



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL
CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL”**

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

AUTORA:

Paredes Ocaña Vanessa Abigail

TUTOR:

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

LATACUNGA- ECUADOR

Agosto 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Paredes Ocaña Vanessa Abigail, con cédula de ciudadanía N° 1804577904; declaro ser autora del presente proyecto de investigación: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL”**, siendo el Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg. tutor del presente trabajo; y eximiendo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Latacunga, 16 de agosto del 2024



Vanessa Abigail Paredes Ocaña
CC: 1804577904
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 **PAREDES OCAÑA VANESSA ABIGAIL**, identificada con cédula de ciudadanía N° **1804577904**, de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, la Dr. Idalia Eleonora Pacheco Tigsalema, en calidad de Rectora y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Turismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “Diseño de productos turísticos gastronómicos en el cantón Salcedo que promuevan el desarrollo local” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico:

Fecha de inicio de la carrera: mayo 2020- septiembre 2020

Fecha de finalización: abril 2024 - agosto 2024

Aprobación en Consejo Directivo: 28 de noviembre del 2023

Tutor: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg.

Tema: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL”**

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

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

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

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- 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 **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 las cláusulas 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 16 días del mes de agosto del 2024.


Vanessa Abigail Paredes Ocaña
EL CEDENTE


Dr. Idalia Eleonora Pacheco Tigsalema
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL”, de Paredes Ocaña Vanessa Abigail de la carrera de Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la pre-defensa.

Latacunga, 16 de agosto del 2024


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

AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: Paredes Ocaña Vanessa Abigail con el título de Proyecto de Investigación: **“DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVAN EL DESARROLLO LOCAL”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

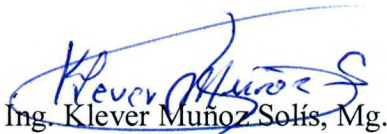
Latacunga, 16 de agosto del 2024



Ing. Andrea Andrade Ayala, M. Sc.
C.C: 1719291468
LECTOR 1 (PRESIDENTE)



Ing. Daniela Rodas Vinueza, M. Sc.
C.C: 1722220868
LECTOR 2 (MIEMBRO)



Ing. Klever Muñoz Solís, Mg.
C.C: 0501397814
LECTOR 3 (MIEMBRO)

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios que me dio fuerza para llegar hasta esta etapa final de mi carrera, a mis padres Galo y Elsa a quienes amo y son parte fundamental de este proceso quienes me guiaron y apoyaron en cada etapa de formación.

Agradezco a mis docentes y a la Universidad Técnica de Cotopaxi que me abrió las puertas para realizar mi formación académica y formar parte de ella, a mis amigos Carlos y Salo que me brindaron su amistad incondicional.

Vanessa Abigail Paredes Ocaña

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres Galo y Elsa quienes me han apoyado en todo momento de mi vida convirtiéndose en mi motor cada día para seguir con mis sueños y metas. A mi hermano que siempre me apoyo en mis sueños, a mis amigos de la universidad quienes estuvieron en cada momento. A mis mascotas Osa y Tita que cada noche me brindaron su compañía y abrigo.

Vanessa Abigail Paredes Ocaña

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS EN EL CANTÓN SALCEDO QUE PROMUEVA EL DESARROLLO LOCAL”

Autor:

Paredes Ocaña Vanessa Abigail

RESUMEN

El cantón Salcedo es conocido por su gran riqueza gastronómica y productiva; sin embargo, no existen productos turísticos gastronómicos establecidos que contribuyan con el desarrollo local; el presente proyecto llevó a cabo una investigación diagnóstica y descriptiva, mismas que ayudaron con la obtención de información de la actual oferta gastronómica, obteniendo resultados del primer objetivo basado en el inventario de platos patrimoniales y tradicionales, basándose en 5 platos los cuales son el helado de sabores de Salcedo, pinol, bebida festiva puruntunas, tortillas y bebida de tzawar mishki, mismos platos registrados oficialmente en el INPC, de acuerdo a los 12 platos registrados como tradicionales tenemos el hornado, la fritada, cuy, champús, caldo de 31, caldo de pata, mote con chicharrón, fritada de conejo, chicha de jora, las bonitísimas y pescado frito, siendo elegidos de acuerdo a los años de venta, plato más vendido y con más de dos ingredientes patrimoniales, estas características sirvieron para la realización del contraste con la oferta actual analizando los cambios que ha tenido los platos patrimoniales tomando en cuenta la preparación y los ingredientes, de acuerdo al contraste de la actual oferta gastronómica de los 12 platos tradicionales inventariados se identificó 3 platos patrimoniales (hornado, fritada, mote con chicharrón), esto debido a que llevaban más de dos ingredientes patrimoniales como fueron el maíz y la papa, mediante la matriz de contrastación se obtuvo diferencias en los ingredientes, utensilios y técnicas demostrando que al pasar del tiempo se han ido remplazando como ejemplo la cocina de leña por la industrial, platos de barro por loza al igual que olla de barro por industriales, demostrando así los cambios que han ido teniendo en la gastronomía patrimonial. Para el diseño de los productos turísticos se aplicó una encuesta a 334 personas, determinando así una feria y ruta gastronómica como productos turísticos con nombre “Sabores de Salcedo”, realizándola en fechas de cantonización y la ruta una opción en cualquier momento que llegue el visitante, pretendiendo resaltar la gastronomía patrimonial, contribuyendo así con el desarrollo local, creando fuentes de trabajo, desarrollando y mejorando la infraestructura, dando a conocer el valor de la gastronomía patrimonial, concluyendo que los productos turísticos aportarán para el desarrollo local enfocado en la gastronomía tradicional y basado en los resultados de la encuesta realizada, tomando en cuenta las necesidades de la demanda y la información procesada mediante el diagnóstico, inventario, contraste y diseño de productos turísticos gastronómicos.

Palabras clave: Contraste, desarrollo local, feria gastronómica, platos patrimoniales, producto turístico, platos tradicionales.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: “DESIGN OF GASTRONOMIC TOURISM PRODUCTS FOR THE CANTON SALCEDO THAT PROMOTES LOCAL DEVELOPMENT”

Author:

Paredes Ocaña Vanessa Abigail

ABSTRACT

The canton of Salcedo is known for its great gastronomic and productive wealth; however, there are no established gastronomic tourism products that contribute to local development; the present project carried out diagnostic and descriptive research, which helped to obtain information on the current gastronomic offer, obtaining results of the first objective based on the inventory of heritage and traditional dishes, based on 5 dishes which are Salcedo flavored ice cream, pinol, puruntunas festive drink, tortillas and tzawar mishki drink, same dishes officially registered in the INPC, according to the 12 dishes registered as traditional we have the hornado, fritada, guinea pig, champús, caldo de 31, caldo de pata, mote con chicharrón, fritada de conejo, chicha de jora, las bonitísimas and fried fish, being chosen according to the years of sale, best-selling dish and with more than two patrimonial ingredients, these characteristics were used to contrast the current offer by analyzing the changes that the heritage dishes have undergone, taking into account the preparation and ingredients. According to the contrast of the current gastronomic offer of the 12 traditional dishes inventoried, 3 heritage dishes were identified (hornado, fritada, mote con chicharrón), this is because they had more than two patrimonial ingredients such as corn and potato, through the contrast matrix, differences in ingredients, utensils, and techniques were obtained, demonstrating that over time, wood stoves have been replaced by industrial stoves, clay dishes by earthenware, and clay pots by industrial ones, thus demonstrating the changes that have been taking place in heritage gastronomy. For the design of tourism products, a survey was applied to 334 people, therefore determining a fair and gastronomic route as tourism products with the name “Flavors of Salcedo”, making it on dates of cantonization and the route an option at any time the visitor arrives, aiming to highlight the heritage gastronomy, thus contributing to local development, creating sources of employment, The conclusion is that the tourism products will contribute to local development focused on traditional gastronomy and based on the results of the survey conducted, taking into account the needs of the demand and the information processed through the diagnosis, inventory, contrast, and design of gastronomic tourism products.

Keywords: Contrast, local development, gastronomic fair, heritage dishes, tourist products, traditional dishes.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
1. CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
1 INFORMACIÓN GENERAL	1
2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
4 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5 OBJETIVOS.....	6
5.1 OBJETIVO GENERAL.....	6
5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	6
6 ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	7
7 FUNDAMENTO CIENTÍFICO TÉCNICO	9
7.1 MARCO LEGAL.....	9
7.1.1 Constitución de la República del Ecuador (2008).....	9
7.1.2 Cultura y ciencia.....	9
7.1.3 Soberanía económica.....	9
7.1.4 Ley de turismo	9
7.1.5 Ley de turismo – Reglamento de alimentos y bebidas	10
7.1.6 Ley de Patrimonio Cultural	10
7.2 Marco Teórico.....	11
7.2.1 Turismo.....	11
7.2.2 Tipos de Turismo.....	11
7.2.3 Turismo Gastronómico	13
7.2.4 Patrimonio	14
7.2.5 Patrimonio Cultural	14
7.2.6 Patrimonio Inmaterial	15
7.2.7 Patrimonio Alimentario	15
7.2.8 Inventario del patrimonio cultural Intangible	16
7.2.9 Fichas INPC.....	16
7.2.10 Gastronomía	25
7.2.11 Gastronomía tradicional	26
7.2.12 Gastronomía Típica	26

7.2.13	Gastronomía Patrimonial	27
7.2.14	Productos Turísticos	27
7.2.15	Productos turísticos gastronómicos	28
7.2.16	Feria Gastronómica.....	28
7.2.17	Festival Gastronómico	29
7.2.18	Ruta Gastronómica	29
7.2.19	Evento Culinario.....	30
7.2.20	Circuito gastronómico	30
7.2.21	Oferta turística	30
7.2.22	Demanda turística.....	30
7.2.23	Desarrollo Local	31
8	VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICA.....	31
9	METODOLOGÍA	31
9.1	Objetivo 1	32
9.2	Tipo de Investigación.....	32
9.2.1	Diagnóstica	32
9.3	Método	32
9.3.1	Método cualitativo y cuantitativo	32
9.4	Técnicas	32
9.4.1	Muestreo Bola de Nieve	33
9.4.2	Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial	34
9.4.3	Revisión bibliográfica	43
9.4.4	Entrevista no estructurada	43
9.4.5	Observación directa	43
9.4.6	Registro de información	44
9.4.7	Cámara fotográfica	44
9.4.8	Grabadora	44
9.5	Instrumento	44
9.5.1	Listado de criterios de estudio.....	44
9.5.2	Catastro.....	45
9.6	Objetivo 2	45
9.7	Tipo de investigación.....	45
9.7.1	Descriptivo	45
9.8	Método.....	45
9.8.1	Sintético y comparativo	46

9.8.2	Bibliográfico.....	46
9.9	Técnica.....	46
9.9.1	Técnica de contrastación	46
9.10	Instrumento	46
9.10.1	Matriz comparativa.....	47
9.11	Objetivo 3	47
9.12	Método.....	47
9.12.1	Deductivo	47
9.13	Técnica.....	47
9.13.1	Encuesta.....	47
9.14	Instrumentos.....	48
9.14.1	Manual para organizadores de ferias.....	48
9.14.2	Diseño de rutas turísticas SENA	50
10	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	51
10.1	Objetivo 1: Elaborar un inventario de platos tradicionales y patrimoniales del cantón Salcedo.....	51
10.2	Análisis situacional del turismo gastronómico del cantón Salcedo.....	51
10.2.1	Reseña histórica.....	52
10.2.2	Diagnostico Situacional de la zona.....	52
10.2.3	Diagnostico Sociocultural	53
10.2.4	Diagnóstico Económico.....	55
10.2.5	Diagnóstico Turístico	56
10.2.6	Mapeo de Actores.....	57
10.2.7	Diagnóstico.....	57
10.2.8	Inventario.....	62
10.3	Objetivo 2: Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.	73
10.3.1	Contraste de la gastronomía patrimonial y oferta gastronómica del cantón Salcedo	75
10.4	Objetivo 3: Diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Salcedo.	88
10.4.1	Interpretación de resultados.....	88
10.5	Diseño productos turísticos gastronómicos	98
10.5.1	Feria Gastronómica en Salcedo – Ecuador.....	98
10.5.2	Etapas 1: Organización y Planificación (Pre - Feria).....	99
10.5.3	Planificación Pre - Feria	101
10.5.4	Etapas 2: Desarrollo de la feria	105

10.5.5	Etapa 3: Monitoreo Post – Feria	105
10.5.6	Determinación del presupuesto general.....	107
10.6	Diseño de la Ruta.....	108
10.7	Fase 1: Estructura de la ruta.....	108
10.7.1	Inventario Recursos	108
10.7.2	Nombre de la ruta	109
10.7.3	Logotipo de la ruta.....	109
10.7.4	Descripción de la Ruta Turística Gastronómica	110
10.8	Fase 2: Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta.....	111
10.9	Fase 3: Determinación de costos y gastos de operación	111
11	IMPACTOS	112
11.1	Impacto Social	112
11.2	Impacto económico.....	112
12	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	113
13	Bibliografía.....	115

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	<i>Beneficiarios directos, indirectos</i>	4
Tabla 2	<i>Sistematización de tareas</i>	7
Tabla 3	<i>Tipos de turismo según (Ledhesma, tipos de turismo, 2018)</i>	12
Tabla 4	<i>Actores clave de las parroquias del cantón Salcedo</i>	33
Tabla 5	<i>Modelo matriz comparativa</i>	47
Tabla 6	<i>Proyección poblacional del cantón salcedo por parroquias del 2020</i>	53
Tabla 7	<i>Registro fichas de patrimonio inmaterial del cantón salcedo</i>	54
Tabla 8	<i>Población económicamente activa cantonal</i>	55
Tabla 9	<i>Datos de identificación fichas INPC</i>	57
Tabla 10	<i>Inventario de platos patrimoniales registrados por el instituto nacional del patrimonio cultural</i>	63
Tabla 11	<i>Inventario oferta gastronómica tradicional y patrimonial</i>	66
Tabla 12	<i>Platos patrimoniales del cantón Salcedo INPC</i>	75
Tabla 13	<i>Platos identificados como patrimoniales de acuerdo a sus ingredientes</i>	76
Tabla 14	<i>Oferta gastronómica actual del cantón Salcedo</i>	78
Tabla 15	<i>Matriz de contrastación</i>	86
Tabla 16	<i>Planificación</i>	101
Tabla 17	<i>Cronograma de actividades</i>	106
Tabla 18	<i>Estimado por comisión</i>	107
Tabla 19	<i>Puntos de salida, parada y distancia entre lugares</i>	110
Tabla 20	<i>Costos y gastos de operación</i>	111

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	<i>Clasificación según el viaje</i>	12
Figura 2	<i>Código de encabezado</i>	17
Figura 3	<i>Datos de localización</i>	18
Figura 4	<i>Código fotográfico</i>	18
Figura 5	<i>Datos de identificación</i>	20
Figura 6	<i>Área para describir la manifestación inventariada</i>	20
Figura 7	<i>Área para identificar los datos básicos de los portadores/ o soportes de la manifestación.</i>	22
Figura 8	<i>Área para describir el carácter valorativo patrimonial que manifiestan interlocutores e investigadores</i>	23
Figura 9	<i>Elementos que interfieren de manera directa o indirecta</i>	23
Figura 10	<i>Materiales adicionales (anexos)</i>	25
Figura 11	<i>Encabezado fichas inpc</i>	35
Figura 12	<i>Datos de identificación</i>	36
Figura 13	<i>Descripción</i>	38
Figura 14	<i>Portadores/soportes</i>	39
Figura 15	<i>Valoración</i>	40
Figura 16	<i>Interlocutores</i>	40
Figura 17	<i>Elementos relacionados</i>	41
Figura 18	<i>Anexos</i>	42
Figura 19	<i>Observaciones</i>	42
Figura 20	<i>Datos de control</i>	43

Figura 21	<i>Etapas para organizadores de ferias</i>	49
Figura 22	<i>Fases para el diseño de rutas turísticas</i>	50
Figura 23	<i>Ubicación geográfica del cantón salcedo</i>	52
Figura 24	<i>Fecha o periodo</i>	59
Figura 25	<i>Alcance</i>	59
Figura 26	<i>Procedencia del saber</i>	60
Figura 27	<i>Sensibilidad al cambio</i>	61
Figura 28	<i>Población demográfica</i>	88
Figura 29	<i>Lugar de residencia</i>	89
Figura 30	<i>Motivo de visita al cantón salcedo</i>	90
Figura 31	<i>Conocimiento de la gastronomía del cantón salcedo</i>	90
Figura 32	<i>Frecuencia de visita a lugares gastronómicos</i>	91
Figura 33	<i>Tipo de gastronomía</i>	92
Figura 34	<i>Aspectos a considerar para visitar un lugar gastronómico</i>	92
Figura 35	<i>Enfoque producto turístico gastronómico</i>	93
Figura 36	<i>Nivel de satisfacción de la oferta gastronómica actual</i>	94
Figura 37	<i>Gasto en productos turísticos gastronómicos</i>	94
Figura 38	<i>Mejor época del año para una experiencia gastronómica</i>	95
Figura 39	<i>Productos turísticos gastronómicos</i>	96
Figura 40	<i>Promoción de los platos patrimoniales del cantón salcedo</i>	96
Figura 41	<i>Incremento de la dinamización de la economía del cantón salcedo</i>	97
Figura 42	<i>Incremento de turistas nacionales y extranjeros</i>	98
Figura 43	<i>Comité de trabajo para la organización de feria</i>	99
Figura 44	<i>Ficha de inscripción</i>	103
Figura 45	<i>Croquis ubicación de stands</i>	104
Figura 46	<i>Ruta sabores patrimoniales de salcedo</i>	109
Figura 47	<i>Logotipo de la ruta</i>	109

1 INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: “Diseño de productos turísticos gastronómicos en el cantón Salcedo que promuevan el desarrollo local”

Fecha de inicio: agosto del 2023

Fecha de finalización: agosto del 2024

Lugar de ejecución

Cantón: Salcedo

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad que auspicia: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Carrera en Turismo

Proyecto Vinculado: Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la Provincia de Cotopaxi

Equipo de trabajo

- **Tutor:** Adolfo Ricardo Guamán Guevara
- **Investigador:** Vanessa Abigail Paredes Ocaña

Área de conocimiento: Servicio

Línea de Investigación: Planificación y Gestión del Turismo Sostenible

Sub líneas de investigación de la Carrera: 81 Servicios personales

2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Según Rojas (2018), el turismo gastronómico se considera como una fuente sostenible para la economía local de un destino, además del desarrollo que este pueda tener, complementándose con otras ramas como: productos agrarios, fundamentales en la degustación y creación de productos, aporte cultural y la protección del patrimonio gastronómico; también se menciona que el turismo gastronómico incrementa la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, visitas a restaurantes que cuentan con mención en las guías de gastronomía y lugares específicos, convirtiéndose en razones para realizar un viaje o visita un determinado lugar.

Según Oñate et al. (2018), Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones, su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, su sabor y preparación única de platos, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar el país, se caracteriza por su especialidad gastronómica al ser diferente en cada una de las provincias atrayendo corriente turística. Ecuador al contar con su variedad gastronómica ha influido en el crecimiento turístico puesto que se ha creado estrategias tales como, rutas o festivales gastronómicos, institucionalizándose para atraer mercado convirtiéndose en una actividad económica, siendo alternativa para los pobladores y responsabilizándolos de mantener la tradición y difusión de la gastronomía, apoyados de los entes gubernamentales correspondientes (Álvarez 2015).

En la provincia de Cotopaxi se ve al turismo gastronómico como dinamizador de la economía, permitiendo que la actividad turística sea completa en el entorno que se realiza, dentro de la importancia cultural se busca la revalorización de las técnicas utilizadas, los ingredientes propios del lugar, la preparación de cada plato y la historia que conlleva (Guerrero J. , 2022).

Según el GAD Salcedo (2019), la gastronomía y platos que se preparan en el cantón son elaborados con ingredientes propios del lugar y son recetas que han sido heredadas de generación en generación, es así como se encuentra platos que referencian al cantón, como son el pinol, helados, hornado y fritada además de otros platos (pág. 27).

La presente investigación ha considerado la necesidad de crear productos turísticos gastronómicos para el desarrollo local, aprovechando la diversidad cultural gastronómica con

la que cuenta el cantón Salcedo diversificando las actividades y dando paso a la participación de distintos establecimientos.

Los aportes a la investigación se encuentran en la información base relacionada con el estudio gastronómico, siendo recopilada mediante el registro de fichas INPC, llegando a ser útiles como antecedentes para futuras investigaciones, además de registros de platos patrimoniales, tradicionales y otros, establecidos dentro del cantón, el desarrollo económico es otro aporte, debido a las oportunidades que tendrían los participantes de los productos turísticos gastronómicos, mismos que serán dueños de establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan diversos tipos de platos gastronómicos.

Los beneficiarios de este proyecto son los turistas y visitantes que contarán con productos turísticos gastronómicos como actividad de ocio y recreación, los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que participen en el producto turístico gastronómico, habitantes del cantón, estudiantes y docentes de instituciones superiores e investigadores de temas gastronómicos interesados.

El impacto y la relevancia que se busca alcanzar es el dar alternativas para no ser una ciudad de paso además de dar a conocer lo que existe en el tema gastronómico del cantón y diversificar las actividades turísticas dentro del mismo.

3 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los beneficiarios de manera directa son los turistas y visitantes nacionales y extranjeros, los mismos que van a contar con la diversificación de la oferta turística en el cantón. Para que los mismos se sientan en un ambiente seguro y acogedor todos los involucrados en los productos turísticos gastronómicos y las autoridades del cantón serán quienes velen por mantener satisfechos a los turistas. Por otra parte, también se puede considerar beneficiario directo al investigador por su interés en la exploración del tema gastronómico además de los prestadores de servicios turísticos en el área de alimentos y bebidas del cantón Salcedo, quienes participaran en los productos turísticos gastronómicos, generando ingresos para los productores y pequeños negocios de la zona que proveen la materia prima para la preparación de platos patrimoniales y tradicionales.

Los beneficiarios indirectos son los estudiantes de la carrera de turismo, toda la población del cantón Salcedo puesto que es ahí donde se encuentra el atractivo turístico gastronómico en estudio, buscando el beneficio económico del cantón por la afluencia de turistas.

Tabla 1
Beneficiarios directos, indirectos

Beneficiarios Directos	
Turistas que ingresan al Parque Nacional Llanganates (anuales) (GAD SALCEDO, 2019)	1300
Investigador	1
Prestadores de servicios de alimentos y bebidas registrados	317
Beneficiarios Indirectos	
Estudiantes de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	157
Habitantes del Cantón Salcedo	
Hombres	27.880
Mujeres	30.336

Nota: Beneficiarios directos e indirectos. Fuente: (INEC,2010); (Catastro de establecimientos turísticos); (GAD SALCEDO, 2019)

4 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Ecuador se define como un país con una diversidad gastronómica amplia y exquisita, manifestando así su cultura, historia y saberes ecuatorianos, los platillos no son solo vistos como comida, sino como parte esencial de la identidad de cada una de las regiones del país, demostrado así la importancia de conservar y fomentar mediante la información los platos tradicionales y patrimoniales, creando valor y haciéndola parte del turismo, dando a conocer la cultura ecuatoriana por medio del arte culinario (Bravo & Loor, 2023).

La provincia de Cotopaxi se caracteriza por mantener una extensa y rica gastronomía en cada uno de sus cantones, involucrando una fusión de sabores y aromas propios de cada lugar con una variedad de platos fuertes, bebidas y postres. Se considera como aspecto fundamental el no perder la identidad de los pueblos relacionados con el producto, jugando un papel importante los habitantes de cada lugar que conforma esta provincia (Oñate, Lisseth, 2020).

El cantón Salcedo a lo largo del tiempo se ha mantenido económicamente por la comercialización de alimentos, contando con sitios específicos para la venta de comida típica, teniendo como ejemplo el parque 19 de septiembre; hoy Salcedo es un sitio de paso obligatorio para los turistas y visitantes por lo que es necesario potenciar esta actividad económica; sin embargo, se ha evidenciado la falta de promoción de los productos gastronómicos, por lo mismo, la cocina patrimonial y lo que representa se ha ido desvaneciendo en la memoria de sus habitantes (Cajas Alcocer, 2023).

Según Martínez (2017), Salcedo a pesar de contar con una diversidad gastronómica, evidencia un abandono en su identidad y tradiciones culinarias, siendo obligadas a perderse, al no mantener las costumbres, recetas y técnicas, las causas se han visto en la migración poblacional, ingreso de nuevas culturas gastronómicas tanto nacionales como extranjeras creando desconocimiento en las tradiciones culinarias propias y típicas del cantón. (pág. 1).

La problemática identificada en el cantón es la falta de promoción en los productos turísticos gastronómicos consolidados, además del registro actualizado de su gastronomía tradicional y patrimonial, al realizar la investigación mediante entrevistas a los actores claves en este caso autoridades relacionadas con el área de turismo afirman que los productos existentes son de manera independiente y no se encuentra registrados; también se ha tomado en cuenta que no existen operadoras turísticas que puedan ofertar los productos y dar a conocer las nuevas alternativas de turismo.

Según Bonilla (2017), Salcedo en el área administrativa como es el GAD dedica mayor atención a las actividades agrícolas y ganaderas dejando de lado el turismo lo que provoca la carencia de actividades y las propuestas para la realización de las mismas convirtiendo al cantón en un lugar de paso.

De acuerdo al PDOT del cantón Salcedo cuenta con atractivos culturales y naturales; sin embargo, no se hace mención de que exista productos turísticos establecidos para la actividad turística lo cual no contribuye con el desarrollo local, el mismo que va acompañado de los servicios turísticos complementarios para un producto turístico (Uvillus y Vallejo, 2023).

5 OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar productos turísticos gastronómicos en el cantón Salcedo mediante la aplicación de fichas INPC y el contraste de la gastronomía patrimonial con la oferta gastronómica actual para el desarrollo local del cantón.

5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Elaborar un inventario de los platos tradicionales y patrimoniales utilizando las fichas INPC.
- Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.
- Diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Salcedo.

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

Tabla 2

Sistematización de tareas

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	RESULTADOS
Elaborar un inventario de los platos tradicionales y patrimoniales utilizando las fichas INPC.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de fuentes primarias y secundarias. • Visita dirección de turismo del GAD Salcedo. • Solicitud catastro de alimentos del cantón. • Visita y entrevista prestadores de servicios. • Aplicación de las fichas INPC. • Análisis y sistematización de información. 	<p>Tipo: Diagnóstica y descriptiva</p> <p>Método: Cualitativo y cuantitativo</p> <p>Técnica: Muestreo bola de nieve, metodología INPC, revisión bibliográfica, entrevista no estructurada, observación directa, registro de información.</p> <p>Instrumento: Listado de criterios de estudio Catastro, fichas de registro, cuaderno de notas.</p>	Inventario y diagnóstico de la gastronomía patrimonial y tradicional del cantón Salcedo.
Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica y registro de fichas: Años de venta, platos más vendidos, productos de 2 o más ingredientes patrimoniales. 	<p>Tipo: Descriptivo</p> <p>Método: Sintético y comparativo</p> <p>Técnica: Técnica de contrastación</p>	Contraste de la actual oferta gastronómica y platos patrimoniales.

	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de los platos de la oferta actual. • Revisión de la información a ser contrastada (ingredientes, preparación, utensilios). • Análisis de la información. 	<p>Instrumento: Matriz comparativa</p>	
Diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Salcedo.	<ul style="list-style-type: none"> • Definir la población y muestra. • Elaboración de cuestionario • Aplicación de encuestas • Tabulación e interpretación de datos • Conceptualización de los productos turísticos gastronómicos. 	<p>Tipo: Descriptivo</p> <p>Método: Deductivo</p> <p>Técnica: Encuestas, diseño de productos</p> <p>Instrumento: Manual organizadores y diseño de rutas turísticas.</p>	<p>Productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local.</p>

Nota: Elaborado por Vanessa Paredes.

7 FUNDAMENTO CIENTÍFICO TÉCNICO

7.1 MARCO LEGAL

7.1.1 *Constitución de la República del Ecuador (2008)*

Según la Constitución del la República del Ecuador (2008), Capítulo segundo derechos del buen vivir, sección primera, agua y alimentación:

De acuerdo al art. 13 las personas tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Sección cuarta

7.1.2 *Cultura y ciencia*

Según el art. 21, Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Capítulo cuarto

7.1.3 *Soberanía económica*

De acuerdo con el art. 283, -El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir. El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

7.1.4 *Ley de turismo*

Según la Ley de Turismo (2002), Capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las ejercen:

De las generalidades en el art. 3, propone principios para la actividad turística relacionados con el area cultural, dentro del ambito patrimonial en el literal a, b, d y e: hacen referencia sobre la iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional; siendo de conocimiento general que la participación de los gobiernos provincial y cantonal con importantes para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización. Es vital también la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; finalmente recordar que la iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afroecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

7.1.5 Ley de turismo – Reglamento de alimentos y bebidas

Según el Reglamento de alimentos y bebidas (2018), título III, de la clasificación, requisitos de categorización y sistema de puntuación, capítulo I clasificación:

De acuerdo con el art. 14, de la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas, estará relacionadas con el tema de investigación como las más importantes el literal c y f, los restaurantes y plazas de comida. En base a esta investigación y el objetivo de este proyecto se toma en cuenta las plazas de comida estas son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial. Para la regulación y control de estas plazas de comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados que es parte integrante del presente reglamento, mismos que deberán ser aplicables en las áreas comunes de las plazas.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que ostenten esta clasificación obtendrán la categoría única, asimismo, cada uno de los establecimientos que conforman la plaza de comida obtendrá su Registro de Turismo como establecimiento móvil.

7.1.6 Ley de Patrimonio Cultural

Según la Ley de Patrimonio Cultural (2004), art. 4, literales a y b relacionados con el tema de investigación mencionan que; tendrán como función y atribución investigar, conservar, exhibir y promocionar el patrimonio cultural en el Ecuador, así como regular de acuerdo con la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país. Además, en el literal b se menciona que se debe elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada, todo esto bajo las leyes vigentes.

7.2 Marco Teórico

7.2.1 Turismo

Según la OMT (2008), “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o negocios.”

El turismo es un fenómeno social que ocurre cuando un sujeto piensa o actúa en pos de un desplazamiento recreativo que facilitan otros sujetos. Este viaje, potencial, real o virtual, busca la distensión, la diversión y/o el aprendizaje en una realidad novedosa (Ledhesma, 2018).

El turismo se considera como una interacción dinámica e integrada entre los elementos del sistema turístico tales como: infraestructura, atractivos, instituciones gubernamentales, prestadores de servicios turísticos, entre otros (Vera & Vera, 2017).

Se le denomina turismo al fenómeno social en donde se lleva un proceso de desplazamiento desde la planeación hasta la realización de la actividad, considerando elementos complementarios tales como la infraestructura, atractivos y los prestadores de servicios, los mismos que complementaran a la actividad.

Para (Moreno, 2011) menciona que la actividad turística es de gran ayuda para los pueblos a salir de la pobreza y a la construcción de un mejor estilo de vida. La actividad turística tiene un gran potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, lo que también conlleva a crear oportunidades de empleo y al impulso de otras actividades como la agricultura, pesca y artesanía en las localidades receptoras. Dicho sea, en palabras de economía esta actividad incide en la generación del PIB, balanza de pagos y demás indicadores macroeconómicos de muchos países.

7.2.2 Tipos de Turismo

Según la OMT (2019), el clasificar el turismo tiene como objetivo facilitar a los miembros un marco conceptual completo, conciso, operacional, aplicable y globalmente relevante en la cadena de valor que se aplica al turismo, fijando así escenarios para el entendimiento del mismo definido así al turismo de manera operativa en: turismo cultural, turismo de negocios (relacionado con la industria de reuniones), ecoturismo, turismo gastronómico, turismo rural, turismo costero, turismo marítimo y de aguas interiores, turismo de aventura, turismo urbano o de ciudad, turismo de salud, turismo de montaña, turismo de bienestar, turismo educativo, turismo médico, turismo deportivo.

Para Ledhesma (2018), el tipo de turismo está de acuerdo al objetivo del turista, cada uno se lo puede realizar de manera simultánea y conlleva a la búsqueda del descanso, con una nueva realidad. Esta clasificación cuenta con 4 áreas específicas entre las que tenemos:

Tabla 3

Tipos de turismo según (Ledhesma, Tipos de turismo, 2018)

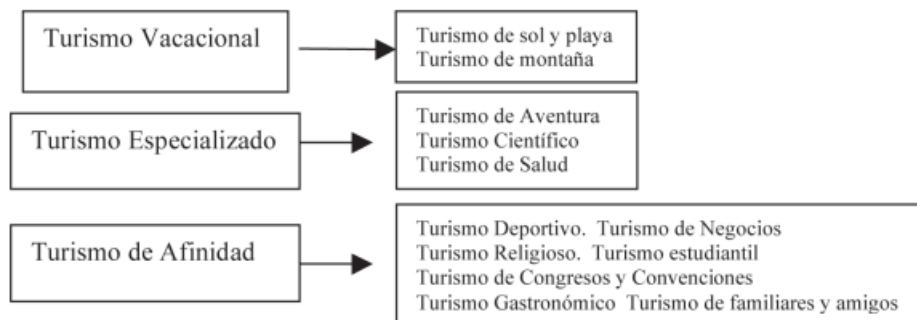
Corporal	Salud, gestación, sexual, activo.
Intelectual	Religioso, educativo, gastronómico, virtual
Material	De transferencia, negocios, empresarial, de lujo.
Ambiental	De naturaleza, social, de la muerte, del universo.

Nota. Información acerca del tipo de turismo, adaptada (Ledhesma, 2018)

Según Morillo (2011), el turismo se puede clasificar en tres categorías el mismo que depende del motivo de viaje entre los que tenemos el siguiente cuadro.

Figura 1

Clasificación según el viaje



Nota. Tomado de (Morillo, 2011)

De acuerdo a los autores anteriormente citados establece tres tipos de clasificaciones las cuales se caracterizan por objetivo del turista y según las actividades a desarrollar, además que el ente regulador la Organización Mundial de Turismo - OMT tiene como objetivo facilitar la misma para la cadena de valor del turismo, los mismos coinciden en que estos tipos se centran en la salud, el área intelectual, material y ambiental, motivando al desplazamiento de la persona según la necesidad, objetivo u actividad que el mismo identifique y desee realizar, sin embargo la presente investigación se basara en la clasificación propuesta por la Organización Mundial de Turismo - OMT la misma que propone en las definiciones operativas del tipo de turismo al turismo gastronómico.

7.2.3 Turismo Gastronómico

Se caracteriza por tener un vínculo del visitante cuando viaja con la comida o productos, además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales e innovadoras. El turismo gastronómico puede implicar actividades afines como visita a productores locales, participación en festivales gastronómicos y asistencia a clases de cocina (Organización Mundial del Turismo, 2019).

Para Arias y Pozo (2021), el turismo gastronómico hace referencia al turista que disfruta de productos o alimentos de la región que visita, esto lo hace más allá de la simple necesidad fisiológica, por otro lado, el mismo ayuda para intentar medir hábitos de consumo además de rescatar o publicitar productos culinarios típicos, siendo así reflejado en el ingreso de divisas. Los investigadores turísticos que promocionan los atractivos se han encargado de convertir la gastronomía en patrimonio turístico.

El turismo gastronómico dinamiza la gastronomía dándole un valor turístico fundamental por ampliar la economía, cultura y sociedad, esta aporta experiencia distintiva y acercamientos con los pobladores locales, además que el consumo de la oferta tradicional ayuda en la movilización de productores de insumo posicionando así al turismo gastronómico como una potencia de competitividad y desarrollo (Reyes, et al. 2017).

En cuanto a estudios de turismo gastronómico (Kivela, 2015) afirma que la gastronomía es una actividad turística de la cual participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra muy influenciada por una motivación culinaria. Además de considerar al turismo gastronómico como el realizado por aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía o por sus productos agroalimentarios.

El turismo gastronómico va más allá de satisfacer las necesidades fisiológicas del ser humano como es la de comer, este puede dar oportunidades de realizar otras actividades las cuales pueden ayudar a que un lugar se dé a conocer debido a sus productos locales, llegando a tener un desarrollo local.

7.2.4 Patrimonio

El patrimonio es considerado el medio importante para la transmisión de conocimientos, habilidades y experiencia entre generaciones, contribuyendo a la valorización continua de culturas, es una riqueza frágil requiriendo así políticas y modelos que lo protejan y preserven (UNESCO).

Según (Peñate, 2018), el patrimonio es portador de todos los elementos que se le asigna especial importancia histórica, científica, documental, simbólica, artística o estética, convirtiéndose así en un bien social colectivo, esto muestra el proceso de los seres humanos por diversas épocas; sin embargo para (Hormaza & Torres, 2020), la cultura tiene varios conceptos con diferentes enfoques teóricos, desde un punto de vista antropológico; se puede decir que también es todo lo complejo donde se incluye el conocimiento, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualquier otro hábito y capacidades adquiridas por el hombre, caracterizando así un grupo social.

El patrimonio es la característica del proceso de evolución del ser humano, ya sea este de manera material mediante obras de arte, histórico, documental o enseñanzas, lengua, hábitos los cuales han pasado a ser un legado frágil destinando así su conservación con políticas que la protejan.

7.2.5 Patrimonio Cultural

El patrimonio debe ser preservado en todas sus formas debido a que toda creación tiene sus orígenes en las tradiciones culturales, plantenándose así que debe ser preservado y transmitido a las generaciones futuras, con el fin de mantener las diversas culturas (UNESCO, 2001).

Las diferentes sociedades han incluido a su patrimonio toda su herencia cultural para hacer conocer a su gente, compartir, disfrutarla y tener un sentido de pertenencia, moviendo a los pueblos a sentirse identificados con su pasado (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012).

Para (Hormaza & Torres, 2020), el patrimonio cultural debe ir conjuntamente con el turismo, manejándose de forma complementaria, esto debido a que hace referencia simbólica y seña de identidad de una sociedad, convirtiéndose en una pieza relevante en cuanto a la calidad del atractivo.

El patrimonio cultural tiene como fin mantener las costumbres y tradiciones heredadas por las diversas culturas, la misma pretende que su gente se identifique con su pasado y tenga un sentido de pertenencia; sin embargo, existe un punto de vista diferente en donde se pretende que el patrimonio cultural vaya en conjunto con el turismo, el mismo se complementa y puede dar relevancia a la calidad del atractivo.

7.2.6 Patrimonio Inmaterial

El patrimonio inmaterial tiene vigencia y son pertinentes para una comunidad, debido que es la memoria y herencia de la misma, esta se ha conformado por aquellas manifestaciones y

expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas se han ido transmitiendo de generación en generación. (INPC, 2011)

Según (Guerrero, et al. 2020) el patrimonio cultural inmaterial es un gran rompecabezas, se forma de la suma de culturas nacionales, locales, urbanas, rurales e internacionales, las cuales cuentan con diversas manifestaciones transmitidas de generaciones pasadas y fueron tejidas en su vida cotidiana como parte del vivir humano.

Para (Jiménez de Madariaga, 2022), resaltar el valor del patrimonio cultural inmaterial es calificarlo como un crisol de la diversidad cultural, el cual garantiza el desarrollo sostenible, entrando en diálogo la conservación de este, ya que por el deterioro se encuentra en riesgo de desaparecer o destruirse por la falta de recursos.

El patrimonio cultural inmaterial se encuentra compuesto de costumbres y tradiciones, las cuales han sido transmitidas de la suma de generaciones y culturas, esto basado en su vida cotidiana y parte del vivir humano; las manifestaciones que han sido heredadas son las expresiones cuyos saberes son conocimientos, técnicas y prácticas, las mismas que se pretende conservar debido al riesgo que corren de desaparecer buscando así salvaguardarlas, ya que garantiza el desarrollo sostenible de un sitio.

7.2.7 Patrimonio Alimentario

La alimentación no es ajena a la patrimonialización de la cultura, siendo un proceso valorizado y construido por la sociedad, tomando en cuenta elementos materiales e inmateriales, a través de los cuales se determina elementos propios de una tradición alimentaria siendo categorizado como patrimonio cultural alimentario; el enfoque que se pretende dar a la gastronomía como alimentación patrimonializada está en los saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas, los mismos son seleccionados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes; los elementos heredados son interpretados de acuerdo a los valores, conocimientos e ideología global, desarrollando usos y funciones (Hernández, 2018).

Según Contreras y Medina (2022), no todos los patrimonios son alimentarios, ni todos los alimentos son patrimonio, al menos en apariencia; sin embargo, algunas perspectivas priorizan la profundidad histórica de productos y platos, otros enfatizan más en el carácter tradicional de la cocina, métodos ancestrales de preparación y otros valoran e identifican un lugar donde se produce y consume.

Para (Maldonado, 2023), el patrimonio alimentario hace referencia a los conocimientos y técnicas de producción y transformación de los alimentos, aquí se llega a emplear el conocimiento y las técnicas con las que se ha ido desarrollando un territorio.

La definición de patrimonio alimentario engloba a las prácticas, conocimientos y técnicas que ha desarrollado una sociedad con base a la preparación y producción de alimentos en su diario vivir, este no solo conlleva bienes materiales, también se encuentra la relación intangible en donde los conocimientos y saberes transmitidos de generación en generación tienen gran importancia y le dan el valor al mismo.

7.2.8 Inventario del patrimonio cultural Intangible

El inventario del patrimonio intangible de una comunidad que forma parte de expresiones tradicionales, técnicas de elaboración, las mismas que tienen relación con la cocina tradicional, rituales, costumbres, productos gastronómicos Utrera y Garlobo (2020).

El patrimonio al ser incalculable requiere un proceso sistémico para su registro, inventario y catalogación; teniendo cada proceso particularidades e iniciado por el registro, inventario y por último se lo cataloga para contar con estudios exactos del bien patrimonial (INPC, 2011).

7.2.9 Fichas INPC

Las fichas INPC se dividen en diferentes partes y cuentan con un instructivo como son los siguientes de acuerdo al (INPC, 2011):

Encabezado: Aquí se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo del inventario; se señala el nombre de la dirección encargada y seguido de la ficha de registro.

Código: Escribir sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios y se colocará en orden:

- En mayúsculas las letras “IM” que corresponde al área de Patrimonio Inmaterial
- Código de la provincia (2 dígitos).
- Código del cantón (2 dígitos).
- Código de la parroquia (2 dígitos).
- Contener (000) numeración unificada para todos los casos de registro.

- Año de realización del registro (2 dígitos).
- Número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.

Figura 2

Código de encabezado

IM	14	01	53	000	11	000136
Inmaterial	Provincia Morona Santiago	Cantón Morona	Parroquia General Proaño	Contenedor de registro	Año	Número de registro

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Área designada para señalar la localización geográfica: Esta información sirve para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

- Provincia: Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- Cantón: Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.
- Parroquia: Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva; señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- Localidad: Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división que se maneje al interior de la parroquia urbana o rural.
- Coordenadas WGS84; campo designado para los valores de las coordenadas obtenidas a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del bien.
- Altitud: Aquí se anotará sin las siglas msnm.

Figura 3

Datos de localización

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: AZUAY	Cantón: CUENCA	
Parroquia: LLACAO	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: LLACAO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 728773 Y (Norte) Z (Altitud) 2600		

Nota.

Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Fotografía Referencial: Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual. Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

- La resolución de las fotografías debe ser de 5 MP-Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles).
- Formato .jpg
- No contener texto o fechas sobre la imagen.
- Descripción de la fotografía: Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique en contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- Código fotográfico: Identificación de la fotografía asignada automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la fecha, añadiendo al final el número ordinal ascendente.

Figura 4

Código fotográfico



Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Datos de identificación: Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de la clasificación en la que se ubica.

- Denominación: Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre utilizado sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información.
- Grupo social: Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación.
- Lengua: Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se registró la manifestación.
- Ámbito: Campo cerrado donde se enlista los cinco ámbitos descritos en el Art. 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, que permite la clasificación de los patrimonios inmateriales.
- Sub- ámbito: Corresponde a las categorías más concretas del ámbito.
- Detalle del sub- ámbito: Campo cerrado para detallar el sub- ámbito al que pertenece la manifestación cultural.

Figura 5

Datos de Identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	
	D2	
Grupo Social	Lengua (s)	
	L1	
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Área para describir la manifestación inventariada: Debe ser de manera completa y detallada.

- Fecha o periodo: Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación.
- Anual: Se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en la periodicidad.
- Continua: Ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal. Instructivo para fichas de registro e inventario.
- Ocasional: se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización, la misma deberá constar en la periodicidad.
- Otra: Se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores a las denominaciones anteriores.
- Detalle de la periodicidad: Campo abierto para precisar la fecha o periodo en el que se realiza la manifestación.

Figura 6

Área para describir la manifestación inventariada

Grupo social		Otra (s) denominación (es)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	
Breve reseña			
<p>Esta fiesta popular es la de mayor importancia provincial. Su poder de convocatoria la convierte en una celebración multitudinaria, a la que asisten miles de personas de la urbe cuencana y otros conglomerados del Azuay. Esta fiesta tiene lugar cada 24 de diciembre. La procesión inicia desde el tradicional barrio de San Sebastián hasta el parque central y tiene como elemento central la imagen del Niño Viajero.</p> <p>El Pase del Niño Viajero involucra elementos religiosos, con una alta carga cultural, social y simbólica como respuesta a una compleja organización y participación de múltiples actores sociales: sacerdotes (artesanos que con meses de anticipación elaboran los trajes), barrios populares, bandas de pueblo, asociaciones sin fines de lucro, congregaciones, etc.</p> <p>En tanto celebración ritual, posibilita el mantenimiento y la afirmación de la identidad colectiva porque permite la unión, la cohesión social y la solidaridad comunitaria, por medio de la reciprocidad y la redistribución, adquiriendo así un poder integrador.</p> <p>Su carácter identitario se evidencia no solamente en el alto poder de convocatoria a nivel local, sino también internacional, ya los migrantes retoman año a año para asistir al Pase del Niño o desde la distancia, se hacen presentes en la fiesta por medio de sus familiares.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Origen			
<p>No se tiene conocimiento sobre la fecha en que iniciaron los "Pases del Niño" en Cuenca, aunque hay documentos del siglo XIX, que dan cuenta de los "Velorios del Niño", lo que lleva a suponer que junto con la velación, debió existir una procesión por medio de la cual llevaban la imagen del Niño desde la casa del devoto hacia la iglesia para la misa de bendición.</p> <p>La imagen del Niño Viajero se remonta al año 1823. Se trata de una escultura que fue mandada a realizar por orden de doña Josefa Heredia y después de cuatro generaciones, pasó a poder del Vicario de la Arquidiócesis de Cuenca, Monseñor Miguel Cordero Crespo. Actualmente, se encuentra bajo la custodia de las Madres del Monasterio del Carmen de la Asunción [...]</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
<input checked="" type="checkbox"/>	Añual	24 DE DICIEMBRE	
<input type="checkbox"/>	Continua		
<input type="checkbox"/>	Ocasional		
<input type="checkbox"/>	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
<input type="checkbox"/>	Local	Es una manifestación que se realiza en el centro histórico de la ciudad de Cuenca con la participación de los habitantes de diferentes cantones y parroquias de la provincia del Azuay y de comunidades cercanas del Cañar.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Provincial		
<input type="checkbox"/>	Regional		
<input type="checkbox"/>	Nacional		
<input type="checkbox"/>	Internacional		

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

- Área para identificar los datos básicos de los portadores/ o soportes de la manifestación.
- Tipo: Es el espacio escogido para colocar el tipo de portador que se seleccionará de acuerdo a las opciones: Individuos, colectividades, instituciones.
- Nombre: Se registrará el nombre de la persona, colectividad o institución, colocando primero sus apellidos y luego su nombre.
- Edad/ Tiempo de actividad: Campo abierto para puntualizar, en el caso de individuos, la edad de la persona y en caso de referirse a colectividad o

instituciones, el tiempo en años que realiza la actividad. Este dato deberá estar en números.

- Cargo, función o actividad: Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.
- Dirección: Precisar el nombre de la calle principal y/o intersección, número de casa o predio.
- Localidad: Identificar el nombre de la localidad de la dirección registrada.

Figura 7

Área para identificar los datos básicos de los portadores/ o soportes de la manifestación.

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Área para describir el carácter valorativo patrimonial que manifiestan interlocutores e investigadores: Importancia para la comunidad que indica el campo que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad y la sensibilidad al cambio que toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza.

Datos de los interlocutores:

- Apellidos- nombres: Campo abierto en que deberán constar los apellidos y nombres de los interlocutores.
- Dirección: Deberán constar; calle principal y/o intersección, número de casa o predio y nombre de la localidad.
- Teléfono: Campo abierto se colocará el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil.
- Sexo: Este es un campo cerrado. Masculino o Femenino.
- Edad: Campo donde costará la edad del interlocutor.

Figura 8

Área para describir el carácter valorativo patrimonial que manifiestan interlocutores e investigadores

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Elementos que interfieren de manera directa o indirecta

- Código/ Nombre del elemento: En caso de que el elemento relacionado no se encuentre registrado, se deberá señalar el nombre tal como se lo conoce en la comunidad. Si el elemento relacionado se encuentra registrado, se deberá señalar el código de registro de la caja de listas desplegada en la ficha digital.
- Ámbito: Campo cerrado para seleccionar el tipo de ámbito de la caja de listas.
- Sub-ámbito: Campo cerrado para elegir el sub-ámbito de la caja de listas.
- Sub-ámbito: Campo cerrado para escoger una opción de la caja de listas.

Figura 9

Elementos que interfieren de manera directa o indirecta

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código / Nombre

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Materiales adicionales (Anexos): Los respaldos digitales como son los anexos, deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

- Textos: Pueden referirse a: Extractos de entrevistas o entrevistas completas transcritas; referencia bibliográfica, referencia de documentos o archivos primarios, institucionales o privados.
- Fotografías: El registro fotográfico deberá seguir los siguientes parámetros: La resolución de las fotografías debe ser de 5 MP- Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles). Las fotos no deberán contener textos o fechas en la imagen. Se deberán adjuntar con mínimo 4 fotografías.

- Videos: El material audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores.
- Audio: El registro audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores.
- Observaciones: Área destinada para comunicar acontecimientos, experiencias, novedades o cualquier dato adicional que sirva como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación. Extensión máxima de 250 palabras.

Nombre de las personas o entidades que intervienen en el inventario

Entidad investigadora: Se refiere al nombre de la entidad, equipo consultor o persona responsable del levantamiento de la información.

- Registro por: Nombre de la persona que realizó el levantamiento de la información.
- Fecha de registro: Anotar la fecha de realización de la fecha en el orden: aaaa/mm/dd.
- Revisado por: Apellidos – nombre de supervisor que realizó la constatación de los datos consignados en el registro.
- Fecha de revisión: Anotar la fecha de revisión de la ficha en el orden; aaaa/mm/dd.
- Aprobado por: Campo restringido al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, entidad encargada de la aprobación del registro.
- Fecha de aprobación: Registrar la fecha de aprobación de las fichas en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.
- Registro fotográfico: Apellidos- nombres de la persona (fotógrafo, técnico) que realizó la fotografía.

Figura 10

Materiales adicionales (Anexos)

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora:			
Inventariado por:		Fecha de inventario:	
Revisado por:		Fecha revisión:	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			

Nota.

Instructivo para fichas (INPC, 2011)

7.2.10 Gastronomía

La gastronomía se denomina como el arte de preparar una buena comida; sin embargo, para un país es importante por la evolución que esta conlleva en el grupo humano y su enfoque en la población vulnerable (Castillo, 2020).

Para (Ramón Fernández, 2020), la gastronomía tiene amplios conceptos y algunos se pueden referir a la cocina tradicional, la idiosincrasia, alimentos típicos de una región o zona geográfica; la gastronomía es cultura y la misma contribuye a valorar la identidad que llega a representar en un territorio. Un producto gastronómico dentro de un lugar ayudar a la preservación del patrimonio enlazado con la gastronomía; en caso de llegar a desaparecer la gastronomía significa desaparecer gran parte del patrimonio.

Según (Guardia, 2020), la gastronomía es una de las expresiones culturales más importantes, esta da a conocer y degustar los sabores de un amplio proceso iniciado desde la sociedad precolombina y extendiéndose hasta nuestros días, en donde se la muestra como la expresión de una herencia cultural.

La gastronomía como de las expresiones culturales intangibles toma un rol relevante dentro de una determinada área geográfica, debido a que el mismo va a identificar a un pueblo y la evolución que ha tenido desde determinadas épocas hasta la actualidad, está al entrelazarse con el patrimonio gana un valor cultural además de ser el arte de preparar platos.

7.2.11 Gastronomía tradicional

Según (Pita, et al. 2021), la gastronomía tradicional son rasgos de la identidad cultural, la misma que permite identificar el tipo de producto que produce el lugar, cantón, provincia teniendo una identidad cultural única y que ha venido transmitiendo de generaciones, evolucionando con nuevos platillos y métodos de preparación; sin embargo, para (Montoya, 2003), la introducción de la gastronomía tradicional en zonas rurales es considerado como un recurso de gran riqueza la misma que se puede incorporar en la oferta del turismo rural mostrando así interés en el estudio y relación de la gastronomía tradicional con el turismo.

La gastronomía tradicional considera aquellos alimentos y bebidas elaboradas con casi todos los productos de una zona, en el mismo se pudo haber agregado técnicas de elaboración modificadas a través del tiempo que no deja de ser parte del patrimonio (Utrera y Real, 2020).

La gastronomía tradicional se caracteriza por los rasgos de la identidad cultural que permite identificar el origen del lugar, además de que la preparación de la misma conlleva todos aquellos productos que son de la zona y las técnicas que pueden haber sido modificadas con el pasar del tiempo siguen siendo patrimoniales; también se habla de una relación de la gastronomía tradicional con las zonas rurales que tienen un potencial turístico.

7.2.12 Gastronomía Típica

Según Utrera y Garlobo (2020), la gastronomía típica se encuentra conformada por productos autóctonos con antecedentes de generaciones anteriores, sin modificar técnicas o modos de consumo, desde su elaboración hasta la forma de presentar el plato o la bebida, esta es parte de una región y se representa según sus costumbres y tradiciones. Para (Medina, et al. 2008), la gastronomía típica es una manifestación cultural, en la cual se muestra la idiosincrasia de un pueblo y este puede ser visto como un potencial gastronómico, el mismo que puede ayudar a diversificar la oferta turística gastronómica degustando de platos dulces o bebidas típicas.

La gastronomía típica es la manifestación cultural de una región en donde se representa de acuerdo a sus costumbres y tradiciones, este tipo de gastronomía lleva productos autóctonos de la zona, además de que las técnicas de preparación no han sido modificadas al igual que su consumo, este ha sido visto como potencial turístico gastronómico a la hora de presentar un plato ya sea este de sal, dulce o una bebida tradicional, ya que tiene la herencia de generaciones pasadas.

7.2.13 Gastronomía Patrimonial

Dentro de la gastronomía patrimonial interviene los usos, las técnicas, conocimientos y expresiones gastronómicas, esta forma parte integral de la cultura de un pueblo, las mismas se encuentran en función al entorno, la naturaleza y la misma historia, recreando así el sentido de pertenencia y el vínculo entre el pasado (Yanza y Vásquez, 2022). La cocina patrimonial posee un alto grado de importancia en donde se encuentran tres criterios de valoración como son: los ingredientes, modo de elaboración y presentación; los ingredientes son los más importantes debido a su naturaleza y la mezcla adecuada, estando en armonía los sabores y la calidad de una receta, al no llevar los ingredientes adecuados el balance nutricional no se compara (Ríos y Jaramillo, 2019).

La cocina patrimonial no solo debe contar con los productos propios del lugar, esta debe mantener las técnicas de cocción y la presentación acorde a la cultura o pueblo que identifique, por esta razón es importante los parámetros que se utilizan para denominar la gastronomía patrimonial (Guanoluisa, 2023).

La gastronomía patrimonial forma parte de la identidad cultural, para ser denominada como tal, el proceso de preparación debe ser como el que se ha mantenido por años, al igual que los productos utilizados de la zona; está al ser de importancia debe mantener criterios específicos para ser denominada cocina patrimonial los cuales son ingrediente, elaboración y presentación esencial para identificar el origen o la cultura que representa el plato.

7.2.14 Productos Turísticos

Según la (OMT, 2022), define al producto turístico como la combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos; los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades, todas las características antes dichas representan la esencia del plan comercial de un destino, el mismo se comercializa a través de canales de distribución. Para (Morillo, 2011), desde el punto de vista del turista, define al producto turístico como la noción del viaje con un interés especial que engloba aspectos políticos, económicos, ecológicos entre otros; desde la experiencia del turista es necesario para obtener información del producto para satisfacer las necesidades del turista al igual que los planes que involucran al sistema de la oferta; sin embargo, para Albá y Bravo, (2022), el producto turístico es un conjunto de prestaciones sean materiales o inmateriales que dentro del mercado se lo denomina oferta con el fin de poder satisfacer los deseos y necesidades del turista.

El producto turístico engloba en sí a la planta turística en la cual se llega a satisfacer las necesidades del visitante o turista, este ayuda a planear las actividades del mismo combinando elementos materiales e inmateriales, recursos naturales, culturales y antrópicos.

7.2.15 Productos turísticos gastronómicos

El producto turístico gastronómico ofrece a los turistas una oportunidad de experimentar la cultura gastronómica con base a los recursos gastronómicos con los que cuenta el sitio (Jiang, 2012). Para (Montecinos, 2022), un producto turístico es el espacio planificado para lograr un grupo de interés en este, creando políticas promocionales; este basándose en el inventario del patrimonio natural, cultural, gastronómico, turístico, creando y trabajando en paquetes claramente definidos, este encadena una esencia para las ventas y para ser un destino turístico gastronómico.

Según Montecinos (2016), un producto turístico gastronómico es un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles, el propósito es satisfacer los deseos y expectativas de manera prioritaria, complementando el desplazamiento del turista; el producto debe ser analizado en función de los siguientes componentes: mercados, atracciones, actividades y productos. Existe varios productos tales como:

- Festivales gastronómicos
- Ferias gastronómicas
- Congresos Gastronómicos
- Exposiciones gastronómicas
- Rutas de productos gastronómicos temáticos.
- Rutas paisajísticas
- Ruta étnica gastronómica
- Circuito de cocineros emblemáticos

7.2.16 Feria Gastronómica

Las ferias gastronómicas, según (Ponce, 2021), es la obtención de un proceso de intercambio, esto no puede reducirse a una lógica del beneficio económico, sino un beneficio común para lograr resultados positivos a futuro, algunos de los problemas que se ve en las ferias de Latinoamérica es la falta de comunicación en los sectores privados y públicos.

Para (Instituto Andino de Artes Populares, 1999), la realización de las ferias gastronómicas es necesario ver el proceso operativo; las ferias no se puede realizar sin una base social de participantes, debe ser aprobada por las instituciones locales, la disponibilidad de recursos humanos ayuda en la reducción de gastos operativos evaluando la capacidad interna de cada organización y por último debe cubrir la cobertura de servicios en la cual está incluida la planta turística para satisfacer otras necesidades del turista o visitante. Un exponente de las ferias gastronómicas más grande de la región costa es “Raíces”, esta busca promover los sabores tradicionales de nuestro país (Guerra, 2023).

7.2.17 Festival Gastronómico

El festival gastronómico conduce a las personas a experimentar emociones, este presenta la cultura de diferentes lugares de un territorio, atrae a personas de cualquier edad, origen y condición social; los festivales tienen como objetivo realzar el sabor de una región o etnia mediante la difusión de platos típicos, este contribuye al conocimiento de esta gastronomía favoreciendo al turismo cultural Ciliane y Heres (2012).

En Ecuador podemos encontrar como referencia en los meses de agosto de cada año el “Festival Gastronómico del Cangrejo Rojo”; aquí participa alrededor de 35 establecimientos en donde sus stands se encuentran al aire libre con un armado de carpas, el espacio es amplio en donde los visitantes pueden sentarse cómodos a degustar los alimentos; además de contar con música en vivo y programas de entretenimiento (Carvache, et al. 2020).

7.2.18 Ruta Gastronómica

Las rutas gastronómicas permiten degustar la comida típica de la región, además de demostrar al consumidor un proceso productivo, agropecuario e industrial; las rutas ofrecen a los turistas vivencias en torno al producto y las tradiciones propias de la región, la misma se involucra con los lugares, comida, actividades folclóricas, todas estas expresiones se relacionan a la región donde se desarrolla la ruta gastronómica, con el objetivo de potencializar y promover los productos típicos y tradicionales, utilizando la distinción de la denominación de origen e indicación geográfica (Prieto, 2018). Esta modalidad de turismo permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional; del nivel productivo se trasciende para conocer las expresiones refinadas de la cocina; también se lo puede ver como un itinerario que permite recorrer, visitar y disfrutar actividades culturales y acervo cultural de cada región (Arriola Miranda, 2006).

La generación de rutas requiere un proceso de investigación, la cual permite rescatar e identificar ingredientes, procesos, técnicas culinarias que se han perdido con el pasar del tiempo, todo con el objetivo de reforzar la gastronomía de cada territorio para generar productos y platos que representen y sean de la región (Betancur Pulgarin, 2019).

7.2.19 Evento Culinario

El evento culinario se define como una iniciativa donde se reúne de forma presencial a las personas en un lugar previamente establecido; estos nacen del interés y esfuerzo de los grupos que tienen como objetivo reunir a la sociedad para diferentes fines, en este caso es el de vincular a la comida, productos y actividades afines (Rodríguez Arias, 2020). Los eventos con base a la gastronomía son un factor relevante para cohesionar al turismo, la tradición y economía de un sitio, para esto se sugiere la implementación de un manual de procesos en establecimientos participantes, todo esto con el objetivo de garantizar el prestigio y rentabilidad económica del evento (Santos & López, 2022).

7.2.20 Circuito gastronómico

Según Basurto y Torres (2019), el circuito es la base para la elaboración de diferentes tipos de productos turísticos; se diferencia de una ruta por la composición, ya que es lineal mientras que un circuito inicia y termina en el mismo punto, a esto se le agrega un valor como la conectividad, accesibilidad, atractivos entre otros. Para (Nazareno, 2020), el circuito turístico es un tipo de espacio original, organizado en función de la actividad turística, todo esto con identidad y elementos propios, este posee sus propias estructuras al integrar elementos.

7.2.21 Oferta turística

La oferta es fundamental a la hora de que el turista elige el destino, el cual va a tener que contar con características donde pasara la noche, opciones de comida, como llegara al lugar; la oferta básicamente está compuesta de aquellos bienes y carácter exclusivamente turístico (Valadez y Conde, 2011). Según (Boullon, 2006), para que un servicio se convierta en oferta turística es importante que el consumidor potencial conozca de su existencia.

7.2.22 Demanda turística

La demanda se puede contabilizar en el total de los turistas que concurren a la región, país, atractivo; esta información es útil para analizar la evolución general del turismo a través de tasas, sean estas de crecimiento o decrecimiento, esto ayudara a definir las características que adopta el mercado en cada una de las tantas variantes (Boullon, 2006).

7.2.23 Desarrollo Local

El desarrollo local hace énfasis en los territorios los cuales se concentran en diversas organizaciones y la presencia de los niveles de gobierno para la identificación de las capacidades del territorio y de las construcciones colectivas, aquí se llega a evaluar diferentes aspectos como los económicos, socioculturales, políticos y administrativos (Carrera, et al. 2020). Para el desarrollo local centra un punto entre el ser humano y los intereses colectivos, este enfoque persigue impulsar el desarrollo endógeno, la auto organización y el bienestar social; aquí se participa tanto la participación colectiva como la intervención individual.

Para llevar a cabo el desarrollo local se debe relacionar con el desarrollo sostenible, las actividades para el desarrollo local no solo involucran al espacio geográfico sino también a un grupo social que lo habita.

8 VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICA

¿Qué tipo de productos turísticos gastronómicos demandan los visitantes y habitantes del cantón Salcedo?

Salcedo es un cantón de paso que no cuenta con productos turísticos gastronómicos es por eso que al proponer varias opciones como ferias, festivales, rutas, eventos culinarios y circuitos gastronómicos, los visitantes han expresado en un alto porcentaje que se encuentran interesados en la realización de ferias, festivales y rutas turísticas gastronómicas; todo esto con un enfoque en los platos tradicionales y patrimoniales por lo cual mediante el inventario y el contraste de los mismos se plantea la realización de dos productos tales como una feria y una ruta gastronómica, los mismos que se realizaran en fechas importantes como la cantonización y otro como es la ruta se podrá ofertar y realizar durante todo el año, estos productos tendrán como demanda a personas entre 18 a 25 años.

9 METODOLOGÍA

El desarrollo de la presente investigación tiene como objetivo diseñar productos turísticos gastronómicos en el cantón Salcedo que promuevan el desarrollo local; esta investigación se basara en los platos patrimoniales y tradicionales con los que cuentan el cantón y oferta.

Primer objetivo: Elaborar un inventario de los platos tradicionales y patrimoniales utilizando fichas INPC; para este objetivo se recolecto información de fuentes primarias como es el catastro de alimentos y bebidas del cantón Salcedo, artículos científicos, tesis de grado, entrevistas a las autoridades del GAD en el área de turismo, propietarios de restaurantes;

además de la aplicación de las fichas INPC para el registro y diagnóstico de cómo se encuentra actualmente los platos patrimoniales y tradicionales.

Segundo objetivo: Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual, para la obtención de resultados de este objetivo se revisó las fichas INPC en donde se tomó en cuenta los años de venta, los platos más vendidos y platos con más de 2 ingredientes patrimoniales en este caso los productos a tomar en cuenta dentro de los platos serán 4 melloco, oca, maíz y papa (Benavides, 2023), dentro del contraste de platos también se analizará los ingredientes, preparación y utensilios.

Tercer objetivo: diseño de productos turísticos gastronómicos; aquí se diseñará dos productos como son una feria y una ruta gastronómica, esto con la finalidad de diversificar las actividades turísticas dentro del cantón; en este objetivo se utilizó dos metodologías como es el manual para organizadores de ferias y la metodología de diseño de rutas.

9.1 Objetivo 1

Elaborar un inventario de los platos tradicionales y patrimoniales utilizando las fichas INPC.

Para el desarrollo del primer objetivo se aplicó los siguientes tipos de investigaciones, métodos y técnicas.

9.2 Tipo de Investigación

9.2.1 Diagnóstica

Según (Escalada et al.,2004), la investigación diagnóstica es aquella que conlleva el análisis de una situación, permitiendo conocer que sucede, quienes se incluyen y son participes de esa realidad, este proceso ayuda a identificar la relación entre los actores, las acciones y la estructura.

9.3 Método

9.3.1 Método cualitativo y cuantitativo

Pita y Pértegas (2002), define a la investigación cualitativa como la obtención de datos evitando cuantificarlos, registrándolos así por la observación, entrevistas y apuntes narrativos, este método es flexible para el desarrollo de la investigación; el método cuantitativo se enfoca en los datos numéricos tratando de obtener variables de un grupo grande, estudiando la correlación de las mismas.

9.4 Técnicas

9.4.1 Muestreo Bola de Nieve

Según (Alarcon, 2012), el muestreo bola de nieve implica el identificar un número de miembros los cuales sirven como “semillas” para entrevistar, estos a su vez se les pide que proporcionen información sobre los miembros de otro grupo y así el proceso continuo hasta el tamaño de muestra previsto.

Se utilizo el método de muestreo bola de nieve para la realización de entrevistas y llenado de fichas, para esto se tomó como base de referencias a entes gubernamentales como el GAD de cada parroquia, refiriendo así a personas que tienen conocimiento en el ámbito gastronómico teniendo características importantes para ser actores claves dentro de la investigación.

Tabla 4
Actores clave de las parroquias del cantón Salcedo

Actores clave	Personas referenciadas en el ámbito gastronómico	Ubicación	Procedencia del saber y tiempo
Sr. Maria Chiluisa Asistente encargada de la tenencia política de Antonio José de Holguín	Sr. Nancy Gutiérrez Propietaria de los caldos de 31.	Antonio José de Holguín	Lleva realizando comida tradicional como el caldo de 31 alrededor de 20 años, siendo una procedencia de saber de padres a hijos.
Edwin Mañay punto digital del GAD Mulalillo	Elena Cruz Prepara champus	Mulalillo	Lleva preparando esta bebida más de 15 años siendo una procedencia del saber de padres a hijos.
Ing. Cristina Tiglla	Piedad Chilinguina Propietaria restaurante mogollon	Panzaleo	El establecimiento lleva funcionando más de 40 años lo comenzó su abuelita y mamá en el lugar preparan fritada,

			fritada de conejo, caldo de 31 y la tradicional chicha.
Ing. Inés Carrillo asistente de turismo	María Tonato Realiza las tortillas de Tortillas de Tzawar Mishki	Salcedo	Lleva realizando estas tortillas alrededor de 30 años aprendió de su madre.
	Sr. Rosa Constante Prepara el Tzawar Mishki para venderlo en la plaza Eloy Alfaro	Salcedo	Realiza esta bebida más de 25 años para venderla, es una procedencia del saber de padres a hijos ya que le enseñó su abuela.

Nota: Elaboración propia

9.4.2 Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

A través del registro y catalogación se conocerá cualitativa y cuantitativamente los bienes culturales patrimoniales; este proceso permite la identificación de bienes culturales particularmente valiosos para la conservación, preservación y disfrute de las generaciones actuales y futuras (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2022).

Para el llenado de fichas INPC se utilizaron las fichas del ámbito 4 “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, sub ámbito gastronómico, esta ficha se encuentra compuesta de 11 ítems.

Encabezado

En este espacio se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, luego el nombre de la dirección encargada y a continuación se ubica el nombre de la ficha de inventario de acuerdo con el tipo de bienes.

Código

Corresponde al código alfanumérico de inventario de la manifestación, el código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios colocados en el siguiente orden:

- “IM” en letras mayúsculas, corresponde al área de Patrimonio Inmaterial
- 2 dígitos código de la provincia
- 2 dígitos código del cantón

- 2 dígitos código de la parroquia
- 3 dígitos número de ámbito
- 2 dígitos año de realización del inventario; 6 dígitos corresponden a la numeración secuencial de inventario.

Datos de Localización

Se detalla la localización geográfica, provincia, cantón, parroquia, ciudad del bien material.

- Provincia
- Cantón
- Parroquia
- Localidad, nombre de la ciudad, comunidad, caserío, barrio, recinto, sector o cualquier otra división.
- Coordenadas WGS84 Z17S – UTM; campo designado para los valores de coordenadas obtenidas a través de GPS.
- Altitud; se anotarán sin las siglas msnm

Figura 11

Encabezado fichas INPC

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-05-004-23-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Parque central de San Miguel de Salcedo		
Coordenadas WGS84Z17S - UTM: X (Este) 768143 Y (Norte) 9884500 Z (Altitud) 2650		

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Fotografía referencial

La fotografía debe presentar diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual.

- La resolución de la fotografía debe ser de 5 MP- Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles). Formato.jpg
- No contener texto o fecha sobre la imagen.

- Descripción de la fotografía; texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- Código fotográfico; el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

Datos de Identificación

- Datos específicos de la manifestación inventariada y los campos de clasificación.
- Denominación; señala el nombre de la manifestación, como la comunidad la denomina, se podrá señalar el sub-ámbito seguido del nombre de la comunidad.
- Máximo 40 palabras
- Otras denominaciones; se llenará si cuenta con más de un nombre, de no existir se señala N/A.
- Grupo social; campo cerrado para seleccionar el grupo social considerado como portador de la manifestación.
- Lengua; lengua de la comunidad en la que se realizó el inventario.
- Sub-ámbito; Categoría concreta al ámbito de inventario.
- Detalle del sub-ámbito; campo cerrado para detallar el sub-ámbito al que pertenece la manifestación cultural.
- Breve reseña; se visibiliza las principales características de la manifestación, elementos que la componen, particularidades de su práctica y origen; extensión máxima de 250 palabras.

Figura 12

Datos de identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) denominación (es)	
"Helados de Salcedo"– Salcedo, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
Según antecedentes históricos, la preparación de los tradicionales "Helados de Salcedo" se remonta al año 1950. En ese momento, la orden franciscana atravesaba una difícil situación económica, por lo que Rosa María Durán se vio obligada a crear este tipo de helado para ser vendido desde el convento a través de una ventana. En ese momento, a las hermanas se les prohibió salir del edificio para evitar ser atacadas, por eso el helado se hizo de esta manera. Posteriormente, José Medina, quien recorría las calles y carreteras del cantón cargando una caja de madera que servía de recipiente para el postre, lo vendía al paso.		

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Descripción

Se realizará la descripción de la manifestación de acuerdo a la secuencia cronológica del desarrollo y estructura de la manifestación; identificación de actores, espacio simbólico, elementos, materiales y herramientas que intervienen.

- Fecha o período; tiempo en el que se practica la manifestación, ejecución de la manifestación en una única fecha del año, especificado en el detalle de la periodicidad; continua ejecución sin especificidad temporal; ocasional toda manifestación incluida a cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización; otro se emplea si no corresponde a las denominaciones anteriores.
- Detalle de la periodicidad; fecha o periodo en el que se realiza la manifestación, tener una extensión máximo de 150 palabras.
- Alcance; especificara la trascendencia de la manifestación, local, provincial, regional, nacional, internacional.
- Detalle del alcance; se detallará características específicas como lugares, ocasiones y condiciones, extensión máxima de 150 palabras.
- Elementos; se refiere a enlistar elementos que intervienen en los demás subámbitos, los elementos se refieren a sustancias líquidas o sólidas, materias primas más relevantes, indispensables en la elaboración o proceso de la manifestación inventariada.
- Tipo; tipos de elementos según su origen: vegetal, mineral, animal, químico otro.
- Procedencia; lugar de donde se obtiene el elemento inventariado, para llenar este campo, se deberá señalar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece.
- Forma de adquisición; compra, intercambio, producción propia; herramientas se refiere a los instrumentos más relevantes indispensables para la ejecución de la manifestación.

- Tipo tradicional; herramientas que por un lapso mayor a 20 años utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.
- Tipo actual; herramientas que por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.
- Procedencia; lugar de donde se obtiene la herramienta inventariada, se deberá incluir el nombre de la localidad y provincia a la que pertenece.
- Forma de adquisición; compra, intercambio, producción propia.

Figura 13*Descripción*

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Producto de la cocina patrimonial elaborado los días lunes y jueves para garantizar su venta diaria.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El producto es apreciado a nivel nacional y esto se evidencia con la visita de turistas en todo el país.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Palitos de madera	Otro	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E2	Coco	Vegetal	Esmeraldas, Esmeraldas	Compra
E3	Mora	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E4	Naranjilla	Vegetal	Ambato, Tungurahua	Compra
E5	Taxo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E6	Leche	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Batidora	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra
H2	Moldes	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra
H3	Congelador	Actual	Salcedo,	Compra

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Portadores/Soportes

Se refiere a personas, colectividades o instituciones que interpretan y preservan la continuación de la manifestación.

- Tipo: portador de acuerdo con las opciones como: individuo, colectividades e instituciones.
- Nombre: Apellidos y Nombres; Nombre comercial o asociativo, nombre de la institución.
- Edad/tiempo de actividad: actividad que realiza el individuo, colectividad o institución.

- Dirección: nombre de la calle principal o intersección, número de casa o predio.
- Localidad: nombre de la localidad de residencia.
- Procedencia del saber: Forma en la que el conocimiento a sido adquirido por los portadores actual.
- Detalle de procedencia: campo abierto de haber la necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle del conocimiento máximo 150 palabras.
- Transmisión del saber: forma en la que el conocimiento a sido transmitido por el portador.
- Detalle de transmisión: campo abierto si existe la necesidad de profundizar en algún aspecto relevante.

Figura 14

Portadores/Soportes

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mercedes Velastegui	35	Dueña	Quito y 9 de octubre	San Miguel, Cotopaxi
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una enseñanza de padre a hijos donde se resguarda la herencia cultural transmitida por las monjas franciscana hace más de 6 décadas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	El conocimiento será heredado a futuras generaciones para mantener viva la manifestación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Valoración

Área para describir el carácter valorativo patrimonial que el interlocutor como el investigador tiene sobre la manifestación inventariada.

- Importancia para la comunidad; trascendencia de la manifestación para la comunidad, responde los criterios señalados, deberá resaltar el carácter patrimonial de la manifestación incorporando la visión de los portadores.

- Sensibilidad al cambio; es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación de planes de salvaguarda, para ello se seguirá criterios como: vigencia, elementos simbólicos, transcendencia histórica y generacional, diferencia con el pasado: agentes e impactos.

Figura 15

Valoración

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
El helado de Salcedo es un icono identitario para el cantón, la ciudadanía por estos motivos mantiene un apego emocional por esta manifestación de la cocina patrimonial, misma que da la importancia del turismo gastronómico que recibe la ciudad, además, representa una importante fuente de dinamización económica para la localidad.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	La sensibilidad al cambio es media debido a que en la manifestación se da al cambio de sus herramientas de trabajo.
X	Media	
	Baja	

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Interlocutores

Respalda los datos personales de los interlocutores con el fin de identificar y ubicarlos si fuese el caso.

- Apellidos y nombres de los interlocutores
- Dirección; deberá constar con calle principal o intersección.
- Teléfono; número de teléfono del interlocutor.
- Sexo; Masculino/ Femenino
- Edad del interlocutor

Figura 16

Interlocutores

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jorge Ruiz	Av. García Moreno y Latacunga	0984644477	Masculino	65 años

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Elementos Relacionados

Elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación inventariada, se clasificaran en ámbito, sub-ámbito, detalle de sub-ámbito.

Código/ nombre del elemento; en caso de que no se encuentre relacionado se deberá señalar el nombre como se lo conoce en la comunidad.

Figura 17

Elementos Relacionados

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas de ceremonias religiosas	Fiestas de ceremonias religiosas
Fiesta de cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas de ceremonias religiosas	Fiestas de ceremonias religiosas

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Anexos

Material adicional como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual.

- Texto; extracto de entrevistas o entrevistas completas transcritas, referencias bibliográficas, documentos que se considere relevantes.
- Fotografías; el registro deberá ser representativo de la manifestación, todas las fotografías deberán seguir los siguientes parámetros:
- Resolución de 5 MP- Megapíxeles (2592 x 1944 pixeles).
- No deberán contener textos o fechas en la imagen.
- Adjuntar 4 fotografías.

- Videos; Podrán ser utilizados en publicaciones digitales por lo que es necesario poner cuidado en la composición y calidad de este.
- Audio; podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores.

Figura 18

Anexos

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
			IM-05-06-51-004-23-000001_1. Mp3.

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Observaciones

Área para comunicar hechos, cualquier dato adicional que sirvan como información relevante.

Figura 19

Observaciones

10. OBSERVACIONES
La manifestación presenta un cambio en las herramientas de trabajo.

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

Datos de Control

Área a detallar nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas.

Entidad investigadora; personas responsables del levantamiento de la información.

Inventariado por; nombre de la persona que realizó el levantamiento de información.

Fecha de inventario; fecha de realización de la ficha en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.

Revisado por; Apellidos y nombres del supervisor

Aprobado por; campo restringido al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, entidad encargada de la aprobación del inventario.

Fecha de aprobación; fecha de aprobación en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.

Registro fotográfico; nombres y apellidos de la persona que realizó la fotografía.

Figura 20

Datos de control

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Vanessa Paredes	Fecha de inventario: 05/10/2023
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Vanessa Paredes	

Nota. Instructivo para fichas (INPC, 2011)

9.4.3 *Revisión bibliográfica*

La investigación bibliográfica o estado del arte es una etapa fundamental para todo proyecto este debe detallar cierto tema o tecnología, mismo que debe garantizar la obtención de la información más relevante del campo de estudio (Gómez, et al. 2014).

Dentro de la investigación se recopiló información de diferentes fuentes como es libros, artículos científicos, tesis y otros, entendiendo así los términos de carácter gastronómico y patrimonial, el mismo ayudo a tener una base y antecedentes de los platos que formarían parte del inventario.

9.4.4 *Entrevista no estructurada*

Este tipo de entrevistas se realiza sin un guion previo, sigue un modelo de conversación, en esta se habla de una serie de temas con posibles cuestionarios para plantearse a la persona entrevistada, cuentan con respuestas abiertas y sin categorías establecidas (Folgueiras, 2016).

Para la recolección de información se realizó una entrevista no estructurada a entidades gubernamental como los GAD parroquiales, llevando una conversación de las personas más conocidas en preparar comida en la parroquia cuanto tiempo cree que la lleva preparando si son reconocidos el lugar y su ubicación las mismas que refirió a los prestadores de servicio quienes hablaron acerca de su oferta gastronómica, la preparación de los platos, el tiempo que llevaba prestando el servicio y ofreciendo el producto, el origen de este entre otros aspectos los cuales ayudaría a entender y escoger los platos tradicionales y patrimoniales registrados.

9.4.5 Observación directa

Campos y Lule (2012), definen la observación como una técnica, mediante la cual se crea un vínculo entre el investigador y el hecho o fenómeno, tiende a ceñirse a la lógica de las formas, procedimientos, relaciones que se suscitan en la realidad estudiada.

La observación directa dentro de la investigación ayudo a identificar los platos que estarían dentro del inventario y serian registrados además de los ingredientes y su procedencia mismos información que ayudaría con el contraste.

9.4.6 Registro de información

Son herramientas que proporcionan información útil sobre la prevalencia, evolución, resultados y necesidades, los registros son exactos y precisos, clasificando su importancia obteniendo documentos y base de datos que servirán a futuro (Planas, et al. 2004).

Dentro de la investigación el registro de información va a ser fundamental, esto debido a que va a permitir realizar el inventario el mismo que servirá para otras investigaciones tomando en cuenta la información importante de los resultados que se obtendrán.

9.4.7 Cámara fotográfica

La cámara fotográfica forma parte de la investigación, es una herramienta útil para su función principal que es recolectar y plasmar las diferentes imágenes de los platos tradicionales, utilizadas para la aplicación de las fichas INPC.

9.4.8 Grabadora

Las grabaciones de audio con el permiso correspondiente permiten aclarar las ideas y la interpretación de la información recopilada a través de las salidas de campo.

9.5 Instrumento

9.5.1 Listado de criterios de estudio

Este instrumento estructurado califica la presencia o ausencia de características además de evaluarlas para saber si sirven o no, la lista evalúa actividades prácticas como la aplicación de métodos experimentales, manipulación de objetos, por otro lado, la evaluación actitudinal recoge información en cuanto al comportamiento o actitud (Dirección de Educación Media Superior, 2019).

Para emplear el método bola de nieve y la aplicación de fichas INPC se realizó un listado de criterios el cual nos refirió a las personas involucradas de manera directa e indirecta con el ámbito gastronómico tomando en cuenta los siguientes:

- Propietario de restaurante
- Miembro de organizaciones gubernamentales o no gubernamentales
- Ubicación del establecimiento
- Tipo de gastronomía
- Tiempo que lleva ofertando sus platos gastronómicos
- Procedencia del saber
- Reconocimiento en el área ubicada

9.5.2 Catastro

Según (Benavides Pacheco, 2015), el catastro es una base de datos que proporciona información sobre el registro, características físicas, datos ambientales, socioeconómicos y demográficos de los mismos, con el fin de ser una herramienta para la distribución de la carga tributaria, propiedad inmobiliaria y base para la planificación local.

El catastro obtenido del cantón Salcedo estaba conformado por una gran cantidad de establecimientos de alimentos y bebidas de los cuales se identificó los más importantes, siendo confirmados por autoridades de los gobiernos parroquiales visitados, sin embargo, algunos de los establecimientos ubicados habían dejado de funcionar o no habrían de manera continua.

9.6 Objetivo 2

Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.

9.7 Tipo de investigación

9.7.1 Descriptivo

Consiste en describir una situación real y las características del fenómeno, sujeto o población a esperar, este se emplea al contar con poca información, el conocimiento del mismo determinado permite dar explicación a otros relacionados (Martinez, 2015).

Para la realización del contraste dentro de la investigación es necesario describir los ingredientes que llevan los platos patrimoniales y tradiciones, su preparación, utensilios, estas características fueron recolectadas mediante las entrevistas no estructuradas realizadas a los portadores de conocimiento como son propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas además de personas que las ofertan.

9.8 Método

9.8.1 Sintético y comparativo

El método sintético es ir desde lo abstracto hasta lo concreto, razonando y analizando los elementos que lo conforman, esta unificación de elementos teóricamente aislados, pero son parte de la investigación para tener un solo resultado (González, 2017).

Según (Nohlen, 2020), el método comparativo es un proceso de comparación de objetos de estudio, este se lo realiza para llegar a generalidades empíricas, existen formas de la aplicación del método comparativo como es el ámbito del objeto, contexto, tiempo, espacio; todas estas características permiten que mediante el mismo se puedan encontrar las similitudes o diferencias del objeto de estudio.

Para la obtención de resultados es necesario unificar la información obtenida mediante el registro de fichas y entrevistas sintetizando la información para lograr comparar y obtener el contraste de los platos patrimoniales y la actual oferta gastronómica del cantón Salcedo.

9.8.2 Bibliográfico

La investigación bibliográfica es un proceso complejo, aquí se recopila información relacionada con el tema de interés, este proceso es fundamental en el proyecto de investigación (Vilanova, 2011).

Para el desarrollo del contraste de los platos patrimoniales con la oferta gastronómica actual, se usó fuentes oficiales como el registro de los platos patrimoniales en el Instituto de Patrimonio Cultural, repositorios de investigaciones anteriores con base en la gastronomía del cantón Salcedo.

9.9 Técnica

9.9.1 Técnica de contrastación

Según la comisión de la verdad, la contrastación es el proceso a través del cual se compara distintas perspectivas y argumentos, esta puede ser verificada con la comparación sobre la validez de la información basada en la definición de criterios específicos, la contrastación profundiza la información llegando a ser precisa y detallada (2020).

9.10 Instrumento

9.10.1 Matriz comparativa

Según (Pérez, 2012), la matriz comparativa se define como una tabla donde se muestra información de forma resumida concentrada a través de columnas y filas, la matriz sirve para comparar características de objetos de las mismas categorías.

Para el desarrollo de este objetivo con el método e instrumento se realizará una matriz la cual se distribuirá en 4 columnas las cuales estarán conformadas una de platos patrimoniales registrados por el INP, platos patrimoniales identificados de acuerdo a los ingredientes y características para ser patrimonial, la actual oferta gastronómica del cantón Salcedo y su contraste.

Tabla 5

Modelo matriz comparativa

Platos registrados por el INPC	Platos patrimoniales registrados	Actual oferta gastronómica	Contraste

Nota. Elaboración propia.

9.11 Objetivo 3

Diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Salcedo.

9.12 Método

9.12.1 Deductivo

El método deductivo establece la unión de una teoría con la observación, este método permite tener resultados o conclusiones a partir de un conocimiento ya existente, organizando así lo que ya se conoce pasando las nuevas relaciones de lo general a lo específico sin llegar a construir una fuente de verdades nuevas (Newman, 2006).

9.13 Técnica

9.13.1 Encuesta

Cejas y Prato (2022), registra la información dada por sujetos de sí mismos o con relación de un tema en particular; esta información puede ser oral o escrita.

La técnica de encuesta pretende obtener datos a través de una serie de preguntas a la población y turistas que llegan a los diferentes atractivos del cantón Salcedo como es la

Laguna de Yambo y el Parque Nacional Llanganates, la encuesta se la aplico en los atractivos naturales ya mencionados del cantón, establecimientos de alimentos y bebidas recomendados y que permitieron la realización, en plazas y mercados los días de feria que son jueves y domingos, los mismos lugares fueron claves para el levantamiento de información dentro de la investigación se utilizó una encuesta de 16 preguntas cerradas, con base en las necesidades y la percepción del turista que llega a Salcedo, además de autoridades y personas involucradas en la oferta gastronómica del cantón. **(VER APÉNDICE 2)**

Muestreo

El cálculo de muestra de investigación es finito, dado que se tomará en cuenta la población más el número de turistas que visitan el Parque Nacional Llanganates, dado que es el único lugar que cuenta con el registro ingreso anual.

La obtención de la muestra para la aplicación de la encuesta se aplicó la siguiente fórmula:

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

En donde:

N= población (59.516 entre turistas y población del cantón)

n= muestra

z= valor para un nivel de confianza 95% (1,96)

e= error de muestra 5% (0,05)

p= probabilidad a favor 50% (0,5)

q= probabilidad en contra 50% (0,5)

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 59.516}{0,05^2(59.516 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 343,22 \approx 343$$

9.14 Instrumentos

9.14.1 Manual para organizadores de ferias.

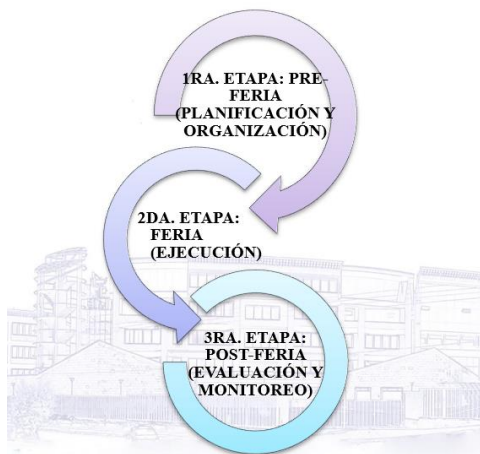
El manual es una herramienta practica y eficaz, brinda una metodología de trabajo sobre la manera de como planificar, organizar, ejecutar y evaluar ferias, se basa en diferentes experiencias que permitieron realizar este manual. Tiene como objetivo facilitar la promoción y comercialización de pequeñas y medianas empresas logrando el desarrollo económico local,

otro de los objetivos es dar a conocer los pasos para la realización de ferias (Sagastume, 2011).

Para la investigación se ha optado por realizar una feria basada en el Manual para organizadores de feria, esta cuenta con 3 etapas las mismas que se detallan a continuación.

Figura 21

Etapas para organizadores de ferias



Nota: Adaptación de fases para organizadores de ferias (Sagastume, 2011)

Primera Etapa: Pre-feria (Planificación y organización)

Se planifica y organiza previamente a la ejecución de la feria designando actividades en el equipo de trabajo, para esto se necesita del grupo organizado, comisiones y la planificación con los criterios y recursos que contara la feria.

Segunda Etapa: Ejecución de la feria (desarrollo de la feria)

La ejecución de la feria cuenta con la planificación previamente aprobada en donde se coordina las actividades a desarrollar cumpliendo con cada una de ellas para el éxito de la feria estas actividades van desde la inauguración de la feria, actividades de promoción, monitoreo de actividades y su respectiva clausura.

Tercera Etapa: Post-feria (evaluación y monitoreo)

Luego de la ejecución de la feria se toma en cuenta las metas propuestas en la planificación esto en conjunto con los participantes, ya que se monitorea el impacto y los resultados obtenidos para esto se necesita el proceso de desmontaje, balance general, memorias de la feria, instrumentos para evaluar la feria y resultados.

9.14.2 Diseño de rutas turísticas SENA

Las rutas turísticas se componen de un conjunto de puntos debidamente señalizados que son de gran interés, estos se organizan en torno al tipo de actividad turística que caracteriza a la misma que le otorgara el nombre, las agencias de turismo son las que trazan las rutas y señalan los distintos destinos, medios de transporte, estado de ruta, horario de salida y arribo, distancia entre lugares, alojamiento y la descripción del atractivo (Servicio Nacional de Aprendizaje, 2017).

Para el diseño del segundo proyecto se utilizará la metodología propuesta por el SENA, misma basada en 4 fases como son:

Figura 22

Fases para el diseño de rutas turísticas



Nota: Adaptación de fases para el diseño de rutas turísticas (Servicio Nacional de Aprendizaje, 2017)

Fase 1: Estructura de la Ruta

- 1) Inventario de atractivos turísticos de la zona
- 2) Clasificar y definir cuáles de ellos harán parte de la ruta.
- 3) Diagnóstico de la infraestructura de la zona o región.
- 4) Seleccionar rutas aptas para la zona, los atractivos y el perfil del cliente objetivo.
- 5) Puntos de salida, parada con estancia y llegada.
- 6) Valorar posibles rutas alternativas.

7) Determinar recorridos de interés.

Fase 2: Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística.

- 1) Transporte
- 2) Alojamiento
- 3) Servicios de guías y visitas
- 4) Actividades recreativas
- 5) Otras actividades

Fase 3: Determinación de los costos y gastos de operación.

- 1) Costos fijos
- 2) Costos variables
- 3) Gastos generales
- 4) Imprevistos
- 5) Presupuesto total

Fase 4: Determinación de precios y beneficios netos de operación.

- 1) Cálculo tarifa por persona
- 2) Determinación del beneficio neto

10 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1 Objetivo 1: Elaborar un inventario de platos tradicionales y patrimoniales del cantón Salcedo

Se ha recabado información concerniente a la situación actual del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi, los datos que se muestra a continuación han sido proporcionados por el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo 2020-2025.

10.2 Análisis situacional del turismo gastronómico del cantón Salcedo.

10.2.1 Reseña histórica

El cantón Salcedo se ubica en la sección sur de la provincia de Cotopaxi; su población surgió en el siglo IX, fue levantada por los “paéces” y con el tiempo le dieron el nombre de Yachil (ciudad más antigua), con la llegada del pueblo panzaleo comenzó a formarse logrando un crecimiento antes de que los incas comenzaran a conquistar la región andina del hoy Ecuador (Cedeño & Vargas, 2023).

10.2.2 Diagnostico Situacional de la zona

Figura 23

Ubicación Geográfica del cantón Salcedo



Nota. (Blogspot, 2013)

La provincia de Cotopaxi se localiza en la región sierra del país, al centro – norte; tiene una extensión aproximada de 6.071 km^2 y limita con las provincias de: Pichincha, Bolívar y Tungurahua, Napo y los Ríos.

Se encuentra integrado por siete cantones: La Maná, Latacunga, Pangua, Pujilí, Salcedo, Saquisilí y Sigchos; la provincia de Cotopaxi pertenece a la zona 3, también conformada por las provincias de Pastaza, Chimborazo y Tungurahua.

El cantón Salcedo se encuentra ubicado al sur oriente de la provincia de Cotopaxi; se extiende desde la cima de la Cordillera Centras hasta la cima de la cordillera Occidental de los Andes.

Su cabecera cantonal es San Miguel de Salcedo con una superficie de 225 km^2 ; 2.683 m.s.n.m. de altitud y una superficie total de 533 km^2 ; su división política está conformada de 5 parroquias: Antonio José de Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Panzaleo.

Límites cantonales:

Norte: Catón Pujilí y Latacunga, con su parroquia Belisario Quevedo (Provincia de Cotopaxi).

Sur: Provincia de Tungurahua, cantón Ambato y Píllaro

Este: (Provincia del Napo), cordillera central de los Andes

Oeste: cantón Pujilí – parroquia Angamarca

Clima

El cantón Salcedo presenta un clima templado y frío con una temperatura media anual entre los 12°C y 18°C, tiene una precipitación anual de 500 a 1000 mm.

Existen dos zonas templada y fría; la zona templada es notable en la parte baja y plana con un clima entre 13° C a 20° C; zona fría se encuentra a partir de los 3.000 metros de altura en el páramo, se presenta el clima frío con vientos helados propios de la región.

10.2.3 Diagnostico Sociocultural

De acuerdo con el último Censo de Población y Vivienda además realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC), la población de Salcedo fue de 67.100 habitantes.

Tabla6

Proyección poblacional del cantón Salcedo por parroquias del 2020

Parroquias	Año 2020
San Miguel	36096
Antonio José de Holguín	3070
Cusubamba	8298
Mulalillo	7352
Mulliquindil	8302
Panzaleo	3982
Total	67100

Nota. (Gobierno Autonomo Decentralizado cantón Salcedo, 2020)

La parroquia San Miguel comprende el 54% de la población del cantón Salcedo, Cusubamba y Mulliquindil tiene el 12% de población seguido de Mulalillo con el 11%, Panzaleo y Antonio José Holguín tiene el 6% y el 5% respectivamente.

La población se auto identifica con el 69% como mestizo, seguido del 28% indígena, y un 2% como blanca.

La educación se valora en niveles parroquiales siendo favorables para la parroquia San miguel Salcedo, presentando estimaciones positivas en los tres niveles con un promedio del 59.36% siendo un total de 29265 personas, mientras que se presenta una baja de asistencias escolares en la parroquia Antonio José Holguín con un promedio de 5.80% dando un total de 2648 personas.

De acuerdo con la ley de acceso y uso de espacios públicos existen 19 predios públicos de los cuales 16 se encuentran en la parroquia de San Miguel y uno solo en las parroquias de Cusubamba, Mulliquindil y Panzaleo.

Dentro del diagnóstico encontramos el del patrimonio Inmaterial registrándose 26 fichas de patrimonio inmaterial en el cantón Salcedo y un registro de 37 bienes inmuebles inventariados en la parroquia San Miguel y uno en la parroquia Cusubamba; el 73,68 de los bienes inmuebles son utilizados como viviendas. El registro del patrimonio inmaterial se encuentra entre leyendas, conocimientos ancestrales, música, danza, gastronomía juegos, indumentaria entre otras; la gastronomía registrada en el ámbito 4 de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo del cantón Salcedo son las siguientes:

Tabla 7

Registro fichas de Patrimonio Inmaterial del Cantón Salcedo

Denominación	Código Bien	Parroquia
Pinol – Salcedo – Cotopaxi	IM-05-05-50-000-08-000037	San Miguel
Helados de Colores-Salcedo, Cotopaxi	IM-05-05-50-000-08-000041	San Miguel
Tortillas de Tzawar Mishki-San Miguel, Cotopaxi	IM-05-05-50-000-08-000025	San Miguel
Tzawar Mishki- San Miguel, Cotopaxi	IM-05-05-50-000-08-000070	San Miguel
Bebida Festiva de Puruntunas - San Miguel, Cotopaxi	IM-05-05-50-000-08-000095	San Miguel

Nota. Registro de gastronomía patrimonial cantón Salcedo (Gobierno Autonomo Decentralizado cantón Salcedo, 2020)

De acuerdo con el Plan De Desarrollo y Ordenamiento Territorial - PDOT se manifiesta que la dirección de cultura no se encuentra conforme con el inventario registrado por el Sistema ABACO, recomendando realizar otro con el propósito de realizar un plan de mantenimiento y conservación.

10.2.4 Diagnóstico Económico

La población económicamente activa (PEA), representa el conjunto con capacidad de trabajar, cuyo rango de edad se considera desde los 10 años hasta los 65 años. De acuerdo con el (INEC), la PEA en el año 2010 fue de 25.574 personas en el cantón Salcedo. Las zonas urbanas en el año 2020 representan el 10% con 6.551 personas del cantón; en las zonas rurales las PEA son de 22.925 personas que representan el 34% de la población del cantón Salcedo.

Tabla 8

Población Económicamente Activa Cantonal

	Sector	2001	2010	2020
PEA TOTAL	URBANA	3.810	5.684	6.551
	RURAL	17.173	19890	22.925
	TOTAL	20983	225574	29.476
PEA FEMENINA	URBANA	1.551	2.644	3.047
	RURAL	6.244	8.385	9.665
	TOTAL	7795	11029	12.712
PEA MASCULINA	URBANA	2.259	3.040	3.504
	RURAL	10.929	11.505	13.261
	TOTAL	13188	1454	16.765

Nota. Censo poblacional INEC, 2001,2010; (Gobierno Autónomo Descentralizado, 2020)

La actividad económica con mayor relación en las parroquias es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca como principal actividad del cantón Salcedo; la actividad de comercio al por mayor y menor, tiene mayor afluencia con las parroquias de San Miguel,

Mulliquindil, Cusubamba, y Mulalillo, las parroquias con menor influencia son Panzaleo y Antonio José Holguín. Dentro del cantón existen otras variables como construcción, enseñanza, manufactura, transporte, administración pública, comercio, salud, actividades profesionales, otros servicios, suministro de electricidad, alojamiento, entre otros que inciden en la economía local.

El cantón Salcedo es reconocido por su potencial comercial en la zona urbana, de acuerdo con él (Gobierno Autónomo Descentralizado, 2020), hasta el año 2020 se registró 2.894 establecimientos dedicados al comercio en diferentes ramas como tiendas, locales de comida, ferreterías, heladerías, entre otros. El helado y pinol productos renombrados en el cantón y reconocido a nivel país son fabricas que generan ingresos y oportunidades laborales.

La infraestructura comercial dentro del cantón Salcedo, son los espacios donde se genera la comercialización de productos; esta infraestructura y equipamiento en su mayor parte con obsoletos y subutilizados. Dentro del territorio existen 3 mercados ubicándose dos en San Miguel y uno en Cusubamba; 7 plazas, seis en San Miguel y 1 en Cusubamba.

10.2.5 Diagnóstico Turístico

La planificación y gestión turística del cantón Salcedo se encuentra supervisada por la oficina del área de turismo del municipio; la productividad de Salcedo es netamente agrícola y rural; se identifica al turismo como la una actividad potencial con base en su naturaleza, cultura y gastronomía, que se puede convertir en el mayor atractivo que tiene para ofrecer a los visitantes, nacionales y extranjeros. El segmento más desarrollado al momento se encuentra localizado en el área urbana del cantón y caracterizada por la gastronomía como son sus helados y el pinol, existen contados complejos turísticos y lugares que elaboran artesanías como utensilios de madera ubicados en la zona oriental del cantón.

Los recursos naturales y culturales son poco aprovechados turísticamente, los mismos se ubican la mayoría en las parroquias rurales, grandes áreas de paramo, recursos como lagunas, montañas, aguas termales y minerales, fiestas religiosas, haciendas antiguas y más. No existe un registro de la tasa de ocupación de los hoteles; sin embargo, se identifica que la misma es muy baja, los hoteles subsisten con paródicas visitas de grupos, de los cuales el rango de ocupación es de un 4%.

Actualmente el cantón Salcedo es una ciudad de paso en la zona central norte y sur del país, los recursos más reconocidos a nivel nacional e internacional den cantón está dado por la gastronomía como son los ya mencionados helados de Salcedo y el pinol (Escobar, 2010).

Para el desarrollo de este objetivo se realizó visitas de campo al cantón Salcedo recorriendo las 5 parroquias que lo conforman, identificando así a los principales actores claves, los cuales fueron personas de entes gubernamentales como son autoridades o personas que forman parte de los GAD Parroquiales quienes recomendaron entes no gubernamentales pero si contaban con las características como ser propietario de un restaurante, la ubicación del establecimiento, tipo de gastronomía, tiempo que lleva funcionando el restaurante u oferta gastronómica, la procedencia del saber y si es reconocido en el área ubicada; es así que se obtuvo el siguiente resultado:

10.2.6 Mapeo de Actores

El mapeo de actores identifico personas que se encuentran en el ámbito gastronómico de manera empírica, ya que la procedencia del saber en su mayoría fue heredada de padres a hijos, los mismos llevan realizando esta actividad entre los 15 a 40 años, muchos de ellos cuentan con establecimientos con todo lo necesario, sin embargo, en otros casos son conocidos por vender en un lugar específico, tal es el caso de la señora María Tonato y la señora Elena Cruz ya que a pesar de llevar varios años preparando y expendiendo comida patrimonial y tradicional se ubican en mercados o plazas como es su caso.

10.2.7 Diagnóstico

Para la obtención del inventario de los platos patrimoniales y tradicionales se aplicó las fichas del INPC en los cuales se obtuvo los siguientes resultados:

Datos de identificación

Tabla 9

Datos de identificación fichas INPC

Parroquia	Denominación	Grupo social	Sub-ambito
Antonio Jose de Holguin	Caldo de 31	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Fritada	Mestizo	Gastronomía tradicional
Panzaleo	Caldo de Pata de cerdo	Mestizo	Gastronomía tradicional

	Mote con chicharrón	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Fritada de conejo	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Chicha de Jora	Mestizo	Gastronomía tradicional
Mulalillo	Champus	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Papas con cuy	Mestizo	Gastronomía tradicional
Mulliquindil	Pescado	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Bonitísimas	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Empanadas de dulce	Mestizo	Gastronomía tradicional
	Hornado	Mestizo	Gastronomía tradicional
San Miguel	Tortillas de Tzawar	Mestizo	Gastronomía
	Mishki		Patrimonial
	Pinol de Salcedo	Mestizo	Gastronomía Patrimonial
	Helado de colores-Salcedo	Mestizo	Gastronomía Patrimonial
	Tzawar Mishki	Mestizo	Gastronomía Patrimonial
	Bebida Festiva de Puruntunas	Mestizo	Gastronomía Patrimonial

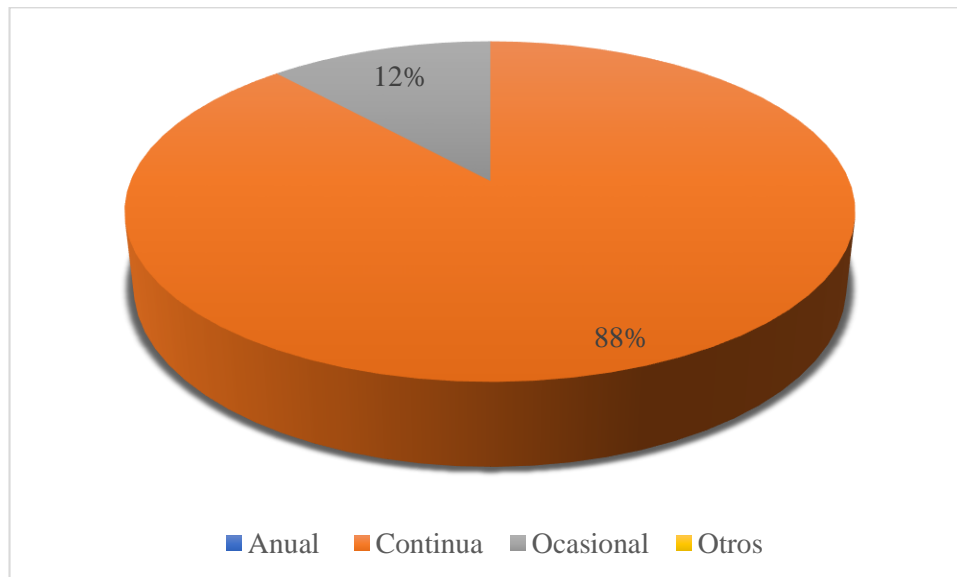
Nota. Resultados de la aplicación de fichas INPC

En las 5 parroquias que conforman el cantón Salcedo se identificó 17 platos de los cuales 12 son de gastronomía tradicional distribuyéndose así 1 es de Antonio José de Holguín, 5 de Panzaleo, 2 de Mulalillo, 1 de Mulliquindil, 3 de San Miguel y 5 de gastronomía patrimonial perteneciendo a la misma parroquia, en su totalidad se identificaron como el grupo social mestizo.

Descripción

Figura 24

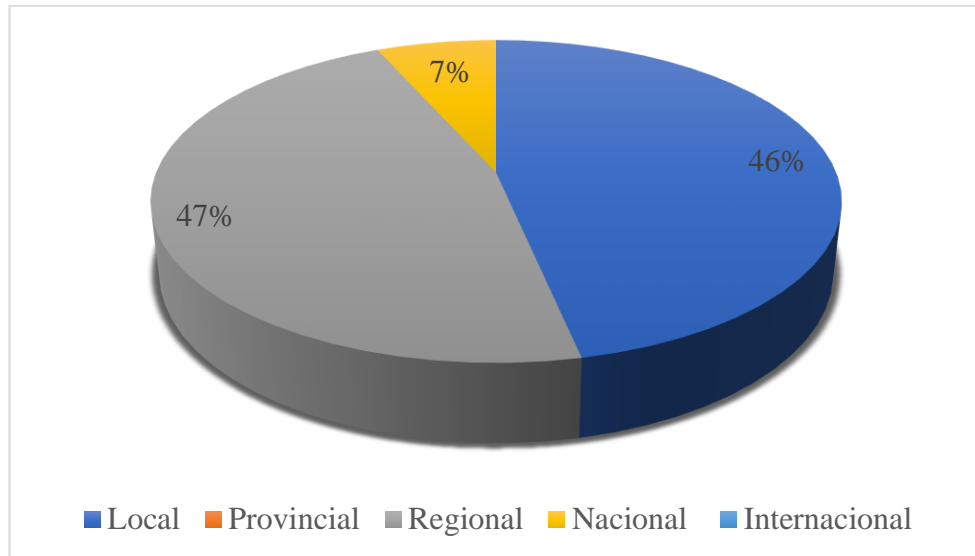
Fecha o período



En el detalle de la periodicidad de los 17 platos registrados 15 de ellos son elaborados de manera continua por la demanda en los días de feria que tienen el cantón, también se debe al ubicarse en lugares comerciales como es Panzaleo en donde diariamente funcionan los establecimientos de alimentos y bebidas, se notó que 2 de los platos registrados son de manera ocasional, esto al prepararse por festividades como es el caso de la chicha de jora y la bebida de Puruntunas, estas se las realiza solo en fiestas de cantonización o de parroquialización además de eventos familiares como bautizos o bodas.

Figura 25

Alcance

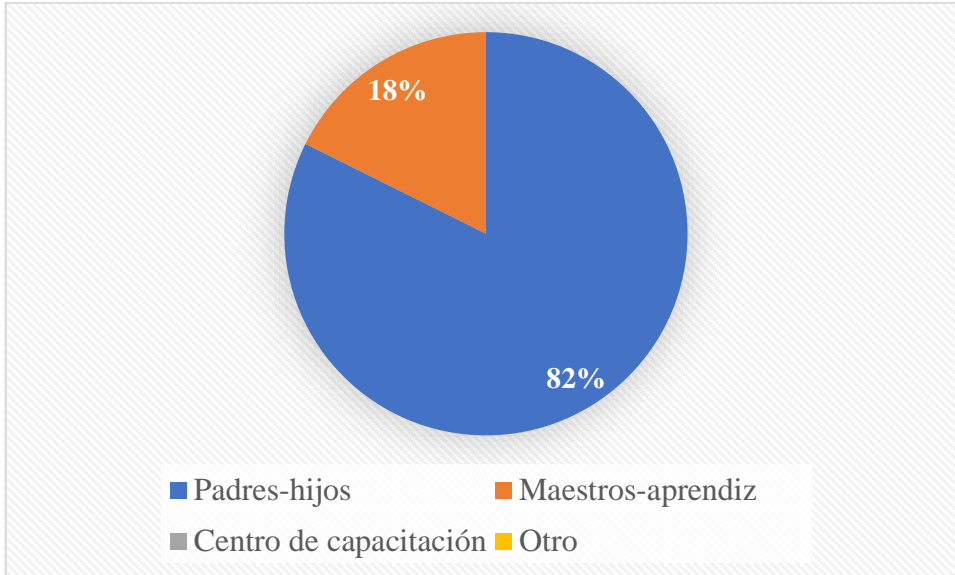


El alcance que tienen los 17 platos registrados con el 47% un alcance regional ya que se lo puede encontrar la sierra ecuatoriana como es el cuy asado, hornado, fritada, mote con chicharrón, el 46% restante es de platos que solo lo encuentran en el lugar visitado como es la fritada de conejo ubicado en Patatin, champus en Mulalillo, Pescado en Mulliquindil, y otros platos como las bonitísimas, pinol, Tzwar Mishki y la bebida festiva de Puruntunas en San Miguel a nivel nacional se encuentra conocidos los helados de Salcedo con el 7%.

Se estima que el mayor porcentaje de nivel regional es por los ingredientes que se utiliza para preparar estos platos ya que son ingredientes que se dan dentro de la región sierra como es el maíz, las papas entre otros, a nivel local algunos de estos platos son tradicionales o han tenido una gran acogida como es el pescado de Mulliquindil o fritada de conejo que no han visto la necesidad de expandir sus negocios o buscar ser conocidos dentro de la provincia y por último el helado de Salcedo al ser un referente del cantón y tener años de realización se comercializa a nivel nacional.

Figura 26

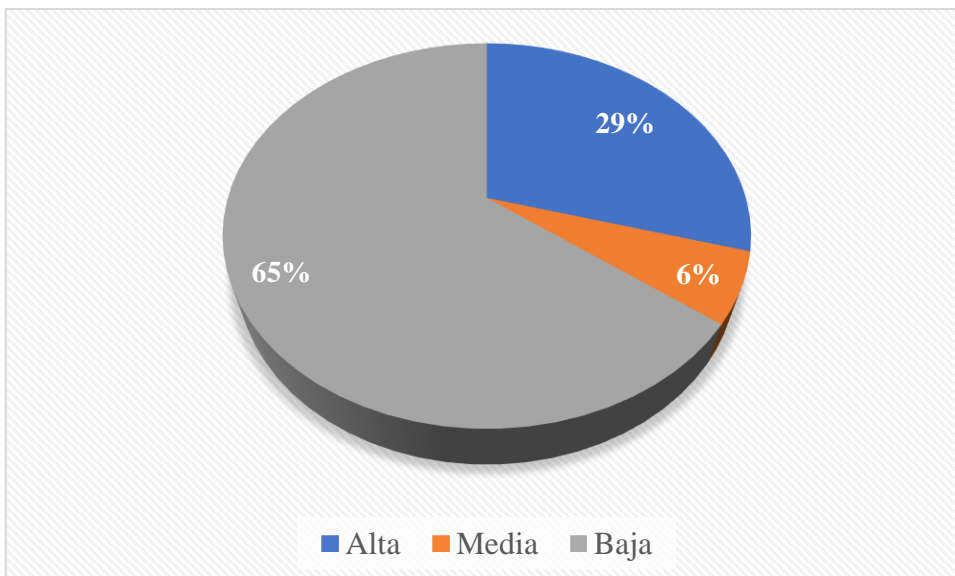
Procedencia del saber



La procedencia del saber con el 82% es de padres- hijos y el 18% de maestros aprendiz. Dentro del cantón en su gran mayoría de las personas entrevistadas adquirieron su conocimiento a través de sus padres o abuelos mismos que comenzaron con la venta de alimentos y bebidas, heredando sus conocimientos y su local a hijos, por otro lado, también están las personas que comenzaron como encargados o ayudantes, que con el tiempo aprendieron y decidieron ponerse su propio negocio de alimentos y bebidas de gastronomía tradicional.

Figura 27

Sensibilidad al cambio



Dentro de la sensibilidad al cambio con el 65% es baja, seguida de alta con el 29% y media el 6%.

Dentro del cantón existen platos con alta sensibilidad al cambio, ya que al ser registrados muchos cambiaron la manera en cómo se la realiza o simplemente ya no se preparan al ser festivos tal es el caso de la bebida festiva de puruntunas, ya que muchas de las personas entrevistadas aseguraban que ya no se la realizaba o han escuchado de la preparación pero no saben dónde encontrarla, otro cambio identificado es el de los utensilios para preparar como el cambio de cocina de leña por la industrial, la sensibilidad al cambio media y baja es de los platos tradicionales ya que las personas encargadas de su preparación aseguran seguir manteniendo la forma en la que sus padres o abuelos la preparaban a lo largo de los años.

10.2.8 Inventario

El inventario de platos patrimoniales y tradicionales se realizaron mediante la metodología bola de nieve en la cual al encontrar el área de turismo en el GAD se solicitó información a la ing. Inés Carrillo asistente de turismo, la misma persona informo que no existe un inventario establecido y era necesario acercarse al área de registros de impuestos en donde se podría solicitar el catastro que ayudo en la ubicación de varios establecimientos de alimentos y bebidas en las parroquias rurales del cantón Salcedo al igual que la urbana, llegando así a identificar 317 prestadores de servicios de alimentos y bebidas (GAD SALCEDO, 2019), dentro del cantón de los cuales al hacer visitas de campo en las parroquias no todos los establecimientos seguían en funcionamiento o abrían los días indicados en el catastro, logrando identificar en cada uno restaurantes o picanterías conocidas en las cuales se seleccionó y tomo en cuenta por los platos más vendidos, los años de venta y el tipo es así que se visitó alrededor de 20 establecimientos y lugares concurridos como mercados, los cuales también ofrecían platos tradicionales y patrimoniales, de esta visita se inventario 17 platos entre patrimoniales y tradicionales.

Las siguientes tablas están compuestas por platos patrimoniales y platos tradicionales con la descripción de tallada de los ingredientes, preparación, tipo de gastronomía y parroquia en la cual fue registrada por las fichas INPC.

Tabla10

Inventario de platos patrimoniales registrados por el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural

Platos	Ingredientes	Preparación	Tipo de gastronomía	Parroquia
Tortillas de Tzawar Mishki	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce extraído del jugo de la cabuya (tzawar mishki) • Harina de maíz • Harina blanca • Porción de azúcar • Agua de anís 	La mezcla de todos los ingredientes se realiza en una olla de barro y se tuestan las tortillas en tiesto de barro.	Gastronomía Patrimonial	San Miguel
Pinol de Salcedo	<ul style="list-style-type: none"> • Panela • Machica • Canela 	Primero se parte los bloques grandes de panela, se los pasa por el moledor para convertir esta panela en polvo, luego, sobre las bandejas del molino mecánico que utiliza en salcedo, se añade la machica y la canela, una vez mezclados bien estos ingredientes sin dejar grumos, se pasa nuevamente por el molino, a fin de lograr un producto con una	Gastronomía Patrimonial	San Miguel

terminación casi
pulverizada.

Helado de colores-Salcedo	<ul style="list-style-type: none"> • Leche • Crema de leche • Mora • Taxo • Naranja • Vainilla 	Batir la leche con agua y crema de leche, incorpora azúcar y batir; refrigerar por unas dos horas y luego mezclar el con el sumo de frutas.	Gastronomía Patrimonial	San Miguel
Bebida Festiva de Puruntunas	<ul style="list-style-type: none"> • Nopal o tuna 	La puruntuna es un fruto que se obtiene de una planta de cactus en la zona de Salcedo. El uso que se le da a la puruntuna es especialmente en las festividades locales del pueblo Panzaleo. Cerca de carnaval y en navidad se organiza bailes y celebraciones en las que la bebida principal está hecha con puruntuna.	Gastronomía Patrimonial	San Miguel
Tzawar Mishki-San Miguel, Cotopaxi	<ul style="list-style-type: none"> • Penco • Pilche (Para servir) 	Se coloca de frente a la planta haciéndose un camino, despejando las hojas que están rodeando la mata, para lo cual las corta a unos 30 o 40 cm. del suelo, de manera que le	Gastronomía Patrimonial	San Miguel

permitan acercarse sin herirse. Una vez alcanzado el centro se corta con una barreta y se hace una cavidad en el centro de la planta, en la que se acumulará la savia. La protegen cubriéndola con una piedra, o un pedazo de hoja de la misma planta, para evitar el ingreso de luz e insectos.

Diariamente se retira la savia producida por la planta, que es llamada “aguamiel”, después de lo cual se raspa el fondo de la cavidad para evitar la cicatrización. Se utiliza para esto un objeto áspero y con bordes afilados (como una cuchara, un tenedor, un raspador).

Nota. Adapta de (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)

En la tabla antes vista se detalla los platos patrimoniales identificados dentro de cantón Salcedo, estos platos se encuentran registrados y reconocidos por el INPC, teniendo características en común como la transcendencia, generaciones, historia, ingredientes y las técnicas para su preparación, encontrándolos en el centro de la parroquia urbana San Miguel,

cuentan con la procedencia del saber de padres a hijos además de tener una sensibilidad al cambio alta, debido a que muchos no conservan las técnicas manuales de preparación o al ser festivos ya no se los realiza como es la bebida festiva de Puruntunas, misma que al proceder a preguntar dentro del cantón se manifestó que no la conocían o ya no se la realizaba.

Tabla 11

Inventario oferta gastronómica tradicional y patrimonial

Platos	Ingredientes	Preparación	Tipo de gastronomía	Parroquia
Bonitísimas	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Panela • Manteca • Cocina • Piedra Volcánica 	<p>En un recipiente se coloca 3 tazas de agua, sal y manteca de chancho, esta se lleva a ebullición, después se añade harina de maíz y se cocina hasta obtener una masa, se hacen bolas medianas y se aplanan a mano para cocinar sobre la piedra volcánica. Estas tortillas están elaboradas con una receta familiar que ha trascendido entre generaciones a través del tiempo</p>	Gastronomía tradicional	San Miguel
Empanadas de dulce	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Sal 	<p>Se le agrega la harina, la panela, la sal, la manteca y la</p>	Gastronomía tradicional	San Miguel

- Huevo
 - Leche
 - Manteca vegetal
 - Panela
 - Tiesto
 - Cocina industrial
- leche. Mezcla y espera de 10 a 15 minutos. Después de eso, se colocan en un tiesto de barro para que obtengan su característico color tostado

Hornado	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo • Papas • Horno de leña • Cocina industrial 	<p>Limpiar bien al chanco y ponerlo en una bandeja, para marinarlo, dependiendo del portador se coloca la preparación del aliño en el chanco realizando varias incisiones en la piel, se deja reposar de 24 a 72 horas y después se lo manda al horno para su cocción, el plato se lo sirve con tortilla de papa, agrío y el hornado, esta es la preparación que debe tener el plato para ser</p>	<p>Gastronomía tradicional</p>
---------	--	---	--------------------------------

comercializado en los diferentes puntos del cantón, es un platillo insignia de Salcedo que ha cautivado a todos con su inconfundible sabor

Fritada	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo • Papas • Mote • Maduro • Cebolla • Tomate de riñón • Paila de bronce 	<p>Selecciona un chanco de calidad, preparar la carne un día antes para dejar en agua se lo sazona con cebolla y ajo y luego se le cocina en la paila hasta que toma color.</p>	Gastronomía tradicional	Panzaleo
Papas con Cuy	<ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Papas • Cebolla • Leche • Asador • Carbón • Maní 	<p>Se pela el cuy se lo lava y se lo lleva al horno o asador más o menos por unos 30 minutos. Las papas se las pone a cocinar con cebolla y la salsa de maní se licua el pan con la leche y el maní o la pasta de maní luego en un refrito</p>	Gastronomía tradicional	Mulalillo

de cebolla se lo
coloca y se lo deja
cocinar.

	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Canela • Clavo de olor • Pimienta • Naranjilla • Panela • Olla 	<p>Coloque el maíz en una cacerola con 2 litros de agua y cocine a fuego medio durante 1 hora. Una vez que el maíz ablande, retire los granos y proceda a molerlos, se deja algunos sin moler. Verter la masa en la olla y disuelva bien en el agua, se sigue cocinando a fuego mínimo por unos minutos. Prepare un melado con la panela, 1 litro de agua, especias y las hojas de naranjo. Se cocina por 20 minutos y se retira del fuego, se cuela y reserva, luego se añade a la mezcla</p>	<p>Gastronomía tradicional</p>	<p>Mulalillo</p>
--	---	--	--------------------------------	------------------

Champus

		de maíz, la pulpa de la naranjilla.		
Caldo de 31	<ul style="list-style-type: none"> • Viseras de vaca • Mote • Leche • Ajo • Cebolla • Orégano 	Se lava bien las vísceras de la vaca, se coloca en olla de presión luego se lo cocina con mote o papa.	Gastronomía tradicional	Antonio José de Holguín
Caldo de pata	<ul style="list-style-type: none"> • Mote • Orégano de sal Pata de chanco • Ajo • Cebolla blanca Cilantro • Sal 	Se corta y se lava la pata, se cocina por 30 min.; una vez cocinada se coloca ajo, cebolla y orégano de sal, hierbitas y orégano de sal.	Gastronomía tradicional	Panzaleo
Mote con chicharrón	<ul style="list-style-type: none"> • Ajo • Cebolla blanca • Cebolla paitaña • Lonja de chanco • Sal 	Se corta la lonja en cuadros pequeños, luego se la cocina con cebolla, ajo, cebolla blanca y paitaña una vez cocinada se la saca y fríe en manteca o en la misma del chicharrón se la	Gastronomía tradicional	Panzaleo

	<ul style="list-style-type: none"> • Mote 	acompaña con el mote cocinado.		
Fritada de conejo	<ul style="list-style-type: none"> • Conejo • Aliños • Aceite • Mote • Papas • Maní • Cebolla blanca • Pan de sal • Leche 	Se pela el conejo, se lo despresa, se cocina con aliños y posteriormente se fríe, se sirve con mote o papas y se lo acompaña con salsa de maní	Gastronomía tradicional	Panzaleo
Chicha de Jora	<ul style="list-style-type: none"> • Jora de maíz • Especerías de dulce • Hiervas de dulce 	Se realiza con jora de maíz, se añade especerías de dulce, hiervas de dulce y se le cocina por tres horas aproximadamente luego se le coloca en pipas donde se lo fermenta.	Gastronomía tradicional	Panzaleo
Pescado o trucha	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado o trucha 	Se aliña el pescado previamente con el preparado de la	Gastronomía tradicional	Mulliquindil

- Tomate cebolla blanca
 - Cebolla paitaña y ajo
blanca molido, una vez
aliñada se procede
 - Cebolla a colocar en una
paitaña paila de aceite para
 - Ajo dorar a los dos
 - Yuca lados una vez
 - Harina preparada se le
acompaña el plato
con la yuca y una
ensalada de tomate
con cebolla.
-

Nota. Información recabada de las salidas de campo y fichas INPC.

La gastronomía tradicional dentro del cantón Salcedo fue escogida mediante la identificación de platos más vendidos dentro de los establecimientos visitados en cada una de sus parroquias, estos se los prepara de manera cotidiana; lo mismos tienen un alcance local y regional.

Los platos identificados dentro del cantón tienen en común los ingredientes con los que se prepara además de la carne porcina la cual es utilizada en 4 platos tales como el hormado, fritada, caldo de pata, mote con chicharrón, los negocios visitados han pasado de padres a hijos al igual que la manera en la cual se preparan, sin embargo, al ser platos que se prepara de manera tradicional cuenta con una sensibilidad al cambio media o baja.

10.3 Objetivo 2: Contrastar la gastronomía patrimonial y la oferta gastronómica actual.

Una vez registrados los platos tradicionales y patrimoniales se procede a realizar el contraste en donde se van a identificar diferencias en los ingredientes, preparación, utensilios, esto para analizar los cambios que han podido surgir en los platos registrados principalmente en los platos patrimoniales ya que al contar con varios años de preparación son sensibles al cambio, a diferencia de los platos tradicionales los cuales solo han ido evolucionando en su preparación, esto se puede tomar en cuenta como una oportunidad para reflexionar sobre la importancia de conservar y promover la diversidad culinaria y el plato gastronómico en el cantón Salcedo.

La tabla a continuación se encuentra en base a platos patrimoniales registrados por las fichas INPC y con el registro actual de cómo se ofertan en donde se notó varios cambios como es en la elaboración, los ingredientes hablando en porcentajes o cantidades que deben llevar, también se puede decir algunos de los registrados por el Instituto Nacional de Patrimonio en la actualidad no se encuentran o no son conocidos por la población del cantón quien al realizarse entrevistas no contribuyeron con información relevante de donde se lo puede encontrar o en que festividad se lo prepara mostrando una alta sensibilidad al cambio.

10.3.1 Contraste de la gastronomía patrimonial y oferta gastronómica del cantón Salcedo

Tabla 12

Platos patrimoniales del Cantón Salcedo INPC

Plato	Ingredientes	Técnicas de Preparación	Utensilios
Tortillas de Tzawar Mishki	Dulce extraído del jugo de la cabuya (tzawar mishki)	Se mezcla la harina de maíz y blanca con el agua tibia de anís dependerá de la cantidad de harina utilizada. Se la mezcla hasta contar con una consistencia suave y manejable. El dulce de de tzawar mishki se le añade a la masa dependiendo del gusto además de darle el dulce suficiente a la masa. Una vez caliente el tiesto de barro se coloca la mezcla y se lo deja dorar de ambos lados.	Olla de barro
	Harina de maíz		Tiesto de barro
	Harina blanca		
	Agua de anís		
Pinol de Salcedo	Panela	Primero se parte los bloques grandes de panela, se los pasa por el moledor para convertir esta panela en polvo, luego, sobre las bandejas del molino mecánico que utiliza en salcedo, se añade la machica y la canela, una vez mezclados bien estos ingredientes sin dejar grumos, se pasa nuevamente por el molino, a fin de lograr un producto con una terminación casi pulverizada.	Molino mecánico
	Machica		Bandejas
	Canela		
Bebida Festiva de Puruntunas	Nopal o tuna.	La puruntuna es un fruto que se obtiene de una planta de cactus en la zona de Salcedo. En una olla de barro grande el cual ayuda a conservar los sabores se coloca la tuna pelada y cortada en trozos, se añade el agua adecuada para su cocción en leña. El tiempo de cocción varia de 1 a 2 horas hasta que la tuna esta blanda a esto se lo añade panela al gusto. Una vez lista se la sirve en mates o tazas de barro.	Olla de barro
	Agua		Mate
	Panela		Taza de barro

Tzawar Mishqui- San Miguel, Cotopaxi	Penco Pilche (Para servir)	Se coloca de frente a la planta haciéndose un camino, despejando las hojas que están rodeando la mata, para lo cual las corta a unos 30 o 40 cm. del suelo, de manera que le permitan acercarse sin herirse. Una vez alcanzado el centro se corta con una barreta y se hace una cavidad en el centro de la planta, en la que se acumulará la savia. La protegen cubriéndola con una piedra, o un pedazo de hoja de la misma planta, para evitar el ingreso de luz e insectos. Diariamente se retira la savia producida por la planta, que es llamada “aguamiel”, después de lo cual se raspa el fondo de la cavidad para evitar la cicatrización. Se utiliza para esto un objeto áspero y con bordes afilados (como una cuchara, un tenedor, un raspador).	Olla de barro Pilche Cuchara Tenedor Raspador
	Leche Crema de leche Mora Taxo Naranjilla Vainilla	Batir la leche con agua y crema de leche, incorpora azúcar y batir; refrigerar por unas dos horas y luego mezclar el con el sumo de frutas.	Licuadora Batidora Moldes para helado

Nota. Contraste de platos patrimoniales registrados por el INPC y platos tradicionales recabados de las salidas de campo.

Tabla 13

Platos identificados como patrimoniales de acuerdo a sus ingredientes

Plato	Ingredientes	Técnicas de Preparación	Utensilios
Mote con chicharrón	Ajo	Se corta la lonja en cuadros pequeños,	Olla industrial Cuchillo Cuchareta Paila
	Cebolla blanca Cebolla paiteña	luego se la cocina con cebolla, ajo, cebolla blanca y paiteña una	

	Lonja de chanco	vez cocinada se la saca	
	Sal	y fríe en manteca o en	
	Mote	la misma del	
		chicharrón se la	
		acompaña con el mote	
		cocinado.	
	Cerdo	Selecciona un chanco	Olla industrial
	Papas	de calidad, preparar la	Paila
	Mote	carne un día antes para	Cuchillo
	Maduro	dejar en agua se lo	Cuchareta
Fritada	Cebolla	sazona con cebolla y	
	Tomate de riñón	ajo y luego se le cocina	
	Paila de bronce	en la paila hasta que	
		toma color.	
	Cerdo	Limpiar bien al	Bandeja
	Papas	chancho y ponerlo en	Horno
	Horno de leña	una bandeja, para	Cuchillo
	Cocina industrial	marinarlo,	Cuchareta
		dependiendo del	Espátula
		portador se coloca la	
		preparación del aliño	
		en el chanco	
Hornado		realizando varias	
		incisiones en la piel, se	
		deja reposar de 24 a 72	
		horas y después se lo	
		manda al horno para su	
		cocción, el plato se lo	
		sirve con tortilla de	
		papa, agrio y el	
		hornado, esta es la	

preparación que debe tener el plato para ser comercializado en los diferentes puntos del cantón, es un platillo insignia de Salcedo que ha cautivado a todos con su inconfundible sabor.

Nota. Contraste de la oferta gastronómica actual

Tabla 14

Oferta gastronómica actual del cantón Salcedo

Plato	Ingredientes	Técnicas de Preparación	Utensilios
Empanadas de dulce	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Sal • Huevo • Leche • Manteca vegetal • Panela • Tiesto • Cocina industrial 	<p>Se mezcla en un tazón la harina de trigo y la pisca de sal conjuntamente con la manteca vegetal, se le agrega el huevo y la leche de a poco hasta obtener una consistencia homogénea se la amasa con las manos, se la deja reposar durante 30 minutos.</p> <p>Luego de esto se le da la forma a la empanada y se coloca el dulce de panela para luego ser</p>	<p>Tiesto de barro</p> <p>Concina industrial</p>

		llevada al tiesto y dorarla.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Manteca de cerdo • Huevo • Queso fresco 	<p>Para la realización de la masa se mezcla en una olla la harina con el agua necesaria y la manteca de cerdo junto con el huevo, una vez obtenida la masa se agrega la sal al gusto y se amasa bien con las manos hasta que este suave y homogénea, el queso se lo ralla y se coloca al formar la tortilla con el bolillo o las manos. Una vez caliente el tiesto se le agrega un poco de manteca y se procede a dorar.</p>	<p>Tiesto Bolillo Olla Cocina industrial</p>
Tortillas de maíz			
	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz tierno • Mantequilla • Queso fresco • Leche • Huevos • Cebolla picada • Azúcar 	<p>Una vez desgranado el maíz tierno se procede a moler de manera manual. La masa obtenida de este se mezcla con los huevos, un refrito de mantequilla con cebolla, la leche se le agrega dependiendo de la contextura de la</p>	<p>Molino manual Olla tamalera Cuchara de Palo Sartén Cocina industrial</p>
Humitas			

- Sal al gusto
 - Hoja de maíz
- masa, se coloca el queso rallado y el azúcar al gusto. Al obtener la masa deseada se procede a colocar con una chuchara ya sea metaliza o de palo en la hoja de maíz. La cocción se la realiza en una olla tamalera durante una hora.

	<ul style="list-style-type: none"> • Menudencia de borrego • Sangre de borrego • Agua • Cebolla blanca • Ajo • Cilantro • Papas • Leche • Sal • Hierba buena • Manteca de cerdo 	<p>Una vez lavada bien la menudencia en una olla grande se la agrega conjuntamente con el agua, la cebolla picada, el ajo picado la sal y cilantro. Una vez cocinados se agrega las papas cortadas una vez que se haya cocinado se agrega la leche y se deja cocinar hasta que este las papas conjuntamente con la menudencia. La sangre se la realiza en un sartén caliente con un sofrito de cebolla y manteca de</p>	<p>Olla de acero</p> <p>Cuchillo</p> <p>Sartén</p> <p>Plato de barro</p>
--	--	---	--

Yahuarlocro

cerdo con el ajo. La sangre se cuaja y a esto se le agrega hierba buena picada con sal y cilantro. Para servir se puede utilizar platos de barro ya que conserva el sabor.

	<ul style="list-style-type: none"> • Viseras de vaca <ul style="list-style-type: none"> • Mote • Leche • Ajo • Cebolla • Orégano 	<p>Una vez lavadas las vísceras de la vaca se la pasa a cocinar en una olla industrial por 30 minutos o más, ya cocinados se procede a picar. Una vez sazonada la olla con cebolla ajo y sal al gusto se coloca el mote con las tripas el mote previamente cocido para que tenga color el caldo se agrega un poco de leche y si se desea orégano.</p>	<p>Olla industrial Cuchillo Cocina industrial</p>
Caldo de 31			
Papas con cuero	<ul style="list-style-type: none"> • Cuero de cerdo • Huevo cocido • Achiote • Cebolla 	<p>Se coloca a cocinar el cuero unos 20 minutos en olla de presión. La sarsa que acompaña al cuero se lo realiza en una licuadora colocando</p>	<p>Olla de presión Licuadora Sartén Cuchillo Olla de aluminio</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Pan • Leche • Papas 	<p>el pan y la leche. En un sartén se realiza un sofrito con la cebolla blanca picada y el achiote, una vez lista se coloca el licuado en la olla y se lo deja cocinar unos 10 minutos para colocar el cuero previamente cocido, este se lo acompaña con un huevo cocido y papas enteras cocinadas.</p>	
Caldo de gallina	<ul style="list-style-type: none"> • Gallina Criolla • Papa • Cebolla blanca • Zanahoria • Alverja 	<p>Una vez lista la gallina se la despresa y se coloca en una olla para cocinarla conjuntamente con la zanahoria picada en bastones pequeños y la alverja se añade sal al gusto y se la deja cocinar aproximadamente 40 minutos esto depende de la madurez de la gallina. Las papas se colocan en otra olla para ser cocinadas, estas de forma entera</p>	<p>Cuchillo Olla de acero Cocina industrial</p>

		solo con cebolla blanca y sal.	
Pescado	Pescado o trucha <ul style="list-style-type: none"> • Tomate • Cebolla blanca • Cebolla paitaña • Ajo • Yuca Harina	Se aliña el pescado previamente con el preparado de la cebolla blanca paitaña y ajo molido o licuado, una vez aliñada se procede a colocar en una paila de aceite para dorar a los dos lados una vez preparada se le acompaña el plato con la yuca y una ensalada de tomate con cebolla.	Licuadora Paila de acero Plato de loza
Chicha	<ul style="list-style-type: none"> • Jora de maíz • Especerías de dulce • Hiervas de dulce 	Se realiza con jora de maíz, se añade especerías de dulce, hiervas de dulce y se le cocina por tres horas aproximadamente luego se le coloca en pipas donde se lo fermenta.	Pipa de madera Olla de acero Cocina de leña
Fritada de conejo	<ul style="list-style-type: none"> • Conejo • Cebolla Blanca 	Una vez pelado, lavado y despresado el conejo se procede a cocinar con el aliño	Paila de bronce Cocina industrial Cuchara de palo

- Cebolla en la paila de bronce
- Paitaña hasta que seque el
- Comino agua y se comienza a
- Cuchillo dorar una vez listo se
- Paila de lo sirve con mote y
- bronce ensalada o papas
- cocinadas con sarza
- esto es opcional al
- cliente.

	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Canela • Clavo de olor • Pimienta • Naranjilla • Panela • Olla 	<p>Se coloca el maíz en una cacerola con 2 litros de agua y cocine a fuego medio durante 1 hora. Una vez que el maíz ablande, retire los granos y proceda a molerlos, se deja algunos sin moler.</p> <p>Verter la masa en la olla y disuelva bien en el agua, se sigue cocinando a fuego mínimo por unos minutos. Prepare un melado con la panela, 1 litro de agua, especias y las hojas de naranjo. Se cocina por 20 minutos y se retira del fuego, se cuela y reserva, luego se</p>	<p>Cacerola</p> <p>Molino manual</p> <p>Olla</p> <p>Cocina de leña</p>
--	---	---	--

Champus

		añade a la mezcla de maíz, la pulpa de la naranjilla.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Pan • Maní • Leche • Cuy • Cebolla blanca • Sal • Comino • Achiote 	<p>Una vez pelado, lavado y aliñado el cuy se procede a poner asar a carbón, mientras se procede a realizar la sarza con el pan, leche y maní licuado, en un refrito de cebolla y achiote se coloca la mezcla y espera hasta que se cocine, en otra olla las papas con cebolla picada se cocinan por 20 minutos aproximadamente para acompañar al cuy asado que por lo general se tarde en estar entre 30 a 40 minutos.</p>	<p>Olla Licuadora Asadero Cocina de gas cuchillo</p>
Cuy Asado			
	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Agua • Sal • Cebolla • Leche • Achiote 	<p>Se coloca una en una olla el agua y se sazona con la cebolla y sal, una vez hervida se coloca el cuy pelado, lavado y despresado unos 10 minutos después las papas peladas y</p>	<p>Olla industrial Cocina de gas Cuchillo</p>
Locro de cuy			

picadas para
posteriormente
colocar una poco de
leche y el achiote
para dar color al
locro una vez que se
encuentran las papas
cocidas se procede a
servir.

Tabla 15

Matriz de contrastación

Platos registrados por el INPC	Platos patrimoniales registrados	Actual oferta gastronómica	Contraste		
	Mote Fritada Hornado	Empanadas de dulce Tortillas de maíz Humitas Yahuarlocro Caldo de 31 Papas con cuero Caldo de gallina Pescado Chicha Fritada de conejo Champus Cuy Asado Locro de cuy	Ingredientes Los ingredientes con los cuales se preparan los platos tienen en común los productos locales como es el maíz y la papa que son de los ingredientes que más se repiten dentro de los platos tanto patrimoniales como la actual oferta gastronómica. Algunos platos llevan los mismos productos mas no la misma presentación como es el tzawar mishki este es una bebida, pero también se utiliza para las tortillas que comúnmente se conocen como Ucto tortilla. La carne de cerdo o sus derivados como viseras, manteca es una de los ingredientes	Utensilios En la actualidad se ha cambiado la cocina de leña por la industrial en muchos casos por la rapidez para preparar los productos dejando de lado el sabor mismo que es diferente a leña. La presentación de los platos varia en los productos tal es el caso del plato de barro, este para mucha conserva el sabor y por eso se lo sirve en el mismo, también se ha visto que por comodidad o actualidad se reemplaza por platos de loza. La olla de barro y tiesto para muchos es la mejor opción para cocinar por la conservación	Técnicas Muchos de los productos son previamente aliñados antes de pasar a la cocción, sin embargo, para ser aliñados algunos utilizan comino o aliño hecho con cebolla y ajo. Una de las técnicas utilizadas al realizar la tortilla es el amasado a mano y dejar reposar, pero también se ha dejado de lado pasando a la cocción directa. El moler algunos productos de manera manual ha sido reemplazado por molinos mecánicos. Para realizar la chicha tradicionalmente se utiliza la pipa de madera para su fermentación, sin embargo, en otros
Tortillas de Tzawar Mishki Pinol de Salcedo Helados de Salcedo Bebida Festiva de Puruntunas Tzawar Mishki					

<p>más utilizados dentro de la gastronomía presentada ya sea para acompañar o como un condimento. La actual oferta gastronómica le da una variedad en la gastronomía ya que han abierto nuevas opciones como es el pescado o la fritada de conejo.</p>	<p>del sabor, pero por comodidad y rapidez se han cambiado por las ollas industriales que además son adecuadas para las mismas cocinas.</p>	<p>lugares al preparar no esperan a que se fermente o dejan que este proceso se realice en la misma olla.</p>
--	---	---

El contraste realizado se obtuvo del análisis de tres elementos como es los ingredientes, utensilios y técnicas de las cuales con la actual oferta gastronómica, la gastronomía patrimonial y tradicional ha ido cambiando y teniendo diferencias, además del actual uso de utensilios que ha ido reemplazando las ollas, platos y tiestos de barro que a pesar de que se conserva el sabor y es diferentes han optado por cambiarlos por el aluminio o bronce el cual facilita el tiempo de cocción de los productos, los ingredientes en su mayoría son de la zona sin embargo tiene diferentes usos o formas de realizar para acompañar o complementar al plato.

La persona a pesar de querer conservar las técnicas los ingredientes y utensilios han optado por la comodidad y la rapidez en la que puede salir el plato reemplazando diferentes materiales o técnicas lo cual a pesar de contribuir para su negocio no ayuda en la conservación del patrimonio con el que cuenta el cantón en el ámbito gastronómico.

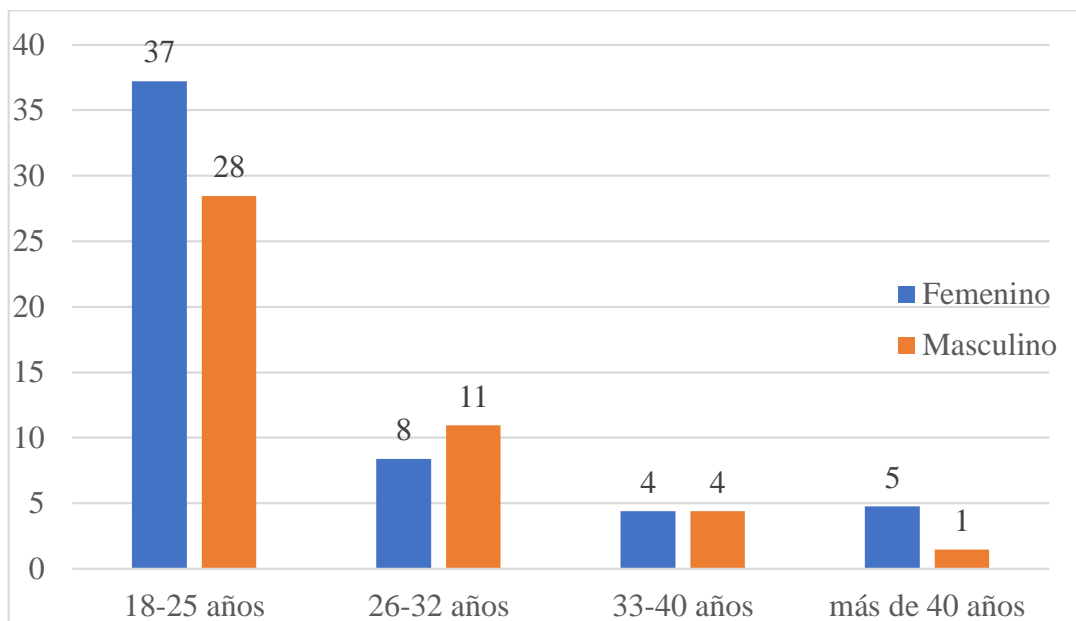
10.4 Objetivo 3: Diseñar productos turísticos gastronómicos que promuevan el desarrollo local del cantón Salcedo.

10.4.1 Interpretación de resultados

Una vez realizado el cálculo de la muestra, se aplicó la encuesta a 343 personas en el cantón Salcedo, esto se realizó en las ferias Eloy Alfaro y Augusto Davalos mismas que en la actualidad funcionan los días jueves y domingos, se aplicó en estos lugares por la afluencia de personas, en establecimientos de alimentos y bebidas además de turistas que ingresan a diferentes atractivos del cantón Salcedo obteniendo los siguientes resultados todo esto con el objetivo de saber el perfil de turista al que se dirigirá los productos turísticos gastronómicos.

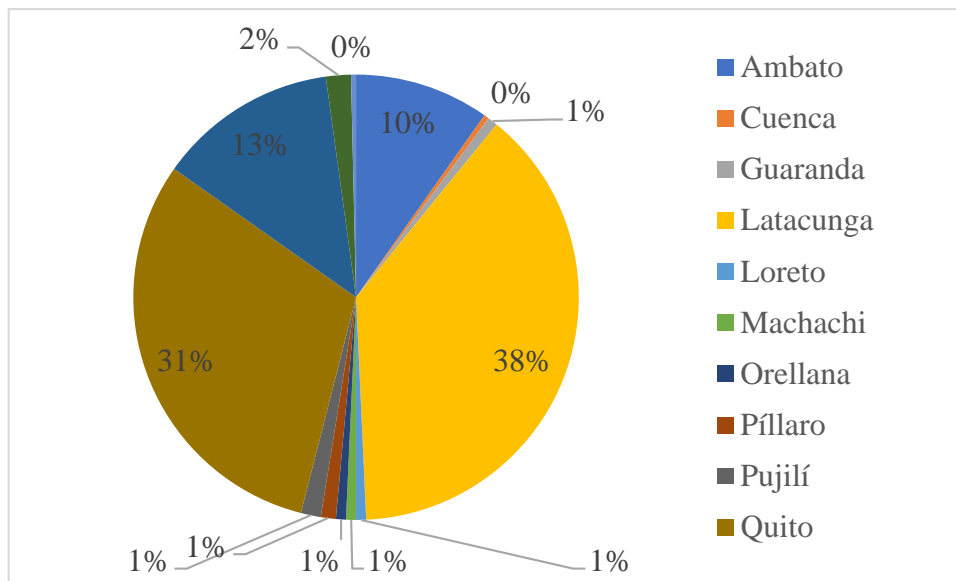
Figura 28

Población demográfica



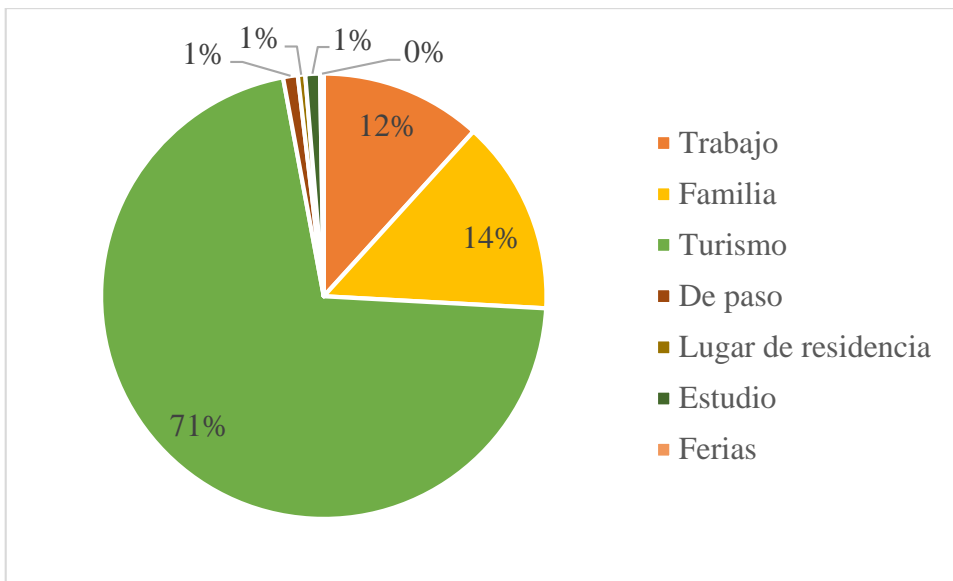
De acuerdo al análisis demográfico aplicado en la encuesta tenemos que en un 37% de la población es de género femenino entre 18 a 25 años, seguido del género masculino en el mismo rango de edad con el 28 %. Las personas con menos incidencia de edad en la encuesta y bajo porcentaje es de más de 40 años con un 5% femenino y 1% masculino.

Se estima que la mayor población que visita el cantón Salcedo los días de feria que son jueves y domingos, días que se aplicó la encuesta, son jóvenes entre 18 y 25 años, en su mayoría del género femenino.

Figura 29*Lugar de residencia*

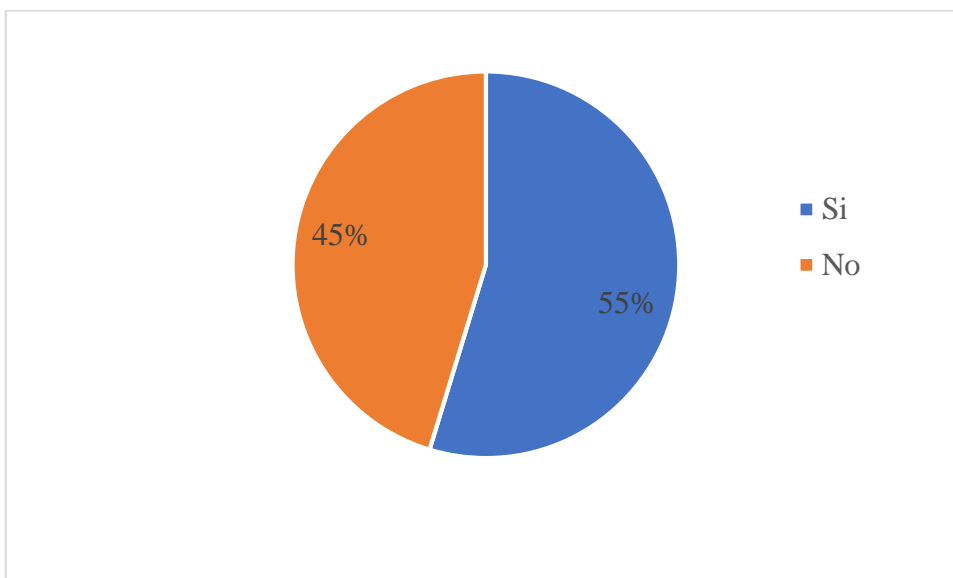
El lugar de residencia en un 38,4 % es de la ciudad de Latacunga seguida de Quito con un 30,8 % y Salcedo con un 13 %, el menor de los porcentajes en la procedencia del turista o visitante es de la ciudad de Cuenca y del cantón Saquisilí a pesar de la relativa cercanía que existe.

Se estima que el mayor porcentaje de la procedencia de turistas o visitantes que existe, son de cantones cercanos a Salcedo, sin embargo existen mínimos porcentajes, los cuales se encuentran en otras zonas o provincias alejadas, esto puede ser debido a que la encuesta se aplicó en días de feria o con mayor flujo de personas, al igual que el mínimo porcentaje como es el de Saquisilí, la causa de su mínima procedencia, puede deberse a las similitudes en productos o la coincidencia de días de feria o flujo de personas.

Figura 30*Motivo de visita al cantón Salcedo*

De acuerdo a los resultados el 71% del motivo de visita es por turismo, seguido del 14% por familia y el 12% por trabajo; el mínimo motivo de visita es por las ferias que existe en el lugar.

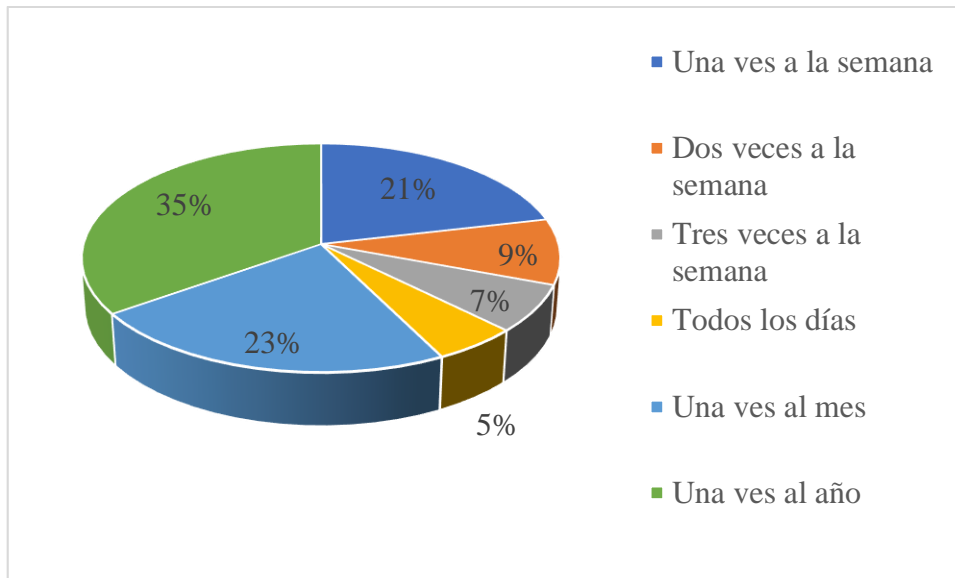
Las personas encuestadas tienen como motivo de visita el turismo, esto debido a que el cantón cuenta con varios atractivos naturales entre los más reconocidos la laguna de Yambo; este lugar en la actualidad cuenta con una variada oferta turística con actividades recreativas y gran historia.

Figura 31*Conocimiento de la gastronomía del cantón Salcedo*

De acuerdo al resultado el 55% de los encuestados conocen de la gastronomía con la que cuenta el cantón Salcedo y un 45% no. Este resultado da a entender que, si bien la mayoría conoce de los platos existentes o la oferta gastronómica del cantón Salcedo, no es mínimo el resultado de las personas que no la conocen, sin ser indiferente el resultado.

Figura 32

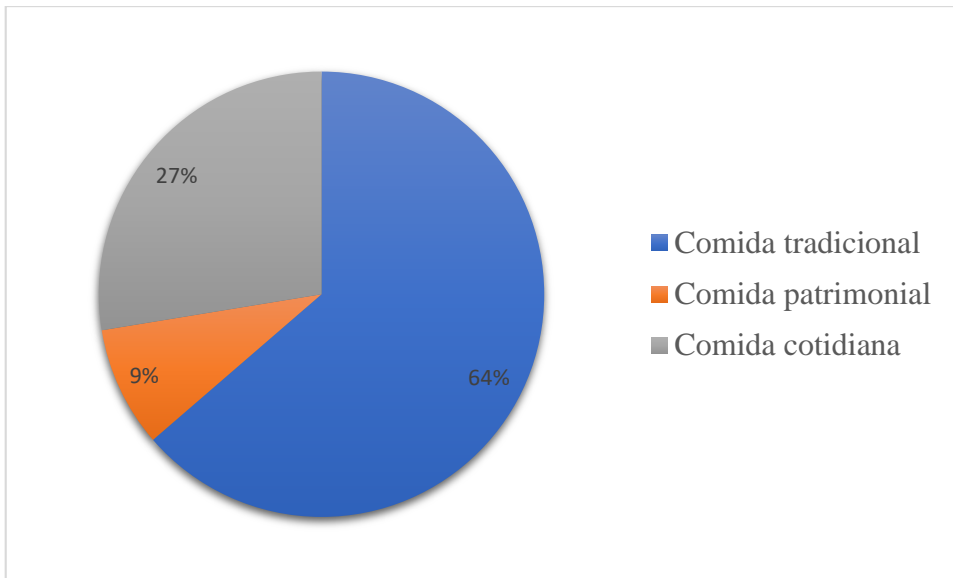
Frecuencia de visita a lugares gastronómicos



De acuerdo a los resultados de la encuesta el 35% de los encuestados visitan un lugar gastronómico en el cantón Salcedo una vez al año, seguido con el 23% de una vez al mes; el mínimo porcentaje de visitas es el 5% de todos los días.

Se considera que las personas al visitar el cantón en su mayoría por motivo de turismo frecuentan lugares gastronómicos como son restaurantes una vez al mes o año; el mínimo porcentaje que es tiene como respuesta todos los días se puede deber a que la encuesta también se aplicó habitantes o personas que llegan al cantón Salcedo por motivos de trabajo.

Figura 33

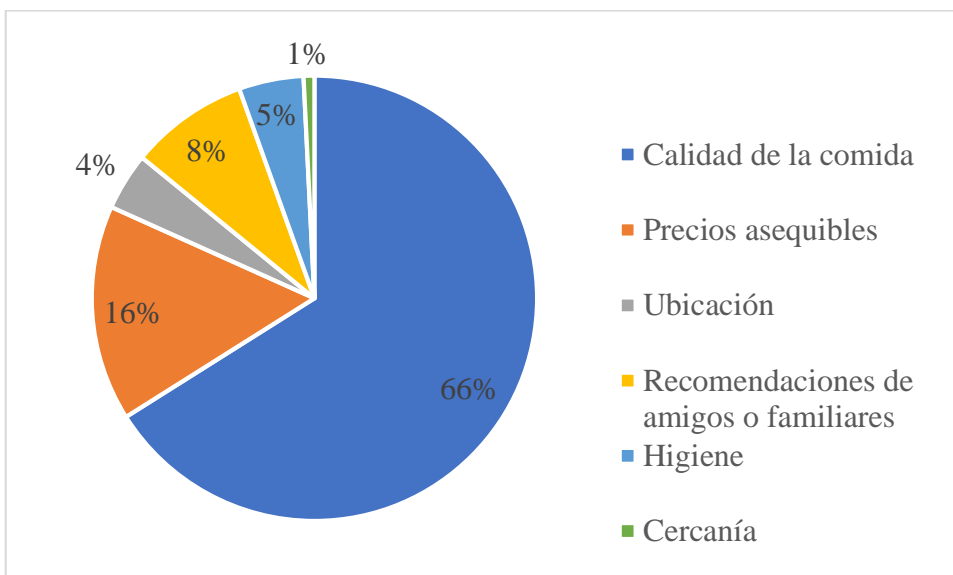
Tipo de gastronomía

De acuerdo a los resultados el 64 % de las personas encuestadas consumen gastronomía tradicional, seguida del 27% de comida cotidiana y teniendo un mínimo porcentaje del 9% de patrimonial.

Se considera que las personas encuestadas consumen comida tradicional y la identifican dentro del cantón, sin embargo el mínimo porcentaje de la comida patrimonial se puede deber al desconocimiento de los platos patrimoniales con los que cuenta y cuales son.

Figura 34

Aspectos a considerar para visitar un lugar gastronómico

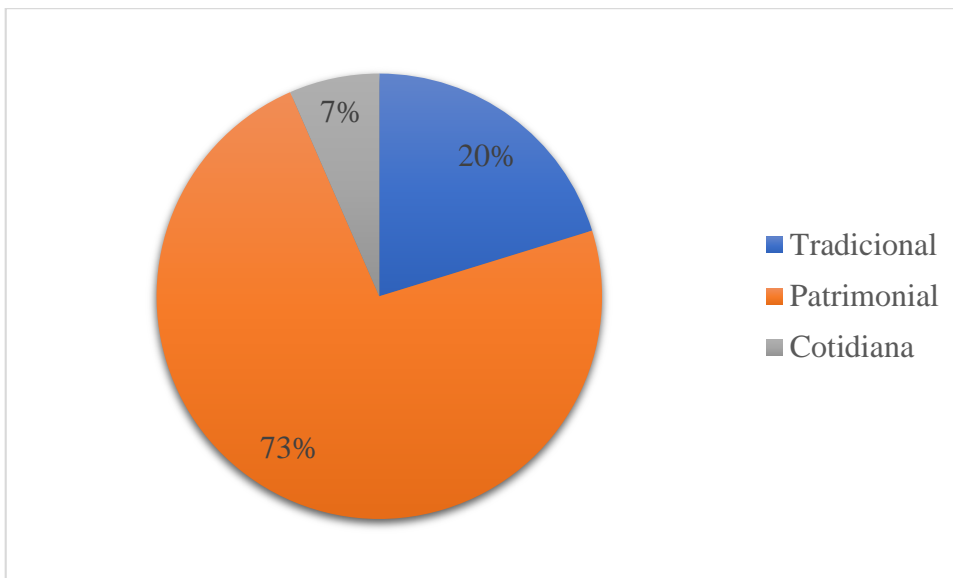


De acuerdo a la encuesta realizada el aspecto a considerar con el 66% es la calidad de la comida, seguido del 16% en el precio asequible; los mínimos aspectos a considerar con porcentajes de 1% y 4% son la cercanía y la ubicación del lugar correspondientemente.

Se considera que para un turista o visitante la calidad de la comida es esencial a la hora de elegir en qué lugar comer; la calidad engloba desde la atención al cliente hasta la presentación del producto lo cual va a lograr que el mismo vuelva, otro aspecto que considero importante el encuestado fue los precios ya que de acuerdo a la demografía en su mayoría eran personas de 18 a 25 años, las cuales no pueden contar con un ingreso fijo o superior a un salario básico; los aspectos sin mucho valor son la ubicación o la cercanía; esto puede ser debido a que el visitante desea conocer el cantón.

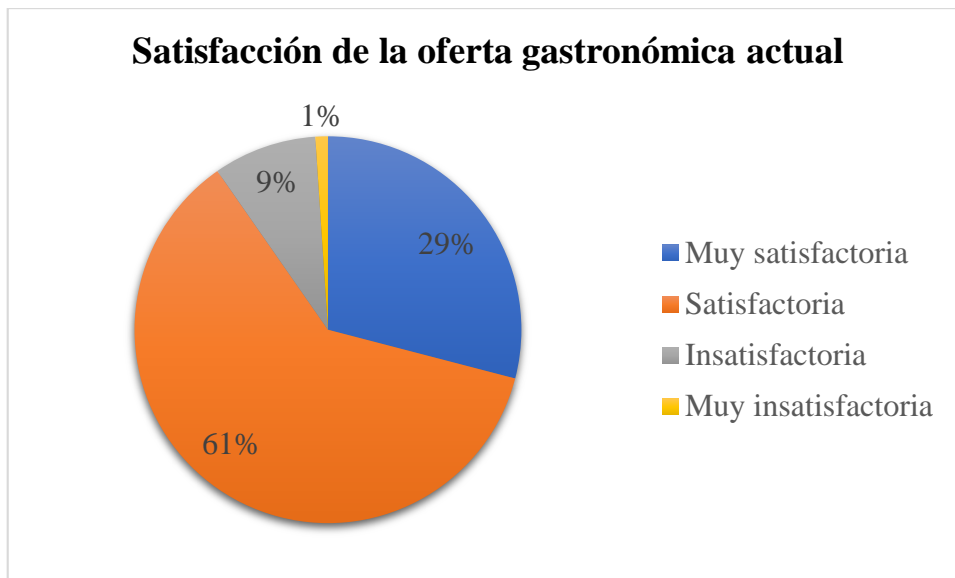
Figura 35

Enfoque producto turístico gastronómico



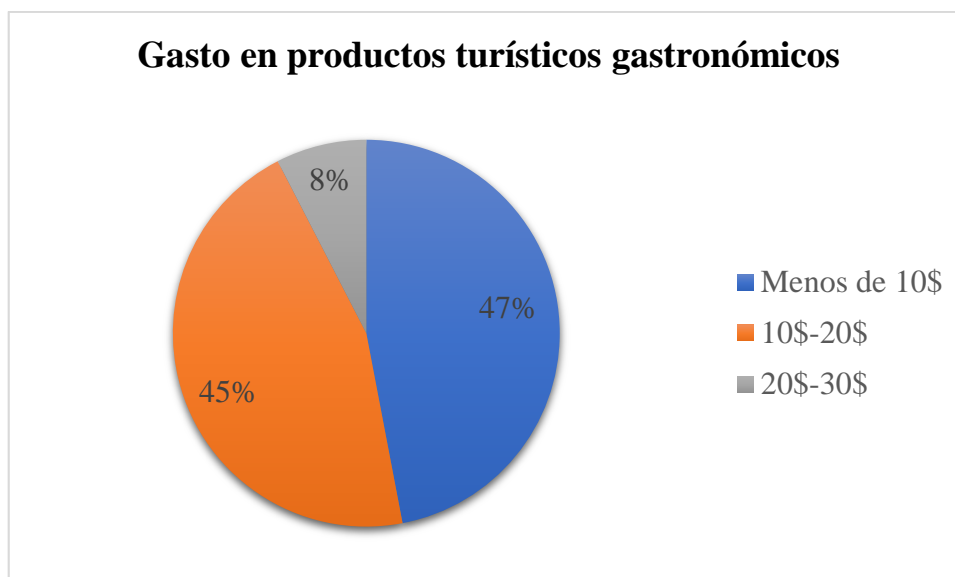
De acuerdo a los encuestados el 73% se encuentran interesados en que sea un producto turístico gastronómico patrimonial, el 20% tradicional seguido de un 7% cotidiano.

Se estima que la mayoría de personas encuestadas se encuentran interesadas en un producto turístico gastronómico con enfoque patrimonial; esto puede ser debido a que no existe dentro del cantón un producto gastronómico establecido además de información sobre los platos gastronómicos que lo conforman convirtiéndose en algo interesante y que llama la atención del turista.

Figura 36*Nivel de satisfacción de la oferta gastronómica actual*

De acuerdo a los resultados de la encuesta el 61% de los encuestados consideran satisfactorio la oferta gastronómica actual, seguida de muy satisfactorio con un 29% y con un mínimo porcentaje de muy insatisfactorio.

Se puede decir que los turistas que llegan al cantón Salcedo no tienen ningún problema con la oferta gastronómica actual ya que la han calificado como satisfactoria, esto puede ser debido a que la misma es variada y se ubican en lugares estratégicos como es la vía principal o locales en el centro.

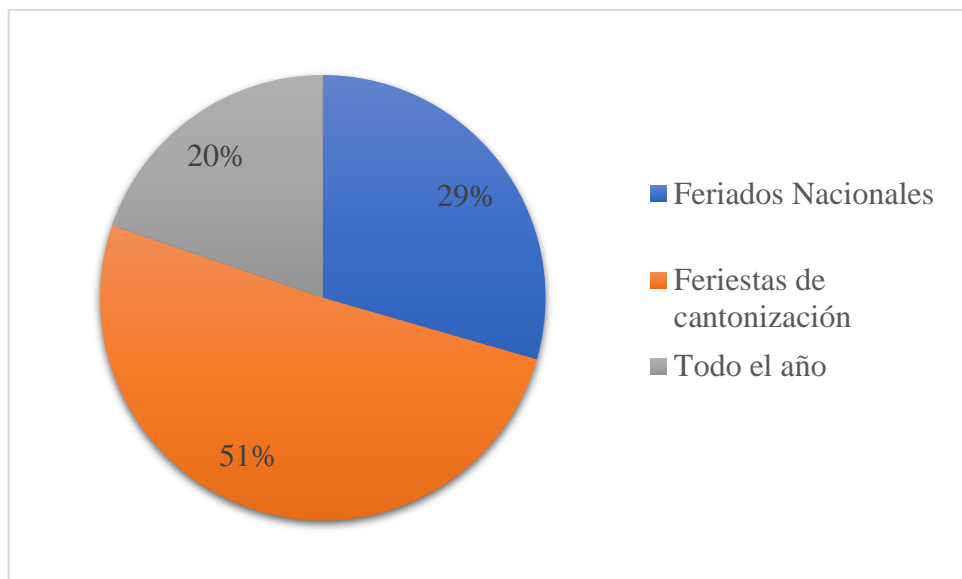
Figura 37*Gasto en productos turísticos gastronómicos*

De acuerdo a los resultados de la encuesta el 47% están dispuestos a gastar menos de 10\$, seguido del 45% que gastarían entre 10\$- 20\$ y con un mínimo porcentaje del 8%, el cual está entre los 20\$-30\$.

De acuerdo a los encuestados están dispuestos a gastar en su mayoría menos de 10\$, la razón puede ser que en su mayoría y de acuerdo a la demografía ya analizada son personas de 18 a 25 años las cuales no tienen ingresos fijos o llegan a un salario básico en muchos de los casos, es por eso que el producto turístico gastronómicos debe estar al alcance de la demanda, hay que tomar en cuenta que entre los aspectos que reconocen para ir a un lugar también se encuentran los precios asequibles en un gran porcentaje.

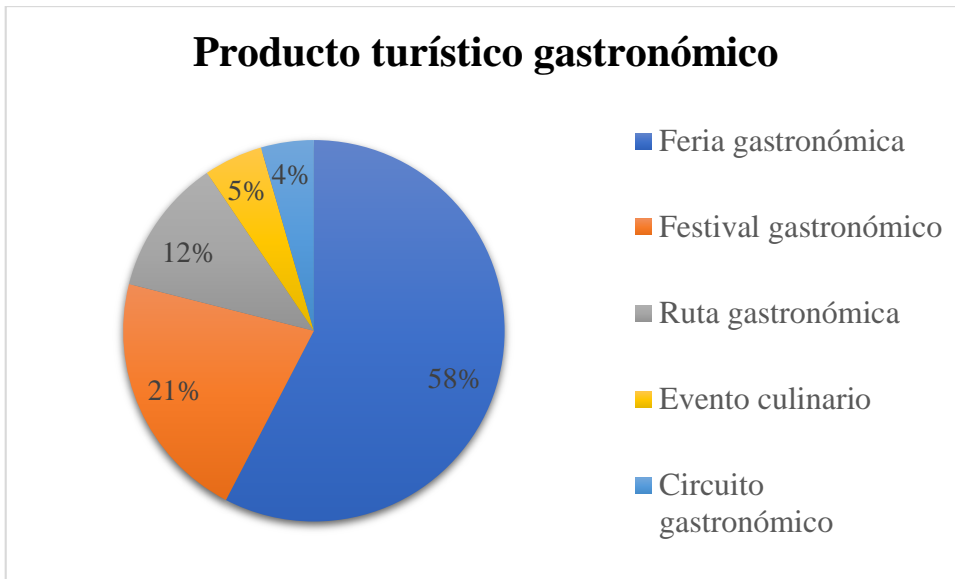
Figura 38

Mejor época del año para una experiencia gastronómica



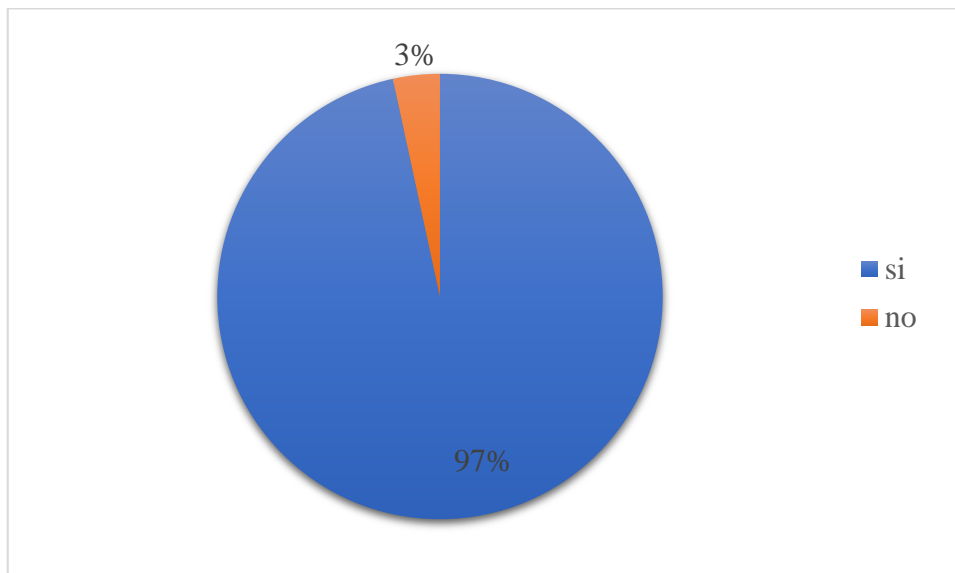
De acuerdo a los resultados de la encuesta el 51% de los encuestados optan por un producto gastronómico en las fiestas de cantonización, seguido del 29% en feriados nacionales y el 20% todo el año.

Se considera que la mejor época del año para realizar un producto turístico gastronómico es en las fiestas de cantonización las mismas que son de independencia, estas se celebran en el mes de septiembre exactamente el 22; aquí se puede apreciar danza, música y otros espectáculos, los cuales pueden ser complementados con un producto turístico gastronómico.

Figura 39*Productos turísticos gastronómicos*

De acuerdo a los resultados de la encuesta el 58% optan por una feria gastronómica, seguida de un festival con el 21% y se tiene como mínimo con un porcentaje del 4% un circuito.

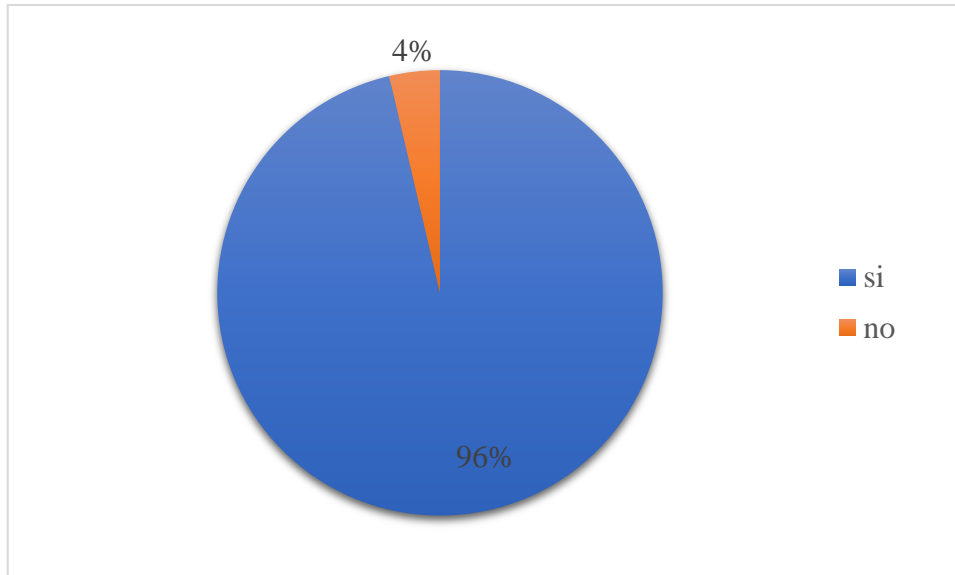
Se estima que la mayoría de encuestados encontraron interesante la propuesta de la feria gastronómica, esto debido a que en un mismo lugar se puede colocar una variedad de gastronomía; aquí se puede tomar como ejemplo “raíces”, realizada en la región costa del Ecuador; sin embargo, no ven interesante un circuito o evento a pesar de que es una de las actividades turísticas más utilizada como producto en diferentes lugares.

Figura 40*Promoción de los platos patrimoniales del cantón Salcedo*

De acuerdo a los resultados obtenidos mediante la aplicación de las encuestas el 97% de los turistas cree que un producto turístico gastronómicos si contribuiría con la promoción de los platos patrimoniales con los que cuenta el cantón Salcedo.

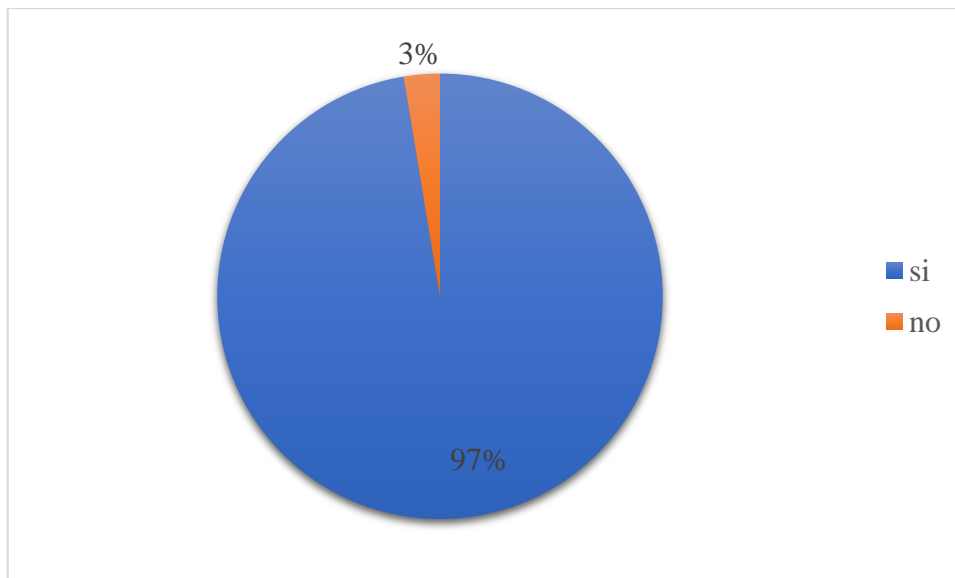
Figura 41

Incremento de la dinamización de la economía del cantón Salcedo



De acuerdo a la respuesta de la pregunta realizada el 96% de las personas encuestadas están de acuerdo en que el turismo gastronómico puede contribuir a la dinamización económica del cantón.

Se considera que la realización o diseño de un producto turístico puede beneficiar para la dinamización económica, esto debido a que las principales fuentes económicas son la agricultura y la ganadería, más no se ha considerado aun al turismo como una potencial fuente económica dentro del cantón.

Figura 42*Incremento de turistas nacionales y extranjeros*

De acuerdo a la pregunta realizada de si considera usted que la creación de un nuevo producto turístico gastronómico contribuirá a incrementar la afluencia de turistas nacionales y extranjeros en el cantón Salcedo el 97 % de los encuestados contestaron que sí.

La afirmación de que si se implementa un producto turístico gastronómico contribuirá a la afluencia de los turistas nacionales y extranjeros puede tener diversas causas, las cuales son los atractivos que cuenta, su ubicación estratégica a pesar de ser un lugar de paso puede ser aprovechado en cuanto a los productos.

10.5 Diseño productos turísticos gastronómicos

Para el diseño de los productos turísticos gastronómicos se tomó en cuenta la encuesta realizada el cuál indico que llamaría la atención una feria gastronómica misma para fechas de cantonización y una ruta gastronómica la cual podría ser operada durante todo el año así contribuiría con el desarrollo local, de tal manera que diversifique y se promoció el turismo, genere ingresos, apoye a productores locales y dueños de emprendimientos y establecimientos con la promoción de su oferta, se desarrolle la infraestructura invirtiendo en espacios públicos como mercados, en vías de acceso y áreas recreativas con las que cuenta el cantón, teniendo así la creación de estos productos con impactos positivos.

10.5.1 Feria Gastronómica en Salcedo – Ecuador

El siguiente diseño de una feria gastronómica está basado en los resultados de la encuesta aplicada tanto a los turistas como personal del área de alimentos y bebidas, la cual arrojo que

una feria gastronómica sería interesante como producto turístico; este plan se basa en el manual para organizadores de ferias, (Sagastume, 2011).

10.5.2 Etapa 1: Organización y Planificación (Pre - Feria)

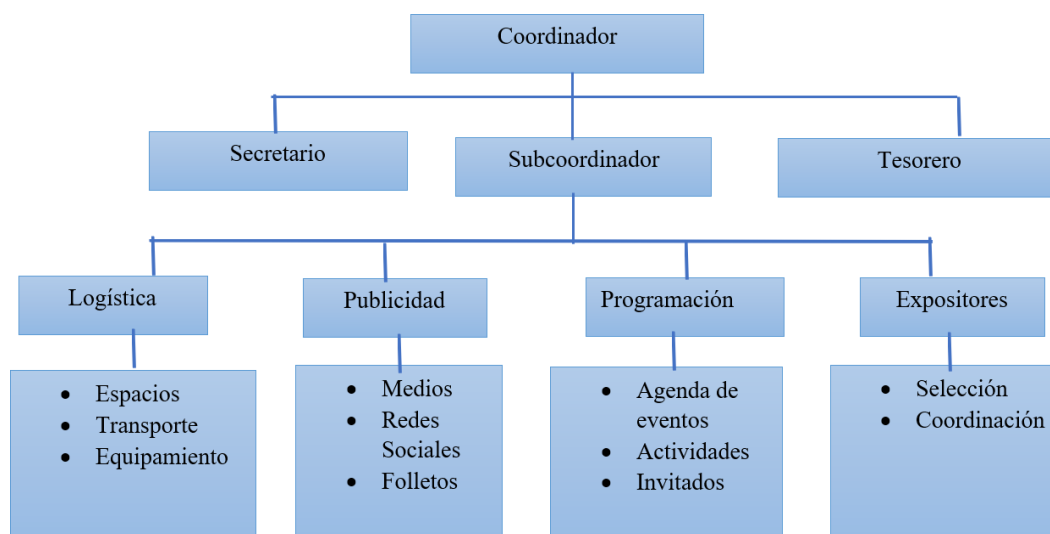
Actividades a realizar antes de la realización de la feria aquí se procede a estructurar la organización, se establece funciones y actividades de cada comité organizador y de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

a) Grupo de Coordinación

Este debe encontrarse conformado por el departamento de turismo del cantón Salcedo, nombrando así un comité por cada área de trabajo.

Figura 43

Comité de trabajo para la organización de feria



Nota. Autoría propia

Comité de trabajo para la organización de la feria

Este se encontrará conformado por delegados quienes coordinaran las actividades pre y post-feria. Sus funciones son:

Coordinador. – lidera el comité y supervisa todas las actividades.

- Supervisar y coordinar todas las actividades relacionadas con la feria gastronómica.
- Tomar decisiones estratégicas en colaboración con los demás miembros del equipo.

- Establecer metas y objetivos para el evento.
- Resolver problemas y tomar decisiones en tiempo real durante el evento.

Subcoordinador. – Apoya al coordinador en sus funciones.

- Apoyar al coordinador en la planificación y ejecución de las actividades.
- Coordinar con equipos específicos, como logística, publicidad y programación.
- Asegurar que todos los aspectos del evento se ejecuten según lo planificado.
- Ser un punto de contacto para los participantes y proveedores durante el evento.

Secretario. – Se encarga de la documentación y comunicación interna del comité.

- Tomar notas durante las reuniones de planificación y coordinación.
- Mantener un registro de los acuerdos y decisiones tomadas por el equipo.
- Gestionar la correspondencia y la documentación del evento.
- Ayudar en la preparación de informes post – evento.

Tesorero. – Maneja el financiamiento y presupuesto de la feria.

- Gestionar el presupuesto para la feria gastronómica.
- Supervisar los ingresos y gastos del evento.
- Coordinar con proveedores y gestionar pagos.
- Mantener registros financieros precios y transportes.

El comité se dividirá en tres áreas principales que son: Logístico, publicidad y programación.

Logística. – Verifican aspectos como el espacio, transporte y equipamiento.

- Coordinar la logística del evento, como la disposición de mesas, sillas y carpas.
- Gestionar la llegada y salida de participantes y proveedores.
- Supervisar la seguridad y el cumplimiento de regulaciones.
- Coordinar con servicios de emergencia si es necesario.

Publicidad. – Actividades relaciona con la promoción del evento, este puede ser por diferentes medios como redes sociales o tradicionales.

- Desarrollar estrategias de marketing para promover la feria gastronómica.
- Crear y distribuir material publicitario, como folletos y carteles.
- Gestionar las redes sociales y presencia en línea del evento.
- Coordinar entrevistas con medios de comunicación y gestionar relaciones públicas.

Programación: Este se encarga de detallar las tareas relacionadas con la planificación de actividades, expositores y coordinación del evento.


- Organizar la programación del evento, incluidas las actividades y demostraciones.
- Coordinar con chefs y expositores para asegurar su participación.
- Gestionar horarios y asegurarse de que las actividades se ejecuten según lo planeado.
- Evaluar y mejorar la programación en futuras ediciones.

10.5.3 Planificación Pre - Feria

Aquí se establece lo que se desea alcanzar en el evento, considerando necesario que el comité antes señalado establezca criterios para el momento de la planificación de la feria.

Tabla 16

Planificación

Nombre de la feria	Sabores de Salcedo
Logotipo o marca	
Fecha de realización	22 de septiembre, de acuerdo a la encuesta realizada la mejor época del año son las fechas de cantonización.

Público Objetivo	<p>Oferta: La oferta de la feria “Sabores de Salcedo”, estará conformada por personas involucradas en el área gastronómica y de platos patrimoniales, dentro de Salcedo se encuentran 5 platos patrimoniales, los cuales se pretende dar a conocer por su sabor, historia y técnica.</p> <p>Demanda: De acuerdo al estudio de mercado realizado mediante las encuestas tenemos un perfil de turista en su mayoría entre los 18 y 25 años de diferentes ciudades cercanas al cantón Salcedo.</p>
Lineamientos	<p>Lineamientos para la realización de la feria:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Promover una visión de negocios con enfoque de marketing. ➤ Organizar la feria como una actitud empresarial. ➤ Coordinación con gremios productivos. ➤ Constituir un equipo exclusivo para la organización de la feria.
Lugar (Recinto Ferial)	<p style="text-align: center;">❖ Plaza Augusto Davalos</p> <p>Para la sede del evento se debe tomar en cuenta los siguientes aspectos:</p> <p style="text-align: center;">Ubicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accesibilidad • Infraestructura hotelera • Seguridad • Iluminación natural y artificial • Ventilación adecuada • Decoración • Sonido • Ambientación • Servicios higiénicos • Áreas para montar espectáculos recreativos y de promoción cultural o artística. • Zona de parqueo • Servicio de agua potable • Mapeo de diferentes áreas.
Stands	<p>Los stands serán suministrados por el comité de trabajo, por lo cual los stands tendrán las mismas</p>

	dimensiones, sin embargo, de necesitar algo adicional el productor puede solicitarlo.
Inscripción	<p>La participación e inscripción de la dependerá de la oferta gastronómica.</p> <p>Se realizará un formulario para que los participantes de los establecimientos gastronómicos lo llenen.</p> <p>Copia documentos de identificación</p> <p>Registro de los productos gastronómicos que expende.</p>
Lanzamiento de la feria	<p>Previo a la realización de la feria se debe realizar uno o varios lanzamientos, teniendo como objetivo promover el evento a través de diversos medios de comunicación.</p>

Nota. Basado en (Sagastume, 2011)

Adicionales

Ficha de inscripción

Figura 44

Ficha de inscripción

FICHA DE INSCRIPCIÓN SABORES DE SALCEDO	
NOMBRES:	
APELLIDOS:	
Nombre del restaurante/emprendimiento	
Dirección:	
Número de cédula:	
Contacto:	
Correo Electrónico	
Tipo de Gastronomía/Descripción	
Asistentes y necesidades adicionales para la participación	

Nota. Elaboración propia

La ficha de inscripción deberá ser llenada por la persona interesada en participar en la feria gastronómica esta podrá ser llenada de manera presencial o virtual en un formulario de Google forms.

Los siguientes criterios serán necesarios para seleccionar a los participantes.

Calidad del producto: dentro de este criterio se tomará en cuenta los ingredientes que utiliza, las técnicas y utensilios además de la presentación de los platos.

Uso de productos locales: el uso de productos locales será indispensable, así el participante contribuye con el desarrollo local del cantón tanto en el área agrícola.

Logística: El participante deberá contar con el personal necesario además de equipo.

Precio y ofertas: la propuesta de valor del participante deberá ser accesible al público pudiendo ofrecer así promociones o descuentos

Entre otros del requisito el propietario del establecimiento deberá tener un identificativo de exponente sea este un logo, uniforme u otro accesorio que lo identifique como participante.

El participante deberá solicitar solo carpa, sillas y mesas, además de lo necesario para el stand, otros materiales, instrumentos, vajilla o u tencillos son por cuenta propia del exponente.

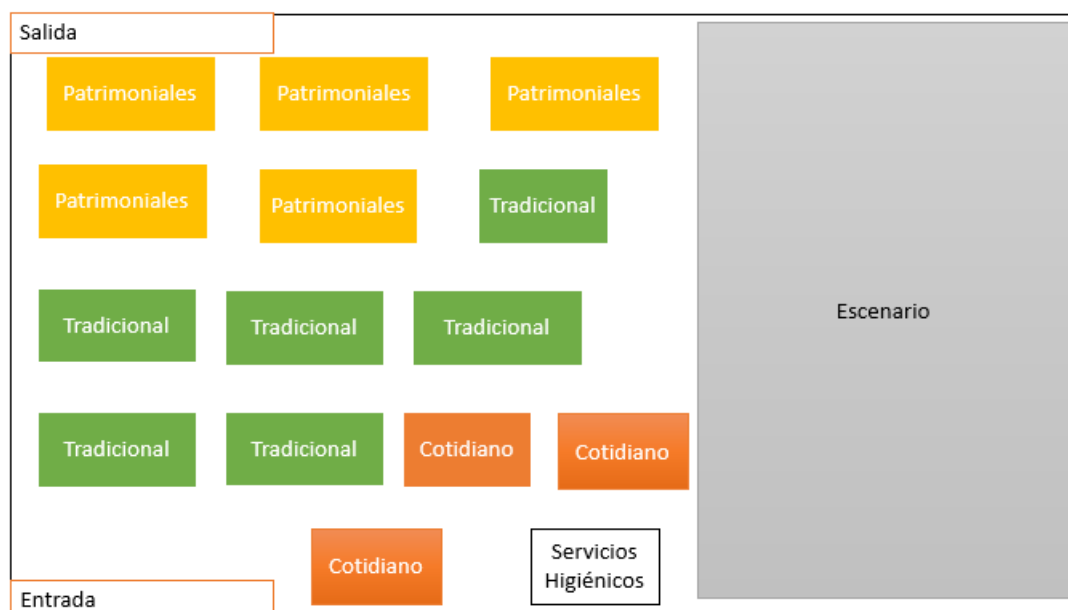
La preparación de los alimentos en la feria será verificada constantemente resaltando la higiene en cuanto a la preparación, productos de calidad stand limpio entre otros aspectos.

Los precios deberán ser registrados al momento de inscribirse, se verificará constantemente el mantenimiento de precios para evitar el cobro excesivo.

Los exponentes estarán divididos en tres áreas la cuales serán comida patrimonial, tradicional y considerada como cotidiana teniendo así la siguiente distribución.

Figura 45

Croquis ubicación de stands



Nota: Autoría propia

Medidas de los stands, esto va a variar dependiendo del tipo de comida que se va a servir, espacio disponible entre otros aspectos, pero por tendrán las siguientes características:

Longitud y anchura: Dimensiones de 2 metros por 2 metros pueden tener de 4 metros por 4 metros de ser necesario.

Altura: De no contar con cubierta el stand tiene una altura aproximada de 2.5 metros o menos, proporcionando suficientemente espacios para que el personal trabaje cómodamente y los clientes.

Espacio de almacenamiento: El stand debe contar con suficiente espacio de almacenamiento para suministros, utensilios, ingredientes no perecederos y otros equipos necesarios para operar de manera suficiente.

10.5.4 Etapa 2: Desarrollo de la feria

- Lanzamiento de la feria: Los coordinadores de publicidad estarán encargados previo al evento gastronómico, aquí se realizará de publicidad de la fecha, hora y actividades a desarrollar en el evento.
- En la inauguración se expondrá a las autoridades, propietarios de establecimientos y turistas el objetivo, la causa y resultados que se esperan de la feria.
- La logística deberá estar atento a los stands, realizando visitas con el objetivo de controlar diversos aspectos como la higiene y precios además de verificar las necesidades del expositor o turista.
- El área de programación deberá estar al tanto de las actividades, el tiempo y las horas designadas e indicadas de cada una.
- Se realizará encuestas de satisfacción al visitante, con el objetivo de tener recomendaciones para próximos eventos.

10.5.5 Etapa 3: Monitoreo Post – Feria

Al finalizar el evento se realizará un cuestionario de satisfacción tanto de los turistas como de los expositores lo cual permitirá dar a conocer si el objetivo de la feria se cumplió además de la continuar con la feria o aspectos a mejorar.

Tabla 17

Cronograma de actividades

Resultados	Actividades	Mes 1				Mes 2			
		1	2	3	4	1	2	3	4
Etapa 1: Organización y Planificación (Pre - Feria)	Organizar comités de coordinación	X							
	Recepción y envío de formularios		X						
	Solicitar valores económicos de cada actividad			X					
	Diseño de logo, marcas y afiches				X				
	Alquiler de mobiliaria, auspiciantes y protocolo				x				
	Equipamiento y montaje					X			
	Costo de producción					X			
Etapa 2: Desarrollo de la feria	Inauguración y lanzamiento de la feria						X		
	Encuesta a los visitantes y control de actividades.						X		
Etapa 3: Monitoreo Post – Feria	Cuestionario a participantes y expositores							X	
	Informe General								x

Nota. Basado en (Sagastume, 2011)

10.5.6 Determinación del presupuesto general

Para la determinación del presupuesto se tomó en cuenta que nuestro público es personas de 18 a 25 años los mismos que se informan por redes sociales y en caso de varias este público o no contar con este tipo de promoción se crearán los afiches, el protocolo estará conformado por 7 personas en distintas áreas, el montaje dependerá de número de participantes y necesidades para su instalación, para que la feria sea más dinámica se contratara diversos grupos de danza y música en vivo.

Tabla 18

Estimado por comisión

		Egreso	Ingreso
Comisión	Actividad/Gasto	Monto Estimado	
	120 Stands x 9usd		1080
	500 Entradas público general x 4usd		2000
Promoción	Afiches	250	
	Redes sociales		
	Información	135	
Protocolo	Señalización dentro y fuera de la feria		
	Inauguración y clausura		
	Primeros auxilios		
Montaje stand	Diseño de los stands, escenarios y servicios de la feria	500	
	Mano de obra para la instalación		
	Alquiler de mobiliario		
	Instalaciones eléctricas		
	Limpieza		

Desmontaje (mano de obra, combustible, etc.)

Letreros

Eventos culinarios	Presentación cultural Presentación grupos danza Promoción y divulgación de feria Equipo de sonido Decoración	500	
COSTO TOTAL ESTIMADO (Egresos)		1385	3080
TOTAL: Ingresos – Egreso			1695 usd

Nota. Basado en (Sagastume, 2011)

El egreso del montaje total estaría alrededor de 1385, este se dividirá para la mitad del número de establecimientos registrados en el catastro, esto debido a que no todos participarían siendo 150 dando una cantidad de 9\$ los cuales serán cobrados a los stands participantes; sin embargo, para la entrada a las personas a la feria se tomó en cuenta el número total de establecimientos dividido para el total del costo de la feria teniendo el costo de la entrada de 4\$ por persona. El lugar para la realización de la feria tiene capacidad para más de 150 stands sin embargo estos deben tener las características requeridas para participar.

La ganancia de la feria sería de 187\$, esto debido a que si multiplicamos por el número de encuestados más los participantes nos da un total de 1572.8, restándole el costo del montaje tendríamos el número de la ganancia.

10.6 Diseño de la Ruta

10.7 Fase 1: Estructura de la ruta

10.7.1 Inventario Recursos

Para la realización de este producto se realizó el inventario de platos patrimoniales que tendrá la ruta siendo 4 los platos patrimoniales existentes ubicados en el centro de la ciudad y mercados aledaños tomando en cuenta así:

- ❖ Tortillas de Tzawar Mishqui
- ❖ Pinol de Salcedo
- ❖ Helado de colores- Salcedo

❖ Tzawar Mishqui- San Miguel, Cotopaxi

Figura 46

Ruta Sabores Patrimoniales de Salcedo



Nota: Realizado en Google earth (2024)

Realizado por: Vanessa Paredes

10.7.2 Nombre de la ruta

La ruta recorre el centro de la ciudad de Salcedo donde se ubican las personas que ofertan la gastronomía patrimonial registrada dentro den cantón, esto le da el nombre de “Sabores Patrimoniales de Salcedo”, este da relevancia al patrimonio gastronómico con el que cuenta el cantón en especial el helado de sabores que lo representa.

10.7.3 Logotipo de la ruta

Figura 47

Logotipo de la ruta



Nombre de la Ruta

Al ser una ruta gastronómica se la denomino igual que la feria sabores de Salcedo ya que se dará a conocer varios lugares donde elaboran platos tradicionales y patrimoniales dando a conocer su sabor y procedencia.

Utensilios representativos de la gastronomía

En el logotipo se puede encontrar diversos utensilios utilizados para la preparación de los platos tal es la cuchara de palo, ollas de barro y otros.

Colores representativos de los productos

Se escogió colores como el amarillo, verde y dorado debido a la productividad agrícola con la que cuenta el cantón los cuales llevan cada uno de los platos y la gastronomía tradicional y patrimonial del cantón.

Otros

Entre los elementos a destacar tenemos las bebidas como es la chicha de jora, tzawar mishki representado en las botellas y el maíz en mazorca uno de los ingredientes patrimoniales del cantón.

10.7.4 Descripción de la Ruta Turística Gastronómica

La ruta propuesta tiene como objetivo dar a conocer la gastronomía patrimonial con la que cuenta el cantón Salcedo mismos que se ubican en el centro de la ciudad.

Puntos de salida, parada con estancias y llegada

Tabla 19

Puntos de salida, parada y distancia entre lugares

Punto	Ubicación	Punto gastronómico	Distancia
Punto de encuentro Primera parada	Av. Olmedo y calle Guayaquil	Plaza Augusto Davalos Tzawar Mishki	0k
Segunda Parada	Av. Olmedo y calle Guayaquil	Elaboración de Pinol	0.1 km
Tercera Parada	Calle 24 de mayo	Elaboración de helados de sabores	0.50 km
Cuarta Parada	Calle 24 de mayo	Preparación tortillas de Tzawar Mishki	0.11 km

Al ubicarse estos sitios gastronómicos en el centro del cantón Salcedo es de fácil acceso y cuenta con la infraestructura necesaria para el recorrido.

10.8 Fase 2: Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta.

Al tratarse de un recorrido corto el mismo no contara con transporte, alojamiento o alimentación, las actividades a realizar son:

Caminata

Observación de preparación de platos patrimoniales

Degustación de productos

Fotografía.

10.9 Fase 3: Determinación de costos y gastos de operación

Tabla 20

Costos y gastos de operación

Servicios	Valor Unitario	Valor 5 pax
Guía	40	40
Recuerdo	1	5
Total	41	45
Imprevistos	5	20
Utilidad 30%	13.8	19.50
Costo total	12	17

Los costos y gastos de la operación por persona se basara en 12 dólares y en un valor de 5 pax será de 17, contando así con un guía local el cual cobrara 40 dólares el tiempo que lleve el recorrido, el recuerdo que se les entregara será de un llavero con el logo de la ruta, dándonos un total de 41 y 45 sumados a esto serán los imprevistos los mismos que serán en caso de que exista lluvia para poncho de aguas, en caso de que una persona consuma más de lo que cubre la ruta dentro de los establecimientos a visitar y si uno de los establecimientos no puedan ayudar en el día acordado se pueda asistir a otro. La utilidad o beneficio de la ruta será del 30% esto debido a que el 70% será repartido entre el guía, los participantes del establecimiento de la ruta y lo que se necesita para la misma dándonos un valor de 13.80 y

19.50 correspondientemente este valor sumado con lo el total y el imprevisto multiplicado por persona nos da los valores ya mencionados en total.

Para la determinación de costos dentro de la ruta se trabajará con grupos de 5 pax.

Costos fijos

No cuenta con costos fijos ya que es una ruta corta y la misma puede ser autoguiada.

Costos variables

Este va a depender de la comida que degustara en donde el valor va desde 1\$ hasta 5\$

Presupuesto final

Valor unitario: Sera de 12 por persona y 17 por 5 pax, el cual está dentro del presupuesto que el turista está dispuesto a gastar en un producto turístico gastronómico.

11 IMPACTOS

11.1 Impacto Social

La presente investigación para el diseño de productos turísticos puede tener un impacto social positivo al impulsar el desarrollo local, la inclusión social, la preservación del patrimonio, desarrollo de la infraestructura y la mejora de las condiciones de vida en el cantón Salcedo. Sin embargo, es importante que estos procesos se realicen de manera participativa y sostenible, teniendo en cuenta las necesidades y preocupaciones de la comunidad local.

11.2 Impacto económico

La implementación de una ruta turística gastronómica y una feria en el cantón Salcedo tendrá un impacto económico significativo, generando un auge en el sector turístico y gastronómico local. Esto no solo atraería a un mayor número de visitantes, sino que también impulsaría la producción y comercialización de productos típicos de la región, beneficiando a los productores y agricultores locales. Además, la creación de empleos en el sector turístico y de servicios, impulsando el desarrollo local, dinamizando la economía local, regional y posicionando al cantón Salcedo como un destino turístico gastronómico en la región.

12 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Para la obtención del inventario se aplicó fichas INPC mediante un mapeo de actores en donde estuvieron involucradas autoridades gubernamentales y no gubernamentales tomando en cuenta criterios como años de preparación, procedencia del saber, se obtuvo 17 platos entre patrimoniales(5) y tradicionales(12), estos con un alcance en su mayoría local y regional, los conocimientos gastronómicos tienen una procedencia de padres a hijos conservando así las técnicas de preparación de las mismas, sin embargo, en la sensibilidad al cambio se obtuvo un porcentaje alto en la gastronomía patrimonial esto debido al cambio que existe en los ingredientes o formas de preparar, identificando así una problemática en la conservación de la preparación de platos denominados patrimoniales.

De acuerdo al contraste realizado de la oferta actual gastronómica con la patrimonial, algunos platos han cambiado en su preparación y los utensilios a usar, esto debido a nuevas formas de preparación las mismas que ayudan a las personas que tienen sus negocios de alimentos y bebidas, sin embargo no ayuda a la conservación de las técnicas y formas de preparación, quitando el valor patrimonial que muchas veces llama la atención del visitante y el motivo para visitar y degustar de esta oferta gastronómica.

Para el diseño de los productos turísticos se realizó una encuesta a 343 personas(visitantes, turistas y pobladores) en diversos sectores del cantón Salcedo con afluencia de turistas, esta encuesta dio como resultado que los turistas están interesados en conocer más sobre la gastronomía patrimonial, en días festivos o de cantonización no gastan más de 10 dólares y en su totalidad creen que la creación de productos turísticos ayudara al desarrollo local del cantón, es así que se llega a la creación de dos productos la primera una feria gastronómica y una ruta denominada “Sabores de Salcedo”, este con el fin de diversificar las actividades gastronómicas dentro del cantón en fechas especiales como es la feria y de manera continua como es la ruta misma que se encuentra en base a los platos patrimoniales registrados dentro del cantón con un valor accesible al turista e incrementando los ingresos económicos al cantón.

Recomendaciones

- Se recomienda actualizar y contar con un inventario de patrimonio gastronómico en el área de turismo del GAD Salcedo, al acercarse por

información no cuentan con la misma y estas entidades son consideradas como actores clave para recabar información.

- Se recomienda implementar en documentos oficiales información sobre el estado del turismo en el cantón, no existe fuentes oficiales y las pocas encontradas no son actualizadas.
- Interesarse más en la creación de productos turísticos ya sean estos gastronómicos o de cualquier otra índole, dentro del cantón no se reconoce alguno además de que no se involucra con autoridades.

13 Bibliografía

- Alarcon, W. (2012). *Sistema De Muestreo RDS*. La Paz, Bolivia: Universidad Mayor de San Andrés. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5335/T-067.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Albá, A., & Bravo, O. (2022). *Creación de un producto turístico vivencial para el fomento del agroturismo en la comunidad de agua fría, cantón Junín*. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López. Obtenido de <https://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1729/1/TTT42D.pdf>
- Alperin, M., & Skorupka, C. (2014). *Métodos de muestreo*. Obtenido de Cátedras estadística: <https://www.fcnym.unlp.edu.ar/catedras/estadistica/Procedimientos%20de%20muestreo%20A.pdf>
- Álvarez, C. A. (2015). *La gastronomía como parte activa del atractivo turístico del Ecuador*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6110/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-291.pdf>
- Arias, E., & Pozo, R. (2021). Ensayo crítico del concepto del Turismo Gastronómico entre cultura, patrimonio y viaje. *Revista de Investigación de la Ciencia Turística*, 16. Obtenido de <https://publicaciones.udet.edu.ec/index.php/ricit/article/view/107/241>
- Arriola Miranda, Á. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategias de desarrollo local. *Cultura Lenguaje y representación*, 26. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/ArticuloRevistaCulturaN20.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Ley Orgánica de Cultura. En A. N. Ecuador, *Ley Orgánica de Cultura* (pág. 48). Quito. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Basurto, M., & Torres, V. (2019). *Diseño de un circuito gastronómico para la diversificación de oferta de la empresa "Turistiqueros"*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/51965/1/T-109483%20Basurto%20Laura%20Torres%20Ver%C3%B3nica.pdf>
- Benavides Pacheco, M. (2015). *El catastro multifinanciero y su impacto en la recaudación de los impuestos prediales del Gobierno Municipal de Latacunga y Pujilí*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/4780/6/T1792-MT-Benavides-El%20catastro.pdf>
- Benavides, Y. (2023). *Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10851/1/PC-002745.pdf>
- Betancur Pulgarin, M. (2019). *Guía de procesos para la implementación de una ruta gastronómica que permita valorizar el turismo del departamento de Risalda occidental*. Pereira: Universidad Tecnológica de Pereira. Obtenido de

<https://repositorio.utp.edu.co/server/api/core/bitstreams/f6f79646-d7bd-435b-9d54-637d2d0688ba/content>

- Blogspot. (16 de mayo de 2013). *Blogspot*. Obtenido de Blogspot:
<https://lugaresturisticosdesalcedo.blogspot.com/2013/05/ubicacion-geografica.html>
- Bonilla, E. (2017). *Plan de marketing para incrementar la afluencia de turistas en las fiestas del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi*. Ambato: Universidad Regional Autónoma de los Andes. Obtenido de
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/6304/1/TUAEXCOMETH008-2017.pdf>
- Boullon, R. (2006). *Planificación del Espacio Turístico*. México: TRILLAS. Obtenido de
<http://prepacihuahuan.sems.udg.mx/sites/default/files/planificaciondelespacioturisticoBERTOC.boullon.pdf>
- Bravo, D., & Loor, J. (2023). *Patrimonio Gastronómico tradicional y su puesta en valor: Emprendimiento turístico en Portoviejo- Ecuador*. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. Obtenido de
https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/2102/1/TIC_T19D.pdf
- Cajas Alcocer, W. (2023). *Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas. Obtenido de
<https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/35679/1/T-ESPEL-ITH-0226.pdf>
- Calduch Cervera, R. (2014). *Métodos y técnicas de investigación internacional*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Obtenido de
<https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos%20y%20Técnicas%20de%20Investigacion%20Internacional%20v2.pdf>
- Campos, G., & Lule, N. (2012). *La observación, un método para el estudio de la realidad*. México: Universidad de La Salle Pachuca. Obtenido de
<file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf>
- Carrera, G., Larrea, M., & Moncayo, M. (2020). Desarrollo local y turismo en Ecuador. *Enlace Universitario*, 19. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/99-Texto%20del%20art%C3%ADculo-309-1-10-20200706.pdf>
- Carvache, M., Carvache, O., Carvache, W., & Villagomez, C. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Espacios*, 14. Obtenido de
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n01/a20v41n01p19.pdf>
- Castillo, J. (2020). Gastronomía clínica. Excelente alternativa para mejorar la nutrición hospitalaria. *Revista de nutrición clínica y metabolismo*, 6. Obtenido de
<file:///C:/Users/ASUS/Downloads/178-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2264-2-10-20220321.pdf>
- Cedeño, A., & Vargas, M. (2023). *Identificación y elaboración de productos turísticos del cantón Salcedo*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. Obtenido de
<https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10828/1/PC-002721.pdf>

- Cejas, M., & Prato, J. (2022). *Marco Metodológico*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/eventos/2022/Metodologias-de-la-Investigacion/dr-prato/MODULO_IV.pdf
- Cejas, M., & Prato, J. (2022). *Metodología de la investigación científica*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/eventos/2022/Metodologias-de-la-Investigacion/dr-prato/MODULO_IV.pdf
- Ciliane, C., & Heres, D. (2012). El festival del Bacalao como manifestación de la gastronomía Portuguesa en pelotas, Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-ElFestivalDelBacalaoComoManifestacionDeLaGastronom-5254002.pdf>
- Comisión para el esclarecimiento de la verdad, la convivencia y la no repetición. (2020). *Guía metodológica para la verificación, contrastación y profundización de la información*. Bogotá: Comisión de la verdad. Obtenido de <https://www.comisiondelaverdad.co/themes/custom/cevtheme/como-lo-hicimos/caja-de-herramientas/Documentos/procesamiento/guia-metodologica-verificacion-constrastacion-y-profundizacion.pdf>
- Constitución del la República del Ecuador 2008. (2008). Constitución del la República del Ecuador 2008. Obtenido de https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Contreras, D., & Medina, F. (2022). Reflexiones Etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimnetario en marco de las rutas gastronómicas en Querétaro (México). *Disparidades. Revista de Antropología*, 18. Obtenido de [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/931-Texto%20del%20art%C3%ADculo%20\(necesario\)-1795-1-10-20220920.pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/931-Texto%20del%20art%C3%ADculo%20(necesario)-1795-1-10-20220920.pdf)
- Dirección de Educación Media Superior. (2019). *Catálogo de listas de cotejo*. Hidalgo-Mexico: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/division_academica/educacion-media/docs/2019/listas-de-cotejo.pdf
- Escobar, C. (2010). *Plan de desarrollo turístico del cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/23T0254%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/23T0254%20(2).pdf)
- Exceltur. (2023). Valoración turística empresarial del verano (IIITr) de 2023 y perspectiva para el IVTr y cierre de 2023. *Perspectivas turísticas*, 26. Obtenido de <https://www.exceltur.org/wp-content/uploads/2023/10/Informe-Perspectivas-N86-IIIT-2023.pdf>
- Folgueiras, P. (2016). *La entrevista*. Barcelona: Universidad de Barcelona. Obtenido de <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>
- Franklin, O., & Alvaro, S. (s.f.). 2.

- Franklin, O., & Alvaro, S. (2017). *"Propuesta de un modelo de gestión pública para desarrollar al cantón Cuenca como destino turístico"*. Cuenca: Universidad del Azuay. Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/6982/1/12930.pdf>
- GAD SALCEDO. (2019). Salcedo Turístico. *Revista Salcedo Turístico*, 32.
- Galarza, C. (2020). *Los alcances de una investigación*. CienciAmérica. Obtenido de [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnaInvestigacion-7746475%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnaInvestigacion-7746475%20(3).pdf)
- Gobierno Autonomo Decentralizado cantón Salcedo. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Salcedo: Gobierno Autonomo Decentralizado cantón Salcedo. Obtenido de <file:///E:/PDYOT/DIAGNOSTICO/L.L.FASE%201-3%20AN%C3%81LISIS%20SOCIO-CULTURAL%20OK.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado. (2020). *Diagnostico Componente Económico*. Salcedo: Gobierno Autónomo Descentralizado. Obtenido de <file:///E:/PDYOT/DIAGNOSTICO/L.L%20FASE%201-4%20DIAGNOSTICO%20ECONOMICO%20OK.pdf>
- Gómez, E., Navas, D., Aponte, G., & Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Sistema de Información Científica*, 7. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- González, E. L. (2017). *El Método Científico (I) Generalidades*. Obtenido de <https://www.ucm.es/data/cont/docs/107-2017-02-08-El%20M%C3%A9todo%20Cient%C3%ADfico%20I.pdf>
- Guanoluisa, J. (2023). *Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas Innovación para la Excelencia. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/35679/1/T-ESPEL-ITH-0226.pdf>
- Guanoluisa, J. (s.f.). *Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronomico* .
- Guardia, S. (2020). *Gatromía Peruana. Patrimonio Cultural de Humanidad*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Guerra, M. (2023). *Impacto turístico de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/14562/E-UTB-FCJSE-TURISMO-000020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Guerrero, J. (Agosto de 2022). *Turismo gastronómico en la provincia de Cotopaxi*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10248/1/PC-002556.pdf>
- Guerrero, P., Marco, R., Velasco, D., & Lutuala, C. (2020). *Patrimonio Inmaterial en el Ecuador*. Quito: Editorial Universitaria Abya-Yala. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/24528/1/Patrimonio%20inmaterial%20en%20el%20Ecuador.pdf>

- H. Congreso Nacional. (2004). Ley de Patrimonio Cultural. En C. d. Codificación, *Ley de Patrimonio Cultural* (pág. 7). Obtenido de <http://www2.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/12.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>
- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Proceso de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-Sociedad CUHSO*, 25. Obtenido de file:///C:/Users/ASUS/Downloads/2018_Cuando_alimntacin...Javier_Hernandez-Ramrez.pdf
- Hormaza, D., & Torres, R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 16. Obtenido de https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/20493/PS_18_3%20_%282020%29_03.pdf
- INPC. (2011). *INPC*. Obtenido de INPC: <https://downloads.arqueo-ecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Instituto Andino de Artes Populares. (1999). *Como organizar una feria paso a paso*. Quito-Ecuador: IADAP. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/53548.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2022). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (s.f.). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultad oArbolNavegacion.jsf>
- Jiang, X. (2012). El diseño de la experiencia del turismo gastronómico en Bilbao. *Investigaciones Turísticas*, 15. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/23176/1/Investigaciones_Turisticas_03_06.pdf
- Jiménez de Madariaga, C. (2022). *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. España: uhu.es Publicaciones. Obtenido de <http://culturainmaterial.es/id/eprint/93/1/2022%20Cap.%203%20PCI%20Realidad%20Imaginada.pdf>
- Kivela, C. (2015). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 354 -377.
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo*. Buenos Aires. Obtenido de https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf

- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo: Nueva clasificación*. Buenos Aires: Organización Mundial del Periodismo Turístico. Obtenido de https://frq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf
- Ley de Turismo. (2002). Ley de Turismo. En *Ley de Turismo* (pág. 11). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Maldonado, A. (2023). *"Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura"*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10659/1/Maldonado%20Cachimuel%2C%20A.%20%282023%29%20Patrimonio%20Alimentario%20y%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Cultural%20en%20la%20Matriz%20del%20Cant%C3%B3n%20Otavalo%2C%20Provincia%20de%20Imbabura..pdf>
- Martinez, C. (2015). *Investigación descriptiva: Tipos y Características*. Obtenido de [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20Descriptiva%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20Descriptiva%20(2).pdf)
- Martínez, P. (2017). *"Registro de la cultura gastronómica del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial 2016"*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11414/1/84T00532.pdf>
- Medina, M., Ontón, S., & Lunar, R. (2008). Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio*, 15. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160216>
- Meneses, J. (2016). *El cuestionario*. Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya. Obtenido de <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Mercedes Escalada, Fernández Soto, & Fuentes, M. (2004). *Acción, estructura y sentido en la investigación diagnóstica*. Buenos Aires: Espacio Editorial. Obtenido de <https://trabajosocialtres.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/10/el-diagnostico-social-escalada-y-el-de-travi.pdf>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (Agosto de 2012). *Ministerio Coordinador de Patrimonio*. Obtenido de Ministerio Coordinador de Patrimonio: <https://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento turístico de alimentos y bebidas. En D. E. Román, *Reglamento turístico de alimentos y bebidas* (pág. 17). Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Montecinos, A. (21 de Noviembre de 2016). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/21/inventario-gastronomico-productos-y-destinos-gastronomicos-parte-2/>

- Montecinos, A. (20 de 02 de 2022). *Productos Gastronómicos y Encadenamiento del Destino Turístico*. Obtenido de Excelencias Gourmet:
<https://excelenciasgourmet.com/es/turismo-gastronomico/productos-gastronomicos-y-encadenamiento-del-destino-turistico>
- Montoya, T. (2003). *La gastronomía tradicional en el turismo rural*. Almería: Delegado de Turismo y Deporte de Almería. Obtenido de
[file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaTradicionalEnElTurismoRural-2246738%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaTradicionalEnElTurismoRural-2246738%20(1).pdf)
- Moreno, M. M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión Gerencial*, núm. 1, 135-158.
- Morillo, M. (2011). Turismo y productos turísticos. *Visión General*, 25. Obtenido de
<https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Nazareno, I. (2020). *Diseño de un circuito turístico en el cantón Quevedo provincia de los Ríos, año 2020*. Quevedo: Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de
<http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/8269/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000158.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Newman, D. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo del proceso investigativo de ciencias experimentales y sociales. *Laurus, Revista de educación*, 27. Obtenido de
<https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>
- Nohlen, D. (2020). *El método comparativo*. Xalapa-México: UNAM. Obtenido de
<https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/13/6180/5.pdf>
- OMT. (s.f.). *OMT*. Obtenido de OMT: <https://www.unwto.org/es/desarrollo-productos-turisticos>
- Oñate, Liseth. (04 de Junio de 2020). *Blog CIDTI*. Obtenido de Blog CIDTI:
<https://istvicenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>
- Organización Mundial del Turismo. (2008). *OMT*. Obtenido de OMT:
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20%20profesionales%20o%20de%20negocios.>
- Organización Mundial del Turismo. (Abril de 2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. Obtenido de OMT: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420858>
- Palmett, A. (2020). Métodos Inductivos, deductivos y teoría de la pedagogía crítica. *Revista Crítica Transdisciplinar*, 7. Obtenido de <https://petroglifosrevistacritica.org/wp-content/uploads/2020/08/D-03-01-05.pdf>
- Peñate, A. (2018). Propuesta de un concepto sobre interpretación del patrimonio. *Atenas Revista científica pedagógica*, 15. Obtenido de
<file:///C:/Users/ASUS/Downloads/ANA+GLORIA+PENATE+VILLASANTE.pdf>
- Peralta Martínez, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. *Análisis. Revista colombiana de humanidades.*, 21. Obtenido de
<https://www.redalyc.org/pdf/5155/515551760003.pdf>

- Pérez, M. P. (2012). *Matriz comparativa*. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Lectura/LITE/LECT65.pdf
- Pita Fernández, & Pértegas Díaz. (2002). *Investigación cuantitativa y cualitativa*. Coruña - España: Universidad de Cantabria. Obtenido de <https://ocw.unican.es/pluginfile.php/355/course/section/154/Tema%25208.pdf>
- Pita, A., Pibaque, M., & Baque, X. (2021). Gastronomía tradicional en productos elaborados en base al maíz de la ciudad de Jipijapa. *UNESUM - Ciencias: Revista Científica Multidisciplinaria*, 10. Obtenido de <https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/view/374/334>
- Planas, M., Rodríguez, T., & Lecha, M. (2004). La importancia de los datos. *SciELO España*, 3. Obtenido de <https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v19n1/original1.pdf>
- Ponce, B. (2021). *Sistema de organización estratégica de la feria gastronómica MISTURA y su afluencia en el turismo gastrnómico como evento social, Lima 2016-2018*. Lima-Perú: Universidad de San Martín de Porres. Obtenido de file:///C:/Users/ASUS/Downloads/PONCE_PB.pdf
- Prieto, M. (2018). Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: una propuesta de sustentabilidad turística. *Turismo Sociedad*, 26. Obtenido de [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LasRutasGastronomicasEnElDepartamentoDelMetaUnaPro-7022345%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Dialnet-LasRutasGastronomicasEnElDepartamentoDelMetaUnaPro-7022345%20(2).pdf)
- Quecedo, R., & Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica*, 36. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf>
- Ramón Fernández, F. (2020). *La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la comunitat valenciana (España) y su influencia en el destino turístico*. España: Universidad Politécnica de Valencia, España. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/230-Texto%20del%20Art%20C3%ADculo-932-2-10-20201006.pdf>
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *Revista de turismo desarrollo y competitividad*. Obtenido de <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/4880/3387>
- Ríos, A., & Jaramillo, M. (2019). *Cocina Tradicional y Cocina Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes*. Cuenca: Universidad de Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/32620/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- Rodríguez Arias, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Revista Especializada*, 11. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/115.pdf>
- Rodríguez Pulgarín, E. (2011). Clases y tipos de turismo según actividades desarrolladas. *Revista Vinculando*, 5. Obtenido de https://vinculando.org/wp-content/uploads/kalins-pdf/singles/clases_de_turismo_sostenible_desarrollo_hotelero.pdf

- Rojas, H. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Espacios*, 18. Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n22/a18v39n22p15.pdf>
- Sagastume, M. (2011). *Manual para Organizadores de Ferias*. Guatemala: GTZ PROMOCAP. Obtenido de <https://es.slideshare.net/linajimenez30/manual-organizacionde-ferias>
- Santos, J., & López, V. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica. *Scielo*. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-49942022000200072
- Servicio Nacional de Aprendizaje. (2017). *Diseño de rutas turísticas*. Obtenido de https://www.academia.edu/32072888/Dise%C3%B1o_de_Rutas_tur%C3%ADsticas
- Torres, M., Paz, K., & Salazar, F. (2019). *Metodos de recoleccion de datos para una investigación*. Universidad Rafael Landívar. Obtenido de <http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2817/M%C3%A9todos%20de%20recolecti%C3%B3n%20de%20datos%20para%20una%20investigaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>
- Unaicho Condor, C. (2023). *"Diseño de productos turísticos con base en las fiestas en honor al señor de maca en la comuna de Pilligsillí, parroquia San José de Poaló, provincia de Cotopaxi"*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/11102/1/PC-003002.pdf>
- UNESCO. (03 de Noviembre de 2001). *Declaratoria Universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural*. Obtenido de UNESCO : https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000124687_spa.page=72
- UNESCO. (s.f.). *UNESCO, Diversidad de las expresiones culturales*. Obtenido de UNESCO, Diversidad de las expresiones culturales: <https://es.unesco.org/creativity/indicadores-de-desarrollo/dimensiones/patrimonio>
- Utrera, A. I., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Políticas y Valores*, 15. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/2142-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2384-1-10-20200516.pdf>
- Utrera, A., & Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 15. Obtenido de <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/2142-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2384-1-10-20200516.pdf>
- Uvillus, A., & Vallejo, M. (2023). *"Identificación y elaboración de productos turísticos del cantón Salcedo"*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10828/1/PC-002721.pdf>
- Valadez, S., & Conde, E. (2011). La integración de la oferta turística a partir del capital intelectual. *TURYDES Revista de investigación en turismo y desarrollo*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/turydes/11/vgcp.html>

- Vega , V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 17.
- Vera, J., & Vera, F. (2017). *Circuito gastronómico para la preservación y fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Manabí*. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. Obtenido de <https://repositorio.espam.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/481/TT60.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vilanova, J. (2011). Revisión bibliográfica del tema de estudio de un proyecto de investigación. *Radiología*, 7. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Joan-C-Vilanova/publication/251493809_Revision_bibliografica_del_tema_de_estudio_de_un_proyecto_de_investigacion/links/5ae6ce590f7e9b9793c7bbde/Revision-bibliografica-del-tema-de-estudio-de-un-proyecto-de-investigacion
- Yanza, H., & Vásquez, K. (2022). *Revalorización y Rescate de la Gastronomía Tradicional den Cantón Cañar Mediante la recopilación de Recetas, Ingredientes y Métodos de Cocción*. Cuenca, Ecuador: Univerdad de Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/39994/1/Trabajo-de-titulaci%C3%B3n.pdf>