



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y
RECURSOS NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**

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

Autor:

Cruz Bedón Nicanor Mickael
Sancho Muzo José Daniel

Tutor:

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

LATACUNGA – ECUADOR

Julio 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nicanor Mickael Cruz Bedón, con cédula de ciudadanía No. 0503956435 y José Daniel Sancho Muzo con cédula de ciudadanía No. 1850921030, declaramos ser autores del presente proyecto de Investigación “Potencial del Turismo Gastronómico del Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi”, siendo el Licenciado Mg. 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, certificamos que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.


Latacunga, 12 de julio del 2023



Nicanor Mickael Cruz Bedón
Estudiante
CC: 0503956435



José Daniel Sancho Muzo
Estudiante
CC: 1850921030



Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.
Docente Tutor
CC: 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 **CRUZ BEDÓN NICANOR MICKAEL**, identificado con cédula de ciudadanía **0503956435**, de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, la Doctora Idalia Eleonora Pacheco Tigselema, en calidad de Rectora, 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 “Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí de 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 2018 – Agosto 2018

Finalización de la carrera: Abril 2023 - Agosto 2023

Aprobación en Consejo Directivo: 30 de noviembre del 2022

Tutor: Licenciado. Mg. Guamán Guevara Adolfo Ricardo

Tema: Potencial del Turismo Gastronómico del Cantón Latacunga de 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.

e) 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 la 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 12 días del mes de julio del 2023.

Nicanor Mickael Cruz Bedón

EL CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema

LA CESIONARIA

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 **SANCHO MUZO JOSÉ DANIEL**, identificado con cédula de ciudadanía **1850921030**, de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, la Doctora Idalia Eleonora Pacheco Tigselema, en calidad de Rectora, 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 “Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí de 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 carrera: Abril 2018 – Agosto 2018.

Finalización de carrera: Abril 2023 - Agosto 2023

Aprobación en Consejo Directivo: 30 de noviembre del 2022

Tutor. – Licenciado. Mg. Guamán Guevara Adolfo Ricardo.

Tema: Potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga de 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:

- f) 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.
- g) La publicación del trabajo de grado.
- h) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- i) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

j) 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 cláusulas cuartas, 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 12 días del mes de julio del 2023.



José Daniel Sancho Muzo

EL CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema


LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Cruz Bedón Nicanor Mickael y Sancho Muzo José Daniel, 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, 12 de julio de 2023

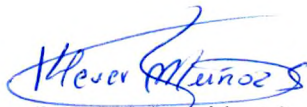

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.
DOCENTE TUTOR
CC: 1802830123

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, los postulantes: Cruz Bedón Nicanor Mickael y Sancho Muzo José Daniel, con el título del Proyecto de Integrador **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometidos al acto de sustentación del Trabajo de Titulación.

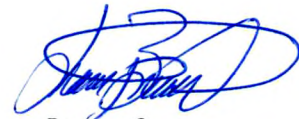
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 12 de julio de 2023



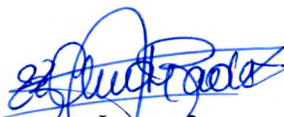
Lector 1 (Presidente)

Ing. Kléver Homero Muñoz Solís, Mg.
CC: 0501397814



Lector 2

Lcda. Norma Lucia Benavides Zura, Mg.
CC:1002669644



Lector 3

Ing. Andrea Isabel Andrade Ayala, M.Sc.
CC:1719291468

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, expresar a Dios mi gratitud por la salud y la vida, por darme siempre su bendición y jamás dejarme solo.

A mi familia que siempre ha sido un pilar muy importante para mí. En especial a mis padres que me han enseñado a jamás rendirme, ha siempre salir adelante por más difíciles que sean los obstáculos que se me presenten.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, a la carrera de Turismo que consta con los mejores docentes que en cada paso estudiantil que tuve siempre me impartieron valiosos conocimientos los cuales me ayuden a formarme como un gran profesional.

Finalmente expresar mi más grande y sincero agradecimiento a mi tutor académico, Lcdo. Mg. Adolfo Guamán por la paciencia y guiarme en mi en el proceso con sus conocimientos para mi trabajo de titulación.

Nicanor Mickael Cruz Bedón.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi familia especialmente a mis padres, ya que son el ejemplo de jamás rendirse, ya que gracias a ellos pude llegar a este punto donde me encuentro, gracias querida familia por el apoyo incondicional que me han dado durante mi formación como profesional, de ustedes aprendí muchas cosas y cada día las sigo aprendiendo, de todo corazón estoy muy agradecido por todo lo que me han brindado.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, a la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, en especial a los docentes de la carrera de licenciatura en Ecoturismo, por la gran paciencia y cariño al momento de compartirnos sus enseñanzas y experiencias.

También agradezco a mi tutor académico, Lcdo. Mg. Adolfo Guamán por compartirnos sus conocimientos y apoyo durante este trayecto de titulación.

A todos, infinitas gracias de corazón.

Sancho Muzo José Daniel.

DEDICATORIA

Este logro es para mi madre Francisca y mi padre Diego, a quienes me dieron la vida y que gracias a ellos me he podido fomentar con una vida llena de valores y buenas costumbres.

A mis abuelos, mis tíos, mis hermanos que siempre han estado para mi apoyándome en todo bríndame su confianza y amor.

Gracias a Marcela por siempre estar pendiente en cada paso que doy apoyándome de manera incondicional.

A los grandes amigos universitarios que me dieron una mano en momentos que uno se los necesita

Nicanor Mickael Cruz Bedón.

DEDICATORIA

El presente proyecto de titulación va dirigido con todo mi cariño a mis padres por ser los principales promotores de mis sueños, quiero que sepan que cada logro que he tenido hasta el momento ha sido gracias a ustedes.

Gracias padre y madre por creer en que, si podía lograrlo y no desmayar en el camino, a mi querida hermana y sobrina mil gracias también por ese ánimo en tiempos muy difíciles de mi vida

También a esos amigos verdaderos que me apoyaron para no rendirme, por esos consejos que me ayudaron a ser mejor persona cada día, gracias por toda esa confianza que me han regalado y por permitirme ser un amigo más.

Sancho Muzo José Daniel.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

AUTORES: Cruz Bedón Nicanor Mickael
Sancho Muzo José Daniel

RESUMEN

El turismo implica viajar fuera del entorno habitual, ya sea por negocios, ocio o visitas a entornos naturales y culturales, entre los que destaca la importancia de la gastronomía como parte de la experiencia turística y en el desarrollo económico. Se señala la diversidad gastronómica de Ecuador, con el enfoque particular en el cantón Latacunga. La investigación tiene como objetivo evaluar el potencial del turismo gastronómico en esta zona a través de la metodología SIGAP y la de Mapas Gastronómicos del Ecuador. La investigación fue de enfoque cualitativo, no experimental de diseño transversal, y se utilizó un método exploratorio-descriptivo para analizar la situación actual del área de estudio y las variables relacionadas al potencial turístico gastronómico. Se emplearon técnicas de observación y encuestas dirigidas a autoridades, prestadores de servicios gastronómicos y turistas. La población se segmentó en tres grupos y se eligió una muestra intencional para autoridades y prestadores de servicios, y una muestra probabilística de 363 turistas. La encuesta reveló que la mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida son turistas de otras provincias, y la tradición del establecimiento es el factor más influyente en los hábitos de consumo de alimentos. Los turistas que visitan el cantón de Latacunga provienen del cantón Ambato, tienen entre 18 y 35 años, mayormente mujeres, cuya motivación es el turismo gastronómico, cultural y de aventura, por su parte se pudo identificar que el cantón Latacunga si posee potencial para desarrollar el turismo gastronómico.

Palabras clave: gastronomía, Latacunga, perfil del turista, SIGAP, turismo.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: "GASTRONOMIC TOURISM POTENTIAL OF THE CANTON LATACUNGA OF THE PROVINCE OF COTOPAXI".

AUTHOR: Cruz Bedón Nicanor Mickael
Sancho Muzo José Daniel

ABSTRACT

Tourism involves traveling outside the usual environment, whether for business, leisure, or visits to natural and cultural environments, among which the importance of gastronomy stands out as part of the tourist experience and in economic development. The gastronomic diversity of Ecuador is highlighted, with a particular focus on the Latacunga canton. The research aims to evaluate the potential of gastronomic tourism in this area through the SIGAP methodology and the Gastronomic Maps of Ecuador. The research was qualitative, non-experimental, with a cross-sectional design, and an exploratory-descriptive method was used to analyze the current situation of the study area and the variables related to gastronomic tourism potential. Observation techniques and surveys were used, targeting authorities, gastronomic service providers, and tourists. The population was segmented into three groups, and an intentional sample was chosen for authorities and service providers, with a probabilistic sample of 363 tourists. The survey revealed that the majority of customers visiting food establishments are tourists from other provinces, and the establishment's tradition is the most influential factor in food consumption habits. Tourists visiting the Latacunga canton come from the Ambato canton, are mainly between 18 and 35 years old, mostly women, and their motivation is gastronomic, cultural, and adventure tourism. It was also identified that the Latacunga canton does have the potential to develop gastronomic tourism.

Key words: gastronomy, Latacunga, tourist profile, SIGAP, tourism.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vii
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	viii
AGRADECIMIENTO	ix
DEDICATORIA.....	xi
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT	xiv
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xx
ÍNDICE DE FIGURAS	xxii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xxiii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
1.1. Título.....	1
1.2. Lugar de ejecución:.....	1
1.3. Institución.	1
1.4. Facultad que auspicia.....	1
1.5. Carrera que auspicia.....	1
1.6. Proyecto vinculado.	1
1.7. Nombres de equipo de investigadores (Apéndice 2).	1

1.8.	Área de conocimientos.....	2
1.9.	Línea de investigación.....	2
1.10.	Sub línea de investigación.....	2
2.	JUSTIFICACIÓN.....	3
3.	BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
4.	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	5
5.	OBJETIVOS.....	7
5.1.	Objetivo general.....	7
5.2.	Objetivos específicos	7
6.	ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	8
7.	FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	9
7.1.	Turismo.....	10
7.2.	Tipos de Turismo (OMT)	11
7.2.1.	Turismo cultural	17
7.2.2.	Turismo Gastronómico	17
7.3.	Patrimonio gastronómico.....	18
7.4.	Gastronomía.....	18
7.5.	Tipos de gastronomía.....	19
7.5.1.	Gastronomía ancestral:	19
7.5.2.	Gastronomía típica:	19

7.6.	Patrimonio alimentario	20
7.7.	Patrimonio cultural alimentario	20
7.8.	Soberanía alimentario	20
7.9.	Potencial turístico	21
7.10.	Oferta turística.....	21
7.11.	Demanda turística.....	21
7.12.	Métodos para evaluar el potencial turístico.....	22
7.12.1.	Análisis de Índices de Competitividad	22
7.12.2.	Visita Técnica	23
8.	PREGUNTA CIENTÍFICA.....	23
9.	METODOLOGÍA.....	24
9.1.	Método Inductivo.....	27
9.1.1.	Técnicas e Instrumentos	27
9.1.2.	Población y muestra	27
9.2.	Método Descriptivo	29
9.2.1.	Técnicas e Instrumentos	29
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	29
10.1.	Potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga.....	29
A.	Introducción	29
A.1.	Antecedentes.....	29
A.2.	Justificación	30

A.3. Objetivos de la metodología SIGAP	31
B. Situación Actual	31
B.1. Descripción general del área.	31
B.2. Ubicación y acceso.	32
B.3. Elementos gastronómicos	35
B.4. Administración y aspectos legales.	38
B.5. Situación actual de la actividad turística.....	41
C. Análisis de Potencial Turístico.....	42
C.1. Conectividad	42
C.2. Rutas y accesos	42
C.3. Análisis de conectividad – acceso	45
C.4. Lugares con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga	47
C.5. Análisis de conectividad – destinos turísticos gastronómicos del Ecuador.....	49
D. Análisis de Mercado Actual y Potencial.	50
D.1. Análisis de las estadísticas turísticas existentes.....	52
D.2. Encuesta de visitantes que se reciben actualmente.....	52
D.3. Mercado actual y potencial.....	53
E. Oferta / Producto Turístico	54
E.1. Toma de fotografías.	54
E.2. Tabla de calificación de potencial gastronómico del cantón Latacunga.....	54
E.3. Determinación de Potencial gastronómico del cantón Latacunga.	56

E.4. Estructura turística y aspectos administrativos del cantón Latacunga	58
10.2. Identificar el Mercado Actual, la oferta y demanda turística en el cantón Latacunga.	
63	
10.2.1. Encuesta a Turistas	63
10.2.2. Encuesta a prestadores de servicios	77
10.3. Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS (Revista de CAREN).	83
11. IMPACTOS	124
11.1. Social.....	124
11.2. Ambiental.....	124
11.3. Económico.....	124
12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	126
12.1. Conclusiones	126
12.2. Recomendaciones.....	126
13. REFERENCIAS	128
14. ANEXOS	135

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios Directos	4
Tabla 2 Beneficiarios Indirectos.....	5
Tabla 3 Sistematización de tarea	8
Tabla 4 Clasificación del turismo por la OMT-2019	12
Tabla 5 Metodología SIGAP	25
Tabla 6 Criterios de calificación del potencial gastronómico	26
Tabla 7 Criterios a evaluar	26
Tabla 8 Elementos gastronómicos.....	35
Tabla 9 Platos gastronómicos	36
Tabla 10 Elementos gastronómicos del cantón Latacunga.....	37
Tabla 11 Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas del cantón Latacunga.	41
Tabla 12 Rutas y accesos al cantón Latacunga.....	43
Tabla 13 Platos con potencial turístico gastronómico.	48
Tabla 14 Descripción de nichos de mercado turísticos para el área protegida.....	53
Tabla 15 Evidencia fotográfica	54
Tabla 16 Criterios de calificación del potencial gastronómico	55
Tabla 17 Criterios a evaluar	55
Tabla 18 Potencial gastronómico de los platos según puntaje.	57
Tabla 19 Países o ciudades de procedencia de los turistas	65

Tabla 20 Perfil del turista.	76
Tabla 21 Nombres y cargos de los prestadores de servicios	77
Tabla 22 Prestadores de servicio.	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Tradición de la Mama Negra.....	9
Figura 2 Sitios turísticos del cantón Latacunga.....	10
Figura 3 Portada de la Metodología SIGAP	24
Figura 4 Portada de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.....	26
Figura 5 Latacunga en el mapa y mapa de Latacunga.....	32
Figura 6 Mapa de rutas de transporte público urbano de Latacunga.....	34
Figura 7 Tabla de clasificación funcional de las vías en base al TPDA.....	43
Figura 8 Operadoras de transporte en Terminal Terrestre de Latacunga	46
Figura 9 Unidades de transporte público en el cantón Latacunga, por tipo (2020).....	47
Figura 10 Conectividad turística al turismo gastronómico.....	50
Figura 11 Entrada de extranjeros al Ecuador según principal país de procedencia	52

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Representación del potencial gastronómico del cantón Latacunga en relación con los platos considerados como Patrimonio Gastronómico	56
Gráfico 2 Inventario de evaluación de los platos obtenidos en la salida de campo	56
Gráfico 3 Prestadores de Servicio “Hoteles”	58
Gráfico 4 Prestadores de Servicio “Hostería”	59
Gráfico 5 Prestadores de Servicio “Hostales”	59
Gráfico 6 Prestadores de Servicio “Complejo turístico”	60
Gráfico 7 Prestadores de Servicio “Operadora”	61
Gráfico 8 Prestadores de Servicio “Transporte turístico”	61
Gráfico 9 Prestadores de Servicio “Refugio”	62
Gráfico 10 Prestadores de Servicio “Discotecas”	62
Gráfico 11 Prestadores de Servicio “Recepciones”	63
Gráfico 12 Edad de los turistas	64
Gráfico 13 Género de los turistas	65
Gráfico 14 Procedencia de los turistas	66
Gráfico 15 Motivo de viaje de los turistas	66
Gráfico 16 tipo de transporte que usan los turistas	67
Gráfico 17 Nivel académico de los turistas	67
Gráfico 18 Rango de ingreso mensual de los turistas	68
Gráfico 19 Antecedentes de visitas al cantón Latacunga	68

Gráfico 20 Frecuencia de visita al cantón en los últimos 12 meses	69
Gráfico 21 Meses de visita a Latacunga.....	69
Gráfico 22 Preferencia de compañía en viajes	70
Gráfico 23 Número de atractivos turísticos visitados en Latacunga por los turistas.....	70
Gráfico 24 Número de restaurantes o festivales gastronómicos visitados durante la estadía en Latacunga.....	71
Gráfico 25 Presupuesto para invertir en alimentación durante la estadía en Latacunga	71
Gráfico 26 Conocimiento de los platos representativos del cantón Latacunga.....	72
Gráfico 27 Platos representativos del cantón conocidos por los turistas.....	72
Gráfico 28 Problemas de inocuidad alimentaria.....	73
Gráfico 29 Recomendación de la gastronomía del cantón por los turistas.....	73
Gráfico 30 Idea de volver a visitar el cantón por los turistas	74
Gráfico 31 Padecimiento de alguna enfermedad o alergia en los turistas	74
Gráfico 32 Tipos de enfermedad o alergia que tienen los turistas.....	75
Gráfico 33 Turistas vegetarianos	75
Gráfico 34 Turistas veganos	76
Gráfico 35 Cargo de los prestadores de servicio	78
Gráfico 36 Tipo de establecimiento / Negocio	78
Gráfico 37 Antigüedad del establecimiento / servicio.....	79
Gráfico 38 Tipo de turistas que reciben los establecimientos/negocios	79
Gráfico 39 Números de clientes que se reciben anualmente	80

Gráfico 40 Meses de temporada alta	80
Gráfico 41 Días de mayor afluencia	81
Gráfico 42 Factores influyentes al momento de consumir alimentos	81
Gráfico 43 Existencia de registro de platos más vendidos.	82
Gráfico 44 Platos más vendidos	82

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Título.

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

1.2. Lugar de ejecución:

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Zona: 3

1.3. Institución.

Universidad Técnica de Cotopaxi.

1.4. Facultad que auspicia.

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

1.5. Carrera que auspicia.

Licenciatura en Ecoturismo.

1.6. Proyecto vinculado.

Proyecto formativo: “Patrimonio alimentario y gastronómico de la provincia de Cotopaxi”.

1.7. Nombres de equipo de investigadores (Apéndice 2).

Tutor: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Correo electrónico institucional: adolfo.guaman0123@utc.edu.ec

Número telefónico: 0995679858

Cruz Bedón Nicanor Mickael

Correo electrónico institucional: nicanor.cruz6435@utc.edu.ec

Número telefónico: 0969789100

Sancho Muzo José Daniel

Correo electrónico institucional: jose.sancho1030@utc.edu.ec

Número telefónico: 0999229851

1.8. Área de conocimientos.

Área 81 de Servicios Personales.

1.9. Línea de investigación.

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

1.10. Sub línea de investigación.

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

2. JUSTIFICACIÓN

La comida se ha convertido en un tema emergente para la industria del turismo y la hospitalidad, la Organización Mundial del Turismo con el propósito de dar directrices al sector, elaboró en 2012 el primer informe sobre turismo gastronómico mundial con políticas de desarrollo y promoción. La gastronomía se ha convertido en un elemento importante de diversificación, definición de marca regional e imagen. Sin embargo, la comida es un elemento de la cultura local que representa la historia, los hábitos y las tradiciones de la comunidad o sus aspectos geográficos. Por lo tanto, la gastronomía es esencial para la singularidad de la actividad turística, no solo porque es la experiencia central, sino también porque se ha convertido en una fuente significativa de formación de identidad en las sociedades posmodernas (Meneguel et al., 2019).

Cada mercado local de alimentos es único, por ejemplo, los de París difieren de los de Nueva York o Helsinki y son todas las principales atracciones para los turistas. Las diferencias dependen de la cultura y la historia locales, las condiciones socioeconómicas y ambientales, las variedades de alimentos y las preferencias dietéticas. Por lo tanto, debido a estas especialidades locales, la comida local se ha convertido en un medio de atracción turística, la importancia de la búsqueda de sabores y experiencias alimentarias particulares aumenta constantemente. Además de valorar la comida local como auténtica y tradicional, es un atractivo para los viajeros por la nueva experiencia que prometen ofrecer, de hecho, la comida local puede actuar como un punto clave para el destino, lo que significa que los viajeros pueden elegir un destino en particular debido a la comida local y sus experiencias gastronómicas esperadas (Pavlidis & Markantonatou, 2020).

Ecuador tiene una gran diversidad gastronómica que apenas en los últimos años se está dando a conocer a nivel mundial, lo que puede desencadenar en un gran atractivo turístico en el caso de que se potencien los diversos platos típicos que tiene para ofrecer. De acuerdo con Pérez et al. (2017), la gastronomía se ha convertido en uno de los mayores recursos turísticos del Ecuador, lo que hace que muchos turistas que visitan el país también quieran conocer su diversidad culinaria. En este sentido, la diversidad llega al punto en el que cada cantón o al menos cada provincia tiene su plato tradicional, en el caso de Latacunga, los platos emblemáticos son las chugchucas y allullas, sin embargo, existen muchos más por potenciar para que sean conocidos a nivel nacional e incluso internacional.

Latacunga tiene un fuerte potencial turístico que se refleja en su diversidad cultural tal como se menciona en el Plan de Turismo de Cantón Latacunga, el cual abarca diversos puntos; entre ellos la gastronomía, que destaca productos propios del cantón y de la sierra en general, sin embargo, el potencial no se aprovecha al nivel adecuado, por eso es necesario que se invierta y se promueva el turismo, no solo en el cantón sino en la provincia entera (GAD Latacunga et al., 2020).

Cabe mencionar, que este proyecto de investigación sobre potencial gastronómico del cantón Latacunga es parte de un macro proyecto de la carrera de turismo, que cubre los siete cantones que conforman la provincia de Cotopaxi. El mismo que busca recopilar y actualizar información sobre la gastronomía de la provincia y su posible potencial para establecer el turismo gastronómico. Los resultados obtenidos de este macro proyecto contribuirán a la elaboración, diseño e implementación de rutas turísticas gastronómicas en la provincia de Cotopaxi.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios del proyecto se pueden clasificar en directos e indirectos, donde los beneficiarios directos son los estudiantes investigadores del proyecto de titulación de la Universidad Técnica de Cotopaxi, los establecimientos que expenden una gastronomía tradicional del cantón Latacunga, esto siendo de gran ayuda para las autoridades y locales que brindan alimentación tradicional ya que así con la información recopilada se podrá tener encuentra para campañas de dinamización, ferias gastronómicas, programas de marketing para los conocimientos de los platos y bebidas, para así poder mantener una identidad gastronómica cultural dentro del cantón. Tal como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1 Beneficiarios Directos

BENEFICIARIOS DIRECTOS
Investigadores: 2
Locales que brindan el servicio de alimentación tradicional: 21
Autoridades del GAD Municipal del cantón Latacunga: 12

Fuente: Información tomada del PDOT de Latacunga (2018).

Los beneficiarios indirectos, por su parte, se pueden considerar que son los turistas nacionales y extranjeros, los demás estudiantes de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi y los habitantes del cantón Latacunga siendo de ayuda la obtención de

información oficial para así poder desarrollar nuevas formas de dinamizar el turismo gastronómico y dar a conocer el valor cultural de los platos y bebidas del cantón Latacunga (Tabla 2).

Tabla 2 Beneficiarios Indirectos

BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Turistas Nacionales y Extranjeros: 223836 turistas (año 2013)
Estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi: (226 E.)
Cantón Latacunga: (170.489H.)

Fuente: Información proporcionada por el personal administrativo de la UTC y tomada del PDOT de Latacunga (2018).

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La gastronomía no es solo el arte de cocinar y el buen comer; también se ha argumentado que es una experiencia compleja que combina la comida con el patrimonio cultural de un destino turístico. La comida local es dinámica, en un proceso de cambio constante, ya que también tiene una dimensión internacional, y es un tema de debate e intercambio de puntos de vista de todo el mundo. Muchos tipos de hábitos alimenticios y gastronómicos se relacionan estrechamente con regiones y países, Italia se asocia fácilmente con pizza y pasta, o Inglaterra con pescado y patatas, Grecia con souvlaki y moussaka y la costa occidental de Suecia con mariscos (Pavlidis & Markantonatou, 2020).

Un ejemplo de lo que se realiza con enfoque en el turismo gastronómico se presenta en países árabes con un platillo conocido como “Nasi minyak”, que es el resultado culinario de la combinación entre la cultura malaya local de Palembang y la de los inmigrantes árabes, que solo se servía en el entorno familiar del Sultanato de Palembang Darussalam como plato rutinario luego de las oraciones del viernes, hoy en día este plato se ha convertido en un ente potencial del turismo gastronómico de Palembang (Febriyanti, 2020). Así también, en Italia en la provincia de Trapani se muestra otro ejemplo de un plato que incentiva el turismo gastronómico que es el “Cuscús Trapanese”, que se lo presenta en un festivas dedicado al mismo y que se conoce como Cous cous Fest, evento internacional que se celebra año tras año en la localidad de San Vito Lo Capo, donde además la comida callejera se destaca como platos típicos sicilianos (Nicoletti et al., 2019).

En Ecuador, el turismo gastronómico se vincula con el turismo cultural y presenta una amplia variedad de sabores y productos naturales que reflejan la oferta natural y cultural, particularmente en la gastronomía que ha fusionado los sabores ancestrales ecuatorianos con las técnicas de la cocina contemporánea. No obstante, en diversos estudios se destaca la necesidad de desarrollar estrategias para mejorar el marketing como el nivel de prestación de servicios al turista, como se muestra en el trabajo de Huertas et al. (2019), realizado en la provincia de Tungurahua donde se describe esta necesidad de mejora en aspectos como condiciones sanitarias, promoción oportuna y su correcta comercialización. Pese a las diversas falencias, la gastronomía, se ha convertido en uno de los grandes recursos turísticos del Ecuador y está permitiendo a los visitantes conocer mejor la cultura del país a través de sus especialidades culinarias (López Guzmán et al., 2018).

De esta forma se puede evidenciar como a nivel mundial se puede identificar un país o incluso una provincia del mismo por su gastronomía, incluso tener festividades dedicadas a las mismas como punto clave para el turismo, sin embargo, en Ecuador se necesita fortalecer el tema del turismo gastronómico desde varios puntos, y en especial en el cantón Latacunga se evidencia como se van perdiendo de a poco los platos tradicionales debido a la modernidad.

En la provincia de Cotopaxi, el cantón Latacunga carece de información gastronómica patrimonial oficial y actualizada, que promueva el desarrollo turístico alimentario local y a su vez impulse la marca del cantón, lamentablemente esto ha generado la pérdida de identidad gastronómica de las nuevas generaciones, dando paso a la introducción de la cocina extranjera.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Determinar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

5.2. Objetivos específicos

- Describir el potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga mediante la metodología SIGAP.
- Identificar el Mercado Actual, la oferta y demanda turística en el cantón Latacunga.
- Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.

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

Tabla 3 Sistematización de tarea

SISTEMATIZACIÓN DE TAREAS			
OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	RESULTADOS ESPERADOS
Describir el potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga mediante la metodología SIGAP.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión bibliográfica e inventario de los atractivos turísticos Constar la información que contienen las fichas de inventario in situ Selección de atractivos turísticos mediante la aplicación SIGAP 	Metodología SIGAP	Potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga.
Identificar el Mercado Actual, la oferta y demanda turística en el cantón Latacunga.	<ul style="list-style-type: none"> Análisis de las estadísticas turísticas existentes Identificar la zona y el universo Salidas de campo y aplicación de encuestas a actores clave Análisis e interpretación de resultados 	Inductivo.	Mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga. Perfil Turístico.
Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS	<ul style="list-style-type: none"> Revisión del instructivo de la revista RENPYS Título Autores Afiliaciones Resumen y abstract Palabras claves Introducción Metodología Resultados y discusión Conclusiones Agradecimiento Referencias 	Descriptiva.	Artículo académico terminado.

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

Latacunga tiene como objetivo abrirse al mundo y recibir a los visitantes con entusiasmo. Esta declaración transmite un gran poder, reflejando el deseo de la ciudad de ser cosmopolita sin perder su identidad única y esplendorosa. Por ello, los turistas desean explorar sus comunidades y pueblos para conocer las variadas formas de vida, así como sumergirse en la rica historia y tradiciones de la región. Entre ellas destaca la festividad sincrética y de rebeldía de la Mama Negra, celebrada en septiembre y noviembre. Además, los visitantes generalmente se muestran por descubrir los diversos destinos y lugares que exhiben un valioso tesoro faunístico presente en la región (GAD Latacunga et al., 2020).

Figura 1 Tradición de la Mama Negra



Nota. Figura tomada del Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020).

Más allá del turista convencional, existen nichos especializados que buscan enriquecerse con nuevas investigaciones que solo se pueden llevar a cabo en el cantón Latacunga. Esta área geográfica, que se origina en las faldas del majestuoso volcán Cotopaxi, proporciona un acceso fácil a los investigadores y revela secretos que actualmente están siendo desentrañados para comprender mejor el mundo. El avistamiento de aves, como el enigmático cóndor andino o el esquivo y magnífico oso de anteojos, constituyen un privilegio que se puede experimentar en Latacunga. Además, un recorrido por la extraordinaria gastronomía del cantón permite degustar platos tradicionales como allullas, queso de hoja, manjar de leche,

chugchucara y máchica. Estas delicias culinarias, cargadas de sabor e historia, otorgan un nombre distintivo, "mashca", que enorgullece a los habitantes de esta ciudad (GAD Latacunga et al., 2020).

Figura 2 Sitios turísticos del cantón Latacunga



Nota. Arriba: Volcán Cotopaxi; Figuras tomadas del plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020).

Latacunga tiene mucho que ofrecer. Su historia trasciende el periodo incaico, la colonia y la era republicana, lo cual se refleja en sus hoteles hacienda que han sido premiados y reconocidos a nivel mundial. Estos lugares únicos e incomparables aportan un gran valor a todo Ecuador debido a su magnífica esencia, atrayendo así a viajeros de todas partes (GAD Latacunga et al., 2020).

7.1. Turismo

De acuerdo con la OMT (2022b) el turismo se conoce como un fenómeno cultural, económico y social que implica el desplazamiento de personas a diferentes lugares fuera de su entorno común por diferentes motivos, sean estos de ocio, recreativos, culturales o de negocios.

Además, el turismo se define como un fenómeno que desencadena diferentes consecuencias en la economía y desarrollo de un pueblo incluyendo ciertos factores como la sociedad, política, geografía, economía basal, cultura e incluso, muy importante, la globalización, factores relevantes para la correcta explotación de recursos y establecer el

turismo como estrategia de desarrollo dentro de las políticas de los gobernantes en turno (Serrano & Villafuerte Pucha, 2018).



El turismo se refiere a la actividad de los visitantes que realizan un viaje a un destino principal fuera de su entorno habitual, por menos de un año, con cualquier propósito principal relacionado con los negocios, el ocio u otros fines personales, que no sea el empleo de un residente en el país o lugar visitado (Li et al., 2018).

El turismo se conoce como una actividad de viaje que realizan las personas fuera de su entorno habitual, ya sea cortas o largas distancias, con diferentes motivos como negocios, ocio, visitas culturales y otros por un tiempo corto, generalmente menor a un año. Esta actividad además se considera una estrategia de negocio que forma parte de las políticas de un país con gran potencial turístico para poder explotar el mismo con el fin de mejorar el desarrollo de la economía local.

7.2. Tipos de Turismo (OMT)

La OMT plasma dentro de un documento los 14 tipos de turismo de acuerdo a las actividades que se realizan en cada uno, en la Tabla 4 se muestran las definiciones e imágenes referenciales para cada tipo de turismo.

Tabla 4 Clasificación del turismo por la OMT-2019

Tipo de turismo	Definición	Imágenes
Turismo cultural	Viaje a un destino con el objetivo de descubrir y aprender sobre la cultura y tradición de un sitio mediante experiencias y consumo de productos materiales e inmateriales.	 <p data-bbox="1413 603 1783 630"><i>Fuente: El Diario Ecuador (2018).</i></p>
Turismo de negocios	Es un tipo de turismo que se enfoca en viajes con motivo de trabajo, ya sean reuniones, congresos o eventos relativos a negocios donde se puede implementar otro tipo de turismo con motivo del viaje realizado.	
Ecoturismo	Tipo de turismo que se basa en la experiencia de vincularse con la naturaleza, observar, apreciar y experimentar la biodiversidad de forma responsable, fomentando la protección de los ecosistemas y el bienestar natural.	 <p data-bbox="1413 1244 2004 1272"><i>Fuente: Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020)</i></p>

Turismo gastronómico

Actividad turística que tiene como objetivo experimentar los productos gastronómicos de un lugar que se puede extender a diversas actividades como visitas a productores de la zona y participación de festividades gastronómicas o incluso clases de cocina.



Fuente: UEX Group (2020)

Turismo rural

Actividad turística con el fin de vincularse con diversos productos y actividades agrícolas, además de experimentar los estilos de vida de las zonas alejadas de la ciudad, con actividades como pesca y visitar lugares interesantes de la zona.



**Turismo costero
marítimo y de aguas
interiores**

Este tipo de turismo hace referencia a las actividades ya sean deportivas o de ocio que se puedan realizar en zonas costeras, o a orillas de un río o lago, como surf, natación, o simplemente tomar el sol. En cuanto al tema marítimo se centra en actividades como viajes en cruceros, yates o barcos de igual forma acompañados de actividades deportivas o de ocio. Finalmente, en relación a las aguas interiores se refiere a actividades que se desarrollen en aguas dentro de las fronteras terrestres como lagos, lagunas, ríos, arroyos, pozas, manantiales, aguas subterráneas o ríos subterráneos.



Fuente: Brumbaugh & Patil, (2017).

Turismo de aventuras

Turismo que basa sus actividades en la relación del esfuerzo físico o mental y la naturaleza, implica riesgos reales dentro de lugares geográficos específicos y conexión con la naturaleza y la cultura del sitio.



Fuente: Últimas Noticias (2020)

Turismo urbano o de ciudad

Actividad turística que se desarrolla en base al conocimiento y experiencia de la economía, comercio y servicios dentro de las urbes que ofrecen destinos culturales, tecnológicos, arquitectónicos, naturales y sociales para disfrutar el tiempo libre y los viajes de negocios.

**Turismo de salud**

Este tipo de turismo se direcciona a las actividades que contribuyan a la salud mental, física y espiritual de las personas con el fin de satisfacer sus necesidades y se desarrollen de mejor forma en su entorno y sociedad.



Turismo de bienestar

Turismo vinculado al turismo de salud que espera mejorar y equilibrar el ámbito físico, emocional, espiritual, mental, intelectual y ocupacional de las personas con actividades que sumen a su bienestar como deportivas, de alimentación saludable, relajación, tratamientos curativos y cuidado personal.

**Turismo médico**

Actividad turística dentro del turismo de salud y muy parecido, que implica el uso de recursos médicos invasivos y no invasivos de forma empírica que puedan brindar un diagnóstico, tratamiento, cura, prevención y rehabilitación.



Fuente: Expreso (2021)

Turismo de montaña

Turismo que se basa en actividades turísticas dentro de un espacio geográfico delimitado a colinas y montañas en conexión con su flora y fauna acompañado de actividades deportivas y de ocio al aire libre.



Turismo educativo

Este tipo de turismo se centra en las actividades en la que el turista puede participar experiencias para incrementar su conocimiento dentro de un amplio espectro de servicios en relación a la academia como viajes escolares, intercambios académicos, cursos de idiomas y otros.



Turismo deportivo

Esta actividad turística se enfoca en viajes con el fin de vivir experiencias deportivas ya sea como participante de las mismas o espectador.



Fuente: Información y figuras tomadas de la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019).

7.2.1. Turismo cultural

El turismo cultural es un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir las características materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivas de una sociedad que abarca las artes y la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio culinario, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus estilos de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones (Richards, 2018).

También el turismo cultural se definió como una forma de turismo de interés especial y experiencial basada en la búsqueda o participación en nuevas y profundas experiencias culturales de naturaleza estética, intelectual, emocional o psicológica (Chen & Rahman, 2018).

Podría decirse que el turismo cultural se considera una práctica turística de aprendizaje y experiencias para el turista, donde pueda descubrir diversas características materiales e inmateriales de un lugar con historia y patrimonio cultural que permitan llenar las expectativas de interés del turista.

7.2.2. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se explica como una visita a productores de alimentos (primarios o secundarios), restaurantes, festivales gastronómicos u otros establecimientos donde los visitantes pueden tener experiencias gastronómicas que incluyen productos típicos de la región (Cordova-Buiza et al., 2021).

Sharples & Hall (2003), definen el turismo gastronómico como una experiencia de viaje en un área con una gastronomía distinta, con fines recreativos que incluyen visitas a productores de alimentos primarios o secundarios, eventos gastronómicos, mercados rurales, eventos culinarios y degustaciones de calidad, y en general cualquier tipo de actividad relacionada con la comida. En este caso, la gastronomía es el principal motivo para elegir un destino turístico o al menos uno de los más importantes.

El turismo gastronómico se refiere a los viajes realizados en determinados lugares, regiones donde la gastronomía local, incluidas las bebidas, son la principal motivación para viajar. Hoy, el consumidor está mucho mejor educado, tiene mejor condición física, viaja más,

vive más y se preocupa por su propia salud y la del medio ambiente. Como resultado, la comida y la bebida tienen mayor importancia y tienen prioridad para determinados grupos sociales (Nistoreanu, 2018).

El turismo gastronómico se enfoca en los viajes por la experiencia de degustar nuevos alimentos que se preparan en los distintos países alrededor del mundo, motivados por realizar más actividades turísticas en conjunto. El turismo gastronómico no hace referencia necesariamente a que se deba viajar fuera del país, sino que se lo puede realizar de forma local, visitando restaurantes y sitios donde se comercialicen platos típicos de una localidad en específico dentro de un mismo país.

7.3. Patrimonio gastronómico

El patrimonio gastronómico se define como una manifestación creativa que surge en cada región y está intrínsecamente vinculada a su historia, geografía, suelo y clima. Representa el reconocimiento cultural que las personas otorgan a los platos y productos característicos de la gastronomía local. Aunque se fundamenta en la tradición, este patrimonio también es dinámico y se adapta a medida que la sociedad evoluciona. Sus dimensiones abarcan elementos materiales, como las materias primas y herramientas utilizadas, así como la organización comunitaria, la transmisión de conocimientos, el simbolismo asociado y el valor emocional que se le atribuye en la sociedad (Cando, 2022).

7.4. Gastronomía

De acuerdo con la OMT (2022a) la gastronomía va más allá de la cocina, esta refleja la cultura y tradición de los pueblos fomentando el entendimiento entre diversas comunidades.

El término gastronomía, o el arte de seleccionar, preparar, servir y disfrutar de la buena comida, fue aceptado por la Académie Française en 1835 y se convirtió en sinónimo de “cocina” o formas en que los alimentos se cocinan y consumen tradicionalmente dentro de una región o país (Aguilera, 2018).

Adicionalmente, para Pavlidis & Markantonatou (2020), la gastronomía se define como el arte de comer y beber dentro de una rama interdisciplinaria del arte y la ciencia que está

directamente relacionada con la química, la literatura, la biología, la geología, la historia, la música, la filosofía, la psicología, la sociología, la medicina, la nutrición y la agricultura.

De manera general se puede decir que la gastronomía es el arte de cocinar y disfrutar de una comida que logra transmitir la cultura y tradición de un lugar, donde además se encuentran relacionados diversos aspectos que permiten conocer la historia de un sitio con solo degustar un plato representativo del mismo.

7.5. Tipos de gastronomía

La gastronomía en Ecuador se puede clasificar en los siguientes tipos:

7.5.1. Gastronomía ancestral:

En Ecuador, la gastronomía ancestral se destaca en la región interandina, donde se emplean técnicas, utensilios y productos que datan de tiempos preincaicos para la preparación de alimentos. Estas prácticas culinarias se transmiten de generación en generación, aportando identidad a las comunidades y reflejando su historia. La gastronomía ancestral se basa en la combinación de productos andinos, como granos, tubérculos y hojas comestibles, siguiendo las técnicas y procedimientos transmitidos por las *jatun mamas*, expertas en la cocina ancestral. Además, dentro de esta gastronomía se encuentran variantes como la gastronomía ritual y festiva. La primera se consume en ocasiones especiales, como la colada morada en el Día de los Difuntos, mientras que la segunda está vinculada a celebraciones festivas, como el hornado en la serranía ecuatoriana (Cando, 2022).

7.5.2. Gastronomía típica:

La gastronomía típica se destaca por la diversidad de platos que son únicos en cada provincia, reflejando la identidad de su tierra y la cultura de su población. Estos platos se elaboran utilizando ingredientes cultivados localmente, lo que les otorga cualidades especiales y distintivas. Además, se engloba dentro de la gastronomía típica la comida cotidiana, que se compone de platos preparados con productos propios de la región, como el plátano en la costa, las papas en la sierra y la yuca en el oriente (Cando, 2022).

7.6. Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario de Ecuador se destaca por su significado histórico y su amplia gama de opciones culinarias, lo que lo convierte en un legado cultural construido a través del intercambio de sabores y conocimientos, adaptándose a la abundante biodiversidad natural del país. Cada región del país, ya sea la costa, la sierra, el oriente o la región insular, presenta características únicas asociadas al disfrute de la comida y la bebida. El patrimonio alimentario ecuatoriano abarca una gran diversidad gastronómica, donde cada plato tradicional guarda consigo su propia historia, desde el proceso de cosecha de los ingredientes hasta las técnicas de preparación, las herramientas utilizadas e incluso las fechas o estaciones en las que se consumen (Cando, 2022).

7.7. Patrimonio cultural alimentario

El patrimonio cultural alimentario comprende no solo el plato en sí, sino también el proceso de preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de una generación a otra, según lo establecido por el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014). Este tipo de patrimonio se basa en la riqueza cultural ancestral que se refleja en los platos elaborados con los ingredientes primarios característicos de cada región. Cada plato tiene su propia forma única de preparación, a veces utilizando recetas e ingredientes secretos que añaden un toque especial a la deliciosa gastronomía ecuatoriana. Además, muchos platos están ligados a fechas especiales y creencias arraigadas en la tradición, como es el caso de la colada morada durante el Día de los Difuntos (Cando, 2022).

7.8. Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria implica que la sociedad recupere el control sobre la producción, distribución y consumo de alimentos. Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014), abarca la toma de decisiones sobre qué, cómo, dónde y para quién producir. Además, según la LORSA (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, 2009), implica la producción suficiente y la conservación de alimentos sanos y nutritivos, respetando la biodiversidad agrícola, los conocimientos y las prácticas tradicionales, y promoviendo la equidad, solidaridad, inclusión y sustentabilidad social y ambiental. La soberanía alimentaria garantiza el acceso físico, económico y social a alimentos de calidad y en cantidad adecuada para el bienestar general de las personas (Cando, 2022).

7.9. Potencial turístico

El potencial turístico es un término amplio que cubre la mayoría de los factores que facilitan el turismo en un área geográfica, incluye elementos estructurales como sitios turísticos potenciales e infraestructura turística relacionada que sirven como base para presentar una ciudad/pueblo o región como atractivos para los turistas (Kwiatk-Soltys & Bajgier-Kowalska, 2019).

El potencial turístico se puede definir como la totalidad de los antecedentes naturales, culturales, históricos y socioeconómicos para la organización de la actividad turística en un área en particular. Además, se refiere a la capacidad de un sitio para atraer y recibir turistas preocupados por la accesibilidad, la calidad de los recursos, la interpretación de los recursos, y otros.

7.10. Oferta turística.

La oferta turística se comprende como la variedad de servicios y elementos disponibles para los visitantes en un destino turístico. Esta oferta abarca una amplia gama de productos y servicios, como opciones de hospedaje, transporte, actividades recreativas, lugares turísticos de interés, gastronomía, entre otros (Cayotopa Ylatoma, 2018). La oferta turística puede clasificarse en diversas categorías, como el turismo de sol y playa, turismo cultural, turismo de aventura, turismo gastronómico, turismo rural y turismo de naturaleza, entre otros. Cada categoría ofrece experiencias y actividades específicas que atraen a diferentes tipos de turistas. La diversidad de la oferta turística es esencial para satisfacer las necesidades e intereses de los visitantes, fomentando así el desarrollo y la promoción del turismo en un destino específico (Cardona, 2014).

7.11. Demanda turística.

La demanda turística se refiere a la cantidad de personas que tienen el deseo, la disposición y la capacidad económica para viajar y participar en actividades turísticas en un determinado destino (Jiménez et al., 2017). Esta demanda está influenciada por diversos factores, como las motivaciones de los turistas, las tendencias del mercado, la accesibilidad del destino, la calidad de los servicios turísticos, entre otros. La comprensión de la demanda turística es fundamental para el desarrollo y la planificación del sector turístico, que permite

identificar las preferencias y necesidades de los turistas, adaptar la oferta turística en consecuencia y tomar decisiones estratégicas para promover el crecimiento sostenible del turismo (Flores & Barroso, 2012). Además, entender la demanda turística permite anticiparse a los cambios en los comportamientos y expectativas de los turistas, lo que puede tener implicaciones directas en la competitividad y el éxito de un destino turístico (González & Conde, 2011).

7.12. Métodos para evaluar el potencial turístico

7.12.1. Análisis de Índices de Competitividad

El análisis de competitividad en un inicio se enfocaba en organizaciones, luego se interesó y centró en la nación y los sectores productivos de la misma, en lo posterior se interesó en el análisis subnacional y regional para identificar diferentes factores asociados con el crecimiento económico y su teoría (Varela Villalba & Olarte Ordóñez, 2018).

Este método se enfoca en la recolección de información por medio del ministerio del turismo de una localidad donde se evalúan ocho índices de competitividad turística donde se engloban los siguientes: accesibilidad y conectividad; planta turística; prioridad para el sector; higiene y seguridad; gobernanza, atractivos existentes; promoción y comercialización y recursos humanos (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Esta metodología implica el análisis de los índices de rentabilidad posibles ante otras empresas con el fin de medir un rendimiento económico rentable dentro de un mercado intentando ser dominante en frente del mismo e incentivando la creación de nuevas estrategias y modelos de innovación a través de mejoras continuas en cada procedimiento sabiendo enfrentar retos sin bajar la calidad y fiabilidad del público objetivo (Mora-Villamizar et al., 2019).

Esta metodología se centra en evaluar diversos factores que se encuentran en una empresa y diferenciar de la competencia dentro de un mercado para poder innovar y mejorar la oferta desde mercados regionales y subnacionales hasta llegar a impactar a organizaciones.

7.12.2. Visita Técnica

La visita técnica es un método para evaluar o valorar el potencial turístico de un lugar con el levantamiento de información que permita gestionar procesos de priorización de forma imparcial a distintas localidades en función de las condiciones en las que se encuentre la misma. Además, se compone de las siguientes unidades (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019):

- Coordinación Zonal del Ministerio de Turismo
- Dirección de Productos y Destinos
- Dirección de Calidad y Capacitación Técnica
- Dirección de Fomento Turístico
- Dirección de Mercados
- Dirección de Registro y Control.

La visita técnica es una metodología para levantar datos que se conforma de diferentes etapas como planificación, construcción del guion de visita, visita técnica a los servicios de apoyo técnico y administrativo en unidades hospitalarias, comparación entre los datos de la visita y la legislación (Dutra et al., 2018).

La visita técnica es un método de recolección de información útil en la búsqueda del potencial de algo en este caso es útil para conocer el potencial turístico de una localidad con ayuda de delegaciones o unidades para desarrollar diferentes aspectos o puntos de análisis y se distribuye en varias etapas que inician en una planificación hasta llegar a una comparación de datos.

8. PREGUNTA CIENTÍFICA

¿Cuál es el mercado actual y potencial de turismo gastronómico en el cantón Latacunga?

En la elaboración del proyecto de investigación, mediante las salidas de campo, la recopilación de información bibliográfica y la aplicación de metodologías pertinentes para poder conocer el potencial gastronómico del cantón, se ha podido determinar que el cantón Latacunga si puede ser considerado como un destino ya que cuenta con los parámetros necesario para poder competir dentro del mercado turístico gastronómico del Ecuador.

¿El cantón Latacunga posee el potencial turístico para ser considerado como un destino gastronómico?

En el cantón Latacunga, se pudo identificar que, la mayoría de visitantes que ingresan son originarios de la ciudad de Ambato, en mayor parte el género femenino con un rango de edad aproximadamente desde los 18 a 35 años, los meses que mayor cantidad de turistas ingresan a Latacunga son en enero y noviembre y su principal motivo de viaje es degustar de la gastronomía tradicional, disfrutar de las festividades del cantón y el turismo de aventura.

9. METODOLOGÍA

Existen varias metodologías para medir o valorar el potencial turístico de los destinos que utilizan en otros países, sin embargo, para esta investigación producto de un macro proyecto de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi se ha optado por emplear la metodología SIGAP (Figura 3) a la cual se la ha modificado al contexto de la realidad del Ecuador y se encuentra resumida en la Tabla 5 que se muestra a continuación.

Figura 3 Portada de la Metodología SIGAP



Fuente: CONAP (2019).

Tabla 5 Metodología SIGAP

Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP – Adaptada a la realidad, para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.	
A. INTRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes • Justificación • Objetivo general de la evaluación de potencial turístico • Objetivos específicos de la evaluación de potencial turístico
B. SITUACIÓN ACTUAL	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción del cantón Latacunga • Ubicación y acceso. • Elementos gastronómicos. • Administración y aspectos legales. • Situación actual de la actividad turística. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visión de la actividad turística. ✓ Objetivos turísticos. • FODA.
C. ANÁLISIS DE POTENCIAL TURÍSTICO	<ul style="list-style-type: none"> • Conectividad • Rutas y accesos al cantón Latacunga. • Análisis de conectividad. • Lugares con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga. • Análisis de conectividad – destinos turísticos gastronómicos del Ecuador
D. ANÁLISIS DE MERCADO ACTUAL Y POTENCIAL	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica, diversos documentos. • Análisis de las estadísticas turísticas existentes. • Encuesta sobre el tipo de visitante que reciben actualmente. • Mercado actual y potencia • Describir el mercado actual que recibe el cantón Latacunga. • Describir los nichos de mercado.
E. OFERTA / PRODUCTO TURÍSTICO	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de fotografías. • Tabla de calificación de potencial gastronómico. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Historia y Tradición. ✓ Ingredientes locales. ✓ Tradición vigente. ✓ Oferta del destino. • Determinación de Potencial gastronómico del cantón Latacunga. • Estructura turística y aspectos administrativos del cantón Latacunga.

Fuente: CONAP (2019).

Para la calificación de los productos gastronómicos ya identificados mediante la metodología adaptada de SIGAP para el cantón Latacunga, se empleó la metodología para la elaboración de mapas gastronómico que presenta el Ministerio de Turismo del Ecuador (2019). Para evaluar si posee un potencial turístico gastronómico.

Figura 4 Portada de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.



Fuente: Ministerio de turismo (2019).

Tabla 6 Criterios de calificación del potencial gastronómico

CRITERIO	DESCRIPCIÓN
Historia y Tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: Tomado del documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Tabla 7 Criterios a evaluar

CRITERIO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos
Ingredientes locales	25 puntos
Tradición vigente	25 puntos
Oferta en el destino	25 puntos

Fuente: Tomado del documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

9.1. Método Inductivo

Se ejecutó una investigación para conocer la situación actual del mercado, oferta y demanda del cantón Latacunga, teniendo en cuenta especialmente lo referente a la gastronomía del área de estudio.

9.1.1. Técnicas e Instrumentos

En cuanto a las técnicas de recolección de datos que se llevaron a cabo en este trabajo se tienen a la Observación y la encuesta. La primera técnica abarca la experiencia observacional del investigador con los lugares o puntos de referencia para turismo gastronómico.

La encuesta por su parte es una técnica que permite la recolección de datos a través de instrumentos como cuestionarios ya sean validados, nuevos instrumentos o encuestas para recolectar información general (Hernández-Sampieri & Torres, 2018). En este caso se elaboraron dos tipos de cuestionarios, el primero, conformado por 10 ítems, divididos en 8 preguntas cerradas y 2 preguntas abiertas, está direccionado hacia los prestadores de servicio en materia de gastronomía dentro del cantón con el fin de analizar el potencial gastronómico existente. El segundo cuestionario tiene el objetivo de conocer el perfil del turista gastronómico mediante 21 ítems, donde las 4 preguntas iniciales son de tipo sociodemográficas y el resto enfocadas en el tema central.

9.1.2. Población y muestra

La población del presente estudio se divide en dos delegaciones, a las cuales se les aplicó cada cuestionario descrito en la sección anterior, cada una con un diferente tipo de muestro. Para el caso de los prestadores de servicio el tipo de muestro fue no probabilístico intencional dado que se requerían participantes que cumplan con ciertas características de relevancia para el estudio de acuerdo con el investigador (Hernández & Carpio, 2019). Para la selección de prestadores de servicio estos debían ser o estar al mando de lugares que ofrezcan comida tradicional del cantón.

Para el caso de los turistas, el método de muestreo que se realizó fue probabilístico, un muestreo aleatorio simple (Hernández & Carpio, 2019), para el cual se obtuvo información sobre el número de turistas que ingresan al cantón por año, que sirvió de base poblacional, por

medio del Ingeniero Juan Carlos Velasco Balarezo, Jefe de Cultura y Deportes del Municipio de Latacunga. Posterior a conocer el valor de la población, se utilizó el programa en línea Survey Monkey, para realizar el cálculo de la muestra con un determinado nivel de confianza y margen de error. El tamaño de la muestra a utilizar para encuestar a turistas que visiten el cantón, es de 363 personas como se muestra en la aplicación de la fórmula (1):

$$n = \frac{N * Z^2 * S^2}{e^2 * (N - 1) * Z^2 * S^2} \quad (1)$$

Donde:

N = Población o universo = 6472

E = Margen de error = 0,05

Z = Nivel de confianza = 95% = 1,96

p = Probabilidad que ocurra el evento

q = Probabilidad que no ocurra el evento

p*q = S² = 0,5

Los valores aplicados en la formula (1), se observan a continuación:

$$n = \frac{6472 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2 * (6472 - 1) + (1.96^2 * 0.5^2)}$$

$$n = \frac{6472 * 3.8416 * 0.25}{0.0025 * (6472) + (3.8416 * 0.25)}$$

$$n = \frac{6215.70}{16.18 + 0.96}$$

$$n = \frac{6215.70}{17.14}$$

$$n = 362,64 \approx 363$$

Al final con la aproximación, el número coincide con el proporcionado por la herramienta virtual, indicando que el total de turistas entrevistados son 363.

9.2. Método Descriptivo

Este método permitió describir de manera clara la información más importante de la investigación realizada, para la elaboración del artículo académico.

9.2.1. Técnicas e Instrumentos

Dentro de la técnica e instrumento se desarrolló las referencias utilizadas en el presente documento, este instrumento se denomina Mendeley, una aplicación proveniente de Elsevier, que tiene varias utilidades de las cuales se ha empleado como administrador o gestor de referencias gratuito que posee la opción de elegir la norma bibliográfica requerida por el usuario como puede ser APA 7ma edición, Vancouver, IEEE e ISO 690 entre las más utilizadas. Además, este gestor se caracteriza por la fácil sincronización automática de su biblioteca desde la web hacia sus extensiones en Microsoft Word o LaTeX (Carreño, 2014; Elston, 2019).

La propuesta de la revista de RENPYS se elabora mediante los parámetros ya establecidos que tiene para la publicación de los artículos académicos.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga

A. Introducción

A.1. Antecedentes

Antes de comercializar un lugar o sitio turístico, es necesario conocer el potencial del lugar o los recursos relevantes, hacerlo es útil para tomar decisiones informadas sobre muchos temas relacionados, como la planificación, la publicidad, la inversión y la gestión. En consecuencia, se han realizado muchos estudios para evaluar el potencial turístico de varios sitios o recursos, estudios mediante un modelo que integra preocupaciones sobre la solidez física del patrimonio en la evaluación del potencial, en paralelo con el atractivo de mercado de los bienes patrimoniales (Yan et al., 2017).

En la preferencia de destino, los productos locales, además de la cultura gastronómica perteneciente a la región, atraen la atención de los turistas, proporcionan la marca del destino y contribuyen a su desarrollo económico. Por otro lado, la forma de vida de la población local, la historia del destino y las costumbres y tradiciones son otros factores importantes en el desarrollo del turismo gastronómico (Pamukçu et al., 2021).

Se dispone de varias estrategias para integrar el turismo y la cocina en la promoción del turismo gastronómico. Idealmente, los esfuerzos locales y regionales deben integrarse para maximizar el éxito en ambos niveles. En algunas regiones, los productores de alimentos y los servicios de turismo gastronómico se han unido para desarrollar productos regionales de alta calidad y promover la singularidad de los productos alimenticios locales entre los consumidores nacionales e internacionales y, por supuesto, entre los turistas (Prat Forga & Valiente, 2014).

Entre las estrategias y metodologías que implican el análisis del turismo y su potencial dentro de un sitio en específico se puede tomar como referencia lo realizado en el país vecino, Perú, con PROMPERÚ, un organismo formado para la promoción del Perú y la exportación del turismo. Este organismo se encarga de formular, aprobar, ejecutar y evaluar planes y estrategias promocionales para el turismo interno y receptivo de la marca Perú (PROMPERÚ, 2022). De la misma forma que lo hecho Perú, más países de Latinoamérica han implementado metodologías para impulsar el turismo, como otro ejemplo, se puede colocar al referente de este estudio, que es el Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP), sistema para direccionar las áreas protegidas de Guatemala y encargado en normar de forma responsable los lineamientos para las visitas a las mismas (CONAP, 2019).

A.2. Justificación

En Ecuador no se establece una metodología para evaluar el potencial turístico, sin embargo, se ha encontrado una metodología orientada hacia el potencial turístico del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP) aprobado por el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP). Este documento se ha utilizado como referencia en el presente trabajo modificando y adaptando a la realidad del contexto ecuatoriano, en cuanto se refiere al turismo gastronómico para evaluar el potencial turístico de este tipo en el cantón Latacunga.

La metodología establecida por el SIGAP, establece diferentes actividades a seguir para evaluar el potencial turístico.

A nivel nacional se ha podido identificar la metodología del MINTUR, pero esta no se encamina a la medición del potencial la cual es necesaria para la elaboración de este proyecto es por eso que se adaptó y se modificó a la de SIGAP.

A.3. Objetivos de la metodología SIGAP

A.3.1. General.

Evaluar el potencial turístico gastronómico de los destinos turísticos

A.3.2. Específicos

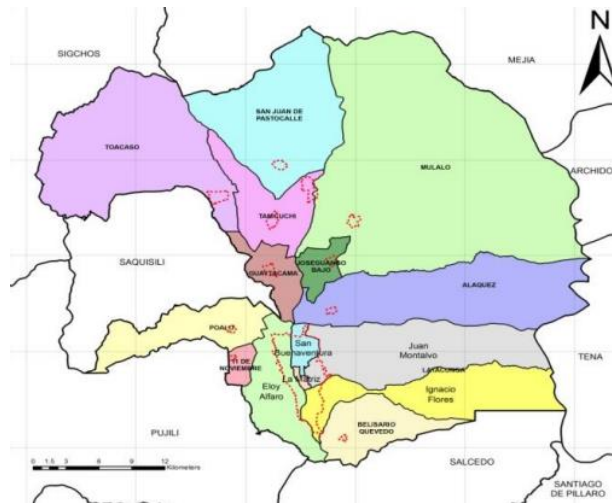
- Definir el turismo gastronómico en la zona de influencia
- Promover el potencial turístico gastronómico de un destino turístico

B. Situación Actual

B.1. Descripción general del área.

El cantón Latacunga, capital de la provincia de Cotopaxi, se encuentra en la zona centro del país y limita al norte con el cantón Mejía y Sigchos; al sur con Salcedo y Pujilí; al este con Archidona y Tena; y al oeste con Saquisilí, Pujilí y Sigchos. Las parroquias que conforman al cantón son 15, 5 urbanas (La Matriz, Ignacio Flores, Eloy Alfaro, Juan Montalvo, San Buenaventura) y las parroquias rurales son 10 (Álaquez, Pastocalle, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo, Guaytacama, Poaló, Once de Noviembre, Tanicuchí, Mulaló y Toacaso. Este cantón tiene una extensión de 138 630, 60 has. en las que habitan alrededor de 183 446 habitantes (al año 2014). De su total poblacional el 52% son mujeres y el 48% hombre, y tiene una densidad poblacional de 13,23 hab/ha. La geografía del cantón es montañosa y de topografía accidentada entre las cordilleras centrales y occidentales de los Andes, debido a esto su temperatura ronda los 14,1°C acompañada de una precipitación anual de 664,5mm y la humedad alrededor de 74% (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Figura 5 Latacunga en el mapa y mapa de Latacunga.



Fuente: Tomado del documento PDOT del GAD Municipal Latacunga, (2018).

B.2. Ubicación y acceso.

En el sector urbano la movilidad es limitada debido a la geometría errática que poseen las vías al no regirse a normas de acuerdo al tipo y orden de las mismas. En este sector es necesario que se trabaje por reducir el tiempo entre distancias, en especial en horas pico donde se concentra la congestión vehicular que acarrea otro tipo de problemas como contaminación, accidentes y problemas de estacionamiento (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Lamentablemente el sector donde se produce mayor congestión es el Centro Histórico, donde se perturba el libre tránsito de peatones, influyendo de manera negativa en tema turístico, en especial para aquellos turistas que realicen actividades en días de lunes a viernes. Con menor impacto, la situación se reproduce en el resto de la infraestructura urbana, lo cual evidencia la necesidad de un rediseño de vías, así como puentes o pasos peatonales delimitados y seguros para los habitantes y turistas (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Es esencial abordar los problemas de movilidad en el sector urbano para mejorar la calidad de vida de los habitantes y potenciar el desarrollo turístico. La falta de normas viales y la geometría errática de las vías generan congestión vehicular, contaminación y dificultades de estacionamiento. Esto afecta especialmente al Centro Histórico, interrumpiendo el tránsito peatonal y perjudicando la experiencia turística. Es necesario rediseñar las vías y proporcionar puentes y pasos peatonales seguros. La reducción de los tiempos de desplazamiento y la

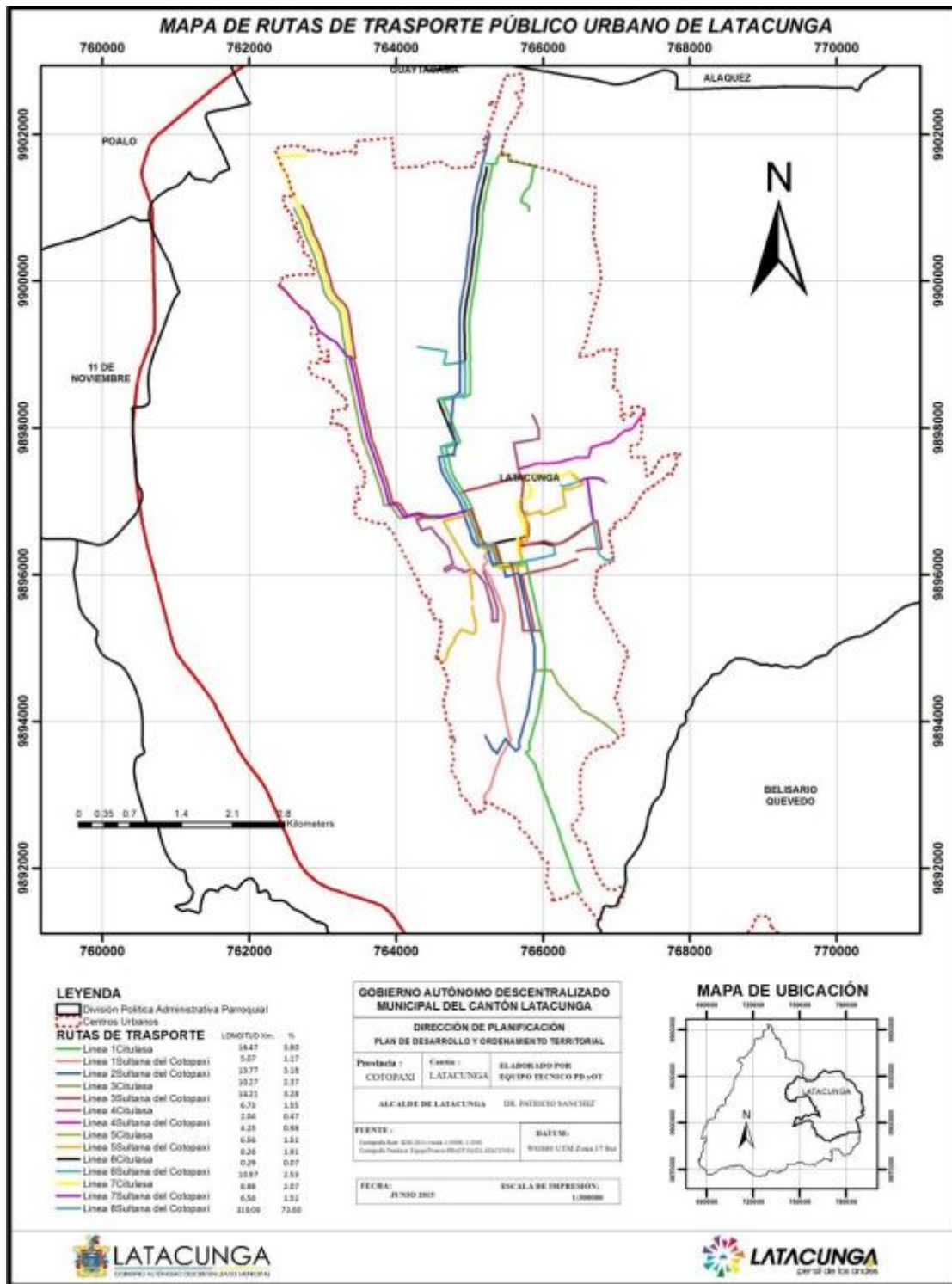
promoción de una movilidad eficiente son fundamentales para facilitar el acceso a lugares de interés turístico y mejorar la calidad de vida de los residentes. Invertir en una infraestructura vial adecuada y medidas de movilidad sostenible beneficiará tanto a los habitantes como a los visitantes.

La vía de acceso que se usa con mayor regularidad en el sector rural es la Vía Panamericana E35, lo que genera un alto riesgo o vulnerabilidad a estos sectores por la velocidad en la que transitan los automóviles, motos y buses en la carretera. Sin embargo, el 30% de las vías de la región se consideran aceptables, para vehículos medianos; estas vías se denominan arteriales secundarias, las mismas que tienen dos carriles y capa de rodadura sobre asfalto en caliente y en otros casos, en frío sobre empedrado (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Un aporte importante para mejorar la seguridad vial en el sector rural y reducir los riesgos asociados a la alta velocidad en la Vía Panamericana E35 sería implementar medidas de control de velocidad, como la instalación de reductores de velocidad y señalización clara que advierta a los conductores sobre la presencia de comunidades y zonas rurales. Además, se podría realizar un análisis exhaustivo de las vías arteriales secundarias para identificar aquellas que no cumplen con los estándares adecuados y realizar mejoras en su infraestructura, como el ensanchamiento de carriles y la mejora de la capa de rodadura. Esto contribuiría a garantizar una mejor circulación de vehículos medianos y a brindar condiciones más seguras para el tránsito de los habitantes locales y los visitantes en el sector rural.

En cuestión de transporte, Latacunga cuenta con dos operadoras de transporte: Cooperativa Sultana del Cotopaxi y CITULASA. Cada una de estas operadoras gestiona diferentes líneas para el servicio de los habitantes entre las diferentes parroquias urbanas y rurales. La Cooperativa Sultana del Cotopaxi posee 8 líneas que operan en horarios entre la 6h00 y las 19h30 con frecuencias de 10 a 15 minutos. Por otro lado, la Cooperativa CITULASA, gestiona 3 líneas en horario de 6h00 a 19h00 con frecuencias de 10 a 20 minutos; y otras 3 líneas en horario de 6h00 a 18h00 con frecuencias de 15 minutos. En el mapa que se observa en la Figura 6 se muestran las turas que realizan los transportes mencionados (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Figura 6 Mapa de rutas de transporte público urbano de Latacunga.



Fuente: Tomado del documento PDOT del GAD Municipal Latacunga, (2018).

B.3. Elementos gastronómicos

La gastronomía de una región se nutre de una amplia variedad de productos, algunos de los cuales son considerados parte del Patrimonio Alimentario debido a su ancestralidad y su importancia cultural. Sin embargo, también existen productos contemporáneos que, si bien forman parte de la oferta gastronómica, no son considerados como elementos patrimoniales. En la siguiente tabla, se presentan tanto los productos no considerados como patrimonio alimentario, así como aquellos que sí poseen esta distinción, junto con información relevante sobre su ancestralidad y las zonas de producción. Esta clasificación permite apreciar la diversidad de productos y sus raíces históricas en la gastronomía local.

Tabla 8 Elementos gastronómicos.

Productos NO CONSIDERADOS Patrimonio Alimentario			
N°	Producto	Ancestralidad	Zona de producción
1	Mora	Contemporáneo	Parroquias: Belisario Quevedo, Tanicuchí.
2	Tomate de Árbol	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, 11 de Noviembre, Belisario Quevedo.
3	Col	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Poaló.
4	Lechuga crespa	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama,
5	Brócoli	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
6	Coliflor	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
Productos CONSIDERADOS Patrimonio Alimentario			
N°	Producto	Ancestralidad	Zona de producción
1	Papa	Prehispánica no nativo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Guaytacama.
2	Maíz	Prehispánico no nativo	Parroquias: Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Mulaló Joseguango Bajo.
3	Haba	Prehispánico no nativo- criollo	Parroquias: Mulaló, Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Poaló, Guaytacama
4	Arveja	Prehispánico no nativo	Parroquias: Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo, Toacaso, Tanicuchí
5	Sambo	criollo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Tanicuchí.
6	Cebada	Nativo	Parroquias: Aláquez, Joseguango Bajo, Toacaso, Poaló, Belisario Quevedo
7	Mortiño	Prehispánico no nativo-	Parroquia: Aláquez
8	Mel loco	criollo	Parroquias: Belisario Quevedo Aláquez, Toacaso
9	Chocho	Nativo	Parroquias: Aláquez, Toacaso, 11 de Noviembre, Guaytacama, Belisario Quevedo.
10	Oca	Nativo	Parroquias: Toacaso, Belisario Quevedo, Toacaso, Pastocalle.

Fuente: Tomado de la tesis desarrollada por Cando (2022).

En el cantón Latacunga, se encuentran una variedad de platos que representan la diversidad gastronómica de la región. En la Tabla 9, se presentan algunos de los platos más representativos, junto con su tipo de gastronomía y la parroquia donde son típicos. Estos platos abarcan desde opciones festivas hasta cotidianas, y son transmitidos de generación en generación, lo que refleja la importancia de preservar las tradiciones culinarias. Además, se incluye información adicional sobre la procedencia de los platos y su sensibilidad al cambio, lo cual destaca la conexión entre la gastronomía y la herencia cultural de cada parroquia. A través de esta tabla, podremos apreciar la riqueza y variedad de la gastronomía del cantón Latacunga.

Tabla 9 Platos gastronómicos

Platos no considerados como Patrimonio Gastronómico					
N°	Nombre del plato	Tipo de gastronomía		Parroquia	
1	Tilapia frita	Festiva		Mulaló	
2	Churrasco	Festiva		Guaytacama	
3	Maicena con empanadas	Festiva		11 de Noviembre	
4	Té de sunfo	Cotidiana		Aláquez	
5	Parrillada	Festiva		Belisario Quevedo	
Platos considerados como Patrimonio Gastronómico					
Ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza					
Subámbito Gastronomía					
N°	Nombre del plato elaborado	Tipo de gastronomía	Parroquia	Detalle de Procedencia	Sensibilidad al cambio
1	Chicha de jora	Festiva	Mulaló	Padres a hijos	Media
2	Chapo	Cotidiana	Aláquez	Padres a hijos	Alta
3	Papas con Cuy	Cotidiana y festiva	Tanicuchí	Padres a hijos	Baja
4	Tortilla de Maíz	Cotidiana y festiva	Guaytacama	Padres a hijos	Media
5	Chaguarmishqui	Cotidiana y festiva	11 de Noviembre	Padres a hijos	Media
6	Cocinado	Cotidiana	Toacaso	Padres a hijos	Media
7	Humas con cafe	Cotidiana	Belisario Quevedo	Padres a hijos	Baja
8	Caldo de 31	Cotidiana	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Baja
9	Sambo de Dulce	Cotidiana	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Alta
10	Tsotado	Cotidiana	Alaquez	Padres a hijos	Media

Fuente: Tomado de la tesis desarrollada por Cando (2022).

Tabla 10 Elementos gastronómicos del cantón Latacunga

Inventario gastronómico obtenido mediante salidas de campo		
Plato o bebida tradicional	Descripción	Imagen
Chugchucaras	Preparación con carne de cerdo, cuero reventado, papas, mote, canguil empanadas y maduros fritos elaborados con la misma grasa que se obtiene del cerdo.	 <p><i>Fuente: Nicanor Cruz</i></p>
Fritada	Carne de cerdo cocida y frita en su misma grasa acompañada de papas cocinadas y mote.	 <p><i>Fuente: Nicanor Cruz</i></p>
Allullas	Especie de bizcocho en forma redonda elaborado con harina de trigo, sal, azúcar, leche y manteca de cerdo.	 <p><i>Fuente: Nicanor Cruz</i></p>
Queso de hoja	Queso de pasta hilada, que se elabora de manera artesanal envuelto en hoja de achira.	 <p><i>Fuente: José Sancho</i></p>
Mote con chicharrón	Mote cocinado con chicharrón de cerdo.	 <p><i>Fuente: José Sancho</i></p>

Caldo de Gallina

Caldo de vegetales y
gallina de campo.



Fuente: José Sancho

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho.

B.4. Administración y aspectos legales.

Dentro de la Constitución de la República de Ecuador (2008), se establecen artículo en los cuales se menciona el cuidado y protección del patrimonio cultural que abarca todo lo relacionado a los aspectos tradicionales de un lugar, entre estos aspectos se puede hablar de festividades, lugares y gastronomía. La gastronomía es el punto clave de este trabajo, sin embargo, se puede decir que dentro de la Constitución y la Ley de Turismo (2002), modificada en el 2020, no se encuentran artículos dirigidos específicamente a este tema.

En cuanto a la Ley Orgánica de Cultura únicamente hace referencia al tema dentro su artículo 80, que trata sobre el reconocimiento de manifestaciones consideradas como parte del patrimonio cultural nacional intangible donde se involucra los conocimientos, usos y expresiones que se relacionan con el manejo de recursos gastronómicos y patrimonio alimentario (Ley Orgánica de Cultura, 2016).

De acuerdo con el Plan de Turismo del cantón Latacunga (2020), la Ley de turismo menciona ciertos principios y objetivos nacionales para el turismo que se detallan a continuación:

De acuerdo con la Ley de Turismo en el su Artículo 3, los principios de la actividad turística son:

- a. La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b. La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

- c. El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d. La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e. La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos (Congreso Nacional, 2002).

También se menciona que en el Artículo 4, se propone la relación entre el estado y el sector turístico como los deberes que deben cumplirse:

- a. Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b. Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c. Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d. Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos
- e. Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f. Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g. Fomentar e incentivar el turismo interno (Congreso Nacional, 2002).

Además, se toman en cuenta los siguientes artículos:

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia Única Anual de Funcionamiento.

Art. 13.- Créase el Consejo Consultivo de Turismo, como un organismo asesor de la actividad turística del Ecuador; sobre los temas que le fueren consultados por el Ministerio de Turismo.

Art. 14.- El Consejo Consultivo de Turismo, estará integrado por varios miembros con voz y voto entre ellos un representante de la Asociación de Municipalidades del Ecuador - AME.

Art. 16.- Será de competencia privativa del Ministerio de Turismo, en coordinación con los organismos seccionales, la regulación a nivel nacional, la planificación, promoción internacional, facilitación, información estadística y control del turismo, así como el control de las actividades turísticas, en los términos de esta Ley.

Art. 17.- El Ministerio de Turismo coordinará asimismo con otras instituciones del sector público las políticas y normas a implementarse, a fin de no afectar el desarrollo del turismo.

Art. 33.- Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno, rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones.

Art. 38.- El Ministerio de Turismo coordinará con las autoridades locales o seccionales la conformación de comités de turismo en los sitios que considere necesario, estos comités estarán integrados por los sectores público y privado y tendrán las siguientes facultades:

- a. Recibir delegación del Ministerio de Turismo;
- b. Realizar ante el Ministerio de Turismo u otras autoridades las acciones necesarias para el buen resultado de su delegación;
- c. Informar al Ministro de Turismo sobre aspectos relacionados con la rama turística dentro de su jurisdicción; y,
- d. Las demás que les asigne el Ministro de Turismo. Los comités de turismo elegirán su secretario y funcionarán en base al reglamento que para este propósito se dictará.

Art. 46.- Los usuarios de servicios de turismo podrán reclamar sus derechos y presentar sus quejas al Centro de Protección del Turista. Este Centro tendrá interconexión inmediata con la Policía Nacional, Defensoría del Pueblo, municipalidades, centros de Información Turística y embajadas acreditadas en el Ecuador que manifiesten interés de interconexión. A través de este Centro de Protección al turista, se buscará la solución directa de los conflictos.

Art. 58.- Los organismos locales, regionales y seccionales, cumplirán y colaborarán con el proceso de regulación, control y demás disposiciones que

adopte el Ministerio de Turismo en el ámbito de su competencia (Congreso Nacional, 2002).

B.5. Situación actual de la actividad turística

B.5.1. Visión

“El cantón Latacunga, al año 2025, será un destino turístico intercultural andino para vivir experiencias únicas e inolvidables, con gente amable y excelencia en servicios” (GAD Latacunga et al., 2020, p. 83).

B.5.2. Objetivos Turísticos

Consolidar el “Destino Turístico cantón Latacunga”, para incrementar las visitas de turistas nacionales y extranjeros a la ciudad, las parroquias, barrios y comunidades; aprovechando la riqueza del patrimonio natural y cultural, con enfoque de sostenibilidad, buenas relaciones humanas y con la participación de los actores involucrados en el turismo. (GAD Latacunga et al., 2020, p. 83)

B.5.3. FODA

Las Fortalezas y Debilidades se refieren a la organización y sus productos, mientras que las Oportunidades y Amenazas son factores externos sobre los cuales la organización no tiene control alguno. Por tanto, deben analizarse las condiciones del FODA Institucional en el siguiente orden: 1) Fortalezas; 2) Oportunidades; 3) Amenazas; y 4) Debilidades. Al detectar primero las amenazas que las debilidades, la organización tendrá que poner atención a las primeras y desarrollar las estrategias convenientes para contrarrestarlas, y con ello, ir disminuyendo el impacto de las debilidades. Al tener conciencia de las amenazas, la organización aprovechará de una manera más integral tanto sus fortalezas como sus oportunidades (Instituto Tecnológico de Sonora, 2015).

A continuación, se muestra la Matriz FODA para el cantón, con la información previa acerca de su situación actual:

Tabla 11 Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas del cantón Latacunga.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima local. • Preparación ancestral. • Trayectoria gastronómica de más de 25 años. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precios elevados en la gastronomía tradicional • Falta de promoción gastronómica. • Consumo ocasional.

<ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado en gastronomía tradicional. • Fácil desplazamiento interno con transporte público. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de sucursales. • Falta de inventario gastronómico tradicional del cantón.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Festividades para la obtención de turistas. • Ideas innovadoras, para la difusión de la gastronomía. • Mejoramiento de la infraestructura alimentaria • Ferias gastronómicas para mantener la identidad cultural. • Ubicación estratégica del cantón Latacunga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de materia prima por, erupciones volcánicas, entre otros eventos naturales. • Franquicias de comida rápida. • Falta de recursos económicos. • Inseguridad. • Inestabilidad laboral.

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho.

C. Análisis de Potencial Turístico

C.1. Conectividad

En los siguientes puntos se detallan aspectos importantes para realizar el análisis sobre la conectividad del ingreso al cantón Latacunga. Este análisis se lo realiza en base a las distancias de las vías principales las cuales tendrán su análisis de kilómetros y categorización de vías según el MTOP (Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador, 2013).

C.2. Rutas y accesos

El Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador (MTOP) juega un papel esencial en la clasificación y gestión de las vías del país, utilizando como criterio el Tráfico Promedio Diario Anual (TPDA). Esta clasificación permite evaluar el volumen de tráfico que soportan las diferentes carreteras y determinar las necesidades de inversión y mantenimiento correspondientes. El MTOP utiliza datos recopilados para identificar las vías de mayor tráfico y priorizar su desarrollo, modernización y conservación. Al clasificar las vías en base al TPDA, el MTOP contribuye a mejorar la eficiencia del transporte, optimizar los tiempos de viaje y promover la seguridad vial en todo el territorio ecuatoriano. Esta labor es fundamental para asegurar una infraestructura de calidad que responda a las demandas de movilidad de la población y favorezca el desarrollo económico del país (Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador, 2013).

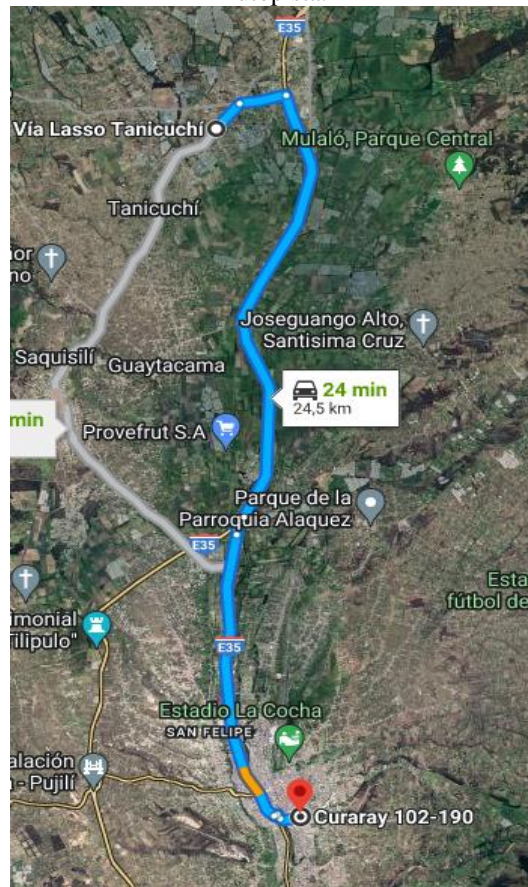
Figura 7 Tabla de clasificación funcional de las vías en base al TPDA.

Clasificación Funcional de las Vías en base al TPDA_d			
Descripción	Clasificación Funcional	Tráfico Promedio Diario Anual (TPDA _d) al año de horizonte	
		Límite Inferior	Límite Superior
Autopista	AP2	80000	120000
	AP1	50000	80000
Autovía o Carretera Multicarril	AV2	26000	50000
	AV1	8000	26000
Carretera de 2 carriles	C1	1000	8000
	C2	500	1000
	C3	0	500

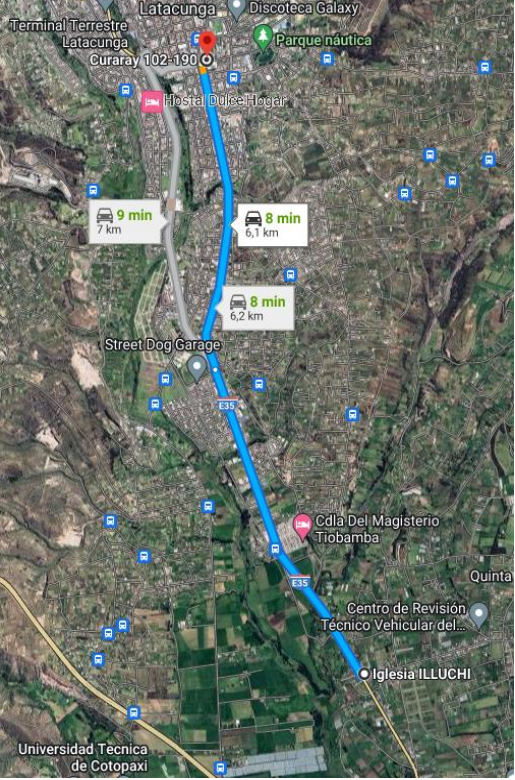
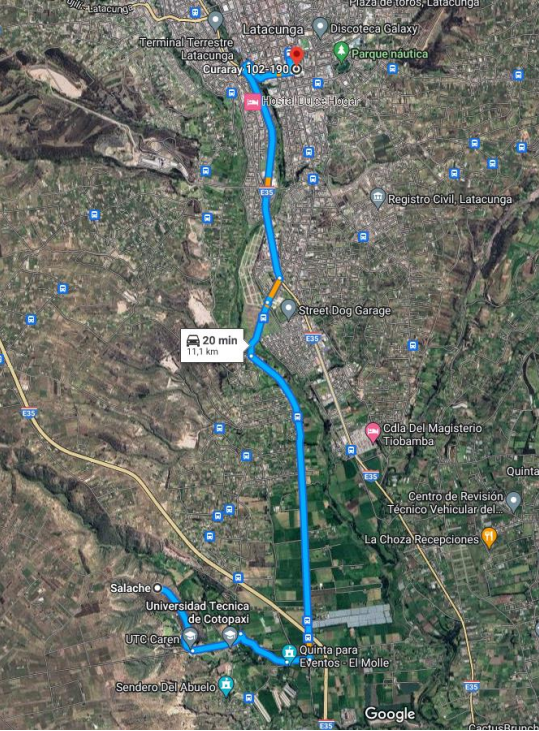
Fuente: Tomado de la Norma Ecuatoriana Vial (Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador, 2013).

Tabla 12 Rutas y accesos al cantón Latacunga

Nombre de la carretera o camino	Categoría*	Breve descripción	Distancia al turismo gastronómico	
			Km	Min.
Vía Lasso Tanicuchí (Norte)	Autopista.	Vía con iluminación en doble sentido, señalización vial, parter para dividir los carriles, semáforos en vías alternas, bordillos, zanjas y alcantarillas para desfogues de agua en la lluvia.	24,5 km	24 minutos



Fuente: Imagen tomada de Google Maps (2023d)

Nombre de la carretera o camino	Categoría*	Breve descripción	Distancia al turismo gastronómico	
			Km	Min.
Vía Illuchi (Sur)	Autopista.	Vía con iluminación en doble sentido, señalización vial, parter para dividir los carriles, semáforos en vías alternas, bordillos, zanjas y alcantarillas para desfogues de agua en la lluvia.	6,1 km	8 minutos
				
Vía Salache (Oeste)	Carretera multicarril.	Vía con iluminación en doble sentido, señalización vial para dividir los carriles y zanjas.	11,1 km	20 min
				

Fuente: Imagen tomada de Google Maps (2023a)

Fuente: Imagen tomada de Google Maps (2023c)

Nombre de la carretera o camino	Categoría*	Breve descripción	Distancia al turismo gastronómico	
			Km	Min.
Redondel de Pujilí, Panamericana E35 (Oeste)	Carretera multicarril.	Vía con iluminación en doble sentido, señalización vial para dividir los carriles, bordillos, zanjas y alcantarillas para desfogues de agua en la lluvia.	6,4 km	10 min



Fuente: Imagen tomada de Google Maps (2023b)

Nota. *Carretera principal, ruta secundaria, ruta terciaria - terracería y otros.

C.3. Análisis de conectividad – acceso

El acceso al cantón no contempla mayor problema, debido a que las vías son de primer orden, vías de asfalto que facilitan el tránsito de transporte público Inter cantonal e interprovincial, así como la operación de cooperativas de buses y taxis formales e informales, así como también camionetas de carga ligera y autos particulares.

De acuerdo con el Plan de Turismo de Latacunga (2020), existen diferentes sistemas de transporte para atender las necesidades de movilidad de la población. En cuanto al transporte masivo intracantonal, este es proporcionado por 8 cooperativas que tienen 152 unidades y operan desde el Terminal Terrestre de Latacunga hacia las parroquias rurales y viceversa. La demanda es alta en las horas pico y la frecuencia de los autobuses varía entre 10 y 15 minutos (Figura 8).

Figura 8 Operadoras de transporte en Terminal Terrestre de Latacunga

OPERADORAS DE TRANSPORTE EN TERMINAL TERRESTRE DE "LATACUNGA", POR NÚMERO DE UNIDADES		
OPERADORAS	Nº COOP.	Nº VEHÍCULOS
Interprovinciales	14	85
Intraprovinciales	12	321
Intracantoniales	8	152
Total	34	558
Fuente: Administración de Terminal Terrestre de Latacunga. Marzo 2020. Elaboración: Equipo Consultor		

Fuente: Tomado del Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020).

Por otro lado, el transporte masivo urbano está atendido por tres compañías con 120 unidades y cubre alrededor del 41% de la población y el 53% del área de la ciudad. El servicio cubre las cinco parroquias urbanas y alrededor de 120 barrios urbanos. En cuanto a los taxis, hay un total de 1.229 taxis en servicio en el cantón, operados por 13 cooperativas de taxis convencionales y 13 cooperativas de taxis ejecutivos. Los taxis están autorizados para transportar hasta 4 pasajeros y la mayoría de ellos opera durante 12 horas al día, concentrándose en áreas específicas en la noche (Figura 9) (GAD Latacunga et al., 2020).

Figura 9 Unidades de transporte público en el cantón Latacunga, por tipo (2020)

UNIDADES DE TRANSPORTE PÚBLICO EN CANTÓN LATACUNGA POR OPERADORAS Y NÚMERO (A FEBRERO 2020)		
TIPO DE TRANSPORTE	Nº OPERADORAS	Nº UNIDADES
Transporte Público Intracantonal	3	120
Transporte Comercial de Pasajeros en Taxis Convencionales	37	903
Transporte Comercial de Pasajeros en Taxis Ejecutivos	13	326
Transporte Comercial de Pasajeros Escolar e Institucional	11	197
Transporte Comercial de Pasajeros en Carga Liviana	24	30
Total		1576
Fuente: Dirección De Movilidad. GAD-M Latacunga. Elaboración: Equipo Consultor.		

Fuente: Tomado del Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020).

C.4. Lugares con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga

A continuación, se mostrará una tabla relacionada con los platos y su descripción que se ha podido identificar dentro de las parroquias del cantón Latacunga. Se tiene en cuenta que para la toma de información se pone como principal factor los lugares con potencial turístico gastronómico. Para la información presentada dentro de la tabla se toma como punto de partida el Parque Vicente León (Centro de cantón Latacunga), hasta la parroquia, cabe mencionar que la distancia entre cada punto será medida en kilómetros (Km) y en tiempo estimado de llegada en horas – minutos (h – min).

Tabla 13 Platos con potencial turístico gastronómico.

Plato	Descripción	Parroquia	Distancia a la parroquia	
			km	Min
Chicha de jora	La chicha de jora o Aqha en quechua, es una bebida alcohólica fermentada tradicionalmente hecha con maíz malteado llamado Jora. Su elaboración sigue siendo artesanal y cada región ha tenido su forma característica de prepararla, utilizando ingredientes distintos. En el norte se usaba el algarrobo, en la Sierra se empleaba quinua, cañigua, molle, maíz, chuño y oca, y en la Selva se destacaba la yuca (Instituto Le Cordon Bleu Perú, 2022).	Mulaló	25,2	30
Chapo	En el pasado, se utilizaba el término "chapu" para hacer referencia a la mezcla de leche o agua con harina de cebada (Digvas, 2021).			
Tostado	Este producto es conocido como maíz tostado en la gastronomía de Perú, Bolivia y Ecuador, y como chulpi en este último país. Se utiliza como acompañamiento en platos como ceviche, chicharrones y carne asada, y también como ingrediente principal en platos como chugchucaras, chulpi chocho y volquetero. Es un derivado del maíz que resulta casi imposible de masticar si se sirve crudo (La Colina del Chef, 2020).	Aláquez	11,3	18
Papas con Cuy	Hay muchos platos que tienen al cuy como protagonista, pero el más reconocido es el cuy asado servido con papas (Recetas de Ecuador, 2021).	Tanicuchí	22	26
Tortillas de Maíz	Las tortillas de maíz son elaboradas a partir de masa de maíz, moldeadas en una forma redonda y plana. Se pueden consumir solas o utilizarse como base para crear una variedad de platos y recetas (Go Raymi, 2022).	Guaytacama	18	21
Chaguarmishqui	Esta bebida se obtiene de una planta conocida como cabuya o agave azul, la cual guarda en sí misma secretos y sabores que evocan las profundas raíces de la cultura (La Hora, 2022).	11 de Noviembre	11,3	17
Cocinado	No hay registros históricos específicos del plato llamado "cocinado", pero se ha relacionado con la yanusha, una preparación similar con pequeñas diferencias en los ingredientes principales. La yanusha es un plato ancestral de la provincia del Cañar que destaca por su simplicidad y el uso de tubérculos y granos tiernos como papas, habas, melloco, choclo y ocas. Aunque el cocinado es menos conocido, se distingue de la yanusha por incluir choclo y no utilizar habas en diferentes estados. A pesar de su menor reconocimiento, el cocinado aún se mantiene presente y apreciado simbólicamente (Cando, 2022).	Toacaso	44,3	55
Humas con café	Las humitas son pequeños pasteles envueltos elaborados con maíz tierno y queso, que se cocinan al vapor dentro de las hojas del mismo maíz (Recetas de Layita, 2023).	Belisario Quevedo	8,4	15
Caldo de 31	Este alimento, rico en proteínas, es ideal para aumentar la energía de las personas. Se elabora utilizando diferentes órganos de res, como el corazón, la ubre, las tripas, la panza, el pulmón e incluso el nervio. Estos ingredientes se hierven y se limpian con limón (El Heraldo, 2020).	Joseguango Bajo	14,8	24

Plato	Descripción	Parroquia	Distancia a la parroquia	
			km	Min
Sambo de dulce	El sambo es una fruta que crece de manera natural en laderas y quebradas del país, especialmente en las provincias de la sierra. Se utiliza para preparar sopas, coladas y postres (Recetas de Ecuador, 2020).			

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho.

C.5. Análisis de conectividad – destinos turísticos gastronómicos del Ecuador

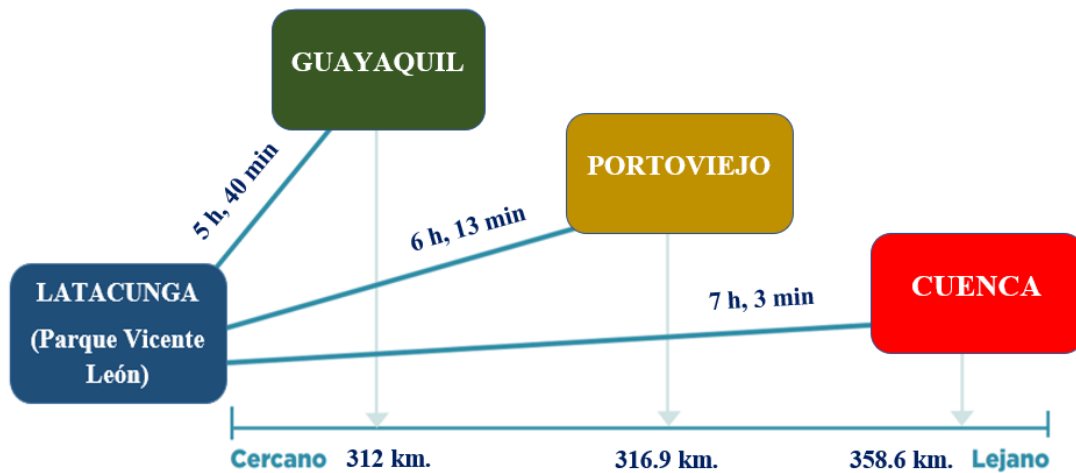
En la Figura 10 se distinguen diferentes puntos de cantones del Ecuador donde se desarrolla una buena campaña de la gastronomía tradicional, se hace énfasis a su vez conocer desde el cercano al más lejano, determinando su distancia en km y en tiempo.

Para el cercano se determinó a Guayaquil, cantón que manifiesta su identidad gastronómica con el encebollado. Desarrollando ferias gastronómicas y campeonatos para la difusión de su gastronomía.

Para la mitad se determinó a Portoviejo, cantón que manifiesta su identidad gastronómica con el viche de pescado y camarón, siendo la receta más antigua de la cocina manabita, el cual pescado deshuesado, salsa de maní, camarones acompañados con pedazos de choclo en cada plato, actualmente este plato se lo puede encontrar en cualquier paradero de Manabí.

Para el lejano se determinó a Cuenca, cantón que manifiesta su identidad gastronómica con el Mote en sus 3 presentaciones los cuales son el Pillo, Pata y Sucio. Es por eso que en el año 2023 la Asociación de Restaurantes de la capital azuaya y el Municipio registraron a estos platos como especialidad tradicional garantizada para que así no se pueda perder ese valor gastronómico que tienen los cuencanos.

Figura 10 Conectividad turística al turismo gastronómico



Fuente: Adaptado del CONAP (2019).

D. Análisis de Mercado Actual y Potencial.

La demanda turística se refiere al conjunto de visitantes o potenciales visitantes que buscan satisfacer sus necesidades de viaje mediante el consumo de bienes y servicios turísticos en un determinado destino, y que están dispuestos a adquirir una cantidad determinada de estos productos a un precio específico en un momento dado. Esta demanda se ve influenciada por factores económicos, así como por las motivaciones y preferencias de los turistas, lo que determina la formación de diferentes productos turísticos para satisfacer las necesidades de los consumidores. Además, la demanda turística se puede estudiar a través del análisis de las características y gustos del turista, y se constituye por el conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos (Naranjo & Martínez, 2022).

El turismo está adquiriendo cada vez más importancia en todo el mundo, tanto desde un punto de vista económico como social. Según los organismos internacionales del sector, el turismo es considerado como el tercer componente más grande del comercio internacional, aportando el 10.5% al producto interno bruto global y generando alrededor de 313 millones de puestos de trabajo en todo el mundo, lo que lo convierte en un factor clave para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En 2019, se registró un aumento del 4% en el número de turistas internacionales en todo el mundo, lo que representa un incremento de 54 millones de turistas con respecto al año anterior, y se alcanzó un total de 1407 millones de turistas a nivel

global. Para el año 2030, se pronostica que habrá aproximadamente 1800 millones de llegadas de turistas internacionales, y que el 57% de ellas se den en países con economías emergentes (GAD Latacunga et al., 2020).

El turismo en Ecuador se encuentra en línea con las tendencias globales y regionales. Según el Ministerio de Turismo de Ecuador, en 2018, el país recibió 2 427 660 llegadas internacionales, aunque este número incluye a personas que ingresaron debido a situaciones políticas, sociales o económicas en sus países de origen. Por esta razón, Ecuador ha centrado sus esfuerzos en promover tanto el turismo nacional como internacional. Gracias a la inversión privada y al apoyo del sector público, la oferta y la demanda de los principales destinos turísticos de Ecuador, como Quito, Guayaquil, Galápagos e Imbabura, han crecido en los últimos años, en todas las modalidades de turismo. En 2019, provisionalmente, ingresaron al país 2 107 692 personas extranjeras. Los datos de años anteriores muestran que el 79,4% de los visitantes llegaron por turismo, el 8,7% por residencia y el 6,2% por negocios o eventos. Los tres países que más aportaron visitantes en 2018 fueron Colombia, Estados Unidos y Perú. La información disponible hasta 2018 ofrece una visión general de la procedencia de los turistas extranjeros que visitan Ecuador (ver Figura 11) (GAD Latacunga et al., 2020).

Figura 11 Entrada de extranjeros al Ecuador según principal país de procedencia

INGRESO DE EXTRANJEROS AL ECUADOR SEGÚN PAÍS DE PROCEDENCIA		
PAÍS DE PROCEDENCIA	NÚMERO ENTRADAS	%
Colombia	1,215,154	50.58
Estados Unidos	370,168	15.41
Perú	322,465	13.42
España	96,079	4.00
Panamá	52,429	2.18
Chile	37,834	1.57
México	34,116	1.42
Argentina	27,560	1.15
Venezuela	27,268	1.13
Otros	219,410	9.13
Total	2,402,483	100.00

Fuente: INEC - Junio 2019.
<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/entradas-y-salidas-internacionales/> Elaboración: Equipo Consultor.

Fuente: Tomado del Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2020).

D.1. Análisis de las estadísticas turísticas existentes

La información en cuanto a estadísticas turísticas no es de acceso abierto o libre para el público, esta se encuentra dentro del GAD de Latacunga, y fue proporcionada al investigador de este trabajo por el Ingeniero Andrés Quintana, delegado del Departamento de Turismo del cantón. Esta autoridad proporcionó la información de que 6472 personas visitan el cantón por año.

D.2. Encuesta de visitantes que se reciben actualmente

Con el objetivo de obtener información sobre el perfil turístico del cantón, se llevó a cabo una encuesta dirigida a los visitantes. Esta encuesta (Anexo 3) permitió recopilar datos relevantes que brindarán una visión detallada de las características y preferencias de los turistas que visitan la zona. Con esta información, se podrá diseñar estrategias y acciones específicas para mejorar la experiencia turística y promover el desarrollo sostenible en el cantón.

D.3. Mercado actual y potencial

D.3.1. Describir el mercado actual que recibe el área (en base a registro de visitantes y entrevista)

De acuerdo con un estudio sobre la demanda del cantón, realizado por Almache (2021), donde se expresó que la mayoría son turistas nacionales "económicos" que prefieren el turismo de sol y playa y de naturaleza, viajan en familia y trayendo su propia comida. Los turistas internacionales representan entre el 2.59% y el 4.07% y prefieren alojamiento, alimentación y transporte durante su estancia, así como la comida típica y el turismo de naturaleza y aventura. Los turistas provinciales prefieren el turismo de naturaleza y aventura, realizando actividades como la caminata y el deporte, y viajan en transporte propio. Los turistas locales prefieren la comida típica y rápida, y les gusta realizar actividades como la caminata, el deporte, el turismo de sol y playa y de naturaleza, viajando en transporte propio. En general, hay una preferencia por la naturaleza y la aventura, viajar con amigos y familiares, y la economía en términos de gastos de alojamiento y alimentación.

D.3.2. Describir los nichos de mercado

En la Tabla 14 a continuación se detallan los nichos de mercado turístico dentro del cantón Latacunga.

Tabla 14 Descripción de nichos de mercado turísticos para el área protegida

Mercado turístico el Cantón Latacunga		
Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
<ul style="list-style-type: none"> • Fotografía • Caminata • Paseo en bicicleta • Cabalgatas • Escalada al volcán • Campamento • Excursión • Parapente • Downhill 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de alimentación variado • Hospedaje 	<p>Xavier Iza Director del departamento de turismo del Municipio de Latacunga Periodo 2019 - 2023</p> <p>Juan Pablo Parreño Analista 1 del departamento de turismo del cantón Latacunga</p> <p>Andrés Quintana Delegado del departamento de turismo del cantón Latacunga</p> <p>William Ushco Departamento de turismo de la Prefectura de Cotopaxi Periodo 2019 - 2023</p>



Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

E. Oferta / Producto Turístico

E.1. Toma de fotografías.

En la Tabla 15 se muestran evidencias fotográficas del trabajo realizado.

Tabla 15 Evidencia fotográfica

	
<p>Byron Cárdenas Cerda ALCALDE DEL CANTÓN TACUNGA Periodo 2019 - 2023</p>	<p>María Cristina Moreno VICEALCALDESA DEL CANTÓN LATACUNGA Periodo 2019 - 2023</p>
	
<p>Javier Iza DIRECTOR DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN LATACUNGA Periodo 2019 - 2023</p>	<p>William Ushco DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DE LA PREFECTURA DE COTOPAXI Periodo 2019 - 2023</p>

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

E.2. Tabla de calificación de potencial gastronómico del cantón Latacunga

A continuación, se presenta una tabla de calificación que evalúa el potencial gastronómico del cantón Latacunga. Esta evaluación tiene como objetivo identificar y destacar

los platos, ingredientes y preparaciones culinarias que representan la riqueza y diversidad de la gastronomía local. Mediante esta tabla, se busca resaltar los sabores auténticos y tradicionales que caracterizan a Latacunga, promoviendo así su reconocimiento y valoración tanto a nivel local como nacional e internacional.

En la Tabla 16 se muestra un ejemplo de criterios, sin embargo, de acuerdo a la realidad de los territorios pueden considerarse otros criterios:

Tabla 16 Criterios de calificación del potencial gastronómico

CRITERIO	DESCRIPCIÓN
Historia y Tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: Tomado del documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

A cada criterio establecido, se sugiere asignar un puntaje para evaluar si las preparaciones identificadas cumplen con los criterios establecidos; por ejemplo:

Tabla 17 Criterios a evaluar

CRITERIO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos
Ingredientes locales	25 puntos
Tradición vigente	25 puntos
Oferta en el destino	25 puntos

Fuente: Tomado del documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Una vez establecidos los puntajes, se procede a calificar los platos y/o bebidas tradicionales del cantón Latacunga, como se muestra en el Anexo 5, cuyo resultado se evidencia con las siguientes gráficas de los platos establecidos como representantes de la gastronomía del cantón (Gráfico 1) como aquellos provenientes de la salida de campo realizada (Gráfico 2).

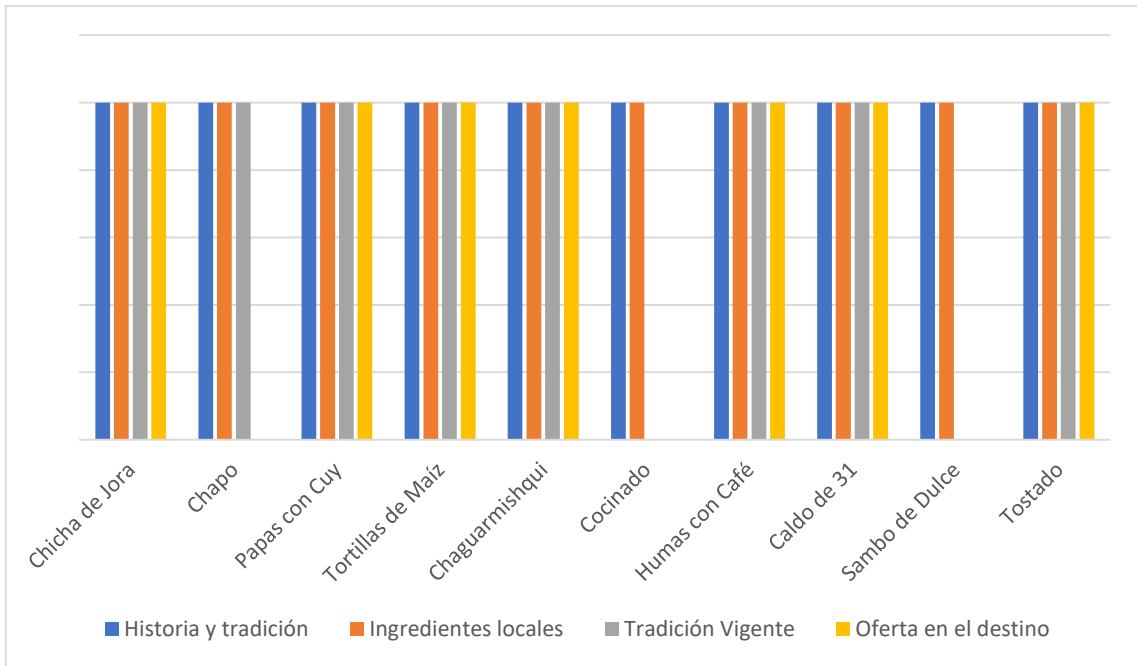


Gráfico 1 Representación del potencial gastronómico del cantón Latacunga en relación con los platos considerados como Patrimonio Gastronómico

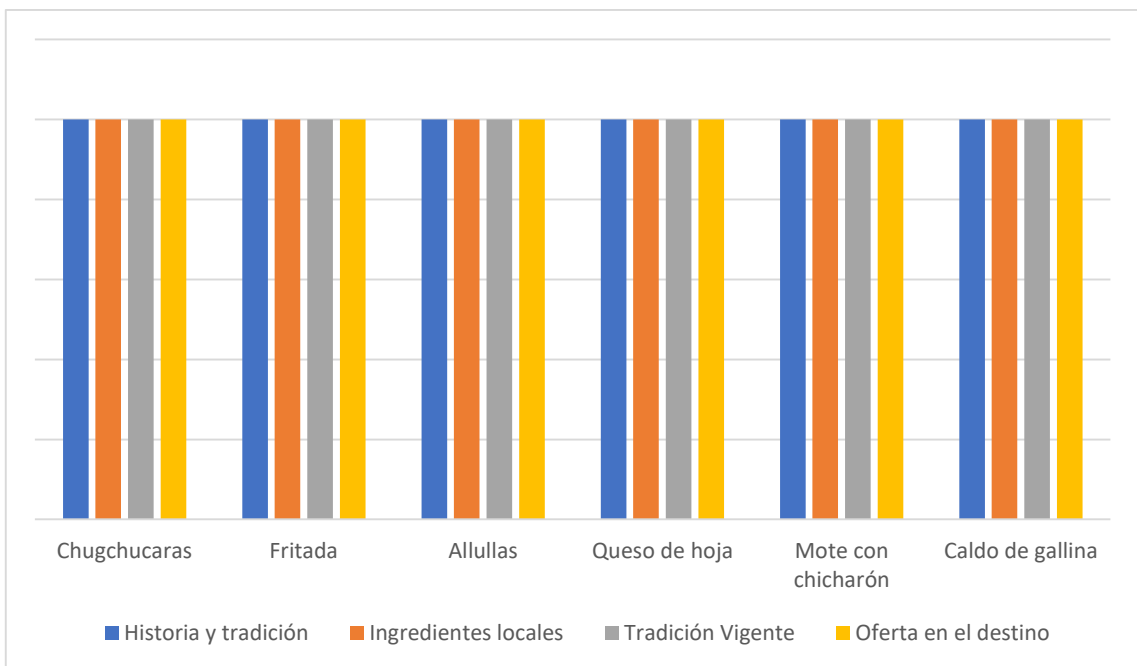


Gráfico 2 Inventario de evaluación de los platos obtenidos en la salida de campo

E.3. Determinación de Potencial gastronómico del cantón Latacunga.

Mediante la metodología SIGAP adaptada a la realidad, para poder determinar el potencial del turismo del turismo gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

Se han empleado 5 variables principales para la obtención de información, con el propósito de conocer si el cantón Latacunga posee un potencial para el turismo gastronómico, siendo este favorable dentro de las variables donde se pudo determinar en cada uno de los ámbitos de estudio que el cantón Latacunga SI TIENE POTENCIAL PARA OFERTAR EL TURISMO GASTRONÓMICO.

Para la determinación del potencial gastronómico del cantón Latacunga se tomaron en cuenta 4 criterio fundamentales a calificar a platos y bebidas patrimoniales las cuales son Historia y tradición, Ingredientes locales, Tradición vigente y Oferta en el destino.

Se presenta un puntaje de 25 puntos dentro de cada criterio para poder determinar el potencial de cada plato o bebida.

Tabla 18 Potencial gastronómico de los platos según puntaje.

PUNTAJE: 100	
Platos o Bebidas	
Chicha de jora Papas con cuy Tortillas de Maíz Chaguarmishqui Humas con café Caldo de 31 Tostado Chugchucaras Fritada Allullas Queso de hoja Mote con chicharrón Caldo de gallina	En los siguientes platos o bebidas gastronómicas del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 100 ya que cumplen con los 4 criterios de calificación que determina el MINTUR en su calificación gastronómica. Cumplen con Historia y Tradición, cumplen con Ingredientes locales, cumplen con Tradiciones vigentes y cumplen con oferta del destino. Con puntaje de 100 el: Nos permite determinar que son platos o bebidas con potencial gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
PUNTAJE: 75	
Platos o Bebidas	
Chapo	En la siguiente bebida gastronómica del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 75 ya que no cumplen con 1 criterio de los 4 que determina el MINTUR en su calificación gastronómica. Cumplen con Historia y Tradición, cumplen con Ingredientes locales y cumplen con Tradiciones vigentes. Lamentablemente se ha podido encontrar que el Chapo no cuenta con Oferta en el destino, lo cual se podría erradicar ya que se podría elaborar campañas para la para la degustación y consumo de los turistas en establecimientos de alimentos y bebidas del cantón. Con puntaje de 75: Se puede determinar que el chapo si es una bebida con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
PUNTAJE: 50	
Platos o Bebidas	
Cocinado Sambo de dulce	En los siguientes platos gastronómica del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 50 ya que no cumplen con 2 criterios de los 4 que determina el MINTUR en su calificación gastronómica. Cumplen con Historia y Tradición y cumplen con Ingredientes locales. Lamentablemente se ha podido encontrar que el Cocinado no cuenta con Tradición vigente, lo cual se podría erradicar ya que se podría elaborar

campañas para el conocimiento de la tradición en el consumo del cocinado y el Sambo de dulce con la población.
 En Oferta en el destino campañas para la degustación y consumo de los turistas en establecimientos de alimentos y bebidas del cantón.
 Con puntaje de 50: Se puede determinar que el Cocinado y el Sambo de dulce son platos con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho basado en el documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Se puede concluir que el cantón Latacunga cumple con los criterios necesarios que entrega el MINTUR dentro de su metodología gastronómica, esto es de gran ayuda para el proyecto de investigación, puesto que nos detalla que el cantón Latacunga SI POSEE POTENCIAL PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO.

E.4. Estructura turística y aspectos administrativos del cantón Latacunga

A continuación, se encuentra el registro sobre los prestadores de servicio de cada tipo de oferta, como hoteles, hosterías, hostales, complejos turísticos, entre otros. Además, los nombres de los establecimientos junto con sus propietarios se encuentran en el Anexo 6.

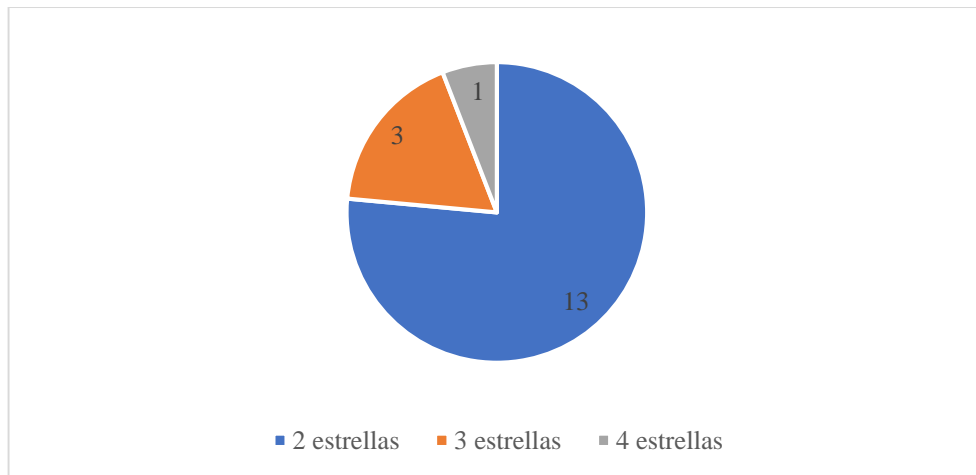


Gráfico 3 Prestadores de Servicio "Hoteles"

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 17 hoteles catastrados.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 13 hoteles de 2 estrellas

- 3 hoteles de 3 estrellas
- 1 hotel de 4 estrellas

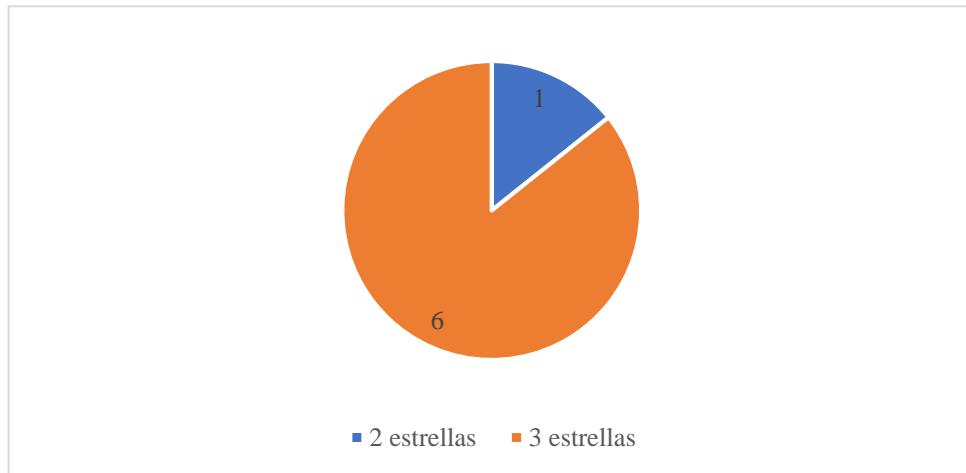


Gráfico 4 Prestadores de Servicio “Hostería”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 7 hosterías catastradas.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 1 hostería de 2 estrellas
- 6 hosterías de 3 estrellas

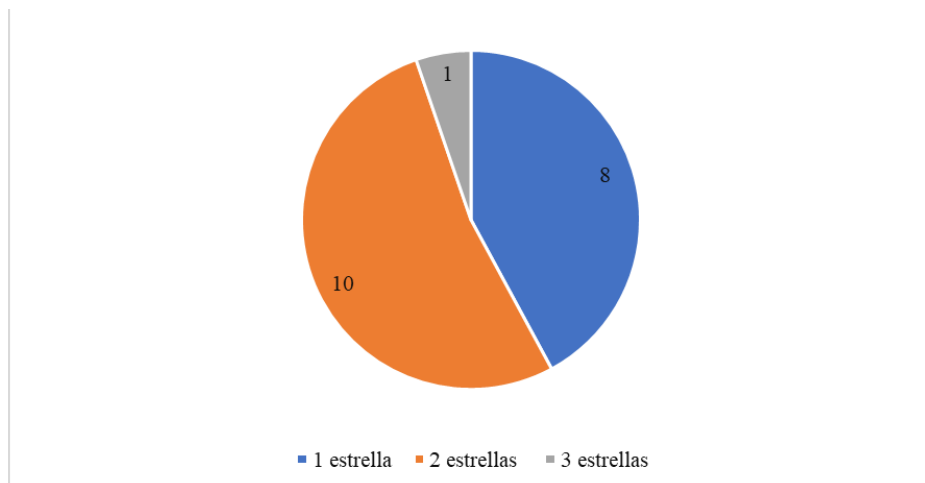


Gráfico 5 Prestadores de Servicio “Hostales”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 19 hostales catastrados.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 8 hostales de 1 estrellas
- 10 hostales de 2 estrellas
- 1 hostel de 3 estrellas

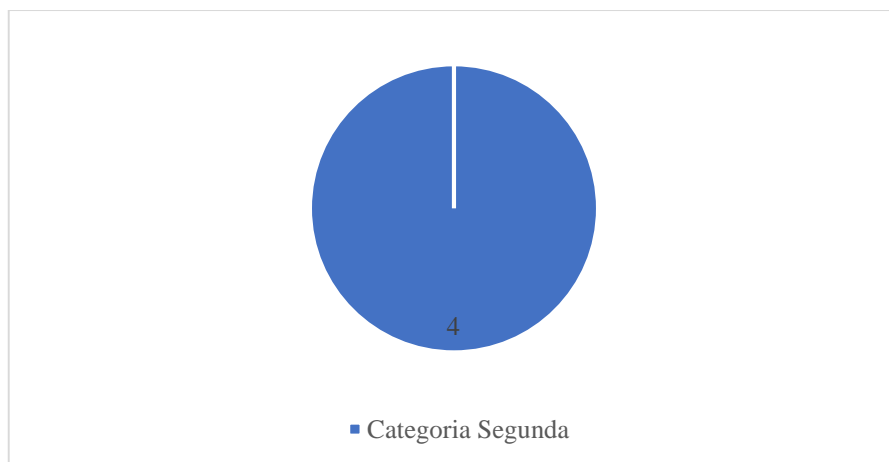


Gráfico 6 Prestadores de Servicio “Complejo turístico”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 4 complejos turísticos catastrados.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 4 complejos turísticos de categoría segunda.

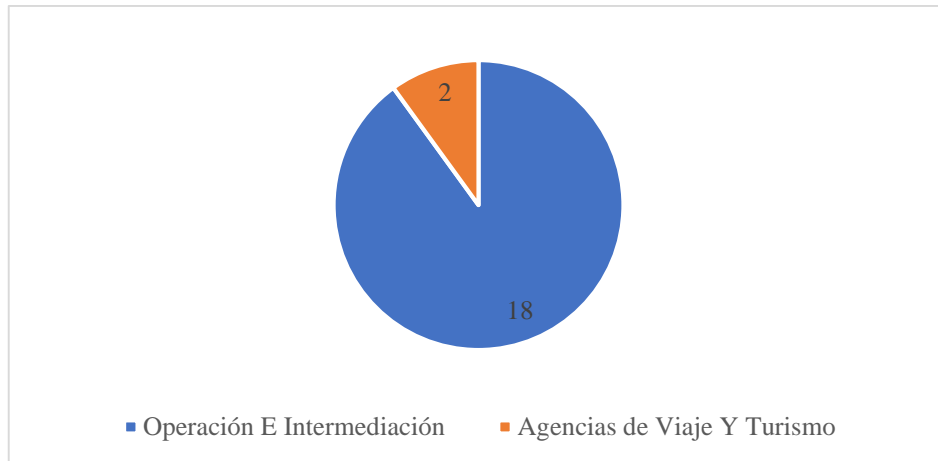


Gráfico 7 Prestadores de Servicio “Operadora”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 20 operadoras catastradas.

Por su respectiva actividad se dividen así:

- 18 operadoras de Operación e Intermediación
- 2 operadoras de Agencias de viaje y turismo

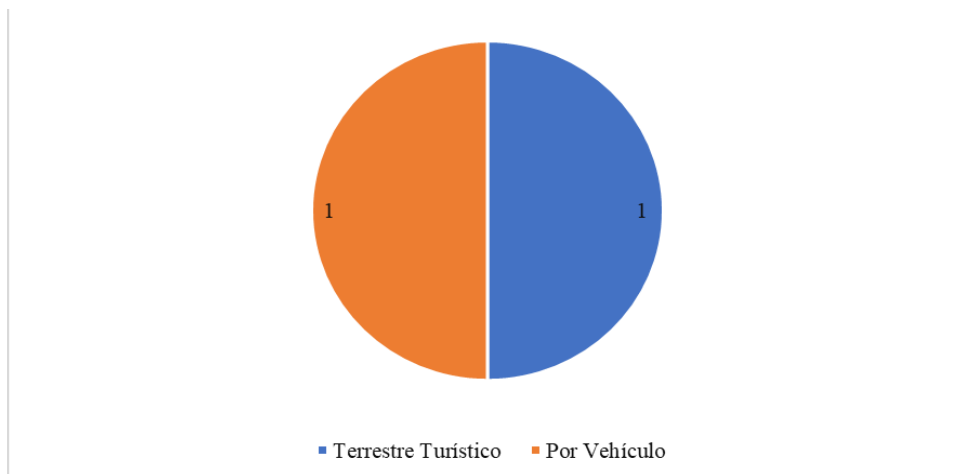


Gráfico 8 Prestadores de Servicio “Transporte turístico”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 2 transportes turísticos catastrados.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 1 terrestre turístico
- 1 por vehículo turístico

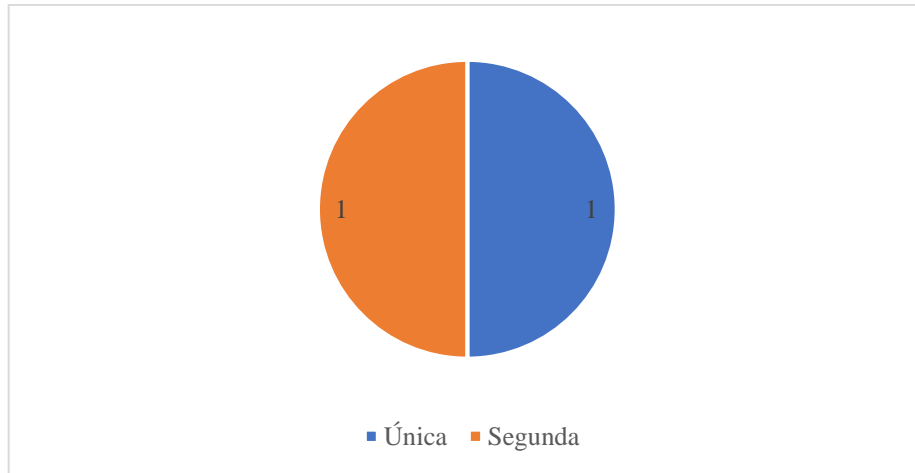


Gráfico 9 Prestadores de Servicio “Refugio”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 2 refugios catastrados.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 1 refugio de categoría única
- 1 refugio de categoría segunda

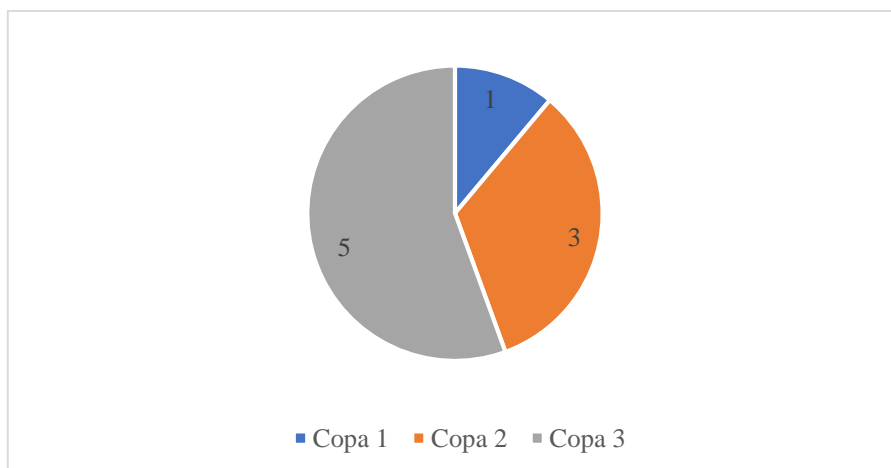


Gráfico 10 Prestadores de Servicio “Discotecas”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 9 discotecas catastradas.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 1 discoteca de copa 1
- 3 discoteca de copa 2
- 5 discoteca de copa 3

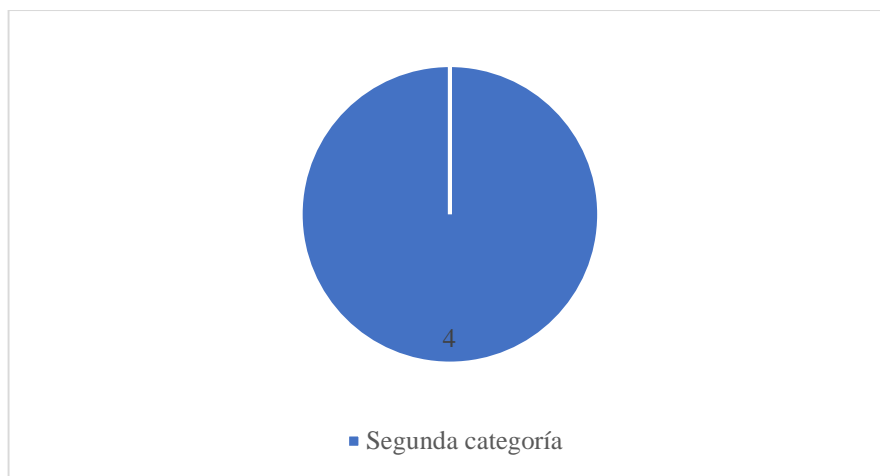


Gráfico 11 Prestadores de Servicio “Recepciones”

Se puede determinar que en el cantón Latacunga se han encontrado un total de 4 recepciones catastradas.

Por su respectiva categoría se dividen así:

- 4 recepciones de segunda

10.2. Identificar el Mercado Actual, la oferta y demanda turística en el cantón Latacunga.

10.2.1. Encuesta a Turistas

La encuesta dirigida a los turistas tuvo como objetivo recopilar información sobre la edad, el género, su lugar de residencia, nivel académico y económico, también aspectos relacionados a sus viajes como el motivo de visita y tipo de transporte que usa. Se buscó conocer

las opiniones de los turistas con respecto al turismo en general y gastronómico del cantón Latacunga. La encuesta también incluyó preguntas sobre cualquier problema de salud o alergia relacionado con la seguridad alimentaria. Los resultados de la encuesta se presentan en varios gráficos y proporcionan información sobre las preferencias y experiencias de los turistas en la región.

La muestra que se utilizó en este caso fue de 363 turistas, obtenida a través de una fórmula de muestreo probabilístico que se empleó en una población de 6472 visitantes por año en el cantón Latacunga.

I. Edad

En el Gráfico 12 se expone que el 60,4% de los turistas se encuentra en un rango de edad entre 18 y 35 años, mientras que el 39,3% corresponde a visitantes de más de 50 años.

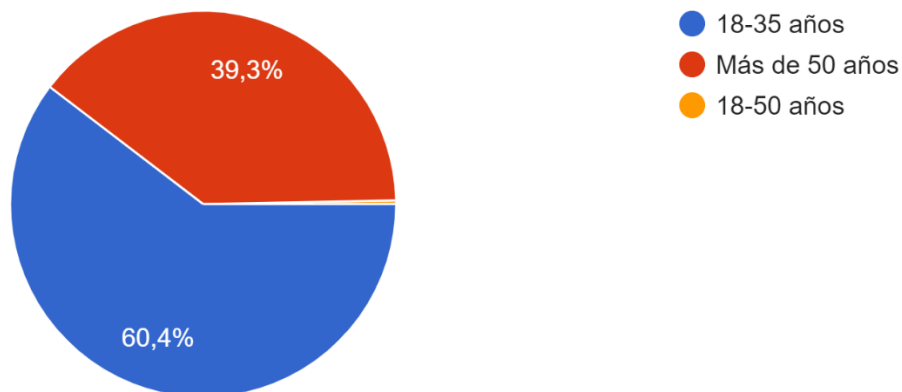


Gráfico 12 Edad de los turistas

II. Género

De acuerdo con la pregunta sobre el género de los turistas, el Gráfico 13 muestra que el 50,2% son mujeres, mientras que el 47% son hombres, y el 2,8% restante se divide en otros.

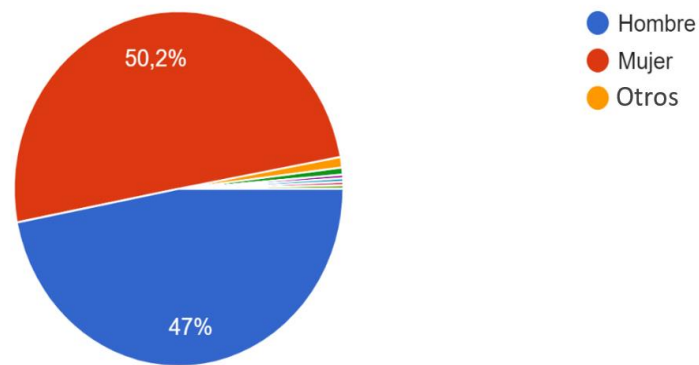


Gráfico 13 Género de los turistas

III. ¿De dónde nos visita?

Existen visitantes de varias ciudades del país y de otros países, sin embargo, de acuerdo con la Tabla 19 se puede ver que los visitantes provienen mayormente de la ciudad de Ambato, Quito, del mismo cantón, Salcedo e incluso de Estados Unidos.

Tabla 19 Países o ciudades de procedencia de los turistas

Ciudades/Países	
Ambato	72
Quito	64
Latacunga	51
Salcedo	33
Estados Unidos	13

IV. ¿Cuál es su origen de procedencia?

En el Gráfico 14 se muestra de forma general lo que se expuso en la pregunta anterior, donde se muestra que el 74,2% de visitantes son nacionales, el 18,5% son de la misma provincia (Cotopaxi) y el 7,3% corresponde a turistas extranjeros.

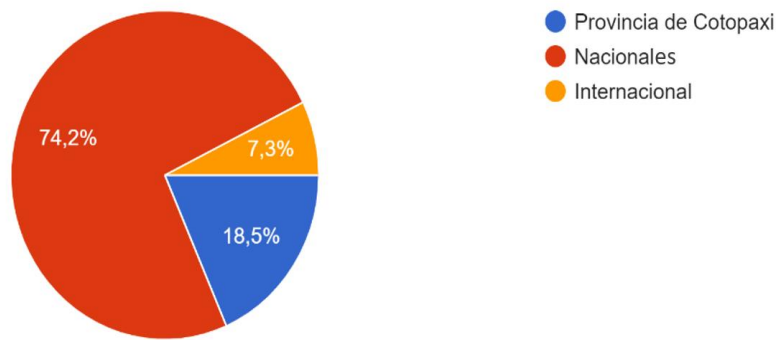


Gráfico 14 Procedencia de los turistas

V. Principal motivo de viaje

En base a las respuestas de los turistas, el motivo de visita al cantón es por el turismo gastronómico de acuerdo al 37,4%, seguido del turismo cultural acorde al 34,7%, el turismo natural es el motivo de viaje para el 27,2%, mientras que la visita a familiares ocupa el 21,9% y las visitas a amigos el 16,6%.

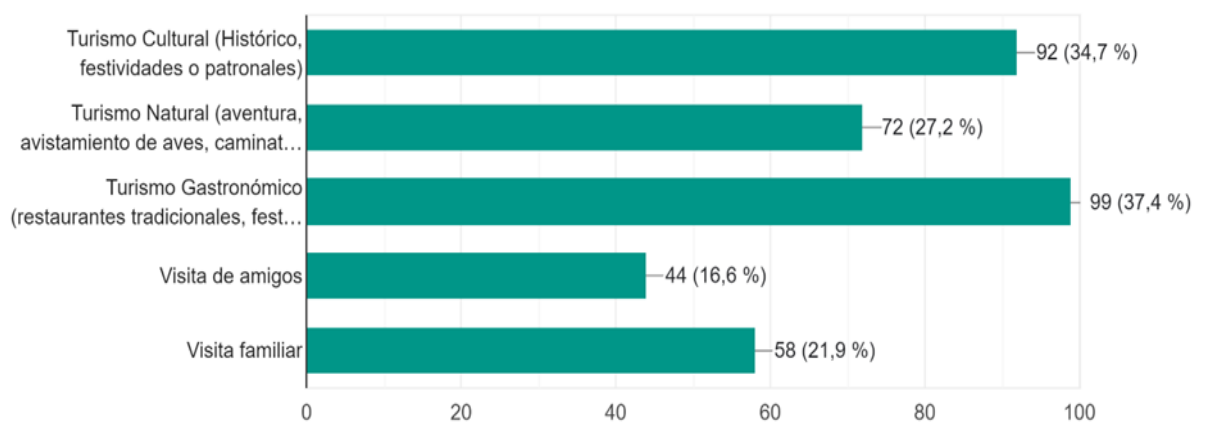


Gráfico 15 Motivo de viaje de los turistas

VI. Al momento de viajar. ¿Qué transporte utiliza?

El tipo de transporte que utiliza el 55,5% de los turistas es vehículo propio, mientras que el 40,2% usa transporte público, el resto de los turistas usa transporte ecológico de acuerdo al Gráfico 16.

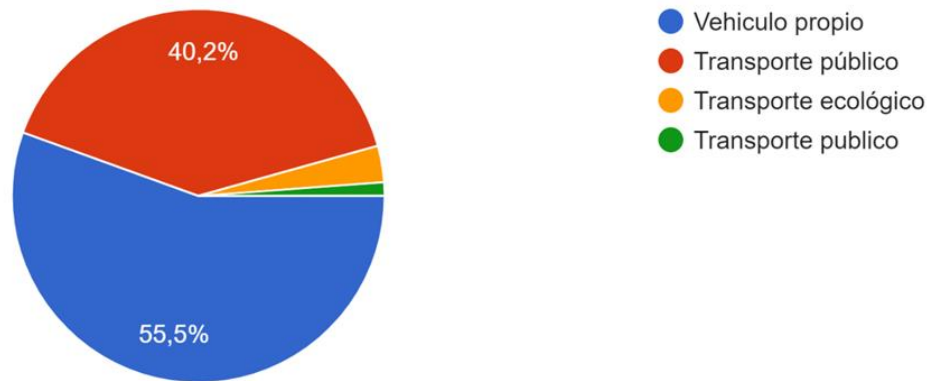


Gráfico 16 tipo de transporte que usan los turistas.

VII. Nivel de educación

El nivel de educación que tiene el 48,6% de los turistas encuestados es superior, mientras que el 45,8% únicamente tiene educación secundaria de acuerdo con el Gráfico 17.

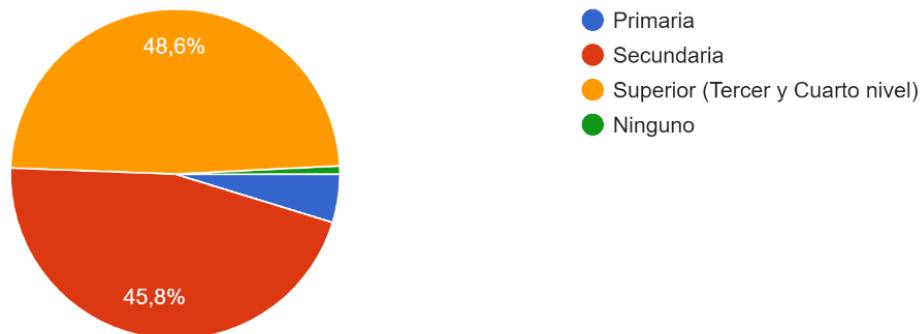


Gráfico 17 Nivel académico de los turistas

VIII. ¿Cuáles es el rango de su ingreso mensual?

El monto de ingreso mensual para el 41,9% de los turistas es entre \$350 y \$1000, para el 38,7% es mayor a \$1000, mientras que para el 19,4% es menor a \$350 (Gráfico 18).

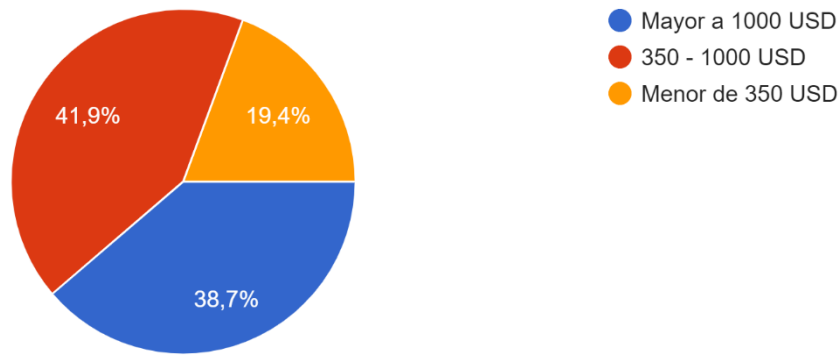


Gráfico 18 Rango de ingreso mensual de los turistas

IX. ¿Has visitado antes el cantón Latacunga?

Según el Gráfico 19, el 85,3% de los visitantes ya había realizado un viaje previo al cantón, mientras que el 14,7% no.

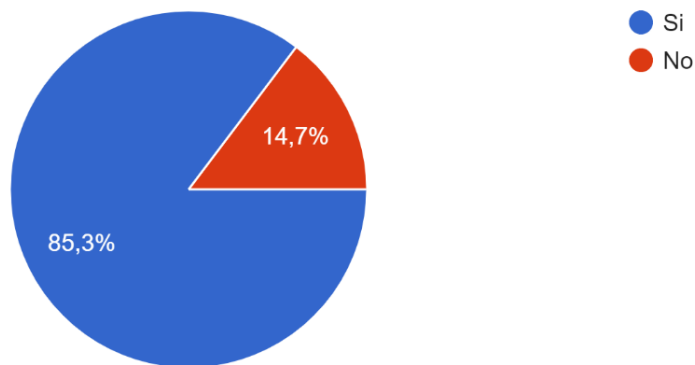


Gráfico 19 Antecedentes de visitas al cantón Latacunga

X. ¿Cuántas veces ha visitado el cantón Latacunga, en los últimos 12 meses?

En el Gráfico 20 se observa que el 43,5% de los turistas ha visitado Latacunga en los últimos 3 y 5 meses; el 24,7% ha realizado una visita en los últimos 6 a 10 meses; el 19,2% en los últimos 11 a 15 meses y el 12,5% no ha visitado nunca.

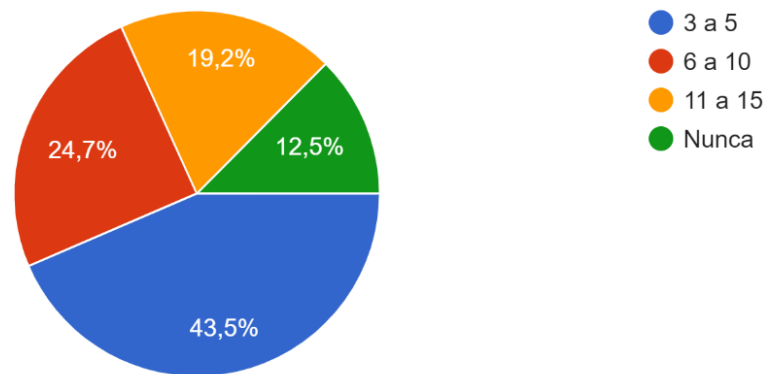


Gráfico 20 Frecuencia de visita al cantón en los últimos 12 meses

XI. ¿En qué meses ha visitado Latacunga?

De acuerdo con el Gráfico 21, el 51,5% de los turistas menciona que lo han hecho en el mes de enero, mientras que el 48,9% lo ha hecho en noviembre, el 42% en diciembre, el 40,2% en septiembre, el 35,2% en octubre, el 27,7% en febrero, el 26,9% en agosto, el 23,5% en julio y abril, el 22,3% en marzo, el 19,7% en mayo y el 18,6% en junio.

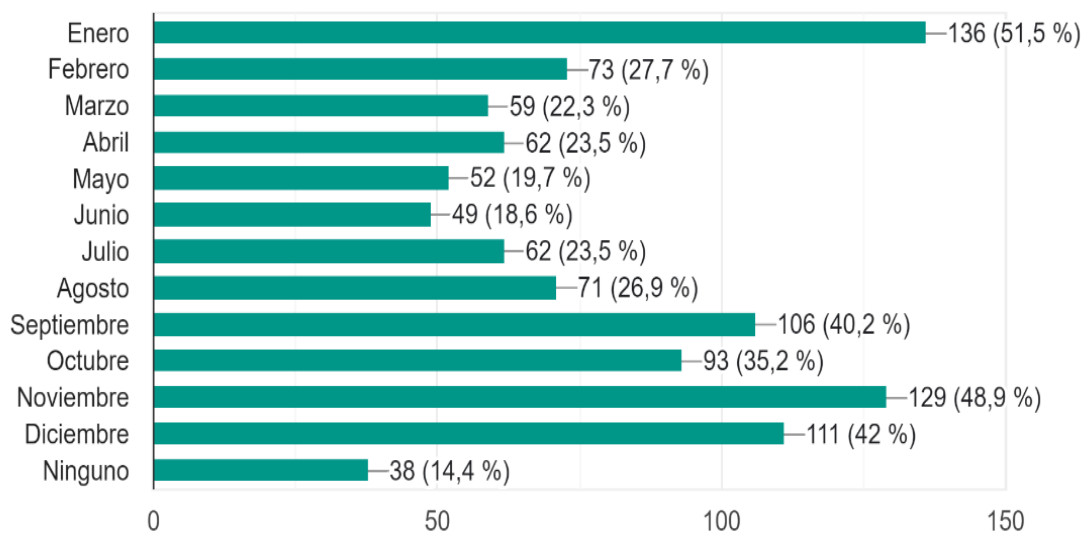


Gráfico 21 Meses de visita a Latacunga

XII. ¿Cuál es su preferencia de viaje?

En el Gráfico 22 se observa que el 41,3% prefiere viajar en familia, el 18,9% prefiere hacerlo solo, el 14,6% realiza los viajes con amigos, el 14,2% en pareja y el 10,6% con hijos.

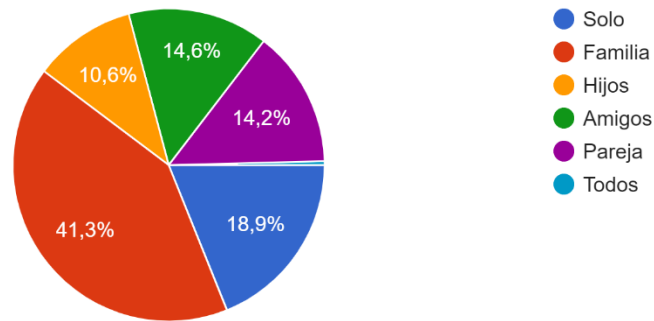


Gráfico 22 Preferencia de compañía en viajes

XIII. ¿Cuántos atractivos turísticos, culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles a los que ha asistido/visitado durante su estadía en Latacunga?

El Gráfico 23 muestra el número de atractivos turísticos culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles a los que el turista ha asistido, el 45,5% menciona que ha presenciado de 1 a 3 actividades o atractivos, el 31,4% entre 4 y 6, el 10,6% de 7 a 10, el 9% ninguno, y el 3,5% más de 10.

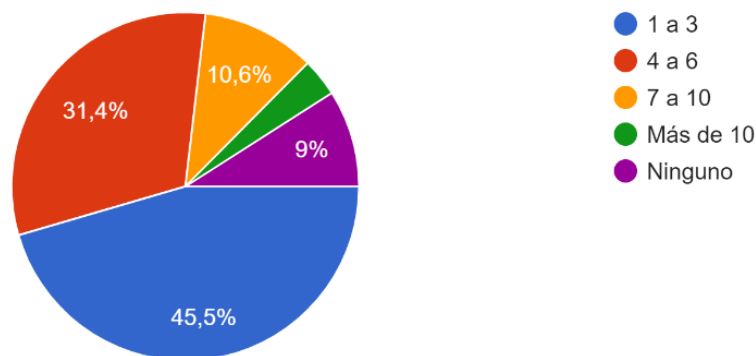


Gráfico 23 Número de atractivos turísticos visitados en Latacunga por los turistas

XIV. ¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivos gastronómicos ha visitado durante su estadía?

De acuerdo con el Gráfico 24, el 50,6% ha visitado entre 1 y 3 restaurantes o festivos gastronómicos durante su estadía en Latacunga, el 25,5% entre 4 y 6, el 11,4% de 7 a 10, el 10,6% ninguno y el 1,9% ha visitado más de 10.

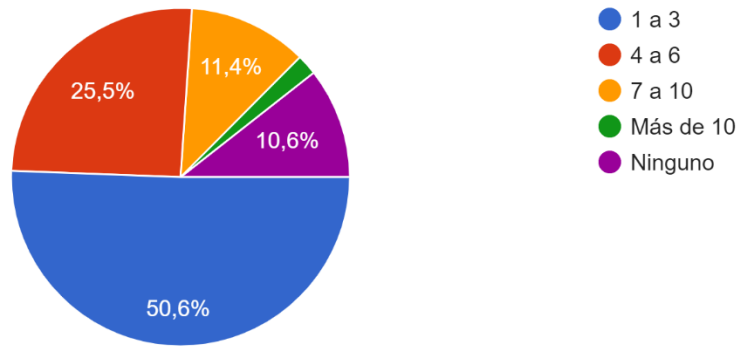


Gráfico 24 Número de restaurantes o festivales gastronómicos visitados durante la estadía en Latacunga

XV. ¿Qué cantidad de dinero tiene pensado invertir en alimentación durante su estadía en Latacunga?

El monto que el 53,9% de los turistas destina para alimentación es mayor a \$50.00, el 32% considera un presupuesto entre \$20.00 y \$50.00, un menor porcentaje de turistas destina menos de \$20.00 de acuerdo al Gráfico 25.

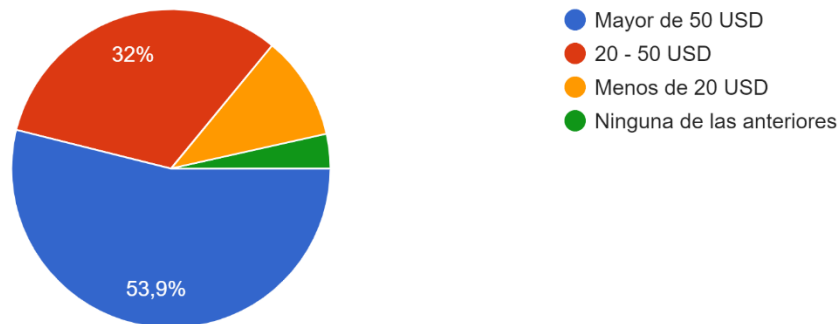


Gráfico 25 Presupuesto para invertir en alimentación durante la estadía en Latacunga

XVI. ¿Conoce usted los platos representativos del Cantón Latacunga?

En base al Gráfico 26, el 80,2% de los turistas conoce los platos representativos del cantón, mientras que el 19,8% no de encuestados no sabe de ellos, indicando que la mayoría tiene conocimiento sobre la gastronomía representativa del Cantón.

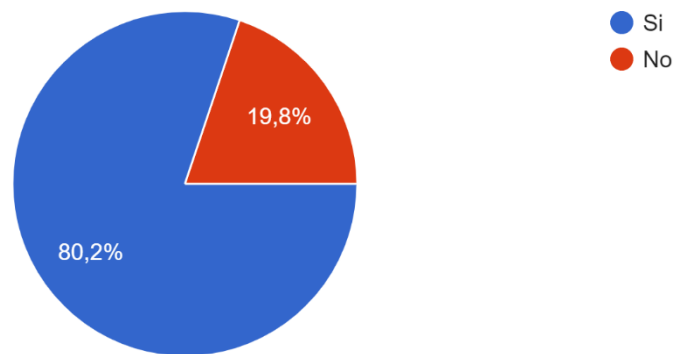


Gráfico 26 Conocimiento de los platos representativos del cantón Latacunga

En caso de responder SI a la pregunta 15, seleccione cuáles conoce

Del porcentaje de turistas que conocen los platos representativos del cantón en el Gráfico 27 se muestran los más conocidos, entre ellos se encuentran las allullas con el 65,2%, seguido de las chugchucaras con el 63,9%, el queso de hoja con el 55,2%, el chaguarmishque con el 30,4%, el cevichocho con el 30%, y el resto de platos con porcentajes menores al 30%.

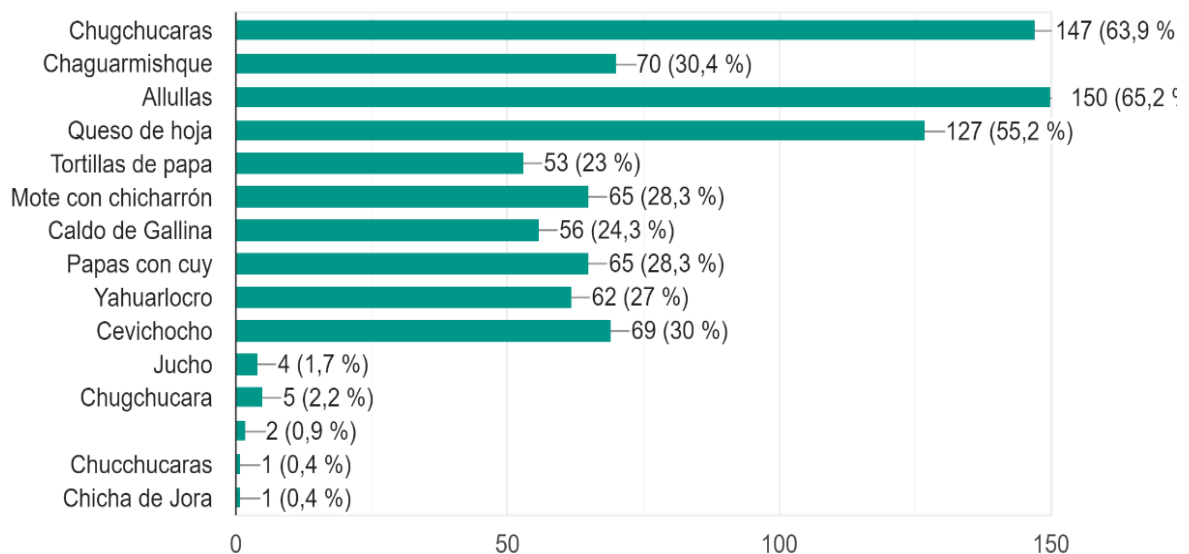


Gráfico 27 Platos representativos del cantón conocidos por los turistas

XVII. Según su experiencia, ¿Ha tenido algún problema de inocuidad alimentaria que podría afectar a su salud después de haber consumido algún plato gastronómico?

El Gráfico 28, muestra si han existido problemas de inocuidad alimentaria, el 69,7% de los turistas menciona que no ha tenido ningún inconveniente o problema, así también el 11%

piensa que hay una mínima información sobre las prácticas de producción e ingredientes utilizados. El 9,8% comenta que existe un mínimo detalle en los ingredientes utilizados en la preparación y que algunos podrían causar una reacción alérgica y el 9,4% considera que hacen falta medidas de sanitarias en el proceso de preparación de alimentos.



Gráfico 28 Problemas de inocuidad alimentaria

XVIII. ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Latacunga?

En el Gráfico 29, se evidencia que el 71,1% de los turistas sí recomendaría la gastronomía del cantón, el 25,8% se encuentra en duda y menciona que tal vez la recomendaría y un 3,1% no la recomendaría.

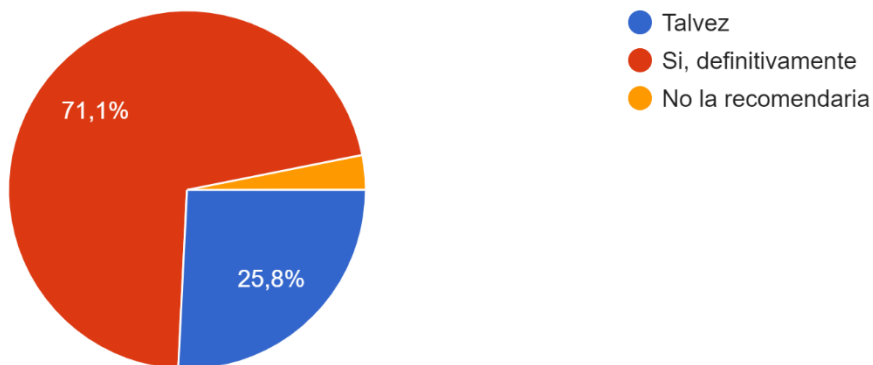


Gráfico 29 Recomendación de la gastronomía del cantón por los turistas

XIX. ¿Regresaría a visitar el cantón Latacunga por su gastronomía?

El 80,5% de los turistas tiene la idea de regresar al cantón por su gastronomía, el 15,6% quizás lo haga y el 3,9% no lo haría, tal como se muestra en el Gráfico 30.

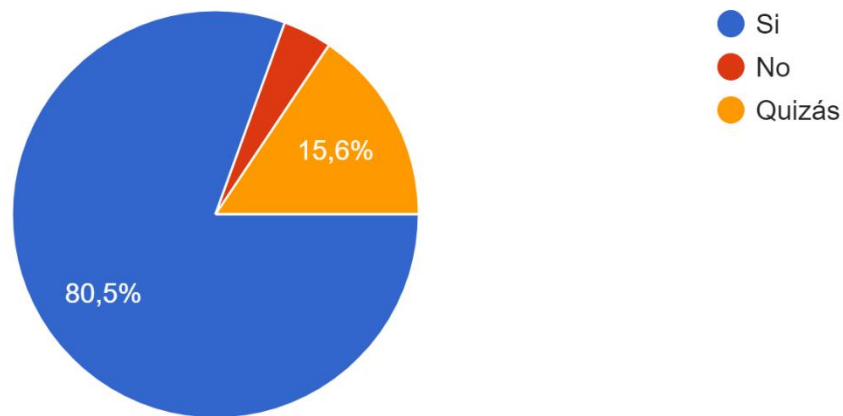


Gráfico 30 Idea de volver a visitar el cantón por los turistas

XX. ¿Padece algún tipo de enfermedad o alergia?

De los turistas encuestados el 89,8% no posee ningún tipo de enfermedad o alergia, mientras que el 10,2% si presenta alguna acorde al Gráfico 31.

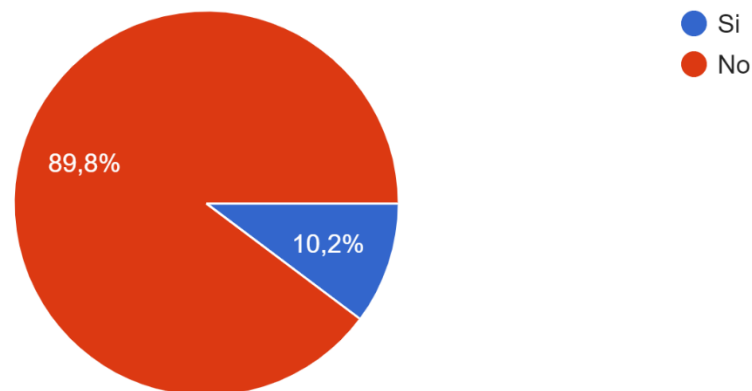


Gráfico 31 Padecimiento de alguna enfermedad o alergia en los turistas

En caso de responder a la pregunta 20 SI puede usted mencionar ¿Qué tipo de enfermedad o alergia padece?

A partir del porcentaje de turistas que comentaron tener alguna enfermedad o alergia se evidencia que la enfermedad más frecuente es diabetes con 35,1%, seguido de miopía y astigmatismo con el 32,4%, asma con el 29,7%, alergia a la penicilina el 27%, gastritis presenta el 25,7% y alergia al diclofenaco muestra el 24,3% en el Gráfico 32.

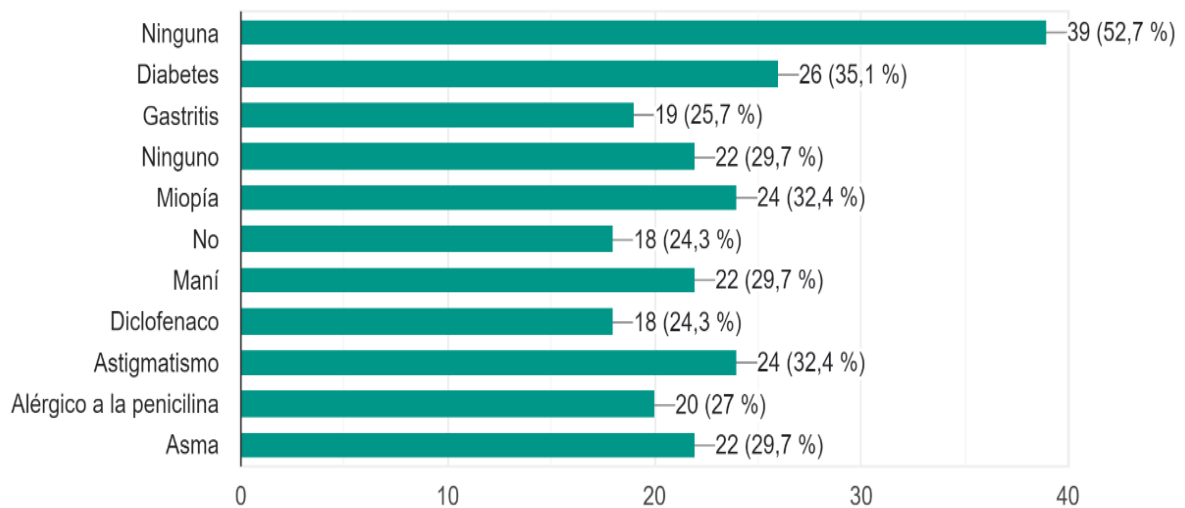


Gráfico 32 Tipos de enfermedad o alergia que tienen los turistas

XXI. ¿Usted es vegetariano?

En el Gráfico 33, se conoce que el 89,7% de los turistas no es vegetariano, mientras que tan solo el 10,3% si lo es.

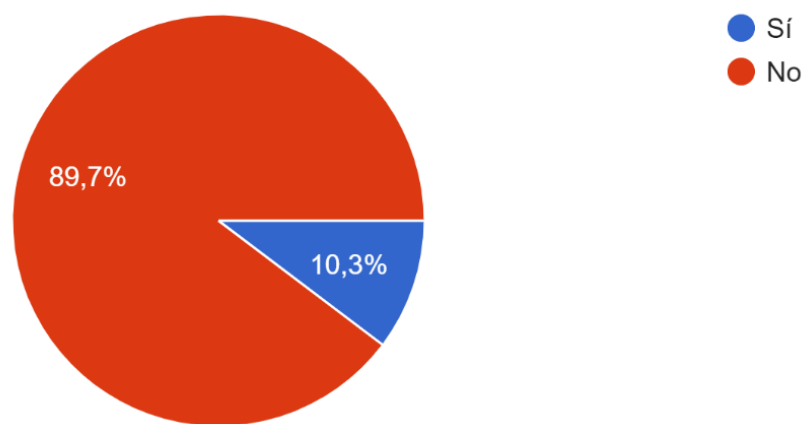


Gráfico 33 Turistas vegetarianos

XXII. ¿Usted es vegano?

El 90% de los turistas no es vegano y el 10% sí lo es, tal como se muestra en el Gráfico 34.

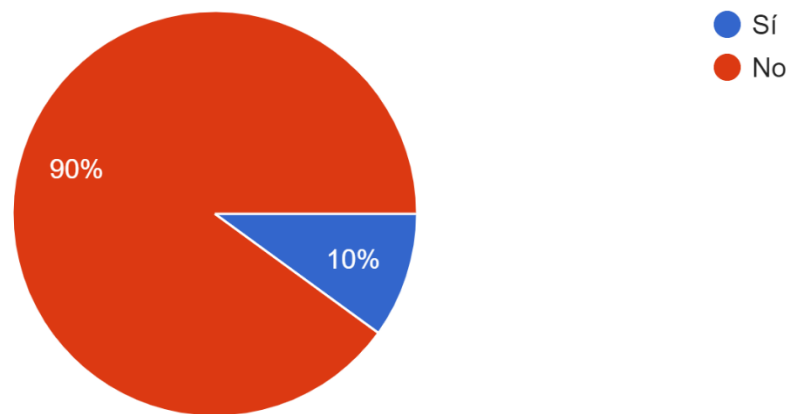


Gráfico 34 Turistas veganos

Con base en los resultados de la encuesta, se puede observar que la mayoría de los turistas que visitan el cantón de Latacunga tienen entre 18 y 35 años, y hay una distribución relativamente equitativa del género entre los visitantes. La encuesta también indica que un porcentaje importante de turistas ha visitado el cantón anteriormente, y la mayoría de ellos tienen un ingreso mensual de entre 350 y 1000 dólares. La encuesta además recopiló información sobre las opiniones de los turistas sobre la gastronomía de la región y cualquier problema de salud relacionado con la seguridad alimentaria en la que no se encontraron problemas y sus repuestas fueron favorables. En general, la encuesta proporciona información valiosa sobre las preferencias y experiencias de los turistas en el cantón de Latacunga, detalles que se toman en cuenta para elaborar el perfil del turista que se muestra en la Tabla 20.

Tabla 20 Perfil del turista.

PERFIL DEL TURISTA	
VARIABLES	
Edad	18 – 35 años
Genero	Mujeres
Lugar de origen	Ambato
	Quito
	Riobamba
Motivo de viaje	Turismo gastronómico
	Turismo cultural
	Turismo de aventura
Transporte	Transporte propio
Nivel de educación	Secundaria
Ingreso mensual	\$350 - \$100 USD
Gasto promedio	\$20 – \$50 USD
Preferencia de viaje	Familia
Meses de ingreso	Enero - Noviembre

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

10.2.2. Encuesta a prestadores de servicios

Esta encuesta dirigida a los prestadores de servicios gastronómicos tiene como objetivo recopilar información sobre los establecimientos como su antigüedad, el tipo y cantidad de turistas que los visitan, las temporadas en las que tienen mayor afluencia de clientes, así como factores que influyen en los hábitos de consumo de alimentos de los visitantes y los platos que son más vendidos. Los datos recopilados se pueden utilizar para comprender las preferencias de los consumidores y ayudar a los locales a mejorar sus servicios en consecuencia.

La muestra utilizada en este caso fue de forma intencional, seleccionando únicamente a aquellos establecimientos de comida típica dentro del cantón, por lo cual fueron 21 encuestados, entre gerentes y propietarios de los locales de alimentación.

I. Nombres y cargo que desempeñan

De acuerdo con las preguntas establecidas para obtener información sobre los lugares o establecimientos prestadores de servicios gastronómicos, la primera se centra en conocer el nombre de los participantes en conjunto con el cargo que desempeñan como se muestra en la Tabla 21.

Tabla 21 Nombres y cargos de los prestadores de servicios

Nombre y apellido	Cargo
Julián Pazmiño	Gerente
Heinz Erick López	Gerente
Mónica Mayo	Propietario
Lorena Francisca Arcos Arcos	Propietario
Laura Piedad Benavides	Propietario
Blanca Rengifo	Gerente
Sergio Alfredo Calle Aguilar	Gerente
Norma Fabiola Tapia Molina	Gerente
Luis Garcias	Gerente
Noemi Bonilla	Propietario
Gabriel Huertas	Propietario
Víctor Hugo Huertas	Gerente
Margarita Jerez	Gerente
Manuel Diaz	Gerente
María Vega	Gerente
Marco Guilcamaiga	Propietario

Tarcila Montes	Gerente
Luis Muso	Gerente
Hilda Guanopatin	Gerente
Piedad Almagro	Gerente
Washington Vaca	Gerente

En el Gráfico 35 se muestra que la mayoría de encuestados, es decir el 71,4% corresponde a gerentes de establecimientos o negocios que incluyan algún tipo de atractivo gastronómico, y el 28,6% son propietarios.

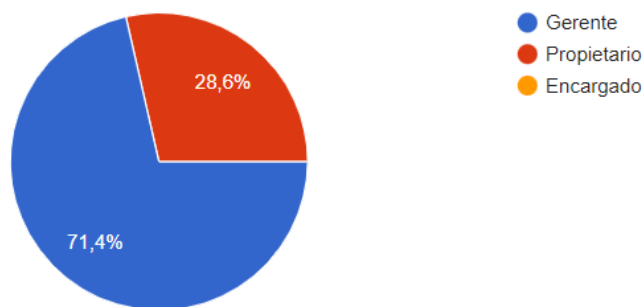


Gráfico 35 Cargo de los prestadores de servicio

II. Tipo de establecimiento/Negocio

En el Gráfico 36 se observa que los prestadores de servicio encuestados son gerentes o propietarios de establecimientos 100% dedicados a la alimentación.

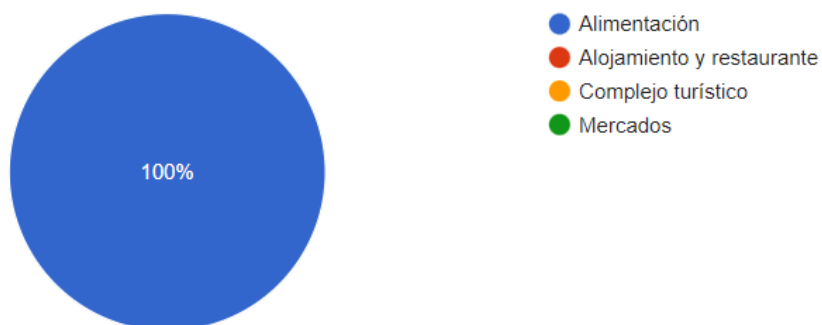


Gráfico 36 Tipo de establecimiento / Negocio

III. Antigüedad del establecimiento/Servicio

De estos establecimientos que proporcionan servicios de alimentación, el 57,1% tiene una antigüedad de más de 15 años, el 38,1% se encuentra en el mercado entre 11 y 15 años y el

4,8% es bastante actual, con una antigüedad de 0 a 5 años de existencia como se presenta en el Gráfico 37.

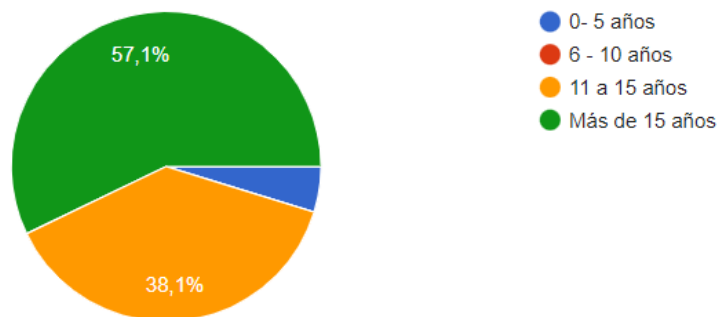


Gráfico 37 Antigüedad del establecimiento / servicio

IV. La mayoría de clientes que usted ha recibido, ¿han sido?

Los clientes que asisten a los establecimientos que expenden alimentos fueron en un 66,7% turistas que se acercan de otras provincias, mientras que el 33,3% son clientes internacionales tal como se señala en el Gráfico 38.

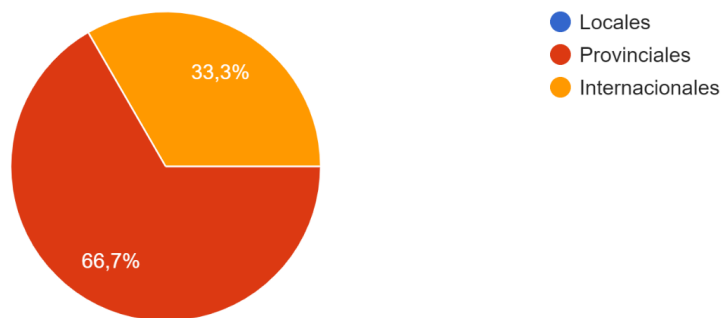


Gráfico 38 Tipo de turistas que reciben los establecimientos/negocios

V. ¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?

En base al Gráfico 39, se muestra que el 14,3% de los establecimientos reciben alrededor de 20000 clientes al año, otro 14,3% expone que recibe entre 1200 y 5000 clientes, así también, el 9,5% estima que recibe 1200 visitantes, mientras que otro 9,5% menciona que recibe entre 850 y 950 turistas. El resto de encuestados menciona que recibe desde 250 hasta menos de 20000 clientes durante el año.

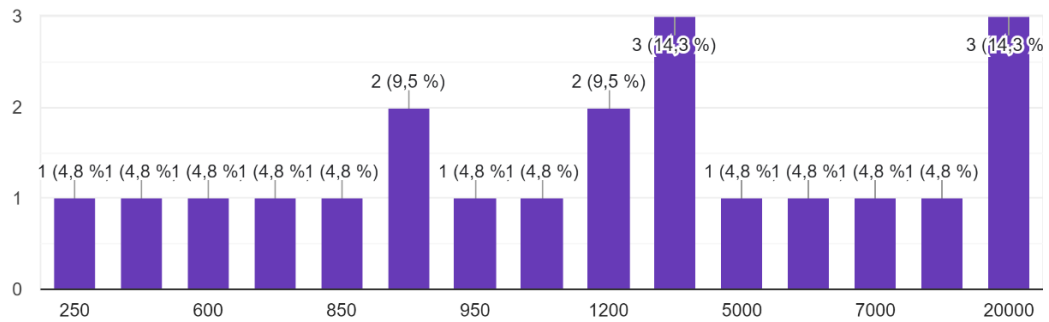


Gráfico 39 Números de clientes que se reciben anualmente

VI. ¿Cuáles considera usted los meses de temporada alta?

Basado en el Gráfico 40, el mes en el que más se visita los establecimientos alimentarios es en noviembre de acuerdo al 100% de encuestados, seguidos del mes de febrero con el 95,2%, Diciembre es el tercer mes con más visitantes según el 90,5% de encuestados; septiembre es otro mes considerado de gran afluencia por el 85,7%, agosto por el 81%, seguidos de abril y mayo por el 76,2%, julio y octubre por el 47,6%, marzo y junio por el 42,9% y enero es el mes menos visitado de acuerdo al 33,3%.

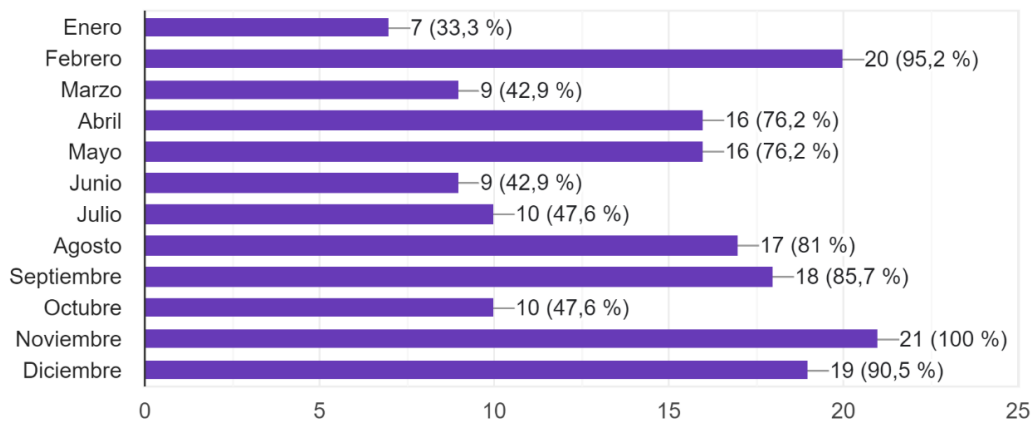


Gráfico 40 Meses de temporada alta

VII. ¿Cuáles son los días de mayor afluencia?

Con base en las respuestas de los prestadores de servicios, el domingo se considera el día de mayor afluencia por el 95,2%, seguido del sábado por el 81%, el viernes por el 47,6%, miércoles y jueves por el 33,3%, martes para el 28,6% y lunes únicamente para el 14,3% (Gráfico 41).

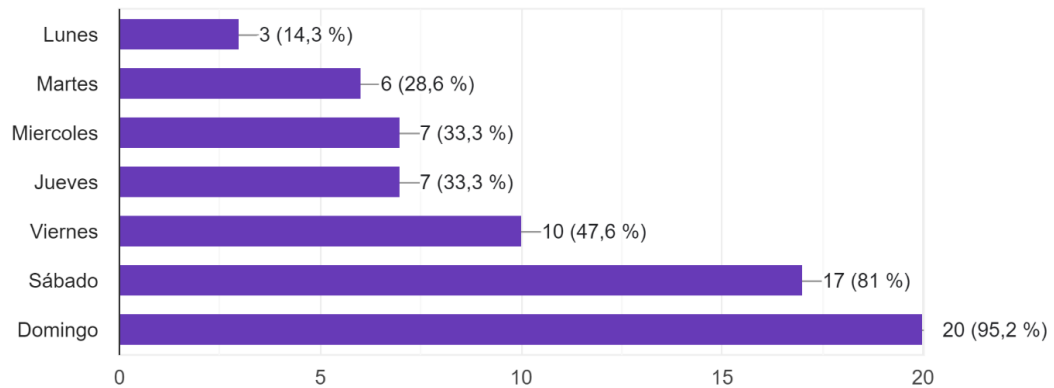


Gráfico 41 Días de mayor afluencia

VIII. ¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?

De los factores considerados el de mayor influencia la tradición según el 61,9%, el precio de acuerdo al 19%, la costumbre e infraestructura para el 9,5% como se muestra en el Gráfico 42.

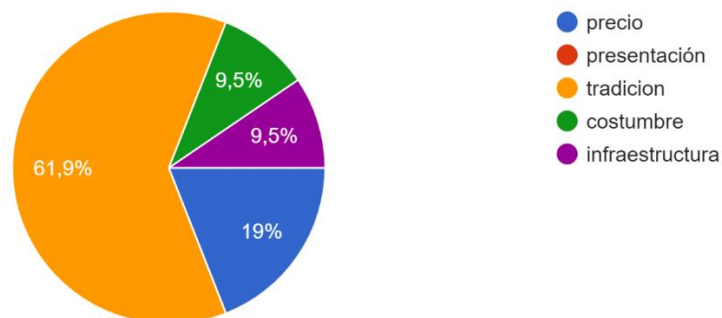


Gráfico 42 Factores influyentes al momento de consumir alimentos

IX. ¿Existe registro de los platos más vendidos?

De acuerdo con el Gráfico 43, el 100% de los encuestados menciona que existe un registro de los platos más vendidos en sus establecimientos. Esto sugiere que los propietarios de los establecimientos reconocen la importancia de llevar un seguimiento de los platos más populares para mejorar la gestión de su negocio y satisfacer las preferencias de sus clientes.

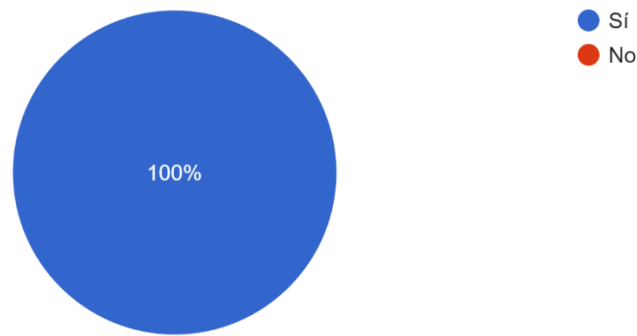


Gráfico 43 Existencia de registro de platos más vendidos.

X. ¿Cuál es el plato más vendido?

Como se señala en el Gráfico 44, el plato más vendido es el de papas con cuy por el 33,3%, seguido de las allullas por el 23,8%, las chugchucaras por el 14,3%, el queso de hoja, las tortillas de maíz y el cevichocho por el 4,8%.

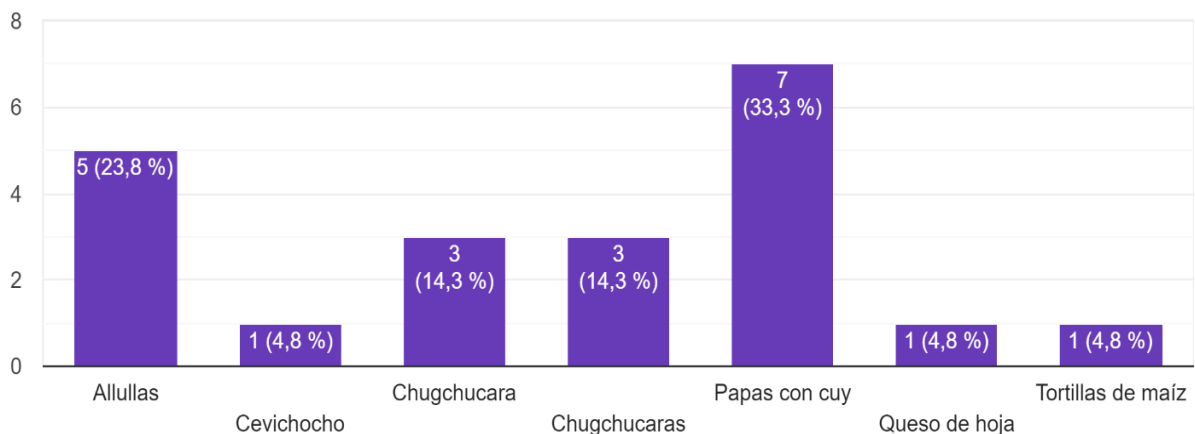


Gráfico 44 Platos más vendidos

Con base en la información proporcionada en la encuesta, se puede analizar que la mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida son turistas de otras provincias, lo que indica que estos establecimientos son populares entre los viajeros. Además, se descubrió que la tradición del establecimiento era el factor más influyente en los hábitos de consumo de alimentos de los clientes, seguida del precio y la infraestructura. Esta información puede resultar útil para que las locales adapten sus servicios a las preferencias de sus clientes y

atraigan a más visitantes. La tabla a continuación resume de forma sintetizada la información obtenida en esta encuesta.

Tabla 22 Prestadores de servicio.

PRESTADORES DE SERVICIO	
VARIABLES	
Cargo	Gerente
	Propietario
Tipo de establecimiento	Alimentación
Antigüedad del establecimiento	Más de 15 años
Ingreso de clientes	Provinciales
Cantidad de clientes anual	2000 clientes anuales
	Noviembre
Meses de temporada alta	Febrero
	Diciembre
Días de mayor afluencia	Domingo
	Sábado
Influyente para el consumo	Tradicción

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

10.3. Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS (Revista de CAREN).

Publicación Semestral. Vol. , No, Mes Año, Ecuador (p. x-xx). Edición continua

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

Nicanor Mickael Cruz Bedón¹, José Daniel Sancho Muzo¹

¹Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de CAREN, Ingeniería Ambiental, Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.

*Dirección para correspondencia: xxx@utc.edu.ec

Fecha de Recepción: xx-xx-xxxx

Fecha de Aceptación: xx-xx-xxxx

Fecha de Publicación: xx-xx-xxxx

Resumen

El turismo implica viajar fuera del entorno habitual, ya sea por negocios, ocio o visitas culturales, y se destaca la importancia de la gastronomía en la experiencia turística y en el desarrollo económico. Se señala la diversidad gastronómica de Ecuador, con el enfoque particular en el cantón Latacunga. El artículo tiene como objetivo evaluar el potencial del turismo gastronómico en esta zona a través de la metodología SIGAP, MINTUR y encuestas. La investigación fue de enfoque cualitativo combinado con un método exploratorio-descriptivo para analizar la situación actual del sector sobre el potencial turístico gastronómico. Se aplicaron encuestas dirigidas a prestadores de servicios gastronómicos y turistas, además de realizar la calificación de los platos más representativos del cantón para conocer su potencial turístico. La encuesta reveló que la mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida son turistas de entre 18 y 35 años de otras provincias, y la tradición del establecimiento es el factor más influyente en los hábitos de consumo de alimentos. Se logró conocer que los platos con mayor potencial turístico del cantón fueron: Chicha de jora, papas con cuy, tortillas de maíz, chaguarmishqui, humas con café, caldo de 31, tostado, chugchucaras, fritada, allullas, queso de hoja, mote con chicharrón, caldo de gallina. Se concluye que el cantón sí posee potencial gastronómico siendo esta información útil para que los prestadores de servicios turísticos adapten sus ofertas a las preferencias de los clientes y promuevan el turismo gastronómico en la región.

Palabras claves: Turismo, Latacunga, Gastronomía, SIGAP, perfil del turista.

¹IDs Orcid:

Nombres Apellidos: <http://orcid.org/0000-0000-0000-0000>

Nombres Apellidos: <http://orcid.org/0000-0000-0000-0000>

Artículo científico:

Publicación Semestral. Vol. 1, No 1, Julio, 2020, Ecuador (p. X-XX)

POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE CANTON OF LATACUNGA OF THE PROVINCE OF COTOPAXI

Abstract

Tourism involves traveling outside the usual environment, whether for business, leisure or cultural visits, and highlights the importance of gastronomy in the tourist experience and in economic development. The gastronomic diversity of Ecuador is pointed out, with a particular focus on the Latacunga canton. The article aims to evaluate the potential of gastronomic tourism in this area through the SIGAP and MINTUR methodology and surveys. The research was of a qualitative approach combined with an exploratory-descriptive method to analyze the current situation of the sector regarding the gastronomic tourism potential. Surveys were applied to gastronomic service providers and tourists, in addition to qualifying the most representative dishes of the canton to know their tourist potential. The survey revealed that most of the customers who visit food establishments are tourists between the ages of 18 and 35 from other provinces, and the establishment's tradition is the most influential factor in food consumption habits. It was possible to find out that the dishes with the greatest tourist potential in the canton were: Chicha de jora, potatoes with guinea pig, corn tortillas, chaguarmishqui, humas with coffee, broth of 31, roasted, chugchucaras, fried, allullas, sheet cheese, mote with chicharrón, chicken broth. It is concluded that the canton does have gastronomic potential, this information being useful for tourism service providers to adapt their offers to customer preferences and promote gastronomic tourism in the region.

Keywords: Tourism, Latacunga, Gastronomy, SIGAP, tourist profile.

1. INTRODUCCIÓN

El turismo se conoce como una actividad de viaje que realizan las personas fuera de su entorno habitual, ya sea cortas o largas distancias, con diferentes motivos como negocios, ocio, visitas culturales y otros por un tiempo corto, generalmente menor a un año. Esta actividad además se considera una estrategia de negocio que forma parte de las políticas de un país con gran potencial turístico para poder explotar el mismo con el fin de mejorar el desarrollo de la economía local (OMT, 2019). La OMT (2022b) plasma dentro de un documento los 14 tipos de turismo de acuerdo a las actividades que se realizan en cada uno, los mismos que son: Turismo cultural, negocios, ecoturismo, gastronómico, rural, costero, aventuras, urbano, salud, bienestar, médico, de montaña, educativo y deportivo.

La hospitalidad y las artes culinarias juegan un papel importante en la experiencia de los gastro turistas que buscan disfrutar de sensaciones de sabor únicas a través de las opciones gastronómicas alternativas que se crean constantemente a nivel mundial (Manola & Koufadakis, 2020). La gastronomía es esencial para la singularidad de la actividad turística, no solo porque es la experiencia central, sino también porque se ha convertido en una fuente significativa de formación de identidad en las sociedades posmodernas. La gastronomía combina la comida con el patrimonio cultural de un destino turístico y su contribución al desarrollo económico sigue siendo un gran desafío (Manola & Koufadakis, 2020). La comida local es dinámica y se relaciona estrechamente con regiones y países (Pavlidis & Markantonatou, 2020), como ejemplo de ello se tiene el platillo “Nasi minyak” en países árabes (Febriyanti, 2020) y el “Cuscús Trapanese” en Italia (Nicoletti et al., 2019).

Cada mercado local de alimentos es único y la comida local se ha convertido en un medio de atracción turística. Ecuador tiene una gran diversidad gastronómica que puede ser un gran atractivo turístico si se potencian sus diversos platos típicos. En el país, el turismo gastronómico se vincula con el turismo cultural reflejando la oferta natural y cultural de este (López Guzmán et al., 2018). No obstante, se destaca la necesidad de mejorar el marketing y la prestación de servicios al turista (Huertas López et al., 2019).

En la provincia de Cotopaxi, el cantón Latacunga es conocido por sus festividades culturales y turísticas, en particular la fiesta de la “Mama Negra”, que ofrece una amplia variedad de platos típicos. Sin embargo, con la introducción de la modernidad y la gastronomía extranjera, estos platos tradicionales se están perdiendo poco a poco (Moreano Sinchiguano, 2020). Aunque la gastronomía del cantón se conoce de manera general por las chugchucaras y allullas con queso de hoja, su potencial turístico gastronómico no se ha aprovechado completamente (Pérez Gálvez et al., 2017). Por lo tanto, se necesita fortalecer el turismo gastronómico desde diferentes perspectivas, incluyendo la promoción de la gastronomía tradicional y la innovación en la oferta gastronómica.

Ante los antecedentes informativos presentados previamente, el artículo tiene como objetivo principal evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi. Para ello se empleó la metodología SIGAP, una guía de procedimientos para evaluar el potencial turístico de áreas protegidas en Guatemala, adaptada al ámbito gastronómico en el cantón Latacunga, así como también la aplicación de encuestas para lograr identificar el mercado actual, la oferta y demanda turística a nivel gastronómico del cantón de modo que se responda a la pregunta científica a continuación: ¿El cantón Latacunga posee el potencial turístico para ser considerado como un destino gastronómico?

2. METODOLOGÍA

La metodología utilizada en este estudio se basó en dos enfoques principales: la metodología SIGAP (Tabla 1) adaptada para el cantón Latacunga y la metodología para la elaboración de mapas gastronómicos proporcionada por el Ministerio de Turismo del Ecuador en 2019 (Figura 1).

Tabla 1 Metodología SIGAP

Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP – Adaptada a la realidad, para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.	
F. INTRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes • Justificación • Objetivo general de la evaluación de potencial turístico • Objetivos específicos de la evaluación de potencial turístico
G. SITUACIÓN ACTUAL	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción del cantón Latacunga • Ubicación y acceso. • Elementos gastronómicos. • Administración y aspectos legales. • Situación actual de la actividad turística. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visión de la actividad turística. ✓ Objetivos turísticos. • FODA.
H. ANÁLISIS DE POTENCIAL TURÍSTICO	<ul style="list-style-type: none"> • Conectividad • Rutas y accesos al cantón Latacunga. • Análisis de conectividad. • Lugares con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga. • Análisis de conectividad – destinos turísticos gastronómicos del Ecuador
I. ANÁLISIS DE MERCADO ACTUAL Y POTENCIAL	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica, diversos documentos. • Análisis de las estadísticas turísticas existentes. • Encuesta sobre el tipo de visitante que reciben actualmente. • Mercado actual y potencia • Describir el mercado actual que recibe el cantón Latacunga. • Describir los nichos de mercado.
J. OFERTA / PRODUCTO TURÍSTICO	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de fotografías. • Tabla de calificación de potencial gastronómico. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Historia y Tradición. ✓ Ingredientes locales. ✓ Tradición vigente. ✓ Oferta del destino. • Determinación de Potencial gastronómico del cantón Latacunga. • Estructura turística y aspectos administrativos del cantón Latacunga.

Fuente: CONAP (2019).

Figura 1 Portada de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico



Fuente: Ministerio de turismo (2019)

Se empleó un método inductivo para conocer la situación actual del mercado, la oferta y la demanda en el cantón Latacunga, centrándose especialmente en la gastronomía de la zona. Para recopilar datos, se utilizaron dos técnicas: observación y encuesta. La observación se realizó mediante la experiencia directa del investigador en los lugares o puntos de referencia para el turismo gastronómico. Se elaboraron dos tipos de cuestionarios: uno dirigido a los prestadores de servicios gastronómicos dentro del cantón, con el fin de analizar el potencial gastronómico existente, y otro para conocer el perfil del turista gastronómico. El segundo cuestionario constaba de 21 ítems, que incluían preguntas sociodemográficas y preguntas enfocadas en el tema central.

3. RESULTADOS

3.1. Aplicación y adaptación de metodología SIGAP al sector del turismo gastronómico del cantón Latacunga.

A. Introducción

Antes de comercializar un lugar o sitio turístico, es importante evaluar su potencial turístico y los recursos relevantes, lo que ayuda a tomar decisiones informadas sobre planificación, publicidad, inversión y gestión (Yan et al., 2017). Los estudios que evalúan el potencial turístico utilizan un modelo que integra preocupaciones sobre la solidez física del patrimonio con el atractivo de mercado de los bienes patrimoniales (Pamukçu et al., 2021). Además, la gastronomía local y la forma de vida de la población local, la historia y las costumbres y tradiciones son factores importantes en el desarrollo del turismo gastronómico y contribuyen al desarrollo económico del destino (Prat Forga & Valiente, 2014).

Para integrar el turismo y la gastronomía, se pueden utilizar estrategias que involucren a productores de alimentos y servicios de turismo gastronómico para desarrollar productos regionales de alta calidad y promover la singularidad de los productos alimenticios locales entre

los consumidores nacionales e internacionales. Ejemplos de organizaciones y sistemas que promueven el turismo en Latinoamérica incluyen PROMPERÚ (2022), un organismo para la promoción del Perú y el Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP) (2019), que se encarga de direccionar las áreas protegidas de Guatemala y normar las visitas a las mismas de manera responsable.

En Ecuador no existe una metodología específica para evaluar el potencial turístico, sin embargo, se ha encontrado una metodología orientada al potencial turístico del SIGAP en Guatemala que se ha adaptado y modificado para evaluar el potencial turístico del turismo gastronómico en el cantón Latacunga. Aunque existen muchas metodologías a nivel nacional, como las del Ministerio de Turismo (MINTUR), se ha utilizado esta metodología específica debido a que forma parte de un proyecto macro de la universidad.

Empleando esta metodología se propuso como objetivo general evaluar el potencial turístico gastronómico de los destinos turísticos. Además de promover, fomentar y difundir el turismo gastronómico, definiendo la zona como destino turístico.

B. Situación Actual

Descripción general del área: El cantón Latacunga está ubicado en la zona central de Ecuador y limita con varios otros cantones. Tiene una población de alrededor de 183,446 habitantes, con una densidad poblacional de 13,23 hab/ha. La geografía del cantón es montañosa y de topografía accidentada, lo que resulta en una temperatura promedio de 14,1°C, una precipitación anual de 664,5mm y una humedad del 74% (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Ubicación y acceso: El sector urbano de Latacunga tiene limitaciones en su movilidad debido a la falta de normas en la geometría de las vías, lo que produce congestión vehicular en horas pico, contaminación y problemas de estacionamiento. Esto afecta especialmente al Centro Histórico, lo que influye negativamente en el turismo. Por otro lado, en el sector rural la principal vía de acceso es la Vía Panamericana E35, lo que genera riesgos para los habitantes debido a la alta velocidad de los vehículos. Latacunga cuenta con dos operadoras de transporte que gestionan líneas para el servicio de los habitantes entre las diferentes parroquias urbanas y rurales, con horarios y frecuencias específicas (GAD Municipal Latacunga, 2018).

Elementos gastronómicos: Latacunga se destaca por una variedad de productos y platos que reflejan su riqueza culinaria. Entre los productos se encuentran la mora, el tomate de árbol, la col, la lechuga crespita, el brócoli, la coliflor, la papa, el maíz, el haba, la arveja, el sambo, la cebada, el mortiño, el melloco, el chocho y la oca.

En cuanto a los platos, se destacan la chicha de jora, el chapo, las papas con cuy, la tortilla de maíz y el chaguarmishqui. Estos platos forman parte del patrimonio gastronómico de Latacunga, representando la tradición culinaria arraigada en la región (Cando, 2022; GAD Municipal Latacunga, 2018).

A través de una salida de campo se presenta un inventario gastronómico en el que se destacan platos reconocidos como Chugchucas, Fritada, Allullas, Queso de hoja, Mote con chicharrón y Caldo de Gallina, cada uno con sus ingredientes únicos y métodos de preparación.

Administración y aspectos legales: La Constitución de la República del Ecuador (2008) reconoce y protege el patrimonio cultural del país, incluyendo aspectos tradicionales como festividades, lugares y gastronomía. Sin embargo, las leyes y regulaciones actuales sobre

turismo no abordan específicamente la gastronomía, con solo una referencia en la Ley Orgánica de Cultura (Ley Orgánica de Cultura, 2016). La legislación establece los principios de la industria del turismo, que incluyen la iniciativa del sector privado, la participación de los gobiernos provinciales y cantonales, el desarrollo de infraestructura, la conservación de recursos naturales y culturales, y la participación comunitaria. El Ministerio de Turismo es responsable de regular y coordinar la industria turística nacional, mientras que los municipios y gobiernos provinciales pueden ofrecer incentivos para inversiones en turismo y la preservación de recursos culturales y naturales dentro de sus jurisdicciones (Congreso Nacional, 2002).

Visión: “El cantón Latacunga, al año 2025, será un destino turístico intercultural andino para vivir experiencias únicas e inolvidables, con gente amable y excelencia en servicios” (GAD Latacunga et al., 2020, p. 83).

Objetivos turísticos: Consolidar el “Destino Turístico cantón Latacunga”, para incrementar las visitas de turistas nacionales y extranjeros a la ciudad, las parroquias, barrios y comunidades; aprovechando la riqueza del patrimonio natural y cultural, con enfoque de sostenibilidad, buenas relaciones humanas y con la participación de los actores involucrados en el turismo. (GAD Municipal Latacunga, 2018)

FODA

Tabla 2 FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima local. • Preparación ancestral. • Trayectoria gastronómica de más de 25 años. • Personal capacitado en gastronomía tradicional. • Fácil desplazamiento interno con transporte público. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precios elevados en la gastronomía tradicional • Falta de promoción gastronómica. • Consumo ocasional. • Falta de sucursales. • Falta de inventario gastronómico tradicional del cantón.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Festividades para la obtención de turistas. • Ideas innovadoras, para la difusión de la gastronomía. • Mejoramiento de la infraestructura alimentaria • Ferias gastronómicas para mantener la identidad cultural. • Ubicación estratégica del cantón Latacunga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de materia prima por, erupciones volcánicas, entre otros eventos naturales. • Franquicias de comida rápida. • Falta de recursos económicos. • Inseguridad. • Inestabilidad laboral.

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho

C. Análisis de Potencial Turístico

Conectividad: Se detallan aspectos para analizar la conexión de destinos gastronómicos con lugares cercanos y oferta de productos gastronómicos en base a posibles horas de llegada de visitantes.

Rutas y accesos: Existen 4 vías o rutas de acceso desde diferentes sectores del país, con categoría de carretera principal que tardan entre 8 y 24 minutos. Las autopistas son: Vía Lasso

Tanicuchi (Norte) y Vía Illuchi (Sur), mientras que las carreteras multicarril son: Vía Salache (Oeste) y Redondel de Pujilí en la Panamericana E35 (Oeste)

Análisis de conectividad – acceso: El cantón cuenta con vías de primer orden que facilitan el tránsito de transporte público, cooperativas de buses y taxis formales e informales, así como vehículos particulares. Además, existen diferentes sistemas de transporte para atender las necesidades de movilidad de la población, como el transporte masivo intracantonal y urbano, así como también los taxis, que operan en áreas específicas durante 12 horas al día. La demanda de transporte es alta en horas pico y la frecuencia de los autobuses varía entre 10 y 15 minutos (GAD Latacunga et al., 2020).

Destinos turístico-gastronómicos: se destacan diferentes cantones de Ecuador que promueven activamente la gastronomía tradicional, mostrando un énfasis en conocer su proximidad y distancia en kilómetros y tiempo. Guayaquil se identifica como el cantón más cercano, conocido por su identidad gastronómica representada por el encebollado, y se realizan ferias gastronómicas y campeonatos para promover su cocina. Portoviejo se considera en la categoría intermedia, destacando su identidad gastronómica ligada al viche de pescado y camarón, una receta tradicional manabita. Por último, Cuenca se destaca como el cantón más lejano, donde el mote se presenta en sus tres variantes: pillo, pata y sucio. En 2023, la Asociación de Restaurantes de Cuenca y el Municipio registraron estos platos como especialidades tradicionales garantizadas para preservar su valor gastronómico único en la región.

D. Análisis de Mercado Actual y Potencial.

La demanda turística se refiere al conjunto de visitantes o potenciales visitantes que buscan satisfacer sus necesidades de viaje mediante el consumo de bienes y servicios turísticos en un determinado destino, y que están dispuestos a adquirir una cantidad determinada de estos productos a un precio específico en un momento dado (Naranjo & Martínez, 2022). El turismo es considerado como el tercer componente más grande del comercio internacional, aportando el 10.5% al producto interno bruto global y generando alrededor de 313 millones de puestos de trabajo en todo el mundo. En Ecuador, el turismo ha crecido en los últimos años gracias a la inversión privada y al apoyo del sector público, y en 2018 el país recibió 2 427 660 llegadas internacionales. Los tres países que más aportaron visitantes en 2018 fueron Colombia, Estados Unidos y Perú (GAD Latacunga et al., 2020).

Análisis de las estadísticas turísticas existentes: La información estadística turística del cantón no es pública, pero se sabe que 6472 personas lo visitan anualmente gracias al Departamento de Turismo.

Encuesta sobre el tipo de visitante que reciben actualmente: Se llevó a cabo una encuesta con 22 preguntas para conocer el perfil del turista del cantón, que incluyó datos sobre edad, género, lugar de residencia, nivel académico y económico, motivo de la visita, tipo de transporte utilizado y opinión sobre el turismo y la gastronomía del cantón. También se incluyeron preguntas sobre problemas de salud o alergias relacionadas con la seguridad alimentaria.

Mercado actual y potencial:

El estudio de Almache (2021) indica que la mayoría de los turistas que visitan el cantón Latacunga son nacionales "económicos", viajan en familia, prefieren el turismo de sol y playa y de naturaleza, y traen su propia comida. Los turistas internacionales representan un porcentaje bajo y prefieren el alojamiento, la alimentación y el transporte durante su estancia, además de

la comida típica y el turismo de naturaleza y aventura. Los turistas provinciales prefieren el turismo de naturaleza y aventura, mientras que los turistas locales prefieren la comida típica y rápida y las actividades como caminar, hacer deporte y disfrutar del turismo de sol y playa y de naturaleza. Las actividades turísticas que se pueden realizar incluyen la fotografía, caminatas, paseos en bicicleta, cabalgatas, escalada al volcán, campamento, excursiones, parapente y downhill. Las necesidades del mercado incluyen un servicio de alimentación variado y hospedaje.

E. Oferta / Producto Turístico

Análisis de la Oferta Local: La oferta local muestra 105 establecimientos entre restaurantes, hoteles, hostería, hostales, complejos turísticos, agencias de viaje, transportes turísticos, refugios, discotecas y salas de recepciones.

Recorrido del área y visita de los atractivos más importantes: La información se recopiló mediante salidas de campo recorriendo los diferentes puntos de expendio gastronómico y puntos turísticos realizando las encuestas a turistas, autoridades y prestadores de servicio. Lo cual se evidenció a través de fotografías que se muestran a continuación.

Calificación de potencial gastronómico del cantón Latacunga.

A continuación, se presenta una tabla de calificación que evalúa el potencial gastronómico del cantón Latacunga. Esta evaluación tiene como objetivo identificar y destacar los platos, ingredientes y preparaciones culinarias que representan la riqueza y diversidad de la gastronomía local.

Tabla 3 Criterios de calificación del potencial gastronómico

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Historia y Tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.	25
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).	25
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad	25
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.	25

Fuente: Tomado del documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Conociendo los criterios de evaluación y sus puntajes correspondientes se han calificado los platos que forman parte del patrimonio gastronómico de Latacunga, lo que ha permitido determinar el potencial de acuerdo a cada una de las calificaciones obtenidas, que se encuentran resumidas en la Tabla 4.

Tabla 4 Determinación del potencial gastronómico del cantón Latacunga.

PUNTAJE: 100	
Platos o Bebidas	En los siguientes platos o bebidas gastronómicas del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 100 ya que cumplen con los 4 criterios de calificación que determina el MINTUR en su calificación gastronómica.
Chicha de jora	
Papas con cuy	

Tortillas de Maíz Chaguarmishqui Humas con café Caldo de 31 Tostado Chugchucaras Fritada Allullas Queso de hoja Mote con chicharrón Caldo de gallina	Cumplen con Historia y Tradición, cumplen con Ingredientes locales, cumplen con Tradiciones vigentes y cumplen con oferta del destino. Con puntaje de 100 el: Nos permite determinar que son platos o bebidas con potencial gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
PUNTAJE: 75	
Platos o Bebidas	En la siguiente bebida gastronómica del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 75 ya que no cumplen con 1 criterio de los 4 que determina el MINTUR en su calificación gastronómica. Cumplen con Historia y Tradición, cumplen con Ingredientes locales y cumplen con Tradiciones vigentes Lamentablemente se ha podido encontrar que el Chapo no cuenta con Oferta en el destino, lo cual se podría erradicar ya que se podría elaborar campañas para la para la degustación y consumo de los turistas en establecimientos de alimentos y bebidas del cantón. Con puntaje de 75: Se puede determinar que el chapo si es una bebida con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
Chapo	
PUNTAJE: 50	
Platos o Bebidas	En los siguientes platos gastronómica del cantón Latacunga se pudo determinar un puntaje de 50 ya que no cumplen con 2 criterios de los 4 que determina el MINTUR en su calificación gastronómica. Cumplen con Historia y Tradición y cumplen con Ingredientes locales. Lamentablemente se ha podido encontrar que el Cocinado no cuenta con Tradición vigente, lo cual se podría erradicar ya que se podría elaborar campañas para el conocimiento de la tradición en el consumo del cocinado y el Sambo de dulce con la población. En Oferta en el destino campañas para la degustación y consumo de los turistas en establecimientos de alimentos y bebidas del cantón. Con puntaje de 50: Se puede determinar que el Cocinado y el Sambo de dulce son platos con potencial turístico gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.
Cocinado Sambo de dulce	

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho basado en el documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

La tabla revela el potencial gastronómico de Latacunga al destacar platos y bebidas que cumplen con los criterios establecidos por el MINTUR. Esto muestra que la gastronomía de Latacunga tiene una base sólida en términos de historia, tradición y uso de ingredientes locales, lo que la convierte en un atractivo para los turistas interesados en explorar la autenticidad culinaria de la región. Además, se sugieren estrategias para mejorar y potenciar aquellos elementos que aún no cumplen con todos los criterios, lo que indica un enfoque proactivo para fortalecer el potencial gastronómico de Latacunga.

3.2 Diagnóstico sobre el turismo gastronómico en el cantón Latacunga

Perfil del turista

Los turistas que visitan el cantón de Latacunga tienen entre 18 y 35 años, y hay una distribución relativamente equitativa del género entre los visitantes. La encuesta también indica que un porcentaje importante de turistas ha visitado el cantón anteriormente, y la mayoría de ellos

tienen un ingreso mensual de entre 350 y 1000 dólares. La encuesta además recopiló información sobre las opiniones de los turistas sobre la gastronomía de la región y cualquier problema de salud relacionado con la seguridad alimentaria en la que no se encontraron problemas y sus repuestas fueron favorables. En general, la encuesta proporciona información valiosa sobre las preferencias y experiencias de los turistas en el cantón de Latacunga.

Turismo gastronómico desde la perspectiva de los prestadores de servicio

Los clientes que visitan los establecimientos de comida son turistas de otras provincias, lo que indica que estos establecimientos son populares entre los viajeros. Además, se descubrió que la tradición del establecimiento era el factor más influyente en los hábitos de consumo de alimentos de los clientes, seguida del precio y la infraestructura. Esta información puede resultar útil para que las locales adapten sus servicios a las preferencias de sus clientes y atraigan a más visitantes.

4. CONCLUSIONES

La evaluación del potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga identificó fortalezas como la ubicación estratégica, la diversidad de atractivos turísticos y gastronómicos y la presencia de cooperativas de transporte público, así como debilidades como la falta de recursos económicos y la escasa promoción de los productos gastronómicos. Se identificaron oportunidades como el desarrollo de infraestructuras turísticas y la mejora de la calidad de los servicios, mientras que las amenazas incluyen la competencia de otros destinos turísticos y posibles cambios en las políticas gubernamentales. Es importante contar con un plan estratégico para aprovechar las fortalezas, atender las debilidades, capitalizar las oportunidades y enfrentar las amenazas. La encuesta revela la importancia del turismo gastronómico en el cantón y proporciona información valiosa sobre las preferencias y experiencias de los turistas en la región. Finalmente, de acuerdo con la evaluación del potencial turístico se concluye que la Chicha de jora, Papas con cuy, Tortillas de Maíz, Chaguarmishqui, Humas con café, Caldo de 31 y Tostado son los platos con mayor potencial turístico gastronómico dentro del cantón, información que puede ser útil para que los prestadores de servicios turísticos adapten sus servicios y promuevan el turismo gastronómico en la región.

5. REFERENCIAS

- Almache, A. A. (2021). *Perfil de la Demanda Turística del Cantón Latacunga* [Tesis]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Asamblea Nacional. (2008). Constitución de la República del Ecuador. En *Registro Oficial 449* (Vol. 449, Número 20). www.lexis.com.ec
- Ley Orgánica de Cultura, Pub. L. No. SAN-2016-2272, Sexto Suplemento – Registro Oficial N° 913 (2016).
- Cando, P. (2022). *Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias rurales del Cantón Latacunga* [Tesis]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- CONAP. (2019, agosto 20). *Dirección de Desarrollo del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas -SIGAP-*. <https://conap.gob.gt/direccion-de-desarrollo-del-sistema-guatemalteco-de-areas-protegidas-sigap/>
- Congreso Nacional. (2002). Ley de Turismo. En *Registro Oficial Suplemento 733*. www.lexis.com.ec
- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 68-73. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>
- GAD Latacunga, Municipio del Cantón Latacunga, & Dirección de Turismo. (2020). *Plan de Turismo del Cantón Latacunga*.
- GAD Municipal Latacunga. (2018). *Informe de validación y de la actualización de los objetivos del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón latacunga 2016-2028 alineados al plan nacional de desarrollo "Toda Una Vida! por parte del Consejo de Planificación del Cantón Latacunga*.
- Huertas López, T. E., Cuétara Hernández, Y., Cuétara Sánchez, L. M., Marino, M., & Pastaz, V. (2019). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699-719. <https://doi.org/10.4236/AJIBM.2019.93047>

- López Guzmán, T., Torres Naranjo, M., Pérez Gálvez, J. C., & Carvache Franco, W. (2018). Gastronomic perception and motivation of a tourist destination: The city of Quito, Ecuador. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 21(1), 61-73.
- Manola, M., & Koufadakis, S. (2020). The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- Ministerio de Turismo Ecuador. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico* (N.º 2).
- Moreano Sinchiguano, K. I. (2020). *Estudio del Arraigo Gastronómico del Cantón Latacunga Influenciado por la Fiesta de la Mama Negra* [Tesis]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Naranjo, M. R., & Martínez, M. de los Á. (2022). Reflexiones teóricas sobre la demanda turística global: Incidencia en la gestión y comercialización turística. *Revista de Ciencias Sociales (RCS)*, 28(5), 359-375.
- Nicoletti, S., Medina-Viruel, M. J., Di-Clemente, E., & Fruet-Cardozo, J. V. (2019). Motivations of the Culinary Tourist in the City of Trapani, Italy. *Sustainability*, 11(9), 2686. <https://doi.org/10.3390/su11092686>
- OMT. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- OMT. (2022b). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>

- Pérez Gálvez, J. C., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Prat Forga, J. M., & Valiente, G. C. (2014). The Importance of Satisfaction in Relation to Gastronomic Tourism Development. *Tourism Analysis*, 19(3), 261-272. <https://doi.org/10.3727/108354214X14029467968321>
- PROMPERÚ. (2022). *Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo*. Información institucional. <https://www.gob.pe/institucion/promperu/institucional>
- Yan, L., Gao, B. W., & Zhang, M. (2017). A mathematical model for tourism potential assessment. *Tourism Management*, 63, 355-365. <https://doi.org/10.1016/J.TOURMAN.2017.07.003>

11. IMPACTOS

11.1. Social

El cumplimiento de los objetivos propuestos para evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, podría tener un impacto social positivo en varios aspectos. Por un lado, el turismo gastronómico podría impulsar el sector turístico de la región, generando empleos y aumentando la actividad económica. Además, la promoción de la cultura local a través de la gastronomía podría contribuir a preservar y difundir las tradiciones culinarias de la zona. Por otro lado, la identificación del mercado actual y la oferta y demanda turística permitiría mejorar la oferta turística en la región y promover un turismo sostenible y responsable. Finalmente, la elaboración de un artículo académico para su publicación en una revista especializada permitiría difundir los resultados de la investigación y contribuir al conocimiento sobre el turismo gastronómico en la región.

11.2. Ambiental

El cumplimiento de los objetivos propuestos para evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, también podría tener un impacto ambiental. Es importante considerar que la actividad turística puede generar una presión sobre los recursos naturales y el medio ambiente, y que la gastronomía puede tener un impacto en la producción y consumo de alimentos. Por lo tanto, es importante evaluar el impacto ambiental de la actividad turística y promover prácticas sostenibles y responsables en el sector gastronómico, como la utilización de productos locales y orgánicos, la reducción del desperdicio de alimentos y la gestión adecuada de los residuos generados por la actividad turística. En definitiva, el turismo gastronómico puede ser una oportunidad para el desarrollo económico y cultural de la región, siempre y cuando se tenga en cuenta la importancia de proteger el medio ambiente y promover un turismo sostenible y responsable.

11.3. Económico

El cumplimiento de los objetivos propuestos para evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, podría tener un impacto

económico positivo en la región. La identificación del mercado actual y la oferta y demanda turística permitiría mejorar la oferta turística y promover la diversificación de la economía local, generando empleos y aumentando la actividad económica. Además, el turismo gastronómico puede ser una oportunidad para la promoción de productos y servicios locales, lo que podría generar un aumento en las ventas y la creación de nuevas empresas. También es importante destacar que la elaboración de un artículo académico podría promover la difusión de los resultados de la investigación y atraer la atención de posibles inversionistas o colaboradores interesados en el desarrollo del turismo gastronómico en la región. En definitiva, el turismo gastronómico puede ser un motor económico para la región, siempre y cuando se implementen medidas adecuadas para promover la sostenibilidad y la responsabilidad en la actividad turística.

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1. Conclusiones

La evaluación del potencial del turismo gastronómico en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, se llevó a cabo mediante la metodología SIGAP. En la que a través de la ayuda del MINTUR logró identificar que el potencial turístico gastronómico del cantón si existe y que los platos más destacados fueron Chicha de jora, papas con cuy, tortillas de maíz, chaguarmishqui, humas con café, caldo de 31, tostado, chugchucaras, fritada, allullas, queso de hoja, mote con chicharrón, caldo de gallina. Información que se torna como base de datos útil para todos los prestadores de servicio del cantón para implementar y mejorar sus ofertas.

La información recopilada a través de la encuesta revela la importancia del turismo gastronómico en el cantón de Latacunga y su potencial para atraer a más turistas. La mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida son turistas de otras provincias, lo que sugiere que los establecimientos son populares entre los viajeros. La tradición del establecimiento se identificó como el factor más influyente en los hábitos de consumo de alimentos de los clientes, seguida del precio y la infraestructura. Además, la encuesta también proporciona información valiosa sobre las preferencias y experiencias de los turistas en el cantón de Latacunga.

Finalmente, la propuesta de artículo académico en la revista RENPYS es una excelente forma de difundir los resultados de la investigación y fomentar la promoción del turismo gastronómico en Latacunga. En general, este estudio puede ser útil para la toma de decisiones y el desarrollo sostenible del turismo en la región.

12.2. Recomendaciones

Basándonos en la información recopilada y la identificación del potencial turístico gastronómico en el cantón de Latacunga, se recomienda a los prestadores de servicios del sector turístico que implementen y mejoren sus ofertas gastronómicas. Esto implica diversificar los platos y promover la autenticidad de la comida local, destacando los platos más populares como la Chicha de jora, papas con cuy, tortillas de maíz, chaguarmishqui, entre otros.

Los establecimientos de comida en el cantón de Latacunga deben enfocarse en mejorar la tradición y autenticidad de sus establecimientos, ya que se ha identificado como el factor más influyente en los hábitos de consumo de los turistas. Además, es importante considerar el precio y la infraestructura para brindar una experiencia satisfactoria a los visitantes.

Se recomienda a las autoridades locales y al Ministerio de Turismo (MINTUR) promover activamente el turismo gastronómico en el cantón de Latacunga, aprovechando la información recopilada y los resultados del análisis SIGAP. Esto implica la creación de campañas de promoción, la participación en ferias y eventos turísticos, así como la colaboración con los prestadores de servicios para mejorar la calidad y variedad de la oferta gastronómica.

La propuesta de publicar un artículo académico en la revista RENPYS es una excelente iniciativa para difundir los resultados de la investigación y promover el turismo gastronómico en Latacunga. Se recomienda a los investigadores y colaboradores involucrados que aprovechen esta oportunidad para compartir sus hallazgos, buenas prácticas y recomendaciones con la comunidad académica y los profesionales del turismo. Esto ayudará a generar un mayor conocimiento y conciencia sobre el potencial del turismo gastronómico en la región.

13. REFERENCIAS

- Aguilera, J. M. (2018). Relating Food Engineering to Cooking and Gastronomy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(4), 1021-1039. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12361>
- Almache, A. A. (2021). *Perfil de la Demanda Turística del Cantón Latacunga* [Tesis]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Asamblea Nacional. (2008). Constitución de la República del Ecuador. En *Registro Oficial 449* (Vol. 449, Número 20). www.lexis.com.ec
- Ley Orgánica de Cultura, Pub. L. No. SAN-2016-2272, Sexto Suplemento – Registro Oficial N° 913 (2016).
- Brumbaugh, R., & Patil, P. (2017, mayo 22). *El turismo sostenible puede impulsar la economía azul: invertir en la salud de los mares es sinónimo de generar riqueza oceánica*. The Nature Conservancy. <https://blogs.worldbank.org/es/voices/el-turismo-sostenible-puede-impulsar-la-economia-azul>
- Cando, P. (2022). *Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias rurales del Cantón Latacunga* [Tesis]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Cardona, J. R. (2014). Tipos de oferta turística y actitudes de los residentes: el caso de Ibiza. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 8(1), 3-22. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v8i1.704>
- Carreño, M. L. (2014). Análisis comparativo de los gestores bibliográficos sociales Zotero, Docear y Mendeley: características y prestaciones. *Cuadernos de Gestión de Información*, 4, 51-79. <https://revistas.um.es/gesinfo/article/view/219511>
- Cayotopa Ylatoma, C. (2018). Modelo de gestión turística municipal integrada y participativa, para el fortalecimiento de la oferta turística cultural, en el distrito de Zaña. *UCV HACER*, 7(3). <https://doi.org/10.18050/RevUCVHACER.v7n3a8>

- Chen, H., & Rahman, I. (2018). Cultural tourism: An analysis of engagement, cultural contact, memorable tourism experience and destination loyalty. *Tourism Management Perspectives*, 26, 153-163. <https://doi.org/10.1016/J.TMP.2017.10.006>
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, Pub. L. No. s/n, Suplemento del Registro Oficial No. 583 (2009).
- CONAP. (2019, agosto 20). *Dirección de Desarrollo del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas -SIGAP-*. <https://conap.gob.gt/direccion-de-desarrollo-del-sistema-guatemalteco-de-areas-protegidas-sigap/>
- Congreso Nacional. (2002). Ley de Turismo. En *Registro Oficial Suplemento 733*. www.lexis.com.ec
- Cordova-Buiza, F., Gabriel-Campos, E., Castaño-Prieto, L., & García-García, L. (2021). The Gastronomic Experience: Motivation and Satisfaction of the Gastronomic Tourist—The Case of Puno City (Peru). *Sustainability*, 13(16), 9170. <https://doi.org/10.3390/SU13169170>
- Digvas. (2021, junio 5). *El Chapu, el alimento andino*. Historias desde Riobamba.
- El Diario Ecuador. (2018, noviembre 17). *El turismo cultural gana espacio*. Cultura & Sociedad. <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/487935-el-turismo-cultural-gana-espacio/>
- El Heraldo. (2020, marzo 29). *Caldo de 31, alimento de la vida*. El Caldo de 31 se mantiene vigente, plato que ha pasado generaciones en nuestro país.
- Elston, D. M. (2019). Mendeley. *Journal of the American Academy of Dermatology*, 81(5), 1071. <https://doi.org/10.1016/j.jaad.2019.06.1291>
- Expreso. (2021, septiembre 3). *Turismo médico en Argentina, producto de calidad y excelencia* / *Expreso*. Internacional. https://www.expreso.info/noticias/internacional/84611_turismo_medico_en_argentina_producto_de_calidad_y_excelencia

- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 68-73. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>
- Flores, D., & Barroso, M. (2012). La Demanda Turística Internacional. Medio Siglo de Evolución. *Revista de Economía Mundial*, 32, 127-149.
- GAD Latacunga, Municipio del Cantón Latacunga, & Dirección de Turismo. (2020). *Plan de Turismo del Cantón Latacunga*.
- GAD Municipal Latacunga. (2018). *Informe de validación y de la actualización de los objetivos del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón latacunga 2016-2028 alineados al plan nacional de desarrollo "Toda Una Vida! por parte del Consejo de Planificación del Cantón Latacunga*.
- González, E., & Conde, E. (2011). Procedimiento para medir la demanda turística en un destino. *Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local* , 4(11), 1-25.
- Google Maps. (2023a). *Iglesia ILLUCHI, Entrada a Belisario Quevedo a Curaray 102-190*. <https://www.google.com.ec/maps/dir/Iglesia+ILLUCHI,+Entrada+a+Belisario+Quevedo/-0.9381424,-78.6121243/@-0.9618249,-78.6188232,9247m/data=!3m1!1e3!4m9!4m8!1m5!1m1!1s0x91d463219d5d2723:0x7c80a414871a9ac5!2m2!1d-78.598851!2d-0.9887562!1m0!3e0?hl=es>
- Google Maps. (2023b). *Redondel de Pujilí, Eloy Alfaro (San Felipe) a Curaray 102-190* . <https://www.google.com.ec/maps/dir/-0.9316136,-78.6587771/-0.9381424,-78.6121243/@-0.9389102,-78.6450638,8712m/data=!3m1!1e3!4m2!4m1!3e0?hl=es>
- Google Maps. (2023c). *Salache a Curaray 102-190*. <https://www.google.com.ec/maps/dir/Salache/-0.9381424,-78.6121243/@-0.9675266,-78.6197153,17425m/data=!3m1!1e3!4m14!4m13!1m10!1m1!1s0x91d4625959a2fb51:0xdafb184f9ca20e42!2m2!1d-78.6267979!2d-0.9930293!3m4!1m2!1d-78.6127158!2d-0.9379881!3s0x91d461a76a6642e9:0xed2a3d29bf98274!1m0!3e0?hl=es>

- Google Maps. (2023d). *Vía Lasso Tanicuchí a Curaray 102-190*.
<https://www.google.com.ec/maps/dir/V%C3%ADa+Lasso+Tanicuch%C3%AD/-0.9381424,-78.6121243/@-0.8431438,-78.6261607,69701m/data=!3m1!1e3!4m9!4m8!1m5!1m1!1s0x91d4585d5668d1d9:0x4297212fb95cb1f3!2m2!1d-78.6312114!2d-0.7652071!1m0!3e0?hl=es>
- Go Raymi. (2022). *Receta de Tortillas de maíz*. Recetas.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). Food tourism around the world. *Food Tourism Around The World*, 1-373.
<https://doi.org/10.4324/9780080477862>
- Hernández, C. E., & Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *ALERTA Revista Científica del Instituto Nacional de Salud*, 2(1), 75-79.
<https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Hernández-Sampieri, R., & Torres, C. P. M. (2018). *Metodología de la Investigación: Las Rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta*. Edamsa Impresiones.
- Huertas López, T. E., Cuétara Hernández, Y., Cuétara Sánchez, L. M., Marino, M., & Pastaz, V. (2019). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699-719. <https://doi.org/10.4236/AJIBM.2019.93047>
- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (2022). *La Chicha de Jora*. Noticias.
- Instituto Tecnológico de Sonora. (2015). *Componentes de un Análisis FODA*. Método FODA.
- Jiménez, M., Peña, A., & Ruiz, J. (2017). La demanda turística internacional: recuperación de la crisis y turismo de lujo, una primera aproximación al caso español. *Investigaciones Regionales*, 38, 47-66.
- Kwiatek-Sołtys, A., & Bajgier-Kowalska, M. (2019). The role of cultural heritage sites in the creation of tourism potential of small towns in Poland. *European Spatial Research and Policy*, 26(2), 237-255. <https://doi.org/10.18778/1231-1952.26.2.11>

La Colina del Chef. (2020). *Chulpi*.

La Hora. (2022, marzo 6). Chaguarmishqui, el encanto natural de la bebida ancestral. *Tungurahua*.

Li, K. X., Jin, M., & Shi, W. (2018). Tourism as an important impetus to promoting economic growth: A critical review. *Tourism Management Perspectives*, 26, 135-142. <https://doi.org/10.1016/J.TMP.2017.10.002>

López Guzmán, T., Torres Naranjo, M., Pérez Gálvez, J. C., & Carvache Franco, W. (2018). Gastronomic perception and motivation of a tourist destination: The city of Quito, Ecuador. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 21(1), 61-73.

Manola, M., & Koufadakis, S. (2020). The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.

Meneguel, C. R. de A., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.10.018>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). *Informe de Rendición de Cuentas Año 2013*.

Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador. (2013). Norma Ecuatoriana Vial. En *Normas para Estudios y Diseños Viales (2)*.

Ministerio de Turismo Ecuador. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico (2)*.

Moreano Sinchiguano, K. I. (2020). *Estudio del Arraigo Gastronómico del Cantón Latacunga Influenciado por la Fiesta de la Mama Negra* [Tesis]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

- Naranjo, M. R., & Martínez, M. de los Á. (2022). Reflexiones teóricas sobre la demanda turística global: Incidencia en la gestión y comercialización turística. *Revista de Ciencias Sociales (RCS)*, 28(5), 359-375.
- Nicoletti, S., Medina-Viruel, M. J., Di-Clemente, E., & Fruet-Cardozo, J. V. (2019). Motivations of the Culinary Tourist in the City of Trapani, Italy. *Sustainability*, 11(9), 2686. <https://doi.org/10.3390/su11092686>
- Nistoreanu, B. G. (2018). *Gastronomic tourism-stages and evolution Related papers*. <https://doi.org/10.2478/picbe-2018-0063>
- OMT. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- OMT. (2022a). *Gastronomía*. #ViajaMañana. <https://www.unwto.org/es/gastronomia>
- OMT. (2022b). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>
- Pérez Gálvez, J. C., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Prat Forga, J. M., & Valiente, G. C. (2014). The Importance of Satisfaction in Relation to Gastronomic Tourism Development. *Tourism Analysis*, 19(3), 261-272. <https://doi.org/10.3727/108354214X14029467968321>

- PROMPERÚ. (2022). *Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo*. Información institucional. <https://www.gob.pe/institucion/promperu/institucional>
- Recetas de Ecuador. (2020). *Dulce de Sambo*. Repostería.
- Recetas de Ecuador. (2021). *Cuy asado con papas*. Plato principal.
- Recetas de Layita. (2023). *Humitas*. Desayuno.
- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12-21. <https://doi.org/10.1016/J.JHTM.2018.03.005>
- Serrano, A. L., & Villafuerte Pucha, E. (2018). Indicadores Turísticos: oferta y demanda de la ciudad patrimonial de Cuenca – Ecuador. *Revista Latino-Americana de Turismología*, 3(1), 58-68. <https://doi.org/10.34019/2448-198X.2017.v3.10027>
- UEX Group. (2020, mayo 9). *Turismo gastronómico* . Turismo gastronómico. <https://www.uxgroup.org/es/turismo-gastronomico/>
- Últimas Noticias. (2020, octubre 2). *Turismo de aventura retoma su fuerza*. Las últimas. <https://www.ultimasnoticias.ec/las-ultimas/turismo-aventura-fuerza-autorizacion-pandemia.html>
- Yan, L., Gao, B. W., & Zhang, M. (2017). A mathematical model for tourism potential assessment. *Tourism Management*, 63, 355-365. <https://doi.org/10.1016/J.TOURMAN.2017.07.003>

14. ANEXOS

Anexo 1. Hojas de vida del Tutor y Estudiantes.

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	Maestria en Gestión Turisticade 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 tradicional como motivación primaria del destino ciudad Ambato, Tungurahua, Ecuador	Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017
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 Interdisciplinar y 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 personales, Turismo

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

FIRMA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES:**APELLIDOS:** Cruz Bedón**NOMBRES:** Nicanor Mickael**ESTADO CIVIL:** Soltero**NACIONALIDAD:** Ecuatoriano**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 0503956435**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Cantón Latacunga 12/08/1999**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Latacunga – Ecuador Av. Roosevelt y Manuelita Saenz**TELÉFONO CELULAR:** 09696789100**EMAIL INSTITUCIONAL:** nicanor.cruz6435@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**TÍTULOS OBTENIDOS:**

Institución	Título	País
Unidad Educativa Pujilí	Técnico - Industriales Instalaciones, Equipos y Máquinas Eléctricas.	Ecuador

ESTUDIOS REALIZADOS:

Nivel	Establecimiento	Provincia	País
Superior	Universidad Técnica de Cotopaxi	Cotopaxi	Ecuador
Secundaria	Unidad Educativa “Hermano Miguel”	Cotopaxi	Ecuador
Primaria	Escuela de Educación Básica Isidro Ayora	Cotopaxi	Ecuador



IDIOMAS:

Español
Ingles B1

CURSOS ACADÈMICOS, SEMINARIOS Y TALLERES:

Nombre del Curso	País	Ciudad	Tiempo
			N.º Horas
Iero. " Seminario de Guianza y Ecoturismo", realizado en la hosteria Agua Azul Guapante del 4 al 5 de enero del 2018.	Ecuador	Latacunga	20
"I Seminario de Turismo Cultural y Aventura"- La Manà, organizado por Asesoría de Desarrollo Nacional ADN Consultoría y Servicios C.A. del 20 al 22 de junio del 2018.	Ecuador	Latacunga	40
"II Seminario de Guianza y Excursionismo – Aprender, Viajar y Coexistir 2019", desarrollado el 10 y 11 de enero del 2019.	Ecuador	Latacunga	40
II Seminario Nacional de Innovación y Emprendimiento " REACTIVACIÓN. UN COMPROMISO DE TODOS", realizado el 28 y 29 de julio del 2022	Ecuador	Latacunga	20
Seminario Internacional Intercambio Científico, realizado por la Universidad Técnica de Cotopaxi-Ecuador, Universidad Amazónica IKIAM-Ecuador y la Universidad del Quindío- Colombia que se llevó a cabo desde el 25 noviembre del 2020 al 1 diciembre del 2021.	Ecuador	Latacunga	2
VINCULAS (PRACTICAS PREPROFESIONALES/SERVICIOS COMUNITARIO) octubre 2021 – marzo 2022	Ecuador	Latacunga	400

Firma

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Sancho Muzo

NOMBRES: José Daniel

ESTADO CIVIL: Soltero

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1850921030

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga La Matriz 23/10/1999

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Ambato – Ecuador Vía Huapante / Cunchibamba Barrio Loma Grande

TELÉFONO CELULAR: 0999229851 / 0995195350

EMAIL INSTITUCIONAL: jose.sancho1030@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

TÍTULOS OBTENIDOS:

Institución	Título	País
Unidad Educativa "Darío Guevara"	Bachiller en Ciencias	Ecuador

ESTUDIOS REALIZADOS:

Nivel	Establecimiento	Provincia	País
Superior	Universidad Técnica de Cotopaxi	Cotopaxi	Ecuador
Secundaria	Unidad Educativa "Darío Guevara"	Tungurahua	Ecuador
Primaria	Unidad Educativa Ignacio Flores Hermano Miguel	Cotopaxi	Ecuador

IDIOMAS:



Español
Ingles B1

CURSOS ACADÈMICOS, SEMINARIOS Y TALLERES:

Nombre del Curso	País	Ciudad	Tiempo
			N.º Horas
Iero. " Seminario de Guianza y Ecoturismo", realizado en la hosteria Agua Azul Guapante del 4 al 5 de enero del 2018.	Ecuador	Latacunga	20
"I Seminario de Turismo Cultural y Aventura"- La Manà, organizado por Asesoría de Desarrollo Nacional ADN Consultoría y Servicios C.A. del 20 al 22 de junio del 2018.	Ecuador	Latacunga	40
"II Seminario de Guianza y Excursionismo – Aprender, Viajar y Coexistir 2019", desarrollado el 10 y 11 de enero del 2019.	Ecuador	Latacunga	40
II Seminario Nacional de Innovación y Emprendimiento " REACTIVACIÓN. UN COMPROMISO DE TODOS", realizado el 28 y 29 de julio del 2022	Ecuador	Latacunga	20
Seminario Internacional Intercambio Científico, realizado por la Universidad Técnica de Cotopaxi-Ecuador, Universidad Amazónica IKIAM-Ecuador y la Universidad del Quindío- Colombia que se llevó a cabo desde el 25 noviembre del 2020 al 1 diciembre del 2021.	Ecuador	Latacunga	2
VINCULAS (PRACTICAS PREPROFESIONALES/SERVICIOS COMUNITARIO) octubre 2021 – marzo 2022	Ecuador	Ambato	400

Firma

Anexo 2. Evidencia fotográfica del Levantamiento de Información.

Levantamiento de Información Autoridades.



Logo Municipal del Cantón Latacunga



Byron Cárdenas Cerda. Alcalde del cantón Latacunga, periodo 2019 - 2023



María Cristina Moreno. Vicealcaldesa del cantón Latacunga, periodo 2019 - 2023



Marcelo Jerez Garzón. Concejal del cantón Latacunga, periodo 2019 - 2023



Xavier Iza. Director del departamento de turismo del Municipio de Latacunga, periodo 2019 - 2023



Andrés Quintana. Delegado del departamento de turismo del cantón Latacunga



Juan Pablo Parreño. Analista del departamento de turismo del cantón Latacunga



Juan Carlos Velasco Balarezo. Director del departamento de Cultura del cantón Latacunga
periodo 2019 - 2023



William Ushco. Director del departamento de turismo de la Prefectura de Cotopaxi, periodo
2019 - 2023

Levantamiento de Información Prestadores de Servicio.



Lorena Francisca Arcos Arcos. Propietaria Chugchucaras Anita



Heinz López. Propietario Chugchucaras La Mama Negra



Julián Pazmiño. Propietario Chugchucaras Don Goyo



Mónica Mayo. Propietaria Chugchucaras Don Pancho



Laura Piedad Benavides. Propietaria Chugchucaras Emanuel



Blanca Rengifo. Propietaria Tortillas de Maíz Guaytacama.



Complejo turístico Agualuna



Asadero Divino Niño



Asadero Reina del Cisne



Allullas. La Mama Negra, El Pueblo Panificadora, Panificadora la Estación



Asadero Hildita

Anexo 3. Encuesta de visitantes que se reciben actualmente.

La encuesta para conocer el perfil del turista o visitante del cantón se desarrolló en base a un banco de 22 preguntas entre las que se busca conocer datos acerca de su edad, género, lugar de residencia, nivel académico y económico, así como información sobre el motivo de su visita y el tipo de transporte que utilizaron. También se indaga sobre la opinión de los turistas acerca del turismo en general y la gastronomía del cantón Latacunga. Además, la encuesta incluyó preguntas sobre problemas de salud o alergias relacionadas con la seguridad alimentaria. El cuestionario se muestra a continuación:

1. Edad
 - 18 – 35 años
 - Más de 50 años
2. ¿Genero?
 - Hombre
 - Mujer
3. ¿De dónde nos visita?
 -
4. ¿Cuál es su origen de procedencia?
 - Provincia de Cotopaxi
 - Nacional
 - Internacional
5. ¿Principal motivo de viaje?
 - Turismo Cultural (Histórico, festividades o patronales)
 - Turismo Natural (aventura, avistamiento de aves, caminatas, y deportes)
 - Turismo Gastronómico (restaurantes tradicionales, festivos o locales)
 - Visita de amigos
 - Visita familiar
6. Al momento de viajar ¿Qué transporte usted utiliza?
 - Vehículo propio

- Transporte publico
 - Transporte ecológico
7. ¿Nivel de educación?
- Primera
 - Secundaria
 - Ninguno
8. ¿Cuál es el rango de su ingreso mensual?
- Mayor a 1000 USD
 - 350 - 1000 USD
 - Menor de 350 USD
9. ¿Has visitado antes el cantón Latacunga?
- Si
 - No
10. ¿Cuántas veces ha visitado el cantón Latacunga, en los últimos 12 meses?
- 3 a 5
 - 6 a 10
 - 11 a 15
 - Nunca
11. ¿En qué meses ha visitado Latacunga?
- Enero
 - Febrero
 - Marzo
 - Abril
 - Mayo
 - Junio
 - Julio
 - Agosto
 - Septiembre

- Octubre
- Noviembre
- Diciembre
- Ninguno

12. ¿Cuál es su preferencia de viaje?

- Solo
- Familia
- Hijos
- Amigos
- Pareja
- Otro

13. ¿Cuántos atractivos turísticos, culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles a los que ha asistido/visitado durante su estadía en Latacunga?

- 1 a 3
- 4 a 6
- 7 a 10
- Mas de 10
- Ninguno

14. ¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivos gastronómicos ha visitado durante su estadía?

- 1 a 3
- 4 a 6
- 7 a 10
- Mas de 10
- Ninguno

15. ¿Qué cantidad de dinero tiene pensado invertir en alimentación durante su estadía en Latacunga?

- Mayor de 50 USD
- 20 – 50 USD

- Menos de 20 USD
- Ninguna de las anteriores

16. ¿Conoce usted los platos representativos del Cantón Latacunga?

- Si
- No
- En caso de responder SI a la pregunta 16, seleccione cuales conoce
- Chugchucaras
- Chaguarmishque
- Allullas
- Queso de hoja
- Tortillas de papa
- Mote con chicharrón
- Caldo de Gallina
- Papas con cuy
- Yahuarlocro
- Cevichocho
- Otro

17. ¿Según su experiencia, ¿Ha tenido algún problema de bio seguridad alimentaria que podría afectar a su salud después de haber consumido algún plato gastronómico?

- Mínimo detalle de ingredientes utilizados en la preparación, algunos de ellos podrían causar una reacción alérgica.
- Mínima información acerca de las prácticas de producción (orgánicas y no-orgánicas) de ingredientes producidos localmente.
- Falta de medidas de sanitación en el proceso de preparación de los alimentos.
- Ningún inconveniente y/o problema.

18. ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Latacunga?

- Talvez
- Si, definitivamente
- No la recomendaría

19. ¿Regresaría a visitar el cantón Latacunga por su gastronomía?

- Si
- No
- Quizás

20. ¿Padece algún tipo de enfermedad o alergia?

- Si
- No
- En caso de responder a la pregunta 20 SI puede usted mencionar ¿Qué tipo de enfermedad o alergia padece?
- Ninguna
- Diabetes
- Gastritis
- Miopía
- Maní
- Diclofenaco
- Astigmatismo
- Alérgico a la penicilina
- Asma
- Otro

21. ¿Usted es vegetariano?

Es una persona que no consume alimentos cuyo origen sea animal, como la carne o el pescado.

- Si
- No

22. ¿Usted es vegano?

Vegano, es la actitud consistente en rechazar el uso de productos de origen animal.

- Si
- No

Anexo 4. Encuesta a los Prestadores de Servicio

Esta encuesta tiene como objetivo determinar el potencial turístico gastronómico que cuenta en el Cantón Latacunga, en base al conocimiento de los prestadores de servicio en donde se tomó en cuenta los servicios registrados en el catastro que tiene cada cantón, a través de un cuestionario de 10 preguntas que se presentan a continuación:

Nombres y Apellidos

○

1. ¿Cuál es el cargo que usted ocupa?
 - Gerente
 - Propietario
 - Encargado
2. Tipo de establecimiento / negocio
 - Alimentación
 - Alojamiento y restaurante
 - Complejo turístico
 - Mercado
3. Antigüedad del establecimiento / servicio
 - 0 – 5 años
 - 6 – 10 años
 - 11 – 15 años
 - Mas de 15 años
4. ¿La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?
 - Locales
 - Provinciales
 - Internacionales

5. ¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?
-
6. ¿Cuáles considera usted los meses de temporada alta?
- Enero
 - Febrero
 - Marzo
 - Abril
 - Mayo
 - Junio
 - Julio
 - Agosto
 - Septiembre
 - Octubre
 - Noviembre
 - Diciembre
7. ¿Cuáles son los días de mayor afluencia?
- Lunes
 - Martes
 - Miércoles
 - Jueves
 - Viernes
 - Sábado
 - Domingo
8. ¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?
- Precio

- Presentación
- Tradición
- Costumbre
- Infraestructura

9. ¿Existe registro de los platos más vendidos?

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Bueno
- Excelente

10. ¿Cuál es el plato más vendido?

.....

Anexo 5. Calificación de platos tradicionales en base a la Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico

Calificación de la Chicha de jora.

PARROQUIA: Mulaló				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Chicha de jora				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
TOTAL				100

Calificación del Chapo

PARROQUIA: Alaquez				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Chapo				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos		X	0
TOTAL				75

Calificación de Papas con cuy

PARROQUIA: Tanicuchí				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Papas con cuy				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
TOTAL				100

Calificación de las Tortillas de Maíz

PARROQUIA: Guaytacama				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Tortillas de Maíz				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
TOTAL				100

Elaborado por: Nicanor Cruz y José Sancho basado en el documento de Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo Ecuador, 2019).

Calificación de Chaguarmishqui

PARROQUIA: 11 de Noviembre				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Chaguarmishqui				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación del Cocinado

PARROQUIA: Toacaso				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Cocinado				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos		X	0
Oferta en el destino	25 puntos		X	0
	TOTAL			50

Calificación de Humas con café.

PARROQUIA: Belisario Quevedo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Humas con café				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación del Caldo de 31

PARROQUIA: Joseguango Bajo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Caldo de 31				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación Sambo de dulce

PARROQUIA: Joseguango Bajo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Sambo de dulce				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos		X	0
Oferta en el destino	25 puntos		X	0
	TOTAL			50

Calificación del Tostado

PARROQUIA: Aláquez				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Tostado				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Chugchucaras

PARROQUIA: La matriz				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Chugchucaras				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Fritada

PARROQUIA: San Buenaventura				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Fritada				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Allullas

PARROQUIA: Eloy Alfaro				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Allullas				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Queso de hoja

PARROQUIA: La matriz				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Queso de hoja				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Mote con chicharrón

PARROQUIA: La matriz				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Mote con chicharrón				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Calificación de Caldo de gallina

PARROQUIA: Ignacio flores				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Caldo de gallina				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
	TOTAL			100

Anexo 6. Prestadores de servicio tomada del catastro del cantón Latacunga

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Alimentación

PRESTADORES DE SERVICIO “ALIMENTACIÓN”	
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
Julián Pazmiño	Chugchucaras Don Goyo
Heinz Erick López	Chugchucaras La Mama Negra A Leña
Mónica Mayo Salazar	Chugchucaras Don Pancho
Lorena Francisca Arcos Arcos	Chugchucaras Anita
Laura Piedad Benavides	Chugchucaras Emanuel
Blanca Rengifo	Torrillas De Maiz Guaytacama
Sergio Alfredo Calle Aguilar	Chugchucaras Rosita
Norma Fabiola Tapia Molina	Panificadora Normita
Luis Garcia	Paradero Luis
Noemi Bonilla	Panificadora Bonilla
Gabriel Huertas	Allulas La Tradición
Víctor Hugo Huertas	Allulas La Tradición
Margarita Jerez	Latacunga Quesos De Hoja
Manuel Diaz	Fábrica De Allulas
María Vega	Las Decilias De Mari
Marco Guilcamaiga	Delicias De Latacunga
Tarcila Montes	Asadero Divino Niño
Luis Muso	Paradero De Luis
Hilda Guanopatín	Asadero Hildita
Piedad Almagro	Paradero Piedadsita
Washington Vaca	Paradero Vista Al Cotopaxi

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Hoteles

PRESTADORES DE SERVICIO “HOTELES”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Ávila Zapata Teresa De Jesús	Hotel San Luis	2estrellas
Marcelo Romero Vazques	Hotel Makroz	2 Estrellas
Bertha Eulalia Soto Calvopiña	Hotel Caribbean Real	2 Estrellas
Lara Viera Renán Nicolás	Hotel Bronx	2 Estrellas
Joshelin Elizabeth Espín Díaz	Hotel Joshed Imperial	3 Estrellas
Sandra De Las Mercedes Tello Cazañas	Hotel Los Ilinizas	2 Estrellas
Córdova Rosero Inés Olivia	Hotel Rodelu	2 Estrellas
Tello Jácome José Aníbal	Hotel "Ritzor"	2 Estrellas
Anchatuña Rojas María Inés	Hotel Balcones Del Rio	2 Estrellas
Naranjo Caicedo Enrique David	Hotel Endamo	3 Estrellas
Guano Toapanta Hugo Efraín	Hotel El Rey San Nicolás	2 Estrellas
Corporación Figueroa Sandoval Cofigsa	Hotel San Agustín Plaza	4 Estrellas
Herrera Chacón Bertha Margoth	Loreto Hotel	2 Estrellas
Nelson Williams Chanatasig Alcocer	Hotel Villa De Tacvnga	3 Estrellas
Corrales Buitron Marilyn Jacqueline	Hotel Jimmy - L	2 Estrellas
Jessica Alexandra Sampedro Venegas	Hotel Residencia “Gran Hotel Julio Sampedro”	2 Estrellas
Yucailla Yucailla Narcisa	Hotel Nacional Ltg	2 Estrella

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Hostelerías

PRESTADORES DE SERVICIO “HOSTERIA”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Hostería San Agustín De Callo Hosacsa S.A.	San Agustín De Callo	3 Estrellas
Compañía Cuello De Luna Cuellodeluna S.A.	Hostería Cuello De Luna	3 Estrellas
Martha Janeth García García	Hostería La Quinta Colorada	3 Estrellas
Cesar Enrique Morabowen Aguirre	Hato Verde	3 Estrellas
Almeida Norat Carmen Marina	La Casa De Simón	2 Estrellas
Fernández Acosta Alicia Maricel	Hostería Hacienda San Joaquín	3 Estrellas
Incahacienda S.A.S.	Inca Hacienda	3 Estrellas

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Hostales

PRESTADORES DE SERVICIO “HOSTALES”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Díaz Proaño Laura Mariana Francisca	Hostal El Álamo	2 Estrellas
Abedardo Janineh Viola	Hostal Central	2 Estrellas
Blanca América Coello Vaca	Hostal Llactacunga	2 Estrellas
Días Proaño Laura Mariana Francisca	Hostal Sunrise	1 Estrella
Verónica Paulina Rubio Cevallos	Hostal Tiana	2 Estrellas
Rodas Granda Yofre Ramiro	Hostal Los Sauces	2 Estrellas
Yanez Hinojosa Ana Elizabeth	Mak In House	2 Estrellas
Chuquitarco Lema Rosa Elvira	Hostal Rosita Latacunga	2 Estrellas
Simón Janineh Ivon Marcela	Hostal Cotopaxi	2 Estrellas
Agama Molina Guido Eduardo	Hostal Sendero De Volcanes	3 Estrellas
Palomeque Larrosa Vivana Guillermina	Hostal Fantasía	2 Estrellas
Gavilanes Sillo Milton Rodrigo	Hostal Jf Imperio	1 Estrella
Araque Caiza José Marcelo	Hostal Cabañas Los Volcanes	1 Estrella
Morales Moreno Jenny Patricia	Hostal Mirador Cotopaxi	1 Estrella
Casa Chancusig Edison Fernando	Rondador Cotopaxi	1 Estrella
Yáñez Ávila Franklin Patricio	Hostal San Rafael	1 Estrella
Toapanta Viracocha Angélica Fernanda	Cuscungo Cotopaxi	2 Estrellas
Orozco Salazar Ricardo Fernando	Campo Verde	1 Estrella
Chacón Guzmán Carmen Isabel	Hostal Los Rieles	1 Estrella

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Complejo Turístico.

PRESTADORES DE SERVICIO “COMPLEJO TURISTICO”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Panchi Guanoluisa Nyriam Elizabeth	Sierra Tropical	Segunda
Ecamopsai	Balneario Complejo Turistico El Carmen	Segunda

Anchatuña Panchi Diego Sebastian	Balneario "Las Colinas De Piugusi"	Segunda
Tapia Molina Norma Fabiola	Sol Caribe	Segunda

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Operadora.

PRESTADORES DE SERVICIO "OPERADORA"		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ACTIVIDAD
Jaramillo Lanas Angelita De Lourdes	Metropolitan Tourin Latuir Cia Ltda.	Operación E Intermediación
Enrique Marcelo Pineda Gallo	Selvanieve Expediciones	Operación E Intermediación
Edison Fernando Tobar Garzón	Tovar Expeditions	Operación E Intermediación
Juan Pablo Parreño Álvarez	Neiges Cia. Ltda.	Operación E Intermediación
Iván Patricio Guerrero Vaca	Greivag Turismo	Operación E Intermediación
Sánchez Ambato Segundo Valerio	Boliche Tours	Agencias De Viaje Y Turismo
Iza Taipe Segundo Nicolas	Quilindaña Explorer Tours Toasro	Operación E Intermediación
Catota Pithsa Amparo Lorena	Ecotrailec Operadores Turísticos Cia. Ltda.	Agencias De Viaje Y Turismo
Zabala Tangamashi Enrique Antonio	Ecochasquis Expediciones Ecexpe Cia. Ltda	Operación E Intermediación
Segovia Zurita Ximena Alexandra	Emilantsz Agencia De Viajes Y Turismo S.A.	Operación E Intermediación
Páez Chicaiza Ruth Elizabeth	Berrazueta Paez Tierrazero Tours Cia. Ltda.	Operación E Intermediación
Guerrero De La Vega Greta Manuela	Kikevision Travel Group	Operación E Intermediación
Agama Molina Verónica Elizabeth	Operadora De Turismo Sendero De Volcanes Adventure	Operación E Intermediación
Iza Iza Byron Fernando	Cotopaxi Travel	Operación E Intermediación
Alcarraz Coro Diana Fernanda	Intertravel	Operación E Intermediación
Estupiñán Tello Betty Elizabeth	Latatouring	Operación E Intermediación
Rubio Campaña Luis Fernando	Huahua Lobo Tours	Operación E Intermediación
Quinatoa Toapanta Jose Patricio	Marcelo Araque Expediciones Cia.Ltda	Operación E Intermediación
Mejía Pazmiño Diego Mauricio	Mountaintravelecuador S.A	Operación E Intermediación
Novaventur S.A.S.	Novaventur Expeditions	Operación E Intermediación

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Transporte Turístico.

PRESTADORES DE SERVICIO “TRANSPORTE TURISTICO”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Compañía De Transporte De Turismo Cotullari S.A.	Cottullari S.A	Terrestre Turístico
Sector Ticatilin P.Lc.	Comilpatria	Por Vehículo

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Refugio

PRESTADORES DE SERVICIO “REFUGIO”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Nestor Eduardo Agama Zambrano	Cotopaxi Cara Sur	Segunda
Rubio Campaña Luis Fernando	Refugio Cotopaxi José Ribas	Única

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Discotecas

PRESTADORES DE SERVICIO “DISCOTECAS”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Campaña Caicedo Marco Antonio	Discotecas Y Salas De Baile ·Zona Cero Disco Bar”	3 Copas
Proaño Rodas Rubén Darío	Discoteca "Barracuba Pluss Disco Bar Karaoke	3 Copas
Chuquitarco Lema Rosa Elvira	Discoteca El Farol	2 Copas
Iza Anguisaca Edison David	Discoteca La Movidia	1 Copa
Brazales Villaroel María Gloria	La Casona Bar Discoteca	3 Copas
Almeida Luis Gonzalo	Bar “Karaoke Dubai”	2 Copas
Cartagena López Nelson Vinicio	Futbol Times	3 Copas
Mayo Iza Kleber Oswaldo	Discoteca Arkadia	2 Copas
Agama Jácome Norma Rocio	Discota Galaxy	3 Copas

Información sobre propietarios y establecimientos de prestadores de servicios de Discotecas

PRESTADORES DE SERVICIO “RECEPCIONES”		
PROPIETARIO/A	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA
Pedro Alejandro Plaza Bautista	Bambú Recepciones	Segunda
Veloz Jácome Andrea Victoria	Av. Eventos Y Diversión	Segunda
Mullo Casillas Mirian Soledad	Sala De Recepciones Y Banquetes La Gruta	Segunda
Chuqui Panchi Cesar Aníbal	Sala De Recepciones Y Banquetes Brisas Del Amanecer	Segunda

Anexo 7. Aval del Traductor



AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI** presentado por: **Cruz Bedón Nicanor Mickael y Sancho Muzo José Daniel** egresados de la Carrera de Ecoturismo perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a los peticionarios hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, julio del 2023

Atentamente,



MSc. Alison Mena Barthelotty
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0501801252

