



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES

CARRERA DE TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

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

Autora:

Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia

Tutor:

Adolfo Ricardo Guamán Guevara

LATACUNGA-ECUADOR

Febrero2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia, con cédula de ciudadanía No. 0606032605, declaro ser autora del presente Proyecto de Investigación: **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, siendo el Licenciado. 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 de febrero del 2024

Elsa Lucrecia Morocho Chacasaguay
C.C: 0606032605
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 **MOROCHO CHACASAGUAY ELSA LUCRECIA**, identificada con cédula de ciudadanía **0606032605** 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 “**POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI**”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial Académico:

Inicio de la carrera: octubre 2018 – marzo 2019

Finalización: octubre 2023 - febrero 2024

Aprobación en Consejo Directivo: 30 de noviembre del 2022

Tutor: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg.

Tema: “**POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI**”

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

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **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.

Elsa Lucrecia Morocho Chacasaguay
LA CEDENTE

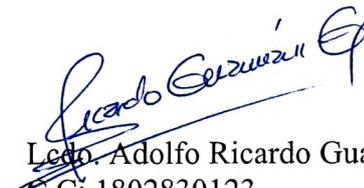
Dra. Idalia Pacheco Tigselema, Ph.D.
LA CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de tutor del proyecto de investigación con el título:

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia, de la carrera de Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 20 de febrero del 2024


Ldo. 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, la postulante: Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia, con el título de Proyecto de Investigación: **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza grabar los archivos correspondientes en un CD, según la normativa institucional.

Latacunga, 20 de febrero del 2024


Ing. Klever Homero Muñoz Solís
C.C: 0501397814
LECTOR 1 (PRESIDENTE)


Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinuesa
C.C: 1722220868
LECTOR 2 (MIEMBRO)


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

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecer a Dios por darme salud y vida, por no dejarme sola en esta etapa de estudiante.

A mis padres, hermanos y a mi esposo que me motivo a seguir adelante por más difícil que sea los obstáculos.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, a la carrera de Turismo por abrirme sus puertas y por la oportunidad de emprender nuevos conocimientos respecto a mi carrera.

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

Elsa Morocho

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado para mis padres Francisco Morocho y Delfina Chacasaguay por el apoyo que me brindaron y por animarme a seguir adelante con mis estudios.

A mis hermanos Jaime y Washington, tengo la dicha de poder decir que son los mejores hermanos que tengo, por todo el cariño, apoyo y la confianza brindada en todo el momento.

Finalmente, esta meta la dedico a mi hijo Alberth Isaac Laguna Morocho y a mi esposo Santiago Laguna, quienes han sido mis más grandes compañías y han motivado a luchar diariamente para cumplir con esta etapa de formación.

Elsa Morocho

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIA Y RECURSOS NATURALES
TÍTULO: “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autora:
Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia

RESUMEN

El proyecto de investigación se realizó en el cantón Saquisilí debido a la falta de conocimiento sobre su gastronomía, por ello se planteó determinar el potencial turístico gastronómico de Saquisilí, que actualmente se lo conoce por sus 7 plazas (abarrotes, animales, artesanías, comercialización de ropa, venta de carnes, gastronomía, confección de vestimenta y calzado), existe una plaza específica para comercializar productos gastronómicos típicos y tradicionales; además en cada una de las otras existen locales pequeños de expendio de comida, y reciben la visita de turistas nacionales y extranjeros por la experiencia turística que brindan a sus visitantes. Inicialmente se evaluó el potencial del turismo gastronómico mediante la metodología para la elaboración de mapas gastronómicos del MINTUR y la metodología para la evaluación de áreas protegidas del SIGAP que fue adaptada para evaluar el potencial del turismo gastronómico, evaluando un total de 14 platos, de los cuales las siguientes nueve fueron las más sobresalientes: Runaicho, hornado, cuy asado, tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librillo, cocinado, cauca de maíz y el chaguarmishqui; los primeros cinco obtuvieron 100/100 puntos, y los cuatro restantes obtuvieron 75/100 puntos; indicando que si existe potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí. Además, se determinó el perfil del turista, para lo cual se diseñó un cuestionario de 20 preguntas, aplicadas a 381 turistas nacionales e internacionales que visitaban las plazas previamente mencionadas. Los resultados revelaron que la mayoría de turistas que visitan los establecimientos de comida son los turistas de la provincia de Cotopaxi, entre 36 y 45 años, en mayoría son de género masculino, cuya motivación es el turismo gastronómico y de naturaleza, visitas familiares y negocios. Finalmente se elaboró un artículo académico con el formato de la revista RENPYS, para que se convierta en un mecanismo de difusión de la información. Se puede concluir que la gastronomía es un elemento presente en el cantón y puede ser aprovechado para su desarrollo turístico, por lo que se recomienda que se realicen productos turísticos gastronómicos y se los dé a conocer para que pueda atraer más turistas y visitantes.

Palabras claves: Gastronomía, Potencial, Turismo, Turismo Gastronómico, Saquisilí, SIGAP.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: “GASTRONOMIC TOURISM POTENTIAL OF SAQUISILI CANTON IN THE PROVINCE OF COTOPAXI”.

AUTHOR:
Morocho Chacasaguay Elsa Lucrecia

ABSTRACT

The research project was carried out in the Saquisilí canton due to the lack of knowledge about its gastronomy, so it was proposed to determine the gastronomic tourism potential of Saquisilí, which is currently known for its 7 squares (groceries, animals, handicrafts, clothing marketing, meat sales, gastronomy, clothing and footwear manufacturing), there is a specific square to market typical and traditional gastronomic products; In addition, in each of the others there are small food vending establishments, and they are visited by national and foreign tourists for the tourist experience they provide to their visitors. Initially, the potential of gastronomic tourism was evaluated through the methodology for the elaboration of gastronomic maps of the MINTUR and the methodology for the evaluation of protected areas of the SIGAP, which was adapted to evaluate the potential of gastronomic tourism, evaluating a total of 14 dishes, of which the following nine were the most outstanding: Runaicho, hornado, cuy asado, tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librillo, cocinado, cauca de maiz and chaguarmishqui; the first six scored 100/100 points, and the remaining four scored 75/100 points; indicating that there is potential for gastronomic tourism in the Saquisili canton. In addition, the profile of the tourist was determined, for which a questionnaire of 20 questions was designed, applied to 381 national and international tourists who visited the previously mentioned places. The results revealed that the majority of tourists who visit food establishments are tourists from the province of Cotopaxi, between 36 and 45 years old, most of them are male, whose motivation is gastronomic and nature tourism, family visits and business. Finally, an academic article was prepared in the format of the RENPYS journal, so that it becomes a mechanism for disseminating information. It can be concluded that gastronomy is an element present in the canton and can be used for its tourism development, so it is recommended that gastronomic tourism products be made and made known so that it can attract more tourists and visitors.

Keywords: Potential, Tourism, Gastronomic Tourism, Gastronomy, SIGAP, Saquisilí.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDO	xi
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvi
1.INFORMACIÓN GENERAL	1
2.JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3.BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	4
3.1. Beneficiarios Directos.....	4
3.2. Beneficiarios Indirectos	4
4.PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	5
5.OBJETIVOS.....	6
5.1. Objetivo General.....	6
5.2. Objetivos Específicos	6
6.ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	7
7.FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	9
7.1. Ley Orgánica de Cultura.....	9
7.2. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas	9
7.3. Ley de Turismo	11
7.4. Turismo	12
7.5. Formas de Turismo	12

7.6.	Tipos de Turismo (OMT)	13
7.7.	Turismo Cultural.....	16
7.8.	Turismo Gastronómico	17
7.9.	Patrimonio Gastronómico	17
7.10.	Gastronomía.....	18
7.11.	Tipos de Gastronomía.....	19
7.12.	Patrimonio Alimentario	20
7.13.	Patrimonio Cultural Alimentario	20
7.14.	Potencial Turístico	20
7.15.	Oferta Turística	21
7.16.	Demanda Turística.....	22
8.VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS		23
9.METODOLOGÍA.....		23
9.1.	Metodología SIGAP	23
9.1.1.	SIGAP (Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas)	23
9.1.2.	Metodología para la Elaboración de Mapa Gastronómico	27
9.1.3.	Investigación Bibliográfica.....	28
9.1.4.	Investigación De campo.....	28
9.2.	Inductivo	29
9.2.1.	Método Inductivo.....	29
9.2.2.	Investigación descriptiva	29
9.2.3.	Investigación De campo.....	29
9.2.4.	Técnicas e Instrumentos.....	30
9.2.5.	Población y Muestra	30
9.3.	Descriptivo.....	31
9.3.1.	Método Descriptivo	31
9.3.2.	Investigación exploratoria.....	31
9.3.3.	Técnicas e Instrumentos.....	32
10.ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS		32
10.1.	Potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí.	32
10.1.1.	Situación Actual.....	32
10.1.2.	Análisis de Potencial Turístico	42
10.1.3.	Mercado actual y potencial	45

10.1.4.	Oferta Turístico.....	47
10.2.	Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómica del cantón Saquisilí.....	57
10.2.1.	Mercado actual y potencial.....	57
10.2.2.	Identificar la zona y el universo.....	57
10.2.3.	Resultados de las encuestas realizadas a turistas nacionales e internacionales.....	58
10.2.4.	Resultado de Encuestas a las Autoridades del cantón Saquisilí.....	69
10.2.5.	Resultado de encuestas a prestadores de servicio de alimentación.....	72
10.3.	Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.....	77
10.3.1.	Instructivo de la revista RENPYS.....	77
11.	IMPACTOS.....	101
12.	CONCLUSIONES.....	102
13.	RECOMENDACIONES.....	103
14.	REFERENCIAS.....	104
15.	ANEXOS.....	109

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Beneficiarios Directos	4
Tabla 2	Beneficiarios Indirectos	4
Tabla 3	Cuadro de actividades.....	7
Tabla 4	Tipos de Turismo.....	13
Tabla 5	Metodología y Formato para elabora la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas	24
Tabla 6	Criterios técnicos y puntaje	28
Tabla 7	Vías de acceso al cantón Saquisilí.....	34
Tabla 8	Listado de Patrimonio Alimentario	35
Tabla 9	Platos gastronómicos	35
Tabla 10	Elementos gastronómicos	36
Tabla 11	Inventario gastronómico obtenido mediante salidas de campo	39
Tabla 12	Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas	41
Tabla 13	Operadores de transporte del cantón	42
Tabla 14	Rutas y Acceso al cantón.....	43
Tabla 15	Afluencia de turistas en cantón Saquisilí.....	46
Tabla 16	Nichos de mercado turístico	47
Tabla 17	Toma de fotografías	47
Tabla 18	Características de evaluación.....	49
Tabla 19	Metodología semáforo	49
Tabla 20	Evaluacion de los servicios turísticos actuales y potencial	50
Tabla 21	Evaluacion de la infraestructura turística	51
Tabla 22	Evaluacion final.....	51
Tabla 23	Criterios y puntajes de calificación del potencial gastronómico	52

Tabla 24	Potencial gastronómico de los platos del cantón	54
Tabla 25	Alojamiento	55
Tabla 26	Alimentos y bebidas	56
Tabla 27	Inventario de restaurantes encontrados en salida de campo	56
Tabla 28	Transporte.....	57
Tabla 29	Perfil del turista	68

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Platos considerados Patrimonio Gastronómico	53
Gráfico 2	Evaluación de platos obtenidos en salidas de campo	53
Gráfico 3	Edad	59
Gráfico 4	Género	59
Gráfico 5	Lugar de procedencia	60
Gráfico 6	¿Motivo de viaje al cantón Saquisilí?.....	60
Gráfico 7	¿Al momento de viajar que transporte utiliza?.....	60
Gráfico 8	Rango de ingreso mensual.....	61
Gráfico 9	¿Ha visitado antes el cantón Saquisilí?	61
Gráfico 10	¿Cuántas veces ha visitado el cantón Saquisilí, en los últimos 12 meses?.....	62
Gráfico 11	¿En qué meses ha visitado el cantón Saquisilí?.....	62
Gráfico 12	¿Al momento de realizar el viaje, con quien viaja?.....	62
Gráfico 13	¿Cuántos atractivos culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivales y desfiles ha visitado durante su estadía en el cantón?.....	63
Gráfico 14	¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivales gastronómicos ha visitado durante su estadía en el cantón?	63
Gráfico 15	¿Conoce usted el término turismo gastronómico?.....	64
Gráfico 16	¿Usted considera que el turismo gastronómico es una actividad turística en el cantón?.....	64
Gráfico 17	¿Conoce usted la gastronomía del cantón Saquisilí?.....	65
Gráfico 18	¿Conoce usted los platos representativos del cantón Saquisilí?	65
Gráfico 19	¿Creé usted que se debe realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico del cantón Saquisilí?.....	65
Gráfico 20	¿Qué aspectos cree usted que se debe tomar en cuenta al momento de consumir?	66
Gráfico 21	¿Cuánto estaría dispuesto a invertir en alimentación durante su visita al cantón Saquisilí?	66
Gráfico 22	¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Saquisilí?.....	67
Gráfico 23	Cargo que desempeña.....	69
Gráfico 24	Entidad a la que representa.....	69
Gráfico 25	¿Posee título académico relacionado al área de turismo o afines?.....	70
Gráfico 26	¿Conoce usted el término Turismo Gastronómico?	70

Gráfico 27	¿Existe suficiente información sobre los destinos turísticos gastronómicos en el	70
Gráfico 28	¿Conoce usted algún plan o programa que el Gobierno LOCAL haya desarrollado para fomentar el Turismo Gastronómico en el cantón?	71
Gráfico 29	Indique el grado de desarrollo del turismo gastronómico en el cantón.	71
Gráfico 30	¿Considera usted que las instalaciones turísticas (mercados, restaurantes) de su jurisdicción cumplen con la ley y normativas para desarrollar el turismo gastronómico?.....	72
Gráfico 31	¿Califique la calidad de la información existente acerca de los destinos turísticos gastronómicos en el cantón Saquisilí?.....	72
Gráfico 32	¿Cuál es el cargo que usted ocupa?	73
Gráfico 33	Tipo de establecimiento / negocio	73
Gráfico 34	Antigüedad del establecimiento / servicio.....	73
Gráfico 35	La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?	74
Gráfico 36	¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?	74
Gráfico 37	¿Cuáles considera usted los meses de temporada alta?	75
Gráfico 38	¿Cuáles son los días de mayor afluencia?	75
Gráfico 39	¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?.....	76
Gráfico 40	¿Existe registro de los platos más vendidos?	76
Gráfico 41	¿Cuál es el plato más vendido?	77

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

Lugar de ejecución.

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Saquisilí

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera: Turismo

Proyecto vinculado.

Proyecto Formativo: “Patrimonio alimentario y gastronómico de la Provincia de Cotopaxi”

Nombres de equipo de investigadores

Tutor: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg.

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

Número telefónico: 0995679858

Estudiante-investigadora: Elsa Lucrecia Morocho Chacasaguay

Correo electrónico institucional: Elsa.morocho2605@utc.edu.ec

Número telefónico: 0959295467

Área de Conocimiento: Área 81 de Servicios Personales.

Línea de investigación: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

Sub línea de investigación: Análisis del turismo

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Ecuador es un país que cuenta con una gran diversidad gastronómica, gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo que ha permitido a que la tierra genere los mismos productos durante todo el año. Los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan importancia que deberían; sin embargo, existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales (Mena & Fiallos, 2018).

La gastronomía se ha convertido en uno de los mayores recursos turísticos del Ecuador, muchos de los turistas que visitan el país también quieren conocer su diversidad culinaria (Arianna Leyva Trinidad & Pérez Vázquez, 2015). En este sentido, la diversidad llega al punto en el que cada cantón tiene su plato tradicional, en caso de Saquisilí, los platos emblemáticos son el cuy asado y las tortillas de maíz, sin embargo, existen muchos más por potenciar para que sean conocidos a nivel nacional e incluso internacional.

El turismo gastronómico es una forma de adentrarse en los sabores y tendencias culturales alimenticias de diferentes lugares, siendo este el principal objetivo; con base a la OMT y su publicación en línea “ El turismo es un fenómeno económico y social” que fue elaborado en el año 2015, determina que la gastronomía es un factor que engloba el turismo y es a su vez una parte fundamental en el desarrollo de los ejes económicos de una nación, es por ello que a través del tiempo el turismo se ha convertido en un motor clave del progreso socioeconómico a nivel mundial (Guevara & Morales, 2016).

El presente proyecto de investigación se realizó con la finalidad de brindar información actualizada, fortalecer comunicación con autoridades enfocadas en el área de turismo sobre todo en el Potencial del Turismo Gastronómico del Cantón Saquisilí de la Provincia de Cotopaxi, mediante encuestas y fichas del inventario, son herramientas que ayudan a identificar, visibilizar y documentar la información obtenida. Se utilizó la metodología SIGAP, con el

objetivo de fortalecer la identidad gastronómica del cantón, donde se ofrecerá variedad de platos tradicionales que son preparados con productos patrimoniales que existe en la zona permitiendo así difundir la gastronomía a turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Saquisilí. También se realizó el estudio del mercado actual siendo éste de gran importancia para saber el perfil del turista que ingresan al cantón, con los resultados se realizó una propuesta de artículo académico el cual ayuda a difundir la información obtenida y a la vez impulsar el crecimiento de la cultura gastronómica del cantón y generar ingresos económicos para los habitantes del cantón Saquisilí.

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

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Dentro de este proyecto de investigación se analizó a los beneficiarios directos e indirectos, llegando así a que los beneficiarios directos son todos los establecimientos que brindan servicio de alimentación.

3.1. Beneficiarios Directos

Tabla 1

Beneficiarios Directos

Restaurantes catastrados	3
Restaurantes no catastrados	14
Vivanderas	120
Autoridades del GADMIC del cantón Saquisilí	4
Investigador	1
Total	142

3.2. Beneficiarios Indirectos

De igual manera los beneficiarios indirectos son los estudiantes de la carrera de turismo y turistas nacionales e internacionales. Mediante este proyecto de investigación se brindará una información actualizada del potencial gastronómica que existe en el cantón.

Tabla 2

Beneficiarios Indirectos

Turistas nacionales	479.174
Turistas extranjeras	64.141
Carrera de Turismo (UTC)	220
Total	543.535

Nota: Los datos de turistas nacionales e internacionales se obtuvo del cantón Latacunga, sitio más cercano al cantón Saquisilí(Pla de Turismo Cantón Latacunga, 2020).

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La comida local es dinámica, en un proceso de cambio constante, que cuentan con una dimensión internacional, y es un tema de debate e intercambio de puntos de vista de todo el mundo. Muchos tipos de hábitos alimenticios y gastronómicos se relacionan estrechamente con regiones y países como por ejemplo Italia se encuentra asociada con la pizza y con la pasta, Inglaterra con patatas, Grecia con Souvlaki y la costa occidental de Suecia con los mariscos(Tardivo et al., 2019).

Pese a las diversas falencias que pasa el país, la gastronomía se ha convertido en uno de los recursos turísticos importantes del Ecuador, lo que permite a los turistas a conocer las formas y técnicas de cocción, los ingredientes que utilizan en la preparación de los platos (Martínez Quintana et al., 2018).

La provincia de Cotopaxi, es una ciudad llena de encanto por sus riquezas culturales y naturales, la gastronomía se ha considerado como una de las bases principales para la existencia del turismo gastronómico, gracias a la preparación de los diferentes platos tipos del lugar, son aprovechados de una manera adecuada para potenciar las respectivas actividades turísticas existentes en la provincia(Echeverría, 2022).

De esta forma se puede evidenciar como a nivel mundial se puede identificar un país o una provincia del mismo por su gastronomía, incluso tener festividades dedicadas a las mismas como punto clave para el turismo, sin embargo, en Ecuador se necesita fortalecer el tema del turismo gastronómico desde varios puntos.

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

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

- Analizar el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí de la Provincia de Cotopaxi.

5.2. Objetivos Específicos

- Determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí mediante la metodología SIGAP y MINTUR.
- Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí.
- Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.

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

Tabla 3

Cuadro de actividades

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RESULTADOS ESPERADOS	METODOLOGÍA			
			TIPO DE INVESTIGACIÓN	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO
Determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí mediante la metodología SIGAP y MINTUR.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión bibliográfica e inventario de los atractivos turísticos Constatar la información que contienen las fichas de inventario in situ. Selección de atractivos turísticos mediante la aplicación SIGAP y MINTUR. 	Potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí	Bibliográfica Exploratoria De campo	SIGAP MINTUR	Mixta	Catastro GAD cantonal Fichas del INPC PDOT
Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí	<ul style="list-style-type: none"> Análisis de las estadísticas turísticas existentes Identificar la zona y el universo Salidas de campo y aplicación de encuestas a actores claves. 	Mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí Perfil Turístico	De campo Descriptivo	Inductivo	Encuesta a turistas y prestadores de servicio turísticos gastronómicos	Cuestionario

	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis e interpretación de resultados. 					
Elaboración de una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión del instructivo de la revista RENPYS • Título • Autores • Afiliaciones • Resumen y abstract • Palabras claves • Introducción • Metodología • Resultados y discusión • Conclusiones • Agradecimiento • Referencias 	Artículo Académico Terminado	Exploratorio	Descriptivo	Redacción científica	Mendeley Estructura del artículo académico bajo los parámetros de la revista.

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

El presente proyecto de investigación contó con el apoyo de ámbito legal a través de documentos que se encuentran relacionados con la Constitución de la República del Ecuador, Ley de Patrimonio Gastronómico y Cultural y Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas.

7.1. Ley Orgánica de Cultura

Impulsar la creación de productos y servicios culturales, incentivar el aporte a la economía de las industrias culturales y creativas, y salvaguardar el patrimonio cultural y la memoria social(Naranjo Martínez, 2017).

Art. 28. De la memoria social. Es la construcción colectiva de la identidad mediante la resignación de hechos y vivencias socialmente compartidos por personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, que desde el presente identificar y reconocen acontecimientos, sucesos y momentos de trascendencia histórica, arqueológica, antropológica o social(Ley Orgánica de Cultura, 2016).

Art. 79. Manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural(Ley Orgánica de Cultura, 2016).

7.2. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas

Instrumento legal para la regulación de establecimientos que brindan servicio de alimentos y bebidas. El objetivo de este reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer todos los requisitos necesarios para el funcionamiento de los establecimientos(MINTUR, 2018).

Art. 6. Los usuarios de establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Cancelar el valor del servicio recibido.
- b) Denunciar por los canales establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados; municipales o metropolitanos la irregularidad identificados en los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas.
- c) Cumplir con las normas y políticas del establecimiento
- d) Respetar, cuidar y dar buen uso de las instalaciones del establecimiento(Ponce de León Román, 2018).

Art. 7. Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas:

- a) Percibir el pago por los servicios ofertados
- b) Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente
- c) Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios
- d) Contar con el registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento
- e) Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor
- f) Exhibir en un lugar visible el registro de Turismo y la Licencia de Único Anual de Funcionamiento
- g) Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para la alimentación y otras normas determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus funciones
- h) Contar con un 50% del personal capacitada
- i) Mostrar el listado de precios en un lugar visible para el usuario
- j) Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú

- k) Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección
- l) Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina
- m) Garantizar la no acumulación de olores dentro del establecimiento (Ponce de León Román, 2018).

De esta forma, se determinó algunos derechos y obligaciones que tienen los prestadores de servicio turístico, teniendo así en cuenta la economía. Con el fin de obtener un incremento en la productividad y asegurar el desarrollo de los sectores rurales.

7.3. Ley de Turismo

Art. 2. Turismo es un ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual (Ley 97, 2014, Pág. 1-2).

Art. 4. La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a las iniciativas privada y comunitaria o de autogestión.
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, histórico, culturales y arqueológicos de la Nación
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística
- d) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística
- e) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y privado
- f) Fomentar e incentivar el turismo (Congreso Nacional, 2014).

7.4. Turismo

El turismo se ha posicionado como una de las actividades económicas más importantes a escala mundial: por ello, ha tomado relevancia la creación de productos turísticos que diversifiquen la oferta de atractivos en los destinos y satisfacer las necesidades de los turistas (Ramírez Pérez et al., 2020).

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) “el turismo comprende las actividades de las personas que realizan durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año.

La actividad turística continua en constante crecimiento, consolidándose como una importante vía de ingreso de divisas, constituyendo una oportunidad de diversificación de la economía para muchos territorios (Melisa et al., 2017).

Los autores mencionados anteriormente afirman que el turismo es un conjunto de actividades de viajes que son realizadas por personas fuera de su entorno habitual, los viajes pueden ser de negocios, visitas naturales y culturales y entre otros, generalmente menor a un año. En la actualidad el turismo es considerada como una de las estrategias de negocio de una localidad, mejorando el desarrollo económico.

7.5. Formas de Turismo

La OMT (Organización Mundial del Turismo) señala que existe tres formas de turismo: El turismo interno, El turismo receptor y El turismo emisor. Donde estas formas se pueden combinar y dar como resultado a otras formas de turismo como es el turismo nacional, el turismo internacional y el turismo interior (Glosario de términos de turismo, 2023).

Turismo Interno. Incluye todas las actividades realizadas por un visitante residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico interno o de un viaje turístico emisor.

Turismo Receptor. Esta forma de turismo engloba todas las actividades realizadas por un visitante no residente en el país.

Turismo Emisor. Donde los viajeros salen de su país de residencia al extranjero de manera temporal y con fines turísticos (Organización Mundial del Turismo, 2023).

7.6. Tipos de Turismo (OMT)

La OMT (Organización Mundial del Turismo) indica que existe una serie de tipos de turismo que se encuentran definidas por el destino y por diferentes objetivos de viaje, en la Tabla 4 se muestra las definiciones e imágenes referenciales para cada tipo de turismo.

Tabla 4

Tipos de Turismo

Tipos de Turismo	Descripción	
Turismo cultural	Es un tipo de turismo que consiste en actividades turísticas en el que la motivación esencial del turista es conocer, descubrir, visitar, experimentar y consumir los productos culturales, materiales e inmateriales del destino turístico visitado.	 <p data-bbox="1075 1200 1390 1232"><i>Fuente:</i> ElDiario.ec, (2018).</p>
Ecoturismo	Tipo de actividad turística basado en el ecosistema y la naturaleza, en donde, el motivo principal es observar descubrir, visitar, experimentar y principalmente apreciar la diversidad biológica y cultural.	 <p data-bbox="1018 1552 1385 1619">Fuente: (Brumbaugh & Patil, 2017)</p>
Turismo Rural	Es un tipo de turismo donde los turistas buscan alejarse de las grandes ciudades, para realizar actividades que, si encuentran vinculadas con la naturaleza, la agricultura y las formas de vivir.	 <p data-bbox="1018 1944 1398 2000">Fuente: (Entorno Turístico, 2021), Hilanderas.</p>

<p>Turismo de aventura</p>	<p>Tipo de turismo que tiene como lugar en destinos con características geográficas y si encuentran asociadas con actividades físicas, estas actividades pueden implicar tener riesgos al momento de ejecutar la actividad.</p>	 <p>Fuente: (Miranda, 2023).</p>
<p>Turismo de Salud</p>	<p>Este tipo de turismo se direcciona a las actividades que contribuyan a la salud mental, física y espiritual de las personas con el fin de satisfacer sus necesidades y se desarrollen de mejor forma en su entorno y sociedad.</p>	 <p>Fuente: (EcuRed, 2023).</p>
<p>Turismo de bienestar</p>	<p>El turismo de bienestar, en donde, las actividades tienen como propósito mejorar y equilibrar los ámbitos principales de la vida humana, entre los cuales son el estado físico, el mental, el emocional y el espiritual.</p>	 <p>Fuente: (EcuRed, 2023).</p>
<p>Turismo Medico</p>	<p>El tipo de turismo medico es un tipo de actividad turística que implica la utilización de los recursos y servicios de curación medica con base empírica. Que pueden ser la curación, tratamientos, la prevención y la rehabilitación de alguna enfermedad.</p>	 <p>Fuente: (biz republic, 2023)</p>
<p>Turismo de Negocio</p>	<p>Este tipo de turismo se origina al ámbito laboral o profesional, como reuniones, congresos o eventos relativos fuera de su localidad.</p>	

Turismo gastronómico

Es uno de los mejores turismos que existen, ya que probar recetas, platos y productos de otros lugares es una de las experiencias más gratificantes y sorprendentes que existen.



Fuente: (Ministerio de Turismo, 2022), Gastronomía Ecuatoriana.

Turismo costero, marítimo y de aguas interiores

Este tipo de turismo hace referencia a las actividades de ocio o deportivas que se realizan en zonas costeras, orillas o lagos, en los cuales se puede realizar diferentes actividades de natación, surf o solo tomar sol. En lo marítimo se encuentran enfocados en actividades de viajes en cruceros o yates que son acompañados de actividades deportivas. Finalmente, en las aguas interiores son actividades que se desarrolla en aguas dentro de las fronteras terrestres, como en lagos, lagunas, ríos, y aguas subterráneas.



Turismo Urbano

Turismo urbano o de ciudad es un tipo de turismo en la que las actividades turísticas tiene lugar en espacios urbanos, que son caracterizados por una economía no agrícola basada en la administración, las manufacturas, el comercio y los servicios y por constituir nodos de transporte.



Turismo de montaña

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



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



Turismo deportivo Este tipo de turismo abarca todas las actividades turísticas en las que los visitantes se involucran en realizar dichas actividades deportivas con el fin de vivir las experiencias siendo participante o espectador.



Nota: Información e imágenes tomada de Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019).

7.7. *Turismo Cultural*

La OMT, señala al turismo cultural “como un movimiento de personas esenciales por una motivación cultural, tal como el viaje de estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación” (Santana Talavera, 2015).

El turismo cultural, según criterios de la UNESCO, está vinculado a visitas a sitios de valor históricos, artísticos, científicos o patrimonial, por lo que al hablar de turismo cultural se hace referencia a desplazamientos, intercambio y visitas mayormente a sitios y a monumentos, viajes para estudiar la naturaleza y el arte. Se incluyen siete subsectores: Arquitectura, museos y galerías, gastronomía, productos típicos, ecoturismo, conciertos y actuaciones así como la producción artesanal (Molinero, 2019).

Turismo cultural es considerado como una de las prácticas de valoración, el consumo del patrimonio cultural, donde, el turista valora la riqueza patrimonial con la que cuenta cada localidad que es visitada durante su estadía, visitando su historia, sus artesanías y su literatura.

7.8. Turismo Gastronómico

En cuanto a estudios de turismo gastronómico (López-Guzmán & Margarida Jesús, 2011) definen que la gastronomía es una actividad compleja e interdisciplinar que tiene sus raíces en la cultura. Estos autores consideran que la gastronomía es el arte de cocinar y del buen comer.

Según (Oliveira, 2011) indica que el turismo gastronómico corresponde a aquella actividad turística de la cual participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra muy influenciada por una motivación culinaria.

(Millán & Agudo 2010) mencionan que el turismo gastronómico es un tipo de turismo cuyas actividades principales se enfocan en la cultura culinaria de un determinado sitio turístico.

El turismo gastronómico es un tipo de actividad que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina (Comité de Turismo y Competitividad, 2018).

Es una oportunidad para descubrir la gastronomía de un lugar en la que consiste probar la comida típica, tradicional del lugar visitado. Por esta razón la gastronomía de un país, un lugar o comunidad está encaminado a promocionar los platos del sitio, siendo la motivación principal del viaje.

7.9. Patrimonio Gastronómico

Es el valor cultural que el ser humano otorga a los platos y productos característicos de la cultura alimentaria de un determinado lugar, y a través del cual se generan sentimientos y emociones. Es una expresión creativa propia de cada región, relacionada con su historia, regida por la geografía, el suelo, el clima y la calidad del agua, e influenciada por materias primas que son provenientes de la agricultura. Su fundamento se encuentra en la tradición que representa

cada uno de los platos y se encuentra en un continuo crecimiento, dado que va evolucionando y adaptando con la sociedad (Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2022).

Las tradiciones culinarias se definen como expresiones creativas que se originan en una región y se encuentran ligadas a la historia, a la geografía, al suelo y al clima. Representando así percepción cultural que las personas tienen hacia los platos y a los productos típicos de la cocina local.

7.10. Gastronomía

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

(Fusté Forné 2016), menciona que la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir.

La gastronomía es la presentación de los platos típicos y tradicionales de un lugar, en donde se expresa las costumbres y las raíces en cada uno de las preparaciones con los productos propios de la localidad. La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para realizar turismo, sea nacional o internacional, que tiene como objetivo conocer la simbología que tiene cada uno de los platos del destino visitado.

7.11. Tipos de Gastronomía

7.11.1. Gastronomía ancestral

(Triviño et al., 2020) indican que los tipos de gastronomía en Ecuador son los siguientes:

Ecuador es famoso por su cocina tradicional de la región interandina, donde utilizan varias técnicas de cocción al momento de elaborar un plato, el uso de utensilios y los productos que son propio de la localidad. Estos hábitos de preparación de alimentos son transmitidos de generación en generación, dando así el reconocimiento de la identidad de la localidad, reflejando así la historia de sus platos. La gastronomía ancestral es la mezcla de productos andinos como granos, tubérculos y las hojas comestibles(Cando, 2022).

La gastronomía ancestral forma parte de las tradiciones del pueblo. En este caso, Ecuador es un país de ascendencia mixta indígena y europea, por lo que algunos de los platos tienen su origen en los diferentes productos. En donde, los platos no se pierden con el tiempo, sino que se conserva hasta la actualidad.

7.11.2. Gastronomía típica

La gastronomía típica es la diversidad de los platos que son únicos en cada una de las provincias, destacando la identidad de su tierra y la cultura de su pueblo(Cando, 2022). Cada uno de estos platos se elaboran con los productos de la localidad.

7.11.3. Gastronomía Festiva

Para (Fonte Francesco,2020), la gastronomía festiva es una estrategia festiva de base efectiva adoptada por las comunidades rurales la cual muestra la cocina tradicional de cada lugar, los festivales gastronómicos engloban aspectos como la construcción del capital cultural, social y económico local de las comunidades por lo que podemos decir que la gastronomía festiva es la identidad cultural de una localidad misma que destaca sabores y preparaciones propias resaltando a la comunidad.

La gastronomía festiva es un tipo de gastronomía que se consume en diferentes festividades realizadas en comunidades que representa la costumbres y tradiciones de localidades. Festividades como matrimonio, bautizo, etc.

7.12. Patrimonio Alimentario

El Patrimonio alimentario se basa en la herencia que “podrían ser perfectamente tanto recetas como enseres de cocina, productos alimentarios como representaciones sobre sus cualidades o efectos sobre el organismo, tantas practicas productivas como técnicas de cocina tanto la etiqueta en la mesa como las formas de comensal”(Espeitx, 2004).

Es una de las formas de referirse a los alimentos que provienen de productos agrícolas, como la materia prima y proceso de preparación de los diferentes platos gastronómicos. El patrimonio alimentario abarca elementos tanto materiales e inmateriales de la cultura alimentaria, que es tomado en cuenta por una comunidad o pueblo, como una herencia compartida (Mera et al., 2017).

7.13. Patrimonio Cultural Alimentario

Según el (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013) establece que el Patrimonio Cultural comprende no solo el plato en sí, sino también el proceso de preparación. Las técnicas, los conocimientos y las tradiciones que son transmitidas a otras generaciones. Este tipo de patrimonio se basa en los productos culturales de nuestros antepasados y se expresa a través de una cocina que utiliza ingredientes propios de cada región(Unigarro Solarte, 2010).

7.14. Potencial Turístico

De acuerdo con (Covarrubias & Ana Beatriz Durán, 2017) definen que el potencial turístico es la valoración que se realiza sobre sus recursos, así como el nivel de estructuración de sus atractivos en productos turísticos, entre estos los recursos que son valorados son todos los tipos de atracciones y actividades actuales o posibles que se encuentren relacionados con el

medio ambiente y con el patrimonio cultural. Es así que la SECTUR afirma que toda zona que considere desarrollar o ampliar su turismo debe evaluar cuidadosamente sus recursos turísticos.

El potencial turístico es un conjunto de recursos naturales, históricos, económicos y sociales de un lugar que se utiliza para organizar de una manera adecuada todas las actividades turísticas de un destino.

7.15. Oferta Turística

Conjunto de productos y servicios asociados a un determinado espacio geográfico y socio-cultural y que poseen un determinado valor o atractivo turístico que es puesto a disposición de los públicos en un mercado (Rodríguez, 2016).

La oferta turística está n integrada por ocho partes principales que son:

Atractivos Turísticos: Es todo lugar, objeto o acontecimientos de interés turístico. El turismo solo tiene lugar si existen ciertas atracciones que motiven al viajero a abandonar su domicilio habitual y permanecer cierto tiempo fuera de él(Rodríguez, 2016).

Patrimonio Turístico: Es el "conjunto de recursos naturales y obras creadas por el hombre, que estimulan el deseo de viaje y satisfacen las necesidades que de este se originan".

Producto Turístico: Conjunto de bienes y servicios necesarios para el desarrollo de las actividades de consumo turístico, es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado, en forma individual o en una gama muy amplia de combinación resultantes de las necesidades, requerimientos o deseos de un consumidor al que llamamos turistas.

Los Recursos Turísticos: Es todo aquello susceptible a ser utilizado por el turismo. Los recursos turísticos se dividen en básicos y complementarios(Rodríguez, 2016).

Planta Turística: Conjunto de instrumentos útiles, instalaciones o efectos necesarios para la producción y prestación de servicios específicamente turísticos. Comprenden las empresas, la información turística. El señalamiento turístico, las escuelas de turismo, etc.

Equipamiento Turístico: Es el eje de funcionamiento de la actividad turística moderna. Está constituido por empresas o instalaciones que producen en conjunto de servicios de primera necesidad para todos los turistas, vale decir, establecimientos de alimentación, hospedaje, agencias de viaje y empresas de transporte(Rodríguez, 2016).

Infraestructura Turística: Es una modalidad de la infraestructura general del país y forma parte ineludible de la oferta turística. Los costos que involucran son elevados y constituyen un obstáculo para el desarrollo del turismo. Esto obliga a construir solo en lugares realmente justificados y en proporción requerida por la demanda(Rodríguez, 2016).

Se entiende por oferta turística la cantidad de mercancía o servicio turístico que entra al mercado, donde el consumidor realiza la compra a un precio y a un periodo determinado.

7.16. Demanda Turística

Se define como demanda al conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos que buscan satisfacer sus necesidades de viaje. Sean éstos los turistas, viajeros y visitantes, independientemente de las motivaciones que las animan a viajar y del lugar que visitan o planean visitar (Molina et al., 2012).

La demanda turística es fundamental a la hora de planificar la política turística centrada en la diversificación de productos. En la mayoría de los mercados actuales es difícil satisfacer las necesidades de los consumidores con un solo producto o servicio, debido a sus distintos intereses y porque a medida que aumenta su poder adquisitivo demandan productos que se adapten mejor a sus necesidades.

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- **¿Cuál es el potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí?**

El cantón Saquisilí presenta un potencial del turismo gastronómico debido a su rica variedad de platos tradicionales y propios. Estos platos como el cuy asado, tortillas de maíz, cocinado, tortillas de papa con caucara, cauca de maíz, papas con librillo, chaguarmishqui, runaicho y el hornado. En la cual ofrece una experiencia culinaria única y representativa del cantón. Los platos que obtuvieron calificación de 100 puntos acorde a los criterios establecidos por la metodología para la elaboración de mapa gastronómico son las tortillas de maíz, cuy asado con papas, hornado, papas con librillo y chaguarmishqui. De la misma manera los platos que obtuvieron una calificación de 75 puntos que son tortillas de papa con caucara, cauca de maíz, cocinado y el runaicho, para que estos platos alcancen una puntuación de 100 hace falta ofrecer platos típicos como opciones de degustación y consumo en los establecimientos y en vivanderas para lo cual es necesario organizar festivales gastronómicos dedicados a la exposición de los platos típicos del cantón Saquisilí. Estos eventos ayudarán a que los turistas disfruten la variedad de platos auténticos del lugar y trabajar en colaboración con locales y restaurantes del cantón.

9. METODOLOGÍA

9.1. Metodología SIGAP

9.1.1. SIGAP (*Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas*)

A continuación, se presenta una metodología adaptada a la realidad de la investigación que es un macroproyecto de la carrera de turismo, se ha optado por utilizar la metodología SIGAP (*Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas*), para la evaluación del potencial del turismo gastronómico del área de estudio.

Ilustración 1

Portada de la metodología SIGAP



Fuente: (Chávez, 2015).

Tabla 5

Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas

Sección	Contenido
A. Situación Actual	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción general del cantón Saquisilí • Ubicación y acceso • Elementos gastronómicos • Administración y aspectos legales • Situación actual de actividades turísticas • FODA
B. Análisis de Potencial turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Se realizará la descripción de la situación actual en base a la evolución de campo e investigación realizada mediante revisiones bibliográficas en diferentes fuentes. • Se desarrollo el análisis de conectividad hacia el lugar de estudio, principalmente de los puntos de acceso hacia el cantón Saquisilí y a las respectivas plazas comerciales con las que cuenta.
C. Análisis de Mercado Actual y Potencial	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las estadísticas turísticas existentes • Encuestas sobre el tipo de visitantes que reciben actualmente • Describir los nichos de mercado • Se describe el mercado actual, que es la demanda, el número de consumidores que adquieren los servicios durante su visita al lugar. y actividades que se puede realizar durante su visita.

D. Oferta / Producto Turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de fotografía • Evaluación del turismo gastronómico del cantón Saquisilí <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valor escénico y paisajístico ✓ Valor cultural o natural ✓ Nivel de conservación ✓ Representatividad ✓ Interpretación ✓ Recreación ✓ Singularidad ✓ Seguridad ✓ Accesibilidad • Tabla de calificación de potencial gastronómico <ul style="list-style-type: none"> ✓ Historia y tradición ✓ Ingredientes locales ✓ Tradición vigente ✓ Oferta del destino • Planta turística y aspectos administrativos del cantón Saquisilí • Determinación de Potencial gastronómico de cantón Saquisilí 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar la evaluación del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí se estableció 9 características. Para determinar el potencial gastronómico se realizó la adaptación de la metodología para la elaboración de mapa gastronómico. A continuación, se presenta el modo de presentación de los resultados, interpretación de los resultados de los tres aspectos generales que son: atractivos y actividades, estructura y los aspectos administrativos.
---------------------------------------	--	--

Fuente: *en base a* (Chávez, 2015).

En el cuadro proporcionada anteriormente se describe la metodología SIGAP adaptada a la realidad de la investigación.

A. Situación actual: Se describe el área de estudio, ubicación y acceso, elementos gastronómicos, administración y aspectos legales, situación actual de actividades turísticas y el FODA.

B. Análisis de Potencial turístico: Análisis de conectividad – acceso, rutas y acceso al cantón, análisis de conectividad – destinos turísticos gastronómicos del Ecuador.

C. Análisis de Mercado actual y potencial: Análisis de estadísticas turísticas existentes, Encuesta sobre el tipo de visitantes que recibe el cantón actualmente, Mercado actual potencial y describir los nichos de mercado.

D. Oferta / producto turístico: Toma de fotografía, planta turística y finalmente determinación de potencial gastronómico del cantón Saquisilí.

Para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí se realizó mediante la metodología SIGAP adaptada a la realidad de la investigación, se tomaron en cuenta las 9 características. A continuación, se describí el significado de cada uno.

Valor escénico y paisajístico: El atractivo cuenta con características especiales de paisaje, belleza visual, opciones para actividades al aire libre, fotografía, etc.

Valor cultural o natural: Importancia a nivel natural o cultural. Cuenta con diversidad de flora y fauna.

Nivel de conservación: El atractivo no ha sido alterado por alguna actividad humana.

Representatividad: El atractivo es representante de una característica local, nacional o regional.

Interpretación: El atractivo cuenta con potencial, disponibilidad o viabilidad para implementar una actividad de interpretación y educación ambiental o cultural.

Recreación: El atractivo cuenta con disponibilidad o viabilidad de implementar actividades de turismo natural, turismo de aventura, actividades al aire libre, posibilidades de diversión.

Singularidad: El atractivo es único, es decir que no existe atractivos similares a nivel local o regional.

Seguridad: La visita del sitio es seguro en todo sentido.

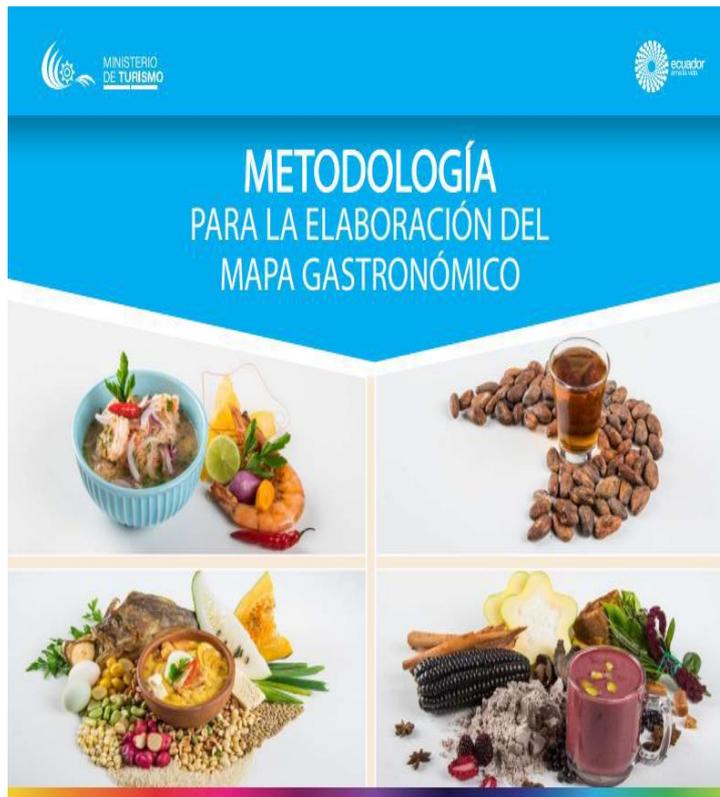
Accesibilidad: Es fácilmente accesible (se medirá el tiempo, estado de acceso). Se toma en cuenta el acceso hasta llegar al lugar.

9.1.2. Metodología para la Elaboración de Mapa Gastronómico

Para el presente estudio se tomó como referente a la metodología que dictamina el MINTUR para la elaboración de mapa gastronómico, el mismo que nos ayudó a determinar la existencia de potencial gastronómico en el cantón en estudio.

Ilustración 2

Portada de metodología para la elaboración del mapa gastronómico



Fuente: (MINTUR, 2019).

A continuación, los pasos realizados para la calificación de los diferentes platos con las que cuenta el cantón.

1. Selección de platos tradicionales
2. Establecer criterios técnicos

Tabla 6

Criterios técnicos y puntaje

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

Nota: Información de (MINTUR, 2019), Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.

9.1.3. Investigación Bibliográfica

La investigación bibliográfica consiste en la revisión de material bibliográfica existente acerca del tema. Se trata de uno de los principales pasos para cualquier investigación e incluye la selección de fuentes de información (Gómez et al., 2014).

Investigación bibliográfica etapa donde se explora el tema en diferentes fuentes de investigación como: libros, tesis, páginas web, y artículos que ayudara a obtener la información requerida (Matos Ayala, 2020).

9.1.4. Investigación De campo

La investigación de campo es un enfoque de investigación que se basa en la recopilación directa de datos en el entorno real en el que ocurre los fenómenos estudiados. En este tipo de investigación, el investigador se involucra en la obtención de datos a través de la observación, la interacción con los participantes y recolección de información en el lugar.

La investigación de campo implica una variedad de métodos y técnicas para recopilar datos, como entrevistas individuales o grupales, cuestionarios, encuestas, observación participante, experimentos, entre otros. Estos métodos se utilizan para obtener información

detallada y precisa sobre el tema de investigación, recopilar datos empíricos y realizar análisis en función de la evidencia recopilada (Hernández et al., 1991).

Objetivo dos

9.2. Inductivo

9.2.1. Método Inductivo

El método inductivo es un tipo de investigación que consiste en obtener conclusiones generales (Arellano, 2023). Para ello se realizó observaciones del área del estudio obteniendo datos específicos y se analizó.

Se realizó una investigación para conocer el estado actual del mercado, la oferta y la demanda del cantón, teniendo en cuenta como referencia a la gastronomía que tiene el cantón Saquisilí.

9.2.2. Investigación descriptiva

Se define como un método de investigación que describe las características de la población o fenómeno estudiado. Esta metodología se centra más en el «qué» del sujeto de investigación que en el «por qué» del sujeto de investigación (Teodoro & Nieto, 2018).

Se trata de un método de investigación cuyo objetivo principal es describir y representar sistemáticamente fenómenos y situaciones que ocurren en la realidad. Su objetivo es proporcionar una representación detallada de los eventos, características, variables o relaciones que conforman el objetivo de estudio.

9.2.3. Investigación De campo

Este tipo de investigación de campo, estudio de campo o trabajo de campo, es el proceso que permite obtener datos de la realidad y estudiarlos tal y como se presentan, sin manipular las variables. Por esta razón, su característica esencial es que se lleva a cabo fuera del laboratorio, en el lugar de ocurrencia del fenómeno (Sampieri et al., 2018).

9.2.4. Técnicas e Instrumentos

En cuanto a las técnicas utilizadas en la recolección de datos que se llevaron a cabo en este proyecto de investigación es la observación y las encuestas. La primera técnica que abarca en la experiencia observacional, con los lugares o puntos de referencia de turismo gastronómico. Las encuestas es una técnica que permite la recolección a través de instrumentos como el cuestionario (Sampieri et al., 2018).

Se elaboró 2 cuestionarios, el primero es dirigido para los prestadores de servicio, con el fin de analizar el potencial gastronómico existe en el lugar. El segundo cuestionario tiene el objetivo de conocer el perfil del turista gastronómico mediante 20 preguntas.

9.2.5. Población y Muestra

Es el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación. "El universo o población puede estar constituido por personas, animales, registros médicos, los nacimientos, las muestras de laboratorio, los accidentes viales entre otros" (López, 2015).

La población de la presente investigación se dividió en dos grupos. Para los prestadores de servicio gastronómico el tipo de muestreo es no probabilístico intencional, donde los participantes deben cumplir con diferentes características de relevancia para el estudio. Para los turistas, el método de muestreo es de probabilístico, un muestreo aleatorio simple, para el cual se pudo obtener información sobre el número de turistas que ingresan al cantón por año.

Para realizar la investigación se ha tomado como referencia el número de ingreso de turistas al cantón Saquisilí, al no existir datos preliminares de los turistas que visitan Saquisilí, tomando en cuenta las visitas a los sitios turísticos. El Técnico de turismo Ing. Diego Vargas, facilitó un registro de afluencia de turistas en el año 2021 de enero a diciembre.

Donde:

$N = \text{Población o universo} = 53.053$

E = Margen de error = 0,05

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

p = Probabilidad que ocurra el evento = 50% = 0,5

q = (1-p) Probabilidad que no ocurra el evento = 1- 0,5 =0,5

Los valores aplicados en la formula, se observan a continuación.

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

$$n = \frac{53.053 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (53.053 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{53.053 * 3,8416 * 0,25}{0,0025 * (53052) + (3,8416 * 0,25)}$$

$$n = \frac{50952.10}{132,63 + 0,9604}$$

$$n = \frac{50952.10}{133.59}$$

$$n = 381 \text{ Encuestas}$$

Seleccionando así un total de 381 turistas a lo cuales se procedió a realizar las encuestas para conocer el perfil del turista.

Objetivo tres

9.3. Descriptivo

9.3.1. Método Descriptivo

Se define como un método de investigación que describe las características de la población o fenómeno estudiado. Esta metodología se centra más en el «qué» del sujeto de investigación que en el «por qué» del sujeto de investigación (Teodoro & Nieto, 2018).

9.3.2. Investigación exploratoria

La investigación bibliográfica es un tipo de investigación que se basa en la revisión y análisis de fuentes bibliográficas como libros, artículos científicos, informes, tesis, entre otros

documentos escritos. Este enfoque de investigación se centra en recopilar, analizar y sintetizar la información disponible en la literatura existente sobre un tema específico.

Según los autores (Sampieri et al., 2018) “La investigación exploratoria, se efectúa normalmente cuando el objetivo a examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes”. Por ejemplo, actualmente la humanidad se enfrentó una pandemia por el COVID-19 y no se conoció mayoritariamente la dinámica que implicó este tipo de virus, que afectó a muchas personas, provocando pérdida humana.

9.3.3. Técnicas e Instrumentos

Dentro de los instrumentos utilizados tenemos la estructura académica de la revista RENPYS, bajo los parámetros establecidos los autores para la elaboración del artículo académico. En la parte de las técnicas tenemos la redacción científica.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí.

El potencial turístico del cantón Saquisilí, mediante información directa por parte de los prestadores de servicio de alimento mencionan que existe 14 platos. Sin embargo, el técnico de Turismo Ing. Diego Vargas del cantón indica que existe 9 platos considerados como patrimonio gastronómico del cantón (Vargas, 2023).

10.1.1. Situación Actual

10.1.1.1. Descripción general del área.

El cantón Saquisilí se encuentra ubicado al noroeste de Latacunga, es una ciudad tranquila y acogedora rodeada de tierras fértiles. Desde la ciudad dirigiendo la mirada al Norte y al Oeste se puede observar los nevados y volcanes como el Cotopaxi, Rumiñahui, Illinizas y Quilotoa que les invitan a ser visitados. Saquisilí es uno de los cantones obligado pasar para

llegar a Sigchos, cuenta con una extensión de 205,5 kilómetros cuadrados (PDyOT Saquisilí, 2015).

Un aspecto importante en el cantón Saquisilí es la feria que se realiza todos los días jueves. Se exhiben diversos productos que muestran el potencial económico de una familia. Los días de feria ingresan gran cantidad de turistas y comerciantes que son de diferentes cantones y provincias, así como también turistas internacionales.

Ilustración 3

Mapa del cantón Saquisilí



Fuente. (PDyOT Saquisilí, 2015).

10.1.1.2. Ubicación y acceso

Es esencial abordar el problema de movilidad a las parroquias rurales, mejorar la calidad de vida de los moradores del lugar y potenciar el desarrollo turístico generando ingresos económicos y puestos de trabajo. No existe un transporte público que facilite el acceso a la parroquia Cochabamba a los habitantes a los turistas a conocer nuevos atractivos turísticos.

El cantón Saquisilí posee diferentes puntos de accesos estratégicos tanto por el norte como por el sur de la Panamericana.

Tabla 7

Vías de acceso al cantón Saquisilí

Vías de acceso	Transporte
La Primera vía de acceso al cantón Saquisilí es una vía asfaltada de primer orden que va desde la vía panamericana Sur E35, por un desvío hacia el oeste.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coop. de camionetas Trasvió ✓ Coop. de camionetas primero de febrero ✓ Coop. de camionetas 18 de octubre
La segunda vía es asfaltada de primer orden que comprende la E35 desde Quito, Aglomerados y Saquisilí.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coop. de camioneta plaza Kennedy ✓ Cia. de camionetas Canchagua ✓ Cia. de taxis Saquitaxi
La tercera son vías secundarias que va desde el sector de la Piedra Colorada, Guaytacama y Saquisilí, es una vía asfaltada de segundo orden.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cia. de taxis Saquisilí ✓ Cooperativa Nacional de transporte público Saquisilí.

Fuente: información de (PDyOT Saquisilí, 2020).

10.1.1.3. Elementos Gastronómicos

Saquisilí, cantón situado en la provincia de Cotopaxi que se destaca por su tradición gastronómica y por la feria que se realiza los días jueves en el cual se expone gran variedad de productos que son ofrecidos a todos los visitantes que acuden al cantón. Durante la investigación se pudo identificar los sitios que expenden comida como son las ferias y restaurantes. También se realizó revisiones bibliográficas en diferentes fuentes de información. A continuación, en la tabla 8 se detallan los productos agrícolas del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí.

Tabla 8

Listado de Patrimonio Alimentario

Patrimonio alimentario	
Nombre del producto	Tipo
Papas	Tubérculo
Maíz	Cereal
Oca	Tubérculo
Melloco	Tubérculo
Mashua	Tubérculo
Habas	Vegetal

Nota: *Inventario de productos agrícolas del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí de (Ullcu, 2022).*

Luego de mencionar los productos agrícolas del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí, se pudo conocer la gastronomía basándonos en los platos propios del cantón, en su preparación contienen los productos patrimoniales de la localidad, los conocimientos y las herramientas ancestrales que se utilizan en la actualidad en la preparación de los platos entre ellos tenemos los siguientes:

Tabla 9

Platos gastronómicos

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Parroquia	Detalles de procedencia	Sensibilidad del cambio
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Tortillas de maíz	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Tortillas de papa con caucara	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Runaicho	Saquisilí	Padres/hijos	Media
		Hornado	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Papas con librilla	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Cocinado	Cochapamba	Padres/hijos	Baja

Cauca de maíz	Cochapamba	Padres/hijos	Media
Papas con cuy asado	Canchagua	Padres/hijos	Baja
Chaguarmishqui	Canchagua	Padres/hijos	Baja

Nota: Resultado del inventario gastronómico Fuente: de (Almache, 2021).

A continuación, se describí la información de los resultados obtenidos del inventario gastronómico del cantón Saquisilí. En donde los 9 platos son considerados como patrimonio gastronómico.

Tabla 10

Elementos gastronómicos

Gastronomía Festiva		
Plato	Descripción	Fotografía
Runaicho	Este plato es considerado patrimonio gastronómico, en donde, los antepasados consumían después de la siembra para recuperar energía perdida durante el trabajo del campo, actualmente se encuentra con la sensibilidad del cambio media porque las costumbres y tradiciones de realizar se está perdiendo, y lo están remplazando.	 <p>Fuente: Elsa Morocho.</p>

Hornado

El hornado es un plato criollo, su principal ingrediente es la carne de cerdo un animal introducido por los españoles, y es considerado patrimonio gastronómico porque la tradición está en criar y hornear a leña con los conocimientos de la preparación transmitida que forman parte del patrimonio.



Fuente: Elsa Morocho.

Cuy Asado

El cuy es símbolo e instrumento curativo tradicional, es así que en la gastronomía el mamífero posee propiedades nutricionales evidenciando su exquisito sabor, incluso el plato forma parte del conocido mediano que se ofrece a los padrinos, sean estos de matrimonio o bautizo además en otros eventos sociales.



Fuente: Elsa Morocho

Gastronomía Cotidiana
Tortillas de Maíz

Las tortillas de maíz son consideradas un plato patrimonial gastronómico porque su principal ingrediente es el maíz, un producto agrícola más antiguo, y a la vez se conserva la forma circular de las tortillas como lo realizaban los Incas.



Fuente: Elsa Morocho.

Papas con Caucara

Este plato contiene ingredientes como las papas, un producto nativo ancestral y la “caucara” una carne del pecho de la vaca, representado a la mezcla de la época criolla

con la nativa, porque el plato contiene la combinación con la preparación conservada de generación en generación.



Fuente: Elsa Morocho.

Papas con Librillo

Es un plato propio de la serranía ecuatoriana es una delicia cuyo ingrediente principal es el librillo o panza de res, este plato está acompañado de papas y salsas que le dan un sabor único y exquisito.



Fuente: Elsa Morocho.

Cocinado

Cocinado o papayano es el plato que se sirve como forma de agradecimiento por la ayuda prestada en el trabajo de campo o mingas que se realizan en las cosechas y siembras de las comunidades; además es una de las costumbres ancestrales mejores conservadas.



Fuente: Elsa Morocho

Cauca de Maíz

Es un plato que tiene como base el maíz, combinado con carne de pollo, además de otros productos andinos, es una delicia antigua consumida por las comunidades indígenas.



Fuente: Elsa Morocho.

Chaguarmishqui Es una bebida que se extrae del penco maduro, y tiene una consistencia amarga, es de color blanco y con una tonalidad amarillenta. Se puede consumir como bebida al momento que le sacan del penco, cocinarlo o dejar a que se haga de fermentar.



Fuente: Elsa morocho.

Fuente: Información de (Ullcu, 2022).

Tabla 11 Inventario gastronómico obtenido mediante salidas de campo

Inventario gastronómico obtenido mediante salidas de campo		
Plato tradicional	Descripción	Imagen
Caldo de gallina	Es una sopa de vegetales, considerada como un plato curativo.	
Tripa Mishqui	Consiste en las tripas de las vacas que es cocinado a base carbón y es acompañado con papas y mote.	
Logro de zapallo	Sopa cremosa a base de granos y zapallo, que es acompañado de queso.	
Guajada	Bebida que se obtiene de la leche recién ordeñada, sin que se haga el proceso de fermentación	

Caldo de menudo de cerdo

Plato que es a base de vísceras de cerdo



Zambo de dulce

Bebida elaborada con zambo medio maduro, acompañado de especias de dulce



Caldo de cuy o conejo

Sopa que es acompañado de ingredientes de la localidad y el principal producto el cuy o conejo, alimento que es considerado como curativo de enfermedades.



Caldo de 31

Sopa que es preparada con vísceras de res como el corazón, tripas, la panza, el corazón y el pulmón. Es un plato que contiene proteína para levantar energía a las personas que lo consume.



Yahuarlocro

Sopa que es elaborado a base de menudo de borrego y se utiliza la propia sangre del borrego.



10.1.1.4. FODA

Es importante señalar que el FODA es un análisis que permite presentar resumida los puntos fuertes y débiles (Fortalezas y Debilidades) de un proyecto de investigación, las Oportunidades y las Amenazas que pudieran afectar al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón (Oña & Vega, 2018).

Tabla 12

Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Amplia gama de materia prima. • Conocimiento ancestral de la preparación de los diferentes platos tradicionales • Personal capacitado en la preparación de la gastronomía ancestral • Fácil movimiento interno de transporte público • Creación de platos típicos • Predisposición de las autoridades en el desarrollo de turismo gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de promoción de turismo gastronómico • Pérdida de identidad gastronómica • Falta de establecimientos que brinden servicio de alimentos tradicionales del cantón • Falta de personal capacitado • Falta de liderazgo del técnico de turismo • Consumo ocasional
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Creación de rutas gastronómicas • Convenios con instituciones para ampliar la oferta de turismo gastronómico • Mejoramiento de infraestructura • Posicionar el turismo gastronómico en el Cantón Saquisilí • Festividades para atraer a más turistas • Ferias gastronómicas que impulse el mantenimiento de los productos de la localidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Deterioro de los saberes gastronómicos • Perdida de materia prima por eventos naturales • Mala administración de autoridades • Establecimientos de comidas rápidas • Inseguridad • Contaminación

El FODA permite determinar la realidad del territorio, con el fin de conocer las características más notables del lugar. Con la finalidad de que el lugar sea aprovechado de la mejor manera con la potencialización del turismo gastronómico. Creando nuevos productos gastronómicos en el cantón.

10.1.2. Análisis de Potencial Turístico

10.1.2.1. Análisis de conectividad – acceso

El recorrido empieza desde el cantón Saquisilí hacia el terminal de Latacunga el valor de su pasaje es de 0,50 ctvs., existe otras cooperativas de buses que brindan servicio de transporte como la cooperativa los Ilinizas, la Reina de Sigchos, Tanicuchi, 14 de octubre y la cooperativa Viviero. Por las ferias que se realiza los días jueves existen otras cooperativas de transporte que brindan servicio en las áreas urbanas con taxis que son llamados Saquitax y Taxisaquisilí, mientras que en las áreas rurales existen camionetas Canchagua, Plaza Kennedy y la cooperativa primero de febrero, camionetas que brindan servicio a toda la población. Principalmente a la parroquia de Cochapamba, no cuentan con una cooperativa de buses que brinden servicio de transporte.

Tabla 13 Operadores de transporte del cantón

Organismo	Tipo	Objetivo	Con quien trabaja
Sindicato de choferes del cantón Saquisilí	Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Gremio de transportes 	<ul style="list-style-type: none"> • Choferes • Sindicalizados del cantón Saquisilí
Cooperativa de buses	Movilización	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte Inter cantonal, Interprovincial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuarios
Cooperativa de taxis y camionetas	Movilización	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte de carga y pasajeros 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuarios

Fuente: (PDyOT Saquisilí, 2015).

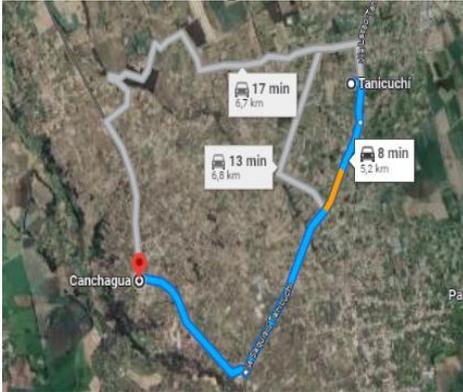
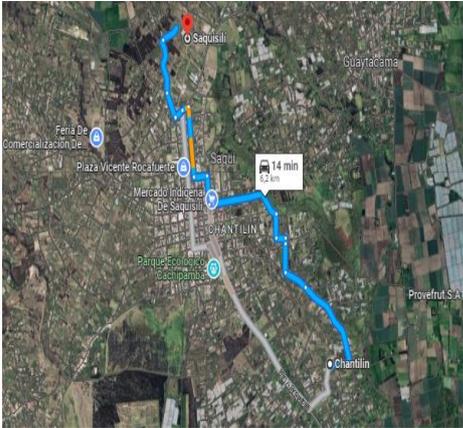
10.1.2.2. Rutas y acceso al cantón Saquisilí

En el siguiente punto se detallan los aspectos importantes para realizar el análisis sobre la conectividad del ingreso hacia el cantón Saquisilí. Este análisis es realizado en base a las

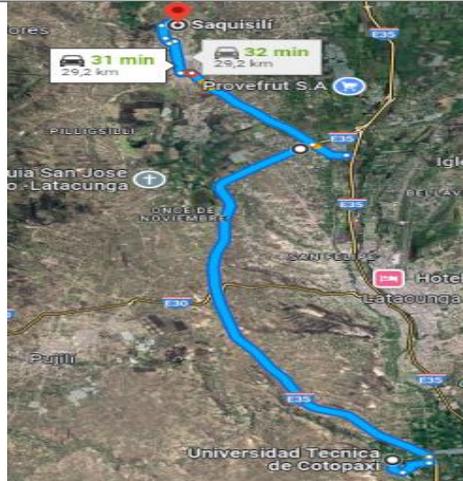
distancias de las principales vías de acceso las cuales su distancia será en kilómetros y en tiempo.

Tabla 14

Rutas y Acceso al cantón

carretera	Categoría	Breve Descripción	Distancia en	
			Km	H
	Autopista			
Vía Tanicuchí Canchagua (Norte)		Vía con iluminación en sus dos extremos, además cuenta con señalización vial, barreras de seguridad, semáforos en vías alternas, bordillos y alcantarillas para el desfogue en tiempos de lluvias.	5,2 km.	8 min.
	<i>Nota: Imagen tomada de (Google Maps, 2023a).</i>			
Vía Chantilín (Sur)		Cuenta con vías iluminadas, bordillos, semáforos, barreras de seguridad, zanjas y alcantarillas para desfogues de agua.	6,2 km.	14 min.
	<i>Nota: Imagen tomada de (Google Maps, 2023b).</i>			

Vía Salache
(Oeste)



Vía con iluminación en 29,2 30
doble sentido, km min.
señalización vial para
dividir los carriles y
zanjas.

Nota: Imagen tomada de (Google Maps,
2023d).

Fuente: adaptada (Chávez, 2015).

10.1.2.3. Análisis de conectividad – destino turístico gastronómico del Ecuador

A continuación, se distinguen diferentes puntos de cantones del Ecuador donde se desarrolla una campaña adecuada de la gastronomía, haciendo énfasis a conocer desde el punto más lejano hasta el punto cercano determinando la distancia en km y el tiempo.

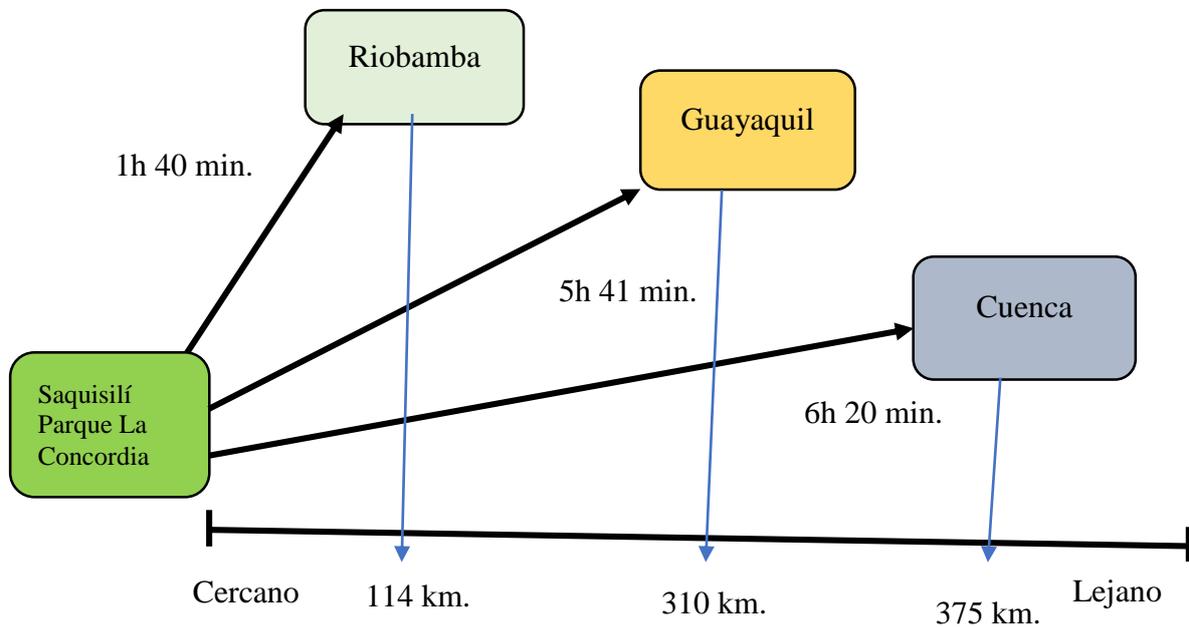
El primer punto más cercano al cantón Saquisilí se estableció a Riobamba, cantón que manifiesta su identidad gastronómica con el hornado, siendo uno de los platos más representativos del lugar, que son acompañados con mote o tortillas de papa. Actualmente este plato es consumido en diferentes eventos.

El segundo punto se estableció a Guayaquil, un cantón que tiene como gastronomía representativa el encebollado. Donde se desarrolla eventos gastronómicos para difundir su gastronomía.

El tercer punto lejano se determinó a Cuenca, cantón que cuenta con su identidad gastronómica propia, siendo el mote uno de los ingredientes principales para la preparación de los tres platos principales del cantón que son el mote pillo, mote pata y el mote sucio.

Figura 1

Conectividad turística al turismo gastronómico



Fuente: Adapto de (Chávez, 2015).

10.1.3. Mercado actual y potencial

10.1.3.1. Análisis de las estadísticas turísticas existentes

En la tabla 16, se puede observar la afluencia de turistas nacionales y extranjeros que visitaron en el año 2021. Los datos o informaciones en cuanto a las estadísticas turísticas no son de acceso libre para el público. Estas informaciones se encuentran en el GADMIC del cantón Saquisilí, son proporcionados por el Técnico de Turismo Ing. Diego Vargas, delegado del Departamento de Turismo del cantón. En la que nos informó que en la última actualización de registro de ingreso de turistas al cantón es de 53.053 turistas en el año 2021, actualmente no existe datos actuales de ingreso de turistas al cantón.

Tabla 15

Afluencia de turistas en cantón Saquisilí

Afluencia de turistas en cantón Saquisilí Enero – Diciembre 2021			
Sitios Turísticos	Turistas Nacionales	Turistas Extranjeros	Total
7 plazas	32.600	2.620	35.220
Gingopana	5.000	0	5.000
Cascada Candela	6.500	23	6.523
Fasso			
Laguna Tiloncocha	1.200	0	1.200
Fiesta 18 de Octubre (Cantonización)	5.000	110	5.110
TOTAL	50.300	2.753	53.053

*Fuente: (Vargas, 2022).***10.1.3.2. Encuesta de visitantes que se recibe actualmente**

Se llevó a cabo la realización de una encuesta dirigida a los turistas que acuden al cantón. Con el objetivo de obtener información sobre el perfil turístico, permitiendo así a recopilar datos que cuenten con una visión más detallada de las respectivas características y sus preferencias durante su visita al lugar. Con estos datos se podrá crear nuevas estrategias que ayuden a promover el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón.

10.1.3.3. Describir los nichos de mercado

El cantón cuenta con 13 atractivos que se encuentran distribuidos entre atractivos naturales y culturales. En cuanto a las ferias del Cantón Saquisilí está conformado por 7 plazas que son: Plaza Vicente Rocafuerte, Plaza Gran Colombia, Plaza Kennedy, Plaza 18 de octubre, Plaza de Rastro, Juan Montalvo y la Plaza San Juan Bautista; en cada una de estas plazas se ofrece variedad de productos para los turistas y visitantes que acuden al cantón, los días de mayor ingreso de turistas son los días jueves y sábados. El cantón Saquisilí cuenta con varias opciones para realizar turismo de aventuras y actividades turísticas durante su estadía en las parroquias de Canchagua, Chantilín y Cochapamba

A continuación, en la tabla 16 se detallan los nichos del mercado turístico dentro del cantón Saquisilí.

Tabla 16

Nichos de mercado turístico

Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
<ul style="list-style-type: none"> • Paseo en Bicicleta • Cabalgatas • Caminata • Fotografía • Camping • Avistamiento de aves 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos que brinden servicio de alimentación variados 	<ul style="list-style-type: none"> • Diego Vargas – Técnico de turismo del GADMIC Saquisilí • Sr. Alex Yumitaxi – Asistente Comunitario.

10.1.4. Oferta Turístico

Una oferta turística es una combinación de productos y servicios que se presentan para su consideración por un cliente que desea realizar un viaje turístico. Los atractivos forman parte de la oferta turística (Rodríguez, 2016).

10.1.4.1. Toma de fotografía

En la siguiente tabla se evidencia mediante fotografías las actividades realizadas en las salidas de campo.

Tabla 17 Toma de fotografías



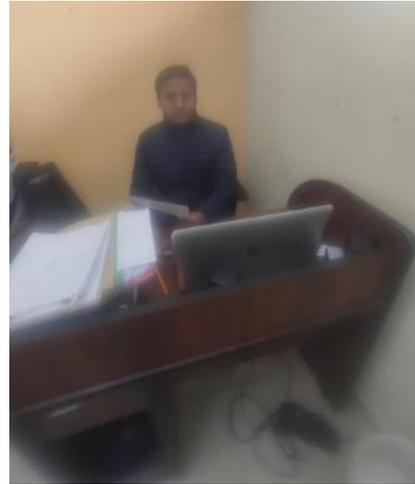
Mote con fritada
Fuente: Elsa Morocho



Tortillas de papa con caucara
Fuente: Elsa Morocho



Juan Carlos Toapanta
Gerente del restaurante El Plato Fuerte



Diego Vargas
Técnico de turismo

En las salidas de campo se pudo registrar la información turística gastronómica del cantón Saquisilí, donde se presencia el dinamismo de las personas que venden la gastronomía, principalmente los días jueves y sábado son de mayor afluencia de turistas y visitantes que acuden al cantón ya sea por su gastronomía, por realizar actividades turísticas, visitas familiares o por la feria de animales y vegetales que se realiza en el cantón.

10.1.4.2. Tabla de calificación de potencial del turismo gastronómica del cantón Saquisilí

A continuación, se observa la tabla de calificación en la que se evalúa el potencial del turismo gastronómico del cantón. La evaluación tiene como objetivo poder determinar SI el cantón Saquisilí puede ser considerado como un cantón con turismo gastronómico.

A continuación, se describí el significado de cada uno.

Tabla 18

características de evaluación

CARACTERÍSTICAS	SIGNIFICADO
Valor escénico y paisajístico	El atractivo cuenta con características especiales de paisaje, belleza visual, opciones para actividades al aire libre, fotografía, etc.
Valor cultural o natural	Importancia a nivel natural o cultural. Cuenta con diversidad de flora y fauna.
Nivel de conservación	El atractivo no ha sido alterado por alguna actividad humana.
Representatividad	El atractivo es representante de una característica local, nacional o regional.
Interpretación	El atractivo cuenta con potencial, disponibilidad o viabilidad para implementar una actividad de interpretación y educación ambiental o cultural.
Recreación	El atractivo cuenta con disponibilidad o viabilidad de implementar actividades de turismo natural, turismo de aventura, actividades al aire libre, posibilidades de diversión.
Singularidad	El atractivo es único, es decir que no existe atractivos similares a nivel local o regional.
Seguridad	La visita del sitio es seguro en todo sentido.
Accesibilidad	Es fácilmente accesible (se medirá el tiempo, estado de acceso). Se toma en cuenta el acceso hasta llegar al lugar.

Fuente: (Chávez, 2015).

Tabla 19

Metodología semáforo

Calificación	Descripción	Color
Alto	8 a 9 características seleccionadas de 9	Verde
Medio	4 a 7 características seleccionadas de 9	Amarillo
Bajo	1 a 3 características seleccionadas de 9	Rojo

Fuente: (Chávez, 2015).

Significado:

Verde: Este color corresponde a un elemento que ya existe, se puede usar y requiere de poca o ninguna inversión para mejorar. Son elementos que representan mayores ventajas actualmente.

Amarillo: Corresponde a un elemento que ya existe, pero no se puede usar o no se usa, o no existe, pero es fácil de implementar, requiere de baja inversión y puede estar disponible en corto plazo.

Rojo: Corresponde a un elemento que no existe y es difícil de implementar ya que requiere de alta inversión y de un mediano o largo plazo para su implantación (Chávez, 2015).

Tabla 20

Evaluación de los servicios turísticos

SERVICIOS	ALTO	MEDIO	BAJO
Servicio de alojamiento		X	
Servicios de alimentación	X		
Servicio de información turística		X	
Servicio de eventos			X
Servicio de Guiaje			X
Servicio de Transporte	X		
Actividades turísticas	X		
Resultado	3	2	2

Fuente: adaptado de (Chávez, 2015).

Tabla 21

Evaluación de la infraestructura turística

INFRAESTRUCTURA	ALTO	MEDIO	BAJO
Acceso al lugar	X		
Servicios básicos (suministros de agua, luz, teléfono, recolector de basura, red sanitaria, etc.)	X		
Sistema vial (autopistas, carreteras, caminos y senderos)	X		
Transporte (taxis, camionetas y buses)		X	
Alojamiento (hoteles, campamentos, posadas)		X	
Gastronomía (restaurantes, establecimientos de comida rápida)	X		
Servicio (museos, parques, Centros comerciales, hospitales, etc.)	X		
Puntos de información			X
Senderos			X
Atractivos turísticos		X	
Resultados	5	3	2

*Fuente: adaptado de (Chávez, 2015).***Tabla 22**

Evaluación final

ELEMENTOS EVALUADOS	ALTO	MEDIO	BAJO
SERVICIOS			
Servicio de alojamiento		X	
Servicios de alimentación	X		
Servicio de información turística		X	
Servicio de eventos			X
Servicio de Guiaje			X
Servicio de Transporte	X		
Actividades turísticas	X		
RESULTADOS	33%	22%	22%
INFRAESTRUCTURA	ALTO	MEDIO	BAJO
Acceso al lugar	X		
Servicios básicos (suministros de agua, luz, teléfono, recolector de basura, red sanitaria, etc.)	X		
Sistema vial (autopistas, carreteras, caminos y senderos)	X		
Transporte (taxis, camionetas y buses)		X	
Alojamiento (hoteles, campamentos, posadas)		X	
Gastronomía (restaurantes, establecimientos de comida rápida)	X		
Servicio (museos, parques, Centros comerciales, hospitales, etc.)	X		
Puntos de información			X
Senderos			X
Atractivos turísticos		X	
Resultados	60%	33%	22%
TOTAL	93%	44%	55%

Fuentes: adaptado de (Chávez, 2015).

Mediante las 9 características establecidas por la metodología SIGAP (Sistema guatemalteco de áreas protegidas), se determinó que el cantón Saquisilí tiene un nivel ALTO con un 93% que indica que es apto para el turismo gastronómico en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

10.1.4.3. Determinación de potencial gastronómico del cantón Saquisilí

Se tomaron en cuenta los 4 criterios importantes a calificar a los platos y bebidas patrimoniales del cantón los cuales son Historia y Tradición, Ingredientes locales, Tradición vigente y la Oferta en el destino. El puntaje para determinar la existencia del potencial gastronómico de los platos y bebidas con las que cuenta el cantón Saquisilí es de 25 puntos.

A continuación, se muestra los criterios y puntajes de acuerdo a la realidad de los territorios pueden considerar otros criterios.

Tabla 23

Criterios y puntajes de calificación del potencial gastronómico

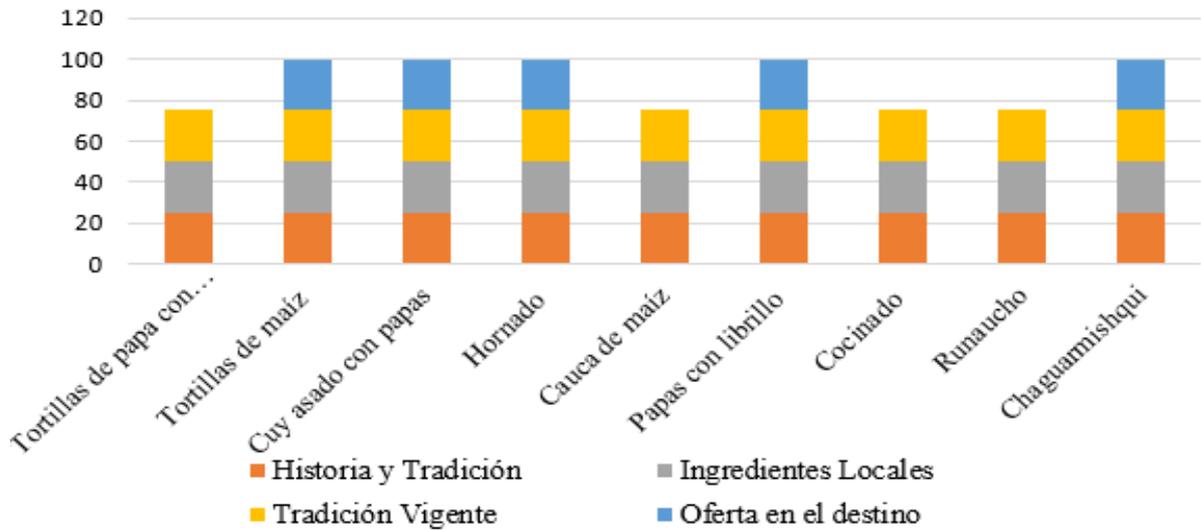
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Historia y Tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.	25
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no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

Nota: Información de (MINTUR, 2019), Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.

Una vez haber establecido los puntajes, se procedió a realizar la calificación de los diferentes platos y bebidas del cantón Saquisilí, como se puede ver en el anexo 4, cuyos resultados se evidencia en las siguientes gráficas.

Gráfico 1

Platos considerados Patrimonio Gastronómico

**Gráfico 2**

Evaluación de platos obtenidos en salidas de campo

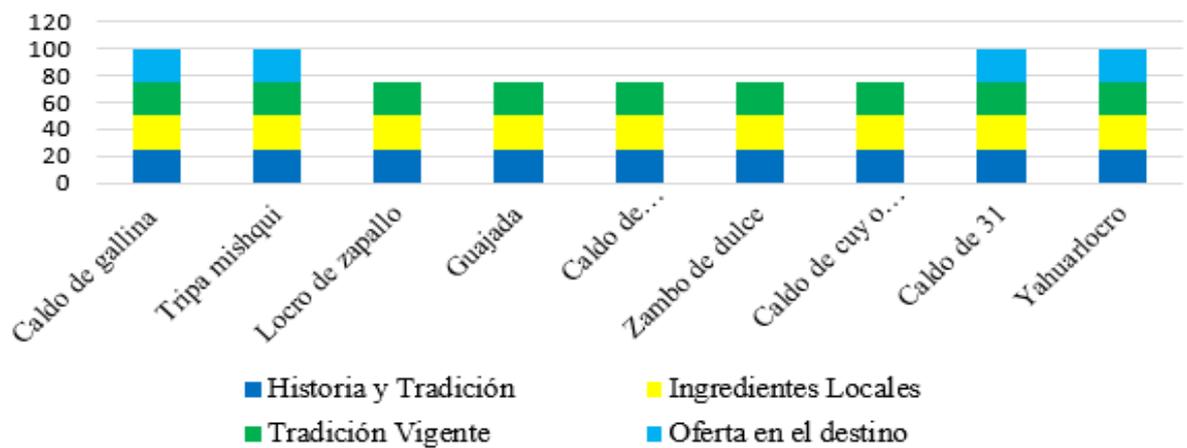


Tabla 24

Potencial gastronómico de los platos del cantón

PUNTAJE: 100	
PLATOS	
<p>Tortilla de maíz</p> <p>Papas con cuy asado</p> <p>Hornado</p> <p>Papas con librilla</p> <p>Chaguarmishqui</p>	<p>Una vez realizado la evaluación de los platos que son considerados como patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí se pudo determinar un puntaje de 100 puntos a cada uno de ellos, cumpliendo con los 4 criterios establecidos por la metodología para la elaboración de mapa gastronómico que son: Historia y tradición, Ingredientes locales, Tradición Vigente y Oferta en el destino. Nos permite determinar que son platos y bebidas con potencial gastronómico del cantón Saquisilí.</p>
PUNTAJE: 75	
PLATOS	
<p>Tor</p> <p>tillas de papa con caucara</p> <p>Cauca de maíz</p> <p>Cocinado</p> <p>Runaicho</p>	<p>En los siguientes platos gastronómicos del cantón Saquisilí se evaluó dando un puntaje de 75, ya que no cumple con 1 de los 4 criterios establecidos por MINTUR.</p> <p>Lamentablemente se ha podido determinar que la Cauca de maíz, Tortillas de Papas con caucara, Cocinado y el Runaicho no cumple con uno de los criterios que es la Oferta en el destino generando así un puntaje de 75, lo cual puede generar la pérdida de los platos.</p>

En Saquisilí, se puede encontrar gran variedad de platos con potencial gastronómico que representa la costumbre, tradición y la identidad local del cantón. Los 6 platos tortillas de maíz, papas con cuy asado, hornado, papas con librilla y el chaguarmishqui que obtuvieron una puntuación de 100 puntos son aquellos que cumplen con los criterios establecidos por el

MINTUR (Metodología para la elaboración mapa gastronómico). Estos se destacan por utilizar los ingredientes de la localidad en la preparación, algunos de estos platos se pueden degustar en los establecimientos que brindan servicio de alimento. De la misma manera los 4 platos obtuvieron una puntuación de 75 los cuales no cumplen con uno de los criterios que es oferta en el destino que son las tortillas de papa con caucara, cauca de maíz, cocinado y runaicho.

10.1.4.4. Planta Turística

Es el conjunto de servicios que satisfacen las necesidades de los turistas durante su estadía en el lugar. El equipamiento incluye todos los establecimientos administrados por la actividad pública o privada que se dedican a prestar los servicios (Bonilla et al., 2022).

Tabla 25

Alojamiento

Nombre comercial	Número de registro	Clasificación	Categoría	Parroquia
Hotel Colonial “Las 7 Plazas”	0501668560001.00 2.2001050	Hotel	2 estrellas	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Hostal San Carlos	0502986557001.00 1.2002138	Hostal	1 estrella	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Complejo Hotelero “Quinta de las Mercedes”	1701619205001.00 2.2002397	Hostería	3 estrellas	Saquisilí, Cabecera Cantonal

Nota: Información extraída del catastro turístico (Ministerio de Turismo, 2021).

En el cantón Saquisilí, se pudo determinar que cuentan con tres establecimientos de alojamiento registrados dentro del catastro turístico, se dividen en:

- 1 hotel de 2 estrellas
- 1 hostal de 1 estrella
- 1 hostería de 3 estrellas

Tabla 26

Alimentos y bebidas

Nombre comercial	Número de registro	Clasificación	Categoría	Parroquia
Asadero restaurante El Pollo de Oro	0506500522	Restaurante	Tercera	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Pollos al gusto	0503184053001. 001.3005139	Restaurante	1 tenedor	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Asadero el placer	0506500494	Restaurante	Tercera	Saquisilí, Cabecera Cantonal

Nota: Información extraída del catastro turístico (Ministerio de Turismo, 2021).

En el Cantón Saquisilí, se pudo determinar que cuenta con tres restaurantes registrados en el catastro turístico.

Tabla 27

Inventario de restaurantes encontrados en salida de campo

CATASTRO 2021	VISITA IN SITU
1. Restaurante El Pollo del Oro	1. Restaurante La Tanda
2. Pollo al Gusto	2. Restaurante DELI
3. Asadero el placer	3. Restaurante El Plato Fuerte
	4. Restaurante Tierra de Leyendas
	5. Restaurante "Carmita"
	6. Restaurante El Buen Sabor
	7. Restaurante Ángeles Búguer
	8. Restaurante El Trébol
	9. Restaurante Al Carbón carnes y pinchos
	10. Restaurante Los Pollos de la Tri
	11. Restaurante Las Menestras Verito
	12. Restaurante – Bar "Valle Escondido"
	13. Restaurante Mateo
	14. Restaurante Jimmy

Mediante las salidas de campo se encontró 14 restaurantes que no se encuentran registrados en el catastro turísticos, existe tres restaurantes registrados en el catastro, los restaurantes encontrados en las salidas de campo se encuentran registrados en el municipio del

cantón con su respectivo permiso de funcionamiento. Las vivanderas (puestos de comida en mercados) algunos no cuentan con permisos de funcionamiento.

Tabla 28

Transporte

Transporte	Cantidad	Tipo
Coop. De camionetas Trasvió	16	Transporte de carga mixto
Coop. de camionetas primero de Febrero	15	Carga liviana
Coop. De camionetas 18 de octubre	17	Carga liviana
Coop. De camionetas plaza Kennedy	18	Carga liviana
Cía. De camionetas Canchagua	10	Carga liviana
Cía. De taxis Saquitaxi	21	Taxi
Cía. De taxis Saquisilí	18	Taxi
Cooperativa Nacional de Saquisilí	35	Buses

Fuente: (GADMIC SAQUISILÍ, 2020).

10.2. Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómica del cantón Saquisilí

10.2.1. Mercado actual y potencial

Formado por un conjunto de individuos que concurren a una región, centro o atractivos turísticos, los ingresos que producen para el lugar (Villasante, 2016). El estudio se realizó con la finalidad de conocer cómo se encuentra la situación actual en relación con los visitantes y turistas que se vive en el cantón Saquisilí. En donde, se realizó la evaluación de edad, género, lugar de visita, motivo de viaje, con quien viaja, el transporte que utiliza durante su viaje, los meses con mayores viajes realizado al cantón, cuantas veces realiza el viaje hacia el cantón, conocimiento sobre la gastronomía del lugar, la cantidad que esta dispuesto invertir y finalmente si recomendaría visitar el cantón.

10.2.2. Identificar la zona y el universo

Para obtener la encuesta se procedió a realizar una muestra, en base a la cantidad de turistas registrados en el año 2021 siendo un total de 53.053, a través de una fórmula de muestreo

probabilístico teniendo un total de 381 encuestas a realizar para determinar el perfil del turista. Estas encuestas se realizaron en las parroquias de Saquisilí (la matriz), Canchagua y Chantilín siendo las parroquias más cercanas al centro del cantón y por contar con un número aceptable de turistas que visitan las parroquias.

$N =$ Población o universo = 53.053

$E =$ Margen de error = 0,05s

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

$p =$ Probabilidad que ocurra el evento = 50% = 0,5

$q = (1-p)$ Probabilidad que no ocurra el evento = 1- 0,5 =0,5

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

$$n = \frac{53.053 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (53.053 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{53.053 * 3,8416 * 0,25}{0,0025 * (53052) + (3,8416 * 0,25)}$$

$$n = \frac{50952.10}{132,63 + 0,9604}$$

$$n = \frac{50952.10}{133.59}$$

$$n = 381 \text{ Encuestas}$$

Se procedió realizar las encuestas a los turistas que visitan el cantón Saquisilí, con la finalidad de obtener el perfil del turista gastronómico y conocer las opiniones acerca del tema de investigación de potencial del turismo gastronómico en el cantón.

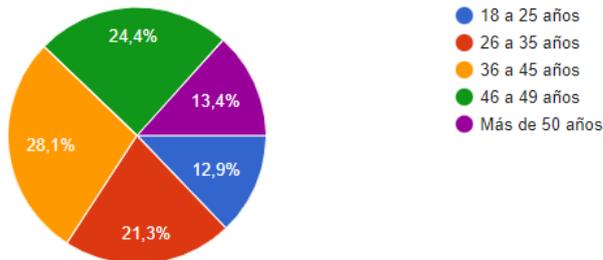
10.2.3. Resultados de las encuestas realizadas a turistas nacionales e internacionales

Las encuestas dirigidas a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Saquisilí, con el objetivo de recopilar información sobre la edad, el género, su lugar de procedencia, ingresos económicos, también los aspectos relacionados al motivo de su viaje y el tipo de transporte que usa. Se buscó conocer las opiniones de los turistas con respecto al turismo en general y gastronómico del cantón Saquisilí.

La muestra que se utilizó en este caso fue de 381 turistas, obtenida a través de la fórmula de muestreo probabilístico que se empleó en una población de 35.035 turistas que ingresaron al cantón durante el año 2021.

Gráfico 3

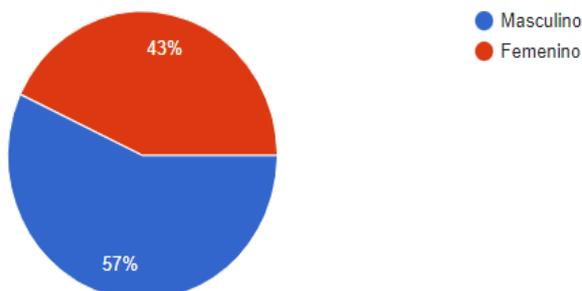
Edad



Interpretación: En la gráfica se observan la edad de los turistas que visitan cantón Saquisilí. Se determinó que el mayor rango de edad de turistas es de 36 a 45 años con un porcentaje de 28.1%, seguido de 46 a 49 años con 24,4%, 26 a 35 años con 21,3%, más de 50 años con un porcentaje de 13,4% y por último los de 18 a 25 años con 12,9%. Estas cifras nos muestran que existe una comunidad de personas adultas que tuvieron mayor predisposición para expresar sus conocimientos acerca del tema.

Gráfico 4

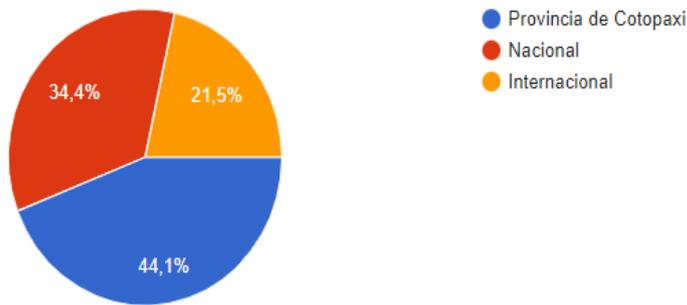
Género



Interpretación: De acuerdo a la pregunta sobre el género de turistas, en el gráfico 2 se muestran los datos obtenidos que corresponden a un 57% de hombres, mientras que el 43% son mujeres.

Gráfico 5

Lugar de procedencia



Interpretación: En la gráfica, se muestra que el 44,1% son turistas de la provincia de Cotopaxi, el 34,4% son turistas Nacionales y por último el 21,5% corresponde a turistas Internacionales.

Gráfico 6

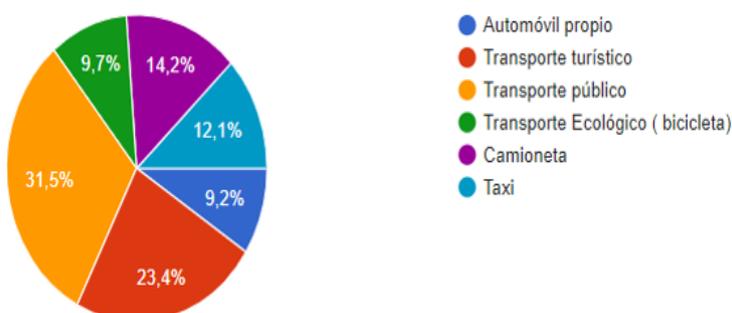
¿Motivo de viaje al cantón Saquisilí?



Interpretación: En la siguiente gráfica se observar que los motivos de viaje de los turistas hacia el cantón son turismo gastronómico con un 32,8%, seguido de 26% que es turismo de naturaleza, luego con 16,3% visita familiar y finalmente un 12,6% indica que viajan al cantón por negocio.

Gráfico 7

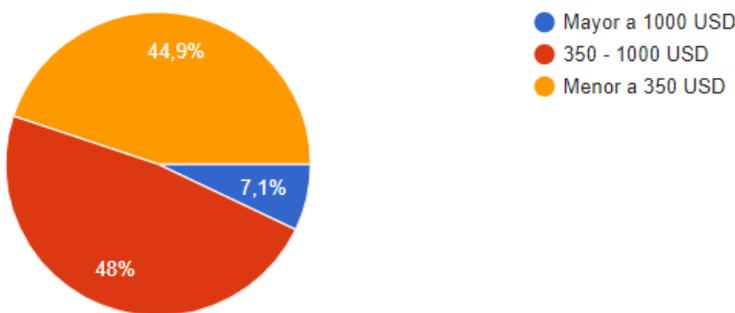
¿Al momento de viajar que transporte utiliza?



Interpretación: De acuerdo a la encuesta realizada a 381 turista, indica que el 31,5% de turistas utilizan el transporte público, seguido de 23,4% el transporte turístico, el 14,2% las camionetas de cooperativa, 12,1% utilizan taxis para llegar al cantón, el 9,7% utilizan transporte ecológico, indicaron que los jóvenes prefieren utilizar bicicleta y al paso hacer ejercicio y finalmente el 9,2% utiliza transporte propio para realizar el viaje hacia el cantón.

Gráfico 8

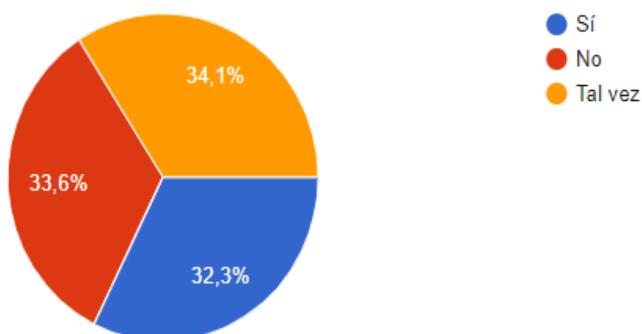
Rango de ingreso mensual



Interpretación: De la encuesta realizada a 381 personas que representa el 100%, el 48% de ingreso mensual es de 350 – 1000 USD, seguido de 44,9% representa un mensual de 350 USD y finalmente el 7,1% cuentan con ingreso de 1000 USD.

Gráfico 9

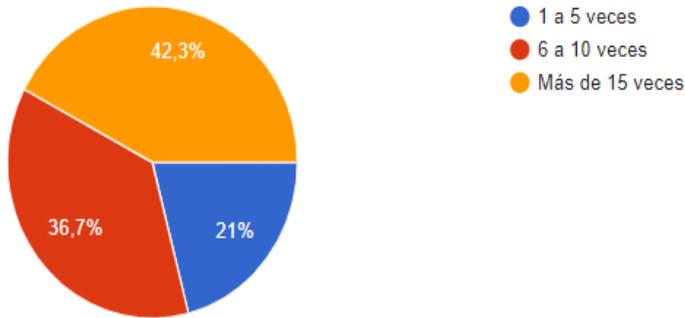
¿Ha visitado antes el cantón Saquisilí?



Interpretación: En este gráfico se observar el porcentaje de turistas que han visitado el cantón, donde el 34,1% indicaron que tal vez han viajado, seguido de 33,6% de los turistas NO han viajado al cantón, y es la primera vez que viajan por negocio o por visita familiar y finalmente el 32,3% de turistas SI han viajado al cantón Saquisilí.

Gráfico 10

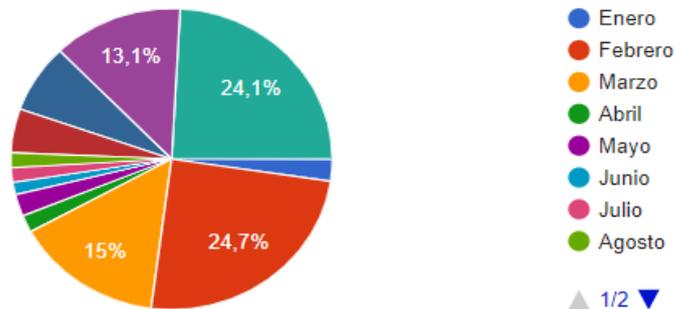
¿Cuántas veces ha visitado el cantón Saquisilí, en los últimos 12 meses?



Interpretación: Este gráfico indica cuantas veces al año los turistas han visitado el cantón, donde el 42,3% han viajado más de 15 veces al año, seguido de 36,7% viajaron de 6 a 10 veces y finalmente el 21% de 1 a 5 veces al año por diferentes motivos.

Gráfico 11

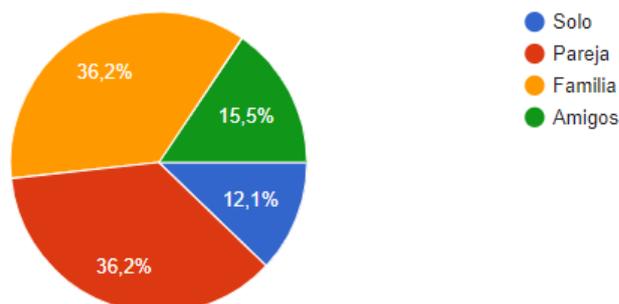
¿En qué meses ha visitado el cantón Saquisilí?



Interpretación: Febrero es el mes con mayor afluencia con 24,7% de turistas que acuden al cantón, diciembre con 24,1%, marzo con un 15% y finalmente el mes de mayo con un porcentage de 13,1% de turistas que acuden al cantón Saquisilí.

Gráfico 12

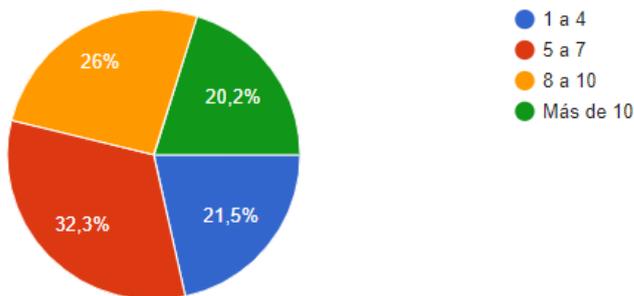
¿Al momento de realizar el viaje, con quien viaja?



Interpretación: Mediante este gráfico los turistas al momento de realizar su viaje desean que sea en familia y en pareja, indicando un porcentaje de 36,2%, el 15,5% desean viajar con amigos y finalmente el 12,1% prefieren viajar solos.

Gráfico 13

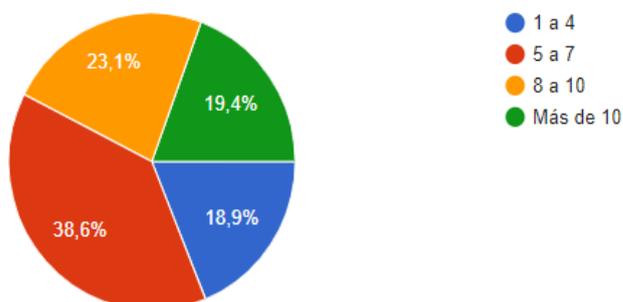
¿Cuántos atractivos culturales, históricos, religiosos, artísticos, festivos y desfiles han visitado durante su estadía en el cantón?



Interpretación: En el siguiente gráfico la cantidad de atractivos que son visitados por los turistas que acuden al cantón, con un porcentaje mayor de 32,3% visitaron de 5 a 7 atractivos, el 26% de 8 a 10 atractivos, mientras tanto el 21,5% de turistas han visitado de 1 a 4 atractivos y finalmente el 20,2% más de 10 atractivos existentes en el cantón.

Gráfico 14

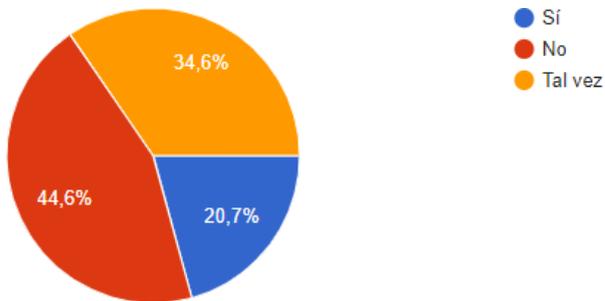
¿Cuántos restaurantes tradicionales y/o festivos gastronómicos ha visitado durante su estadía en el cantón?



Interpretación: El 38,6% de turistas visitaron de 5 a 7 restaurantes, el 23,1% de 8 a 10 restaurantes, el 19,4% visitaron más de 10 restaurantes y finalmente el 18,9% de 1 a 4 establecimientos durante su viaje.

Gráfico 15

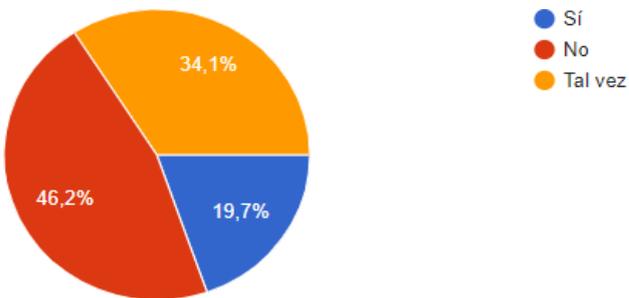
¿Conoce usted el término turismo gastronómico?



Interpretación: En la siguiente gráfica el porcentaje de turistas que SI conocen el término turismo gastronómico es de 20,7%, el 44,6% NO conocen el término y finalmente el 34,6% de turistas creen que tal vez conocen.

Gráfico 16

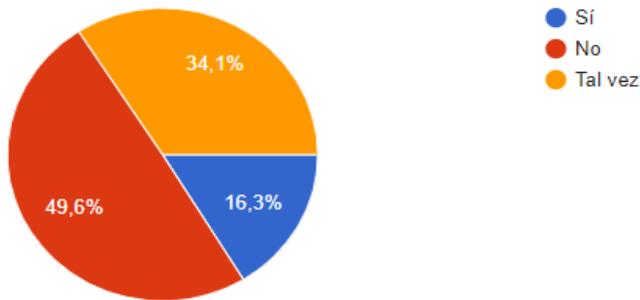
¿Usted considera que el turismo gastronómico es una actividad turística en el cantón?



Interpretación: En la siguiente gráfica el 46,2% de turistas NO consideran al turismo como actividad turística, el 34,1% tal vez el turismo pueda ser considerada como una actividad turística y finalmente el 19,7% SI consideran que el turismo es una actividad turística en el cantón Saquisilí.

Gráfico 17

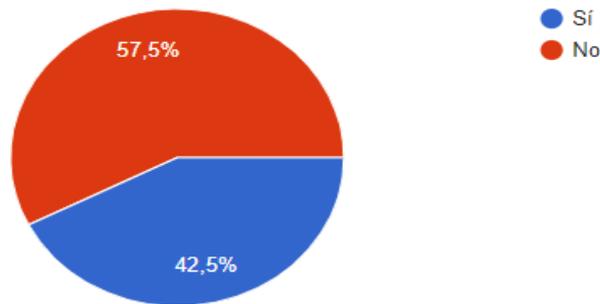
¿Conoce usted la gastronomía del cantón Saquisilí?



Interpretación: En el siguiente gráfico el 49,6% de turistas que visitan NO conocen la gastronomía que brinda el cantón Saquisilí, el 34,1% de turistas tal vez conozcan y finalmente el 16,3% SI conocen la gastronomía del cantón.

Gráfico 18

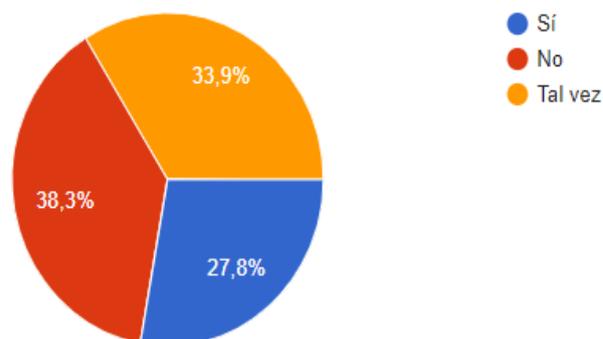
¿Conoce usted los platos representativos del cantón Saquisilí?



Interpretación: En el siguiente gráfico el 42,5% turistas SI conocen los platos representativos y el 57,5% de turistas NO conocen los platos que representan al cantón.

Gráfico 19

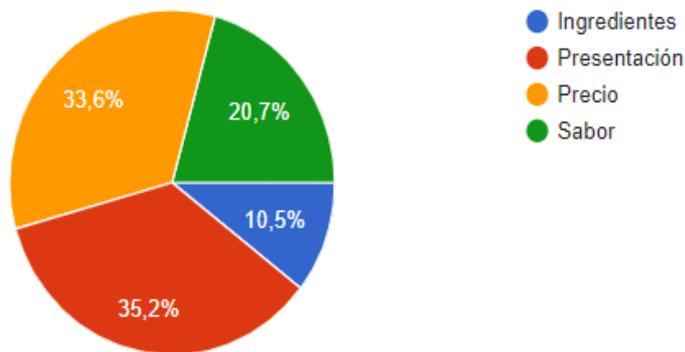
¿Creé usted que se debe realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico del cantón Saquisilí?



Interpretación: En este gráfico referente a las ferias que se debe realizar el 38,3% de turistas indicaron que NO debe haber ferias, el 33,9% creen que tal vez las ferias ayuden a promocionar la gastronomía y el 27,8% de turistas mencionan que SI debe haber ferias gastronómicas en el cantón Saquisilí.

Gráfico 20

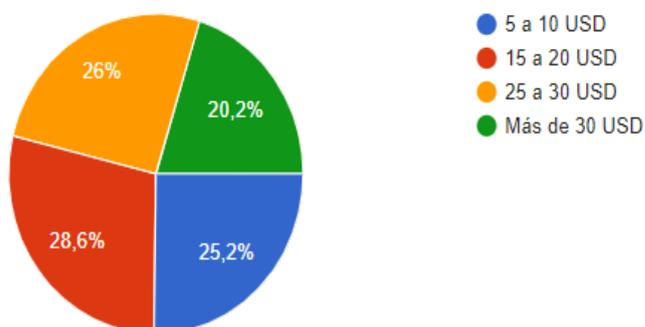
¿Qué aspectos cree usted que se debe tomar en cuenta al momento de consumir?



Interpretación: En la siguiente gráfica el 35,2% de turistas al momento de consumir toman en cuenta la presentación del plato, el 33,6% el precio de cada uno de los platos, seguido de 20,7% el sabor de cada plato y finalmente el 10,5% toman en cuenta los ingredientes que son utilizados en la preparación.

Gráfico 21

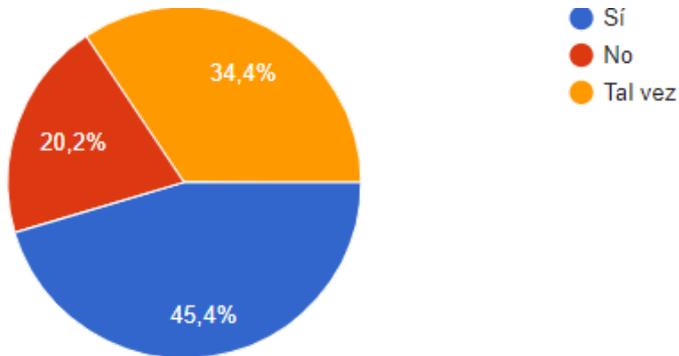
¿Cuánto estaría dispuesto a invertir en alimentación durante su visita al cantón Saquisilí?



Interpretación: El 28,6% de turistas están dispuestos a pagar un valor de 15 a 20 USD, el 26% de 25 a 30 USD, el 25,2% de 5 a 10 USD y finalmente el 20,2% un valor que supere de 30 USD.

Gráfico 22

¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón Saquisilí?



Interpretación: En el siguiente gráfico que es referente a si los turistas recomendarían la gastronomía del cantón Saquisilí el 45,4% de turistas indicaron que, SI recomendaría la gastronomía, ya que durante su estadía en el cantón han probado platillos como las totillas de maíz, menudo de chanco, mote con fritada, hornado y entre otros platos, seguido de 34,4% turistas tal vez recomendaría a probar la gastronomía y finalmente el 20,2% NO recomendaría.

Se compone de turistas, los mismo que presentan algunas diferencias entre sí, los recursos que utilizan en su viaje, actitudes, necesidades y deseos de los turistas, debido a estos se puede determinar que cada uno presenta perfiles distintos. De este modo un perfil constituye un aspecto peculiar que se construye sobre la base de una característica, tomando en cuenta las actitudes, conductas o comportamientos y variables demográficas.

Tabla 29

Perfil del turista

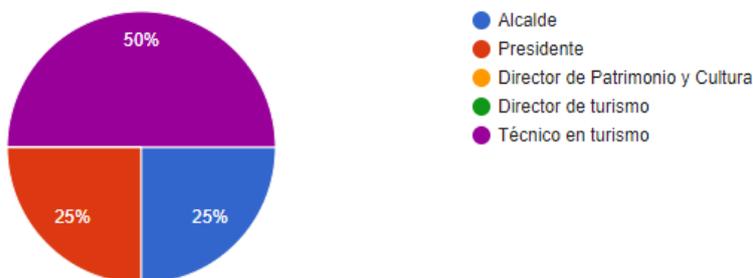
PERFIL DEL TURISTA	
VARIABLES	
Edad:	De 36 a 45 años
Género:	Sexo masculino (57%)
Lugar de procedencia:	44,1% de turistas son de la provincia de Cotopaxi.
Motivos de viaje:	Conocer la gastronomía del cantón con 32,8%, seguido de turismo de naturaleza, visita familiar y por negocio.
Medio de transporte:	Trasporte público es el más usado.
Rango de ingreso mensual	350 a 1000 USD mensual.
Experiencia previa y frecuencia de visita:	La frecuencia de visita varía, con un porcentaje importante de turistas que han visitado más de 15 veces durante los 12 meses. El mes de febrero el cantón cuenta con mayor número de ingreso de turistas con un 24,7%.
Con quien realiza el viaje	Acompañados de familia y/o pareja.
Preferencias y gastos durante la estadía:	El 32,3% de turistas visitan de 5 a 7 atractivos turísticos durante su estadía en el cantón. En donde, visitan de 5 a 7 restaurantes durante su visita. Gastando entre 15 a 20 dólares en alimentación.
Conocimiento y recomendación de la gastronomía local:	El 49,6% de turistas no conocen la gastronomía del cantón Saquisilí, el 57,5% de turistas no conocen los platos representativos del cantón, el 38,3% de turistas indicaron que no debe realizar ferias gastronómicas y finalmente el 35,2% de turistas indicaron que al momento de consumir el alimento toman en cuenta la presentación del plato. Los turistas mencionaron que si recomendarían que visiten el cantón Saquisilí.

10.2.4. Resultado de Encuestas a las Autoridades del cantón Saquisilí

El Cantón Saquisilí, cuenta con una parroquia urbana que es Saquisilí (Matriz) y tres parroquias rurales que son: Canchagua, Chantilín y Cochapamba. Es uno de los cantones que cuenta con 7 ferias en la que se expone gran variedad de productos. Las encuestas realizadas fueron al alcalde del cantón, Técnico de Turismo y a los presidentes de las parroquias de Chantilin y Canchagua.

Gráfico 23

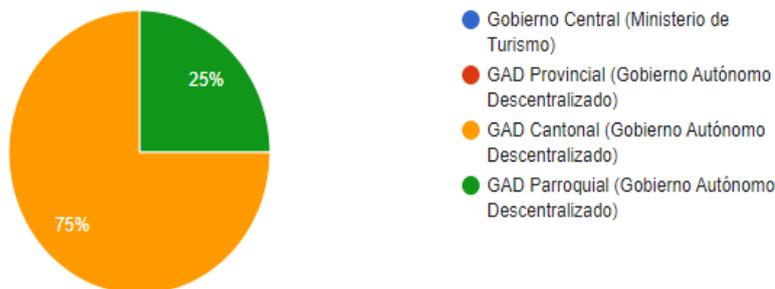
Cargo que desempeña



Interpretación: El cargo que desempeña cada una de las autoridades encargadas del área del turismo del Cantón Saquisilí y las autoridades de cada una de las parroquias del cantón, el 25% representa al alcalde y presidente de la parroquia y finalmente el 50% representa al Técnico de turismo.

Gráfico 24

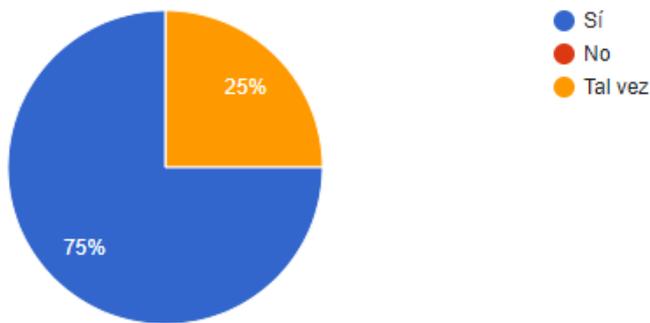
Entidad a la que representa



Interpretación: De acuerdo con la gráfica el 25% de las autoridades encuestadas pertenecen a la identidad de GAD Parroquial, finalmente el 75% pertenecen a la identidad cantonal.

Gráfico 25

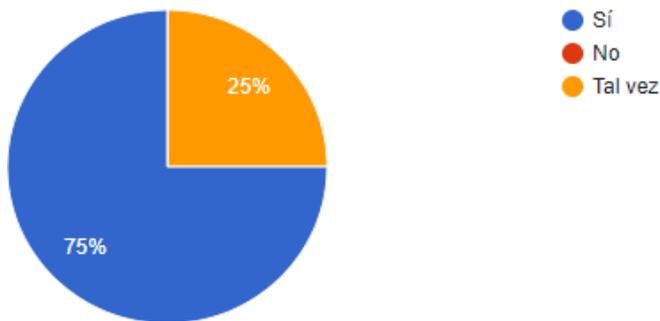
¿Posee título académico relacionado al área de turismo o afines?



Interpretación: En la gráfica 22, el 75% SI posee título académico y el 25% NO tiene título académico relacionado al turismo.

Gráfico 26

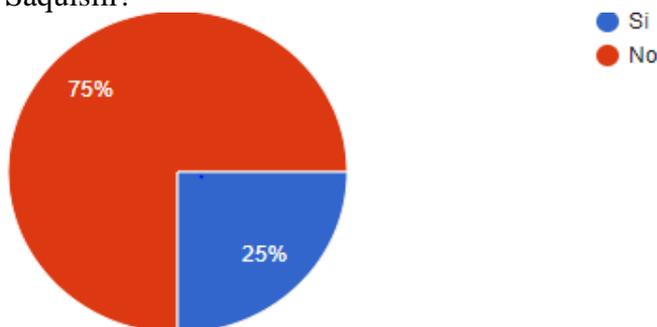
¿Conoce usted el término Turismo Gastronómico?



Interpretación: El 75% de las autoridades del cantón SI conocen el termino turismo gastronómico y el 25% manifiestan que NO tienen conocimiento exacto del término turismo gastronómico.

Gráfico 27

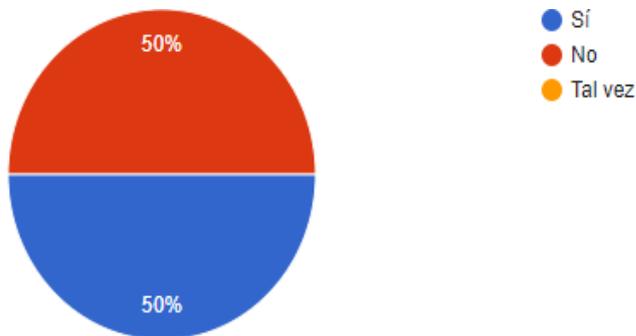
¿Existe suficiente información sobre los destinos turísticos gastronómicos en el cantón Saquisilí?



interpretación: Los datos obtenidos de la encuesta realizada a las autoridades del cantón Saquisilí y a los representantes de las parroquias, el 75% de encuestados manifiesta que NO cuentan con información adecuada del turismo gastronómico el 25% indica que SI cuenta con información actualizada del turismo existe en el cantón.

Gráfico 28

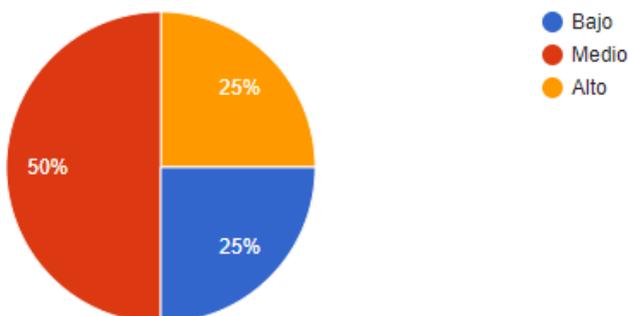
¿Conoce usted algún plan o programa que el Gobierno LOCAL haya desarrollado para fomentar el Turismo Gastronómico en el cantón?



Interpretación: En la gráfica el 50% de encuestados indican que SI existe algún plan que el gobierno esté preparando para que el turismo gastronómico sea una actividad turística en el cantón y el otro 50% NO conocen que existan algún plan turístico.

Gráfico 29

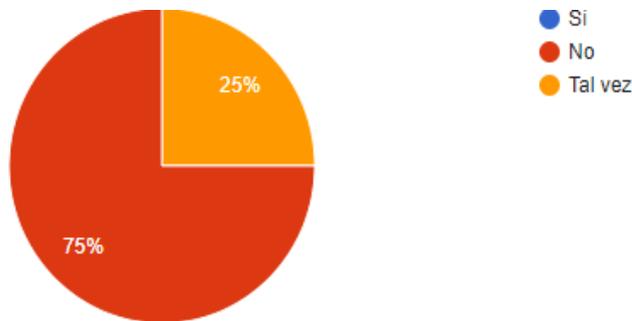
Indique el grado de desarrollo del turismo gastronómico en el cantón.



Interpretación: De acuerdo al 100% de encuestados, el 25% indican que el grado de desarrollo de turismo gastronómico en el cantón Saquisilí es Baja, otro 25% de Alto y finalmente el 50% consideran que es medio.

Gráfico 30

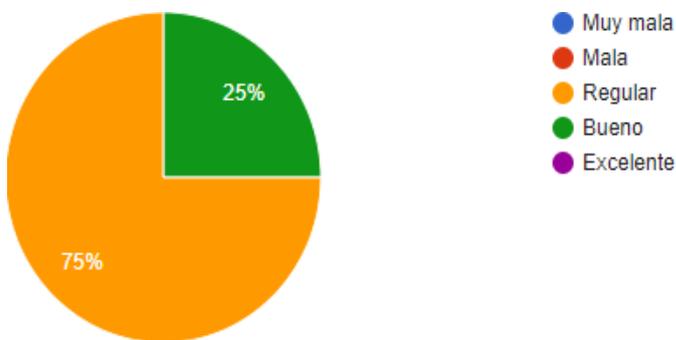
¿Considera usted que las instalaciones turísticas (mercados, restaurantes) de su jurisdicción cumplen con la ley y normativas para desarrollar el turismo gastronómico?



Interpretación: En la gráfica el 75% consideran que NO cumplen con las normas y leyes. El 25% indica que Tal vez cumplen con las deferentes normativas existentes.

Gráfico 31

¿Califique la calidad de la información existente acerca de los destinos turísticos gastronómicos en el cantón Saquisilí?



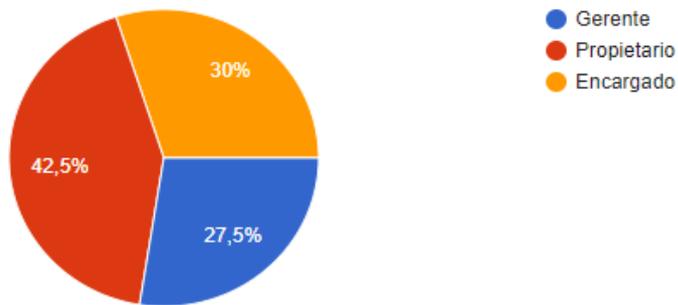
Interpretación: En la gráfica el 75% de encuestados indican que la calidad de información es Regular y el 25% es Bueno la información que brindan las páginas oficiales del GAD cantonal de Saquisilí.

10.2.5. Resultado de encuestas a prestadores de servicio de alimentación

Este estudio se llevó a cabo con la finalidad de conocer si existe potencial turístico gastronómico en el cantón Saquisilí. Se realizó a 40 prestadores de servicio gastronómico, la gastronomía del cantón es variado y propia de la sierra ecuatoriana.

Gráfico 32

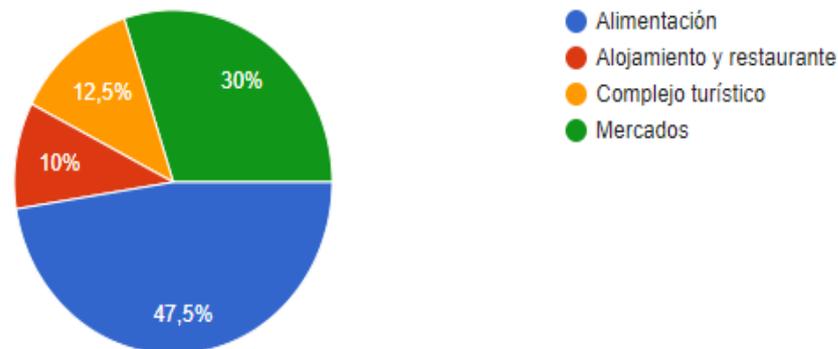
¿Cuál es el cargo que usted ocupa?



Interpretación: En la gráfica 32, el cargo que desempeñan en los establecimientos que se realizó las respectivas encuestas, el 27,5% es Gerente, seguido de 30% que son Encargados, finalmente el 42,5% son propietarios.

Gráfico 33

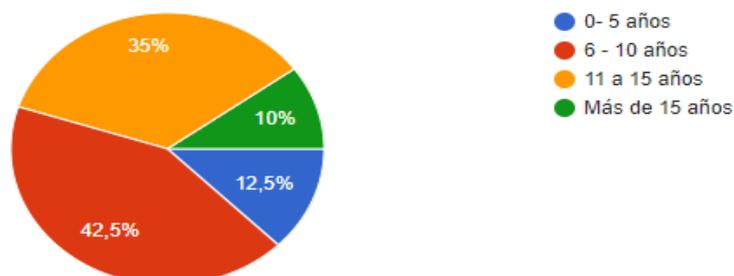
Tipo de establecimiento / negocio



Interpretación: El 47% pertenece a restaurantes el 10% es de Alojamiento y restaurante, 12,5% de complejos turísticos que brindan servicio de alimentos y finalmente el 30% indica que es de pequeños puestos de alimentos (Mercados).

Gráfico 34

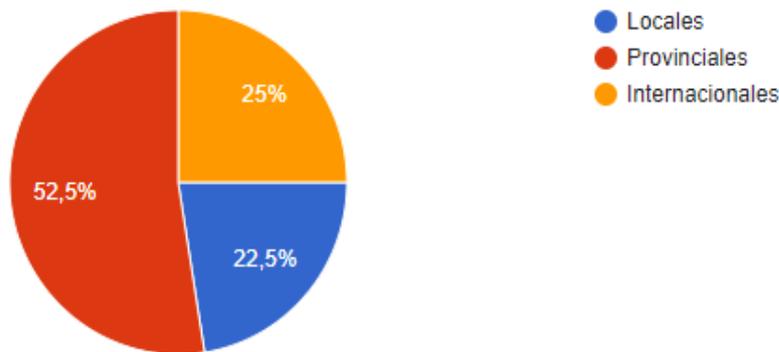
Antigüedad del establecimiento / servicio.



Interpretación: La antigüedad de los establecimientos o prestadores de servicio de alimentos. Se puede observar en la gráfica 32, el 42,5% corresponde a 6 - 10 años, el 35% es a 11 – 15 años seguido de 12,5% que es de 0 – 5 años y finalmente más de 15 años siendo así los establecimientos más antiguos del lugar.

Gráfico 35

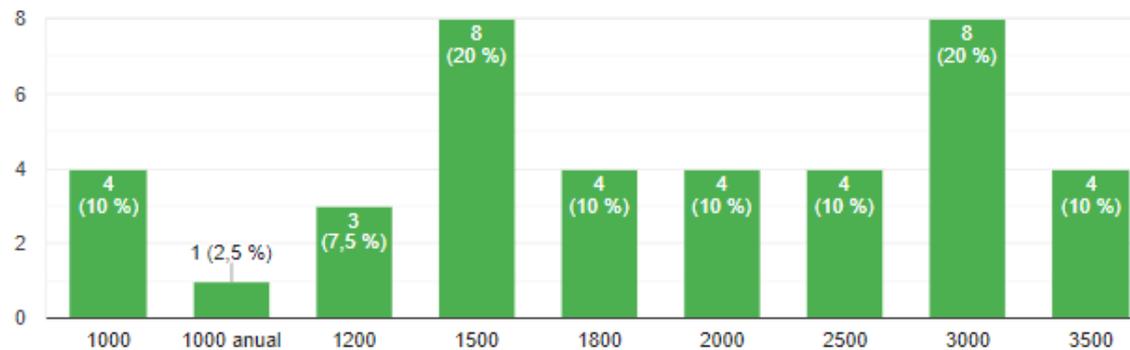
¿La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?



Interpretación: En la gráfica 35 se observan el tipo de clientes que recibe. El 52,5% provinciales, 25% internacionales seguido de 22,5% Locales.

Gráfico 36

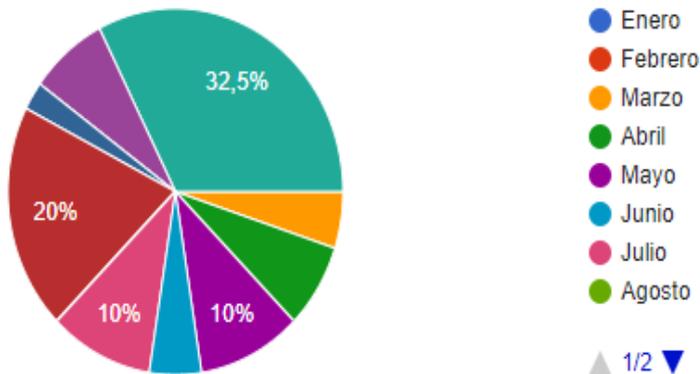
¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?



Interpretación: En base al gráfico 36, se muestra que el 12,5% de los establecimientos reciben alrededor de 1000 turistas al año, con otro 7,5% de 1200, seguido de 20% a 1500 y 3000 turistas, 10% representa a 1800, 2000, 3500 y 2500 turistas que visitan los diferentes locales que brindan servicio de alimentación.

Gráfico 37

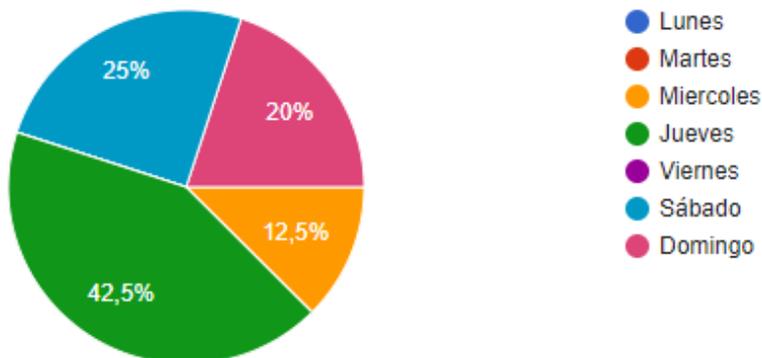
¿Cuáles considera usted los meses de temporada alta?



Interpretación: Los meses de temporada alta, siendo diciembre con un 32,5% con mayor afluencia de visitantes al cantón, seguido de septiembre con 20%, Julio y mayo con 10%, Abril y Noviembre con 7,5%, Junio y Marzo con 5% y finalmente en Noviembre con un 2,5%.

Gráfico 38

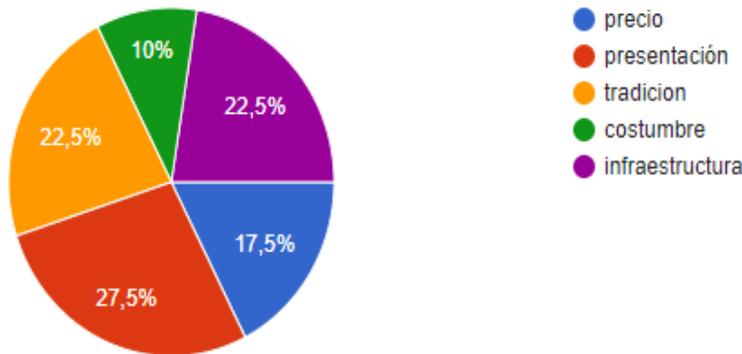
¿Cuáles son los días de mayor afluencia?



Interpretación: Los días de mayor afluencia de turistas son los días jueves con 42,5%, los días sábado con 25%, domingo con 20% y los días miércoles con 12,5%. Los días lunes, martes y los viernes no existe afluencia de turistas.

Gráfico 39

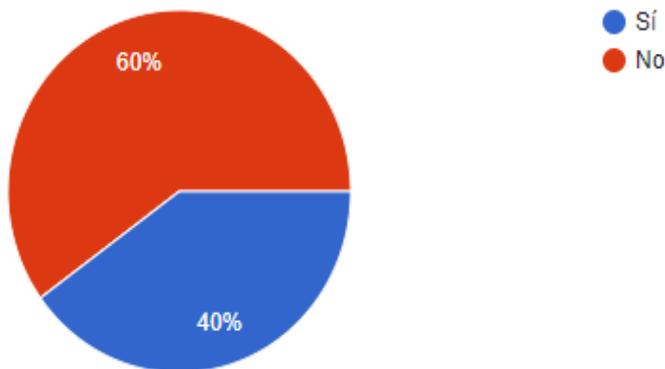
¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?



Interpretación: Del 100% de los prestadores de servicio encuestados el 27,5% consideran la Presentación al momento de servir el alimento, el 22,5% consideran la tradición y la infraestructura, el 17,5% es el precio de los alimentos y el 10% es la costumbre que representa los platos en cada establecimiento.

Gráfico 40

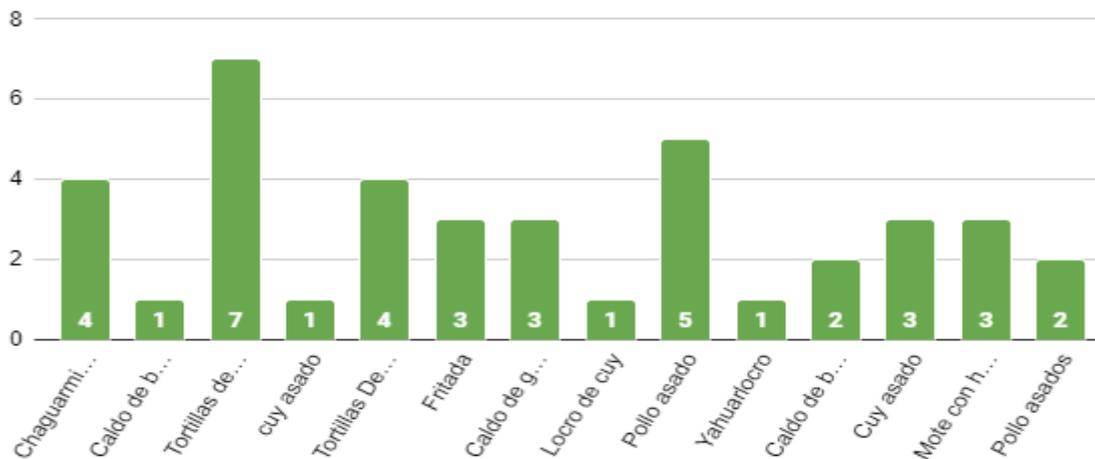
¿Existe registro de los platos más vendidos?



Interpretación: De las 40 encuestas realizadas el 100% respondió sobre la existencia de registro de los platos más vendido de los diferentes establecimientos que brindan servicio de alimentación. El 40% indicaron que Si cuentan con registro de los platos más vendidos y el 60% No cuentan con un registro.

Gráfico 41

¿Cuál es el plato más vendido?



Interpretación: En la gráfica 41, se puede identificar los platos más vendidos en los 40 establecimientos. Llegando a la conclusión de que el plato más vendido son las Tortillas de maíz y Pollo asado con 17,5%, seguido con chaguarmishqui, cuy asado y Tortillas de papa con caucara con 10%, Mote con hornado, caldo de borrego, caldo de gallina y fritada con 7,5% y finalmente locro de cuy y yahuarlocro con 2,5%.

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

Para realizar esta actividad se empleó el formato de la revista RENPYS, donde se muestra el modelo a seguir. Al momento de realizar la revista RENPYS hay que tener en cuenta a que sección pertenece la investigación, existen 11 secciones con diferentes contenidos, el texto debe tener la siguiente estructura:

10.3.1. Instructivo de la revista RENPYS

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

y punto (.) si es en inglés. Los artículos pueden ser escritos en español e inglés (en todos los casos el resumen debe estar en los dos idiomas).

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

2. Autores. Deben indicarse nombres y apellidos.

3. Afiliaciones. Se debe escribir el nombre completo de la Institución donde se realizó el trabajo y aquellas a las cuales donde pertenecen los autores. Indique con símbolos a que autor corresponde cada afiliación. Indique, además, el autor de correspondencia, su dirección electrónica mediante un asterisco (*) y el identificador ORCID. Los autores que carezcan de este indicador personal pueden registrarse en <https://orcid.org/register>. Ejemplo: 1 Grupo de Manejo de Agua. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Técnica de Cotopaxi. Latacunga. Ecuador *Autor para correspondencia: lucia.silva@utc.edu.ec

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

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

6. Introducción. En esta sección, redactada en presente, el autor expresa el propósito del artículo, alcances, el contexto del problema a resolver para lo cual presenta en forma breve las más recientes e importantes investigaciones relacionadas con el tema, que en promedio tengan 10 años de antigüedad, salvo los clásicos de consulta obligada. Son fundamentales la hipótesis o pregunta de la investigación y el problema planteada. Finalmente, con el objetivo de la investigación.

7. Metodología. Esta sección tiene como propósito entregar información para que el estudio sea replicado. Se redacta en pasado. Debe señalar como estudio el problema, por tanto,

expresar claramente todos los protocolos, métodos y características relevantes de los materiales empleados para llegar a los resultados. No debe describirse un método si ya está descrito en la bibliografía. Si utiliza un método modificado, debe señalarse claramente la modificación. Es fundamental presentar los materiales evaluados, y los análisis estadísticos.

8. Resultados y discusión. Se debe explicar con claridad y precisión los hallazgos, complementados con tablas y figuras las que se enumeran correlativamente en medida que se mencionan en el texto. Evite repetir la información de la tablas y figuras, solo destaque lo más relevante. Las tablas y figuras deben ser auto explicativos de tal manera que el lector no tenga que ir al texto para entender la información que se entrega; los nombres científicos, abreviatura, unidas, entre otros, deben ser incluidos. Se redacta en pasado. La discusión debe sustentarse en el análisis estadístico y aportes de otros autores con estudios similares, mas no en apreciaciones subjetivas. Fotografías. Se debe incluir y citarse en el texto. Deberán ser reproducciones nítidas. Su tamaño do excederá el de la hoja impresa. No deben montarse. Se indicarán la magnificación de las microfotografías.

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

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

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

✓ Título

✓ Autores

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

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



POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONOMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

Elsa Lucrecia Morocho Chacasaguay

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

*Dirección para correspondencia: elsa.morocho2605@utc.edu.ec

Resumen

El proyecto de investigación se realizó en el cantón Saquisilí debido a la falta de conocimiento sobre su gastronomía, por ello se planteó determinar el potencial turístico gastronómico de Saquisilí, que actualmente se lo conoce por sus 7 plazas (abarrotes, animales, artesanías, comercialización de ropa, venta de carnes, gastronomía, confección de vestimenta y calzado), existe una plaza específica para comercializar productos gastronómicos típicos y tradicionales; además en cada una de las otras existen locales pequeños de expendio de comida, y reciben la visita de turistas nacionales y extranjeros por la experiencia turística que brindan a sus visitantes. Inicialmente se evaluó el potencial del turismo gastronómico mediante la metodología para la elaboración de mapas gastronómicos del MINTUR y la metodología para la evaluación de áreas protegidas del SIGAP que fue adaptada para evaluar el potencial del turismo gastronómico, evaluando un total de 14 platos, de los cuales las siguientes nueve fueron las más sobresalientes: Runaicho, hornado, cuy asado, tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librilla, cocinado, cauca de maíz y el chaguarmishqui; los primeros seis obtuvieron 100/100 puntos, y los cuatro restantes obtuvieron 75/100 puntos; indicando que si existe potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí. Además, se determinó el perfil del turista, para lo cual se diseñó un cuestionario de 20 preguntas, aplicadas a 381 turistas nacionales e internacionales que visitaban las plazas previamente mencionadas. Los resultados revelaron que la mayoría de turistas que visitan los establecimientos de comida son los turistas de la provincia de Cotopaxi, entre 36 y 45 años, en mayoría son de género masculino, cuya motivación es el turismo gastronómico y de naturaleza, visitas familiares y negocios. Finalmente se elaboró un artículo académico con el formato de la revista RENPyS, para que se convierta en un mecanismo de difusión de la información. Se puede concluir que la gastronomía es un elemento presente en el cantón y puede ser aprovechado para su desarrollo turístico, por lo que se recomienda que se realicen productos turísticos gastronómicos y se los dé a conocer para que pueda atraer más turistas y visitantes.

Palabras claves: Gastronomía, Potencial, Turismo, Turismo Gastronómico, Saquisilí, SIGAP.



POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE SAQUISILÍ CANTON OF COTOPAXI PROVINCE

ABSTRACT

The research project was carried out in the Saquisilí canton due to the lack of knowledge about its gastronomy, so it was proposed to determine the gastronomic tourism potential of Saquisilí, which is currently known for its 7 squares (groceries, animals, handicrafts, clothing marketing, meat sales, gastronomy, clothing and footwear manufacturing), there is a specific square to market typical and traditional gastronomic products; In addition, in each of the others there are small food vending establishments, and they are visited by national and foreign tourists for the tourist experience they provide to their visitors. Initially, the potential of gastronomic tourism was evaluated through the methodology for the elaboration of gastronomic maps of the MINTUR and the methodology for the evaluation of protected areas of the SIGAP, which was adapted to evaluate the potential of gastronomic tourism, evaluating a total of 14 dishes, of which the following nine were the most outstanding: Runaicho, hornado, cuy asado, tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librillo, cocinado, cauca de maiz and chaguarmishqui; the first six scored 100/100 points, and the remaining four scored 75/100 points; indicating that there is potential for gastronomic tourism in the Saquisilí canton. In addition, the profile of the tourist was determined, for which a questionnaire of 20 questions was designed, applied to 381 national and international tourists who visited the previously mentioned places. The results revealed that the majority of tourists who visit food establishments are tourists from the province of Cotopaxi, between 36 and 45 years old, most of them are male, whose motivation is gastronomic and nature tourism, family visits and business. Finally, an academic article was prepared in the format of the RENPYS journal, so that it becomes a mechanism for disseminating information. It can be concluded that gastronomy is an element present in the canton and can be used for its tourism development, so it is recommended that gastronomic tourism products be made and made known so that it can attract more tourists and visitors.

Keywords: Potential, Tourism, Gastronomic Tourism, Gastronomy, SIGAP, Saquisilí.

1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y los nuevos deseos de los turistas de satisfacer sus necesidades. La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo (Torres et al., 2018).

Actualmente, debido a la globalización, la cultura gastronómica de cada uno de los países se está decayendo, provocando el consumo de productos extranjeros, lo que produce pérdida de interés por la gastronomía local y una disminución de la variedad de platos que forman parte de la cultura gastronómica de cada lugar (Torres et al., 2018).

Cada mercado local de alimentos es único y la comida local se ha convertido en un medio de atracción turística. Ecuador tiene una gran diversidad gastronómica que puede ser un gran atractivo turístico si se potencian sus diversos platos típicos. En el país, el turismo gastronómico se vincula con el turismo cultural reflejando la oferta natural y cultural (Freire Sánchez, 2020).

En la presente investigación se ha planteado, el artículo que tiene como objetivo principal evaluar el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí. Para ello se empleó la metodología SIGAP una guía de procedimientos que sirve para evaluar el potencial turístico de áreas protegidas en Guatemala, que es adaptada a la realidad de la investigación gastronómica, así también se utilizó la metodología para la elaboración del mapa gastronómico MINTUR y finalmente la aplicación de las encuestas para identificar el mercado actual, la oferta y la demanda turística en el ámbito gastronómico del cantón.

2. METODOLOGÍA

A continuación, se presenta una metodología adaptada a la realidad de la investigación que es un macroproyecto de la carrera de turismo, se ha optado por utilizar la metodología SIGAP (Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas), para la evaluación del potencial del turismo gastronómico del área de estudio.

Tabla 1

Metodología SIGAP

Sección	Contenido
Situación Actual	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción general del cantón Saquisilí • Ubicación y acceso • Elementos gastronómicos • Administración y aspectos legales • Situación actual de actividades turísticas • FODA <ul style="list-style-type: none"> • Se realizará la descripción de la situación actual en base a la evolución de campo e investigación realizada mediante revisiones bibliográficas en diferentes fuentes.
Análisis de Potencial turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de conectividad – acceso • Rutas y acceso al cantón Saquisilí • Análisis de conectividad – destino turístico gastronómico del Ecuador <ul style="list-style-type: none"> • Se desarrollo el análisis de conectividad hacia el lugar de estudio, principalmente de los puntos de acceso hacia el cantón Saquisilí y a las respectivas plazas comerciales con las que cuenta.
Análisis de Mercado Actual y Potencial	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las estadísticas turísticas existentes • Encuestas sobre el tipo de visitantes que reciben actualmente • Describir los nichos de mercado <ul style="list-style-type: none"> • Se describe el mercado actual, que es la demanda, el número de consumidores que adquieren los servicios durante su visita al lugar. y actividades que se puede realizar durante su visita.
Oferta / Producto Turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de fotografía • Evaluación del turismo gastronómico del cantón Saquisilí <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valor escénico y paisajístico ✓ Valor cultural o natural ✓ Nivel de conservación ✓ Representatividad ✓ Interpretación ✓ Recreación ✓ Singularidad ✓ Seguridad ✓ Accesibilidad • Tabla de calificación de potencial gastronómico <ul style="list-style-type: none"> • Para realizar la evaluación del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí se estableció 9 características. Para determinar el potencial gastronómico se realizó la adaptación de la metodología para la elaboración de mapa gastronómico. A continuación, se presenta el modo de presentación de los resultados, interpretación de los resultados de los tres aspectos generales que son: atractivos y actividades, estructura y los aspectos administrativos.

-
- ✓ Historia y tradición
 - ✓ Ingredientes locales
 - ✓ Tradición vigente
 - ✓ Oferta del destino
 - Planta turística y aspectos administrativos del cantón Saquisilí
 - Determinación de Potencial gastronómico de cantón Saquisilí
-

Fuente: (Chávez, 2015).

2.1. Metodología MINTUR

Se tomaron en cuenta los 4 criterios importantes establecidos por la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico del MINTUR, los aspectos importantes de la preparación de los platos y bebidas patrimoniales del cantón los cuales son Historia y Tradición, Ingredientes locales, Tradición vigente y la Oferta en el destino. A continuación, se presentan los pasos a seguir para calificar los diferentes platos.

- Selección de platos tradicionales
- Establecer criterios técnicos

Ilustración 4

Metodología MINTUR



Fuente: (MINTUR, 2019).

Tabla 2

Criterios y puntaje

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

Nota: Información tomada de (MINTUR, 2019), Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.

Método inductivo

Conocer la situación actual del cantón Saquisilí, enfocándose principalmente en la gastronomía del lugar. Para obtener los datos se utilizó dos técnicas que son observación y encuesta. La observación se realizó mediante la visita In situ hacia el cantón. Se realizaron tres cuestionarios que son dirigidos a turistas, prestadores de servicio y autoridades. Uno dirigido a los prestadores de servicio gastronómico dentro del cantón, con fin de analizar el potencial gastronómico existen en el cantón, y el otro a los turistas para conocer el perfil del turista gastronómico.

Para obtener los datos del número de turistas a realizar las encuestas se tomó como referencia el número de ingreso de turistas al cantón Saquisilí, al no existir datos preliminares de los turistas que visitan Saquisilí. En donde, el Técnico de turismo Diego Vargas, nos facilitó un registro de afluencia de turistas en el año 2021 de enero a diciembre, siendo un total de 53.053 turistas.

Donde:

$N =$ Población o universo = 53.053

$E =$ Margen de error = 0,05

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

$p =$ Probabilidad que ocurra el evento = 50% = 0,5

$q = (1-p)$ Probabilidad que no ocurra el evento = 1- 0,5 =0,5

Los valores aplicados en la formula, se observan a continuación.

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$
$$n = \frac{53,053 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (53,053 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$
$$n = \frac{53,053 * 3,8416 * 0,25}{0,0025 * (53052) + (3,8416 * 0,25)}$$
$$n = \frac{50952.10}{132,63 + 0,9604}$$
$$n = \frac{50952.10}{133.59}$$

$n = 381$ Encuestas

3. RESULTADOS

3.1. Aplicación y adaptación de metodología SIGAP al ámbito gastronómico del cantón Saquisilí

3.1.1. Situación Actual

Descripción general

El cantón Saquisilí se encuentra ubicado al noroeste de Latacunga, es una ciudad tranquila y acogedora rodeada de tierras fértiles. Desde la ciudad dirigiendo la mirada al Norte y al Oeste se puede observar los nevados y volcanes como el Cotopaxi, Rumiñahui, Illinizas y Quilotoa que les invitan a ser visitados. Saquisilí es uno de los cantones obligado pasar para llegar a Sigchos. Las parroquias que conforman al cantón son 4, 1 urbana (Saquisilí) y 3 rurales Canchagua, Chantiin y Cochapamba, Cuenta con una extensión de 205,5 kilómetros cuadrados (PDyOT Saquisilí, 2015).

Ilustración 5

División administrativa del cantón Saquisilí



Fuente: Imagen tomada de (PDyOT Saquisilí, 2015).

Ubicación y acceso

El cantón Saquisilí posee diferentes puntos de accesos estratégicos tanto por el norte como por el sur de la Panamericana. La primera vía de acceso al cantón Saquisilí cuenta con una vía asfaltada de primera orden que va desde la E35. La segunda vía de acceso al cantón también cuenta con vías asfaltadas de primera orden que conecta las vías de E35 desde Quito, Machachi y Lasso. La tercera vía es considerada como secundarias que conectan desde Ambato, Salcedo y Pujilí. Que son vías asfaltadas de primera orden (PDyOT Saquisilí, 2015).

Elementos gastronómicos

Durante la investigación se pudo identificar los productos de patrimonio alimentario los cuales son: papa, maíz, oca, mashua, melloco y las habas(Ullcu, 2022). En cuanto a los platos, se destaca las tortillas de maíz de sal o de dulce, chahuarmishqui, el cuy asado y el hornado que puede ser acompañado de mote o de las tortillas de papa.

Tabla 3

listado de platos tradicionales

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Parroquia	Detalles de procedencia	Sensibilidad del cambio
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Tortillas de maíz	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Tortillas de papa con caucara	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Runaicho	Saquisilí	Padres/hijos	Media
		Hornado	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Papas con librilla	Saquisilí	Padres/hijos	Baja
		Cocinado	Cochapamba	Padres/hijos	Baja
		Cauca de maíz	Cochapamba	Padres/hijos	Media
		Papas con cuy asado	Canchagua	Padres/hijos	Baja
		Chaguarmishqui	Canchagua	Padres/hijos	Baja

Nota: Resultado del inventario gastronómico información (Almache, 2021).

FODA

(Kotler & Keller, 2016) mencionan que el análisis FODA “es un elemento estratégico que se compone de cuatro elementos que son utilizados como un medio para conocer la situación en la que se encuentra una organización”.

Tabla 4

Análisis FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Amplia gama de materia prima. • Conocimiento ancestral de la preparación de los diferentes platos tradicionales • Personal capacitado en la preparación de la gastronomía ancestral • Fácil movimiento interno de transporte publico • Creación de platos típicos • Predisposición de las autoridades en el desarrollo de turismo gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de promoción de turismo gastronómico • Pérdida de identidad gastronómica • Falta de establecimientos que brinden servicio de alimentos tradicionales del cantón • Falta de personal capacitado • Falta de liderazgo del técnico de turismo • Consumo ocasional
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Creación de rutas gastronómicas • Convenios con instituciones para ampliar la oferta de turismo gastronómico • Mejoramiento de infraestructura • Posicionar el turismo gastronómico en el Cantón Saquisilí • Festividades para atraer a más turistas • Ferias gastronómicas que impulse el mantenimiento de los productos de la localidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Deterioro de los saberes gastronómicos • Perdida de materia prima por eventos naturales • Mala administración de autoridades • Establecimientos de comidas rápidas • Inseguridad • Contaminación

3.1.2. Análisis de potencial turístico

Análisis de conectividad – acceso

El recorrido empieza desde el cantón Saquisilí hacia el terminal de Latacunga el valor de su pasaje es de 0,50 ctvs., existe otras cooperativas de buses que brindan servicio de transporte como la cooperativa los Ilinizas, la Reina de Sigchos, Tanicuchi, 14 de octubre y la cooperativa Viviero. Por las ferias que se realiza los días jueves existen otras cooperativas de transporte que brindan servicio en las áreas urbanas con taxis que son llamados Saquitax y Taxisaquisilí, mientras que en las áreas rurales existen camionetas Canchagua, Plaza Kennedy y la cooperativa primero de febrero, camionetas que brindan servicio a toda la población. Principalmente a la parroquia de Cochapamba, no cuentan con una cooperativa de buses que brinden servicio de transporte.

Tabla 5

Operadores de transporte del cantón

Organismo	Tipo	Objetivo	Con quien trabaja
Sindicato de choferes del cantón Saquisilí	Transporte	<ul style="list-style-type: none"> Gremio de transportes 	<ul style="list-style-type: none"> Choferes Sindicalizados del cantón Saquisilí
Cooperativa de buses	Movilización	<ul style="list-style-type: none"> Transporte Inter cantonal, Interprovincial. 	<ul style="list-style-type: none"> Usuarios
Cooperativa de taxis y camionetas	Movilización	<ul style="list-style-type: none"> Transporte de carga y pasajeros 	<ul style="list-style-type: none"> Usuarios

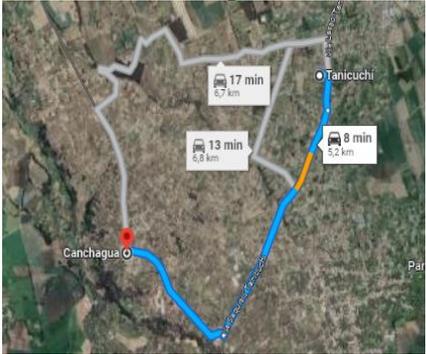
Fuente: (PDyOT Saquisilí, 2015).

Rutas y acceso al cantón Saquisilí

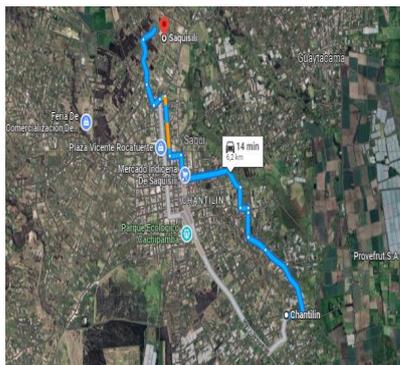
En el siguiente punto se detallan los aspectos importantes para realizar el análisis sobre la conectividad del ingreso hacia el cantón Saquisilí. Este análisis es realizado en base a las distancias de las principales vías de acceso las cuales su distancia será en kilómetros y en tiempo.

Tabla 6

Rutas y acceso

carretera	Categoría	Breve Descripción	Distancia en	
			Km	H
Via Tanicuchí Canchagua (Norte)	Autopista	Vía con iluminación en sus dos extremos, además cuenta con señalización vial, barreras de seguridad, semáforos en vías alternas, bordillos y alcantarillas para el desfogue en tiempos de lluvias.	5,2 km.	8 min.
				
<i>Nota:</i> Imagen tomada de (Google Maps, 2023a).				

Vía Chantilín (Sur)

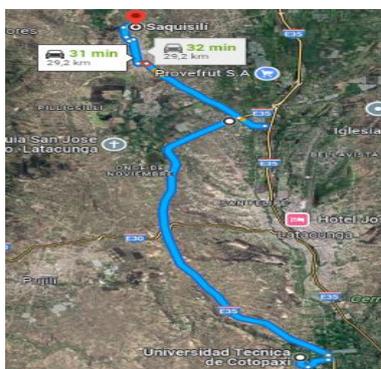


Nota: Imagen tomada de (Google Maps, 2023b).

Cuenta con vías iluminadas, bordillos, semáforos, barreras de seguridad, zanjas y alcantarillas para desfogues de agua.

6,2 km. 14 min.

Vía Salache (Oeste)



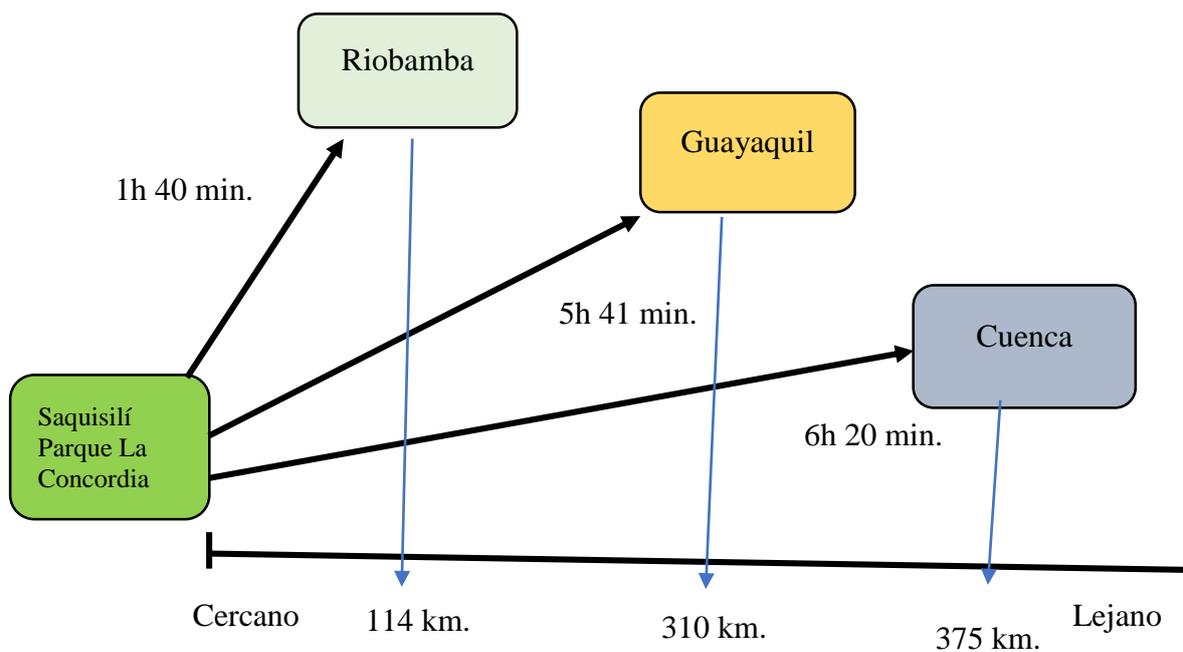
Nota: Imagen tomada de (Google Maps, 2023d).

Vía con iluminación en doble sentido, señalización vial para dividir los carriles y zanjas.

29,2 km 30 min.

Fuente: adaptada (Chávez, 2015).

Análisis de conectividad – destino turístico gastronómico del Ecuador



Fuente: Adapto de (Chávez, 2015).

Mercado actual y potencial

Análisis de las estadísticas turísticas existentes

Los datos o informaciones en cuanto a las estadísticas turísticas no son de acceso libre para el público. Estas informaciones se encuentran en el GADMIC del cantón Saquisilí, son proporcionados por el Técnico de Turismo Ing. Diego Vargas, delegado del Departamento de Turismo del cantón. En la que nos informó que en la última actualización de registro de ingreso de turistas al cantón es de 53.053 turistas en el año 2021, actualmente no existe datos actuales de ingreso de turistas al cantón.

Tabla 6

Afluencia de turistas en cantón Saquisilí

Afluencia de turistas en cantón Saquisilí Enero – Diciembre 2021			
Sitios Turísticos	Turistas Nacionales	Turistas Extranjeros	Total
7 plazas	32.600	2.620	35.220
Gingopana	5.000	0	5.000
Cascada Candela	6.500	23	6.523
Fasso			
Laguna Tiloncocha	1.200	0	1.200
Fiesta 18 de Octubre (Cantonización)	5.000	110	5.110
TOTAL	50.300	2.753	53.053

Fuente: (Vargas,22).

Encuesta de visitantes que se recibe actualmente

La realización de las encuestas a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Saquisilí, es obtener información sobre el perfil turístico, permitiendo así recopilar datos más detalladas de las características y sus preferencias durante su visita al cantón.

Describir los nichos de mercado

El cantón cuenta con 13 atractivos que se encuentran distribuidos entre atractivos naturales y culturales. En cuanto a las ferias del Cantón Saquisilí está conformado por 7 plazas comerciales que son: Plaza Vicente Rocafuerte, Plaza Gran Colombia, Plaza Kennedy, Plaza 18 de octubre, Plaza de Rastro, Juan Montalvo y la Plaza San Juan Bautista; en cada una de estas plazas se ofrece variedad de productos para los turistas y visitantes que acuden al cantón, los días de mayor ingreso de turistas son los días jueves y sábados. El cantón Saquisilí cuenta con varias opciones para realizar turismo de aventuras y actividades turísticas durante su estadía en las parroquias de Canchagua, Chantilín y Cochapamba

Tabla 7

Mercado turístico

Actividades que realizan los turistas	Necesidades del tipo de mercado	Contactos
<ul style="list-style-type: none"> • Paseo en Bicicleta • Cabalgatas • Caminata • Fotografía • Camping • Avistamiento de aves 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos que brinden servicio de alimentación variados 	<ul style="list-style-type: none"> • Diego Vargas – Técnico de turismo del GADMIC Saquisilí • Sr. Alex Yumitaxi – Asistente Comunitario.

3.1.3. Oferta turística

Una oferta turística es una combinación de servicios y productos turísticos que se presentan para su consideración por un cliente que desea realizar un viaje turístico. Según el blog de CEUPE magazine (2020). El objetivo de la oferta turística es de que un turista al momento de planificar la adquisición de un paquete servicios puedan identificar las necesidades durante su viaje.

Determinación de potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí

La evaluación tiene como objetivo poder determinar SI el cantón Saquisilí puede ser considerado como un cantón con turismo gastronómico. A continuación, se describí el significado de cada uno.

Tabla 8

características de evaluación

CARACTERÍSTICAS	SIGNIFICADO
Valor escénico y paisajístico	El atractivo cuenta con características especiales de paisaje, belleza visual, opciones para actividades al aire libre, fotografía, etc.
Valor cultural o natural	Importancia a nivel natural o cultural. Cuenta con diversidad de flora y fauna.
Nivel de conservación	El atractivo no ha sido alterado por alguna actividad humana.
Representatividad	El atractivo es representante de una característica local, nacional o regional.
Interpretación	El atractivo cuenta con potencial, disponibilidad o viabilidad para implementar una actividad de interpretación y educación ambiental o cultural.

Recreación	El atractivo cuenta con disponibilidad o viabilidad de implementar actividades de turismo natural, turismo de aventura, actividades al aire libre, posibilidades de diversión.
Singularidad	El atractivo es único, es decir que no existe atractivos similares a nivel local o regional.
Seguridad	La visita del sitio es seguro en todo sentido.
Accesibilidad	Es fácilmente accesible (se medirá el tiempo, estado de acceso). Se toma en cuenta el acceso hasta llegar al lugar.

Fuente: (Chávez, 2015).

Tabla 9

Metodología semáforo

Calificación	Descripción	Color
Alto	8 a 9 características seleccionadas de 9	Verde
Medio	4 a 7 características seleccionadas de 9	Amarillo
Bajo	1 a 3 características seleccionadas de 9	Rojo

Fuente: (Chávez, 2015).

Tabla 10

Evaluación de los servicios turísticos

SERVICIOS	ALTO	MEDIO	BAJO
Servicio de alojamiento		X	
Servicios de alimentación	X		
Servicio de información turística		X	
Servicio de eventos			X
Servicio de Guiaje			X
Servicio de Transporte	X		
Actividades turísticas	X		
Resultado	3	2	2

Fuente: adaptado de (Chávez, 2015).

Tabla 30

Evaluación de la infraestructura turística

INFRAESTRUCTURA	ALTO	MEDIO	BAJO
Acceso al lugar	X		
Servicios básicos (suministros de agua, luz, teléfono, recolector de basura, red sanitaria, etc.)	X		
Sistema vial (autopistas, carreteras, caminos y senderos)	X		
Transporte (taxis, camionetas y buses)		X	
Alojamiento (hoteles, campamentos, posadas)		X	
Gastronomía (restaurantes, establecimientos de comida rápida)	X		
Servicio (museos, parques, Centros comerciales, hospitales, etc.)	X		
Puntos de información			X
Senderos			X
Atractivos turísticos		X	
Resultados	5	3	2

2Fuente: adaptado de (Chávez, 2015).

Tabla 31

Evaluación final

ELEMENTOS EVALUADOS	ALTO	MEDIO	BAJO
SERVICIOS			
Servicio de alojamiento		X	
Servicios de alimentación	X		
Servicio de información turística		X	
Servicio de eventos			X
Servicio de Guiaje			X
Servicio de Transporte	X		
Actividades turísticas	X		
RESULTADOS	33%	22%	22%
INFRAESTRUCTURA	ALTO	MEDIO	BAJO
Acceso al lugar	X		
Servicios básicos (suministros de agua, luz, teléfono, recolector de basura, red sanitaria, etc.)	X		
Sistema vial (autopistas, carreteras, caminos y senderos)	X		
Transporte (taxis, camionetas y buses)		X	

Alojamiento (hoteles, campamentos, posadas)		X	
Gastronomía (restaurantes, establecimientos de comida rápida)	X		
Servicio (museos, parques, Centros comerciales, hospitales, etc.)	X		
Puntos de información			X
Senderos			X
Atractivos turísticos		X	
Resultados	60%	33%	22%
TOTAL	93%	44%	55%

Fuentes: adaptado de (Chávez, 2015).

Mediante las 9 características establecidas por la metodología SIGAP (Sistema guatemalteco de áreas protegidas), se determinó que el cantón Saquisilí tiene un nivel ALTO con un 93% que indica que es apto para el turismo gastronómico en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

Tabla de calificación de potencial gastronómico en el cantón Saquisilí

Se tomaron en cuenta los 4 criterios importantes a calificar a los platos y bebidas patrimoniales del cantón los cuales son Historia y Tradición, Ingredientes locales, Tradición vigente y la Oferta en el destino.

Tabla 32

Criterios y puntaje

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

Nota: Información tomada de (MINTUR, 2019), Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.

Tabla 14

Platos considerados patrimonio gastronómico

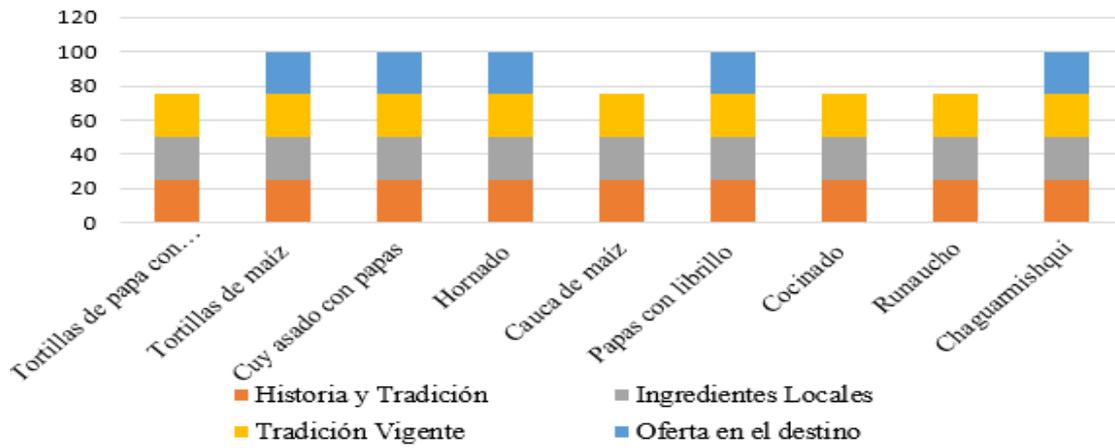
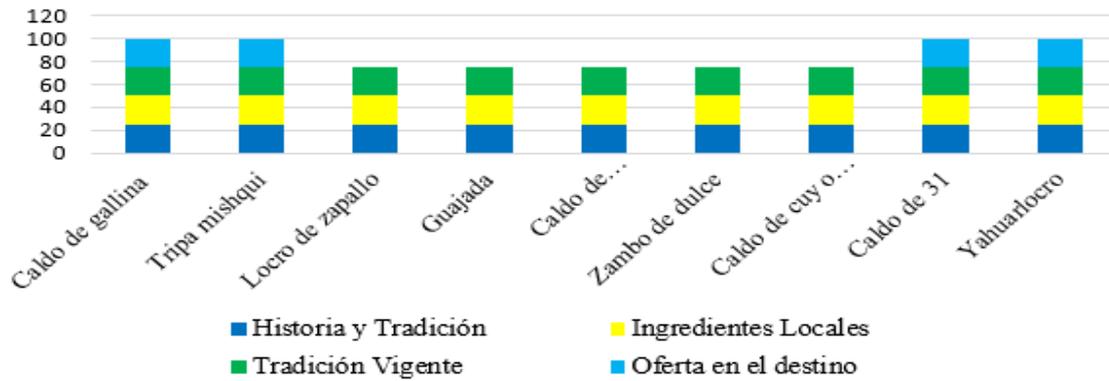


Tabla 15

Inventario de platos obtenidos en salidas de campo



Determinación de Potencial gastronómico del cantón Saquisilí

Tabla 33

Potencial gastronómico de los platos del cantón

PUNTAJE: 100	
PLATOS	
Tortilla de maíz Papas con cuy asado Hornado Papas con librillo Chaguarmishqui	<p>Una vez realizado la evaluación de los platos que son considerados como patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí se pudo determinar un puntaje de 100 puntos a cada uno de ellos, cumpliendo con los 4 criterios establecidos por la metodología para la elaboración mapas gastronómicos de MINTUR, que son: Historia y tradición, Ingredientes locales, Tradición Vigente y Oferta en el destino. Nos permite determinar que son platos y bebidas con potencial gastronómico del cantón Saquisilí.</p>
PUNTAJE: 75	
PLATOS	
Tortillas de papa con caucara Cauca de maíz Cocinado Runaicho	<p>En los siguientes platos gastronómicos del cantón Saquisilí se evaluó dando un puntaje de 75, ya que no cumple con 1 de los 4 criterios establecidos por la metodología para la elaboración mapas gastronómicos de MINTUR.</p> <p>Lamentablemente se ha podido determinar que la Cauca de maíz, Tortillas de Papas con caucara, Cocinado y el Runaicho no cumple con uno de los criterios que es la Oferta en el destino generando así un puntaje de 75, lo cual puede generar la pérdida de los platos.</p>

Planta turística

Tabla 17

hospedaje

Nombre comercial	Número de registro	Clasificación	Categoría	Parroquia
Hotel Colonial “Las 7 Plazas”	0501668560001.00 2.2001050	Hotel	2 estrellas	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Hostal San Carlos	0502986557001.00 1.2002138	Hostal	1 estrella	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Complejo Hotelero “Quinta de las Mercedes”	1701619205001.00 2.2002397	Hostería	3 estrellas	Saquisilí, Cabecera Cantonal

Nota: extraída del (GADMIC Saquisilí, 2022).

Tabla 34 Servicio de Alimentación

Nombre comercial	Número de registro	Clasificación	Categoría	Parroquia
Asadero restaurante El Pollo de Oro	0506500522	Restaurante	Tercera	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Pollos al gusto	0503184053001.001.3005139	Restaurante	1 tenedor	Saquisilí, Cabecera Cantonal
Asadero el placer	0506500494	Restaurante	Tercera	Saquisilí, Cabecera Cantonal

Nota: Información extraída de (GADMIC-Saquisilí, 2022).

Tabla 35

Restaurantes

CATASTRO 2021	VISITA IN SITU
1. Restaurant El Pollo del Oro	1. Restaurante La Tanda
2. Pollo al Gusto	2. Restaurante DELI
3. Asadero el placer	3. Restaurante El Plato Fuerte
	4. Restaurante Tierra de Leyendas
	5. Restaurante “Carmita”
	6. Restaurante El Buen Sabor
	7. Restaurante Ángeles Búrguer
	8. Restaurante El Trébol
	9. Restaurante Al Carbón carnes y pinchos
	10. Restaurante Los Pollos de la Tri
	11. Restaurante Las Menstras Verito

12. Restaurante – Bar “Valle Escondido”
13. Restaurante Mateo
14. Restaurante Jimmy

Tabla 20

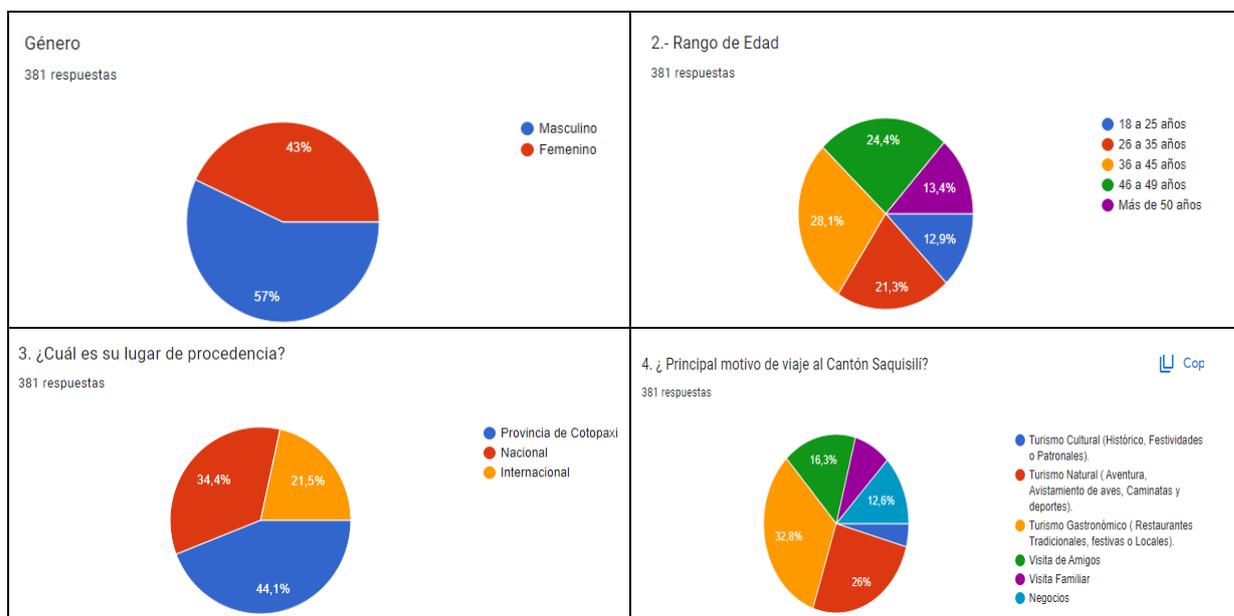
Servicio de Transporte

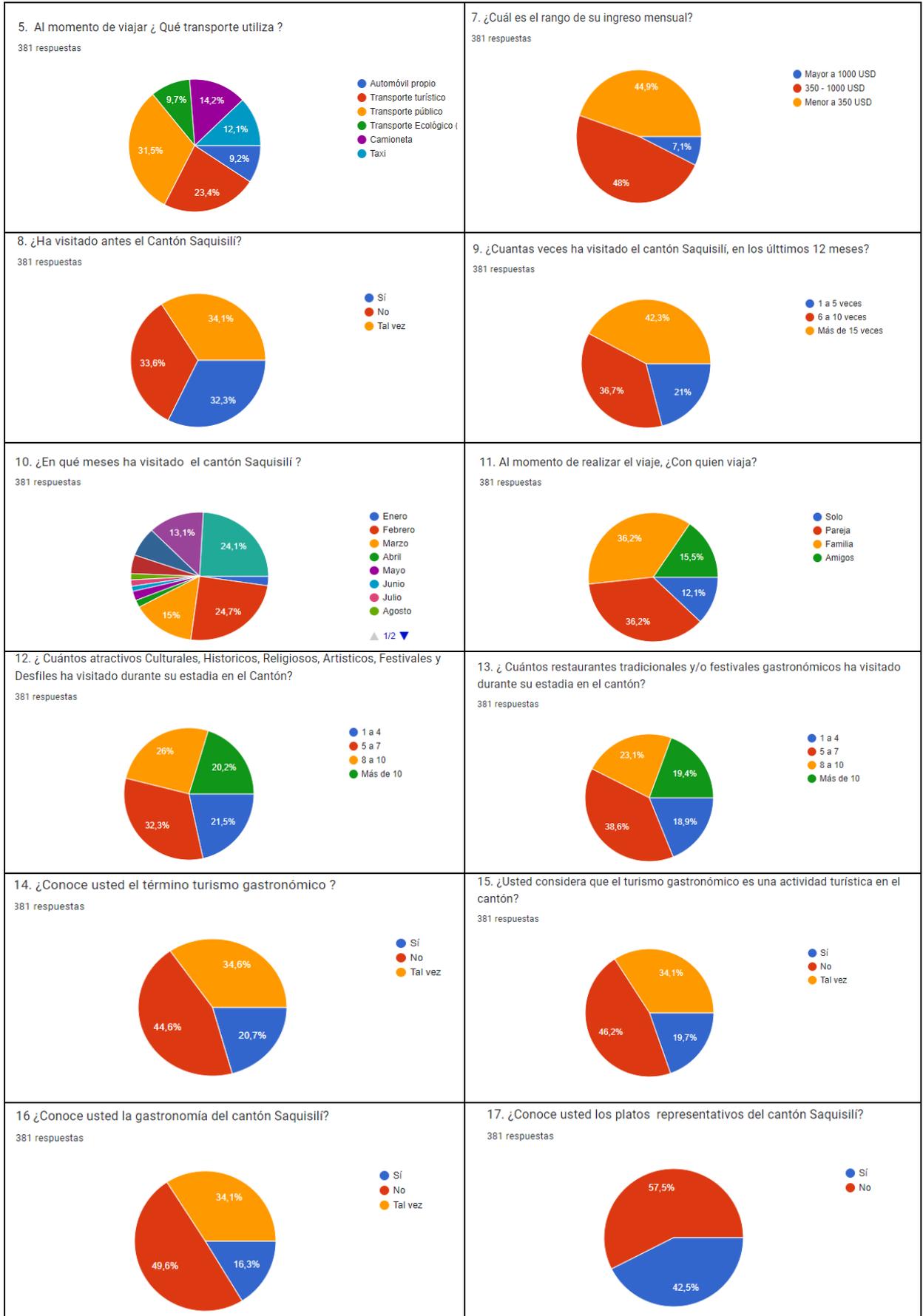
Transporte	Cantidad	Tipo
Coop. De camionetas Trasvió	16	Transporte de carga mixto
Coop. de camionetas primero de Febrero	15	Carga liviana
Coop. De camionetas 18 de octubre	17	Carga liviana
Coop. De camionetas plaza Kenedy	18	Carga liviana
Cía. De camionetas Canchagua	10	Carga liviana
Cía. De taxis Saquitaxi	21	Taxi
Cía. De taxis Saquisilí	18	Taxi
Cooperativa Nacional de Saquisilí	35	Buses

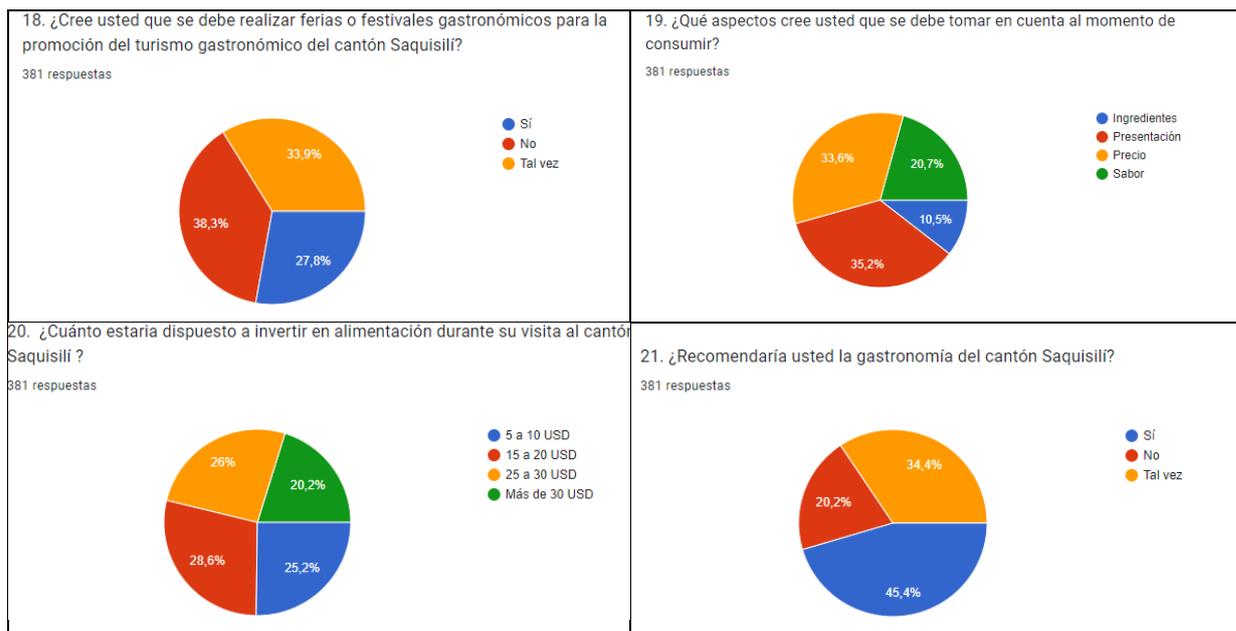
Nota: Información extraída de (GADMIC SAQUISILÍ, 2020).

Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí

A continuación, se observa los resultados obtenidos mediante la aplicación de las encuestas realizadas a todos los turistas nacionales e internacionales que acuden al cantón Saquisilí, ya sea por motivo de visita familiar, negocio o por realizar turismo de aventura, las encuestas se encuentran distribuidas en 20 preguntas.







Al identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí, el 44,1% de turistas que visitan el cantón son de la provincia de Cotopaxi que llegan al lugar con diferentes motivos ya sea por visita familiar, turismo gastronómico y negocio.

Tabla 21

Perfil turístico

PERFIL DEL TURISTA	
VARIABLES	
Edad:	De 36 a 45 años
Género:	Sexo masculino (57%)
Lugar de procedencia:	44,1% de turistas son de la provincia de Cotopaxi.
Motivos de viaje:	Conocer la gastronomía del cantón con 32,8%, seguido de turismo natural, visita familiar y por negocio.
Medio de transporte:	Trasporte público es el más usado.
Rango de ingreso mensual	350 a 1000 USD mensual
Experiencia previa y frecuencia de visita:	La frecuencia de visita varía, con un porcentaje importante de turistas que han visitado más de 15 veces durante los 12 meses. El mes de febrero el cantón cuenta con mayor número de ingreso de turistas con un 24,7%.
Con quien realiza el viaje	Acompañados de familia y/o pareja.
Preferencias y gastos durante la estadía:	El 32,3% de turistas visitan de 5 a 7 atractivos turísticos durante su estadía en el cantón. En donde, visitan de 5 a 7 restaurantes durante su visita. Gastando entre 15 a 20 dólares en alimentación.

<p>Conocimiento y recomendación de la gastronomía local:</p>	<p>El 49,6% de turistas no conocen la gastronomía del cantón Saquisilí, el 57,5% de turistas no conocen los platos representativos del cantón, el 38,3% de turistas indicaron que no debe realizar ferias gastronómicas y finalmente el 35,2% de turistas indicaron que al momento de consumir el alimento toman en cuenta la presentación del plato. Los turistas mencionaron que si recomendarían que visiten el cantón Saquisilí.</p>
---	--

4. CONCLUSIONES

La evaluación del potencial del turismo gastronómico en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi, se identificó la fortaleza que es la ubicación estratégica del cantón, la diversidad de los atractivos turísticos, la gastronomía y finalmente la presencia de cooperativas de transporte público, así como la debilidad la falta de recursos económicos y la escasa promoción de los productos gastronómicos en el cantón. Oportunidades como el desarrollo de infraestructuras turísticas y la mejora en la calidad de los servicios turísticos a los turistas que visitan el cantón Saquisilí. Es importante contar con planes para mejorar la fortaleza, atender las debilidades, capitalizar las oportunidades con el apoyo de las autoridades del cantón Saquisilí y enfrentar las amenazas. Las encuestas revelan la importancia del turismo gastronómico en el cantón y proporciona información valiosa sobre las preferencias y experiencias de los turistas durante su visita en el cantón. Finalmente, la evaluación del potencial del turismo gastronómico concluye que las tortillas de maíz, chaguarmishqui, runaicho, cauca de maíz, cocinado, cuy asado, papas con caucara, papas con librillo y el hornado son los platos con mayor potencial gastronómico dentro del cantón, aquella información es útil para que los prestadores de servicio gastronómico promuevan el turismo gastronómico en el lugar.

5. REFERENCIA

- Almache, S. V. (2021). *Universidad Técnica de Cotopaxi Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales*. [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7810/1/PC-002017.pdf>
- CEUPE. (2020). *Oferta turística*. <https://www.ceupe.com/blog/oferta-turistica.html?dt=1695594095877>
- Chávez, I. (2015). Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas-SIGAP. In *CONAP* (5to, 6to,

ed., pp. 1–37). https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta_de_Potencial_digital.pdf

Freire Sánchez, S. T. (2020). *Propuesta Gastronómica para el crecimiento del volumen de visitantes del cantón ventanas*. [Universidad Técnica de Babahoyo]. <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/8168/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000114.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

GAD Saquisilí. (2022). *Turismo - GADMIC-Saquisilí*. <https://saquisili.gob.ec/turismo/>

GADMIC SAQUISILÍ. (2020, June 12). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del cantón Saquisilí*. https://drive.google.com/file/d/1BfqzZ7h3A1HZVLBIRLiL1EzFyYRTB2_S/view

GADMIC-Saquisilí. (2022, January 17). *Turismo*. <https://saquisili.gob.ec/turismo/>

Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Dirección de marketing* (Vol. 14, pp. 1–808). <https://www.montartuempresa.com/wp-content/uploads/2016/01/direccion-de-marketing-14edi-kotler1.pdf>

MINTUR. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico*. (pp. 1–16). https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf

PDyOT Saquisilí. (2015, March 6). *Actualización del Plan Participativo Intercultural de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saquisilí*. https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_PDYOT%20GADMI%20CANTON%20SAQUISILI_17ABR2015_19-04-2015_22-03-57.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. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Ullcu, M. A. (2022). *Universidad Técnica de Cotopaxi Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Licenciatura en Turismo*. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10445/1/PC-002566.pdf>

11. IMPACTOS

Impacto Económico

Económicamente el turismo gastronómico es esencial en la parte del crecimiento de la economía local, impulsando así el crecimiento del comercio y de los sectores que brinda servicios a todos los turistas y visitantes que acuden al cantón, generando así nuevos puestos de trabajo, nuevos proyectos que impulsen en la promoción de la gastronomía como uno de los atractivos turísticos que motiven la visita de turistas al cantón Saquisilí.

Impacto Social

Fortalecer el turismo gastronómico de la localidad, promocionando los productos propios de las parroquias y comunidades. Mejorando así la calidad de vida de los habitantes del cantón, puesto que el turismo es una potencia que genera ingreso económico.

Impacto Técnico

Mejoramientos de las vías para trasladarse a los diferentes atractivos turístico naturales y culturales existentes en el cantón, donde se puede encontrar diferentes servicios como de alimentación, hospedaje, transporte y de recreación satisfaciendo todas las necesidades de los turistas que acuden al cantón Saquisilí.

12. CONCLUSIONES

- El potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi, se llevó a cabo mediante las metodologías SIGAP y MINTUR. Llegando a identificar que, SI existe potencial gastronómico en el cantón Saquisilí, es uno de los elementos principales que puede ser aprovechado para su desarrollo turístico, los 9 platos que cuenta con mayor acogida fueron tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librillo, cocinado, cauca de maíz, cuy asado, hornado, chaguarmishqui y runaicho. Aquella información se torna como base para todos los prestadores de servicio de alimentación en el cantón, mediante la salida de campo se pudo obtener 14 restaurantes que no se encuentran registrados en el catastro turístico y 120 Vivanderas (puestos de mercados) que algunos de ellos no cuentan con registros de funcionamiento, donde se realizará la implementación y mejora en sus ofertas.
- Dentro del cantón Saquisilí se realizó 381 encuestas las mismas fueron diseñadas a través de variables que son demográfica, socioeconómica y motivacional aplicada a todos los turistas que acuden al cantón, dando como resultado una segmentación demográfica tomando en cuenta el rango de edad de 36 – 45 años con un porcentaje de 28,1%, la frecuencia de visita al cantón en los 12 meses indican que más de 15 veces dando un porcentaje de 42,3% y la segmentación motivacional el 32,8% indican que el motivo de su viaje al cantón es de turismo gastronómico, turismo natural, visita familiar y finalmente por negocio, se mencionó también sobre la recomendación a visitar el cantón Saquisilí donde el 45,4% indicaron que SI.
- Finalmente, el artículo académico de la revista RENPYS sobre el potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí, se elaboró con el fin de difundir los resultados obtenidos de la investigación para que se conozca el estudio a nivel nacional e

internacional y se tomen decisiones adecuadas por parte de autoridades públicas y privadas para potenciar el turismo gastronómico del cantón.

13. RECOMENDACIONES

- Es necesario desarrollar normas para la regulación de las actividades gastronómica en los establecimientos que son conocidos como “huecas” y otros lugares que ofrecen alimentos como por ejemplo los mercados, mismos que generan conflictos en el desarrollo de la actividad gastronómica, muchos lugares no cumplen con protocolos de seguridad alimentaria e higiene.
- Se recomienda a las autoridades que fomente campañas de promoción de los productos propios y de los diferentes platos existentes en la zona, por la falta de publicidad los turistas tienen desconocimiento de la gastronomía existente en el cantón.
- Para finalizar, se recomienda a los futuros investigadores seguir con la investigación sobre el tema potencial del turismo gastronómico del cantón Saquisilí, para mejorar el desarrollo del lugar y aprovechar los recursos culturales y mejorar la economía del cantón, brindando fuentes de empleo.

14. REFERENCIAS

- Academia Iberoamericana de Gastronomía. (2022). *patrimonio gastronómico - Diccionario Gastronomía*. <https://dicionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Almache, S. V. (2021). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES*. [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI]. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7810/1/PC-002017.pdf>
- Arellano, F. (2023, March 12). *Método Inductivo*. <https://www.significados.com/metodo-inductivo/>
- Arianna Leyva Trinidad, D., & Pérez Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6, 867–881. <https://www.scielo.org.mx/pdf/remexca/v6n4/v6n4a16.pdf>
- biz republic. (2023). *Sol, mar y cirugía: Cómo prospera el negocio del turismo médico en el mundo*. <https://bizrepublic.com/como-prospera-negocio-turismo-medico/>
- Bonilla, M., Raúl, J., & Ruiz, Y. (2022). *Caracterización de la planta turística de los cantones de Cartago, Paraíso, Jiménez, Turrialba y Alvarado de la Provincia de Cartago durante los meses de febrero a mayo del 2022 desde la gestión sostenible de destinos*. [Instituto Tecnológico de Costa Rica]. https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/13938/TF9233_BIB306871_Mariana_B_Raul_G_Yulliana_R.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). *The physiology of taste*. Penguin Classics.
- BRUMBAUGH, R., & PATIL, P. (2017, May 22). *El turismo sostenible puede impulsar la economía azul: invertir en la salud de los mares es sinónimo de generar riqueza oceánica*. <https://blogs.worldbank.org/es/voices/el-turismo-sostenible-puede-impulsar-la-economia-azul>
- Cando, P. Y. (2022). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES* [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10446/1/PC-002551.pdf>
- CEUPE. (2020). *Oferta turística*. <https://www.ceupe.com/blog/oferta-turistica.html?dt=1695594095877>
- Chávez, I. (2015). Metodología y Formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas-SIGAP. In *CONAP* (5to, 6to, ed., pp. 1–37). https://conap.gob.gt/wp-content/uploads/2019/10/Herramienta_de_Potencial_digital.pdf
- Comité de Turismo y Competitividad. (2018, October 18). *Definiciones Comité de Turismo y Competitividad (CTC)*. https://glaxiar.com/wp-content/uploads/2018/06/ctc_definiciones_es_web.pdf

- Congreso Nacional. (2014). LEY DE TURISMO. *Registro Oficial Suplemento*, 733(27), 1–11. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Covarrubias, R., & Ana Beatriz Durán, A. B. (2017). *Conceptualización Del Potencial Turístico* (Servicios Académicos Internacionales, Ed.). <https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/potencial-turistico.htm>
- Echeverría, M. (2022). *Turismo Gastronómico en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi* [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10248/1/PC-002556.pdf>
- EcuRed. (2023, September 22). *Turismo de salud - EcuRed*. https://www.ecured.cu/Turismo_de_salud
- El Diario.ec. (2018, November 17). *El turismo cultural gana espacio* . <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/487935-el-turismo-cultural-gana-espacio/>
- Entorno Turístico. (2021, October 12). *Impactos positivos del turismo comunitario*. <https://www.entornoturistico.com/impactos-positivos-del-turismo-comunitario/>
- Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular* (Vol. 2). <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Fontefrancesco, M. (2020). *Festive Gastronomy Against Rural Disruption: Food Festivals as a Gastronomic Strategy Against Social-Cultural Marginalization in Northern Italy*. 84–89. <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1214&context=dgs>
- Freire Sánchez, S. T. (2020). *PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA EL CRECIMIENTO DEL VOLUMEN DE VISITANTES DEL CANTÓN VENTANAS*. [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO]. <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/8168/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000114.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fusté Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Revista Scielo*, 24, 4–16. <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- GAD Saquisilí. (2022). *Turismo - GADMIC-Saquisilí*. <https://saquisili.gob.ec/turismo/>
- GADMIC SAQUISILÍ. (2020, June 12). *GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL INTERCULTURAL DEL CANTÓN SAQUISILÍ*. https://drive.google.com/file/d/1BfqcZ7h3A1HZVLBIRLiL1EzFyYRTB2_S/view
- GADMIC-Saquisilí. (2022, January 17). *Turismo* . <https://saquisili.gob.ec/turismo/>
- Glosario de términos de turismo. (2023, January 18). *Glosario de términos de turismo / OMT*. Normas de Las Naciones Unidas Para Medir El Turismo. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Gómez, E., Fernando, D., Aponte, G., & Betancourt, A. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de

- su estructuración y sistematización. *DYNA*, 81(184), 158–163.
<http://dyna.medellin.unal.edu.co/>
- Google Maps. (2023a, February 25). *Quito a Saquisilí*.
<https://www.google.com.ec/maps/dir/Quito/Saquisil%C3%AD/@-0.4929883,-78.8421389,125365m/data=!3m2!1e3!4b1!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x91d59a4002427c9f:0x44b991e158ef5572!2m2!1d-78.4678382!2d-0.1806532!1m5!1m1!1s0x91d4f58dedfdeb73:0x8333634b8be326c2!2m2!1d-78.6682395!2d-0.8225734!5m1!1e4?hl=es>
- Google Maps. (2023b, March 11). *Google Maps*.
<https://www.google.com.ec/maps/dir///@-0.9339326,-78.7034169,31338m/data=!3m1!1e3!5m1!1e4?hl=es>
- Google Maps. (2023c, March 11). *Latacunga a Saquisilí*.
<https://www.google.com.ec/maps/dir/Latacunga/Saquisil%C3%AD/@-0.8777896,-78.6781469,15669m/data=!3m2!1e3!4b1!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x91d461069d795bd1:0xc0a05fcabeea8fbb!2m2!1d-78.6145698!2d-0.9339953!1m5!1m1!1s0x91d4f58dedfdeb73:0x8333634b8be326c2!2m2!1d-78.6682395!2d-0.8225734!5m1!1e4?hl=es>
- Guevara, M. C., & Morales, E. (2016). *La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de cuenca*. [Universidad de Cuenca].
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24474/1/Tesis.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, L. (1991). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. MCGRAW-HILL.
<http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Dirección de marketing* (Vol. 14, pp. 1–808).
<https://www.montartuempresa.com/wp-content/uploads/2016/01/direccion-de-marketing-14edi-kotler1.pdf>
- Ley Organica de Cultura. (2016). LEY ORGANICA DE CULTURA. *Registro Oficial Suplemento*, 913(30), 1–48. https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- López, P. L. (2015). POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO. *Punto Cero*, 9(8), 69–74. www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&nrm=iso.
- López-Guzmán, T., & Margarida Jesus, M. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS CULINARIAS TOURISM, CULTURE AND GASTRONOMY. AN APPROACH TO THE CULINARY ROUTES. *Tourism & Management Studies*, 1, 929–922.
- Mamani Villasante, W. (2016, November 24). *Demanda Turística – turismo*.
<https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/11/24/demanda-turistica/>
- Martínez Quintana, V., Sanagustín Fons, M. V., & Rocío Blanco, G. (2018). Paisajes culturales como imágenes de destino: percepción y valoración como producto turístico. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 16, 873–887.

https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/10737/PS_16_4_%282018%29_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Matos Ayala, A. (2020, December 14). *Etapas de la investigacion bibliografica*. <https://www.studocu.com/es-mx/document/centro-universitario-une/metrologia/investigacion-bibliografica/52505057>
- Melisa, D., María, G., & Lorda, A. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geográfica Venezolana*, 58(2), 346–359. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=347753793006>
- Mena, A. M. J., & Fiallos, M. L. L. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 3(12), 189–199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>
- Mera, L., Macías, N., Ferrin, K., & González, M. (2017). *El patrimonio cultural: una alternativa para generar ingresos propios en el cantón ecuatoriano Portoviejo*. 1–11. <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v13n1/2073-6061-cofin-13-01-e17.pdf>
- Millán, G., & Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8, 91–112. <https://www.redalyc.org/pdf/881/88112836008.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario* (Cristina Izurieta, Ed.; Orlando Pérez, Vol. 1, pp. 1–9). <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2021). *Catastro nacional de Establecimientos Turísticos y Guías de Turismo Continente*. Portal Servicios MINTUR. <https://servicios.turismo.gob.ec/portfolio/catastro-turistico-nacional>
- Ministerio de Turismo. (2022, September 10). *Gastronomía combina historias, costumbres y sabores – Ministerio de Turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>
- MINTUR. (2018, October 5). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*. Gob. Ec. <https://www.gob.ec/regulaciones/reglamento-turistico-alimentos-bebidas>
- MINTUR. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico*. (pp. 1–16). https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf
- Miranda, G. (2023, January 3). *Turismo de Aventura*. <https://reportelobby.info/investigacion/2023/01/02/turismo-de-aventura/>
- Molina, C. A., Consuegra, N. D. M., Águeda, E., & Díaz, S. E. (2012). SEGMENTACIÓN DE LA DEMANDA TURÍSTICA: UN ANÁLISIS APLICADO A UN DESTINO DE TURISMO CULTURAL. *REVISTA DE ANÁLISIS TURÍSTICO*, 4, 36–48. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/29539729/Segmentacion_de_la_demanda_turistica-libre.pdf?1390876753=&response-content-

disposition=inline%3B+filename%3DSegmentacion_de_la_demanda_turistica_un.p
df&Expires=1703000344&Signature=WTRILA0wtaaPjz0nEUJ64XxQYmeGYvBs
g07BNZl1xgCp6XLkzOddh0oyI8KFb~MiZbHE4mT~ihp3jXrTnlOBEH1RuR7995
6KcEkPuXcqNHBUZnYKxQdUrvhgs3WqTo3r-2YtM6TiMQa3iSjdMPpzDf7o-
4qgHxUYzp77WvtzVWOIq2cJRsv9FTUYMLLB-
sestvqKJ68uRPT~IAXuIQM4S8PaTk-
jiXTkzWXb6hYGMbewprRSkvZddpwMhfBny8~3VVV~LX3Koba4ChEYfmngfB
E-OL2GrvNYNEYtQSZ2dJr65Y5dAMxOO-
icblUKGA~OjT6R3xXz5VtP04vamNOKPA__&Key-Pair-
Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA

- Molinero, P. (2019). Cultural tourism trends [Universidad de Alicante, España]. In *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* (Vol. 17, Issue 6).
<https://doi.org/10.25145/J.PASOS.2019.17.076>
- Naranjo Martinez, S. (2017, January 9). *Ley Orgánica de Cultura*.
<https://nmslaw.com.ec/entra-en-vigencia-la-ley-organica-de-cultura#:~:text=El%20proyecto%20de%20Ley%20Org%C3%A1nica,del%20Sistema%20Nacional%20de%20Cultura.>
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. . *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 20, 738–752. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- OMT. (2019). UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT. In *UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT* (pp. 1–55). World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Oña, A., & Vega, R. (2018). *Importancia del análisis FODA* [Universidad de las Fuerzas Armada ESPE]. https://tambara.org/wp-content/uploads/2018/12/1.Foda_O%C3%B1a_final.pdf
- Organizacion Mundial del Turismo. (2023). *Formas de Turismo | PDF | Turismo | Economias*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=Formas%20de%20turismo%3A%20Existen%20tres,nacional%20y%20el%20turismo%20internacional.>
- PDyOT Saquisilí. (2015, March 6). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN PARTICIPATIVO INTERCULTURAL DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN SAQUISILÍ*. https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_PDYOT%20GADMI%20CANTON%20SAQUISILI_17ABR2015_19-04-2015_22-03-57.pdf
- Pla de Turismo Cantón Latacunga. (2020, April 2). *PLAN DE TURISMO*. Plan de Turismo Cantón Latacunga. https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-1_compressed-1.pdf
- Ponce de León Román, E. (2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y bebidas*. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

- Ramírez Pérez, J. F., Pérez Hernández, I., Rodríguez Martínez, M., & Miranda Camejo, H. (2020, December 9). *Turismo local sostenible: contribución al desarrollo territorial en Cuba | Ramírez Pérez | Cooperativismo y Desarrollo*.
<https://coodes.upr.edu.cu/index.php/coodes/article/view/397>
- Rodríguez, M. (2014). *CARACTERISTICAS DE LA OFERTA Y LA DEMANDA TURISTICAS*. 1–11.
<https://aulasvirtuales.files.wordpress.com/2014/09/caracteristicas-de-la-oferta-y-la-demanda-turisticas.pdf>
- Rodríguez, M. (2016). *CARACTERISTICAS DE LA OFERTA Y LA DEMANDA TURISTICAS*. *Aulas Virtuales*, 1–11.
<https://aulasvirtuales.files.wordpress.com/2014/09/caracteristicas-de-la-oferta-y-la-demanda-turisticas.pdf>
- Sampieri, R., Fernández, C., Hernández, C., & Baptista, L. (2018). *METODOLOGÍA DELA INVESTIGACIÓN*. In *1. Miembro de la Cámara Nacional de la Industria*.
https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Santana Talavera, A. (2015). *TURISMO CULTURAL, CULTURAS TURÍSTICAS*. 1–27.
<https://www.scielo.br/j/ha/a/bPNDRqnv5mDzhQy54zVDbvF/?format=pdf&lang=es&srmat=pdf&lang=es>
- Tardivo, G., Díaz Cano, E., & Fernández Fernández, M. (2019). Más que pasta y pizza. La nueva imagen de la cocina italiana entre los jóvenes universitarios madrileños. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 83, 91–105.
<http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/gtardivo2.pdf>
- Teodoro, N., & Nieto, E. (2018). *TIPOS DE INVESTIGACIÓN* [Universidad Santo Domingo de Guzmán]. <http://190.117.99.173/bitstream/USDG/34/1/Tipos-de-Investigacion.pdf>
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2018). *DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL*. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 44, 1–13. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la Identidad Cultural - Gastronómica en la Provincia de los Ríos. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7.
<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/index.html>
- Ullcu, M. A. (2022). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES LICENCIATURA EN TURISMO*. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10445/1/PC-002566.pdf>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (flacsoandes, Ed.; Mayo 2010, Vol. 4). <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/118582-opac>

