



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO
PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCIÓN A LA VALORACIÓN DEL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN ECOTURISMO**

Autor:

Flores Jácome André Nicolay

Tutor:

Ing. Klever Homero Muñoz Solís Mgs.

Latacunga - Ecuador

Febrero 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **André Nicolay Flores Jácome** declaro ser autor (a) del presente proyecto de investigación: **“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”** siendo Ing. Klever Homero Muñoz Solís tutor (a) 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.

.....
André Nicolay Flores Jácome

C.C. 050418406-0

.....
Ing. Klever Homero Muñoz Solís Mgs.

C.C. 050139781-4

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 **André Nicolay Flores Jácome**, identificado con **C.C. N° 050418406-0** de estado civil soltero y con domicilio en Latacunga, a quien en lo sucesivo se denominarán **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector 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. LOS CEDENTES son personas naturales estudiantes de la carrera de **Ingeniería de Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Proyecto de Investigación** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.

Fecha de inicio de carrera: Marzo 2012

Fecha de finalización: Febrero 2018

Aprobación HCA.- 19 de Abril del 2017

Tutor.- Ing. Klever Homero Muñoz Solís Mgs.

Tema: **“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”**.

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

CLÁUSULA TERCERA.- Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autorizan a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA.- OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

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

CLÁUSULA QUINTA.- El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declaran que no existe obligación pendiente a su favor.

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

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

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

CLÁUSULA NOVENA.- El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las 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 dos días del mes de Marzo del 2018

.....

André Nicolay Flores Jácome

CEDENTE

.....

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Latacunga, 23 de Febrero del 2018

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

“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL” de **André Nicolay Flores Jácome** de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo** considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Agropecuaria Y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

El Tutor

.....
Ing. Klever Homero Muñoz Solís Mgs.

C.I. 050139781-4

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Latacunga, Febrero del 2018

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: **André Nicolay Flores Jácome** con el título de Proyecto de Investigación “**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**” han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Para constancia firman:

Lector 1 (Presidente)

Ing. Marcelo Fonseca, Mg.

CC. 180302244-9

Lector 2

Ing. Alejandra Rodas M.Sc.

CC. 172222086-8

Lector 3

Lcda. Diana Vinueza Mgs.

CC. 171606014-8

AGRADECIMIENTO

Al finalizar un trabajo tan arduo y lleno de dificultades como el desarrollo de una tesis es inevitable que te asalte un muy humano egocentrismo que lleva a concentrar la mayor parte del mérito en el aporte que has hecho.

Debo agradecer de manera especial al Ingeniero Klever Muñoz por aceptarme para realizar esta tesis bajo su dirección. Su apoyo y confianza en mi trabajo y su capacidad para guiar mis ideas ha sido un aporte invaluable. Agradezco también a mis padres y familiares por brindarme el apoyo moral y económico para seguir estudiando y realizar el objetivo trazado para un futuro mejor y ser orgullo para ellos y toda mi familia.

DEDICATORIA

La presente investigación va dedicada a todos aquellos que estuvieron junto a mí en las buenas y malas apoyándome todos los días durante la vida universitaria.

De una manera especial a mi Madre Margoth, con su apoyo incondicional han inculcando valores morales y han sido el pilar fundamental para mi formación tanto académica como humanista.

Nicolay Flores

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGRPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”

Autor: André Nicolay Flores Jácome

RESUMEN

La presente investigación propone; diseñar una ruta turística gastronómica de la parroquia Mulalillo, cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi para contribuir a la valorización del patrimonio cultural inmaterial; elaborando un inventario del patrimonio inmaterial en el sub ámbito gastronómico en la parroquia, sistematizándose en las fichas técnicas de registro del instructivo INPC “Inventario Nacional del Patrimonio Cultural” teniendo como primer objetivo el diagnóstico gastronómico de la Parroquia; Como segundo objetivo se procederá a inventariar la gastronomía teniendo como resultado un total de treinta y cuatro platos, de los cuales doce pertenecen a comida rápida con un porcentaje de 35% y veinte y dos a gastronomía típica correspondiente al 65% a la vez se valorizo el estado de vulnerabilidad de cada plato típico; como objetivo final se elaboró un mapa georreferenciado de la ruta, se definió el diseño en el cual se estableció dieciocho paradas en los lugares de venta de cada plato con una distancia de 10 km 578m y una duración de 5 horas 10 minutos.

Palabras Clave: Ruta Turística, Gastronomías, Gastronomía Típica, Cultura, Turismo

ABSTRACT

The present investigation proposes: to design a gastronomic tourist route of the Mulalillo parish, canton Salcedo, province of Cotopaxi to contribute to the valorization of the intangible cultural heritage; preparing an inventory of the intangible heritage in the parish's gastronomic sub-sector, systematizing it in the registration forms of the INPC instructive "National Inventory of Cultural Heritage" having as its first objective the gastronomic diagnosis of the Parish. In the second objective we will proceed to inventory the gastronomy resulting in a total of thirty-four dishes, of which twelve are fast food, which equal a percentage of 35% and twenty-two to typical plates which corresponds to 65%. we valued the state of vulnerability of each typical dish and as a final objective, a georeferenced map of the route was produced and the design in which it was established was defined as eighteen stops. Each of the sale locations had a distance of 10 km 578m and a duration of 5 hours 10 minutes.

Keywords: Tourist Route, Gastronomies, Typical Gastronomy, Culture, Tourism

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	xii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
1 INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
6. OBJETIVOS:	4
6.1. General.....	4
6.2. Específicos	4
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	5
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	6
8.1. Patrimonio cultural.....	6
8.1.1. Patrimonio Cultural Inmaterial.....	7
8.2. Ámbito.....	8
8.2.1. Sub ámbito Gastronomía	9
8.3. Gastronomía tradicional.....	9

8.4. La gastronomía y la importancia en los pueblos como parte de su identidad	10
8.5. Estado de arte culinario en el Ecuador	10
8.6. Inventario Turístico	11
8.6.1. Inventario gastronómico	11
8.7. Identidad Cultural.....	12
8.7.1. Patrimonio cultural intangible ámbito gastronómico	13
8.8. Rutas turísticas	14
8.8.1. Ruta Gastronómica.....	15
8.8.2. Como organizar las rutas gastronómicas	16
8.8.4. Quienes integran las rutas gastronómicas	17
8.8.5. Tipos de rutas gastronómicas	17
8.8.6. Beneficios de grupos emergentes que realicen rutas gastronómicas	17
9. METODOLOGÍA APLICADA.....	18
9.1 Enfoque de la Investigación	18
9.2 Modalidad básica de la investigación.....	18
9.3 Investigación Bibliográfica	18
9.4 Investigación de Campo	19
9.5 Técnicas de la Investigación	19
9.6 Nivel o Tipo de Investigación	20
10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	21
10.1 Diagnostico	21
10.2 Diagnóstico Gastronómico	26
10.3 Inventario a través de fichas del INPC	27
10.4 Georreferenciación	31
11. IMPACTOS TECNICOS SOCIALES AMBIENTALES ECONOMICOS	35
11.1 Impacto Social.....	35
11.2 Impacto Ambiental.....	35
11.3 Impacto Económico.....	36
12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	36
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	38
13.1 Conclusiones	38

13.2 Recomendaciones.....	38
14. BIBLIOGRAFÍA	39
15. ANEXOS.....	1

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Actividades y sistema de tareas	5
Tabla N° 2 Patrimonio inmaterial intangible.....	8
Tabla N° 3 Macro localización.....	22
Tabla N° 4 Meso localización	23
Tabla N° 5 Diagnóstico ambiental	24
Tabla N° 6 Diagnóstico componente socio cultural	25
Tabla N° 7 Gastronomía Mulalillo	26
Tabla N° 8 Gastronomía Típica Mulalillo.....	29
Tabla N° 9 Puntos GPS	32
Tabla N° 10 Descripción de la Ruta	33
Tabla N° 11 Recurso materia	36
Tabla N° 12 Recursos materiales extras	37
Tabla N° 13 Total de Recursos.....	37

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1 Macro localización cantón Salcedo	22
Figura N° 2 Macro localización de la parroquia Mulalillo.....	23
Figura N° 3 Micro localización del Centro Parroquial.....	24
Figura N° 4 Diseño de la ruta	35

1 INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: “Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Salcedo Parroquia Mulalillo para la contribución a la valorización del patrimonio cultural inmaterial “

Fecha de inicio: Abril del 2017

Fecha de finalización: Febrero 2018

Lugar de ejecución:

Parroquia Mulalillo, Cantón Salcedo, Provincia Cotopaxi.

Facultad que auspicia:

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia:

Ingeniería en Ecoturismo

Proyecto de investigación vinculado:

Ninguna

Equipo de trabajo:

Ing. Klever Homero Muñoz Solís Mgs.

André Nicolay Flores Jácome

Lectores:

Primer; Ing. Marcelo Fonseca, Mg.

Segundo; Ing. Alejandra Rodas M.Sc.

Tercer; Lcda. Diana Vinueza Mgs.

Área de conocimiento

El área de conocimiento obedece a las ramas del saber de la profesión en función de la cual se hacen los aportes fundamentales del proyecto.

Línea de investigación

Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub líneas de investigación

Turismo Comunitario

2. RESUMEN DEL PROYECTO

La presente investigación propone: diseñar una ruta turística gastronómica de la parroquia Mulalillo, cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi para contribuir a la valorización del patrimonio cultural inmaterial; elaborando un inventario del patrimonio inmaterial en el sub ámbito gastronómico en la parroquia, sistematizándose en las fichas técnicas de registro del instructivo INPC “Inventario Nacional del Patrimonio Cultural” teniendo como primer objetivo el diagnóstico gastronómico de la Parroquia; Como segundo objetivo se procederá a inventariar la gastronomía teniendo como resultado un total de treinta y cuatro platos, de los cuales doce pertenecen a comida rápida con un porcentaje de 35% y veinte y dos a gastronomía típica correspondiente al 65% a la vez se valorizo el estado de vulnerabilidad de cada plato típico; como objetivo final se elaboró un mapa georreferenciado de la ruta, se definió el diseño en el cual se estableció dieciocho paradas en los lugares de venta de cada plato con una distancia de 10 km 578m y una duración de 5 horas 10 minutos.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La desvalorización y desconocimiento de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos ha provocado una disminución considerable del consumo de platos típicos de la región, tanto por los propios moradores del sector como de visitantes que concurren al sitio.

El propósito de la investigación, es trazar una ruta turística en función de la gastronomía típica y su preparación que se mantiene por generaciones en la Parroquia Mulalillo, beneficiando a los lugares tradicionales de expendio de este tipo de comida, además se estima contribuir a la valorización del patrimonio cultural inmaterial.

Una alternativa de turismo en este sector es el diseño de la ruta gastronómica para el fortalecimiento de los platos típicos, esto beneficiará a las personas que se dedican a esta actividad económica en la parroquia, además será de relevancia para los visitantes porque obtendrán una guía que les informe del lugar.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

El trazo de una ruta turística de platos típicos de la parroquia beneficia a las personas dedicadas a esta actividad mejorando así sus ventas y por ende sus ingresos económicos esto se verá reflejado en la activación económica de la parroquia a través del sector gastronómico, se beneficiarán también los consumidores, los que podrán degustar alimentos tradicionales con gran valor nutritivo.

Siendo así los beneficiarios directos los pobladores de la Parroquia Mulalillo con un total de 6.379 habitantes entre hombres y mujeres.

5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación se desarrollará en la Parroquia Mulalillo, determinando mediante información del GAD Parroquial que no cuenta con el trazado de una ruta turística en función de su gastronomía, esto ha provocado desconocimiento en los moradores del sector y visitantes sobre los platos típicos y los procesos de preparación, dando como resultado la disminución de la demanda turística y el poco ingreso a quienes elaboran la comida.

Hoy en día el turismo se ha ido desarrollando en el Ecuador y es considerado una de las principales fuentes de ingresos, por lo cual es necesario ir generando técnicas, estrategias e instrumentos que permitirán la difusión adecuada y oportuna de la gastronomía en las parroquias, cantones, provincias y país.

La gastronomía ancestral de los pueblos ha ido cambiando incluso desapareciendo, por la mezcla de ingredientes, esto ha provocado la influencia de comida de otros países. En Ecuador existe esta “invasión gastronómica” donde la comida rápida se ha introducido en cada una de las provincias, siendo motivo la desaparición de comidas típicas, dejando a los habitantes sin conocer su propia gastronomía.

En Mulalillo se ha perdido platos que caracterizan a la parroquia, por esta razón los habitantes del lugar no conocen los platos ancestrales que se cocinaban o cocinan.

6. OBJETIVOS:

6.1. General

Diseñar una ruta turística gastronómica en el cantón Salcedo, parroquia Mulalillo para contribuir a la valoración del patrimonio cultural inmaterial.

6.2. Específicos

Diagnosticar la gastronomía a través de visitas in situ en la Parroquia Mulalillo para conocer los platos típicos existentes.

Elaborar el inventario del patrimonio inmaterial a través de fichas del INPC en los ámbitos gastronómicos de la Parroquia Mulalillo para conocer el proceso de elaboración.

Sistematizar los datos obtenidos para diseñar la ruta a través de un mapa georreferenciado.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS

Tabla N° 1 Actividades y sistema de tareas

Objetivos	Actividad(tareas)	Resultado de la actividad	Descripción de la actividad
Diagnosticar la gastronomía a través de visitas in situ en la Parroquia Mulalillo para conocer los platos típicos existentes.	<p>1.1 Recopilación de información a través de visitas in situ en el barrio Central de la Parroquia Mulalillo.</p> <p>1.2 Elaboración de banco de preguntas para las entrevistas</p> <p>1.3 Aplicación de la entrevista</p>	<p>Determinación situacional.</p> <p>Detallar el ámbito cultural</p>	<p>1.- Investigación de campo a través de ella se logrará obtener información para el llenando las fichas del INPC</p> <p>2.- Entrevistas: Se realizó un banco de preguntas, para a través de ella establecer diálogo con el barrio y obtener información a la ves obtener un diagnóstico socioeconómico</p>
Elaborar el inventario del patrimonio inmaterial a través de fichas del INPC en los ámbitos gastronómicos de la Parroquia Mulalillo para conocer el proceso de elaboración y lugar de origen.	<p>2.1 Salida de campo.</p> <p>2.2 Identificar los negocios, y actores claves en la parroquia</p> <p>2.3 Aplicación de la ficha INPC.</p>	<p>Inventario de recursos gastronómicos identificados</p>	<p>1. Ficha de inventario INPC: permite reconocer los bienes culturales inmateriales, a través del trabajo de campo.</p> <p>2.-Memorias colectivas: Recopilación de información mediante reuniones.</p> <p>3.-Actores claves: Para esto se eligieron personas ancianas, conocedores de la historia del sitio.</p>
Sistematizar los datos obtenidos para diseñar la ruta a través de un mapa georeferenciado.	<p>3.1 Georreferenciar los sitios focales para el diseño de la ruta.</p> <p>3.2 Diseñar la ruta turística a través del programa ARGIS.</p>	<p>Diseño de la ruta turística gastronómica.</p>	<p>1.-Método selectivo: permite seleccionar la información obtenida través de la sistematización de información de la investigación.</p> <p>2.-ARGIS: Sistema de información geográfica que permitirá diseñar la ruta turística</p>

Elaborado por: Nicolay Flores

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Patrimonio cultural

Según Tapia (2016), menciona que, al hablar de patrimonio, encontramos también una relación directa con la herencia, la memoria y la identidad. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es, actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de nuestros rasgos de identidad (Tapia, 2016, pág. 23).

El concepto de patrimonio está relacionado con la idea del paso de tiempo. He aquí entonces, la relación entre patrimonio y tiempo. Su riqueza es infinita y los significados únicos.

Según la UNESCO (2011), menciona que:

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

El patrimonio cultural es la herencia que nuestros antepasados que dejaron y trascendieron a través del tiempo convirtiéndose en algo nato y característico de personas, comunidades, pueblos, e incluso países.

Aparte de ser los monumentos y objetos arqueológicos, parte del patrimonio cultural, también comprenden lo que son las tradiciones, costumbres, rituales entre otros que son muy importantes para la identidad de un lugar.

El patrimonio cultural se clasifica en patrimonio material (patrimonio tangible), patrimonio inmaterial (patrimonio intangible) y el patrimonio subacuático.

8.1.1. Patrimonio Cultural Inmaterial.

El contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la Unesco; el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, (UNESCO, 2003, pág. 27)

El patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida, permitiendo dar a conocer las tradiciones que cada sector puede poseer y por la misma razón están llenos de tradiciones. Además de ello brindan los diversos conocimientos sobre las culturas y a que se les conoce como un patrimonio inmaterial considerado en diferentes clasificaciones acorde al ámbito en el que se encuentran divididos. Además de ello se considera parte del patrimonio inmaterial a las experiencias diarias vividas, a las transmisiones verbales de diferentes generaciones que son una manera de difundir los conocimientos y de ser posible registrarlos mediante grabaciones o transcripciones de lo relatado.

Tabla N° 2 Patrimonio inmaterial intangible

Patrimonio inmaterial o intangible	
Ámbito	Descripción
Ámbito 1: Tradiciones y expresiones orales	Son aquellos conocimientos expresados en mitos, leyendas, cuentos, así como narraciones que se transmiten oralmente de generación en generación.
Ámbito 2: Artes del espectáculo	Este ámbito se refiere a las representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios públicos y privados.
Ámbito 3: Usos sociales, rituales y actos festivos	Conjunto de manifestaciones y representaciones culturales como celebraciones religiosas o profanas, desarrolladas en distintos lugares y épocas.
Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las diferentes comunidades realizan y mantienen en interacción con la naturaleza y se vinculan a las creencias del lugar. Dando como referencia a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, entre otros y que se transmiten de generación en generación.
Ámbito 5: Técnicas ancestrales tradicionales	Son los conocimientos de saber elaborar los objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su realización.

FUENTE: Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

8.2. Ámbito

Consejo Nacional de Cultura y Artes (2016) afirma: “El Patrimonio Cultural Inmaterial contribuye a fomentar el turismo cultural respetando la diversidad y la conservación del patrimonio cultural de la nación” (pág. 29).

Dentro del estudio del PCI la gastronomía se ubica en el ámbito de los usos sociales, rituales y actos festivos que constituyen prácticas que constituyen la vida de comunidades y grupos, sociales en esta categoría se puede dar a conocer como se ha desarrollado la parroquia a medida que sus costumbres alimenticias han variado desde la antigüedad hasta la actualidad dejando a penas rastros sobre las costumbres y tradiciones que en esta existían.

El PCI, transmite de generación en generación, la herencia de las costumbres adquiridas por las antiguas comunidades, también es recreado constantemente por los

habitantes de dichas localidades y grupos en función de su medio, su inserción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad, continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Para esto es necesario incentivar a la población a través de proyectos que permitan que la comunidad sea reconocida localmente primero y después nacional e internacionalmente objetivo de la ruta turística gastronómica en la parroquia de Mulalillo.

8.2.1. Sub ámbito Gastronomía

Nunes (2007) afirma; “La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas” (pág. 17).

El gusto y las preferencias son formados culturalmente y controlados socialmente” esto quiere decir que el arte culinario está ligado al estatus social de los pueblos esto hace la diferencia entre la cultura y tradición.

8.3. Gastronomía tradicional.

Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días (Padilla, 2003, pág. 81).

La gastronomía en la zona interandina, ha sido influenciada por todas las cocinas de la región circundante al flujo migratorio de las zonas rurales a la gran ciudad. Ahora, gracias al Turismo, la cocina de las parroquias como Mulalillo se pueden convertir en una potencia turística gastronómica debido a la gran variedad de platillos que en este se presentan.

Ya que esta sería conocida por la particularidad de esta región. Berchoux (2010) afirma: “Se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el

conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina popular”. ((pág. 37)

8.4. La gastronomía y la importancia en los pueblos como parte de su identidad

Ayora (2013) afirma: “Antes del desarrollo de caminos y mercados, el nicho ecológico de cada pueblo era la fuente primordial de los ingredientes culinarios. Los ciclos de la naturaleza, el clima, y las técnicas agrícolas locales influían directamente en la cocina” (pág. 16). Es decir los hábitos alimenticios, están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social ya que de estos se derivan pertenencia cultural de cada pueblo.

8.5. Estado de arte culinario en el Ecuador

Según Jaramillo (2012) menciona que “en Ecuador existen diferentes microclimas que son como micro países. Y en la Amazonía aún muchas especies desconocidas. Un ejemplo es el árbol de ajo. Posee un sabor profundo y está compuesto por ácido fólico. Esto se introduce en un hervido con pescado y le da unas ‘notas’ de sabor únicas” (Jaramillo, 2012, pág. 64)

Esto permite que al realizar un estudio investigativo sobre el arte culinario en cada rincón de la patria se pueda promover el turismo ya que el país cuanto con una base alimentaria rica por contar con las tres regiones y con la cantidad de frutos y verduras que en él se encuentran.

Miller (2017) afirma: “Hoy en día el territorio ecuatoriano está al alcance de todos ya que existen rutas adecuadas, hoteles, e infraestructura cómoda para realizar estos viajes y descubrir la riqueza que posee nuestro país” (pág. 43). Al conocer la riqueza gastronómica que el país posee se puede beneficiar a cada comunidad con el rescate de sabores tradicionales perdidos en el tiempo donde se puede descubrir la historia escondida de cada uno de los platos típicos, la calidad y muchas veces los beneficios que estos prestan entre ellos beneficios para la salud como el famoso caldo de codorniz

en botella de vidrio que se dice cura la anemia en fin tantas tradiciones heredadas que tienen la oportunidad de ser explotadas a medida que se los descubra.

8.6. Inventario Turístico

Según el Ministerio de turismo (2004), menciona que “El inventario turístico , es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales contribuyen con la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico” (Ministerio de turismo, 2004).

En otras palabras un inventario turistico forma parte indispensable en la formulacion de proyectos dirigidos hacia el turismo este se realiza a traves de fichas metodologicas que organizan y jerarquizan atractivos y la funcionalidad de los mismos ya que estos recursos turisticos son considerados como la materia prima para formar productos de competitividad en el mercado.

El patrimonio con el que cuenta cada localidad se distinga una de la otra como son; Manabi y Mocha, con su ruta gastronomicas estos lugares son reconocidos nacionalmente por presentar una gama de gustos y sabores unicos.

8.6.1. Inventario gastronómico

Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales van desde los productos comestibles y los instrumentos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles el inventario gastronomico depende de un analisis objetivo del como se elabora cada producto a ofertar manteniendo la metodologia ya establecida es decir e establecer a cada producto una definicion que determine el reconocimiento que se tenga en el entorno en función de su puesta en valor para el mercado.

8.7. Identidad Cultural

Según la conservación y protección cultural se encuentran establecidos por parte del estado ecuatoriano a través de la creación de múltiples leyes que permiten actuar a favor de la herencia ancestral, trabajando para que puedan ser perduradas a través del tiempo por parte de las futuras generaciones. Sin embargo es notorio la falta de regulación en la aplicación de las mismas dentro del territorio nacional, puesto que muchos de los objetivos establecidos dentro del Plan Nacional del Buen Vivir no han sido totalmente aplicados al contrario se han visto amenazadas por la falta de conocimiento por parte de la sociedad.

Según el Art. 21 de la Constitución Política (2008), afirma que: “Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural” (pág. 62).

En el mismo se puede comprobar que la libertad de cultura es garantizada y protegida para cada uno de los ecuatorianos, mientras la misma no atente contra los derechos de otros individuos o colectividades.

UNESCO (2015) considera: “el idioma, vestimenta, gastronomía o artes culinarias, religiosidad y creencias sobrenaturales, paisajes culturales, costumbres de la vida y de la muerte, saberes, conocimientos y técnicas, la fiesta y sus lenguajes” (pág. 51). A pesar de que su reconocimiento por el mundo científico y académico ha sido muy reciente, la importancia del patrimonio gastronómico de los pueblos a pesar de que él siempre ha existido y ha generado desplazamientos sociales por diversas causas.

8.7.1. Patrimonio cultural intangible ámbito gastronómico

La gastronomía de la sierra ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas, los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos se ha perdido la esencia de la misma con la mezcla de diferentes culturas el territorio de esta parroquia.

Según la Comunidad Andina (2004), menciona que:

El patrimonio cultural intangible: comprende las manifestaciones y los valores culturales y los significados sociales contenidos en la música y las artes del espectáculo; el lenguaje y la literatura; las tradiciones orales, la toponimia, los festivales folklóricos y de toda naturaleza, los ritos y las creencias; el arte culinario y la medicina tradicional, entre otros conocimientos y tecnologías tradicionales, que la comunidad haya reconocido como recurrentes y válidas para identificación y expresión cultural. (CAN, 2004, pág. 56)

Además, la parte cultural inmaterial promueve el conocimiento de las culturas pasadas o de los rastros que han quedado a través de muchas formas ya sea la música o la gastronomía, saberes ancestrales que han pasado de una generación a otra y que hoy en día permiten identificarnos como un pueblo rico en cultura pero que necesita de mucho para poder explotar esa cultura y dejar que se reconozca al país como tal; ejemplos claros como: México, India, China, pueblos milenarios cuyos principales atractivos son la comida, vestimenta, y gastronomía muestran al turismo su riqueza cultural, dejando que este permita el desarrollo de su pueblo y de las comunidades donde se guarda y respeta y principalmente se crea proyectos que permitan la puesta en escena de los mismos.

Según la UNESCO (2014), menciona que “ La firma de la Convención en 2003 para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial fue el punto culminante de una prolongada búsqueda promovida por la UNESCO, sobre la función y los valores de las expresiones y prácticas culturales entre ellas la gastronomía a partir del 2010” (UNESCO, 2014, pág. 42).

La gastronomía es una herramienta muy importante en el desarrollo turístico de ella depende el plus o el reconocimiento que dicho lugar a explotar tendrá turísticamente además no se puede hablar netamente de turismo si no se aprovecha.

INPC (2015), menciona que: “Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes en las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (pág. 33).

8.8. Rutas turísticas

Ruta es la vía a seguir con un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que realizan el centro lineal de atención.

Según ONAM (2006), menciona que “Es un territorio correctamente preparado para el turismo, ofrece una amplia variedad de actividades, paseos y rutas, lo que hace que el visitante desee quedarse más tiempo o le anima a regresar; es decir prolonga la estadía y despierta fidelidad con el destino”. (ONAM, 2006, pág. 62).

El diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo sin rumbo o al azar no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos naturales, culturales, etnográficos, etc. El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer.

Según Luque (2009), menciona que: “La ruta ofrece la posibilidad de dar a conocer ya sea un determinado tema o diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario” (Luque, 2009, pág. 82).

8.8.1. Ruta Gastronómica

Según Krippendorf (2000), menciona que:

La gastronomía está ganando cada vez mayor importancia entre los turistas. En relación a las motivaciones que predominaban en las decisiones de viaje, se realizó una investigación en Alemania en el año 1985; el estudio también se ocupaba de analizar el comportamiento de los viajeros. Se verificó que el 35% de los entrevistados que viajaban regularmente lo hacían, entre otras razones, para comer bien. (Krippendorf, 2000, pág. 23)

La alimentación y la gastronomía involucran una serie de actividades y atractivos que vienen siendo aprovechados por el turismo. Como ejemplo se pueden citar, los restaurantes y cafés, los bares, mercados y ferias, fiestas y festividades programadas, y las rutas gastronómicas.

Las rutas gastronómicas constituyen productos turísticos de gran complejidad. Permiten disfrutar y conocer de manera organizada los procesos productivos agropecuarios y la cocina local o regional. Se diseñan en base a itinerarios organizados sistemáticamente y que poseen una temática preestablecida. En las rutas gastronómicas se ofertan uno o más productos alimentarios.

Las rutas gastronómicas se diferencian de los paquetes turísticos gastronómicos en su organización formal; los últimos son diseñados generalmente por las operadoras de turismo e incluyen algunos atractivos y áreas que tienen poca o ninguna relación entre sí. Estos productos, las rutas gastronómicas, ofrecen una vasta gama de actividades como visitas a plantaciones y medios de producción, participación en procesos productivos, degustación de productos, visitas y almuerzos en restaurantes peculiares, posibilidad de compra de productos típicos locales, entre otros. También, en algunos casos, ofrecen la opción de realizar actividades no ligadas al eje temático de la ruta, como son visitas a museos y al patrimonio arquitectónico, acercamiento a la artesanía local, entre otras actividades que, por convención, se ubican en el turismo cultural.

Bajo esta consideración, el turismo rural guarda estrecha relación con las rutas gastronómicas debido a que se establecen, en casi su totalidad, en ámbitos rurales -

tomando en cuenta la diversidad que pueden desenvolver y los recorridos de sus itinerarios. Son productos multifacéticos que perciben el interés de varios segmentos de visitantes, sin remitir exclusivamente a los del turismo gastronómico como en primera instancia se puede pensar.

8.8.2. Como organizar las rutas gastronómicas

Sobre la base de la publicación realizada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Argentinos, 2010) se describen a continuación los principales aspectos de una ruta gastronómica:

Las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre.

La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

8.8.3. Para qué organizar las rutas gastronómicas.

- Para consolidar la cultura productiva regional
- Para valorizar los alimentos regionales argentinos.
- Para estimular el desarrollo de Distintivos de Calidad, ente ellos las Denominaciones de Origen e Indicaciones de Geográficas, Productos Orgánicos, etc.
- Para dinamizar las economías regionales.
- Para promover los alimentos regionales.
- Para promover la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales.

8.8.4. Quienes integran las rutas gastronómicas

Las Rutas Gastronómicas se integran con los productores agropecuarios que en sus establecimientos reciben turistas a los cuáles les brindan servicios de alimentación, los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y los proveedores agroindustriales de la zona.

8.8.5. Tipos de rutas gastronómicas

Las rutas pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos destacamos los siguientes:

- Rutas gastronómicas por producto: Se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto, vinos, quesos, etc. Son las más frecuentes.
- Rutas gastronómicas por plato: Se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir, la cocina constituye el hilo conductor de la organización.
- Rutas étnico-gastronómicas: Aunque podrían integrarse a las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece distinguirse. Se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos inmigrantes.

8.8.6. Beneficios de grupos emergentes que realicen rutas gastronómicas

Por ningún motivo debe ser la fuente de ingresos principal de las comunidades por su inestabilidad mundial, sin embargo, es una excelente actividad complementaria que puede coadyuvar al desarrollo sostenible, siempre y cuando se planifique a corto, mediano y largo plazo.

9. METODOLOGÍA APLICADA

9.1 Enfoque de la Investigación

En la metodología, es preciso establecer el enfoque que tomará la investigación, en este caso se aplicará el método cuantitativo y cualitativo haciendo relación al problema de investigación, es cuantitativo porque se realizará un diagnóstico de los platos existentes en el centro de la Parroquia Mulalillo y cualitativo debido que se conocerá el tipo de preparación y lugar de origen de estos platos.

Según Gómez (2006), afirma que: “El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo, y en el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones de una población”

Si el problema de investigación lo requiere, es posible que se usen enfoques puros, es decir, solo cuantitativos o solo cualitativos, pero en general es conveniente combinar estos enfoques para obtener información que nos permita plasmarla. Siempre que el objeto de estudio lo justifique, pueden utilizarse ambos enfoques, combinándolos de distintas formas.

9.2 Modalidad básica de la investigación

La modalidad a utilizar en la presente investigación es de campo y bibliográfica.

9.3 Investigación Bibliográfica

Según Méndez & Asdudillo (2008), menciona que “La investigación bibliográfica también conocida como documental se considera como la fuente de obtención de conocimientos e información relevante con respecto al problema de estudio, “es el punto de partida para investigaciones adicionales; abre caminos para formulaciones nuevas sobre problemas, hipótesis de trabajo y métodos de investigación” (Méndez & Asdudillo, 2008, 19).

La fuente bibliográfica-documental aporta al investigador conocimientos que en ocasiones resulta ajeno a él siendo indispensable para el progreso de la investigación, cabe recalcar que dicha información no se mantiene estática, la misma cambia o evoluciona con el tiempo, lo que implica una actualización constante por parte del investigador que si bien es cierto también contribuye a su formación profesional.

9.4 Investigación de Campo

Según Muñoz (1998), afirma que: “En la ejecución de los trabajos de este tipo, tanto el levantamiento de información como el análisis, comprobaciones, aplicaciones prácticas, conocimientos y métodos utilizados para obtener conclusiones, se realizan en el medio en el que se desenvuelve el fenómeno o hecho en estudio” (pág. 93).

La investigación de campo se realizará en la Parroquia Mulalillo, dónde se podrá estar al tanto de la situación actual en la que se encuentra con respecto al ámbito turístico, el acceso al objeto de estudio permite al investigador realizar un diagnóstico de las necesidades aplicando nuevos conocimientos que hayan sido verificados.

9.5 Técnicas de la Investigación

9.5.1 La observación

Según Fernández (2004), menciona que: “Es una técnica que permite obtener información mediante el registro de las características o comportamientos de un colectivo de individuos o elementos sin establecer un proceso de comunicación y por tanto sin la necesidad de colaboración por parte del colectivo analizado” (Fernández, 2004, pág. 83).

9.5.2 Entrevista

La entrevista puede realizarse a profundidad con personas “claves” o con grupos para la recolección de testimonios de actores claves, conocidos por su participación en acontecimientos históricos, su experticia en alguna rama del saber, su compromiso con

la lengua, la cultura de su grupo y con los procesos de fortalecimiento organizativo de su comunidad.

9.5.3 Ficha de inventario INPC

Garcés (2011), afirma que: “Permite reconocer los bienes culturales que ameritan una declaratoria de patrimonio cultural, por ser excepcionales y que merecen ser conservados, protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones “ (pág. 52)

El Sistema apoya directamente análisis y actividades puntuales:

- Elaboración de diagnósticos de la situación actual de los Patrimonios locales para orientar estrategias de conservación.
- Creación de indicadores para la elaboración de planes de gestión y conservación patrimonial.
- Incorporación de los recursos patrimoniales identificados en cada territorio a planes de Ordenamiento Territorial.
- Identificación de ejes de desarrollo económico local vinculados a la puesta en valor de los Patrimonios Culturales.
- Establecimiento de medidas preventivas frente a los riesgos.
- Desarrollo y aplicación de normas de conservación del Patrimonio.
- Elaboración de reportes estadísticos sobre la base de variables con las que cuenta el sistema, como: estados de conservación, tipo de bien, ubicación, materiales constructivos, entre otros.
- Realización de cartografía patrimonial temática.

9.6 Nivel o Tipo de Investigación

9.6.1 Investigación Descriptiva

Según Rodríguez (2005), menciona que:

La investigación descriptiva proporciona una información más completa del problema de estudio. Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes, o sobre cómo una persona, grupo o cosa, se conduce o funciona en el presente. La investigación descriptiva trabaja sobre realidades y su característica fundamental es la de presentarnos una interpretación correcta. (p.24)

Con la descripción detallada del fenómeno de estudio se tiene una idea clara de cómo se encuentra en la actualidad y cuáles son sus características y rasgos propios que los diferencian de los demás, se trabaja en función de hechos reales y su correcta interpretación.

10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

10.1 Diagnostico

La presente investigación del proyecto a realizarse estará ubicado en la parroquia de Mulalillo, Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi.

10.1.1 Diagnóstico situacional del área del estudio

Para el diagnóstico situacional de área como metodología se aplicó la observación directa, siendo esta una de las herramientas importantes y complementarias al trabajo de Titulación. Se revisó fuente primaria y secundaria, incluyendo sitios web y bibliografías, donde brinde información clara y precisa, para una mejor ubicación del lugar se realizó de la siguiente manera; macro cantón Salcedo, meso parroquia Mulalillo, micro Centro Parroquial. Cabe mencionar que en la micro localización se ejecutó un diagnóstico profundo en su gastronomía.

10.1.1.1 Macro localización

El presente estudio se encuentra ubicado en la provincia Cotopaxi, cantón Salcedo, parroquia Mulalillo, Centro Parroquial.

Figura N° 1 Macro localización cantón Salcedo



Fuente: (SIDE servicios integrales para el desarrollo. cia, ltda, 2012)

Tabla N° 3 Macro localización

CANTÓN SALCEDO	
Parroquias	-San Miguel -Cusubamba -Mulalillo -Antaño José Holguín -Panzaleo -Mulliquindil
Límites	-Norte.- los cantones de Pujilí y Latacunga (Belisario Quevedo). -Sur.- Los cantones de Ambato y Píllaro (Provincia de Tungurahua). -Este.- La Cordillera de los Andes (Provincia de Napo) -Oeste.- El cantón Pujilí
Altitud	2 740 msnm
Población	70,000 hab
Superficie	484 km ²

Elaborado por: Nicolay Flores

Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Salcedo

Tiene su asiento en el corazón de la Patria y presenta una visión dilatada de su valle y que mercede a la obra desplegada por el Ilustre Municipio y de sus hijos sanmiguelenses, ha conseguido una acelerada superación. (MULALILLO, 2016) El Cantón con una importante producción agrícola y ganadera, su comercio es importante, es muy

conocido por la preparación de los helados de fruta y pinol; se encuentra ubicado en el suroriente de Cotopaxi .

10.1.1.2 Meso localización

Mulalillo está situado a una altitud de 2.740 msnm; queda al sur oeste de la cabecera cantonal. Jurisdiccionalmente limita al Norte con Cusubamba y la parroquia de San Miguel, al Este con las parroquias de Panzaleo y Antonio José Holguín, al Sur con la provincia de Tungurahua y al Oeste con la parroquia de Cusubamba.

Figura N° 2 Macro localización de la parroquia Mulalillo



Fuente: (Google Maps)

Tabla N° 4 Meso localización

PARROQUIA MULALILLO	
Comunidades	-Chirinche Alto -Chirinche Bajo -Cunchibamba -San Diego de Rodeo Pamba -San Ignacio de Martinez -Unión y Trabajo -San Luis -San Vicente de Chirinche -San Juan
Límites	-Norte: Cusubamba -Este: Panzaleo -Sur: Tungurahua -Oeste: Cusubamba
Altitud	2.740 msnm
Población	6.379 habitantes

Clima	12°C
--------------	------

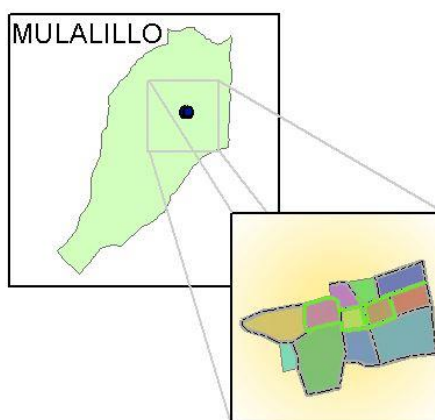
Elaborado por: Nicolay Flores 2018
Fuente: Ordenamiento territorial Mulalillo

10.1.1.3 Micro localización

En la parroquia se encuentran medianamente desarrollados los negocios de alimentos y bebidas, distracción y venta de abarrotes en comparación a las demás parroquias rurales del cantón. La planta turística es limitada, debido a la poca afluencia de turistas. Es por eso que alojamiento, alimentación y servicios turísticos.

Se realizó énfasis en los establecimientos de alimentos y bebidas, haciendo visitas in situ para detectar que la parroquia cuenta con restaurantes y vendedores ambulantes. Existen once vendedores ambulantes que expenden comida típica del sector y existe un mercado que vende comida cotidiana.

Figura N° 3 *Micro localización del Centro Parroquial*



Fuente: (Google Maps)

Para la realización del diagnóstico de la parroquia se basará en las siguientes fases:

Tabla N° 5 *Diagnóstico ambiental*

CENTRO PARROQUIAL	
Clima	Frio
Temperatura	8 a 16°C,
Precipitación	500 a 7000 mm
Altura	2.740 msnm

Elaborado por: Nicolay Flores
Fuente: Plan de ordenamiento Mulalillo

Tabla N° 6 *Diagnóstico componente socio cultural*

DIAGNÓSTICO COMPONENTE SOCIO CULTURAL	
Población	6.379 habitantes
Análisis demográfico	Total, Población Hombres 2.982 Total Población Mujeres 3.397
Idioma	Español
Servicios básicos	Luz Agua Alcantarillado Internet Teléfono/ móvil
Red vial	Primer y segundo orden Alumbrado publico
Actividades de productividad turístico y culturales	La potencialidad turística de la parroquia Mulalillo se resume como una mezcla de recursos naturales y culturales; elementos patrimoniales y muestras de expresiones culturales vivas principalmente en sus celebraciones festivas que son religiosas y paganas que se han encontrado un espacio en la población, fuera de sus prácticas diarias.
Patrimonio material infraestructuras de hogares	Moderna Antiguas
Gastronomía Típica	Codorniz asada Champus Morocho Tripa mishki asada al carbón Colada morada Cocinado Pan al horno de leña Empanada al horno de leña Runaicho
Tradiciones festivas	Corpus Cristi Noche buena Año viejo Navidad Día del difunto Semana santa

Elaborado por: Nicolay Flores

Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial Mulalillo

El Centro Parroquial Mulalillo cuenta con todos los servicios básicos e indispensables para la población, los moradores tienen acceso a vías de primer y segundo orden. En la parte turística poseen recursos naturales y culturales. Su gastronomía consta de una mínima cantidad de platos típicos.

10.2 Diagnóstico Gastronómico

Para realizar el diagnóstico gastronómico se realizaron las siguientes actividades:

- 1.- Se identificaron los lugares de expendio de comida.
- 2.- Se entrevistaron a los dueños o cocineros considerados actores clave. Ver Anexo N°3
- 3.- Se categorizaron los sitios de expendio de comida de acuerdo a la infraestructura y servicios complementarios con los que cuenta.

Identificar los lugares de expendio de comida en la zona, a través de esto se constató los platos representativos que caracterizan la gastronomía propia de la parroquia de Mulalillo.

Tabla N° 7 Gastronomía Mulalillo

COMIDA MULALILLO			CLASIFICACIÓN DE COMIDA		
CATEGORIZACION	LUGAR DE VENTA	PLATO	COMIDA RAPIDA	COMIDA TIPICA	
RESTAURANTES	ASADERO DOÑA PAQUITA	-POLLO ASADO	X		
		-CARNES	X		
		-CALDO DE 31		X	
		-MOLLEJAS		X	
		-PAPAS CON CUERO		X	
	FRITADAS SUSANITA	-FRITADA			X
		-CALDO DE 31			X
		-YAGUAR LOCRO			X
	RESTAURANTE COMIDA RAPIDA	-PAPAS CON SALCHICHA	X		
		-POLLO ASADO	X		
		-CHURRASCO			X
		-DESAYUNOS	X		
CAFETERIA RESTAURANTE	-CAFÉ				
	-CAPUCHINO	X			
	-PAPAS CON POLLO	X			
	-PAPAS CON HUEVO	X			
	-SANDUCHES	X			
MERCADO	SALON MARIA RONQUILLO	-ALMUERZOS	X		
		-SECO DE POLLO		X	
		-PESCADO CON PAPAS FRITAS		X	
		-PESCADO CON YUCA		X	
	-PAPAS CON POLLO	X			
	SALON DOÑA ILDITA	-SECO DE POLLO			X
		-PESCADO FRITO CON YUCA			X
-POLLO ASADO		X			

		-CALDO DE 31		X
	SALON SUSANA SAQUINGA	-PESCADO CON YUCA		X
		-HORNADO		X
	FRANCISCA QUINUALIZA	-MOLLEJAS ASADAS		X
		-CALDO DE 31		X
VENDEDORES AMBULANTES	MARIA CAIZALETIN	-CODORNIS ASADA		X
		-MAITO		X
	ERIKA SAQUINGA	-PAPAS CON CUY		X
	ERNESTINA GUAIGUA	-CHAMPUS		X
		-PAN AL HORNO DE LEÑA -EMPANADAS AL HORNO DE LEÑA		
	ROCIO GUAIGUA	-MOROCHO		X
	HILDA MALDONADO	-TRIPA MISHKI ASADA AL CARBON		X
	DIGNA BASANTES	-COLADA MORADA		X
	ROSA TOSCANO	-COCINADO		X
	MARIA BASANTES	-EMPANADAS AL HORNO DE LEÑA -PAN AL HORNO DE LEÑA		X
		-CHAMPUS		
	JUGOS DE CAÑA DON FELIO	-JUGO DE CAÑA		X
	EL PITIÑO	-ENCEBOLLADO DE PESCADO		X
		-ENCEBOLLADO DE CAMARÓN		X
-ENCEBOLLADO MIXTO			X	
-CEVICHE DE CONCHA			X	
-CEVICHE DE CAMARON			X	
-CEVICHE MIXTO			X	

Elaborado por: Nicolay Flores

En base a la investigación se determinó que en la parroquia Mulalillo existen una amplia variedad de platos gastronómicos en los cuales se clasificaron por Restaurantes dentro de esto existe cuatro lugares de venta, en el mercado se pudo identificar cuatro lugares de expendio por último se encuentran once vendedores ambulantes.

10.3 Inventario a través de fichas del INPC

Para realizar el inventario se seleccionó los sitios de expendio como parte de la metodología para conocer los platos típicos que la gente aún realiza en la parroquia de Mulalillo, se encontraron dieciocho lugares de venta, se entrevistaron a los actores

clave tales como: dueños de restaurantes, cocineros y conocedores del tema. Se identificó treinta y dos platos y se consultó el procedimiento de preparación según la metodología del INPC posteriormente se calificó la sensibilidad al cambio.

Ver anexo N°4

Tabla N° 8 Gastronomía Típica Mulalillo

PLATOS																SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	ASADERO DOÑA PAQUI	FRITADAS	RESTAURANTE COMIDA RAPIDA	SALON MARIA RONQUILLO	SALON DOÑA ILDITA	SALON SUSANA SAQUINGA	FRANCISCA QUINUALIZA	MARIA CAIZALETIN	ERIKA SAQUINGA	ERNESTINA GUAIGUA	ROCIO GUAIGUA	HILDA MALDONADO	DIGNA BASANTES	ROSA TOSCANO	MARIA BASANTES	JUGOS DE CAÑA DON FELIO	EL PITIÑO	ALTO	MEDIO	BAJO	
-CALDO DE 31	X	X			X		X														X
-MOLLEJAS	X						X														X
-PAPAS CON CUERO	X																				X
-FRITADA		X																			X
-YAGUAR LOCRO		X																			X
-CHURRASCO			X																		X
-SECO DE POLLO				X	X																X
-PESCADO CON PAPAS				X	X																X
-PESCADO CON YUCA				X		X															X
-HORNADO						X															X
-CODRORNIS ASADA								X											X		

-MAITO								X											X
-PAPAS CON CUY									X										X
-CHAMPUS										X					X			X	
-MOROCHO																			X
-TRIPA MISHKI							X					X							X
-COLADA MORADA										X		X							X
-COCINADO													X						X
-EMPANADAS AL HORNO DE LEÑA									X						X			X	
-PAN AL HORNO DE LEÑA									X						X			X	
-JUGO DE CAÑA															X				X
- ENCEBOLLADO																X			X
PORCENTAJE SENSIBILIDAD AL CAMBIO																	0%	18%	82%

Elaborado por: Nicolay Flores

Como se observa en la tabla N°8, se encuentra que los platos con sensibilidad media corresponden a cuatro platos correspondientes al 18% que ya no existe muchas personas que expenden los mismos entre estos están: Codorniz asada, Champús. Pan al horno de Leña, Empanadas al horno de leña. Los platos con sensibilidad baja se los considera que no tiene un estado de vulnerabilidad alta debido a que todas las personas en el sector lo realizan dando como el resultado dieciocho platos correspondientes al 82% que son: Caldo de 31, Mollejas, Papas Con Cuero, Fritada, Yaguar Locro, Churrasco, Seco de Pollo, Pescado Con Papas Fritas, Pescado Con Yuca, Hornada, Maito, Papas Con Cuy, Morocho, Tripa Mishki, Colada morada, Cocinado, Jugo de caña, Encebollado.

Describiendo la sensibilidad al cambio como la capacidad de transmitir conocimientos culinarios de una generación a otra. Tomando en cuenta que en la sensibilidad alta existe un peligro latente a una manifestación vulnerable porque la gente no lo practica y solo la guarda en su memoria. La sensibilidad media es una manifestación vigente vulnerable donde pocas personas la practican y no existe transmisión de generación a generación. La sensibilidad baja se caracteriza por estar vigente, en esta aún existe gente que la práctica.

10.4 Georreferenciación

Para realizar la georreferenciación se toma los datos UTM según la ficha del INPC, posteriormente se diseñó la ruta a través del sistema ARGIS, por último, se plasma la ruta.

Tabla N° 9 Puntos GPS

PUNTOS GPS		
NUMERO DE PUNTOS	COORDENADAS	
	Y	X
PUNTO 1	764073	9879118
PUNTO 2	763997	9879088
PUNTO 3	763969	9879101
PUNTO 4	763991	9879067
PUNTO 5	763994	9879052
PUNTO 6	763999	9879038
PUNTO 7	763983	9879036
PUNTO 8	763977	9879060
PUNTO 9	763964	9879076
PUNTO 10	763915	9879047
PUNTO 11 (MERCADO)	763908	9779080
PUNTO 12	764071	9879065
PUNTO 13	764066	9879084

Elaborado por: Nicolay Flores

10.4.1 Descripción de la ruta

Dentro de la ruta se encontro encontrar veinte y dos platos en expendio, los cuales se podrán consumir en un tiempo aproximado de 5 horas con 10 minutos con un recorrido aproximado de 10 km 578m Describiendo este tiempo y la distancia del recorrido en la siguiente tabla:

Tabla N° 10 Descripción de la Ruta

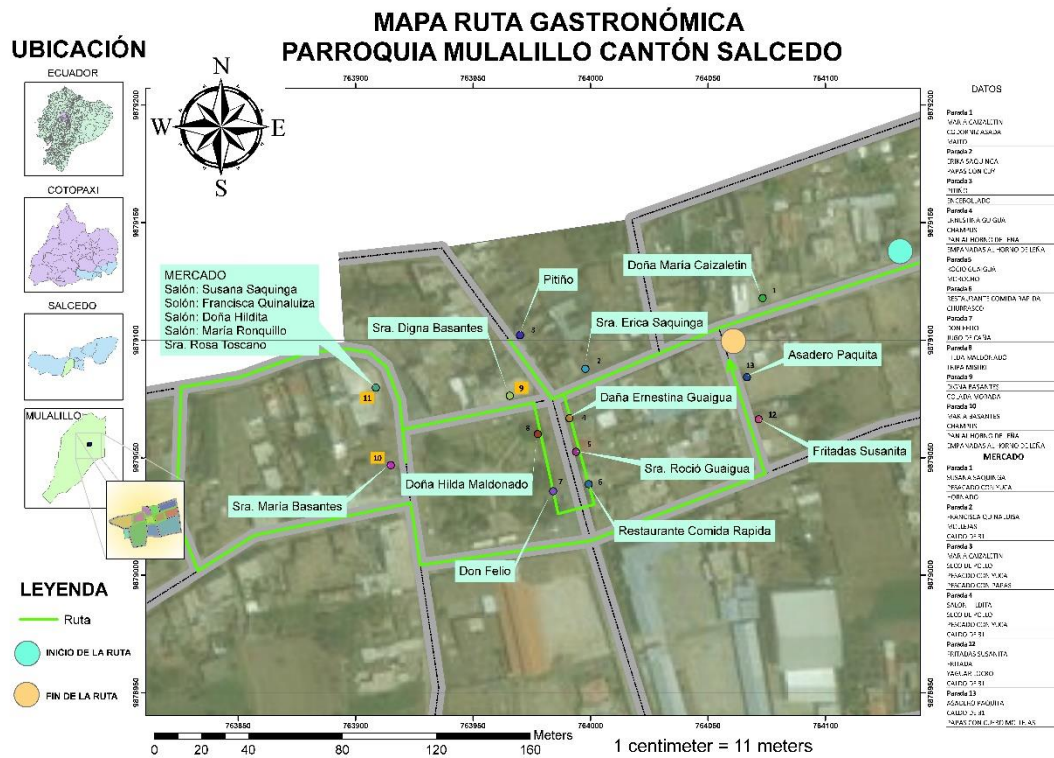
DESCRIPCION DE LA RUTA			
LUGAR DE VENTA	TIEMPO DE CONSUMO	DISTANCIA	TIEMPO DE RUTA
Maria Caizaletin -Codorniz asada -Maito	25 minutos	De Panzaleo a P1 9 Km	De Panzaleo a punto 1 en auto 15 minutos
Erika Saquina -Papas con cuy	30 minutos	De P1-P2 1 Km	De P1-P2 en auto 4 minutos
El Pitiño -Encebollado	20 minutos	De P2-P3 100 m	De P2-P3 10 minutos a pie
Ernestina Guaigua -Champus -Pan al horno de leña -Empanadas al horno de leña	10 minutos	De P3-P4 50 m	P3-P4 a pie 5 minutos a pie
Rocio Guaigua -Morocho	10 minutos	De P4-P5 10 m	De P4-P5 2 minutos a pie
Restaurante comida rápida -Churrasco	30 minutos	De P5-P6 15 m	De P5-P6 3 minutos a pie
Don Felio -Jugo de caña	5 minutos	De P6-P7 10 m	De P6-P7 2 minutos a pie
-Hilda Maldonado -Tripa mishki	15 minutos	De P7-P8 13m	De P7-P8 3 minutos a pie
Digna Basantes -Colada morada	10 minutos	De P8-P9 10m	De P8-P9 2 minutos a pie

Maria Basantes -Champus -Pan al horno de leña -Empanadas al horno de leña	10 minutos	De P9-P10 50 m	De P9-P10 5 minutos a pie
Mercado	30 minutos	De P10-P11 30m	De P10-P11 5 minutos a pie
Fritadas Susanita -Fritada -Yaguar loco -Caldo de 31	20 minutos	De P11-P12 300 m	De P11-P12 20 minutos a pie
Asadero Paquita -Caldo de 31 -Papas con cuero -Mollejas	15 minutos	De P12-P13 30 m	De P12-P13 3 minutos a pie
		TIEMPO TOTAL TRANSPORTE	1 hora 20 minutos

Elaborado por: Nicolay Flores

Como se observa en la tabla se tiene un tiempo total de transporte de 1 hora 20 minutos aproximados sumado a esto un tiempo de consumo de 3 horas con 50 minutos teniendo en total una duración de la ruta de 5 horas con 10 minutos y un recorrido de 10 Kilómetros con 578 metros tomando como punto de partida la parroquia de Panzaleo ubicada en la panamericana sur.

Figura N° 4 Diseño de la ruta



Elaborado por: Nicolay Flores.

11. IMPACTOS TECNICOS SOCIALES AMBIENTALES ECONOMICOS

11.1 Impacto Social

Al diseñar la ruta turística gastronómica beneficiará a la parroquia al tener entradas de turistas nacionales y extranjeros, quienes estén interesados en degustar de los platos típicos.

El presente proyecto ayudará a que los moradores de la parroquia mantengan su comida típica debido a que tendrán mayor afluencia de turistas.

11.2 Impacto Ambiental

El impacto ambiental que conllevaría este proyecto sería la contaminación del medio ambiente ya que la comida es servida en platos desechables, a esto se debería incrementar una capacitación para que los comerciantes de comida ancestral clasifiquen los desperdicios de una forma que no perjudique al medio ambiente.

11.3 Impacto Económico

La Parroquia de Mulalillo se verá beneficiada con este proyecto ya que obtendrán mayores ingresos al recibir nuevos turistas que deseen probar su gastronomía. Por otra parte, los moradores al obtener un incremento económico podrán invertir en nuevos proyectos como: ampliación del negocio, ofertar más platos ancestrales los mismos que serán más demandados por la colectividad.

Además de crecer económicamente, en estos negocios se podrá generar fuentes de empleo para la misma comunidad.

12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla N° 11 *Recurso materia*

RECURSO MATERIAL			
Materia	Cantidad	Precio Unitario (\$)	Precio Total (\$)
Cámara digital	1	500	500
Cuaderno de campo	1	2	2
Grabadora de mano	1	75	75
Fichas del INPC	20	0.30	6
GPS	1	500	500
Flash memory	1	15	15
Computadora	1	500	500
Total:	12	1097	1598

Elaborado por: Nicolay Flores

Tabla N° 12 Recursos materiales extras

EXTRAS	
Transporte	135 \$
Alimentación	135 \$
Elaboración de la ruta	300 \$
Total	570 \$

Elaborado por: Nicolay Flores

Tabla N° 13 Total de Recursos

TOTAL	
Recursos Materiales	1598\$
Extras	570 \$
Total	2160 \$

Elaborado por: Nicolay Flores

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 Conclusiones

Al realizar diversas visitas a la parroquia se ha podido constatar que el expendio de comida es un negocio clave en el sector ya que propios y extraños consumen los diversos platos típicos existentes.

Para la preparación de los distintos platos típicos del sector se emplean productos propios de la zona, todo esto para garantizar que los alimentos sean frescos y saludables, con el fin de conservar las tradiciones ancestrales a la hora de preparar los platos.

La accesibilidad a la parroquia es muy buena, puesto que cuenta con vías seguras. Los lugares de expendio no están alejados uno de otro es decir que se los puede conocer en un mismo día.

13.2 Recomendaciones

Los moradores de la parroquia que se dedican a la comercialización de alimentos, deberían incrementar platos típicos y sobre todo brindar una atención amable y cordial ya que de esto dependerá que los clientes visiten con más frecuencia el lugar.

Los moradores de la zona en general deberían aprovechar más sus tierras para cultivar productos para su consumo en la elaboración de los platos típicos del sector. Esto se lo debería hacer de una forma artesanal sin el uso de químicos o productos procesados.

Visitar y consumir los productos gastronómicos de la ruta turística ya que son diversos y de gran valor nutritivo, esto ayudará a conservar la tradición gastronómica del sector, adquirir alimentos ricos en proteínas, grasa, entre otros.

14. BIBLIOGRAFÍA

- Argentinos, R. A. (2010). *Revista Alimentos Argentinos*, 8.
- Ayora, L. (2013). *ESTUDIO DE LA TECNICA DE DECONSTRUCCION APLICADA A LA COCINA ECUATORIANA Y SU PROPUESTA GASTRONÓMICA*. QUITO - ECUADOR: UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL.
- Berchoux. (2010).
- CAN, C. A. (2004). 2 Acuerdo que sustituye la Decisión 460 sobre la protección y recuperación de bienes del patrimonio cultural de los países miembros de la Comunidad Andina. *Salvaguarda de los bienes inmateriales* (pág. 570). Paris: UNESCO.
- CNCA, C. N. (2016). *Patrimonio Cultural y Turismo*. Santiago de Chile: Gobierno de Chile.
- Constitucion Politica . (2008). *Constitucion Politica*. Montecristi.
- Cristiane Nunes dos Santos. (2007). *Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios*. Buenos Aires Argentina: SCIELO.
- Garcés), M. C. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario del INPC*. Quito: INPC.
- Google Maps. (s.f.). www.google.com.ec/maps. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.9652454,-78.894504,854m/data=!3m1!1e3>
- INPC. (2011). *instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial*. Quito.
- INPC, I. N. (2015). *PLAN NACIONAL DE SALVAGUARDA CULTURAL*. Quito-Ecuador: "La Circasiana".
- Jaramillo, M. (2012). *Texto Guía de Cocina Ecuatoriana*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Krippendorf, J. (2000). *Turismo*.
- Labastida, N. M. (2010). *Investigación bibliografica ideas principales y secundarias*. Madrid: U. P. Orrego .
- Lozano, M. S. (2010). *Delasalle*. Obtenido de Delasalle: <http://2c-cumbres.webnode.mx/products/%C2%BFque%20es%20una%20entrevista/>
- Luque, Y. (2009). *Rutas Turisticas*.

- Miller, P. (2017). El turismo una actividad que genera desarrollo. *Cuenca ilustre Ecuador*, <https://patomiller.wordpress.com/2017/03/11/el-turismo-una-actividad-que-genera-desarrollo/>.
- Ministerio de turismo, M. (2004). *Metodología para Inventarios de Atractivos Turísticos*. Quito: Gerencia Nacional de Recursos Turísticos.
- MINTUR. (2010). *ministerio de turismo*. Obtenido de ministerio de turismo: <http://www.turismo.gob.ec/>
- MINTUR. (2015). "*Desarrollo del Turismo Natural*". Quito: Ministerio de Turismo del Ecuador.
- MULALILLO, G. P. (2016). *PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL*.
- Muñoz, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*. Naucalpan de Juárez, Mexico: Prentice Hall Hispanoamericana, S.A.
- ONAM, B. Y. (2006).
- Padilla, C. (2003). *Gastronomía y turismo: Cultura al plato*. Mexico: CIET.
- SIDE servicios integrales para el desarrollo. cia, ltda. (2012). *Plan de ordenamiento territorial*. Obtenido de [www.municipiopujili.gob.ec: http://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/images/dirplanestrat/plandesarrollo.pdf](http://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/images/dirplanestrat/plandesarrollo.pdf)
- Tapia, R. (2016). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA*. Latacunga.
- TURISMO, M. D. (2004). *Metodología para Inventarios de Atractivos Turísticos*. Quito: Gerencia Nacional de Recursos Turísticos.
- UNESCO. (2003). <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>.
- UNESCO. (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO. (2014). *SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INAMATERIAL DE LOS AFRODESCENDIENTES EN AMÉRICA LATINA. INFORME SOBRE LA SITUACIÓN DEL PCI AFRODESCENDIENTE EN ECUADOR* (pág. 6). QUITO: CRESPIAL.

15. ANEXOS

15.1 Anexo 1. AVAL DE TRADUCCIÓN

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Ingles del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por la señor egresado de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales: **FLORES JACOME ANDRE NICOLAY**, con el tema “**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO PARROQUIA MULALILLO PARA LA CONTRIBUCION A LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**” lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

Latacunga, 19 Febrero del 2018

Atentamente:

Lic. BOLIVAR MAXIMILIANO CEVALLOS GALARZA
DOCENTE DEL CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS
C.C. 091082166-9

15.2 Anexo 2. Hojas de vida equipo de trabajo

TUTOR

DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS: Kléver Homero Muñoz Solís

FECHA DE NACIMIENTO: 25 de junio de 1964

CEDULA DE CIUDADANÍA: 050139781-4

ESTADO CIVIL: Casado

NUMEROS TELÉFONICOS: 032-276-232/098-393-510

E-MAIL: klever.munoz@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS

NIVEL PRIMARIO:

Escuela Luis Alfredo Martínez

NIVEL SECUNDARIO:

Colegio Experimental Nacional Salcedo

NIVEL SUPERIOR:

Universidad Técnica de Cotopaxi.

CUARTO NIVEL.

Universidad Tecnológica Indo América

TITULOS

PREGRADO:

- Ingeniero en Ecoturismo

POSGRADO

- Mgs. Gestión de Proyectos Socio Productivos

EXPERIENCIA LABORAL

INSTITUCIÓN Universidad Técnica de Cotopaxi desde 2010 hasta la actualidad (2017)

CARGOS DESEMPEÑADOS

- Docente UTC.
- Coordinador de Investigación

FIRMA

UNIVERSIDAD ECNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

NOMBRE: André Nicolay Flores Jácome
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: 050418406-0
FECHA DE NACIMIENTO: 17 de Febrero de 1994
ESTADO CIVIL: Soltero
DIRECCION: Siccicalle Norte Av. Benjamín Terán
TELEFONO: 032-803-534
CELULAR: 0999 090 092
EMAIL: andre.flores0@utc.edu.ec



FORMACION ACADEMICA

ESCUELA: Dr. Otto Arosemena Gómez
COLEGIO: Colegio Técnico Referencial Luis Fernando Ruiz
UNIVERSIDAD: Universidad Técnica de Cotopaxi

EXPERIENCIA LABORAL:

Pasante GAD Parroquial

FIRMA

LECTOR 1

DATOS PERSONALES

Apellidos: FONSECA TORRES

Estado civil: CASADO

Cédula de ciudadanía: 1803022449

Número de cargas familiares: 2

Lugar y fecha de nacimiento: Salcedo, 25 de julio de 1977

Dirección domiciliaria: Ambato, Av. Los Guaytambos 0677 y La Delicia

Teléfono convencional: 032825082 **Teléfono celular:** 0998488672

Email institucional: wilson.fonseca@utc.edu.ec

Tipo de discapacidad: # de carnet CONADIS:



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

Nivel	Título obtenido	Fecha de registro	Código del registro CONESUP o SENESCYT
Tercer	Ingeniero Comercial	2005-07-29	1010-05-591175
Cuarto	Magister en Gerencia de Proyectos en Ecoturismo	2012-09-19	1010-12-86027050

HISTORIAL PROFESIONAL

Unidad administrativa o académica en la que labora: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (CAREN) – Carrera de Ecoturismo

Área del conocimiento en la cual se desempeña: Docencia

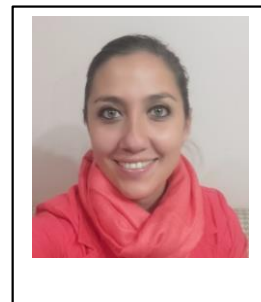
Fecha de ingreso a la UTC: 11 de abril del 2017

FIRMA

LECTOR 2

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: RODAS
VINUEZA NOMBRES:
DANIELA ALEJANDRA
ESTADO CIVIL:
SOLTERA



CÉDULA DE CIUDADANÍA: 172222086-8

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 28 de abril de 1989

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO
MATIZ

TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447 TELÉFONO CELULAR:
0998019555

EMAIL INSTITUCIONAL: daniela.rodas@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD:

DE CARNET CONADIS:

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA

LECTOR 3

Nombres y Apellidos: Diana Karina Vinueza Morales
Lugar de Nacimiento Quito
Estado Civil Soltera
Dirección Quito Av. Napo
Teléfono 0987465221/ 23195618
E-Mail diana.vinueza@utc.edu.ec
ESTUDIOS
Universitarios: Universidad Central del Ecuador
Título Obtenido: Licenciada en Turismo Histórico Cultural



SEMINARIOS

- ✓ II Congreso mundial de Medio Ambiente y Recursos Naturales
- ✓ I Congreso ecuatoriano de turismo rural y comunitario
- ✓ I Jornada Científica de UTC 2014 Ciencia, Tecnología y propiedad Intelectual en la Sociedad de conocimiento
- ✓ Seminario Internacional "Agro ecología y Soberanía Alimentaria"
- ✓ V Congreso Internacional DE Turismo y Hotelera y Ambiente
- ✓ Jornada de Capacitación "Día Mundial del Medio Ambiente"
- ✓ II Campamento de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo
- ✓ I Seminario taller Internacional de Fotografía Turística y de Naturaleza
- ✓ Jornadas de actualización "Seguro Agrario, Sistemas de Información Geográfica
- ✓ Seminario de Didáctica en Educación Superior
- ✓ Gestión Académica en el aula universitaria
- ✓ Diseño de proyectos enfocados al Turismo Sostenible y Sistema de información
- ✓ Geográfica

TRAYECTORIA LABORAL

Nombre de la Institución / Organización: Universidad Técnica de Cotopaxi

Unidad Administrativa (Departamento / Área): Administrativo

Unidad Académica Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Denominación del Puesto: Administradora, Docente

Área de Conocimiento: Turismo.

FIRMA

15.3 Anexo 3. Modelo de entrevista



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES
CARRERA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO



De parte de la carrera de Ing. en Ecoturismo le damos un saludo cordial a la vez hacerle conocer que la siguiente entrevista se realiza con la finalidad de crear una ruta turística gastronómica para el incrementar el turismo del sector.

ENTREVISTA ÁMBITO GASTRONOMICO

1.- GENERO

Masculino () Femenino ()

2.- ¿CUÁL ES SU RANGO DE EDAD?

15 a 20 () 20 a 30 () 30 a 50 () 50 a 70 () 70 o más ()

3.- DE LOS SIGUIENTES PLATOS TÍPICOS:

codorniz asada, papas con cuy, champús, morocho, tripa mishki asada al carbón, colada morada, cocinado, empanadas al horno de leña, pan al horno de leña.

¿CUÁLES OTROS CONOCE USTED?

.....
.....

4.- ¿RECUERDA USTED QUE PLATOS TÍPICOS REALIZABAN SUS PADRES CUANDO USTED ERA NIÑO?

.....
.....

5.- ¿EN LAS FESTIVIDADES DE LA PARROQUIA SE VENDE ALGÚN PLATO TÍPICO EN ESPECIAL?

DE A CONOCERLO

.....
.....

6.- CONOCE USTED UN PLATO TÍPICO QUE HA DESAPARECIDO CON EL PASO DE LOS AÑOS

.....

