



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS  
NATURALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS  
EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL  
DESARROLLO LOCAL”**

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

**AUTOR:**

Suasnavas Muñoz Salome Paulina

**TUTOR:**

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

**LATACUNGA- ECUADOR**

**Febrero 2024**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Suasnavas Muñoz Salome Paulina, con cédula de ciudadanía No. 1753872090, declaro ser autora del presente Proyecto de Investigación: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”**, siendo Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg., 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, 20 febrero del 2024



Salome Paulina Suasnavas Muñoz  
C.C:1753872090  
**ESTUDIANTE**

## **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 **SUASNAVAS MUÑOZ SALOME PAULINA**, identificada con cédula de ciudadanía 1753872090 de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, la Doctora Idalia Eleonora Pacheco Tigselema, en calidad de Rectora, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

**ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.** - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Turismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”, 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: Abril 2019 - Agosto 2019

Finalización de la carrera: Octubre 2023 – Marzo 2024

Aprobación en Consejo Directivo: 28 de noviembre del 2023

Tutor: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg.

Tema: “DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”

**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, **LA 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 **LA CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

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

**CLÁUSULA QUINTA.** - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que LA CESIONARIA no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido LA 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 LA 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 LA 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 20 días del mes de febrero del 2024.

  
Suasnavas Muñoz Salome Paulina  
LA CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema, Ph.D.  
LA CESIONARIA

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

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

**“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”**, de Suasnavas Muñoz Salome Paulina, 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, 20 de febrero del 2024

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

## **AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

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, el postulante: Suasnavas Muñoz Salome Paulina, con el título de Proyecto Integrador: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”**, 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 grabar los archivos correspondientes en un CD, según la normativa institucional.

Latacunga, 22 de febrero del 2024



Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza, MSc.  
C.C:1722220868  
**LECTOR 1 (PRESIDENTE)**



Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta, Mg.  
C.C: 0602636987  
**LECTOR 2 (MIEMBRO)**



Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.  
C.C: 1002669644  
**LECTOR 3 (MIEMBRO)**

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco a Dios por darme salud, vida, sobre todo fortaleza, sabiduría y paciencia para afrontar momentos buenos y malos de esta maravillosa etapa Universitaria, al mismo tiempo agradezco a mis padres Gonzalo y Elena por apoyarme, por estar ahí conmigo constantemente, a mis hermanos que también han sido un ejemplo y apoyo para seguir adelante y convertirme en una profesional más, ya que gracias a mi esfuerzo se culmina un logro ya que sin ellos no hubiera sido posible.*

*De la misma forma a mis docentes de la carrera de Turismo, por sus enseñanzas y conocimientos impartidos durante este tiempo, han complementado mi formación, a mis amigos Vane y Carlos que han sido parte de mi vida, que jamás me dejaron sola, impulsándome a seguir adelante, gracias por sus consejos y momentos lindos vividos.*

***Salome Paulina Suasnavas Muñoz***

## **DEDICATORIA**

*Este proyecto de investigación lo dedico a mis padres y hermanos porque ellos han sido quienes, a lo largo de mi vida me han apoyado y nunca han dudado de mi capacidad ni inteligencia, también quiero dedicar a mi hermana Adriana que ella es como mi otra madre, me ha dado los mejores consejos y jamás ha dudado en apoyarme, a mi Dios por ser tan bueno y ponerme en el lugar y tiempo perfecto, gracias por guiarme y darme fortaleza en estos años y por último a mis amigos.*

***Salome Paulina Suasnavas Muñoz***

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

### TÍTULO: “DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”

**Autor:**

Salome Paulina Suasnavas Muñoz

#### RESUMEN

La presente investigación tiene como metodología la recolección de información, el enfoque cualitativo y trabajo en campo, con el objetivo de diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Saquisilí, con la utilización de fichas del INPC y el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual, para el primer objetivo se realiza el inventario de la gastronomía patrimonial y tradicional; con la investigación exploratoria se conoce los platos que tiene el cantón, durante las salidas de campo a ferias, mercados y restaurantes se registraron 14 platos, de los cuales 9 son tradicionales entre ellos está el runauchu, el caldo de gallina, tortillas de papa con caucara, papas con cuy, mote, caldo de cuy, chicha de jora, chaguarmishqui, papas con librilla y 5 patrimoniales el hornado, tortillas de maíz, cauca de maíz, cocinado y la colada morada, para el segundo objetivo se analiza el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual; se consideró las diferencias entre los 5 patrimoniales con los 28 platos de la oferta actual, con su preparación, los ingredientes y los utensilios, el tercer objetivo se implementó la encuesta a los turistas y como resultados para el diseño del producto, el 50% de los encuestados decidió que se debe diseñar una feria gastronómica, esta se elabora en base al PROMOCAP (Manual para Organizadores de Ferias), este consta en 3 etapas para el desarrollo de la feria, mientras que un 15% de los encuestados eligieron el diseño de un circuito gastronómico, con un enfoque tradicional, este se lo realizará con el manual del SENA para el diseño de (Rutas turísticas), la feria se llevará a cabo en las fiestas de cantonización, mientras que el circuito se lo realizará durante los feriados. Se espera que con los resultados obtenidos contribuya a enriquecer la oferta turística gastronómica de Saquisilí y genere un impacto positivo en el desarrollo local.

**Palabras claves:** Producto turístico gastronómico, gastronomía patrimonial, desarrollo local, ferias, circuitos.

# TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

## FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCE

### TOPIC: “DESIGN OF GASTRONOMIC TOURISM PRODUCTS IN THE SAQUISILÍ CANTON THAT PROMOTES LOCAL DEVELOPMENT”

**Author:**

Salome Paulina Suasnavas Muñoz

#### ABSTRACT

The methodologies of this research are the collection of information, the qualitative approach and field work, all of this with the objective of designing gastronomic tourism products that promote the local development of the Saquisilí canton, this will be possible with the use of INPC files, the contrast of heritage gastronomy. and the current offer. For the first objective the inventory of heritage and traditional gastronomy is carried out; with exploratory research, the dishes that the canton has are known. During field trips to fairs, markets and restaurants, 14 dishes were recorded, of which 9 are traditional, including runaicho, chicken broth, potato tortillas with caucara, potatoes with guinea pig, mote, broth of guinea pig, chicha de jora, chaguarmishqui, potatoes with booklet and 5 patrimonial el hornado, corn tortillas, cauca de corn, cooked and the colada morada, to analyze the contrast of heritage gastronomy and The current gastronomic offer considered the differences between the 5 heritage dishes with the 28 dishes of the current offer with their preparation, ingredients and utensils, the third objective was to implement the survey of tourists and as results for the design of the product. 50% of those surveyed decided that a gastronomic fair should be designed, this is prepared based on the PROMOCAP Manual for Fair Organizers, this consists of 3 stages for the development of the fair, while 15% of those surveyed chose the design of a gastronomic circuit, with a traditional approach, this will be carried out with the manual for the design of SENA tourist routes, the fair will be held during the cantonization festivities, while the circuit will be on holidays. It is expected that the results obtained will contribute to enriching the gastronomic tourist offer of Saquisilí and generate a positive impact on local development.

**Keywords:** Gastronomic tourist product, heritage gastronomy, local development, fairs, circuits.

## 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 APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
DEDICATORIA .....	viii
RESUMEN .....	ix
ABSTRACT .....	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xv
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO .....	4
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	5
5. OBJETIVOS.....	8
5.1. Objetivo General.....	8
5.2. Objetivos Específicos .....	8
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	9
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICO.....	10
7.1. MARCO LEGAL.....	10
7.2. MARCO TEÓRICO .....	12
8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS .....	28
9. METODOLOGÍA Y DISEÑO EXPERIMENTAL .....	29
9.1. Objetivo 1 .....	30

9.2.	Objetivo 2 .....	40
9.3.	Objetivo 3 .....	41
9.3.3.7.	Metodologías para el diseño del producto .....	45
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	47
10.1.	Reseña histórica de Saquisilí.....	47
10.2.	Diagnóstico Situacional de la zona .....	48
10.2.1.	Diagnóstico Sociocultural .....	49
10.2.5.	Diagnóstico Económico .....	51
10.2.6.	Diagnóstico Ambiental.....	51
10.2.7.	Diagnóstico Turístico .....	52
10.3.	Inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial del cantón Saquisilí .....	54
10.3.1.	Mapeo de actores.....	55
10.3.2.	Interpretación de resultados .....	62
10.4.	Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.....	63
10.4.1.	Análisis de resultados de encuestas.....	72
10.4.1.1.	Tabulación de la encuesta.....	72
10.4.2.	Análisis de la demanda y oferta. ....	82
10.5.	Diseño de productos turísticos gastronómicos.....	83
10.5.1.	Etapa 1: Organización y planificación (Pre- Feria).....	83
10.5.2.	Planificación de la Pre- Feria .....	89
10.5.3.	Etapa 2: Desarrollo de la feria.....	91
10.5.4.	Etapa 3. Monitoreo Post – Feria.....	94
	DISEÑO DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO .....	95
11.	IMPACTOS .....	102
11.1.	Impacto social .....	102
11.2.	Impacto económico .....	102

12.	CONCLUSIONES Y RECOMENTACIONES .....	102
12.1.	Conclusiones .....	102
12.2.	Recomendaciones.....	103
13.	REFERENCIAS .....	104

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios directos e indirectos.....	4
Tabla 2 Cuadro de actividades y sistema de actividades.....	9
Tabla 3 Tipos de turismo .....	13
Tabla 4 Tipos de turismo según actividades.....	14
Tabla 5 Información general del cantón Saquisilí.....	48
Tabla 6 Parroquias del cantón Saquisilí .....	49
Tabla 7 Plazas de comercialización del cantón Saquisilí. ....	49
Tabla 8 Diagnóstico ambiental.....	51
Tabla 9 Atractivos naturales del cantón Saquisilí. ....	52
Tabla 10 Atractivos culturales del cantón Saquisilí .....	53
Tabla 11 Mapeo de actores claves.....	55
Tabla 12 Portadores de conocimientos.....	55
Tabla 13 Inventario de la gastronomía patrimoniales y tradicionales .....	57
Tabla 14 Resultado del inventario de platos en las parroquias.....	61
Tabla 15 Análisis y resultados de las fichas del INPC.....	61
Tabla 16 Gastronomía patrimonial.....	64
Tabla 17 Oferta gastronómica actual.....	65
Tabla 18 Contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual. ....	70
Tabla 19 Criterios Servqual.....	85
Tabla 20 Aspectos del comité de gestión .....	87
Tabla 21 Descripción del producto.....	89
Tabla 22 Cuadro de actividades.....	93
Tabla 23 Gastos de la feria .....	94
Tabla 24 Puntos visitar durante el circuito .....	96
Tabla 25 Gastos para el circuito .....	98
Tabla 26 Información de los puntos del circuito Sabores de Saquisilí.....	99

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Tipos de turismo afines a la gastronomía.....	15
Figura 2 Tipos de turismo cultural .....	16
Figura 3 Clasificación según el INPC .....	18
Figura 4 Clasificación del Patrimonio Material. ....	19
Figura 5 Contribución turismo y desarrollo local.....	27
Figura 6 Encabezado de la ficha INPC.....	33
Figura 7 Fotografía referencial .....	34
Figura 8 Datos de identificación.....	35
Figura 9 Descripción de la ficha.....	36
Figura 10 Portadores de información .....	38
Figura 11 Interlocutor .....	39
Figura 12 Anexos .....	39
Figura 13 Observación .....	39
Figura 14 Datos de control .....	40
Figura 15 Ubicación geográfica del área de estudio.....	48
Figura 16 Autoidentificación del poblado Saquisilense.....	50
Figura 17 Tipos de gastronomía .....	62
Figura 18 Sensibilidad al cambio .....	63
Figura 19 Generó.....	72
Figura 20 Rango de edades.....	73
Figura 21 Procedencia de los encuestados .....	73
Figura 22 Visita el cantón en compañía de: .....	74
Figura 23 La razón por la que visita el cantón. ....	74
Figura 24 Frecuencias que visita restaurantes y ferias .....	75
Figura 25 Comida que más consume.....	76
Figura 26 Oferta gastronómica que ofrece el cantón.....	76
Figura 27 Aspectos al momento de elegir un lugar para comer .....	77
Figura 28 Enfoque para el nuevo producto turístico .....	78
Figura 29 La oferta gastronómica actual es satisfactoria .....	78
Figura 30 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un producto gastronómico? .....	79

Figura 31 Mejor época para disfrutar de una experiencia gastronómica.....	79
Figura 32 Producto a diseñar .....	80
Figura 33 Promoción de platos patrimoniales .....	81
Figura 34 Incremento de la dinamización de la economía del cantón.....	81
Figura 35 Incremento de la afluencia de turistas .....	82
Figura 36 Comité de trabajo para la elaboración de la feria.....	83
Figura 37 Ficha para participantes de la feria.....	84
Figura 38 Logotipo de la feria .....	86
Figura 39 Afiche para la feria.....	87
Figura 40 Croquis de la feria Sabores culinarios de Saquisilí.....	92
Figura 41 Logotipo del circuito gastronómico. ....	95
Figura 42 Mapa del recorrido .....	98
Figura 43 Afiche y publicación en tik tok .....	101

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

**Título:**

“Diseño de productos turísticos gastronómicos para el cantón Saquisilí que promueva el desarrollo local”

**Lugar de ejecución.**

**Cantón:** Saquisilí

**Provincia:** Cotopaxi

**Zona:** 3

**Institución:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Facultad Académica:** Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

**Carrera que auspicia:** Carrera de Turismo

**Proyecto vinculado:** Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la Provincia de Cotopaxi.

**Nombres de equipo de investigadores:**

**Tutor:** Adolfo Ricardo Guamán Guevara

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

**Alumno:** Salome Paulina Suasnavas Muñoz

**Correo institucional:** salome.suasnavas2090@utc.edu.ec

**Área de Conocimiento.**

**Área:** Servicios

**Subárea:** Servicios personales

**Línea de Investigación:** Planificación y Gestión del Turismo Sostenible

**Sub línea de Investigación de la carrera:** Gestión del Turismo Sostenible

## 2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El turismo en las últimas décadas, ha ido adquiriendo gran importancia cada vez más y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es nuevo que aparezca una serie de productos, que va más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentar satisfacer varios nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los productos turísticos que ha ganado espacio en los últimos tiempos (Oliveira, 2011).

Según Dredge & Jekins (2007), menciona que “el turismo puede ser una herramienta eficaz para el desarrollo local, siempre y cuando se planifique y gestione de una manera adecuada, incorporando la participación de la comunidad.”

El presente trabajo de investigación está enfocado en diseñar productos turísticos gastronómicos, que permita generar impactos positivos en la economía local del cantón Saquisilí, a partir de un levantamiento de información base de su gastronomía y la identificación de actores claves, de manera que se aporte con información de la gastronomía patrimonial y tradicional con la finalidad de presentar nuevas opciones de productos.

El turismo gastronómico al ser parte propia de la cultura de un pueblo, es un elemento muy importante de diversificación, no se trata de solo el hecho de comer, sino conocer las tradiciones, creencias, fiestas, costumbres y forma de vida. (Vivanco, 2021).

El Ecuador se caracteriza por contar con una variedad de gastronomía, gracias a sus cuatro regiones, por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disponibilidad de los visitantes, por su preparación única y sabor, convirtiéndose para muchas personas un motivo para visitar este país (Torres et al., 2018).

La gastronomía de un país, es una expresión de su cultura, los mercados de alimentos locales son considerados como elementos cruciales de la experiencia cultural y turística de una región; desarrollándose en la actualidad rutas, ferias gastronómicas que permitan que su identidad puede ser fortalecida gracias a los productos que vende y de esta forma aportar a su economía.

Según Hall y Mitchell (2003), turismo gastronómico “consiste en la visita a los productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y otros lugares con el objetivo de degustar y tener una experiencia gastronómica única” (p. 5).

La provincia de Cotopaxi se caracteriza por contar con una amplia gama gastronomía tradicional; por la diversidad de productos que se utilizan al momento de elaborar un plato como: la harina de trigo, papa, maíz, mellocos, habas, cebolla, machica entre otros, así mismo diferentes carnes como el cuy, conejo, gallina, vaca, cerdo que son utilizados para en diferentes preparaciones (Pierra, 2023). Sus platos más representativos son las chugchucaras, las allulas que están elaboradas a base de harina de trigo y el queso de hoja.

El cantón Saquisilí, se encuentra en el corazón de la provincia de Cotopaxi, es conocido como asiento comercial y turístico, se destaca por ser un centro de expendio de productos agrícolas, este lugar refleja su riqueza gastronómica. Entre lo que más se encuentra es el mote, habas, mellocos, choclo, papas, leche, queso y maíz dentro de la mayoría de sus preparaciones (Ullcu, 2022).

El maíz en sus diversas formas y variedades, es la base de la gastronomía tradicional de Saquisilí, su cocina local se caracteriza por el uso de ingredientes autóctono, Saquisilí al tener sus ferias que son un motor económico para la comunidad local no solo al atraer a visitantes de diferentes partes del país, sino aportar con su economía.

Por lo tanto, la investigación será de gran ayuda para las personas que se desempeñan en el sector turístico, asociaciones de vivanderas, turistas nacionales y extranjeros que visiten de este lugar, debido a que la información para el diseño de los productos turísticos gastronómicos, no solo enriquece la experiencia del visitante, sino contribuirá al desarrollo económico.

Finalmente, la relevancia será conocer el tema gastronómico y generar la oportunidad que participen los productores locales, la comunidad, para cautivar la visita de interesados en conocer la oferta gastronómica del cantón. Los productos turísticos gastronómicos; presentarán la información de la gastronomía tradicionales y patrimoniales de Saquisilí y sus parroquias Cochapamba, Chantilin y Canchagua, estos datos serán indispensables para futuros proyectos relacionados a la gastronomía.

### 3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios directos dentro del proyecto de investigación serán: los estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, docentes y estudiantes que estén interesados en conocer temas gastronómicos, turistas nacionales y extranjeros, prestadores de servicio de alimentos y bebidas, el departamento de turismo del GADMIC, y operadoras turísticas ya que se proporcionará información de los productos gastronómicos de la zona, siendo una fuente de consulta para próximos proyectos.

Mientras que los beneficiarios indirectos serán: los habitantes del cantón Saquisilí, debido a que se favorecen de manera económico favorablemente.

**Tabla 1** *Beneficiarios directos e indirectos*

<b>BENEFICIARIOS DIRECTOS</b>
<b>Estudiantes de la Carrera de Turismo:</b> 240 estudiantes
<b>Prestadores de servicio de alimentos y bebidas:</b> 12 establecimientos
<b>GAD departamento de turismo</b>
<b>Turistas nacionales:</b> 50.300 turistas
<b>Turistas extranjeros:</b> 2.753 turistas
<b>Docentes de gastronomía y estudiantes de gastronomía.</b>
<b>Operadoras turísticas</b>
<b>Investigador:</b> 1
<b>BENEFICARIOS INDIRECTOS</b>
<b>Habitantes del Cantón Saquisilí:</b> 25.320
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hombres:</b> 11.957</li> <li>• <b>Mujeres:</b> 13.363</li> </ul>

*Nota:* Datos obtenidos de (INEC, 2010), Universidad Técnica de Cotopaxi (2023), (GAD Saquisilí, 2021). Elaboración propia

#### 4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

A nivel mundial, el turismo gastronómico ha mostrado un crecimiento significativo, convirtiéndose en uno de los segmentos más dinámicos del turismo. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), con sede en España, este sector atrae a un 87% de los turistas globales, quienes consideran la gastronomía como un elemento esencial de su experiencia de viaje. Esta tendencia resalta la importancia de desarrollar productos turísticos que no solo atraigan visitantes, sino que también generen un impacto económico positivo, promoviendo al mismo tiempo la sostenibilidad y la conservación de la cultura local (Utrera, 2020)

En Latinoamérica, la situación no es diferente. La gastronomía juega un papel crucial en el atractivo turístico de la región, con países como Perú liderando el camino gracias a iniciativas que han posicionado su cocina en el panorama mundial. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) ha destacado que la integración de la gastronomía en el turismo puede servir como un motor de desarrollo local, impulsando la economía de pequeñas comunidades y promoviendo la diversidad cultural (CEPAL, 2023)

Ecuador no se queda atrás en esta tendencia, con su rica biodiversidad y patrimonio cultural ofreciendo una base sólida para el desarrollo del turismo gastronómico. El Ministerio de Turismo de Ecuador ha reconocido el potencial de la gastronomía como un pilar clave para atraer turistas, señalando que un porcentaje significativo de los visitantes internacionales participa en actividades relacionadas con la comida local. Sin embargo, el desafío reside en cómo aprovechar este interés de manera que beneficie a las comunidades locales y preserve sus tradiciones y medio ambiente (Ministerio de Turismo, 2023). El cantón Saquisilí se destaca por su diversidad gastronómica y cultural, lo que lo convierte en un candidato ideal para el desarrollo de productos turísticos gastronómicos. A pesar de su potencial, la falta de estrategias integradas que vinculen la gastronomía local con el turismo ha limitado su capacidad para atraer un número mayor de visitantes y generar un impacto económico sustancial. Esta situación subraya la necesidad de investigar y desarrollar productos turísticos que no solo resalten la riqueza culinaria de Saquisilí, sino que también contribuyan al desarrollo local.

El cantón Saquisilí, a pesar de su rica oferta gastronómica, enfrenta varios desafíos en el ámbito del turismo gastronómico. La falta de promoción y visibilidad a nivel nacional e internacional, así como la necesidad de mejorar la infraestructura turística y la capacitación de

los actores locales, son obstáculos significativos. Además, es crucial garantizar que el desarrollo turístico se realice de manera que respete y preserve las tradiciones culinarias locales, evitando la comercialización excesiva que podría desvirtuar la autenticidad de la experiencia gastronómica.

El problema central de investigación se centra en cómo el diseño de productos turísticos gastronómicos en el cantón Saquisilí puede contribuir al desarrollo local, buscando un equilibrio entre la maximización de las oportunidades económicas, culturales y ambientales y los desafíos que supone integrar la gastronomía local en el turismo para ofrecer una experiencia auténtica y sostenible. Esta pregunta de investigación surge de la observación de que, a pesar del patrimonio culinario y la diversidad gastronómica de Saquisilí, existe un aprovechamiento limitado de estos recursos como motores de desarrollo turístico y económico local. La falta de estrategias de diseño e implementación de productos turísticos que resalten y promuevan adecuadamente la gastronomía local impide que este sector contribuya de manera significativa al desarrollo del cantón.

Las causas de este problema son multifacéticas e incluyen la insuficiente promoción y valorización de la gastronomía local como elemento central del turismo en Saquisilí, la falta de infraestructura y servicios turísticos adecuados que apoyen la experiencia gastronómica, y la escasa colaboración entre los diferentes actores locales (Vargas, 2023). Además, existe una limitada comprensión de cómo integrar sosteniblemente la gastronomía en el turismo sin comprometer la autenticidad y la calidad de la experiencia ofrecida. Estas causas subyacentes obstaculizan el desarrollo de un turismo gastronómico que podría impulsar significativamente la economía local y fomentar el desarrollo sostenible.

Los efectos de este problema son extensos y afectan a diversas dimensiones del desarrollo local en Saquisilí. Económicamente, la falta de una estrategia efectiva para el turismo gastronómico limita la creación de empleo y la generación de ingresos para las comunidades locales. Culturalmente, se pierde la oportunidad de promover y preservar la rica herencia gastronómica del cantón. Además, esta situación afecta la imagen y atractivo de Saquisilí como destino turístico, limitando su competitividad en el mercado turístico nacional e internacional.

El contenido de la investigación abarca el diseño e implementación de productos turísticos gastronómicos que puedan actuar como catalizadores del desarrollo local en Saquisilí. Esto implica explorar estrategias que integren la gastronomía local en la oferta turística de

manera que beneficie a la economía local, promueva la cultura gastronómica. La investigación busca identificar las mejores prácticas, desafíos y oportunidades en la creación de productos turísticos gastronómicos que puedan servir como modelo para otros contextos similares.

El espacio de la investigación está claramente delimitado al cantón Saquisilí, un área con un gran potencial para el desarrollo del turismo gastronómico debido a su diversidad culinaria y cultural. Saquisilí ofrece un contexto único para estudiar cómo la gastronomía local puede ser integrada en el turismo para fomentar el desarrollo económico, cultural y ambiental. La elección de este espacio geográfico permite un enfoque detallado en las particularidades locales y las posibilidades específicas de desarrollo turístico basado en la gastronomía.

El tiempo de la investigación se define por el período necesario para desarrollar, implementar y evaluar estrategias de diseño de productos turísticos gastronómicos en Saquisilí. Aunque el proyecto tiene un alcance temporal limitado, se espera que los resultados y recomendaciones tengan un impacto a largo plazo, guiando futuras iniciativas y políticas de desarrollo turístico en el cantón y potencialmente en regiones similares.

En síntesis, el problema de investigación plantea un desafío complejo pero esencial para el desarrollo sostenible de Saquisilí a través del turismo gastronómico. Al identificar y abordar las causas que han impedido un aprovechamiento efectivo de la gastronomía local en el turismo, y analizar los efectos de estas limitaciones en el desarrollo local, la investigación proporciona una base para el diseño e implementación de productos turísticos gastronómicos que puedan contribuir de manera significativa al bienestar económico, cultural de Saquisilí. Este enfoque integral no solo beneficia a Saquisilí, sino que también ofrece aspectos valiosos para otras regiones con potencial turístico gastronómico similar.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1. Objetivo General**

Diseñar productos turísticos gastronómicos mediante la utilización de las fichas del INPC y el contraste de la gastronomía patrimonial existentes, que promueva el desarrollo local del cantón Saquisilí.

### **5.2. Objetivos Específicos**

- Elaborar el inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial, utilizando las fichas del INPC.
- Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual existente en el cantón.
- Diseñar productos turísticos gastronómicos que promueva el desarrollo local del cantón Saquisilí.

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

**Tabla 2** Cuadro de actividades y sistema de actividades.

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	RESULTADOS
1. Elaborar el inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial, utilizando las fichas del INPC.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de fuentes primarias y secundarias</li> <li>• Salidas de campo al GAD de Saquisilí</li> <li>• Solicitud de catastro de alimentos y bebidas del cantón.</li> <li>• Visita y entrevista prestadores de servicios.</li> <li>• Aplicación de las fichas INPC.</li> <li>• Análisis y sistematización de información.</li> </ul>	<p><b>Tipo:</b> Exploratoria y de campo  <b>Método:</b> Muestreo bola de nieve, Metodología INPC para inventariar  <b>Método</b> etnográfico.  <b>Técnica:</b> Mapeo de actores, revisión bibliográfica, entrevista, observación directa, registro de información  <b>Instrumento:</b> Catastro, fichas del INPC, libreta, guía de preguntas.</p>	Realización del inventario de la gastronomía patrimonial y tradicional (pp. 57-62).
2. Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual existente en el cantón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica.</li> <li>• Selección de platos</li> <li>• Revisión de la información contrastada (ingredientes, preparación, utensilio...)</li> <li>• Análisis de la información.</li> </ul>	<p><b>Tipo:</b> Descriptiva  <b>Método:</b> Inductivo y bibliográfico.  <b>Técnica:</b> Tics (Word).  <b>Instrumento:</b> Artículos científicos.</p>	Contrastar las diferencias entre la gastronomía actual y patrimonial (p.74-75).
3. Diseñar productos turísticos gastronómicos que promueva el desarrollo local del cantón Saquisilí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el tipo de muestreo</li> <li>• Población y muestra</li> <li>• Elaboración de encuestas</li> <li>• Tabulación e interpretación de datos</li> <li>• Conceptualización del producto turístico gastronómico</li> </ul>	<p><b>Tipo:</b> Descriptiva  <b>Método:</b> Inductivo  <b>Técnica:</b> Encuesta, diseño de los productos  <b>Instrumento:</b> Cuestionario, manual para Organizadores de Ferias PROMOCAP, Guía de diseño de rutas turísticas SENA.</p>	El diseño de productos turísticos gastronómicos.

*Nota.* Elaboración propia.

## 7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICO

Para la elaboración del trabajo de investigación, se tendrá en cuenta teorías legales como: Leyes, nomas, artículos que se encuentren relacionados y aporten con la sustentación.

### 7.1. MARCO LEGAL

#### 7.1.1. *Constitución del Ecuador - Sección cuarta. Cultura y ciencia.*

Según el **Art 21.-** de la Constitución del Ecuador describe que las personas tienen: “Derecho a formar y conservar su identidad cultural, decidir la permanencia en una o varias comunidades culturales; manifestar su decisión; la libertad estética; comprender su memoria histórica y patrimonio cultural, difundir sus propias expresiones culturales. No se podrá implicar a la cultura cuando se vulnere los derechos constitucionales reconocidos.” Además, el **Art 25.-** se menciona: “Derecho a disfrutar los beneficios y aplicaciones del progreso y los saberes ancestrales.” (pp. 16-17).

#### 7.1.2. *Buen Vivir*

**Art 13.-** Las personas y comunidades cuenten con el acceso seguro y alimentos saludables, suficientes que sean producidos en la zona local y esté relacionado con la identidad y las tradiciones culturales. El gobierno garantizara la soberanía alimentaria.

#### 7.1.3. *Soberanía alimentaria*

La soberanía alimentaria, según el **Art 281.-** de la Constitución, se presenta como un objetivo estratégico y una responsabilidad del Estado, asegura que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades logren de manera sostenible la autosuficiencia en alimentos saludables y culturalmente apropiados (Constitución de la República del Ecuador, 2008, p. 136).

#### 7.1.4. *Soberanía económica -Sistema económico y política económica*

El sistema económico, según **Art 283.-** de la Constitución de la República del Ecuador se caracteriza por ser social y solidario, reconociendo al ser humano como sujeto y fin, busca establecer una relación dinámica y equilibrada entre la sociedad, Estado y mercado, en armonía de con la naturaleza, con el propósito de garantizar las condiciones tanto materiales como inmateriales que permita el buen vivir. Este sistema está conformado por diversas organizaciones

económicas, como públicas, privadas, mixtas, popular y solidaria. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, p. 137).

#### **7.1.5. Ley de Turismo**

En el **Art 2.-** El turismo está asociado con el desplazamiento de personas hacia un destino al de su residencia habitual, sin permanecer permanentemente en ellos. (Ley de Turismo, 2014).

La Ley de Turismo de las generalidades en su **Art 3.-** propone los principios para la actividad turística que están relacionadas con la parte cultural, dentro del ámbito patrimonial en los literales a, b, d y e dicen:

La actividad turística contará con la participación de autoridades para la generación de empleos y promoción; con esto se promoverá y apoyará el desarrollo turístico, que permitirá la conservación de los recursos naturales y culturales; además tendrá la colaboración de comunidades indígenas, campesinas, montubia o afroecuatoriana, salvaguardando su cultura tradición e identidad; de esta forma se podrá prestar los servicios turísticos (Ley de Turismo, 2014).

#### **7.1.6. Ley de turismo – Reglamentos de alimentos y bebidas**

Dentro del **Art. 14.-** de la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas estará reflejada como las más importante en el ámbito gastronómico el literal c y f siendo restaurant y plazas de comida.

**Art. 16.-** Según el tipo de cocina. - Los establecimientos de alimentos y bebidas clasificados en cafetería, bar, restaurante, discoteca, establecimiento móvil, plazas de comida y servicio de catering deberán informar, a la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que ofrezcan a sus usuarios de acuerdo a lo establecido (Ministerio de Turismo, 2020, p. 12).

#### **7.1.7. Ley del Patrimonio Cultural**

Por otra parte, la Ley del Patrimonio Cultural en su artículo 4 en los literales a y b menciona que:

Se tendrá que “investigar, guardar, salvaguardar, restituir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador”, de la misma manera regular las actividades de esta índole; por otro lado

se tendrá que elaborar un inventario de los bienes que constituye el patrimonio el cual permitirá preservar, conservar los bienes que pertenece a una localidad, los cuales de poco a poco están desapareciendo y perdiendo la identidad de un pueblo; por esta razón se debe mantener los conocimientos gastronómicos que se transmiten de generación en generación (Ley del Patrimonio Cultural, 2021, p. 1).

## **7.2. MARCO TEÓRICO**

### **7.2.1. Turismo**

Según la Organización Mundial del Turismo “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante un viaje y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios y otros” (OMT, 1994).

Otra definición, según Hunziker y Krapf (1942), define como turismo “al conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas, fuera de su lugar de domicilio en tanto dichos desplazamientos no estén motivados por una actividad lucrativa.” por lo tanto, esto aportará en la de economía de un lugar, siendo esta una de las actividades más importante después de la industria petrolera.

Según Requena & Muñoz (2006), el turismo es una de las actividades humanas que están relacionadas en diferentes ámbitos (económico, ecológico, estadístico, ciencias y políticas); por otro lado, Cárdenas (2001), indica que este es un desplazamiento que provoca un fenómeno socioeconómico, cultural y jurídico, el movimiento de un individuo ya sea de forma voluntaria; donde pueda decidir cuándo y a donde irse, ya sea por motivos de recreación, descanso, gastronómico, cultural o de salud, que satisface las necesidades de una persona.

Por lo tanto, el turismo al tener diferentes motivaciones por la cual los turistas llegan a un territorio, siendo una de ellas la gastronomía, debido a que buscan conocer, experimentar y deleitarse de un plato que sea único de la zona a la cual visita, descubriendo nuevos sabores. Es por esto, que favorece el aumento de la demanda de un lugar, además este genera el diseño de productos turísticos como rutas, circuitos, ferias gastronómicas entre otros.

### 7.2.2. Tipos de turismo

Los tipos básicos de turismo que menciona la OMT son:

- Turismo interno que incluye el turismo interno y el turismo receptor.
- Turismo nacional que influye el turismo interno y el turismo emisor.
- Turismo internacional que se compone de turismo receptor y emisor.

El turismo interno se refiere a un visitante que viaja dentro de su país, mientras que el receptor es el visitante no residente que viaja dentro del territorio, y el turismo emisor se refiere a un visitante residente que viaja fuera de su lugar de residencia, estas combinaciones se realizan de acuerdo con las formas de turismo que se adoptan por la Comisión de Estadística de las Naciones Unidas desde 1993 (Guerrero & Ramos, 2014).

Según Ledhesma (2018), los tipos de turismo en base al turista, no cuenta con una clasificación definitiva y conlleva la búsqueda de descanso, diversion y el vivir nuevas experiencias.

**Tabla 3** *Tipos de turismo*

<b>Tipos de turismo según el turista</b>			
Corporal	Intelectual	Material	Ambiental
De salud	Religioso	De transferencia	De naturaleza
De gestación	Educativo	De negocios	Social
Sexual	Gastronómico	Empresarial	De la muerte
Activo	Virtual	De lujo	Del universo
Religioso			

*Nota.* Recuperado de Ledhesma (2018).

Según Pulgarín (2011), los tipos de turismo puede estar clasificada por formas, una de ellas orientada en las necesidades específicas e incluso pueden identificarse en función de las características.

**Tabla 4** *Tipos de turismo según actividades*

<b>Tipos de turismo según actividades</b>						
Convencional	Por afinidad	Especializados	Cultural	Costumbres y tradicionales	Aventura, ecológico	Otras clasificaciones de turismo
De descanso	Científico			Religioso		
Sol y playa	Negocios		Histórico	De formación		
Sexual	De incentivos		Artístico	De acontecimientos	De montaña	Social
Deportivo	De familiarización	Deportivo	Arquitectura	Lúdico –	Verde	Tercera edad
Tradicional	De congresos	Activo	De exposiciones	Festivo	Fluvial	Juvenil
Pasivo	De gestión		Étnico	Literario	Rural	Familiar
alternativo			Étnico	Gastronómico	Agroturismo	Alternativa
De aventura			folklorico	Industrial	Residencial	
Termal				De compras		
Sol y nieve						

*Nota.* Elaboración propia.

Los diferentes tipos de turismo conlleva que el turista busque el descanso, la diversión y sobre todo contar con nuevas experiencias de descubrir nuevos sabores y ámbitos que lo rodean sean estos culturales, naturales, sociales entre otros (Ledhesma, 2018).

### **7.2.3. Turismo gastronómico**

Según Wold (2016), “el turismo gastronómico implica la búsqueda de experiencias relacionadas con la gastronomía de un lugar. Esto no solo abarca la degustación de alimentos y bebidas, sino conocer la cultura, historia y costumbres culinarias del destino.”

Según la OMT (2003), el turismo gastronómico es “un tipo de actividad turística caracterizada por que el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados a la gastronomía local.” Además de experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadores, puede implicar otras actividades, como visitas a productores locales, asistir a festivales culinarios y clases de cocina.

El turismo gastronómico o culinario se enfoca en la cultura de un lugar, lo que incluye el estudio de degustación de los platos, ya sean cotidianos, tradicionales o patrimoniales. Para satisfacer a los turistas, es crucial proporcionar a los lugareños el incentivo para continuar perfeccionando su gastronomía y productos turísticos (Chavez, 2022).

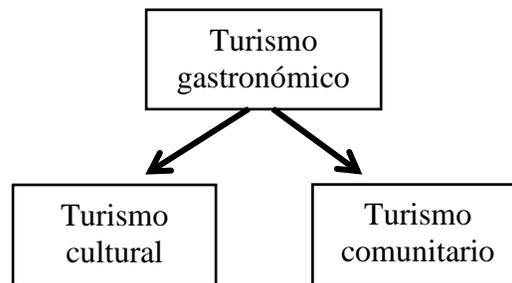
Turismo gastronómico “Es un tipo de turismo que va más allá de simplemente comer; implica llevar a su máximo exponente todos los sentidos gracias a una práctica culinaria” (Ledhesma, 2018).

Para que un destino saque provecho de los productos gastronómicos y pueda preparar, aplicar, gestionar sus propios planes de turismo gastronómico, deberá estar alineado al turismo sostenible, además se aprovechará la gastronomía local como una nueva oportunidad de empleo, innovación y destino turístico; el cual estará evolucionado con el pasar el tiempo. Siendo un impulsador del turismo, la economía local, regional y nacional con un valor cultural.

#### **7.2.4. Tipos de turismo afines al turismo gastronómico**

Los principales tipos de turismo relacionados a la gastronomía se menciona a continuación:

**Figura 1** *Tipos de turismo afines a la gastronomía.*



*Nota.* Elaboración propia.

#### **7.2.5. Turismo cultural**

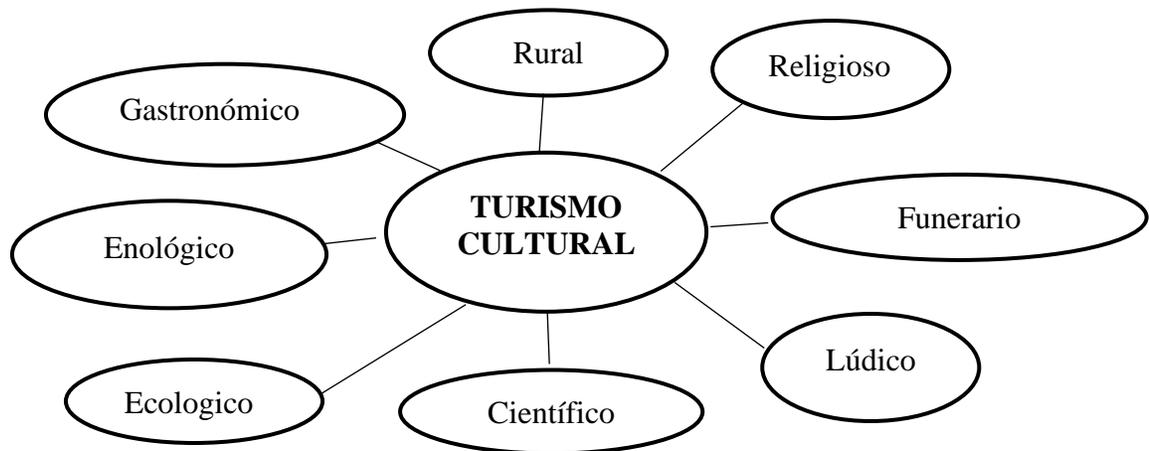
Según la OMT el turismo cultural es “un movimiento de personas impulsado principalmente por un motivo cultural, como viajes de estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación” (Cantú, 2023).

El turismo cultural al ser una herramienta importante del desarrollo local y regional, debido a sus beneficios socioeconómico que mejoran la educación, el empleo y la generación de ingresos para erradicar la pobreza, en los países en desarrollo (Toselli, 2006).

El turismo es muy practicado en la actualidad, ya que es uno de los principales impulsores que permite conocer la historia, la cultura, el idioma, las costumbres, nuevos lugares y la gastronomía (OMT, 2021).

El turismo cultural puede estar dividido en distintos tipos:

**Figura 2** *Tipos de turismo cultural*



*Nota.* Recuperado de Fátima Rubio Moreno (2014).

La actividad turística del turismo cultural según datos estadísticos representa más del 37% por tal razón, mueve a los turistas aprender o conocer algo de una cultura, ya sea de otro país o de un lugar; visitando un festival, eventos culturales o monumentos, sitios de interés es por esto que es un turismo más practicado a nivel mundial.

Hay que rescatar la importancia que tiene este tipo de turismo al momento de conocer la gastronomía, debido al interés que tienen las personas al visitar y experimentar nuevas experiencias.

#### **7.2.6. Turismo comunitario**

Según Cañada (2012), el turismo comunitario “es un turismo enfocada en la población de zonas rurales pueblos indígenas y familias campesinas que desempeñan una función importante dentro del desarrollo, gestión y control en las diversas actividades organizadas colectivamente”

Se fomentan actividades productivas y se crean nuevos empleos (Mendoza & Figueroa & Godínez, 2015).

El turismo comunitario es la actividad solidaria que permite la participación comunitaria desde una perspectiva intercultural, gestionando el patrimonio natural y cultural, basándose en la distribución equitativa de los beneficios locales (Ruiz & Solís, 2007).

“La relación de la comunidad con los visitantes, el desarrollo de viajes organizados con la participación de los miembros, el manejo de recursos, valoración de patrimonios de manera equitativa de derechos y obligaciones” es como define el turismo comunitario la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE, 2012).

Es por esta razón, que el turismo comunitario al ser una alternativa social y económica que aporta a las comunidades con un ingreso, para organizar actividades; utilizando los recursos naturales, culturales y locales de zona. Esto permite que los habitantes puedan ser parte de los servicios como guías turísticos y prestadores de servicios; de esta forma ellos cumplen un papel fundamental al momento de ofertar el turismo.

#### **7.2.7. Patrimonio**

Según ICOMOS-CIIC (2009), patrimonio “es considerado como una serie de elementos ancestrales, universales y particulares tangibles e intangibles de una cultura, tradiciones y experiencias.”

Según la OMT, define al patrimonio como “el conjunto potencial de bienes materiales o inmateriales existentes en determinado territorio que está a disposición de los que deseen visitar” (Solís, 2013).

La definición de patrimonio es el conjunto de bienes o elementos naturales, culturales, materiales o inmateriales y se transmite de generación en generación (Troncoso & Almirón, 2005).

El patrimonio al ser un legado que se otorga de un antepasado, y se lo transmite de generación en generación, pueden encontrarse dentro de los bienes culturales, que aporta a fortalecer la identidad y estabilidad de una comunidad.

### 7.2.8. Clasificación del patrimonio cultural

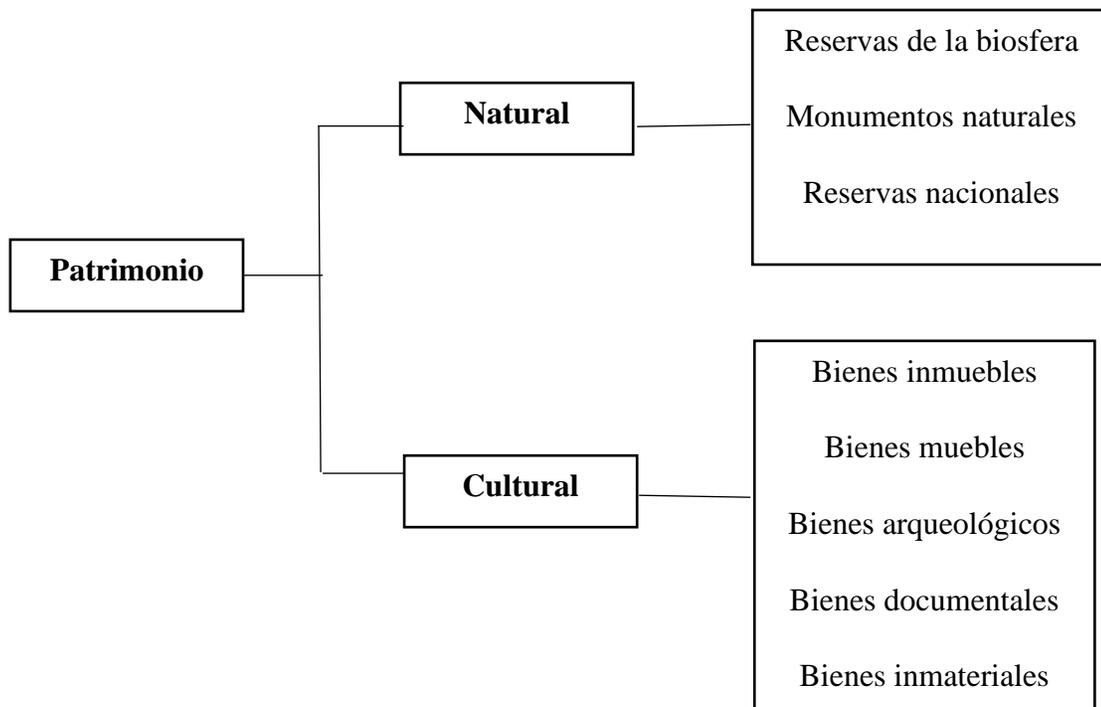
La UNESCO distingue el patrimonio cultural en material e inmaterial. El patrimonio cultural material está conformado por monumentos, conjuntos como ciudades, poblados y barrios, como obras elaboradas únicamente por el hombre o por la naturaleza como paisajes urbanos, rurales entre otros; por otro lado, el patrimonio inmaterial es el conjunto de manifestaciones culturales, tradicionales que se transmiten de generación en generación (UNESCO, 2004).

Dentro del **Art.379**. de la Constitución del Ecuador en el numeral 1 menciona que forman parte del patrimonio cultural tangible e intangible, “las lenguas, formas de expresión, tradición oral, diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual festivo y productivo” (Constitución de la República del Ecuador, 2021).

El patrimonio cultural está conformado por una herencia material e inmaterial que se ha ido plasmando con el transcurso del tiempo como soporte de la identidad de una cultura (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2014).

Dentro de las normativas del Instituto Nacional de Patrimonio define la siguiente clasificación:

**Figura 3** Clasificación según el INPC



**Figura 4** *Clasificación del Patrimonio Material.*



*Nota:* Elaboración propia.

### 7.2.9. *Patrimonio cultural inmaterial*

Según el INPC (2014), el patrimonio inmaterial “está conformado por saberes, conocimientos, técnicas y prácticas culturales.” Esto quiere decir que son los conocimientos que practican las personas al pasar el tiempo.

Los conocimientos que se presentan en el patrimonio inmaterial son las técnicas constructivas, la gastronomía, los rituales, los oficios, tradiciones orales y ámbitos que se relaciona con la vida cotidiana (Ortega M. , 2014).

La clasificación que ha considerado el Patrimonio Cultural Inmaterial son cinco categorías denominadas ámbito del PCI (UNESCO, 2003).

1. Tradiciones y expresiones orales.
2. Artes del espectáculo.
3. Usos sociales, rituales y actos festivos.
4. Conocimiento y uso relacionado con la naturaleza y el universo.

## 5. Técnicas artesanales tradicionales.

El patrimonio cultural está formado, por elementos no físico de la cultura, como la música, fiestas y tradiciones orales, su carácter intangible implica una gran complejidad en el estudio, conservación, difusión y reconocimiento social (González, 2014).

Las definiciones antes mencionadas dicen, que el patrimonio inmaterial son los conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad, este se conforma de aquellas manifestaciones y expresiones de saberes, conocimientos que se mantienen constantemente.

### ***7.2.10. Inventario del patrimonio cultural***

“Los inventarios del patrimonio cultural son herramientas para identificar, documentar y visibilizar los bienes y manifestaciones culturales propios de las comunidades y colectivos, a su vez busca facilitar el conocimiento y apropiación social de patrimonio” (Ministerio de Cultura, 2013).

El Patrimonio Cultural, para ser inventariado tiene un proceso el cual inicia, con el registro para identificar la existencia de un bien, luego se procede al inventario que es el proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada elemento y por último se cataloga para tener datos puntuales del bien patrimonial.

Dentro del inventario se describe los bienes que tienen un valor patrimonial, que deben ser protegidos, conservados y difundidos, además especifica el universo del patrimonio cultural que tiene el país, detalla el estado de vulnerabilidad y amenazas que tienen los bienes materiales e inmateriales (INPC, 2011). Para el registro de los conocimientos gastronómicos ancestral se emplea la ficha A4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

### ***7.2.11. Soberanía alimentaria***

Según Domínguez (2015), la soberanía alimentaria define “que los ciudadanos tenemos derecho al consumo de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados, procedente de productores locales y mediante técnicas agropecuarias y agroecológicas.

La seguridad alimentaria es definida por la FAO como “el derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente.” (Gorban et.al., 2011).

Actores como la ONG y organizaciones de la sociedad civil definen seis pilares fundamentales para la soberanía alimentaria: se centrarán en alimentos para pueblos, pone en valor a los proveedores de alimentos, localiza los sistemas alimentarios, sitúa al control a nivel local, promueve el conocimiento y las habilidades y por último es compatible con la naturaleza, es por esto que se fija el objetivo de erradicar, el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en un plazo de 10 años (Gordillo, 2013).

#### **7.2.12. Patrimonio alimentario**

Según Unigarro (2010), considera al patrimonio como “la simbiosis de las prácticas culturales, agrícolas y culinarias, lo cual, incluye el registro histórico que denota el contexto colectivo” no solo trata de un plato o bebida servida a un comensal, sino al proceso y connotación cultural que se lleva para, que un alimento perdure en el tiempo y la receta siga transmitiéndose de generación en generación.

El patrimonio alimentario está constituido por un “conjunto de representaciones, creencias, conocimiento, prácticas que estén asociadas a la alimentación” y puede estar agrupada en cuatro tipos; aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo. Esto quiere decir que las formas y ritmos de aprovisionamiento, almacenaje de una determinada cultura, se desarrolla a través de técnicas, procesos de preparación culinaria, hábitos de consumo, creencias y conocimientos que forman parte de la memoria colectiva y constituye al patrimonio alimentario heredado por generación (Moreira, 2006, p. 3).

En relación, con lo que, los autores indican sobre el patrimonio alimentario, se entiende como las prácticas iniciales desde la preparación del terreno hasta la cosecha, donde los cultivos serán utilizados para la preparación de platos tradicionales e inclusive la realización de la comida cotidiana, que se han adquirido de través de conocimientos y técnicas que se aprenden de los ancestros.

#### **7.2.13. Gastronomía**

La gastronomía proviene de la palabra griega *gastros*, que significa estómago, mientras que *nomos* se refiere a los conocimientos de los alimentos que se ingiere es por esto; que está representada como parte de la cultura de una comunidad, que puede ser degustada o vivenciada; al momento del consumo, teniendo en cuenta las técnicas de cocina, datos nutricionales y

ciencias de la alimentación, manejo de sabores y aromas al momento de la elaboración de un plato (Castellví, 2015).

Según Definición ABC, (2009), “es un conjunto de aspectos culinarios y la correlación que las personas establecen en el entorno que se encuentran”

Según Kivela y Crotss, (2008) “la gastronomía se refiere al arte de cocinar y buen comer”, por otra parte, Navarro (2012), replica que en el siglo XVII la gastronomía se enfocaba en el funcionamiento fisiológico para el cuidado de las personas; con el pasar del tiempo esta ha ido evolucionando al aparecer nuevos ingredientes, tecnología, innovación y hedonismo que buscan el placer al momento de alimentarse (Cerezo & Medina, 2020, pp. 105-107).

Acorde con Ansón, la gastronomía engloba también la salud (calorías y nutrientes) y el placer (hedonismo culinario); por eso los conocimientos que se tienen se van a relacionar a la forma de alimentarse de las personas (Mejía & Maldonado, 2020, p. 26).

#### **7.2.14. Gastronomía tradicional**

La gastronomía tradicional es una forma creativa de preparar los alimentos de diferentes formas, es conocido como un arte culinario que se trasciende de generación en generación con conocimientos de diferentes platillos que cada región o zona tiene (Ramírez, 2018).

Según Ojeda (2017), la gastronomía tradicional “representa la cultura de una ciudad, considerando un patrimonio debido a la riqueza cultural, forma de identidad, raíces y orígenes.”

García & Doument (2017), han señalado que la gastronomía tradicional es “un proceso que genera un intercambio cultural regional que consolida en la identidad de un pueblo”

Podemos mencionar que la gastronomía tradicional son los platos elaborados en casa; que se aprenden de los conocimientos adquiridos con el pasar del tiempo.

#### **7.2.15. Gastronomía patrimonial**

El patrimonio gastronómico incluye procesos, productos, tradición y presentaciones que tienen una serie de prácticas históricas y culturales.

El patrimonio gastronómico se entiende de manera teórica como el conjunto de prácticas y costumbres pertenecientes a una cultura específica de un territorio (Tobar et.al., 2022).

La cocina patrimonial describe la importancia de la herencia gastronómica que llega a ser parte de la identidad de un pueblo; marcando las características de una etnia y símbolo de una cultura. Debido al impacto que tienen los conocimientos a través del tiempo, se considera que la gastronomía de este tipo es una forma de patrimonio inmaterial (Flores, 2021).

#### **7.2.16. *Inventario gastronómico***

Montecinos (2016), menciona que el inventario gastronómico es una herramienta que consiste en identificar los recursos alimenticios, con el que cuenta el lugar; los cuales serán utilizados como elementos indispensables para conocer el segmento de mercado, distancias, ubicación, productos utilizados.

El inventario gastronómico lo definen Cadena et.al., (2011), como la recopilación de productos, técnicas, conocimientos y materiales que ocupan en la preparación de platos que representan un sitio o cultural perteneciente a su patrimonio cultural inmaterial.

Según Montecino (2015), menciona que el inventario gastronómico “es un registro que abarca productos e ingredientes, técnicas y utensilios que utilizan para la preparación de diferentes platos de una localidad como parte de sus tradiciones y costumbres.”

El inventario gastronómico es una fuente esencial para conocer la preparación de la gastronomía tradicional de una localidad donde se realiza la investigación; esto nos permitirá saber cuál es la importancia para el lugar siendo: alimentos, bebidas y utensilios tradicionales, atracciones y actividades gastronómicas, productos gastronómicos y turísticos o destino gastronómico y turístico.

#### **7.2.17. *Producto turístico***

Según Boullón (2003), el producto turístico está conformada por la oferta turística estos son los bienes y servicios, que se ofrecerá para satisfacer las necesidades de los turistas, este producto compuesto puede ser analizado en función de componentes básicos: atractivos, facilidades y acceso.

La Organización Mundial de Turismo y la Comisión Europea de viajes clasifica en ocho a los productos turísticos siendo: bienestar o salud, sol o playa, patrimonio o cultura, naturaleza, festivales locales, negocios, moda, compras aventura o deportes extremos (UNWTO/ETC, 2012).

SERNATUR (2015), define a los productos turísticos como un bien tangible e intangible, utilizado por un segmento de mercado, compuesto por atractivo turísticos, servicios turísticos, infraestructura, comunidad local y la percepción imagen – emoción cada uno es importante en el diseño del producto para la satisfacción de los visitantes.

Según Milio (2004), menciona que un producto turístico es la combinación de bienes y servicios, recursos e infraestructura que ofrezcan beneficios a los visitantes para poder satisfacer las necesidades y expectativas el momento de adquirir o consumir.

Por lo tanto, con todas las definiciones se puede decir que el producto turístico es un “todo”, debido a que es el conjunto de dos variables intangible y tangible; una de ellas puede ser más reveladora, ya que el producto es una experiencia durante el viaje, lo que permite satisfacer las necesidades de un turista al momento de visitar un lugar.

#### ***7.2.18. Producto turístico gastronómico***

Según Montecinos (2016), define “como el conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en itinerarios, tours, rutas, circuitos... en diferentes zonas geográficas, que pueda satisfacer los deseos y expectativas del turista de forma complementaria y fundamental durante su desplazamiento”, el producto puede estar compuesto por: mercados, productos, atracciones, actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa o equipamiento y superestructura.

Los productos turísticos gastronómicos son un conjunto diverso que abarca desde mercados hasta la infraestructura turística, reflejando, así una idea de experiencia gastronómica que se extiende más allá de la comida; para incluir una variedad de componentes que satisfacen las expectativas de los turistas.

Existe varios productos tales como:

#### ***7.2.19. Ruta gastronómica***

La ruta gastronómica, de acuerdo con la Organización Mundial del Turismo, es una oferta de turismo integral y temática, generalmente con marca, por uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado, con una serie de productos o sitios, tal como los restaurantes, que se centran en una comida, producto o plato en específico, normalmente con calidad diferenciada;

además, la ruta ofrece información sobre los sitios de interés histórico, así como el desarrollo económico del área (Jeambey, 2016).

Según Briedenhann & Wickens (2004), las rutas “son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos de un territorio bien definido, bajo una temática precisa que fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados y entre diferentes zonas, para destacar el carácter particular de ese territorio, mediante una estructura que beneficia económicamente todos los involucrados.”

La ruta gastronómica, es “un itinerario con un origen, dimensión territorial y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural que respecta al sistema alimenticio de la humanidad” (Montecino, 2013).

La importancia que tienen las rutas gastronómicas en el ámbito turístico, este tipo no solo se enfoca en los productos culinarios de calidad diferenciados, sino también en incorporar sitios de interés, contribuyendo así el desarrollo local, además que se debe destacar la cooperación de la parte pública y privada para ofrecer al turista un buen producto.

#### ***7.2.20. Circuito gastronómico***

El circuito gastronómico; está constituido por la unión de varios puntos de interés, dentro de un territorio demarcado, basada en elementos de la cocina tradicional, considerando desde el componente agropecuario hasta la obtención del producto final, que sería el plato ya elaborado; es importante que se considere los aspectos en la gastronomía, debido que al ser un elemento base para el diseño está integrado la parte productiva e histórica (Vera & Vera, 2017).

#### ***7.2.21. Festival gastronómico***

Según Carvache, et.al. (2020), define al festival como “la comida que realmente destaca la especialidad regional/local o las actividades y programas relacionados con la comida.”

El festival gastronómico, consiguen valorizar el sabor de una región o etnia mediante la propagación de sus platos y por otro lado dan la posibilidad a los visitantes para conocer mejor la

gastronomía local, favoreciendo el turismo cultural (Oholerguy, 2016).

Es un evento de ocio y entretenimiento cuyo propósito es la comida y/o bebida, ya sea la utilización de una técnica o producto culinario concreto, o la gastronomía que cuenta la región (Yoon, et.al., 2010).

#### **7.2.22. Feria gastronómica**

Modelo de negocio que reúne en una determinada fecha a un conjunto de stands o casetas que ofrecen una diversa gama de productos alimenticios y estilos culinarios; permite a los visitantes conocer, probar y experimentar los servicios (AIBG, 2021).

Según Gourmedia (2017), resalta que las ferias gastronómicas son “un punto de encuentro entre la gastronomía, la empresa y el cliente; cumplen con la función de centro neurálgico, para el intercambio de opiniones, tendencias sobre los distintos productos gastronómicos.”

Las ferias gastronómicas son auténticas celebraciones de cultura culinaria, donde los sabores, aromas y tradiciones se entrelazan para ofrecer una experiencia única (Eventos Urquiabas, 2023).

Las ferias gastronómicas, son oportunidades que sumerge la riqueza cultural que tiene una localidad, ya que no son espacios comerciales; sino presentan experiencias donde la diversidad, la interacción y la parte culinaria se unen para crear momentos memorables.

#### **7.2.23. Oferta gastronómica**

La definición de Ortega (2023), básicamente es “el conjunto de alimentos y bebidas para los clientes que pueden comer y beber en un restaurante.”

Una oferta gastronómica se define como aquella que ofrece un establecimiento de elaboración de alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo (García J. , 2021).

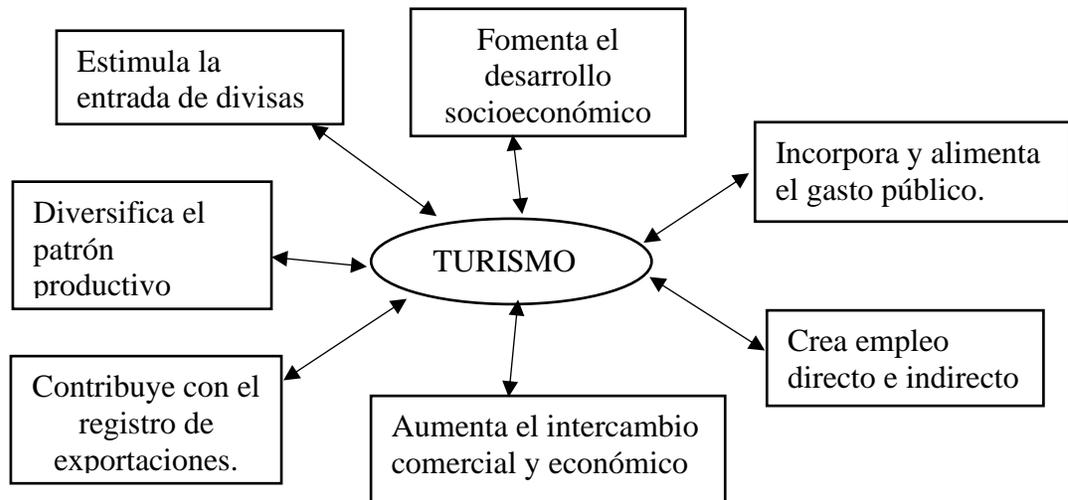
La oferta gastronómica puede definirse como la posibilidad que existen en el mercado en un determinado momento para consumir comida y bebidas. Dentro de la definición se incluye todos los lugares que se puede degustar alimentos y bebidas haciendo referencia a todos los establecimientos que ofrecen sus servicios (Zambrano et.al., 2023).

#### **7.2.24. Turismo como motor de desarrollo local**

El turismo al ser una actividad que en la actualidad es reconocida como motor de desarrollo en un territorio, administrados por gobiernos y entidades privadas, promoviendo diferentes actividades y programas. El turismo cuenta con una estrategia de desarrollo, pero se tendrá que ajustar a las necesidades del consumidor turístico.

Por su parte, Beni (1997), detalla que el desarrollo regional y el planeamiento turístico debe estar conformado por normas basadas en la necesidad de un territorio, con una dirección hacia la gestión y desarrollo de un lugar; teniendo en claro que el proceso será permanente, dinámico y se tendrá objetivos de desarrollo, de la misma forma el uso, evaluación y jerarquización de los recursos turísticos.

**Figura 5** *Contribución turismo y desarrollo local*



*Nota.* Gambarota, D. 2016, adaptado de Wallingre y Villar (2009).

### **7.2.25. Relación entre el turismo y el desarrollo local**

El turismo y el desarrollo local han despertado el interés, para garantizar que el turismo favorezca el desarrollo local; por lo que menciona; Días que es fundamental la participación de actores locales para buscar mejores condiciones para que se genere beneficios para la comunidad y el desarrollo sustentable ( Vecchiarelli, 2022).

### **7.2.26. Desarrollo local**

El desarrollo local surge en Argentina, como respuesta al proceso de reforma del Estado iniciado a los 90', por lo que se entiende de manera sintética, como un proceso complejo que mueve recursos del territorio en torno a proyectos (Casalis, 2009).

Gago (1993), afirma que el desarrollo es un proceso de cambio (económico, político, social, cultural y del medio ambiente), mejorando la calidad de vida de las personas, de esta forma se alcanza la satisfacción de las necesidades de cada individuo.

Desarrollo endógeno según Vásquez & Barquero (1993), es el proceso de crecimiento económico, liderado por la comunidad local que maneja un potencial desarrollo y conduce a mejorar el nivel de vida.

De acuerdo con, Garofoli (2009), define al desarrollo local como “La capacidad de transformar el sistema socioeconómico, reaccionar a los desafíos, regular a nivel local y regional que favorezca el desarrollo”; por otro lado, Montaña (2014), menciona que el desarrollo endógeno es el proceso de crecimiento y cambio entre actores y actividades que buscan cambios en el proceso económico de la sociedad local.

## **8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS**

### **¿Qué tipos de productos turísticos gastronómico demandan los visitantes al momento de llegar al cantón Saquisilí?**

El cantón Saquisilí al ser un lugar de ingreso de visitantes por sus ferias y contar con una variedad de gastronomía, se realiza una encuesta a los turistas, para conocer que productos turísticos demandan al momento de llegar al cantón Saquisilí, entre los cuales está la feria, el circuito, los festivales, eventos culinarios, para lo cual, los resultados para el diseño de los productos turísticos gastronómicos fueron el 50,3% de los encuestados expresaron un interés en una feria gastronómica; debido a que esta tendrá diferentes elementos como una variedad en su oferta gastronómica, la participación productores locales, un ambiente entretenido y una infraestructura de calidad, precios accesibles y medidas de higiene, la realización de la feria será durante las fiestas de cantonización debido a la afluencia de visitante que llegan a disfrutar de este evento, mientras que el 15,1% mostró preferencia en la realización del circuito

gastronómico; este se realizará los feriados con una duración de 3 horas en un recorrido por las diferentes plazas y atractivos, visitando los diferentes lugares donde se presenta la gastronomía local, para lo cual podemos deducir que los visitantes al llegar al cantón Saquisilí tienen una fuerte demanda por conocer nuevas la oferta culinaria gastronómica, que incluyan la participación en el evento. Sin dejar atrás que con el diseño de estos productos aportarán a nuevas oportunidades para que los visitantes, productores, restaurantes y vendedores de la gastronomía patrimonial y tradicional puedan presentar la variedad de sus platos y así contribuir al desarrollo del turismo gastronómico para fortalecer la economía local.

## **9. METODOLOGÍA Y DISEÑO EXPERIMENTAL**

Para el desarrollo de esta investigación; se empleó la investigación cualitativa, con el objetivo de conocer la gastronomía patrimonial y tradicional, tomando como base los trabajos realizados por (Almache, 2021), con el tema “Guía gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi”, en el que se realizó un inventario en ferias, mercados y restaurantes, registrando 19 platos entre ella gastronomía festiva y cotidiana y (Ullcu M. , 2022), con el tema “Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.”, en el que se inventario 8 platos gastronómicos y 11 productos agrícolas, una vez contrastada la información se realiza el diseño, ya que se recopiló información mediante la técnica de observación directa, entrevistas con las personas involucradas y la revisión bibliográfica.

La metodología se fundamentó a partir de los siguientes objetivos:

En el primer objetivo se utilizó la investigación exploratoria, con salidas de campo, mediante el método etnográfico, con la aplicación las fichas del INPC, que servirá el inventario y la recolección de datos importantes para el tema de investigación.

Con respecto al segundo objetivo se utilizó la investigación descriptiva, con ayuda del método inductivo y bibliográfico se realiza el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual con un acercamiento a las personas y portadores de conocimientos.

El tercer objetivo se desarrolla a partir de la investigación descriptiva con ayuda del método inductivo, permite obtener la información del análisis de resultados del número de platos tiene el cantón, como técnica se implementó la encuesta a los 384 turistas y el instrumento los manuales para diseñar los productos turísticos gastronómicos.

## **9.1. Objetivo 1**

Elaborar el inventario de la gastronomía patrimonial y tradicional, utilizando las fichas del INPC.

### ***9.1.1. Investigación exploratoria***

Este tipo de investigación consiste en proporcionar una referencia general para lo que a menudo se desconoce referente al tema, presente en la investigación a realizar; entre sus objetivos se puede mencionar la capacidad de formular el problema de la investigación, con el fin de extraer datos y términos que nos permita formular preguntas necesarias (Morales, 2015). Con el inventario actualizado de la gastronomía y establecimientos, la investigación exploratoria nos ayuda a comprender mejor la información obtenida y se aplica para tener conocimientos del tema.

### ***9.1.2. Investigación de campo***

La investigación de campo se entiende como el análisis sistemático de problemas en la realidad con el propósito, bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores contribuyentes, explicar las causas y efectos o producir su ocurrencia, haciendo uso de métodos característicos de cualquier paradigma o enfoque de investigación (FEDUPEL, 2016).

Para la investigación de campo, se realiza la visita al cantón Saquisilí, determinando que los días con mayor afluencia son los días: miércoles, jueves y domingos, de igual manera los lugares claves para la recolección de información fueron: ferias, mercados y restaurantes, de igual forma se levantó información de las autoridades del GADMIC- Saquisilí.

### ***9.1.3. Métodos***

#### ***9.1.3.1. Muestreo bola de nieve***

Este método bola de nieve es particularmente de ayuda en situaciones marginadas o difíciles de acceso, en la que las técnicas convencionales de muestreo no pueden ser suficiente, ayuda acceder a redes ocultas y descubrir información valiosa

Este método es importante para el objetivo 1, porque permite conocer a las personas involucrados y después acercarse a los portadores de conocimientos para obtener información confiable y verídica sobre los platos patrimoniales y tradicionales con los que cuenta el cantón

Saquisilí, dado que esto facilita estar asociados a la forma de vida de las comunidades. Para luego describir, interpretar y analizar el punto de vista, para lo cual se entablo una conversación con las personas que aportaran datos importantes de los platos.

#### **9.1.3.2. Método etnográfico**

Este enfoque etnográfico estudia grupos sociales, que, aunque no estén asociados o integrados, comparten o siguen estilos de vida o situación que los hacen similares; también apoya la creencia de que las tradiciones, roles, valores y normas del entorno, en el que vive se han internalizado gradualmente y han dado lugar a efectos regularidades que explican adecuadamente el comportamiento individual y de grupo (Martínez, 2005).

El método etnográfico permitió conocer a los actores involucrados y después acercarse a los portadores de conocimientos para obtener información confiable y verídica sobre la gastronomía patrimonial y tradicional que tiene el cantón Saquisilí, dado que esto facilita estar asociados a la forma de vida de las comunidades. Para luego describir, interpretar y analizar el los datos de conversación establecida con las personas que aportarán datos importantes de los platos.

#### **9.1.4. Técnicas e instrumentos**

##### **9.1.4.1. Mapeo de actores**

“El mapeo de actores es una técnica que permite identificar a las personas u organizaciones que son importantes para el planteamiento, diseño, implementación de un proyecto” (Cubas, 2010). El mapeo de actores se utilizó en este objetivo para localizar a los principales actores, que serán los que nos aporten con información fundamental, para luego realizar una entrevista a los portadores de conocimientos.

##### **9.1.4.2. Revisión bibliográfica**

La revisión bibliografía es un análisis de documentos acerca del tema que se está investigando. Se presenta la información publicada sobre un tema y plantea una organización de acuerdo con el punto de vista (Coral, 2016). Con la revisión bibliográfica se recopiló la información para aportar más al tema de investigación gastronómico.

##### **9.1.4.3. Entrevista**

Esta técnica permite recabar datos, denominada como una conversación que propone un fin determinado distinto al hecho de conversar, este instrumento técnico adopta la forma de un diálogo colonial (Bravo et al., 2023) (Apéndice 8).

#### **9.1.4.4. Guía de preguntas**

Dentro de la guía de preguntas se encontrarán preguntas cerradas y a escala (Ver anexo).

#### **9.1.4.5. Observación directa**

Esta técnica de recolección de datos consiste básicamente en observar el objeto de estudio dentro de una situación particular, todo esto se hace sin intervenir o alterar el ambiente del objeto (Inda, 2019). Es importante para el objetivo aplicar esta técnica porque al momento de entrevistar a las personas de las ferias, mercados y restaurantes se pudo constatar la oferta gastronómica que ofrecen para ser degustados por los visitantes que llegan a Saquisilí.

#### **9.1.4.6. Libreta**

Este instrumento sirve de registro y control de las actividades realizadas durante las salidas de campo.

#### **9.1.4.7. Registro de información**

Esta técnica de estudio o registro de la información es una herramienta cuyo fin es la recolección de datos relevantes, nos servirá para organizar la información de manera más rápido y efectivo; este nos permitió recabar información durante las salidas de campo para conocer la gastronomía propia del cantón.

#### **9.1.4.8. Catastro**

Este instrumento tiene la función de hacer el inventario o censo debidamente actualizado y clasificado en bienes inmuebles del Estado y particulares para la identificación física, jurídica, fiscal y económica (Pineda, 2023, p. 24). El catastro obtenido por el GAD de Saquisilí permitió conocer la situación de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón, obteniendo solo 3 establecimientos registrados.

### 9.1.4.9. Fichas del INPC

Este instrumento de registro e inventario de bienes muebles e inmuebles y patrimonio cultural inmaterial, tienen por objetivo dar directrices para el levantamiento de fichas a nivel nacional (INPC, 2011).

Para realizar el inventario de platos tradicionales y patrimoniales del cantón Saquisilí, se utilizaron las fichas de ámbito A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo en el sub ámbito gastronomía, en estas fichas se recopilan información de los platos como la técnica y prácticas que realizan los portadores de información; esta ficha está compuesta de 10 ítems, los cuales se los detallara a continuación:

**Figura 6** Encabezado de la ficha INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		CÓDIGO
		IM-05-06-51-004-23-000001
I. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia:</b> COTOPAXI		<b>Cantón:</b> SAQUISILÍ
<b>Parroquia:</b> SAQUISILÍ	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> CANCHAGUA		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922</b>		

- **Encabezado:** En este espacio de consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, nombre de la dirección encargada y el nombre de la ficha de la manifestación inmaterial.
- **Código:** Corresponde al código alfanumérico de la manifestación; el código debe escribirse sin espacios, unidos, por guiones medios y se coloca en el siguiente orden:
  - En letras mayúsculas “IM” que corresponde al área del Patrimonio inmaterial.
  - Código de la provincia (2 códigos).
  - Código del cantón (2 dígitos).
  - Código de la parroquia (2 dígitos).
  - Contenedores (3 dígitos) que se refiere al número de ámbito.

- Año de la realización del inventario (2 dígitos) y número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del inventario.
- **Datos de localización**
  - **Provincia:** Campo cerrado para seleccionar el nombre de la provincia.
  - **Cantón:** Campo cerrado para elegir el nombre del cantón.
  - **Parroquia:** Campo cerrado en el que se anotará el nombre de la parroquia respectiva sea rural o urbana.
  - **Localidad:** Campo abierto en el que se anotará la ciudad, comunidad, ñeje, barrio, recinto, sector o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que sea urbana o rural.
  - **Coordenadas WGS84z17S:** Campo designado para los valores de coordenadas obtenidas a través del GPS que permita la ubicación geográfica del bien.
  - **Altitud:** Se anotará sin las siglas mmsm.

### Fotografía referencial

#### Figura 7 Fotografía referencial

En este ítem se debe colocar la imagen de la manifestación inventariada, la fotografía debe tener una buena resolución.

## 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Plato de papas con Runaicho.

**Código fotográfico:** IM-05-06-51-004-23-000001\_1. Jpg.

- **Descripción de la fotografía:** Debe contener un texto que especifique el contenido de la fotografía referencial, teniendo un máximo de 40 palabras y año del registro.
- **Código fotográfico:** Se asigna automáticamente por el sistema, este campo el código será el mismo de la ficha añadiendo el final un número ordinal.

## 1. Datos de identificación

**Figura 8** Datos de identificación.

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Papas con <u>Runa</u> cho – Saquisilí- Cotopaxi	D1	Ají de cuy
	D2	Colada de alverja
	D3	Cariucho
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<u>Subámbito</u>	<u>Detalle del subámbito</u>	
GASTRONOMIA	FESTIVA	

### Breve reseña

Este plato es proveniente del kichwa que significa “runa” ser humano o persona y “uchu” ají, es un plato tradicional de cantón Saquisilí, esto debido a que está elaborado a base de harina de alverja, papas y se lo acompaña ya sea con hornado o cuy. Es muy usual brindarlo en fiestas ya sea un matrimonio o velorios. En la actualidad solo se sirven las papas con salsa.

- **Denominación:** Campo abierto señala el nombre de la manifestación, tal como la comunidad lo denomina.
- **Otras denominaciones:** Campo abierto que se llena si existe más de un nombre de la manifestación.
- **Grupo social:** Componente cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación.
- **Lengua:** Se refiere al nombre de la lengua donde se realizó el inventario de la manifestación.
- **Subámbito:** Corresponde a las categorías del ámbito del inventario.
- **Detalle del subámbito:** Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación.
- **Breve reseña:** Es de campo abierto donde se tendrá que cumplir con los parámetros ya establecidos; visibilizar características principales de la manifestación, describir los vínculos de la manifestación con otros ámbitos (material e inmaterial); complementar la reseña con apoyo de fuentes y debe tener una máximo de 250 palabras.

## 2. Descripción

Figura 9 Descripción de la ficha

4. DESCRIPCIÓN				
<b>INGREDIENTES</b>				
Harina de alverja, manteca de chancho, cebolla larga, ajo, <del>cachuzuca</del> , agua, papas, achiote, sal y comino.				
<b>PREPARACIÓN</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se pelan las papas, se pone a cocinar en agua con sal y cebolla.</li> <li>Para el Runaicho se realiza un refrito de cebolla y ajo para luego hervir agua y poner la harina de alverja hasta que espese, se pone el achiote y sal al gusto.</li> </ul>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato del cantón se prepara de forma continua ya que antiguamente se lo realizaba para bodas, en la actualidad se lo realiza en épocas festivas y religiosas.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance que tiene este plato es local ya que se prepara solamente en los mercados del cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	Vegetal	Saquisili	Compra
E2	Harina de alverja	Vegetal	Saquisili	Compra
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Saquisili	Compra
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Saquisili	Compra

- Descripción:** Se describirá la manifestación inventariada, de manera detallada y completa, según datos etnográficos que surge de la investigación, este es un campo abierto que debe seguir estos parámetros: tener secuencia cronológica de desarrollo y estructura de la manifestación, identificación de actores, espacios simbólicos, elementos, materiales y herramientas que utilizan, también se debe considerar lo señalado en el instructivo.
- Fecha o período:** El tiempo que se lleva practicando la manifestación.
 

Anual: se refiere a la ejecución de manifestación durante cada año.

Continua: se refiere que la manifestación se la realiza de temporal.

Ocasional: la manifestación se la realiza en una fecha en específico.

Otro: se la emplea cuando la manifestación no corresponde a lo mencionado.
- Detalle de la periodicidad:** En este campo abierto se precisa la fecha y el periodo en el que se realiza la manifestación debe estar colocado de la siguiente manera: fecha incluyendo el día y el mes, se determina si se trata de algún ciclo agrícola, o la manifestación corresponde al periodo religioso, festivo y especificar cual, se debe tener un máximo de 150 palabras.

- **Alcance:** En este campo cerrado se especifica la transcendencia de la manifestación se debe seleccionar una sola opción.
  - **Local:** La manifestación al ámbito de la localidad donde se realiza el inventario.
  - **Provincia:** La manifestación tiene un alcance del 50% de los cantones de la provincia donde realizo el inventario.
  - **Regional:** La manifestación tiene un alcance del 50% de las provincias de la región.
  - **Internacional:** Puede tener un alcance internacional.
- **Detalle del alcance:** Se detallará característica del alcance: lugares específicos, ocasiones y condiciones, tendrá un máximo de 150 palabras.
- **Elementos:** Se llenará para saber el nombre con el que se le conoce en la comunidad.
- **Tipo:** Este campo cerrado se refiere el tipo de elemento según su origen estos pueden ser: Vegetal, Mineral, Animal, Químico, Otro.
- **Procedencia:** Este campo abierto se refiere al lugar de donde se obtiene el elemento inventariado, para llenarlo se debe señalar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece.
- **Forma de adquisición:** Para llenarlo se debe escoger entre: Compra, Intercambio, Producción propia y otro.
- **Herramientas:** Se refiere a los instrumentos más relevantes para la ejecución de la manifestación.
- **Tipo:** Para llenar este campo cerrado se tendrá en cuenta si es tradicional o actual.
- **Procedencia:** Campo abierto que se refiere de donde se obtiene la herramienta inventariada.
- **Forma de adquisición:** Para este campo cerrado se seleccionará una opción; compra, intercambio, producción propia u otra.

### 3. Portadores/ soporte

Aquí se identifica datos básicos de los portadores/ soporte de información sobre la manifestación a inventariarse, quiénes son los que tienen conocimientos para interpretar y preservar la continuidad de la manifestación.

Figura 10 Portadores de información

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosario Defaz	47 años de actividad	Comerciante	Plaza de Rastros <u>Canchagua</u>	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La procedencia de los saberes se lo ha realizado de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión de conocimientos se lo ha dado de generación en generación siendo la Señora Rosario Defaz la segunda generación realizando esta preparación para que no se pierda esta costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Este plato ha sido preparado desde épocas coloniales y se ha ido transmitiendo de generación en generación permitiendo que se mantengan los conocimientos de esta manifestación; formando parte de la gastronomía Saquisilense.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad al cambio es media debido a que la Señora Rosario es la persona que prepara y vende este plato que es muy buscado para acompañarlo ya sea con cuy o hornado.
X	Media	
	Baja	

- **Importancia para la comunidad:** Campo abierto que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación en la comunidad. Debe tener un máximo de 500 palabras.
- **Sensibilidad al cambio:** Toda manifestación inmaterial es sensible a sufrir cambios, es importante reconocer cuales son los niveles de cambio para la aplicación de planes de salvaguardia; se elegirá la opción de acuerdo con el criterio del encuestador al interlocutor siendo: alta, medio o baja.

#### 4. Interlocutor

Esta área respalda la información de las personas con el fin de identificarlos y ubicarlos si fuera el caso.

**Figura 11 Interlocutor**

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Defaz Rosario	Saquisili	No tiene	Femenino	65 años

- **Apellidos y nombres:** Aquí constaran los nombres de los interlocutores.
- **Dirección:** Campo abierto donde se presentará: calle principal, número de caso y la localidad.
- **Teléfono:** Se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil.
- **Sexo:** Este campo cerrado se seleccionará según el género del interlocutor.
- **Edad:** Se tendrá que poner la edad del locutor.

## 5. Anexos

Aquí se colocará los materiales para evidenciar el trabajo tales como: documentos, fotografías y videos.

**Figura 12 Anexos**

8. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-06-51-004-23-000001_1. <u>Jpg.</u> IM-05-06-51-004-23-000001 2. <u>Jpg.</u>		IM-05-06-51-004-23-000001_1. Mp3. IM-05-06-51-004-23-000001 2. Mp3

## 6. Observaciones

Se pondrá en conocimiento algún detalle, hecho o experiencia adicional sobre la manifestación inventariada.

**Figura 13 Observación**

9. OBSERVACIONES
N/A

## 7. Datos de control

Se detalla la entidad investigadora y el nombre de la persona que realiza el inventario y las fechas respectivas del levantamiento de información.

**Figura 14** *Datos de control*

<b>10. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi	
<b>Inventariado por:</b> Salome Suasnavas	<b>Fecha de inventario:</b> 28/09/2023
<b>Revisado por:</b> Lcdo. Ricardo Guamán	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Salome Suasnavas	

Con este instrumento, se realizó el inventario de la gastronomía patrimonial y tradicional, para conocer su proceso de elaboración, dado que este facilita la obtención de datos claros y precisos en relación con el tema.

### 9.2. Objetivo 2

Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual existente en el cantón.

Para poder contrastar se realiza la revisión bibliográfica y con los datos de la entrevista a los portadores de conocimiento, se conoce aspectos que permitirá diferenciar de la gastronomía patrimonial con la oferta gastronómica actual; entre estos los ingredientes, la preparación y los utensilios.

#### 9.2.1. Investigación descriptiva

Esta investigación implica la observación y descripción del comportamiento de un sujeto sin influir sobre el de ninguna forma (Shuttleworth, 2008). Esta investigación se utiliza para el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual del cantón Saquisilí, debido a que se centra en la recopilación de información de los utensilios, la preparación y los ingredientes que se utilizan en ambos casos.

#### 9.2.2. Métodos

### **9.2.2.1. Método inductivo**

El método inductivo es un método para desarrollar teorías o generalidades basada en la observación o datos específicos, la cual comienza con la recopilación de datos e identifica patrones para formar nuevas teorías o hipótesis (Abreu, 2014). El método permitió identificar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica que tiene el cantón, además se recopiló información necesaria para el contraste de los platos que será indispensable para el diseño del producto turístico gastronómicos.

### **9.2.2.2. Método bibliográfico**

Este método es el conjunto de técnicas y estrategias que se emplea para localizar, identificar y acceder a los documentos que contiene información importante para la investigación (López R. , 2009), con este método se conoce los diferentes platos sus ingredientes y la preparación que servirá para el contraste para que sea analizada.

### **9.2.3. Técnicas e instrumentos**

#### **9.2.3.1. Tics**

Esta técnica es el conjunto de herramientas y programas que comparten la información mediante soportes tecnológicos. En este objetivo se utilizó Word para redactar la información recolectada para el proyecto de investigación.

#### **9.2.3.2. Artículos científicos**

Este instrumento tiene “la finalidad esencial de comunicar los resultados de investigación, ideas y debates de manera concisa, clara y fidedigna” (Visbal, 1995).

## **9.3. Objetivo 3**

Diseñar productos turísticos gastronómicos que promueva el desarrollo local del cantón Saquisilí.

Para el diseño se utilizó la metodología del “Programa promoción de las microempresas, pequeñas y medianas empresas en Guatemala conjuntamente con PROMOCAP”, han diseñado un manual para elaborar ferias, que permita facilitar: planificar, ejecutar y evaluar este tipo de

herramienta. Además, se utilizará el manual para el diseño de rutas turísticas para el circuito gastronómico del SENA como segundo producto.

### ***9.3.1. Investigación descriptiva***

Esta investigación implica la observación y descripción del comportamiento de un sujeto sin influir sobre el de ninguna forma (Shuttleworth, 2008).

### ***9.3.2. Método***

#### ***9.3.2.1. Método inductivo***

El método inductivo es un método para desarrollar teorías o generalidades basada en la observación o datos específicos, la cual comienza con la recopilación de datos e identifica patrones para formar nuevas teorías o hipótesis (Abreu, 2014). El método permite determinar la población y muestra para saber quiénes serán los posibles turistas ideales, para definir qué productos se desarrollará dentro del cantón Saquisilí.

### ***9.3.3. Técnicas e instrumentos***

#### ***9.3.3.1. Encuesta***

Esta es una técnica de recopilación de información, datos y puntos de vista por medio de una lista de preguntas específicas, la mayoría de las encuestas se la realiza para conocer la población que servirá para tener un panorama y tomar una decisión (Gómez, 2023).

En esta investigación se realizó una encuesta estructurada de preguntas cerradas y preguntas de escala, para los turistas que han visitado el cantón Saquisilí, autoridades del GAD y prestadores de servicio estos resultados servirán para el diseño del producto turístico gastronómico. La encuesta se desarrolló de forma virtual, utilizando la herramienta de Google Forms para su difusión.

#### ***9.3.3.2. Cuestionario***

Este es un instrumento que permite la recolección de manera organizada la información de las variables de interés del estudio de investigación que se realiza sea sondeo o encuesta (Bravo & Valenzuela, 2019), dentro del cuestionario que se utilizó para la encuesta estuvieron

preguntas significativas para conocer la edad, el motivo del viaje, con qué frecuencia visita el cantón y de esta manera conocer las necesidades para poder satisfacerlas.

#### **9.3.3.3. Población**

Es el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación (López P. , 2004).

Como objetivo de estudio, se tiene a los turistas nacionales que acuden al cantón Saquisilí, con respecto al número de turistas que visitan, no hay datos exactos de los visitantes, por lo que se tomó la población más cercana que es la provincia de Cotopaxi y el parque Nacional Cotopaxi, otro objeto de estudio son los propietarios de establecimientos de comida que se encuentran dentro del catastro se encuentran 12 establecimientos que ofrecen gastronomía tradicional y patrimonial.

#### **9.3.3.4. Muestra**

Para esta investigación se utilizó la técnica de muestreo, esta es una parte de la población, se puede definir como subgrupo de población o universo, para seleccionar la muestra, primero se debe delimitar las características de la población (Toledo, 2014). El estudio la aplicará mediante el método aleatorio simple, permitiendo que la población sea elegida elemento de estudio.

#### **9.3.3.5. Determinación de la muestra**

Para calcular el tamaño de la muestra, se tendrá en cuenta la población objetiva que serán los turistas al cual se aplicó la fórmula finita.

#### **Datos para el cálculo de la muestra**

$$n = \frac{Z^2PQN}{Z^2PQ + Ne^2}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

z= Nivel de confianza del 95%.

p= Probabilidad de ocurrencia 0,50.

Q= Probabilidad de no ocurrencia 0,50.

N= Población

e= Margen de error del 5%= 0,05

### **9.3.3.6. Fórmula finita para calcular el tamaño de la muestra**

Para el cálculo de la muestra finita se utilizó como población del cantón Saquisilí (31475) habitantes, la población más cercana que es el cantón Latacunga (217761) y visitantes al Parque Nacional Cotopaxi (149416) datos del registro de ingreso al parque del 2023, obteniendo con un total de 398652, los datos tendrán el 95% de confiabilidad, margen de error del 0,05%, teniendo un total de 384 encuestas para aplicar a los turistas.

Donde:

**n =?**

**Z = 1,96**

**P = 0,50**

**Q =0,50**

**N = 398652 pobladores**

**Margen de error 0,05%**

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$$

$$n = \frac{1,96^2 * 0,50 * 0,50 * 398652}{1,96^2 * 0,50 * 0,50 + 398652 * 0,05^2}$$

$$n = \frac{3,8416 * 140101,75}{3,8416 * 0,25 + (398652) * 0,0025}$$

**n = 384 encuestas**

### **9.3.3.7. Metodologías para el diseño del producto**

Para el desarrollo del último objetivo se emplean dos manuales para el diseño de productos turísticos gastronómicos, siendo la feria gastronómica con el Manual para organizadores de ferias del PROMOCAP, mientras que el segundo producto a diseñarse será un circuito gastronómico con el manual del diseño de rutas del SENA, están serán las guías para el diseño, para ello se seguirán las fases y etapas para su elaboración.

#### ***9.3.3.7.1. Manual para organizadores de ferias del PROMOCAP***

Este manual describe las tres etapas por la que debe pasar la feria al momento de ejecutarse, esta se lo utiliza a nivel local para obtener impactos positivos al momento de presentar diferentes experiencias de manera que se pueda planificar, organizar, ejecutar y evaluar de forma eficaz y práctica.

#### ***9.3.3.7.2. Etapa 1: Pre-feria (planificación y organización)***

En esta etapa se tendrá en cuenta la planificación y organizar la feria turística gastronómica “Sabores culinarios de Saquisilí”, previa a su ejecución, se presenta las actividades concretas que realizará cada comisión asignada, Así mismo, se define las funciones o roles que tendrá cada miembro que conforme la feria.

#### ***9.3.3.7.3. Etapa 2: Feria (ejecución)***

Aquí se toma en cuenta la lista de chequeo (check list), las actividades que se desarrollará, y las que hay que tomar en cuenta. En esta etapa se realizará el listado de como estará la feria turística gastronómica “Sabores culinarios de Saquisilí”, entre ella número de platos a presentarse, exposiciones de productos locales como (alimentos, productos de la zona, bebidas y especias), charla de productores, presentación de la banda municipal, stand de información turística.

#### ***9.3.3.7.4. Etapa 3: Post-feria (evaluación y monitoreo)***

Son las actividades que se llevara a cabo después de la ejecución de la feria, se conoce los impactos que tuvo, este tendrá que medirse tomando en cuenta las metas de las empresas, participantes y organizadores se propusieron al momento de planificar la actividad.

### **9.3.3.8. Manual para el diseño de rutas turísticas del SENA**

Para la elaboración del circuito se seguirá las siguientes seis fases:

#### **9.3.3.8.1. Fase 1: Definición de aspectos generales del circuito**

Dentro de esta fase se tendrá en cuenta los espacios geográficos, por donde se va a realizar el recorrido. Este comprenderá las diferentes plazas de Saquisilí, para que los turistas que visitan los feriados conozcan los productos gastronómicos de la zona.

#### **9.3.3.8.2. Fase 2: Identificación de los recursos**

Este paso será fundamental para la elaboración del circuito, ya que la información dependerá la satisfacción de las experiencias del visitante que realizan el recorrido; la identificación de los recursos más importantes que tiene el cantón. Para el circuito “Sabores de Saquisilí”, se presenta las plazas, el palacio municipal, el parque y la iglesia.

#### **9.3.3.8.3. Fase 3: Definición del recorrido**

Para definir el recorrido del circuito se tendrá en cuenta los atractivos y recursos turísticos, que estará plasmado en un mapa este tendrá un punto de inicio y fin del recorrido, además se tendrá que considerar los horarios de los lugares a visitar.

El circuito “Sabores de Saquisilí” será circular debido a que sus atractivos se encuentran a la redonda.

#### **9.3.3.8.4. Fase 4: Recopilación de información y reconocimiento del circuito**

Luego de la identificación, es importante el análisis de la información de los atractivos y recursos de cada sitio que se visitara; esta fase es fundamental debido a que la información será factible, usando diferentes métodos como revisión de fuentes, textos, sitios web y videos.

Para esta fase el circuito “Sabores de Saquisilí” se realiza una tabla detallando la información que se tendrá dentro de cada punto a visitar.

#### **9.3.3.8.5. Fase 5: Prueba del circuito propuesto**

Aquí se tendrá que tener en cuenta elementos básicos para tener un buen circuito; antes de presentar el circuito se hará una prueba piloto, la que incluye el tiempo del recorrido entre cada

atractivo, también se evalúa el estado en el que se encuentra los accesos y los servicios turísticos como restaurantes, centros de esparcimiento, entre otros.

El circuito “Sabores de Saquisilí” tendrá un tiempo de 3 horas, en visitar cada de los puntos, como punto de inicio de tendrá el parque la Concordia hasta terminar en la plaza San Juan de Bellavista, en este trayecto se visitará a las vendedoras en ferias y restaurantes selectos del cantón Saquisilí.

#### ***9.3.3.8.6. Fase 6: Difusión del circuito***

Una vez que el circuito ha completado con todos los parámetros anteriormente establecidos, se tendrá reuniones con operadores turísticos, agencias de viajes para dar a conocer el circuito que se encuentran dentro de la zona, para su difusión se elabora el material informativo como trípticos, guías que contarán con la informa para que los turistas estén al tanto de lo que oferta el cantón Saquisilí.

Para la difusión del circuito “Sabores de Saquisilí”, se realizará la publicación en redes sociales y también se presenta al técnico de turismo y al realizarse los feriados se entra la participación de un guía local.

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

### **10.1. Reseña histórica de Saquisilí**

Su historia se remonta siglos atrás cuando era un asiento Panzaleo, este es un icono representativo por su historia, su gente trabajadora y sencilla hacen de este cantón un destino ideal para visitar. En 1510, se crea la parroquia eclesiástica de Saquisilí bajo la doctrina de San Juan Bautista, entre 1570 y 1575 se constituyen los pueblos en Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi, con esto los habitantes buscan trazar plazas y calles, dejando un área para la iglesia. El 23 de noviembre de 1820 los pobladores de Saquisilí se levantaron contra el grupo de soldados del Rey de la época, debido a que les arrebataban sus pertenencias; luego algunos años el 29 de mayo de 1861 la provincia de León conformados de: Latacunga y Pujilí y también parte de Saquisilí, en 1918 se pide la cantonización de Saquisilí; este es fundado por el Congreso Nacional, mediante un decreto expendido el 18 de octubre de 1943, su nombre llego con el idioma quechua-aymara que quiere decir “deje aquí” o encargar algo, debido a la ingeniosa forma

de comercializar sus productos. (Velásquez, 2015). Según el arzobispo González Suárez, se dice que el pueblo Saquisilense, aparece en la época cuarta, es decir por los 750 años con el nombre de Chantilín.

## 10.2. Diagnóstico Situacional de la zona

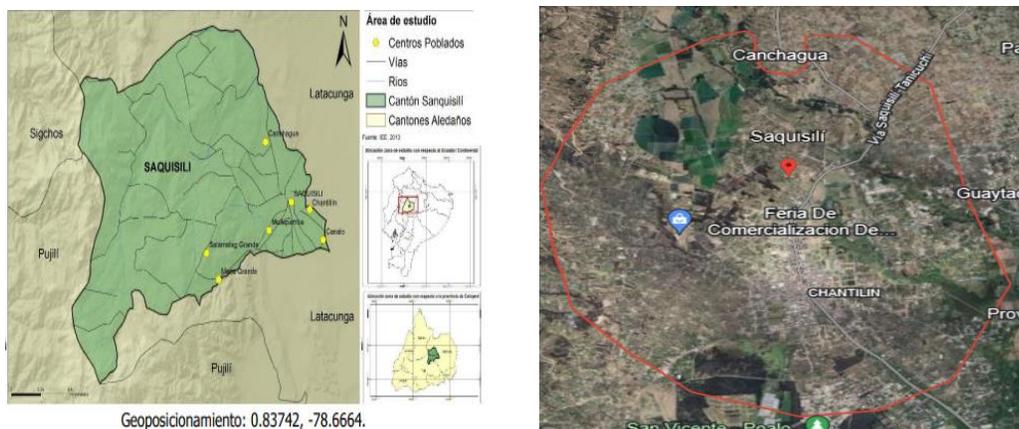
El cantón Saquisilí está ubicado en la provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 ha; ocupa el 3,36% del territorio provincial, su cabecera cantonal es la ciudad de Saquisilí, está localizado a una distancia de 13km de la ciudad de Latacunga; a 6km de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primero orden; cuenta con una altitud que va desde los 2.240 a los 4.280 msnm y una temperatura de 14°; presión de 750 milímetros. (PDOT Saquisilí, 2019).

**Tabla 5** Información general del cantón Saquisilí

<b>Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí</b>	
Fecha de cantonización	18 de octubre de 1943
Población total (2020)	31.475 habitantes
Extensión	22.311,25 ha (3,36% del territorio provincial)
Límites	Norte, Sur, Este: Cantón Latacunga Oeste: Cantones Pujilí y Sigchos
Rango altitudinal	De 2.240 a 4.280 m.s.n.m

**Nota:** Plan de desarrollo y ordenamiento Territorial (PDOT Saquisilí, 2019).

**Figura 15** Ubicación geográfica del área de estudio



**Nota.** (Google Earth, 2024); (IEE, 2013).

La división política del cantón Saquisilí está conformada por 4 parroquias:

- **Parroquia urbana:** Saquisilí (cabecera cantonal)
- **Parroquias rurales:** Son Canchagua, Chantilín y Cochapamba.

**Tabla 6** *Parroquias del cantón Saquisilí*

<b>Parroquia</b>	<b>Extensión</b>	<b>Nº. habitantes</b>
Saquisilí (urbana)	4.016,51 ha	13.404
Canchagua (rural)	5.626,87 ha	5.455
Chantilín (rural)	405,76 ha	1.035
Cochapamba (rural)	10.500,14 ha	5.426

*Nota.* Elaboración propia, (PDOT Saquisilí, 2019)

### 10.2.1. Diagnóstico Sociocultural

El diagnóstico sociocultural del cantón Saquisilí, refleja que tiene 31.475 habitantes de acuerdo al último censo de población y vivienda del 2020, de los cuales el 53% son mujeres; mientras que el 47% son hombres, del total de población el 65% son indígena y, el 35% son mestizos. En Saquisilí es evidente la predominación joven, es así que la población de 0 a 24 años es del 56,16%, lo que significa que con el pasar del tiempo la necesidad de empleo, así como el potencial de esta población para el desarrollo del cantón (PDOT Saquisilí, 2019).

### 10.2.2. Comercio

El cantón Saquisilí al contar con sus ferias es una de las actividades más importantes en el ámbito comercial, debido que dentro de sus 7 plazas, agricultores, artesanos, comerciantes y residentes locales intercambian productos, las cuales recibe la vista de diversos lugares del país, ya que en cada una de estas plazas se realizan la labor de compraventa y comercio en general, estas desempeñan un papel vital para la economía local y la preservación de la cultura y las tradiciones de la región (PDOT Saquisilí, 2019). El comercio se realiza los días miércoles, jueves y domingo.

**Tabla 7** *Plazas de comercialización del cantón Saquisilí.*

<b>Plaza</b>	<b>Tipo de comercio</b>	<b>Área total</b>
Plaza Kennedy	Granos	7.064.23 m2
Plaza Vicente Rocafuerte	Gallinas, conejos, cuyes, patos animales de granja	5.812 m2
Plaza 18 de octubre	Artesanías en general	5.508.08 m2

Plaza Gran Colombia	Papas, mariscos y carnes	4.703.88 m <sup>2</sup>
Plaza San Juan Bautista	Ropa, bisutería y cachinería	2.469.77 m <sup>2</sup>
Plazoleta Juan Montalvo	Zapatos, confites	
Plaza de Rastro	Comercialización de animales de raza grande	

*Nota:* (PDOT Saquisilí, 2019).

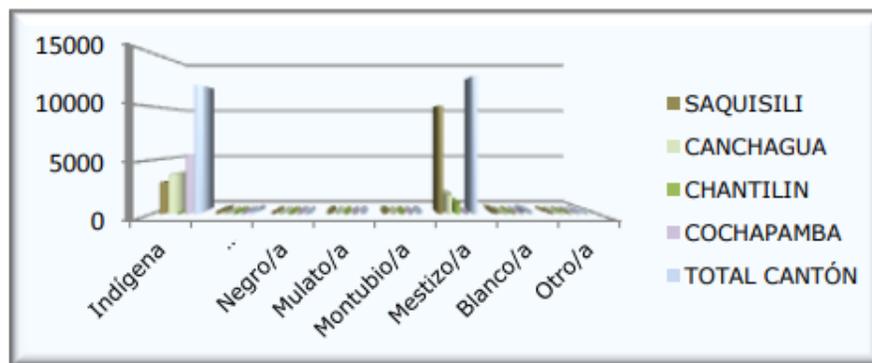
### 10.2.3. Educación

La educación dentro del cantón se ha visto afectada por un alto índice de analfabetismo; siendo la población mayor a 10 años teniendo un 16% sin saber leer ni escribir, notándose en parroquias como Saquisilí y Chantilín, un bajo índice respectivamente, mientras que Cochapamba y Canchagua tiene un índice más alto del 20 y 24%. El nivel de instrucción de la población es 37,32% con una instrucción primaria, el 18,93% cumpliendo la secundaria; mientras que el 18,04% sin instrucción y solo el 9,81% ha terminado en su totalidad con sus estudios (PDOT Saquisilí, 2019).

### 10.2.4. Grupo étnico e idioma

En el cantón el 47% del total de la población se identifican como indígenas y el 51% como mestizos en cuanto al idioma que el cantón Saquisilí presenta el 39,79% de la población total habla el idioma kichwa y el restante habla español (PDOT Saquisilí, 2019).

**Figura 16** Autoidentificación del poblado Saquisilense.



*Nota:* Recuperado del (PDOT Saquisilí, 2019).

Con el diagnóstico sociocultural del área de estudio, que refleja que el 16% de sus habitantes es analfabeta (no sabe leer ni escribir), siendo esto por la falta de establecimientos de educación y la los pocos de recursos económicos, en cuanto a su comercio se encuentran sus 7 ferias donde se encuentra una gran variedad de productos, la identidad cultural y la legua que tiene Saquisilí se debe a que la mayoría de población es indígena que hablan en kichwa.

### 10.2.5. Diagnóstico Económico

La economía del cantón Saquisilí representa a un PEA total de 10.069, de las cuales 5.544 se dedican a la actividad de la agricultura, ganadería y silvicultura siendo esto el 52,08%, que realizan actividades en el campo, al ser un productor de una variedad de productos; el 4,11% de la población se dedica a la industria y manufactura, dentro de la actividad de servicio y comercio se encuentra un 38, 4%.

### 10.2.6. Diagnóstico Ambiental

**Tabla 8** *Diagnóstico ambiental*

<b>Análisis geográfico ambiental</b>	
Altitud	2900 y 4200 msnm
Temperatura	Puede variar entre los 6 y 14° C.
Precipitación	Rango de 500 mm a 1000 mm/año.
Clima	Ecuatorial de Alta Montaña. Ecuatorial Mesotérmico Semihúmedo. Ecuatorial Mesotérmico Seco.
Uso del suelo	Agricultura intensiva Suelos erosionados Páramos Paramos intervenidos Cultivos Pasto Natural/ Pantano Área urbana
Flora	Dentro de la zona no existe poca vegetación nativa, debido a sus tierras algunas especies con introducidas como: maíz, frejol, alverja, chocho y papas las cuales son aprovechadas para el consumo en hogares.
Fauna	En la fauna existen mamíferos y aves.

Ecosistema

Cuenta con remanentes de páramo y bosque.

*Nota:* Elaboración propia, (PDOT Saquisilí, 2019).

El diagnóstico ambiental refleja, que el cantón Saquisilí, presenta tres tipos de climas, el primero es Ecuatorial de Alta Montaña que abarca el 83,31% de las parroquias Cochapamba, Canchagua y Saquisilí, el segundo es Ecuatorial Mesotérmico semihúmedo el cubre el 16,69 del territorio y el último Ecuatorial Mesotérmico seco; la temperatura que se registra puede variar entre los 6 y 14°C, siendo la más baja de 6 a 8°C y la temperatura media de 8 a 10°C, en cuanto a las precipitaciones se sitúan en un rango de 500 mm a 1000 mm/año; dentro de la flora que existe en el cantón son especies introducidas en poca cantidad entre ellas se encuentra: el maíz, la papa, el frejol entre otros; siendo nativas el penco, chilca, sigse, capulí, estas serán las plantas que más se encontrara en Saquisilí. La fauna con la que se cuenta son mamíferos como: raposa, chukuri, lagartija, en aves: se tiene, mirlo, gorrión, colibríes y tórtolas.

### 10.2.7. Diagnóstico Turístico

La gestión y planificación turística que tiene el cantón Saquisilí se encuentra coordinada por el equipo de técnicos en turismo del GADMIC, el cantón tener un turismo comercial, religioso, ecológico y turístico está rodeada de gente amable y dedicada a la producción agrícola, con tradiciones ancestrales, conocido por la presencia de las ferias que son visitadas por lo turistas los días jueves estas ofrecen una variedad de productos para las diferentes necesidades, los atractivos naturales más emblemáticos que tiene son miradores, lagunas, cascadas, cerros y fuentes naturales estos lugares se encuentran rodeados de hermosos paisajes y una extensa biodiversidad, los cuales son concurridos por los visitantes quienes buscan espacios para relajarse y que se encuentren al aire libre.

**Tabla 9** *Atractivos naturales del cantón Saquisilí.*

Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo
Mirador de Guingopana	Sitio natural	Lugar de observación	Mirador
Laguna de Tiloncocha	Sitio natural	Ambientes lacustres	Laguna
Cascada Candela - Fazo	Sitio natural	Ríos	Cascada
Fuente de agua mineral	Sitio natural	Aguas subterráneas	Manantial de agua mineral
Pantanales y acequias	Sitio natural	Ambientes lacustres	Pantano

*Nota.* (PDOT Saquisilí, 2019).

Dentro de las manifestaciones culturales se encuentra su arquitectura, las festividades, por ende, una de las infraestructuras que tiene es la iglesia de Saquisilí, que tiene aproximadamente 270 años de antigüedad, ubicada al centro de la ciudad este se encuentra elaborado con carrizo, adobe y piedras labradas entre otros, la fiesta más representativa del cantón es la celebración religiosa de la Virgen del Quinche, la semana Santa, la misa de gallo y la misa del Niño Jesús por época navideña. Entre las manifestaciones culturales, religiosas y de folklor se tiene las siguientes:

**Tabla 10** *Atractivos culturales del cantón Saquisilí*

<b>Nombre</b>	<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Subtipo</b>
Cerro ceremonial del Calqui	Manifestaciones culturales	Lugar de observación	Mirador
Áreas verdes y de recreación	Manifestaciones culturales	Arquitectura	Espacios públicos
San Juanito y tejedores	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
Danzantes de Saquisilí	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
La fiesta de la Virgen del Quinche de Saquisilí	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
La fiesta de semana Santa	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
Fiesta en honor a San Juan Bautista patrono de Saquisilí	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
Día de los difuntos	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares
Misa del gallo y misa del niño Jesús	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Fiestas, religiosas, tradiciones y creencias populares

*Nota.* Elaboración propia

Los atractivos naturales y culturales son poco aprovechados, debido a que no se promociona de manera adecuada, para potenciar que lo hace ser diferente a otros lugares, es por eso que los que visitan no saben que actividades realizar al momento de visitar el cantón, además no existe una adecuada infraestructura para que los turistas puedan pernoctar; lo que quiere decir que solo es un lugar comercial y de paso esto causa que no se genera ingresos locales.

### **10.3. Inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial del cantón Saquisilí**

Para la elaboración del inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial del cantón Saquisilí, se realizó algunas salidas de campo y se identificó lugares estratégicos donde vendan comida como: las ferias, mercados y restaurantes, las salidas fueron los días miércoles, jueves y domingo debido a la gran afluencia de visitantes que llega al lugar, también se coincidió con los actores claves como las vendedoras en las ferias y mercados; debido a los conocimientos que tienen en la preparación, adicionalmente los técnico en Turismo del GADMIC Saquisilí.

En las salidas de campo se implementó el método de muestreo bola de nieve con la técnica de entrevista con una guía de preguntas no estructurada a los portadores de información quienes son pieza fundamental del conocimiento de la gastronomía.

Dentro de la gastronomía que tiene el cantón, la gastronomía tradicional se define “como una preparación con características locales y técnicas de cocción que representa historia, cultura y tradición de un lugar que son propios del sitio” (Chalacama, 2019). Estos se los brindan durante fiestas o celebraciones importantes dentro del cantón, sin dejar atrás la utilización de productos locales. Mientras que la gastronomía patrimonial hace referencia a los ingredientes, prácticas y saberes culinarios que están vinculados con la historia social de un lugar (Matta & Suremain, 2019).

Según el Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano; enlista a nivel nacional 1112 productos, conocimientos y usos relacionados con la gastronomía, considerado patrimonio cultural inmaterial, estando en la lista el hornado, la chicha de jora, las guaguas de pan, las mistelas, el champú, tortillas que son productos gastronómicos considerados patrimoniales (SIPCE, 2017), teniendo en el cantón Saquisilí algunos productos gastronómicos denominados patrimoniales.

### 10.3.1. Mapeo de actores

El mapeo de actores es “una técnica que permite saber quiénes serán los que aporten a las iniciativas que se estén promoviendo y con quiénes no, de esta forma se pueda definir estrategias que ayuden a garantizar el mayor y mejor apoyo para la propuesta” (Ullcu, 2022). Los actores que aportarán en la investigación serán:

**Tabla 11** *Mapeo de actores claves*

<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>
Ing. Diego Vargas	Técnico de turismo
Lcdo. Juanario Valencia	Desarrollo local
Ing. Diego Soto	Encargado del mercado San Juan Bautista

*Nota.* Principales actores que aportarán con la información.

Así mismo, para el inventario de la gastronomía tradicional y patrimonial se reconoce a los portadores de conocimientos; que conocen del ámbito gastronómico, tomando como referencia a las vendedoras de las vivanderas, propietarios de establecimientos de comida personas con un rango de edad de 35 a 70 años, por sus conocimientos en la preparación de los platos. Para llevar a cabo con el registro de los platos se utilizó las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), el ámbito A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, en su sub ámbito la gastronomía; las cuales se considera datos importantes, como su preparación, ingredientes que conforma cada plato, además se actualizó el catastro de los establecimientos de alimentos y bebidas para conocer cuántos establecimientos venden platos tradicionales y patrimoniales y cuál es su actual oferta.

**Tabla 12** *Portadores de conocimientos*

<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>
Patricia Molina	Vendedora de la Plaza 18 de octubre
Rosario Defaz	Vendedora de la Plaza de Rastros
Patricia Amaya	Propietaria de los Hornados Señora Gatita
Teresa Rojas	Vendedora de la Plaza Kennedy
Blanca Chancusig	Propietaria del Salón Blanquita
Silvia Álvarez	Propietaria del Restaurante Zoilita
Sra. Elena	Doña Elenita
Rosario Chicaiza	Vendedora de la plazoleta Juan Bautista
Digna Rojas	Vendedora de la plazoleta Juan Bautista

*Nota.* Principales portadores de conocimientos del cantón Saquisilí.

Los principales portadores del conocimiento son habitantes del cantón Saquisilí, dedicados a la venta y elaboración de platos gastronómicos que han sido los conocimientos que han desarrollado de generación en generación por sus padres, debido a que en la actualidad es su principal fuente de ingreso.

Para el realizar el inventario se tomaron los siguientes criterios:

- ✓ **Nombre del plato:** Será la denominación del plato que registrará.
- ✓ **Ingredientes:** Se describirá los productos que se utilizan para elaborar un plato.
- ✓ **Preparación:** Se describirá de manera detallada y completa el desarrollo del proceso de elaboración del plato, este campo será abierto y se mencionaran los materiales y elementos importantes que se utilizan.
- ✓ **Tipo de gastronomía:** En este campo se le denominara al plato según la categoría patrimonial o tradicional.

**Tabla 13** *Inventario de la gastronomía patrimoniales y tradicionales*

<b>Plato</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>	<b>Tipo de gastronomía</b>
Runaicho	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina de alverja</li> <li>✓ Comino, achiote, ajo, agua, sal, cebolla</li> <li>✓ Manteca de chancho</li> <li>✓ Papa</li> </ul>	<p>Para su preparación se pelan las papas, se pone a cocinar en agua con sal y cebolla. Para el Runaicho se realiza un refrito de cebolla y ajo para luego hervir agua y poner la harina de alverja hasta que espese, se pone el achiote y sal al gusto.</p>	Gastronomía tradicional
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carne de cerdo</li> <li>✓ Manteca</li> <li>✓ Ajo, sal, comino, cebolla paiteña</li> <li>✓ Tomate, cilantro, sal, azúcar, lechuga (agrio)</li> <li>✓ Papas</li> </ul>	<p>Para su elaboración se licua los aliños para adobar el cerdo y se lo deja reposar por un día para que tome sabor la carne. Al día siguiente se prepara el horno a leña, cocinar las papas y aplastarla dándole la forma de tortillas se fríe las tortillas de papa en la manteca de cerdo para el agrio se lavar y curte la cebolla paiteña, el tomate y el cilantro se mezcla todo con sal, agua, azúcar, limón hasta tener el sabor que lo diferencia.</p>	Gastronomía patrimonial
Caldo de gallina	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Cebolla larga</li> <li>✓ Apio, hierbitas</li> <li>✓ Zanahoria</li> <li>✓ Sal</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Arroz de cebada</li> </ul>	<p>Para realizar este caldo se despresa el pollo se pone en una olla con bastante agua ya sal, deje que hierba durante 2 horas si es gallina criolla. Para que se suavice la carne. Use una cuchara para ir se agrega cebolla blanca picada, apio picado, papas zanahorias y el arrocillo, tape la olla y deje que se cocine hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos. Colocar sal al se le agrega cilantro y cebollita verde bien picada.</p>	Gastronomía tradicional
Tortillas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina de maíz</li> <li>✓ Queso, cebolla larga, sal, agua</li> </ul>	<p>En una batea mezclar la harina de maíz con la mantequilla derretida se añade el queso, la cebolla larga y sal al gusto está</p>	Gastronomía patrimonial

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Manteca de cerdo</li> </ul>	<p>mezcla debe tener una consistencia manipulable. En un tiesto caliente se las pone manteca de cerdo y se las fríe.</p>	
Tortillas de papa con caucara	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Carne de res (caucara)</li> <li>✓ Huevo</li> <li>✓ Manteca</li> <li>✓ Lechuga, remolacha, tomate</li> <li>✓ Sal, achiote, ajo, comino, aceite</li> </ul>	<p>Para elaborar este plato se cocina las papas con sal, después se aplasta agregando achiote y mantequilla, luego se pica la lechuga y la remolacha. Se condimenta y freír la carne de res en la manteca de cerdo. Al momento de servir se acompaña la caucara con tortilla de papa, ensalada de remolacha, lechuga, el huevo y aguacate</p>	Gastronomía tradicional
Papas con cuy o cuy asado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Cuy</li> <li>✓ Sal, comino, ajo</li> </ul>	<p>Para el cuy se lo pela bien se le saca las vísceras y se lo lava bien, se le aliña con ajo licuado, sal, comino, después se le pone en una estaca de palo para ponerlo a asar en una parrilla a carbón. Para el acompañado del plato, se le cocina a la papa para la salsa en una olla se le pica fino la cebolla blanca larga, se le licua maní con leche se le coloca en la olla y se le pone sal hasta que hierba y esté listo con una taja de tomate y la lechuga picada.</p>	Gastronomía tradicional
Mote	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mote</li> <li>✓ Sal, cebolla larga.</li> </ul>	<p>Para la preparación del mote es larga por la técnica ancestral que conlleva; esta empieza con la cosecha de la mazorca de maíz, se desgrana y se cuecen los granos en una olla por una hora, se mezcla con una cuchara de palo para que la cáscara se desprenda una vez se le pone sal y se</p>	Gastronomía tradicional

		lo acompaña con fritada u mapahuirá.	
Cauca de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maíz hervido</li> <li>✓ Comino, sal, ajo.</li> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Cilantro, zanahoria, tostado y ají.</li> </ul>	El proceso para elaborar este plato comienza con hervir por 20 min el maíz, para secarlo y moler a mano, en un recipiente grande se cierne la harina, se cocina la mezcla se agrega cebolla, ajo, zanahoria, apio, sal y el pollo despresado, se le deja hervir hasta que esté en el punto, se le sirve a colada acompañado de tostado.	Gastronomía tradicional
Cocinado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Choclo</li> <li>✓ Habas</li> <li>✓ Alverja</li> <li>✓ Zanahoria</li> <li>✓ Oca</li> <li>✓ Queso</li> <li>✓ Sal</li> </ul>	El maíz hay que pelarle y cocinarle se durante 4 horas, al chocho se lo pone a remojar una vez listo el maíz se pone a cocinar junto con el choclo, las habas, la alverja, oca todo en cocina a leña. Para el picadillo se pica la cebolla paiteña, la zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto y una rodaja de queso	Gastronomía patrimonial
Caldo de cuy	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuy</li> <li>✓ Cebolla blanca</li> <li>✓ Achiote, sal, ajo, comino</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Agua</li> </ul>	En su preparación se pelar y lavar bien el cuy. En una olla grande y a fuego lento se cocina el cuy con sal y ajo por 15min, mientras hierve el caldo se le agrega las habas, zanahoria picada y cebolla. Se espera que todos los ingredientes tengan una cocción media, para agregarle las papas y si falta un poco de sal.	Gastronomía tradicional
Chica de jora	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Agua</li> <li>✓ Maíz de jora</li> <li>✓ Cebada</li> <li>✓ Clavo de olor, azúcar.</li> </ul>	Para la elaboración de la chicha se remojar la jora en agua tibia por media hora se le cuele el maíz de jora y se pone a hervir en 3 litros de agua. La cocción tiene que ser a fuego lento durante 8 horas removiendo a cada rato.	Gastronomía patrimonial

Chaguarmishqui	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dulce de cabuya</li> <li>✓ Avena</li> <li>✓ Clavo de olor, pimienta dulce.</li> </ul>	<p>Para el dulce de penco, se lo extrae del corazón del penco, se lo hace utilizando unos guantes de protección de manos, en una olla se le cocina la cebada, el dulce de penco se le agrega el clavo de olor, la pimienta dulce y la canela, hasta que coja consistencia media especita.</p>	Gastronomía tradicional
Colada morada	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mora</li> <li>✓ Mortiño</li> <li>✓ Piña</li> <li>✓ Babaco, fresas</li> <li>✓ Harina morada</li> <li>✓ Ishpingo</li> </ul>	<p>Para elabora la colada morada se utiliza la cáscara de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla de barro se agrega 2 litros de agua, se añade la hierba luisa, el mortiño y la harina diluida, se licua la mora y se agrega a la mezcla la piña en trozos, el babaco y las fresas.</p>	Gastronomía patrimonial
Papas con librillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Librillo</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Maní, ajo, sal, cebolla larga, cilantro, limón</li> <li>✓ Leche</li> </ul>	<p>En una olla se cocina el librillo, con una pizca de bicarbonato y limón por una hora, aparte se cocina las papas, se agrega la leche con la cebolla, se trocea el librillo y se lo sazonar con sal y orégano y se lo acompaña con un aguacate.</p>	Gastronomía tradicional

**Nota.** Inventario de la gastronomía patrimoniales y tradicionales del cantón Saquisilí. **Fuente:** Ulucu, 2022

**Tabla 14** Resultado del inventario de platos en las parroquias

<b>Parroquia</b>	<b>Platos inventariados</b>
Saquisilí	9
Chantilín	0
Cochapamba	2
Canchagua	3
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

*Nota.* Elaboración propia

Dentro del inventario registrado en el cantón Saquisilí, se obtuvieron 14 platos entre tradicionales y patrimoniales que son los más representativos del cantón, se considera la variedad de productos que se utilizan en su preparación, estos son ingredientes propios de la zona como: papas, maíz, habas, mellocos, ocas, chochos, alverja, choclo, cebolla, maní, queso, entre otros y productos cárnicos que lo complementan, el principal producto que la mayoría de los platos se utiliza es el maíz.

El cantón Saquisilí al tener sus 4 parroquias; 1 urbana y 3 rurales, los habitantes de estas parroquias rurales se dedican más a la actividad agrícola y ganadera, por lo que, al mantenerse estas actividades las comunidades realizan su comida tradicional como el cocinado (choclos, habas, melloco, ocas, papas y queso), en el caso de Chantilín al estar cerca del centro no cuenta con platos que los distingua.

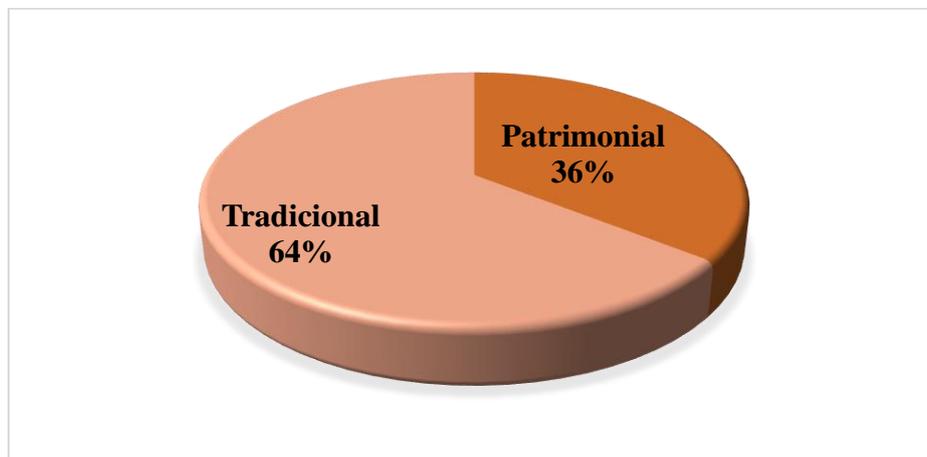
**Tabla 15** Análisis y resultados de las fichas del INPC

<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Denominación</b>	<b>Localidad</b>	<b>Detalle de procedencia</b>	<b>Sensibilidad al cambio</b>
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Runaicho	Saquisilí	Padres/hijos	Alta
		Hornado	Saquisilí	Padres/hijos	Alta
		Tortillas de maíz	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Colada morada	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Caldo de gallina	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Tortillas de papa con caucara	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Papas con cuy	Canchagua	Padres/hijos	Baja
		Mote	Canchagua	Padres/hijos	Baja
		Cauca de maíz	Canchagua	Padres/hijos	Baja
		Cocinado	Cochapamba	Padres/hijos	Baja
		Caldo de cuy	Cochapamba	Padres/hijos	Baja
		Chicha de jora	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Chaguarmishqui	Saquisilí	Padres/hijos	Alta
Papas con librillo	Saquisilí	Padres/hijos	Baja		

*Nota.* Fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, (2011).

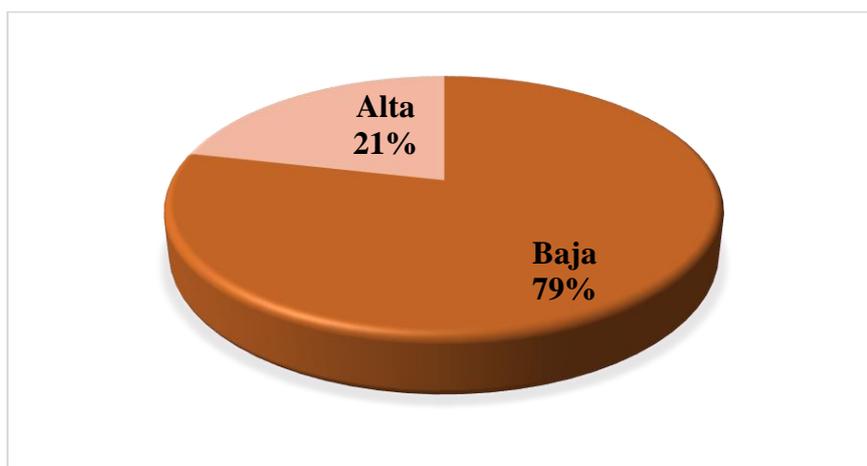
### 10.3.2. Interpretación de resultados

**Figura 17** *Tipos de gastronomía*



*Nota.* Gráfico del resultado de la gastronomía del cantón Saquisilí.

Con el inventario realizado se identificó 14 platos gastronómicos de los cuales el 64% son gastronomía tradicional, estos son realizados en fiestas relevantes del cantón, bautizos o matrimonios, al ser transmitido de generación en generación, son preparados en el hogar y comercializados en las plazas los días jueves de feria como: Caldo de gallina, tortillas de papa con caucara, papas con cuy, mote, tripa mishqui, caldo de cuy, chaguarmishqui, papas con librilla, mientras que 36% son gastronomía patrimonial que están elaborados con productos patrimoniales y se encuentran dentro del SIPCE entre los cuales tenemos: Runaicho, hornado, tortillas de maíz, colada morada, cocinado y la chicha de jora. Es así que patrimonio alimentario; contiene una importancia significativa, debido a que está ligado a los productos originarios de la zona, que es la base como principal producto para las preparaciones, sin dejar atrás los conocimientos, técnicas y tradición que se ha transmitido (Armijos et.al., 2022). La recolección de información obtenida fue realizada con las fichas del INP del patrimonio cultural inmaterial ámbito 4 y subámbito gastronomía.

**Figura 18** *Sensibilidad al cambio*

**Nota.** Gráfico del resultado de la sensibilidad al cambio de la gastronomía.

La sensibilidad al cambio que tiene el cantón Saquisilí en su gastronomía no ha sido de gran impacto debido que el 79% de la gastronomía inventariada es baja, mientras que el 21% se encuentran con un alto cambio este es el caso del runauchu, el hornado y el chaguarmishqui, ya que las nuevas generaciones no quieren seguir el legado de sus padres en la elaboración de gastronomía, además que pocas personas consumen estos alimentos y prefieren otros platos.

#### **10.4. Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual**

Con el inventario realizado de la gastronomía, se obtuvo 5 patrimoniales; estos han sido transmitidos de generación en generación y forman parte de patrimonio cultural de Saquisilí, por otro lado, la oferta actual hace relación de los platos que se ofrecen alrededor del del cantón Saquisilí en la actualidad. Dentro de la gastronomía patrimonial se tiene: el hornado, las tortillas de maíz, cocinado, colada morada, cauca de maíz; mientras que la oferta gastronómica actual de platos se encuentra: Cuy asado, mote, hornado, tortillas de maíz, tortillas de papa con caucara, chaguarmishqui, tripa mishqui y el runauchu (Sulta, 2019).

Al contrastar la gastronomía patrimonial con la oferta actual se puede determinar, las diferencias en los ingredientes utilizados, técnicas de preparación y utensilios que se utilizan, mientras que la gastronomía patrimonial se mantiene como se encuentran en las recetas o como realizan las vivanderas de los mercados, ferias y restaurantes de la localidad, la oferta actual ya puede cambiar la forma de realizar los platos, los ingredientes y técnicas.

En el cantón Saquisilí al tener una rica gastronomía, el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual puede se presenta de la siguiente manera, al ser una oportunidad para preservar las tradiciones culinarias locales.

**Tabla 16** *Gastronomía patrimonial*

<b>Plato</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Técnicas de preparación</b>	<b>Utensilios</b>
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carne de cerdo</li> <li>✓ Manteca</li> <li>✓ Ajo, sal, comino, cebolla paiteña</li> <li>✓ Tomate, cilantro, sal, azúcar, lechuga (agrio)</li> <li>✓ Papas</li> </ul>	<p>Para su elaboración se licua los aliños para adobar el cerdo y se lo deja reposar un día para que tome sabor la carne. Al día siguiente se prepara el horno a leña, cocinar las papas y aplastarla dándole la forma de tortillas, y freír las tortillas de papa en la manteca de cerdo para el agrio se lavar y curte la cebolla paiteña, el tomate y el cilantro se mezcla todo con sal, agua, azúcar, limón hasta tener el sabor que lo diferencia.</p>	<p>Horno a leña Cuchara de palo Piedra para moler</p>
Tortillas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina de maíz</li> <li>✓ Queso, cebolla larga, sal, agua</li> <li>✓ Manteca de cerdo</li> </ul>	<p>En una batea mezclar la harina de maíz la mantequilla derretida se añade el queso, la cebolla larga y sal al gusto está mezcla debe tener una consistencia manipulable. En un tiesto caliente se las pone manteca de cerdo y se las fríe.</p>	<p>Batea Tiesto</p>
Cocinado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Choclo</li> <li>✓ Habas</li> <li>✓ Alverja</li> <li>✓ Zanahoria</li> <li>✓ Oca</li> <li>✓ Queso</li> <li>✓ Sal</li> </ul>	<p>El maíz hay que pelarle y cocinarle se durante 4 horas, al chocho se lo pone a remojar una vez listo el maíz se pone a cocinar junto con el choclo, las habas, la alverja, oca todo en cocina a leña. Para el picadillo se pica la cebolla paiteña, la zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto y una rodaja de queso</p>	<p>Olla de barro</p>
Colada morada	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mora</li> <li>✓ Mortiño</li> <li>✓ Piña</li> <li>✓ Babaco, fresas</li> <li>✓ Harina morada</li> <li>✓ Ishpingo</li> </ul>	<p>Para elabora la colada morada se utiliza la cáscara de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla de barro se agrega 2 litros de agua, se añade la hierba luisa, el mortiño y la harina diluida, se licua la mora y se agrega a la mezcla la piña en trozos, el babaco y las fresas.</p>	<p>Olla de barro Cuchara de palo Colador Jarra</p>
Cauca de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maíz hervido</li> <li>✓ Comino, sal, ajo.</li> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Cilantro, zanahoria, tostado y ají.</li> </ul>	<p>El proceso para elaborar este plato comienza con en hervir por 20 min el maíz, para secarlo y moler a mano, en un recipiente grande se cierne la harina, se cocina la mezcla se agrega cebolla, ajo, zanahoria, apio, sal y el pollo</p>	<p>Olla de barro Cuchara de palo Colador Plato de barro</p>

despresado, se le deja hervir hasta que este en el punto, se le sirve a colada acompañado de tostado.

**Tabla 17** *Oferta gastronómica actual*

Platos	Ingredientes	Técnicas de preparación	Utensilios
Morcilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sangre</li> <li>✓ Grasa de cerdo</li> <li>✓ Arroz cocido</li> <li>✓ Cilantro, perejil, ajo</li> <li>✓ Orégano, pimienta, sal, comino</li> </ul>	Se lava la tripa, se pone a freír cebolla, perejil y ajo se mezclan los ingredientes, se le rellena, se le ata cada extremo y hierve con sal a fuego lento y al final se pone a freír.	Ollas Sartén Cuchillo
Caldo de gallina	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Cebolla larga</li> <li>✓ Apio, hierbitas</li> <li>✓ Zanahoria</li> <li>✓ Sal</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Arroz de cebada</li> </ul>	Para realizar este caldo se despresa el pollo se pone en una olla con bastante agua ya sal, deje que hierba durante 2 horas si es gallina criolla. Para que se suavice la carne. Use una cuchara para ir se agrega cebolla blanca picada, apio picado, papas zanahorias y el arrocillo, tape la olla y deje que se cocine hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos. Colocar sal al se le agrega cilantro y cebollita verde bien picada.	Olla Cuchillo Colador Cucharón Tabla de cortar
Colada morada - pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mora</li> <li>✓ Mortiño</li> <li>✓ Piña</li> <li>✓ Babaco, fresas</li> <li>✓ Harina morada</li> <li>✓ Ishpingo</li> </ul>	Para elabora la colada morada se utiliza la cáscara de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla de barro se agrega 2 litros de agua, se añade la hierba luisa, el mortiño y la harina diluida, se licua la mora y se agrega a la mezcla la piña en trozos, el babaco y las fresas.	Olla grande Colador Cuchara de madera Recipientes
Caldo de pata	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pata</li> <li>✓ Cebolla, ajo, tomates, pimienta, zanahoria, apio, cilantro</li> <li>✓ Mote</li> <li>✓ Sal, pimienta</li> <li>✓ Agua</li> </ul>	Se lavan bien las patas, en una olla grande se agrega la cebolla, ajo, tomate, pimienta, zanahoria, apio, cilantro y el laurel, se cocina las patas de 2 a 3 horas, una vez suave se le hace un refrito y se le pone el mote.	Olla grande Colador Cuchillo Cuchara de madera
Cortado o 31	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tripa de res</li> <li>✓ Panza de res</li> <li>✓ Cebolla, ajo, cilantro</li> </ul>	Se pone a cocinar el menudo en olla a presión, se realiza el refrito de cebolla y ajo, una vez realizado el refrito se le sazona, se añade el	Olla Cuchillo Colador Cucharón

	✓ Sal, aceite	menudo cotado en pedazos, se condimenta y se sirve con tostado y el limón y el picadillo.	Tabla de cortar
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carne de cerdo</li> <li>✓ Manteca</li> <li>✓ Ajo, sal, comino, cebolla paiteña</li> <li>✓ Tomate, cilantro, sal, azúcar, lechuga (agrio)</li> <li>✓ Papas</li> </ul>	Para su elaboración se licua los aliños para adobar el cerdo y se lo deja reposar por un día para que tome sabor la carne. Al día siguiente se prepara el horno, cocinar las papas y aplastarla dándole la forma de tortillas, y freír las tortillas de papa en la manteca de cerdo para el agrio se lavar y curte la cebolla paiteña, el tomate y el cilantro se mezcla todo con sal, agua, azúcar, limón hasta tener el sabor que lo diferencia.	Horno a gas Cucharón Tabla de picar
Buñuelos	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Huevos</li> <li>✓ Harina de trigo</li> <li>✓ Azúcar, esencia de vainilla, sal, aceite</li> <li>✓ Polvo de hornear</li> <li>✓ Leche</li> </ul>	Para su preparación se tamiza la harina, el polvo para hornear y la azúcar, se incorpora la leche y los huevos esto se mezcla hasta conseguir una masa homogénea. Se añade la esencia de vainilla, en el sartén se añade aceite para freír hasta que se doren.	Tamizador Cuchara de madera Olla y sartén
Tilapia a leña	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tilapia</li> <li>✓ Cebolla, ajo, pimienta</li> <li>✓ Sal, comino</li> <li>✓ Carbón</li> </ul>	Para elaborar la tilapia se marina con cebolla, ajo, comino, con el carbón se sella la tilapia en la parrilla.	Parrilla Sartén Cuchillo Cucharas
Cuy asado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuy</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Cebolla, ajo, pimienta</li> <li>✓ Sal, comino achiote, maní</li> </ul>	El cuy se le deja aliñado un día antes para que tome sabor con ajo, comino y sal, se coloca achiote antes de meterle al horno, se pela papas en una olla, con agua y sal, para servirlo se coloca una hoja de lechuga, las papas cocinadas y la salsa de maní.	Horno a gas Recipientes Olla Cucharas
Conejo	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conejo</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Sal, aceite, comino</li> </ul>	Para realizar el conejo se empieza lavando muy bien, luego se realiza lo aliña, se le mete al horno por aproximadamente 40 min, se lo sirve con papas y su salsa de maní.	Horno a gas Recipientes Olla Cucharas
Yahuarlocro	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Menudo de borrego</li> <li>✓ Limón, hierba buena, cebolla, ajo</li> <li>✓ Achiote, sal, comino</li> <li>✓ Papas</li> </ul>	Se lava el menudo con abundante agua, hojas de hierbabuena y el jugo de limón, se coloca el menudo con agua para cocinarlo en olla de presión, en otra olla se realiza el refrito con la cebolla	Olla de barro Cuchara de palo

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leche</li> <li>✓ Sangre de borrego</li> </ul>	además se añade las papas se incorpora leche, para la sangre se realiza un refrito y se sazona, se la sirve en un plato tendido junto a un aguacate tomate y cebolla.	Sartén
Librillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Librillo</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Maní, ajo, sal, cebolla larga, cilantro, limón</li> <li>✓ Leche</li> </ul>	En una olla se cocina el librillo, con una pizca de bicarbonato y limón por una hora, aparte se cocina las papas, se agrega la leche con la cebolla, se trocea el librillo y se lo sazonar con sal y orégano y se lo acompaña con un aguacate.	Olla Sartén Cucharón
Tortillas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina de maíz</li> <li>✓ Queso, cebolla larga, sal, agua</li> <li>✓ Manteca de cerdo</li> </ul>	En una batea mezclar la harina de maíz con la mantequilla derretida se añade el queso, la cebolla larga y sal al gusto está mezcla debe tener una consistencia manipulable. En un tiesto caliente se las pone manteca de cerdo y se las fríe.	Tiesto
Chaguarmishqui	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dulce de cabuya</li> <li>✓ Avena</li> <li>✓ Clavo de olor, pimienta dulce.</li> </ul>	Para el dulce de penco, se lo extrae del corazón del penco, se lo hace utilizando unos guantes de protección de manos, en una olla se le cocina la cebada, el dulce de penco se le agrega el clavo de olor, la pimienta dulce y la canela, hasta que coja consistencia media especita.	Olla grande Cuchillo Tabla de picar Colador Cuchara de madera
Corvina	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corvina</li> <li>✓ Huevo</li> <li>✓ Sal, aceite, comino</li> <li>✓ Ajo, tomate, cebolla, perejil</li> <li>✓ Harina</li> </ul>	Se comienza aliñando la corvina, con ajo, sal y comino se le frota por huevo y se pasa por la harina, se pone aceite para freír se lo acompaña con arroz y un curtido.	Sartén Cuchara Tabla de picar
Tripa Mishqui	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tripa de res</li> <li>✓ Achiote, comino, sal, hierbabuena</li> </ul>	Se adoba la tripa se añade ajo, achiote, comino y las hojas de hierbabuena, se le deja reposar por 3 horas, una vez lista se coloca en la parrilla la tripa hasta que tome un color dorado.	Parrilla
Encebollado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Albacora</li> <li>✓ Cebolla, tomate, cilantro, pimienta, ajo</li> <li>✓ Sal, comino</li> <li>✓ Agua</li> <li>✓ Yuca</li> <li>✓ Ají peruano, achiote</li> </ul>	Se coloca en una olla a hervir la albacora junto con tomates, apio, pimienta, comino y ajos, para la yuca se le realiza en otra olla, una vez realizado el caldo se le añade el ají peruano, se le licua el tomate, la cebolla, los ajos el cilantro y yucas para espesar, se le	Ollas grandes Tabla de picar Cucharones

		saca la albacora para desmenuzarle se añade al caldo sal comino y otras especias.	
Guatita	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mondongo</li> <li>✓ Cebolla larga, apio, perejil</li> <li>✓ Achiote, orégano, comino, sal, maní</li> <li>✓ Leche</li> <li>✓ Papas</li> </ul>	Se lava la panza, se lo cocina en olla a presión en tres litros de agua junto con una cebolla larga y apio, una vez cocinada se la corta en cuadros, en un sartén se realiza un refrito con achiote, cebolla paiteña y ajo, se le agrega la leche y el maní y las papas ya cocidas y está lista para servir.	Olla grande Cuchara Sartén
Tortillas con pollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Cebolla, tomate, limón y remolacha, culantro</li> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Sal, comino, azúcar</li> </ul>	Para realizar las tortillas se cocina las papas con sal y agua, se realiza la ensalada de tomate, cebolla y remolacha, para el pollo se despresa se aliña y se lo fríe.	Sartén Cuchara
Fritada	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Carne de chanco</li> <li>✓ Aceite, sal, comino</li> <li>✓ Cebolla, ajo</li> <li>✓ Agua</li> </ul>	En un tazón se le sazona a la carne de chanco, en una olla con aceite se añade la carne a fuego medio con una cebolla y ajos y agua para que bote toda su grasa, para que la carne se dore se deja uno 20 min a fuego bajo, se le condimenta	Olla grande Tazón Cuchara
Humitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Choclo</li> <li>✓ Mantequilla</li> <li>✓ Cebolla</li> <li>✓ Achiote</li> <li>✓ Sal, queso</li> </ul>	Para preparar las humitas se pelan los choclos, se lava bien sus hojas para el envuelto, luego se ralla los granos y se reserva, se derrite la mantequilla en una olla, se agrega la cebolla y el queso para el refrito, se agrega el achiote, sobre un mesón se coloca 2 hojas de choclo, la mezcla y quede como un paquete y se la amarra, se cocina la humita al vapor por 20 min.	Olla tamalera Rallador Cucharas Sartén
Caldo de gallina	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Cebolla larga</li> <li>✓ Apio, hierbitas</li> <li>✓ Zanahoria</li> <li>✓ Sal</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Arroz de cebada</li> </ul>	Para realizar este caldo se despresa el pollo se pone en una olla con bastante agua ya sal, deje que hierba durante 2 horas si es gallina criolla. Para que se suavice la carne. Use una cuchara para ir se agrega cebolla blanca picada, apio picado, papas zanahorias y el arrocillo, tape la olla y deje que se cocine hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos. Colocar	Olla de barro Cuchara de palo

		sal al se le agrega cilantro y cebollita verde bien picada.	
Chicha de jora	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Agua</li> <li>✓ Maíz de jora</li> <li>✓ Cebada</li> <li>✓ Clavo de olor, azúcar.</li> </ul>	Para la elaboración de la chicha se remojar la jora en agua tibia por media hora se le cuele el maíz de jora y se pone a hervir en 3 litros de agua. La cocción tiene que ser a fuego lento durante 8 horas removiendo a cada rato.	Olla grande Recipiente grande Molino Tamiz
Seco de pollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pollo</li> <li>✓ Tomate, cebolla, ajo, pimienta, zanahoria, cilantro, perejil.</li> <li>✓ Sal, comino, achiote, agua.</li> </ul>	Para preparar el seco de pollo se comienza lavando muy bien las presas, se realiza un refrito de tomate, cebolla, ajo, pimienta y zanahoria, se la agrega las presas, agua hasta que se cocine muy bien para ponerle cilantro y sazonarle al gusto	Olla Sartén Cucharas de madera
Runaicho	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina de alverja</li> <li>✓ Comino, achiote, ajo, agua, sal, cebolla</li> <li>✓ Manteca de chancho</li> <li>✓ Papa</li> </ul>	Para su preparación se pelan las papas, se pone a cocinar en agua con sal y cebolla. Para el Runaicho se realiza un refrito de cebolla y ajo para luego hervir agua y poner la harina de alverja hasta que espese, se pone el achiote y sal al gusto.	Olla de barro Cuchara de palo
Caldo de cuy	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuy</li> <li>✓ Cebolla blanca</li> <li>✓ Achiote, sal, ajo, comino</li> <li>✓ Papas</li> <li>✓ Agua</li> </ul>	En su preparación se pelar y lavar bien el cuy. En una olla grande y a fuego lento se cocina el cuy con sal y ajo por 15min, mientras hierve el caldo se le agrega las habas, zanahoria picada y cebolla. Se espera que todos los ingredientes tengan una cocción media, para agregarle las papas y si falta un poco de sal.	Olla grande Cucharas Recipiente

*Nota.* Elaboración propia

Para realizar el contraste se debe conocer que dentro del cantón Saquisilí, no existe un registro oficial de gastronomía patrimonial, por tal razón se realizó el inventario, en el que se obtuvo en su gastronomía patrimonial 5 preparaciones. Dentro de la oferta actual gastronómica se obtuvieron 28 platos que se venden dentro de las diferentes parroquias del cantón, al conocer este resultado se realizará el contraste para esto se conoce la preparación, los ingredientes y los utensilios, además si durante el tiempo ha cambiado su preparación y si la gastronomía patrimonial se encuentra también como oferta.

Los utensilios, la preparación e ingredientes son aspectos importantes al consideran el contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual, para reflejar las diferencias en la realización de los platos y conocer como se ha contribuido con la diversificación con el tiempo.

**Tabla 18** *Contraste de la gastronomía patrimonial y la oferta actual.*

Gastronomía patrimonial	Oferta actual	Contraste / Diferencias
Hornado Tortillas de maíz Cocinado Colada morada Cauca de maíz	Morcilla Caldo de gallina Colada morada - pan Caldo de pata Cortado o 31 Hornado Buñuelos Tilapia a leña Cuy asado Conejo Yahuarlocro Librillo Tortillas de maíz Chaguarmishqui Corvina Tripa Mishqui Tortillas de maíz Encebollado Guatita	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se constata que la oferta actual es mucho más amplia que la gastronomía patrimonial, una de las razones puede ser la existencia de establecimientos de comida rápida y cotidiana.</li> <li>✓ La gastronomía patrimonial se encuentra aún vigente dentro de la oferta actual, es el caso de la colada morada, tortillas de maíz y el hornado, no se han perdido la forma de sus preparaciones, en el hornado se lo realiza en la actualidad en hornos a gas, mientras que la colada morada sigue realizándose en ollas de barro.</li> <li>✓ Dentro de la utilización de utensilios en la gastronomía patrimonial se encuentra el uso de las ollas de barro, cuchara de palo, coladores en el mayor caso en ferias y mercados se sirve aún en plato de barro, esto permitiendo que se mantengan las tradiciones, en la oferta actual se</li> </ul>

<p>Tortillas con pollo  Fritada  Cuy asado  Humitas  Caldo de gallina  Chicha de jora  Seco de pollo  Runaicho  Caldo de cuy</p>	<p>usa ollas de acero, aluminio, plásticos, entre otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La preparación de la gastronomía patrimonial se basa en técnicas tradicionales como a leña, el horneado a hornos de barro, en la oferta actual al existir la facilidad de cocinas a gas ya no es de mayor uso los elementos que se utilizaban en la antigüedad.</li> <li>✓ Los ingredientes utilizados en la gastronomía patrimonial se basan en ingredientes locales como la papa, el maíz, mote, oca, entre otros, con el tiempo la oferta actual que tiene Saquisilí si utilizan los productos que se presentan en la localidad, pero se utilizan más ingredientes que tratan de dar diferentes sabores.</li> <li>✓ De acuerdo con el SIPCE (Sistema de Información de Patrimonio Cultural Ecuatoriano), en su lista se encuentra el hornado y la chica de jora dentro de cantón Saquisilí se encuentran en su gastronomía patrimonial el hornado y en su oferta la chica de jora.</li> </ul>
--	--

**Nota.** Elaboración del contraste a partir de la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica del cantón Saquisilí

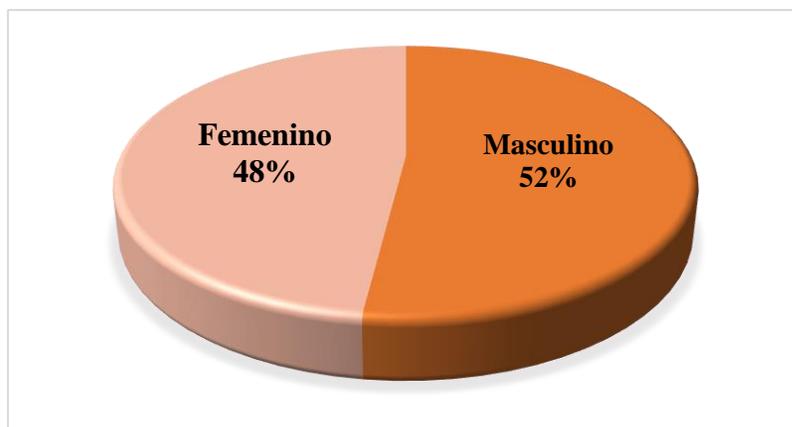
### 10.4.1. Análisis de resultados de encuestas

#### 10.4.1.1. Tabulación de la encuesta

Para conocer que productos turísticos gastronómicos se implementarán en el cantón, se realizó una encuesta dirigida los turistas que visitan, quienes serán los encargados de definir el producto, la cual aportará al desarrollo local del cantón. La encuesta se la realizo a 384 personas, para conocer las necesidades que tiene un turista al momento de llegar a disfrutar de una nueva experiencia culinaria dentro del cantón Saquisilí.

#### 1. Género

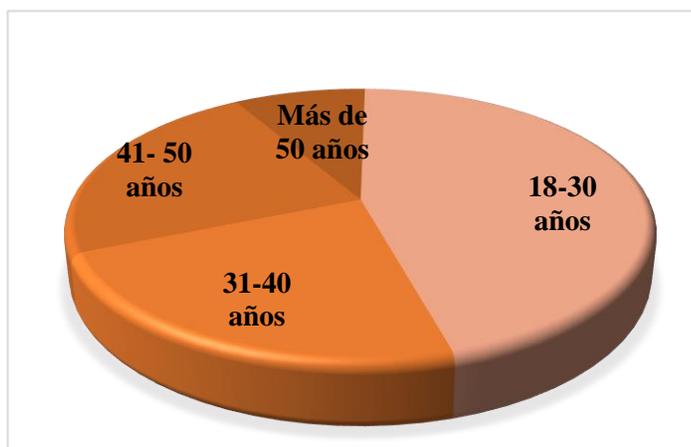
**Figura 19** *Generó*



*Nota.* Género que vista en cantón Saquisilí.

En el gráfico podemos observar que el 52% de los encuestados son hombres, mientras que el 48% son mujeres, lo que evidencia que el producto que se diseñará estará enfocado para un público masculino.

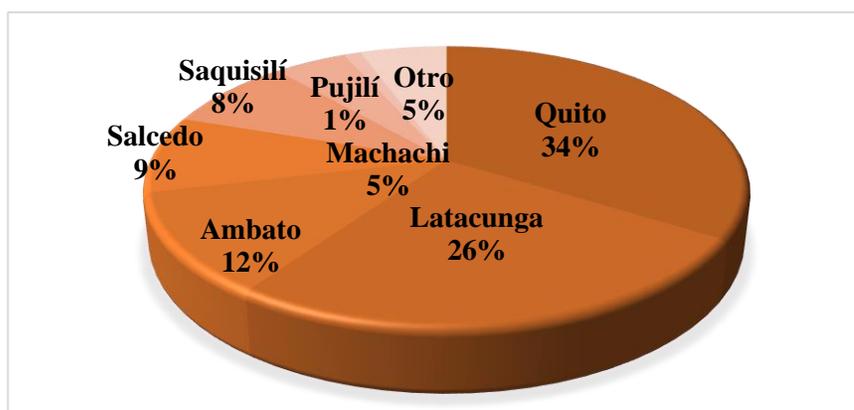
#### 2. Rango de edad

**Figura 20** *Rango de edades*

*Nota.* Elaboración propia

En el gráfico se puede visualizar que el rango de edad de los encuestados va desde los 18 hasta más de 50 años, teniendo el 45% de las personas con una edad de 18 a 30 años, mientras que con igual porcentaje de 23% las edades de 31 a 40 años y de 41 a 50 años, finalmente de más de 50 años un 9%, por lo que podemos decir que las personas que más visitarán el cantón para degustar de la gastronomía serán personas jóvenes.

### 3. Lugar de procedencia

**Figura 21** *Procedencia de los encuestados*

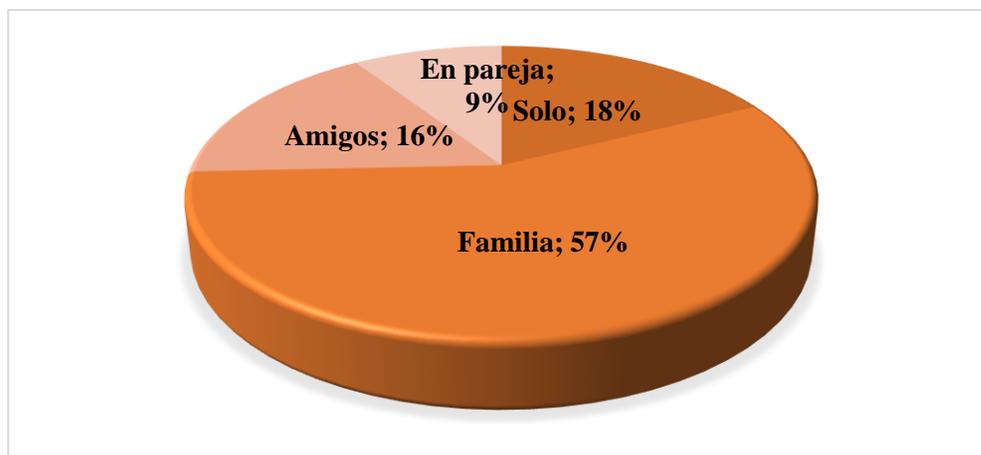
*Nota.* Procedencia de los turistas encuestados.

En el gráfico según las encuestas indica que los que más visitan el cantón Saquisilí; son provenientes de Quito con un 34%, seguida de la Latacunga con el 26% y de Ambato con 12%, Salcedo con 9%, Saquisilí con un 8%, Pujilí, Machachi y Otros tiene el mismo porcentaje del

5%; por esta razón se ha logrado identificar que los que los que visitan están dispuestos a movilizarse para disfrutar y conocer de la gastronomía de la zona.

#### 4. ¿Con quién visita el cantón?

**Figura 22** *Visita el cantón en compañía de:*

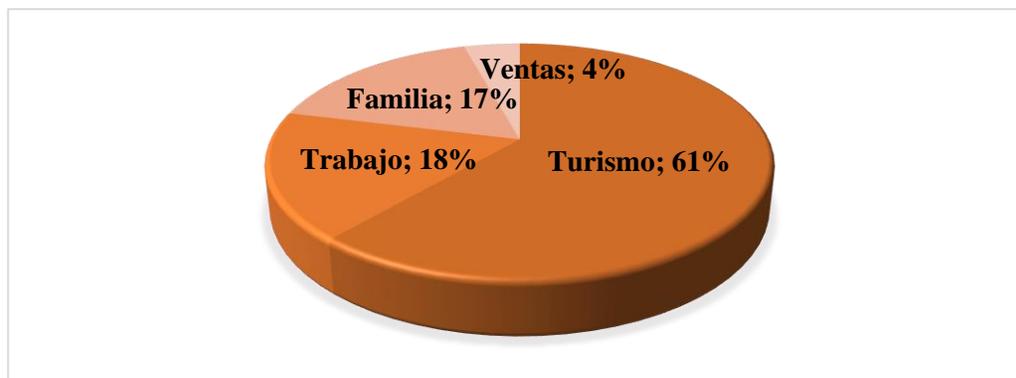


*Nota.* Elaboración propia

En el gráfico, se visualiza que las personas que viajan al cantón Saquisilí, llegan en compañía de su familia con el 57%, debido a que buscan conocer sitios fuera de zona de confort, también viajan solos un 18% en ocasiones por estudio, trabajo o degustar de los platos que tiene el cantón, un 16% de ellos llegan con amigos y el 9% en pareja, por lo que se diseñará el producto para satisfacer a este tipo de turistas que llegan en familia.

#### 5. ¿Por qué usted visitan Saquisilí?

**Figura 23** *La razón por la que visita el cantón.*

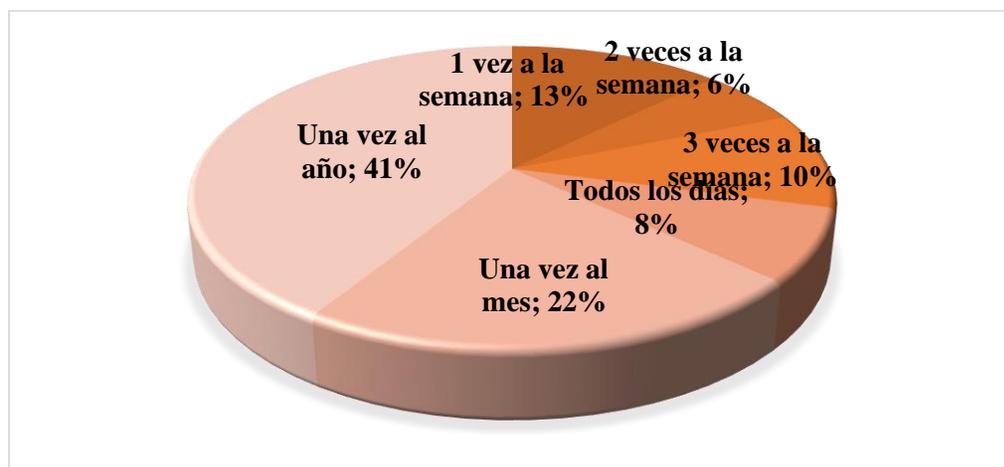


*Nota.* Los motivos que tiene los encuestados para visitar el cantón.

En el gráfico se observa, el que principal motivo por el cual un visitante llega al cantón Saquisilí, es por turismo con un 61% debido a que se encuentra una variedad de gastronomía, atractivos culturales y naturales, que permite fortalecer la cultura, seguido por el trabajo con un 18% debido a que por tener sus ferias permite la llegada de diferentes lugares a ofrecer y comercializar productos, mientras por visitar a familia es del 17% y venta con un 4%.

#### 6. ¿Con que frecuencia visita usted restaurantes o ferias en cantón Saquisilí?

**Figura 24** Frecuencias que visita restaurantes y ferias

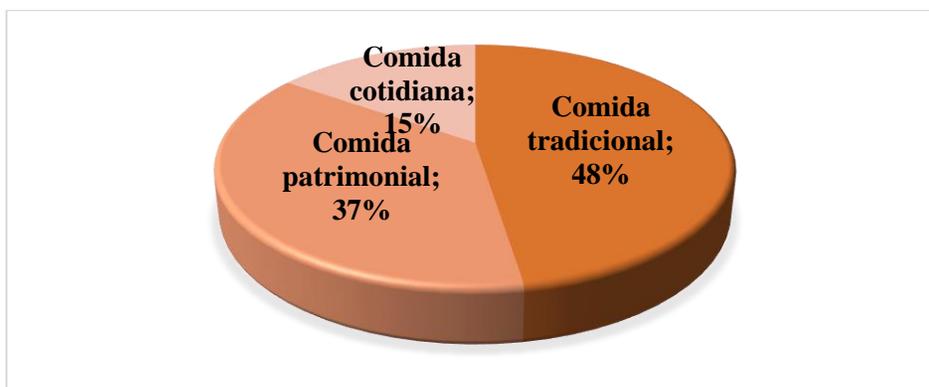


*Nota.* Elaboración propia

En el siguiente gráfico se evidencia que la frecuencia con la que los turistas visitan un restaurante o feria en el cantón Saquisilí, con un alto porcentaje del 41% fue una vez al año debido a que no todos los encuestados son residentes, seguido con el 22% una vez al mes, esto por motivos de trabajo, turismo como las fiestas de cantonización, con un 13% llegan cada semana por las ferias, 3 veces a la semana un 10% y el 8% son todos los días, y finalmente un 6% es cada 2 semanas.

#### 7. ¿Qué comida consume con frecuencia en Saquisilí?

**Figura 25** Comida que más consume

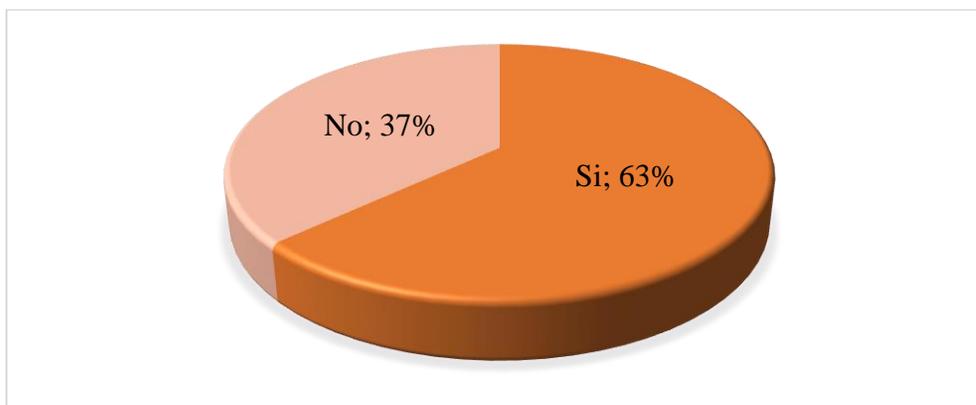


**Nota.** Elaboración propia

El gráfico muestra que los resultados sobre la preferencia que se tiene al momento de consumir los platos en Saquisilí son en un 48% la comida tradicional siendo uno de los buscados al momento de visitar el lugar, lo que muestra la acogida que tiene la gastronomía por parte propios y extraños, la comida patrimonial tuvo un 37% y la comida cotidiana un porcentaje del 15% puesto de los habitantes son los que más consumen.

#### 8. ¿Está al tanto de la oferta gastronómica que ofrece el cantón?

**Figura 26** Oferta gastronómica que ofrece el cantón



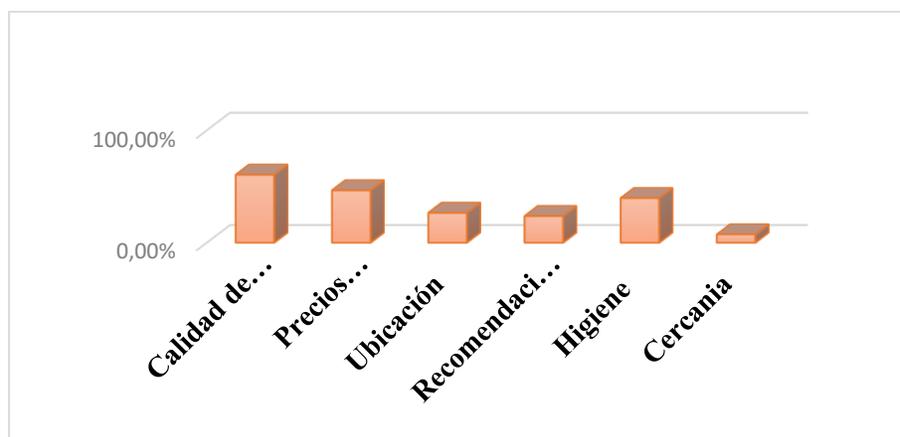
**Nota.** Elaboración propia

El gráfico se observa que los encuestado el 63% respondieron que “si” conocen la oferta gastronómica con la que cuenta el cantón, debido a que se tiene una variedad de platos que son propios de la zona, entre la oferta se encuentra los siguientes: cuy asado, mote, hornado, tortillas

de maíz, tortillas de papas con caucara, chaguarmishqui, tripa mishqui y el runaicho, mientras que el 37% “no” conoce de la oferta.

### 9. ¿Qué aspectos considera más importante al elegir un lugar para comer en Saquisilí?

**Figura 27** Aspectos al momento de elegir un lugar para comer

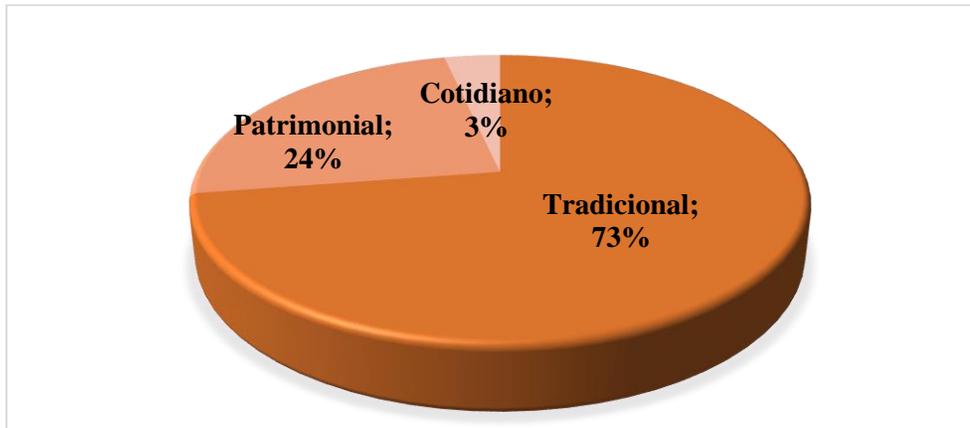


**Nota.** Elaboración propia

En el gráfico de esta pregunta existieron varias opciones que podían responder los encuestados entre los que más escogieron fueron la calidad de la comida con 60,5% este aspecto es importante lo que permite saber la gente busca lugares que cumplan con una experiencia culinaria satisfactoria, los precios accesibles tuvieron un 47,6% esto indica que las personas buscan precios razonables, pero están dispuestos a pagar un poco más por su calidad, la ubicación con un 26,6% es relevante, pero debe ser accesible o que se encuentre en un lugar conveniente para los visitantes, las recomendaciones de amigos o familiares es un aspecto clave debido a que ya han visitado y probado el sazón del lugar, la higiene es un aspecto importante para que un cliente pueda tomar una decisión si preferir el lugar, y por último la cercanía con 7,4% este tiene un porcentaje bajo al momento de buscar el lugar para comer.

### 10. ¿Qué enfoque le gustaría que tenga un nuevo producto turístico gastronómico en Saquisilí?

**Figura 28** *Enfoque para el nuevo producto turístico*



**Nota.** Elaboración propia

En el gráfico se observa que la mayoría de encuestados tiene un interés en el enfoque tradicional del 73% para el nuevo producto turístico gastronómico en Saquisilí, seguido del 24% significativamente con un enfoque patrimonial, esto sugiere que se valore la autenticidad y la conexión con la tradición y cultura con la que cuenta el cantón y con 3% un enfoque cotidiano.

**11. ¿Considera usted que la oferta gastronómica actual del cantón Saquisilí es satisfactoria?**

**Figura 29** *La oferta gastronómica actual es satisfactoria*



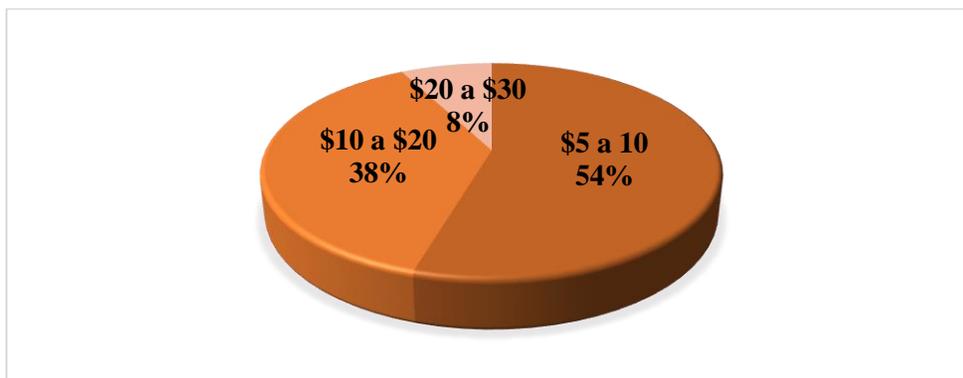
**Nota.** Elaboración propia

En general los resultados del gráfico indican que la mayoría de encuestados, con el 62% se sienten satisfechos con la oferta gastronómica actual en el cantón Saquisilí, con el 33% muy

satisfecho, con bajos porcentajes, sin embargo, siempre es valioso tomar en cuenta los otros resultados que consideran insatisfactoria la oferta para poder mejorar y poder vender productos de calidad.

## 12. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en un producto turístico gastronómico en Saquisilí?

**Figura 30** ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un producto gastronómico?



**Nota.** Elaboración propia

Con el gráfico la mayoría de encuestados está inclinada con un 54% a gastar de 5 a 10 dólares, al momento de crear el producto turístico gastronómico en Saquisilí, por lo que indica que buscan cosas asequibles, sin embargo, otro segmento de personas también están dispuestas a pagar de \$10 a \$20 dólares con un 38% lo que permite ofrecer opciones de precios moderados.

## 13. ¿Cuál considera la mejor época del año para disfrutar una experiencia gastronómica en Saquisilí?

**Figura 31** Mejor época para disfrutar de una experiencia gastronómica

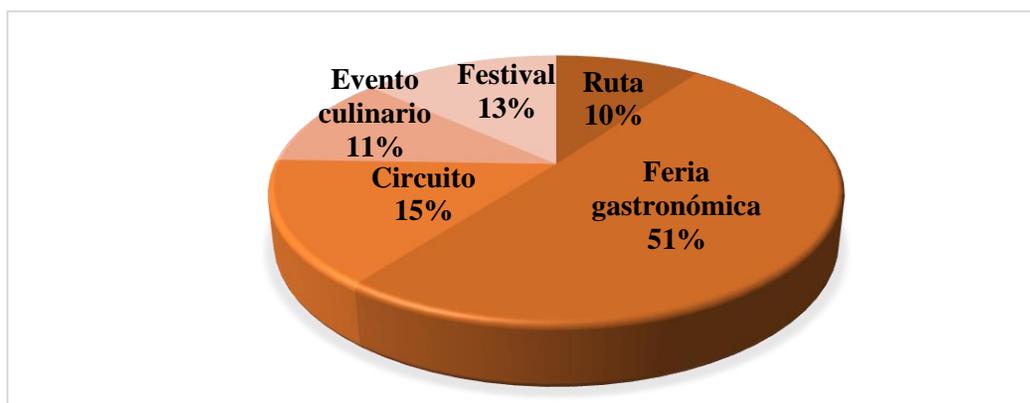


**Nota.** Elaboración propia

En la gráfica se muestra que los encuestados, han decidido que la mejor época son las fiestas de cantonización con un 59% siendo la mejor época para disfrutar de una experiencia gastronómica dentro del cantón Saquisilí, lo que indica que estos eventos permitirán la mejorar la economía del cantón, también hay un pequeño grupo del 31% que les interesa que fuera los feriados y un grupo más pequeño del 10% que decidieron que la experiencia fuera durante todo el año.

#### 14. ¿Qué producto le gustaría que exista en el cantón Saquisilí?

**Figura 32** *Producto a diseñar*

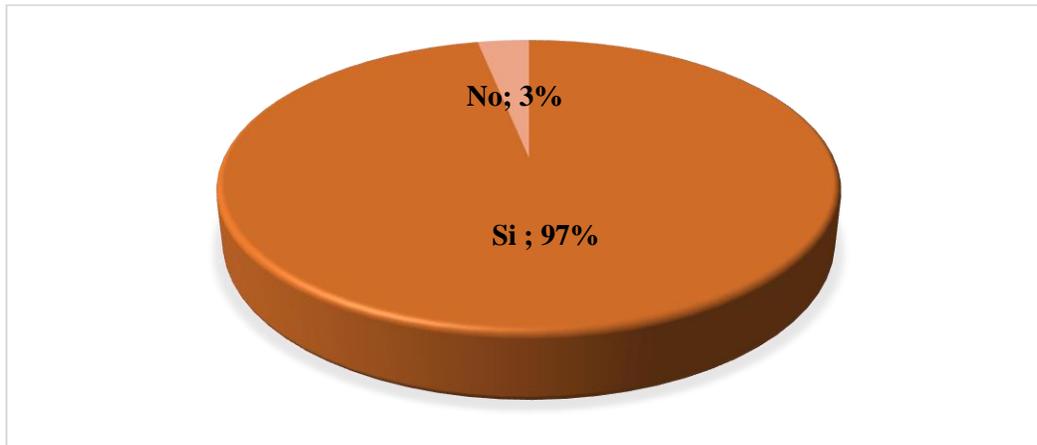


**Nota.** Elaboración propia

En el siguiente gráfico se muestra los datos obtenidos para el diseño del producto turístico gastronómico los encuestados, indicaron que el 51% prefiere una feria gastronómica será factible para poder dinamizar la economía de la zona, seguida del 15% un circuito, los otros productos recibieron bajos porcentajes lo que indica que hay un leve interés por las otras, es por esto que al tener un valor alto se diseñará la feria gastronómica y el circuito dentro del cantón.

#### 15. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a la promoción de los platos patrimoniales del cantón Saquisilí.

**Figura 33** *Promoción de platos patrimoniales*

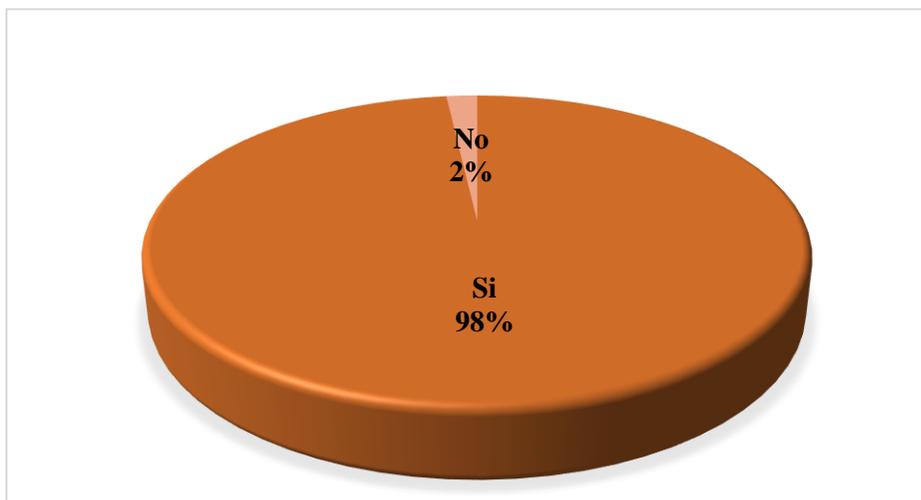


**Nota.** Elaboración propia

Los resultados obtenidos de la encuesta de esta pregunta fueron que en casi su totalidad 97% un “Si” al diseño de un nuevo producto gastronómico que permitirá promover y destacar los platos patrimoniales que tiene Saquisilí y de esta manera lograr una buena promoción de la gastronomía local como parte del atractivo turístico del lugar, mientras que solo el 3% un “No”.

**16. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a incrementar la dinamización de la economía del cantón Saquisilí**

**Figura 34** *Incremento de la dinamización de la economía del cantón*

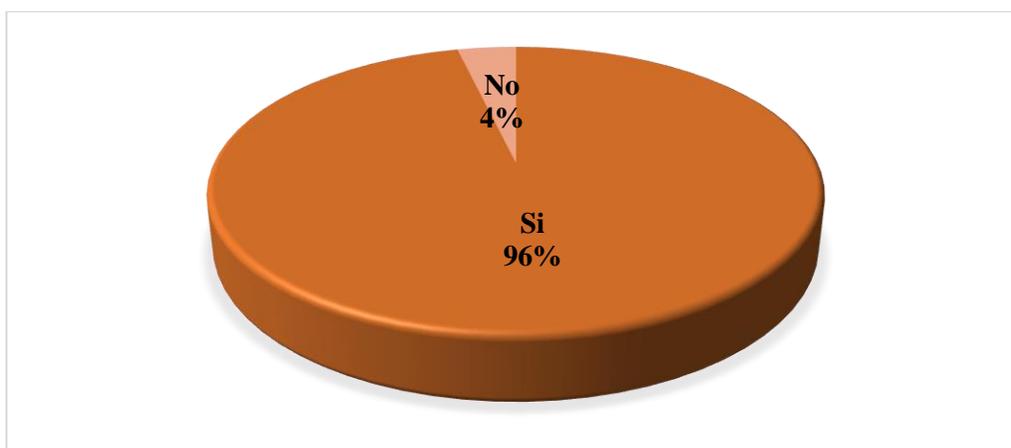


**Nota.** Elaboración propia

Las respuestas obtenidas por los encuestados se reflejan en el gráfico un “Si” con 98% de correlación para el diseño del producto turístico gastronómico, por esta razón si se contribuirá al incremento de la dinamización de la economía local, esta herramienta será efectiva y un 2% “No”.

**17. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a incrementar la afluencia de turistas nacionales y extranjeros al cantón Saquisilí.**

**Figura 35** Incremento de la afluencia de turistas



**Nota.** Elaboración propia

La última pregunta de la encuesta en base a que si el producto, aportará con el incremento de turistas nacionales y extranjeros, teniendo el respaldo de las personas encuestadas que dijeron un 96% que “Si” y únicamente el 4% un “No”.

**10.4.2. Análisis de la demanda y oferta.**

El análisis de la demanda dentro del cantón Saquisilí revela que los principales turistas nacionales interesados en el destino son jóvenes entre 18 a 30 años, este segmento busca las nuevas experiencias turísticas gastronómicas puedan disfrutar en familia. Se sienten atraídos por actividades al aire libre, su interés en el turismo gastronómico refleja la búsqueda por vivir nuevas experiencias culinarias y conocer más sobre la cultura culinaria local, se estima que los gastos promedios de estos turistas superarán los \$50 dólares, dado que pertenecen a un segmento con ingresos medios, además, su estancia en el cantón Saquisilí suele ser breve, ya que están de paso. Esto sugiere que valoran las experiencias de calidad. Mientras que la oferta que tiene el

cantón Saquisilí se centra principalmente en sus ferias donde se encuentra una gran variedad de productos agrícolas y artesanías, en el centro existen establecimiento de alimentos y bebidas, mercados y las ferias donde los visitantes pueden adquirir y conocer de su gastronomía. Por esta razón se presentará el diseño de los productos turísticos gastronómicos que permita satisfacer las necesidades del turista nacional, al mismo tiempo impulsar el desarrollo local del cantón.

## 10.5. Diseño de productos turísticos gastronómicos.

### DISEÑO DE LA FERIA TURÍSTICA GASTRONÓMICA “SABORES CULINARIOS DE SAQUISILÍ”

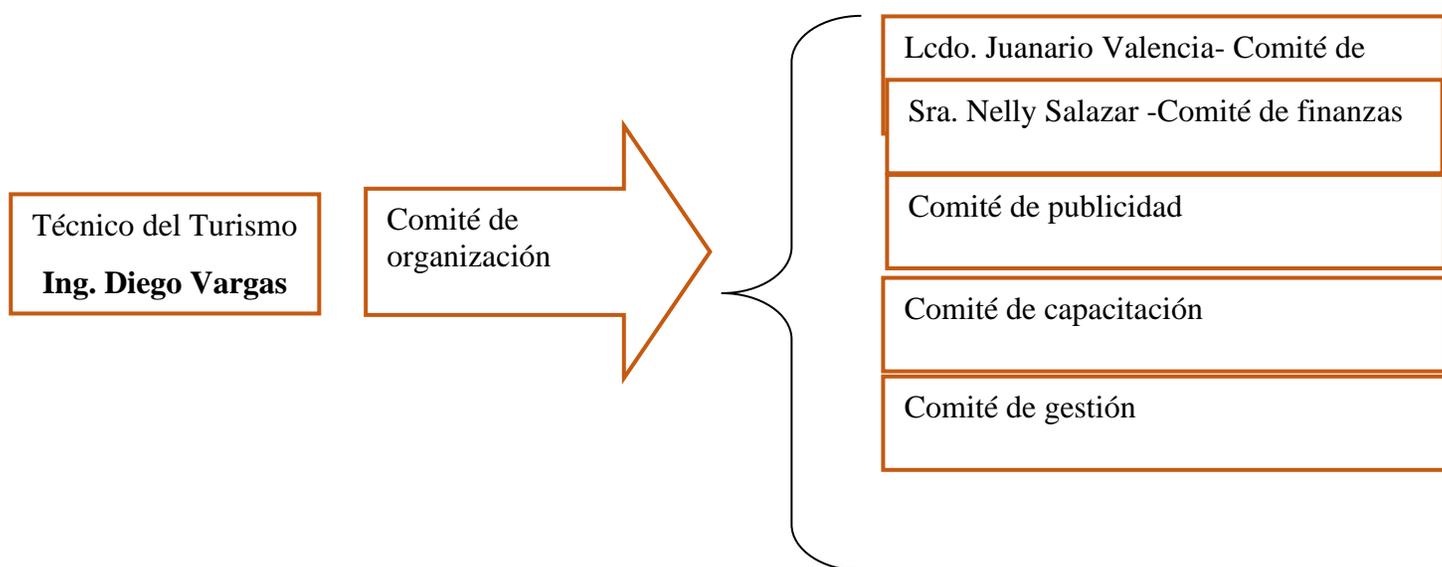
#### 10.5.1. Etapa 1: Organización y planificación (Pre- Feria)

Esta etapa comprende de las actividades que se van a desarrollar antes de realizar la feria gastronómica, se establece funciones específicas a cada comité organizador y los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas y las comerciantes en ferias.

##### 10.5.1.1. Grupo organizador

El grupo organizador que dirigirá la ejecución de la Feria Gastronómica “Sabores Culinarios de Saquisilí” se presenta el cuadro para las diferentes comisiones en base a las actividades que se vaya a realizar en la feria.

**Figura 36** Comité de trabajo para la elaboración de la feria



*Nota.* Recuperado del Manual para organizadores de ferias

### ***10.5.1.2. Coordinación general***

Aquí estarán conformados por delegados del departamento de turismo quienes coordinarán las actividades pre y post -feria.

Las responsabilidades que tendrán cada uno será:

- Supervisar la ejecución general del evento.
- Actividades realizadas dentro de la feria.
- Delegado de todos los comités de trabajo en la pre y post feria.
- Apertura y cierre del evento.

### ***10.5.1.3. Comité de convocatoria y evaluación***

El Lic. Juanario Valencia estará a cargo de trabajar en dos fases:

#### **1era: Convocatoria pre- evento**

El comité estará a cargo de realizar la convocatoria pre-evento, también están en compromiso de invitar a los propietarios de establecimientos y vendedoras de las diferentes plazas que tiene el cantón Saquisilí; a participar de la feria gastronómica y citarles a reuniones donde se establece la información del evento. Adicionalmente es responsable de receptor las fichas de inscripción.

**Figura 37** *Ficha para participantes de la feria*

<b>FICHA PARA PARTICIPANTES EN LA FERIA GASTRONÓMICA</b>	
<b>Nombre del participante:</b>	
<b>Dirección:</b>	
<b>Teléfono:</b>	<b>Nombre del stand:</b>
<b>Descripción del producto a ofrecer:</b>	

*Nota.* Elaboración propia

## 2da: Evaluación y selección

Se confirma la información de las fichas de restaurantes, plazas de vendedoras, de la misma forma tienen a su cargo la preparación de los establecimientos para participar en la feria.

El proceso para la selección de los establecimientos que participarán deberá registrarse bajo los siguientes criterios:

- ✓ Buenas prácticas de manufactura bajo el manual ARCSA y la Organización Mundial de la Salud.
- ✓ Sabor, gusto, texturas de los platos
- ✓ Medición de la calidad del modelo SERVQUAL.

**Tabla 19** *Criterios Servqual*

Elementos tangibles	Se basa en el estado de las instalaciones de los establecimientos en cuanto al equipo, personal y material.
Fiabilidad	Se basa en las destrezas de los servicios adecuados dentro de un establecimiento.
Capacidad de respuesta	Es la atención del personal en cuanto a la prestación de servicios y la rapidez.
Seguridad	Se refiere a los conocimientos que tiene el personal al momento de generar confianza y veracidad.
Empatía	Se basa en la atención que brinda el personal al cliente.

**Nota.** Recuperado del diseño de plan logístico aplicado a la feria.

### 10.5.1.4. Comité de finanzas

Esta comisión está encargada de buscar recursos necesarios para la ejecución de la feria, se debe buscar también a los patrocinadores y donantes.

Dentro de las funciones que ellos tienen son:

- ✓ Solicitar valores económicos de los rubros a inicios de mes.
- ✓ Coordinar los gastos y pagos de los comités.
- ✓ Crear políticas de inversión
- ✓ Elaborar balances detallando cada gasto del evento.

### 10.5.1.5. Comité de publicidad

Ellos estarán encargados de la promoción y la publicidad para conocer la oferta y demanda los medios de difusión para lograr los objetivos.

1. Diseño del logo o marca representativa para el evento

**Figura 38** Logotipo de la feria



- ✓ **Color:** Su base es de color café representa la variedad de productos agrícolas que tiene en cantón Saquisilí, además lleva un utensilio que es la cuchara de palo muy representativo para la cultura ecuatoriana.
- ✓ **Nombre del producto:** Esta se dio al querer ver que Saquisilí una fuente de desarrollo local por ser rica en productos agrícolas.
- ✓ **Nombre de la feria gastronómica:** Sabores culinarios de Saquisilí.
- ✓ **Colores:** Se utilizo los colores vivos principalmente por la producción de su tierra.
  - ✓ Coordinación de información para diferentes plataformas.
  - ✓ Entrevista con medios de comunicación.
  - ✓ Afiches promocionales de la feria gastronómica.
  - ✓ Medios de publicidad con mayor impacto:
    - ✓ Afiches
    - ✓ Página web
    - ✓ Redes sociales

**Figura 39** Afiche para la feria

*Nota.* Elaboración propia

#### 10.5.1.6. Comité de gestión

Aquí estarán las personas responsables de las actividades desarrolladas dentro del evento.

**Tabla 20** Aspectos del comité de gestión

Ubicación	Lugar estratégico
Protocolo	Inauguración y cierre del evento
Instalaciones	Que existan fuentes de agua y luz
Equipamiento, montaje y desmontaje del evento	Alquiler de mobiliario (carpas, mesas, sillas, tarimas).
Ambiente y diseño	Número de stand y sus distribuciones
Actividades de recreación	Actividades que estén en conjunto con la gastronomía
Soporte técnico: iluminación y sonido	Servicio de sonido, consolas, micrófonos y luces.
Staff	Personal encargado de vigilar y controlar el uso del stand
Personal de limpieza	Encargados de la limpieza antes, durante y después del evento.
Personal de seguridad	Cuerpo policial encargado de la seguridad de los ciudadanos y, mantener el orden público
Servicio de emergencia	Personal de Cruz Roja y Cuerpo de Bomberos encargados de asistir casos de primeros auxilios y emergencias.
Permisos correspondientes	Certificaciones requisitos y permisos para el

---

	desarrollo de un evento o actividad de acuerdo con las exigencias de cada municipalidad
Monitoreo Post- Feria	Encargado de valorar los resultados obtenidos, medir el impacto y participación de la feria gastronómica
Auspiciantes	Buscar colaboradores, marcas, auspiciantes de diferentes instituciones.
Marcas invitadas	Se invitará a marcas para que el evento genere más impacto

---

*Nota.* Elaboración propia

#### ***10.5.1.7. Comité de capacitación***

Este está encargado de establecer y diseñar programas de capacitación dirigidos a las personas inscritas para el evento y poder actualizar las buenas prácticas en la feria.

Con las capacitaciones que quiere fortalecer los conocimientos ya adquiridos, conocimientos, habilidades y destrezas de esta manera mejorar la manipulación de alimentos, con buenas prácticas, sin dejar atrás el servicio al cliente y la innovación de la gastronomía tradicional, para rescatar, promover el cantón Saquisilí.

#### **Temas de capacitación**

Los temas a tratarse en la capacitación serán los siguientes.

- ✓ Servicio al cliente
- ✓ Manipulación de alimentos
- ✓ Buenas prácticas de manufactura
- ✓ Costos de producción
- ✓ Marketing
- ✓ Logística del evento

Estas capacitaciones serán validadas por 80 horas de trabajo que serán realizadas durante 4 meses antes de la realización de la feria, con esto se garantiza la calidad, el servicio y la atención al cliente.

#### **Perfil del capacitador**

Este debe reunir características, aptitudes para motivar y conseguir que los conocimientos que se los transmitan sean favorables y lleguen a lograr lo esperado.

- Capacidad y destreza técnica
- Experiencia de 2 años mínimo
- Título de tercer nivel
- Conocimiento, dominio de todos los temas en base a lo gastronómico.
- Calidad humana y empatía para tratar a la gente.

### Sistema de certificación de aprobación

La aprobación de la certificación estará a cargo del GADMIC-Saquisilí quien gestionará el aval del Ministerio de Turismo la Universidad para entregar al momento de culminar este proceso.

#### 10.5.2. Planificación de la Pre- Feria

En la planificación de la pre-feria se establece lo que se quiere alcanzar durante el evento, lo que es importante que el comité organizador cuente con los criterios para el momento de la planificación de la feria.

##### 10.5.2.1. *Desarrollo de la propuesta*

Previo a la feria para su desarrollo, es necesario tomar en cuenta varios puntos para una buena planificación en que se desarrollara la línea gráfica, presupuesto y fechas para la feria.

**Tabla 21** Descripción del producto.

<b>Descripción</b>	
Nombre del producto	“Sabores culinarios de Saquisilí”
	Logo y marca
	
<b>Fecha de convocatoria y realización de la feria</b>	

---

La feria se la realizará cada año el 18 octubre en las fiestas de cantonización, donde se presentarán un cronograma de actividades y se debe cumplir con la capacitación durante los 4 meses antes del evento.

---

#### **Público objetivo**

La oferta de la Feria gastronómica “Sabores culinarias de Saquisilí” estará encabezada por los diferentes restaurantes, especialistas en gastronomía patrimonial dentro de Saquisilí se encuentran platos tradicionales y patrimoniales, además de las vendedoras de ferias aledañas, la demanda estará dirigida para personas que se encuentran cerca al sitio para consumir los productos que se ofrezcan en la feria.

---

#### **Ubicación**

La feria se lo realizará en el parque central del cantón Saquisilí, este cuenta con accesos al público, está en buenas condiciones en su infraestructura, tiene un amplio espacio para la colocación de los stands, adecuaciones para luz si es necesario y cuenta con zona de parqueo.

---

#### **Stand**

Estos serán entregados por parte de la comisión del evento el día que se realice la feria, además se les facilitará dentro de la feria la toma de agua y luz.

---

*Nota.* Elaboración propia

---

#### **10.5.2.2. Reglamentos**

Los propietarios de los establecimientos y vendedoras deberán estar el día y lugar correspondiente de la feria puntual a la hora que le asigne el comité organizador, el lugar donde se realizará la feria será establecido por el comité organizador. Se deberá contar con lo siguiente para participar de la feria.

- El llenado y envío de la preinscripción adjunto con el certificado de la capacitación.
- Tener conocimientos en atención al cliente.
- Experiencia de al menos 1 año.
- Al momento que se entregue el stand es responsabilidad de cada uno cuidar de ellos, por lo que firmarán una hoja compromiso.
- Presentar al menos 1 plato.
- Se debe mantener el aseo en todas las superficies.
- Se debe mantener en buen estado los alimentos.
- El ingreso al stand será a partir de las 9:30 am para organizar sus espacios.
- La hora de salida de los participantes será a las 15:00 pm donde se dará por terminado el evento, dejando limpio cada espacio ocupado.
- Es obligatorio asistir después de la feria a una reunión para conocer los resultados obtenidos.

### **Uniforme**

- Camisetas con el logo del restaurante.
- Malla y gorro de cocina.
- Delantal negro.
- Toalla blanca de mano.
- Guantes de mano.
- Zapatos cerrados

### **Equipos**

El comité organizador de la feria suministrará a todos los participantes de la feria lo siguiente:

- Carpas de 6x6 (dos establecimientos por carpa).
- Tomas de energía eléctrica.
- Agua potable.
- Diseño y ambientación.
- Sillas y mesas para los comensales o visitantes.
- Tachos de basura dentro de la feria.
- Baños químicos.
- Mesas largas para cada uno de los establecimientos.
- Materia blanca para cada stand.

### **Seguridad e higiene**

Los productos comestibles para llevar a la feria gastronómica deben ser de una excelente calidad

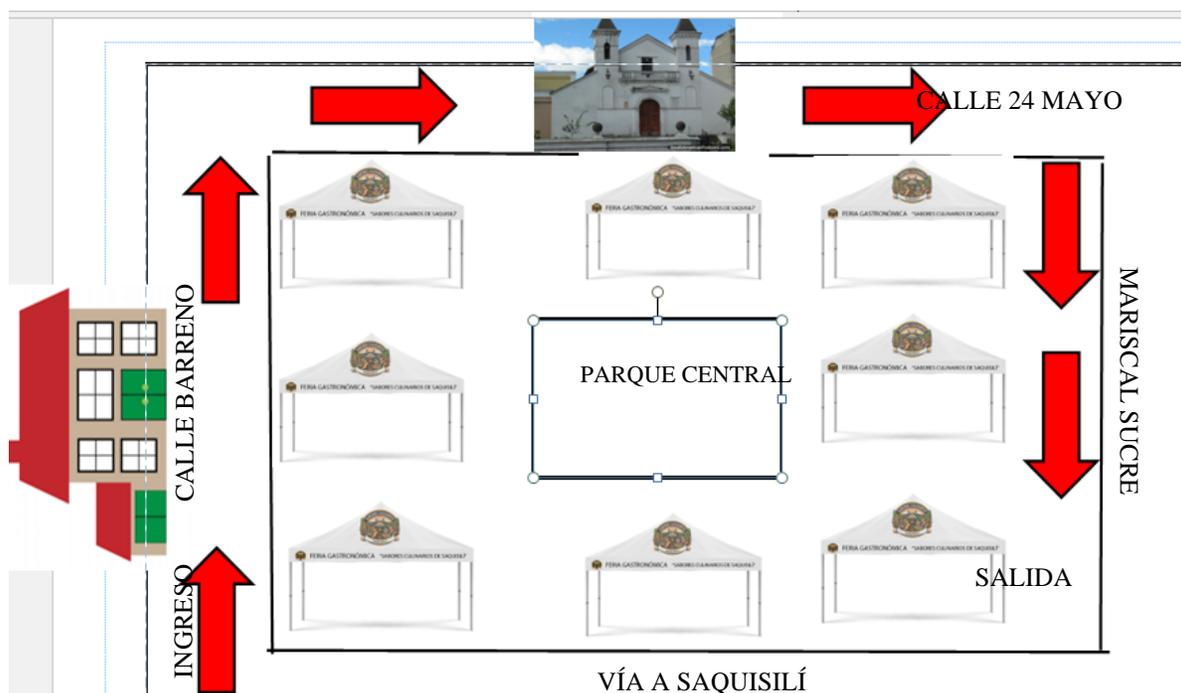
#### **10.5.3. Etapa 2: Desarrollo de la feria**

- **Lanzamiento de la feria:** La publicidad se realizará presentando los productos y platos que estarán expuestos para un público en general este evento se llevará a cabo el 18 de octubre a partir de las 10:00 hasta las 15:00 pm, las actividades que se llevará a cabo será

la presentación del mejor plato patrimonial, degustaciones, presentación de la banda municipal.

- La inauguración de la feria gastronómica estará a cargo de las autoridades del GADMIC-Saquisilí encabezada por el alcalde Javier Velásquez y el técnico de turismo el Ing. Diego Vargas.
- Realizar de encuestas a los visitantes que acuden a la feria, a fin de obtener una imagen del público hacia la feria y captar recomendaciones que ayuden próximos eventos dentro del cantón.

**Figura 40** Croquis de la feria Sabores culinarios de Saquisilí



*Nota.* Elaboración propia



Inauguración y lanzamiento de la feria x

Encuesta de control a los visitantes

---

Etapa 3: Monitoreo Post-Feria Cuestionario de participantes x

Informe general x

---

*Nota.* Actividades realizadas antes, durante, y después de la feria

#### 10.5.4. Etapa 3. Monitoreo Post – Feria

Finalizando el evento, se aplicará un cuestionario dirigido hacia los participantes o expositores de la feria con el fin de medir el grado de satisfacción del mismo en cuanto a la organización, beneficios económicos y publicidad, que permita mejorar aspectos de organización y requerimientos de los expositores para futuros eventos.

##### 10.5.4.1. Gastos relacionados con la feria

**Tabla 23** Gastos de la feria

Comisión	Actividades/ gastos	Monto estimado
Promoción	Afiches Redes sociales Información	\$500
Protocolo	Señalización de fuera y dentro de la feria Inauguración y clausura	\$1500
Montaje stand	Diseño de stand, escenario y servicios Mano de obra Instalaciones eléctricas Desmontaje	\$1500
Gastronomía Eventos culinarios	Publicidad de los platos Presentaciones culturales	\$500 \$3500

Promoción y difusión de la feria Equipo de sonido Decoración	
<b>Costo total</b>	<b>\$7500</b>
<i>Nota.</i> Costo total para la realización de la feria.	

## DISEÑO DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO

### 10.5.4.2. Definición de Aspectos generales del circuito

Para el diseño del circuito gastronómico en el cantón Saquisilí se establecieron visitar todas sus plazas que expenden los diferentes platos gastronómicos, se escogieron los lugares donde se puedan degustar la comida Saquisilense, para esto se tomó en cuenta las necesidades que buscaba la demanda, ya que se diseñará el circuito acorde a las necesidades, interés y expectativas del visitante.

**Figura 41** Logotipo del circuito gastronómico.



*Nota.* Elaboración propia

### Políticas de producto

Se tomarán las siguientes políticas para la realización del circuito.

- ✓ Todas las actividades estarán sujetas a la sostenibilidad y al cuidado ambiental.
- ✓ Velar por la seguridad de los turistas
- ✓ Generar un desarrollo económico para el cantón Saquisilí.

### Objetivo del producto

Los objetivos de la creación de este producto será lograr:

- ✓ Dar a conocer el cantón Saquisilí como un potencial turístico y gastronómico para alcanzar la captación del nuevo segmento de mercado.
- ✓ Crear una conciencia culinaria.
- ✓ Promover la gastronomía del cantón Saquisilí y generar ingresos.

#### 10.5.4.3. Identificación de los recursos turísticos

El circuito gastronómico se encuentra estructurado por 8 punto de interés, las cuales se detallarán a continuación:

**Tabla 24** Puntos visitar durante el circuito

Nombre	Descripción	Duración
Plazoleta Juan Montalvo	Aquí se encontrará una variedad de confetis además se conocerá su nombre y se deleitará de los platos que se venden como: hornado, fritada y comida costeña	30 min
Plaza Kennedy	Esta es conocida como plaza de granos, además se encontrarán una variedad de platos tradicionales.	30 min
Plaza Vicente Rocafuerte	Aquí se comercializa una variedad de animales de crianza.	30 min
Plaza 18 de octubre	Aquí se venden artesanías, ropa	30 min
Plaza Gran Colombia	Conocida como la plaza de papas aquí se encuentran también establecimientos de comida donde se degustarán algunos de ellos.	15 min
Parque central La Concordia	Dentro del parque se encontrará la iglesia La Matriz, a sus alrededores se visitarán a los establecimientos de alimentos y	15 min

	bebidas uno de ellos las fritadas de la Señora Blanquita	
Iglesia de la Matriz	Se conoce la infraestructura externa e interna de esta hermosa iglesia	15 min
Plaza San Juan de Bautista	En esta plaza se tendrá una charla con los productores de la zona.	15 min

*Nota.* Elaboración propia.

#### 10.5.4.4. Definición del recorrido

##### **Primer circuito: Sabores de Saquisilí**

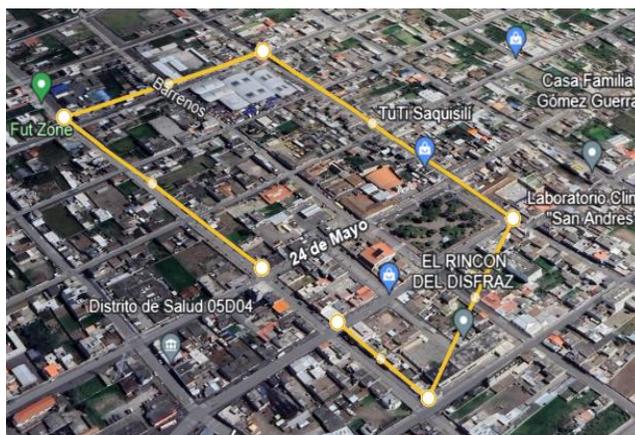
**Duración:** 3 horas

**Enfoque:** Este trayecto está establecido para los turistas que visiten del cantón Saquisilí en los feriados durante el año

##### **Detalles del circuito:**

El circuito que se realizará por los alrededores del cantón de Saquisilí, durante este se presentarán las plazas que están a la manzana de Saquisilí, aquí se hablarán de temas relacionados a los lugares turísticos, se inicia en el parque central donde se concentrarán los que visiten el cantón, donde se encuentra la Iglesia de la Matriz, una infraestructura que data más de 270 años, continuando con el recorrido se visita la plaza Kennedy llamada la plaza de “granos” aquí se encontraran productos de primera necesidad, también se puede degustar de platos tradicionales (honrado, mote, choclo mote, tortillas, fritada, caldo de gallina, los famosos pescados fritos), después se visitará la plaza Vicente Rocafuerte, aquí se venden animales de crianza, la siguiente plaza será 18 de octubre esta plaza denominada “artesanos” encontramos una variedad de productos de la región, una variedad de tejidos y artesanías y finalmente se visita la plaza Gran Colombia aquí se encuentran una variedad de papas, aquí también a sus alrededores se encuentran establecimientos de alimentos.

**Incluye:** Dentro de este circuito se recibe un lunch (bebida- snack).

**Figura 42** Mapa del recorrido**Tabla 25** Gastos para el circuito

<b>Circuito</b>	<b>Costo</b>	<b>N° personas</b>	<b>Costo total</b>
Guía	5	60	300
Box lunch	2,5	60	150
Publicidad			150
<b>Total</b>			<b>600</b>

*Nota.* Costos para 60 personas que visitan el cantón Saquisilí realizado en los feriados

Dentro del recorrido se pagará el valor de \$7,5 dólares por cada persona para recorrer los diferentes puntos del circuito “Sabores de Saquisilí” esto incluye, el guía especializado en la zona y al terminar el recorrido se les entrega el box lunch.

#### **10.5.4.5. Recopilación de información y reconocimiento del circuito**

Mediante las salidas de campo se identificó los lugares que se visitará, se conocerá la información para dar a conocer datos importantes de cada punto que se recorre durante los circuitos.

**Tabla 26** Información de los puntos del circuito Sabores de Saquisilí

Puntos	Descripción
 <p data-bbox="203 655 487 682"><b>Parque la Concordia</b></p>	<p data-bbox="824 298 1416 583">Este será el primer punto lleva el nombre de “Concordia” en honor a una de la plaza en Paris, en este lugar se desarrollaba las ferias indígenas, aquí se vendía animales, granos, víveres, ropa entre otros, este parque tiene una dimensión de 2,809 m2, este compuesto de ocho entradas, dentro de ella se encuentra diez jardineras muy bien cuidadas.</p>
 <p data-bbox="203 1075 462 1102"><b>Iglesia de la matriz</b></p>	<p data-bbox="824 697 1416 1159">Este será el segundo punto que se recorre, esta iglesia tiene un estilo moderno posee una estructura lateral de concreto, en sus naves se encuentran una serie de vitrales relacionados a la liturgia católica, la fachada de esta hermosa iglesia es de color blanco, consta de tres niveles, el primero su portón, el segundo el coro y el tercero los campanarios en forma cónica, está ubicada al lado derecho tiene un reloj público, este alberga en el altar mayor a Cristo de la ascensión, al lado derecho a la virgen del Quinche y San Juan Bautista patrono de los Saquisilenses.</p>
 <p data-bbox="203 1537 544 1564"><b>Plazoleta Juan Montalvo</b></p>	<p data-bbox="824 1167 1416 1495">El tercer punto será la plazoleta esta se encuentra entre la calle 24 de mayo y barreno a 100 metros del parque central, aquí se visitará a la Rosario Chicaiza quién nos deleitará con su famosa frita con mote y también la señora Digna Rojas que de igual forma nos explicará la preparación del runaicho y el librillo, esta plaza se la conoce como plazoleta de los “zapatos”.</p>



**Plaza Kennedy**

Este será nuestro cuarto punto se encuentra entre las calles Pullupaxi y Barreno a 200 metros del parque central, esta plaza se la conoce como la plaza de “granos”, aquí se encuentra productos de primera necesidad y comida tradicional y patrimonial como el hornado, mote, tortillas de maíz, fritada caldo de gallina.



**Plaza Vicente Rocafuerte**

Esta plaza será nuestro quinto punto esta se encuentra entre las calles Manabí y Gonzales Suarez a 400 metros del parque central, esta plaza se la conoce como plaza de “gallinas” aquí se venden animales de granja y también se visitará el establecimiento La Sazón de Cachito nos deleitaremos con sus platos tradicionales.



**Plaza 18 de octubre**

Este será nuestro sexta parada está ubicado entre las calles 24 de mayo y Bartolomé de las Casas a 200 metros al norte del parque central, tiene un área de 5,5808,08 m<sup>2</sup> esta plaza se la conoce como los “artesanos” aquí se encuentra una variedad de ropa de segunda mano, tejidos y productos surtidos. Aquí se visitará el restaurant Zoilita para degustar platos representativos.



**Plaza Gran Colombia**

Este séptimo punto será la plaza de papas que se encuentra ubicado entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre a 100 metros del este del parque central cuenta con un área de 4,703,88 aquí se encuentra una variedad de papas y se expende un sin número de mariscos.



**Plaza Juan Bautista**

Esta será nuestro último punto se encuentra ubicado entre la calle Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros del parque central esta es conocida como la plaza de “ropa” aquí se encuentra el GAD aquí recibirán una charla por el técnico de turismo Diego Vargas.

*Nota.* Elaboración propia

#### 10.5.4.6. Prueba del circuito propuesto

El tiempo aproximado del recorrido es de 3 horas

#### 10.5.4.7. Difusión del circuito

Para la difusión del circuito se elabora afiches promocionales para la difusión y también se desea usar la página de tik tok.

**Figura 43** Afiche y publicación en tik tok



## **11. IMPACTOS**

### **11.1. Impacto social**

Al realizar el levantamiento de información de los platos se evidenció un impacto positivo a favor del diseño de productos turísticos gastronómicos, debido que, a la gran mayoría tanto residentes, actores y comerciantes estuvieron dispuestos a colaborar con la información solicitada de las fiestas, tradiciones y la gastronomía del lugar, con la investigación se recabo datos que aportarían con el inventario de los platos, esto permite a quienes lleguen al cantón Saquisilí puedan tener acceso a esta la información, otro aspecto al momento realizar las entrevistas a los técnicos de turismo manifestaron que no existe ningún tipo de producto turístico gastronómico, siendo así la propuesta del diseño un aporte para el desarrollo local.

### **11.2. Impacto económico**

La feria gastronómica y el circuito son dos productos que dan a conocer la cultura y las tradiciones gastronómicas que posee el cantón Saquisilí, este puede ser utilizado para que personas de otros cantones puedan visitar y conozcan del turismo gastronómico y disfrutar de los platos patrimoniales y tradicionales que se presentarán. De esta manera se genera un ingreso económico para los habitantes del cantón Saquisilí, los establecimientos de alimentos y bebidas y las vivanderas que ofrecerán sus productos a turistas nacionales y extranjeros.

## **12. CONCLUSIONES Y RECOMENTACIONES**

### **12.1. Conclusiones**

Concluyendo, con el trabajo de investigación realizado en el cantón Saquisilí, este no cuenta con un registro de platos patrimoniales y tradicionales, para lo cual se realizó un inventario utilizando las fichas de INPC que se utilizó para levantamiento de información en establecimientos donde se oferten este tipo de platos, con las salidas de campo se logró el inventario de 14 platos; de los 5 son patrimoniales y 9 son tradicionales, la información del catastro proporcionado por el GADMIC, se la actualizo al momento de ir a los establecimientos donde venden platos tradicionales los cuales han sido sistematizados.

En el contraste de platos patrimoniales y la oferta gastronómica se realizó con el fin de encontrar diferencias en sus ingredientes, la preparación por lo que es necesario para que un

plato patrimonial se conserve se mantengan sus técnicas de preparación, el uso de los utensilios que son indispensables para elaboración de los platos, mientras que la oferta actual si han tenido pequeños cambios en sus preparaciones.

Finalmente, para el diseño de productos turísticos gastronómicos se implementó una encuesta para conocer que productos serian factibles dentro del cantón Saquisilí se tomó los resultados obtenidos en la encuesta de los turistas reflejaron el diseño de una feria gastronómica la cual representa el 50% de datos tabulados, además se optó también por del circuito gastronómico con un 15% para la feria gastronómica se utilizó el Manual para organizadores de ferias del PROMOCAP con un enfoque tradicional que comprende de tres etapas que faciliten el proceso de desarrollo de la misma y un circuito gastronómico a partir del manual de diseño de rutas turísticas del SENA, siendo estos productos gastronómicos establecidos, para presentar los platos representativos de Saquisilí, en la que se realizarán cada año en las fiestas de cantonización y los feriados para incrementar el ingreso de turistas y posicional a Saquisilí como destino gastronómico.

## **12.2. Recomendaciones**

- Se recomienda que el GAD realizar la actualizar la información de los platos patrimoniales y tradicionales y oferta gastronómica ya que ellos son la entidad encargada debe recabar información no solo de los platos sino, de igual manera de los establecimientos que vendes estos productos.
- Se debe poner en plan el diseño de la feria gastronómica y el circuito para fortalecer la economía, además de implementar más planta turística, esto porque los que vistan no tienen donde pernoctar.
- Se recomienda la difusión de los productos turísticos gastronómicos a través de páginas web para que conozcan la oferta gastronomía representativa, con información clara y precisa que ayude a la dinamización del turismo gastronómico y rescate las costumbres y tradiciones.

### 13. REFERENCIAS

- Vecchiarelli, D. (2022). *Análisis de la oferta y demanda gastronómica en función de la actividad el caso de Villa Ventana*. Universidad Nacional de San Martín. Recuperado el 15 de Enero de 2024, de <https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/1907/1/TFPP%20EEYN%202022%20VDN.pdf>
- Abreu, J. (Diciembre de 2014). *Spentamexico*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9%283%29195-204.pdf>
- AIBG. (2021). *Diccionario de gastronomía*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://diccionariodegastronomia.com/word/feria-gastronomica/>
- Alfaro Parodi, V. (16 de Julio de 2021). ¿Qué es la gastronomía? ¡Descubre sus categorías y disfruta de la mejor comida! *Crehana*. Recuperado el 11 de Octubre de 2023, de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>
- Almache, S. V. (agosto de 2021). *Repositorio Utc*. Recuperado el 23 de septiembre de 2023, de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7810/1/PC-002017.pdf>
- Ambiente, M. d. (2015). *Areas protegidas*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2023, de <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/content/turismo-sostenible>
- American Marketing Association. (07 de Diciembre de 2022). *AMA*. Recuperado el 12 de Octubre de 2023, de <https://www.ama.org/marketing-news/the-four-ps-of-marketing/>
- Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D., & Guamán, C. (2022, Marzo 28). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *ProSciencias*, 6(42), 380-388. Retrieved Enero 10, 2024, from <https://journalprosciencias.com/index.php/ps/article/download/496/549/1383#:~:text=380>

%20Resumen%3A%20El%20Patrimonio%20Alimentario,que%20se%20utilizan%20como%20ingredientes.

Barrado, D. (2010). Revista estudios turisticos. Recuperado el 13 de Octubre de 2023, de [https://turismo.janium.net/janium/Objetos/REVISTAS\\_ESTUDIOS\\_TURISTICOS/91963.pdf](https://turismo.janium.net/janium/Objetos/REVISTAS_ESTUDIOS_TURISTICOS/91963.pdf)

Bravo, L., Turrucó, U., Martínez, M., & Ruiz, M. (2023). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Scielo*, 2(7). Retrieved Febrero 15, 2024, from [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20una%20t%C3%A9cnica,al%20simple%20hecho%20de%20conversar.&text=Es%20un%20instrumento%20t%C3%A9cnico%20que%20adopta%20la%20forma%20de%20un%20d](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20una%20t%C3%A9cnica,al%20simple%20hecho%20de%20conversar.&text=Es%20un%20instrumento%20t%C3%A9cnico%20que%20adopta%20la%20forma%20de%20un%20d)

Bravo, T., & Valenzuela, S. (2019). Desarrollo de instrumentos de evaluación: cuestionarios. *Centro de Medición MIDE UC*, 2. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <https://www.inee.edu.mx/wp-content/uploads/2019/08/P2A355.pdf>

Briedenhann, J., & Wickens, E. (2004). *Science* (Vol. 25). doi:[https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00063-3](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00063-3)

Caiza Revelo, O. F. (1 de Agosto de 2013). *Repositorio UTA*. Obtenido de [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5167/1/Tth\\_2013\\_115.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5167/1/Tth_2013_115.pdf)

Cajal, A. (11 de Mayo de 2020). *Lifeder*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.lifeder.com/observacion-directa/>

Campos, A. (28 de Agosto de 2016). *Scribd*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://es.scribd.com/document/322387400/La-Oferta-Gastronomica>

Cantú, A. (23 de mayo de 2023). *Entorno turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-cultural/>

- Carrillo , D., & Rodríguez , M. (Diciembre de 2017). *Dspace uniandes edu*. Recuperado el 12 de Enero de 2024, de <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/7365>
- Carvache, F., Carvache, O., Carvache, W., & Villagómez, C. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Espacios*, 41(01), 19. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.revistaespacios.com/a20v41n01/a20v41n01p19.pdf>
- Casalis, A. (Febrero de 2009). *Municipios unq*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <http://municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/Que%20es%20el%20desarrollo%20local%20Casalis.pdf>
- Castellví, S. (19 de Marzo de 2015). *Academia Catalana de Gastronomia y nutrición*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://acgn.cat/sobre-la-etimologia-y-significado-de-la-palabra-gastronomia-del-libro-perlas-gastronomicas-sara-castellvi2010/>
- CEPAL. (2023). Estudio Económico de América Latina y el Caribe 2017. *CEPAL*. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <https://repositorio.cepal.org/items/7a94440e-ab84-4b9c-9926-cc817ec90c75>
- Chalacama, M. (2019). *El inventario de platos tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón San Pedro de Huaca*. Túlcan. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/841/1/339%20El%20inventario%20de%20platos%20tradicionales%20y%20el%20desarrollo%20del%20turismo%20gastronomico%20b3mico.pdf>
- Chavez, J. (marzo de 2022). *Ceupe magazine*. Recuperado el 29 de julio de 2023, de <https://www.ceupe.com/blog/turismo-gastronomico.html#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20turismo%20gastron%C3%B3mico&text=Consta%20del%20estudio%20y%20la,que%20constituye%20un%20producto%20tur%C3%ADstico>.

- Clark, G., Huxley, J., & Mountford, D. (2011). *Asociacion redel*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://asociacionredel.com/wp-content/libro/01.html>
- Constitucion de la Republica del Ecuador. (01 de agosto de 2018). *Ambiente gob*. Recuperado el 25 de septiembre de 2023, de <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (25 de Enero de 2021). Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://jprf.gob.ec/wp-content/uploads/2023/03/1.-Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador-2.pdf>
- Coral, D. (2016). Guía para hacer una revisión bibliográfica. *Grupo Lea*, Bogotá. Recuperado el 15 de Febrero de 2024, de <https://lpl.unbosque.edu.co/wp-content/uploads/09-Guia-Revisio%CC%81n-bibliografica.pdf>
- Cubas, D. (2010). Mapeo de actores sociales:VIH y violencia contra las mujeres en Honduras. *Comisión Interamericana de Mujeres*, 10. Recuperado el 10 de Febrero de 2024, de [https://www.oas.org/es/cim/docs/mapeohon\[final\].pdf](https://www.oas.org/es/cim/docs/mapeohon[final].pdf)
- Díaz. (2018). *Tipos de turismo gastronomico*.
- Domínguez, D. (2015). La soberanía alimentaria como enfoque crítico y orientación alternativa del sistema agroalimentaria. *Pensamiento Americano*, 146-175. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/55264/CONICET\\_Digital\\_Nro.756ac4d8-cbfb-4ffc-86d1-7b69871f0849\\_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/55264/CONICET_Digital_Nro.756ac4d8-cbfb-4ffc-86d1-7b69871f0849_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- Dredge, & Jekins. (2007). Turismo como motor de desarrollo. Retrieved Enero 20, 2024, from <https://core.ac.uk/download/pdf/16365348.pdf#page=195>
- Ejarque. (2008). Elementos fundamentales del destino turístico. En *Destino turistico* (págs. 12-13). Chile: ladupla. Recuperado el 2 de octubre de 2023, de <https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2018/11/Manual-de-Destinos-Elementos-para-la-gestio%CC%81n-de-destinos-turisticos-1.pdf>

- Enfoque Turístico Staff. (27 de Diciembre de 2020). *Enfoque turístico com.* Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.entornoturistico.com/circuitos-turisticos-que-son-y-como-disenarlos/>
- Eventos Urquiabas. (10 de Agosto de 2023). *Urquiabas.com.* Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://eventos.urquiabas.com/2023/08/10/guia-para-organizar-ferias-gastronomicas-en-espana/>
- FEDUPEL. (2016). Slideshare. *Universidad Pedagógica Experimental Libertador.* Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://es.slideshare.net/mirnalitaguirrez/manual-upel-2016-1pdf>
- FEPTCE. (2012). Turismo comunitario. *Iniciativa Ecuatorial.* Recuperado el 21 de Diciembre de 2023, de [https://www.equatorinitiative.org/wp-content/uploads/2017/05/case\\_1\\_1363900152.pdf](https://www.equatorinitiative.org/wp-content/uploads/2017/05/case_1_1363900152.pdf)
- Flores, A. (2021). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico.* Ecuador. Recuperado el 10 de Febrero de 2024, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32563/1/MOSQUERA%20FLORES%20ANDREA%20XIOMARA.pdf>
- GADMIC, Saquisilí. (2019). *Saquisilí asiento comercial y turístico.* Unidad turismo.
- Gago, A. (1993). Recuperado el 23 de Octubre de 2023, de <https://libros.ecotec.edu.ec/index.php/editorial/catalog/download/41/36/444-1?inline=1>
- García, J. (2021, Junio 19). *Join poster.* Retrieved Enero 11, 2024, from <https://joinposter.mx/post/oferta-gastronomica-que-es>
- García, J. (19 de Junio de 2021). *Join poster.* Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://joinposter.mx/post/oferta-gastronomica-que-es>
- García, N., & Doument, N. (Junio de 2017). El producto turístico comunitario como estrategia de diversificar a la economía local. *Scielo*, 13(1). Recuperado el 11 de Enero de 2024, de

[https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-235X2017000100105#:~:text=El%20producto%20de%20turismo%20comunitario,seis%20comunidades%20del%20cant%C3%B3n%20Bo%C3%ADvar](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2017000100105#:~:text=El%20producto%20de%20turismo%20comunitario,seis%20comunidades%20del%20cant%C3%B3n%20Bo%C3%ADvar).

Gastón, M. (17 de Agosto de 2023). *Linkedin*. Recuperado el 2 de noviembre de 2023, de <https://www.linkedin.com/pulse/el-origen-del-turismo-gastron%C3%B3mico-mariano-gast%C3%B3n-garc%C3%ADa/?originalSubdomain=es>

Gómez, M. (11 de Agosto de 2023). *Blog hubspot*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta>

González, Q. (2014). Patrimonio inmaterial. *Revista Ph*(88), 306-307. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3626>

Google Earth. (2024). *Earth google*. Obtenido de [https://earth.google.com/web/search/saquisil%c3%ad/@-0.82273517,-78.63623404,2916.348405a,16341.48917717d,35y,0h,0t,0r/data=CnUaSxJFCiUweDkxZDRmNThkZWRmZGVlNzM6MHg4MzMzNjM0YjhiZTMyNmMyGaTncXOFUuq\\_IU6Zm2\\_EqlPAKgpzYXF1aXNpbMOtGAIgASImCiQJOHJS4q4N578RNvBBq9A](https://earth.google.com/web/search/saquisil%c3%ad/@-0.82273517,-78.63623404,2916.348405a,16341.48917717d,35y,0h,0t,0r/data=CnUaSxJFCiUweDkxZDRmNThkZWRmZGVlNzM6MHg4MzMzNjM0YjhiZTMyNmMyGaTncXOFUuq_IU6Zm2_EqlPAKgpzYXF1aXNpbMOtGAIgASImCiQJOHJS4q4N578RNvBBq9A)

Gorban, M., Carballo, C., Paiva, M., Abajo, V., Filardia, M., & Giai, M. (2011). Seguridad y sobreanía alimentaria. *Coleccion cuadernos*. Recuperado el 11 de enero de 2024, de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/82655215/seguridad-y-soberancia-alimentaria-libre.pdf?1648221112=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dseguridad\\_y\\_soberania\\_alimentaria.pdf&Expires=1705636201&Signature=cSjs5OkTG1ytd3cNRzWATNH9uZo14iu4](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/82655215/seguridad-y-soberancia-alimentaria-libre.pdf?1648221112=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dseguridad_y_soberania_alimentaria.pdf&Expires=1705636201&Signature=cSjs5OkTG1ytd3cNRzWATNH9uZo14iu4)

Gordillo, G. (2013). Seguridad y sobreanía alimentaria. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.fao.org/3/ax736s/ax736s.pdf>

Gourmedia. (21 de Junio de 2017). *Media group*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://gourmedia.es/2017/06/21/ferias-alimentacion-marketing-gastronomico/>

- Guerrero, J. (2022). *Turismo gastronómico en la provincia de Cotopaxi*. Ecuador. Retrieved febrero 10, 2024, from <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10248/1/PC-002556.pdf>
- Guerrero, P., & Ramos, J. R. (2014). *Introducción al turismo*. México: Grupo editorial Patria. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=5erhBAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=tipos+de+turismo+&ots=UA0jn2haCp&sig=kk4057aWETtv2NXqnAQnIU4xNRI&redir\\_esc=y#v=onepage&q=tipos%20de%20turismo&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=5erhBAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=tipos+de+turismo+&ots=UA0jn2haCp&sig=kk4057aWETtv2NXqnAQnIU4xNRI&redir_esc=y#v=onepage&q=tipos%20de%20turismo&f=false)
- Hernández, M. (27 de noviembre de 2015). *Recolección de información*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://recolecciondeinformacion.wordpress.com/2015/11/27/la-fotografia-como-tecnica-de-recoleccion-de-informacion/#:~:text=La%20imagen%20fotogr%C3%A1fica%20ofrece%20informaci%C3%B3n,%20procesos%20personalidades%20etc.>
- Hunziker, W., & Krapf, K. (1942). *Casiopea*. Recuperado el Octubre de 2023, de [https://wiki.ead.pucv.cl/Definici%C3%B3n\\_de\\_turismo\\_-\\_Conoce\\_Valpara%C3%ADso#:~:text=Una%20definici%C3%B3n%20de%20turismo%20seg%C3%BAn,motivados%20por%20una%20actividad%20lucrativa.](https://wiki.ead.pucv.cl/Definici%C3%B3n_de_turismo_-_Conoce_Valpara%C3%ADso#:~:text=Una%20definici%C3%B3n%20de%20turismo%20seg%C3%BAn,motivados%20por%20una%20actividad%20lucrativa.)
- IEE. (2013). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/iee>
- Ilerna. (02 de agosto de 2023). *Blog de Ilerna Online*. Recuperado el 2 de noviembre de 2023, de <https://www.ilerma.es/blog/fp-online/turismo-gastronomico-descubriendo-el-mundo-a-traves-del-paladar/>
- Inda, E. (31 de Enero de 2019). *Ok diario*. Obtenido de <https://okdiario.com/curiosidades/conoce-metodo-observacion-directa-3628568>
- INPC. (2011). *Patrimonio cultura gob.* (D. d. INPC, Productor) Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmaterial/>

- INPC. (2011). *Patrimonio cultural*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmaterial/>
- INPC. (2014). Patrimonio inmaterial.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2014). Patrimonio cultural material. *Regional 7 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 1-24. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>
- Internacional Council on Monuments and Sites, & Internacional Scientific Committee on Cultural . (13 de Enero de 2009). *Catarina udlap*. Obtenido de [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/garcia\\_g\\_da/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/garcia_g_da/capitulo2.pdf)
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local. En Z. Jeambey, *Pasos* (Vol. 14, págs. 1187-1198). España, Barcelona. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)
- Leal, M. (2015). *Turismo Gastronómico, impulsador de comercio*. Barcelona: UOC. Recuperado el 15 de Enero de 2024, de [https://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x01\\_maqueta\\_portada-2?1706590814355](https://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x01_maqueta_portada-2?1706590814355)
- Ledhesma, M. (2016). *Entorno turístico*. Recuperado el 5 de Julio de 2023, de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2018/01/Periodismo-tur%C3%ADstico-muchos-principios-y-algunos-finales-de-Miguel-Ledhesma-PDF.pdf>
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo: nueva clasificación*. Tipos de turismo, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Recuperado el 29 de Julio de 2023, de [https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo: nueva clasificación*. Buenos Aires. Recuperado el 26 de Diciembre de 2023, de

[https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)

Ley de Turismo. (29 de diciembre de 2014). *Ley de turismo*. Recuperado el 5 de julio de 2023, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Ley del Patrimonio Cultural. (2021). Instituto de Patrimonio Cultural,. En Lexis, *Instituto de Patrimonio Cultural* (págs. 1-7). Lexis. Recuperado el 29 de Septiembre de 2023, de <http://www2.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/12.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>

Londoño, M. d. (01 de noviembre de 2015). Estrategias de promoción gastronómica asociadas al turismo en áreas geográficamente marginadas. *Open Edition Journals*. Recuperado el 10 de Febrero de 2024, de <https://journals.openedition.org/viatourism/445#quotation>

López, P. (2004). Población muestra y muestreo. *Scielo*, 09(08), 69-74. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012)

López, R. (Octubre de 2009). *Museo Arqueológico Nacional*. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <https://www.oocities.org/zaguan2000/metodo.html#:~:text=En%20sentido%20m%C3%A1s%20espec%C3%ADfico%20el,informaci%C3%B3n%20pertinente%20para%20la%20investigaci%C3%B3n.>

Luisataxi , M., & Sasig, C. (2023). *Identificación y elaboración de productos turísticos para el cantón Saquisilí*. Retrieved Febrero 12, 2024, from <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10844/1/PC-002751.pdf>

Mamani, W. (26 de Marzo de 2016). *Asesores en turismo Perú*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/03/26/definicion-ruta-turistica/>

- Martínez, M. (2005). El método etnográfico de investigación. *Science*, *16*, 1-3. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/95546435/13\\_Investigacionetnografica-libre.pdf?1670709923=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEl\\_Metodo\\_Etnografico\\_de\\_Investigacion.pdf&Expires=1706072019&Signature=fZ3nqhA52gKvlsk0RmafiHfG7dojG-mA0rI-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/95546435/13_Investigacionetnografica-libre.pdf?1670709923=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEl_Metodo_Etnografico_de_Investigacion.pdf&Expires=1706072019&Signature=fZ3nqhA52gKvlsk0RmafiHfG7dojG-mA0rI-)
- Matos, A. (2015). *Investigación bibliográfica*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://s9329b2fc3e54355a.jimcontent.com/download/version/1545253266/module/9548086969/name/Investigaci%C3%B3n%20Bibliogr%C3%A1fica.pdf>
- Matta, R., & Suremain, C. (2019). ¿Patrimonios a la carta?: una aproximación a las cocinas patrimoniales. *Redaly*, *24*, 33-52. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <https://www.redalyc.org/journal/2433/243360777003/html/>
- Mejía Rivas, M., & Maldonado Pérez, L. (Julio- Diciembre de 2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Mariana Mejia Rivas*, *11*, 23-33. Recuperado el 12 de Octubre de 2023, de <http://www.scielo.org.co/pdf/ridi/v11n1/2389-9417-ridi-11-01-23.pdf>
- Menor, A., Higalgo, A., López, T., & Jara, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en ciudades patrimonio de la humanidad. *Investigaciones Turísticas*, *23*, 142. doi:<https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Ministerio de Cultura. (2013). *Mincultura*. Recuperado el 10 de enero de 2024, de <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/investigacion-y-documentacion/programa-de-inventario-y-registro-del-patrimonio-cultural/Documents/presentaci%C3%B3ninventariodeclaratoriayregistro2013.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Manual de atractivos turisticos*. Quito, Ecuador. Recuperado el 13 de Octubre de 2023, de <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/06/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS-ilovepdf-compressed-1.pdf>

- Ministerio de Turismo. (2023). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. Recuperado el 12 de febrero de 2024, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- MINTUR. (2018). *Amevirtual*. Recuperado el 12 de Octubre de 2023, de <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/06/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS-ilovepdf-compressed-1.pdf>
- Molina , A. (2013). *Las rutas turísticas y su incidencia en el turismo del cantón sigchos de la provincia de cotopaxi*. Ambato. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6790/1/FCHE-TH-171.pdf>
- Montecino, A. (24 de octubre de 2013). *Peregrino gastrosofo*. Recuperado el 12 de Enero de 2024, de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/10/24/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno/>
- Montecinos, A. (21 de Noviembre de 2016). *Cegaho*. Recuperado el 10 de Octubre de 2023, de Cegaho: <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/21/inventario-gastronomico-productos-y-destinos-gastronomicos-parte-2/>
- Morales, N. (2015). *Lifeder*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64537756/Investigaci%C3%B3n\\_Exploratoria-libre.pdf?1601263412=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInvestigacion\\_Exploratoria\\_Tipos\\_Metodol.pdf&Expires=1705989397&Signature=RUs8Op6Whdcn0tG2eaefU~S4zVnSIY](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64537756/Investigaci%C3%B3n_Exploratoria-libre.pdf?1601263412=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInvestigacion_Exploratoria_Tipos_Metodol.pdf&Expires=1705989397&Signature=RUs8Op6Whdcn0tG2eaefU~S4zVnSIY)
- Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: importancia de losnaberes empíricos. *CORE*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Oholerguy, B. (2016). *Udg*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.udg.edu/ca/portals/57/Gastronomia/treball%20de%20fi%20de%20master/Bernardo%20Meyer.%20TFM-MTC%202015-16.pdf>

- Ojeda. (2017). Gastronomía tradicional. *Scielo*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.gob.mx/epn/es/articulos/la-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad#:~:text=La%20Cocina%20Tradicional%20de%20M%C3%A9xico,un%20factor%20de%20desarrollo%20comunitario.>
- Oliveira, S. (2011, Junio). El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Scielo*, 20(3). Retrieved Febrero 10, 2024, from [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322011000300012&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322011000300012&script=sci_arttext&tlng=en)
- OMT. (27 de Septiembre de 2001). *Unwto*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/recomendaciones-deasuan-sobre-la-maximizacion-del-papel-del-turismo-enel-acercamiento-de-l>
- OMT. (2003, Mayo 27). *Ostelea*. Retrieved Enero 24, 2024, from <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata>
- OMT. (2008). *Induccion al turismo*.
- OMT. (25 de Febrero de 2021). *Mensajero.com*. Obtenido de [https://mensajero.com.ar/actualidad/omt--el-turismo-cultural-como-motor-de-la-recuperacion\\_a64ac01dd2b30e33995488a04](https://mensajero.com.ar/actualidad/omt--el-turismo-cultural-como-motor-de-la-recuperacion_a64ac01dd2b30e33995488a04)
- Ortega, C. (2013). *Question pro*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-un-cuestionario/>
- Ortega, F. (02 de Mayo de 2023). *Ingenieria de menú*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://ingenieriademenu.com/oferta-gastronomica-tipos-creacion-y-diseno/>
- Ortega, K. (2024, Enero 01). *Universidades de México*. Retrieved Febrero 12, 2024, from <https://universidadesdemexico.mx/noticias/que-es-la-tecnica-en-informatica-cuales-son-las-tecnicas-de-la-informatica>

- Ortega, M. (2014). *INPC gob.* Obtenido de <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/patricultinmaterial-R7.pdf>
- Ostelea.* (27 de Mayo de 2020). Recuperado el 29 de Julio de 2023, de <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata>
- PDOT Saquisilí. (2019). *Academia.* Recuperado el 10 de Enero de 2024, de [https://www.academia.edu/26548758/PDYOT\\_GADMI\\_CANTON\\_SAQUISILI\\_FINAL](https://www.academia.edu/26548758/PDYOT_GADMI_CANTON_SAQUISILI_FINAL)
- Pierra, A. (10 de Abril de 2023). *Ecured.* Recuperado el 24 de noviembre de 2023, de Ecured: [https://www.ecured.cu/index.php?title=Provincia\\_de\\_Cotopaxi&type=revisi3n&diff=4326236&oldid=3650251](https://www.ecured.cu/index.php?title=Provincia_de_Cotopaxi&type=revisi3n&diff=4326236&oldid=3650251)
- Pineda, Y. (2023). *Catastro como instrumento en la planeacion territorial.* Bogotá. Retrieved Febrero 12, 2024, from <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/65055/Tesis%20Final.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Pulgarín, E. A. (2011). *Clases y tipos de turismo segun actividades desarrolladas.* Revista vinculando. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de [https://vinculando.org/wp-content/uploads/kalins-pdf/singles/clases\\_de\\_turismo\\_sostenible\\_desarrollo\\_hotelero.pdf](https://vinculando.org/wp-content/uploads/kalins-pdf/singles/clases_de_turismo_sostenible_desarrollo_hotelero.pdf)
- Ramírez, D. (2018). *Gastronomia. ec.* Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/view/374>
- Reyes Mero, I. A. (2018). *Repositorio Uleam.* Recuperado el 01 de noviembre de 2023, de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1071/1/ULEAM-HT-0003.pdf>
- Ruiz, E., & Solis, D. (2007). *Turismo comunitario en Ecuador: desarrollo y sostenibilidad social.* 23. Recuperado el 20 de Diciembre de 2023, de <https://animacionsociocultural2013.files.wordpress.com/2013/05/turismo-comunitario-en-ecuador.pdf>

- Sagastume, M. (2015). Manual para organizadores de ferias. *Serviprensa*. Recuperado el 23 de Enero de 2024, de <file:///C:/Users/Hp/Downloads/SENA%20INEM%20MANUAL%20FERIAS.pdf>
- Sagastume, M. (s/f). Manual para organizadores de ferias. *Serviprensa*. Recuperado el 23 de Enero de 2024, de <file:///C:/Users/Hp/Downloads/SENA%20INEM%20MANUAL%20FERIAS.pdf>
- SERNATUR. (2015). Manual Paso a paso para el Diseño de Productos turísticos integrados. *SERNATUR*, 16-17. Recuperado el 10 de Octubre de 2023, de <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/244-manual-productos-turc3adsticos-chile.pdf>
- Shuttleworth, M. (26 de Septiembre de 2008). *Explorable*. Recuperado el 12 de Febrero de 2024, de <https://explorable.com/es/disenio-de-investigacion-descriptiva>
- SIPCE. (2017). *Patrimonio Cultural*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuatoriano-sipce/>
- SIPCE. (2023). *Patrimonio Cultural*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuatoriano-sipce/>
- Solís, R. (23 de Octubre de 2013). *Slideshare*. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://es.slideshare.net/reynaldosolis/didad-ii-27508199>
- Suasnavas Muñoz , S. P. (2023). *Autoria*.
- Sulta, N. (2019). *Dspace epoch*. Recuperado el 12 de Enero de 2024, de <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/18054/1/84T00649.pdf>
- Tapella, E. (2011). *Mapeo de actores claves*. Proyecto investigativo, Cordoba. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de

<https://planificacionsocialunsj.files.wordpress.com/2011/09/quc3a9-es-el-mapeo-de-actores-tapella1.pdf>

Tobar, M., Luján, G., & Segovia, G. (2022). *Revista digital UCE*. Retrieved Febrero 10, 2024, from <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA/article/view/3592/4584>

Toledo, N. (2014). *Core*. Recuperado el 12 de Enero de 2024, de <https://core.ac.uk/download/pdf/80531608.pdf>

Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13.  
doi:<https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

Toselli, C. (2006). *Algunas reflexiones sobre el turismo cultural* (Vol. 4). Argentina.  
doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2006.04.012>

Troncoso, C., & Almirón, A. (2005). Turismo y patrimonio hacia una relectura de sus relaciones. *Redalyc*, 1(009), 59. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://www.redalyc.org/pdf/276/27690104.pdf>

Ullcu, M. (2022). *Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí*. Ecuador.  
Recuperado el 10 de Febrero de 2024, de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10445/1/PC-002566.pdf>

Ullcu, M. (2022). *Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí*. Retrieved 2024, from <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10445/1/PC-002566.pdf>

Ullcu, M. (Agosto de 2022). *Repisitorio UTC*. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10445/1/PC-002566.pdf>

UNEMI. (18 de Noviembre de 2019). *Sga unemi edu*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de [https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento\\_202192417831.pdf](https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_202192417831.pdf)

- UNESCO. (2003). *INPC*. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/patricultinmaterial-R7.pdf>
- UNESCO. (2004). La Unesco y el patrimonio mundial. *Unesco etxea*, 1-23. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://www.unetxea.org/dokumentuak/UNESCOPatrimonio.pdf>
- Unigarro, C. (Mayo de 2010). *Patrimonio alimentario*. Quito, Ecuador: Fondo editorial Ministerio de Cultura. Recuperado el 10 de enero de 2024, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- UNWTO/ETC. (2012). *Revista Uees*. Recuperado el 12 de Octubre de 2023, de <https://revistas.uees.edu.ec/index.php/Podium/article/download/520/469?inline=1#:~:text=Producto%20tur%C3%ADstico%20es%20la%20combinaci%C3%B3n,consumidos%20en%20el%20momento%20preciso.>
- Utrera. (2020). Dilemas del turismo gastronomico. Recuperado el 12 de febrero de 2024, de <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>
- Vargas, D. (6 de Septiembre de 2023). Problemas dentro de la parte gastronomico del cantón Saquisilí. (S. Suasnavas , Entrevistador)
- Vargas, D. (17 de octubre de 2023). Turismo gastronomico en Saquisilí.
- Velásquez, Á. (18 de Octubre de 2015). *Medium*. Recuperado el 10 de Enero de 2024, de <https://medium.com/%C3%A1ngel-vel%C3%A1squez-cajas/historia-de-saquisil%C3%AD-89f5021db775>
- Vera, J., & Vera, F. (Junio de 2017). *Repositorio espam*. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://repositorio.esпам.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/481/TT60.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Visbal, L. (1995, Julio). El artículo científico. *Scielo*, 11(4). Retrieved Febrero 12, 2024, from [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s0864-21251995000400015&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s0864-21251995000400015&script=sci_arttext)

- Vivanco, F. (2021, Enero 29). *UIDE*. Retrieved septiembre 15, 2023, from <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/#:~:text=La%20importancia%20del%20turismo%20Gastron%C3%B3mico,%20costumbres%20rituales%20y%20sabores.>
- Vivanco, F. (2021, Enero 29). *UIDE*. Retrieved septiembre 15, 2023, from <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/#:~:text=La%20importancia%20del%20turismo%20Gastron%C3%B3mico,%20costumbres%20rituales%20y%20sabores.>
- Vivanco, F. (29 de Enero de 2021). *UIDE*. Recuperado el 15 de septiembre de 2023, de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/#:~:text=La%20importancia%20del%20turismo%20Gastron%C3%B3mico,%20costumbres%20rituales%20y%20sabores.>
- Wold, E. (2016). *Air Highways*. Recuperado el 29 de octubre de 2023, de [https://www.airhighways.com/culinary\\_tourism.htm](https://www.airhighways.com/culinary_tourism.htm)
- Wolleter, A. (Noviembre de 2018). *Sernatur*. Recuperado el 2 de octubre de 2023, de Sernatur: <https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2018/11/Manual-de-Destinos-Elementos-para-la-gestio%CC%81n-de-destinos-turisticos-1.pdf>
- WTTC. (23 de Mayo de 2023). *World travel & tourism council*. Recuperado el 30 de octubre de 2023, de <https://wtcc.org/news-article/sector-de-viajes-y-turismo-de-ecuador-representara-el-4-4-de-la-economia-nacional-al-cierre-de-2023>
- Yoon, Y., Lee, J., & Lee, C. (2010). Medir la calidad y el valor del festival. *Science direct*, 29(2), 335-342. Retrieved Enero 11, 2024, from <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431909001108?via%3Dihub>
- Yoon, Y., Lee, J., & Lee, C. (2010). Medir la calidad y el valor del festival. *Science direct*, 29(2), 335-342. Recuperado el 11 de Enero de 2024, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431909001108?via%3Dihub>

Zambrano, E., Bravo, V., & García, M. (2023). La oferta gastronómica de restaurantes. *Uleam*, 4(7), 305-306. Retrieved Febrero 10, 2024, from [https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam\\_bahia\\_magazine/article/view/393/493](https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/393/493)

Zurita, A. (03 de marzo de 2023). *Forbes*. Recuperado el 5 de noviembre de 2023, de <https://www.forbes.com.ec/columnistas/por-le-interesaria-ecuador-ser-una-potencia-gastronomica-n30313>

## 14. ANEXOS

### Anexo 1. Aval de traducción

#### AVAL DE TRADUCCIÓN - PROFESIONAL EXTERNO

María del Carmen Remache Remache, con cédula de identidad número: 0503327629, Licenciada en Ciencias de la Educación Especialidad Inglés con número de registro de la SENESCYT No. 1020-2023-2744834; **CERTIFICO** haber revisado y aprobado la traducción al idioma Inglés del resumen del trabajo de investigación con el título: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN SAQUISILÍ QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”** de: **Suasnavas Muñoz Salome Paulina**, de la carrera de **Turismo**, perteneciente a la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

En virtud de lo expuesto y para constancia de lo mismo se registra la firma respectiva.

Latacunga, 23 de febrero del 2024

María del Carmen Remache Remache

C.I: 0503327629

Email: mariarema0115@gmail.com

*Anexo 2. Datos informativos del docente tutor de titulación.*

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

**DOCENTE**

**DATOS PERSONALES**



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

*Estudios Realizados y Títulos Obtenidos del tutor*

<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>
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-15-86063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

*Publicaciones del tutor*

<b>PUBLICACIONES 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 y Journal, Croatia, indexed in Scopus	Croacia	2021

---

### **Anexo 3. Datos informativos del estudiante.**

#### **DATOS PERSONALES**

**APELLIDOS:** Suasnavas Muñoz

**NOMBRES:** Salome Paulina

**ESTADO CIVIL:** Soltera

**CÉDULA DE CIUDADANIA:** 1753872090

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Quito, 26 de enero 2001

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Gonzalo Pérez Bustamante una cuadra a San Martin

**TELÉFONO CONVENCIONA:** 2682083

**TELÉFONO CELULAR:** 0980377047

**CORREO ELECTRÓNICO:** salome.suasnavas2090@ut.edu.ec



#### **FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Estudios primarios:** Escuela Eduardo Vásquez Dodero

**Estudios Secundarios:** Colegio Fiscomisional María Augusta Urrutia

**Título:** Bachiller en ciencias

**Estudios Universitarios:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Título:** Licenciada en Turismo

#### **FORMACIÓN ADICIONAL**

Participación en seminarios "Diálogos virtuales UTC"

Conocimiento básico en Excel

  
Salome Paulina Suasnavas Muñoz  
CC: 1753872090

Anexo 4. Ficha del INPC

 <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-06-51-004-23-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> COTOPAXI	<b>Cantón:</b> SAQUISILÍ	
<b>Parroquia:</b> SAQUISILÍ	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> CANCHAGUA		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato de papas con Runaucho.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-06-51-004-23-000001_1. Jpg.		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Papas con Runaucho – Saquisilí- Cotopaxi		

	D1	Ají de cuy
	D2	Colada de alverja
	D3	Cariucho
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Tradicional	

#### Breve reseña

Este plato es proveniente del kichwa que significa “runa” ser humano o persona y “uchu” ají, es un plato tradicional de cantón Saquisilí, esto debido a que está elaborado a base de harina de alverja, papas y se lo acompaña ya sea con hornado o cuy. Es muy usual brindarlo en fiestas ya sea un matrimonio o velorios. En la actualidad solo se sirven las papas con salsa.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES

Harina de alverja, manteca de chanco, cebolla larga, ajo, cachiguera, agua, papas, achiote, sal y comino.

##### PREPARACIÓN

- ✓ Se pelan las papas, se pone a cocinar en agua con sal y cebolla.
- ✓ Para el Runaicho se realiza un refrito de cebolla y ajo para luego hervir agua y poner la harina de alverja hasta que espese, se pone el achiote y sal al gusto.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato del cantón se prepara de forma continua ya que antiguamente se lo realizaba para bodas, en la actualidad se lo realiza en épocas festivas y religiosas.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	El alcance que tiene este plato es local ya que se prepara solamente en los mercados del cantón.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Papas	Vegetal	Saquisilí	Compra
E2	Harina de alverja	Vegetal	Saquisilí	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Saquisilí	Compra
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Saquisilí	Compra

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosario Defaz	47 años de actividad	Comerciante	Plaza de Rastros	Saquisilí

				Canchagua	
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La procedencia de los saberes se lo ha realizado de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de conocimientos se lo ha dado de generación en generación siendo la Señora Rosario Defaz la segunda generación realizando esta preparación para que no se pierda esta costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este plato ha sido preparado desde épocas coloniales y se ha ido transmitiendo de generación en generación permitiendo que se mantengan los conocimientos de esta manifestación; formando parte de la gastronomía Saquisilense.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media debido a que la Señora Rosario es la persona que prepara y vende este plato que es muy buscado para acompañarlo ya sea con cuy o hornado.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Defaz Rosario		Saquisilí	No tiene	Femenino	65 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-06-51-004-23-000001_1. Jpg. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Jpg.		IM-05-06-51-004-23-000001_1. Mp3. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Mp3	
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Salome Suasnavas			<b>Fecha de inventario:</b> 28/09/2023		

<b>Revisado por:</b> Lcdo. Ricardo Guamán	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Salome Suasnavas	

**Anexo 5. Ficha del INPC**

 <p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p><b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b></p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p><b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b></p>	 <p><b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-06-51-004-23-000002

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

<b>Provincia:</b> COTOPAXI	<b>Cantón:</b> SAQUISILÍ
<b>Parroquia:</b> SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> SAQUISILI	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> X (Este) -78. 667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922	

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato de hornado
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-06-51-004-23-000002_2. Jpg.

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Hornado – Saquisilí- Cotopaxi		D1	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Tradicional		
Breve reseña				
<p>Es un plato típico de la Sierra Ecuatoriana que contiene carne de cerdo, tortillas de papa, lechuga y agrio. Por su manera de preparar el aliño con que se adoba la carne de cerdo es lo que le distingue al resto de hornados para su cocción se realiza en hornos de leña permitiendo que la carne conserve su sabor.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
INGREDIENTES				
Carne de cerdo, ajo, sal, comino, achiote molido, limón, cerveza, cebolla paiteña, tomate, agua, cilantro, sal, azúcar, papas, lechuga y manteca de cerdo.				
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Licuar los aliños para adobar el cerdo y se lo deja reposar por un día para que tome sabor la carne. Al día siguiente se prepara el horno a leña.</li> <li>✓ Cocinar las papas y aplastarla dándole la forma de tortillas.</li> <li>✓ Freír las tortillas de papa en la manteca de cerdo.</li> <li>✓ Lavar y curtir la cebolla paiteña, el tomate y el cilantro.</li> <li>✓ Mezclar la paiteña, el tomate y el cilantro con sal, agua, azúcar, limón hasta tener el sabor que lo diferencia.</li> <li>✓ Servir todo junto teniendo en cuenta que la hoja de lechuga es la base para tomar forma el plato.</li> </ul>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato que se puede degustar cualquier día de feria puesto que es uno de los platos tradicionales del cantón.		
<b>X</b>	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance del plato es nacional ya que se lo puede encontrar en cualquier parte del Ecuador.		
	Provincial			
	Regional			
<b>X</b>	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de cerdo	Animal	Saquisilí	Compra

E2	Lechuga y condimentos para el agrio	Vegetal	Saquisilí	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Horno de leña	Tradicional	Saquisilí	Compra
H2				

### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Celeste Amaya	30 años de actividad	comerciante	Calle 24 de mayo	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación a otra generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha transmitido de una generación a otra generación permitiendo que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Tiene una gran acogida desde la época colonial ya que es un plato que se servía en los matrimonios, bautizos o fiestas con temas religiosos por que lleva la identidad cultural de un pueblo.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua
	Media	
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja	

### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Amaya Celeste	Calle 24 de Mayo, Saquisilí	Reservado	Femenino	50 años

### 8. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-06-51-004-23-000001_1. Jpg. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Jpg.		IM-05-06-51-004-23-000001_1. Mp3. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Mp3

### 9. OBSERVACIONES

N/A

### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Inventariado por:** Salome Suasnavas

**Fecha de inventario:** 28/09/2023

**Revisado por:** Lcdo. Ricardo Guamán

**Fecha revisión:**

**Aprobado por:**

**Fecha aprobación:**

**Registro fotográfico:** Salome Suasnavas

### Anexo 6. Ficha del INPC

 <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</small> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-06-51-004-23-000003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> COTOPAXI	<b>Cantón:</b> SAQUISILÍ	
<b>Parroquia:</b> SAQUISILÍ	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> SAQUISILÍ		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		



**Descripción de la fotografía:** Tortillas de maíz

**Código fotográfico:** IM-05-06-51-004-23-000002\_3. Jpg.

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de maíz – Saquisilí- Cotopaxi	D1	N/A
Grupo social	Lengua	
Mestizo	L1	Español
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	

#### Breve reseña

Es un postre tradicional propio de la región andina, conformado por el maíz como principal ingrediente, el dulce de cabuya es utilizado para endulzar la masa además de otros ingredientes como la harina de catilla o trigo y un poco de panela, la masa es cocida en un tiesto de barro brindando un sabor exquisito.

### 4. DESCRIPCIÓN

#### INGREDIENTES

Harina de maíz, agua mil de la cabuya, harina de castilla, panela, huevos, mantequilla

#### PREPARACIÓN

- ✓ Cernir la harina de maíz y harina de castilla.
- ✓ En una batea mezclar las dos harinas con mishque, los huevos y la mantequilla derretida.
- ✓ En caso de faltar dulce a la mezcla se le agrega un poco de panela.
- ✓ La mezcla debe tener una consistencia manipulable.
- ✓ En un tiesto caliente tostar esta mezcla.
- ✓ Servir el postre frío.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Es un postre que se mantiene continuo debido a que su preparación es transmitida de una generación a otra.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	

	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Es un postre tradicional de la región andina además de su sabor único.			
	Provincial				
<b>X</b>	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Harina de maíz y castilla	Vegetal	Saquisilí	Compra	
E2	Dulce de cabuya	Vegetal	Saquisilí	Propio	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Tiesto de barro	Tradicional	Saquisilí	Compra	
H2		Tradicional	Saquisilí	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Patricia Chiluisa	49 años	Comerciante	Plazas del Cantón	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
	Padres-hijos	El conocimiento para la preparación de este postre se da de los abuelos a nietos permitiendo mantener la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
<b>X</b>	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<b>X</b>	Padres-hijos	La trasmisión del saber se da de una generación a otra abriendo paso a que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Es un postre tradicional que consumían la gente antigua, pero en la actualidad muchos no conocen los ingredientes que se usan para la preparación.

Sensibilidad al cambio				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque las generaciones actuales presentan desinterés por aprender.		
<input type="checkbox"/>	Medi a			
<input type="checkbox"/>	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chiluisa Patricia	Saquisilí	Reservado	Femeni no	47 años
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-06-51-004-23-000001_1. Jpg. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Jpg.		IM-05-06-51-004-23-000001_1. Mp3. IM-05-06-51-004-23-000001_2. Mp3	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Salome Suasnavas			Fecha de inventario: 28/09/2023	
Revisado por: Lcdo. Ricardo Guamán			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Salome Suasnavas				

## Anexo 7. Modelo de encuesta

### **Diseño de producto turístico gastronómico**

Objetivo: Estimado (a) participante esta encuesta va dirigida a los turistas que visitan el cantón Saquisilí, para recopilar información que será muy indispensable para diseñar un producto turístico gastronómico.

Tu opinión será de mucha ayuda. Agradezco su tiempo.

1. 1. Edad

*Marca solo un óvalo.*

- 18- 30 años
- 31- 40 años
- 41- 50 años
- Más de 50 años

2. 2. Género

*Marca solo un óvalo.*

- Masculino
- Femenino

---

3. 3. Lugar de residencia es:

*Marca solo un óvalo.*

- Quito
- Latacunga
- Ambato
- Salcedo
- Saquisilí
- Otro: \_\_\_\_\_

4. 4. ¿Con quién visita el cantón?

*Marca solo un óvalo.*

- Solo
- Familia
- Amigos
- En pareja

5. 5. ¿Por qué usted visita Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Turismo
- Trabajo
- Familia
- Ventas

---

6. 6. ¿Con que frecuencia visita usted restaurantes o ferias en cantón Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- 1 vez a la semana
- 2 veces a la semana
- 3 veces a la semana
- Todos los días
- Una vez al mes
- Una vez al año

7. 7. ¿Qué comida consume con frecuencia en Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Comida tradicional
- Comida patrimonial (se componen de maíz, papa, melloco, mashua, habas, otros)
- Comida cotidiana

8. 8. ¿Esta al tanto de la oferta gastronómica que ofrece el cantón?

*Marca solo un óvalo.*

- Sí
- No

9. 9. ¿Qué aspectos considera más importante al elegir un lugar para comer en Saquisilí?

*Selecciona todos los que correspondan.*

- Calidad de comida
- Precios accesibles
- Ubicación
- Recomendación de amigo o familia
- Higiene
- Cercanía

10. 10. ¿Qué enfoque le gustaría que tenga un nuevo producto turístico gastronómico en Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Tradicional
- Patrimonial
- Cotidiano

11. 11. ¿Considera usted que la oferta gastronómica actual del cantón Saquisilí es satisfactoria?

*Marca solo un óvalo.*

- Muy satisfactorio
- Satisfactorio
- Insatisfactorio
- Muy insatisfactorio

12. 12. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en un producto turístico gastronómico en Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Menos de 10  
 \$10 a \$20  
 \$20 a \$30

13. 13. ¿Cuál considera la mejor época del año para disfrutar una experiencia gastronómica en Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Fiestas de cantonización  
 Feriados  
 Todo el año

14. 14. ¿Qué producto le gustaría que exista en el cantón Saquisilí?

*Marca solo un óvalo.*

- Ruta  
 Feria gastronómica  
 Circuito  
 Evento culinario  
 Festival  
 Otro: \_\_\_\_\_

15. 15. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a la promoción de los platos patrimoniales del cantón Saquisilí

*Marca solo un óvalo.*

Si

No

16. 16. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a incrementar la dinamización de la economía del cantón Saquisilí

*Marca solo un óvalo.*

Si

No

17. 17. Considera usted que la creación de un nuevo producto turístico contribuirá a incrementar la afluencia de turistas nacionales y extranjeros al cantón Saquisilí

*Marca solo un óvalo.*

Si

No

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

## Anexo 8. Guía de preguntas



### ENTREVISTA

**OBJETIVO:** Esta entrevista va dirigida a los comerciantes que elaboran gastronomía patrimonial y tradicional del cantón Saquisilí, para recopilar información que será muy indispensable para conocer la cultura gastronómica.

**TEMA:** Diseño de productos turísticos gastronómicos para el cantón Saquisilí que promueva el desarrollo local.

**Nombre:**

**Edad:**

**Generación del establecimiento:**

1. ¿Cuál fue su motivación para la creación de su negocio?
2. ¿Cuántos años lleva elaborando sus productos?
3. ¿Qué tipos de platos tradicionales y patrimoniales conoce usted?
4. ¿Cuál considera usted que sería el plato más representativo del cantón Saquisilí?
5. ¿Quién le enseñó a elaborar los platos tradicionales y que ingredientes utiliza?
6. ¿Usted conoce que platos tradicionales se brindan durante las fiestas en las diferentes parroquias del cantón?
7. ¿Conoce usted si los platos tradicionales elaborados se ha modificado o se ha perdido con los años?
8. ¿Cuál fueron los conocimientos que usted adquirió para la preparación de los platos tradicionales y cuál es su procedimiento?
9. Piensa usted que se debe impulsar la visita a los mercados y ferias gastronómicas
10. ¿Considera usted que se debe difundir más la gastronomía de Saquisilí?
11. ¿Le gustaría que se implemente el diseño de productos turísticos gastronómicos que aporte a la economía local?

## Anexo 9. Resultados de las encuestas realizadas.

Preguntas Respuestas **384** Configuración

### Diseño de producto turístico gastronómico

Objetivo: Estimado (a) participante esta encuesta va dirigida a los turistas que visitan el cantón Saquisilí, para recopilar información que será muy indispensable para diseñar un producto turístico gastronómico.

Tu opinión será de mucha ayuda. Agradezco su tiempo.

1. Edad

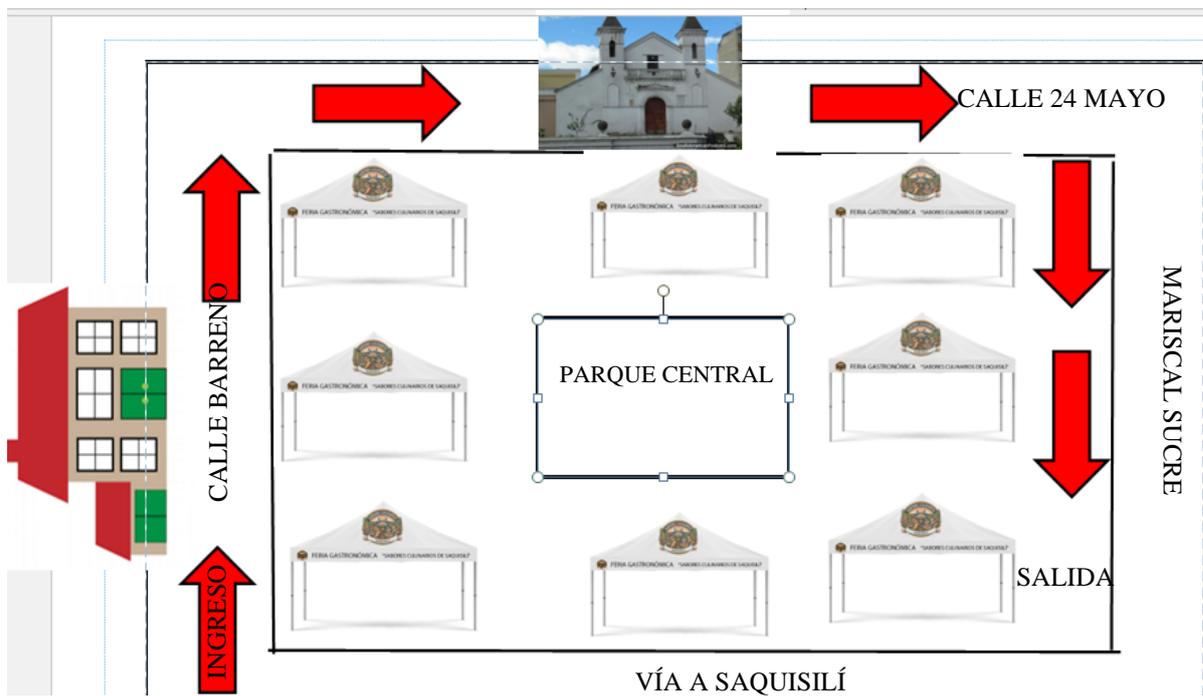
- 18- 30 años
- 31- 40 años
- 41- 50 años
- Más de 50 años

## Anexo 10. Feria gastronómica turística





Anexo 11. Croquis de la feria gastronómica



## Anexo 12. Salidas de campo al cantón Saquisilí

