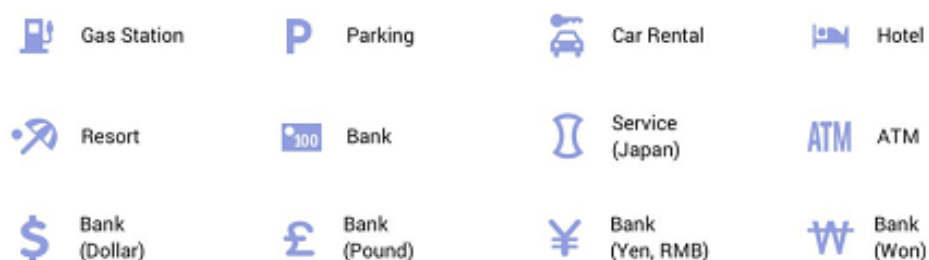
lo cual se utilizan íconos como los siguientes.



El color turquesa, se destina para sitios de entretenimiento y diversión, para lo cual, se utilizan íconos como los siguientes.



El color morado, se destina para sitios que ofrecen servicios, como gasolineras, parqueaderos, renta de autos, bancos, entre otros, para los cuales se utilizan íconos como los siguientes.



El color gris, se utiliza para referirse a sitios que ofrecen servicios civiles, como terminales terrestres, oficina postal, entre otros, así como, para ubicar sitios de adoración. Para lo cual se destinan los siguientes íconos.

Servicios civiles:



Adoración:



El color verde, se utiliza para ubicar sitios destinados al contacto con la naturaleza, como parque, reservas ecológicas, montañas, zonas de campamento. Para estos sitios se utilizan los siguientes íconos.



El color celeste, está destinado para diferencia a sitios que ofrecen servicios de transporte, como aeropuertos, terminales, buses, entre otros, para lo cual se hace uso de los siguientes íconos.



El color rojo se utiliza cuando se tiene la presencia de peligro en las carreteras, para lo cual se tienen los siguientes íconos.



Figura 5 *Uso de líneas de colores en Google Maps*

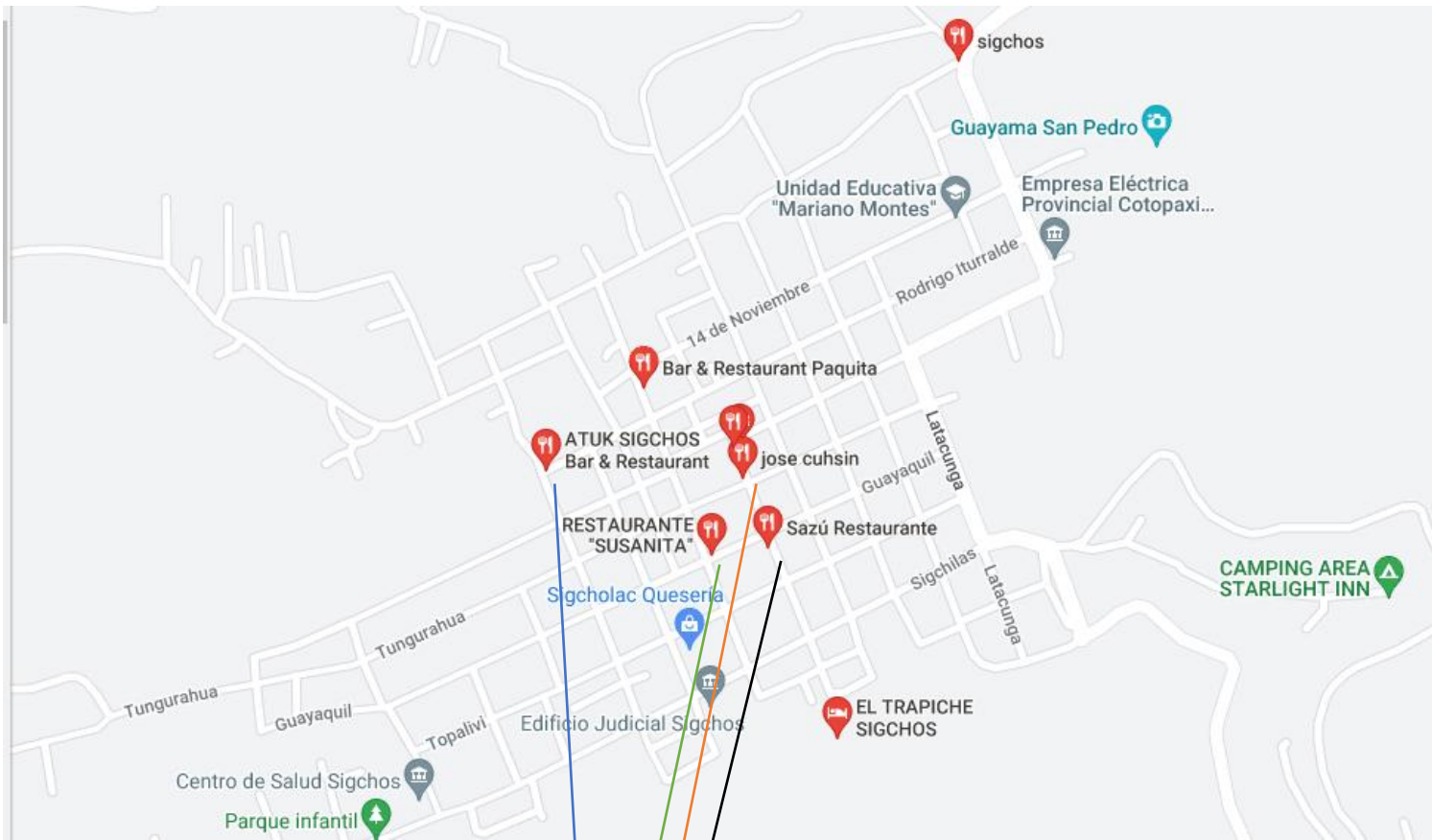


Fuente: Google Maps (2022)

Además, se tienen líneas de colores, en este caso una línea naranja representa un área de tránsito lento. Las líneas rojas, expresan la presencia de congestión vehicular. Y las líneas azules; expresan un tránsito fluido.

10.4.3. Platos típicos por cantón Sigchos:

Figura 8 Ruta Gastronómica del cantón Sigchos

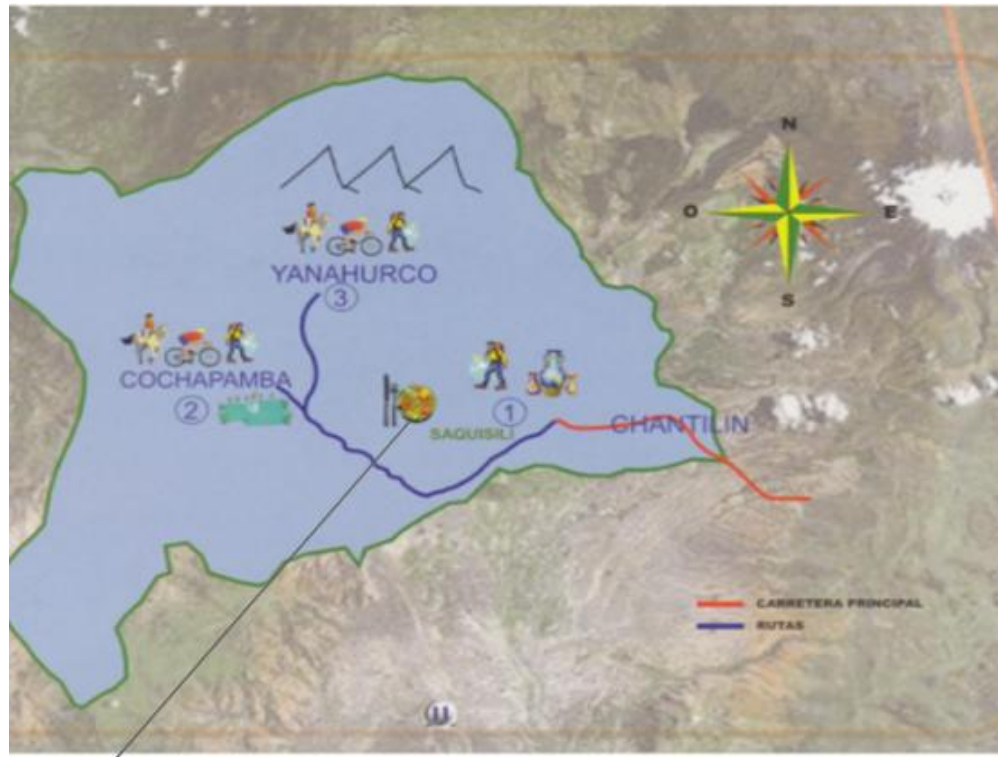


Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
ATUK SIGCHOS Bar Restaurant	74W5+276, Sigchos
Restaurante "Susanita"	74V6+J3 Sigchos
José cuhsin	74W6+37 Sigchos
Sazú Restaurante	74V6+GJ, Sigchos

Saquisilí

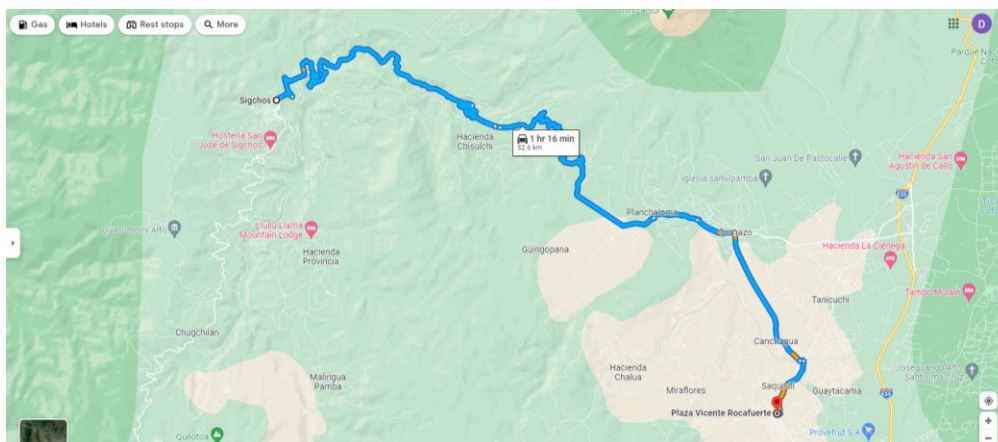
Figura 9 Mapa del cantón Saquisilí



Fuente: Gad del cantón Saquisilí (2018)

Para el cantón Saquisilí, se tiene dentro de su gastronomía típica, los Llapingachos, el Hornado con mote, el Caldo de Gallina criolla y el Morocho.

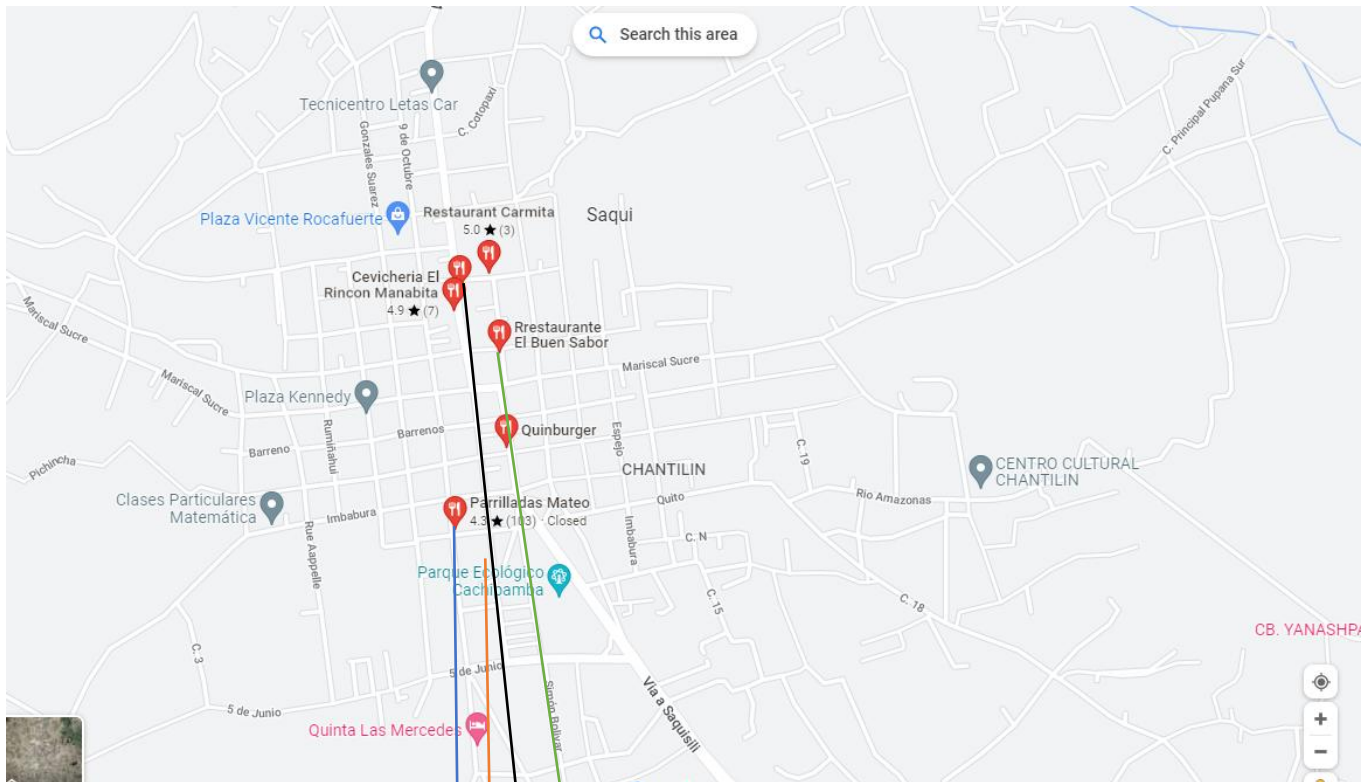
Figura 10 Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Saquisilí



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón Saquisilí

Figura 11 Zona gastronómica del cantón Saquisilí

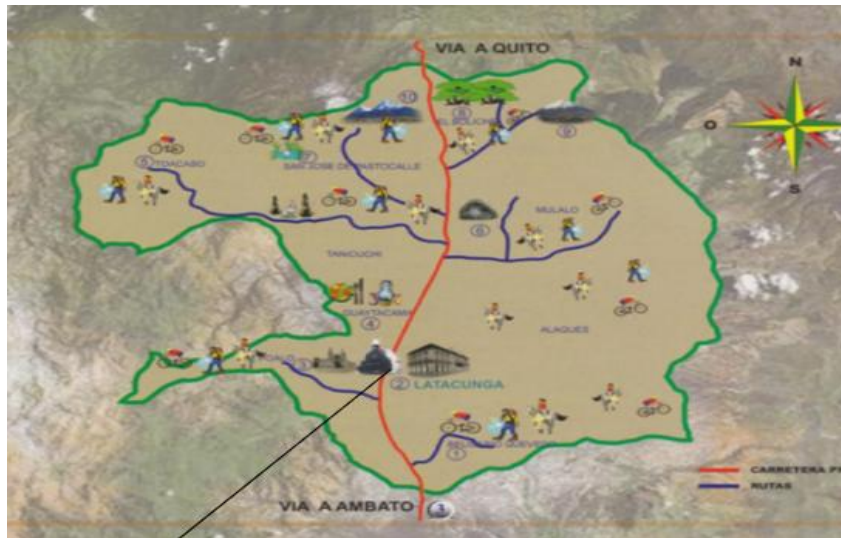


Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
Al carbon carnes & pinchos	587M+P4 Saquisilí
Restaurante El Buen Sabor	Saquisilí, Calle Simón Bolívar y, Bartolomé de las Casas, Saquisilí 050409
Quinburger	Pichincha, Saquisilí 050409
Parrillada Mateo	9 de octubre, Saquisilí

Latacunga

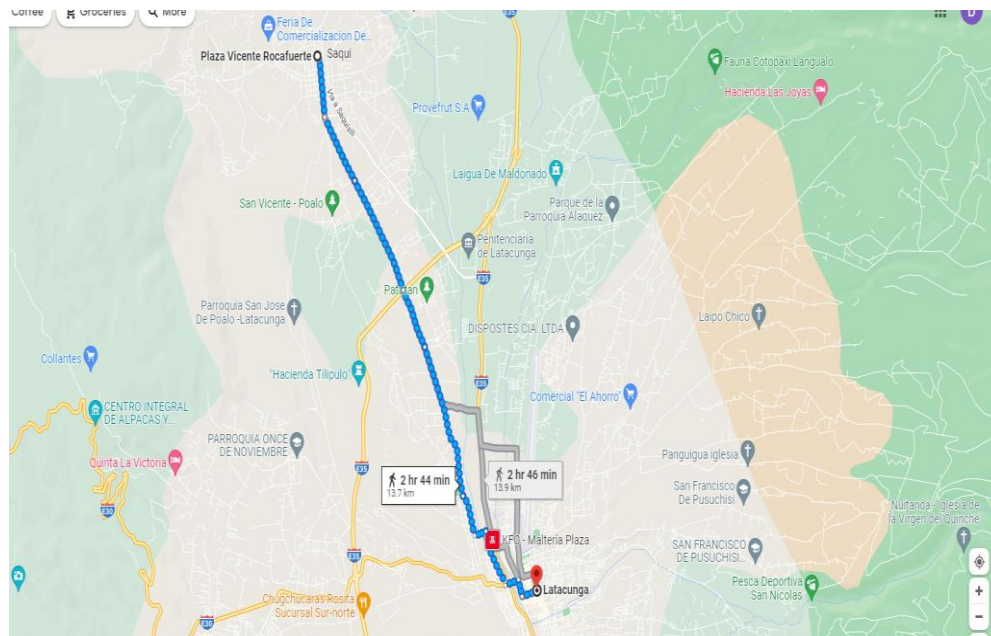
Figura 12 Mapa del cantón Latacunga



Fuente: GAD del cantón Latacunga (2020)

Para el cantón Latacunga, dentro de su gastronomía típica se tiene, se tiene las Chugchucaras, las Allullas, el queso de Hoja y el Dulce de guayaba.

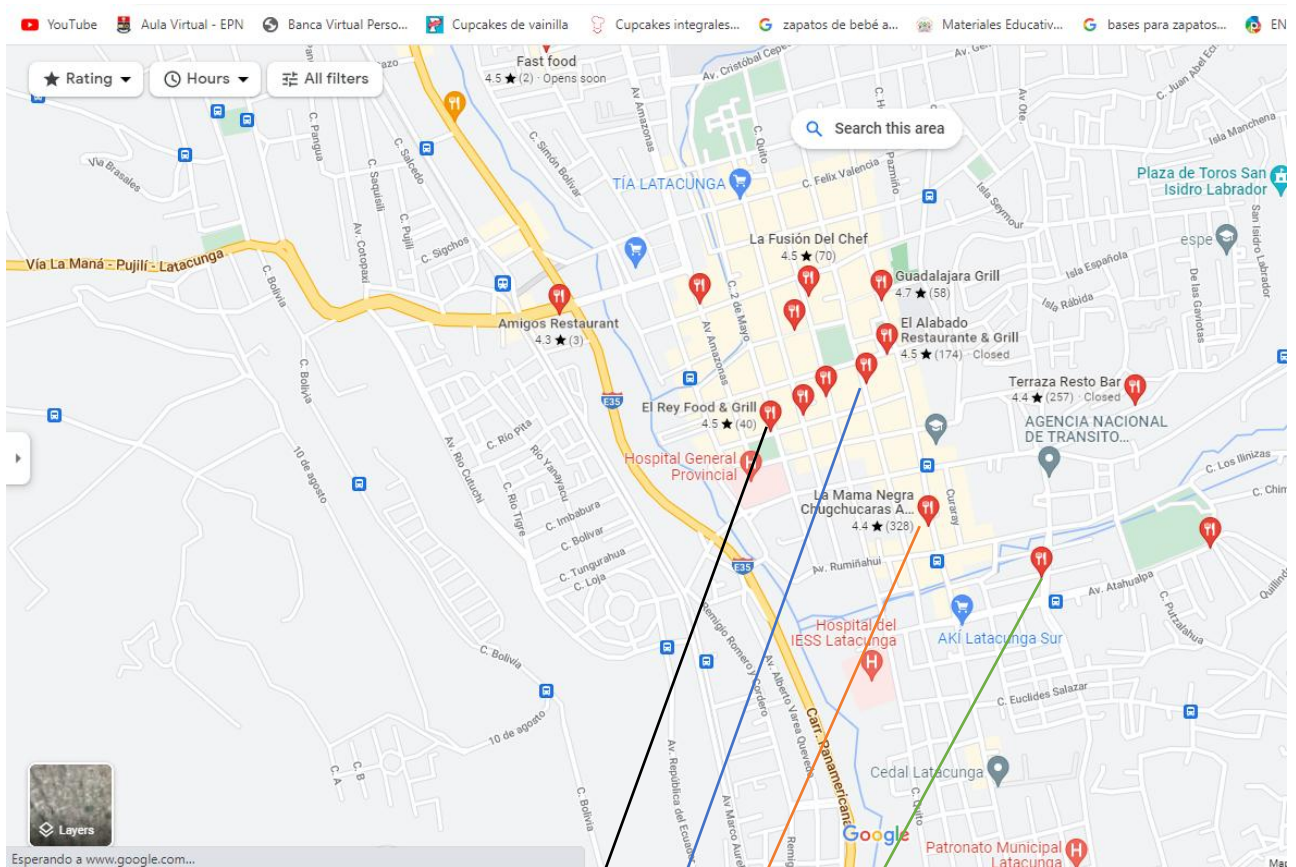
Figura 13 Ruta de acceso a la zona gastronómica de Latacunga



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón Latacunga

Figura 14 Ruta gastronómica del cantón Latacunga



Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
El Rey Food & Grill	2 de Mayo, y 237
“Club Cotopaxi” Café Restaurante	C. Quito &, Latacunga
La Mama Negra Chugchucaras A Leña	C. Manuel de Jesús Quijano y Ordoñez
La Antigua tradición Latacungeña Chugchucaras	396Q+9W7, Latacunga

Salcedo

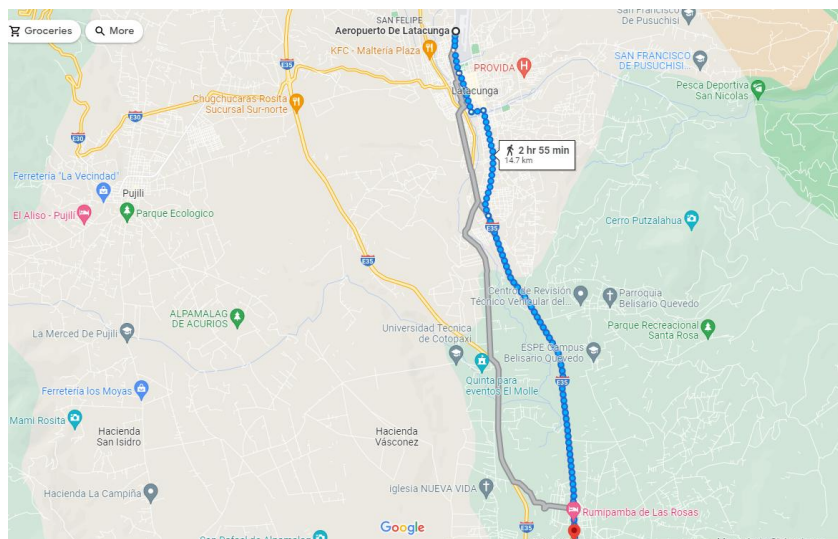
Figura 15 Mapa del cantón Salcedo



Fuente: GAD del cantón Salcedo (2018)

Dentro de la comida típica de este cantón, tenemos como platos típicos el Cuy asado, el Pinol, las Tortillas de maíz y los Helados de sabores.

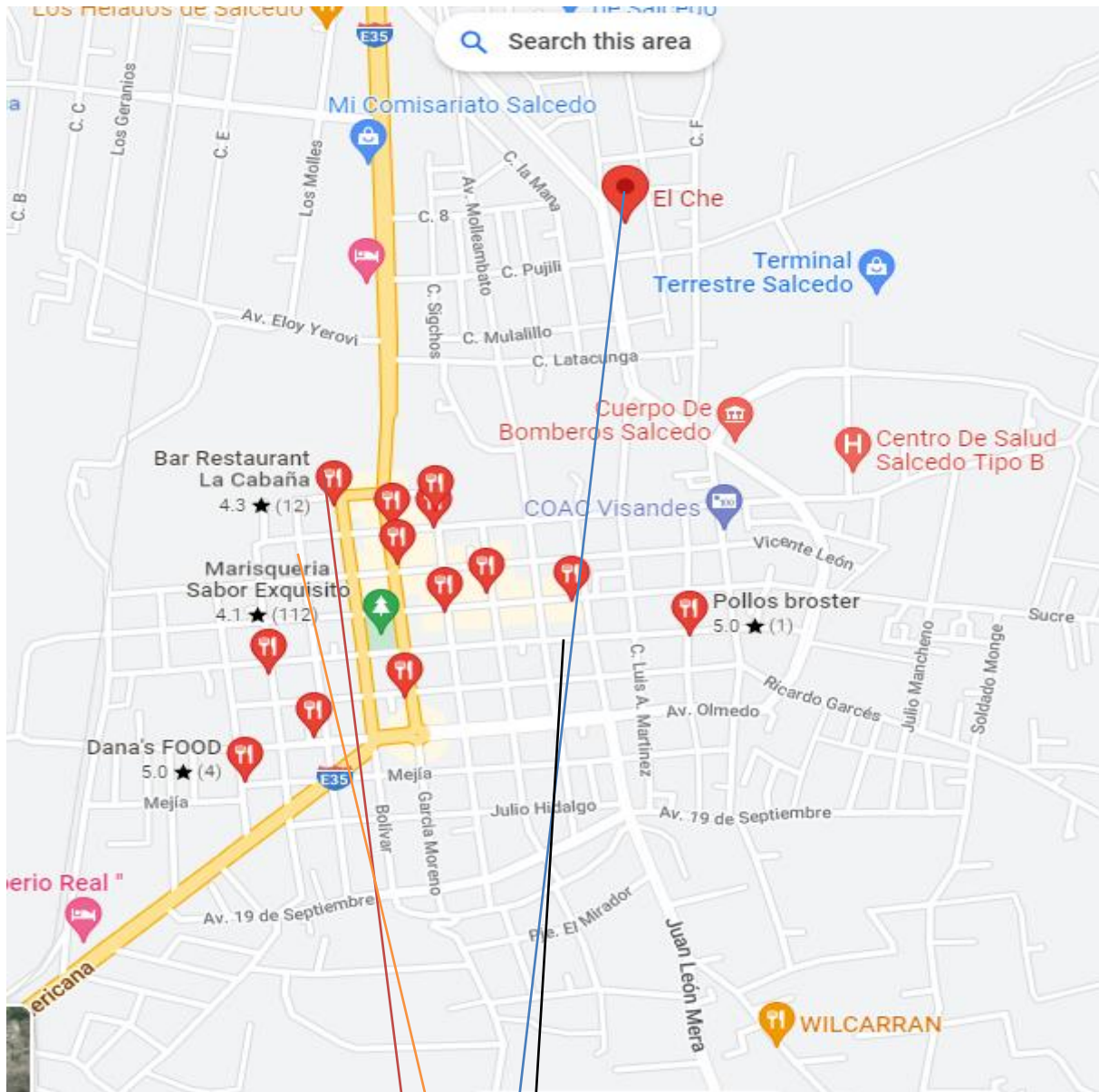
Figura 16 Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Salcedo



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón Salcedo

Figura 17 Ruta gastronómica del cantón Salcedo

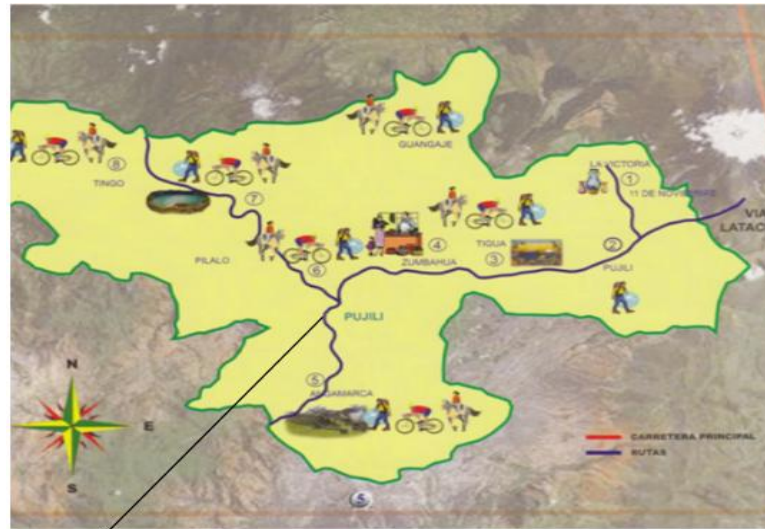


Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
El Che	Via de Circunvalacion, Salcedo
Bar Restaurante La Cabaña	XC55+G9F, Salcedo
Picantería Mamá Chabi	PanAm Hwy, Salcedo
EL LEÑO VIEJO RESTAURANT	Belisario Quevedo, y, Salcedo 055050

Pujilí

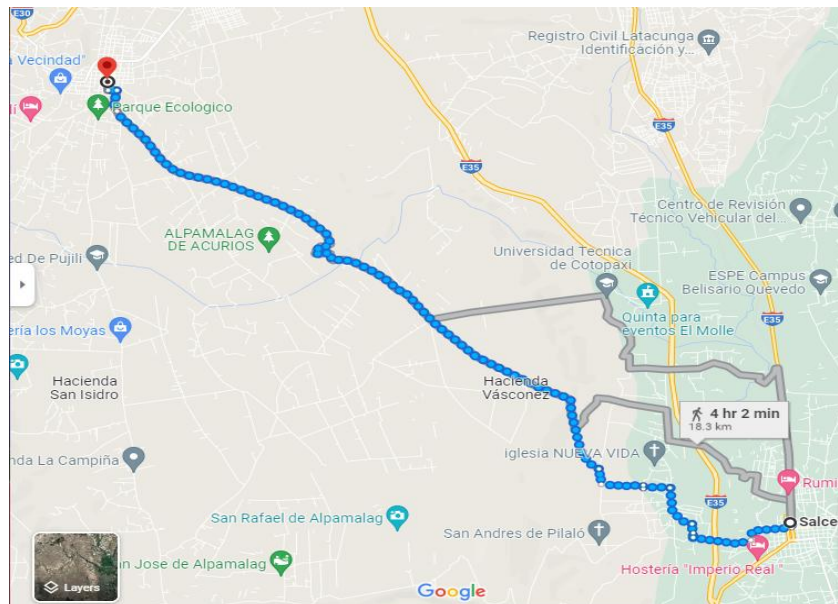
Figura 18 Mapa del cantón Pujilí



Fuente: GAD del cantón Pujilí (2020)

Dentro del cantón Pujilí, se tiene como platos típicos el Asado de borrego, el Choclo con queso, el Chapo y la Chicha.

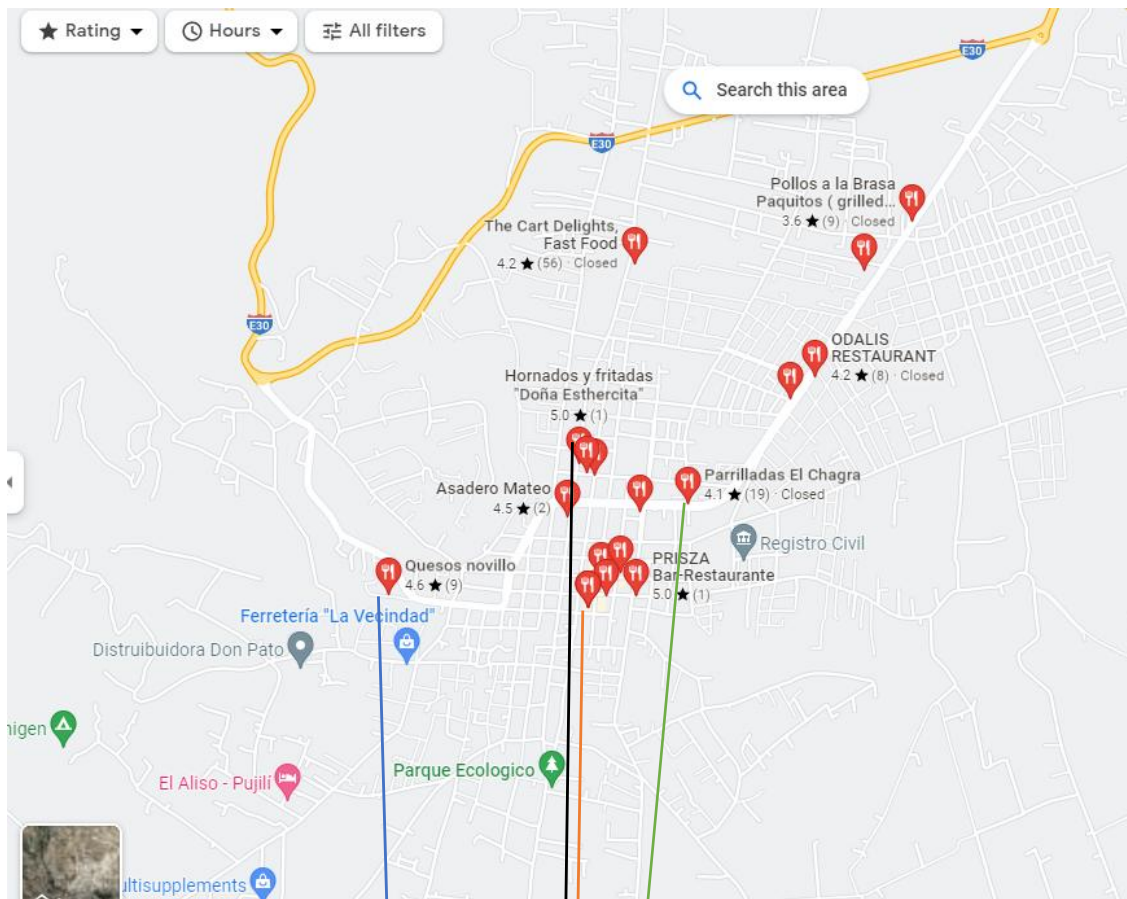
Figura 19 Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón Salcedo



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón Pujilí

Figura 20 Zona gastronómica del cantón Pujilí

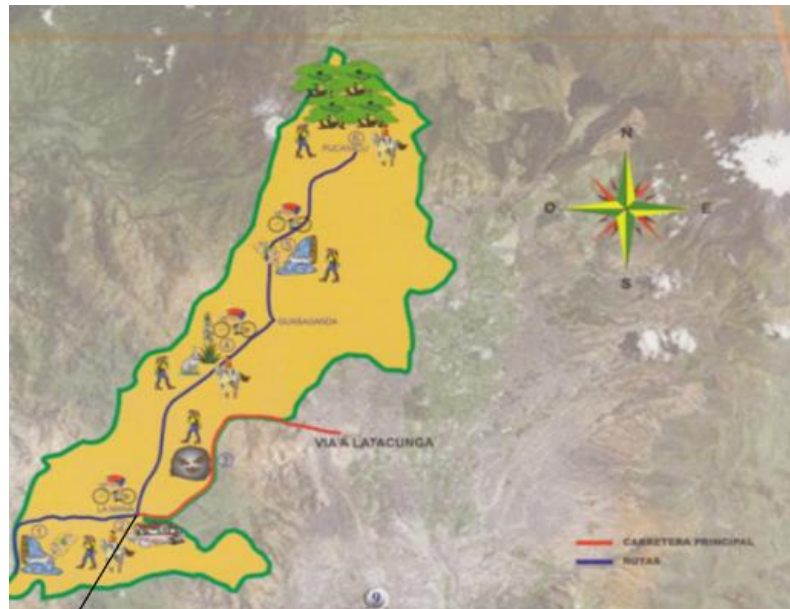


Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
Hornados y fritadas "Doña Esthercita"	28W3+W6 Pujilí
El rincón del Sabor	28R3+M96, Pujilí
Quesos novillo	27RW+X55, Pujilí
Parrillada El Chagra	José María Velasco Pujilí, Ibarra

La Maná

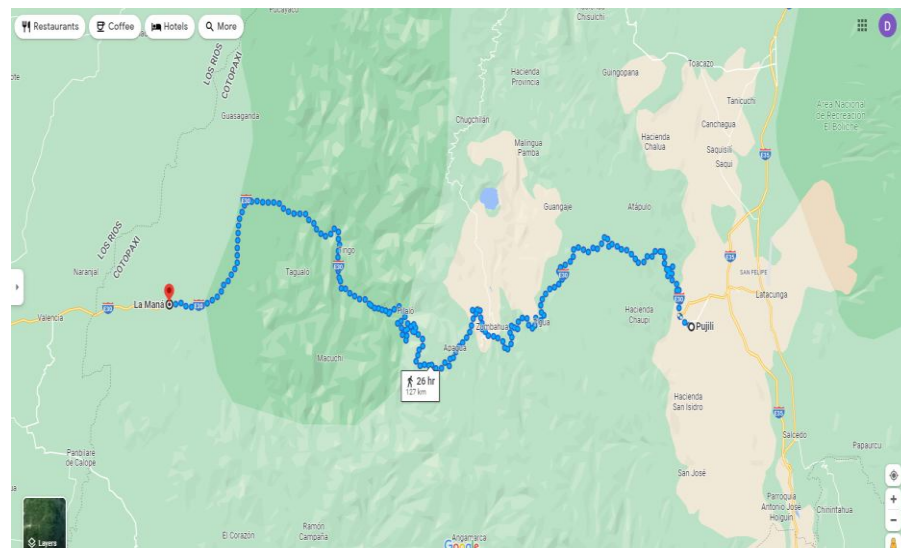
Figura 21 Mapa del cantón la Maná



Fuente: GAD del Cantón La Maná (2019)

Dentro del cantón la Maná, lo que caracteriza su gastronomía es el Encebollado, el Corviche, la Ayampaca y los Cueritos de plátano asados.

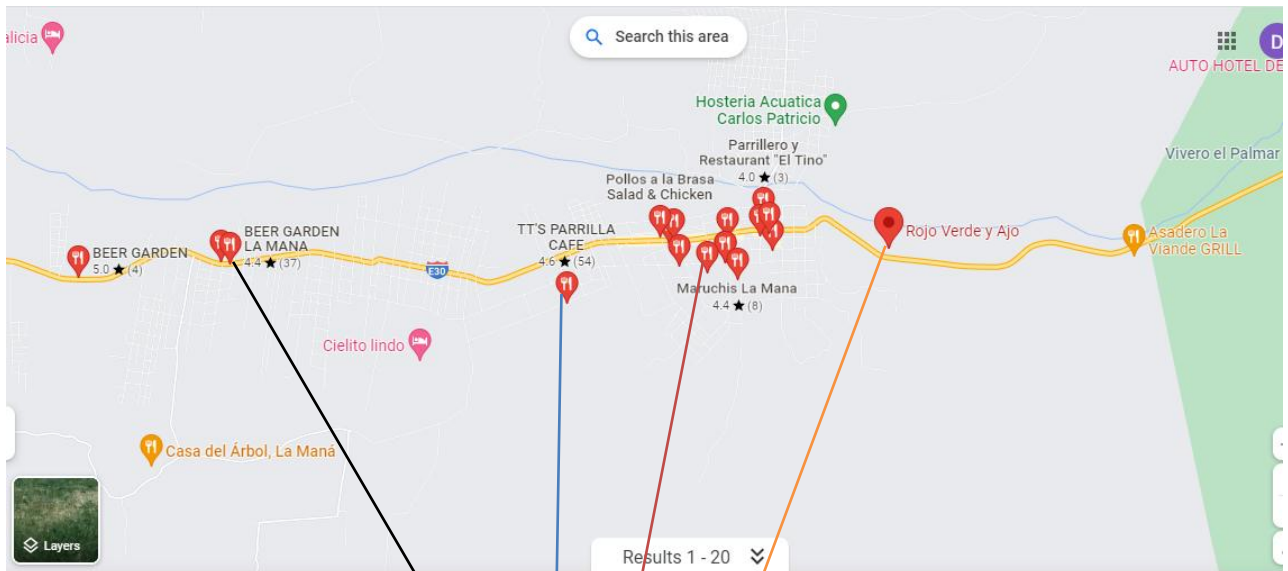
Figura 22 Ruta de acceso a la zona gastronómica del cantón La Maná



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón La Maná

Figura 23 Ruta gastronómica del cantón La Maná



Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
BEER GARDEN LA MANA	3P4P+M6 La Maná
TT'S PARRILAA CAFÉ	3Q36+FFW, La Maná
CANDELA Y SAZÓN	3Q5F+C9X, La Maná
Rojo Verde y Ajo	3Q5P+48 La Maná

Pangua

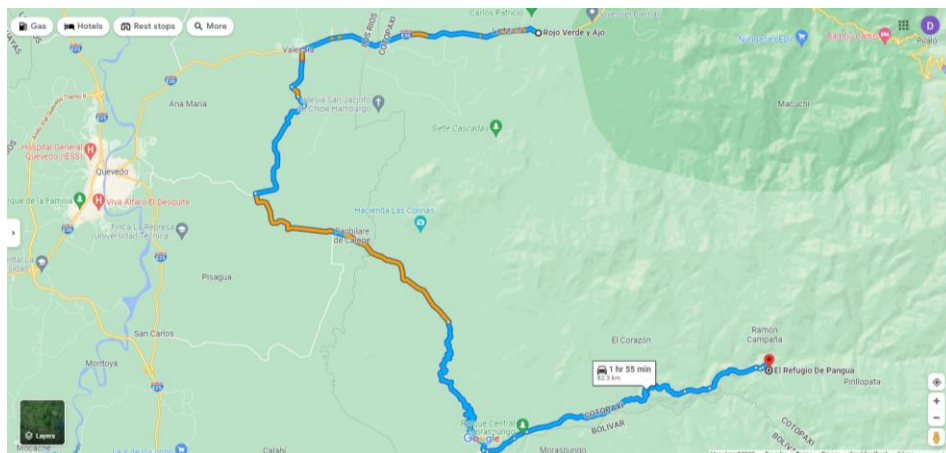
Figura 24 Mapa del cantón Pangua



Fuente: GAD del cantón Pangua

Dentro del cantón Pangua, encontramos en su gastronomía el toque de costa, siendo sus platos típicos el Arroz con menestra y la carne asada.

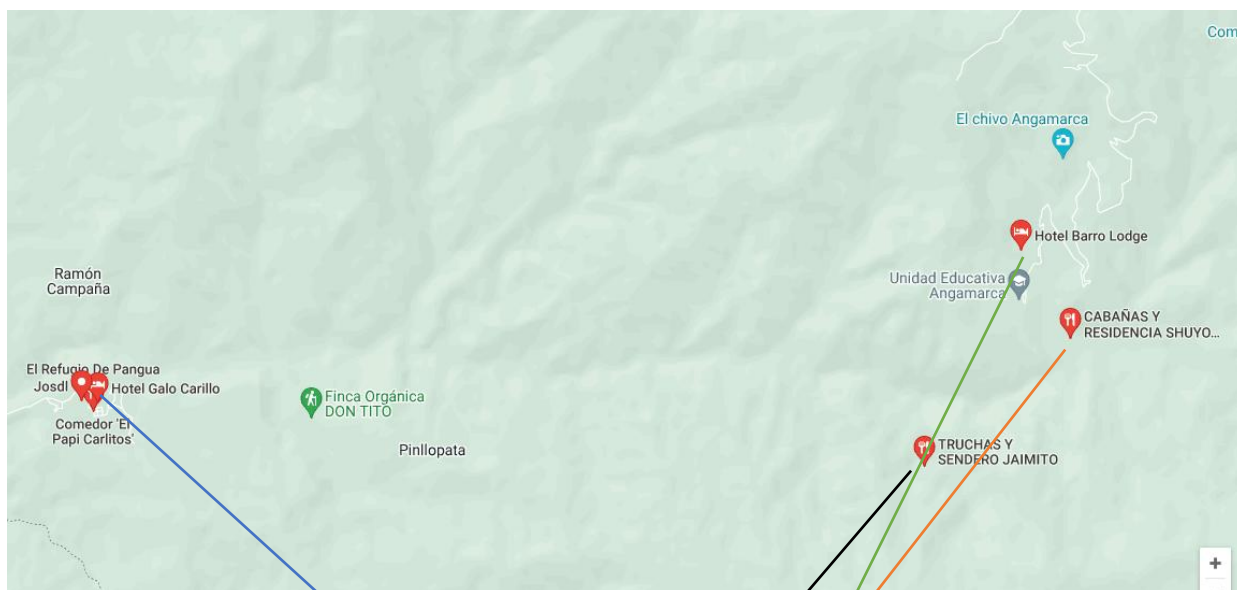
Figura 25 Ruta de acceso a la zona gastronómica del Cantón Pangua



Fuente: Google Maps (2022)

Restaurantes representativos en el cantón Pangua

Figura 26 Ruta gastronómica del cantón Pangua



Fuente: Google Maps (2022)

Nombre del restaurante	Dirección
El Refugio de Pangua	VW79+6M7, Ramón Campaña
TRUCHAS Y SENDEROS JAIMITO	Y332+HQ4, Angamarca
CABAÑAS Y RESIDENCIA SHUYO CHICO HERMANOS ACOSTA MEJÍA	SHUYO CHICO VIA AL CORAZON, Angamarca
HOTEL BARRO LODGE	V3Q8+8XG, Angamarca

11. IMPACTOS

11.1. Impacto técnico

Esta investigación se realiza porque existe la necesidad de mejorar el nivel de desempeño de los locales de comida como una manera de promocionar los atractivos gastronómicos de la provincia de Cotopaxi, los cuales se han guiado con el enfoque de la innovación en cuanto a la propuesta de una ruta turística gastronómica y de esa manera ayudar en la economía del sector. También la robustez de proceso en cuanto al levantamiento de la información de los inventarios por cantones. De esta manera facilitaría al turista a llegar a su destino y conocer su lugar de comida, de tal manera, que se pueda sentir seguro y degustar de su plato preferido. Así, un estudio enfocado en evaluar la incorporación de los platos en el del sector turístico que servirá a las empresas que promueven estos servicios para saber qué opciones tienen para ofertar su servicio; asimismo, la investigación podría proporcionar algunas necesidades específicas por parte de los restaurantes y dueños de locales de comida.

11.2. Impacto económico

La ruta gastronómica es muy importante, para dar a conocer su cultura y tradiciones sobre su gastronomía que posee cada cantón de la provincia de Cotopaxi, por lo que este puede, ser usado por las personas de los diferentes cantones como un medio para atraer más visitantes para que conozcan del turismo gastronómico, para descubrir y disfrutar estos platos y a comer sano y delicioso. De este modo se generen ingresos económicos tanto para las familias dueñas de los diferentes establecimientos alimenticios y los demás comerciantes de la zona, quienes podrán ofrecer sus servicios a los turistas nacionales y extranjeros que visiten el lugar.

11.3. Impacto social

La elaboración de una ruta gastronómica, posterior al proceso investigativo tiene un impacto positivo dentro de los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi, ya que mediante la investigación se pudieron recabar datos de gran importancia para la obtención de un registro y la elaboración de un inventario de los platos típicos, su preparación e ingredientes que contiene el territorio. Que permitirán que las nuevas generaciones y personas que visiten la localidad puedan tener un acceso a este tipo de información, además de comprender la importancia que

estos tienen dentro de la identidad cultural.

El enfoque de esta propuesta de turismo es la participación activa de la gente de la zona, se trata de realizar convenios y acuerdos que beneficien a las dos partes, como agencia de turismo que ofrece paquetes turísticos a los visitantes, se busca por medio de estos acuerdos beneficiar a quienes proveen el servicio gastronómico, además convenio con los transportistas locales, para la movilización de los visitantes, también los convenios y acuerdos con las comunidades que aún guardan sus tradiciones y costumbres, para diseminar su forma de vida y enseñar a los visitantes la posibilidad de una vida en armonía con la naturaleza, de esta manera se busca integrar activamente a toda la población de la provincia de Cotopaxi permitiéndoles acceder a una manera de subsistencia.

12. PRESUPUESTO

Tabla 10 *Presupuesto*

Recurso	Descripción	Cantidad	Precio	Total
Transporte	Traslado hacia la zona de estudio (visitas insitu)	7	15	105
Alojamiento	Durante las salidas de campo	1	20	20
Alimentación	Durante las salidas de campo	12	3	36
Copias	De documentos legales de instituciones públicas y privadas	100	0.05	5
Descargas de archivos con pago previo	Investigación bibliográfica relevante	7	35	245
Google Earth	Para la elaboración de las rutas de cada cantón	0	0	0
Google mapas	Georreferenciación del área de estudio	0	0	0
Laptop	Que soporte los software específicos para el uso de TIC	1	0	0
Impresiones	Proyecto final B/N	100	0.1	10
	Inventario/mapas (full color)	25	0.25	6.25
Cámara fotográfica	Inventario de comida típica (Propia)	1	0	0
Hojas de papel bond	Impresión de información y fichas de colección de datos	1000	0.02	20
Personal técnico de apoyo	Ayudante para el trabajo de campo	2	100	200
		Subtotal		647.25
		Imprevistos 5%		32.36
		Total		679.61

Nota: Precio expresado en dólares americanos, que podrán variar de acuerdo a los resultados de la investigación.

Elaborado por: Jessica Guerrero

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1. Conclusiones

La recolección de información del análisis situacional por fuentes bibliográficas permite una mejor comprensión y manejo del tema al visualizar, identificar, analizar y correlacionar las variables e indicadores que constituyen el problema de investigación. Una vez realizada la revisión bibliográfica, se ha determinado la diversidad de flora, fauna y la riqueza natural que posee la provincia de Cotopaxi, así como sus atractivos turísticos que invitan a locales y extranjeros a visitar esta zona del Ecuador, lo que contribuye al desarrollo del turismo en la zona y con ello a su crecimiento económico, siendo evidente el estancamiento en el progreso sobre todo educativo que se presenta en la zona, debido a que principalmente muestra índices de deserción escolar, además de un desacelerado proceso de alfabetización de la población, haciendo que se concentre alrededor de un 14% de analfabetismo en esta zona, lo que no permite a la población acceder un mercado laboral más competitivo, que ofrezca mejores retribuciones por el trabajo.

Una vez que se ha realizado la encuesta se observó, que existe un beneficio muy elevado al promocionar el turismo y debido a la cultura tradicional, su arquitectura histórica, su biodiversidad, sus paisajes únicos y sus altos relieves, la provincia de Cotopaxi es el escenario propicio para el desarrollo del turismo, que al no enfocarse únicamente en el turismo tradicional de visitar sitios y atractivos naturales, sino que se orienta también a un turismo gastronómico, en donde se resalte la importancia de la comida tradicional, genera en el turista un deseo adicional de visitar el lugar y permite mejorar los ingresos por parte del turismo en la zona. La gastronomía turística resulta ser una gran alternativa para los amantes de los platos tradicionales, y el establecer una ruta que mencione los platos típicos, ligados a las festividades provincia de Cotopaxi

13.2. Recomendaciones

- Se recomienda realizar un análisis a profundidad de la actividad económica del sector turístico-gastronómico por medio de la demanda, es decir entender las necesidades de los consumidores del servicio, así como de la oferta, porque es necesario conocer el manejo y propuestas que ofrece la competencia para poder incluir un servicio capaz de hacer frente a la competencia del mercado. También se recomienda analizar la competitividad y la innovación de los establecimientos de comida, y la relación entre esos dos factores para el impulso del turismo de la provincia del Cotopaxi.
- Se recomienda la actualización de los inventarios para mejora constante de la preparación y presentación de los platos típicos distribuidos por regiones, resaltando el método y los alimentos de preparación, ya que no se puede ignorar la autenticidad de cada plato y la forma que se presenta. Estos platos resultan ser únicos y los propietarios de los establecimientos de comida tienen que crear una mejor percepción del producto final a los turistas.
- Se recomienda la difusión de la ruta gastronómica a través de una página web con información clara y precisa que ayude a la dinamización del turismo gastronómico y rescate las costumbres y tradiciones de la provincia, así como que ofrezca la información directa de los establecimientos como una manera de promoción pública.

14. REFERENCIAS

- Constitución de la República del Ecuador. (2020). Fundamentos de la Constitución de la República del Ecuador de 2008.
- Acle, Santos, & Herrera. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*.
- Adamuz, J. (30 de abril de 2020). *Viajes National Geographic*. Obtenido de https://viajes.nationalgeographic.com.es/lifestyle/turismo-despues-coronavirus_15469
- Almache. (2021). *Guía Gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi (Bachelor's thesis, Ecuador, Latacunga*:. Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).
- Álvarez, Mendoza, & Covarrubias. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. . *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*.
- Andrade, Machado, & Armendariz. (2018). Método inductivo y su refutación deductista. *Conrado*, 14(63).
- Astudillo, & Prada. (2018). *Empresas turísticas y factores de innovación: Evidencias a partir del caso de estudio de Cuenca (Ecuador)*. *Caderno Virtual de Turismo*. Obtenido de <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/1112>
- Avilés, E. (2022). *Enciclopedia del Ecuador*.
- Barzola. (2021). RELACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS EN LA GENERACIÓN DE ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PARA EL HOTEL AGUA BLANCA DE PUERTO LÓPEZ. (*Bachelor's thesis, Jipijapa. UNESUM*). Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/2980>
- Blanco, & Hanco. (2020). Modelamiento y proyección de la demanda de turismo internacional en Puno-Perú. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*.
- Bohórquez, & Cercado. (2021). *Estudio de factibilidad de un negocio de comida rápida especializado en gastronomía vegetariana en la ciudad de Guayaquil*. Universidad de Guayaquil.
- Bravo. (2014). La competitividad del sector turístico. . *Boletín económico/Banco de España*.
- Buele, Peñafiel, & Bravo. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*,.

- Busquets. (2020). Plan de Internacionalización de Córdoba a través del Turismo Histórico Cultural.
- Campos, G., y Lule, E. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. *Xihmai*, 52.
- .Cotán. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales.
- Cunha. (2018). Turismo gastronómico, un factor de diferenciación. . *Millenium*.
- Domínguez. (2019). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. . *Mediaciones Sociales*.
- Espeso. (2019). Tendencias del turismo cultural. . *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*.
- Fernández, & Miret. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. . *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*.
- García. (2021). *Guía gastronómica del uso del Cabuyo en la parroquia Once de Noviembre, provincia de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).
- Go_Raymi. (2022). *Mapa Gastronómico de Cotopaxi*. Obtenido de Héroes del turismo: <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/rutas-gastronomicas/mapa-gastronomico-cotopaxi-a5lxcdf>
- Gobierno_Autónomo_Decentralizado_Provincia_Cotopaxi_Administración_2014-2019. (2015). *Memoria Histórica No. 1 "Cotopaxi nuestra tierra, nuestra vida"*.
- Gobierno_Autónomo_Descentralizado_Provincia_Cotopaxi. (2021). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Provincial*. Obtenido de <https://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/2021/PDYOT/PDYOTCOTOPAXI2021-2025.pdf>
- Hernández. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. . *Cultura-hombre-sociedad*.
- Hernández. (2018). *Metodología de la investigación*. McGRAW-HILL. Obtenido de <https://dspace.scz.ucb.edu.bo/dspace/bitstream/123456789/21401/1/11699.pdf>
- Herrera. (2021). *El rol de la avifauna en los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza en la parroquia Zumbahua* . Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).
- Host, E. (2017). Organización Mundial del Turismo.

- Huergo, A. (2020). *Las nuevas tendencias en gastronomía (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de La Plata)*. Universidad Nacional de La Plata.
- INEC. (2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL COTOPAXI*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>
- INPC. (2 de Febrero de 2022). *El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Ledhesma. (2018). Tipos de turismo: nueva clasificación.
- Leyva, & Guerra. (2020). Objeto de investigación y campo de acción: componentes del diseño de una investigación científica. . *Edumecentro*.
- Maps, G. (2022). Google maps.
- Masís, L. (2018). La profesión de Turismo Ecológico en la Universidad de Costa Rica: Un análisis desde la perspectiva de su población graduada. *Revista Educación*.
- Medina. (2022). *El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa*.
- Mella. (2018). Reflexiones sobre el concepto de innovación. *Revista San Gregorio*, 120-131.
- Mendoza, A., & Illescas, S. (2019). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATO TÍPICO DE PICANTERÍA "VOLUNTAD DE DIOS"*.
- Mero, C. (2021). *ESTRATEGIAS DE MARKETING Y SU INCIDENCIA EN LA COMPETITIVIDAD DE LAS TIENDAS DE ABARROTES DE LA CIUDAD DE PUERTO LÓPEZ. Bachelor's thesis, Jijipijapa. UNESUM*). Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/3405>
- Micarelli. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista colombiana de antropología*, 54(2), 119-142.
- Ministerio_de_Turismo. (2020). *PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA AGENCIAS DE SERVICIO TURÍSTICO - OPERADORES TURÍSTICOS, AGENCIAS DE VIAJES INTERNACIONALES, MAYORISTAS Y DUALES, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19*.
- Morales. (2020). *Identidad cultural y su influencia en el desarrollo turístico del barrio*

- Isinche, cantón Pujilí*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Naranjo, & Arias. (2020). Tendencias en el mundo de la gastronomía y la alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana. . *Agroalimentaria*.
- Nasimba, & Guanoluisa. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. *In Congreso de Ciencia y Tecnología ESPE* .
- Pedregal. (2020). El turismo como contexto. Disparidades. . *Revista de Antropología*.
- Peña, L. (2016). La revisión bibliográfica. *PROYECTO DE INDAGACIÓN La revisión bibliográfica*. Universidad Politécnica Javeriana, Quito.
- Pérez, Castiblanco, & Báez. (2020). Productos andinos para el desarrollo de una gastronomía nacional. *Sosquua*.
- Prieto, & Triana. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta. Una propuesta de sustentabilidad turística.
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2019). Guía para el desarrollo de Turismo Gastronómico, 13. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios>.
- Reinoso. (2019). Segmentación y valoración del mercado turístico: Estudio del destino Patrimonio de la Humanidad Trinidad de Cuba. . *Revista Venezolana de Gerencia*, .
- Reyes, & Canto. (2020). Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad pública. . *Revista chilena de nutrición*.
- Robles. (2019). *Guía Gastronómica Ancestral del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Robles. (2019). *Guía Gastronómica Ancestral del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Rodríguez. (2019). El Agroturismo, una visión desde el desarrollo sostenible. . *Centro agrícola*.
- Romero, & Silva. (2019). Soberanía alimentaria en Ecuador: fundamentos teóricos y metodológicos para un modelo de medición. . *Revista Científica ECOCIENCIA*.
- Salazar, & Garrido. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. . *Dominio de las Ciencias*.
- Sanmillán, Lario, & Ceccato. (2019). Habilidades predictoras de éxito en el aprendizaje inicial de la lectura y su relación con dos métodos de enseñanza. . *Revista INFAD de Psicología. International Journal of Developmental and Educat*.

- Tafur, G. (2018). Desarrollo tecnológico del sector turístico en la ciudad de Guayaquil. *Revista Espacios*. Obtenido de <http://es.revistaespacios.com/a18v39n44/18394403.html>
- Turismo, M. d. (2020). *ECUADOR MANUAL DE SEÑALIZACIÓN TURÍSTICA*.
- Vargas. (2020). COVID-19 y regreso a clases.
- Vázquez, A. y. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura.
- Vega, V. (2018). . Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.

Anexo 1

Anexo 2

Hoja de vida del docente tutor

HOJA DE VIDA DEL TUTOR
UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONALES
DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Guamán Guevara**NOMBRES:** Adolfo Ricardo**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 1802830123**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 1**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 10 de diciembre 1977**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Rodrigo Pachano s/n**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032840366 **TELÉFONO CELULAR:** 0984651937**EMAIL INSTITUCIONAL:** adolfo.guaman0123@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-15-86063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

PUBLICACIONES RECIENTES:

Autor/Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Gastronomía típica como motivación primaria del destino ciudad Ambato,	Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017

	Tungurahua, Ecuador			
Co-autor	Gastronomic heritage in tourist destinations: Ambato – Ecuador's typical dishes	Proceeding . International Conference Marketing Tourism and .Hospitality	Zurich – Suiza	2017
Autor	Touristic virtual environment of Tungurahua Province	In International Journal on: The Academic Research Community Publication	Thessaloniki , Greece	2018
Co-autor	Finding Solutions and Strategies to Improve Cultural and Natural Tourism Services: A case study of Tungurahua Province in Ecuador	Tourist Studies Journal, indexed in Scopus	Singapore	2020
Co-autor	Which innovative solutions of nontechnological and technological nature are needed to improve tourism services? A case of Tungurahua Province in Ecuador"	Tourism: An International Interdisciplinary Journal, Croatia, indexed in Scopus	Croacia	2021

HISTORIAL PROFESIONAL:**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81 Servicios personales, Turismo

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril –Agosto 2021

**FIRMA
HOJA VIDA**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL POSTULANTE



DATOS PERSONALES

Apellidos: Guerrero Echeverria

Nombres: Jessica Mercedes

Estado Civil: Soltera

Cedula de Ciudadanía: 1721739785

Lugar Y Fecha De Nacimiento: Pichincha, Mejía, Machachi, 06 de marzo del 1989

Dirección Domiciliaria: Machachi parroquia Aloasi barrio La Estación

Teléfono Celular: 0999891005

Email Institucional: Jessica.guerrero9785@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

Escuela: Santa Luisa de Marillac

Colegio: Instituto Tecnológico Superior Aloasi

IDIOMAS

Español

Ingles B1

SEMINARIOS

Seminario de Jornadas Internacionales de Turismo Sostenible 2018

FIRMA

PREGUNTAS DE ENCUESTAS

¿Tipo de establecimientos/negocio que le gustaría visitar?

- Restaurante de comida típica
- Mercado central
- Puestos tradicionales

¿Conoce Ud. sobre la gastronomía tradicional del cantón Latacunga?

- Si
- No

¿Cuál de los siguientes platos tradicionales son de su preferencia?

- Chugchucas
- Hornado
- Tongro
- Tortilla de maíz
- Allullas con que de hoja
- Champús
- Chaguarmishque
- Fritada

¿Cree Ud. que se debe realizar ferias o festivales, para la promoción del turismo gastronómico?

- Si
- No

¿Cree Ud. que se están perdiendo las tradiciones y costumbres en cuanto a la preparación de los platos tradicionales del cantón?

- Si
- No

¿Piensa Ud. que los propietarios de los establecimientos elaboran los platos usando técnicas tradicionales en su preparación?

- Si
- No

¿Cree usted que los métodos de preparación de los platos tradicionales se deben mantener en la actualidad?

- Si

- No

¿Estaría dispuesto a visitar la provincia de Latacunga para degustar de sus platos tradicionales tomando en cuenta las medidas de Bio-seguridad?

- Si
- No

¿Cree Ud. que el turismo gastronómico ayuda al desarrollo de la economía local del cantón?

- Si
- No

¿El turismo gastronómico de la provincia de Cotopaxi, ayuda a la actividad económica principalmente a?

- Los dueños de los establecimientos
- Pobladores de la provincia de Cotopaxi
- Turistas nacionales y extranjeros
- Todas las anteriores

¿Cuándo visita un establecimiento de servicios alimentarios que factores considera usted?

- Buen servicio
- Calidad en los productos
- Atención e infraestructura
- Medidas de bio-seguridad
- Todas las anteriores

¿Conoce sobre las rutas gastronómicas, cree usted que ayudará a la dinamización al turismo gastronómico?

- Si
- No

FICHAS INPC

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011) “es una entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial” (p. 9).

También, “la Dirección de Inventario del INPC es el área encargada de conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes culturales patrimoniales a través de su registro, inventario y catalogación” (INPC, 2011, p. 9).

El Patrimonio Inmaterial está compuesto por cinco categorías, según el documento que la INPC (2011);

- 1) Tradiciones y expresiones orales.
- 2) Artes de espectáculo.
- 3) Usos sociales, rituales y actos festivos.
- 4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- 5) Técnicas artesanales tradicionales.



De las siguientes categorías expuestas, este estudio hará uso de la Ficha categorizada en el Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, Anexo (1). En esta matriz se recopilará conocimientos, técnicas, etc., que se han mantenido vigentes a la actualidad, gracias a la transmisión de conocimientos que ocurre de la generación anterior a la generación actual.

Encabezado de la Ficha INPC

El encabezado (Ilustración 1) está constituido con los nombres e identificación de las entidades rectoras de control del Patrimonio Inmaterial, así como el tipo de ficha y a qué Ámbito pertenece.

Adicionalmente se puede encontrar un apartado dedicado a la Identificación por Código alfanumérico (Ilustración 2) de cada ficha, que el INPC (2011) indica: “los dígitos de la división político-administrativa están generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios” (p.120).

Ilustración N.- 6 Encabezado de la Ficha de Inventario

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
		IM-17-03-50-004-21-000001

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

La creación del código alfanumérico (Ilustración 2) se constituye de acuerdo a los parámetros establecidos por el INPC (2011):

- En mayúsculas las letras “IM” que corresponden al área de Patrimonio Inmaterial;
- Código de la provincia (2 dígitos);
- Código del cantón (2 dígitos);
- Código de la parroquia (2 dígitos);
- Contenedor (3 dígitos) que se refiere al número del ámbito;
- Año de realización del inventario (2 dígitos); y número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial de inventario.

Ilustración N.- 7 Ejemplo y descripción de cada Código.

Ejemplo: IM-14-01-53-004-11-000001

IM	14	01	53	004	11	000136
Inmaterial	Provincia Morona Santiago	Cantón Morona	Parroquia General Proaño	Contenedor (Ámbito 4)	Año	Número de inventario

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

La ficha de inventario Ámbito 4, está compuesta por 11 apartados que detallaremos a

continuación:

Datos de Localización

Los datos generales como: la provincia, cantón, parroquia y sector al que pertenece, según la División Política del Ecuador vigente, de la población que se pretende estudiar.

Las coordenadas GPS se las obtendrá mediante Google Earth así como también la altitud, esta información será de mucha utilidad al momento de ubicar el lugar en donde se aplicará la encuesta.

Ilustración N.- 8. Datos de localización

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga		
Parroquia: Latacunga	<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Latacunga			
Coordenadas: WGS84	X(Este): 0 93	Y (Norte): 786127	Z(ALTITUD): 9064

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Fotografía Referencial

En este apartado se presenta la documentación digitalizada en fotografía de plato que se pretende describir.

- **Descripción de la fotografía:** Es una breve descripción del plato que se muestra en la fotografía.
- **Código fotográfico:** Es un código generado por la cámara que realizó la captura del plato.

Ilustración N.-9 Fotografía Referencial

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Chugchucaras	
Código fotográfico: 001	

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Datos de Identificación

En esta sección se pretende identificar el nombre popular y nombres adicionales en caso de tenerlo del plato inventariado, así como a que grupo social pertenece y en que lengua se manifestó la encuesta.

Además, de mencionar el Subámbito y su detalle, debemos exponer una breve reseña que pueden constar como datos etnográficos, características importantes de la manifestación cultural

Ilustración N.- 10 Datos de identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chugchucaras	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Media	L1	N/A
	L2	N/A
Su ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
Gastronomía	Típica	

Breve reseña

Una verdadera joya gastronómica de sabores y combinaciones de productos andinos tradicionales, son las deliciosas Chugchucaras, platillo típico que es imperdonable no degustar en Latacunga, tierra de los mashcas. Este plato es representativo de la provincia de Cotopaxi y se caracteriza por el cuero de chanco reventado, receta con más de 70 años de historia. Este producto es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas y su nombre proviene de dos palabras Kichwa: chukchuna (tembloroso) y Kara (cuero). Los pobladores indican que degustar esta deliciosa receta, despierta sensaciones mágicas, sabores seductores e inspiración al ver cómo cocinan con esmero y habilidad. Por esta razón, las Chugchucaras se han convertido en un nexo que une a los latacungueños con todo el país.

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Descripción

Este punto tiene como objetivo describir de manera cronológica la historia y tradición que posee el bien inventariado, seguido de la frecuencia que los actores clave preparan estos platos. Además, analiza el alcance o cobertura, en otras palabras; si es un plato que únicamente se prepara en el medio local o tiene un alcance más allá de su territorio.

Se detalla los elementos que constituye el bien inventariado según su descripción, tipo o clasificación, también se menciona las herramientas que intervienen en la preparación de acuerdo con su tipo, procedencia y forma de adquisición.

Ilustración N.- 11 Descripción

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 lb. Carne de cerdo
- 1 cda Sal
- ½ cda Pimienta
- ½ cda Comino
- 1 cda Ajo picado finamente
- 1 lb. Cuero reventado
- 4 Maduros fritos rebanados en rodajas
- 1 lb. Papas pequeñas enteras fritas
- 10 Empanadas de viento
- 1 lb. Mote cocido
- 10 cdas Tostado, chifles y canguil
- 10 Choclos cocinados
- 10 Hojas de lechuga

Preparación

Colocar en una olla grande agua, la carne de cerdo cortada en pequeñas pedazos, incorporar

Sal, Pimienta y las especias en cantidad que deseéis, y por ultimo, el pedazos de cuero de cerdo. Encender a fuego alto y esperar a que evapore el agua. Una vez que queda prácticamente sin agua, agregar aceite para de está manera, lograr que el cerdo quede frito. A continuación, quitar los trozos de cerdo de la olla y en la misma grasa sobrante, fritar las papas y los plátanos.

Por último, servir en un plato hondo sobre 4 hojas de lechuga, el maíz frito, las papas, el cerdo y los plátanos. Ahora si, como frutilla de postre, agregar sobre toda la preparación un huevo frito bien calentito.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Las Chugchucaras se venden hace algunos años en el cantón Latacunga en la provincia de Cotopaxi.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Su alcance es de nivel Intencional ya que es consumida por parte de propios y extraños que visitan la provincia de Cotopaxi y a su vez el cantón de la Latacunga.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacio nal			
Elementos		Tipo	Proceden cia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Proceden cia	Forma de adquisición
H1				

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Portadores / Soporte

Los Soportes / Portadores son personas, instituciones o colectivos que han mantenido vigente o salvaguardado los conocimientos y características del bien inmaterial que se pretende inventariar. El INPC (2011) recalca que es importante no confundir a los Portadores / Soportes con los Interlocutores ya que estos últimos intervienen en el proceso de recolección de información, además agrega que en la mayoría de casos los mismos interlocutores son portadores / soportes de la manifestación.

Ilustración N.- 12 Portadores/Soportes

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosita Jiménez	30 a 50 años de actividad	Propietaria	Av. Eloy Alfaro	Latacunga
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de sus padres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se trasmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Valoración

Esta área está destinada para detallar y describir la importancia que tiene el bien inmaterial y tu trascendencia para comunidad, este apartado debe contener máximo 500 palabras.

Además, se pretende medir la sensibilidad al cambio, que será tomado a criterio tanto del investigador como de los interlocutores, con los siguientes niveles: Alta, Media y Baja. Para comprender mejor en que consiste la sensibilidad al cambio el INPC (2011) expone: “Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia” (p. 128).

Ilustración N.- 8

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Sensibilidad al cambio		
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta, porque tiene gran afluencia de clientela.
	Medi a	
	Baja	

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Interlocutores

Esta área se detallará la información personal de los interlocutores involucrados, con el fin de poder ubicarlos según sus datos, si fuese el caso.

Ilustración N.-9

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes	Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Elementos Relacionados

En este segmento se exponen otros elementos, detallados con Nombre / Código, Ámbito, Subámbito y detalle de este último, que intervienen de forma tanto directa como indirecta en la manifestación inmaterial.

Ilustración N.- 10

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Chugchucaras	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía Típica

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Anexos

En esta área se incluirán todos los respaldos como: textos, fotografías, audios y videos. Los mismos que deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

Ilustración N.- 11

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
X	X		

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Observaciones

Área en la cual se puede adicionar con una extensión no mayor a 250 palabras, hechos, novedades o cualquier dato adicional, que sea relevante para en el levantamiento de información del bien inventariado.

Ilustración N.- 12

10. OBSERVACIONES
N/A

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

Datos de Control

Los datos que se ingresan en esta área son nombres de entidades y personas que intervienen en el proceso de construcción del inventario, adicionalmente se deberá ingresar su fecha de trabajo de levantamiento de información para las respectivas fichas del INPC

Ilustración N.- 13

11. DATOS DE CONTROL
Entidad Investigadora: UTC
Inventariado por: Jessica Guerrero
Revisado por: Lcd. Ricardo Guamán
Registro fotográfico:

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 1

Anexo N.- I Inventario de platos Típicos

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Latacunga		<input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Latacunga		
Coordenadas	X (Este):	Y (Norte): Z(ALTITUD):
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chugchucas		
Código fotográfico: 001		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chugchucas	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Media	L1	N/A
	L2	N/A
Su ámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Típica	
Breve reseña		

Una verdadera joya gastronómica de sabores y combinaciones de productos andinos tradicionales, son las deliciosas Chugchucaras, platillo típico que es imperdonable no degustar en Latacunga, tierra de los mashcas. Este plato es representativo de la provincia de Cotopaxi y se caracteriza por el cuero de choncho reventado, receta con más de 70 años de historia. Este producto es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas y su nombre proviene de dos palabras Kichwa: chukchuna (tembloroso) y kara (cuero). Los pobladores indican que degustar esta deliciosa receta, despierta sensaciones mágicas, sabores seductores e inspiración al ver cómo cocinan con esmero y habilidad. Por esta razón, las Chugchucaras se han convertido en un nexo que une a los latacungueños con todo el país.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 lb Carne de cerdo
- 1 cda Sal
- ½ cda Pimienta
- ½ cda Comino
- 1 cda Ajo picado finamente
- 1 lb Cuero reventado
- 4 Maduros fritos rebanados en rodajas
- 1 lb Papas pequeñas enteras fritas
- 10 Empanadas de viento
- 1 lb Mote cocido
- 10 cdas Tostado, chifles y canguil
- 10 Choclos cocinados
- 10 Hojas de lechuga

Preparación

Colocar en una olla grande agua, la carne de cerdo cortada en pequeños pedazos, incorporar sal, pimienta y las especias en cantidad que deseéis, y por último, el pedazo de cuero de cerdo. Encender a fuego alto y esperar a que evapore el agua. Una vez que queda prácticamente sin agua, agregar aceite para de esta manera, lograr que el cerdo quede frito. A continuación, quitar los trozos de cerdo de la olla y en la misma grasa sobrante, freír las papas y los plátanos.

Por último, servir en un plato hondo sobre 4 hojas de lechuga, el maíz frito, las papas, el cerdo y los plátanos. Ahora si, como frutilla de postre, agregar sobre toda la preparación un huevo frito bien calentito.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Las Chugchucaras se venden hace algunos años en el cantón Latacunga en la provincia de Cotopaxi.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Su alcance es de nivel Intencional ya que es consumida por parte de propios y extraños que visitan la provincia de Cotopaxi y a su vez el cantón de la Latacunga.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosita Jiménez	30 a 50 años de actividad	Propietaria	Av. Eloy Alfaro	Latacunga
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de sus padres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se trasmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta, porque tiene gran afluencia de clientela.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guerrero Echeverria Jessica Mercedes		Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Chugchucaras	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía Típica		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X		X			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					

Entidad Investigadora: UTC
Inventariado por: Jessica Guerrero
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán
Registro fotográfico:

Fuente: Instructivo para fichas de inventario

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 2

 <p>Gobierno Nacional de la República del Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>			
		CÓDIGO	
		013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: Mulalillo		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Mulalillo			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este)1.0976 078,5883 Y (Norte) Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Champús			
Código fotográfico: 013			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
		D1	N/A

Champús con pan de leña , Mulalillo-Salcedo		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía		Cotidiana	
Breve reseña			
Maíz: es un tipo de grano utilizando para la elaboración de bebidas tradiciones. (Iberoamericana, 2012)			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Hojas de arrayan blanco • Clavo de olor • Canela • Pimienta dulce • Panela • Agua • Naranja 			
Preparación:			
Remojar el maíz previamente por un lapso de 12 horas, una vez suave moler el maíz. Hervir agua y luego dejar enfriar hasta que este tibia. Añadir la harina de maíz en el agua tibia y luego batir sin que queden grumos y dejar macerar durante 15 días, meciendo con la cuchara de palo durante 15 min. Aromatizar con la hoja de arrayan, clavo de olor, canela, pimienta dulce, durante 10 min y luego dejar enfriar, tamizar. Volver a mezclar la harina con el agua aromatizada y cocinar a fuego alto sin dejar de mecer por 3 horas. Añadir la panela. Servir frío acompañado con pan hecho en horno de leña.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El champús con pan de leña, es tradicional en la parroquia de Mulalillo, Av. Buenos Aires, se vende todos los días.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.	
	Provincial		



	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Rosita Jiménez	30 a 50 años de actividad	Propietaria	Av. Eloy Alfaro	Latacunga
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por la señora Lucrecia Gavilanes, que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		X			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos			Aprendió con la señora Lucrecia Gavilanes		
Maestros – aprendiz		X			
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Su bajo consumo por parte de los pobladores hace que desaparezca esta bebida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes	Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Champú con pan de leña	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X	X	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Jessica Guerrero			
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán			
Registro fotográfico: Jessica Guerrero			

Fuente: Encuesta aplicada a los pobladores del cantón Latacunga.

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 3

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		02	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM : X (Este)1°3'56,16" Y (Norte)78°35'55,91" Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Hornado			
Código fotográfico: 02			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Hornado, San Miguel de Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito	

Gastronomía	Típica
Breve reseña	
<p>El cerdo (<i>Scrofa Domestica</i>) es una especie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae .la carne de cerdo es una de las fuentes más importantes de proteínas y grasas para el consumidor. (Natura, 2013, pág. 87)</p>	
<p>Los españoles fueron quienes introdujeron a Ecuador el cerdo, al horno. En España se realiza este tipo de preparación, pero a partir de un lechón y sin muchos condimentos. Según relata la señora Elcira el plato nació en Ambato hace muchos años atrás y desde allí se extendió al resto del país, dándole en cada región sus respectivas variaciones que lo hacen diferente por ejemplo el hornado pastuso de Carchi y el famoso hornado de Riobamba. Este plato data de 1950, es el más reconocido de la gastronomía del Cantón Salcedo por su inigualable sabor y su exquisita preparación, ya que provee al cuerpo de proteínas y grasas. (Universo, 2014, pág. 4)</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p style="text-align: center;">Hornado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerdo • Chicha • Ajo • Sal • Comino • Pimienta • Achiote molido <p style="text-align: center;">Para el agrio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicha de jora tamizada • Agua • Panela molida • Cebolla paitaña • Tomate riñón • Limón • Ají • Perejil • Cilantro <p>Para las tortillas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papas • Queso fresco • Achiote • Manteca de cerdo <p>Elaboración:</p> <p>Un cerdo tierno adobar, dejar reposar 1 a 2 días en los adobos para una mejor concentración del condimento, luego por 5 horas al horno de leña.</p> <p>Tortilla para el hornado: Hervir las papas con agua y sal hasta que estén suaves. Calentar el aceite a una temperatura media y preparar el refrito con la cebolla y el achiote. Hacer un puré con las papas. Agregar el refrito de cebolla y sal adjunto</p>	

Agrio para el hornado: Hervir la chicha con el agua, la panela el jugo de limón y sal. Cuando este la panela derretida sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe. Picar la cebolla, quitar las pepas del ají y hervir durante 2 a 3 min para disminuir su fuerza. Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en cubos. En la chicha que ya está fría poner la cebolla paitaña agregar jugo de limón, ají, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilandro.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato es típico de Salcedo, que lo podemos deleitar en el Mercado Central de la ciudad los días sábados y domingos del año.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Está al alcance a llegado a nivel Nacional, por ser el ganador del primer lugar en el concurso del “Campeonato del Hornado”, realizado en la ciudad de Riobamba.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosita Jiménez	30 a 50 años de actividad	Propietaria	Av. Eloy Alfaro	Latacunga

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres – hijos	X	Heredada por su madre, va pasando de generación a generación.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	X	La transmisión de este plato, son cuatro generaciones que han transcurrido.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El hornado del Cantón Salcedo es ganador a nivel nacional, los clientes llegan desde diferentes rincones del país para degustar los deliciosos hornado y disfrutar de todo el entorno cultural gastronómico, llegando así a formar parte de la identidad gastronómica ecuatoriana a nivel mundial.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, este plato lo consumen a nivel provincial, por lo que no se pierde.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes	Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Hornado	Conocimientos adquiridos por su madre quien les enseñó.	Gastronomía	Gastronomía típica

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X	X	



10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UTC
Inventariado por: Jessica Guerrero
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán
Registro fotográfico: Jessica Guerrero

Fuente: Encuesta aplicada a los pobladores del cantón Latacunga.

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 5

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		CÓDIGO 05
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo		
Parroquia: San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -01,06888 Y (Norte) 1°32',27,96' Z (Altitud)				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Tortilla de Maíz con queso				
Código fotográfico: 05				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Tortilla de Maíz con queso		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del Subámbito		
Gastronomía		Cotidiana		
Breve reseña				
Harina de maíz: resulta de la pulverización del maíz, la cual se la obtiene moliendo a través de diferentes métodos, es un ingrediente muy empleado en cocinas colombianas, México; Perú, Ecuador y Venezuela. (Eggs, 2013, pág. 45)				
4. DESCRIPCIÓN				



Ingredientes					
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Manteca de chancho • Huevo • Queso fresco • Cebolla blanca • Agua • Achiote • Sal 					
Procedimiento					
Individuos	Rosita Jiménez	30 a 50 años de actividad	Propietaria	Av. Eloy Alfaro	Latacunga
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos fueron adquiridos por experiencia propia.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	Aprendió de manera empírica a preparar las tortillas.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que tiene afluencia de clientela.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes		Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	

Tortillas de maíz con queso	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X	X			
10. DATOS DE CONTROL					
<p>Hervir el agua con manteca de cerdo, incorporar harina de maíz y sal dejar en el fuego hasta que el agua se evapore y el polvo este cocido mezclar constantemente. Retirar, amasar constantemente agregando el huevo hasta conseguir una masa uniforme. Saltear cebolla blanca y achiote, después desmenuzar el queso y agregar a la preparación del refrito. Formar una tortilla, rellenar con el refrito y el queso desmenuzado. Dorar en un tiesto con un poco de grasa.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La venta de las tortillas de queso es continua en el mercado Central de Salcedo, se vende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Su alcance es nivel local, en la zona sierra sur, es consumida por propios y extraños.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Entidad Investigadora: UTC					
Inventariado por: Jessica Guerrero					
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán					
Registro fotográfico: Jessica Guerrero					

Fuente: Encuesta aplicada a los pobladores del cantón Latacunga.

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 6

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIOCULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-05-01-50- 004-19- 000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La matriz		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372		Y (Norte) 9896540	Z (Altitud) 2759 m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Arroz de chahuar mishqui Foto: Leonardo Robles			
Código fotográfico: IM-05-01-50-004-19-000002_2.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHAHUAR MISHQUI		D1	DULCE DE CABUYO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDIGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHUA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		ANCESTRAL	


Breve reseña				
<p>Fue de origen Prehispánico. Este producto se recolecta y se consume desde antes de la llegada de los incas. La palabra Chahuarmisqui se deriva directamente del quichua de dos palabras que son chahuar = penca y mishqui = dulce, al jugo dulce del Agave americano), se realiza a base de la savia que como toda planta cortada empieza a expulsar dentro de su tallo central.</p> <p>Es obtenido del penco gracias a los antepasados de la zona de Latacunga, eran consumidos diariamente como parte de la dieta alimenticia debido a su alto contenido nutritivo, lo cual se ve reflejado en la longevidad y fortaleza de los ancianos en la labor diaria del campo.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>El chahuarmisqui es una bebida muy importante dentro de la gastronomía de Latacunga, se debe su preparación a la planta de Cabuya, que en otras poblaciones se la puede llegar a conocer con el nombre de penca.</p>				
INGREDIENTES				
Penco, Agua, Cebada pelada, Panela				
PREPARACION:				
<p>Para la preparación de esta bebida se necesita de este procedimiento : Se hace un hueco en el cabuya en la punta de la barra en el primer día de la luna nueva, para poder recoger se prepara y se deja raspando con una cuchara de lata hasta el día siguiente y cuando está lleno y a punto, se recoge en una olla de barro, una vez recogido para el siguiente día se deja raspando con el fin de que se llene nuevamente y se deja tapando el orificio de la cabuya con una piedra pequeña, la costumbre es de recoger cada 24 horas e inmediatamente se cocina con leña y se pone arroz de cebada pelada y hasta que se haga espeso y se agrega panela.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es una bebida que se la prepara ocasionalmente en los mercados, también se consume en las fiestas parroquiales.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La elaboración de esta bebida bajo este nombre se elabora únicamente en Ecuador en países como: Venezuela, Colombia, Perú y México, el nombre y proceso de extracción difieren según las variantes culturales de cada localidad.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cebada	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Penco	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E3	Panela	Otro	Cotopaxi-Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H3	Platos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		

X	Padres-hijos	La elaboración de esta bebida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas o de los abuelos a sus nietos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través de lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta bebida la consumen en la labor diaria del campo y las fiestas campesinas, así como también la toman con beneficios nutricionales y medicinales ya que es muy rica en vitaminas y proteínas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El chahuarmisqui, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, como bebida o como dulce, tiene una gran importancia ancestral puesto que el conocimiento para su preparación se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes	Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-50-004-19-000001_2.jpg			
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jessica Guerrero				
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán				
Registro Fotográfico: Jessica Guerrero				

Fuente: Encuesta aplicada a los pobladores del cantón Latacunga.

Elaborado por: Jessica Guerrero

INVENTARIO 7

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	
		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador
		004

FICHA DE INVENTARIO N 04

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí	
Parroquia: Saquisilí	Urbana	Rural
Localidad: Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo		
Coordenadas: Latitud: -0,8274	Longitud: -78,6465	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fritada

Código fotográfico: DSC04709

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Típica	
Breve reseña		

La fritada uno de los platos tradicional representativos del cantón Saquisilí acompañado con mote, una tradición de gran trayectoria, con sus costumbres y tradiciones innatas, en su preparación.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Ajo
- Cebolla
- Sal en grano
- Carne de cerdo
- Maíz tostado

Preparación:

1. Primero se cocina la carne de cerdo con agua hasta que se seca el agua y se forma la manteca de chanco.
2. Se forma la manteca de chanco se sigue friendo con su propia manteca se pone bastante sal, ajos y cebolla,
3. Una vez ya listo se le acompaña con un poco de tostado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Martha Fabiola Cayo	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a		
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	x	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Guerrero Echeverría Jessica Mercedes	Machachi parroquia Aloasi, Barrio La Estación	0999891005	F	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fritada	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X		X	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jessica Guerrero				
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán				
Registro Fotográfico: Jessica Guerrero				

Fuente: Encuesta aplicada a los pobladores del cantón Latacunga.

Elaborado por: Jessica Guerrero