



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

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

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

Autores:

Ante Tulpa Alex Edison
Cabascango Cabascango Edgar Misael

Tutor:

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

LATACUNGA – ECUADOR


Agosto - 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Ante Tulpa Alex Edison, con cédula de ciudadanía No. 0550123657 y Cabascango Cabascango Edgar Misael con cédula de ciudadanía No. 1724431588, declaramos ser autores del presente proyecto de Investigación “Potencial del Turismo Gastronómico del Cantón Pujilí de la Provincia de Cotopaxi”, siendo el Licenciado Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Tutor del presente trabajo; y eximiendo 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.

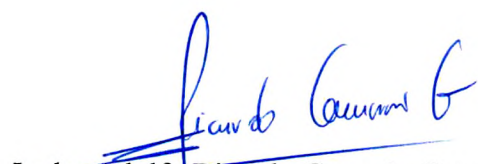
Latacunga, 9 de agosto del 2023



Alex Edison Ante Tulpa
Estudiante
CC: 0550123657



Edgar Misael Cabascango Cabascango
Estudiante
CC: 1724431588



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 **ANTE TULPA ALEX EDISON**, identificado con cédula de ciudadanía **0550123657**, 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. - Lcdo. Mg. Guamán Guevara Adolfo Ricardo.

Tema: “Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí 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 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 9 días del mes de agosto del 2023.


Alex Edison Ante Tulpa
EL CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema
LA CESONARIA

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 **CABASCANGO CABASCANGO EDGAR MISAEL**, identificado con cédula de ciudadanía **1724431588**, 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. - Lcdo. Mg. Guamán Guevara Adolfo Ricardo.

Tema: “Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí 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 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 9 días del mes de agosto del 2023.

Edgar Misael Cabascango Cabascango
EL CEDENTE

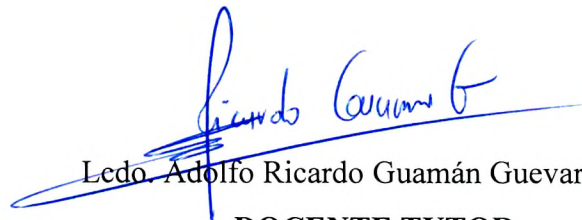
Dra. Idalia Pacheco Tigselema
LA CESONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI.”, de Ante Tulpa Alex Edison y Cabascango Cabascango Edgar Misael, de la carrera de 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, 9 de agosto del 2023



Ledo. 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: Ante Tulpa Alex Edison y Cabascango Cabascango Edgar Misael, con el título del Proyecto de Integrador “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PUJILÍ 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.

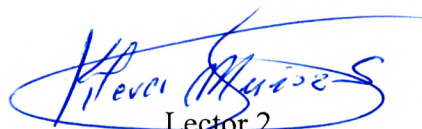
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 9 de agosto del 2023



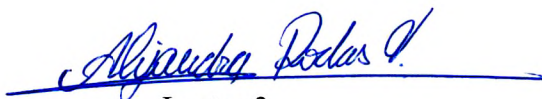
Lector 1 (Presidente)

Ing. Manuel Antonio Abarca Zaquinaula
CC: 1103989669



Lector 2

Ing. Klever Homero Muñoz Solis
CC: 0501397814



Lector 3

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza
CC: 1722220868

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco a mi dios por dar sabiduría y sueño de haber cumplido una meta más en mi vida.

Agradezco a mi madre Licenciada. Esther Tulpa, quién fue un pilar fundamental en mis estudios quién mi apoyado con sus sabiduría, dedicación, amor y comprensión.

Agradezco a mis hermanas Mery y Vilma, quienes me han apoyado incondicionalmente para culminar mi carrera.

Agradezco a los profesores de la Universidad Técnica de Cotopaxi, de la facultad de ``CAREN ``de la carrera de Turismo por brindarme sus conocimientos, ayudándome en el progreso académico.

Agradezco a mi tutor, Lcdo. Mg. Adolfo Guamán, por la oportunidad de guiarme en todo el transcurso de la elaboración de la tesis.

Alex Edison Ante Tulpa

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi familia especialmente a mis padres, ya que son muy especiales en mi vida por ayudarme a llegar al punto en el que me encuentro pues sin su apoyo no lo habría logrado no ha sido sencillo, pero tampoco imposible estoy muy agradecido de todo corazón.

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.

También agradezco a mi tutor académico Lcdo. Mg. Adolfo Guamán por compartirnos sus conocimientos en el trayecto y confiar en nosotros para realizar el proyecto de titulación.

A todas las personas que creyeron en mí gracias

Edgar Misael Cabascango Cabascango

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi madre Licenciada. Esther Tulpa y a mis hermanas Mery Ante y Vilma Ante. Este logro es de ustedes y gracias por haber apoyado para cumplir el sueño tan anhelado que hoy se cumple.

Gracias por estar siempre conmigo los quiero mucho a mis tres amores.

Alex Edison Ante Tulpa

DEDICATORIA

El presente proyecto de titulación va dirigido con todo mi amor a mis padres por ser los principales promotores de mis sueños ya que todos mis logros se los debo a ustedes.

Gracias a ellos por cada día creer en mí espero siempre contar con su apoyo incondicional en lo largo de mi vida.

También a esos amigos verdaderos que me apoyaron para no rendirme no ha sido sencillo llegar hasta aquí, gracias por su cariño y apoyó.

A mi novia Jenny Sanchez por brindarme su cariño y apoyo en cada etapa.

Edgar Misael Cabascango Cabascango

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

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

AUTORES: Ante Tulpa Alex Edison
Cabascango Cabascango Edgar Misael

RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi. Donde se planteó tres objetivos específicos el conocer el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí, identificar el mercado actual y potencial /potencial del turismo gastronómico y elaborar unas propuestas de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS. Para ello en el primer objetivo se ha planteado utilizar la metodología SIGAP 2015 donde se pudo determinar la situación actual del sitio de estudio, dando como resultado que Pujilí tiene 7 parroquias cada una con atractivos naturales y culturales, las actividades económicas principales son la agricultura, ganadería y elaboración de artesanías, para el mercado actual y potencial se identificó que actividades turísticas existen en el cantón relacionadas con el turismo, después se determinó la planta turística existente en el cantón Pujilí, se aplicó la metodología para elaboración de mapa turístico gastronómico del MINTUR con los cuatro criterios a ser evaluados; historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente, oferta en el destino, vinculado con la metodología del semáforo del SIGAP 2015 donde se obtuvo una calificación de 75 a 100 para calificar los 18 platos representativos del lugar de investigación que son: tortilla de maíz, cuy con papas, fritada, morcillas, chaguarmishqui, tamales, hornado, aguado de gallina criolla, seco de gallina criolla, sancocho, quinua con oreja de chanco, runaicho, borrego asado, yuca con pescado, caldo de mondongo, cocinado de papas, mellocos, habas y ocas, arroz de cebada con leche y panela, locro de cuy, cuy con papas, los cuales cumplen con los cuatro criterios ya mencionados por lo tanto se concluyó que el cantón tiene alto potencial de turismo gastronómico. Para el desarrollo de segundo objetivo se aplicaron 385 encuestas a los turistas que acuden a los establecimientos de expendio de comida tradicional del sector, sin embargo, como resultados se obtuvo que, el perfil del mercado actual y potencial de los visitantes tienen una preferencia marcada por la comida tradicional y autóctona de la región, lo cual es una fortaleza para la promoción de la gastronomía local. Se reciben clientes de la provincia, nacionales y extranjeros, los turistas consumen por el precio y la tradición, siendo el hornado su plato preferido. La diversidad y autenticidad de la oferta culinaria local son elementos destacados para atraer a los visitantes. Estos platos representan las costumbres, tradiciones e identidad de la comunidad, y son elaborados utilizando productos locales, lo que añade un valor adicional a la experiencia gastronómica. Para el tercer objetivo se realizó una propuesta de artículo académico con el Tema Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí a través de la utilización de los pasos de las revistas RENPYS, como medio de difusión actual, accesible y apropiado para que se conozca el estudio a nivel nacional e internacional.

Palabras clave: Turismo gastronómico, gastronomía, turismo, pujilí, cotopaxi, metodología SIGAP, metodología MINTUR.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

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

AUTHORS: Ante Tulpa Alex Edison
Cabascango Cabascango Edgar Misael

ABSTRACT

The objective of this work was to evaluate the potential of gastronomic tourism in the Pujilí canton of the Cotopaxi province. Where three specific objectives were raised: knowing the potential of gastronomic tourism in the Pujilí canton, identifying the current market and potential / potential of gastronomic tourism and preparing proposals for an academic article as a means of disseminating research in the RENPYS magazine. For this, in the first objective, it has been proposed to use the SIGAP 2015 methodology, where it was possible to determine the current situation of the study site, resulting in Pujilí having 7 parishes each with natural and cultural attractions, the main economic activities are agriculture, livestock and handicrafts, for the current and potential market, it was identified that tourist activities exist in the canton related to tourism, then the existing tourist plant in the Pujilí canton was determined, the methodology for the elaboration of a gastro tourist map was applied. MINTUR economic report with the four criteria to be evaluated; history and tradition, local ingredients, current tradition, offer at the destination, linked to the SIGAP 2015 traffic light methodology, where a score of 75 to 100 was obtained to qualify the 18 representative dishes of the research site, which are: corn tortilla, guinea pig with potatoes, fried, black pudding, chaguarmishqui, tamales, baked, Creole chicken water, Creole chicken dry, sancocho, quinoa with oreja de chan cho, runaicho, roast lamb, cassava with fish, tripe broth, cooked potatoes, mellocos, broad beans and ocas, barley rice with milk and brown sugar, guinea pig loco, guinea pig with potatoes, which meet the four aforementioned criteria, therefore it was concluded that the canton has a high potential for gastronomic tourism. For the development of the second objective, 385 surveys were applied to tourists who go to traditional food outlets in the sector, however, as results it was obtained that the profile of the current and potential market of visitors have a marked preference for traditional and native food from the region, which is a strength for the promotion of local gastronomy. Customers from the province, national and foreign, are received, tourists consume for the price and tradition, being baked their favorite dish. The diversity and authenticity of the local culinary offer are outstanding elements to attract visitors. These dishes represent the customs, traditions and identity of the community, and are prepared using local products, which adds additional value to the gastronomic experience. For the third objective, a proposal for an academic article was made with the Potential Theme of gastronomic tourism in the Pujilí canton through the use of the steps of the RENPYS magazines, as a current, accessible and appropriate means of dissemination so that the study is known nationally and internationally.

Key words: Gastronomic tourism, gastronomy, tourism, pujilí, cotopaxi, SIGAP methodology, MINTUR methodology.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	v
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vii
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	viii
AGRADECIMIENTO	ix
AGRADECIMIENTO	x
DEDICATORIA.....	xi
DEDICATORIA.....	xii
RESUMEN	xiii
ABSTRACT	xiv
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xix
ÍNDICE DE FIGURAS	xxii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
1.1 Título.....	1
1.2 Lugar de ejecución.....	1
1.3 Institución	1
1.4 Facultad académica.....	1
1.5 Carrera que auspicia	1
1.6 Proyecto vinculado	1

1.7 Nombres de equipo de investigadores	1
1.8 Área de conocimiento	2
1.9 Línea de investigación	2
1.10 Sublínea de investigación	2
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
5. OBJETIVOS	7
5.1 General.....	7
5.2 Específicos	7
6.ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	8
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	10
7.1 Marco Legal.....	10
7.2 Historia de Pujilí.....	10
7.3 Potencial	11
7.4. Mercado Actual	12
7.5. Mercado Potencial	13
7.6.Nicho de mercado	14
7.7. Potencial turístico	14
7.8 Turismo.....	15
7.8.1 Historia del turismo	16

7.8.2 Formas del turismo	17
7.8.3 Importancia del turismo	17
7.8.4 Tipos de turismo según la OMT	18
7.9 Turismo gastronómico	21
7.10 Patrimonio Alimentario	21
7.11 Gastronomía.....	22
7.11.1 Gastronomía de Pujilí	22
7.11.2 Tipos de Gastronomía.....	23
7.11.3 La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial	25
7.12. Oferta Turística.....	25
7.12.1. Demanda Turística.....	26
8.VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	
.....	27
9. METODOLOGÍA.....	32
9.1. Metodología objetivo uno.....	32
9.2 Metodología objetivo dos.....	38
9.3. Población y muestra	39
9.4 Metodología objetivo tres.....	40
9.5 Objetivo uno	41
9.6. Objetivo dos.....	73
9.6.1. Perfil de los turistas	75
9.7. Objetivo tres.....	92

10. IMPACTOS	134
10.1. Sociales.....	134
10.2. Económicos	134
11. PRESUPUESTO DEL PROYECTO.....	135
12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	136
12.1. Conclusiones.....	136
12.2. Recomendaciones	138
13. REFERENCIAS	139
14. ANEXOS	145
14.1. Anexo 1 Aval de traducción	145
14.2. Anexo 2 Hojas de vida.....	146
14.3. Anexo 3 Modelo de encuesta dirigida a los turistas	152
14.4. Anexo 4 Levantamiento de información	155

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios directos e indirectos.....	4
Tabla 2 Sistematización de tareas.....	8
Tabla 3 Tipos de turismo	18
Tabla 4 Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP 2015 –.....	33
Tabla 5 Listado de los principales platos del cantón Pujilí.	34
Tabla 6 Criterios Técnicos.....	35
Tabla 7 Ejemplo de puntaje para evaluar.	36
Tabla 8 Metodología de semáforo.	36
Tabla 9 Tabla de evaluación	36
Tabla 10 Listado del patrimonio alimentario inventariado.....	46
Tabla 11 Listado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía.....	47
Tabla 12 Análisis de FODA del Cantón Pujilí en torno al ámbito gastronómico	48
Tabla 13 Tabla Cooperativas de transporte	50
Tabla 14 Descripción de nichos de mercado turísticos.....	51
Tabla 15 Aplicación de instrumentos	51
Tabla 16 Alimentos y Bebidas.....	53
Tabla 17 Centro de Turismo Comunitario.....	53
Tabla 18 Parques de atracción estable	53
Tabla 19 Transporte turístico en la provincia que brindan servicio al cantón.....	54
Tabla 20 Criterios para evaluar potencial turístico gastronómicos	54
Tabla 21 Tortillas de Maíz.....	55
Tabla 22 Cuy con papas.....	56
Tabla 23 Morcilla	57

Tabla 24 Chaguarmishqui.....	58
Tabla 25 Tamales.....	59
Tabla 26 Hornado	60
Tabla 27 Locro de cuy	61
Tabla 28 Quinoa con oreja de chancho	62
Tabla 29 Fritada.....	63
Tabla 30 Borrego asado	64
Tabla 31 Caldo de mondongo.....	65
Tabla 32 Cocinado de papas, melloco, habas y ocas.....	66
Tabla 33 Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela	67
Tabla 34 Aguado de gallina criolla.....	68
Tabla 35 Seco de gallina criolla.....	69
Tabla 36 Sancocho.....	70
Tabla 37 Yuca con pescado	71
Tabla 38 Runaicho	72
Tabla 39 Perfil del turista	91
Tabla 40 Presupuesto del proyecto	135

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 División parroquial del cantón Pujilí	11
Ilustración 2 Bandera y escudo del cantón Pujilí.....	11
Ilustración 3 División Política y Densidades Poblacionales de la Provincia de Cotopaxi	43
Ilustración 4 Mapa de vías accesos al cantón Pujilí.....	45
Ilustración 5 Planta turística del cantón Pujilí	52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Edad	76
Figura 2 Género.....	77
Figura 3 Lugar de visita.....	78
Figura 4 Lugar de procedencia	79
Figura 5 Principal motivo de viaje	79
Figura 6 Transporte para viajar	80
Figura 7 Nivel de educación.....	80
Figura 8 Rango de ingreso mensual	81
Figura 9 Visita previa al cantón Pujilí.....	81
Figura 10 Visita previa al cantón Pujilí en los últimos 12 meses.....	82
Figura 11 Meses de visita a Pujilí	83
Figura 12 Compañía de viaje.....	84
Figura 13 Atractivos de visita durante la estadía.....	84
Figura 14 Restaurantes tradicionales y/o festivos visitados	85
Figura 15 Dinero gastado o gastar durante la estadía.....	86
Figura 16 Conocimiento de platos representativos de Pujilí.....	86
Figura 17 Mención de algunos platos.....	87
Figura 18 Problema de bio seguridad alimentaria	88
Figura 19 Recomendación de la gastronomía del cantón de Pujilí	89
Figura 20 Visita posterior al cantón por su gastronomía.....	89

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Título

Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi.

1.2 Lugar de ejecución

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Pujilí

Zona: 3

1.3 Institución

Universidad Técnica de Cotopaxi.

1.4 Facultad académica

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

Tutor: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

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

Número telefónico: 0995679858

Alex Edison Ante Tulpa

Correo electrónico: alex.ante3657@utc.edu.ec

Número telefónico: 0962940118

Edgar Misael Cabascango Cabascango

Correo electrónico: edgar.cabascango1588@utc.edu.ec

Número telefónico: 0996086688

1.8 Área de conocimiento

Servicio

1.9 Línea de investigación

Cultural, patrimonio y saberes ancestrales

1.10 Sub línea de investigación

Cultural, patrimonio y saberes ancestrales

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Gheorghe et al. (2014) manifiesta que, en los últimos tiempos, la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el estilo de vida de un territorio. La cocina encarna todos los valores tradicionales asociados a las nuevas tendencias del turismo: el respeto por la cultura y la tradición, un estilo de vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad y los sentimientos asociados a ella. Asimismo, la gastronomía es una oportunidad para reactivar y diversificar el turismo, promover el desarrollo económico local, implicar a diferentes sectores profesionales (fabricantes/proveedores, cocineros, mercados, etc.), y aportar nuevos usos a los sectores primarios.

A nivel nacional se han realizado diferentes proyectos enfocados a promover la gastronomía del Ecuador, pues esta ofrece un sinfín de sabores con herencia ancestral, por lo que su potencial es sumamente alto. Para su posicionamiento el Ministerio de Turismo creó un mapa provincial que contiene los platos y bebidas más representativas en el país. Así como también se han impulsado diversas ferias, circuitos y rutas que han tenido como objetivo reactivar los negocios locales, principalmente en Quito, Guayaquil y Cuenca (Armijos, 2020).

En este sentido, se creó la primera ruta de turismo gastronómico del Ecuador denominada “Latitud Iche” la cual es una ruta mancomunada en el norte de Manabí, comprendiendo así tres líneas de emprendimientos: restauración, hospedaje y productos, para

recuperar la identidad cultural (Orellana, 2022). Este es un gran ejemplo de la inclusión de diferentes servicios turísticos para ofertar un producto que sea atractivo y único.

Se evidencia de este modo, que el turismo gastronómico está surgiendo como un área de crecimiento importante dentro de la industria de los viajes. El turismo gastronómico promueve las atracciones de los visitantes con experiencias gastronómicas únicas y memorables (Smith & Costello, 2009). Según Félix Mendoza et al. (2021) la importancia de su potenciación radica en la mejora y optimización de los segmentos de mercado local o nacional, y la mejora de la calidad de vida de las poblaciones del sector, pues más que todo en zonas rurales, la existencia de las comunidades depende de aquellos recursos agrícolas y turísticos.

Este proyecto contribuye a la que se visualice y posicione el cantón Pujilí como un destino de turismo gastronómico. Con ello, no solo se tendrán ventajas locales, sino que se estará contribuyendo con el desarrollo del país como potencia turística a nivel mundial.

Cabe mencionar, que este proyecto de investigación sobre potencial gastronómico del cantón Pujilí es parte de un macroproyecto 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 macroproyecto contribuirán a la elaboración, diseño e implementación de rutas turísticas gastronómicas en la provincia de Cotopaxi.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Es relevante destacar que los beneficiarios directos de este proyecto serán los habitantes del cantón Pujilí, quienes se verán favorecidos por el impulso y desarrollo del turismo gastronómico en la zona. También, los prestadores de servicios turísticos gastronómicos serán directamente beneficiados al obtener nuevas oportunidades comerciales y una mayor afluencia de visitantes.

Adicionalmente, los estudiantes de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi serán beneficiarios indirectos, ya que podrán tener una experiencia práctica y enriquecedora al participar en el proyecto y colaborar con el desarrollo de iniciativas turísticas sostenibles. Por otra parte, los turistas nacionales y extranjeros también serán beneficiarios indirectos, ya que podrán disfrutar de una oferta gastronómica única y auténtica en el cantón Pujilí, lo que atraerá más visitantes y contribuirá al crecimiento económico de la región.

Tabla 1 *Beneficiarios directos e indirectos*

Beneficiario Directo	
Habitantes del cantón Pujilí	
Hombres	32.736
Mujeres	36.319
Prestadores de servicios turísticos gastronómicos	8
Total	85. 047 habitantes
Beneficiarios Indirectos	
Estudiantes de la F-CAREN	440
Turistas	84,376
Investigadores	2
Total	84.818

Nota. Información obtenida de Contrato Social por la Educación - Plan Internacional Ecuador (2016); Soria (2021); Información de la institución universitaria.

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el Ecuador se han realizado esfuerzos para exponer la cocina tradicional ante el mundo (Armijos, 2020). No obstante, la información oficial y actual que se tiene corresponde tan solo a algunas ciudades principales, dejando de lado la recuperación y propuesta

gastronómica de otros cantones o sectores del país, dando como resultado que la identidad culinaria ecuatoriana no sea apreciada ni por los pobladores locales, pues el desconocimiento y poca promoción de la oferta turística gastronómica es la causa del empobrecimiento cultural.

A diferencia de Tungurahua, que mantiene nueve rutas agroturísticas, las cuales surgieron como una propuesta para promover el disfrute de las bellezas naturales de la provincia, visita a museos, desarrollo de actividades recreativas, recorrido de huertos frutales, degustación de gastronomía, entre otras actividades (El Universo, 2013). Las Rutas Agroturísticas Artesanales, cantonales, parroquiales y provinciales de Tungurahua se diseñaron y se estructuraron en base a las investigaciones realizadas por el Centro de Fomento e Innovación Turística, y a los Perfiles de Visitantes y Turistas que asisten a las diferentes festividades del lugar (Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, 2018).

En este sentido, se puede afirmar que Cotopaxi carece de dicha propuesta, la cual constituye un documento de promoción turística a nivel nacional e incluso internacional. Es necesario recordar que, así como expone Gheorghe et al. (2014), las rutas gastronómicas son un sistema que representa una oferta turística completa y temática definida por una o varias rutas a partir de una zona geográfica determinada (aunque, en realidad, la cocina no tiene fronteras) con una serie de productos o lugares turísticos, como fábricas y restaurantes, que figuran en guías turísticas y giran en torno a un alimento, producto o tipo de alimento específico generalmente de calidad diferenciada, y eventos o actividades gastronómicas.

El problema encontrado es debido a la ausencia de información o datos actualizados acerca del turismo gastronómico en Pujilí, no existen guías actuales, ni rutas, ni estadísticas que permitan otorgar una visión general del turismo gastronómico en el lugar, lo que se traduce en poca promoción turística y con ello escasa afluencia de turistas que aporten al desarrollo social y económica de la zona. Además, existe gran desconocimiento por parte de turistas locales y nacionales, e incluso pobladores aledaños, de la gastronomía tradicional que ofrece el cantón.

Esto repercute en la desaparición de los platos ancestrales que han formado parte de la cultura del lugar; para ello es imprescindible fomentar el consumo de los mismos y difundir información acerca de los beneficios alimenticios que aportan cada uno de ellos.

La gastronomía se ha convertido en un factor clave para atraer a turistas nacionales e internacionales. Los viajeros buscan experiencias culinarias auténticas que les permitan sumergirse en la cultura y la identidad de una región. Destacar el papel de la gastronomía como una poderosa herramienta para promover el turismo local y generar desarrollo económico en los cantones Pujilí. La gastronomía local representa el patrimonio alimentario y cultural de los cantones Pujilí, incluyendo ingredientes autóctonos, técnicas tradicionales de preparación y recetas transmitidas de generación en generación. Esta riqueza gastronómica refleja la identidad de la región y contribuye a mantener vivas las tradiciones y costumbres locales (Herrera & Torres, 2023).

En el cantón de Pujilí existe un desconocimiento del turismo gastronómico, dentro de cantón no hay información actualizada sobre la comida tradicional que forma parte de ellos, tampoco estudios referente a la gastronomía en los territorio, provocando el desconocimiento de la importancia de la identidad cultural a través de la gastronomía, dando paso así al incremento de restaurantes de comida rápida provocando el inicio de la desvalorización y pérdida de costumbres y tradiciones que identifican al pueblo como tal.

No existen guías actuales, rutas, ni estadísticas que permitan otorgar una visión general del turismo gastronómico en el lugar, lo que se traduce en poca difusión y promoción turística y con ello escasa afluencia de turísticas que aporten al desarrollo social y económica de la zona. Además, existe gran desconocimiento por parte de turistas locales y nacionales, e incluso pobladores aledaños, de la gastronomía tradicional que ofrece el cantón. Esto repercute en la desaparición de los platos ancestrales que han formado parte de la cultura del lugar; para ello

es imprescindible fomentar el consumo de los mismos y difundir información acerca de los beneficios alimenticios que aportan cada uno de ellos.

5. OBJETIVOS

5.1 General

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

5.2 Específicos

- Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí mediante la metodología SIGAP y MINTUR.
- Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí.
- 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 A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 2 Sistematización de tareas

Objetivos	Actividades	Resultados	Tipos de Investigación	Método	Técnicas	Instrumento
Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí mediante la metodología SIGAP y MINTUR.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión bibliográfica e inventario de atractivos turísticos. Constatar la información que contienen las fichas de inventario in situ. Selección de atractivos turísticos mediante la aplicación SIGAP. 	Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí.	Bibliográfica Exploratoria De campo	SIGAP MINTUR	Mixta	Catastro GAD Cantonal Fichas de MINTUR PDOT GAD Provincial, Cantonal Inventario Fichas INPC
Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí.	<ul style="list-style-type: none"> Análisis de las estadísticas turísticas existentes. Identificar la zona y el universo. Salidas de campo y aplicación de encuesta. Análisis e interpretación de 	Mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí. Perfil Turístico.	De Campo Descriptiva	Inductivo	Encuesta a turistas	Cuestionario

resultados.

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 Instrucción de revista RENPYS ✓ Título ✓ Autores ✓ Afiliaciones ✓ Resumen y abstract ✓ Palabras claves ✓ Introducción ✓ Metodología ✓ Resultados y discusión ✓ Conclusiones ✓ Agradecimiento ✓ Referencias 	Artículo académico	Exploratorio	Sintético	Redacción científica	Mendeley Laptop Estructura del artículo académico o bajo los parámetros de la revista.
--	--	--------------------	--------------	-----------	----------------------	--

Nota. (Ante y Cabascango, 2023).

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

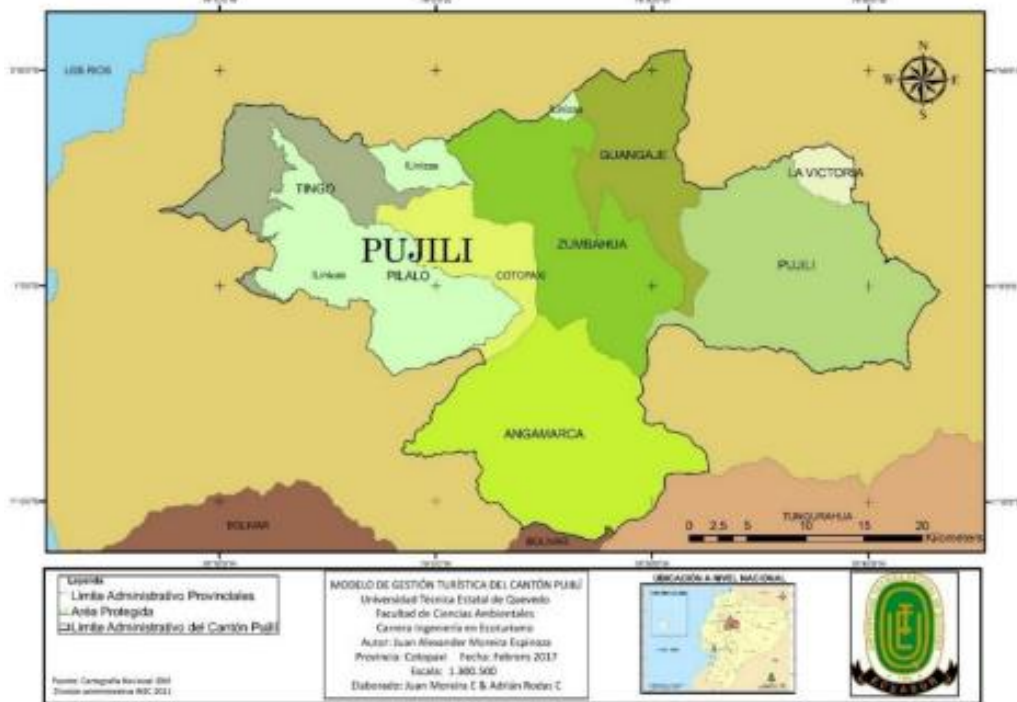
7.1 Marco Legal

7.2 Historia de Pujilí

El origen del vocablo Pujilí es remoto, Pugshili en Kichwa significa “posada de juguetes” u “olor a sogá”. La primera aceptación parece acertada porque Pujilí desde antaño ha sido y sigue siendo en la actualidad un centro de producción de alfarería de primer orden. Sobre los terrenos de los Puxileos, pueblo indígena precolombino al pie del monte Sinchaguasín, fue fundado en 1657, dentro de la circunscripción de la Real Audiencia de Quito, el Asiento Doctrinero de San Buenaventura de Puxili, por obra Franciscano Fray Eugenio López. Posteriormente, obtuvo el título de Villa y fue administrado por cabildos sucesivos. Ya en la época de la Independencia Pujilí aportó con sus hombres y mujeres, nativos de esta comarca, a las luchas por la libertad. Pero fue en el periodo republicano, a veinte años de la separación del Ecuador de la Gran Colombia y de la aprobación de la Constitución del Estado ecuatoriano, cuando Pujilí obtiene el reconocimiento como cantón, de conformidad con el decreto de la sexta Asamblea Nacional Constituyente, reunida en Guayaquil y presidida por Pedro Moncayo (GAD Pujilí, 2022).

Los aportes de Pujilí a la cultura, al turismo y al desarrollo nacional son evidentes. El Danzante verdadero ícono de esta zona-refleja una historia profunda, enraizada en la cultura popular, que identifica a su pueblo con el pasado (GAD Pujilí, 2022).

Ilustración 1 División parroquial del cantón Pujilí



Nota. Mapa obtenido de (Moreira, 2017).

Ilustración 2 Bandera y escudo del cantón Pujilí



Nota. Mapa obtenido de (GADMIC Pujilí, 2019).

7.3 Potencial

Según la Real Academia Española (2022) potencial se refiere a aquello “que tiene la virtud o eficacia de otras y equivale a ellas”. El potencial como concerniente, alusivo, perteneciente y relativo a la potencia, se refiere a aquello a que posee o se encierra en sí mismo una potencia. También es la eficiencia, eficacia o virtud de otras y puede equivaler a ellas

(Definiciona, 2022). Por otro lado, potencial es “la posibilidad de desarrollar o lograr algo en el futuro” (Macmillan Dictionary, 2022).

El potencial puede ser visto como aquello que puede ser aprovechado, pues la eficacia y eficiencia que encierra alguna cosa o alguna persona es la virtud que permite su desarrollo para lograr mejoras en el futuro. Para ello, es necesario especificar que el potencial puede ser explotado positivamente para que se obtengan beneficios y ventajas máxima de la cosa, lugar, producto o servicio con el que se trabaje. Los tipos de potencial pueden ser diversos, según la rama en la que se aplique. En este caso es imprescindible hacer referencia al potencial turístico gastronómico, específicamente del cantón Pujilí.

7.4. Mercado Actual

En el contexto del turismo, el mercado actual se refiere al grupo de personas o segmento de mercado que actualmente está consumiendo productos o servicios turísticos en un determinado destino o área geográfica. Es el conjunto de individuos que ya están participando en actividades turísticas y que representan la demanda existente en el momento presente.

El mercado actual se caracteriza por ser el grupo de consumidores que ha tomado la decisión de viajar y experimentar los productos turísticos disponibles en el destino. Estos individuos ya han realizado la reserva de alojamiento, han adquirido boletos de transporte, han participado en actividades turísticas o han consumido servicios relacionados con el turismo en la ubicación específica.

La comprensión del mercado actual es fundamental para las empresas y destinos turísticos, ya que les permite identificar las características y necesidades de los turistas que están visitando la región en el presente. Esta información es valiosa para adaptar y personalizar la oferta de productos y servicios, mejorar la calidad de la experiencia del turista y diseñar

estrategias de marketing más efectivas para atraer y satisfacer a los visitantes actuales (Publicaciones Vértice SL, 2007).

7.5. Mercado Potencial

El mercado potencial en el contexto del turismo se refiere al grupo de personas o segmento de mercado que aún no ha participado en actividades turísticas en un destino específico, pero que posee el interés, la capacidad económica y la disposición para hacerlo en el futuro. Es decir, son los individuos que tienen el potencial de convertirse en turistas en un determinado destino.

El mercado potencial representa una oportunidad de crecimiento para las empresas y destinos turísticos, ya que aún no han captado a estos consumidores y existe la posibilidad de atraerlos a través de estrategias de marketing, promoción y desarrollo de productos turísticos que se ajusten a sus necesidades y preferencias.

El análisis del mercado potencial implica identificar y comprender a los segmentos de mercado que tienen mayor probabilidad de convertirse en turistas en un destino específico. Esto implica evaluar factores como las características demográficas (edad, género, ingresos, etc.), los intereses, las motivaciones de viaje, las tendencias de consumo, las preferencias de actividades y las barreras potenciales que podrían afectar su decisión de viajar (Publicaciones Vértice SL, 2007).

El reconocimiento y aprovechamiento del potencial turístico gastronómico del cantón Pujilí puede abrir oportunidades de desarrollo económico y promoción de la identidad cultural local. El mercado actual representa aquellos turistas que ya están consumiendo productos y servicios turísticos en la región, mientras que el mercado potencial comprende a aquellos individuos con interés y capacidad para convertirse en turistas en el futuro. Mediante estrategias de marketing y la adaptación de la oferta a las necesidades y preferencias de ambos mercados,

es posible ampliar la base de visitantes y lograr un crecimiento sostenible en el sector turístico del cantón Pujilí.

7.6. Nicho de mercado

Un nicho de mercado se refiere a un segmento específico y especializado dentro de un mercado más amplio. Es un grupo de consumidores con características, necesidades y preferencias particulares que no están plenamente atendidas por los productos o servicios existentes en el mercado general.

Los nichos de mercado suelen ser segmentos más pequeños y específicos que se distinguen por ciertas características, como la demografía, los intereses, el estilo de vida, los comportamientos de compra o las necesidades particulares. Estos segmentos tienen una demanda más específica y pueden estar dispuestos a pagar un precio más alto por productos o servicios que satisfagan sus necesidades de manera precisa (Publicaciones Vértice SL, 2007).

Los nichos de mercado son segmentos especializados dentro de un mercado más amplio, con necesidades y preferencias específicas no completamente atendidas. Dirigirse a estos nichos permite ofrecer soluciones personalizadas y adaptadas, diferenciándose de la competencia. Esto genera mayor lealtad y satisfacción de los clientes, así como la posibilidad de obtener márgenes de beneficio más altos al estar dispuestos a pagar precios más altos por productos o servicios especializados.

7.7. Potencial turístico

El potencial turístico se refiere a la capacidad de un sitio para atraer y recibir a los turistas con temas que se refieren a la accesibilidad, la calidad de los recursos, la interpretación de estos, entre otros. Aunque también se lo se puede definir al potencial turístico como la suma de los recursos y condiciones naturales, antropogénicos y materiales necesarios para la gestión de un destino (Alexova, 2020).

Además, el potencial turístico es el resultado de la suma de los recursos y condiciones naturales, antropogénicos y materiales necesarios para la gestión de un destino (Anderson, 2007 citado en Yan et al., 2017).

Por consiguiente, el potencial turístico constituye el conjunto de los recursos socio-económicos, históricos, naturales de un lugar, que son utilizados para la organización de la actividad turística en un determinado destino. El potencial turístico puede ser aprovechado al máximo según las normativas y estrategias que se apliquen, así como las autoridades que están a cargo de ello. El hecho de explotar al máximo los diferentes recursos trae consigo impactos beneficiosos no solo para la localidad de estudio, sino para toda una nación, pues el turismo bien aprovechado y gestionado se vuelve atractivo a nivel global.

7.8 Turismo

El turismo se refiere al estudio del hombre fuera de su hábitat habitual, de la industria que responde a sus necesidades y los impactos que tanto él como la industria tienen para el entorno sociocultural económico y físico (Mason, 2012).

También, se puede considerar que el turismo es un sistema geográficamente delimitado, en el que operan una serie de actores (empresas asociaciones, administraciones públicas, etc.) que ofrecen a los viajeros y turistas servicios y otros productos (Valeri & Baggio, 2021).

El turismo es un concepto que involucra varios aspectos y ha surgido como una industria principal en la economía global. La industria del turismo, también conocida como industria de los viajes, está vinculada a la idea de que las personas viajen a otros lugares, ya sea a nivel nacional o internacional, con fines de ocio, sociales o de negocios. Está estrechamente relacionada con la industria hotelera, la hostelería y la industria del transporte, y gran parte de ella se basa en mantener a los turistas contentos, ocupados y equipados con las cosas que necesitan durante su estancia fuera de casa (Lin & Song, 2021).

Por consiguiente, turismo puede ser visto como el conjunto de actividades, servicios e industrias que están disponibles para que los turistas puedan tener una experiencia recreacional, de placer o de negocios, en un determinado tiempo. El turismo permite a las personas cambiar de su ambiente usual debido al desplazamiento que realizan de un lugar a otro. Además, el turismo no solo constituye un negocio con réditos e inversiones económicas, sino que representa una manera de invertir en el desarrollo de una persona, el hecho de conocer lugares nuevos y formas de vida distintas influye de gran manera en la mentalidad y evolución del ser humano.

7.8.1 Historia del turismo

La historia del turismo se puede atribuir en gran medida a los avances tecnológicos en el transporte. Cuantas más carreteras se construyan, más lugares podrá conducir la gente. Cuantos más aeropuertos se abran, más lugares a los que la gente puede volar (Stainton, 2023).

Las culturas y las naciones movieron sus fuerzas armadas para conquistar otras áreas y controlar las rutas comerciales y varios recursos. Esto creó las bases para futuros viajes. A medida que surgieron los imperios: egipcio, romano y del Mediterráneo oriental, los viajes necesarios se convirtieron en turismo. Los fenicios, por ejemplo, viajaban no solo para desarrollar rutas comerciales sino también por curiosidad. Tenían el deseo de descubrir qué había más allá de esa zona del Mediterráneo. Y otros pueblos probablemente hicieron lo mismo. Los mayas en el México moderno y los miembros de la dinastía Shang en la China moderna viajaron para ver qué había más allá de sus propias fronteras. También querían difundir sus civilizaciones, por supuesto. Los historiadores han podido encontrar evidencia de viajes antiguos: artefactos de otros lugares que aparecieron en las excavaciones, que no podrían estar allí a menos que los pueblos antiguos tuvieran su propia forma de turismo (Stainton, 2023).

En base a todo lo expuesto, la historia del turismo está estrechamente relacionada con el panorama económico, social y político mundial. Es más probable que alguien con mucho dinero viaje a algún lugar de vacaciones que alguien que no tiene mucho dinero, por ejemplo.

Asimismo, es poco probable que muchos turistas viajen a un destino que sufre inestabilidad política, económica o social. Por lo tanto, la historia del turismo, aunque no tiene un espacio y tiempo determinado se puede decir que surge a partir de la necesidad de movilizarse entre pueblos, y desde ese entonces la evolución ha permitido que ahora se convierta en uno de los negocios más rentables que día a día innova y mejora.

7.8.2 Formas del turismo

Según la (Organización Mundial del Turismo, 2023) existen tres formas básicas de turismo: turismo emisor, turismo receptor y turismo interno. Estos se combinan de distintas maneras para dar lugar a otras formas adicionales de turismo, como son: turismo interno, turismo nacional y turismo internacional.

7.8.3 Importancia del turismo

Las ventajas del turismo van más allá de la creación de miles de millones de dólares y cientos de millones de puestos de trabajo y oportunidades de negocio. Una industria turística en auge ayuda a construir infraestructuras como carreteras, parques, hospitales, escuelas y zonas comunitarias. También ayuda a preservar sitios patrimoniales, maravillas naturales y culturas preciosas, al crear espacios para que la gente muestre sus tradiciones culturales y proteja zonas sagradas. Sus viajes pueden tener un impacto positivo directo cuando se aloja en alojamientos de propiedad local, compra en mercados artesanales, participa en festivales tradicionales y hace turismo con guías locales (Birtles, 2020).

La industria turística también ayuda a proteger el medio ambiente y su fauna y flora, ya que muchas empresas turísticas ofrecen servicios ecológicos y animan a los turistas a respetar las tierras y comunidades que visitan (Birtles, 2020).




El turismo no se trata solo de vacaciones y nuevas aventuras en costas lejanas. Esta increíble industria, literalmente, hace que el mundo gire. Desde el apoyo a las empresas locales hasta la creación de billones de dólares del PIB mundial, la importancia del turismo en la

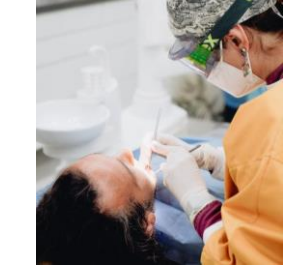

economía es simplemente enorme. Un ejemplo de importancia del turismo es la afectación económica que se tuvo a raíz de la pandemia de COVID-19 en donde esta industria se paralizó y perdió millones de dólares. Además, con el turismo se tienen impactos positivos que forman parte de un movimiento hacia el turismo responsable. Se trata de tener un efecto beneficioso en las comunidades que se visita día tras día, con el fin de proteger la vida silvestre y cuidar el planeta.

7.8.4 Tipos de turismo según la OMT

Según la Organización Mundial de Turismo, el turismo puede ser (UNWTO, 2019):

Tabla 3 Tipos de turismo

Turismo	Definición	Referencia
Turismo cultural	Es una actividad de turismo que permite al turista aprender, experimentar, descubrir y consumir productos y atractivos culturales del destino turístico, de tipo material e inmaterial.	 (Pexels, 2022)
Ecoturismo	Este tipo de turismo se basa en la naturaleza (diversidad cultural y biológica) que es observada, aprendida, descubierta, apreciada y experimentada por la persona, a través de una actitud responsable que permita el fomento del bienestar de la comunidad local y la protección del ecosistema.	 (Pexels, 2022)
Turismo rural	La experiencia del turista está relacionada con actividades de naturaleza, agricultura, culturas rurales, formas de vida, visita a lugares de interés, pesca con caña, entre otras.	 (Pexels, 2022)

Turismo	Definición	Referencia
Turismo de aventura	Se desarrolla en lugares con paisajes específicos, destinos que tienen características geográficas especiales y que permiten asociarse e interactuar con la naturaleza. Este tipo de turismo puede implicar un esfuerzo mental o físico de gran envergadura.	 <p data-bbox="1142 528 1331 555">(Pexels, 2022)</p>
Turismo de salud	La motivación fundamental de este tipo de turismo es la contribución a la salud mental, espiritual y/o física gracias a las actividades médicas de bienestar que permiten satisfacer las necesidades de los turistas.	 <p data-bbox="1142 779 1331 808">(Pexels, 2022)</p>
Turismo de bienestar	Se enfoca en la mejora y equilibrio de los ámbitos físico, emocional, ocupacional, mental, espiritual e intelectual, pues es la principal motivación del turista. Aquí destacan las actividades de alimentación saludable, gimnasia, tratamientos curativos, relajación, entre otras.	 <p data-bbox="1142 1037 1331 1066">(Pexels, 2022)</p>
Turismo médico	Es una actividad turística que implica el uso de servicios y recursos de curación médica de tipo invasivos y no invasivos. De este modo se incluye el diagnóstico, tratamiento, cura, prevención y rehabilitación.	 <p data-bbox="1142 1344 1331 1373">(Pexels, 2022)</p>
Turismo de negocios	Los turistas viajan con fines de negocio, a lugares situados fuera de su lugar habitual de trabajo, asisten a reuniones, eventos o diversas actividades.	 <p data-bbox="1142 1671 1331 1700">(Pexels, 2022)</p>
Turismo gastronómico	Se caracteriza por ser una actividad que el visitante adquiera experiencia vinculada a la comida, con productos y actividades afines, algunas de ellas innovadoras y otras tradicionales.	 <p data-bbox="1142 1917 1331 1946">(Pexels, 2022)</p>

Turismo	Definición	Referencia
Turismo costero, marítimo y de aguas interiores	El turismo costero se enfoca en actividades con base en tierra costera, incluyendo actividades como surf, natación, tomar el sol; el turismo marítimo abarca actividades como cruceros o navegación; mientras que el turismo de aguas interiores corresponde a los deportes náuticos en lagos, ríos, pozas, arroyos, entre otros.	 <p>(Pexels, 2022)</p>
Turismo urbano	O también llamado turismo de ciudad, es aquel que se da en un espacio con atributos de infraestructuras comerciales, industriales, de manufactura, entre otros. Los destinos turísticos son culturales, arquitectónicos, tecnológicos, sociales, entre otros.	 <p>(Pexels, 2022)</p>
Turismo de montaña	Actividad que se da en un espacio geográfico definido como son montañas o colinas, con atributos propios de biodiversidad, topografía, clima, comunidad local.	 <p>(Pexels, 2022)</p>
Turismo educativo	La motivación primordial es la participación del turista en actividades de aprendizaje, crecimiento intelectual, mejora personal, adquisición de habilidades.	 <p>(Pexels, 2022)</p>
Turismo deportivo	Se refiere a la experiencia del turista en la participación activa o como espectador de actividades y eventos deportivos de naturaleza competitiva.	 <p>(Pexels, 2022)</p>

Nota: Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de UNWTO (2019) y Pexels (2022).

7.9 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es un conjunto de actividades que proporcionan experiencias de consumo y apreciación de alimentos y bebidas, presentadas de forma que valoren la historia, la cultura y el entorno de una región determinada (Food and Road, 2022).

Representa el tipo de turismo cuyo objetivo principal es experimentar la comida de diferentes países y regiones. También se conoce como "turismo culinario", que en la actualidad se ha convertido en una parte importante de la experiencia turística global cuando se visita un destino (Naumov & Costandachi, 2021).

Actividad turística que gira en torno a la visita a restaurantes y la degustación de alimentos en un destino de interés. Las actividades relacionadas con la comida son el principal motivo de viaje de una persona (Leong & Karim, 2015).

Es por ello que, al turismo gastronómico, se lo puede considerar como una actividad turística que está vinculada a la comida, actividades y productos relacionadas con la misma. Al turismo gastronómico se los puede vincular otros tipos de turismo con el fin de elaborar rutas que permitan aprovechar los diversos recursos, ese caso el potencial puede ser aprovechado al máximo en una localidad o región.

7.10 Patrimonio Alimentario

El Patrimonio Alimentario hace referencia a la elaboración de platos o bebidas tradicionales, así como los productos que son utilizados como ingredientes; en ese sentido, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. El segundo término Patrimonio Cultural hace referencia al conocimiento, preparación, tradición y técnicas que son transmitidas de generación en generación, con el fin de elaborar diferentes platos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

El Patrimonio Alimentario es de suma importancia debido a que forma parte de la identidad de los pueblos, el hecho de conservar los modos de preparación y las técnicas con las

que se elaboran los diferentes platos, constituyen variables importantes a la hora de representar la cultura y tradición de un lugar. Es necesario recalcar que cualquier alteración al Patrimonio Alimentario, resulta una pérdida para la identidad de un lugar, tal como se mencionó previamente.

7.11 Gastronomía

Según Rojas-Rivas et al. (2020), la gastronomía es el reconocimiento de los factores asociados al consumo de alimentos y bebidas en una localidad, región o nación.

Para Brillat-Savarin (1994) la gastronomía es todo lo que se puede comer; su objeto inmediato, la preservación del individuo; y sus métodos para lograr ese objeto, el cultivo que produce los alimentos, el comercio que los intercambia, la industria que los prepara y la experiencia que concibe los medios para convertirlos en lo mejor posible.

Es la ciencia que estudia la conexión entre la comida, la tradición y la cultura de una determinada región o zona. Examina las diferentes formas de preparar los alimentos y cómo los estilos de cocina difieren de una región a otra. La gastronomía examina el valor de los alimentos y el significado que tienen para las prácticas culturales (Naumov & Costandachi, 2021).

Resulta claro que la gastronomía se refiere a un estudio que relaciona la comida con la cultura y la tradición de cierto lugar, de este modo se refleja parte de la herencia y sentido de comunidad, a partir de la selección, preparación, servicio y disfrute de la comida.

7.11.1 Gastronomía de Pujilí

La alimentación de la población se basaba en la producción de los campesinos de las comunidades asentadas en la parte alta, media y baja, con promedios de tenencia de tierra, en la cual producen: mashwa, oca, melloco, quinua, papa, haba, cebada, trigo, hortalizas, y crían animales como cuyes, borregos, cerdos, y aves de corral para el autoconsumo, siendo los excedentes comercializados en las ferias del Pujilí, Salcedo y Latacunga. Troncoso (2019)

Los hábitos alimenticios autóctonos han sido remplazados por hábitos occidentales, como el consumo de fideos, el arroz, papas y gaseosas las mismas que prácticamente se ha vuelto la base de la alimentación de las comunidades del cantón Pujilí, consecuencia de la influencia de los medios de comunicación que estimulan este tipo de consumo, dejando de lado la cultura, y los valores nutricionales. Troncoso (2019)

7.11.2 Tipos de Gastronomía

7.11.2.1 Gastronomía Ancestral

Este tipo de gastronomía hace referencia a aquella práctica culinaria antigua que mezcla ingredientes autóctonos que han formado parte de la herencia de los antepasados, y que se ha transmitido de generación en generación dando lugar al mestizaje de sabores en el contexto cultural (Lainez, 2015).

La gastronomía ancestral es aquella que ha formado parte de la herencia de un pueblo, en este caso al ser el Ecuador una nación construida por el mestizaje que hubo a raíz de la mezcla indígena con europea, se tienen platos que se han originado en base a los diferentes productos que eran parte de cada raza, y que con el tiempo no se han perdido, sino que se han conservado.

7.11.2.2 Gastronomía Tradicional

Según Troncoso (2019) la gastronomía tradicional se refiere a aquellos alimentos que tienen historia, por lo tanto, permiten manifestar el concepto cultural e histórico de los pueblos, dando lugar a la mezcla de emociones, conocimiento y sentimientos, de ese modo se reconoce la singularidad de la vida social de las comunidades, por lo cual este tipo de comida es preparada y consumida en ocasiones especiales como fiestas familiares, comunitarias o incluso laborales. La gastronomía tradicional es aquella que ha mantenido diversos elementos culturales a través del tiempo y que sido transmitido de generación en generación, por lo que es único y representa la identidad de un lugar. Es tradicional también porque se realizan platos en ocasiones

especiales, para determinadas fechas, lo cual lo convierte en algo propio del espacio o del tiempo, como por ejemplo la colada morada, la cual es una bebida tradicional del Día de los Difuntos en Ecuador.

7.11.2.3 *Gastronomía Típica*

De acuerdo a Ayora (2013) la gastronomía típica es aquella cocina étnica de un sector o localidad marcada, que a través del tiempo ha sufrido cambios, y se ha mantenido como la cocina que representa y caracteriza a la región.

La gastronomía típica es aquella que caracteriza un poblado, sector o región. Se la conoce como comida típica y representa en cualquier parte del mundo, un lugar en específico. Con ello se puede conocer más acerca de los productos que ofrece dicho lugar y expone parte de la cultura al mundo. Se puede hablar de comida típica de Quito, de la región Sierra, de Ecuador, de América Latina, entre otros, dependiendo el contexto macro o micro.

7.11.2.4 *Gastronomía Ecuatoriana*

La gastronomía de Ecuador ha tenido su reconocimiento debido a los atributos que posee y representa como la pluriculturalidad, la variedad de productos, especies y climas que se encuentran en el país. Adicionalmente, es la unión de aquel legado europeo e indígena. Cabe recalcar que la cocina ecuatoriana, tiene acceso principalmente, a tres diferentes recursos culinarios, en la Sierra se encuentran las papas y el maíz, en la Costa el pescado y en la Amazonía, diferentes especies exóticas. En torno a estas tres fuentes la cocina logra que las etnias y poblaciones del sector puedan elaborar diversos platos oriundos de allí (López et al., 2019).

La gastronomía ecuatoriana es muy rica y variada, pues expone platos tradicionales de cada poblado, cantón, provincia y región. Siendo un país pequeño, pero a la vez pluricultural, la gastronomía es única y diversa. Se pueden encontrar platos de la Costa, Sierra, Oriente y

Galápagos que han sido gratamente acogidos por la población internacional principalmente, siendo un indicador del potencial gastronómico que estos tienen.

7.11.3 La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial hace referencia a la naturaleza, documentos y cultura de un pueblo, de este último destaca la música, la lengua y la alimentación. La gastronomía entonces, como parte del turismo culinario y cultural tiene un sitio privilegiado, ya que contribuye a la identidad de una región, en ese sentido, la cocina local o cocina étnica constituye un patrimonio inmaterial que mantiene la identidad y memoria de un pueblo, por lo que el turismo ayuda a mantener su preservación (Martín Rodríguez Corner, 2008).

La importancia de la gastronomía como patrimonio de una región, se debe que a través de ella se pueden contar historias y tradiciones a través del tiempo, además que son un reflejo de los productos, clima y geografía que ofrece un lugar. Sin duda, al ser considerado como un patrimonio cultural inmaterial se le está otorgando mayor realce e importancia en donde es deber de todos preservarla. Por ello, trabajos investigativos como este que pretenden potenciar el potencial turístico gastronómico deben ser replicados y considerados con mayor intención y atención, por el bien local y nacional.

7.12. Oferta Turística

La oferta turística engloba los diversos productos, servicios y vivencias disponibles para los visitantes en un lugar turístico específico. Incluye una amplia gama de elementos como alojamiento, transporte, opciones gastronómicas, actividades recreativas, lugares turísticos, eventos culturales y servicios de guía, entre otros. Estos componentes se combinan para crear una oferta atractiva y diversa que tiene como objetivo satisfacer las necesidades y deseos de los turistas. La oferta turística puede variar según el destino y está influenciada por factores como la cultura local, el entorno natural, la historia, la infraestructura y el nivel de desarrollo de la industria turística en la región.

La importancia de la oferta turística desempeña un papel fundamental en la promoción y desarrollo de un destino turístico, es posible destacar que:

- Una oferta turística diversa y atractiva llama la atención de un mayor número de visitantes. Los turistas buscan experiencias enriquecedoras y únicas, una amplia gama de productos y servicios disponibles puede satisfacer sus necesidades e intereses, lo que contribuye al crecimiento del turismo en un destino.
- Una oferta turística sólida y eficientemente administrada tiene el potencial de generar ingresos sustanciales para una comunidad o región. Los visitantes turísticos destinan sus recursos económicos en alojamiento, comidas, transporte, entretenimiento, compras y otros servicios relacionados, lo cual impulsa la economía local y puede generar nuevas oportunidades laborales.
- Una oferta turística sólida fomenta el crecimiento y desarrollo de la industria turística en un destino específico. Esto implica la creación de infraestructuras adecuadas, el establecimiento de empresas y servicios turísticos, así como la generación de empleo en sectores como el hotelería, el transporte y el turismo de aventura, entre otros.
- Una gestión adecuada de la oferta turística puede desempeñar un papel importante en la preservación y apreciación del patrimonio cultural y natural de un destino. La demanda de productos turísticos auténticos y sostenibles impulsa la conservación de tradiciones, artesanías, festividades, sitios históricos y áreas naturales, lo que contribuye a su protección a largo plazo (Baños, 1998).

7.12.1. Demanda Turística

La demanda turística puede verse afectada por diversos elementos, como las preferencias individuales, las motivaciones para viajar, la disponibilidad de recursos, las condiciones económicas y sociales, las tendencias del mercado y las estaciones del año.

Además, puede estar influenciada por actividades promocionales y estrategias de marketing turístico, así como por la reputación y la imagen de un destino (Baños, 1998).

Es importante destacar que la demanda turística no se limita únicamente al número de turistas que visitan un lugar, sino que también abarca sus características y necesidades. Puede existir una diversidad de segmentos de demanda, como turistas de ocio, turistas de negocios, turistas de aventura, turistas culturales, entre otros, cada uno con expectativas y preferencias particulares.

La demanda turística desempeña un papel fundamental en la industria y los destinos turísticos debido a diversos motivos. En primer lugar, impulsa la economía al generar ingresos a través de los gastos de los turistas, lo que a su vez estimula el empleo y el crecimiento de sectores relacionados con el turismo. Además, orienta la planificación y el desarrollo turístico al proporcionar información sobre las necesidades y preferencias de los turistas, lo que ayuda a mejorar la infraestructura, la promoción y la calidad de los servicios ofrecidos. Asimismo, la demanda turística contribuye a la conservación y preservación del patrimonio natural y cultural, fomenta la interculturalidad y el entendimiento mutuo, y estimula la inversión y el crecimiento empresarial en los destinos (Baños, 1998).

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

La presente investigación plantea dos preguntas directrices de investigación:

¿Cuál es el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí y cómo se puede aprovechar de manera efectiva?

El cantón Pujilí presenta un potencial del turismo gastronómico debido a su rica variedad de platos tradicionales y autóctonos. Estos platos, como el Hornado de Pujilí, las Morcillas, el Caldo de Menudo, las Tortillas de Maíz y muchos otros, ofrecen una experiencia culinaria única y representativa de la región. Los platos que tienen 100 puntos acorde con la puntuación MINTUR son el cuy con papas, tortilla de maíz, morcilla, chaguarmishqui, hornado,

locro de cuy, fritada, borrego, caldo de mondongo, cocinado de papas, mellocos, habas y ocas, aguado de gallina. De la misma manera los platos que mantienen una puntuación de 75 son quinua con oreja de chanco, arroz de cebada molido en piedra con leche y panela, seco de gallina criolla, sancocho, yuca con pescado, runaicho, para que estos platos alcancen una puntuación de 100 hace falta ofrecer platos típicos como opciones de degustación y consumo en establecimientos de alimentos y bebidas, para lo cual es necesario realiza acciones como organizar un festival gastronómico dedicado exclusivamente a los platos típicos del cantón Pujilí. Este evento permitiría a los visitantes disfrutar de una amplia variedad de platos auténticos en un ambiente festivo y atractivo. Trabajar en colaboración con los restaurantes y establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Pujilí para dar a conocer los platos típicos en sus menús. Esto brindaría a los visitantes la oportunidad de degustar y disfrutar de la auténtica cocina local. Para aprovechar de manera efectiva este potencial turístico gastronómico en el cantón Pujilí, se pueden implementar diversas estrategias:

- Promoción de la gastronomía local: Se puede realizar una amplia difusión de los platos tradicionales a través de campañas de marketing, tanto a nivel local como regional. Esto puede incluir la promoción en medios de comunicación, redes sociales, sitios web turísticos y folletos informativos.
- Desarrollo de rutas gastronómicas: Se pueden establecer rutas turísticas específicas que destaquen los platos tradicionales de Pujilí. Estas rutas pueden incluir visitas a restaurantes y locales de comida típica, permitiendo a los turistas explorar y degustar la diversidad gastronómica de la zona.
- Participación en eventos y festivales gastronómicos: El cantón Pujilí puede aprovechar eventos y festivales locales, así como ferias gastronómicas regionales, para mostrar su

oferta culinaria. La participación activa en estas actividades brinda visibilidad y la oportunidad de interactuar con un público interesado en la gastronomía.

- Fomento de la gastronomía sostenible: Promover prácticas sostenibles en la producción de alimentos y la preparación de platos tradicionales puede generar un valor adicional para el turismo gastronómico. El enfoque en ingredientes locales, métodos de producción ecológicos y apoyo a productores locales puede atraer a turistas interesados en la comida sostenible y la cultura local.
- Formación y capacitación en gastronomía: Ofrecer programas de capacitación y formación en gastronomía local a los actores del sector turístico, como chefs, guías turísticos y personal de restaurantes, puede elevar la calidad de la oferta gastronómica y brindar una experiencia enriquecedora para los visitantes.

¿Cuál es el perfil del mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí, incluyendo preferencias, necesidades y comportamientos de los visitantes?

El perfil del mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí, se caracterizan por tener entre 18-35 años en su mayoría, siendo del género masculino principalmente y que visitan en gran cantidad desde Zumbahua, Quito, Latacunga, La Victoria, Angamarca, Ambato, y Salcedo. Con respecto al lugar de procedencia, son de la provincia de Cotopaxi y de todo el país, siendo muy pocos los visitantes extranjeros. El principal motivo de viaje, manifiestan los turistas que es por visita familiar, turismo natural, y turismo gastronómico. Al momento de transportarse han ocupado más de la mitad transporte público. Además, con respecto al nivel de educación, mayormente tienen estudios secundarios y en su trabajo el rango de ingresos es menor a 359 USD. Los encuestados mencionan que, si han visitado previamente al cantón, y en los últimos 12 meses lo han hecho de 3 a 5 veces, visitando principalmente en junio, febrero y diciembre, en compañía de su familia. Durante su estadía

han visitado de 1 a 3 atractivos turísticos, y de 1 a 3 restaurantes tradicionales y/o festivos, destinando entre 20 – 50 USD para gastar. En relación a la gastronomía, expresan más de la mitad de turistas que, si tienen conocimiento de platos representativos de Pujilí, destacando el hornado, seguido de las tortillas de maíz, morcillas y dulce de cabuya (Chaguarmishqui). En su mayoría hacen mención a que no han tenido ningún problema de bio seguridad alimentaria, y dicen que recomendarían la gastronomía del cantón, regresando nuevamente a Pujilí por su comida.

A continuación, se presentan algunos puntos relevantes:

- **Preferencia por la comida tradicional:** El mercado actual y potencial del turismo gastronómico en Pujilí muestra una inclinación hacia la comida tradicional y autóctona de la región. Los platos mencionados anteriormente, como el Hornado de Pujilí, las Morcillas y el Caldo de Menudo, son destacados como parte de la oferta gastronómica local.
- **Interés en experiencias turísticas completas:** El perfil de los visitantes sugiere que están interesados en experiencias turísticas completas que van más allá de la comida. El sitio cuenta con infraestructura, facilidades y servicios turísticos, lo que indica que los visitantes buscan comodidad y opciones de recreación.
 - **Enfoque en experiencias turísticas completas:** Es importante reconocer que los visitantes buscan no solo una experiencia gastronómica, sino también opciones de recreación y comodidad durante su visita al sitio. Además de ofrecer platos típicos, se puede ampliar la propuesta turística incluyendo actividades complementarias como tours culturales, senderismo, paseos en bote o actividades relacionadas con la naturaleza.
 - **Desarrollo de paquetes turísticos:** Para satisfacer las necesidades de los visitantes en busca de experiencias completas, se pueden desarrollar paquetes

turísticos que incluyan la degustación de platos típicos junto con actividades recreativas y opciones de alojamiento. Estos paquetes ofrecerían una propuesta integral que permita a los visitantes disfrutar de una experiencia enriquecedora y sin preocupaciones.

- **Mejora de infraestructura y servicios:** Para brindar comodidad y satisfacer las expectativas de los visitantes, es necesario invertir en la mejora de la infraestructura y servicios turísticos. Esto puede incluir la construcción o renovación de establecimientos de alojamiento, restaurantes y áreas de recreación, así como la implementación de servicios como guías turísticos, transporte local y acceso a información turística.
- **Promoción de actividades recreativas:** Junto con la oferta de platos típicos, es importante promocionar y destacar las actividades recreativas disponibles en el sitio. Esto puede incluir la promoción de rutas de senderismo, paseos en bicicleta o eventos culturales que complementen la experiencia gastronómica y brinden opciones adicionales de entretenimiento.
- **Alianzas estratégicas con proveedores locales:** Establecer alianzas con proveedores locales, como empresas de turismo, guías turísticos y proveedores de servicios recreativos, puede ayudar a enriquecer la propuesta turística y ofrecer opciones más completas a los visitantes. Estas alianzas permitirían combinar la oferta gastronómica con actividades y servicios de calidad, generando sinergias y beneficios mutuos.
- **Recopilación de comentarios y retroalimentación:** Para garantizar que las experiencias turísticas sean completas y satisfactorias, es importante recopilar comentarios y retroalimentación de los visitantes. Esto puede realizarse a través de encuestas, buzones de sugerencias o plataformas en línea, lo que permitiría

obtener información valiosa para mejorar y adaptar continuamente la oferta turística a las expectativas de los visitantes.

- **Recursos naturales:** Los atractivos naturales, como las cascadas, las vertientes de agua salada y el paisaje del páramo, son elementos que captan la atención de los visitantes. Existe una apreciación por la belleza paisajística y la posibilidad de disfrutar de entornos naturales.
- **Interés en actividades termales:** La presencia de una vertiente de agua termal y su piscina de piedra y cemento indica que los visitantes también pueden estar interesados en actividades de relajación y bienestar relacionadas con aguas termales.
- **Diversidad de actividades y atractivos:** Además de la gastronomía, el cantón Pujilí ofrece otros atractivos como lagunas de origen volcánico y un cañón con belleza paisajística. Esto sugiere que los visitantes pueden tener un interés diverso en explorar la naturaleza, la cultura y las actividades al aire libre en la zona, cabalgata, senderismo, ciclovía.

9. METODOLOGÍA

9.1. Metodología objetivo uno.

SIGAP 2015

A continuación, se presenta una adaptación de la Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP), con un enfoque orientado a la evaluación del potencial del turismo gastronómico. Esta metodología se adaptó con el fin de conocer las necesidades específicas del nicho de mercado del turismo gastronómico, manteniendo los títulos y contexto de cada apartado. La elección de esta metodología se basa en su flexibilidad y facilidad de uso, ya que pocas herramientas permiten ser adaptadas a otros nichos de mercado.

Tabla 4 Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP 2015 –

Sección	Contenido
A. Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción general del área. • Ubicación y acceso (descripción general) Agregar mapa de zonificación y otros en la medida de lo posible • Elementos gastronómicos • FODA
B. Análisis de mercado actual y potencial	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica, diversos documentos. • Análisis de las estadísticas turísticas existentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Especificar si existe un registro de visitantes y cuál (RUV) • Investigación sobre mercados potenciales para la región, fuentes varias. • Mercado actual y potencia
C. Oferta /producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido del lugar y visita de los atractivos más importantes • Toma de fotografías. • Criterios para calificar la gastronomía <ul style="list-style-type: none"> ✓ Historia y tradición ✓ Ingredientes locales ✓ Tradición vigente ✓ Oferta en el destino

Nota: Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Chávez, 2015)

El cuadro proporcionado describe la metodología y formato para la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas - SIGAP 2015. Resumiendo, cada sección:

A. Situación actual: Se describe el área protegida, su ubicación y acceso, se incluyen elementos visuales como mapas y se mencionan los aspectos gastronómicos relevantes. Se realiza un análisis FODA para evaluar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

B. Análisis de mercado actual y potencial: Se revisa bibliografía y estadísticas turísticas existentes, se considera si hay un registro de visitantes (RUV) y se investigan mercados potenciales. El objetivo es comprender el mercado actual y evaluar el potencial de crecimiento.

C. Oferta/producto turístico: Se realiza un recorrido y visita de los atractivos principales, se toman fotografías y se establecen criterios para calificar la gastronomía, como historia, tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino.

Metodología para la elaboración del mapa gastronómico Ministerio de Turismo

Es para evaluar 18 platos gastronómicos del sector se empleó la metodología Ministerio de Turismo (MINTUR) que consta de dos pasos:

- 1: Selección de platos tradicionales.
- 2: Establecer criterios técnicos.

Paso 1: En esta etapa, se ha llevado a cabo la selección de platos tradicionales como parte del proceso de identificación de las preparaciones culinarias más destacadas en el territorio. Se ha propuesto un listado inicial de 18 platos que se consideran representativos de la gastronomía del cantón Pujilí. Este listado ha sido elaborado tras un exhaustivo análisis y considerando la importancia y relevancia de cada preparación dentro de la tradición culinaria local. La identificación de los principales platos del cantón Pujilí ha sido resultado de un proceso minucioso y se ha tenido en cuenta la diversidad de sabores, ingredientes y técnicas culinarias presentes en la región.

Tabla 5 Listado de los principales platos del cantón Pujilí.

	Tortilla de Maíz
	Cuy con papas
	Fritada
	Morcillas
	Chaguarmishqui
	Tamales
	Hornado
	Aguado de gallina criolla
	Seco de gallina criolla
	Sancocho
Cantón Pujilí	Quinoa con oreja de chancho
	Runaicho
	Borrego asado

Yuca con pescado
Caldo de mondongo
Cocinado de papas, mellico, habas y
Ocas
Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela
Locro de Cuy
Tortilla de Maíz
Cuy con papas

Nota: Esta tabla representa al resultado del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Jácome & Patiño, 2022)

Paso 2: Como siguiente paso, se realizó establecer criterios técnicos que permitan evaluar aspectos importantes de las preparaciones seleccionadas en el sector turístico. En la siguiente tabla se muestra un ejemplo de criterios, sin embargo, de acuerdo a la realidad de los territorios pueden considerarse otros criterios.

Tabla 6 *Criterios Técnicos*

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:(Ministerio de Turismo, 2019)

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

Tabla 7 Ejemplo de puntaje para evaluar.

CRITERIO	PUNTAJE
1. Historia y Tradición	25 puntos
2. Ingredientes locales	25 puntos
3. Tradición vigente	25 puntos
4. Oferta en el destino	25 puntos

Fuente:(Ministerio de Turismo, 2019)

Tabla 8 Metodología de semáforo.


Calificaciones	Descripciones	Color
Alto	75 al 100 de 100 puntos	Verde
Medio	50 puntos de 100	Amarillo
Bajo	0 a 25 de 100 puntos	Rojo

Nota: Elaborado por Ante y Cabascango (2023) Información obtenida de (Chávez, 2015).

Una vez establecidos los puntajes, se procedió a evaluar las “18” preparaciones consideradas en el listado inicial, con la metodología de semáforo.

Tabla 9 Tabla de evaluación

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Cuy con Papas				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos			25
Ingredientes locales	25 puntos			25
Tradición vigente	25 puntos			25
Oferta en el destino	25 puntos			25
TOTAL				100



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por Ante y Cabascango tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis

El cuy con papas obtuvo una puntuación de 100 dado que cumple con criterios como ser un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad, disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Investigación Bibliográfica

La investigación bibliográfica es un tipo de investigación que se basa en la revisión y análisis de fuentes bibliográficas como libros, artículos científicos, informes, tesis, entre otros documentos escritos. Este enfoque de investigación se centra en recopilar, analizar y sintetizar la información disponible en la literatura existente sobre un tema específico. El objetivo principal de la investigación bibliográfica es obtener un conocimiento exhaustivo y actualizado sobre el tema de investigación, identificar las teorías, conceptos y enfoques existentes, y analizar las diferentes perspectivas y argumentos (Sampier, 2007).

Investigación exploratoria

La investigación bibliográfica es un tipo de investigación que se basa en la revisión y análisis de fuentes bibliográficas como libros, artículos científicos, informes, tesis, entre otros documentos escritos. Este enfoque de investigación se centra en recopilar, analizar y sintetizar la información disponible en la literatura existente sobre un tema específico.

El objetivo principal de la investigación bibliográfica es obtener un conocimiento exhaustivo y actualizado sobre el tema de investigación, identificar las teorías, conceptos y enfoques existentes, y analizar las diferentes perspectivas y argumentos presentados por diversos autores (Hernández et al., 1991).

Investigación de campo

La investigación de campo es un enfoque de investigación que se basa en la recopilación directa de datos en el entorno real en el que ocurren los fenómenos estudiados. En este tipo de investigación, el investigador se involucra activamente en la obtención de datos a través de la observación, la interacción con los participantes y la recolección de información en el lugar donde ocurren los eventos o se lleva a cabo el fenómeno de estudio.

La investigación de campo implica una variedad de métodos y técnicas para recopilar datos, como entrevistas individuales o grupales, cuestionarios, encuestas, observación participante, experimentos, entre otros. Estos métodos se utilizan para obtener información detallada y precisa sobre el tema de investigación, recopilar datos empíricos y realizar análisis en función de la evidencia recopilada(Hernández et al., 1991).

9.2 Metodología objetivo dos.

Metodología Inductiva

La metodología inductiva se utiliza en diferentes disciplinas científicas, como la sociología, la antropología, la psicología y la ciencia política. Es especialmente útil cuando se investiga en contextos donde hay poca teoría previa o cuando se desea explorar nuevas perspectivas o fenómenos poco conocidos. Sin embargo, es importante tener en cuenta que las conclusiones obtenidas a través del razonamiento inductivo son inferencias basadas en la evidencia y pueden estar sujetas a revisión y refinamiento a medida que se acumula más información(Hernández et al., 1991).

Actividades

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es un enfoque de investigación que tiene como objetivo principal describir y caracterizar de manera sistemática un fenómeno o situación tal como se presenta en la realidad. Su propósito es proporcionar una representación precisa y detallada de los hechos, características, variables o relaciones que conforman el objeto de estudio.

La investigación descriptiva se basa en la recopilación y análisis de datos para presentar una imagen clara y comprensible de los aspectos observables y medibles del fenómeno en cuestión. A través de este enfoque, se busca responder a preguntas relacionadas con el qué, cómo, cuándo y dónde de los eventos o fenómenos estudiados (Sampier, 2007).

9.3. Población y muestra

Pujilí es un cantón que se encuentra aledaño a la parroquia Zumbahua en donde se encuentra la laguna Quilotoa, el cual es el atractivo principal de la localidad. De ese modo, al no existir datos preliminares de los turistas que visitan Pujilí, se toma en cuenta como dato referencial, el número de visitantes de lugar, que por lo general visitan de manera conjunta en su ruta, Pujilí. Según el Ministerio del Ambiente, a la laguna del Quilotoa en el año 2020 han ingresado 84376 turistas, por lo que se toma como referencia el total de este año ya que es el último del que se tiene información (Soria, 2021). A partir del total de turistas se procede a determinar la muestra mediante la siguiente ecuación (Requena, 2021):

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

Donde:

N = Población o universo = 84376

e = Margen de error = 0,05

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

$\sigma =$ Desviación estándar = 0,5

Reemplazando los datos, se tiene:

$$n = \frac{84376 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2 * (84376 - 1) + (1.96^2 * 0.5^2)}$$

$$n = \frac{84376 * 3.8416 * 0.25}{0.0025 * (84375) + (3.8416 * 0.25)}$$

$$n = \frac{81034,71}{210,93 + 0.96}$$

$$n = \frac{81034,71}{211.89}$$

$$n = 382.448 \approx 383 \text{ encuestas}$$

9.4 Metodología objetivo tres.

Metodología sintética

El método sintético utiliza el análisis como una herramienta para lograr su objetivo. Mediante este enfoque, se emplea un método que permite realizar un análisis de manera ordenada y siguiendo un protocolo de acción. De este modo, la ciencia se considera como tal cuando es capaz de ser refutable y, especialmente, repetible. Según Friedrich Engels, el análisis es un paso necesario para la síntesis, ya que sostiene que es fundamental comprender todo el contexto antes de poder realizar un resumen adecuado. Solo de esta manera se logra reflejar de forma clara el contenido del cual se extrajo la información. (Arias, 2021)

Investigación exploratoria

La investigación bibliográfica es un tipo de investigación que se basa en la revisión y análisis de fuentes bibliográficas como libros, artículos científicos, informes, tesis, entre otros documentos escritos. Este enfoque de investigación se centra en recopilar, analizar y sintetizar la información disponible en la literatura existente sobre un tema específico.

El objetivo principal de la investigación bibliográfica es obtener un conocimiento exhaustivo y actualizado sobre el tema de investigación, identificar las teorías, conceptos y enfoques existentes, y analizar las diferentes perspectivas y argumentos presentados por diversos autores (Hernández et al., 1991).

9.5 Objetivo uno

Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí mediante la metodología SIGAP y MINTUR.

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó tres actividades a continuación se describe:

Actividades

Revisión bibliográfica.

Para el cumplimiento de la actividad uno se realizó una revisión bibliográfica a través del internet, páginas web, bibliotecas virtuales, plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Pujilí, pdf, repositorios de tesis, informes, artículos de revista y periódicos, la información obtenida se clasificó en el escritorio de la computadora el ordenamiento de la base de datos para el desglose del constructo del marco legal. (Analuisa, 2021)

Constatar la información que contienen las fichas de inventario in situ.

Para el cumplimiento de esta actividad se revisó el marco proyecto del Patrimonio Alimentario del cantón Pujilí, constatando la información necesaria para nuestra investigación donde obtuvimos el listado de los platos gastronómicos del sector.

Selección de atractivos turísticos mediante la aplicación SIGAP y MINTUR.

Para el cumplimiento de esta actividad se utilizó dos metodologías para la calificación de los platos más representativos del cantón Pujilí, donde fue valorado a través de los cuatro criterios establecidos por el MINTUR, se determinó mediante las calificaciones de los platos y los puntajes obtenidos que el cantón Pujilí si es potencial gastronómico.

Situación Actual

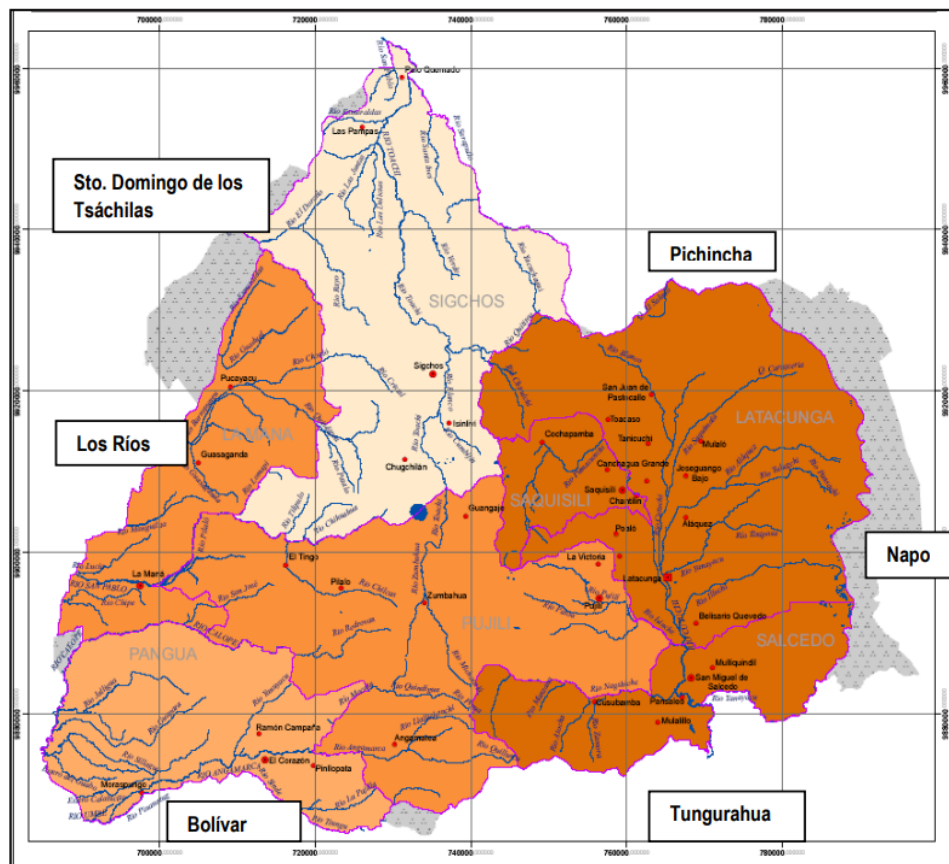
Descripción general del área

El área de estudio corresponde al área cantonal de Pujilí, que comprende 1289 Km² y se encuentra en un rango altitudinal, bajo de 240 m y alto de 4 560 m. El cantón fue creado el 14 de octubre de 1852 y tiene una población total de 69 055 habitantes en base al censo 2010 realizado por el INEC (GAD Pujilí, 2022).

El cantón Pujilí se localiza en la región interandina del Ecuador, en la zona Centro Occidental de la Provincia de Cotopaxi, a 10 km. al Oeste de la ciudad de Latacunga. El cantón cuenta con siete parroquias: La Victoria, Guangaje, Zumbahua, El Tingo, Angamarca, Pilaló y Pujilí, siendo ésta última cabecera cantonal. Su clima es semiárido meso term (Ministerio de Turismo, 2019)al y su temperatura media es de 12,4 °C. La topografía de la región es irregular y tiene una altura promedio de 2980 m.s.n.m. (Soria, 2021). Los límites de Pujilí son:

- Norte: cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga;
- Sur: Pangua, y la provincia del Tungurahua;
- Este: Saquisilí, Latacunga y Salcedo;
- Oeste: La Maná y Pangua (GAD Pujilí, 2022).

Ilustración 3 División Política y Densidades Poblacionales de la Provincia de Cotopaxi



Nota. Digitalización Cartográfica base IGM 1: 50.000. Convenio ECOCIENCIA – HGPC. Obtenido de (GAD Cotopaxi, 2018).

Ubicación y acceso

El Cantón está estructurado en función del eje vial que se compone por una principal y una secundaria; el Primario está constituido por la Vía Latacunga – La Maná – Quevedo denominado E30 en una longitud de 177 km la cual atraviesa la cabecera cantonal, ciudad de Pujilí y se constituye en la arteria de ingreso y salida de la sierra hacia la costa y viceversa. Actualmente la vía se encuentra en perfectas condiciones, por lo que el comercio entre la sierra y costa ha aumentado. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pujilí, 2015)

La ubicación estratégica del cantón de Pujilí y la calidad de su infraestructura vial, especialmente la Vía Latacunga - La Maná - Quevedo, han desempeñado un papel vital en el

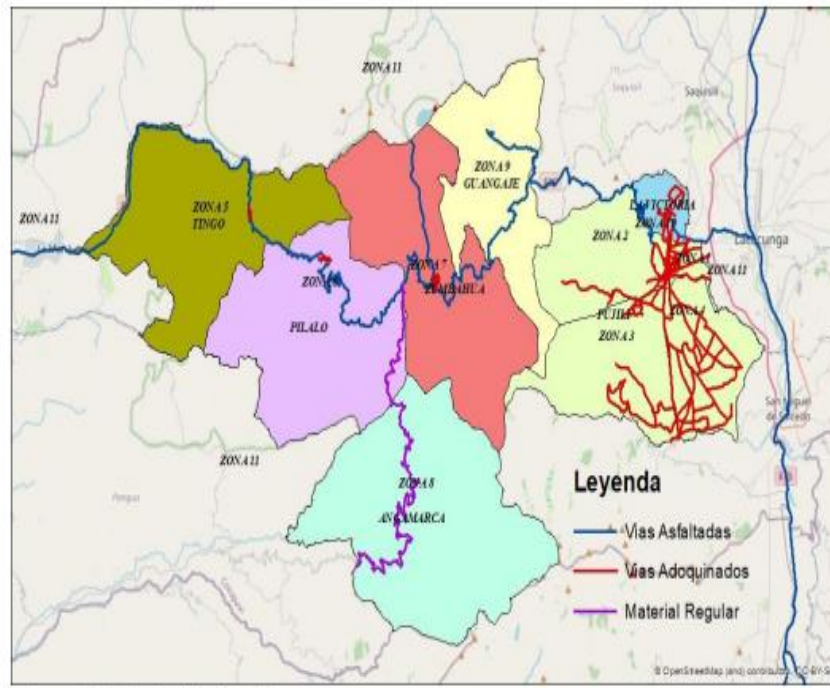
desarrollo económico, el comercio y el turismo de la región, fortaleciendo las conexiones entre la sierra y la costa del Ecuador.

El eje vial secundario une la cabecera cantonal con las parroquias, las condiciones de estas vías varían: el eje que conecta al centro de Pujilí con Alpamalág es asfaltada y posee un ancho de 24 metros, aquí en adelante hasta Salcedo la vía se encuentra en perfectas condiciones y forma parte del paso Lateral de Latacunga por lo que es un eje de desarrollo para el Cantón Pujilí.(Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pujilí, 2015)

En este eje secundario se toma en consideración la nueva vía denominado paso lateral de Latacunga, el cual conecta al Cantón Pujilí con la Panamericana denominada E35, reduciendo los tiempos de recorrido para entrar y salir de la ciudad de Pujilí tanto para el centro del país como para el norte. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pujilí, 2015)

La estructura vial del Cantón de Pujilí, centrada en el eje principal conformado por la Vía Latacunga - La Maná - Quevedo, ha impulsado el crecimiento económico y comercial de la región al facilitar el intercambio entre la sierra y la costa. Además, la ubicación estratégica del cantón y la calidad de su infraestructura vial, incluyendo el eje secundario que conecta las parroquias, han contribuido al desarrollo y al turismo local. Es importante destacar la importancia del paso lateral de Latacunga, que ha mejorado la accesibilidad del cantón, reduciendo los tiempos de viaje y fortaleciendo su conexión con la Panamericana y el resto del país.

Ilustración 4 Mapa de vías accesos al cantón Pujilí



Fuente:(Acurio & Herrera, 2021)

Elementos gastronómicos

Pujilí es una localidad situada en la provincia de Cotopaxi en Ecuador, se destaca por su rica tradición gastronómica y la variedad de productos culinarios que ofrece a los visitantes. Los productos gastronómicos de Pujilí son el resultado de una fusión entre la herencia indígena y la influencia española, creando una cocina única y llena de sabores auténticos. En esta región, se pueden encontrar una amplia gama de productos frescos y locales, como granos, frutas, verduras y carnes, que son la base de sus platos tradicionales. Estos productos son cuidadosamente seleccionados y preparados con técnicas culinarias ancestrales, transmitidas de generación en generación, lo que contribuye a preservar la identidad cultural y el patrimonio gastronómico de Pujilí.

Tabla 10 Listado del patrimonio alimentario inventariado

Detalle	Nombre	Tipo
Producto Primarios	Maíz	Vegetal
	Papa Chola	Vegetal
	Mellico	Vegetal
	Haba	Vegetal
	Cebada	Cereal
	Cebolla Blanca	Vegetal
	Arveja	Vegetal
	Quinoa	Cereal
	Oca	Vegetal
	Yuca	Vegetal
	Cuy	Animal
	Borrego	Animal
	Cerdo	Animal
	Gallina	Animal
	Tilapia	Animal
	Res	Animal
Productos Elaborados	Tortilla de Maíz	Platos tradicionales
	Cuy con papas	Platos tradicionales
	Fritada	Platos tradicionales
	Morcillas	Platos tradicionales
	Chaguarmisqui	Platos tradicionales
	Tamales	Bocadillo tradicional
	Hornado	Platos tradicionales
	Aguado de gallina criolla	Platos tradicionales
	Seco de gallina criolla	Platos tradicionales
	Sancocho	Platos tradicionales
	Quinoa con oreja de chancho	Platos tradicionales
	Runaicho	Platos tradicionales
	Borrego asado	Platos tradicionales
	Yuca con pescado	Platos tradicionales
	Caldo de Borrego	Platos tradicionales
	Cocinado de papas, mellico, habas y ocas	Platos tradicionales
Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela	Platos tradicionales	
Locro de Cuy	Platos tradicionales	

Nota: Esta tabla representa al resultado del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Jácome & Patiño, 2022)

La gastronomía, como resultado del patrimonio cultural inmaterial, juega un papel fundamental en la preservación y promoción de las tradiciones, costumbres y saberes de una comunidad. A través de sus platos y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, la gastronomía refleja la identidad y la historia de un pueblo.

La gastronomía no solo es la elaboración de alimentos, sino también todo el contexto que rodea a la preparación y consumo de los mismos: los ingredientes utilizados, las técnicas culinarias, las recetas tradicionales, los utensilios empleados y las celebraciones y rituales asociados a la comida.

Tabla 11 Listado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

Ámbito	Subambito	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de la procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Tortilla de Maíz	Pujilí	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Cuy con papas	Pujilí	Internacional	Padre-Hijos	Baja
		Fritada	Zumbahua	Internacional	Padre-Hijos	Baja
		Morcillas	Pujilí	Provincial	Padre-Hijos	Baja
		Chaguarmishqui	Pujilí	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Tamales	Pujilí	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Hornado	Pujilí	Internacional	Padre-Hijos	Baja
		Aguado de gallina criolla	Pívalo	Provincial	Padre-Hijos	Media
		Seco de gallina criolla	Pívalo	Provincial	Padre-Hijos	Media
		Sancocho	El Tingo	Nacional	Padre-Hijos	Baja
		Quinua con oreja de chancho	La Victoria	Regional	Padre-Hijos	Media
		Runaicho	Angamarca	Local	Padre-Hijos	Baja
		Borrego asado	Zumbahua	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Yuca con pescado	El Tingo	Local	Padre-Hijos	Baja
		Caldo de mondongo	Zumbahua	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Cocinado de papas, melloco, habas y ocas	Zumbahua	Regional	Padre-Hijos	Baja
		Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela	Zumbahua	Local	Padre-Hijos	Baja
Locro de Cuy	La Victoria	Regional	Padre-Hijos	Baja		

Nota: Esta tabla representa al resultado del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Jácome & Patiño, 2022)

Situación actual de la actividad turística (interés, objetivos, etc.)

Visión de la actividad turística

El Cantón Pujilí para el año 2025 se encuentra posicionado como un destino turístico de la zona central del país con una oferta amplia que solventa las necesidades de la demanda y a la vez busca constituirse en una fuente sostenible de desarrollo socioeconómico para la comunidad receptora (GAD Pujilí, 2022).

Objetivos turísticos

Posicionar al Cantón Pujilí con toda su oferta como un destino turístico de la zona central del país que solvente las necesidades de la demanda y a la vez constituya una fuente sostenible de desarrollo socioeconómico para la comunidad receptora (GAD Pujilí, 2022).

FODA

Es importante señalar que el cantón Pujilí tiene fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que deben ser tomadas en cuenta para aprovechar el estudio de evaluación de potencial gastronómico. (GAD Pujilí, 2022)

Tabla 12 *Análisis de FODA del Cantón Pujilí en torno al ámbito gastronómico*

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Pujilí tiene una rica tradición gastronómica arraigada en su cultura indígena. La cocina local refleja la herencia de los pueblos indígenas de la región, lo que la hace única y atractiva para los visitantes. • El cantón cuenta con una gran variedad de productos agrícolas frescos y de alta calidad, como maíz, papas, frutas y verduras. Esto proporciona una base sólida para la creación de platos auténticos y sabrosos. • Pujilí es conocido por sus festividades tradicionales y su enfoque en la preservación de la cultura indígena. Esto atrae a turistas interesados en explorar la gastronomía local y experimentar las tradiciones culinarias únicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • El turismo gastronómico es una tendencia creciente en todo el mundo. Pujilí puede aprovechar su rica tradición culinaria y sus productos locales para atraer a turistas interesados en experiencias culinarias auténticas. • Existe la oportunidad de promover la gastronomía del cantón a través de festivales culinarios, eventos y actividades relacionadas con la cocina tradicional. Esto podría aumentar la visibilidad y la demanda de los platos locales. • Pujilí puede fomentar el desarrollo de restaurantes, cafeterías y otros emprendimientos relacionados con la gastronomía local. Esto no solo brindaría opciones adicionales a los visitantes, sino que también impulsaría la economía local.

Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • El cantón Pujilí puede carecer de la infraestructura turística necesaria para satisfacer plenamente las necesidades de los visitantes. Esto incluye hoteles, restaurantes y otras comodidades para los turistas. • La falta de promoción efectiva puede ser una debilidad. Si la gastronomía local no se da a conocer ampliamente, es posible que no atraiga a tantos turistas como podría. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pujilí se encuentra en una región con otros cantones y destinos turísticos que también promocionan su gastronomía. La competencia podría representar un desafío en la captación de turistas y la diferenciación de la oferta gastronómica. • Los cambios en los hábitos alimenticios de la sociedad moderna, como la preferencia por comidas rápidas y procesadas, podrían afectar la demanda de la gastronomía local tradicional.

Nota. Elaborado por Ante y Cabascango (2023)

Análisis de conectividad – acceso

Existen tres vías de acceso que conectan al cantón Pujilí, como primera se tiene la carretera panamericana E35 Quito-Pujilí la cual tiene iluminación en el parterre para doble dirección de vía, cuenta con un asfaltado de 4 carriles, cuenta con radares, existen bordillo, y cunetas. La distancia es de 115 km a los lugares de turismo gastronómico, con un tiempo estimado de 1 hora con 46 minutos. Otra alternativa es la carretera principal E30 La Maná – Pujilí, que en este caso no cuenta con iluminación en la vía, cuenta con asfaltado doble carriles, y cunetas.; la distancia es mayor, siendo 128 km, con un tiempo mayor siendo de 2 horas con 35 minutos. Finalmente, se tiene la Av. Velasco Ibarra que de igual manera que con la primera carretera tiene iluminación en doble dirección de la vía, cuenta con un asfaltado de 4 carriles, cuenta con bordillos, y cunetas. Este acceso es directo, por lo que apenas está a 3.5 km de distancia, con un tiempo de 6 minutos.

Transporte de pasajeros

El transporte de pasajero del cantón Pujilí está compuesto por operadoras interprovinciales, inter parroquiales, mixtas y escolares. El eje vial E30 Latacunga - La Maná atraviesa la Cabecera Cantonal Pujilí y por diferentes parroquias como Zumbahua, Pilaló y El

Tingo; las cooperativas interprovinciales que circulan por esta ruta son: Latacunga, Cotopaxi, Ciro, La Maná, Ambato, Macuchi, Cevallos y Salcedo. (GAD Pujilí, 2022)

Tabla 13 *Tabla Cooperativas de transporte*

PARROQUIAS	Taxis		Intracantonal		Intercantonal		Interprovincial		Carga Liviana		Mixto		Escolar	
	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades	N° Operadoras	N° Unidades
Pujilí	2	34	0	0	1	9	3	89	6	115	0	0	1	21
Tingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pilaló	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zumbahua	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0
Angamarca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Guangaje	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
La Victoria	0	0	0	0	0	0	0	0	2	16	0	0	0	0
Total	2	34	0	0	1	9	3	89	9	135	0	0	1	21

Nota. Información obtenida de (GAD Pujilí, 2022)

Análisis de mercado actual

Según la Real Academia Española (2022) demanda hace referencia a la “Cuantía global de las compras de bienes y servicios realizados o previstos por una colectividad”.

Pujilí cuenta con una economía diversificada que ha desarrollado y aprovechado sus potencialidades agropecuarias, artesanales, turísticas, y mineras, bajo un marco de sustentabilidad y generación de valor agregado, a través del mejoramiento de las capacidades de su Talento Humano, apoyando el emprendimiento productivo, a objeto de erradicar la pobreza y la migración (GAD Municipal de Pujilí, 2015).

Descripción los nichos de mercado

A continuación, se detalla los nichos del mercado turísticos:

Tabla 14 Descripción de nichos de mercado turísticos

Mercado Turismo del cantón Pujilí		
Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
Senderismo Cicloturismo Cabalgata Caminata Camping	Servicio de alimentación variado Hospedaje Seguridad Accesibilidad	Tlga. Verónica Herrera - LIDER DE TURISMO
Recorridos guiados Exposiciones Temáticas Degustación de platos tradicionales Recorrido autoguiadas Visitas a talleres artesanales Fotografía		Ing. Angélica Riera - ANALISTA DE TURISMO Ing. Paola Toaquiza - ANALISTA DE TURISMO

Nota. Información obtenida de (GAD Pujilí, 2022). Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Oferta / Producto Turístico

Toma de fotografías

En el siguiente cuadro se detalla las actividades que se realizó en las salidas de campo.

Tabla 15 Aplicación de instrumentos

Fotografía con Ing. Juan Osorio



Fotografía con Tnlgo. Verónica Herrera



Fotografía con Ing. Fabian Quishpe



Fotografía con Ing. Angelica Riera

Nota. Fotografías de Alex Ante tomadas por Edgar Cabascango. (Ante y Cabascango, 2023).

Estructura turística y aspectos administrativos del cantón Pujilí

Análisis de la Oferta Local

La oferta local está compuesta por todas las actividades turísticas catastradas en el Ministerio de Turismo en el año 2021, que constituyen la Planta Turística con un total de 30 establecimientos distribuidos de la siguiente manera (GAD Pujilí, 2022).

Ilustración 5 *Planta turística del cantón Pujilí*



Nota. Catastro Turístico Nacional. Información obtenida de (Ministerio de Turismo, 2021).

Tabla 16 *Alimentos y Bebidas*

N°	Nombre Comercial	Clasificación	Categoría	Parroquia
1	Asadero El Clasico	Restaurante	Tercera	Pujilí, Cabecera Cantonal
2	Asadero El Mana	Restaurante	Cuarta	Pujilí, Cabecera Cantonal
3	Bar Karaoke El Caporal	Bar	Tercera	Pujilí, Cabecera Cantonal
4	Cafe Bar El Compita	Bar	Tercera	Pujilí, Cabecera Cantonal
5	Coco-Barril	Bar	(1) Una Copa	Pujilí, Cabecera Cantonal
6	El Café – Tal	Bar	(1) Una Copa	Pujilí, Cabecera Cantonal
7	Fanny Lu Paradero Los Guarumos	Restaurante	(2) Dos Tenedores	Tingo
8	Kalu	Bar	(1) Una Copa	Pujilí, Cabecera Cantonal
9	Karu Ñan	Restaurante	Cuarta	Zumbahua
10	La Taverna De Chino Navas	Bar	Tercera	Pujilí, Cabecera Cantonal
11	On	Bar	(2) Dos Copas	Pujilí, Cabecera Cantonal
12	Pizzeria Doña Teresita	Restaurante	Cuarta	Zumbahua
13	Remembransas	Restaurante	Segunda	Pujilí, Cabecera Cantonal
14	Restaurante Sisa Pakary	Restaurante	(1) Un Tenedor	Zumbahua
15	Ruskaya's	Bar	(1) Una Copa	Pujilí, Cabecera Cantonal
16	Uñaguille Brew Pub	Bar	Tercera	Pujilí, Cabecera Cantonal

Nota. Catastro Turístico Nacional. Información obtenida de (Ministerio de Turismo, 2021).

En la clasificación de Centro de Turismo Comunitario existe un establecimiento con 6 habitaciones, 19 camas, 22 plazas; además 14 mesas con un total de 56 plazas (sillas).

Tabla 17 *Centro de Turismo Comunitario*

N°	Nombre Comercial	Clasificación	Categoría	Parroquia
1	Org. Comunitaria de Desarrollo Turístico Lago Verde	Centro De Turismo Comunitario	Categoría Única	Zumbahua

Nota. Catastro Turístico Nacional. Información obtenida de (Ministerio de Turismo, 2021).

En la actividad de Parques de atracción estable, existe un establecimiento dentro de la clasificación de Termas y Balnearios, con 26 mesas y 104 plazas (sillas).

Tabla 18 *Parques de atracción estable*

N°	Nombre Comercial	Clasificación	Categoría	Parroquia
1	Centro Turístico El Progreso	Termas Y Balnearios	Segunda	Tingo

Nota. Catastro Turístico Nacional. Información obtenida de (Ministerio de Turismo, 2021).

En lo referente a transporte turístico, en el cantón no existen registros en el catastro del MINTUR, sin embargo, a nivel de la provincia, en el cantón Latacunga y cantón La Maná, hay disponibilidad de 4 compañías de transporte turístico con un total de 21 vehículos.

Tabla 19 *Transporte turístico en la provincia que brindan servicio al cantón*

N°	Compañías	Categoría	Dirección	Teléfono
1	Compañía de Transporte Turístico Comilpatria	Servicio Transp.Terres. Turis.	Latacunga, Cabecera Cantonal y Capital Provincial	083176054
2	Compañía de Transporte Turístico Cottullari	Servicio Transp.Terres.Turis.	Latacunga, Cabecera Cantonal y Capital Provincial	2814285
3	Vianeytour S. A	Servicio Transp.Terres.Turis.	La Maná, Cabecera Cantonal	032695104
4	Touringcotax S. A	Servicio Transp.Terres.Turis.	Tanicuchí	998743595

Nota. Catastro Turístico Nacional. Información obtenida de (Ministerio de Turismo, 2021).

Tabla de calificación de potencial turístico gastronómico del cantón Pujilí.

En la siguiente tabla se muestra un ejemplo de criterios para evaluar los lugares con potencial turístico gastronómico en el cantón Pujilí. Sin embargo, es importante tener en cuenta que los criterios pueden variar de acuerdo con la realidad de los territorios y las características específicas de cada lugar. Algunos otros criterios que podrían considerarse son (Ministerio de Turismo, 2019):

Tabla 20 *Criterios para evaluar potencial turístico gastronómicos*

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:(Ministerio de Turismo, 2019)

Ya establecidos los puntajes, siendo entre 25 por cada criterio sobre 100 se procede a evaluar los 18 platos / bebidas considerados en el inventario a continuación se muestra cada evaluación de cada preparación.

Tortilla de Maíz

Se cosecha el maíz esperando que se seque este alimento se lo tosta y después se pasa a molerlo una vez que se obtiene la harina se realiza las tortillas con un relleno de queso y cebolla y a esto se le acompaña con un ají de maní

Tabla 21 Tortillas de Maíz

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Tortilla 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	0
TOTAL				75



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


Una vez realizada la evaluación la puntuación es de 75 para las totillas de maíz, ya que cumple con los criterios de plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad, además en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad, finalmente es un plato de consumo tradicional local.

Cuy con papas

El plato es muy tradicional del Ecuador que consumen en diferentes provincias en este caso relévanos en el cantón Pujilí su preparación se basa en asar el cuy que se acompaña con papas y maní. Este plato lo podemos encontrar en las ferias o en alguna fiesta familiar

Tabla 22 *Cuy con papas*

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Cuy con papas				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


El cuy con papas obtuvo una puntuación de 100 dado que cumple con criterios como ser un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad, disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Morcilla

Para la elaboración de esta tradicional comida se rellena de arroz, col, orégano, zanahoria, cebolla, azúcar, panela, crema de leche a los intestinos de chanco, para después en una olla cocerlos y poder servirlos

Tabla 23 *Morcilla*

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Morcilla				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


La morcilla de Pujilí con una puntuación de 100 puntos se destaca por ser elaborada con productos locales, dado que son de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad y oferta del destino.

Chaguarmishqui

Se extraer y se recolecta el líquido, después se mezcla con cebada y eso se deja cocina por un tiempo específico y al final se lo sirve.

Tabla 24 Chaguarmishqui

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis

En Pujilí el chaguarmishqui obtuvo una puntuación de 100 puesto que así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad y utiliza productos locales y oferta en el destino.

Tamales

Mezcla la harina, la manteca, el agua, el polvo para hornear y la sal en un recipiente hasta obtener una mezcla uniforme. Luego, cocina la pechuga de pollo en agua y desmenúzala. En la licuadora, mezcla el tomate con una taza de caldo de pollo, chile verde, ajo y cebolla, y sazonar con sal y pimienta. Cocina la mezcla a fuego lento durante 5 minutos o hasta que reduzca un poco. Prepara las hojas de tamal sumergiéndolas en agua, luego coloca una cucharada de masa sobre cada hoja. Unta el pollo con la salsa verde y colócalo sobre la masa. Envuelve las hojas y cocina los tamales en una vaporera, al baño María, durante aproximadamente una hora o hasta que estén bien cocidos.

Tabla 25 Tamales

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Tamales				
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
Tomado por Alex Ante				



Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


Los tamales obtuvieron una puntuación de 75 ya que está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Hornado

Se empieza con el adobo licuando la cebolla colorada, cebolla blanca, ajos, orégano, comino, pimienta, sal y la cerveza, con un cuchillo hacemos varias en el chanco, lo suficientemente grandes para que ingresen nuestro dedo y poder aliñarla bien se le coloca en una funda, agregamos el licuado y el vaso de chicha de jora o naranja y cerramos la funda dejándola marinar por unas 24 horas le metemos en el horno a 200oC. Y al final se le acompaña con tortillas y mote junto con el agrio y ají.

Tabla 26 *Hornado*

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Hornado				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


El hornado en Pujilí, obtuvo una calificación de 100 dado que cumple con criterios como ser un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad, disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Locro de cuy

Este alimento no solo podemos encontrar en el cantón Pujilí si no también en otras parroquias o cantones. La preparación consiste en caldo de cuy acompañado de papas, cebolla larga, ajo, hierbas. Este plato ha trascendido desde la antigüedad y son típicas hoy en día ya que se puede encontrar en fiestas o en mercados. Un dato curioso durante el COVID 19 muchos de los pobladores consumían locro de cuy ya que tenía muchas vitaminas en si era para recuperar la defensa del cuerpo.

Tabla 27 *Locro de cuy*

PARROQUIA: Pujilí (Matriz)				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Locro de 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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

Locro de Cuy con una puntuación de 100 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad y oferta en el destino.

Quinua con oreja de chanco

En la parroquia la Victoria lo encontramos el alimento que es cosechado por los habitantes del sector su preparación es muy exquisita que se acompaña con oreja de chanco y algunos condimentos que le dan el sabor al platillo. Este plato es muy consumado por los adultos mayores ya que ellos siguen manteniendo sus creencias y a su vez le preparan para su familia la quinua es muy nutritiva.

Tabla 28 *Quinua con oreja de chanco*

PARROQUIA: La Victoria				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Quinua con oreja de chanco				
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



Tomado por María Ángeles Jácome

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

La quinua con oreja de chanco obtuvo una puntuación de 75 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Fritada

En la parroquia Zumbahua también degustan de fritada que principalmente sus habitantes que vende en el sector campamento ya que muchos de los turistas hacen su paradero para servir los alimentos y es muy deliciosa que contiene carne de chanco, mote, maduro, habas, melloco, choclo acompañado de porción de ensalada.

Tabla 29 *Fritada*

PARROQUIA: Zumbahua				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

La fritada de Zumbahua obtuvo una puntuación de 100 los puntos obtenidos corresponden a tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Borrego asado

Este plato lo encontramos en la parroquia Zumbahua ya que muchos de los turistas locales nacionales y extranjeros ven el plato llamativo que es muy tradicionales del sector carne del borrego es muy deliciosas viene acompañado con papitas y habas cocinas, oca. Estos productos son del sector y es tradicional ya que lo pueden compartir dentro de la familia en si la carne de borrego lo pueden encontrar en fiestas matrimoniales o en las fiestas de la parroquia.

Tabla 30 *Borrego asado*

PARROQUIA: Zumbahua				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Borrego asado				
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
Tomado por Alex Ante				



Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

Borrego asado obtuvo una puntuación de 100 los puntos obtenidos corresponden a tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Caldo de mondongo

Uno de los platos principales y tradicionales de la parroquia Zumbahua que se puede encontrar los días Sábados es caldo de mondongo que está compuesto de papas, mote, hierbas, ajo, cebolla, orégano y acompañado de cabeza de borrego o mandíbula este plato es muy saludable ya que todos los habitantes aledaños que consumen tanto los turistas locales y nacionales. El caldo de mondongo se cocina toda una noche para que la concentración de la sopa sea exquisita que contiene colágeno y vitaminas que aportan a nuestro cuerpo.

Tabla 31 *Caldo de mondongo*

PARROQUIA: Zumbahua				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Caldo de mondongo				
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

Tomado por Alex Ante



Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

El Caldo de mondongo obtuvo una puntuación de 100 % dado que cumple con criterios como ser un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad, disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y su consumo es tradicional.

Cocinado de papas, melloco, habas y ocas

Estos productos son de la sierra y todos los habitantes locales, nacionales y extranjeros degustan este platillo auténtico se preparar en una olla y luego se coloca todos los productos hasta que se cocine bien y si sirve con aje o cariucho, Este palto se puede encontrar en toda la serranía ecuatoriana, todos los pueblos indígenas realizan el Inti Raymi agradeciendo a nuestra Pachamana por los productos que han brindado y por eso los habitantes realizan una panpamesa compartiendo con todas sus familias y su comunidades.

Tabla 32 Cocinado de papas, melloco, habas y ocas

PARROQUIA: Zumbahua					
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Cocinado de papas, melloco, habas y ocas					
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	Tomando por Alex Ante



Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

El cocinado de papas, melloco, habas y ocas obtuvo una puntuación de 100 dado que cumple con criterios como ser un plato corresponden a tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad y su consumo es tradicional y oferta en el destino.

Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela

El arroz de cebada molido en piedra con leche y panela es una debida tradicional que ya se viene desde la antigüedad que se mantiene hasta día de hoy se prepara haciendo hervir agua con canela, luego se pone arroz de cebaba y leche. La cebada se cosecha en toda la serranía ecuatoriana por eso se obtiene arroz de cebaba, machica. esta debida puede tomar durante una reunión familiar o en algunos eventos de la localidad.

Tabla 33 Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela

PARROQUIA: Zumbahua				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela				
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

Tomado por María Ángeles Jácome

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

Obtuvo una puntuación de 75% puntos obtenidos corresponden a tradiciones e identidad de una localidad, en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad y su consumo es tradicional.

Aguado de gallina criolla

Este plato podemos encontrar en la parroquia Pívalo vía El maná que es típica y tradicional del sector donde los turísticas locales y los transportistas de gustan de este platillo que contiene netamente la gallina criolla que es creado en el campo, verduras y algunos productos de la costa, estos platos tienen una creencia que puede consumir madres en dietas o para recuperar de alguna enfermedad.

Tabla 34 *Aguado de gallina criolla*

PARROQUIA: Pílalo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Aguado de gallina criolla				
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

Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


Obtuvo una puntuación de 100% dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad y oferta en el destino.

Seco de gallina criolla

Este plato también lo encontramos en la parroquia Pílalo su preparación es exquisita que viene acompañado de arroz, carne de gallina criolla, aguado de verduras, hierbas, ajo, aguacate y referto de plátano es tradicional del sector.

Tabla 35 *Seco de gallina criolla*

PARROQUIA: Píalo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Seco de gallina criolla				
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	
TOTAL				75



Tomado por Kelly Patiño

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

El seco de gallina criolla obtuvo una puntuación de 75 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Sancocho

Este plato podemos encontrar en la parroquia El Tingo muchos de los habitantes del sector lo preparan y es nutritiva básicamente contiene: verde, verduras, ajó, apio, choclo, carne o pescado y también lo podemos encontrar en todo el Ecuador.

Tabla 36 *Sancocho*

PARROQUIA: El Tingo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Sancocho				
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

Tomado por Kelly Patiño

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:


El sancocho obtuvo una puntuación de 75 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Yuca con pescado

Este delicioso plato encontramos en la parroquia El Tingo su preparación es rápida se concina bien la yuca se puede acompañar con una ensalada y pescado frito, también es reconocido porque se tiene su propio criadero de peces alguien de turísticas lo puede pescar y preparar en el instante.

Tabla 37 Yuca con pescado

PARROQUIA: El Tingo				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Yuca con pescado				
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



Tomado por Alex Ante

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

Yuca con pescado una puntuación de 75 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Runaicho

Este alimento se viene desde la antigüedad es muy tradicional para acompañar con los otros alimentos y no se demora mucho en preparar ya que contiene los productos principales de la localidad. Este plato lo podemos encontrar en las fiestas tradicionales, en ferias de la parroquia Angamarca o a su vez en una reunión familiar

Tabla 38 Runaicho

PARROQUIA: Angamarca				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Runaicho				
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

Tomado por Kelly Patiño

Fuente: Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023) tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

Análisis:

El runaicho obtuvo una puntuación de 75 dado está elaborado con elementos locales, es de consumo tradicional de los habitantes de la zona, así es reconocido como un plato con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.

Análisis en general

En el cantón Pujilí, ubicado en Ecuador, se pueden encontrar varios platos con un gran potencial turístico gastronómico que representan las costumbres, tradiciones e identidad local de la zona. el Hornado de Pujilí, las Morcillas, el Caldo de Menudo, las Tortillas de Maíz y muchos otros, ofrecen una experiencia culinaria única y representativa de la región. Los 10 platos que tienen una puntuación de 100 puntos acorde con la puntuación MINTUR con la técnica del semáforo son el cuy con papas, tortilla de maíz, morcilla, chaguarmishqui, hornado, locro de cuy, fritada, borrego, caldo de mondongo, cocinado de papas, mellocos, habas y ocas, aguado de gallina. De la misma manera 8 platos que mantienen una puntuación de 75 son quinua con oreja de chanco, arroz de cebada molido en piedra con leche y panela, seco de gallina

criolla, sancocho, yuca con pescado, renaucho. Estos platos se destacan por utilizar ingredientes locales en su preparación, además de ser consumidos tradicionalmente en la región, representando así un legado histórico para la comunidad. Algunos de estos platos se pueden degustar y disfrutar en establecimientos de alimentos, lo que los convierte en verdaderos atractivos turísticos gastronómicos.

Para que los platos restantes alcancen una puntuación de 100, es necesario ofrecerlos como opciones de degustación y consumo en establecimientos de alimentos y bebidas. Una sugerencia para lograr esto es organizar un festival gastronómico dedicado exclusivamente a los platos típicos del cantón Pujilí. Este evento permitiría a los visitantes disfrutar de una amplia variedad de platos auténticos en un ambiente festivo y atractivo.

El reconocimiento y la promoción de estos platos en el cantón Pujilí contribuyen al fortalecimiento del turismo, a la preservación de las tradiciones culinarias y al fomento de la identidad local. Cada uno de estos platos ofrece a los visitantes una experiencia culinaria única, donde pueden conocer y disfrutar de la riqueza gastronómica de la región.

En definitiva, la gastronomía en el cantón Pujilí no solo deleita el paladar, sino que también es una forma de sumergirse en la cultura y las tradiciones del lugar, brindando a los turistas una oportunidad única de experimentar la autenticidad y el sabor de la región.

9.6. *Objetivo dos*

Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí.

Actividades

Identificar la zona y el universo

En el desarrollo de la actividad, se ha establecido la población de estudio, que en este caso se refiere al perfil de la demanda turística en el cantón Pujilí. Dado que actualmente no se dispone de información sobre el número exacto de turistas que visitan la zona o una base de

datos con datos precisos sobre la llegada de turistas, se ha optado por utilizar la fórmula para población infinita.

Esta elección se debe a la falta de conocimiento sobre la población total de turistas en el cantón Pujilí, lo cual impide aplicar una fórmula para población finita que requeriría tener datos específicos sobre el tamaño de la población de turistas. La fórmula para población infinita se utiliza cuando no se dispone de esta información y se considera que la población de interés es lo suficientemente grande como para que el tamaño de la muestra no tenga un impacto significativo en los resultados.

Al aplicar la fórmula para población infinita, se busca obtener estimaciones y conclusiones válidas y representativas sobre el perfil de la demanda turística en el cantón Pujilí, a pesar de la falta de datos precisos sobre el tamaño de la población de turistas. Esta aproximación permite realizar un análisis que puede servir de base para tomar decisiones y diseñar estrategias en el ámbito turístico en el cantón Pujilí.

A partir del total de turistas se procede a determinar la muestra mediante la siguiente ecuación (Requena, 2021):

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

Donde:

N = Población o universo = 84376

e = Margen de error = 0,05

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

σ = Desviación estándar = 0,5

Reemplazando los datos, se tiene:

$$n = \frac{84376 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2 * (84376 - 1) + (1.96^2 * 0.5^2)}$$

$$n = \frac{84376 * 3.8416 * 0.25}{0.0025 * (84375) + (3.8416 * 0.25)}$$

$$n = \frac{81034,71}{210,93 + 0.96}$$

$$n = \frac{81034,71}{211.89}$$

$$n = 382.448 \approx 383 \text{ encuestas}$$

Salidas de campo y aplicación de encuesta.

Para el cumplimiento de esta actividad se procedió a realizar las encuestas a los turistas que se encontraban visitando cada atractivo turístico del cantón Pujilí sobre la gastronomía. Se observó que los días con más afluencia de turistas son los fines de semana en la parroquia la matriz ya que cuentan con tiempo libre para salir en familia y disfrutar de los atractivos que se encuentran dentro del sitio, en los horarios establecidos únicamente se logró recolectar datos a turistas locales (Analuisa, 2021 p48).

Análisis e interpretación de resultados

En el presente capítulo se realizará el análisis de la interpretación de los datos obtenidos de la aplicación del instrumento en la recolección de datos y se interpretará los resultados con base a las variables de caracterización del perfil del turista del cantón Pujilí, con la finalidad de dar respuesta a los objetivos de la investigación (Analuisa, 2021).

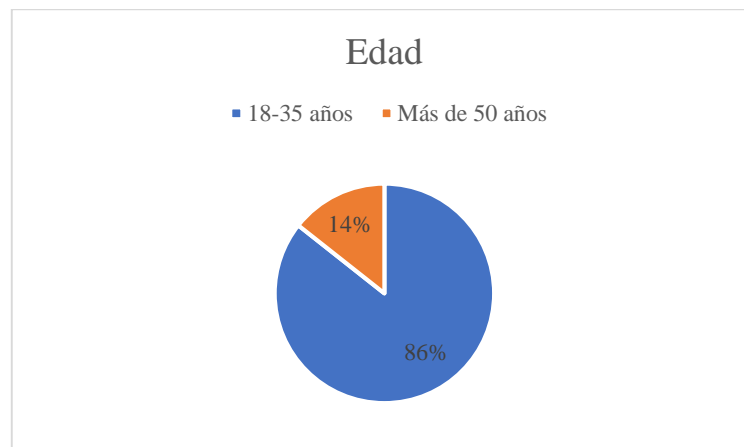
9.6.1. Perfil de los turistas

El estudio fue realizado con el propósito de obtener un análisis acerca de la situación de los visitantes y turistas que visitan el cantón Pujilí en relación al ámbito gastronómico. En este apartado se evalúa información con respecto a la edad de los encuestados (turistas), género, lugar de visita, lugar de procedencia, principal motivo de viaje, transporte utilizado para viajar, nivel

de educación, rango de ingreso mensual, visita previa al cantón (en los últimos 12 meses), meses de visita a Pujilí, acompañantes del viaje, atractivos de visita durante la estadía, restaurantes tradicionales y/o festivos visitados, dinero gastado o gastar durante la estadía, conocimiento de platos representativos de Pujilí, mención de algunos de dichos platos, problema de bio seguridad alimentaria, recomendación de la gastronomía del cantón de Pujilí, visita posterior al cantón por su gastronomía, padecimiento de algún tipo de enfermedad.

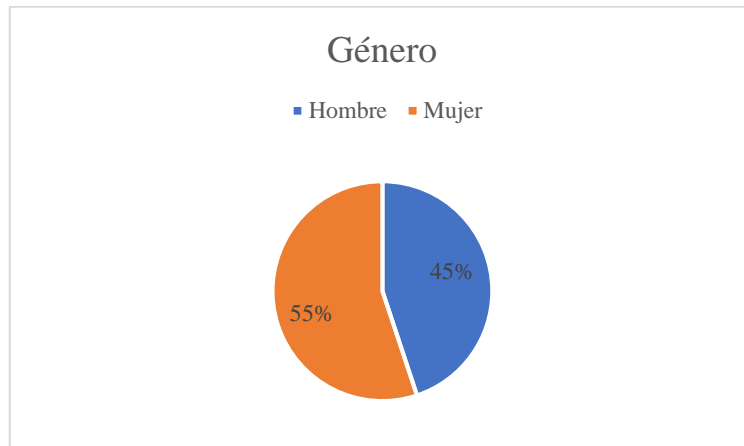
Por lo tanto, en base a la encuesta realizada (ver Anexo 3) a 383 turistas, se tienen los siguientes resultados:

Figura 1 Edad



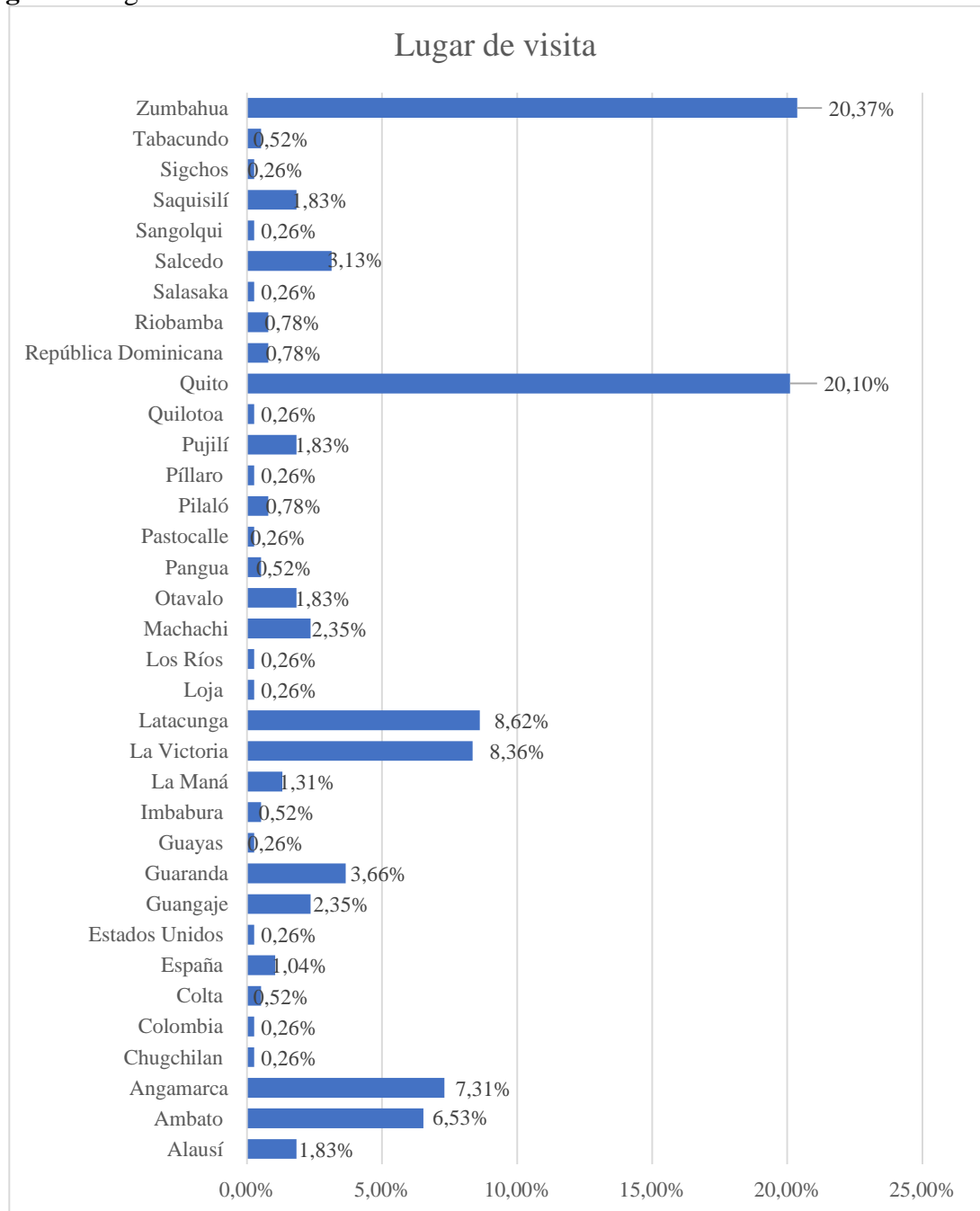
Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a la edad, 55 personas, es decir el 14% tienen más de 50 años, mientras que las 328 personas restantes, siendo el 86%, tienen entre 18 – 35 años.

Figura 2 Género

Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al género, 172 personas, es decir el 45% son hombres, mientras que las 211 personas restantes, siendo el 55%, son mujeres.

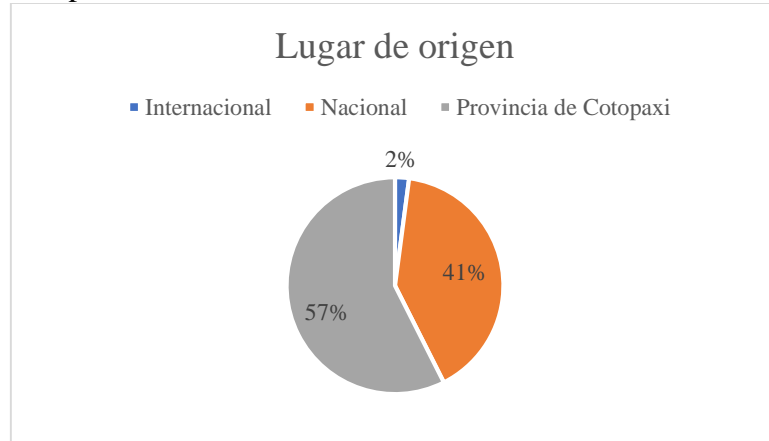
Figura 3 Lugar de visita

Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al lugar de visita, 78 personas, es decir el 20,37% son de Zumbahua, seguido de 77 personas, siendo el 20,10% visitan desde Quito, a lo que le siguen personas procedentes de Latacunga, La Victoria, Angamarca, Ambato, Guaranda, Salcedo, principalmente; mientras que la minoría, representados por el 0,26% cada uno son de

Chigchilan, Colombia, Guayas, Loja, Los Ríos, Estados Unidos, Pastocalle, Píllaro, Quilotoa, Salasaka, Sangolquí y Sigchos.

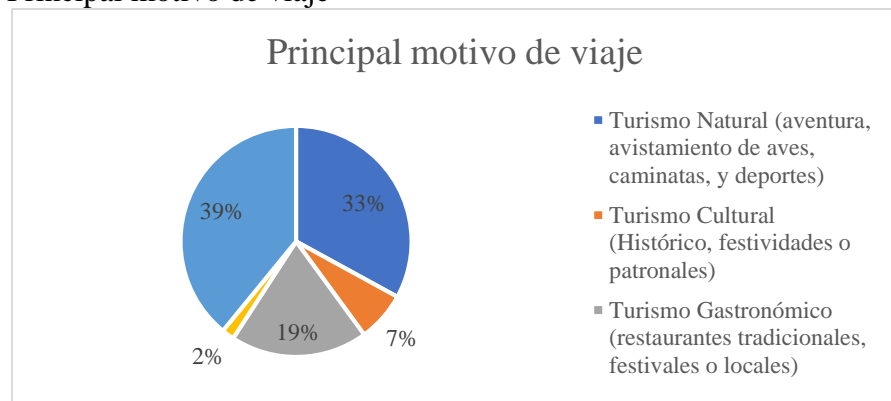
Figura 4 Lugar de procedencia



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al lugar de origen, 220 personas, es decir el 57% son de la Provincia de Cotopaxi, 155 personas, lo que representa el 40% son del resto del país, mientras que las 8 personas restantes, siendo el 2%, son extranjeros.

Figura 5 Principal motivo de viaje

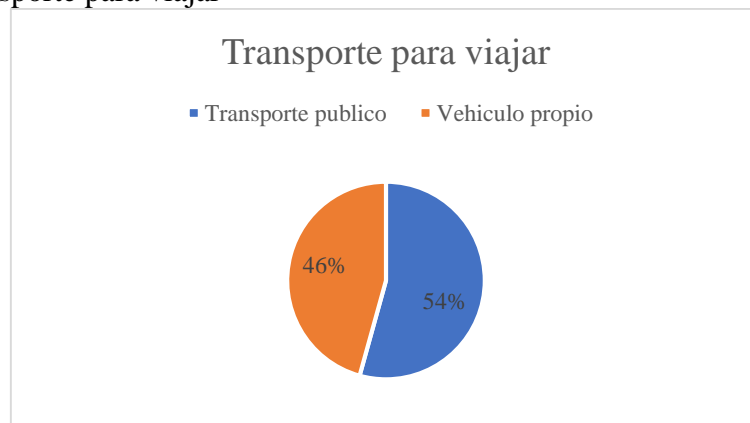


Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, cuyas respuestas representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al principal motivo de viaje, 179 respuestas, es decir el 39% hacen mención que es por Visita Familiar, 151 respuestas, siendo el

33% mencionan que es por el Turismo Natural (aventura, avistamiento de aves, caminatas, y deportes), 88 contestaciones, es decir el 19% hacen mención a que es por Turismo Gastronómico (restaurantes tradicionales, festivales o locales), 32 respuestas, lo que representa el 7% resalta que es por Turismo Cultural (Histórico, festividades o patronales), mientras que las 8 contestaciones restantes, siendo el 2%, son por Visita de amigos.

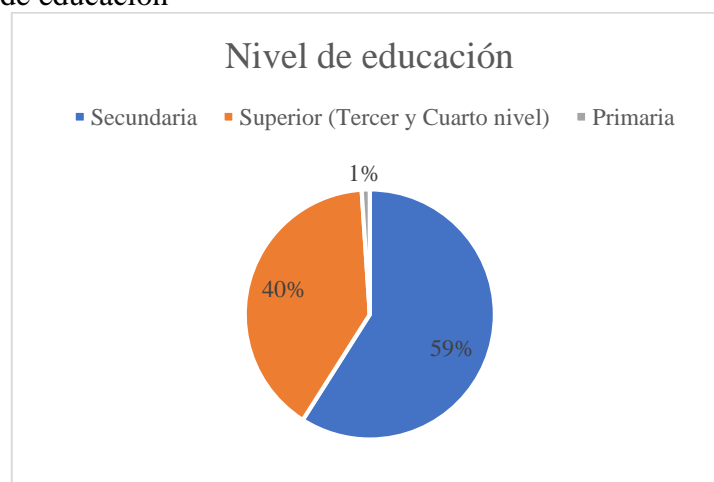
Figura 6 Transporte para viajar



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al transporte para viajar, 208 personas, es decir el 54% utiliza transporte público, mientras que las 175 personas restantes, siendo el 46%, ocupan su vehículo propio.

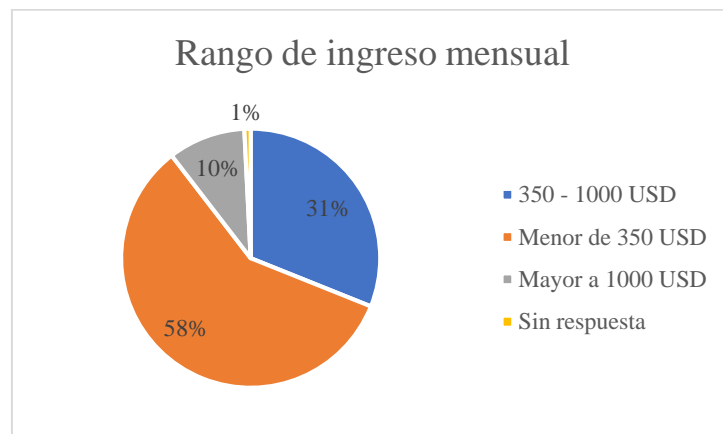
Figura 7 Nivel de educación



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al nivel de educación, 226 personas, es decir el 59% han cursado la secundaria, 153 personas, siendo el 40% la educación superior (tercer y cuarto nivel), mientras que las 4 personas restantes, siendo el 1%, tienen un nivel educativo a nivel de primaria.

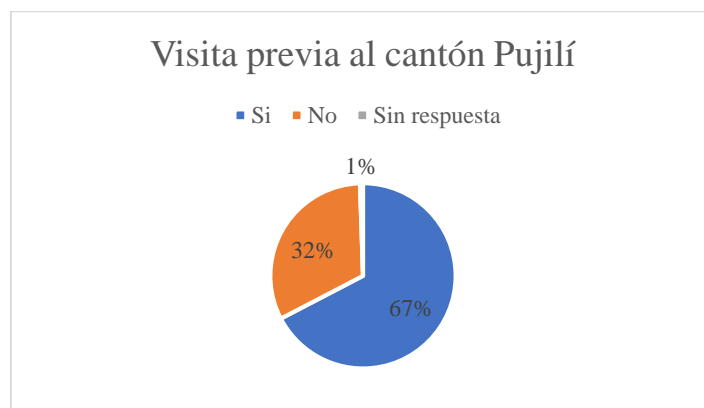
Figura 8 Rango de ingreso mensual



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al rango de ingreso mensual, 224 personas, es decir el 58% percibe un ingreso menor de 350 USD, 119 personas, siendo el 31% mencionan que mantienen entre 350-1000 USD de sueldo, 37 personas, es decir el 10% hacen noción a que es mayor a 1000 USD, mientras que las 3 personas restantes, no dieron respuesta.

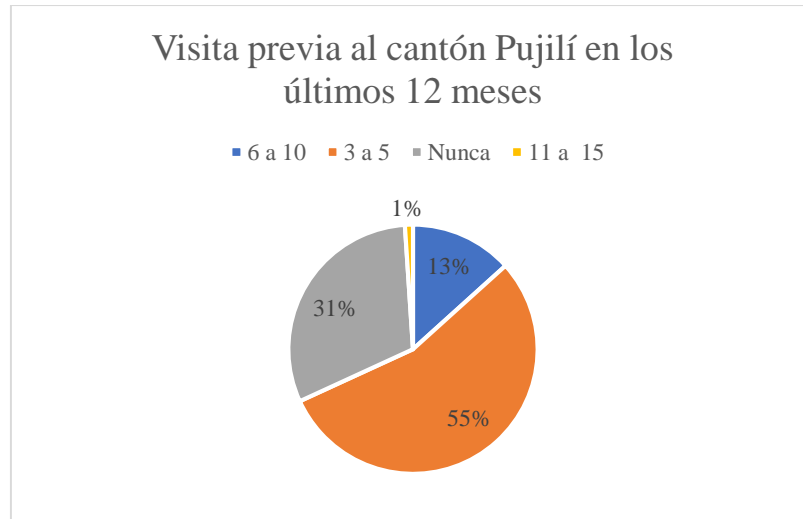
Figura 9 Visita previa al cantón Pujilí



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

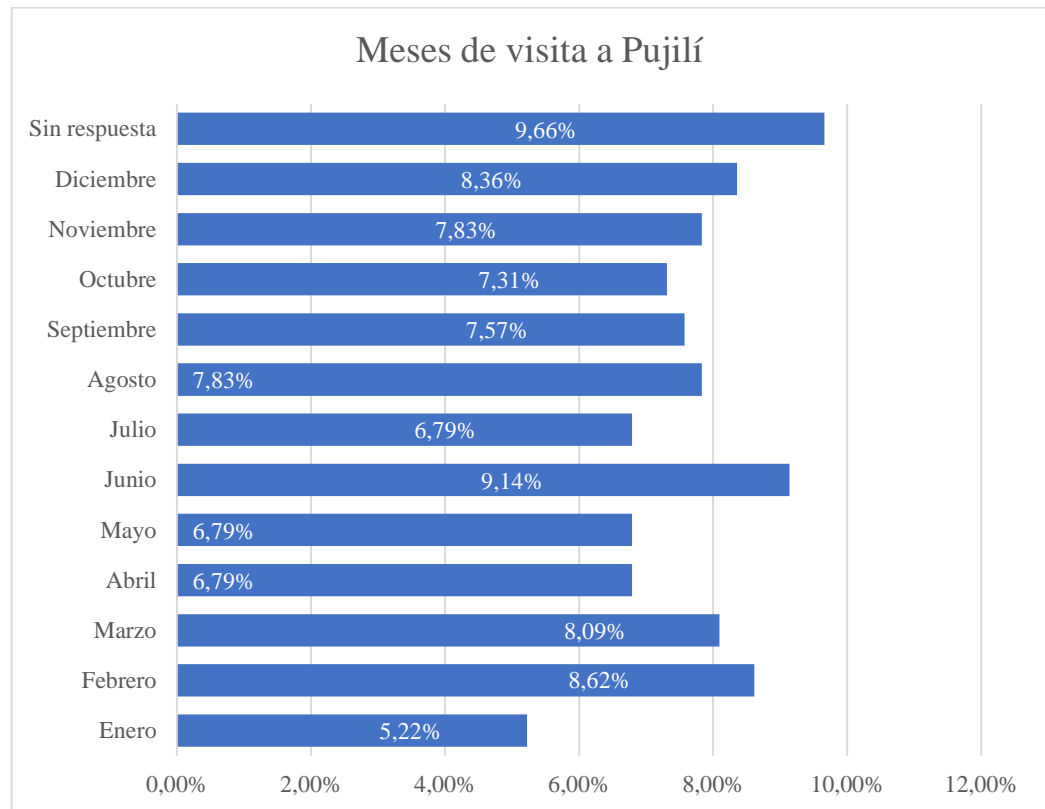
Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a la visita previa al cantón, 258 personas, es decir el 67% afirman que lo han realizado antes, 123 personas que son el 32% mencionan que no, mientras que las 2 personas restantes, siendo el 1%, no han dado respuesta.

Figura 10 Visita previa al cantón Pujilí en los últimos 12 meses



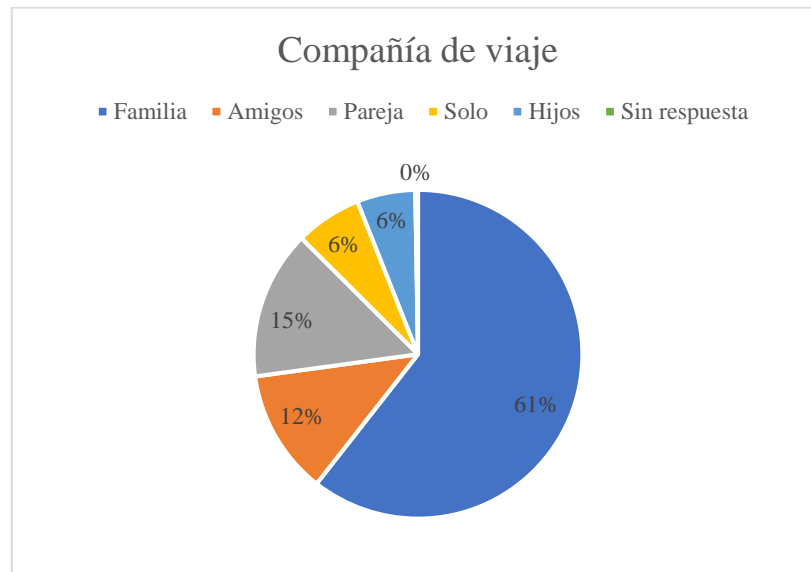
Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a la visita previa al cantón Pujilí en los últimos 12 meses, 210 personas, es decir el 55% ha visitado de 3 a 5 veces, 118 personas siendo el 31% mencionan que no han ido nunca, 51 personas que representan el 13% manifiestan que, de 6 a 10 veces, mientras que las 4 personas restantes, siendo el 1%, han visitado el cantón de 11 a 15 veces.

Figura 11 Meses de visita a Pujilí

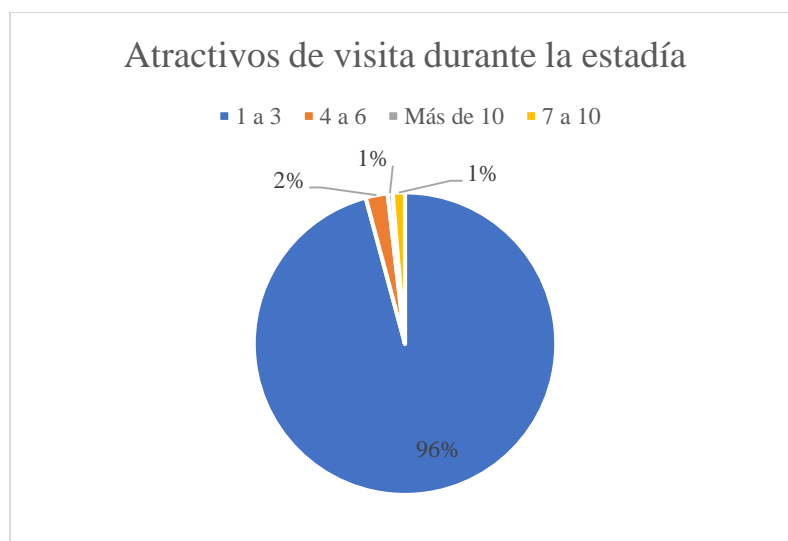
Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a los meses de visita al cantón, 35 personas, es decir el 9.14% manifiestan que han visitado en junio, seguido por febrero y diciembre con 33 (8.62%) y 32 personas (8.36%) respectivamente. Los meses con menos visitas son enero, abril y mayo, pues 20 personas, siendo el 5.22% afirman haber ido en el primer mes, seguido de 26 personas, para ambos casos que representa el 6.79%. No se ha obtenido respuesta por parte de 37 personas (9.66%).

Figura 12 Compañía de viaje

Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al acompañante de viaje, 232 personas, es decir el 61% viaja con familia, 56 personas, siendo el 15% viaja en pareja, 47 personas, que son el 12% viaja con amigos, mientras que viajan solas 25 personas (7%) y con hijos 22 personas (6%). Apenas 1 persona no ha otorgado respuesta a la pregunta.

Figura 13 Atractivos de visita durante la estadía

Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a los atractivos de visita durante la estadía, 366 personas, es decir el 96% ha visitado de 1 a 3, 9 personas, siendo el 2% han visitado de 4 a 6 lugares, 5 personas, que son el 1% han visitado de 7 a 10 atractivos, mientras que más de 10 lugares han sido visitados por 2 personas (1%). Apenas 1 persona no ha otorgado respuesta a la pregunta.

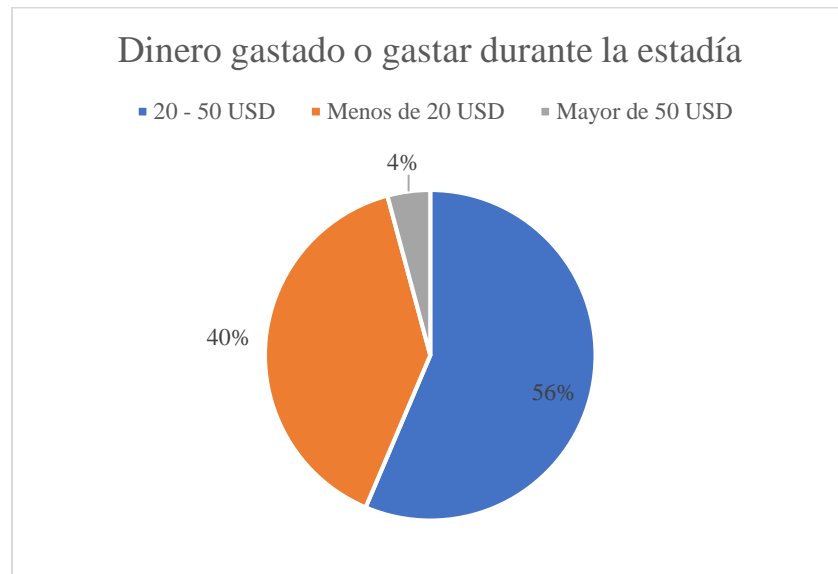
Figura 14 Restaurantes tradicionales y/o festivos visitados



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a los restaurantes tradicionales y/o festivos visitados, 371 personas, es decir el 97% han visitado de 1 a 3, 7 personas, siendo el 2% han visitado de 4 a 6 lugares, mientras que las 5 personas restantes, siendo el 1%, han visitado de 7 a 10 sitios.

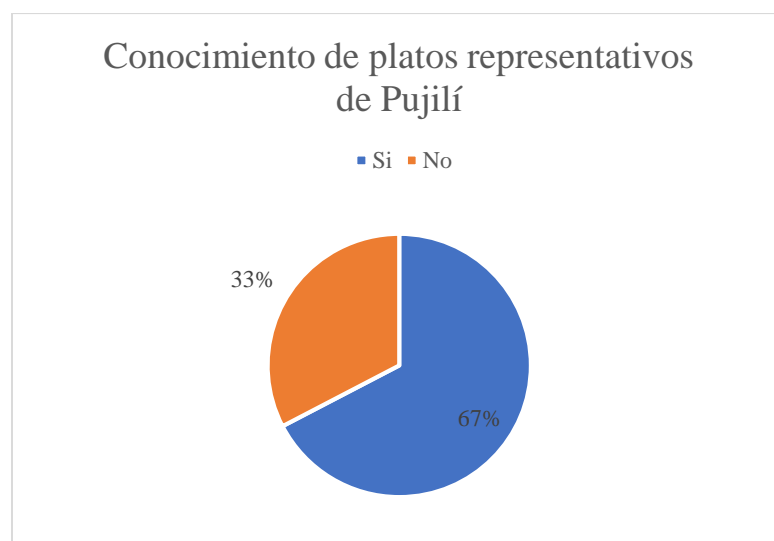
Figura 15 Dinero gastado o gastar durante la estadía



Nota. Gráfico estadístico realizado en base a las encuestas realizadas. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al dinero gastado o gastar durante la estadía, 216 personas, es decir el 56% estima de 20 – 50 USD, 151 personas, siendo el 39% dicen que es menos de 20 USD, mientras que las 16 personas restantes, siendo el 4%, manifiestan que es más de 50 USD.

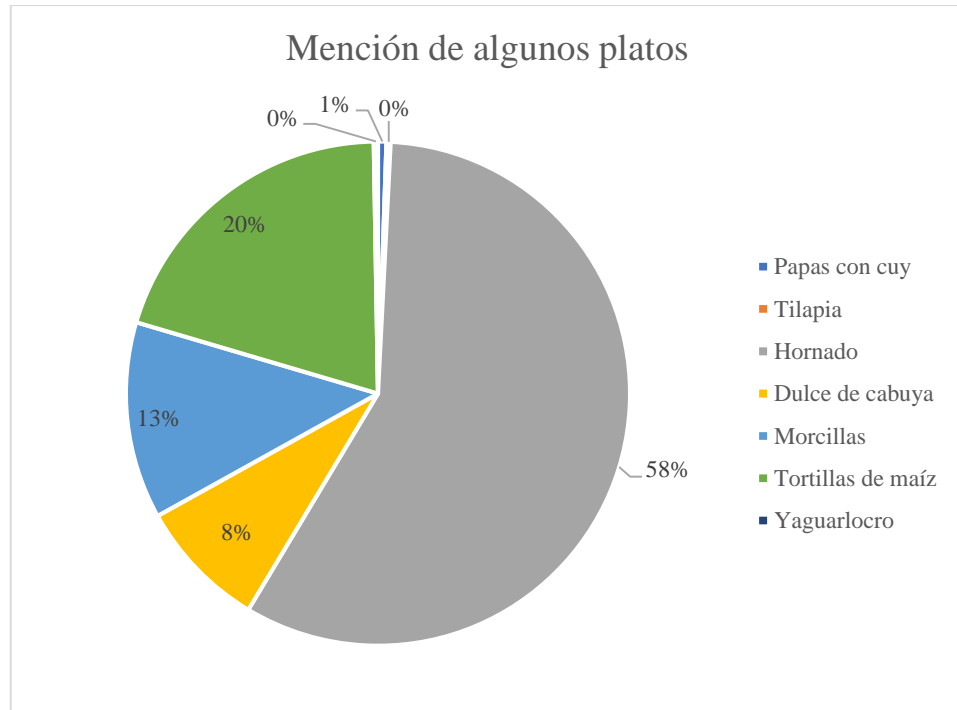
Figura 16 Conocimiento de platos representativos de Pujilí



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al conocimiento de platos representativos de Pujilí, 258 personas, es decir el 67% manifiestan que, si conocen, mientras que las 125 personas restantes, siendo el 33%, dicen que no.

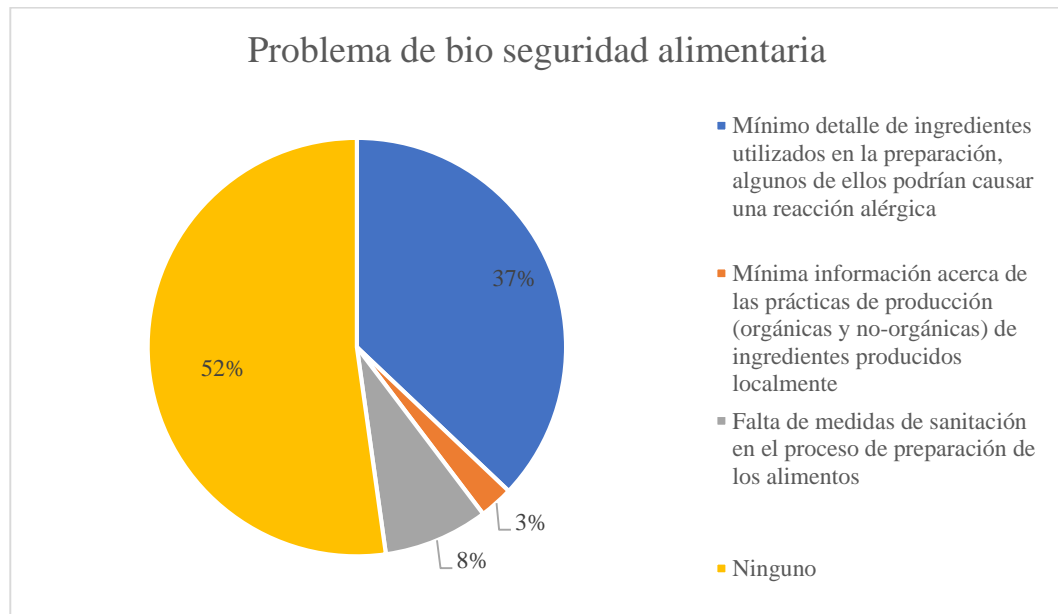
Figura 17 Mención de algunos platos



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, con sus respuestas que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a la mención de algunos platos, 215 respuestas, es decir el 58% mencionan que un plato tradicional es el hornado, 75 respuestas, siendo el 20% expresan que son las tortillas de maíz, 47 respuestas (13%) mencionan que son las morcillas, seguido del dulce de cabuya; y finalmente pocas respuestas hacen mención a las papas con cuy, las tilapias, y el yaguarlocro.

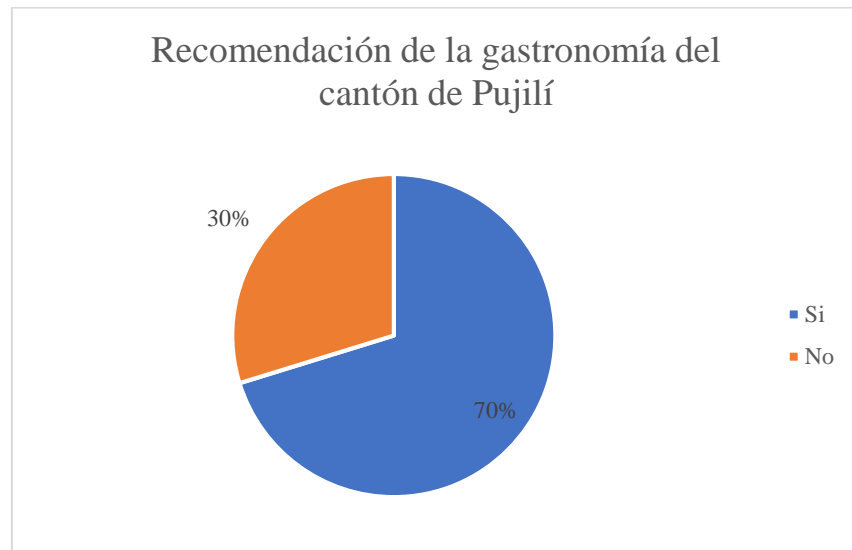
Figura 18 Problema de bio seguridad alimentaria



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto al problema de bio seguridad alimentaria, 142 personas, es decir el 37% tiene mínimo detalle de ingrediente utilizados en la preparación que puedan causar reacción, 31 personas, siendo el 8% dice que faltan medidas de sanitación, 10 personas (3%) dicen que hay mínima información acerca de las prácticas de producción, y 200 personas, siendo el 52%, manifiestan que no han tenido ningún problema de bio seguridad alimentaria.

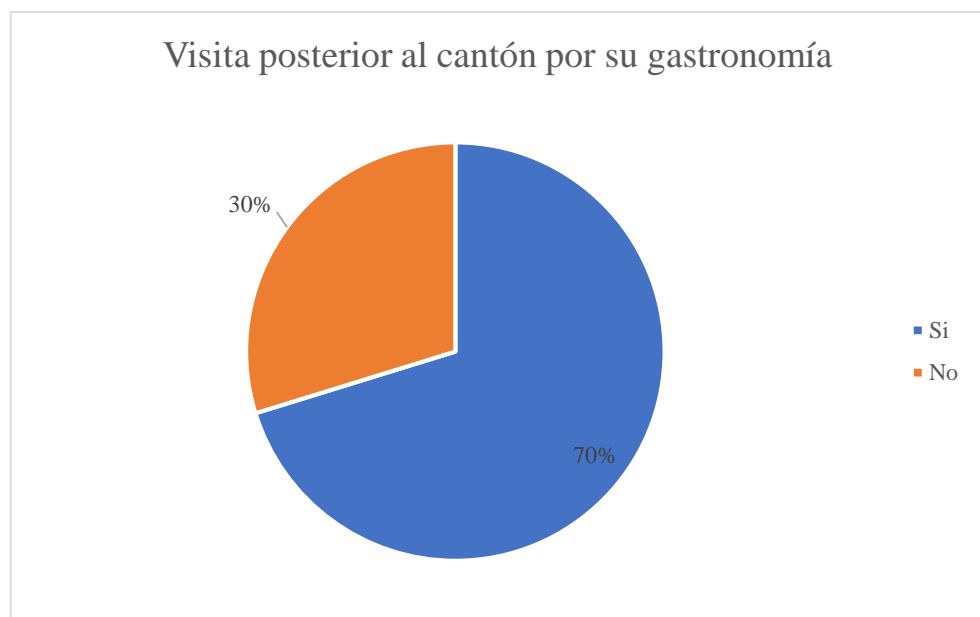
Figura 19 Recomendación de la gastronomía del cantón de Pujilí



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a la recomendación de la gastronomía del cantón de Pujilí, 269 personas, es decir el 70% manifiesta que, si recomendarían, mientras que las 114 personas restantes, siendo el 30%, dicen que no.

Figura 20 Visita posterior al cantón por su gastronomía



Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

Análisis e interpretación: De la encuesta realizada a 383 personas, que representan el 100% del total, se tiene que, con respecto a visita posterior al cantón por su gastronomía, 269 personas, es decir el 70% manifiesta que, si regresarían, mientras que las 114 personas restantes, siendo el 30%, dicen que no.

Interpretación general: Los turistas se caracterizan por tener entre 18-35 años en su mayoría, siendo del género masculino principalmente y que visitan en gran cantidad desde Zumbahua, Quito, Latacunga, La Victoria, Angamarca, Ambato, y Salcedo. Con respecto al lugar de procedencia, son de la provincia de Cotopaxi y de todo el país, siendo muy pocos los visitantes extranjeros. El principal motivo de viaje, manifiestan los turistas que es por visita familiar, turismo natural, y turismo gastronómico. Al momento de transportarse han ocupado más de la mitad transporte público. Además, con respecto al nivel de educación, mayormente tienen estudios secundarios y en su trabajo el rango de ingresos es menor a 359 USD. Los encuestados mencionan que, si han visitado previamente al cantón, y en los últimos 12 meses lo han hecho de 3 a 5 veces, visitando principalmente en junio, febrero y diciembre, en compañía de su familia. Durante su estadía han visitado de 1 a 3 atractivos turísticos, y de 1 a 3 restaurantes tradicionales y/o festivos, destinando montón entre 20 – 50 USD para gastar. En relación a la gastronomía, expresan más de la mitad de turistas que, si tienen conocimiento de platos representativos de Pujilí, destacando el hornado, seguido de las tortillas de maíz, morcillas y dulce de cabuya (Chaguarmishqui). En su mayoría hacen mención a que no han tenido ningún problema de bio seguridad alimentaria, y dicen que recomendarían la gastronomía del cantón, regresando nuevamente a Pujilí por su comida.

Tabla 39 Perfil del turista

PERFIL DEL TURISTA	
VARIALES	
Edad:	18 a 35 años
Género:	Ligera mayoría de mujeres entre los turistas
Lugar de visita:	Zumbahua
	Quito
Lugar de procedencia:	La mayor parte de los turistas son locales.
Motivos de viaje:	Visita familiar es el motivo más común
	Turismo natural
	Turismo gastronómico
Medio de transporte:	Trasporte público es el más usado
Nivel educativo	La mayoría de los turistas han cursado la secundaria.
Rango de ingreso es menor	\$359 USD mensuales
Experiencia previa y frecuencia de visita:	La frecuencia de visita varía, con un porcentaje importante de turistas que han visitado de 3 a 5 veces en los últimos 12 meses.
Preferencias y gastos durante la estadía:	La mayoría de los turistas visitan de 1 a 3 atractivos turísticos durante su estadía, gastando entre 20 y 50 dólares durante su estadía
Conocimiento y recomendación de la gastronomía local:	La mayoría de los turistas encuestados conocen los platos representativos de Pujilí, como el hornado, las tortillas de maíz y las morcillas.

Nota. Elaborado por (Ante y Cabascango, 2023).

9.7. **Objetivo tres**

Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.

Actividades

Para lo cual se utilizará el formato la revista RENPYS donde nuestra la información a seguir. Dentro de esta revista RENPYS hay que tener claro a que sección corresponde el trabajo en razón que existen once secciones con diferentes contenidos y longitudes, y el cual se ha tomado en cuenta es la sección de artículo que tiene como contenido el mostrar los resultados de la investigación, este texto debe tener una estructura especifica la cual es:

- ✓ Titulo
- ✓ Autores

- ✓ Afiliaciones

- ✓ Resumen y abstract

- ✓ Palabras claves

- ✓ Introducción

- ✓ Metodología

- ✓ Resultados y discusión

- ✓ Conclusiones

- ✓ Agradecimiento

- ✓ Referencias

En lo que corresponde a la longitud (número de palabras) debe tener entre cinco mil a nueve mil palabras, una de las claves y recomendaciones de esta es tener en cuenta la redacción debido a que es importante la ortografía debido a que será presentado a lectores que estén interesados en los temas publicados.

POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

Alex Edison Ante Tulpa¹, Edgar Misael Cabascango Cabascango²

¹Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de CAREN, Ecoturismo, Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.

²Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de CAREN, Ecoturismo, Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.

Resumen

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi. Donde se planteó tres objetivos específicos el conocer el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí, identificar el mercado actual y potencial /potencial del turismo gastronómico y elaborar unas propuestas de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS. Para ello en el primer objetivo se ha planteado utilizar la metodología SIGAP 2015 donde se pudo determinar la situación actual del sitio de estudio, dando como resultado que Pujilí tiene 7 parroquias cada una con atractivos naturales y culturales, las actividades económicas principales son la agricultura, ganadería y elaboración de artesanías, para el mercado actual y potencial se identificó que actividades turísticas existen en el cantón relacionadas con el turismo, después se determinó la planta turística existente en el cantón Pujilí, se aplicó la metodología para elaboración de mapa turístico gastronómico del MINTUR con los cuatro criterios a ser evaluados; historia y tradición, ingredientes locales, tradición, oferta en el destino, vinculado con la metodología del semáforo del SIGAP 2015 donde se obtuvo una calificación de 75 a 100 para calificar los 18 platos representativos del lugar de investigación que son: tortilla de maíz, cuy con papas, fritada, morcillas, chaguarmishqui, tamales, hornado, aguado de gallina criolla, seco de gallina criolla, sancocho, quinua con oreja de chanco, runaicho, borrego asado, yuca con pescado, caldo de mondongo, cocinado de papas, mellocos, habas y ocas, arroz de cebada con leche y panela, locro de cuy, cuy con papas, los cuales cumplen con los cuatro criterios ya mencionados por lo tanto se concluyó que el cantón tiene alto potencial de turismo gastronómico. Para el desarrollo de segundo objetivo se aplicaron 385 encuestas a los turistas que acuden a los establecimientos de expendio de comida tradicional del sector, sin embargo, como resultados se obtuvo que, el perfil del mercado actual y potencial de los visitantes tienen una preferencia marcada por la comida tradicional y autóctona de la región, lo cual es una fortaleza para la promoción de la gastronomía local. Se reciben clientes de la provincia, nacionales y extranjeros, los turistas consumen por el precio y la tradición, siendo el hornado su plato preferido. La diversidad y autenticidad de la oferta culinaria local son elementos destacados para atraer a los visitantes. Estos platos representan las costumbres, tradiciones e identidad de la comunidad, y son elaborados utilizando productos locales, lo que añade un valor adicional a la experiencia gastronómica. Para el tercer objetivo se realizó una propuesta de artículo académico con el Tema Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí a través de la utilización de los pasos de las revistas RENPYS, como medio de difusión actual, accesible y apropiado para que se conozca el estudio a nivel nacional e internacional.

Palabras clave: Turismo gastronómico, gastronomía, turismo, pujilí, cotopaxi, metodología SIGAP, metodología MINTUR.

GASTRONOMIC TOURISM POTENTIAL OF THE CANTON PUJILÍ OF THE PROVINCE OF COTOPAXI

Abstract

The objective of this work was to evaluate the potential of gastronomic tourism in the Pujilí canton of the Cotopaxi province. Where three specific objectives were raised: knowing the potential of gastronomic tourism in the Pujilí canton, identifying the current market and potential / potential of gastronomic tourism and preparing proposals for an academic article as a means of disseminating research in the RENPYS magazine. For this, in the first objective, it has been proposed to use the SIGAP 2015 methodology, where it was possible to determine the current situation of the study site, resulting in Pujilí having 7 parishes each with natural and cultural attractions, the main economic activities are agriculture, livestock and handicrafts, for the current and potential market, it was identified that tourist activities exist in the canton related to tourism, then the existing tourist plant in the Pujilí canton was determined, the methodology for the elaboration of a gastro tourist map was applied. MINTUR economic report with the four criteria to be evaluated; history and tradition, local ingredients, tradition, offer at the destination, linked to the SIGAP 2015 traffic light methodology, where a score of 75 to 100 was obtained to qualify the 18 representative dishes of the research site, which are: corn tortilla, guinea pig with potatoes, fritada, black pudding, chaguarmishqui, tamales, baked, Creole chicken water, Creole chicken dry, sancocho, quinoa with pig's ear , runaicho, roast lamb, cassava with fish, tripe broth, cooked potatoes, mellocos, broad beans and ocas, barley rice with milk and brown sugar, guinea pig loco, guinea pig with potatoes, which meet the four aforementioned criteria, therefore it was concluded that the canton has a high potential for gastronomic tourism. For the development of the second objective, 385 surveys were applied to tourists who go to traditional food outlets in the sector, however, as results it was obtained that the profile of the current and potential market of visitors have a marked preference for traditional and native food from the region, which is a strength for the promotion of local gastronomy. Customers from the province, national and foreign, are received, tourists consume for the price and tradition, being baked their favorite dish. The diversity and authenticity of the local culinary offer are outstanding elements to attract visitors. These dishes represent the customs, traditions and identity of the community, and are prepared using local products, which adds additional value to the gastronomic experience. For the third objective, a proposal for an academic article was made with the Potential Theme of gastronomic tourism in the Pujilí canton through the use of the steps of the RENPYS magazines, as a current, accessible and appropriate means of dissemination so that the study is known nationally and internationally.

Key words: Gastronomic tourism, gastronomy, tourism, pujilí, cotopaxi, SIGAP methodology, MINTUR methodology..

1. INTRODUCCIÓN

Gheorghe et al. (2014) manifiesta que, en los últimos tiempos, la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el estilo de vida de un territorio. La cocina encarna todos los valores tradicionales asociados a las nuevas tendencias del turismo: el respeto por la cultura y la tradición, un estilo de vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad y los sentimientos asociados a ella. Asimismo, la gastronomía es una oportunidad para reactivar y diversificar el turismo, promover el desarrollo económico local, implicar a diferentes sectores profesionales (fabricantes/proveedores, cocineros, mercados, etc.), y aportar nuevos usos a los sectores primarios.

A nivel nacional se han realizado diferentes proyectos enfocados a promover la gastronomía del Ecuador, pues esta ofrece un sinfín de sabores con herencia ancestral, por lo que su potencial es sumamente alto. Para su posicionamiento el Ministerio de Turismo creó un mapa provincial que contiene los platos y bebidas más representativas en el país. Así como también se han impulsado diversas ferias, circuitos y rutas que han tenido como objetivo reactivar los negocios locales, principalmente en Quito, Guayaquil y Cuenca (Armijos, 2020).

El turismo gastronómico promueve las atracciones de los visitantes con experiencias gastronómicas únicas y memorables (Smith & Costello, 2009). Según Félix Mendoza et al. (2021) la importancia de su potenciación radica en la mejora y optimización de los segmentos de mercado local o nacional, y la mejora de la calidad de vida de las poblaciones del sector, pues más que todo en zonas rurales, la existencia de las comunidades depende de aquellos recursos agrícolas y turísticos.

En el Ecuador se han realizado esfuerzos para exponer la cocina tradicional ante el mundo (Armijos, 2020). No obstante, la información oficial y actual que se tiene corresponde tan solo a algunas ciudades principales, dejando de lado la recuperación y propuesta gastronómica de otros cantones o sectores del país, dando como resultado que la identidad culinaria ecuatoriana no sea apreciada ni por los pobladores locales, pues el desconocimiento y poca promoción de la oferta turística gastronómica es la causa del empobrecimiento cultural.

A diferencia de Tungurahua, que mantiene nueve rutas agroturísticas, las cuales surgieron como una propuesta para promover el disfrute de las bellezas naturales de la provincia, visita a museos, desarrollo de actividades recreativas, recorrido de huertos frutales, degustación de gastronomía, entre otras actividades (El Universo, 2013). Las Rutas Agroturísticas Artesanales, cantonales, parroquiales y provinciales de Tungurahua se diseñaron y se estructuraron en base a las investigaciones realizadas por el Centro de Fomento e Innovación Turística, y a los Perfiles de Visitantes y Turistas que asisten a las diferentes festividades del lugar (Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, 2018).

Por lo tanto, se puede afirmar que Cotopaxi carece de dicha propuesta, la cual constituye un documento de promoción turística a nivel nacional e incluso internacional. Es necesario recordar que, así como expone Gheorghe et al. (2014), las rutas gastronómicas son un sistema que representa una oferta turística completa y temática definida por una o varias rutas a partir de una zona geográfica determinada (aunque, en realidad, la cocina no tiene fronteras) con una serie de productos o lugares turísticos, como fábricas y restaurantes, que figuran en guías turísticas y giran en torno a un alimento, producto o tipo de alimento específico generalmente de calidad diferenciada, y eventos o actividades gastronómicas.

Debido a la ausencia de información o datos actualizados acerca del turismo gastronómico en Pujilí, no existen guías actuales, ni rutas, ni estadísticas que permitan otorgar una visión general del turismo gastronómico en el lugar, lo que se traduce en poca promoción turística y con ello escasa afluencia de turísticas que aporten al desarrollo social y económica de la zona. Además, existe gran desconocimiento por parte de turistas locales y nacionales, e incluso pobladores aledaños, de la gastronomía tradicional que ofrece el cantón. Esto repercute en la desaparición de los platos ancestrales que han formado parte de la cultura del lugar; para ello es imprescindible fomentar el consumo de los mismos y difundir información acerca de los beneficios alimenticios que aportan cada uno de ellos.

En este sentido, en la presente investigación se han planteado dos preguntas científicas que rigen el desarrollo del proyecto: ¿Cuál es el potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí?, y ¿Cuál es el mercado actual y potencial gastronómico en el cantón Pujilí? Con el fin de dar respuesta a las mismas, se ha planteado como objetivo general: "Evaluar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi".

2. METODOLOGÍA (Materiales y métodos)

2.1 Diseño experimental

2.1.1 Enfoque de la investigación

La metodología cualitativa es un enfoque de investigación que se centra en comprender y explorar en profundidad los significados, interpretaciones y experiencias subjetivas de los participantes. A diferencia de la metodología cuantitativa, que se basa en la recopilación y análisis de datos numéricos, la metodología cualitativa se basa en la recopilación y análisis de datos no numéricos, como observaciones, entrevistas, documentos y otros materiales textuales o visuales. (Sampier, 2007). La metodología cualitativa es un enfoque de investigación que se

centra en comprender y explorar en profundidad los significados, interpretaciones y experiencias subjetivas de los participantes.

2.1.2 Tipo de investigación

El tipo de investigación fue “no experimental”, debido a que no se han manipulado deliberadamente las variables y solo se observaron a los elementos en su ambiente natural para su posterior análisis (Hernández-Sampieri & Torres, 2018). En este caso es evidente que el grupo de estudio no tenía interés en la manipulación de variables, es decir del potencial de turismo gastronómico, y del cantón Pujilí; solo se enfocó en la situación observacional.

Desde otro punto de vista la investigación fue “primaria o de campo” y “secundaria o bibliográfica”, en el primer caso hizo referencia al diseño, construcción, y procesamiento de datos cualitativos y/o cuantitativos; mientras que en el segundo caso hizo noción al descubrimiento, sistematización, y procesamiento de este tipo de datos a través de teorías, conceptos y metodologías referentes al tema (Méndez & Astudillo, 2008). Por consiguiente, la investigación de campo se la realizó mediante la aplicación de encuesta y entrevistas a los turistas, autoridades pertinentes, y prestadores del servicio. La investigación bibliográfica se la realizó mediante la construcción de conceptos en la fundamentación científica técnica y el desarrollo de la metodología SIGAP.

2.1.3 Diseño de investigación

El diseño corresponde a “corte transversal” pues se enfocó en la realización del estudio en un tiempo determinado, sin procesos a través del tiempo o procesos interaccionales (Hernández-Sampieri & Torres, 2018). En este sentido, se tuvo que el desarrollo de la investigación se la ejecutó en el año 2022, lo cual representó una recolección de datos en un solo momento.

2.1.4 Alcance de la investigación

El alcance fue de tipo “exploratorio” y “descriptivo”, pues en el primer caso se tuvo la examinación de un tema poco abordado o incluso sin estudios previos, mientras que en el segundo caso se hizo referencia a la descripción de características, propiedades, perfiles de una persona o grupo que se desea analizar (Hernández-Sampieri & Torres, 2018). Por consiguiente, es evidente que el potencial de turismo gastronómico en Pujilí corresponde a una investigación original, debido a que previamente no existían registros asociados con tal alcance. Así también se describió la gastronomía de un sector en particular.

2.1.5 Población y muestra

Según el Ministerio del Ambiente, a la laguna del Quilotoa en el año 2020, han ingresado 84376 turistas, por lo que se tomó como referencia el total de este año ya que fue el último del que se

tuvo información (Soria, 2021). A partir del total de turistas se determinó la muestra que dio como resultado la aplicación de 383 encuestas.

2.1.6 Técnicas e instrumentos

La técnica de recolección de datos fue la observación, y la encuesta y entrevista, para ello se recurrió al uso de inventarios y de cuestionarios como instrumentos. En el primer caso, se tuvo como guía la Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP –, el cual fue adaptado para la recolección de datos para el potencial de turismo gastronómico en el cantón Pujilí. En el segundo caso se realizó una encuesta con el fin de determinar el perfil del turista, y dos entrevistas orientadas a las autoridades pertinentes y personal que ofrecen los servicios alimenticios. Los instrumentos para cada caso según corresponden, fueron la guía metodológica y los cuestionarios.

2.2 SIGAP 2015

A continuación, se presenta una adaptación de la Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP), con un enfoque orientado a la evaluación del potencial del turismo gastronómico. Esta adaptación se realiza para satisfacer las necesidades específicas del nicho de mercado del turismo gastronómico, manteniendo los títulos y contexto de cada apartado. La elección de esta metodología se basa en su flexibilidad y facilidad de uso, ya que pocas herramientas permiten ser adaptadas a otros nichos de mercado.

Tabla 1 Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP 2015 –

Sección	Contenido
D. Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción general del área. • Ubicación y acceso (descripción general) Agregar mapa de zonificación y otros en la medida de lo posible • Elementos gastronómicos • FODA
E. Análisis de mercado actual y potencial	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica, diversos documentos. • Análisis de las estadísticas turísticas existentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Especificar si existe un registro de visitantes y cuál (RUV) • Investigación sobre mercados potenciales para la región, fuentes varias. • Mercado actual y potencia
F. Oferta /producto	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido del lugar y visita de los atractivos más importantes

turístico

- Toma de fotografías.
- Criterios para calificar la gastronomía
 - ✓ Historia y tradición
 - ✓ Ingredientes locales
 - ✓ Tradición vigente
 - ✓ Oferta en el destino

Nota: Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Chávez, 2015)

2.3 Metodología MINTUR

Paso 1: En esta etapa, se ha llevado a cabo la selección de platos tradicionales como parte del proceso de identificación de las preparaciones culinarias más destacadas en el territorio. Se ha propuesto un listado inicial de 18 platos que se consideran representativos de la gastronomía del cantón Pujilí. Este listado ha sido elaborado tras un exhaustivo análisis y considerando la importancia y relevancia de cada preparación dentro de la tradición culinaria local. La identificación de los principales platos del cantón Pujilí ha sido resultado de un proceso minucioso y se ha tenido en cuenta la diversidad de sabores, ingredientes y técnicas culinarias presentes en la región.

Tabla 2 Listado de los principales platos del cantón Pujilí.

Cantón Pujilí	Tortilla de Maíz
	Cuy con papas
	Fritada
	Morcillas
	Chaguarmishqui
	Tamales
	Hornado
	Aguado de gallina criolla
	Seco de gallina criolla
	Sancocho
	Quinoa con oreja de chancho
	Runaicho
	Borrego asado
	Yuca con pescado
	Caldo de mondongo
	Cocinado de papas, melloco, habas y
	Ocas
	Arroz de cebada molido en piedra con leche y panela
Locro de Cuy	
Tortilla de Maíz	

Cuy con papas

Nota: Esta tabla representa al resultado del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. Elaborado por Ante y Cabascango (2023) tomado de (Jácome & Patiño, 2022)

Paso 2: Como siguiente paso, se realizó establecer criterios técnicos que permitan evaluar aspectos importantes de las preparaciones seleccionadas en el sector turístico. En la siguiente tabla se muestra un ejemplo de criterios, sin embargo, de acuerdo a la realidad de los territorios pueden considerarse otros criterios.

Tabla 3 Criterios Técnicos

CRITERIO	DESCRIPCIÓN
Historia Tradición	y 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:(Ministerio de Turismo, 2019)

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

Tabla 4 Ejemplo de puntaje para evaluar.

CRITERIO	PUNTAJE
1. Historia y Tradición	25 puntos
2. Ingredientes locales	25 puntos
3. Tradición vigente	25 puntos
4. Oferta en el destino	25 puntos

Fuente:(Ministerio de Turismo, 2019)

Calificaciones	Descripciones	Color
Alto	75 al 100 de 100 puntos	Verde
Medio	50 puntos de 100	Amarillo
Bajo	0 a 25 de 100 puntos	Rojo

Nota. Información obtenida de (Chávez, 2015).

3. RESULTADOS

Antecedentes: Según Parra (2019) la gastronomía del Ecuador contiene gran potencial turístico, pues tanto las nacionalidades como pueblos reflejan sus manifestaciones culturales por medio de este ámbito, además de vestimenta, tradiciones, entre otros.

La diversidad gastronómica del Ecuador es tan diversa que puede ser apostada como un producto turístico, tal como lo han hecho ya México, Perú o España; los platos que se ofrecen en las diferentes regiones ecuatorianas, han tenido gran acogida por parte de chefs y turistas que manifiestan que las sensaciones son irrepetibles y únicas, de modo que la implementación de este tipo de turismo puede transmitir el patrimonio cultural inmaterial nacional de manera sustentable y sostenible (Parra, 2019).

Justificación: Es imprescindible realizar una evaluación del potencial turístico de un territorio, donde hay que tener en cuenta la evolución de las condiciones exteriores generales, sobre todo, la de las tendencias que afectan al comportamiento de los consumidores: se trata, en efecto, de anticiparse a las oportunidades y los riesgos ligados a las nuevas expectativas de las diferentes clientelas, con el fin de poder elaborar nuevos productos turísticos adaptados a la evolución de todos estos elementos (Zimmer & Grassmann, 1996).

En la actualidad uno de los principales servicios turísticos es la alimentación, por lo que son varias las empresas que se han dedicado a este rubro. La importancia de ella radica en la diversidad gastronómica existente, ya que alberga diferentes aspectos culturales y culinarios, que impactan en el turismo e identidad de determinado país (Guevara Rosero, 2018).

Objetivo general: Evaluar el potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí.

Objetivos específicos: 1) Difundir el turismo gastronómico en la zona de influencia; 2) Definir el potencial turístico gastronómico de un destino turístico.

A. Situación actual

Descripción general del proyecto: El presente proyecto de evaluación del potencial gastronómico del cantón Pujilí forma parte de un macroproyecto de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, el cual se enfoca en cubrir el turismo de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, esto con el fin de potenciar el turismo gastronómico de cada lugar, y finalmente establecer rutas gastronómicas a nivel provincial.

Ubicación y acceso: El área de estudio corresponde al área cantonal de Pujilí, que comprende 1289 Km² y se encuentra en un rango altitudinal, bajo de 240 m y alto de 4 560 m. El cantón fue creado el 14 de octubre de 1852 y tiene una población total de 69 055 habitantes en base al censo 2010 realizado por el INEC (GAD Pujilí, 2022).

Elementos gastronómicos: Hornado de Pujilí, Morcillas, Caldo de menudo, Chaguarmishqui, Ucto tortillas, Jucho, Tortillas de maíz.

Administración y aspectos legales: Se dispone en el Art. 3 de la Ley de Turismo 2014, los principios de la actividad turística; y en el literal c) del Art. 80 de la Ley Orgánica de Cultura 2016, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza.

Visión de la actividad turística: El Cantón Pujilí para el año 2025 se encuentra posicionado como un destino turístico de la zona central del país con una oferta amplia que solventa las necesidades de la demanda y a la vez busca constituirse en una fuente sostenible de desarrollo socioeconómico para la comunidad receptora (GAD Pujilí, 2022).

Objetivos turísticos: Posicionar al Cantón Pujilí con toda su oferta como un destino turístico de la zona central del país que solvente las necesidades de la demanda y a la vez constituya una

fuentes sostenibles de desarrollo socioeconómico para la comunidad receptora (GAD Pujilí, 2022).

FODA: Es importante señalar que el cantón Pujilí tiene fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que deben ser tomadas en cuenta para aprovechar el estudio de evaluación de potencial gastronómico.

Tabla 5 Análisis de FODA del Cantón Pujilí en torno al ámbito gastronómico

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Pujilí tiene una rica tradición gastronómica arraigada en su cultura indígena. La cocina local refleja la herencia de los pueblos indígenas de la región, lo que la hace única y atractiva para los visitantes. • El cantón cuenta con una gran variedad de productos agrícolas frescos y de alta calidad, como maíz, papas, frutas y verduras. Esto proporciona una base sólida para la creación de platos auténticos y sabrosos. • Pujilí es conocido por sus festividades tradicionales y su enfoque en la preservación de la cultura indígena. Esto atrae a turistas interesados en explorar la gastronomía local y experimentar las tradiciones culinarias únicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • El turismo gastronómico es una tendencia creciente en todo el mundo. Pujilí puede aprovechar su rica tradición culinaria y sus productos locales para atraer a turistas interesados en experiencias culinarias auténticas. • Existe la oportunidad de promover la gastronomía del cantón a través de festivales culinarios, eventos y actividades relacionadas con la cocina tradicional. Esto podría aumentar la visibilidad y la demanda de los platos locales. • Pujilí puede fomentar el desarrollo de restaurantes, cafeterías y otros emprendimientos relacionados con la gastronomía local. Esto no solo brindaría opciones adicionales a los visitantes, sino que también impulsaría la economía local.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • El cantón Pujilí puede carecer de la infraestructura turística necesaria para satisfacer plenamente las necesidades de los visitantes. Esto incluye hoteles, restaurantes y otras comodidades para los turistas. • La falta de promoción efectiva puede ser una debilidad. Si la gastronomía local no se da a conocer ampliamente, es posible que no atraiga a tantos turistas como podría. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pujilí se encuentra en una región con otros cantones y destinos turísticos que también promocionan su gastronomía. La competencia podría representar un desafío en la captación de turistas y la diferenciación de la oferta gastronómica. • Los cambios en los hábitos alimenticios de la sociedad moderna, como la preferencia por comidas rápidas y procesadas, podrían afectar la demanda de la gastronomía local.

Nota. Elaborado por Ante y Cabascango (2023)

En el cantón Pujilí, ubicado en Ecuador, se pueden encontrar varios platos con un gran potencial turístico gastronómico que representan las costumbres, tradiciones e identidad local de la zona. el Hornado de Pujilí, las Morcillas, el Caldo de Menudo, las Tortillas de Maíz y muchos otros, ofrecen una experiencia culinaria única y representativa de la región. Los platos que tienen una puntuación de 100 puntos acorde con la puntuación MINTUR con la técnica del semáforo son el cuy con papas, tortilla de maíz, morcilla, chaguarmishqui, hornado, locro de cuy, fritada, borrego, caldo de mondongo, cocinado de papas, mellocos, habas y ocas, aguado de gallina. De la misma manera los platos que mantienen una puntuación de 75 son quinua con oreja de choncho, arroz de cebada molido en piedra con leche y panela, seco de gallina criolla, sancocho, yuca con pescado, renaucho. Estos platos se destacan por utilizar ingredientes locales en su preparación, además de ser consumidos tradicionalmente en la región, representando así un legado histórico para la comunidad. Algunos de estos platos se pueden degustar y disfrutar en establecimientos de alimentos, lo que los convierte en verdaderos atractivos turísticos gastronómicos.

Para que los platos restantes alcancen una puntuación de 100, es necesario ofrecerlos como opciones de degustación y consumo en establecimientos de alimentos y bebidas. Una sugerencia para lograr esto es organizar un festival gastronómico dedicado exclusivamente a los platos típicos del cantón Pujilí. Este evento permitiría a los visitantes disfrutar de una amplia variedad de platos auténticos en un ambiente festivo y atractivo.

El reconocimiento y la promoción de estos platos en el cantón Pujilí contribuyen al fortalecimiento del turismo, a la preservación de las tradiciones culinarias y al fomento de la identidad local. Cada uno de estos platos ofrece a los visitantes una experiencia culinaria única, donde pueden conocer y disfrutar de la riqueza gastronómica de la región.

En definitiva, la gastronomía en el cantón Pujilí no solo deleita el paladar, sino que también es una forma de sumergirse en la cultura y las tradiciones del lugar, brindando a los turistas una oportunidad única de experimentar la autenticidad y el sabor de la región.

Análisis de mercado actual y potencial

Análisis de las estadísticas turísticas existentes: Tras una estadística siempre creciente del flujo turístico a nivel mundial durante los últimos años, después de todas las secuelas económicas, sociales, organizativas y políticas ocasionadas por el COVID-19 a nivel mundial, el poder de resiliencia que el turismo ha mostrado en desastres anteriores vuelve a surgir, se reestructura su enfoque para que en base a las necesidades de la demanda junto con la problemática que enfrenta se transforme de una manera más dinámica y acoplada a los nuevos requerimientos de la demanda a nivel mundial.

Aún con la pandemia presente la gente tiene razones para viajar: sea por estar estresados, con agotamiento físico, visita a amigos o familia, vacaciones, búsqueda de nuevas experiencias con cultura y naturaleza, etc. así que el mercado se va adaptando, los diversos actores de la cadena de valor del sector sea transporte, alojamiento, alimentación, operadores turísticos y demás

servidores se han equipado para cumplir con los protocolos de bioseguridad y ofrecer una experiencia segura y agradable a sus clientes, en el mismo contexto hay que aclarar que uno de cada diez empleos en el mundo dependen del turismo.

En el 2020, la llegada de turistas internacionales cayó 73%. En el primer trimestre de 2021 los destinos del mundo recibieron 180 millones menos de llegadas de turistas internacionales en comparación con el primer trimestre del pasado año. En dicho periodo, en las Américas la reducción fue del 71%, según el Barómetro del Turismo Mundial de la OMT, y las expectativas de los expertos no tienen aún una proyección positiva inmediata (GAD Pujilí, 2022).

Mercado actual y potencial: En base a la entrevista realizada a los prestadores de servicio gastronómico, se tiene que el mercado actual y potencial corresponde a los establecimientos de alimentación principalmente, esto debido a que se encuentran con una antigüedad de más de 11 años. De ese modo reciben clientes de la provincia principalmente, así como a nivel nacional e internacional, a pesar de que este último debe ser explotado. Los visitantes acuden más en febrero y diciembre, los días domingos mayoritariamente. Existe además un registro de comidas, que evidencia que los turistas acuden por el precio y la tradición, donde su plato preferido es el hornado.

Las actividades que realizan los turistas son senderismo, cicloturismo, cabalgata, caminata, camping, recorridos guiados, exposiciones temáticas, degustación de platos tradicionales, recorridos autoguiado, visitas a talleres artesanales, y fotografía, cuyas necesidades de tipo de mercado son los servicios de alimentación variado y hospedaje. Como contacto principal se tiene a Herrera Ramírez Verónica Raquel, Tecnóloga en Ecoturismo, Líder de Turismo Unidad de Turismo (GAD Pujilí, 2022).

B. Oferta/Producto turístico

Análisis de la Oferta Local: La oferta local está compuesta por todas las actividades turísticas catastradas en el Ministerio de Turismo en el año 2021, que constituyen la Planta Turística con un total de 30 establecimientos (GAD Pujilí, 2022) distribuidos en alimentos y bebidas (16), alojamiento (12), centro de turismo comunitario (1) y parques de atracción estable (1) (Ministerio de Turismo, 2021).

Recorrido del área y visita de los atractivos más importantes: Se realizó una salida de campo en el cantón Pujilí, donde se ha levantado información acerca de la encuesta y entrevistas planteadas dirigidas a turistas, autoridades y prestadores de servicio. En base a ello se reportan diferentes resultados, y evidencias fotográficas.

Estructura turística y aspectos administrativos: Para la evaluación de infraestructura y servicios dentro de las reservas y parques, y también para evaluar los aspectos administrativos, se utiliza una combinación de criterios que dan como resultado color verde, amarillo o rojo (metodología de semáforo). Los resultados se evalúan según los criterios descritos a continuación: VERDE AMARILLO ROJO.

Atractivos turísticos actuales y potenciales:

Atractivos turísticos

Se presentan los atractivos turísticos de mayor potencialidad identificados en coordinación con la Unidad de Turismo del GADMI de Pujilí, y registrados en Fichas de Inventario de acuerdo al manual de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo. Adicionalmente, cabe mencionar que tras consultar sobre los atractivos turísticos en el portal de servicios del MINTUR, no se identifica ningún registro correspondiente al cantón Pujilí.

Recursos turísticos

El estudio denominado Diseño de Rutas Turísticas del Cantón Pujilí elaborado por el GAD Pujilí, en el año 2016, recoge un listado de recursos turísticos, el cual ha sido validado en los talleres en cada una de las parroquias, además de revisión de información de los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT).

3.1.1 Perfil de los turistas

Los turistas se caracterizan por tener entre 18-35 años en su mayoría, siendo del género masculino principalmente y que visitan en gran cantidad desde Zumbahua, Quito, Latacunga, La Victoria, Angamarca, Ambato, y Salcedo. Con respecto al lugar de procedencia, son de la provincia de Cotopaxi y de todo el país, siendo muy pocos los visitantes extranjeros. El principal motivo de viaje, manifiestan los turistas que es por visita familiar, turismo natural, y turismo gastronómico. Al momento de transportarse han ocupado más de la mitad transporte público. Además, con respecto al nivel de educación, mayormente tienen estudios secundarios y en su trabajo el rango de ingresos es menor a 359 USD. Los encuestados mencionan que, si han visitado previamente al cantón, y en los últimos 12 meses lo han hecho de 3 a 5 veces, visitando principalmente en junio, febrero y diciembre, en compañía de su familia. Durante su estadía han visitado de 1 a 3 atractivos turísticos, y de 1 a 3 restaurantes tradicionales y/o festivales, destinando montón entre 20 – 50 USD para gastar. En relación a la gastronomía, expresan más de la mitad de turistas que, si tienen conocimiento de platos representativos de Pujilí, destacando el hornado, seguido de las tortillas de maíz, morcillas y dulce de cabuya (Chaguarmishqui). En su mayoría hacen mención a que no han tenido ningún problema de bio seguridad alimentaria, y dicen que recomendarían la gastronomía del cantón, regresando nuevamente a Pujilí por su comida.

4. CONCLUSIONES

El cantón Pujilí, situado en Ecuador, cuenta con una variedad de platos que poseen un gran potencial turístico en el ámbito gastronómico, ya que reflejan las costumbres, tradiciones e identidad local de la región. El Hornado de Pujilí, las Morcillas, el Caldo de Menudo y las Tortillas de Maíz, entre otros, brindan una experiencia culinaria única y representativa de esta zona.

Según la evaluación realizada por el Ministerio de Turismo (MINTUR) utilizando la técnica del semáforo, algunos platos han obtenido una puntuación perfecta de 100 puntos, como el cuy con papas, la tortilla de maíz, la morcilla, el chaguarmishqui, el hornado, el locro de cuy, la fritada, el borrego, el caldo de mondongo, el cocinado de papas, los mellocos, las habas y ocas, y el aguado de gallina. Asimismo, otros platos han obtenido una puntuación de 75 puntos, como la quinua con oreja de choncho, el arroz de cebada molido en piedra con leche y panela, el seco de gallina criolla, el sancocho, la yuca con pescado y el renaucho. El reconocimiento y promoción de estos platos en el cantón Pujilí contribuye al fortalecimiento del turismo, la preservación de las tradiciones culinarias y el fomento de la identidad local. Estos platos ofrecen a los visitantes una experiencia culinaria única, donde pueden conocer y disfrutar de la rica gastronomía de la región.

Este artículo académico busca difundir los resultados del estudio a nivel nacional e internacional, y proporcionar una base sólida para que las autoridades públicas y privadas tomen decisiones adecuadas con el fin de potenciar el turismo gastronómico en el cantón de Pujilí. Se pretende que este medio de difusión sea actual, accesible y apropiado para dicho propósito.

5. REFERENCIAS

- Acurio, J., & Herrera, A. (2021). *PROPUESTA DE UN SISTEMA INTEGRAL INTRACANTONAL EN EL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI* [Escuela Superior Politecnica de Chimborazo].
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15178/1/112T0206.pdf>
- Alexova, D. I. (2020). *Sustainable Development of Cultural Tourism on Example of Botevgrad Municipality* (pp. 463–484). <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-1196-1.ch027>
- Analuisa, F. (2021). *Estudio Del Perfil De La Demanda Turística Del Cantón Pujilí Provincia De Cotopaxi, Año 2021*. [Proyecto de Investigación, Universidad Técnica de Cotopaxi].
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7814/1/PC-002021.pdf>
- Armijos, S. (2020). La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador. In *Revista Vistazo*.
<https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>
- Ayora, L. (2013). *ESTUDIO DE LA TECNICA DE DECONSTRUCCION APLICADA A LA COCINA ECUATORIANA Y SU PROPUESTA GASTRONÓMICA* [UNIVERSIDAD

TECNOLOGICA

EQUINOCCIAL].

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf

Baños, C. (1998). LA OFERTA TURÍSTICA COMPLEMENTARIA EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS ALICANTINOS: IMPLICACIONES TERRITORIALES Y OPCIONES DE DIVERSIFICACIÓN. *Investigaciones Geográficas*, 19, 85–103.

<https://www.redalyc.org/pdf/176/17654249005.pdf>

Birtles, K. (2020, September 24). *Why is tourism so important to the economy?* TRAFALGAR.

<https://www.trafalgar.com/real-word/importance-of-tourism/>

Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The physiology of taste*. Penguin Classics.

Chávez, I. (2015). *Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas-SIGAP* (Documento técnico No. 12-2015). www.bchguatemala.gob.gt

Contrato Social por la Educación - Plan Internacional Ecuador. (2016). *Diálogo cantonal sobre educación - Pujilí Provincia de Cotopaxi*.

<http://contratosocialecuador.org/images/publicaciones/CCE/DC-Pujili.pdf>

Definiciona. (2022). *Definicion*. Definiciona; glosarios@servidor-alicante.com.

<https://glosarios.servidor-alicante.com/topografia-geodesia-gps/coordenadas-planas>

El Universo. (2013). *Tungurahua presentó nueve rutas agroturísticas*. El Universo.

<https://www.eluniverso.com/noticias/2013/05/21/nota/942921/tungurahua-presento-nueve-rutas-agroturisticas/>

Félix Mendoza, Á. G., Vera Intriago, D. A., & Cevallos Cevallos, J. K. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. *Siembra*, 8(2), e2908–e2908.

<https://doi.org/10.29166/siembra.v8i2.2908>

- Food and Road. (2022). *What Is Food Tourism?* Food and Road. <https://foodandroad.com/food-tourism/>
- GAD Cotopaxi. (2018). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cotopaxi 2025*.
- GAD Municipal de Pujilí. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Pujilí*.
- GAD Pujilí. (2022). *PLAN DE DESARROLLO PRODUCTO 2 – PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PUJILÍ*.
- GADMIC Pujilí. (2019). *Símbolos del Cantón*. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural Del Cantón Pujilí. <https://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/simbolos-del-canton-pujili/>
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Cactus Tourism Journal. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12–21. <https://www.researchgate.net/publication/299392380>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pujilí. (2015). *Diagnóstico PDOT*. <https://es.scribd.com/document/430515453/PDYOT-canton-pujili-pdf#>
- Guevara Rosero, J. M. (2018). La gastronomía tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi. *SATHIRI*, 2, 71. <https://doi.org/10.32645/13906925.210>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, L. (1991). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. MCGRAW-HILL. <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Hernández-Sampieri, R., & Torres, C. P. M. (2018). *Metodología de la Investigación: Las Rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta*. Edamsa Impresiones.

- Herrera, C., & Torres, C. (2023). *La cocina tradicional popular ambateña como experiencia turística: Caso de estudio parroquia San Bartolomé de Pinllo* [Posgrado, Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13823>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2018). *BOLETÍN No. 394: TUNGURAHUA FORTALECE EL TURISMO CON 5 RUTAS AGROTURÍSTICAS ARTESANALES PARROQUIALES, 9 RUTAS AGROTURÍSTICAS ARTESANALES CANTONALES Y 6 RUTAS TURÍSTICAS PROVINCIALES.*
- Jácome, M., & Patiño, K. (2022). "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LOS CANTONES PUJILI Y SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI" [Proyecto de Investigación]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Lainez, M. (2015). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015* [UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE "SANTA ELENA"]. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Leong, Q.-L., & Karim, S. (2015). *Global Perspective in Tourism Development* (pp. 406–439). <https://doi.org/10.4018/978-1-4666-8606-9.ch021>
- Lin, W. L., & Song, B. L. (2021). *Impact of Information and Communication Readiness on the Tourism Industry* (pp. 186–201). <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-7603-8.ch012>
- López, M., Plaza, N., Ferrin, K., & Sardury, M. (2019). *El patrimonio cultural: una alternativa para generar ingresos propios en el cantón ecuatoriano Portoviejo.*
- Macmillan Dictionary. (2022). *Open Dictionary.* Macmillan Dictionary. <https://www.macmillandictionary.com/>
- Martín Rodríguez Corner, D. (2008). La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial en el turismo. *IX Congreso Internacional de Rehabilitación Del Patrimonio Arquitectónico y*

Edificación: (9. 2008. Sevilla), Vol. 2, 2008, ISBN 978846123459z, Págs. 113-118, 113-118.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6166036&info=resumen&idioma=SPA>

Mason, P. (2012). *Tourism Impacts, Planning and Management*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780080481418>

Méndez, A., & Astudillo, M. (2008). *La investigación en la era de la información* (1st ed.). Editorial Trillas, S. A. de C. V. .

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*.
www.culturaypatrimonio.gob.ec

Ministerio de Turismo. (2019). *Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico* (2).
<https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/ManualesRutas/Metodologia-para-elaboracion-del-mapa-gastronomico-sub2021.pdf>

Ministerio de Turismo. (2021). *Catastro nacional de Establecimientos Turísticos y Guías de Turismo Continente*. Portal Servicios MINTUR.
<https://servicios.turismo.gob.ec/portfolio/catastro-turistico-nacional>

Moreira, J. (2017). *Elaborar un Modelo de Gestión Turístico para el cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi* [UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO].
<https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/2020/1/T-UTEQ-0021.pdf>

Naumov, N., & Costandachi, G. (2021). *Creativity and Entrepreneurship* (pp. 90–108).
<https://doi.org/10.4018/978-1-7998-4855-4.ch006>

Orellana, F. (2022). *Crean primera ruta de turismo gastronómico del Ecuador con apoyo internacional*. Diario El Mercurio. <https://elmercurio.com.ec/2022/05/11/crean-primera-ruta-de-turismo-gastronomico-del-ecuador-con-apoyo-internacional/>

- Organización Mundial del Turismo. (2023). *Glosario de términos de turismo*. UNWTO. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Parra, L. (2019, April 13). *La Gastronomía ecuatoriana como un gran potencial turístico - Entorno Turístico*. Entorno Turístico. <https://www.entornoturistico.com/la-gastronomia-ecuatoriana-como-un-gran-potencial-turistico/>
- Pexels. (2022). *Fotos de stock gratis, imágenes libres de regalías y sin derechos de autor*. Pexels. <https://www.pexels.com/es-es/>
- Publicaciones Vértice SL. (2007). *Marketing turístico*.
- Real Academia Española. (2022). *Diccionario de la lengua española*. Real Academia Española. <https://www.rae.es/>
- Requena, B. (2021). *Tamaño de la muestra*. Universo Fórmulas; glosarios@servidor-alicante.com. <https://www.universoformulas.com/estadistica/descriptiva/tamano-muestra/>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930. <https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2020.103930>
- Sampier, R. (2007). *Metodología de la Investigación*. McGrawHill Education.
- Smith, S., & Costello, C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15(2), 99–110. <https://doi.org/10.1177/1356766708100818>
- Soria, V. (2021). *Posicionamiento de atractivos turísticos y su incidencia en la demanda turística del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi* [Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE]. <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/24356/T-ESPEL-ITH-0162.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Stainton, H. (2023, February 13). *The fascinating history of tourism and aviation*. Tourism Teacher. <https://tourismteacher.com/history-of-tourism-2/>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114.
- UNWTO. (2019). *UNWTO Tourism Definitions*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Valeri, M., & Baggio, R. (2021). Social network analysis: organizational implications in tourism management. *International Journal of Organizational Analysis*, 29(2), 342–353. <https://doi.org/10.1108/IJOA-12-2019-1971>
- 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>
- Zimmer, P., & Grassmann, S. (1996). *Evaluar el potencial turístico de un territorio*. <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2017/01/267-evaluar-el-potencial-turistico-de-un-territorio.pdf>

10. IMPACTOS

10.1. Sociales

Los impactos sociales del presente trabajo de investigación hacen referencia a las oportunidades laborales que se fomentan de manera directa al potenciar el turismo gastronómico de Pujilí, pues el hecho de que se visibilicen y se saque provecho de los productos gastronómicos que ofrece el cantón, la oferta y la demanda incrementa, dando mayor apertura a la inserción de mayores trabajadores en este ámbito.

Además, la sociedad ecuatoriana e internacional se beneficiará al disfrutar de una experiencia turística gastronómica mejorada. En Ecuador, la falta de rutas turísticas centradas en la comida y el desconocimiento sobre la riqueza gastronómica del país han limitado el pleno potencial de este campo turístico. Sin embargo, al promover los platos tradicionales y auténticos de Pujilí, se fomenta la creación de itinerarios gastronómicos y se ofrece a los visitantes la oportunidad de explorar y disfrutar de la diversidad culinaria de la región.

En resumen, el impulso al turismo gastronómico en Pujilí no solo genera empleo directo, sino que también mejora la experiencia turística al ofrecer rutas y opciones culinarias auténticas. Esto contribuye al desarrollo económico local y a la promoción de la riqueza cultural y culinaria de la región, beneficiando tanto a la comunidad local como a los visitantes que pueden disfrutar y apreciar la autenticidad de la gastronomía de Pujilí.

10.2. Económicos

Los impactos económicos del presente proyecto se verán reflejados principalmente en los prestadores de servicios gastronómicos, pues el hecho de trabajar y potenciar establecimientos de comida que ofrecen sus productos desde tiempo atrás, implica un aumento directo en las ganancias de los propietarios y empleados. Del mismo modo, al catalogarse los platos tradicionales de Pujilí como un recurso gastronómico de exportación, se puede

incrementar las ventas no solo a nivel local sino a nivel internacional, debido a que los productos tendrían mayor demanda, aportando con ello a la matriz productiva del Ecuador.

Además, al catalogar los platos tradicionales de Pujilí como un recurso gastronómico de exportación, se abre la puerta a un mercado internacional más amplio. Esta clasificación y promoción de los productos locales puede aumentar la demanda tanto a nivel local como en el extranjero, lo que beneficia a los productores y proveedores locales. El incremento en las ventas no solo contribuirá al crecimiento económico de la región, sino que también tendrá un impacto positivo en la matriz productiva del Ecuador, fortaleciendo el sector gastronómico y su participación en la economía del país.

En resumen, el proyecto tendrá un impacto económico significativo al impulsar los servicios gastronómicos en Pujilí. Los propietarios y empleados de los establecimientos de comida experimentarán un aumento en sus ganancias, mientras que la catalogación de los platos tradicionales como recursos de exportación abrirá nuevas oportunidades comerciales a nivel nacional e internacional. Estos resultados contribuirán al crecimiento económico local y al fortalecimiento del sector gastronómico en el contexto de la economía nacional.

11. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Tabla 40 Presupuesto del proyecto

Presupuesto del Proyecto de Tesis				
Recursos	Descripción	Cantidad	Precio	Total
Equipos	Laptops	1	700.00	700.00
	Impresoras	1	300.00	300.00
Transporte y salida de campo	Movilización	2	10.00	20.00
Vivienda	Arriendo	1	145.00	145.00
	Cuadernos	1	1.00	1.00
Materiales y suministro	Esferos	3	0.30	0.90
	Capetas	1	0.60	0.60
Materia bibliográficos y fotocopias	Hojas de papel boom	1	2.00	2.00
Otros recursos	Internet	1	20.00	20.00
Gastos varios	Alimentación	2	3.00	6.00
Total				1195.50

Nota. (Ante y Cabascango, 2023).

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1. Conclusiones

Se han determinado 18 platos gastronómicos que existen en el cantón Pujilí, donde se obtuvo la calificación entre 75 y el 100, se determinó que 10 platos tienen una calificación de 100/100 puntos como el cuy con papas, la tortilla de maíz, la morcilla, el chaguarmishqui, el hornado, el locro de cuy, la fritada, el borrego, el caldo de mondongo, el cocinado de papas, los mellocos, las habas y ocas, y el aguado de gallina. Asimismo 8 platos obtuvieron 75/100 puntos como la quinua con oreja de chanco, el arroz de cebada molido en piedra con leche y panela, el seco de gallina criolla, el sancocho, la yuca con pescado y el runaicho, se concluyó que el cantón tiene alto potencial en el turismo gastronómico en bases a la metodología del semáforo del SIGAP y MINTUR que contiene los cuatro criterios y puntajes ya establecidos para la valoración de los respectivos platos.

En relación a la gastronomía, la encuesta realizada a los turistas manifiesta que más de la mitad de ellos, tienen conocimiento de los platos representativos de Pujilí, destacando el horado, seguido de las tortillas de maíz, morcillas y dulce de cabuya (Chaguarmishqui). En su mayoría mencionan que no han tenido ningún problema de bio seguridad alimentaria, y dicen que recomendarían la gastronomía del cantón, regresando nuevamente a Pujilí por su gastronomía.

Los turistas se caracterizan por tener entre 18-35 años en su mayoría, siendo del género masculino principalmente y que visitan en gran cantidad desde Zumbahua, Quito, Latacunga, La Victoria, Angamarca, Ambato, y Salcedo. Con respecto al lugar de procedencia, son de la provincia de Cotopaxi y de todo el país, siendo muy pocos los visitantes extranjeros. El principal motivo de viaje, manifiestan los turistas que es por visita familiar, turismo natural, y

turismo gastronómico. Al momento de transportarse han ocupado más de la mitad transporte público. Además, con respecto al nivel de educación, mayormente tienen estudios secundarios y en su trabajo el rango de ingresos es menor a 359 USD. Los encuestados mencionan que, si han visitado previamente al cantón, y en los últimos 12 meses lo han hecho de 3 a 5 veces, visitando principalmente en junio, febrero y diciembre, en compañía de su familia. Durante su estadía han visitado de 1 a 3 atractivos turísticos, y de 1 a 3 restaurantes tradicionales y/o festivos, destinando montón entre 20 – 50 USD para gastar.

El artículo académico elaborado con el fin de ser publicado en la revista RENPYS (Revista de CAREN), constituye un medio de difusión actual, accesible y apropiado para que se conozca el estudio a nivel nacional e internacional, y se tomen decisiones adecuadas por parte de autoridades públicas y privadas para potenciar el turismo gastronómico del cantón.

12.2. Recomendaciones

Al combinar la gastronomía con actividades culturales y naturales, los turistas tienen la oportunidad de sumergirse de manera más profunda en la cultura local. Pueden aprender sobre las tradiciones culinarias, los ingredientes autóctonos y las técnicas de cocina mientras participan en actividades que les permiten conectarse con la historia y las costumbres locales.

El turismo gastronómico representa una oportunidad de desarrollo económico y cultural para las MiPyME, así como una forma de promover la identidad y la tradición culinaria de una región. Para aprovechar este potencial, es necesario que las autoridades locales y nacionales se comprometan a promover y apoyar esta industria a través de la expedición de normativas y acuerdos favorables, así como el establecimiento de alianzas estratégicas con otros actores clave. Solo así se podrá fomentar el crecimiento del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional y beneficiar tanto a las MiPyME como a las comunidades en general.

El medio de difusión elaborado puede ser una herramienta que dé lugar a nuevas investigaciones similares, aplicadas en otros cantones o poblados, e incluso puede ser tomado en cuenta como un producto al que se le puede dar continuidad en el tiempo con una investigación más profunda que abarque temas específicos acorde a lo presentado.

13. REFERENCIAS

- Acurio, J., & Herrera, A. (2021). *PROPUESTA DE UN SISTEMA INTEGRAL INTRACANTONAL EN EL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI* [Escuela Superior Politecnica de Chimborazo].
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15178/1/112T0206.pdf>
- Alexova, D. I. (2020). *Sustainable Development of Cultural Tourism on Example of Botevgrad Municipality* (pp. 463–484). <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-1196-1.ch027>
- Analuisa, F. (2021). *Estudio Del Perfil De La Demanda Turística Del Cantón Pujilí Provincia De Cotopaxi, Año 2021*. [Proyecto de Investigación, Universidad Técnica de Cotopaxi].
<http://repositorio.utC.edu.ec/bitstream/27000/7814/1/PC-002021.pdf>
- Armijos, S. (2020). La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador. In *Revista Vistazo*.
<https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>
- Ayora, L. (2013). *ESTUDIO DE LA TECNICA DE DECONSTRUCCION APLICADA A LA COCINA ECUATORIANA Y SU PROPUESTA GASTRONÓMICA* [UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL].
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Baños, C. (1998). LA OFERTA TURÍSTICA COMPLEMENTARIA EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS ALICANTINOS: IMPLICACIONES TERRITORIALES Y OPCIONES DE DIVERSIFICACIÓN. *Investigaciones Geográficas*, 19, 85–103.
<https://www.redalyc.org/pdf/176/17654249005.pdf>
- Birtles, K. (2020, September 24). *Why is tourism so important to the economy?* TRAFALGAR.
<https://www.trafalgar.com/real-word/importance-of-tourism/>
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The physiology of taste*. Penguin Classics.

- Chávez, I. (2015). *Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas-SIGAP* (Documento técnico No. 12-2015). www.bchguatemala.gob.gt
- Contrato Social por la Educación - Plan Internacional Ecuador. (2016). *Diálogo cantonal sobre educación - Pujilí Provincia de Cotopaxi*.
<http://contratosocialecuador.org/images/publicaciones/CCE/DC-Pujili.pdf>
- Definiciona. (2022). *Definicion*. Definiciona; glosarios@servidor-alicante.com.
<https://glosarios.servidor-alicante.com/topografia-geodesia-gps/coordenadas-planas>
- El Universo. (2013). *Tungurahua presentó nueve rutas agroturísticas*. El Universo.
<https://www.eluniverso.com/noticias/2013/05/21/nota/942921/tungurahua-presento-nueve-rutas-agroturisticas/>
- Félix Mendoza, Á. G., Vera Intriago, D. A., & Cevallos Cevallos, J. K. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. *Siembra*, 8(2), e2908–e2908.
<https://doi.org/10.29166/siembra.v8i2.2908>
- Food and Road. (2022). *What Is Food Tourism?* Food and Road. <https://foodandroad.com/food-tourism/>
- GAD Cotopaxi. (2018). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cotopaxi 2025*.
- GAD Municipal de Pujilí. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Pujilí*.
- GAD Pujilí. (2022). *PLAN DE DESARROLLO PRODUCTO 2 – PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PUJILÍ*.
- GADMIC Pujilí. (2019). *Símbolos del Cantón*. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural Del Cantón Pujilí.
<https://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/simbolos-del-canton-pujili/>

- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). *Cactus Tourism Journal*. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12–21. <https://www.researchgate.net/publication/299392380>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pujilí. (2015). *Diagnóstico PDOT*. <https://es.scribd.com/document/430515453/PDYOT-canton-pujili-pdf#>
- Guevara Rosero, J. M. (2018). La gastronomía tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi. *SATHIRI*, 2, 71. <https://doi.org/10.32645/13906925.210>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, L. (1991). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. MCGRAW-HILL. <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Hernández-Sampieri, R., & Torres, C. P. M. (2018). *Metodología de la Investigación: Las Rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta*. Edamsa Impresiones.
- Herrera, C., & Torres, C. (2023). *La cocina tradicional popular ambateña como experiencia turística: Caso de estudio parroquia San Bartolomé de Pinllo* [Posgrado, Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13823>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2018). *BOLETÍN No. 394: TUNGURAHUA FORTALECE EL TURISMO CON 5 RUTAS AGROTURÍSTICAS ARTESANALES PARROQUIALES, 9 RUTAS AGROTURÍSTICAS ARTESANALES CANTONALES Y 6 RUTAS TURÍSTICAS PROVINCIALES*.
- Jácome, M., & Patiño, K. (2022). “*PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LOS CANTONES PUJILI Y SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*” [Proyecto de Investigación]. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Lainez, M. (2015). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015* [UNIVERSIDAD

- ESTATAL PENÍNSULA DE “SANTA ELENA”].
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Leong, Q.-L., & Karim, S. (2015). *Global Perspective in Tourism Development* (pp. 406–439).
<https://doi.org/10.4018/978-1-4666-8606-9.ch021>
- Lin, W. L., & Song, B. L. (2021). *Impact of Information and Communication Readiness on the Tourism Industry* (pp. 186–201). <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-7603-8.ch012>
- López, M., Plaza, N., Ferrin, K., & Sardury, M. (2019). *El patrimonio cultural: una alternativa para generar ingresos propios en el cantón ecuatoriano Portoviejo*.
- Macmillan Dictionary. (2022). *Open Dictionary*. Macmillan Dictionary.
<https://www.macmillandictionary.com/>
- Martín Rodríguez Corner, D. (2008). La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial en el turismo. *IX Congreso Internacional de Rehabilitación Del Patrimonio Arquitectónico y Edificación: (9. 2008. Sevilla), Vol. 2, 2008, ISBN 978846123459z, Págs. 113-118, 113–118*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6166036&info=resumen&idioma=SPA>
- Mason, P. (2012). *Tourism Impacts, Planning and Management*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780080481418>
- Méndez, A., & Astudillo, M. (2008). *La investigación en la era de la información* (1st ed.). Editorial Trillas, S. A. de C. V. .
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*.
www.culturaypatrimonio.gob.ec
- Ministerio de Turismo. (2019). *Metodología para la Elaboración del Mapa Gastronómico* (2).
<https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/ManualesRutas/Metodologia-para-elaboracion-del-mapa-gastronomico-sub2021.pdf>

- Ministerio de Turismo. (2021). *Catastro nacional de Establecimientos Turísticos y Guías de Turismo Continente*. Portal Servicios MINTUR. <https://servicios.turismo.gob.ec/portfolio/catastro-turistico-nacional>
- Moreira, J. (2017). *Elaborar un Modelo de Gestión Turístico para el cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi* [UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO]. <https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/2020/1/T-UTEQ-0021.pdf>
- Naumov, N., & Costandachi, G. (2021). *Creativity and Entrepreneurship* (pp. 90–108). <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-4855-4.ch006>
- Orellana, F. (2022). *Crean primera ruta de turismo gastronómico del Ecuador con apoyo internacional*. Diario El Mercurio. <https://elmercurio.com.ec/2022/05/11/crean-primera-ruta-de-turismo-gastronomico-del-ecuador-con-apoyo-internacional/>
- Organización Mundial del Turismo. (2023). *Glosario de términos de turismo*. UNWTO. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Parra, L. (2019, April 13). *La Gastronomía ecuatoriana como un gran potencial turístico - Entorno Turístico*. Entorno Turístico. <https://www.entornoturistico.com/la-gastronomia-ecuadoriana-como-un-gran-potencial-turistico/>
- Pexels. (2022). *Fotos de stock gratis, imágenes libres de regalías y sin derechos de autor*. Pexels. <https://www.pexels.com/es-es/>
- Publicaciones Vértice SL. (2007). *Marketing turístico*.
- Real Academia Española. (2022). *Diccionario de la lengua española*. Real Academia Española. <https://www.rae.es/>
- Requena, B. (2021). *Tamaño de la muestra*. Universo Fórmulas; glosarios@servidor-alicante.com. <https://www.universoformulas.com/estadistica/descriptiva/tamano-muestra/>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican

- cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930. <https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2020.103930>
- Sampier, R. (2007). *Metodología de la Investigación*. McGrawHill Education.
- Smith, S., & Costello, C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15(2), 99–110. <https://doi.org/10.1177/1356766708100818>
- Soria, V. (2021). *Posicionamiento de atractivos turísticos y su incidencia en la demanda turística del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi* [Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE]. <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/24356/T-ESPEL-ITH-0162.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Stainton, H. (2023, February 13). *The fascinating history of tourism and aviation*. Tourism Teacher. <https://tourismteacher.com/history-of-tourism-2/>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114.
- UNWTO. (2019). *UNWTO Tourism Definitions*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Valeri, M., & Baggio, R. (2021). Social network analysis: organizational implications in tourism management. *International Journal of Organizational Analysis*, 29(2), 342–353. <https://doi.org/10.1108/IJOA-12-2019-1971>
- 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>
- Zimmer, P., & Grassmann, S. (1996). *Evaluar el potencial turístico de un territorio*. <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2017/01/267-evaluar-el-potencial-turistico-de-un-territorio.pdf>

14. ANEXOS

14.1. Anexo 1. Aval de traducción



CENTRO
DE IDIOMAS

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 PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”** presentado por: **Ante Tulpa Alex Edison** y **Cabascango Cabascango Edgar Misael** egresados de la Carrera de: **Licenciatura en 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,

Mg. Marco Paúl Beltrán Semblantes



CENTRO
DE IDIOMAS

DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC

CC: 0502666514

14.2. Anexo 2. Hojas de vida

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

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

**ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS:**

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

PUBLICACIONES RECIENTES:

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

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

HISTORIAL PROFESIONAL:

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

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

FIRMA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES:**APELLIDOS:** Ante Tulpa**NOMBRES:** Alex Edison**ESTADO CIVIL:** Soltero**NACIONALIDAD:** Ecuatoriano**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 0550123657**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Parroquia Zumbahua
21/02/1997**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pujilí – Ecuador Av. Velasco Ibarra / barrio las colinas**TELÉFONO CELULAR:** 0962940118 / 0981387076**EMAIL INSTITUCIONAL:** alex.ante3657@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 Pujilí	Cotopaxi	Ecuador
Primaria	Unidad Educativa del Milenio Cacique Tumbala	Cotopaxi	Ecuador

IDIOMAS:

Español
Kichwa
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

Nombre del Curso	País	Ciudad	Tiempo
			N. Horas
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:** Cabascango Cabascango**NOMBRES:** Edgar Misael**ESTADO CIVIL:** Soltero**NACIONALIDAD:** Ecuatoriano**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 1724431588**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Pedro Moncayo/ Tupigachi –
24/02/1999**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pedro Moncayo – Ecuador Av. Vía cajas / Comunidad San Juan Loma / Sector San Vicente**TELÉFONO CELULAR:** 0996086688**EMAIL INSTITUCIONAL:** edgar.Cabascango1588@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**TÍTULOS OBTENIDOS:**

Institución	Título	País
Unidad Educativa Tabacundo	Bachiller en ciencias generales	Ecuador

ESTUDIOS REALIZADOS:

Nivel	Establecimiento	Provincia	País
Superior	Universidad Técnica de Cotopaxi	Cotopaxi	Ecuador
Secundaria	Unidad Educativa Tabacundo	Pichincha	Ecuador
Primaria	Escuela de Educación Básica “Alfredo Boada Espín”	Pichincha	Ecuador

IDIOMAS:

Español
Ingles B1

CURSOS ACADÈMICOS, SEMINARIOS Y TALLERES:

Nombre del Curso	País	Ciudad	Tiempo
			N.º Horas
1ero. " 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",	Ecuador	Latacunga	20

Nombre del Curso	País	Ciudad	Tiempo
			N.º Horas
realizado el 28 y 29 de julio del 2022			
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

14.3. Anexo 3. Modelo de encuesta dirigida a los turistas

Perfil del Turista

Esta encuesta tiene como objetivo determinar el perfil del turista gastronómico que cuenta en el cantón de Pujilí. En donde se tomó en cuenta los servicios registrados en el catastro que tiene cada cantón. Por favor, conteste con la mayor sinceridad posible. Los resultados obtenidos serán con fines académicos.

Nombre:

1. Edad

- 18-35 años
- Más de 50 años

2. Género

- Hombre
- Mujer
- Otro:

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 que transporte usted utiliza?

- Vehículo propio
- Transporte público
- Transporte ecológico

7. ¿Nivel de educación?

- Primaria
- Secundaria
- Superior (Tercer y Cuarto nivel)

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

- Mayor a 1000 USD
- 350 - 1000 USD
- Menor de 350 USD

9. ¿Has visitado antes el cantón de Pujilí?

- SI
- No

10. ¿Cuántas veces ha visitado el cantón de Pujilí, en los últimos 12 meses?

- 3 a 5
- 6 a 10
- 11 a 15
- Nunca

11. ¿En qué meses ha visitado de Pujilí?

- Enero
- Febrero
- Marzo
- Abril
- Mayo
- Junio
- Julio
- Agosto
- Septiembre
- Octubre
- Noviembre
- Diciembre
- Nunca

12. ¿Con quién viaja?

- 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?

- 1 a 3
- 4 a 6
- 7 a 10
- Más de 10

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

- 1 a 3
- 4 a 6
- 7 a 10
- Más de 10

15. ¿Cantidad de dinero que gastó /gastará en alimentación durante su estadía?

- Mayor de 50 USD
- 20 - 50 USD
- Menos de 20 USD

16. ¿Conoce usted los platos representativos del Cantón de Pujilí?

- SI
- No

¿Puede usted mencionar alguno?:**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
- Ninguno

18. ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón de Pujilí?

- SI
- No

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

- SI
- No

20. ¿Padece algún tipo de enfermedad o alergia?

- SI
- No

14.4. Anexo 4. Levantamiento de información





