



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**

### **CARRERA DE TURISMO**

#### **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Título:**

---

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

---

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de  
Licenciado en Turismo

**Autor:**

Gómez Visuete Hernany Josué

**Tutor:**

Guevara Guamán Adolfo Ricardo, Lcdo. Mg

**LATACUNGA – ECUADOR**

**Agosto - 2023**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Hernany Josué Gómez Visuete, con cédula de ciudadanía No.1726303678, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “Potencial del turismo gastronómico del Cantón Sigchos de la Provincia de Cotopaxi”, siendo el Licenciado Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Latacunga, 7 de agosto del 2023



Hernany Josué Gómez Visuete  
Estudiante  
C.C. 1726303678



Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.  
Docente Tutor  
C.C. 1802830123

## CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **GOMEZ VISUETE HERNANY JOSUE**, identificado con cédula de ciudadanía **1726303678** 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 **EL CESIONARIO** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

**ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.** – **EL CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Turismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “Potencial del turismo gastronómico del Cantón Sigchos de la Provincia de Cotopaxi”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

### **Historial Académico**

Inicio de la carrera: Marzo 2019 – Agosto 2019

Finalización de la carrera: Abril 2023 – Agosto 2023

Aprobación en Consejo Directivo: 30 Noviembre 2022

Tutor: Licenciado Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Tema: “Potencial del turismo gastronómico del Cantón Sigchos 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 obligado a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA.** - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 7 días del mes de agosto del 2023.

Hernany Josué Gómez Visuete  
**EL CEDENTE**

Dra. Idalia Pacheco Tigselema  
**LA CESIONARIA**

## **AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

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

**“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, de Gómez Visuete Hernany Josué, de la carrera de Turismo, 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, 7 de agosto del 2023



Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.

**DOCENTE TUTOR**

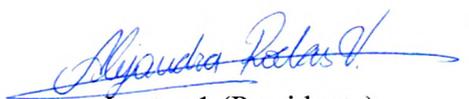
CC: 1802830123

## AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: Gómez Visuete Hernany Josué, con el título del Proyecto de Investigación: “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI.”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

Latacunga, 7 de agosto del 2023

  
Lector 1 (Presidenta)  
Ing. Alejandra Rodas Vinueza. Mg.  
CC:1722220868

  
Lector 2  
Lic. Manuel Abarca Zuquinaula, Mg.  
CC: 1103989669

  
Lector 3  
Ing. Klever Homero Muñoz Solis, Mg.  
CC: 0501397814

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer en primer lugar quiero agradecer a Dios por el haberme dado vida y salud en todas las diferentes etapas de mi vida y con ella seguir en adelante. A mi familia, pero más importante a mi amada madre y abuelos que ellos durante todo el trayecto que he tenido de vida han estado con un apoyo incondicional dándome consejos ánimos y vivencias para seguir en adelante. A mi estimado Lcdo. Mg. Adolfo Guamán quien durante todo el trayecto de titulación fue parte fundamental para llevar a cabo esta etapa. Sin pasar por alto a aquellos personas, docente, compañeros y amigos que impulsaron mi formación profesional.

Hernany Josué Gómez Visuete

## **DEDICATORIA**

Le dedico este proyecto de investigación se lo dedico con todo mi cariño a mi madre Enma Gómez, a mis abuelos José y Clara, quienes con su sacrificio, amor, paciencia y trabajo son y serán un pilar fundamental para mi formación profesional como persona para aportar hacia los demás.

A las personas, amigos presentes y pasados quienes por asares de la vida compartieron lo más importante que una persona tiene, su tiempo donde se vivió alegrías y tristezas que ayudaron a que este sueño se marque como una realidad.

Hernany

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**

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

AUTOR: Gómez Visuete Hernany Josué

**RESUMEN**

La presente investigación se llevó a cabo en la provincia de Cotopaxi, donde se tiene por objetivos específicos el conocer el potencial turístico gastronómico del cantón Sigchos, identificar el mercado actual / potencial del turismo gastronómico en el cantón y elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS lo cual fundamenta la evaluación del turismo gastronómico del área de estudio, a la vez se para la recopilación de información se tomó en cuenta a turistas y prestadores de servicio gastronómico. Para el primero objetivo se realizó la evaluación del potencial turístico gastronómico se determinaron 14 preparaciones con potencial turístico gastronómico del cantón Sigchos, siendo estas preparaciones: cuy, hornado, fritada, locro de zapallo, locro de zambo, zambo de dulce, runaicho, chicha de jora, locro de cuy, caldo de gallina, yahuarlocro, jugos naturales con huevo de gallina, panela y vino de mortiño. Las cuales al haber cumplido con los criterios de: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente, oferta al turismo, siendo estos establecidos por el MINTUR y mediante la metodología semáforo de SIGAP obtuvieron las valoraciones entre 75 y 100 lo refiere al potencial alto del turismo gastronómico del cantón Sigchos. El segundo objetivo se eligió al público que infiere en la recopilación de datos sobre el mercado actual / potencial del cantón Sigchos, mediante la fórmula de cálculo de muestra donde se definió 379 encuestas, las cuales se aplicaron a turistas locales, nacionales e internacionales enfocadas al turismo gastronómico, ahí se verifico que el perfil actual y potencial de Sigchos es el turismo de naturaleza con mayor demanda por el turista internacional realizando principalmente la actividad del Quilotoa Loop (trekking) pasando por parroquias como Sigchos, Chugchilan, Isinlivi hasta llegar al Quilotoa, en el transcurso del viaje estos son gustosos de adquirir la gastronomía y con ganas de saber más sobre los productos empleados en ella. Como tercer objetivo se idealizo una propuesta de artículo académico para la revista “RENPYS” en donde se organizó la información recopilada, la cual es una importante herramienta de difusión que fortalecerá la identidad cultural gastronómica de Sigchos, manteniendo una información actualizada de sus preparaciones y así esta puede ayudar a futuros estudios referentes a la gastronomía del lugar, a la vez que dinamizaría su economía.

**Palabras clave:** potencial, turismo, gastronomía, metodología, Sigchos

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

**THEME: "GASTRONOMIC TOURISM POTENTIAL OF THE SIGCHOS CANTON IN THE PROVINCE OF COTOPAXI".**

AUTHOR: Gómez Visuete Hernany Josué

**ABSTRACT**

The present investigation was carried out in the province of Cotopaxi, where the specific objectives are to know the gastronomic tourism potential of the Sigchos canton, identify the current / potential market of gastronomic tourism in the canton and prepare a proposal for an academic article as a means of diffusion of the investigation in the RENPYS magazine, which bases the evaluation of gastronomic tourism in the study area, at the same time, for the collection of information, tourists and gastronomic service providers were taken into account. For the first objective, the evaluation of the gastronomic tourist potential was carried out, 14 preparations with gastronomic tourist potential of the Sigchos canton were determined, these preparations being: guinea pig, hornado, fritada, loco de zapallo, loco de zambo, zambo de dulce, runaicho, chicha de jora, guinea pig loco, chicken broth, yahuarloco, natural juices with chicken eggs, panela and mortiño wine. Which, having met the criteria of: history and tradition, local ingredients, current tradition, offer to tourism, these being established by MINTUR and through the SIGAP traffic light methodology, obtained ratings between 75 and 100, which refers to the high potential of the gastronomic tourism of the Sigchos canton. The second objective was chosen the public that infers in the collection of data on the current / potential market of the Sigchos canton, through the sample calculation formula where 379 surveys were defined, which will be applied to local, national and international tourists focused on the gastronomic tourism, there it was verified that the current and potential profile of Sigchos is the nature tourism with the greatest demand by international tourists, mainly carrying out the activity of the Quilotoa Loop (trekking) passing through parishes such as Sigchos, Chugchilan, Isinlivi until reaching Quilotoa, During the trip they are happy to acquire the gastronomy and want to know more about the products used in it. As a third objective, a proposal for an academic article was idealized for the magazine "RENPYS" where the information collected was organized, which is an important dissemination tool that will strengthen the gastronomic cultural identity of Sigchos, maintaining updated information on its preparations and thus This can help future studies regarding the gastronomy of the place, at the same time that it would boost its economy.

**Keywords:** potential, tourism, gastronomy, methodology, Sigchos

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN.....	ix
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xvi
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO .....	3
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	4
5. OBJETIVOS.....	6
5.1. Objetivo general.....	6
5.2. Objetivos específicos .....	6
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	7
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	9
7.1. Marco legal .....	9
7.1.1. Constitución de la República del Ecuador .....	9
7.1.2. Ley de turismo .....	9
7.2. Sigchos.....	10
7.3. Potencial.....	10

7.3.1.	Potencial turístico .....	11
7.5.	Turismo .....	12
7.6.	Gastronomía.....	17
7.6.1.	Tipos de Cocina.....	24
7.6.2.	Tipos de Cocción.....	26
7.7.	Patrimonio .....	29
7.8.	Turismo Gastronómico.....	31
8.	VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS .....	34
8.1.	Preguntas científicas .....	34
9.	METODOLOGÍA.....	35
9.1.	SIGAP.....	35
9.2.	Metodología para elaboración de mapa gastronómico .....	36
9.3.	Investigación Bibliográfica.....	39
9.4.	Investigación exploratoria.....	40
9.5.	Investigación de campo .....	40
9.6.	Metodología Inductiva.....	40
9.7.	Investigación descriptiva .....	41
9.8.	Muestra .....	41
9.9.	Metodología sintética.....	42
9.10.	Instructiva revista RENPYS.....	43
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	45
10.1.	Objetivo 1.....	45
10.1.1.	Situación Actual.....	46
10.1.2.	Análisis de mercado actual .....	52
10.1.5.	Oferta / Producto turístico .....	56
10.2.	Objetivo 2.....	70
10.2.1.	Encuesta a turistas.....	72

• Interpretación general sobre el mercado actual y potencial.....	85
10.3.    Objetivo 3.....	85
• Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Sigchos .....	104
Bibliografía.....	107
11.    IMPACTOS.....	108
11.1.    Impacto social .....	108
11.2.    Impacto económico .....	108
12.PRESUPUESTO DEL PROYECTO.....	108
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	109
13.1. Conclusiones.....	109
13.2. Recomendaciones .....	110
14.    BIBLIOGRAFÍA.....	111
15. APENDICES .....	117
Apéndice 1. Aval de traducción .....	117
Apéndice 2. Hojas de vida tutor y estudiante .....	118
Apéndice 3. Anexos.....	122
Apéndice 4. Modelos de encuesta y entrevistas .....	126

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Beneficiarios directos e indirectos.....	4
<b>Tabla 2.</b> Actividades y sistema de tareas .....	7
<b>Tabla 3</b> Platos del litoral .....	20
<b>Tabla 4</b> Platos de la Sierra .....	21
<b>Tabla 5</b> Platos del Oriente.....	22
<b>Tabla 6</b> Platos de Galápagos.....	23
<b>Tabla 7</b> Tipos de cocina.....	25
<b>Tabla 8</b> Metodología SIGAP .....	35
<b>Tabla 9</b> Sigchos preparaciones .....	36
<b>Tabla 10</b> Criterios Técnicos.....	37
<b>Tabla 11</b> Criterios .....	38
<b>Tabla 12</b> Metodología Semáforo .....	38
<b>Tabla 13</b> Tabla de evaluación .....	39
<b>Tabla 14</b> Parroquias y comunidades del Cantón Sigchos.....	47
<b>Tabla 15</b> Inventario de preparaciones.....	50
<b>Tabla 16</b> Producto primarios / locales .....	50
<b>Tabla 17</b> FODA .....	51
<b>Tabla 18</b> Mercado actual y potencial.....	55
<b>Tabla 19</b> Oferta turística gastronómica del cantón Sigchos .....	56
<b>Tabla 20</b> Recorrido del área.....	57
<b>Tabla 21</b> Estructura turística y servicios.....	58
<b>Tabla 22</b> Criterios .....	60
<b>Tabla 23</b> Metodología semáforo.....	60
<b>Tabla 24</b> Evaluación general .....	61
<b>Tabla 25</b> Cuy .....	61
<b>Tabla 26</b> Hornado .....	62
<b>Tabla 27</b> Fritada.....	63
<b>Tabla 28</b> Locro de zapallo .....	63
<b>Tabla 29</b> Locro de zambo .....	64
<b>Tabla 30</b> Zambo de dulce .....	64
<b>Tabla 31</b> Runaicho.....	65

<b>Tabla 32</b> Chicha de jora.....	66
<b>Tabla 33</b> Locro de cuy .....	66
<b>Tabla 34</b> Panela .....	67
<b>Tabla 35</b> Caldo de gallina criolla.....	67
<b>Tabla 36</b> Yahuarlocro .....	68
<b>Tabla 37</b> Jugos naturales con huevo de paloma .....	69
<b>Tabla 38</b> Vino de mortiño.....	69
<b>Tabla 39</b> Inventario de preparaciones.....	94
<b>Tabla 40</b> FODA .....	95
<b>Tabla 41</b> Mercado actual y potencial.....	98
<b>Tabla 42</b> Oferta turística gastronómica del cantón Sigchos .....	99
<b>Tabla 43</b> Estructura turística y servicios.....	101
<b>Tabla 44</b> Criterios .....	103
<b>Tabla 45</b> Metodología semáforo.....	103
<b>Tabla 46</b> Evaluación general .....	103
<b>Tabla 47.</b> Presupuesto.....	108

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Plato referencia .....	39
<b>Figura 2</b> Mapa del Cantón Sigchos .....	47
<b>Figura 3</b> Porcentaje de turistas que visitan el Cantón Sigchos según su lugar de procedencia .....	53
<b>Figura 4</b> Mapa del Quilotoa Loop .....	55
<b>Figura 5</b> Cuy.....	61
<b>Figura 6.</b> Hornado.....	62
<b>Figura 7.</b> Fritada .....	63
<b>Figura 8</b> Locro de zapallo.....	63
<b>Figura 9</b> Locro de zambo.....	64
<b>Figura 10</b> Zambo de dulce.....	64
<b>Figura 11</b> Runaicho .....	65
<b>Figura 12</b> Chicha de jora .....	66
<b>Figura 13</b> Locro de cuy.....	66
<b>Figura 14</b> Panela .....	67
<b>Figura 15</b> Caldo de gallina criolla .....	67
<b>Figura 16</b> Yahuarlocro.....	68
<b>Figura 17</b> Jugos naturales con huevo de paloma .....	69
<b>Figura 18</b> Vino de mortiño .....	69
<b>Figura 19</b> Edad .....	72
<b>Figura 20</b> Género.....	72
<b>Figura 21</b> Lugar de procedencia .....	73
<b>Figura 22</b> Origen de procedencia .....	75
<b>Figura 23</b> Motivo de viaje .....	75
<b>Figura 24</b> Tipo de transporte .....	76
<b>Figura 25</b> Educación.....	76
<b>Figura 26</b> Ingresos Mensuales .....	77
<b>Figura 27</b> Visitas a Sigchos .....	78
<b>Figura 28</b> Visitas al año .....	78
<b>Figura 29</b> Visitas al mes .....	79
<b>Figura 30</b> Forma de Viaje.....	79

<b>Figura 31</b> Cantidad de Atractivos Visitados.....	80
<b>Figura 32</b> Porcentaje de turistas .....	81
<b>Figura 33</b> Cantidad de dinero gastado .....	81
<b>Figura 34</b> Número de personas.....	82
<b>Figura 35</b> Platos.....	82
<b>Figura 36</b> Opiniones .....	83
<b>Figura 37</b> Recomendaciones.....	84
<b>Figura 38</b> Visitas a Sigchos otra vez .....	84
<b>Figura 39</b> Procedencia de turistas.....	91
<b>Figura 40</b> Mapa del Cantón Sigchos .....	92
<b>Figura 41</b> Porcentaje de turistas que visitan el Cantón Sigchos según su lugar de procedencia .....	97
<b>Figura 42</b> Mapa del Quilotoa Loop .....	98

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título**

Potencial del turismo gastronómico del Cantón Sigchos de la Provincia de Cotopaxi

### **Lugar de ejecución**

Cantón Latacunga, Provincia Cotopaxi – ZONA 3

### **Institución**

Universidad Técnica de Cotopaxi

### **Facultad que auspicia**

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

### **Carrera que auspicia**

Carrera de Turismo

**Proyecto Vinculado:** Proyecto Formativo Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la provincia de Cotopaxi

### **Equipo de trabajo**

**Tutor:** Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara. Mg.

**Número de cédula:** 1802830123

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

**Número telefónico:** 0995679858

**Nombres y Apellidos:** Hernany Josué Gómez Visuete

**Número de cédula:** 1726303678

**Correo electrónico:** hernany.gomez3678@utc.edu.ec

**Número de teléfono:** 0980447788

**Área de Conocimiento:**

Humanidades y artes

**Línea de investigación:** Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

**Sub línea de investigación:** Turismo comunitario.

## **2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

Acorde a (Montenegro Solórzano, 2016), Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos durante todo el año. Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo, se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales.

La presente investigación dará realce al turismo gastronómico y beneficios que la misma otorga, el propósito es dar a conocer a las actuales y futuras generaciones, nuevas alternativas de turismo que dinamicen la economía de la zona. (Acuña Viscaino, 2018),

Según (Vega Falcón et al., 2018), el desarrollo del turismo gastronómico en Ecuador se refleja en la literatura científica mayoritariamente, a través de estudios de satisfacción de los turistas con el producto turístico, por lo que no se cuenta de suficiente información que resulte del análisis de la interrelación gastronomía - turismo, desde una perspectiva amplia. En este

contexto, se hace necesario contribuir a una visión de la gastronomía como parte de las diversas expresiones culturales locales. Se analiza la interrelación del turismo local y su vinculación con la gastronomía ecuatoriana.

Con este estudio se pretende que las personas de las parroquias de Isinlivi, Chugchilan, Palo Quemado, Las Pampas y La Matriz - Sigchos sean partícipes de este proceso para que de manera cordial apoyen con el levantamiento de información el que contará con la ayuda de técnicas e instrumentos, ya que es una alternativa de desarrollo local acompañado de la mano de un turismo gastronómico.

Con la presente investigación sobre el potencial del turismo gastronómico perteneciente al cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi se realiza un aporte el cual dará a conocer los datos actualizados de su gastronomía tradicional actualizada que conforma la identidad cultural , también se muestra el estudio del mercado actual siendo este de importancia para saber qué clase de turista prima en el cantón y para ambos resultados se pretende realizar una propuesta de artículo científico el cual ayudara al difundir información sobre los resultados obtenidos y a la vez impulsara el crecimiento e interés por conservar la cultura gastronomía del lugar, siendo esta potencial para ser expuesta al turista y puede generar réditos económicos para los habitantes de Sigchos.

### **3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO**

Los beneficiarios directos del proyecto de investigación serán los estudiantes de profesiones y ocupaciones relacionadas con el turismo entre ellos los estudiantes de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC), los turistas nacionales, los turistas extranjeros y los prestadores de servicio turístico (PST), dado que obtendrán información actualizada sobre la gastronomía del cantón Sigchos.

Los beneficiarios indirectos del proyecto serán los habitantes del cantón Sigchos, quienes podrán acceder a información detallada que les permita tener más conocimientos sobre las riquezas turísticas naturales, culturales y gastronómicas que ofrece el territorio que habitan. En la Tabla 1 se puede observar los beneficiarios directos e indirectos del proyecto.

**Tabla 1**

*Beneficiarios directos e indirectos*

<b>Beneficiarios Directos</b>	
<b>Pobladores de Sigchos</b>	
Hombres	10.991
Mujeres	10.953
Autoridades	2
	<b>21.946</b>
<b>Beneficiarios Indirectos</b>	
Investigador	1
Visitantes	25.920
Estudiantes de Turismo de la UTC	440
<b>Total</b>	<b>26.361</b>
	<b>48.307</b>

*Nota:* Censo de Población y Vivienda (INEC, 2010), plan de Desarrollo Turístico del cantón Sigchos (2022)

#### **4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

Actualmente se está perdiendo poco a poco la identidad gastronómica del Ecuador, sobre todo aquellos platillos culinarios ancestrales propios de la región que sin duda han marcado recuerdos y tradición, se ha aumentado el consumo de comidas poco nutritivas lo que ha llevado al aumento de enfermedades crónicas como diabetes mellitus tipo 2, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y cáncer, según el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) hace un análisis de consumidores de comida rápida entre 10-19 años, es del 50.5% aumentando cada vez más con el paso de los tiempos, el aumento de consumo de alimentos altos en grasa, sal, azúcar, pero bajo en vitaminas y minerales han provocado la pérdida de

sabores tradicionales, así también el consumo de papa (14 %), legumbres (13 %), plátano(7%) , naranja(5 %) es bajo comparado con los otros productos que se consumen(55 %). (INEC, 2014)

El cantón Sigchos al encontrarse en la región Sierra del Ecuador cuenta con una amplia gama de productos que al momento de llevarlo al ámbito gastronómico estos pueden llegar a tener una gran variedad de características, los cuales al momento de ser emplatados son diferentes a la par de deliciosos, pero estos en la actualidad no son empleados en su gastronomía, más bien estos son usados para preparaciones más comerciales o de línea rápida, lo que ha causado una pérdida de transmisión de saberes tradicionales a las nuevas generaciones y con ello en muchos casos las preparaciones ya no son empleadas en eventos realizados por los lugareños o en su vida cotidiana.

Con el desarrollo de nuevas tecnologías y el establecimiento de una cultura unificada a nivel mundial, se ha podido evidenciar cómo la globalización ha influido en el deterioro de la identidad gastronómica de varias comunidades y pueblos ancestrales, provocando que estos sufran el fenómeno de transculturación, y de esta manera, las técnicas tradicionales para preparar alimentos y los platos tradicionales en sí se hayan modificado para cumplir con los gustos y preferencias de las sociedades actuales.(Simbaña Caiza & Tituaña Flores, 2022)

La cultura gastronómica del lugar se ha visto disminuida a razón de la inserción de nuevas tendencias gastronómicas, las cuales han provocado la disminución de saberes, baja económica para las personas que realizaban estas preparaciones y pérdida de cultura, a razón de ello se pretende que la gastronomía del lugar sea más conocida por los locales, turistas y visitantes, puesto que esto es de gran beneficio para el desarrollo turístico del cantón. También mencionar el desinterés y la falta de información que existe, la cual ha desencadenado la pérdida de preparaciones tradicionales y con el pasar de los años también la pérdida de personas que saben

de la preparación de estas. Como antes se mencionó en la actualidad existe una introducción de nuevas tendencias gastronómicas, algunas de estas son las llamadas comida rápida “fast food”, lo cual ha producido que la sociedad en general de su mano al ingreso de nuevos productos/platillos que no son tan saludables y con ello se adquieran nuevos y no tan saludables hábitos alimenticios para el público en general. También la poca impartición de conocimientos gastronómicos en su mayoría a las nuevas generaciones nace este proyecto como propuesta de investigación para recuperar y dar a conocer el turismo gastronómico que existe en el lugar con un gran valor nutricional, aportación cultural a la sociedad, y que esta sea conocida por todos los lugareños y visitantes externos.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1. Objetivo general**

- Determinar el potencial del turismo gastronómico en el cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi

### **5.2. Objetivos específicos**

- Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos mediante la metodología SIGAP y MINTUR.
- Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Sigchos.
- 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.

*Actividades y sistema de tareas*

Objetivos	Actividades	Resultados	Metodología			
			Tipos de Investigación	Metodología	Técnica	Instrumento
<b>Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos mediante la metodología SIGAP</b>	Revisión bibliográfica e inventario de atractivos turísticos. Constatar la información que contienen las fichas de inventario in situ-Selección de atractivos de mediante la aplicación de la metodología SIGAP.	Potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos	Bibliográfica Exploratoria De campo	SIGAP MINTUR	Mixto	Catastro GAD INPC PDOT Cantonal PDT Cantonal Inventario
<b>Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Sigchos</b>	Análisis de las estadísticas turísticas existentes Identificar la zona y el universo. Salidas de campo y aplicación de encuesta. Análisis e interpretación de resultados.	Mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos. Perfil turístico	De campo Descriptiva	Inductivo	Encuesta a turistas	Cuestionario
<b>Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión</b>	Revisión del Instrucción de revista RENPYS. Titulo Autores Afiliações	Artículo académico	Exploratorio	Sintético	Redacción científica	Mendeley Laptop Estructura del artículo académico bajo los parámetro

---

<b>de la investigaci ón en la revista RENPYS</b>	Resumen y abstract Palabras claves Introducci ón Metodologí a Resultados y discusión Conclusion es Agradecimi ento Referencias	s de la revista.
--	--	---------------------

---

**Nota:** Elaboración propia

## **7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**

### **7.1.Marco legal**

Para el desarrollo del presente proyecto se tendrá el apoyo del ámbito legal a través de documentos tales como: Constitución de la república del Ecuador y Ley de turismo.

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

Según la constitución el proteger el patrimonio natural y cultural del país son deberes primordiales del estado Son deberes primordiales del Estado.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. (Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008)

#### **7.1.2. Ley de turismo**

Tiene como finalidad fomentar el mejoramiento de la infraestructura, servicios para que los turistas tengan la seguridad y exista la conservación de los recursos tanto naturales y culturales.

Según el (Congreso Nacional, 2014), Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- Alojamiento
- Servicio de alimentos y bebidas
- Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito

- Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento
- La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones
- Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

## **7.2. Sigchos**

El nombre de Sigchos se deriva del Cacique Sigchus un hombre fuerte a cargo de la tribu Sigchila que tuvo su existencia hace cientos de años. Sigchos significa Brazo de Hierro (Guerrero Malacatus, 2018). Remotamente fue habitada hace miles de años antes de la era cristiana. Desempolvando la historia encontraremos que ya fue habitada por integrantes del Reino de Quito, que pertenecía a una de las 16 tribus del Estado Independiente Sur, LOS YANACONAS del propio Latacunga, que formaban parte de los PANZALEOS. (GAD Municipal de Sigchos, 2013)

Actualmente el lugar de estudio es considerado como un cantón netamente agrícola, su multiplicidad productiva está estrechamente relacionados montanos altos existentes, esto a su vez alberga una riqueza natural y cultural que merece ser explotada a través de la construcción de líneas de productos turísticos que permitan el desarrollo del cantón a través de la actividad turística (Toaquiza Ante, 2017).

## **7.3.Potencial**

Sus orígenes etimológicos del latín, el término potencial se conforma de la unión de tres partes: el vocablo *potis* que significa “poder”, el *nexo -nt-* que equivale a “agente”, y el sufijo *-al* que puede traducirse como “relativo a”, lo cual podría entenderse como “relativo a un agente de poder (Mikery Gutiérrez & Pérez Vázquez, 2014)

El potencial según (Fernández Dávila, 2002), es la capacidad de las personas de adaptarse y desempeñar a satisfacción puestos de superior nivel de responsabilidad del que desempeñan en un momento dado. Una persona con alto potencial es una persona promocionable.

Según (Fuchs Ángeles, 2010) el potencial es la capacidad que tienen las personas de asumir mayores responsabilidades en el futuro. Puede darse de dos formas: mediante proyectos con mayor envergadura o con el inicio de la gestión de personas.

Cuando hablamos de potencial estamos comentando la posibilidad de aquello que puede llegar a suceder, ya sea por una suposición, la cual puede estar basado en algún tipo de parafraseo o un cálculo que denote referencia a un deseo que se estima obtener o lograr, este indiferentemente el método en varios casos.

### **7.3.1. Potencial turístico**

Según (Covarrubias Ramínez, 2015), el potencial turístico son los recursos con los que cuenta un determinado lugar es necesario realizar un análisis para definir y caracterizar aquellos atributos con los que cuentan dichos recursos, que les permitirán definirse como viables para ser desarrollados turísticamente y, asimismo, definir qué tipo de actividades turísticas pueden ofertarse a ese destino.

Potencial turístico permite identificar si la zona estudiada es apta para el turismo así también, genera información sobre las actividades que se pueden realizar para aprovechar los recursos existentes mediante una visión amplia de la oferta y la demanda (Ibáñez Pérez, 2016)

La valoración que se realiza sobre sus recursos, así como del nivel de estructuración de sus atractivos en productos turísticos. La valoración de los recursos incluye, como etapa previa, la elaboración de un inventario que integre la información descriptiva.

El potencial turístico posee muchos usos ya que es un adjetivo el cual se puede referir a lo que dispone de potencia, siendo susceptible al tener una existencia o que tiene la virtud de ser o tener algo diferente. A la vez potencia es poderío o fortaleza de un sector o ámbito el cual tenga la idea de poder crear algo más.

#### **7.4. Inventario**

Los inventarios deben abarcar todas las formas de expresión, independientemente de lo corrientes o infrecuentes que sean, del porcentaje de la población de la comunidad que participe en ellas, o del impacto que tengan en la comunidad. Teniendo en cuenta que el patrimonio cultural inmaterial cambia constantemente, los inventarios deberían actualizarse con regularidad. (UNESCO, 2011a)

El inventario cultural es de gran importancia dentro del campo de levantamiento de información, ya que con sus diversos conocimientos se recopila la información para exponerlo al público en general, esto también ayuda a salvaguardar la cultura del lugar manteniendo sus conocimientos que han sido pasados de generación en generación.

#### **7.5. Turismo**

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. (Organización Mundial del Turismo, 1995)

Según el (Ministerio de Turismo, 2019) “El turismo es una industria que incorpora a un amplio espectro de actividades económicas, culturales y recreativas, complementadas con una serie de otras actividades productivas conexas que generan altas oportunidades de empleo, permitiendo la articulación de cadenas de valor.

En Cotopaxi se predice al turismo como Área estratégica para el desarrollo económico, por su potencial de desarrollo, generación de ingresos y empleo, y por sus encadenamientos

intersectoriales que incentivan inversiones en otros sectores. La Provincia de Cotopaxi cuenta con su ícono turístico, el volcán Cotopaxi, bellezas naturales, paisajes, bosques nublados, páramos, lagunas, cascadas, cañones gigantes y artesanías de sus pueblos. (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Cotopaxi, 2018)

Al turismo podemos comprenderlo como las actividades que realizan las personas cuando realizan viajes y pernoctaciones en lugares que son distintos a lo habitual, todo esto es por un periodo de tiempo inferior a un año con una variedad de fines que pueden ser, negocio, salud, ocio y recreación, etc.

Esta actividad en la mayoría de casos deja réditos económicos los cuales son usados para el mantenimiento de los diferentes atractivos y también para el sustento de las personas que han creado los diferentes productos turísticos.

### 7.5.1. Tipos de Turismo

El turismo al ser uno de los sectores económico con mayor amplitud, engloba muchas empresas de manera directa o indirecta, por lo cual el turismo con el pasar de los años y la creciente demanda por parte de los turistas se ha creado una clasificación tomando muy en cuenta el interés que provoco la motivación de realizar turismo. Así la actividad que se realice durante el viaje la podemos clasificar en los siguientes tipos según,(OMT, 1995):

- **Turismo emisor:** El turismo receptor abarca las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor o de un viaje turístico interno.(OMT, 1995)
- **Turismo interior:** El turismo interior engloba el turismo interno y el turismo receptor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes y no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o internacionales.(OMT, 1995)

- **Turismo internacional:** El turismo internacional incluye el turismo receptor y el turismo emisor, es decir, las actividades realizadas por los visitantes residentes fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos o emisores, y las actividades realizadas por los visitantes no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos receptores.(OMT, 1995)
- **Turismo interno:** El turismo interno incluye las actividades realizadas por un visitante residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico interno o de un viaje turístico emisor.(OMT, 1995)
- **Turismo nacional:** El turismo nacional abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores.(OMT, 1995)
- **Turismo receptor:** El turismo receptor engloba las actividades realizadas por un visitante no residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor.(OMT, 1995)
- **Turismo cultural:** El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.(World Tourism Organization, 2019)
- **Ecoturismo:** El ecoturismo es un tipo de actividad turística basado en la naturaleza en el que la motivación esencial del visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural, con una actitud responsable, para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local.(World Tourism Organization, 2019)
- **Turismo rural:** El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo

general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés.(World Tourism Organization, 2019)

- **Turismo de aventura:** El turismo de aventura es un tipo de turismo que normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza. Esta experiencia puede implicar algún tipo de riesgo real o percibido y puede requerir un esfuerzo físico y/o mental significativo.(World Tourism Organization, 2019d)
- **Turismo de salud:** El turismo de salud cubre aquellos tipos de turismo que tienen como motivación primordial la contribución a la salud física, mental y/o espiritual gracias a actividades médicas y de bienestar que incrementan la capacidad de las personas para satisfacer sus propias necesidades y funcionar mejor como individuos en su entorno y en la sociedad. (World Tourism Organization, 2019e)
- **Turismo de bienestar:** El turismo de bienestar es un tipo de actividad turística que aspira a mejorar y equilibrar los ámbitos principales de la vida humana, entre ellos el físico, el mental, el emocional, el ocupacional, el intelectual y el espiritual.(World Tourism Organization, 2019f)
- **Turismo médico:** El turismo médico es un tipo de actividad turística que implica la utilización de recursos y servicios de curación médica (tanto invasivos como no invasivos) con base empírica. Puede incluir el diagnóstico, el tratamiento, la cura, la prevención y la rehabilitación.(World Tourism Organization, 2019f)
- **Turismo de negocios:** (relacionado con la industria de reuniones) El turismo de negocios es un tipo de actividad turística en la que los visitantes viajan por un motivo específico profesional y/o de negocio a un lugar situado fuera de su lugar de trabajo y

residencia con el fin de asistir a una reunión, una actividad o un evento.(World Tourism Organization, 2019g)

- **“Turismo costero:** El turismo costero se refiere a actividades turísticas que tienen su base en tierra costera, como la natación, el surf, tomar el sol y otras actividades costeras de ocio, recreo y deporte que tienen lugar a orillas de un mar, un lago o un río. La proximidad a la costa es también una condición para los servicios e instalaciones que dan apoyo al turismo costero.(World Tourism Organization, 2019h)
- **El turismo marítimo:** se refiere a actividades que tienen su base en el mar, como los cruceros, la navegación en yates o barcos y los deportes náuticos, e incluye sus respectivos servicios e infraestructuras en tierra.(World Tourism Organization, 2019h)
- **El turismo de aguas interiores:** se refiere a actividades turísticas como los cruceros, la navegación en yates o barcos y los deportes náuticos que tienen lugar en entornos con influencia del agua, situados dentro de las fronteras terrestres, e incluyen lagos, ríos, pozas, arroyos, aguas subterráneas, manantiales, ríos subterráneos y otros entornos agrupados tradicionalmente como aguas interiores.(World Tourism Organization, 2019h)
- **Turismo urbano:** El turismo urbano o de ciudad es un tipo de actividad turística que tiene lugar en un espacio urbano con sus atributos inherentes caracterizados por una economía no agrícola basada en la administración, las manufacturas, el comercio y los servicios y por constituir nodos de transporte.(World Tourism Organization, 2019i)
- **Turismo de montaña:** El turismo de montaña es un tipo de actividad turística que tiene lugar en un espacio geográfico definido y delimitado como son las colinas o montañas, con características y atributos inherentes a un determinado paisaje, una topografía, un clima, una biodiversidad (flora y fauna) y una comunidad local.(World Tourism Organization, 2019j)

- **Turismo educativo:** El turismo educativo cubre aquellos tipos de turismo que tienen como motivación primordial la participación y experiencia del turista en actividades de aprendizaje, mejora personal, crecimiento intelectual y adquisición de habilidades.(World Tourism Organization, 2019k)

## 7.6.Gastronomía

Según (Flores Carrasco, 2016) La gastronomía es un factor preponderante al momento de manifestar la identidad de un pueblo porque abarca los sabores, sazones, el uso de técnicas ancestrales y milenarias utilizadas por indígenas autóctonos que incluyen todo el sentir, tradición y raíces de una región.

La Gastronomía para (Gutiérrez de Alva, 2012) es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Se considera al siglo XIX como edad contemporánea llamada el siglo de oro de la cocina francesa, en el cual surgieron los más afamados chefs y gastrónomos que han marcado una gran pauta para la gastronomía de hoy en día.(Soria Armenta, 2018)

La gastronomía es un estudio el cual se basa en la alimentación de los seres humanos, se relaciona de gran manera con el medio ambiente, se lo menciona también como el arte culinario, características de un plato ya sea de casa o de restaurante ya que ahí encontramos el valor profesional y cultural de un plato en calidad. Un chef o persona profesional en la gastronomía tiene una serie de conocimiento el cual ocupa muchas más áreas que el estar solo en la cocina, por ejemplo, el profesional en comida se puede montar su propio restaurante y el

está encargado de supervisar la cocina o administrar. Por lo cual constatamos que el estudio de la gastronomía se relaciona con los alimentos desde lo cultural para dar a conocer a través de los platillos.

- **La gastronomía y su historia**

La gastronomía tiene su evolución histórica, que esta posee inicio desde que el hombre apareció en la tierra, iniciando su alimentación como método de supervivencia. Al pasar de los años se descubrieron nuevos ingredientes y métodos de cocción de ciertas materias primas. La gastronomía sobrelleva grandes épocas de cambios, desde los grandes banquetes, los exagerados protocolo en la mesa, hasta la concientización de la comida en la mesa.(Ochoa Espinosa, 2020)

Al remontarnos en la edad media podemos saber que la gastronomía de aquella época destacaba la ambición hacia nuevos festines llenos de sabores para degustar. El arte gastronómico medieval era de régimen riguroso por la incesable hambre de los hombres se cocinaban grandes cortes de carne a exuberantes llamas para que la carne sea nutritiva y les ayude a tener cuerpos firmes para la lucha.

En la época preincaica se tenía una zona con gran población, pero al llegar los enviados del Cuzco la cultura fue alterada, ya que estos pueblos invasores tenían productos diferentes, pero a la vez similares. Según,(FAO et al., 2012) : papa, quinua, oca, mashua, haba o en rotaciones con haba, cebada y oca. Son esenciales para realizar sus diferentes preparaciones. Es de resaltar que el llamado tomate riñón es de origen americano de la época precolombina.

Estos como otros productos fueron de gran utilidad para el movimiento comercial y económico, el cual dio una masiva productividad a productos como: el maíz, la cebada, la papa y la quinua, productos que hasta la actualidad son muy apetecidos en su mayoría por personas sudamericanas.

- **Gastronomía Nacional**

La gastronomía para,(Acosta Cervantes, 2017), destino para la creación y actualización de rutas gastronómicas, y el establecimiento de pequeñas y medianas empresas bajo parámetros de sostenibilidad. La orientación que se presenta desarrolla el concepto de patrimonializarían como una forma alternativa para situar la herencia gastronómica nacional en el destacado lugar que le corresponde por la rica gama de productos y sabores que caracterizan a la cocina ecuatoriana.

Parte de la gran cultura y patrimonio nacional se da a resaltar la riqueza gastronómica que se posee con la diversidad cultural que posee el Ecuador. Tal es el caso del país que posee los cuatros mundos, estos siendo región Insular, Costa, Sierra, Oriente, donde cada una de las regiones tiene sus productos predominantes y representando a su piso climático, estos contribuyen especialmente a preparaciones para que las personas que degusten estos platos tengan una experiencia con esencia propia del lugar.

Según el Ministerio de Cultura del Ecuador por (Unigarro Solarte, 2010), la gastronomía ecuatoriana se encuentra dividida en cocinas regionales tales como: Región Litoral o Costa, Región Interandina o Sierra, Región Oriental, Transandina o Amazónica y Región Insular o Galápagos.

- **Región Litoral o Costa**

Dentro de esta región se encuentran las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Santa Elena, Los Ríos y El Oro. Al igual que la región de la Sierra, existe sobre la cocina costeña una buena cantidad de literatura lo que permite encontrar valiosas referencias de sus recetas, entre los sabores que predominan en sus cocinas tradicionales se destacan el coco, el maní y el plátano.

Entre los platos más conocidos de la región litoral o costa podemos encontrar:

**Tabla 3***Platos del litoral*

Encebollado de pescado	Pescado encocado	Seco de chivo
Cebiche de camarón	Tapado de pescado	Chupé de pescado
Cebiche de concha	Camarones con coco y albóndigas de verde	Guatita
Empanadas de verde	Viche de pescado	Avarapaco
Bolones de verde	Corviche	

*Nota:* Información extraído del patrimonio cultural alimentario (Unigarro Solarte, 2010)

- **Región Interandina o Sierra**

Esta región comprende de norte a sur entre la cordillera occidental y central, se encuentra conformada por las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Santo Domingo de los Tsáchilas, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. Aquí se constituye en una de las cocinas tradicionales sobre la que se han desarrollado la mayor cantidad de investigaciones se comprende que en las cocinas serranas predominan las recetas a base de papa, maíz, cerdo.

Entre los platos más conocidos de la región interandina o sierra podemos encontrar:

**Tabla 4**

*Platos de la Sierra*

Locro	Carne colorada
Yahuarlocro	Caldo de patas
Llapingacho	Chugchucas
Hornado y chiriucho	Plato ambateño
Tamal lojano	

*Nota:* Información extraído del Patrimonio cultural alimentario (Unigarro Solarte, 2010)

**- Región Oriental, Transandina o Amazónica**

Esta región se encuentra dividida en dos subregiones: la de las hoyas orientales, entre la cordillera central y oriental; y la meseta amazónica, esta se extiende desde la tercera cordillera hasta la Amazonía. Actualmente la región cuenta con las provincias de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Orellana, Morona Santiago y Zamora Chinchipe. Las preparaciones que se encontraron se han situado como ligadas a las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas amazónicos. Se reconoce que los condimentos básicos de las cocinas de la Amazonía son el ají y la sal. Como bebidas tradicionales se identifican la chicha de chontaduro y de yuca, preparaciones elaboradas a base de dos de los productos más importantes de dicha región. Entre las plantas sagradas utilizadas por los pueblos amazónicos, están la ayahuasca y la guayusa. En algunos de los platos tradicionales, predominan pescados tales como: la piraña y el bagre que ofrecen los ríos, así como el manatí o vaca marina y danta. Entre los cultivos más representativos, están el de yuca verde, papa china y naranjilla, fruta que goza de una importante valoración en todo el país.

Entre los platos más conocidos de la región oriental, transandina o Amazónica podemos encontrar:

### **Tabla 5**

#### *Platos del Oriente*

Cazabe o pan de yuca
Maito
Chicha de yuca

*Nota:* Información extraído del Patrimonio cultural alimentario (Unigarro Solarte, 2010)

#### **- Región Insular o Galápagos**

La región Insular está conformada por las Islas de Galápagos. Gracias a su condición de atractivo ecológico, se ha producido un considerable desarrollo de turismo, configurándose en su principal actividad económica, que, en consecuencia, ha atraído una cantidad importante de visitantes de todo el mundo, este fenómeno ha originado que la oferta culinaria sea variada. Bien puede disfrutarse de un plato de mariscos, como de un plato de la sierra. Aunada a esta situación, por tratarse de un área protegida, está la prohibición, por encontrarse en riesgo de extinción, del consumo de cierto tipo de fauna que en otros tiempos se incluían abiertamente en la dieta de sus pobladores, como es el caso de las tortugas y pepinos de mar, estos últimos muy apetecidos en el mercado mundial (lo que de otro lado ha generado prácticas clandestinas de distribución). Se ha suscitado un desplazamiento de lo que puede considerarse sus platos tradicionales a algunas preparaciones ajenas, resultado del intercambio con habitantes de orígenes distintos, y a elaboraciones que permitan la utilización libre de algunos insumos alimentarios. De otro, se asume que, si bien han desaparecido ciertas prácticas, son experiencias que afectan a todas las cocinas tradicionales y que, por el contrario, existen elaboraciones propias con rasgos particulares de las islas.

**Tabla 6***Platos de Galápagos*

Cebiche de mejillones
Almejas a la marinera
Cebiche de langosta
Sopa de cangrejo
Ceviche de bagre

*Nota:* Información extraído del Patrimonio cultural alimentario (Unigarro Solarte, 2010)

- **Gastronomía Provincial.**

(Lozada Rubio, 2018), menciona que muchos de estos manjares se fusionaron con otros productos introducidos en la zona por los colonizadores, originando una mezcla de productos gastronómicos únicos, que han enriquecido la gastronomía de la provincia, con el surgimiento y desarrollo de platos típicos de la región del país, como la Chugchucaras.

Cotopaxi como provincia se tiene un abanico muy amplio de diversidad gastronómica, la cual se inclina a preservar el arte de la tradición culinaria que es poseedora la población mashca desde la época antes de la llegada de los colonos, es de saber que en estos territorios fueron proveedores de alimentos que se emplearon para la elaboración y adornamiento de platos típicos, donde prevalecen sabores a base de yuca, frejol, maíz, carnes, harinas, entre más. A partir de los cuales se obtienen diferentes tipos de platos como, tortillas, asados, caldos, sopas, bebidas, postres, entre otros tipos de variedades.

- **Gastronomía de Sigchos**

En el cantón Sigchos, podemos encontrar una cultura culinaria que deja en evidencia una herencia muy pobre y limitada, que ha sido transmitida de generación en generación, que pone en manifiesto, una carencia de conocimientos en cuanto a la explotación gastronómica,

demostrando así, un absoluto desconocimiento y una considerable falta de información, acerca de las técnicas culinarias idóneas.(Carvajal Jarrín, 2015)

### **7.6.1. Tipos de Cocina**

Tras el paso de los tiempos la cocina a tenido muchas definiciones, tipologías ante la demanda de las masas, las diferentes culturas y a raíz de ello la cocina siempre se encuentra en constante aprendizaje, por lo cual hasta la actualidad oficialmente se han marcado estos tipos de cocina.(World Tourism Organization, 2022)

- **Cocina Africana**

Un viaje de sabores y especias. Desde Argelia hasta Zambia, desde Côte d'Ivoire a Uganda, el continente africano presenta recetas de platos locales irresistibles. En toda África, el turismo gastronómico puede servir para impulsar el crecimiento económico y crear empleo –también en las comunidades rurales–, y ayudar a proteger y promover el patrimonio cultural.(World Tourism Organization, 2022)

- **Cocina Americana**

Sudamérica y el Caribe combinan bocados refrescantes con platos tradicionales de cocina lenta, ofreciendo una gastronomía llena de matices que nunca deja de sorprender a nuestras papilas gustativas. La gastronomía, un componente destacado de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar esta región.(World Tourism Organization, 2022)

- **Cocina Asiática**

El mayor continente del mundo ofrece exquisiteces para todo tipo de paladares. Lo dulce, lo agrio o lo picante: un abanico de sabores desplegado sobre la mesa que conseguirá que se nos haga la boca agua. El turismo gastronómico tiene una capacidad única para contribuir al crecimiento del turismo sostenible en Asia y el Pacífico. (World Tourism Organization, 2022)

- **Cocina Europea**

Desde la más famosa cocina mediterránea hasta los platos de la Europa del Este, la gastronomía de esta región une pasado y presente, historia y creatividad. La diversidad y la riqueza cultural de la cocina europea se han convertido en uno de los principales elementos de atracción de visitantes, y el turismo gastronómico está ayudando a los destinos a diversificar sus sectores y promover el desarrollo rural. (World Tourism Organization, 2021)

- **Cocina de Oriente Medio**

De Egipto a Arabia Saudita, la cocina de Oriente Medio abarca los sabores y texturas de todo un mosaico de identidades que se fundirán en su boca. La unión entre la gastronomía y el turismo ofrece un espacio para preservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a la sociedad civil y mejorar el entendimiento intercultural. (World Tourism Organization, 2022)

En el Ecuador Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que estos ofrezcan a sus usuarios de acuerdo a lo establecido en el del reglamento.

La información proporcionada en este anexo será con fines informativos, no determinará la categoría del establecimiento.(Ministerio del Turismo Ecuador, 2018)

## **Tabla 7**

### *Tipos de cocina*

Tipo de Cocina		Otros
Africana	Griega	Cocina andina
Alemana	Guatemalteca	Cocina patrimonial
Americana	Hawaiana	Comida rápida
Argentina	India	Frutas y vegetales
Asiática	Indonesia	Mariscos
Australiana	Italiana	Mediterránea
Brasilera	Japonesa	Novoandina
Chilena	Kosher	Panadería, pastelería y repostería

China	Mexicana	Pizza
Colombiana	Pakistaní	Vegetariana
Coreana	Peruana	
Costa Rica	Polinésica	
Cubana	Portuguesa	
Dominicana	Puertorriqueña	
Ecuatoriana	Rusa	
Escandinava	Thai	
Española	Venezolana	
Filipina	Vietnamita	

*Nota:* Información extraído del reglamento de alimentos y bebidas (MINISTERIO DE TURISMO, 2018)

Según (Ministerio de Cultura y Patrimonio) la gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas.

### 7.6.2. Tipos de Cocción

La cocción de los alimentos viene determinada por los alimentos como su volumen, forma, gusto, procedencia o reacción. Estos factores se encuentran definidos en varios tipos como podemos ver a continuación.

- **Concentración seca**

Aquellos alimentos que contienen almidón, azúcar o albúmina se pueden sumergir directamente en la grasa. En este grupo encontramos las patatas, huevos, pescaditos (deben secarse unos instantes al aire), plátanos y las pastas brioche y choux, ambas tanto si tienen o no, un alimento en su interior. Los demás alimentos es conveniente cubrirlos con alguna capa

que les aíse, como los empanados y rebozados, que deberán ser más gruesos cuanto más agua contenga el alimento en cuestión.(Lara, 2018)

- **Parrillar**

Consiste en poner, sobre hierros calientes, el alimento, ya que al tener contacto directo con la radiación de las brasas ge(Gallegos Orozco, 2022)

- **Saltear.**

Consiste en cocinar los alimentos en una sartén con una pequeña cantidad de grasa, lo que da lugar a la tostación superficial del alimento. La temperatura del aceite o de la grasa se sitúa entre los 160 °C y los 200 °C, y la del interior del alimento es inferior a 100 °C. El tiempo de cocción puede variar. Por ejemplo, 2-8 minutos para huevos, 4-20 minutos para carnes y pescados y 3-15 minutos para verduras, hortalizas y otros alimentos. (Achón Tuñón et al., 2018)

- **Horneado**

Rustir y hornear significa cocinar con aire caliente seco usualmente en un horno, cocinar frente a un fogón con fuego abierto también es considerado rustido. (Armendaris, 2015)

- **Freír**

La fritura de los alimentos es definida como la cocción en aceite o grasa caliente a temperaturas elevadas (175–185°C), donde el aceite actúa como transmisor del calor produciendo un calentamiento rápido y uniforme en el alimento. (Suaterna Hurtado, 2009)

- **Blanquear**

Procedimiento técnico que consiste en sumergir un alimento en un líquido en ebullición, durante un tiempo corto para realzar color, disminuir acidez o precocción del mismo, el cual termina su proceso al enfriar el alimento. (Martínez L, 2015)

- **Gratinado**

Consiste en exponer el alimento ya cocinado bajo una potente fuente de calor seca normalmente grill o para que tome un color dorado o amarronado y una textura ligeramente crocante.

El alimento que se quiere gratinar debe tener una corteza o capa exterior a base de queso, pan rallado o persillade.

Con el gratinado se obtiene una capa crujiente y dorada que da una textura especial al alimento y mantiene sus aromas y su sabor.(Martínez L, 2015)

- **Pochado**

El pochado es la cocción de un alimento en un líquido a baja temperatura. Se suele utilizar un líquido saborizado. Este método se presta bien para alimentos delicados, como algunos pescados.(Asociación de chefs del Ecuador, 2018)

- **Vapor**

La cocina al vapor permite cocinar los alimentos de una manera económica y sencilla. Además, los alimentos mantienen su sabor y lo más importante, sus cualidades nutritivas. Todas ventajas para un tipo de cocina que se está poniendo de moda. La técnica de cocina al vapor es una modalidad milenaria que proviene de Oriente, siendo también uno de los sistemas culinarios más saludables que se conoce. Consiste en cocinar los alimentos con el vapor que suelta el líquido que hierve (generalmente agua) al que se le puede añadir algún tipo de hierba aromática.

- **Braceado**

Lenta que se hace sobre una cantidad mínima de líquido que puede ser un poco de caldo, de vino o el propio jugo del alimento. Requiere de un paso previo consistente en un sellado (primero se dora el alimento en aceite antes de proceder a la cocción).

Se aplica principalmente a carnes (rojas o blancas) y debe realizarse en un recipiente denominado brasero con tapa hermética, en un fogón o en el horno. Cada cierto tiempo se debe bañar el alimento con sus jugos mezclados con el adobo. (Mendoza López, 2020)

- **Estofado**

El estofado que es la cocción de un alimento con poca grasa (y a veces algo de agua), siempre a fuego lento, el braseado que es la cocción de un alimento durante largo tiempo a fuego suave sobre un lecho de hortalizas, llevada a cabo en recipiente grueso provisto de tapadera con cierre hermético, el guisado en el que intervienen tanto el agua como la grasa, el rehogado donde el alimento debe ser pasado, a fuego débil, por una sartén con poca cantidad de aceite, con la intervención del agua aportada por el propio alimento, y el sofrito que es sinónimo de la operación anterior pero dorando ligeramente.(Caracuel García, 2008)

- **Glasear**

Son elaboraciones para abrillantar, bañar, cubrir o glasear. Producen una capa exterior sobre la elaboración aportando sabor, textura, color, brillo, aroma y una fina capa homogénea de cobertura en la superficie y en los bordes de elaboraciones como semifríos, mousses, bavaresas, etc. Se trata también de preparados con base de manteca de cacao y colorantes liposolubles pulverizados a presión con un aerógrafo para cubrir la superficie de las diferentes elaboraciones(Rodríguez García, 2016)

## **7.7.Patrimonio**

El término patrimonio viene del latín patrimonium, palabra utilizada por los romanos para referirse a la herencia material que los padres legaban a sus hijos. En la lengua española, se entiende por patrimonio, al conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica. Otra acepción plantea que es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las

sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

El patrimonio es el paso de bienes que estos ya pueden ser materiales o inmateriales, los cuales son un legado de una persona territorio o pueblo donde se dan a conocer la cultura que ha sido pasada de generación en generación, por lo cual es necesario darle el reconocimiento que se merece puesto que en esta se encuentra su esencia de varias maneras.

#### **7.7.1. Patrimonio cultural**

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. (UNESCO, 2011b)

Al patrimonio cultural lo podemos constatar como una parte del tiempo la cual ha sido legada al presente por parte de nuestros padres o allegados, a manera de preservarla y transmitirla a futuras generaciones. Estas son impartidas a manera de fiestas ritos, gastronomía, música, entre otras. Estas siendo punto importante para el conecte de tradiciones o saberes ancestrales que vienen que se mantienen pese al pasar de los años.

#### **7.7.2. Patrimonio cultural inmaterial**

El patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. (UNESCO, 2011b)

Es la memoria histórica, la cual refiere al legado variado que existe donde las tradiciones y creencia se han visto inmersas a forma de cantos, preparaciones de comidas, etc. Siendo esta parte fundamental para la diversidad cultural que existe en varios lugares de todo el planeta.

### **7.7.3. Patrimonio gastronómico**

Valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. (Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2022)

Podemos entender al patrimonio gastronómico como una expresión que enmarca cada lugar a través de su comida, está la que se encuentra elaborada con productos propios del lugar, los cuales le brindan un valor propio y de gran importancia para el área.

### **7.8. Turismo Gastronómico**

Según (Cerezo Medina, 2020) “Este tipo de turismo permite aprender sobre cultura culinaria local e historia. Los turistas viajan lejos para descubrir auténticas experiencias alimentarias (bebida y comida), abriendo la mente a nuevos sabores, texturas, culturas y patrimonio.”

En la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas “industrias” (productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida. (Carballo, 2011)

Acorde a (Oliveira, 2011) El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. Además de ello para (Leal Londoño, 2011) El turismo gastronómico un producto y alternativa de diversificación de la oferta turística concentrada históricamente en el turismo de Sol y Playa.

El turismo gastronómico se encuentra en el paladar de todos ante la necesidad de la comida, esto fue evolucionando hasta establecerse como un impulso del turismo y con ello se crea un empuje de la economía ya sea local, nacional o internacional, esta tiene un gran valor cultural el cual se dio mucho más en la última década ya que al viajar a un lugar que sea rico a nivel cultural donde se pueden degustar una experiencia inigualable por parte de la comida, esto realizando la comida típica, rescatando preparaciones y dando un movimiento económico al lugar.

#### **7.8.1. El valor turístico cultural de la Gastronomía Típica.**

El área gastronómica es un carácter muy simbólico en el alma patrimonio de un pueblo. La gastronomía se la puede ver como una puerta de entrada hacia la historia de un pueblo, podemos saber sus particularidades, su calidad de ingredientes, su pasado y con ello se constata el uso de recursos.

Al revolver años en la historia podemos corroborar a la gastronomía como parte fundamental del mestizaje, un claro ejemplo sería el caso de los españoles cuando llegaron a América y cambiaron alimentos, este siendo un ejemplo de los tantos que existen en el mundo en general.

La gastronomía al encontrarse dentro del ámbito gastronómico encuentra un punto muy importante, el cual es:

Según,(Vivanco, 2021), La importancia de la gastronomía en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje y conocer y experimentar diferentes tipos de comidas y bebidas características y propias de una región.

Con ello sabemos que el paso de los tiempos podemos ver que en muchos lugares la demanda se ha ido especializando o exigiendo características específicas de algo, tal es el caso del turismo el cual se va especializando en muchas áreas para satisfacer la demanda del turista, así encontrando nuevos mercados que se pueden explorar.

El turismo gastronómico al tener la esencia de una cultura, este se ha ido valorizando a través del patrimonio alimentario, donde dan a flote sus productos nativos para luego enflorcerlos como platos típicos que son expendidos en restaurantes, fiestas, lo que ayuda al turista a elegir entre turistas que se alimentan y turistas que viajan con motivo de practicar un turismo gastronómico, donde ellos deciden qué tipo de prácticas desean realizar.

Años en el pasado se dio uno de los diversos motivos que existen para realizar turismo, este es el desplazamiento de masas, siendo una necesidad que mueven personas de todo lugar para contemplar una experiencia gastronómica diferente que ofrecen todos los lugares del planeta. Se toma en cuenta que cada lugar tiene su esencia que la diferencia de los demás lugares, siendo así esta una característica que se da a conocer en nombre de la representación cultural e identidad de un lugar, mencionar que la gastronomía con el pasar de los años ha hecho todo lo posible para mantenerse, pero en algunos casos se ha tenido que ajustar a las diferentes leyes o normas que puedan existir en el lugar.

Constatamos que el alimentarse es una forma independiente del turismo, ya que esta se la realiza por inercia en cualquier recorrido y esta aprovecha la necesidad de ocupar el servicio de alimentación por parte del turista, así ambas partes se contribuyen, ya que el turista conoce una gastronomía diferente a la que consume comúnmente y el expendedor de la gastronomía es

aportado de manera económica que ayuda a su solvencia día a día y ayuda al mantenimiento y difusión del patrimonio cultural.

## **8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

### **8.1.Preguntas científicas**

- ¿El cantón Sigchos tiene potencial turístico gastronómico?

El cantón Sigchos si cuenta con potencial turístico, siendo este alto a manera que se evaluaron 14 platillos con la metodología semáforo de SIGAP e influencia de criterios de la metodología MINTUR (Elaboración de mapa gastronómico), siendo estos: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente, oferta en el destino. Con ello las preparaciones de: cuy, hornado, fritada, locro de zapallo, locro de zambo, zambo de dulce, runaicho, chicha de jora, locro de cuy, caldo de gallina, yahuarlocro, jugos naturales con huevo de gallina, panela y vino de mortiño mostraron tener los criterios establecidos en la metodología semáforo con puntajes entre 75 y 100 lo que es equivalente a la calificación alta de dicho potencial.

- ¿Cuál es perfil turístico que existe en el cantón de Sigchos?

En el cantón Sigchos el turista que más lo visita es el turista hombre, siendo este mayor de edad con un rango de 18 a 35 años, por lo general es de procedencia internacional, siendo este poseedor de un nivel educativo superior con ingresos de \$ 350 a % 1000, lo cual les facilita usar transporte propio para llegar al cantón donde su principal motivo de turismo es el de naturaleza donde realizan caminata, ya que al ser de edad joven pueden visitar varios atractivos aprovechando el mes de diciembre donde en su estadía un 86,7% de turistas han visitado de 4 a 6 atractivos con un gasto mínimo de \$ 50 respecto a la gastronomía, siendo esta que la conocen y recomiendan su gastronomía, a la vez que les gustaría saber más sobre el tipo de ingredientes que usan en ella.

## 9. METODOLOGÍA

### Objetivo 1

#### 9.1.SIGAP

Se emplea y se adapta la metodología SIGAP (Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas) para la evaluación del potencial del turismo gastronómico del área de estudio, a continuación, las partes de la metodología:

**Tabla 8**

*Metodología SIGAP*

Sección	Contenido
A. Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción general del área de estudio.</li> <li>• Ubicación y acceso (descripción general) agregar mapa de zonificación y otros en la medida de lo posible</li> <li>• Elementos gastronómicos</li> <li>• FODA</li> </ul>
B. Análisis de mercado actual y potencial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica, diversos documentos.</li> <li>• Análisis de las estadísticas turísticas existentes               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Especificar si existe un registro de visitantes y cuál (RUV)</li> </ul> </li> <li>• Investigación sobre mercados potenciales para la región, fuentes varias.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mercado actual y potencia</li> </ul> </li> </ul>
C. Oferta / producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recorrido del área.</li> <li>• Toma de fotografías.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estructura turística y aspectos administrativos</li> <li>▪ Los atractivos y actividades                   <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Historia y tradición</li> <li>✓ Ingredientes locales</li> <li>✓ Tradición vigente</li> <li>✓ Oferta al turismo</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

Nota: En base a (Chávez, 2015)

## 9.2. Metodología para elaboración de mapa gastronómico

Es una estrategia que puede ser adaptada en los planes o programas turísticos para la puesta en valor del patrimonio alimentario de los territorios, que fomenta el orgullo de pertenencia y la identidad de las poblaciones, y a su vez, permitirá identificar productos gastronómicos que vinculen la producción local de alimentos, la historia y tradición de las preparaciones y la planta turística de alimentos y bebidas, generando productos turísticos de calidad que satisfagan las necesidades de los visitantes. (MINTUR, 2019)

La metodología presente al encontrarse inclinada hacia el ámbito gastronómico de un área de estudio se la considera como una herramienta útil para realizar el trabajo, este ejerciendo la función de seleccionar las diferentes preparaciones como platillos / bebidas de todo el lugar y con ello determinar el tipo de potencial que poseen estas. A continuación, los diferentes pasos para su elaboración.

En base a (MINTUR, 2019):

**Paso 1:** Selección de platos tradicionales Para la selección de las preparaciones, como primer paso, se recomienda revisar fuentes secundarias de investigaciones que brinde información de los platos y las bebidas tradicionales del territorio o población.

Con esta información de sustento, en este paso, se identificó una propuesta de listado inicial de “14” preparaciones del cantón Sigchos, por ejemplo:

**Tabla 9**

Sigchos preparaciones

SIGCHOS	Cuy
	Hornado
	Fritada

Locro de zapallo  
 Locro de zambo  
 Zambo de dulce  
 Runaicho  
 Chicha de Jora  
 Locro de cuy  
 Panela  
 Caldo de Gallina  
 Yahuarlocro  
 Jugos naturales con huevo de paloma  
 Vino de mortiño

*Nota:* Información tomada de metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Paso 2:** Establecidos los criterios técnicos se evaluaron los aspectos importantes de las preparaciones seleccionadas en el sector.

**Tabla 10**

Criterios Técnicos

Criterios	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.
----------------------	--

---

*Nota:* Información tomada de metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

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

**Tabla 11**

Criterios

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

*Nota:* Información tomada de metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Tabla 12**

Metodología Semáforo

Calificación	Descripción	Color
<b>Alto</b>	75 a 100 de 100 puntos	Verde
<b>Medio</b>	50 puntos de 100	Amarillo
<b>Bajo</b>	0 a 25 puntos de 100	Rojo

*Nota:* En base a (Chávez, 2015)

Establecidos los puntajes con la metodología semáforo se procede a evaluar las “14” preparaciones consideradas en el listado inicial, ejemplo a continuación:

**Tabla 13**

Tabla de evaluación

<b>PARROQUIA: Las Pampas / Sigchos</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Panela</b>				
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>PUNTAJE</b>
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

**Nota:** Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Figura 1** Plato referencia

**Nota:** Información extraída de Hernany Gómez

**Análisis:** La panela obtuvo una puntuación debido a que cumple con todos los criterios, ya que esta preparación inicia con la trituration de la caña de azúcar a través de una prensa a motor. Una vez extraído el zumo de caña, el mismo es calentado a altas temperaturas en la vaporadora durante 3 a 4 horas hasta convertirse en dulce, luego se pasa a otro recipiente para que se enfríe hasta darle la textura deseada. Posterior a esto se vierte el contenido en moldes donde se enfría un poco más y se empaca para la venta. Es muy cotizada por el público interno y externo de Sigchos, lugar donde la pueden adquirir

### 9.3. Investigación Bibliográfica

Una búsqueda bibliográfica debe hacerse desde una perspectiva estructurada y profesional. Leer documentación que no tenga fundamentos es aburrido y termina por ser una pérdida de tiempo. Por supuesto, cuando se inicia un proceso de búsqueda bibliográfica no se sabe qué material es el más pertinente o relevante, sin embargo, a medida que se avanza la perspectiva mejora y se empiezan a definir los temas que realmente interesan. Por tanto, se hace necesario delimitar la búsqueda y saber cuándo parar, aunque exista un sin número de preguntas por responder antes de abordar el tema principal del proyecto. (Gómez Luna et al., 2014)

#### **9.4. Investigación exploratoria**

En este tipo de investigaciones se puede utilizar tanto el método cualitativo, como cuantitativo. En el alcance exploratorio, la investigación es aplicada en fenómenos que no se han investigado previamente y se tiene el interés de examinar sus características. Por ejemplo, actualmente la humanidad está enfrentando una pandemia por el COVID-19 y no se conoce mayoritariamente la dinámica que implica este tipo de virus. Por tanto, se debe arrancar explorando el fenómeno para poder tener un primer acercamiento en la comprensión de sus características. (Ramos Galarza, 2020)

#### **9.5. Investigación de campo**

La investigación de campo para (Muñoz Rosales, 2002) es apoyar la formación metodológica e interdisciplinaria, así como dotar de los fundamentos que permitan el desarrollo de las habilidades en investigación, necesarias e indispensables para el quehacer profesional de las licenciaturas

Objetivo 2

#### **9.6. Metodología Inductiva**

La metodología inductiva acorde a (Rodríguez Jiménez et al., 2017) es una forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales. Su base es la repetición de hechos y fenómenos de la realidad, encontrando los rasgos comunes en un grupo definido, para llegar a conclusiones de los aspectos que lo caracterizan. Las generaliza (Montenegro Solórzano, 2016), Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy previsto que lo caracterizan.

El propósito general de la Investigación Cualitativa es brindar el conocimiento del comportamiento humano y las razones detrás del comportamiento, es un método utilizado por las distintas disciplinas de las ciencias sociales y estudios de mercado. Introducción colocándola como parte fundamental del éxito de todo proyecto planteado. El estudio de la investigación cualitativa permite discernir, de manera más eficaz y descubrir nuevas alternativas de conocimientos que nos lleve a desarrollar al máximo las potencialidades y llevarlos a la práctica. (Escudero Sánchez & Cortez Suárez, 2018)

### **9.7. Investigación descriptiva**

La investigación descriptiva para (Abreu, 2012) incluye colecciones de información que pueden ser tabuladas a lo largo de un continuo en forma numérica, como las puntuaciones en una prueba o el número de veces que una persona elija usar un cierto rasgo de un programa multimedia, o puede describir categorías de información como el género o los patrones de interacción cuando se utiliza la tecnología en una situación de grupo.

### **9.8. Muestra**

Permite que en ocasiones el propio instrumento sea capaz de producir generalizaciones debido a que ha probado su eficacia para representar a todo el universo estudiado. (Zubirán et al., 2022)

La muestra ayudó al proceso de computar la suma total de personas a las que se les llevó a cabo las encuestas, estas siendo: turistas, establecimientos y autoridades, todo con el fin de determinar el potencial turístico gastronómico y el perfil del turista del cantón Sigchos.

Se llevó a cabo 3 modelos de encuestas dirigidas a diferente tipo de público que es relacionado con el ámbito del turismo gastronómico del cantón Sigchos.

A continuación, se presenta la fórmula a emplear para sacar la muestra:

$$\text{Tamaño de muestra} = \frac{\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2 * N}\right)}$$

**N = tamaño de la población**

**e = margen de error (porcentaje expresado con decimales)**

**z = puntuación z**

En este caso emplearemos la fórmula para saber la muestra para saber el perfil del turista de Sigchos.

**N = 25920**

**e = 5%**

**z = 1.96**

Lo que nos dio como resultado = 379 que son las encuestas que se realizaron.

Objetivo 3

### **9.9. Metodología sintética**

Es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo, a partir de los elementos distinguidos por el análisis; se trata en consecuencia de hacer una explosión metódica y breve, en resumen. En otras palabras, debemos decir que la síntesis es un procedimiento mental que tiene como meta la comprensión cabal de la esencia de lo que ya conocemos en todas sus partes y particularidades. (Jalal Caál et al., 2015)

### **9.10. Instructiva revista RENPYS**

Normas Editoriales Generales: El texto completo debe hacerse en Word, con todos los márgenes de 2,54 cm, a 1 1/2 , letra Arial tamaño 12, escrito por una sola cara. El texto no debe exceder de 20 páginas (incluyendo tablas y figuras). Numere todas las páginas margen superior derecho. Los números decimales deben ser separados por comas (,) si el trabajo está en español y punto (.) si es en inglés. Los artículos pueden ser escritos en español e inglés (en todos los casos el resumen debe estar en los dos idiomas).

1. Título. En español e inglés y no exceder de 20 palabras. Debe ser explicativo y contener la esencia del trabajo, evite el uso de fórmulas o expresiones técnicas muy largas. En mayúscula, negritas y centrado.

2. Autores. Deben indicarse nombres y apellidos.

3. Afiliaciones. Se debe escribir el nombre completo de la Institución donde se realizó el trabajo y aquellas a las cuales donde pertenecen los autores. Indique con símbolos a que autor corresponde cada afiliación. Indique, además, el autor de correspondencia, su dirección electrónica mediante un asterisco (\*) y el identificador ORCID. Los autores que carezcan de este indicador personal pueden registrarse en <https://orcid.org/register>.

Ejemplo: 1 Grupo de Manejo de Agua. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Técnica de Cotopaxi. Latacunga.Ecuador

\*Autor para correspondencia: [lucia.silva@utc.edu.ec](mailto:lucia.silva@utc.edu.ec)

4. Resumen y Abstract. No mayor de 250 palabras. Debe presentarse en español e inglés. Los

5. Palabras clave. Deben colocarse al finalizar el resumen, abstract. Incluir un máximo de 5

6. Introducción. En esta sección, redactada en presente, el autor expresa el propósito del

artículo, alcances, el contexto del problema a resolver, para lo cual presenta en forma breve las más recientes e importantes investigaciones relacionadas con el tema, que en promedio tengan 10 años de antigüedad, salvo los clásicos de consulta obligada. Son fundamentales la hipótesis o pregunta de la investigación y el problema planteado. Finalice con el objetivo de la investigación.

7. Metodología (Materiales y métodos). Esta sección tiene como propósito entregar información para que el estudio sea replicado. Se redacta en pasado. Debe señalar cómo estudió el problema, por tanto, expresar claramente todos los protocolos, métodos y características relevantes de los materiales empleados para llegar a los resultados. No debe describirse un método si ya está descrito en la bibliografía; basta con presentar la cita bibliográfica. Si utiliza un método modificado, debe señalarse claramente la modificación. Es fundamental presentar los materiales evaluados (especificaciones técnicas, cantidades, procedencia o método de preparación, nombres genéricos o químicos evitando los comerciales), y el análisis estadístico (debe realizarse mediante software especializado).

8. Resultados y discusión. Se debe explicar con claridad y precisión los hallazgos, complementados con tablas y figuras las que se enumeran correlativamente a medida que se mencionan en el texto. Evite repetir la información de las tablas y figuras, sólo destaque lo más relevante. Las tablas y figuras deben ser auto explicativos de tal manera que el lector no tenga que ir al texto para entender la información que se entrega; los nombres científicos, abreviaturas, unidades, entre otros, deben ser incluidos. Se redacta en pasado.

Todos los resultados deben, exponer su importancia, implicaciones, relaciones con otros estudios, alcances teóricos y aportes al avance de la ciencia. (discusión) La discusión debe sustentarse en el análisis estadístico y aportes de otros autores con estudios similares, más no en apreciaciones subjetivas.

Fotografías. Se deben incluir y citarse en el texto. Deberán ser reproducciones nítidas. Su tamaño no excederá el de la hoja impresa. No deben montarse. Se indicará la magnificación de las microfotografías.

9. Conclusión. Es una síntesis de los hallazgos y deben corresponderse con los objetivos planteados.

10. Agradecimiento. Es opcional y no debe extenderse más allá de las 100 palabras.

11. Referencias. Estas deben ser actualizadas. Los autores son responsables de la fidelidad de las referencias. Se debe incluir una lista completa de todas las referencias, las cuáles serán ordenadas alfabéticamente por el apellido del primer autor de cada cita del documento y con sangría francesa, siguiendo las normas de citación y de estilo de la American Psychological Association (APA), última versión.

## **10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS**

### **10.1. Objetivo 1**

Conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó las siguientes actividades:

- Revisión bibliográfica.

Las revisiones bibliográficas se realizaron a través del internet, páginas web, bibliotecas virtuales, plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Sigchos, Plan de Turismo del cantón Sigchos, repositorios de tesis, informes, artículos de revista y periódicos, así la información obtenida se dio el ordenamiento para conformar una base de datos

- 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 Sigchos, constatando la información necesaria para muestra investigación donde se obtuvo el listado de los platos gastronómicos del sector y además de ello se añadió dos preparaciones que tienen gran importancia en la actualidad del cantón.

- Selección de atractivos turísticos mediante la aplicación de la metodología SIGAP y MINTUR.

Para el cumplimiento de esta actividad se empleó dos metodologías para la calificación de los platos más representativos del cantón Sigchos, en este caso siendo 14 donde se valoraron cuatro criterios establecidos por el MINTUR, con ello mediante las calificaciones de los platos y los puntajes obtenidos se determinó que el cantón Sigchos si posee potencial gastronómico.

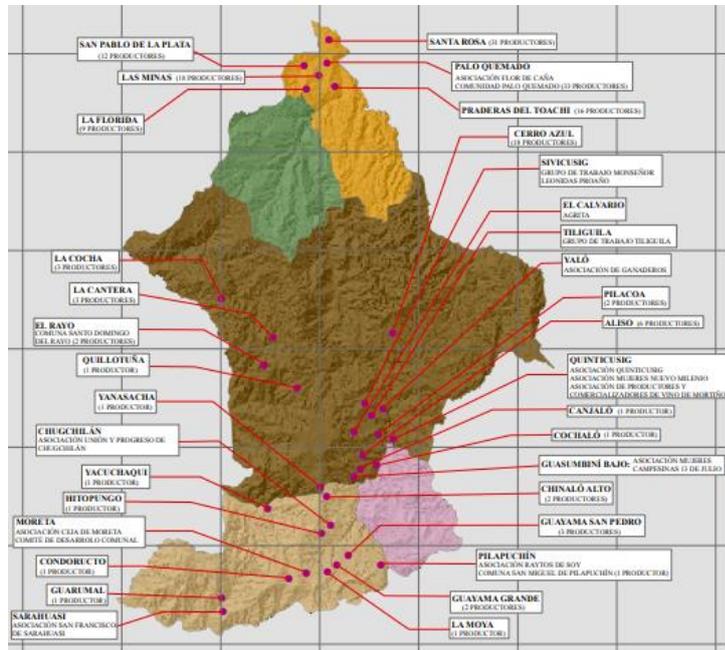
#### **10.1.1. Situación Actual**

- **Descripción general del área**

Sigchos es parte de la provincia de Cotopaxi, misma que está limitado al Norte por el cantón Santo Domingo, al Sur con el cantón Pujilí, por al Oeste el cantón La Maná y finalmente al Este con el cantón Mejía y Latacunga, además está compuesto por las parroquias de Isinliví, Chugchilán, Las Pampas, Palo Quemado y por supuesto la cabecera cantonal, por otro lado, el rango altitudinal del cantón está entre los 520– 5.080 msnm y el rango estimado del clima es desde los 0° a 22. (Changalombo Valencia, 2020)

**Figura 2**

*Mapa del Cantón Sigchos*



Nota: Tomado del GAD Municipal Sigchos (2022)

Cuenta con una extensión de 1367.7 km.2 y está conformado por las siguientes parroquias y sus comunidades:

**Tabla 14**

*Parroquias y comunidades del Cantón Sigchos*

Comunidades de la Parroquia Urbana de Sigchos	Comunidades de la Parroquia de Chugchilán	Comunidades de la Parroquia de Isinlivi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guacusicig</li> <li>• Tangan</li> <li>• Azache</li> <li>• Lahuan</li> <li>• Quinticusig</li> <li>• Amalliquin</li> <li>• Cerro Azul</li> <li>• Las Parcelas</li> <li>• Las Manzanas</li> <li>• Triunfo Chico</li> <li>• La Cantera</li> <li>• La Y</li> <li>• Jatún Loma</li> <li>• Quillotuña</li> <li>• Colestambo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Miguel de Pilapuchín</li> <li>• San Antonio de Chaupi</li> <li>• Guayama Grande</li> <li>• Guayama San Pedro</li> <li>• Comunidad Indígena La Moya</li> <li>• Cuisana</li> <li>• Shiñacunga</li> <li>• Tonducto</li> <li>• Condor Ucto</li> <li>• Moreta</li> <li>• Guantug</li> <li>• Chasualó</li> <li>• Chinalo Bajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Samilpamba</li> <li>• Quilapamba</li> <li>• Guatungloma</li> <li>• Maliguapamba</li> <li>• La Quinta de Tuguiche</li> <li>• El Salado</li> <li>• Guantualó</li> <li>• La Provincia</li> <li>• Guangomalag</li> <li>• Isinlivi Centro</li> <li>• Hierba Buena</li> <li>• Cochaló</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loma Alta</li> <li>• La Cocha</li> <li>• Santo Domingo del Rayo</li> <li>• La Chala</li> <li>• Guasumbiní Bajo</li> <li>• Chínalo</li> <li>• Aliso</li> <li>• Colaguila</li> <li>• Cochaló de Sigchos</li> <li>• Pilacoa</li> <li>• Taxaló</li> <li>• Cajaló</li> <li>• Sivicusig</li> <li>• Santa Rosa</li> <li>• Antimpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chinalo Sector Uno</li> <li>• Guasumbini Chico</li> <li>• Pujipamba de Chinalo Alto</li> <li>• San Francisco de Sarahuasi</li> </ul>
Comunidades, recintos de la Parroquia Las Pampas	Comunidades, recintos de la Parroquia Palo Quemado
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galápagos</li> <li>• Naranjito</li> <li>• Las Pampas Centro</li> <li>• Campo Alegre Alto</li> <li>• Campo Alegre Bajo</li> <li>• Las Juntas</li> <li>• La Delicias</li> <li>• San Pablo</li> <li>• Triunfo Bajo</li> <li>• Los Dos Ríos</li> <li>• Ana María</li> <li>• Piedra Colorada</li> <li>• Saguambí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Pablo de la Plata</li> <li>• Las Parcelas</li> <li>• Santa Rosa de Lima</li> <li>• Las Minas de la Plata</li> <li>• El cristal</li> <li>• La Florida</li> <li>• Zarapullo</li> </ul>

*Nota:* Información tomada del GAD Cantonal de Sigchos (2022)

- **Ubicación y acceso**

Según (Robayo Barragán, 2022a), la Red Vial Estatal, corresponde a la vía en construcción que conecta desde la parroquia Chugchilán hasta la parroquia Sigchos – La Matriz con una longitud de 23 kilómetros, en esta se está trabajando actualmente, la intervención la está realizando el MTOP. También se tiene previsto intervenir en la vía Sigchos- Las Pampas, que permitirá la conexión directa con Alluriquín.

Las Parroquias de Chugchilán y Sigchos – La Matriz poseen acceso mediante vías de tipo asfaltado, tomando en cuenta que a Chugchilán se puede acceder por una vía de este tipo sin ser necesario pasar por la Cabecera cantonal sino más bien por otro cantón (Pujilí). El resto de Parroquias también es necesario mencionar que el acceso se realiza por vías de tercer orden tipo lastrado, y en la mayoría de los casos en mal estado, convirtiéndose en la principal limitante para facilitar e incrementar el flujo de turistas hacia el Cantón.

En cuestión al transporte las personas que se movilizan por Sigchos usan transporte público tal como la principal cooperativa de camionetas que es Compañía de transporte de camionetas Mixtas Languito S.A. luego se encuentran , Cooperativa de transporte de carga Coronel Juan Manuel de Lasso, Cooperativa de transporte San Ignacio de Toacazo que también brindan servicio para Sigchos y dentro las compañías de transporte de buses se encuentra la principal que es Cooperativa de transporte Reina de Sigchos, luego Cooperativa de transporte Ilinizas y la Cooperativa de transporte nacional Saquisilí. Los buses pueden tomarse desde el terminal terrestre de Latacunga para mayor facilidad de las personas en general.

- **Elementos gastronómicos**

Durante la investigación se identificó los diferentes platos / bebidas que existen en el cantón Sigchos y sus respectivas parroquias, se realizó salidas de campo, encuestas, investigaciones bibliográficas en PDOT's, PDT e investigaciones previas para la recopilación de información que se muestra en la tabla a continuación:

**Tabla 15***Inventario de preparaciones*

Preparaciones					
	Nombre	Tipo	Localidad	Alcance	Sensibilidad al cambio
1	Cuy	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
2	Hornado	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
3	Fritada	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
4	Locro de Zapallo	Platos tradicionales	Isinlivi	Regional	Baja
5	Locro de Zambo	Platos tradicionales	Sigchos	Regional	Media
6	Zambo de dulce	Bebida tradicional	Isinlivi	Regional	Baja
7	Locro de cuy	Platos tradicionales	Isinlivi / Sigchos	Regional	Baja
8	Runaicho	Platos tradicionales	Sigchos	Local	Baja
9	Chicha de Jora	Bebidas tradicionales	Sigchos	Nacional	Baja
10	Jugos naturales con huevo de paloma	Bebidas tradicionales	Sigchos	Local	Baja
11	Vino de mortiño	Bebida contemporánea	Sigchos	Internacional	Baja
12	Panela	Dulce y endulzante tradicional	Las Pampas / Sigchos	Nacional	Baja
13	Caldo de gallina criolla	Platos tradicionales	Palo Quemado / Sigchos	Nacional	Baja
14	Yahuarlocro	Platos tradicionales	Isinlivi / Sigchos	Local	Baja

*Nota:* Información tomada de (Jácome Razo & Patiño Rodríguez, 2022)

**Tabla 16***Producto primarios / locales*

Productos primarios / locales		
N.º	Nombre	Tipo
1	Maíz	Vegetal
2	Papa Chola	Vegetal
3	Melloco	Vegetal
4	Haba	Vegetal
5	Cebada	Cereal
6	Cebolla Blanca	Vegetal
7	Arveja	Vegetal
8	Quinua	Cereal
9	Oca	Vegetal
10	Chocho	Vegetal
11	Yuca	Vegetal
12	Cuy	Animal
13	Borrego	Animal
14	Cerdo	Animal

15	Gallina	Animal
16	Res	Animal
17	Mashwa	Vegetal
18	Mortiño	Vegetal
19	Papa Super Chola	Vegetal
20	Papa Chaucha	Vegetal
21	Caña de azúcar	Vegetal

Nota: Información tomada de (Jácome Razo & Patiño Rodríguez, 2022)

El cantón Sigchos tomado como área de estudio se inventariaron 13 productos agrícolas distribuidos en sus diferentes parroquias, estos han sido considerados a ser aptos como productos patrimoniales alimentarios, a razón de cumplir todos parámetros y denominaciones presentes por las fichas INPC. Dentro de estos productos se pueden encontrar los siguientes: el maíz, papa chola, papa super chola, papa chaucha, chocho, ocas, habas, cebada, caña de azúcar, yuca, zapallo, zambo, mortiño, mashwa y yuca.

- **FODA**

Es importante señalar que el cantón Sigchos posee sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que estas deben de ser tomadas para aprovechar el estudio que de evaluación que se realizó sobre el potencial turístico gastronómico.

**Tabla 17**

*FODA*

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
- Valor interpretativo por la variedad de productos que son usados en la elaboración de platillos	- Existencia de diversidad tanto natural como cultural
- Buena accesibilidad referente a la viabilidad y precios de comida	- Condiciones climáticas agradables en todo el año, lo cual brinda diversidad de productos alimenticios.
- Servicios básicos.	- Prestadores alimenticios con amplios horarios de expendio.
- Seguridad para internos y externos.	- Creación de nuevos atractivos culturales.
- Existencia de demanda constante por parte de turistas	- Posibilidad de inversión de instituciones privadas.

- Las autoridades de turismo poseen la carrera de turismo o afines.	- Apoyo Técnico por parte de personal capacitado en el área turística. - Los turistas pasan por las parroquias de Sigchos para llegar al Quilotoa
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
- Poca información - promoción turística. - Presupuesto limitado por parte pública. - Falta de interés por crear más actividades turísticas. - Escasa promoción externa de los atractivos culturales del lugar - Falta de promoción del mercado de comidas típicas de la parroquia Sigchos. - Establecimientos de comida no registrados en el catastro - Capacitación a prestadores de servicios.	- Falta de interés por parte de las autoridades para exponer y conservar la cultura gastronomía del lugar. - Crisis de seguridad que atraviesa el país. - Posible erupción del volcán Cotopaxi. - Deterioro de los saberes gastronómicos - Globalización. - Contaminación.

*Nota:* Elaboración propia

### 10.1.2. Análisis de mercado actual

- **Estadística turística existente**

Para este apartado tenemos que saber lo que es demanda y acorde (Arboleda Castro, 2021), la demanda del mercado brinda información sobre bienes y servicios requeridos por un grupo de personas en un mercado determinado, en el cual influyen los intereses, las necesidades y las tendencias. Es uno de los principales factores utilizados por las empresas, para fijar los precios de sus productos.

En el plano turístico que la demanda refiere a la cantidad de turistas que se encuentran en una región, sector o atractivo turístico, todos estos motivados a realizar alguna actividad turística con el objetivo de cubrir sus necesidades por un periodo de tiempo.

Acorde a (Robayo Barragán, 2022b), conforme los datos entregados por los establecimientos de alojamiento ubicados en las parroquias de Chugchilán, Isinlivi, Sigchos,

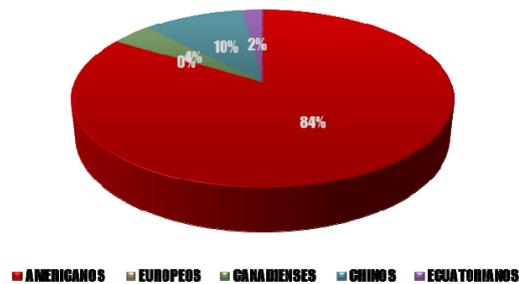
han visitado el cantón 25.920 turistas en el año 2019, de los cuales con un 84% son americanos, 10% chinos, 4% canadienses y 2% ecuatorianos, no se registra turistas europeos.

La mayor demanda turística en Sigchos se la encuentra por parte del turismo nacional se da en la semana santa, las personas que más estuvieron ahí son de clase económica media y baja, esto debido a que principalmente llegan personas que emigraron a las grandes ciudades dejando el campo atrás con sus recuerdos y seres queridos que son visitados en estas épocas.

En el 2019 se realizó la recopilación de datos que fueron entregados por los establecimientos de alojamiento ubicados en Sigchos, Chugchilán, Isinlivi y se registró la visita de 25.960 turistas debido a lo que estas parroquias se encuentran cerca de la Laguna del Quilotoa que es un atractivo turístico muy relevante del lugar

### Figura 3

*Porcentaje de turistas que visitan el Cantón Sigchos según su lugar de procedencia*



*Nota:* Plan de Desarrollo Turístico Sigchos(2022)

De acuerdo a los datos que fueron entregados por parte de los establecimientos de hospedaje se pudo constatar que la mayoría de turistas son americanos con un 84%, seguidos después por un 10% de turistas chinos, un 4% siendo turistas canadienses y un 2% son turistas nacionales.

Actualmente el turismo se encuentra reactivándose a raíz de la pandemia COVID – 19 que azotó a nivel mundial, esto se restablece a razón de la confianza que se va teniendo por el proceso de vacunación que se ha llevado a nivel mundial.

- **Nichos de mercado turístico**

De acuerdo al estudio realizado para la creación del Plan de Desarrollo Turístico de Sigchos, según (Robayo Barragán, 2022) el lugar de estudios cuenta con 100 atractivos que se encuentran distribuidos entre atractivos naturales y culturales, donde las actividades turísticas que se desarrollan se adaptan al perfil del turista definido.

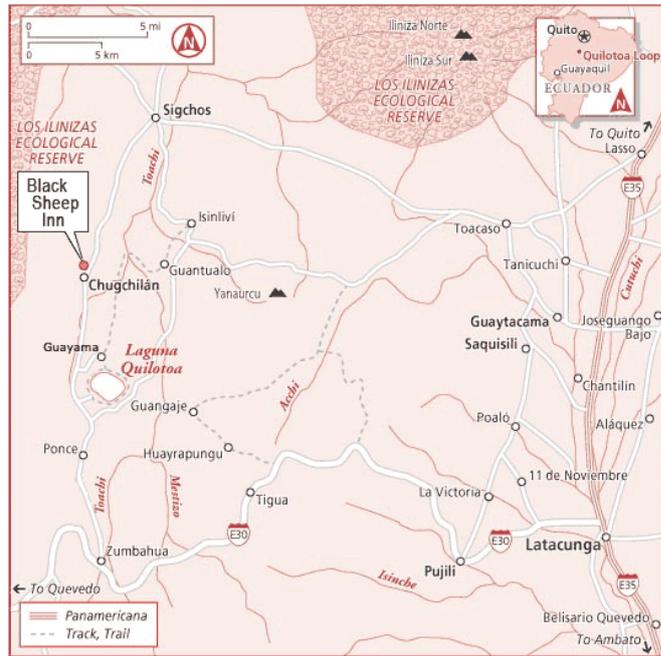
El cantón Sigchos cuenta con varias opciones para practicar el turismo de aventura y deportes en las parroquias de Chugchilán, Isinlivi, Sigchos, Palo Quemado y las Pampas, destacando la columna de Tangan donde se practica escalada con deportistas de índole nacional e internacional. El cantón cuenta con varias actividades de aventura por ofrecer además de la escalada encontramos senderos para trekking y biking.

El Ecoturismo es una alternativa para quienes visitan el cantón Sigchos, donde se puede visitar emprendimientos que fabrican panela y vino de mortiño, además en la comunidad de Guayama San Pedro, visitar el mirador de la Laguna del Quilotoa; y disfrutar de la flora y fauna de la zona mediante actividades como avistamiento de aves y fotografía.

Para Sigchos un punto de alta relevancia principalmente para el turismo internacional donde se puede practicar el turismo de aventura, senderismo, Trekking, entre más es el Quilotoa Loop, ya que según (Llullu Llama, 2018), el Quilotoa Loop es un circuito de aproximadamente 200 km para llegar al impresionante lago del cráter Quilotoa, Isinlivi es el punto de inicio o el final de una caminata de varios días de pueblo en pueblo, cada uno con su propio sabor andino y actividades turísticas.

**Figura 4**

*Mapa del Quilotoa Loop*



*Nota:* Tomado de la Fan Page (Black Sheep Inn, 2022)

El Trekking del Quilotoa Loop dura de 3 a 6 días, todo dependiendo del ritmo que lleve el turista.

**Tabla 18**

*Mercado actual y potencial*

Descripción del tipo de mercado – Turismo Gastronómico del cantón Sigchos		
Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
Escalada en roca	Servicio de	Lcda. Nadia Robayo Barragán. Técnica de la
Ciclo ruta	alimentación	Unidad de Desarrollo Humano/ Dirección de
Fotografía	variado	Desarrollo Sustentable Gobierno Autónomo
Avistamiento de		Descentralizado Municipal de Sigchos.
Flora y fauna		

---

Visita a	Mayor cantidad de	Ing. Andrea Villagomez
miradores	hospedaje y tipos de	Técnica de turismo de Chugchilan
Turismo	hospedaje	
Religioso	Información	
Turismo de	turística	
aventura		
Camping		
Hikking		

---

*Nota:* Adaptado de (Chávez, 2015)

#### 10.1.5. Oferta / Producto turístico

La oferta para (Atucha & Gualdoni, 2018), del mismo modo que la palabra demanda describe la conducta de los consumidores, el término oferta describe el comportamiento de los vendedores.

#### Tabla 19

*Oferta turística gastronómica del cantón Sigchos*




---

Patio de comidas típicas del  
mercado central Sigchos – La  
Matriz

---

Hornado

---



Yahuarlocro

Cuy

*Nota:* Elaboración propia

En las salidas de campo se pudo registrar gran parte de la información turística gastronómica del Cantón Sigchos. En estas se pudo presenciar el dinamismo diario de las personas que expenden la gastronomía entre semana y principalmente fines de semana, ya que ahí es donde los pobladores salen a ferias que se suelen realizar en Sigchos – La Matriz y además de ello se pudo presenciar la afluencia turística que existe en la parroquia más alejada que es Isinlivi.

## Tabla 20

*Recorrido del área*



Letras entrada Sigchos

Ing. Andrea Villagomez – Oficina de turismo Chugchilan



GAD parroquial de Isinlivi

Vendedora del Patio de comidas del Mercado central de Sigchos – La Matriz

*Nota:* Elaboración propia

Dentro de la oferta turística del destino una parte muy fundamental de este son los prestadores de servicios, los cuales son encargados de satisfacer las necesidades del turista ya sea este local, nacional o internacional. A la vez este ante la demanda puede tender a adaptarse para tener mejor recepción.

En la siguiente tabla se muestran la estructura turística que se encuentra distribuida en las diferentes parroquias que posee el cantón Sigchos.

**Tabla 21**

*Estructura turística y servicios*

Prestadores de servicios					
Hospedaje					
RUC	Nombre del propietario o representante Legal	NOMBRE COMERCIAL	NÚMERO DE REGISTRO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA
0500249727001	Guanotasig Faz Carlos María	San Miguel	Xschaj00003988	Hostal	1 Estrellas
0501439913001	Garzón Sánchez Víctor Hugo	El Vaquero	Xschaj00002976	Hostal	1 Estrellas
0501476071001	Caiza Sánchez Mirian Margoth	Taita Cristóbal	Xschaj00002434	Hostal	1 Estrellas

05019755280 01	Garzón Sánchez José Luis	Cloud Forest	Xschaj00003 089	Hostal	2 Estrellas	
05021326650 01	Días Pullupaxi Aniceto	El Conejito	Xschaj00003 917	Hostal	1 Estrellas	
05039550490 01	Negrete Usuño Víctor Edwin	Starlight	Xschaj00001 211	Campamento turístico	Categoría única	
12013411100 01	Pin Montoya Francisca Viviana	Dino's	Xschaj00001 342	Hostal	1 Estrellas	
17055423610 01	Vega Estrada Edmundo Absalon	Black Sheep In	Xschaj00001 761	Hostería	3 Estrellas	
17105293040 01	Herrera Gallo Darío Humberto	Mama Hilda	Xschaj00004 041	Hostal	3 Estrellas	
17119104200 01	Chala Meza Cristian Paul	Eco Llullu Llama	Xschaj00001 967	Hostería	3 Estrellas	
17913495120 01	Grupo Grandes- Roman S.A. Mera Cárdenas María Jessenia	Hostería San José de Sigchos	Xschaj00003 816	Hostería	5 Estrellas	
5 Estrellas	4 Estrellas	3 Estrellas	2 Estrellas	1 Estrella	Categoría Especial	
1	0	3	1	5	1 (campamen to)	1

#### Alimentación

En el Catastro de Sigchos 2022 no consta ningún establecimiento que expendan alimentos tradicionales o comunes. 0

#### Transporte

Coop. De transporte Inter cantonal e Inter parroquial,	compañías de transporte (camionetas)
3	4
7	

#### Agencia de viaje

0

#### Ocio y recreación

6

*Nota:* Información extraída de inventarios realizados por estudiantes, GAD de Sigchos, catastro 2020.

- **Tabla de calificación de potencial gastronómico del cantón Sigchos**

En la siguiente tabla se muestran los criterios evaluados por la metodología semáforo (Chávez, 2015), donde se tomó en cuenta criterios de (MINTUR, 2019), en donde se refleja la realidad actual del área de estudio.

**Tabla 22**

*Criterios*

Criterios	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).
Tradicición vigente	Tradicición 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.

*Nota:* Información tomada de metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

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

**Tabla 23**

*Metodología semáforo*

Calificación	Descripción	Color
<b>Alto</b>	75 a 100 de 100 puntos	Verde
<b>Medio</b>	50 puntos de 100	Amarillo
<b>Bajo</b>	0 a 25 puntos de 100	Rojo

*Nota:* En base a (Chávez, 2015)

Ya establecidos los puntajes, siendo estos 25 por cada criterio sobre 100, se evaluó el potencial turístico gastronómico de los 14 platos / bebidas, donde lo inventariado muestra un potencial alto de turismo gastronómico. A continuación, se muestra la evaluación general cada preparación y posterior a ello la evaluación de cada preparación con sus respectivos criterios:

**Tabla 24***Evaluación general*

Preparaciones	Puntaje
1 Cuy	100
2 Hornado	100
3 Fritada	100
4 Locro de zapallo	75
5 Locro de zambo	75
6 Zambo de dulce	75
7 Runaicho	75
8 Chicha de Jora	75
9 Locro de cuy	100
10 Panela	100
11 Caldo de Gallina	100
12 Yahuarlocro	100
13 Jugos naturales con huevo de paloma	100
14 Vino de mortiño	75
<b>Total</b>	<b>Alto</b>

*Nota:* Elaboración propia**Tabla 25***Cuy*

PARROQUIA: Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: 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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Figura 5 Cuy****Autor:** Hernany Gómez

**Análisis de la preparación:** El cuy en el Ecuador, principalmente en la región Sierra es de gran importancia, ya que en gran parte de las fiestas de pueblo no hay fiesta si no hay

cuy. Así se encuentra como invitado de honor para los eventos. En el cantón de Sigchos se realiza la cría de cuyes, los cuales son destinados para el consumo de los pobladores en fines de semanas y festividades. Este platillo se lo acompaña de tomate, lechuga, papas, sarza y ají, todo aquello realizado con productos del lugar que se encuentran en su propio mercado.

**Tabla 26**

*Hornado*

PARROQUIA: Sigchos				
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** El hornado de chanco una preparación entre las más consumidas de Sigchos y de la serranía en general. A razón que este plato es realizado por mujeres de lugar que son emprendedoras usando los hornos de sus hogares con ingredientes locales, los cuales en varios casos estos son cultivados en huertas propias para después ser cocinados, emplatados y distribuidos en los diferentes puestos de mercado o puestos que se encuentran distribuidos en partes del cantón. Este platillo también es popular por ofrecerse en festividades.

**Figura 6.** *Hornado*



**Autor:** Hernany Gómez

**Tabla 27***Fritada*

PARROQUIA: Sigchos				
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa

gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Preparación:** La fritada de chanco otro de los platos de Sigchos, el cual es una demandada preparación que es acompañada de mote, papas, maduro, encurtido, tostado, choclo cocinado y aguacate. Esta preparación siendo popular para internos y externos se la produce para ser vendida en los diferentes mercados y puestos del cantón. Algunas personas lo compran para llevar a sus caminatas u otras personas lo realizan en sus casas para celebraciones y enviar como cucayo para las personas que realizan trabajo de campo.

**Figura 7. Fritada**

**Autor:** Hernany Gómez

**Tabla 28***Locro de zapallo*

PARROQUIA: Isinlivi / Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Locro de zapallo				
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
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** El locro de zapallo un platillo de tradición para Sigchos, a manera que esta preparación es fácil de realizar ya en el propio lugar se cuenta con todos los ingredientes para su preparación, a la vez de ser de accesibilidad económica, con propiedades

**Figura 8 Locro de zapallo**

**Autor:** Hernany Gómez

nutritivas y muy delicioso para el paladar. Este platillo lo realizan principalmente por personas cabezas de familia o abuelos, ya que la receta ha sido pasada de generación en generación debido a que Sigchos posee una gran producción del ingrediente principal.

**Tabla 29** *Locro de zambo*

<b>PARROQUIA: Sigchos</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Locro de zambo</b>				
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>PUNTAJE</b>
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
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

**Figura 9** Locro de zambo



**Autor:** Hernany Gómez

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** El locro de zambo, un platillo elaborado por mano campesinas, en donde se emplean los zambos del propio lugar y en varios casos estos son de las propias personas que realizan el platillo ya que los cultivan en su propiedad, este es acompañado con queso fresco y papas. Esta preparación siempre se encuentra envuelta de tradición al ser servida por personas adultas que muestran legado en la mesa donde se acompaña con un buen sabor.

**Tabla 30**

*Zambo de dulce*

<b>PARROQUIA: Isinlivi</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Zambo de dulce</b>				
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>PUNTAJE</b>
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
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

**Figura 10** Zambo de dulce



**Autor:** Hernany Gómez

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** Bebida ancestral de carácter prehispánico, su preparación siendo a base del zambo maduro con pepa, al cual es agregado panela del lugar para que tenga un sabor dulce. Una preparación muy deseada por pequeños y grandes debido a su delicioso sabor, valor nutricional que llama mucho a los turistas internacionales, esta preparación se la puede consumir a toda hora del día ya sea como entrada o postre.

**Tabla 31**

*Runaicho*

PARROQUIA: Sigchos				
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
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

*Nota:* Información en base a metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** Un plato que cuenta con varios años de existencia dentro del cantón, los pobladores constatan que es parte de su cultura al contar con alimentos propios del lugar que al momento de ser emplatado cuenta con el respectivo cuy asado, papas cocinadas, ají macho y sobre las papas se encuentra vertida la colada de arveja. En la actualidad es poco consumido, en donde las personas que lo consumen en su mayoría son de familias antiguas del lugar en fechas festivas.

**Figura 11 Runaicho**



**Nota:** Información extraída del (GAD Municipal de Sigchos, 2023)

**Tabla 32***Chicha de jora*

PARROQUIA: Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Chicha de jora				
CRITERIO	PUNTAJE	SI	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25 puntos	X		25
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos		X	0
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** Una bebida tradicional consumida por los sectores medios y populares en la región interandina. Tras su legado de origen humilde, la chicha de jora se convirtió en la bebida predilecta de los grandes señores de la nobleza inca y desde aquella época hasta la actualidad esta tradicional bebida hecha de maíz, posee un alto valor para la cultura del lugar ya que también esta aparte de ser servida en algunas festividades y es muy reconocida en Inti Raymi por su valor cultural.

**Figura 12 Chicha de jora**

*Nota:* Información extraída del (GAD Municipal de Sigchos, 2023)

**Tabla 33***Locro de cuy*

PARROQUIA: Isinlivi / Sigchos				
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** En Sigchos, además del cuy asado lo acostumbran a preparar como locro de cuy, este siendo una sopa muy nutritiva a base de papas, hierbas y con

**Figura 13 Locro de cuy**

*Nota:* Información extraída del (GAD Municipal de Sigchos, 2023)

su ingrediente principal el cuy, este principalmente presentado al horno o cocinado. Los campesinos e indígenas lo preparan para sus fiestas y en mercados

**Tabla 34**

*Panela*

PARROQUIA: Las Pampas / Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: 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		25
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Figura 14 Panela**



*Nota:* Información extraída de Hernany Gómez

**Análisis de la preparación:** La panela inicia con la trituración de la caña de azúcar a través de una prensa a motor. Una vez extraído el zumo de caña, el mismo es calentado a altas temperaturas en la vaporadora durante 3 a 4 horas hasta convertirse en dulce, luego se pasa a otro recipiente para que se enfríe hasta darle la textura deseada. Posterior a esto se vierte el contenido en moldes donde se enfría un poco más y se empaca para la venta. Es muy cotizada por el público interno y externo de Sigchos, lugar donde la pueden adquirir.

**Tabla 35**

*Caldo de gallina criolla*

PARROQUIA: Palo Quemado / Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Caldo 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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Figura 15 Caldo de gallina criolla**



*Nota:* Información extraída de (Jácome Razo & Patiño Rodríguez, 2022)

**Análisis de la preparación:** Es un plato para los moradores de esta parroquia es considerado como una de las mayores experiencias culinarias, este plato es elaborado con gallina criada los campos de toda la parroquia y a este plato se lo acompaña principalmente con papa, siendo esta cosechada en los huertos o adquiridas en los mercados. Este platillo debido a su preparación, valor nutritivo puede ser consumido a toda hora y es gran valor energético para las personas que vuelven del trabajo arduo.

**Tabla 36**

*Yahuarlocro*

PARROQUIA: Isinlivi / Sigchos				
NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Yahuarlocro				
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

**Figura 16** Yahuarlocro



Nota: Información extraída de (Jácome Razo & Patiño Rodríguez, 2022)

Nota: Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** Este plato es reconocido en la Sierra ecuatoriana, es servido como plato principal, su nombre es de origen kichwa Yahuar significa sangre y locro hace referencia una sopa espesa de papas, consumida por los indígenas incluso antes de la colonización. Contiene las tripas borrego en una sopa de papa acompañada de la sangre del mismo animal y también se agrega cebolla y tomate. Este plato se encuentra ofertado en todos mercados típicos de la parroquia y en ferias libres como son los días de venta de frutas, verduras, entre otros.

**Tabla 37***Jugos naturales con huevo de paloma*

<b>PARROQUIA: Sigchos</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Jugos naturales con huevo de paloma</b>				
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>PUNTAJE</b>
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
<b>TOTAL</b>				<b>100</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** Este tipo de jugos expandido por una señora de la tercera edad el cual ha sido enseñado por parte de madre, en la actualidad se lo puede consumir, ya que es deliciosos y nutricional, el cual es preparado y estos para completarse se los combinan con pony malta y huevos de paloma, los lugareños los consumen comúnmente y mencionan que son muy energéticos e idóneos antes de salir a laborar.

**Tabla 38***Vino de mortiño*

<b>PARROQUIA: Sigchos</b>				
<b>NOMBRE DEL PLATO O BEBIDA: Vino de mortiño</b>				
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>PUNTAJE</b>
Historia y Tradición	25 puntos		X	0
Ingredientes locales	25 puntos	X		25
Tradición vigente	25 puntos	X		25
Oferta en el destino	25 puntos	X		25
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

*Nota:* Información en base a la metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

**Análisis de la preparación:** En la comunidad de Quinticusig de la parroquia de Sigchos, sé que conforma la Asociación de productores y comercializadores, se creó con el fin de trabajar

**Figura 17 Jugos naturales con huevo de paloma**

*Nota:* Información extraída de Hernany Gómez

**Figura 18 Vino de mortiño**

*Nota:* Información extraída de (Vino de mortiño, 2023)

organizadamente y mejorar la calidad de vida de sus integrantes produciendo y comercializando vino de mortiño con su materia extraída desde sus paramos, brindando está muy buen sabor, color, aspecto y aroma. Los productores obtienen entre 24000 botellas de vino al año, producto que además de dinamizar significativamente la economía del cantón, lo visibiliza y amplía la oferta de trabajo existente. A la vez su producto es ofertado a nivel local en las diferentes tiendas del lugar, a nivel nacional en varios supermercados y personas gustosas de este sabor de vino lo suelen llevar al extranjero.

## **10.2. Objetivo 2**

### **Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el Cantón Sigchos**

El estudio se realizó con el fin de tener un análisis sobre cómo se encuentra la situación en relación visitantes y turistas que se vive en el cantón Sigchos. En el apartado se evaluó la edad, el género, ciudades de las que visita, el nivel de educación, motivo de viaje, con quien viaja, transporte en el que se desplaza, los meses que más viaja, conocimiento sobre la gastronomía, el tipo de comida que cree que brinda, interés sobre la gastronomía del lugar, cantidad de dinero que gasta en un plato, experiencia que tuvo en la gastronomía, si recomienda la visita al cantón, los últimos apartados se toma en cuenta a razón por las preferencias del turista.

- **Muestra**

Para realizar las encuestas se realizó una muestra, en base a la cantidad de turistas que se han registrado en el año 2019, siendo 25.920 una cifra que en resultado de la muestra dio como resultado 379, siendo estas las encuestas pertinentes a realizar a manera de diferentes preguntas que para determinar el perfil de turista. Estas encuestas se realizaron en las parroquias de: Chugchilan, Isinlivi y Sigchos – La Matriz que son donde existe mayor afluencia turística en el cantón.

$$\text{Tamaño de muestra} = \frac{\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2 * N}\right)}$$

N = tamaño de la población

e = margen de error (porcentaje expresado con decimales)

z = puntuación z

N = 25920

e = 5%

z = 1.96

- **Salidas de campo y aplicación de encuesta.**

Para el cumplimiento de esta actividad se realizó las encuestas a los turistas que se encontraban visitando cantón Sigchos, donde se observó que van desde el día viernes sábado y domingo, en la parroquia la matriz, Isinlivi y Sigchos existe turismo local ya que las personas vienen a visitar a familiares y disfrutar de los atractivos que se encuentran dentro del sitio, en cambio los turistas internacionales se encuentran desde la parroquia la Matriz con rumbo al Quilotoa para realizar la actividad del Quilotoa Loop, donde una parroquia fundamental es Chugchilan ya que ahí es punto clave para su descanso y sus días de mayor afluencia son los fines de semana.

- **Análisis e interpretación de resultados.**

En el presente apartado se realizó 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 Sigchos, con la finalidad de dar respuesta al segundo objetivo de la investigación.

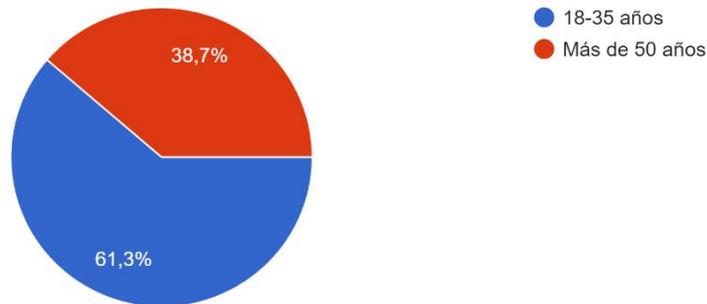
A continuación, se muestra el resultado obtenido de las encuestas realizadas.

### 10.2.1. Encuesta a turistas

#### ➤ Edad

**Figura 19**

*Edad*



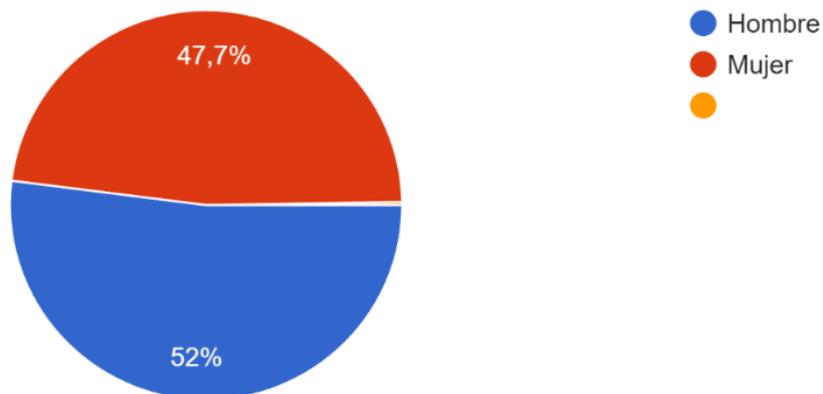
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico podemos ver que la mayoría de turistas que visitan el cantón Sigchos son jóvenes con un rango de edad de 18 a 35 años acaparando un 61,3% del total de visitas, a diferencia del público adulto mayor de 50 años que cuenta con un porcentaje de 38,7%.

#### ➤ Género

**Figura 20**

*Género*



*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En el gráfico 2 podemos ver el género de los turistas que visitan el cantón Sigchos, constatamos que con un 52% Sigchos recibe en su mayoría turistas hombres, mientras tanto las turistas mujeres cuentan con un 47,7% del total.

➤ **¿DE DÓNDE NOS VISITA?**

**Figura 21**

*Lugar de procedencia*

Canadá
Inglaterra
Argentina
Colombia
Latacunga
Francia
Italia
Estados Unidos
Estados Unidos
Francia
Latacunga
Quito
España
Perú
Chile
España
Honduras
Amaguaña
Manta
Francia
Colombia
Honduras
Alemania
Quito
El Salvador
España
Salcedo
Argentina
Saquisilí
Guayaquil
Machala
Ambato
Rusia
Alemania
Reino Unido
Usa
Perú
Chile
El Salvador

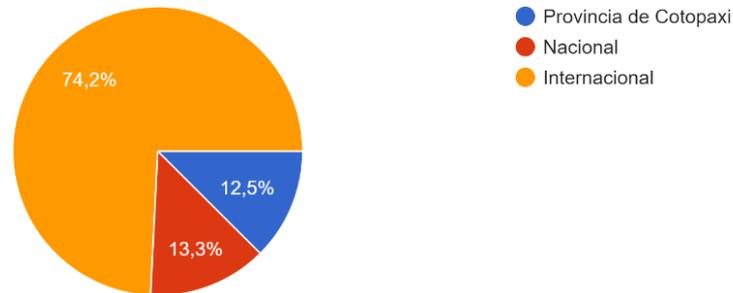
Colombia
La Chicha De Jora
Venezuela
Panamá
Quito
Saquisilí
Alemania
Loja
Loja
Cuenca
Francia
Pujilí
Saquisilí
Pangua
Pedernales
La Maná
Pangua
Pujilí
Saquisilí
Argentina
Italia
Cotopaxi Latacunga
Latacunga
Lasso
De Salcedo
Inglaterra
Honduras
México
Guayaquil
Cuenca
Quero
Bélgica
Pujilí
Amaguaña
Colombia
Colombia

*Nota:* Elaboración propia

➤ **¿CUÁL ES SU ORIGEN DE PROCEDENCIA?**

**Figura 22**

*Origen de procedencia*



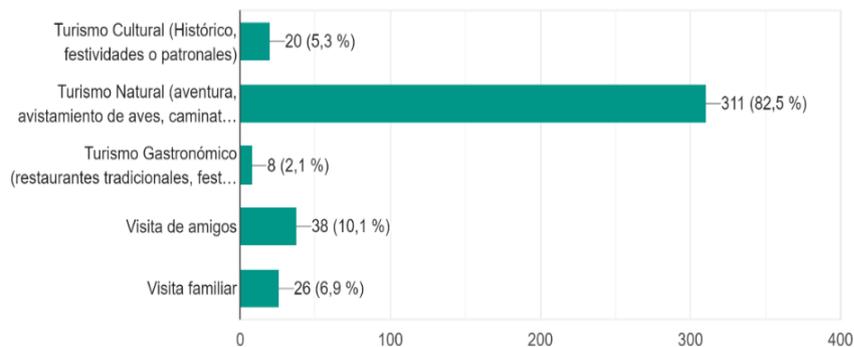
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En el gráfico podemos ver el lugar de procedencia de los turistas, con un 74,2% encontramos que los turistas internacionales que buscan salir del ruido de la ciudad y encuentran en la naturaleza su lugar de distracción a la vez que se encuentran gustosos de ver grandes montañas que en sus lugares de procedencia no son tan comunes de ver o encabezan, seguidos por un turismo nacional con un 13,3% y para finalizar está el turismo interno de la provincia de Cotopaxi.

➤ **¿CUAL ES SU PRINCIPAL MOTIVO DE VIAJE?**

**Figura 23**

*Motivo de viaje*



*Nota:* Elaboración propia

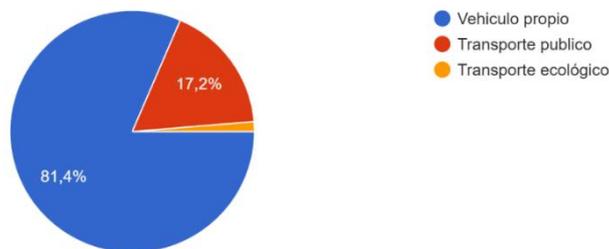
**Interpretación:** En el gráfico de barras encontramos los diferentes motivos de viaje de los turistas, dentro de los cuales predomina el turismo natural con un 82,5% que es el turismo

de aventura, seguido por un 10,1% que es visitar de amigos, en tercer lugar, con un 6,9% que es visita a familiar, luego con un 5,3% que corresponde al turismo cultural y para finalizar con un 2,1% siendo el turismo gastronómico.

➤ **¿AL MOMENTO DE VIAJAR QUE TRANSPORTE USTED USA?**

**Figura 24**

*Tipo de transporte*



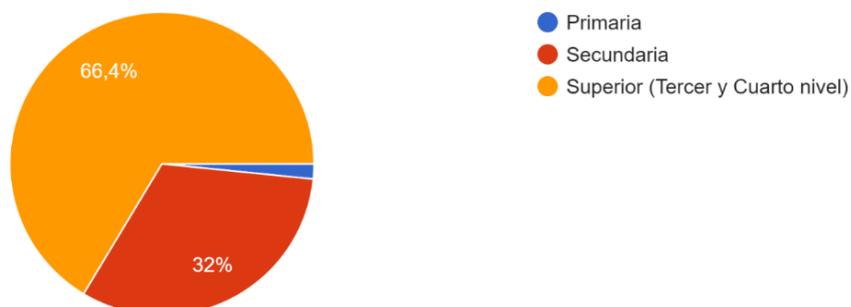
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico corresponde al tipo de transporte que usa el turista en su visita a Sigchos, con un 81,4% se encuentra en primer puesto el transporte propio donde hasta ciertos lugares viajan en vehículo alquilado desde Quito, lo dejan en un hospedaje y prosiguen con sus rutas caminando, seguido con un 17,2 el transporte público que son turistas mochileros que son afines de explorar la vida cotidiana del ecuatoriano y para finalizar un 5,3% se moviliza en transporte ecológico que corresponde a transporte en bicicleta.

➤ **NIVEL DE EDUCACIÓN**

**Figura 25**

*Educación*



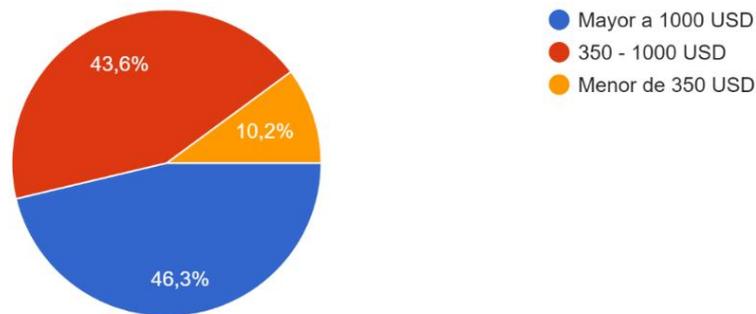
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico corresponde al nivel de educación que tienen los turistas, se encuentra dividido en 3 estamentos, el que mayor porcentaje es de estudios superiores con un 66,4% donde es mayor a razón que en su mayoría los turistas son mayores de edad ya con estudios universitarios, seguido por estudios de secundaria con un 32% estos jóvenes no mayores de 25 años que han venido a visitar el cantón por el turismo natural existente y para finalizar con 1,6% de los turistas con estudios solo de primaria en su mayoría son turistas nacionales que visitan a familiares.

➤ **¿CUÁL ES EL RANGO DE SU INGRESO MENSUAL?**

**Figura 26**

*Ingresos Mensuales*



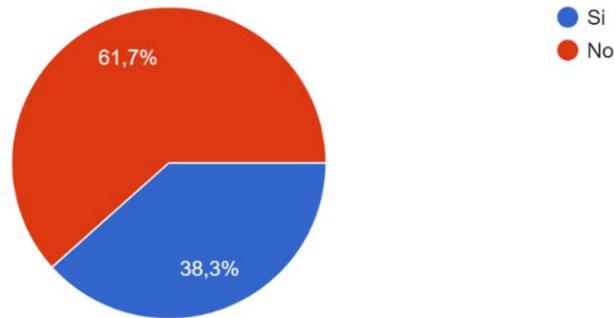
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico corresponde al sueldo de los turistas que recibe Sigchos, encabezando con un 46,3% que corresponde a un sueldo mayor a los 1000 USD, donde estas personas siendo universitarias con un trabajo han decidido vacacionar en el país donde algunos a Sigchos lo toman como punto de paso ya que visitan otros países también como Colombia y Perú, seguido por el sueldo de 350 – 1000 USD y para culminar los turistas minoritarios cuentan con un sueldo menor a 350 USD con un porcentaje de 10,2%.

➤ **¿HAS VISITADO ANTES EL CANTÓN SIGCHOS?**

**Figura 27**

*Visitas a Sigchos*



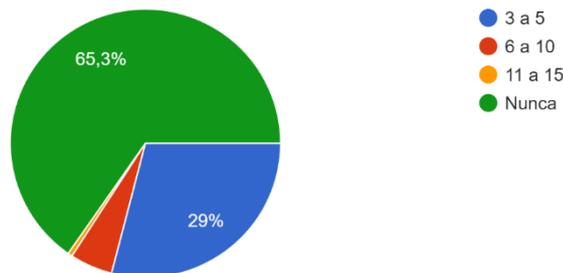
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico se realizó para saber si el turista ya visitó Sigchos algún momento o es su primera vez en este lugar, con un 61,7% de los turistas vemos que es su primera vez en el cantón, seguido por un 38,3% de personas que ya han visitado Sigchos.

➤ **¿CUÁNTAS VECES HA VISITADO EL CANTÓN SIGCHOS, EN LOS ÚLTIMOS 12 MESES?**

**Figura 28**

*Visitas al año*



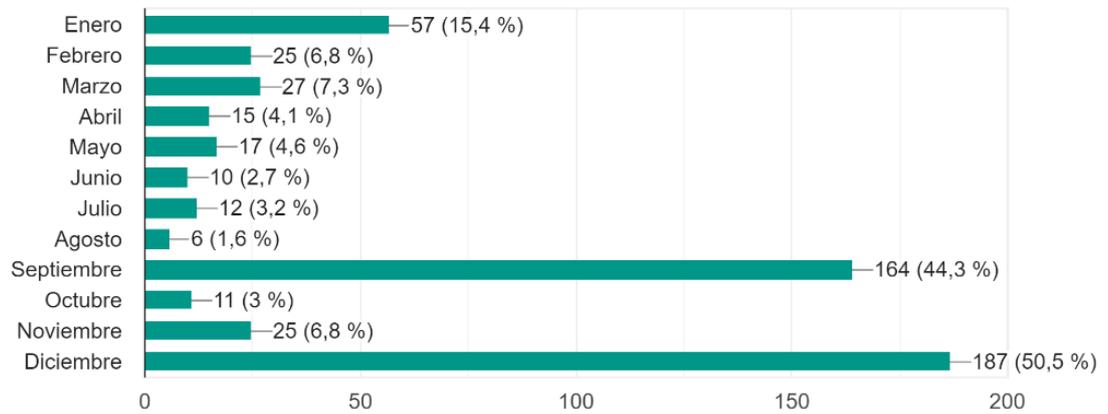
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico se realizó para ver cuántas veces en el año los turistas han visitado Sigchos, la mayoría de los encuestados con un 65,3% es su primera vez visitando Sigchos, en segundo lugar, con un 29% han visitado el lugar de 3 a 5 veces, seguido con un 5,1% han visitado el cantón de 6 a 10 veces y para finalizar con un 0,5% han venido de 11 a 15 veces.

### ➤ ¿EN QUÉ MESES HA VISITADO SIGCHOS?

**Figura 29**

*Visitas al mes*



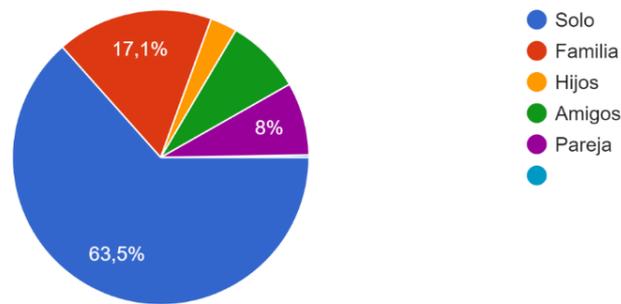
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este grafico podemos ver cuales han sido los meses donde Sigchos recibe mayor cantidad de turismo, en primer lugar se encuentra diciembre con un 50,5% de demanda, seguido con un 44,3% que pertenece al mes de septiembre, en tercer lugar se encuentra con un 15,4% el mes de enero, en cuarto lugar está con un 7,3% el mes de marzo, en quinto lugar con un 6,8 el mes de noviembre, igualado o en sexto lugar el mes de febrero con un 6,8% , en séptimo lugar con un 4,6% el mes de mayo, en octavo lugar el mes de abril con un 4,1%, en noveno lugar el mes de julio con un 3,2%, en décimo lugar con un 3% el mes de octubre, en antepenúltimo lugar el mes de junio con un 2,7% y en último lugar el mes de agosto con un 1,6% de visitas al año constatamos que en este mes Sigchos no recibe muchos turistas.

### ➤ ¿CON QUIÉN VIAJA?

**Figura 30**

*Forma de Viaje*



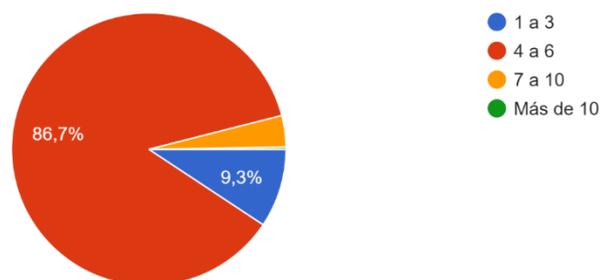
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico podemos ver como es la forma de viaje del turista, con un 63,5% los turistas viajan solos por lo que han salido cansados de la vida citadina que suelen llevar en sus lugares de procedencia y quieren relajarse en un lugar de naturaleza, seguidos por un 17,1% siendo viaje en familia, en tercer lugar con un 8% viajan con pareja, en cuarto lugar con un 8,3% correspondiente a viaje con amigos y en último lugar los turistas viajan 2,9% que es viajar con hijos.

- **¿Cuántos atractivos turísticos, culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles a los que ha asistido/visitado durante su estadía?**

**Figura 31**

*Cantidad de Atractivos Visitados*



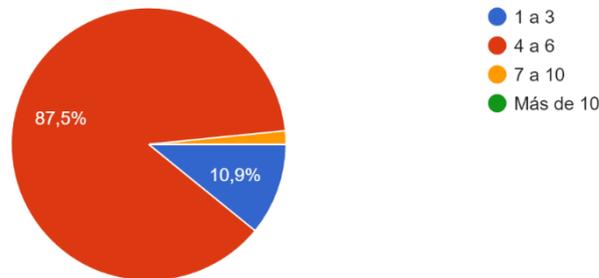
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico podemos ver la cantidad de atractivos que visitaron los turistas, con el porcentaje mayor del 86,7% los turistas visitaron de 4 a 6 atractivos, con un 9,3% los turistas visitaron de 1 a 3 atractivos, con un 3,7% de color tomate los turistas visitaron de 7 a 10 atractivos y con un 0,3% el turista visito mas de 10 atractivos turisticos.

➤ **¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivos gastronómicos ha visitado durante su estadía?**

**Figura 32**

*Porcentaje de turistas*



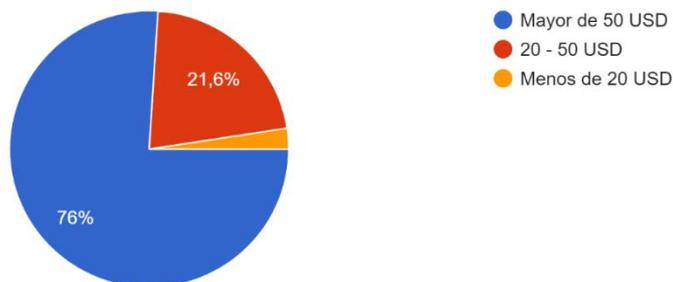
*Nota: Elaboración propia*

**Interpretación:** En este gráfico podemos ver en qué porcentaje los turistas visitaron restaurantes tradicionales, los turistas en su mayoría han visitado de 4 a 6 restaurantes que equivale a un 87,5% durante su estadía, el segundo porcentaje del 10,9% corresponde a que los turistas han visitado de 1 a 3 restaurantes en su trayecto en Sigchos y como ultimo porcentaje con un 1,6% los turistas han visitado de 7 a 10 establecimientos durante su viaje.

➤ **¿Cantidad de dinero que gastó /gastará en alimentación durante su estadía?**

**Figura 33**

*Cantidad de dinero gastado*



*Nota: Elaboración propia*

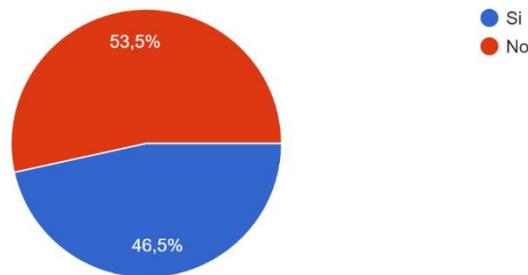
**Interpretación:** En este gráfico podemos ver la cantidad de dinero que gastan en la gastronomía en Sigchos, con un porcentaje del 76% siendo el mayor los turistas llegan a tener un gasto mayor a los 50 dolares durante su visita, en segundo lugar con un 21,6% los turistas

gastan entre 20 a 50 dolares durante su estadia y finalmente con un 2,4% las personas gastan menos de 20 dolares, cabe resaltar que lo ultimo es mas de turistas nacionales o internos.

➤ **¿Conoce usted los platos representativos del Cantón Sigchos?**

**Figura 34**

*Número de personas*



*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico podemos ver si las personas conocen los platos representativos de Sigchos debido a que estas personas previamente ya han indagado sobre la gastronomía del lugar y también por que en otra ocasión ya han venido al lugar u otras personas que han visitado Sigchos les han recomendado lo que pueden consumir, por otro los de turistas no conocen los platos tradicionales del lugar con un 53,5% y el porcentaje de 46,5% si conocen los platos del lugar.

- **Platillos degustados**

**Figura 35**

*Platos*

Cuy	Hornado
La Chicha De Jora	Vino De Mortiño
Locro De Cuy	
Cuy Asado	
Cuy Asado	
La Fritada	
Cuy Asado	
El Hornado	
Locro De Zapallo	
El Cuy	
El Morocho	

Cuy
Fritada
El Morocho
El Hornado
La Fritada
Morocho
Papás Con Cuy
Vino
Humita
Cuy Asado
Papas Con Cuy
Hornado
El Runaicho
Vinos De Mortiño

Nota: Elaboración propia

- **¿Según su experiencia, ha tenido algún problema de bio seguridad alimentaria que podría afectar a su salud después de haber consumido algún plato gastronómico?**

**Figura 36**

*Opiniones*



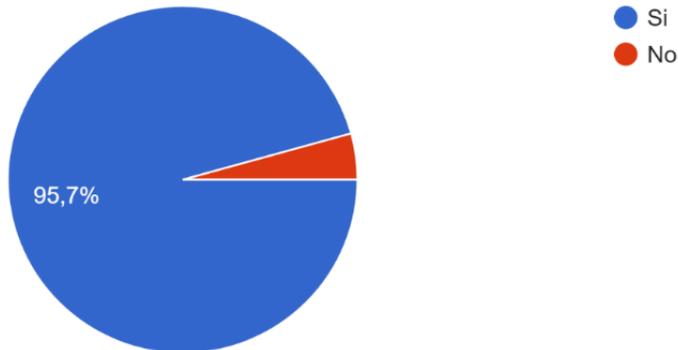
Nota: Elaboración propia

**Interpretación:** Este gráfico se encuentra repartido en tres partes, aquí podemos ver cuál es la opinión respecto a la seguridad bio alimentaria impartida de los platos hacia los turistas, el 28,3% de los turistas mencionan falta de medidas de sanitización a la hora de preparar los alimentos, el 32% de los turistas menciona la escasa información sobre ingredientes que se producen localmente y con un 39,7% mencionan el mínimo detalles de los ingredientes que fueron usados en la preparación del plato.

➤ **¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Sigchos?**

**Figura 37**

*Recomendaciones*



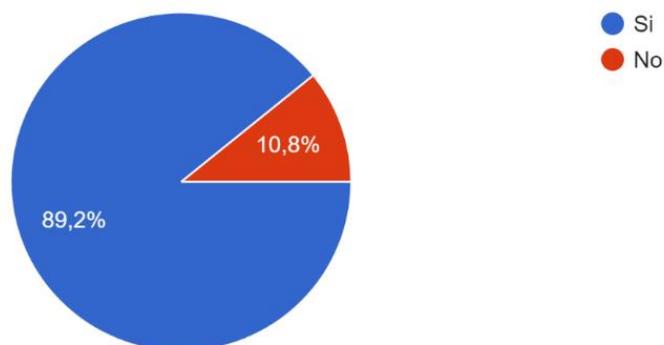
*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico podemos acotar que la mayoría de las personas recomienda la gastronomía del cantón con un 95,7% donde se pronunciaron a motivo que han probado platillos como el yahuarlocro, fritada y hornado lo que le resulto un alimento concentrado valido para recuperar las energías tras los tramos de camita que realizan , a diferencia del 4,3% que no recomienda la gastronomía del lugar por miedo a degustar de nueva comida.

➤ **¿Regresaría a visitar el cantón por su gastronomía?**

**Figura 38**

*Visitas a Sigchos otra vez*



*Nota:* Elaboración propia

**Interpretación:** En este gráfico referente a si los turistas regresarían al cantón por su gastronomía los resultados reflejaron que con un 89,2% los turistas volverían al cantón Sigchos por su gastronomía a diferencia del 10,8% de turistas que no volver por su gastronomía, este

porcentaje debido en su mayoría a que vieron al cuy como platillo y en sus países a este animal lo tienen como mascota por lo cual no lo comerían.

- **Interpretación general sobre el mercado actual y potencial**

El cantón Sigchos se encuentra principalmente demandado por el turista de procedencia internacional, el cual llega al cantón para ejercer el turismo de naturaleza en donde realizan la actividad de trekking o el Quilotoa Loop, en donde al realizar esta actividad pasan por varias de las parroquias del cantón, los turistas poseen una edad joven de 18 a 35 años con prominencia masculina, usan transporte privado para trasladarse a los respectivos atractivos turísticos con la facilidad de que perciben ingresos mensuales entre 350 a 1000 dolares americanos, respecto a la gastronomía las personas con un 61,3% de mayoría ya han visitado antes el lugar, su visita lo realizan prioritariamente en la fecha de feriado en Diciembre en donde recomiendan su gastronomía sobre todo el cuy, vino de mortiño, chicha de jora, gritada, locro de cuy, morocho y hornado por su sabor, dentro de su visita al lugar mencionan que les gustaría poseer más información sobre los ingredientes usados ya que les gustaría volver a visitar el lugar por su gastronomía.

### 10.3. Objetivo 3

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

Se empleó el formato de la revista RENPYS donde se muestra el modelo a seguir. Dentro de esta revista RENPYS hay que tener claro a qué sección corresponde el trabajo en razón que existen once secciones con diferentes contenidos y longitudes, en 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 específica la cual es:

- ✓ Título
- ✓ Autores
- ✓ Afiliaciones
- ✓ Resumen y abstract

- ✓ Palabras claves
- ✓ Introducción
- ✓ Metodología
- ✓ Resultados y discusión
- ✓ Conclusiones
- ✓ Agradecimiento
- ✓ Referencias

A continuación, se encuentra la propuesta de artículo científico en base al estudio del “Potencial turístico gastronómico del cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi”

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

## Potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos de la provincia de Cotopaxi

Hernany Josue Gómez Visuete

Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Licenciatura en Turismo, Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.

\*Dirección para correspondencia: [hernany.gomez3678@utc.edu.ec](mailto:hernany.gomez3678@utc.edu.ec)

Fecha de Recepción: xx-xx-xxxx

Fecha de Aceptación: xx-xx-xxxx

Fecha de Publicación: xx-xx-xxxx

---

### Resumen

Se llevó a cabo un estudio en la provincia de Cotopaxi, específicamente en el cantón Sigchos, con el objetivo de analizar el potencial turístico gastronómico de la zona. Además, se buscó identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón, y se elaboró una propuesta de artículo académico para difundir los resultados de la investigación en la revista RENPYS. Para realizar esta evaluación del turismo gastronómico en el área de estudio, se recopiló información de las autoridades turísticas locales, proveedores de servicios y turistas. El primer objetivo se empleó la metodología SIGAP y la metodología del MINTUR donde de SIGA se aplicó el método semáforo con criterios del MINTUR, ahí se evaluaron 14 preparaciones, las cuales dan un alto potencial para el turismo gastronómico. Para el segundo objetivo, se seleccionó una muestra de 379 encuestas aplicadas a turistas locales, nacionales e internacionales interesados en el turismo gastronómico en Sigchos. Se verificó que el perfil actual y potencial de Sigchos, el cual se inclina hacia el turismo de naturaleza por parte de turistas internacionales con afines de saber mas sobre la gastronomía del lugar

**Palabras claves:** Turismo, gastronomía, destino, potencial, perfil.

## Potential of gastronomic tourism in the Sigchos canton of the Cotopaxi

---

### **Abstract**

A study was carried out in the province of Cotopaxi, specifically in the Sigchos canton, with the aim of analyzing the gastronomic tourism potential of the area. In addition, it was sought to identify the current and potential market for gastronomic tourism in the canton, and a proposal for an academic article was prepared to disseminate the results of the research in the RENPYS magazine. To carry out this evaluation of gastronomy tourism in the study area, information was collected from local tourism authorities, service providers and tourists. The first objective was used the SIGAP methodology and the MINTUR methodology where SIGA applied the traffic light method with MINTUR criteria, there 14 preparations were evaluated, which give a high potential for gastronomic tourism. For the second objective, a sample of 379 surveys applied to local, national and international tourists interested in gastronomic tourism in Sigchos was selected. It was verified that the current and potential profile of Sigchos, which leans towards nature tourism by international tourists who want to know more about the gastronomy of the place

**Keywords:** Tourism, gastronomy, destination, potential, profile.

## **1. INTRODUCCIÓN**

El turismo al ser uno de los sectores clave que potencia la economía del Ecuador, un país con gran biodiversidad que la muestra en atractivos tanto naturales como culturales diversificados en las diferentes regiones del país, cada una con su esencia la cual es privilegiada por su ubicación geográfica, ya que esta ayuda a la tierra a dar sus diferentes productos durante todo el año, con lo cual da la oportunidad de tener una amplia oferta gastronómica para nacionales e internacionales.

En la actualidad la cultura gastronómica de los países se ha visto en decadencia debido a la globalización, lo que marca el consumo de productos extranjeros y así con ello la pérdida de interés culinario local dejando atrás los diferentes platillos y preparaciones que son parte de la cultura de un lugar.

Ante ello es importante el rescate de los valores gastronómicos nacionales para que también puedan ser parte de la oferta y que realmente encuentre al visitante con esa cultura culinaria ancestral que permita disfrutar a plenitud las maravillas del Ecuador (Sánchez Álvarez, 2015) .

Por lo cual esta investigación se decanta a evaluar el potencial turístico gastronómico del cantón Sigchos que es perteneciente a la provincia de Cotopaxi, lugar que ha sido considerado un paraíso escondido inmerso en un clima templado que es cálido y ameno con el turista nacional e internacional.

## **2. METODOLOGÍA**

Para realizar el estudio de potencial turístico gastronómico se pueden llegar a emplear varias metodologías, pero en este caso se optó por la metodología del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas o más llamada (SIGAP) y la metodología del MINTUR (elaboración de mapa

gastronómico). Estas dos haciendo simbiosis para el estudio del potencial turístico gastronómico del cantón Sigchos.

**Metodología y Formato en base al Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP – elaborado para el Potencial del turismo gastronómico de Sigchos**

<p><b>A. Situación actual</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción general del área protegida y del proyecto.</li> <li>• Ubicación y acceso (descripción general) agregar mapa de zonificación y otros en la medida de lo posible</li> <li>• Elementos gastronómicos</li> <li>• FODA</li> </ul>
<p><b>B. Análisis de mercado actual y potencial</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica, diversos documentos.</li> <li>• Análisis de las estadísticas turísticas existentes               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Especificar si existe un registro de visitantes y cuál (RUV)</li> </ul> </li> <li>• Investigación sobre mercados potenciales para la región, fuentes varias.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mercado actual y potencia</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>C. Oferta / producto turístico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recorrido del área y visita de los atractivos más importantes.</li> <li>• Toma de fotografías.</li> <li>▪ Estructura turística y aspectos administrativos</li> <li>▪ Los atractivos y actividades               <ul style="list-style-type: none"> <li>Historia y tradición                   <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ingredientes locales</li> <li>✓ Tradición vigente</li> <li>✓ Oferta al turismo</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

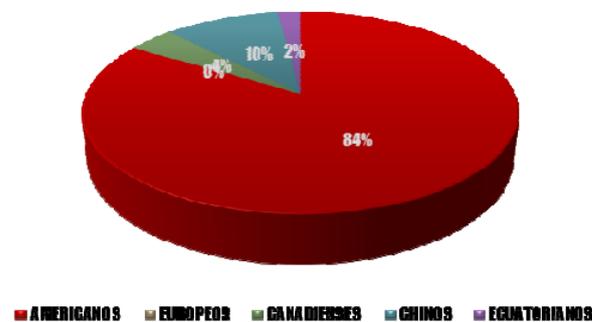
**Nota.** Adaptado de Herramienta para la evaluación del potencial turístico en áreas protegidas.

**Fuente:** (CONAP, 2015)

Como pudimos analizar la tabla anterior que corresponde a la metodología SIGAP se encuentra adaptada para el presente de caso que es determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos, además para identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico se empleó encuestas, las cuales fueron aplicadas en las diferentes salidas de campo.

El instrumento se lo realizo en base a la muestra, que esta fue otorgada por el estudio realizado de (Robayo Barragán, 2022), donde los establecimientos de hospedaje brindaron los datos de las pernотaciones realizadas en el año 2019 y se contabilizo la cantidad de 25.920 turistas en las parroquias de Sigchos, Isinlivi y Chugchilan. Estos en su mayoría de procedencia son de procedencia estadounidense, seguidos por: chinos, canadienses y ecuatorianos como podemos ver en la figura la continuación.

**Figura 39** *Procedencia de turistas*



**Fuente:** Establecimientos turísticos de alojamiento de las parroquias Chugchilan, Isinlivi, Sigchos, septiembre 2019.

- **Muestra**

Con los datos recopilados se presenta el cálculo del tamaño de la muestra partiendo del tamaño de población que es 25.920 turistas entre estos nacionales e internacionales.

$$\text{Tamaño de muestra} = \frac{\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2 * N}\right)}$$

N = tamaño de la población

e = margen de error (porcentaje expresado con decimales)

z = puntuación z

N = 25920

$$e = 5\%$$

$$z = 1.96$$

Dando un total de 379 encuestas que se realizaron para obtener el perfil del turista del cantón Sigchos.

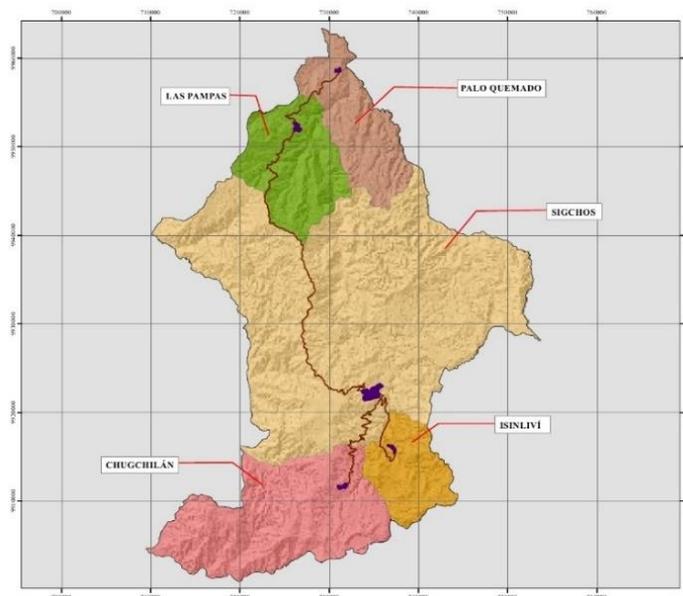
### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### A. Situación actual

Sigchos es parte de la provincia de Cotopaxi, misma que está limitado al Norte por el cantón Santo Domingo, al Sur con el cantón Pujilí, por al Oeste el cantón La Maná y finalmente al Este con el cantón Mejía y Latacunga, además está compuesto por las parroquias de Isinlivi, Chugchilán, Las Pampas, Palo Quemado y por supuesto la cabecera cantonal, por otro lado, el rango altitudinal del cantón está entre los 520– 5.080 msnm y el rango estimado del clima es desde los 0° a 22. (Changalombo Valencia, 2020)

#### Figura 40

*Mapa del Cantón Sigchos*



Nota: Tomado del GAD Municipal Sigchos (2022)

- **Ubicación y acceso**

Según (Robayo Barragán, 2022a), la Red Vial Estatal, corresponde a la vía en construcción que conecta desde la parroquia Chugchilán hasta la parroquia Sigchos – La Matriz con una longitud de 23 kilómetros, en esta se está trabajando actualmente, la intervención la está realizando el MTOP. También se tiene previsto intervenir en la vía Sigchos- Las Pampas, que permitirá la conexión directa con Alluriquín.

Las Parroquias de Chugchilán y Sigchos – La Matriz poseen acceso mediante vías de tipo asfaltado, tomando en cuenta que a Chugchilán se puede acceder por una vía de este tipo sin ser necesario pasar por la Cabecera cantonal sino más bien por otro cantón (Pujilí).

Referente al transporte las personas que se movilizan por Sigchos usan transporte público tal como la principal cooperativa de camionetas que es Compañía de transporte de camionetas Mixtas Languito S.A. luego se encuentran , Cooperativa de transporte de carga Coronel Juan Manuel de Lasso, Cooperativa de transporte San Ignacio de Toacazo que también brindan servicio para Sigchos y dentro las compañías de transporte de buses se encuentra la principal que es Cooperativa de transporte Reina de Sigchos, luego Cooperativa de transporte Ilinizas y la Cooperativa de transporte nacional Saquisilí. Los buses pueden tomarse desde el terminal terrestre de Latacunga para mayor facilidad de las personas en general.

- **Elementos gastronómicos**

Durante la investigación se identificó los diferentes platos / bebidas que existen en el cantón Sigchos.

**Tabla 39***Inventario de preparaciones*

Preparaciones					
	Nombre	Tipo	Localidad	Alcance	Sensibilidad al cambio
1	Cuy	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
2	Hornado	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
3	Fritada	Platos tradicionales	Sigchos	Internacional	Baja
4	Locro de Zapallo	Platos tradicionales	Isinlivi	Regional	Baja
5	Locro de Zambo	Platos tradicionales	Sigchos	Regional	Media
6	Zambo de dulce	Bebida tradicional	Isinlivi	Regional	Baja
7	Locro de cuy	Platos tradicionales	Isinlivi / Sigchos	Regional	Baja
8	Runaicho	Platos tradicionales	Sigchos	Local	Baja
9	Chicha de Jora	Bebidas tradicionales	Sigchos	Nacional	Baja
10	Jugos naturales con huevo de paloma	Bebidas tradicionales	Sigchos	Local	Baja
11	Vino de mortiño	Bebida contemporánea	Sigchos	Internacional	Baja
12	Panela	Dulce y endulzante tradicional	Las Pampas / Sigchos	Nacional	Baja
13	Caldo de gallina criolla	Platos tradicionales	Palo Quemado / Sigchos	Nacional	Baja
14	Yahuarlocro	Platos tradicionales	Isinlivi / Sigchos	Local	Baja

*Nota:* Información tomada de (Jácome Razo & Patiño Rodríguez, 2022)

El cantón Sigchos tomado como área de estudio se inventariaron 16 productos agrícolas distribuidos en sus diferentes parroquias, estos han sido considerados a ser aptos como productos alimentarios que son base fundamental para la preparación de los alimentos del lugar,

- **FODA**

Es relevante destacar que el cantón Sigchos cuenta con fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que deben ser consideradas para aprovechar el estudio de evaluación realizado sobre el potencial turístico gastronómico.

Tabla 40

## FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valor interpretativo por la variedad de productos que son usados en la elaboración de platillos</li> <li>- Buena accesibilidad referente a la viabilidad y precios de comida</li> <li>- Servicios básicos.</li> <li>- Seguridad para internos y externos.</li> <li>- Existencia de demanda constante por parte de turistas</li> <li>- Las autoridades de turismo poseen la carrera de turismo o afines.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existencia de diversidad tanto natural como cultural</li> <li>- Condiciones climáticas agradables en todo el año, lo cual brinda diversidad de productos alimenticios.</li> <li>- Prestadores alimenticios con amplios horarios de expendio.</li> <li>- Creación de nuevos atractivos culturales.</li> <li>- Posibilidad de inversión de instituciones privadas.</li> <li>- Apoyo Técnico por parte de personal capacitado en el área turística.</li> <li>- Los turistas pasan por las parroquias de Sigchos para llegar al Quilotoa</li> </ul>
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poca información - promoción turística.</li> <li>- Presupuesto limitado por parte pública.</li> <li>- Falta de interés por crear más actividades turísticas.</li> <li>- Escasa promoción externa de los atractivos culturales del lugar</li> <li>- Falta de promoción del mercado de comidas típicas de la parroquia Sigchos.</li> <li>- Establecimientos de comida no registrados en el catastro</li> <li>- Capacitación a prestadores de servicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta de interés por parte de las autoridades para exponer y conservar la cultura gastronomía del lugar.</li> <li>- Crisis de seguridad que atraviesa el país.</li> <li>- Posible erupción del volcán Cotopaxi.</li> <li>- Deterioro de los saberes gastronómicos</li> <li>- Globalización.</li> <li>- Contaminación.</li> </ul>

Nota: Elaboración propia

## **B. Análisis de mercado actual y potencial**

- **Estadística turística existente**

Para este apartado tenemos que saber lo que es demanda y según (Arboleda Castro, 2021), la demanda del mercado brinda información sobre bienes y servicios requeridos por un grupo de personas en un mercado determinado, en el cual influyen los intereses, las necesidades y las tendencias. Es uno de los principales factores utilizados por las empresas, para fijar los precios de sus productos.

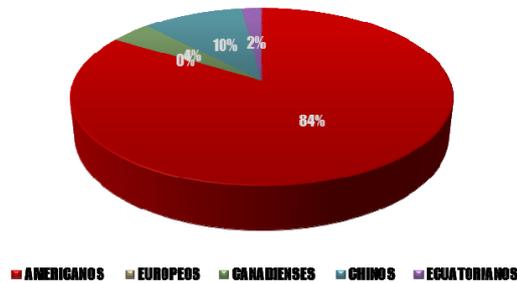
Mientras tanto podemos acotar en el plano turístico que la demanda refiere a la cantidad de turistas que se encuentran en una región, sector o atractivo turístico, todos estos motivados a realizar alguna actividad turística con el objetivo de cubrir sus necesidades por un periodo de tiempo.

Conforme los datos entregados por los establecimientos de alojamiento ubicados en las parroquias de Chugchilán, Isinlivi, Sigchos, han visitado el cantón 25.920 turistas en el año 2019, de los cuales con un 84% son americanos, 10% chinos, 4% canadienses y 2% ecuatorianos, no se registra turistas europeos.

En el 2019 se realizó la recopilación de datos que fueron entregados por los establecimientos de alojamiento ubicados en Sigchos, Chugchilán, Isinlivi y se registró la visita de 25.960 turistas debido a lo que estas parroquias se encuentran cerca de la Laguna del Quilotoa que es un atractivo turístico muy relevante del lugar

**Figura 41**

*Porcentaje de turistas que visitan el Cantón Sigchos según su lugar de procedencia*



*Nota:* Plan de Desarrollo Turístico Sigchos(2022)

De acuerdo a los datos que fueron entregados por parte de los establecimientos de hospedaje se pudo constatar que la mayoría de turistas son americanos con un 84%, seguidos después por un 10% de turistas chinos, un 4% siendo turistas canadienses y un 2% son turistas nacionales.

- **Nichos de mercado turístico**

De acuerdo al estudio realizado para la creación del Plan de Desarrollo Turístico de Sigchos, según (Robayo Barragán, 2022) el lugar de estudios cuenta con 100 atractivos que se encuentran distribuidos entre atractivos naturales y culturales, donde las actividades turísticas que se desarrollan se adaptan al perfil del turista definido.

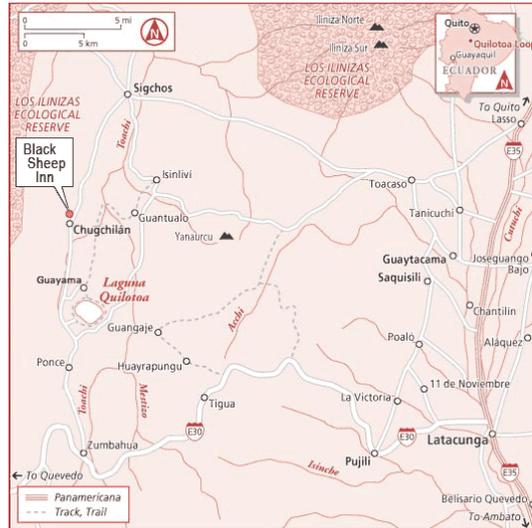
El cantón Sigchos cuenta con varias opciones para practicar el turismo de aventura y deportes en las parroquias de Chugchilán, Isinliví, Sigchos, Palo Quemado y las Pampas, destacando las columnas de Tangan donde se practica escalada con deportistas de índole nacional e internacional. El cantón cuenta con varias actividades de aventura por ofrecer además de la escalada encontramos senderos para trekking y biking.

Para Sigchos un punto de alta relevancia principalmente para el turismo internacional donde se puede practicar el turismo de aventura, senderismo, Trekking, entre más es el Quilotoa Loop, ya que según (Llullu Llama, 2018), el Quilotoa Loop es un circuito de aproximadamente 200 km para llegar al impresionante lago del cráter Quilotoa, Isinlivi es el punto de inicio o el

final de una caminata de varios días de pueblo en pueblo, cada uno con su propio sabor andino y actividades turísticas.

**Figura 42**

*Mapa del Quilotoa Loop*



Nota: Tomado de la Fan Page (Black Sheep Inn, 2022)

**Tabla 41**

*Mercado actual y potencial*

Descripción del tipo de mercado – Turismo Gastronómico del cantón Sigchos		
Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
Escalada en roca Ciclo ruta Fotografía Avistamiento de Flora y fauna Visita a miradores	Servicio de alimentación variado Mayor cantidad de hospedaje y tipos de hospedaje	Lcda. Nadia Robayo Barragán. Técnica de la Unidad de Desarrollo Humano/ Dirección de Desarrollo Sustentable Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Sigchos.  Ing. Andrea Villagomez  Técnica de turismo de Chugchilan

Turismo Religioso	Información turística	
Turismo de aventura		
Camping		
Hikking		

*Nota:* Adaptado de (Chávez, 2015)

### C. Oferta Producto turístico

La oferta para (Atucha & Gualdoni, 2018), del mismo modo que la palabra demanda describe la conducta de los consumidores, el término oferta describe el comportamiento de los vendedores.

#### Tabla 42

*Oferta turística gastronómica del cantón Sigchos*

	
<p>Patio de comidas típicas del mercado central Sigchos – La Matriz</p>	<p>Hornado</p>

	
Yahuarlocro	Cuy
	
Vendedora del Patio de comidas del Mercado central de Sigchos – La Matriz	Ing. Andrea Villagomez – Oficina de turismo Chugchilan

**Nota:** Elaboración propia

En las diferentes salidas de campo se pudo registrar gran parte de la información turística gastronómica del Cantón Sigchos. En estas se pudo presenciar el dinamismo diario de las personas que expenden la gastronomía entre semana y principalmente fines de semana, ya que ahí es donde los pobladores salen a ferias que se suelen realizar en Sigchos – La Matriz y además de ello se pudo presenciar la afluencia turística que existe en la parroquia más alejada que es Isinlivi.

- Estructura turística y servicios

**Tabla 43***Estructura turística y servicios*

Prestadores de servicios					Total
Hospedaje					
RUC	Nombre del propietario o representante Legal	NOMBRE COMERCIAL	NÚMERO DE REGISTRO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA
0500249727001	Guanotasing Faz Carlos María	San Miguel	Xschaj00003988	Hostal	1 Estrellas
0501439913001	Garzon Sanchez Victor Hugo	El Vaquero	Xschaj00002976	Hostal	1 Estrellas
0501476071001	Caiza Sanchez Mirian Margoth	Taita Cristobal	Xschaj00002434	Hostal	1 Estrellas
0501975528001	Garzon Sanchez Jose Luis	Cloud Forest	Xschaj00003089	Hostal	2 Estrellas
0502132665001	Dias Pullupaxi Aniceto	El Conejito	Xschaj00003917	Hostal	1 Estrellas
0503955049001	Negrete Usuño Victor Edwin	Starlight	Xschaj00001211	Campamento turístico	Categoría única
1201341110001	Pin Montoya Francisca Viviana	Dino's	Xschaj00001342	Hostal	1 Estrellas
1705542361001	Vega Estrada Edmundo Absalon	Black Sheep In	Xschaj00001761	Hostería	3 Estrellas
1710529304001	Herrera Gallo Dario Humberto	Mama Hilda	Xschaj00004041	Hostal	3 Estrellas

171191042 0001	Chala Meza Cristian Paul	Eco Llullu Llama	Xschaj0000 1967	Hostería	3 Estrellas	
179134951 2001	Grupo Grandes- Roman S.A. Mera Cardenas María Jessenia	Hostería San José de Sigchos	Xschaj0000 3816	Hostería	5 Estrellas	
5 Estrellas	4 Estrellas	3 Estrellas	2 Estrellas	1 Estrella	Categoría Especial	
1	0	3	1	5	1 (campame nto)	11
<b>Alimentación</b>						
En el Catastro de Sigchos 2022 no consta ningún establecimiento que expendan alimentos tradicionales o comunes.						0
<b>Transporte</b>						
Coop. De transporte Inter cantonal e Inter parroquial,				compañías de transporte (camionetas)		
3				4		7
<b>Agencia de viaje</b>						
0						
<b>Ocio y recreación</b>						
6						

*Nota:* Información extraída de inventarios realizados por estudiantes, GAD de Sigchos, catastro 2020.

- Tabla de calificación de potencial gastronómico del cantón Sigchos

En la siguiente tabla se muestran los criterios evaluados por la metodología semáforo (Chávez, 2015), donde se tomó en cuenta criterios de (MINTUR, 2019), en donde se refleja la realidad del área de estudio.

**Tabla 44***Crterios*

Crterios	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).
Tradicón vigente	Tradicón 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.

Nota: Información tomada de metodología de mapa gastronómico. (MINTUR, 2019)

Una vez establecidos los puntajes, se procede a evaluar las “14” preparaciones consideradas en el listado inicial, con la metodología de semáforo.

**Tabla 45***Metodología semáforo*

Calificación	Descripción	Color
Alto	75 a 100 de 100 puntos	Verde
Medio	50 puntos de 100	Amarillo
Bajo	0 a 25 puntos de 100	Rojo

Nota: En base a (Chávez, 2015)

Los resultados indicaron que las preparaciones inventariadas tienen un alto potencial para el turismo gastronómico. A continuación, se presenta la evaluación general de cada preparación, seguida de la evaluación detallada de cada preparación con sus respectivos criterios.

**Tabla 46***Evaluación general*

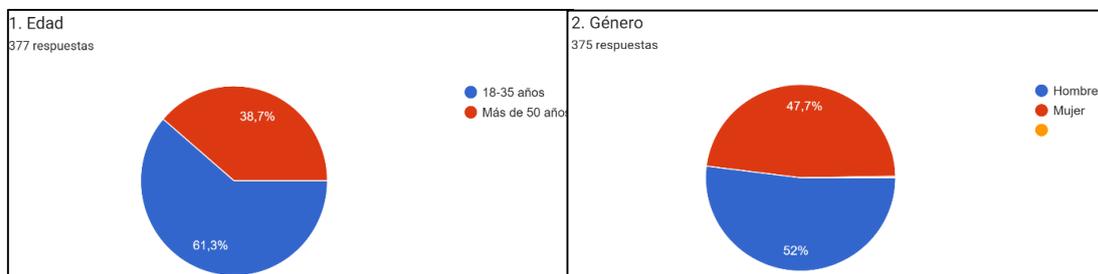
	Preparaciones	Puntaje
1	Cuy	100
2	Hornado	100
3	Fritada	100
4	Locro de zapallo	75

5	Locro de zambo	75
6	Zambo de dulce	75
7	Runaicho	75
8	Chicha de Jora	75
9	Locro de cuy	100
10	Panela	100
11	Caldo de Gallina	100
12	Yahuarlocro	100
13	Jugos naturales con huevo de paloma	100
14	Vino de mortiño	75
Total		Alto

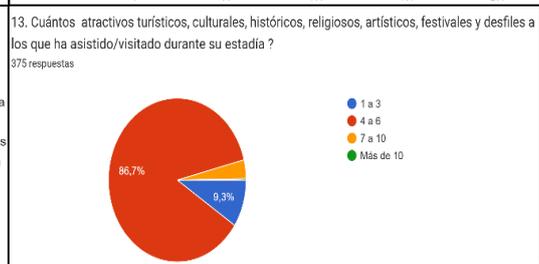
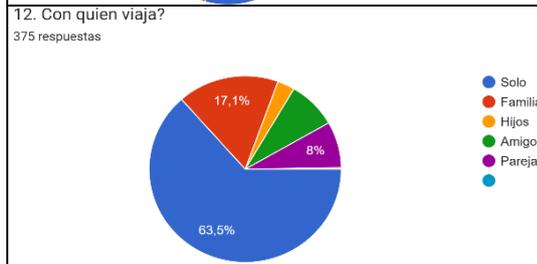
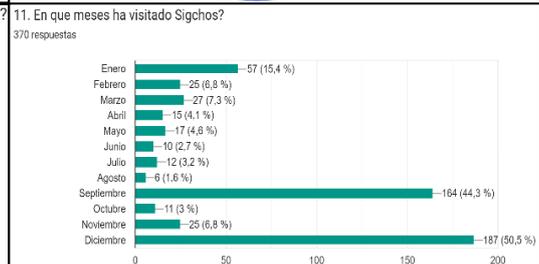
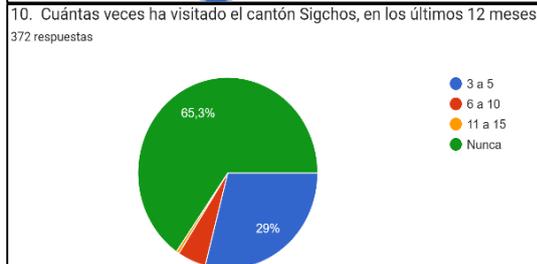
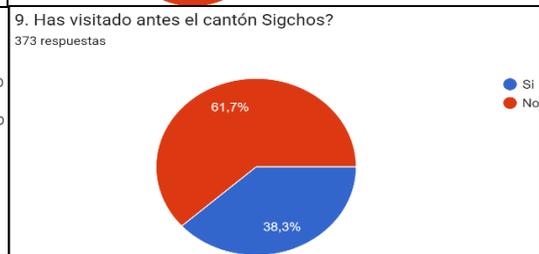
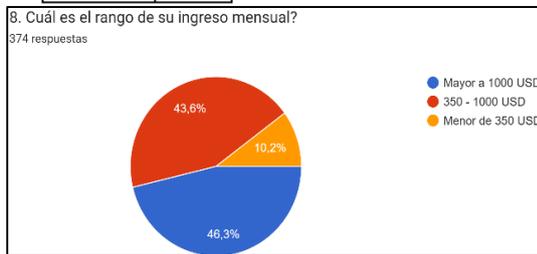
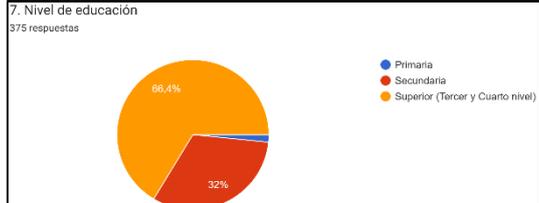
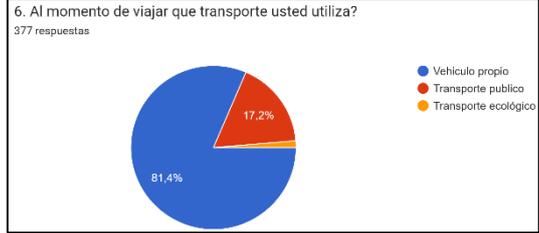
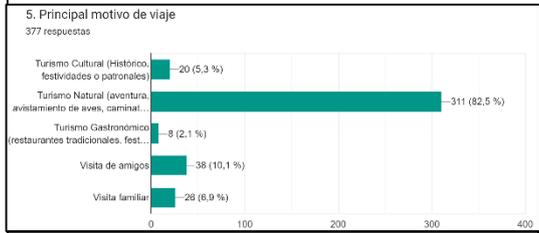
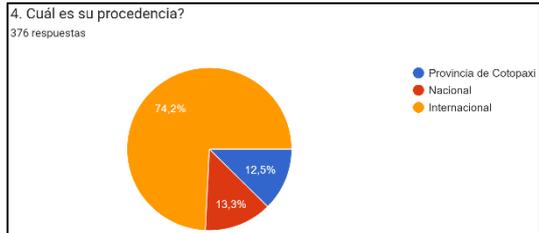
Nota: Elaboración propia

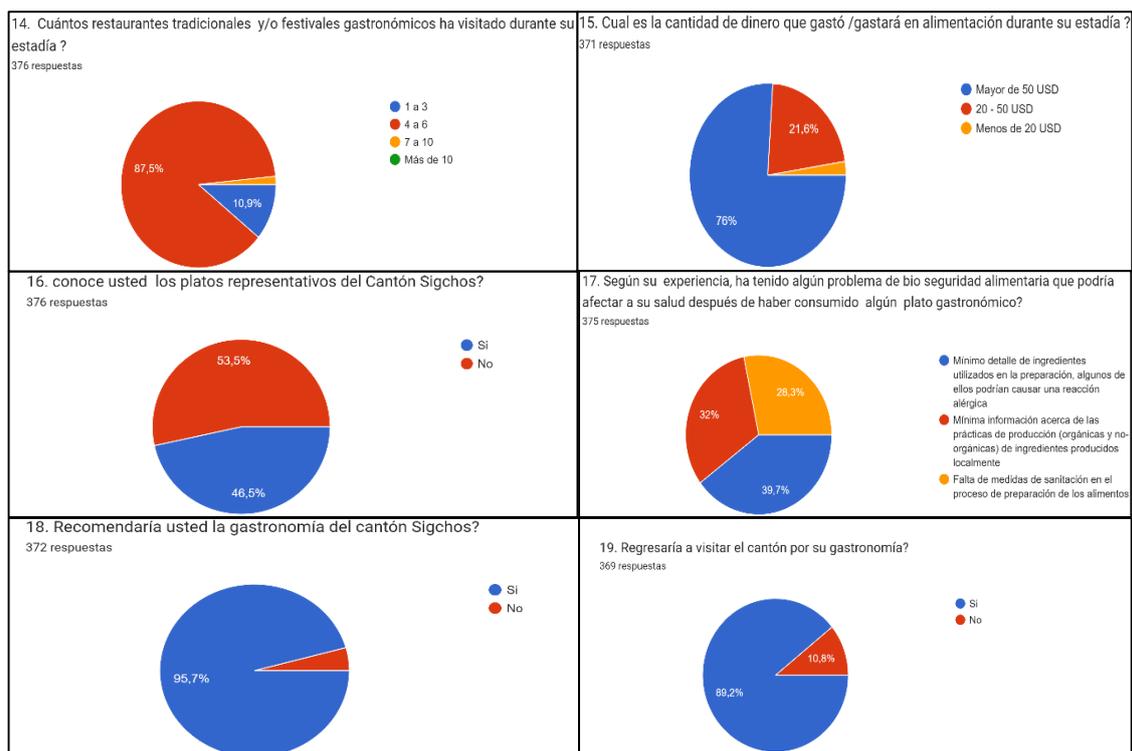
- **Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Sigchos**

Para mayor viabilidad de la investigación se realizó una base de datos, donde se pueda palpar el escenario en el que se encuentran los turistas nacionales e internacionales que recibe el lugar de estudios, para ello se realizó una encuesta distribuida en 22 preguntas de las cuales se obtuvo el siguiente resultado:



3. De donde nos visita		
Canadá	España	Pujilí
Inglaterra	Salcedo	Saquisilí
Argentina	Argentina	Pangua
Colombia	Saquisilí	Pedernales
Latacunga	Guayaquil	La Maná
Francia	Machala	Pangua
Italia	Ambato	Pujilí
Estados Unidos	Rusia	Saquisilí
Estados Unidos	Alemania	Argentina
Francia	Reino Unido	Italia
Latacunga	Uta	Cotopaxi Latacunga
Quito	Perú	Latacunga
España	Chile	Lasso
Perú	El Salvador	De Salcedo
Chile	Colombia	Inglaterra
España	La Chicha De Jora	Honduras
Honduras	Venezuela	México
Amaguaña	Panamá	Guayaquil
Manta	Quito	Cuenca
Francia	Saquisilí	Quero
Colombia	Alemania	Bélgica
Honduras	Loja	Pujilí
Alemania	Loja	Amaguaña
Quito	Cuenca	Colombia
El Salvador	Francia	





Al identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico del lugar de estudio, mediante un estudio de perfil en el cual vemos que la mayoría de turistas que visitan este lugar son de procedencia extranjera y llegan al lugar con motivo de turismo de aventura hacia el destino turístico Quilotoa, debido a la falta de información turística gastronómica los turistas no se han visto llamados a consumirlas, pero si estuviesen gustos en conocer más sobre lo que rodea a Sigchos

#### 4. CONCLUSIONES

- Con el estudio realizado mediante la aplicación de la metodología SIGAP e influencia de criterios de la metodología MINTUR se determinó el potencial del turismo gastronómico del cantón Sigchos, donde se registraron 14 platos tradicionales que muestran la cultura e identidad de Sigchos lugar donde Con ello existe un nivel alto de potencial gastronómico debido a su existencia de gastronomía que puede ser gestionada de mejor manera para que esta tenga mayor influencia entre sus visitantes.

- Realizadas la encuesta se identificó el mercado actual y potencial del turismo gastronómico de Sigchos, donde a la vez se obtuvo el perfil del turista, Sigchos al tener una gran oferta de atractivos naturales y culturales se ha decantado de manera primaria hacia el turismo natural, donde el destino turístico del Quilotoa acapara la gran mayoría de la demanda, la cual es de procedencia internacional en su mayoría. Por otra parte el turismo gastronómico es demandado por los nacionales en épocas de fiestas y fines de semana partiendo desde el día viernes, lo cual mantiene estable a la gastronomía del lugar pero también cierto porcentaje de turistas internacionales se ven llamados hacia esta gastronomía pero debido a la falta de información esta no es tan abarcada.

## 5. REFERENCIAS

### Bibliografía

- CONAP. (2015). *Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de - SIGAP -*. Obtenido de [https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta\\_de\\_Potencial\\_digital.pdf](https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta_de_Potencial_digital.pdf)
- Cotopaxi, P. d. (2014). *Prefectura de Cotopaxi*. Obtenido de <https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/sigchos#:~:text=Poblaci%C3%B3n%3A%2023%2036%20habitantes%20aprox.>
- Robayo Barragán, N. (2022). *Plan de desarrollo turístico Sigchos 2022*. Sigchos. Obtenido de <http://gadmsigchos.gob.ec/PAGINA2022/SIGCHOS%20PDT%20FINAL%202022.pdf>
- Sánchez Álvarez, C. A. (2015). *La gastronomía como parte activa del atractivo turístico del Ecuador*. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6110/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-291.pdf>
- Serrano, N. (2023). *GAD Municipal de Sigchos*. Obtenido de [https://www.gadmsigchos.gob.ec/new/index.php?option=com\\_content&view=article&id=39&Itemid=232](https://www.gadmsigchos.gob.ec/new/index.php?option=com_content&view=article&id=39&Itemid=232)

## 11. IMPACTOS

### 11.1. Impacto social

La presente investigación muestra un impacto social positivo, ya que se pudo obtener información real y actualizada sobre la gastronomía tradicional existente en el cantón Sigchos, además se pudo identificar el perfil del turista, la cultura e identidad que nace con cada plato inventariado. Lo cual es de gran importancia ya que el estudio es influyente ante la sociedad donde pueden preservar y mostrar sus conocimientos culturales gastronómicos.

### 11.2. Impacto económico

La investigación es un instrumento que ayuda a las diferentes preparaciones del lugar en cuanto que estas serán mejor manejadas en los lugares que las expendan y con ello se recibirá un incremento de ingresos económicos, los cuales son de gran valor para los propietarios de locales que así se pueden crear más lugares de expendio de alimentos o mejorar los mismos.

## 12.PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Tabla 47.

*Presupuesto*

<b>Actividades / Insumos</b>		
	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor total</b>
<b>Transporte</b>		
<b>Machachi - Latacunga</b>	\$2.00 x 20	\$40.00
<b>Latacunga – Sigchos</b>	\$3.00 x 20	\$60.00
<b>Transporte dentro de Sigchos - Parroquias</b>	\$2.00 x 10	\$40.00

Alimentación		
Almuerzo, merienda, entre otros	\$15.00 x 10	\$150.00
Artículos de papelería y varios		
\$50.00		
<b>Total</b>		\$340.00

### 13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 13.1. Conclusiones

- En el cantón Sigchos con sus respectivas 5 parroquias que son: Palo Quemado, Las Pampas, Isinlivi, Chugchilan y Sigchos – La matriz se han determinado 14 preparaciones gastronómicas que existentes en el área, estas son parte fundamental de las cultura que envuelven a todo el cantón, siendo así estos platos se encuentran a manera de platos fuertes, postres, sopas y bebidas refrescantes o bebidas alcohólicas como son: cuy, hornado, fritada, locro de zapallo, locro de zambo, runaicho, chicha de jora, jugos naturales con huevo de paloma, vino de mortiño, panela, caldo de gallina y yahuarlocro. De estas 14 preparaciones 6 han obtenido un puntaje de 75/ 100 y 8 preparaciones han obtenido el puntaje de 100/100, dando un potencial alto de turismo gastronómico respecto a la calificación de la metodología SIGAP adaptada para la evaluación del potencial gastronómico con influencia de la metodología MINTUR (elaboración de mapa gastronómico) que dio los criterios y puntajes tomados en cuenta para el estudio donde se contempló que estas preparaciones poseen un gran valor cultural gastronómico, el cual es mostrado en festividades, por comerciantes de

mercados o vivanderas que en su mayoría las realizan diariamente en los mercados con el fin de satisfacer el paladar del comensal.

- Con los datos recopilados con las encuestas realizadas en las diferentes salidas de campo en las parroquias de Chugchilan, Isinlivi y La Matriz – Sigchos se identificó el mercado actual y potencial del turismo gastronómico, en donde se constató que Sigchos al contar con una gran variedad de atractivos tanto naturales como culturales, el turista de 18 a 35 años siendo de procedencia internacional se encuentra inclinado principalmente al turismo de naturaleza debido a la existencia de atractivos turísticos donde resalta el Quilotoa y ahí realizan la actividad del Quilotoa Loop, en cambio con un porcentaje bajo los turistas nacionales o internos realizan turismo cultural / visita de familiares en época fiestas donde la gastronomía por ser eventos especiales emplean mayoritariamente al cuy como plato principal, de ahí en la vida cotidiana en los diferentes puestos de mercado se vende también una gran parte de la gastronomía del lugar, la cual es consumida de igual, siendo esta consumida por lugareños..
- El artículo científico sobre el potencial gastronómico del cantón Sigchos facilitará la difusión de los resultados obtenidos, a través de información eficiente, la que aporta directamente a la valorización del aspecto cultural gastronómico que posee el lugar de estudio y a la vez se abrirá la pauta para el turismo gastronómico, turismo que ayudará de manera directa a los sigchenses e investigadores.

### **13.2. Recomendaciones**

- Realizar más proyectos o investigaciones con enfoque al turismo gastronómico, para que mejore el desarrollo del lugar y con ello aprovechar los recursos como culturales para que así la gastronomía quede posicionada a un buen nivel siendo que esta posea una mejor recepción y así también mejoraría la economía del lugar brindando fuentes de empleo.

- Es fundamental que las autoridades a cargo del turismo de Sigchos y las personas del lugar se compartan la información recaudada, a través de medios de difusión para que con ello el turismo cultural gastronómico de Sigchos se encuentre más ofertado para nacionales e internacionales con el motivo de incrementar el movimiento turístico donde exista bienestar, seguridad entre turistas y pobladores.
- Es de vital importancia el fomentar más investigaciones sobre turismo gastronómico, ya que Ecuador al ser un país con una amplia biodiversidad debe de ser más valorada y reconocida su gastronomía para que así esta tenga renombre ante el público nacional e internacional.

## 14. BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. L. (2012). Hipótesis, Método & Diseño de Investigación. *International Journal of Good Conscience*, 7(2), 187–197.
- Academia Iberoamericana de Gastronomía. (2022). *Patrimonio Gastronomico*.  
<https://diccionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Achón Tuñón, M., González González, M. P., & Varela Moreiras, G. (2018). Criterios de armonía funcional entre gastronomía y salud: una visión desde la comunidad científica. *Nutrición Hospitalaria*, 82.
- Acosta Cervantes, J. L. (2017). *LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO TURÍSTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACIÓN*. 2.
- Acuña Viscaino, J. N. (2018). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA* [Universidad Técnica de Cotopaxi].  
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/5109/6/PC-000300.pdf>
- Arboleda Castro, M. E. (2021). *Breve introducción a los conceptos de oferta, demanda y mercado*. 1–17.  
<https://www.icesi.edu.co/departamentos/images/departamentos/FCAE/economia/apuntes/Economia/breve-introduccion-conceptos-oferta-demanda-mercado.pdf>
- Armendaris, M. (2015). *Técnicas culinarias*. 12.
- Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador. (2008). *Constitución del Ecuador*. 1–136.
- Asociación de chefs del Ecuador. (2018). *Guía de técnicas culinarias*. 96–141.

- Atucha, A. J., & Gualdoni, P. (2018). El funcionamiento de los mercados. *Facultad de Ciencias Económicas y Sociales - Universidad Nacional de Mar Del Plata*.  
<http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/2879/1/atucha-et-al-2018.pdf>
- Black Sheep Inn. (2022). *Opciones de viaje*.  
<http://blacksheepinn.com/directions/traveloptions.php>
- Caracuel García, Á. M. (2008). TÉCNICAS DE COCCIÓN SALUDABLES APLICABLES A LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA. *Anales de RACVAO*, 21, 174–180.
- Carballo, M. M. (2011). Valoración económica de la imagen de un destino. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9, 16.
- Carvajal Jarrín, M. E. (2015). *APLICACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS EN EL ZAPALLO ANDINO PARA EL USO EN NUEVAS ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS, EN EL CANTÓN SIGCHOS, DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, 2015*. [ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO].  
<http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/10713/1/84T00405.pdf>
- Cerezo Medina, A. (2020). *INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA*. 151.
- Changalombo Valencia, C. A. (2020). *CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS* [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6966/1/PC-000955.pdf>
- Chávez, I. (2015). Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas – SIGAP –. *CONAP*, 1–37. [https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta\\_de\\_Potencial\\_digital.pdf](https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta_de_Potencial_digital.pdf)
- Congreso Nacional. (2014). *Ley del turismo*.
- Covarruvias Ramñírez, R. (2015). *Evaluación del potencial en municipios turísticos a través de metodologías participativas* (Servicios Académicos).
- Escudero Sánchez, C. L., & Cortez Suárez, L. A. (2018). Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica. *REDES*, 1, 1–124.
- FAO, UNOCANC, & Ministerio de Agricultura, G. A. y P. del Ecuador. (2012). *Producción orgánica de cultivos andinos* (M. B. Suquilanda Valdivieso, Ed.).  
[https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/mountain\\_partnership/docs/1\\_produccion\\_organica\\_de\\_cultivos\\_andinos.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/mountain_partnership/docs/1_produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf)
- Fernández Dávil, G. (2002). *Talento Directivo* (Prentice Hall, Ed.; 1st ed.).  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=10998>
- Flores Carrasco, E. A. (2016). *EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.

- Fuchs Ángeles, R. M. (2010). Medición del potencial humano en las organizaciones Medición del potencial humano en las organizaciones. *Journal of Business*, 2, 10–10. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6763247>
- GAD Municipal de Sigchos. (2013). *Plan de ordenamiento territorial del Cantón Sigchos 2015 - 2022*. 1–208. <https://www.gadmsigchos.gob.ec/d2013/pdot%20total.pdf>
- Gallegos Orozco, R. (2022). *Técnicas culinarias*.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Cotopaxi. (2018). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cotopaxi 2025*. 107. [https://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/PDYOT-COTOPAXI-11julio\\_2018.pdf](https://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/PDYOT-COTOPAXI-11julio_2018.pdf)
- Gómez Luna, E., Navas, D. F., Aponte Mayor, G., & Betancourt Buitrago, L. A. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81(184), 158–163. <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- Guerrero Malacatus, T. M. (2018). *DISEÑAR UNA REVISTA TURÍSTICA DEL CANTÓN SIGCHOS UBICADO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI. CON EL FIN DE DAR A CONOCER Y PROMOCIONAR LOS DIFERENTES ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE DICHO CANTÓN*. 1–166.
- Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía* (1st ed.). Red Tercer Milenio.
- Ibáñez Pérez, R. M. (2016). EVALUACIÓN DEL POTENCIAL TURÍSTICO DE ZONAS EJIDALES CON UNIDADES DE MANEJO AMBIENTAL. *Turismo y Desarrollo Local Sostenible*, 9, 1. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7955443>
- INEC. (2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL COTOPAXI*. 8–8. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>
- INEC. (2014). *Encuesta Nacional De Salud Y Nutrición*. [http://Www.Ecuadorencifras.Gob.Ec/Documentos/Web- Inec/Estadisticas\\_Sociales/Ensanut/Presentacion%20de%20los%20principales%20%20re sultados%20ensanut.Pdf](http://Www.Ecuadorencifras.Gob.Ec/Documentos/Web- Inec/Estadisticas_Sociales/Ensanut/Presentacion%20de%20los%20principales%20%20re sultados%20ensanut.Pdf)
- Jácome Razo, M. Á., & Patiño Rodríguez, K. S. (2022). *PATRIMONIO ALIMENTERIO Y GASTRONÓMICO DE LOS CANTONES PUJILI Y SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*. 1–261.
- Jalal Caál, J. C., Ramos Ramírez, M. R., Ajcuc Ortiz, A., Lorenty, C. R., & Diéguez Hernández, P. (2015). *MÉTODOS DE INVESTIGACION*. 1–10. [https://metfahusac.weebly.com/uploads/6/5/0/9/65099471/informe\\_creativo-grupo\\_5.pdf](https://metfahusac.weebly.com/uploads/6/5/0/9/65099471/informe_creativo-grupo_5.pdf)
- Lara, A. (2018). *GUÍA DE MÉTODOS DE COCCIÓN*. 8.
- Leal Londoño, M. del P. (2011). Valoración económica de la imagen de un destino. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultu*, 9, 15.

- Llullu Llama Lodge de montaña. (2018). *Guia de viaje Quilotoa Loop*. 1–13.  
<https://www.llullullama.com/wp-content/uploads/2018/07/Quilotoa-Loop-Travel-Guide-English-NL.pdf>
- Lozada Rubio, H. V. (2018). *ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA EN BASE AL CALENDARIO RELIGIOSO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*.
- Martínez L, S. (2015). *Taller de Técnicas Básicas de Cocina*. 14.
- Mendoza López, J. (2020). *TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS*. 2–10.
- Mikery Gutiérrez, M. J., & Pérez Vázquez, A. (2014). Métodos para el análisis del potencial turístico del territorio rural. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 5.  
[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342014001301729&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342014001301729&script=sci_arttext)
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Introducción al patrimonio cultural*. 1–156.  
<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. 1, 4.
- MINISTERIO DE TURISMO. (2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- Ministerio de Turismo. (2019). *Plan Nacional de Turismo 2030*.
- MINTUR. (2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. 9.
- MINTUR. (2019). *Metodología para elaboración de mapa gastronómico*. 1–16.  
[https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico\\_compressed.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf)
- Montenegro Solórzano, E. A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* [UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ].  
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Muñoz Rosales, V. (2002). *GUÍA DE AUTOAPRENDIZAJE. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN DE CAMPO I*, 7–174.  
[https://brd.unid.edu.mx/recursos/Metodologia\\_de\\_la\\_Investigacion/MI08/Investigacion\\_de\\_campo.pdf](https://brd.unid.edu.mx/recursos/Metodologia_de_la_Investigacion/MI08/Investigacion_de_campo.pdf)
- Ochoa Espinosa, C. I. (2020). *La historia antropológica de la gastronomía, utilizando como punto de partida la Revolución Francesa, y su evolución hasta la actualidad*. Universidad de los Emisferios.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 22.  
[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322011000300012](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012)
- OMT. (1995). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. OMT.  
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos->



- World Tourism Organization. (2019a). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 31. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019b). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 33. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019c). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 34. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019d). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 37. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019e). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 39. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019f). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 41. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019g). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 43.
- World Tourism Organization. (2019h). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 47. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019i). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 49. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019j). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 51. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2019k). *Definiciones de Turismo de la OMT*. 53. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- World Tourism Organization. (2022). *GASTRONOMÍA*.
- Zubirán, P. de la L., Zubirán, M. A. de la L., & García, A. de la L. (2022). Los instrumentos de la investigación científica. Hacia una plataforma teórica que clarifique y gratifique. *Horizonte de La Ciencia*, 12(22), 189–202. <https://www.redalyc.org/journal/5709/570969250014/html/>

## 15. APENDICES

## Apéndice 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 SIGCHOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”** presentado por: **Gómez Visuete Hernany Josué** egresado de la Carrera de: **Licenciatura en Turismo**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, Julio del 2023.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Marco Paúl Beltrán Semblantes'.

Mg. Marco Paúl Beltrán Semblantes

CENTRO  
DE IDIOMAS

**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC**

CC: 0502666514

**Apéndice 2.** Hojas de vida tutor y estudiante

**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



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

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

-----  
**FIRMA**

## UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

### DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

#### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** Gómez Visuete

**NOMBRES:** Hernany Josué

**ESTADO CIVIL:** Soltero

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1726303678

**LUGAR DE NACIMIENTO:** Pichincha, Quito, Santa Prisca

**FECHA DE NACIMIENTO:** 26 de abril del 2000

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pichincha, Mejía, Machachi Barrio La Primavera

**TELÉFONO CELULAR:** 0980447788

**EMAIL INSTITUCIONAL:** hernany.gomez3678@utc.edu.ec



#### TITULOS OBTENIDOS

INSTITUCION	TITULO	PAIS
Unidad Educativa Machachi	Bachiller en Ciencias Generales	Ecuador

#### ESTUDIOS REALIZADOS:

NIVEL	ESTABLECIMIENTO	PROVINCIA	PAIS
Superior	Universidad Técnica de Cotopaxi	Cotopaxi	Ecuador
Secundaria	Unidad Educativa Machachi	Pichincha	Ecuador
Primaria	Unidad Educativa Luis Felipe Borja	Pichincha	Ecuador

**CURSOS**

Idioma Inglés B1

**SEMINARIO Y OTROS**

Seminario Internacional Intercambio Científico – Universidad Técnica de Cotopaxi

Congreso multidisciplinario de vinculación con la sociedad “experiencias, resultados e impactos de los proyectos de vinculación de las ies 2021”- Universidad Técnica de Cotopaxi

-----

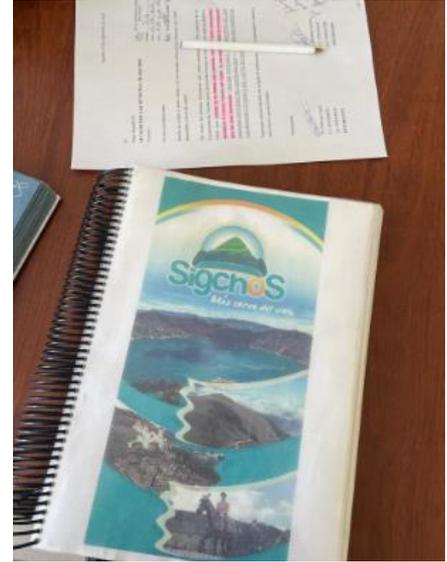
**FIRMA**

### Apéndice 3. Anexos

#### Salidas de campo



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



*Tomado por:* Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez

Tomado por: Hernany Gómez



Tomado por: Hernany Gómez

## Apéndice 4. Modelos de encuesta y entrevistas

- Turista

1 Edad	2 Género
<input type="radio"/> 18 – 35 años <input type="radio"/> Más de 50 años	<input type="radio"/> Hombre <input type="radio"/> Mujer
3 ¿De dónde nos visita?	4 ¿Cuál es su procedencia?
	<input type="radio"/> Provincia de Cotopaxi <input type="radio"/> Nacional <input type="radio"/> Internacional
5 Principal motivo de viaje	6 ¿Al momento de viajar que transporte usted utiliza?
<input type="radio"/> Turismo Cultural (Histórico, festividades o patronales) <input type="radio"/> Turismo Natural (aventura, avistamiento de aves, caminatas, y deportes) <input type="radio"/> Turismo Gastronómico (restaurantes tradicionales, festivales o locales) <input type="radio"/> Visita de amigos <input type="radio"/> Visita familiar	<input type="radio"/> Vehículo propio <input type="radio"/> Transporte público <input type="radio"/> Transporte ecológico
7 Nivel de educación	8 ¿Cuál es el rango de su ingreso mensual?
<input type="radio"/> Primaria <input type="radio"/> Secundaria <input type="radio"/> Superior (Tercer y Cuarto nivel)	<input type="radio"/> Mayor a 1000 USD <input type="radio"/> 350 - 1000 USD <input type="radio"/> Menor de 350 USD
9 ¿Has visitado antes el cantón Sigchos?	10 ¿Cuántas veces ha visitado el cantón Sigchos, en los últimos 12 meses?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> 3 a 5 <input type="radio"/> 6 a 10 <input type="radio"/> 11 a 15 <input type="radio"/> Nunca
11 ¿En qué meses ha visitado Sigchos?	12 ¿Con quién viaja?
<input type="radio"/> Enero <input type="radio"/> Febrero <input type="radio"/> Marzo <input type="radio"/> Abril <input type="radio"/> Mayo <input type="radio"/> Junio <input type="radio"/> Julio <input type="radio"/> Agosto <input type="radio"/> Septiembre <input type="radio"/> Octubre <input type="radio"/> Noviembre <input type="radio"/> Diciembre	<input type="radio"/> Solo <input type="radio"/> Amigos <input type="radio"/> Familia <input type="radio"/> Hijos <input type="radio"/> Pareja <input type="radio"/> Otros ()

13 ¿Cuántos atractivos turísticos, culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles a los que ha asistido/visitado durante su estadía?	14 ¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivales gastronómicos ha visitado durante su estadía?
<input type="radio"/> 1 a 3 <input type="radio"/> 4 a 6 <input type="radio"/> 7 a 10 <input type="radio"/> Más de 10	<input type="radio"/> 1 a 3 <input type="radio"/> 4 a 6 <input type="radio"/> 7 a 10 <input type="radio"/> Más de 10
15 ¿Cuál es la cantidad de dinero que gastó/gastará en alimentación durante su estadía?	16 ¿Conoce usted los platos representativos del Cantón Sigchos?
<input type="radio"/> Mayor de 50 USD <input type="radio"/> 20 - 50 USD <input type="radio"/> Menos de 20 USD	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> 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?	18 ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Sigchos?
<input type="radio"/> Mínimo detalle de ingredientes utilizados en la preparación, algunos de ellos podrían causar una reacción alérgica <input type="radio"/> Mínima información acerca de las prácticas de producción (orgánicas y no-orgánicas) de ingredientes producidos localmente <input type="radio"/> Falta de medidas de sanitización en el proceso de preparación de los alimentos	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
19 Regresaría a visitar el cantón por su gastronomía?	20 Padece algún tipo de enfermedad o alergia?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
21 ¿Usted es vegetariano?	22 ¿Usted es vegetariano?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No

- Autoridad

1 ¿Cuál es el cargo que usted desempeña?	2 ¿Cuál es la entidad a la que usted representa?
<input type="radio"/> Alcalde <input type="radio"/> Director de turismo <input type="radio"/> Director de Patrimonio y Cultura <input type="radio"/> Presidente <input type="radio"/> Director de la prefectura <input type="radio"/> Técnico de turismo	<input type="radio"/> Gobierno Central (Ministerio de Turismo) <input type="radio"/> GAD Provincial (Gobierno Autónomo Descentralizado) <input type="radio"/> GAD Cantonal (Gobierno Autónomo Descentralizado)

	<input type="radio"/> GAD Parroquial (Gobierno Autónomo Descentralizado)
3 ¿Usted posee título académico relacionado al área de turismo o afines?	4 Ciudad o cantón
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Sigchos <input type="radio"/> Latacunga <input type="radio"/> Pujilí <input type="radio"/> Saquisilí <input type="radio"/> La Mana <input type="radio"/> Pangua <input type="radio"/> Salcedo
5 ¿Conoce usted el término Turismo Gastronómico?	6 ¿Hay suficiente información sobre los destinos turísticos gastronómicos en el cantón Sigchos?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
7 ¿Conoce usted algún plan o programa que el Gobierno LOCAL haya desarrollado para fomentar el Turismo Gastronómico en el cantón?	8 Indique el grado de desarrollo del turismo gastronómico en los cantones
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Bajo <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Alto
9 ¿Considera usted que las instalaciones turísticas (mercados, restaurantes) de su jurisdicción cumplen con la ley y normativas para desarrollar el turismo gastronómico?	10 ¿Considera usted que las facilidades e infraestructura turísticas en el cantón Sigchos son suficientes para cumplir con las necesidades de los turistas con algún tipo de discapacidad?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
11 La señalética urbana y rural en el cantón Sigchos es la adecuada para orientar a una persona con discapacidad	12 Califique la calidad de la información existente acerca de los destinos turísticos gastronómicos en el cantón Sigchos?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Muy mala <input type="radio"/> Mala <input type="radio"/> Regular <input type="radio"/> Bueno <input type="radio"/> Excelente

- Prestador de servicios

1 ¿Cuál es el cargo que usted ocupa?	2 Tipo de establecimiento / negocio
<input type="radio"/> Gerente <input type="radio"/> Propietario <input type="radio"/> Encargado	<input type="radio"/> Hospedaje <input type="radio"/> Alimentación

	<input type="radio"/> Complejo Turístico
3 Antigüedad del establecimiento / servicio	4 La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?
<input type="radio"/> 0- 5 años <input type="radio"/> 6 - 10 años <input type="radio"/> 11 a 15 años <input type="radio"/> Más de 15 años	<input type="radio"/> Locales <input type="radio"/> Provinciales <input type="radio"/> Internacionales
5 ¿Cuál es la cantidad de turistas que recibe anualmente?	6 ¿Cuáles considera usted los meses de temporada alta?
	<input type="radio"/> Enero <input type="radio"/> Febrero <input type="radio"/> Marzo <input type="radio"/> Abril <input type="radio"/> Mayo <input type="radio"/> Junio <input type="radio"/> Julio <input type="radio"/> Agosto <input type="radio"/> Septiembre <input type="radio"/> Octubre <input type="radio"/> Noviembre <input type="radio"/> Diciembre
7 ¿Cuáles son los días de mayor afluencia?	8 ¿Qué factores considera usted que influyen en el momento de consumir comida?
<input type="radio"/> Lunes <input type="radio"/> Martes <input type="radio"/> Miércoles <input type="radio"/> Jueves <input type="radio"/> Viernes <input type="radio"/> Sábado <input type="radio"/> Domingo	<input type="radio"/> Precio <input type="radio"/> Presentación <input type="radio"/> Tradición <input type="radio"/> Costumbre <input type="radio"/> Infraestructura
9 ¿Existe registro de los platos más vendidos?	10 ¿Cuál es el plato más vendido?
<input type="radio"/> Si <input type="radio"/> No	<input type="radio"/>