



**ESPE** <sup>i</sup>

**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS**  
**INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA  
Y HOTELERA**

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERAS EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: IMPULSO A LA REVALORIZACIÓN DE LA CULTURA  
GASTRONÓMICA COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO  
TURÍSTICO DEL CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA**

**AUTORES: CHICAIZA BASANTES EVELYN LILIANA  
CHUNLLO TUBÓN GIOVANNA GRACE**

**DIRECTOR: MSC. JÁCOME FERNANDO**

**CODIRECTOR: MGTR. NOVOA CARLOS**

**QUITO**

**2015**

## UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE

Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

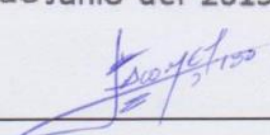
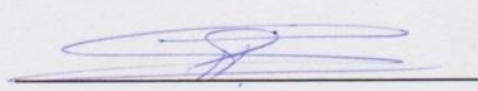
**CERTIFICADO****DIRECTOR:** Lic. Fernando Jácome**CODIRECTOR:** Esp. Carlos Novoa**CERTIFICAN:**

El proyecto de grado denominado “IMPULSO A LA REVALORIZACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”, realizado por las señoritas Evelyn Liliana Chicaiza Basantes y Giovanna Grace Chunllo Tubón, ha sido revisado y corregido paulatinamente desde su inicio hasta su culminación, reuniendo los requisitos establecidos por la ESPE, en el reglamento de Estudiantes de la Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE.

Cumplido con las condiciones y parámetros establecidos para el desarrollo del presente proyecto, se recomienda su publicación. Este proyecto de grado consta de un documento empastado y un disco que contiene archivos en formato PDF.

En virtud de director y codirector de las señoritas antes mencionadas autorizamos la entrega del proyecto a. Msc. Mariana Pavón, en su calidad de directora de carrera.

Quito, 10 de Junio del 2015

  
\_\_\_\_\_  
Lic . Fernando Jácome  
DIRECTOR  
\_\_\_\_\_  
Esp. Carlos Novoa  
CODIRECTOR

## UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE

Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

## DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Evelyn Liliana Chicaiza Basantes

Giovanna Grace Chunllo Tubón

## DECLARO QUE:

El proyecto de grado denominado "IMPULSO A LA REVALORIZACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA", ha sido desarrollado con su debida investigación y respetando derechos de autor y debidos créditos en cada una de las ilustraciones empleadas en el presente trabajo. Adicional, las fuentes bibliográficas consultadas se mencionan en la bibliografía.

El presente trabajo es de nuestra autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido del proyecto de grado en mención.

Quito, 10 de Junio del 2015

Evelyn Liliana Chicaiza Basantes

Giovanna Grace Chunllo Tubón

## UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE

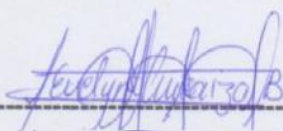
Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

## AUTORIZACIÓN

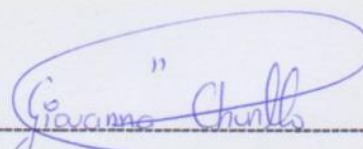
Nosotros, Evelyn Liliana Chicaiza Basantes y Giovanna Grace Chunllo Tubón

Autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE, la publicación en la biblioteca virtual de la Institución el trabajo: "IMPULSO A LA REVALORIZACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA", cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y autoría.

Quito, 10 de Junio del 2015



Evelyn Liliana Chicaiza Basantes



Giovanna Grace Chunllo Tubón

## DEDICATORIA

*El presente trabajo se lo dedico a mis padres Ana Florinda Basantes Zapata y Héctor Patricio Chicaiza Tubón, quienes son el motor de mi vida brindándome su amor, cariño y apoyo incondicional, inculcándome valores y virtudes para llegar a ser una mujer de bien para esta sociedad, con aspiraciones en mi vida personal y profesional.*

*A mis hermanas Angeline y Leslie, que a pesar de tener diferentes formas de actuar y pensar, nos hemos convertido en grandes amigas y confidentes; apoyándonos siempre ante cualquier adversidad.*

*A mi mejor amiga Giovanna con quien he compartido risas, tristezas, alegrías y bellas experiencias, recordando siempre la importancia y el valor que posee una gran amistad.*

EVELYN CHICAIZA

## **DEDICATORIA**

*El presente trabajo dedico con gran orgullo a mis queridos padres Nancy Elizabeth Tubón Morales y Jorge Eduardo Chunllo Mora, quienes a pesar de las circunstancias fueron mi principal motivación e inspiración para que esta linda etapa de mi vida haya culminado con éxito, gracias a su apoyo moral, emocional e incondicional que me han brindado he podido forjarme como una mujer luchadora y de grandes aspiraciones en mi vida personal y ahora profesional.*

*A mis hermanos Jessica, Jorge, Jhon por ser mis grandes amigos, compañeros y confidentes, cada uno de diferentes de edades, pensamientos y actitudes, me han enseñado que las etapas difíciles de la vida son pasajeras que todo sigue su curso si estamos siempre unidos.*

*A mi sobrinita Karlita por llegar a mi vida a regalarme muchas alegrías, por permitirme compartir momentos especiales en su escuelita. A mis queridos abuelitos María y Fausto por aconsejarme e inculcarme valores que hicieron de mí una mujer de bien en la sociedad.*

*A mis tíos Fausto y Rosa por el apoyo moral que necesitaba para enfrentar esos días difíciles. A mi mejor amiga Evelyn Chicaiza por brindarme su amistad sincera e incondicional.*

**GIOVANNA CHUNLLO.**

## AGRADECIMIENTO

*Le agradezco a Dios por regalarme salud y vida para cumplir todos mis objetivos y metas propuestas a lo largo de mi vida, venciendo obstáculos que se atraviesan día con día.*

*A mi madre Ana Basantes, el ser que más amo; quien con su apoyo y consejos ha sabido guiarme por un camino de bien en el trayecto de mi vida con todo el amor que solo una madre sabe brindar.*

*A mi padre Héctor Chicaiza, quien ha estado presente siempre en mi diario vivir, brindándome su amor, cariño, y alentándome a salir adelante en mi vida profesional.*

*A mis hermanas quienes me han brindado su apoyo en cada momento y que con sus locuras han llenado de alegría mi vida.*

*A mi amiga Giovanna por brindarme su apoyo y una amistad verdadera; y por la dedicación y el empeño puesto para cumplir este reto trazado.*

EVELYN CHICAIZA

## **AGRADECIMIENTO**

*Le agradezco a Dios por haberme permitido llegar a este momento tan dichoso y llena de orgullo.*

*A mis padres por haberme brindado una formación académica digna, por el apoyo económico y moral lo cual me impulso a lograr mis objetivos hasta la actualidad.*

*A mis hermanos por la paciencia que tuvieron durante esta larga trayectoria, por aguantar mi genio en días de mucho estrés.*

*A mi mejor amiga Evelyn Chicaiza por el gran compromiso para hacer que este arduo trabajo hoy en día sea una realidad. Por la dedicación, el esmero, paciencia y perseverancia.*

*A mis queridos profesores quienes se han esmerado por brindarnos todos los conocimientos necesarios en estos cinco años de carrea universitaria para formarnos como buenas profesionales.*

*A mis estimados tutores por el tiempo laborioso que dedicaron para que esta tesis sea un ejemplar de calidad.*

GIOVANNA CHUNLLO



## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>Dedicatoria .....</b>	<b>V</b>
<b>Agradecimiento.....</b>	<b>VII</b>
<b>Índice de contenido .....</b>	<b>IX</b>
<b>Índice de ilustraciones .....</b>	<b>XIV</b>
<b>Índice de cuadros .....</b>	<b>XVI</b>
<b>Índice de tablas .....</b>	<b>XVII</b>
<b>Índice de gráficos .....</b>	<b>XIX</b>
<b>Resumen ejecutivo .....</b>	<b>XXI</b>
<b>Excutive summary .....</b>	<b>XXII</b>
<b>Tema del proyecto .....</b>	<b>XXIII</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>XXIII</b>
Sistematización del problema .....	xxiv
<b>OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>XXV</b>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</b>	<b>XXV</b>
<b>JUSTIFICACIÓN.....</b>	<b>XXVI</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>XXVII</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>1</b>
<b>FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....</b>	<b>1</b>
1.1 MARCO TEÓRICO.....	1
1.1.1 CULTURA GASTRONÓMICA.....	1
1.1.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA .....	2
1.1.3 ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR.....	6
1.1.4 UTENSILIOS DE LAS ZONAS ANDINAS DEL ECUADOR.....	7
1.1.4.1 Vasijas .....	7
1.1.4.2 Tiestos .....	8
1.1.4.3 Tinajas .....	8
1.1.4.4 Bateas.....	9
1.1.4.5 Coladores.....	9
1.1.4.6 Destiladores de agua .....	10
1.1.4.7 Pilches de mate.....	10
1.1.4.8 Rallador.....	11
1.1.4.9 Batanes.....	11
1.1.4.10 Morteros o Piedra de moler.....	12
1.1.4.11 Cazuela de barro.....	12
1.1.4.12 Cuchara de palo.....	13

1.1.4.13	Cántaros o Pundos .....	13
1.1.5	TÉCNICAS DE COCINA ANCESTRAL.....	14
1.1.5.1	Asar 14	
1.1.5.2	Asar a la parrilla .....	14
1.1.5.3	Azar en cenizas.....	15
1.1.5.4	Pachamanca .....	15
1.1.5.5	Huatia.....	16
1.1.5.6	Las piedras calientes .....	16
1.1.5.7	Hervido.....	17
1.1.5.8	Fermentado.....	17
1.1.5.9	Tostar18	
1.1.5.10	Cocción al vapor .....	18
1.1.5.11	Alimentos envueltos dentro de hojas .....	19
1.1.6	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN .....	19
1.1.6.1	Asoleado .....	19
1.1.6.2	Ahumado.....	20
1.1.6.3	Salazón .....	20
1.1.7	PRODUCTOS ANCESTRALES .....	21
1.1.8	GASTRONOMÍA DEL ECUADOR EN LA ACTUALIDAD .....	22
1.1.8.1	Platos típicos y tradicionales del Ecuador.....	23
1.1.8.2	Turismo gastronómico.....	25
1.1.8.3	Ruta gastronómica de la serranía ecuatoriana.....	27
1.1.9	TÉCNICAS CULINARIAS EN LA ACTUALIDAD.....	28
1.2	MARCO CONCEPTUAL .....	31
1.3	MARCO REFERENCIAL .....	36
1.3.1	Referencia 1 .....	36
1.3.2	Referencia 2.....	37
1.3.3	Referencia 3.....	38
1.4	MARCO LEGAL .....	39
1.4.1	Ministerio de Turismo (MINTUR).....	39
1.4.2	Constitución de la República del Ecuador.....	40
1.4.3	Plan del Buen Vivir.....	41
1.4.4	Plandetur 2020.....	41
1.4.5	Ley del sistema ecuatoriano de la calidad .....	42
1.4.6	Ley orgánica de defensa al consumidor.....	42
<b>CAPÍTULO II.....</b>		<b>43</b>
<b>DIAGNÓSTICO SITUACIONAL .....</b>		<b>43</b>
<b>MACROENTORNO .....</b>		<b>43</b>
2.1	FACTOR GEOGRÁFICO .....	43
2.1.1	Límites .....	44
2.1.2	Regiones.....	44
2.1.3	Clima.....	45
2.1.4	FACTOR DEMOGRÁFICO .....	46
2.1.4.1	Población .....	46
2.2	FACTOR SOCIAL .....	47

2.2.1	Pobreza.....	47
2.2.2	Migración .....	48
2.2.3	Analfabetismo .....	49
2.3	FACTOR CULTURAL.....	49
2.4	FACTOR ECONÓMICO .....	50
2.4.1	Canasta básica .....	51
2.4.2	Sueldo Básico .....	52
2.4.3	Producto Interno Bruto (PIB).....	52
2.4.4	TURISMO.....	53
2.4.5	PIB TURÍSTICO .....	53
2.4.6	Principales productos turísticos demandados .....	54
2.4.7	Ingreso de turistas extranjeros .....	54
2.4.8	Perfil del turista extranjero .....	55
2.4.9	Salida de ecuatorianos al exterior .....	56
2.4.10	Turismo interno en el Ecuador .....	57
2.4.10.1	Perfil del turista nacional .....	57
2.4.10.2	Actividades que realiza el turismo interno .....	58
2.4.11	Población económicamente activa (PEA) .....	59
2.5	FACTOR TECNOLÓGICO .....	59
2.6	MICROENTORNO .....	60
2.6.1	Antecedentes .....	60
2.6.2	FACTOR GEOGRÁFICO .....	61
2.6.2.1	Ubicación .....	61
2.6.2.2	Límites .....	61
2.6.2.3	Aspectos físicos .....	62
2.6.2.4	Orografía.....	62
2.6.2.5	Geología .....	62
2.6.2.6	Hidrografía .....	62
2.6.2.7	División política .....	63
2.6.3	FACTOR DEMOGRÁFICO .....	65
2.6.3.1	Población .....	65
2.6.4	FACTOR SOCIAL .....	66
2.6.4.1	Educación .....	66
2.6.4.2	Pobreza.....	67
2.6.4.3	Salud,,.....	68
2.6.5	FACTOR ECONÓMICO.....	69
2.6.5.1	Economía del cantón Mejía.....	69
2.6.5.1.1	Productos agrícolas del cantón Mejía .....	69
2.6.5.1.2	Productos cárnicos y lácteos.....	70
2.6.6	TURISMO EN EL CANTÓN MEJÍA.....	70
2.6.6.1	Ingreso de turistas al cantón Mejía .....	71
2.6.6.2	Clasificación de atractivos turísticos .....	72
2.6.6.3	Rutas turísticas .....	73
2.6.6.4	Manifestaciones culturales.....	74
2.6.6.5	GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MEJÍA.....	77
2.6.6.6	Platos típicos y tradicionales del cantón Mejía.....	78
2.6.6.7	Gastronomía de las parroquias del cantón Mejía.....	81
2.6.6.8	Platos consumidos en el cantón Mejía.....	87

2.6.7	RUTA Y FERIAS GASTRONÓMICAS DEL CANTÓN MEJÍA.....	88
2.6.7.1	Ruta de los sabores del Chagra.....	88
2.6.7.2	Feria gastronómica identidad del Chagra .....	89
2.6.7.3	Feria del mortiño .....	89
2.6.8	SERVICIOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN MEJÍA .....	90
2.6.8.1	Restaurantes.....	90
2.6.8.2	Hospedaje .....	94
2.6.8.3	Prestadores de servicios turísticos.....	99
<b>CAPÍTULO III.....</b>		<b>101</b>
ANÁLISIS DE OFERTA Y DEMANDA.....		101
3.1	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	101
3.1.1	Población .....	101
3.1.2	Fórmula.....	101
3.1.3	Tamaño de la muestra de turistas nacionales y extranjeros. ....	101
3.1.4	Tamaño de la muestra de restaurantes. ....	102
3.2	ENCUESTAS .....	103
3.2.1	TABULACIÓN E INTERPRETACIÓN .....	103
3.2.1.1	Encuesta a turistas extranjeros .....	103
3.2.1.2	Encuesta a turistas nacionales.....	121
3.2.1.3	Encuesta a restaurantes .....	138
3.2.2	CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA.....	151
3.2.2.1	Turistas extranjeros.....	151
3.2.2.2	Turistas nacionales .....	153
3.2.2.3	Restaurantes.....	154
3.3	MATRIZ DE ESTRATEGIAS (FODA) .....	156
<b>CAPÍTULO IV .....</b>		<b>158</b>
4.1	PROPUESTA.....	158
4.1.1	REVISTA.....	158
4.1.2	RUTA GASTRONÓMICA.....	167
4.1.2.1	Itinerario .....	168
4.1.3	GORRA Y CAMISETA .....	169
4.1.4	PÁGINA WEB .....	170
4.1.5	AFICHES Y FLYERS .....	171
4.1.6	MAILING .....	173
4.1.7	RED SOCIAL (FACEBOOK).....	174
4.1.8	COTIZACIONES DEL MATERIAL PUBLICITARIO.....	176
4.1.8.1	Revista .....	176
4.1.8.2	Afiches .....	177
4.1.8.3	Flyer .....	177
4.1.8.4	Material publicitario adicional .....	178
4.1.9	CAPACITACIONES A ESTABLECIMIENTOS DE A & B .....	178
4.1.9.1	Cronograma de desarrollo de las capacitaciones .....	185
<b>CAPITULO V .....</b>		<b>186</b>
5.1	CONCLUSIONES .....	186

5.2	RECOMENDACIONES .....	187
	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>188</b>

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Vasija de barro.....	7
Ilustración 2: Tiesto de barro.....	8
Ilustración 3: Tinajas de barro.....	8
Ilustración 4: Batea .....	9
Ilustración 5: Colador .....	9
Ilustración 6: Destilador de agua.....	10
Ilustración 7: Pilches de mate .....	10
Ilustración 8: Rallador de piedra pómez.....	11
Ilustración 9: Batán indígena.....	11
Ilustración 10: Piedra de moler .....	12
Ilustración 11: Cazuela de barro .....	12
Ilustración 12: Cuchara de palo .....	13
Ilustración 13: Cántaro o pondo .....	13
Ilustración 14: Asar a la parrilla.....	14
Ilustración 15: Asar en ceniza .....	15
Ilustración 16: Pachamanca.....	15
Ilustración 17: Huatia .....	16
Ilustración 18: Piedras calientes .....	16
Ilustración 19: Hervir .....	17
Ilustración 20: Fermentación.....	17
Ilustración 21: Tostar .....	18
Ilustración 22: Cocción al vapor .....	18
Ilustración 23: Envuelto en hojas .....	19
Ilustración 24: Asoleado.....	19
Ilustración 25: Ahumado .....	20
Ilustración 26: Salazón.....	20
Ilustración 27: Ruta Gastronómica de Tungurahua.....	27
Ilustración 28: Mapa Político del Ecuador.....	43
Ilustración 30: Mapa del cantón Mejía .....	60
Ilustración 31: Toro Bravo de Machachi.....	74
Ilustración 32: Cascaronazo carnavalero.....	75
Ilustración 33: El Chagra.....	75
Ilustración 34: Carnaval de Cutuglagua .....	76
Ilustración 35: Rosario de la Aurora .....	77
Ilustración 36: Señor del Casanto .....	77
Ilustración 37: Caldo de 31 .....	78
Ilustración 38: Papas con cuero.....	79
Ilustración 39: Empanadas de Morocho.....	79
Ilustración 40: Empanadas de maíz.....	79
Ilustración 41: Chochos con tostado .....	79
Ilustración 42: Caldo de Librillo .....	80
Ilustración 43: Hornado.....	80
Ilustración 44: Papas con cuy .....	80
Ilustración 45: Polla ronca.....	81
Ilustración 46: Cariucho .....	81
Ilustración 47: Empanadas de Mejido.....	81

Ilustración 48: Tripas Asadas.....	82
Ilustración 49: Tortillas con caucara.....	82
Ilustración 50: Arepas .....	83
Ilustración 51: Chicha de Jora.....	83
Ilustración 52: Colada morada con mortiños.....	84
Ilustración 53: Choclo con queso .....	84
Ilustración 54: Fritada .....	85
Ilustración 55: Trucha .....	85
Ilustración 56: Tortillas de maíz .....	86
Ilustración 57: Cocinado .....	86
Ilustración 58: Helado de crema .....	87
Ilustración 59: Ruta de los sabores del Chagra .....	88
Ilustración 60: Feria Gastronómica .....	89
Ilustración 61: Productos a base de mortiño .....	89
Ilustración 62 Revista.....	158
Ilustración 63: Historia y descripción de Mejía .....	160
Ilustración 64: Cómo llegar al cantón Mejía .....	161
Ilustración 65: Recetario .....	161
Ilustración 66: Receta de Polla Ronca – Runaicho.....	162
Ilustración 67: Receta Nata- Empanadas de Mejido .....	162
Ilustración 68: Receta Tortillas con caucara - Tripas asadas.....	163
Ilustración 69: Receta Pitimuchas.....	163
Ilustración 70: Receta Arepas - Chicha de Jora.....	164
Ilustración 71: Receta Choclo con Queso - Colada Morada .....	164
Ilustración 72: Receta helados de crema.....	165
Ilustración 73: Receta Fritada .....	165
Ilustración 74: Receta Cocinado .....	165
Ilustración 75: Ruta gastronómica e itinerario día 1 .....	166
Ilustración 76: Itinerario día 2-3.....	166
Ilustración 77: Ruta Gastronómica.....	167
Ilustración 78: Camiseta y gorra .....	169
Ilustración 79: Página Web .....	170
Ilustración 80: Afiche y flyer .....	171
Ilustración 81: Mailling .....	173
Ilustración 82: Facebook.....	174
Ilustración 83: Publicidad Móvil.....	175

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Metodología de la investigación .....	xxvii
Cuadro 2: Gastronomía Edad Antigua-Media-Moderna-Contemporánea .....	3
Cuadro 3: Gastronomía típica y tradicional del Ecuador .....	23
Cuadro 4: Técnicas Culinarias .....	29
Cuadro 5: Límites del Ecuador .....	44
Cuadro 6: Regiones Naturales del Ecuador .....	44
Cuadro 7: Turismo interno en Ecuador .....	57
Cuadro 8: Límites del Cantón Mejía .....	61
Cuadro 9: Aspectos del cantón Mejía .....	62
Cuadro 10: Tipología de atractivos turísticos .....	72
Cuadro 11: Gastronomía del cantón Mejía (GAD Mejía, 2013) .....	78
Cuadro 12: Gastronomía de Machachi .....	81
Cuadro 13: Gastronomía de Cutuglagua .....	82
Cuadro 14: Gastronomía de Uyumbicho .....	83
Cuadro 15: Gastronomía de Alóag .....	84
Cuadro 16: Gastronomía de Manuel Cornejo Astorga .....	85
Cuadro 17: Gastronomía de Tambillo .....	86
Cuadro 18: Gastronomía El Chaupi .....	86
Cuadro 19: Gastronomía de Aloasí .....	87
Cuadro 20: Restaurantes de la parroquia de Alóag .....	90
Cuadro 21: Restaurantes de la parroquia de Cutuglagua .....	91
Cuadro 22: Restaurantes de Machachi .....	91
Cuadro 23: Restaurantes de la parroquia de Manuel Astorga .....	92
Cuadro 24: Restaurantes de la parroquia de Tambillo .....	93
Cuadro 25: Restaurantes de la parroquia de Uyumbicho .....	93
Cuadro 26: Hospedaje del cantón Mejía .....	94
Cuadro 27: Servicios Turísticos del cantón Mejía .....	99
Cuadro 28: Matriz FODA .....	156



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Productos turísticos PLANDETUR 2020 .....	54
Tabla 2: Perfil del turista extranjero .....	54
Tabla 3: Preferencias de actividad de visitantes internos en Ecuador .....	57
Tabla 4: Población de las parroquias del cantón Mejía.....	66
Tabla 5: Centros educativos por parroquias del cantón Mejía .....	67
Tabla 6: Indicadores de pobreza, Parroquias del cantón Mejía .....	68
Tabla 7: Superficie de los cultivos Agrícolas principales.....	69
Tabla 8: Tabla de variables para la muestra .....	101
Tabla 9: Tabla de variables de restaurantes .....	102
Tabla 10: Género .....	103
Tabla 11: Nacionalidad .....	104
Tabla 12: Edad.....	105
Tabla 13: Visita al Cantón Mejía .....	106
Tabla 14: Permanencia en el cantón Mejía.....	107
Tabla 15: Atractivos Turísticos.....	108
Tabla 16: Medios de Comunicación .....	110
Tabla 17: Motivo de visita .....	111
Tabla 18: Conocimiento de platos típicos .....	112
Tabla 19: Platos típicos del cantón Mejía .....	113
Tabla 20: Lugares de alimentación de preferencia .....	114
Tabla 21: Elaboración de los platos típicos e historia .....	115
Tabla 22: Turismo Gastronómico.....	116
Tabla 23: Lugares para realizar Turismo Gastronómico .....	117
Tabla 24: Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico.....	118
Tabla 25: Medio de transporte .....	119
Tabla 26: Medios de comunicación para recibir información .....	120
Tabla 27: Género Turista nacional.....	121
Tabla 28: Ciudad.....	121
Tabla 29: Edad turista nacional.....	122
Tabla 30: Visita al cantón Mejía- turista nacional.....	123
Tabla 31: Permanencia en el cantón Mejía – turista nacional.....	124
Tabla 32: Atractivos Turísticos.....	125
Tabla 33: Medios de Comunicación .....	127
Tabla 34: Motivo de visita .....	128
Tabla 35: Conocimiento de platos típicos .....	129
Tabla 36: Platos típicos del Cantón Mejía.....	130
Tabla 37: Lugares de alimentación de preferencia .....	131
Tabla 38: Elaboración de los platos típicos e historia .....	132
Tabla 39: Turismo Gastronómico.....	133
Tabla 40: Lugares para realizar Turismo Gastronómico .....	134
Tabla 41: Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico.....	135
Tabla 42: Medio de transporte .....	136
Tabla 43: Medios de comunicación para recibir información .....	137
Tabla 44: Años de funcionamiento del establecimiento .....	138
Tabla 45: Principales consumidores .....	139
Tabla 46: Platos típicos de preferencia .....	140

Tabla 47: Otros platos apetecidos .....	140
Tabla 48: Medios de publicidad .....	142
Tabla 49: Servicios adicionales.....	143
Tabla 50: Sería eficaz desarrollar el turismo gastronómico .....	144
Tabla 51: Dar a conocer al turista la gastronomía del cantón Mejía .....	145
Tabla 52: Platos innovadores para desarrollar el turismo gastronómico....	146
Tabla 53: Costo de los platos .....	147
Tabla 54: Capacitaciones .....	148
Tabla 55: Capacitaciones pagadas/ gratuitas .....	149
Tabla 56: Temas para capacitación .....	150
Tabla 57: Cotización de Revista .....	176
Tabla 58: Presupuesto de Afiches .....	177
Tabla 59: Presupuesto de Flyer .....	177
Tabla 60: Presupuesto material publicitario adicional .....	178

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Población de las principales ciudades del Ecuador.....	47
Gráfico 2: Entrada de extranjeros al Ecuador .....	55
Gráfico 3: Salida de ecuatorianos al exterior .....	56
Gráfico 4: Turismo Interno .....	57
Gráfico 5: Género .....	104
Gráfico 6: Nacionalidad.....	105
Gráfico 7: Edad .....	106
Gráfico 8: Visita al cantón Mejía .....	107
Gráfico 9: Permanencia en el cantón Mejía .....	108
Gráfico 10: Atractivos Turísticos .....	109
Gráfico 11: Medios de Comunicación .....	110
Gráfico 12: Motivo de visita.....	111
Gráfico 13: Conocimiento de platos típicos.....	112
Gráfico 14: Platos típicos del Cantón Mejía .....	113
Gráfico 15: Lugares de alimentación de preferencia.....	114
Gráfico 16: Elaboración de los platos típicos e historia.....	115
Gráfico 17: Turismo Gastronómico .....	116
Gráfico 18: Lugares para realizar Turismo Gastronómico .....	117
Gráfico 19: Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico .....	118
Gráfico 20: Medio de transporte.....	119
Gráfico 21: Medios de comunicación para recibir información.....	120
Gráfico 22: Género .....	121
Gráfico 23: Ciudad .....	122
Gráfico 24: Edad .....	123
Gráfico 25: Visita al Cantón Mejía.....	124
Gráfico 26: Permanencia en el cantón Mejía .....	125
Gráfico 27: Atractivos Turísticos .....	126
Gráfico 28: Medios de Comunicación .....	127
Gráfico 29: Motivo de visita.....	128
Gráfico 30: Conocimiento de platos típicos.....	129
Gráfico 31: Platos típicos del Cantón Mejía .....	130
Gráfico 32: Lugares de alimentación de preferencia.....	131
Gráfico 33: Elaboración de los platos típicos e historia.....	132
Gráfico 34: Turismo Gastronómico .....	133
Gráfico 35: Lugares para realizar Turismo Gastronómico .....	134
Gráfico 36: Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico .....	135
Gráfico 37: Medio de transporte.....	136
Gráfico 38: Medios de comunicación para recibir información.....	137
Gráfico 39: Años de funcionamiento del establecimiento .....	138
Gráfico 40: Principales consumidores.....	139
Gráfico 41: Platos típicos de preferencia .....	140
Gráfico 42: Otros platos apetecidos.....	141
Gráfico 43: Medios de publicidad.....	142
Gráfico 44: Servicios adicionales .....	144
Gráfico 45: Sería eficaz desarrollar el turismo gastronómico.....	145
Gráfico 46: Dar a conocer al turista la gastronomía del cantón Mejía.....	146

Gráfico 47: Platos innovadores para desarrollar el turismo gastronómico .	147
Gráfico 48: Costo de los platos .....	148
Gráfico 49: Capacitaciones .....	149
Gráfico 50: Capacitaciones pagadas/ gratuitas .....	150
Gráfico 51: Temas para capacitación .....	151

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente trabajo de grado para la obtención del título de Ingeniería en Administración turística y hotelera, comprende una recopilación de datos sobre la cultura gastronómica del cantón Mejía. Para la elaboración de la tesis “Impulso a la revalorización de la cultura gastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía”, se contó con el apoyo del Municipio del cantón Mejía y la comunidad, quienes aportaron sus conocimientos permitiendo argumentar la información. El objetivo principal del trabajo de investigación es conocer la realidad de la cultura gastronómica y proponer estrategias innovadoras que permitan generar beneficios y mejorar la calidad de vida de la población. Con las estrategias se pretende impulsar la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía a nivel nacional e internacional, además de transmitir conciencia sobre la importancia que conlleva el preservar esta riqueza para el desarrollo eficaz de la actividad turística. La tesis consta de tres capítulos: capítulo I corresponde al Marco teórico, marco conceptual y marco legal; información que permitió forjar una comparación sobre la gastronomía a nivel nacional e internacional. El capítulo II describe el macro y micro entorno; dentro de los cuales se analizaron variables internas y externas que afectan directa e indirectamente al desarrollo del proyecto. El Capítulo III enmarca estrategias innovadoras que fueron propuestas luego de haber realizado un análisis exhaustivo sobre su eficiencia o eficacia, tales como: capacitaciones, difusión mediante el diseño de material publicitario y una ruta gastronómica enfocando los principales atractivos turísticos, platos típicos y tradicionales del cantón Mejía

### **PALABRAS CLAVES:**

- **GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MEJÍA**
- **CULTURA GASTRONÓMICA**
- **REVALORIZACIÓN**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**
- **IMPULSO GASTRONÓMICO**

## **EXECUTIVE SUMMARY**

This paper grade for obtaining the title of Engineering in tourism and hotel administration, comprising a collection of data on the gastronomic culture of the Mejia canton. For the preparation of the thesis "Promoting the appreciation of the culinary culture as an alternative tourism development Mejia canton" he had the support of the Municipality of the Mejia canton and the community who contributed their knowledge allowing information to argue. The main objective of the research is to know the reality of the gastronomic culture and propose innovative strategies to generate profits and improve the quality of life of the population. With the strategies is to promote the typical traditional cuisine of the Mejia canton at national and international level, in addition to transmitting awareness of the importance of preserving this wealth it leads to the effective development of tourism. The thesis consists of three chapters: Chapter I is the theoretical framework, conceptual framework and legal framework; information enabling a comparison to forge gastronomy nationally and internationally. Chapter II describes the macro and micro environment, within which internal and external variables that directly and indirectly affect the development of the project were analyzed. Chapter III framing innovative strategies were proposed after making a thorough analysis of their efficiency or effectiveness, such as diffusion through the design of advertising material and a gastronomic tour focusing the main tourist attractions and traditional canton trainings, dishes Mejia.

### **KEYWORDS:**

- **GASTRONOMY OF MEJIA CANTON**
- **GASTRONOMY CULTURE**
- **REVALUATION**
- **TOURISM DEVELOPMENT**
- **CULINARY BOOST**

## **TEMA DEL PROYECTO**

Impulso a la revalorización de la cultura gastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía, provincia de Pichincha.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La evolución del turismo en el cantón Mejía como una opción de crecimiento económico, ha sido la base fundamental para que esta actividad vaya incrementándose y se convierta hoy por hoy en un negocio rentable. Por lo cual se pretende dar realce a la cultura gastronómica existente, de tal manera que el cantón pueda ofrecer una amplia gama gastronómica digna de ser degustada por turistas nacionales y extranjeros; como complemento para incrementar el turismo en el cantón Mejía.

Debido a la falta de conocimientos por parte de la población en cuanto a la gastronomía del lugar, se ve la necesidad de aprovechar e impulsar la cultura gastronómica a través de un estudio previo de la situación actual en la que se está llevando a cabo dicha actividad, para que a partir de esto; se pueda aplicar un conjunto de estrategias y acciones específicas, de manera que el Municipio del cantón Mejía tenga un sustento de donde partir para la programación, organización, ejecución de decisiones administrativas y delegación de responsabilidades que involucren un trabajo conjunto entre el Gobierno sectorial, la empresa privada, la comunidad, y a otras Organizaciones, en la elaboración y consecución de proyectos de desarrollo turístico acordes a la realidad social, económica, y ambiental del cantón.

De tal manera que al revalorizar la cultura gastronómica del cantón Mejía sea un aporte esencial para desarrollar el turismo en la zona y mejorar la calidad de vida de cada uno de los habitantes.

## **Sistematización del problema**

### **¿Cuáles son los platos típicos y tradicionales del cantón Mejía?**

Conocer cada uno de los platos típicos y tradicionales existentes en cada parroquia, para ser potenciados en el ámbito turístico.

### **¿Cantidad de turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Mejía?**

Determinar mediante datos estadísticos el ingreso de turistas nacionales y extranjeros para analizar de manera precisa quienes serán nuestros clientes potenciales y en qué mercado debemos enfocarnos.

### **¿Cuáles son los ingredientes que poseen cada plato tradicional del cantón Mejía?**

Investigar las técnicas ancestrales, técnicas, utensilios y productos que se utilizan para la elaboración de los diferentes platos típicos y tradicionales, para que estos sean dados a conocer a los turistas y pobladores del cantón Mejía.

### **¿Qué conocimientos de desarrollo turísticos poseen los habitantes del cantón Mejía?**

Conocer si los pobladores se encuentran capacitados para brindar un servicio turístico de calidad a cada uno de los visitantes que acuden a Mejía.

### **¿Existe infraestructura turística en la zona?**

Conocer la infraestructura turística existente en el cantón Mejía como: restaurantes y hoteles.



## **OBJETIVO GENERAL**

Promover la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía, mediante el diseño de estrategias innovadoras que sirvan de base para desarrollar el turismo en la zona.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Contextualizar la investigación para identificar las generalidades del cantón Mejía, así como los diferentes platos típicos y tradicionales, técnicas, utensilios y productos como sustento del tema en estudio.
- Realizar un estudio de mercado a fin de analizar las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades, indicadores que permitan determinar la factibilidad de las estrategias innovadoras que se pretende plasmar para revalorizar la gastronomía típica y tradicional en el cantón Mejía.
- Promocionar la cultura gastronómica del cantón Mejía mediante la elaboración de material publicitario como: flyers, posters, página web, redes sociales, publicidad móvil, camisetas, gorras, revista y diseño de una ruta gastronómica.
- Capacitar a la población sobre la cultura gastronómica del cantón Mejía para generar ideas de negocio innovadoras, orientadas al desarrollo turístico de la zona mediante el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía.

## JUSTIFICACIÓN

La propuesta del presente trabajo es viable puesto que en el país no existen muchas indagaciones acerca del cantón Mejía, debido a que es un cantón no muy reconocido tanto por turistas nacionales e internacionales por la escasa publicidad con la que cuenta. Cabe recalcar que el cantón Mejía posee una amplia gama de potencialidades turísticas tanto naturales como culturales dignas de ser visitadas.

Revalorizar la cultura gastronómica es de suma importancia para el cantón Mejía y a su vez para los pobladores, ya que mediante el impulso gastronómico va a mejorar su calidad de vida y adquirir conocimientos en cuanto a hotelería, turismo y atención al cliente. Que les servirán de base para brindar un servicio de calidad a los turistas que dejan sus lugares de origen, para conocer las maravillas de la naturaleza andina, sus montañas, gastronomía, la cultura indígena local y sus formas de vida; ya que el turismo se convertirá en una de las principales actividades económicas, el buen trato y el buen servicio es indispensable para la captación de turistas a nivel nacional e internacional.

La elaboración de este proyecto permitirá dar mayor realce e importancia a la cultura gastronómica, para que a partir de esto se desarrolle el turismo en la zona, involucrando directamente a la población local como participantes activos, convirtiéndose en una de las principales actividades económicas por medio de la cual los habitantes puedan vivir de ella.

Logrando que exista una gran afluencia turística no solo en las fechas festivas, sino constantemente. Los turistas nacionales e internacionales obtendrán una noción de la diversidad gastronómica específicamente del cantón Mejía.

## METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Cuadro 1:

Metodología de la investigación

<b>MÉTODOS</b>	
<b>INDUCTIVO</b>	Recopilación de conceptos, definiciones, pensamientos, criterios plasmados en libros físicos o virtuales, revistas e informes.
<b>DEDUCTIVO</b>	Parte de datos generales, para deducir por medio del razonamiento lógico ciertas suposiciones.
<b>ESTADÍSTICO</b>	Permitirá determinar por medio datos estadísticos la realidad del tema en estudio y así poder emprender acciones o estrategias.
<b>EMPÍRICO</b>	Por medio de la observación se podrá verificar y constatar la información compilada en diversas fuentes.

### Técnicas e instrumentos

- Recopilación
- Entrevistas
- Encuestas
- Tabulación
- Análisis de datos
- Emisión de reportes

# **CAPÍTULO I**

## **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **1.1 MARCO TEÓRICO**

El marco teórico ayuda a fundamentar, entender y guiar la investigación hacia los objetivos planteados.

La información adquirida permitirá analizar de una manera mas rigurosa la realidad en la cual se enmarca el tema en estudio examinando contenidos de carácter científico, técnico que permitan aclarar y profundizar conocimientos como aporte para el desarrollo coherente del proyecto.

#### **1.1.1 CULTURA GASTRONÓMICA**

La cultura gastronómica es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Grupo de colaboradores Wikipedia, 2014)

El hombre en la antigüedad fue adaptándose a los alimentos y nutrientes con el fin de subsistir, alimentándose en sus inicios por frutos, semillas y vegetales para posteriormente transformarse en un carnívoro. Los alimentos o tipos de alimento se fueron adquiriendo en base a una necesidad o costumbre a medida que el individuo se iba desarrollando en su vida social. (Elorduy, 2007)

La cultura gastronómica en el Ecuador ha evolucionado desde tiempos pre-incásicos, atravesando por la fusión entre españoles e indígenas, la influencia africana y también por aporte que brindaron los migrantes en los siglos XIX y XX.

La cocina ecuatoriana nace con identidad propia, debido a que Ecuador es un país privilegiado por contar con una gran biodiversidad, donde se puede encontrar productos de calidad dotados por la madre tierra durante todo el año como: frutas, hortalizas, vegetales, y carnes que se encuentran en todas las regiones del país. La infinita variedad de productos marca la propia identidad gastronómica en cada región y permite que se diferencien cada una de ellas ofreciendo una amplia gama gastronómica a nivel nacional e internacional. (Castro R. , 2004)

Cada región del país ofrece su propia identidad basada en platos deliciosos que representan a una provincia en especial, reflejando los productos, costumbres y tradiciones de su gente. La comida tradicional a lo largo del tiempo ha sido transmitida de generación en generación de forma oral por antepasados, cuyo objetivo principal fue conservar sus verdaderos orígenes gastronómicamente hablando. (Castro R. , 2004)

Debido a la trascendencia que tuvo la cultura gastronómica en el país para adquirir identidad propia y la influencia a la que fue sometida, se dio paso a la comida criolla que fue adquiriendo un estilo propio, con técnicas o formas de preparación autóctonas y el uso de productos endémicos que brinda la Madre naturaleza. (Castro R. , 2004)

### **1.1.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA**

El inicio de la cocina surge cuando el hombre en la prehistoria al frotar dos pedazos gruesos de madera da paso al fuego. Este invento hizo que desarrolle sus capacidades en la caza, pesca, agricultura, ganadería y dejar de ser simples recolectores. El hombre se convirtió en el único ser con la capacidad de cocer sus alimentos y conservarlos, descubriendo así el gusto alimenticio. (Parra, 2008)

Mientras el hombre iba a cazar, la mujer en las cuevas mantenía el fuego encendido para preparar los alimentos. Los primeros medios de cocción consistían en realizar agujeros en la tierra, que eran llenados de agua e introducían piedras calientes para lograr una ebullición y cocer los alimentos. Tiempo más tarde aparecieron ciertos recipientes de barro y de metal fundido. (Parra, 2008)

La cocción de los alimentos permitió un masticado suave y cómodo, evitando que los músculos faciales se desarrollen y la transmisión de enfermedades se minimicen, además de adquirir una mejor digestión. (Parra, 2008)

Posteriormente “La agricultura y la domesticación de animales representan un segundo avance en la historia de la humanidad. Proporcionando una diversidad de alimentos y la existencia de productos derivados de los animales domesticados. Ambos aspectos contribuyeron a llevar una dieta sana y variada, además de un aumento en la población en las diferentes civilizaciones.” (UNID, 2010)

**Cuadro 2:**  
**Gastronomía Edad Antigua-Media-Moderna-Contemporánea**

<b>Prehistoria (Antes del Fuego)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los primeros alimentos fueron: frutos, raíces, hojas y tallos.</li> <li>• Desarrollaron la caza de grandes y pequeños animales: renos, bisontes, vacunos, caballos, lagartijas, roedores, erizos.</li> <li>• Los utensilios utilizados para la caza: arcos, flechas, lanzas y trampas. En la pesca usaban anzuelos y arpones.</li> <li>• Los alimentos se consumían crudos, sin embargo desarrolló la técnica de conservación “salazón” y brindar un mejor sabor a los alimentos. (Parra, 2008)</li> </ul>
<b>Prehistoria (Después del Fuego)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inicia la domesticación de cabras, cerdos, ovejas y asnos dando paso a la ganadería.</li> <li>• La agricultura y domesticación de las plantas era tarea de las mujeres.</li> </ul>

### Prehistoria (Después del Fuego)

- Los primeros cultivos: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.
- Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos.
- De los animales se consumía la carne y las pieles se utilizaban como abrigo, los huesos eran usados para hacer herramientas.
- Se inventó el arado: una rama con forma, la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.
- En el siglo V a.C. en México se inventa el molino de trigo.
- Método de cocción utilizado: asado. (Parra, 2008)

### Edad Antigua

- **Pueblo Egipcio:** Rico en producción agrícola y como consecuencia del cultivo de varios cereales se descubre el pan, la cerveza fue la bebida nacional; las clases privilegiadas consumían carnes de bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones; comían separados hombres y mujeres utilizando tenedores y cucharas de madera o metal. (Parra, 2008)
- **Pueblo Hebreo:** Alimentos simbólicos: el pan y vino. El agua no era potable, la leche cuajada y agria ocupaba un papel importante; utilizaban especias como el cilantro y el comino para aderezar guisos. Método de cocción utilizado: el hervido. (Parra, 2008)
- **Pueblo Griego:** El pescado lo preparaban con especias como orégano, hinojo y comino; la leche consumida era de oveja o de cabra ya que las vacas apenas alcanzaban a amamantar a sus terneros; dieron paso a los banquetes donde las normas de comportamiento eran estrictas y las mujeres no eran tomadas en cuenta. La cocina griega aporta la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos; y entre ellos se encuentran los legendarios: Egis, Nereo, Chariades, Lampria, Apctonete, Euthyno y Ariston. (Parra, 2008)

---

<b>Edad Antigua</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pueblo Romano:</b> La revolución culinaria romana se basa en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o inaceptables como la col, nabos o rábanos; se hacían las tres comidas desayuno, almuerzo y cena; utilizaban el garo para aliñar las comidas; dentro de su gastronomía se puede apreciar a los jamones, salazones, aceites y cereales; El espetón es una cruz de hierro incrustada en la tierra para asar las carnes. (Parra, 2008)</li></ul>
<b>Edad Media</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lo culinario era un indicador de clases sociales, los alimentos indicaban el nivel económico y social de quienes lo poseían. (Parra, 2008)</li><li>• La sociedad medieval comía dos veces al día el almuerzo y la cena. Los ingredientes más comunes de la cocina medieval europea eran el verjuice, vino y vinagre.</li><li>• El pavo real era el plato que prefería el emperador y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.</li><li>• Se consumían los frutos secos como: almendras, pasas, piñones, nueces, avellanas e higos.</li><li>• Carlo Magno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa, el pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera. Se comía con las manos y el cuchillo. Posteriormente se extiende el uso de: cucharas, servilletas, manteles.</li><li>• Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados. Los cocineros empleaban lo que tenían a la mano: plantas aromáticas y especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.</li></ul>
<b>Edad Moderna</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, los puddings de arroz y el pastel de manzana o apple pie.</li><li>• Alimentos comunes: aceites, vinos, fréjol, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas. Se preparan dulces y helados.</li></ul>

---



---

**Edad Moderna**

- Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal. cubiertos de oro, servilletas, platos, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.
  - Método de cocción utilizado: spiedo (Pincho).
- 

**Fuente: Jimena Parra/ gastronomía edad antigua-moderna- contemporánea  
Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.**

### 1.1.3 ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR

El Ecuador fue una de las primeras tierras de América del Sur en ser habitadas hace 10.000 años a.C aproximadamente por la cultura Inga, caracterizada por ser cazadores nómadas. A partir de este antecedente inicia una cultura gastronómica antigua y pobre, debido a que el hombre no establecía un solo lugar para desarrollar su vida cotidiana y se dedicaba a consumir o explotar los recursos naturales que tenía a su alrededor hasta que se agoten. Posteriormente se trasladaba hacia otras latitudes del Ecuador en busca de productos animales y vegetales para poder sobrevivir. (Karam, 2015)

Los primeros asentamientos se dan luego de que el hombre ha analizado las bondades de sus tierras en llanuras cálidas, valles interandinos lugares prodigiosos para la agricultura con abundante agua y suficiente fauna para la caza. Por tal razón; a lo largo del tiempo en estos lugares se han encontrado importantes restos arqueológicos. Utensilios de cocina que utilizaban para elaborar sus alimentos como: piedras de moler y cedazos. (Karam, 2015)

La alimentación de estos aborígenes se basaba en el consumo de maíz, papas y fréjol; para preparar estos productos utilizaban técnicas rudimentarias de cocina de las cuales obtenían mazamorras, tostado, tortillas, choclomote. La gastronomía indígena se vio enriquecida por el

aporte que dieron algunos productos propios de nuestras tierras tales como legumbres, vegetales, frutas y hierbas aromáticas. (Karam, 2015)

A partir de la llegada de los españoles en el año de 1492 la cultura gastronómica del Ecuador dio un giro inesperado ya que introdujeron al país animales como el ganado vacuno, porcino, ovino para evolucionar la cocina y dar paso a la cocina criolla combinando los productos introducidos con especias e incluso productos autóctonos. A más de los productos cárnicos también trajeron algunos vegetales que se adaptaron al clima como: ajos, cebollas, coles, plátanos. (Karam, 2015)

Cabe recalcar que lo interesante de aquella época no fue solamente el intercambio de productos entre Europa y América sino que también los españoles enseñaron técnicas básicas de cocina que en nuestro país eran totalmente desconocidas. Dando un perfeccionamiento y evolución a la gastronomía ecuatoriana. (Castro R. , 2004)

#### **1.1.4 UTENSILIOS DE LAS ZONAS ANDINAS DEL ECUADOR.**

##### **1.1.4.1 Vasijas**

Elaborados a base de barro, siendo este un material resistente para transportar y almacenar líquidos, especialmente chicha y agua. Líquidos que consumían los ancestros diariamente. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 1: Vasija de barro**

**Fuente: Gastronomía alicantina/tradición culinaria.**

#### 1.1.4.2 Tiestos

Su forma es ovoide, elaborados de cerámica para soportar altas temperaturas y poder tostar granos especialmente el maíz, producto que se servía como colación. Además era muy útil para preparar tortillas o pan. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 2: Tiesto de barro**

**Fuente: Urcuquí-blog/Úrsula Burns/ grupos étnicos**

#### 1.1.4.3 Tinajas

Hechas de cerámica, útiles para realizar el proceso de fermentación de la chicha. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 3: Tinajas de barro**

**Fuente: Urcuquí-blog/ Úrsula Burns/ grupos étnicos**

#### 1.1.4.4 Bateas

Son elaborados de madera y eran utilizados para colocar los alimentos que estaban listos o preparados para servir a los comensales. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 4: Batea**  
Fuente: Arte y antropología/Cornelio Aguayo

#### 1.1.4.5 Coladores

Son de forma cilíndrica, elaborados con una fina fibra de madera y tejidos con cabellos de la cola de caballo, este utensilio permitía cernir líquidos. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 5: Colador**  
Fuente: Colección Almoneda/Utensilios incásicos

#### 1.1.4.6 Destiladores de agua

Elaborados de piedra pómez, útil para purificar y eliminar ciertos elementos como piedras, tierra o arena que venía en el agua, de tal manera que sea apta para el consumo humano. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 6: Destilador de agua**  
Fuente: Colección Almoneda/Utensilios incásicos

#### 1.1.4.7 Pilches de mate

Elaborados con la corteza seca de la fruta del árbol de mate, empleada desde tiempos muy remotos como vajilla y recipientes auxiliares. En los mates se comía, se servía el ají. Los mas pequeños eran utilizados como vasos o tazas, y los más grandes como fuentes, canastas y también como bateas para lavar la vestimenta. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 7: Pilches de mate**  
Fuente: Laboratorio de calabazas

#### 1.1.4.8 Rallador

La piedra pómez o piedra volcánica utilizadas como rallador. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 8: Rallador de piedra pómez**  
Fuente: Biovegetalis/ piedras curiosas

#### 1.1.4.9 Batanes

Se emplean para moler maíz y otros granos. Consiste en dos piedras de río, la de abajo es una losa de piedra ancha y alargada, llana sin rajaduras y con el uso la superficie se vuelve cóncava. La mano de batan es de perfil redondo, ovoide o media luna. Para moler, la persona se arrodilla ante la losa y coloca un puñado de los granos en el centro y por encima va moviendo la otra piedra con las dos manos, de un extremo otro. Esta operación demanda muy poco esfuerzo físico. Por ello es una tarea que generalmente la realizan los niños y las mujeres. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 9: Batán indígena**  
Fuente: Diario Los Tiempos/Local/El Batán

#### 1.1.4.10 Morteros o Piedra de moler

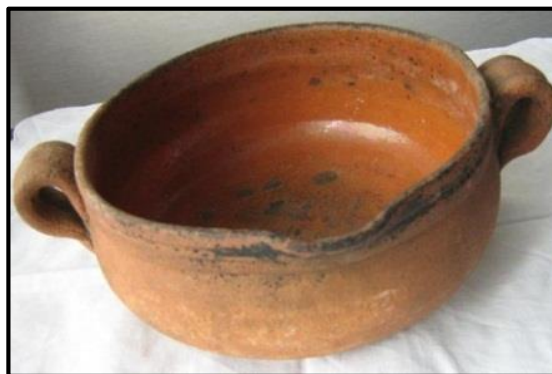
Elaborados de piedra de río o volcán, empleados para moler cantidades más pequeñas de granos o vegetales que sirven para dar mayor consistencia y sabor a los alimentos. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 10: Piedra de moler**  
Fuente: Artesanías del mundo Ecuador/productos

#### 1.1.4.11 Cazuela de barro

Tipo de utensilio elaborado con barro, de forma esférica o cilíndrica apropiadas para exponer al calor, este tipo de recipientes son utilizados para hervir, estofar y cocinar al vapor, para todo aquello que fuera a tostarse y fermentar. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 11: Cazuela de barro**  
Fuente: Todo colección/Antigua cazuela de barro/Antigüedades

#### 1.1.4.12 Cuchara de palo

Elaborada de madera, sirve para mezclar y servir las comidas, en la actualidad la utilizan en algunas comunidades indígenas y se las puede encontrar de distintos tamaños. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 12: Cuchara de palo**  
**Fuente: Todo colección/Antigüedades**

#### 1.1.4.13 Cántaros o Pundos

Elaborados de cerámica, utilizados para recoger agua, dependiendo de la cantidad de agua que se quería obtener se elegía el tamaño del cántaro. (Chiriboga, 2014)



**Ilustración 13: Cántaro o pondo**  
**Fuente: Capolavoro/Objetos de barro**



## 1.1.5 TÉCNICAS DE COCINA ANCESTRAL

### 1.1.5.1 Asar

Es una de las técnicas de cocción de los alimentos populares. Los hallazgos arqueológicos más antiguos remota al pre cerámico. Tiene como ventaja la rapidez con la que los alimentos logran la cocción, no es necesario el uso de grasa o agua ya que los alimentos conservan su sabor original. Sin embargo; presenta una cierta dificultad que solo se puede superar con la práctica para evitar que los alimentos se carbonicen al ser expuestos al fuego directo, sin vajilla u otro recipiente, sin más líquido que los contenidos en el mismo producto. (Rabatin, 2013)

### 1.1.5.2 Asar a la parrilla

Es una de las formas de cocinar más apegadas a los hábitos ancestrales. Por este método los alimentos son colocados sobre una parrilla y expuestos directamente al fuego producido por combustión. En el tiempo de los incas se asaba el cuy, llama, alpaca, distintos tipos de aves, pescados, mariscos, y choclos a la parrilla. (Rabatin, 2013)



**Ilustración 14: Asar a la parrilla**  
**Fuente: hispanic kitchen/cocina lenta**

### 1.1.5.3 Azar en cenizas

Esta técnica consiste en arrimar los alimentos al fogón para que se cocinen con la ayuda de la ceniza. De este modo, se cocinaban los tubérculos, choclos enteros envueltos en sus hojas. (Rabatin, 2013)



**Ilustración 15: Asar en ceniza**

**Fuente: velocidad cuchara/verduras asadas/ Villa María**

### 1.1.5.4 Pachamanca

Cuyo significado quechua es “olla de tierra”, técnica prehispánica que consiste en asar los alimentos entre piedras calientes cubriéndolas de tierra para no dejar escapar el calor. Los alimentos además son cubiertos con hierbas que actúan como aislantes de la tierra. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 16: Pachamanca**

**Fuente: Recetasfree-blog/Doña Juana**

### 1.1.5.5 Huatia

Es una de las técnicas culinarias más populares en los andes centrales. Consiste en intercalar tubérculos (papas, ocas, camotes, achira, entre otros.), entre terrones o adobes calientes y luego cubrir todo con tierra para conservar el calor. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 17: Huatia**

**Fuente: Nuestra Tierra/Gastronomía/Huatia**

### 1.1.5.6 Las piedras calientes

Consiste en la cocción de diferentes carnes, tubérculos y guisos al contacto con las piedras calientes, es decir; una vez que las piedras pasan del rojo vivo al ceniciento, se colocan encima o entre los alimentos. Las piedras calientes también se emplean para cocinar o calentar líquidos, pudiendo llegar hasta la temperatura de ebullición. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 18: Piedras calientes**

**Fuente: Latino/historia de la gastronomía**

### 1.1.5.7 Hervido

Es una de las técnicas de cocción más importantes, ya que es empleada para la preparación de la mayor parte de las comidas y bebidas, debido a toda la inmensa cantidad de posibles combinaciones que permite realizar. El hervido se empleó para la elaboración de distintos platos como el mote o el propio cocinado que es la mezcla de (habas, papas, mellocos y ocas). (Castro J. , 2010)



**Ilustración 19: Hervir**

**Fuente: Hesperian.org/Guía comunitaria**

### 1.1.5.8 Fermentado

Es una de las técnicas más estimadas en el tiempo de los incas. Se empleaba para la fermentación o acidez de la papa o maíz que se utilizaban como medicina para calmar el frío de las altas temperaturas del páramo y también servían para el regocijo de los indígenas en sus festividades. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 20: Fermentación**

**Fuente: Cocina paso a paso/Sabor ancestral/chicha**

### 1.1.5.9 Tostar

La técnica tostar en un principio se efectuaba enterrando los granos en las cenizas calientes, pero en el tiempo de los incas se implementó las tostadoras de arcilla para la elaboración del maíz tostado, del maní y del fréjol. En este proceso también se utilizó la quinua, las semillas de los zapallos y calabazas. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 21: Tostar**

Fuente: Wordpress/técnicas de cocina/tostar

### 1.1.5.10 Cocción al vapor

La cocción al vapor se empleó en muy pocos productos, consistía poner agua en un recipiente, colocar una base sobre ella y dejar que el calor o vapor cocine los alimentos. (Castro J. , 2010)



**Ilustración 22: Cocción al vapor**

Fuente: CEADIN/cocinar con vapor

### 1.1.5.11 Alimentos envueltos dentro de hojas

Es una de las técnicas culinarias más apreciadas de los antiguos pobladores de toda América, ya que consistía en envolver los alimentos y las masas de maíz en hojas del mismo maíz o con hojas de achira o de biljao, luego se cocinan en agua, al vapor o a las brasas.

La más popular de todas en el imperio de los incas, es sin lugar a duda las humitas que no se preparaban a diario, sino como un exquisito plato especial para darlo como regalo u ofrenda. (Castro J. , 2010)



Ilustración 23: Envuelto en hojas  
Fuente: Cocina del sur

## 1.1.6 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

### 1.1.6.1 Asoleado

Otra técnica muy popular fue el asoleado ya que dejaban los tubérculos expuestos al sol para incrementar su dulce y sabor. Por lo general se aplicó con los camotes, ocas, etc. (Castro J. , 2010)



Ilustración 24: Asoleado  
Fuente: Cocina del sur/técnicas y métodos de cocina ancestral

### 1.1.6.2 Ahumado

Es un procedimiento que consiste en utilizar el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo. El humo actúa como esterilizante y antioxidante, el cual además concede un aroma y sabor peculiar al alimento. Este método suele aplicarse tanto en carnes como en pescados. (Aguirre, 2008)



**Ilustración 25: Ahumado**

**Fuente: Recetarionline/método de conservación/ahumado**

### 1.1.6.3 Salazón

Es una técnica que se practica desde tiempos remotos, que consiste en añadir sal, impidiendo el crecimiento de microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, por tanto, la velocidad de las reacciones químicas. El alimento obtenido tiene modificaciones de color, sabor, aroma y consistencia. (Aguirre, 2008)



**Ilustración 26: Salazón**

**Fuente: Gastronósfera/tendencias/salazón**

### 1.1.7 PRODUCTOS ANCESTRALES

La invasión española hacia los territorios de lo que hoy en día se conoce como el continente Americano, trajo como consecuencia la pérdida de la principal fuente de producción de plantas y productos endémicos que formaban parte de la dieta diaria de los aborígenes americanos.

Luego de la conquista estos pueblos pasaron a un estado de esclavitud del latifundio español, y fueron quienes introdujeron una tecnología agrícola distinta a la que a lo largo de miles de años los pobladores primitivos habían desarrollado; obligándolos además a cultivar productos en forma extensiva como el trigo y la cebada.

Ese mismo sistema de monocultivo se impuso en nuestro territorio, inclusive para algunos productos autóctonos como el maíz y la papa, la consecuencia fue que si un latifundista cultivaba maíz, el único producto disponible para la alimentación de los indígenas que trabajaban en los huasipungos era el maíz. De la alimentación variada y balanceada que tenía la población aborígen, paso a una alimentación casi pobre generando la primera epidemia de desnutrición. Los indígenas dispusieron de un centenar de alimentos vegetales, incluyendo las frutas. De ellos se destaca el maíz, siendo el cereal más consumido desde Norteamérica hasta Chile, así como el fréjol, el chocho, la quinua y otros.

Los indígenas de la cordillera de los andes, consumían en gran cantidad el chocho, la habilla blanca, tubérculos como la papa, oca, melloco, zanahoria blanca, zapallo; siendo estos los principales componentes de su mesa. (Villarroel, 2008)



### **1.1.8 GASTRONOMÍA DEL ECUADOR EN LA ACTUALIDAD**

Pese a que el Ecuador es un país pequeño, cuenta con una variada y exquisita gastronomía. Esto se debe a que dentro del país existen cuatro regiones naturales (Litoral, Sierra, Oriente, Insular) que poseen diferentes costumbres y tradiciones.

La gastronomía del Ecuador gira en torno a tres fuentes de ingredientes como los mariscos, vegetales, carnes, haciendo que las personas y las etnias puedan elaborar diversos platos autóctonos. (Rosi, 2010)

Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas que se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta gastronomía es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con ajo, cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano, entre otros. (Castro J. , 2010)

Existen platos que son populares a nivel nacional tales como el yahuarlocro, caldo de gallina, fritada, hornado, papas con cuero, ají de librilla, entre otros; que son apetecidos y degustados por los paladares mas exigentes.

### 1.1.8.1 Platos típicos y tradicionales del Ecuador.

Cuadro 3:

#### Gastronomía típica y tradicional del Ecuador

REGIÓN	PROVINCIA	PLATOS TÍPICOS
L I T O R A L	Esmeraldas	Encocados, cebiches de concha, ostión, camarón, el tapao de pescado, las carnes de monte y caza como la Guanta o el Saino.
	Manabí	Maní, salprieda, bollos de pescado, bolones, corviches, hallacas, viche de cangrejo, chame frito, suero Blanco, caldo de gallina criolla, queso chonense.
	Guayas	Encebollado de albacora, hayacas de gallina , tamales guayaquileños, guatita, menestras de frejol, cebiches en todas sus variedades, escabeche, cangrejada, cazuelas de mariscos, caldo de mondongo, seco de chivo o un caldo de manguera , queso de coco, dulce de higos , resbaladera.
	Los Ríos	Sancocho de bocachico, sango de verde, ayampaco y la mazamorra, las torrejitas de choclo.
	El Oro	Conchas asadas, cangrejos al ajillo, sopa marinera, tigrillo, los sudados, caldo de bolas.
	Santa Elena	Cazuela de mariscos, corviche, cebiches, empanadas de camarón, sancocho de pescado, bolones, seco de chivo o de gallina.
Santo Domingo de los Tsáchilas	Mayón o gusano del árbol de chonta, ayampaco de pescado, torali, verde machacado (la Bala), chilibibú.	

Continúa →

S  
I  
E  
R  
R  
A

<b>Carchi</b>	Cuy con papas, hormado pastuo, cuajada, cumbalazo, “Tardón” preparado con aguardiente y naranjilla.
<b>Imbabura</b>	Carnes coloradas, caldo de patas, empanadas de morocho, choclos asados con queso, cuy asado, helados de paila, chicha del Yamor, fritada, trucha, arrope de mora, nogadas.
<b>Pichincha</b>	Locro de papas, seco de chivo, fritada, ceviche de palmito hornado, tripa mishki, papas con cuero y librillo, buñuelos, pristiños o mistelas
<b>Cotopaxi</b>	Chugchucaras, helados de salcedo, allullas, queso de hoja, chicha de jora
<b>Tungurahua</b>	Llapingachos con chorizo , gallina de Pinllo, cuy, conejo en leche, pato al lodo, chinchulines, mote de la ñata, empanadas de viento, pan de ambato, chocolate.
<b>Bolívar</b>	Chiguil, cauca de Gallina, fritada de llama, sancocho de campeche, buñuelos y dulce de zambo.
<b>Chimborazo</b>	Hornado, papas con cuy, llapingachos, tortillas de maíz, yaguarlocro, caldo de pata, tamales, morcilla, humas o el ceviche de chochos
<b>Cañar</b>	Cascaritas, carne asada, mote, el sancocho, puchaperro.
<b>Azuay</b>	Papas con cuero, mote pillo, mote sucio, cecina de carne de cerdo y res a la parrilla.
<b>Loja</b>	Cuy asado, tamales, cecina, gallina cuyada, horchata.

<b>O R I E N T E</b>	<b>Sucumbíos</b>	Maito de pescado, palmito, yacaré, tortuga, boa, nupa o Mono, sinchicara.
	<b>Francisco de Orellana</b>	Chontacuro, maito de pescado, la carne de guanta o saino, chichas de yuca o chonta.
	<b>Napo</b>	Maito de tilapia o carachama, guanta y palmito, masato a base de yuca y plátano, chucula, chontacuro, infusiones de guayusa, chicha de chonta o de yuca.
	<b>Pastaza</b>	Sancocho y estofado de pescado, palmito, carachama, pinchos de chontacuro, maito de pescado o carnes de caza, Volquetero.
	<b>Morona Santiago</b>	Ayampaco de pollo, papachina, tamales con palmito, yuca, rolamquimba, cachamo, rambuela a base de yuca y costillas de res, café de gualaquiza.
	<b>Zamora Chinchipe</b>	Hormigas culonas, ayampaco y los platos a base de carne de armadillo, yamala, cuy, gallina criolla, hornado, tilapia, ancas de rana.
	<b>GALÁPAGOS</b>	<b>Puerto Baquerizo Moreno</b>

Fuente: Guía gastronómica del Ecuador, 2015

Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

### 1.1.8.2 Turismo gastronómico

El turismo y la gastronomía en el Ecuador se han fusionado de manera significativa, permitiendo al visitante conocer el país mediante experiencias y nexos emocionales al saborear un delicioso plato típico y al conocer su valor cultural.

El Ecuador se distingue por una variedad de productos nativos que poseen alta demanda en el mercado internacional como: las frutas

tropicales, amazónicas, andinas, cereales, tubérculos, cacao. Que al ser transformados por su gente aportan al desarrollo económico del país.

En la actualidad se ha dado paso a la creación de productos agroalimentarios elaborados en diferentes comunidades, por emprendedores y pequeños productores. Estos productos con recetas e ingredientes únicos en el país que permiten un modelo de turismo “slow” con actividades que activan los 5 sentidos, es decir: participar en la elaboración, degustaciones organolépticas, descubrir los cultivos únicos de cada región y conocer a los productores locales. Este proceso permite generar una serie de beneficios como: la conexión emocional con los turistas, mejorar la matriz productiva, fortalecer la cadena de valor, asegurar la soberanía alimentaria, preservar prácticas ancestrales y generar modelos de turismo innovadores frente al mundo. (Novoa, 2014)

Un factor clave para diversificar el turismo es permitir que la gastronomía sea una herramienta que convierta al país de un exportador de materia prima a emprendedor de productos elaborados para los visitantes. Así, no solo la localidad tiene la oportunidad de convertirse en autosustentable al utilizar sus conocimientos culinarios para obtener ingresos económicos sino generar un lazo emocional entre el turista y el destino, aumentando la calidad de la visita y el deseo de volver. (Novoa, 2014)

Este tipo de turismo refleja un producto con identidad con un rostro, sustentándose en una colección de historias personales que vinculan directamente al turista con el productor. Es así como el Ecuador ha encontrado la forma de ofrecer el turismo gastronómico con trazabilidad y por ende calidad y valor. (Novoa, 2014)

Un producto gastronómico que refleja el trabajo de una comunidad, de un grupo de productores o emprendedores locales, incrementa el valor del mismo, en ese momento el consumidor se conecta directamente con el

destino a través de los productos elaborados de forma artesanal creando un vínculo psicológico a la comida de casa. (Novoa, 2014)

La transformación de una materia prima en un producto elaborado brinda al visitante el “conocimiento personificado”. Es decir; la conexión del cuerpo, mente y cultura que permiten conocer el entorno de manera completa y profunda. (Novoa, 2014)

Finalmente otro elemento importante de los productos elaborados en el país, es la forma directa de difusión y promoción de los productos únicos, tradicionales de las regiones del país, a través de las experiencias innovadoras. (Novoa, 2014)

### 1.1.8.3 Ruta gastronómica de la serranía ecuatoriana

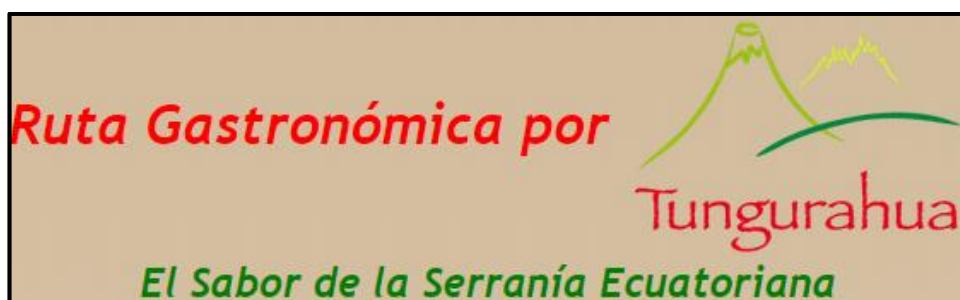


Ilustración 27: Ruta Gastronómica de Tungurahua  
Fuente: HoritzoGrup/ Gad Tungurahua.

La Provincia de Tungurahua está compuesta por nueve cantones y es uno de los íconos gastronómicos en el centro del país. La unión de los productos tradicionales como: el maíz, fréjol, tubérculos y las raíces se mezclan con los cárnicos introducidos por los españoles, que contemplan los cerdos, ovejas, conejos o gallinas con un mágico toque de dos elementos básicos como: el ají y la sal, transformándola en la muy conocida “cocina criolla”. (HoritzoGrup, 2013)

## Un circuito por los platos más identificativos de cada uno de los cantones



- **Ambato:** Llapingachos con chorizo, huevo frito y aguacate/ cuyes de Ficoa/ pan de Pinllo
- **Baños:** jugo de caña/ melcochas
- **Cevallos:** fritadas de cajón, a los que desde hace años se han unido para el viajero las “Mermeladas” artesanales elaboradas con las frutas de la zona
- **Mocha:** Altas tierras, excelente cosecha de papas, su platillo más selecto “papas con maní y cuy”
- **Patate:** Una de las calabazas de mejor sabor es el zapallo, por ello se distingue en esta ruta gastronómica por sus “arepas de zapallo”.
- **Pelileo:** Sugerimos las famosas “empanadas de tiesto”.
- **Píllaro:** Dos son los platos de excelencia, entre diablada y diablada, tenemos que probar las “truchas de Quillán” y el “pato al lodo”.
- **Quero:** En este caso un tubérculo es la estrella, les recomendamos probar las “tortillas de yuca con menudo de cerdo”.
- **Tisaleo:** Al llegar a este cantón de la provincia, no cabe duda que la recomendación es para dos platillos únicos, la “fritada Alobamba” y el “locro de cuy”. (HoritzoGrup, 2013)

### 1.1.9 TÉCNICAS CULINARIAS EN LA ACTUALIDAD

Las técnicas culinarias son un conjunto de procedimientos creativos que permiten preparar los alimentos de manera que no se pierdan los nutrientes a fin de conseguir el sabor, textura, color u olor deseado en cada preparación. A continuación se pueden distinguir las siguientes clases de técnicas culinarias:

Cuadro 4:  
Técnicas Culinarias

<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	
<b>TÉCNICAS FRIAS</b>	
<b>TÉCNICA</b>	<b>CONCEPTO</b>
<b>Abats</b>	Despojo de un animal o vísceras.
<b>Acanalar</b>	Formar canales decorativos, paralelos y poco profundos, en la superficie de un vegetal.
<b>Aderezar</b>	Condimentar, agregar un aderezo.
<b>Adobar</b>	Agregar a un producto crudo un preparado llamado "adobo", con el fin de ablandarlo, conservarlo o darle un aroma específico.
<b>Aliñar</b>	Sazonar o aderezar.
<b>Amasar</b>	Trabajar una masa con las manos.
<b>Batir</b>	Sacudir energicamente con las varillas o batidoras una materia, hasta alcanzar la densidad o grado de amalgamamiento deseado.
<b>Desangrar</b>	Sumergir en agua fría una pieza de carne, huesos, espinas, para que pierda sangre e impurezas.
<b>Deshuesar</b>	Quitar todos los huesos de un animal para su posterior utilización.
<b>Encurtido</b>	Verduras u hortalizas conservadas en vinagre o limón.
<b>Filetear</b>	Cortar en láminas finas.
<b>Marinar</b>	Poner a remojar un alimento en una salsa condimentada para que adquiera este sabor.
<b>Macerar</b>	Ablandar una cosa golpeándola, estrujándola o manteniéndola en remojo.
<b>Rebozar</b>	Pasar un trozo de carne, pescado o pollo por una mezcla de huevo batido y pan rallado. Generalmente después se fríen esos alimentos.
<b>Trinchar</b>	Picar con un tenedor algún trozo de carne o pollo para que se cocine en su interior.
<b>Tamizar</b>	Pasar una preparación cruda o cocida por un cernidor, para que quede lisa y homogénea.

Continua ➔



TÉCNICAS CALIENTES	
TÉCNICA	CONCEPTO
<b>Amalgamar</b>	Mezclar diversos ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
<b>Abrillantar</b>	Dar brillo a una preparación con mantequilla u otras grasas
<b>Ahumar</b>	Consiste en la exposición al humo de carnes o pescados, generalmente sin huesos ni espinas, en espacios cerrados, con serrines procedentes de maderas especiales o nobles (nogal, naranjo, etc.] y hierbas aromáticas, con la finalidad de aportarles un sabor característico, cociéndolos y conservándolos.
<b>Aromatizar</b>	Añadir a un preparado, elementos con fuerte sabor y olor.
<b>Arropar</b>	Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su estufado o fermentación.
<b>Baño-María</b>	Método para cocinar lentamente o para mantener los alimentos calientes en un recipiente colocado dentro de otro que contiene agua caliente.
<b>Blanquear</b>	Pre cocinar los vegetales en agua hirviendo y luego enfriar. Sumergir un producto en agua fría y llevar a ebullición, para eliminar excedentes e impurezas.
<b>Brasear</b>	Cocinar tapado en el horno a fuego lento y con poco líquido.
<b>Clarificar</b>	Hacer transparente un líquido, especialmente los caldos, utilizando para tal fin claras de huevo.
<b>Desglasar</b>	Diluir un poco de harina con la que va a espesar una salsa en una cuchara de caldo, agua o vino
<b>Desgrasar</b>	Quitar de un caldo o una salsa el exceso de grasa que flota en superficie.
<b>Dorar</b>	Sofreír los productos hasta obtener el color dorado.
<b>Escaldar</b>	Sumergir un alimento en agua hirviendo por un par de minutos.
<b>Estofar</b>	Cocinar lentamente en su jugo o salsa.
<b>Flamear</b>	Prender fuego a una preparación en la mesa para el gusto de los comensales.
<b>Flambear</b>	Rociar un alimento con un licor (generalmente coñac o ron y prenderla fuego). Puede también rociarse con el licor caliente.
<b>Freir</b>	Cocinar un producto sumergiéndolo en aceite caliente.
<b>Grillar</b>	Cocinar un alimento en una parrilla o plancha.

<b>Hervir</b>	Método de cocción que se realiza sumergiendo un producto en agua hirviendo.
<b>Infusión</b>	Acción de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.
<b>Ligar</b>	Dar consistencia a una salsa o crema añadiendo harina o huevo.
<b>Punto de cocción</b>	Manjar que ha alcanzado el momento óptimo de cocción.
<b>Reducir</b>	Hacer hervir una salsa o caldo para que se espese o concentre.
<b>Rehogar</b>	Sofreír un trozo de carne a fuego lento en un recipiente tapado.
<b>Sancochar</b>	Hervir o guisar una carne pero sin llegar al punto de cocción.
<b>Sofreír</b>	Freír ligeramente algún producto o condimento hasta lograr el punto deseado.
<b>Saltear</b>	Sofreír en fuego alto y poca grasa algún producto.
<b>Vapor</b>	Modo de cocción que se realiza sobre un líquido caliente y aprovechando el vapor que se produce durante la ebullición.

Fuente: Terminología Culinaria/James Peterson  
Elaborado por: Chunllo G.- Chicaiza E.

## 1.2 MARCO CONCEPTUAL

A través del marco conceptual se podrá caracterizar aquellos elementos que intervienen en el proceso de investigación. Mediante publicaciones de varios autores y teorías, se pretende encontrar definiciones, conceptos, líneas para enmarcar la investigación e interpretar los resultados y conclusiones adquiridas.

**Cotización.-** “Establecer un precio, realizar una estimación de algo, abonar una cuota.” (Definiciones, 2013)

**Cultura.-** “Es todo material o inmaterial (creencias, valores, comportamientos y objetos concretos), que identifica a un determinado grupo

de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad.” (Flores, 2007)

**Demanda Turística.-** “Conjunto de necesidades requeridas por el turista durante su desplazamiento en lugar de la estancia.” (Valencia, 2012)

**Estrategia.-** “Es un conjunto de acciones que se llevan a cabo para lograr un determinado fin.” (Carreto, 2008)

**Excursionista.-** Un excursionista es aquella persona que visita un destino pero no pernocta en él. (Casanova, 2014)

**Gastronomía tradicional.-** “Es el arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, en la cual se utiliza productos que se cultivan a miles de kilómetros.” (Castro J. , 2010)

**Impulsar.-** “Dotar de la fuerza o ayuda necesaria para que una actividad, crezca, se desarrolle y tenga éxito.” ( Diccionario de la Lengua Española, 2010)

**Infraestructura.-** “Son los elementos básicos para el desarrollo del turismo: vías de comunicación, aeropuertos, energía, agua potable, alcantarillado, salud, higiene, puertos, aeropuertos, terminales de transportes, automóviles, talleres, señalización, bombas de gasolina, correos, teléfonos entre otros.” (Valencia, 2012)

**Inversión.-** “Formación o incremento neto de capital.” (Económica, 2013)

**Ministerio.-** “Departamento o división del Gobierno de un Estado”. (Definiciones, 2013)

**Oferta turística.-** “Conjunto de facilidades y servicios que utilizan cada uno de los turistas para poder desplazarse, permanecer y llevar a cabo todos los planes tomando en cuenta sus necesidades.” (Calderón, 2009)

**Patrimonio gastronómico .-** “Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.” (Macias, 2012)

**Planta turística.-** “Es conocida como la estructura productiva del turismo, ya que por medio de los servicios se hace posible el desplazamiento, y aprovechamiento de los atractivos turísticos y actividades del lugar.” (Quezada, 2007)

**Producto turístico.-** “El producto turístico es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado en forma individualmente o en una amplia gama de combinaciones, para satisfacer las necesidades, requerimientos y deseos de los consumidores (turistas).” (Sanhueza, 2011)

**Proceso o Progreso.-** “Acción de avanzar o ir para adelante, al paso del tiempo y al conjunto de etapas sucesivas advertidas en un fenómeno natural o necesario para concretar una operación artificial.” (Definiciones, 2013)

**Potenciar.-** “Dotar de la fuerza o ayuda necesaria para que una cosa crezca, se desarrolle o tenga éxito.” (Diccionario de la Lengua española, 2013)

**Publicidad.-** “Es considerada como una de las más poderosas herramientas de la mercadotecnia, específicamente de la promoción, que es utilizada por empresas, organizaciones no lucrativas, instituciones del estado y personas individuales, para dar a conocer un determinado mensaje relacionado con sus productos, servicios, ideas u otros, a su grupo objetivo.” (Thompson, 2005)

**Restaurante.-** “Recinto en el cual se suministra a sus usuarios un servicio basado en una diversidad de platillos, destinados a satisfacer una amplia variedad de gustos.” (Brito, 2013)

**Revalorizar.-** “Es una metodología de trabajo colectivo, destinada al fortalecimiento cultural de los grupos de base, sirve para que una comunidad campesina, un pueblo, una nacionalidad indígena e inclusive los pobladores de un barrio, puede discutir, paso a paso serenamente los problemas que afectan a sus culturas, encontrar las soluciones apropiadas y cumplir las actividades que hayan decidido realizar, para conservar y enriquecer su cultura. Además ayuda a encontrar los bienes culturales que se están perdiendo, y darles la importancia que tiene para los comuneros tanto para jóvenes, mujeres y ancianos.” (Luna & Polo, 2009)

**Ruta.-** “Es un recorrido que tiene un objetivo, permitir admirar paisajes, visitar atractivos turísticos, realizar actividades siguiendo un itinerario establecido.” (Diccionario de la lengua Española, 2007)

**Superestructura.-** “Organización que en los diferentes niveles de la administración Nacional, Departamental o Municipal, interviene directa o indirectamente en la planeación, fomento y control de la actividad turística.” (Valencia, 2012)

**Temporada Alta.-** Época del año en el cual gran cantidad de turistas se movilizan para realizar la actividad de turismo.

**Temporada Baja.-** Periodo del año en el cual no existe mayor afluencia de turistas.

**Turismo cultural.-** “Turismo que tiene por objeto la comprensión de la historia del hombre a través del tiempo, por medio del conocimiento de su patrimonio material e inmaterial; en este sentido el turismo cultural, busca fortalecer las identidades del país, de una determinada ciudad, comunidad o sector.” (Consejo nacional de cultura y artes de Chile, 2012)

**Turismo emisor:** “El turismo emisor abarca las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico emisor o de un viaje turístico interno.” (OMT, 2007)

**Turismo internacional:** “El turismo internacional incluye el turismo receptor y el turismo emisor, es decir, las actividades realizadas por los visitantes residentes fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores, y las actividades realizadas por los visitantes no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos receptores.” (OMT, 2007)

**Turismo nacional:** “El turismo nacional abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores.” (OMT, 2007)

**Turismo receptor:** “Engloba las actividades realizadas por un visitante no residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor.” (OMT, 2007)

**Turismo Gastronómico.-** "Se puede dividir como las visitas a productores primarios y secundarios, de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje". (Vasquez & Agudo, 2010)

**Transporte.-** “Acto y consecuencia de trasladar algo de un lugar a otro.” (Definiciones, 2013)

**Turismo.-** “Es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales.” (OMT, 2007)

**Turista.-** “Persona que visita o recorre un país o lugar para conocerlo por placer.” (Diccionario de la lengua española, 2007)

**Vacaciones.-** “Período en el cual las personas que estudian o trabajan suspenden temporalmente sus obligaciones.” (Definiciones, 2013)

**Visita.-** “Un viaje se compone de visitas a diferentes lugares. El término “visita turística” hace referencia a una estancia en un lugar visitado durante un viaje turístico.” (OMT, 2007)

### **1.3 MARCO REFERENCIAL**

En el Ecuador se han realizado proyectos para revalorizar la cultura gastronómica, cuyo fin ha sido aportar al desarrollo de la actividad turística del país y sus pobladores. Todo esto se ha logrado mediante la búsqueda de áreas de oportunidad que se pueden enfocar y aprovechar para generar ideas viables y ejecutables. A continuación se mencionará tres proyectos que poseen una relación directa con el tema en estudio y contienen propuestas innovadoras para cumplir con sus objetivos planteados.

#### **1.3.1 Referencia 1**

**“ESTUDIO DE LA TRADICIÓN CULINARIA DE QUITO Y PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA SU RESCATE Y REVALORIZACIÓN”** (Grijalva, 2009)

En el año 2009, en la ciudad de Quito se realizó una propuesta para el rescate y la revalorización de la gastronomía, con el fin de conocer los aromas, sabores, que componen la gastronomía quiteña y la influencia que han tenido en ella la cocina internacional, tanto europeos como americanos y a la evolución de sus platos a través del tiempo. Este estudio recreará la identidad de los capitalinos y permitirá a los visitantes conocer más de la cultura quiteña, ancestros y tradiciones gastronómicas.

Para el cumplimiento de los objetivos planteados, se realizó una investigación exhaustiva de todos los platos típicos existentes en la ciudad de Quito, además de los ingredientes que componen a cada uno de ellos.

Dicha investigación determinó que la gastronomía local es uno de los pilares de la cocina nacional en ella encontramos tantos detalles y cuestiones novedosas que sería de vital importancia promover su consumo a través de ferias y cursos de cocina.

### 1.3.2 Referencia 2

**“RESCATE DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR A TRAVÉS DE UN LIBRO DE CUENTOS, LEYENDAS Y RECETAS”** (Gallardo, 2008)

La investigación del presente proyecto inicia con el conocimiento de la sociedad actual y el poco interés por mantener la cultura, en lo que refiere a la gastronomía; las nuevas generaciones son influenciadas por tendencias gastronómicas extranjeras, que provocan que las preferencias de otras tendencias sean más relevantes que lo tradicional.

Este trabajo se lo llevó a cabo en el año 2008 con un objetivo de rescatar la gastronomía ecuatoriana a través de un libro de cuentos y leyendas que resalten la cocina nacional.

Con la creación de un libro de cuentos y leyendas con recetas nacionales, se pretendió dar a conocer a las actuales y futuras generaciones la importancia que tiene la gastronomía tradicional, mediante un método interactivo y práctico, para incentivar el aprendizaje e interés sobre la cultura gastronómica.



### 1.3.3 Referencia 3

#### **“PROPUESTA ESTRATÉGICA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”** (Vásquez, 2007)

Con la elaboración de la presente tesis realizada en el cantón Mejía se pretende crear una propuesta estratégica con la finalidad de desarrollar el turismo en el cantón y dar al Municipio la facilidad de programar, organizar y ejecutar decisiones para la creación de proyectos de desarrollo turístico acordes a la realidad social y económica del cantón Mejía.

El objetivo de la tesis de Alejandra Vásquez es elaborar una propuesta estratégica para el desarrollo turístico del cantón Mejía, con la intención de aprovechar el potencial de sus recursos turísticos, y utilizarlos como punto de partida para que el Gobierno Sectorial desarrolle de manera sostenible el turismo, propiciando el mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores del lugar, y conservando las condiciones ambientales existentes.

Mediante la identificación de los atractivos turísticos del cantón Mejía y el diagnóstico de su situación turística, se implementa una propuesta estratégica que desarrolle el turismo en el cantón y mejore la calidad de vida de sus pobladores.

#### **Aporte personal**

Para sustentar que la cultura gastronómica en el Ecuador es una parte importante y fundamental para el desarrollo de la matriz productiva, se ha tomado como referencia los proyectos antes mencionados que dan a conocer al país como un destino de alto potencial turístico y un lugar que busca áreas de oportunidad para innovar recursos que sean agradables para los visitantes nacionales e internacionales. Con el fin de dar un valor agregado a los servicios que se brindan en el país, como es el caso de la deliciosa y amplia gastronomía existente en cada región que permite a los visitantes adquirir nuevas experiencias mediante el turismo gastronómico, ya

que este no solo se refiere a vender platos típicos y tradicionales; sino también dar a conocer sus costumbres y tradiciones.

#### **1.4 MARCO LEGAL**

Para el desarrollo del presente proyecto se han tomado en consideración estatutos diseñados por diferentes organizaciones gubernamentales, orientadas básicamente al plan del buen vivir, entre estas se pueden destacar:

##### **1.4.1 Ministerio de Turismo (MINTUR)**

El Ministerio de Turismo es un organismo administrado por el estado ecuatoriano que regula la actividad turística, se encuentra liderado por la economista Sandra Naranjo (Ministra de Turismo), quien establece normas que regulan las actividades desarrolladas en el territorio nacional, elabora políticas obligatorias para la promoción internacional del país, planifica actividades turísticas, elabora inventario de áreas o sitios de interés turístico, promueve y fomenta todo tipo de turismo en el Ecuador.

Cada uno de los objetivos planteados por este organismo se encuentra definidos y tienen como finalidad fortalecer el área turística del Ecuador, trazando compromisos con la comunidad, entidades privadas y públicas para crear un desarrollo de la oferta de turismo en el país.

De acuerdo con Senplades en el año 2012; se menciona que para fortalecer el turismo interno es indispensable crear capacitaciones al talento humano, para llevar un control económico adecuado de los recursos del país, debido a que el turismo se convierte en una actividad económica con gran potencial.

#### 1.4.2 Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador en el año 2008 menciona un artículo establecido en el cual se toma en consideración la soberanía alimentaria.

**Art. 281.-** La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. (Ecuador, 2008)

De acuerdo al artículo mencionado se afirma que es labor del Estado el promover el consumo y producción del alimento ecuatoriano, además de reconocer que es obligación de los ecuatorianos mantener las costumbres y tradiciones como identidad de la sociedad.

Cabe enfatizar que el ecuatoriano como miembro de la sociedad tiene el derecho de estar rodeado de un ambiente sano, así como poseer una buena alimentación para mantener un estilo de vida saludable.

**Art. 23.-** Es deber del Estado garantizar el derecho a disponer de bienes y servicios públicos y privados de óptima calidad; a elegirlos con libertad así como a recibir información adecuada y veraz sobre su contenido y características. (Tribuna ecuatoriana de consumidores y usuarios, 2010)

Al tratar de revalorizar la gastronomía en el cantón Mejía se debe tomar en cuenta que cada uno de los platos típicos que serán preparados y brindados a los turistas deben contar con la más alta calidad de preparación y la correcta manipulación de alimentos para garantizar una comida saludable y digna de degustar. De la misma manera cada uno de los cocineros/as deberá dar a conocer a sus clientes los ingredientes del plato a servir.

### **1.4.3 Plan del Buen Vivir**

Política 7.5 literal G del plan del buen vivir menciona: “Revitalizar fiestas y tradiciones, promoviendo su difusión, salvaguardando el patrimonio inmaterial de los diversos grupos culturales del país” (SENPLADES, 2009)

Con el proyecto impulso a la revalorización de la cultura gastronómica del cantón Mejía, se busca alcanzar los objetivos trazados en el plan del buen vivir mediante la promoción de la gastronomía típica y tradicional con el diseño de material publicitario como: revista, gorras, camisetas, flyers, afiches, que serán repartidos en las fiestas tradicionales como: el paseo procesional del Chagra, el Pamplonazo.

Además de dar a conocer a los pobladores la realidad sobre las técnicas ancestrales mediante la ejecución de capacitaciones acerca de la gastronomía típica y tradicional existente en el cantón Mejía, y el desarrollo de habilidades para emprender negocios brindando un servicio de calidad. Por otro lado también se pretende dar a conocer tanto a los turistas nacionales y extranjeros los diferentes atractivos turísticos, su gastronomía, costumbres, tradiciones de su gente mediante el diseño de una ruta gastronómica.

### **1.4.4 Plandetur 2020**

La Sierra es una región de importantes atractivos naturales ya que se encuentra una variedad de áreas protegidas en esta zona. En los Andes Norte inicia la Avenida de los Volcanes. Además de existir una gran riqueza y oferta gastronómica reconocida a nivel nacional como: hornado (Sangolquí), biscochos (Cayambe), locro de papa (Guayllabamba), cuyes (Ibarra), chicha de Jora, fritada (Atuntaqui), entre otros. (Ministerio de Turismo, 2007)

La sierra ecuatoriana cuenta con una diversidad gastronómica digna de ser degustada por cada comensal que visitan los establecimientos de

alimentos y bebidas del país. Por ello; se ve la necesidad de crear estrategias innovadoras que revaloricen los platos típicos y tradicionales del cantón Mejía ubicado en la provincia de Pichincha, donde existe una variada gastronomía que ha perdido valor con el pasar del tiempo.

#### **1.4.5 Ley del sistema ecuatoriano de la calidad**

La ley de Sistema de Calidad vigente y renovada por el Sr. Rafael Correa Delgado (Presidente Constitucional de la República del Ecuador) tiene como objetivo principal: “Contribuir al bienestar del ciudadano mejorando la calidad de los productos y servicios nacionales o importados.” (MIPRO, 2011)

Este reglamento busca la eficiencia, el mejoramiento de la competitividad, el incremento de la productividad y el bienestar de los consumidores y usuarios. Garantizando el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, así como la preservación del ambiente. (MIPRO, 2011)

#### **1.4.6 Ley orgánica de defensa al consumidor**

**Art 4.-Derechos del consumidor.-** Derecho a la reparación e indemnización por daños, perjuicios, por deficiencias y baja calidad de bienes y servicios. (MIPRO, 2011)

Este trabajo propondrá pautas para revalorizar la gastronomía del cantón Mejía y la mejora del servicio a turistas nacionales y extranjeros. A su vez; la elaboración de platos y productos se convierte en una responsabilidad que será adquirida por cada uno de los propietarios de los restaurantes del cantón.

## CAPÍTULO II

### DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

#### MACROENTORNO

#### 2.1 FACTOR GEOGRÁFICO



**Ilustración 28: Mapa Político del Ecuador**  
**Fuente: Instituto Geográfico Militar**

Ecuador, es un país localizado en el noroeste de América del Sur, se encuentra dividido por la línea ecuatorial o paralelo cero. Su capital es San Francisco de Quito, sede principal de entes estatales y del Gobierno Nacional. Posee 256.370 kilómetros cuadrados de superficie, lo que revela que es el más pequeño de los países andinos, sin embargo cuenta con la mayor biodiversidad por metro cuadrado del continente. Consta de cuatro zonas geográficas: La Sierra o tierras altas de los Andes, Litoral, Oriente y el Archipiélago de las Islas Galápagos que se encuentra ubicado en el Océano Pacífico a 1.000 km. del continente. ( Red Ecoturística Intag, 2011)

### 2.1.1 Límites

**Cuadro 5:**  
**Límites del Ecuador**

<b>Norte</b>	Colombia
<b>Sur</b>	Perú
<b>Este</b>	Perú
<b>Oeste</b>	Océano Pacífico

Fuente: Instituto Geográfico Militar IGM  
Elaborado por: Chunllo G. - Chicaiza. E.

### 2.1.2 Regiones

**Cuadro 6:**  
**Regiones Naturales del Ecuador**

<b>LITORAL</b>	<p>Está conformada por 7 provincias: Manabí, Guayas, El Oro, Santa Elena, Los Ríos, Esmeraldas y Santo Domingo de los Tsáchilas.</p> <p>En esta región se encuentra la ciudad de Guayaquil, considerada una de las más pobladas e importantes del país. El territorio está formado por valles y llanuras fértiles, colinas, cuencas sedimentarias y elevaciones de poca altitud.</p>
<b>SIERRA O ANDES</b>	<p>Los Andes atraviesan de norte a sur al Ecuador. Está conformada por las provincias: Pichincha, Carchi, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja, Imbabura, Bolívar y Cotopaxi.</p> <p>Se caracteriza por sus elevaciones montañosas, volcanes y nevados. Entre los más importantes están el Cotopaxi y el Chimborazo.</p>
<b>ORIENTE O AMAZONÍA</b>	<p>Comprende las provincias de: Orellana, Pastaza, Napo, Sucumbíos, Morona Santiago, Zamora Chinchipe. Se extiende sobre un área de 120.000 km<sup>2</sup> de exuberante vegetación, propia de los bosques húmedo-tropicales.</p>
<b>GALÁPAGOS</b>	<p>Las islas Galápagos constituyen un archipiélago del océano Pacífico ubicado a 1000 km de la costa de Ecuador. Está conformado por 13 islas, 5 islas medianas y otros 215 islotes de tamaño pequeño además de promontorios rocosos de pocos metros cuadrados.</p>

Fuente: (WordPress.com, 2013)  
Elaborado por: Chunllo G. - Chicaiza. E.

### 2.1.3 Clima

Ecuador tiene un clima tropical que varia según su altitud y sus regiones geográficas. El clima puede ser muy variable en el mismo día, pero suele ser muy agradable con una sensación de eterna primavera.

Existe principalmente dos estaciones pero debido al cambio climático, estas cada vez están menos definidas:

- La época de invierno se presenta desde diciembre hasta mayo y se caracteriza por tener un clima cálido y lluvioso.
- La época de verano en cambio se presenta desde el mes de junio a noviembre, caracterizandose por ser una época seca, con temperaturas frescas.

La región costa presenta un clima calido con una temperatura promedio anual de 25° a 31° C, mientras que en la sierra el clima por lo general es frio pero debido a las diversas altitudes con la que cuenta, su temperatura varia desde los 10° a 31° aproximadamente dando origen a una vegetación diversa. Por otro lado en la región amazónica se puede apreciar de un clima caliente y húmedo, con precipitaciones abundantes durante todo el año dando como resultado una temperatura promedio de 25°-31°C.

En Galapagos el clima no es típicamente tropical, pero templado y seco dando lugar a un clima netamente agradable sin embargo esta marcado por dos estaciones: la caliente que va de diciembre a mayo con una temperatura promedio de (23° a 30°C) y la temporada fría y seca que se presenta de junio a noviembre con una temperatura promedio de (19° a 26° C). (Terra Andina de Ecuador, 2015)



## **2.1.4 FACTOR DEMOGRÁFICO**

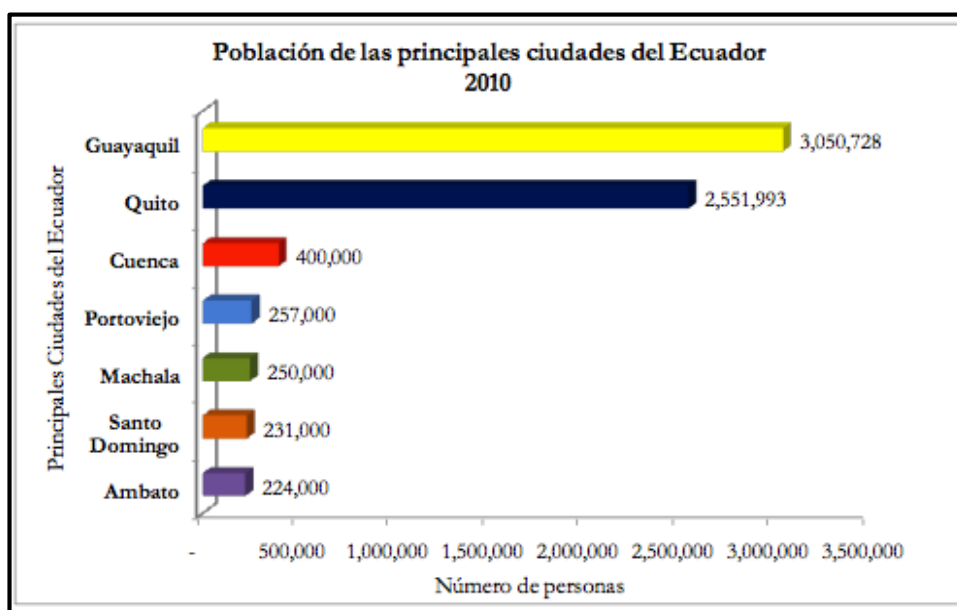
### **2.1.4.1 Población**

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en la actualidad la población ecuatoriana sobrepasa los 15 millones de habitantes, compuesta aproximadamente por el 50,4% mujeres y el 49,6% hombres. (INEC, 2014)

En base a los resultados obtenidos del último censo poblacional realizado en el año 2010 por el INEC, se estima que el 75% de los habitantes del Ecuador reside principalmente en las áreas urbanas, mientras que el 25% habita en la parte rural del país. Es decir que la población ecuatoriana está concentrada fundamentalmente en las regiones de la Sierra y Litoral. (INEC, 2014)

Las principales ciudades del Ecuador, consideradas así por el número de habitantes y por la actividad económica que desarrollan son las siguientes:

- Guayaquil
- Quito
- Cuenca
- Portoviejo
- Machala
- Santo Domingo



**Gráfico 1: Población de las principales ciudades del Ecuador**  
Fuente: Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

El Ecuador se caracteriza por ser multiétnico y pluricultural, debido a la existencia de diversas razas y grupos indígenas, asentados en tres regiones del país, entre estos se encuentran los Mestizos que pertenecen al 65% de la población, Indígenas el 25%, Blancos el 7% y Afro-Ecuatorianos el 3%. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, 2014)

## 2.2 FACTOR SOCIAL

### 2.2.1 Pobreza

La pobreza es una forma de vida que se presenta cuando las personas carecen de los recursos necesarios, para satisfacer sus necesidades básicas, esta condición se caracteriza por deficiencias en la alimentación, la salud, educación y la vivienda. (Definiciones, 2015)

Los principales problemas que llevaron a esta situación en los gobiernos anteriores fueron: la inequidad y exclusión social, bajo nivel de educación y salud, débil institucionalidad, corrupción, inestabilidad política, baja productividad e irresponsabilidad empresarial.

Según los datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) la línea de pobreza en el Ecuador se ubicó en USD\$ 79.67 mensuales por persona, mientras que la línea de pobreza extrema en USD\$ 44.90 mensuales por persona. Con este origen existe, a nivel nacional un 24.53% de pobres y 8.04% de pobres extremos.

Tomando en cuenta los periodos Junio de 2013 y Junio de 2014, la pobreza por ingresos a nivel nacional varía 0.84 puntos porcentuales, de 23.69% a 24.53%.

La ciudad que registra la mayor incidencia de pobreza en Junio 2014 es Machala (14.15%) y la ciudad que registra el menor nivel de pobreza es Cuenca (5.86 %). (INEC, 2014)

### **2.2.2 Migración**

“La migración es definida como el movimiento de una persona o grupo de personas de una unidad geográfica hacia otra a través de una frontera administrativa o política con la intención de establecerse de manera indefinida o temporal en un lugar distinto a su lugar de origen”. (OIM, 2015)

Las primeras migraciones internacionales en el Ecuador inician en la década de 1950, en las provincias de Cañar y Azuay como resultado de la crisis de la producción de paja toquilla, materia prima de los sombreros, producto en el que se especializó esta región. (Cristofer, 2010)

Los primeros emigrantes internacionales, aprovechando los contactos por su negocio en Estados Unidos, tomaron la decisión migratoria con ese destino. La crisis económica en 1990, detonaron una migración laboral internacional sin precedentes, ya no focalizada en el Austro sino desde todas las regiones del país. Los destinos se diversificaron, pasando a ser el predilecto España, seguido de Italia. De estos, algunas fuentes calculan que

alrededor de un millón residen o residieron en Estados Unidos, alrededor de 700 mil en España y aproximadamente 150 mil en Italia, ya que a causa de la crisis económica mundial algunos de ellos se han visto en la necesidad de retornar al país. (Cristofer, 2010)

### **2.2.3 Analfabetismo**

El analfabetismo es una condición de analfabeto, que hace referencia aquella persona que no puede leer ni escribir; en términos mas amplios se utiliza además para nombrar a las personas que carecen de conocimientos básicos de alguna disciplina. (Definiciones, 2013)

El índice de analfabetismo de acuerdo al último censo que realizo el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) en el año 2010 fue de 6,8%, es decir, 670 000 personas no sabían leer ni escribir.

Según el INEC en el 2010, La provincia con menor rezago estudiantil es El Oro con 7,25% y Cotopaxi con 7,82%, mientras Napo y Morona Santiago registran la mayor tasa de rezago con el 13,15% y 14,53% respectivamente.

Galápagos y Pichincha son las provincias con menos analfabetismo con 1,3% y 3,5% respectivamente, mientras Bolívar es la provincia que registró la mayor tasa de analfabetismo con 13,9%. (INEC, 2014)

## **2.3 FACTOR CULTURAL**

Ecuador es un país multiétnico y pluricultural, en sus tres regiones continentales se pueden encontrar 14 nacionalidades indígenas cada una de ellas con diversas tradiciones y su propia cosmovisión. Las nacionalidades indígenas amazónicas son: Huaorani, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar y Záparo. Los Tagaeri, parientes de los Huaorani, conforman otro pueblo de la zona pero declarado como “intangible” por el Estado Ecuatoriano, ya que ellos han decidido vivir alejados de la civilización. (Robayo & Raimundo, 2013)

En los Andes y en el Austro, se encuentra a los Quichuas, Otavalos, Salasacas, Cañaris y Saraguros. En el norte está la comunidad de los AWA. En la Costa del Pacífico están los Chachis, Cayapas, Tsáchilas y Huancavilcas. (Ayrthon, 2012)

El idioma oficial del país es el castellano, pero hay lenguas indígenas como el kichwashimi, awapit, cha'palachi, tsafiqui, paicoca, a'ingae, huaotirio, shuar-chicham y záparo. La religión predominante es la católica, pero muchos pueblos aún conservan sus creencias centenarias, que rinden culto a la tierra, a los nevados o al sol. (Spellman, 2008)

Por otro lado están los afro-ecuatorianos. Principalmente se encuentran en la costa norte en la provincia de Esmeraldas y en el Valle del Chota entre las provincias de Imbabura y Carchi. Los afro-ecuatorianos habitan de todas formas en todas las regiones del país con especial concentración en las grandes ciudades de la costa y de la sierra norte. (Andy, 2012)

## **2.4 FACTOR ECONÓMICO**

La economía del Ecuador se basa principalmente en la agricultura, la minería y la pesca. La exploración y la exportación de petróleo han desempeñado un papel preponderante en la economía ecuatoriana desde la década de 1970. Sin embargo, durante el último siglo, el desarrollo económico depende de las exportaciones de cacao, plátanos, productos de los cuales Ecuador fue el mayor exportador del mundo durante varias décadas.

Los principales cultivos comerciales que apoya a la economía en el Ecuador son café, plátano y cacao, mientras que cultivos de subsistencia son maíz, papas, cebada, mandioca, arroz y trigo. Las industrias incluyen la elaboración de alimentos, obras de metal, la fabricación de textiles, productos de madera, productos químicos y plásticos, mientras que la industria del país más grande es el petróleo. (Mapas del mundo, 2015)

Otra de las industrias que se a posicionado en el cuarto rubro dentro de la economía del país es el turismo, debido a que en los últimos años el gasto económico del turista se ha incrementado. Esto ha permitido que el turista vaya posicionándose dentro del producto interno bruto (PIB) (Andes, 2015)

#### **2.4.1 Canasta básica**

El cálculo de la inflación debe integrarse con un conjunto de bienes y servicios que consumen los hogares o tienen la probabilidad de consumir mensualmente, a este conjunto se lo denomina canastas familiares. (INEC, 2014)

Se distinguen dos tipos de canastas: la básica familiar en la que se incluyen 75 productos, y la vital que contiene 73 productos. El ingreso mínimo en Enero de 2014 es de 634,67 dólares en una familia constituida por 4 miembros con 1,6 perceptores de ingresos de una remuneración básica unificada. Desde Enero 2014 se incorporó el aumento salarial decretado por el Gobierno. (INEC, 2014)

La canasta básica familiar en Enero costó 628,27 dólares; que implica un superávit de 6,40 dólares respecto al ingreso familiar promedio. El costo de la canasta básica aumentó en un 1,19% en referencia al mes anterior. El ingreso actual cubre el 101,02% de la canasta básica familiar, este valor es superior al valor de la cobertura de Enero de 2013 en 2,35 puntos porcentuales. (INEC, 2014)

El valor de la Canasta Básica en la región Sierra fue de (629,82 dólares), la del Litoral es (628,81 dólares), siendo Loja la ciudad más cara con una canasta básica de 640,13 dólares. El valor de la Canasta Vital en la Sierra es de (450,62 dólares), el Litoral con (451,97 dólares). Manta posee la canasta vital más elevada con un valor de 468,70 dólares. (INEC, 2014)

## 2.4.2 Sueldo Básico

El salario básico desde Enero del 2014 es de 340 dólares, 22 dólares más al establecido el año anterior que fue de USD\$ 318. Dicho valor fue fijado por el Gobierno Nacional, luego de que el Consejo Nacional de Salarios -CONADES-, no llegó a un acuerdo con los empleadores y trabajadores. Para el incremento se consideró el porcentaje de índice de la producción (3.20%) e índice de la productividad (3,63%). (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014)

En el Ecuador el 83% de los trabajadores gana más del salario promedio, mientras que el 17% gana el básico el cual es uno de los más altos de América Latina.” (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014)

## 2.4.3 Producto Interno Bruto (PIB)

El Producto Interno Bruto (PIB) del Ecuador tuvo un crecimiento anual de 3,5% en el primer trimestre de 2013, reportó el Banco Central con la publicación de sus Cuentas Nacionales. (Andes, 2013)

El mayor impulso al crecimiento del PIB lo dio el comportamiento del sector no petrolero, que registró un crecimiento anual de 4,2%. La economía no petrolera representó el 84,7% del total del PIB en el primer trimestre de 2013. El PIB nominal del primer trimestre de 2013 alcanzó los USD 21.962 millones. (Andes, 2013)

La formación bruta de capital fijo creció 2%; el consumo de los hogares 0,7% y las exportaciones 1,3%. Las importaciones se incrementaron en 2,8%, mientras que el gasto público presentó una disminución de -1,3%. (Andes, 2013). Las actividades económicas que más contribuyeron en términos anuales al crecimiento del PIB del primer trimestre de 2013 fueron la construcción (0,79%), correo y comunicaciones (0,5%) y transporte (0,41%). (Andes, 2013)

#### **2.4.4 TURISMO**

El turismo en el Ecuador es el cuarto rubro dentro de la economía generadora de divisas después de petróleo y el banano, es por ello que el Gobierno Nacional ha destinado mayor presupuesto del Estado para desarrollar proyectos innovadores que permitan generar beneficios para los turistas que deciden visitar el país con el fin de conocer y disfrutar las maravillas naturales y culturales que posee el Ecuador. (Ministerio de Turismo, 2007)

Cabe recalcar que el propósito para desarrollar proyectos orientados al turismo tiene como fin mejorar la calidad de vida de los pobladores a través de la generación de empleo, mejoras en la infraestructura y superestructura, educación, erradicando al máximo los problemas sociales que acechan al país en la actualidad.

#### **2.4.5 PIB TURÍSTICO**

El turismo en el Ecuador desde 2008 mantiene una participación de 2% en el PIB.

Pero, es importante mencionar que el ingreso de divisas por turismo ha tenido un crecimiento positivo, entre 2008 y 2012 ya que el crecimiento promedio fue de 7% anual, y se observa una caída de -8% en 2009 debido a los efectos de la crisis que redujo las llegadas de turistas desde los principales mercados emisores como EEUU y Europa. (Vergara, 2013)



## 2.4.6 Principales productos turísticos demandados

Tabla 1:

Productos turísticos PLANDETUR 2020

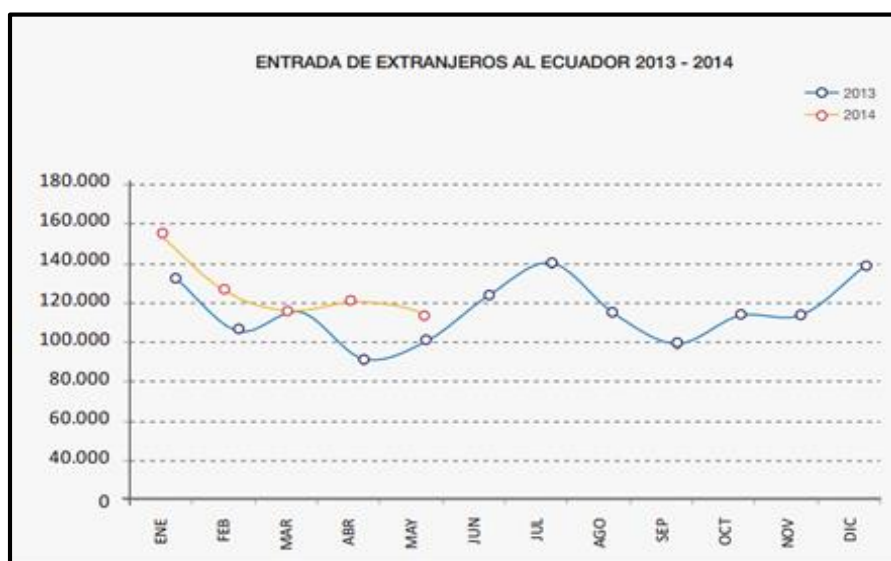
<b>Circuitos generales</b>	Circuitos generales	<b>Ecoturismo y turismo de naturaleza</b>	Parques nacionales
<b>Sol y playa</b>	Sol y playa	<b>Turismo de deportes y aventura</b>	Reservas y bosques privados Ríos, lagos, lagunas y cascadas Obtención de flora y fauna Deportes terrestres Deportes fluviales Deportes aéreos
<b>Turismo comunitario</b>	Turismo comunitario Patrimonios naturales y culturales Mercados y artesanías Gastronomía		Deportes acuáticos Termalismo Medicina ancestral SPAS's
<b>Turismo cultural</b>	Shamanismo Fiestas populares Turismo religioso Turismo urbano Turismo arqueológico CAVE, científico, académico, voluntario y educativo Haciendas históricas		<b>Agroturismo</b>
<b>Parques temáticos</b>	Parques temáticos	<b>Turismo de convenciones y congresos</b>	Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias
		<b>Turismo de cruceros</b>	Cruceros

Fuente: Plan de Marketing Turístico PIMTE 2014.

Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.

## 2.4.7 Ingreso de turistas extranjeros

Según la Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador (OPTUR) en Mayo del 2014 se mantuvo un sostenido crecimiento en las llegadas de extranjeros al Ecuador, reflejado un incremento del 13% con respecto a las llegadas registradas en Mayo de 2013, igualmente en el período Enero-Mayo de 2014 se alcanza el 16% de crecimiento en relación al mismo período del año anterior. (OPTUR, 2014)



**Gráfico 2: Entrada de extranjeros al Ecuador**

Fuente: Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador.

#### 2.4.8 Perfil del turista extranjero

Tabla 2:

##### Perfil del turista extranjero

<b>Residencia</b>	Proviene de Colombia (45%) , Perú (17%), siguiendo la escala por Alemania (4%), Estados Unidos, Reino Unido, Italia y Francia (3%).
<b>Permanencia promedio</b>	17 días.
<b>Ocupación</b>	Profesionales (41%); estudiantes (21%); empleados privados (5%)
<b>Motivación para viajar al Ecuador.</b>	Vacaciones (14%); visitas a familiares y/o amigos (15%); Negocios y / o motivos profesionales (9%).
<b>Medios que influyen en la decisión de viajar al Ecuador.</b>	Internet (22%); televisión (20%); folletos (11%); Agencias de viajes (7%)
<b>Principales sitios de alojamiento</b>	Hoteles (61%); casas de familiares y/o amigos (36%); otro tipo de alojamiento (10%).
<b>Sitios de mayor interés a visitar.</b>	Quito (65.88%); Guayaquil (20.59%); Cuenca (16.08%); Baños (10.78% ).

Continua →

<b>Actividades realizadas</b>	Visitas culturales (33%); compras (26%); visitas a familiares y amigos (14%); deportes (8%); aprendizaje del español (6%).
<b>Utilización de Paquetes Turísticos</b>	El 96% no utiliza paquetes turísticos para el viaje.
<b>Gasto diario por persona</b>	\$43
<b>Estructura del gasto</b>	Alojamiento (25%); alimentación (22%); Compras (27%); Diversión (13%); transporte interno (13%).

Fuente: Luis Velema/ Perfil del turista  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

#### 2.4.9 Salida de ecuatorianos al exterior

Según la asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo (OPTUR), en el mes de mayo del 2014 se registran 98.416 ecuatorianos que salen al exterior, obteniendo un crecimiento del 10% respecto a las salidas realizadas en mayo de 2013, y durante el período enero-mayo de 2014 existe un considerable crecimiento de salidas de ecuatorianos al exterior cercano al 11% respecto al mismo período del año anterior. (OPTUR, 2014)

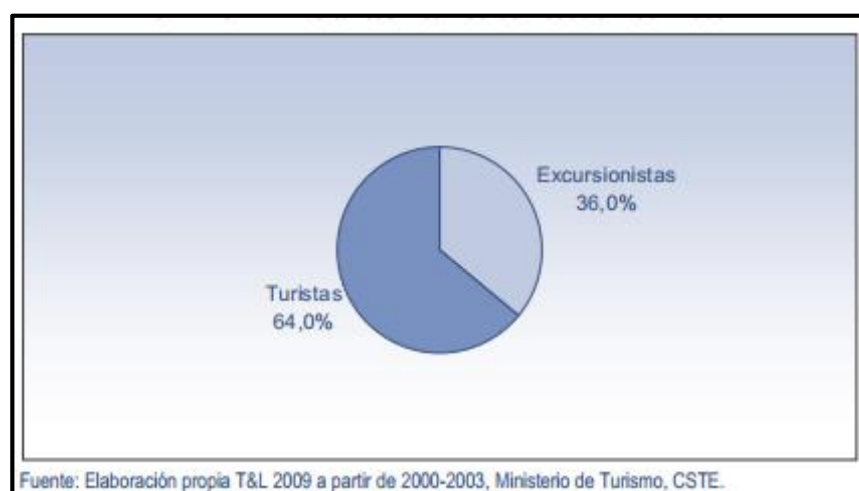


**Gráfico 3: Salida de ecuatorianos al exterior**

Fuente: Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador/  
Chunllo G.-Chicaiza. E.

### 2.4.10 Turismo interno en el Ecuador

De acuerdo al MINTUR en el 2009 el perfil del turismo interno en el Ecuador es el siguiente: El 36% de los ecuatorianos son excursionistas en sentido estricto (no pernoctan fuera de su residencia habitual); el 64% de los ecuatorianos pernoctan fuera de su lugar de residencia habitual por tanto se consideran turistas.



**Gráfico 4: Turismo Interno**  
Fuente. Ministerio de Turismo.

#### 2.4.10.1 Perfil del turista nacional

Cuadro 7:

Turismo interno en Ecuador

<b>Destinos más visitados</b>	Quito, Guayaquil y Cuenca.
<b>Temporadas de desplazamiento</b>	Baja de Mayo a Noviembre y temporada Alta de Diciembre a Abril.
<b>Opciones de alojamiento</b>	Casas de playa de fin de semana, alquiler de casas o departamentos, así como hoteles, hostales y pensiones.
<b>Motivos principales de visita en feriados y fines de semana</b>	Recreación, visitas a familias y amigos, negocios, religión, Compras, salud, estudios, congresos/conferencias.
<b>Gasto del visitante interno por turismo incluye</b>	Alojamiento, alimentación, transporte, servicio de agencias de viajes, servicios culturales y recreativos, combustible, otros servicios turísticos y compras de otros bienes.

Continua →

<b>Desplazamientos</b>	Se llevan a cabo mayormente en bus de transporte público, seguido de vehículo particular.
<b>Forma de organización del viaje</b>	En su mayoría sin intermediación de una operadora turística o agencia de viajes.
<b>Medios de información que motivan el turismo interno.</b>	Referencias de familiares o amigos.

Fuente: MINTUR

Elaborado por Chunllo G. – Chicaiza E.

#### 2.4.10.2 Actividades que realiza el turismo interno

Las actividades de diversión ocupan el primer lugar en las preferencias de los visitantes internos, seguidos por la visita a áreas protegidas, en menos medida por la práctica de deportes. El resto de motivaciones son mínimas destacando los desplazamientos específicos por experiencias gastronómicas. (MINTUR, 2009).

Tabla 3:

Preferencias de actividad de visitantes internos en Ecuador

Actividad realizada	Total de visitantes	%
Practicar deportes	326.317	12.2
Observar flora y fauna	79.232	3.0
Visitar, naturalizar en áreas protegidas	695.169	26.1
Vista a comunidades	4.473	0.2
Visita a shamanes y curanderos	1.608	0.1
Vistar sitios arqueológicos, históricos	77.126	2.9
Diversión	1.214.990	45.6
Gastronomía	170.882	6.4
Realizar compras	52.381	2.0
Otros	44.137	1.7
<b>TOTAL</b>	<b>2.666.315</b>	<b>100.0</b>

Fuente: encuesta de turismo interno/MINTUR.

Elaborado por: Chunllo G - Chicaiza E.

#### **2.4.11 Población económicamente activa (PEA)**

La PEA es el principal indicador de la oferta de mano de obra en una sociedad. Las personas económicamente activas son todas aquellas que teniendo edad para trabajar, están en capacidad y disponibilidad para dedicarse a la producción de bienes y servicios económicos en un determinado momento. Incluye a las personas que trabajan (ocupados) y a aquellas que no tienen empleo pero están dispuestas a trabajar (desocupados). Son inactivos en cambio, quienes no están en disponibilidad de trabajar ya sea por edad, incapacidad o decisión propia. (INEC, 2007).

### **2.5 FACTOR TECNOLÓGICO**

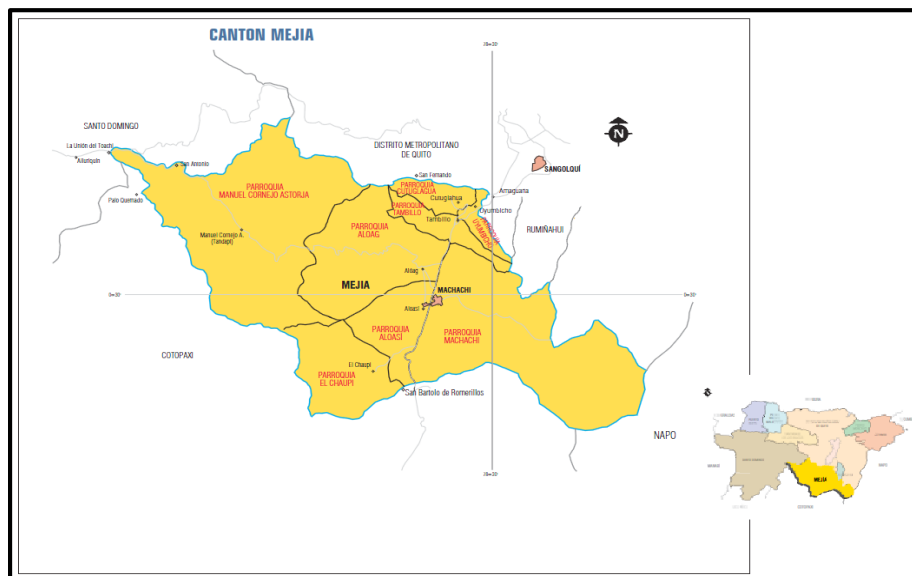
Según el último informe sobre tecnologías de la información y la comunicación (TIC) realizado en el año 2012 en Nueva York, por el foro Económico Mundial (FEM). (El Universo, 2012)

De un total de 142 países analizados, Ecuador se ubica en el puesto 96, subiendo doce escaños con relación al año anterior, fecha en la que según el informe de la FEM del 2011, estaba en el 108. (El Universo, 2012)

Ecuador ha subido en el ranking debido a sus mejoras en los componentes del Network ReadinessIndex (NRI), relacionados a la disposición para aprovechar las TICs (Infraestructura, tarifas y habilidades de la población), aquí Ecuador subió 22 puestos (posición 91). El ascenso en la clasificación se debe a la inclusión de los componentes de impacto (económico y social), en donde se sitúa en la posición 95. (El Universo, 2012)

## 2.6 MICROENTORNO

### CANTÓN MEJÍA



**Ilustración 29: Mapa del cantón Mejía**  
**Fuente: Municipio del cantón Mejía.**

#### 2.6.1 Antecedentes

El cantón Mejía fue creado, mediante Decreto Oficial, el 23 de julio de 1883 y lleva su nombre en honor al ilustre quiteño José Mejía Lequerica. Está conformado por su Cabecera Cantonal Machachi, y siete parroquias rurales: Alóag, Aloasí, Cutuglagua, El Chaupi, Manuel Cornejo Astorga (Tandapi), Tambillo y Uyumbicho. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

El cantón Mejía posee maravillas culturales y naturales dignas de ser visitadas por cada uno de los turistas que ingresan a este lugar. Además, de contar con una diversidad de platos típicos y tradicionales para ser degustados por los visitantes que acuden al cantón. Sus festividades son: Paseo del Chagra, el Cascaronazo carnavalero, Pamplonazo, misas del niño, veneraciones a la Virgen de los Ángeles, entre otras festividades religiosas. Cuenta con la presencia de atractivos naturales como: Tesalia, volcán Cotopaxi, volcán Rumiñahui, Pasochoa entre otros. El cantón Mejía

es propicio para la práctica de diferentes actividades y deportes de aventura por sus condiciones geográficas y climatológicas. Entre las principales están:

- Caminatas
- Ciclismo
- Andinismo
- Cabalgatas
- Canopy (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

## 2.6.2 FACTOR GEOGRÁFICO

### 2.6.2.1 Ubicación

El cantón Mejía está ubicado al sur-orientado de la provincia de Pichincha, a tan solo 45 minutos de la ciudad de Quito, Capital del Ecuador. Se asienta en un valle de suelo fértil, envuelto en paisajes naturales entre montañas y nevados, que lo convierten en un maravilloso lugar visitado por turistas nacionales e internacionales. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

### 2.6.2.2 Límites

**Cuadro 8:**  
**Límites del Cantón Mejía**

<b>LIMITES</b>	
<b>NORTE</b>	Desde el ángulo Noroccidental, confluencia de los ríos Pilatón y Toachi. El Atacazo y sus faldas del S.E, quebrada Cushiaco y la Unión hacia el Oriente hasta la Cordillera Central. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)
<b>SUR</b>	Desde el vértice Suroccidental, (Ilinizas), Cordillera Occidental e Ilinizas, Cerros de El Chaupi, Quebrada y puente La Unión, Nudo de Tiopullo, El Rumiñahui y los páramos del Cotopaxi. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)
<b>ESTE</b>	Estribaciones de Tanda-Huanta, Yanahurco, Cimarronas, Páramos de Tambo y Secas. Río Antisana y estribaciones de la Cordillera. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)
<b>OESTE</b>	De Sur a Norte: Ilinizas, Cordillera Occidental, Río Zarapullo y Río Toachi. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Fuente: Municipio del cantón Mejía.**



### 2.6.2.3 Aspectos físicos

Cuadro 9:

Aspectos del cantón Mejía

<b>SUPERFICIE</b>	1459 km <sup>2</sup>
<b>CLIMA</b>	Entre 18° y 21° C
<b>ALTITUD</b>	Entre 600 y 4750 msnm

Fuente: Municipio del cantón Mejía.

### 2.6.2.4 Orografía

“El valle de Machachi incluye parte del callejón interandino y parte de la cordillera occidental. La topografía del valle interandino es suave desde la parte central relativamente plana, el terreno empieza a levantarse hacia los volcanes extinguidos Pasochoa y Rumiñahui al este; Atacazo, Corazón e Ilinizas, al oeste.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

### 2.6.2.5 Geología

“Rocas volcano-sedimentarias marinas de composición andesita-basáltica con intercalaciones de meta sedimentos de edad cretácica, que caracterizan a la formación Macuchi que encuentra parcialmente recubierta por rocas volcano clásticas, conglomerados, lutitas, tobas, de la formación Silante (carretera Alóag - Santo Domingo) y rocas sedimentarias marinas tipo fliish - caliza de la formación Yunguilla y al este rocas volcánicas continentales del pleistoceno oloceno de composición andesita-liparítico. Pequeños cuerpos sin foliación de cuarzo-diorita de hornblenda han sido instruidos dentro de las formaciones Silante y Macuchi.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

### 2.6.2.6 Hidrografía

“Al este se ubica la microcuenca del río San Pedro perteneciente a la subcuenca del río Guayllabamba que es alimentado por deshielos y vertientes de los volcanes Rucu Pichincha, Atacazo, Corazón, Ilinizas, Rumiñahui, Sincholagua, Pasochoa, Ilaló, Cotopaxi, con patrones de drenaje rectangular, subparalelo, paralelo, radial, con curso alineado y cambios de

dirección; el área de la microcuenca cubre 1.512 km<sup>2</sup>, longitud del río 99 km, densidad de drenaje 0,37 (unidad permeable), pendiente media del 4%.

Al oeste el curso superior de la microcuenca del río Toachi, su cauce principal el río Pilatón pertenece a la subcuenca del río Blanco, alimentado por diversos nevados y vertientes que recargan el curso superior (Atacazo, Corazón, Iliniza, Quilotoa, cordillera Leila), con patrones de drenaje angular, paralelo, radial; pendiente media del río 7,11% en el curso superior.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

#### **2.6.2.7 División política**

El cantón Mejía cuenta con su cabecera cantonal Machachi y siete parroquias rurales Alóag, Aloasí, Cutuglagua, El Chaupi, Manuel Cornejo Astorga (Tandapi), Tambillo y Uyumbicho.

- **Machachi**

Machachi es la cabecera cantonal del cantón Mejía fundada el 23 de Julio de 1883, posee una superficie de 1.459 km<sup>2</sup> y se encuentra ubicada al suroriente de la provincia de Pichincha. Su altitud oscila entre 600 y 4.750 m.s.n.m. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Alóag**

Limita al norte con la quebrada y hacienda de Miraflores que a su vez separa al cantón Mejía del Distrito Metropolitano de Quito; al noreste limita con la parroquia de Tambillo, formando ángulo con la hacienda “Aguilera” y el camino de Pilopata ubicado en la parroquia Cutuglagua; al sur con las parroquias de Aloasí, El Chaupi y Manuel Cornejo Astorga (Tandapi); al occidente (oeste) con la parroquia Manuel Cornejo Astorga (Tandapi) y la cordillera del Corazón hasta el puente de “Silante” y al este con la parroquia de Machachi. La superficie total de la parroquia Alóag es de 255,56 km<sup>2</sup>. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Aloasí**

“La parroquia de Aloasí está situada en las faldas del monte Corazón a dos y medio Km., al occidente de la cabecera cantonal Machachi y a 1 Km., al sur de la estación del ferrocarril “San Javier”; a 35 Km., de la capital de la República. La superficie total de la parroquia es de 90,92 Km<sup>2</sup>.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **El Chaupi**

Es una parroquia pintoresca, a pesar del frío. Le atalayan los llinizas y surgió como parroquia el 23 de Mayo de 1949.

Está situada al sur occidente del cantón Mejía, con una superficie total de 138 km<sup>2</sup>. Debido a su ubicación geográfica, sus pobladores son conocidos como los guardianes eternos de los milenarios llinizas, sus tierras son pródigas y eminentemente agrícolas y ganaderas. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Manuel Cornejo Astorga**

La parroquia “Manuel Cornejo Astorga” conocida más comúnmente como Tandapi está situada al sur del cantón Mejía, su superficie es de 482 km<sup>2</sup>.

Debido a su ubicación geográfica, sus pobladores consideran que no tienen identidad de pertenencia con el cantón, puesto que sus relaciones comerciales tienen en mayor medida con el cantón Santo Domingo, mientras que su referente administrativo está en la sede del gobierno del cantón Mejía que es Machachi. El principal centro poblado de la parroquia se encuentra a 70 Km., del sur de Quito. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Tambillo**

Se encuentra situada al norte del cantón Mejía. Limita al Norte con la parroquia Cutuglagua; al Sur con la parroquia Alóag; al Este con las Riveras del Pasochoa; y al Oeste con los Páramos de la Viudita. Su ubicación Geográfica es 78 grados 30 minutos de longitud y 00 grados, 29 minutos de

latitud. Tambillo tiene una extensión territorial de 49,4 km<sup>2</sup>. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Uyumbicho**

Posee una superficie total de 30,48 km<sup>2</sup>, presenta una altura de 2.740 m.s.n.m. Tiene como límites al Norte el Distrito Metropolitano de Quito, al Sur la Parroquia de Tambillo, al Este la Parroquia de Amaguaña del Distrito Metropolitano de Quito, Oeste la Parroquia de Cutuglagua. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

- **Cutuglagua**

“Su etimología es: Cu = grande, TUG = todos, La = resplandeciente, Hua= ollita. Una olla grande y resplandeciente para todos. La parroquia Cutuglagua está situada al norte del cantón Mejía. Limita al Norte con el cantón Quito, al Sur y Oeste con la Parroquia Tambillo y al Este con la parroquia Uyumbicho. Cutuglagua tiene una extensión de 28 Km<sup>2</sup>.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

## **2.6.3 FACTOR DEMOGRÁFICO**

### **2.6.3.1 Población**

Tomando en consideración el censo realizado en el año 2010 el cantón Mejía cuenta con 81.335 habitantes de los cuales 41.552 son mujeres y 39.783 corresponde a los hombres, distribuida en cada una de las parroquias pertenecientes al cantón Mejía (INEC, 2013)

Tabla 4:

## Población de las parroquias del cantón Mejía

<b>POBLACIÓN DE PARROQUIAS DE CANTÓN MEJÍA</b>	
<b>Alóag</b>	9237 hab.
<b>Aloasí</b>	9686 hab.
<b>Cutuglagua</b>	16746 hab.
<b>El Chaupi</b>	1456 hab.
<b>Manuel Cornejo Astorga (Tandapi)</b>	3661 hab.
<b>Machachi</b>	27623 hab.
<b>Tambillo</b>	8319 hab.
<b>Uyumbicho</b>	4607 hab.
<b><u>TOTAL</u></b>	<b>81 335 hab.</b>

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

## 2.6.4 FACTOR SOCIAL

### 2.6.4.1 Educación

La educación en el cantón Mejía es bastante aceptable, por la presencia de jardines, escuelas, colegios públicos y particulares en cada una de las parroquias para que cada uno de los habitantes busque superarse mediante la educación en cada una de las instituciones. El índice de analfabetismo en el cantón es del 9.6% en las mujeres y el 4.2% en los hombre de acuerdo al INEC en el año 2010. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Tabla 5:**  
**Centros educativos por parroquias del cantón Mejía**

CENTROS EDUCATIVOS POR PARROQUIAS						
PARROQUIA	JARDINES		ESCUELAS		COLEGIOS	
	PÚBLICO	PRIVADO	PÚBLICO	PRIVADO	PÚBLICO	PRIVADO
Machachi	4	2	11	2	2	3
Alóag	1	0	10	0	1	0
Aloasí	1	1	6	1	3	0
Cutuglahua	2	0	5	0	1	0
El Chaupi	2	0	1	0	1	0
Manuel Cornejo Astorga (Tandapi)	1	0	21	0	2	0
Tambillo	3	0	4	0	2	0
Uyumbicho	1	0	1	0	1	0
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>59</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>3</b>

**Fuente: Municipio del cantón Mejía**

Los profesores que imparten su cátedra en cada uno de las establecimientos educativos ubicados en el cantón Mejía, poseen un nivel formativo aceptable, el 79.8% de los docentes cuentan con un nivel pos secundario a diferencia del 20.2% que tiene nivel secundario. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

#### 2.6.4.2 Pobreza

En el censo realizado por el INEC en el año 2010 de población y vivienda en el Ecuador, menciona que el 60.1% de los pobladores en el cantón Mejía, corresponde a los pobladores que viven en pobreza en el cantón. La parroquia que representa el menor índice de pobreza corresponde a Uyumbicho, ya que produce fuentes de trabajo. Machachi y Tambillo se encuentran en los índices medio de pobreza y finalmente El Chaupi y Cutuglahua indica los índices más altos de pobreza e insuficientes fuentes de trabajo.

**Tabla 6:**  
**Indicadores de pobreza, Parroquias del cantón Mejía**

<b>INDICADORES DE POBREZA, PARROQUIAS DEL CANTON MEJÍA</b>					
<b>PARROQUIAS</b>	<b>Población</b>	<b>Incidencia de la pobreza</b>	<b>Severidad de la pobreza</b>	<b>Incidencia de la indigencia</b>	<b>Severidad de la indigencia</b>
<b>Alóag</b>	8850	67,2%	16,1%	29,1%	4,3%
<b>Aloasí</b>	6855	74,5%	18,5%	32,5%	4,9%
<b>Cutuglahua</b>	9987	77,9%	30,7%	29,1%	5,0%
<b>El chaupi</b>	1322	86,6%	20,6%	36,7%	4,0%
<b>M. Cornejo Astorga</b>	3132	78,8%	20,4%	38,0%	4,6%
<b>Machachi</b>	22492	64,9%	12,1%	22,9%	2,0%
<b>Tambillo</b>	6571	63,5%	12,8%	22,4%	2,9%
<b>Uyumbicho</b>	3679	49,7%	19,4%	16,6%	2,5%

**Fuente: Municipio del cantón Mejía**

#### **2.6.4.3 Salud**

“Los sub centros y puestos de salud que se ubican en el cantón son deficitarios, principalmente por la persistente falta de personal médico que no cumple con los horarios ni está disponible en casos de emergencia, se encuentran en precarias condiciones, ya que no cuentan con la infraestructura requerida, no disponen de los equipos necesarios para brindar una atención de calidad.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

En el cantón Mejía se encuentran cuadros de desnutrición, parasitosis, enfermedades respiratorias e intestinales. De acuerdo con el Odeplan e Inflotan, la tasa de salud es del 54,07 %, una mortalidad infantil del 45,94%, y el 12.74% corresponde al personal de salud por cada 10.000 habitantes.

## 2.6.5 FACTOR ECONÓMICO

### 2.6.5.1 Economía del cantón Mejía

La economía del cantón Mejía se basa en la agricultura y la ganadería con la crianza de vacunos de las mejores razas, mediante estas actividades los pobladores incrementan sus ingresos y mejoran su calidad de vida.

Con la producción de leche, carnes y derivados el cantón ha ocupado un lugar importante en la zona de productores privilegiados en el país. Además del cultivo de hortalizas, y tubérculos han permitido que el cantón se desarrolle económicamente favorable.

#### 2.6.5.1.1 Productos agrícolas del cantón Mejía

Los pequeños y medianos productores del cantón Mejía se dedican principalmente a la siembra y cosecha de:

**Tabla 7:**  
**Superficie de los cultivos Agrícolas principales**

Cultivo	Superficie en Ha.	%
Arveja seca	160	2.38
Arveja tierna	181	2.69
Cebada	1,800	26.79
Cebolla colorada	128	1.90
Cebolla en rama	380	5.65
Chocho	10	0.15
Col	92	1.37
Coliflor	88	1.31
Fréjol seco	85	1.26
Fréjol tierno	178	2.65
Haba tierna	32	0.48
Lechuga	55	0.82
Lenteja verde	10	0.15
Malz suave chocho	180	2.68
Malz suave seco	96	1.43
Mellocos	4	0.06
Ocas	5	0.07
Papas	1,700	25.30
Remolacha	260	3.87
Trigo	998	14.85
Zanahoria amarilla	278	4.14
<b>TOTAL</b>	<b>6,720</b>	<b>100</b>

Fuente: Dirección Provincial Agropecuaria de Pichincha Boletín (Año 1999 – 2000)



Los pequeños agricultores pertenecen al 10% del total de la producción y destinan sus productos para el autoconsumo, mientras que los medianos corresponden al 90% y comercializan sus productos en el mercado local. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2003)

#### **2.6.5.1.2 Productos cárnicos y lácteos**

El ganado bovino en la parroquia Machachi, representa el mayor número de cabezas y corresponde al 37 % del total cantonal, mientras el resto del porcentaje se reparte entre las otras parroquias, con el máximo del 17% en Alóag y el mínimo de 3 % en Cutuglagua.

La producción lechera es simple e industrializada dedicándose a la elaboración de derivados de la leche tales como quesos, mantequilla y yogurt, siendo una importante fuente de abastecimiento para la ciudad de Quito especialmente. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2003)

#### **2.6.6 TURISMO EN EL CANTÓN MEJÍA**

El turismo en el cantón Mejía permite disfrutar de los atractivos tanto naturales como culturales ofreciendo a cada uno de sus visitantes una recreación óptima produciendo una actitud sana y positiva con la naturaleza, equilibrio y respeto por el ambiente natural.

De la misma manera que atrae visitantes el cantón; incrementa sus ingresos y genera fuentes de empleo para cada uno de sus habitantes, mejorando su calidad de vida. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

### **2.6.6.1 Ingreso de turistas al cantón Mejía**

No se han registrado estadísticas de ingresos de turistas al cantón con exactitud. Sin embargo la directora de desarrollo turístico del cantón Mejía Diana Centeno menciona; que llegan entre 20 y 30 mil turistas de todo el país para asistir a la fiesta tradicional del Chagra, quienes generan ingresos aproximados de \$300 mil dólares, duplicando el comercio por este día. (El Universo, 2012)

Según Ricardo Calispa, administrador de la hostería Papagayo, ubicada a 15 minutos de Machachi comenta: “Muchos de los extranjeros que visitan este cantón provienen en un 43% de América; 9% de Holanda; 5% de Francia y 3% de Canadá. En su mayoría los turistas llegan para realizar la aclimatación como inicio de su preparación de ascensión a las montañas que sobrepasan los 4.000 metros de altura”. (El Universo, 2012)

## 2.6.6.2 Clasificación de atractivos turísticos

**Cuadro 10:**

### Tipología de atractivos turísticos

TIPOLOGÍAS	
ESPACIOS NATURALES	ESPACIOS CULTURALES
<p><b>Montañas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volcán Cotopaxi, Atacazo, Sincholagua, Rumiñahui, Pasochoa e Ilinizas</li> <li>• Montaña Corazón,</li> <li>• Cerro La Viudita</li> <li>• Colina Mirador Santa Rosa</li> </ul> <p><b>Planicies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valle de los Pedregales</li> </ul> <p><b>Ambientes Lacustres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagunas Limpiopungo, Santo Domingo</li> </ul> <p><b>Ríos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ríos Toachi Pilatón, Chisinche, Corazón, Santa Ana</li> <li>• Cascadas San Luís, Napac, Canchacoto, Cascadas del Río Chisinche, del Río Corazón, Comunidad unión de Dos Ríos, Silante</li> <li>• Riachuelo que Desemboca en el Río Cristal</li> </ul> <p><b>Bosques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bosque Toachi Pilatón, Bombolí y Bosque Asociación Agropecuaria San Francisco</li> </ul> <p><b>Aguas Subterráneas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguas Minerales Tesalia</li> <li>• Aguas Termales La Calera</li> </ul> <p><b>Áreas Protegidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parque Nacional Cotopaxi</li> <li>• Reserva Ecológica Los Ilinizas</li> <li>• Reserva Privada Santa Rita</li> <li>• Reserva Biológica La Hesperia</li> <li>• Refugio de Vida Silvestre Santa</li> </ul>	<p><b>Históricas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arquitectura religiosa Santuario de la Virgen de los Dolores, Iglesia Matriz de Machachi, Iglesia Tucuso e Iglesia de Uyumbicho.</li> <li>• Lugar histórico Estación del Tren Aloasí y Tambillo, Minas de Sarapullo y Antigua Carretera García Moreno</li> <li>• Arquitectura popular Agri-Cayetano, Hacienda Chisinche y Ugshapamba</li> <li>• Ruinas Pucara Inga Corral, Pucara el Salitre</li> </ul> <p><b>Etnográficas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creencia popular del Señor de Casanto, Fiesta de la Virgen de la Merced.</li> <li>• Artesanías Talabartería, Feria de los Barros</li> <li>• Obra de Arte Cara del Diablo</li> <li>• Comidas y Bebidas Típicas Feria de la Fritada</li> <li>• Grupos Étnicos Comunidad San Bartolomé, Cultura Chagra</li> <li>• Ferias y mercados; Mercado de Machachi</li> </ul> <p><b>Realizaciones Técnicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obra Tecnológica INIAP, Reservorio San Luis</li> </ul> <p><b>Realizaciones Artísticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domingos Culturales</li> </ul> <p><b>Acontecimientos Programados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paseo Procesional del Chagra, Toma de la Plaza, El Cascaronazo, El Pamplonazo de Machachi,</li> </ul>

Fuente: Municipio del cantón Mejía

### 2.6.6.3 Rutas turísticas

El cantón Mejía cuenta con 4 rutas turísticas:

- **Páramos y Chagras o La Ruta más corta al Cotopaxi.**
  - Ciudad de Machachi.
  - Fiestas de cantonización y Paseo Procesional del Chagra.
  - Talabartería.
  - Comida Típica.
  - Tesalia.
  
- **El Fértil Valle de Machachi**
  - Estación del tren de Tambillo
  - Reserva de Vida Silvestre Pasochoa
  - Bosque Protector Toachi - Pilatón,
  - Reserva Ecológica Privada Bombolí
  - Cascadas de Bombolí Km 25.
  - Tandapi y la Feria de la Fritada
  
- **Hacia Los Ilinizas**
  - Santuario de la Virgen de los Dolores Aloasí
  - Volcán el Corazón
  - Hacienda Ugshapamba.
  - Reserva ecológica los Ilinizas.
  
- **Travesía de la Sierra a la Costa en Bici**

Consiste en atravesar la cordillera occidental del callejón interandino desde la parte alta del valle de Machachi, acompañados por la vista de la Avenida de los Volcanes y los valles; cruzar pajonales, cebadales, esquivar conejos, perdices. Hasta descender a la zona de transición entre la sierra y la costa, donde la vegetación y el clima cambian. Los paisajes son simplemente indescriptibles y difíciles de olvidar. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

#### 2.6.6.4 Manifestaciones culturales

- **El toro bravo en las calles de machachi “pamplonazo”**

Se celebra la segunda semana de Enero, es un programa singular en el que se traen reses desde los páramos, son sueltas para que recorran gran parte de la avenida Amazonas en el cual varios aficionados corren frente al ganado. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 30: Toro Bravo de Machachi**  
Fuente: Municipio del cantón Mejía/ Fiesta popular

- **Cascaronazo carnavalero**

En Febrero se desarrolla el Cascaronazo Carnavalero, con el propósito de rescatar las tradiciones de nuestros antepasados. Para ello, se elabora cascarones de cera en moldes de frutas como el chamburo o maracuyá, para luego introducir en su interior agua perfumada. Este novedoso desfile lo preside y abre la Imagen del Niño Jesús de Praga, junto con los sacerdotes: “Taita de la Siembra” y la “Mama de la Cosecha”, acompañados de comparsas, carros alegóricos, zanqueros, bandas de pueblo. La fiesta se complementa con corridas de toros populares, la presentación de artistas y gastronomía típica. Todo bajo el slogan ¡Sólo quién lo vive, lo goza! (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 31: Cascaronazo carnavalero**  
**Fuente: Municipio del cantón Mejía**

- **Paseo procesional del chagra**

Por la cantonización de Mejía, en el mes Julio, se lleva a cabo esta fiesta popular ecuatoriana que empieza con la misa campal, luego el desfile se abre con el toro pregonero tirado por cuatro huascas, manejadas por hábiles Chagras, la música de bandas de pueblo acompaña a las delegaciones de Loja, Imbabura, Pichincha, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi y otras internacionales donde cientos de jinetes demuestran sus habilidades sobre hermosos corceles de vaquería, deleitando así la mirada del turista nacional y extranjero. Por la tarde, toros de pueblo cierran la jornada. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 32: El Chagra**  
**Fuente: Municipio del cantón Mejía**

- **Carnaval de Cutuglagua**

En Enero del 2010 el Gobierno Parroquial de Cutuglagua y el Comité de Fiestas de ese año deciden realizar la primera edición del Carnaval. Siendo un éxito con más de 3 km y 4 horas de desfile, en el que se expresaban las diferentes costumbres de cada una de las provincias del Ecuador, esta parroquia cuenta con alrededor de 30 danzas gran parte de estas organizadas y con muchas ganas de demostrar su potencial. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 33: Carnaval de Cutuglagua**  
Fuente: GAD Cutuglagua/ Archivos municipales.

- **Rezo del Rosario de la Aurora (Aloasí)**

En el mes de Mayo, mes de la Virgen María, todos los sábados del mes a las 4:00 a.m. se concentran varias personas para salir al Rezo del Rosario de la Aurora por las calles, con la imagen de la Virgen cargada en andas por cuatro personas. Luego de la procesión y rezo del Rosario retornan a la iglesia a escuchar la misa. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 34: Rosario de la Aurora**  
**Fuente: El Diario/Religión/ Fiesta religiosa.**

- **Homenaje al señor del Casanto (Alóag)**

El 8 de septiembre se lleva a cabo la festividad en honor al señor del Casanto, imagen de un cristo crucificado tallado en un árbol de casanto, muy venerado por todos los pobladores de la parroquia de Alóag. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)



**Ilustración 35: Señor del Casanto**  
**Fuente: Rodríguez/Señor del casanto.**

#### **2.6.6.5 GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MEJÍA**

La gastronomía del cantón Mejía es llamativa y digna de ser degustada por cada uno de los turistas que vistan este lugar, ya que posee una gran variedad de platos típicos y tradicionales los mismos que son elaborados con técnicas y utensilios ancestrales; características que le brindan un sabor único a cada una de los platos pertenecientes al cantón.



Todas las parroquias del cantón Mejía cuentan con una gastronomía muy similar, como son:

- Caldo de 31
- Papas con cuero
- Empanadas de morocho
- Empanadas de maíz
- Caldo de librilla
- Hornado
- Papas con cuy asado
- Papas con conejo
- Fritada

#### 2.6.6.6 Platos típicos y tradicionales del cantón Mejía

Acontinuación se mencionará un listado de los platos pertenecientes al cantón Mejía, sus características y su debida ilustración.

**Cuadro 11:**  
Gastronomía del cantón Mejía (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

#### PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES DEL CANTÓN MEJÍA

PLATO	FOTO	CARACTERÍSTICAS
Caldo de 31 (Típico)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está elaborado con menudencia de res, una porción de mote bien cocido, picadillos de hierbitas y aguacate.</li> </ul>

Ilustración 36: Caldo de 31

Fuente: Receta Ecuatoriana/platos típicos

**Papas con  
cuero  
(Típico)**



**Ilustración 37: Papas con  
cuero**

**Fuente: Supermaxi/  
Recetas para delitar**

- El cuero, durante la Colonia, era considerado un desecho por los españoles, los indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas.

**Empanadas  
de Morocho  
(Típico)**



**Ilustración 38: Empanadas  
de Morocho**

**Fuente: Supermaxi/recetas  
para delitar**

- Están rellenas de pollo, zanahorias y arvejas.

**Empanadas  
de maíz  
(Típico)**



**Ilustración 39: Empanadas  
de maíz**

**Fuente: Grupo  
Pacífico/especialidades**

- Empanadas de harina de maíz, rellenas de carne molida, huevo, zanahoria. Son fritas en aceite y generalmente son acompañadas de azúcar.

**Chochos  
con  
tostado  
(Típico)**



**Ilustración 40: Chochos  
con tostado**

**Fuente:  
Laylita/recetas/ceviches**

- Plato serrano que incluye, chochos, curtido (cebolla y tomate), limón, tostado, chifles.

**Caldo de  
librillo  
(Típico)**



**Ilustración 41: Caldo de Librillo**  
Fuente: Cocina ecuatoriana/ recetas.

- Caldo preparado en la época de la colonia los indígenas lo elaboraban con el fin de aprovechar las faenas de las vacas además de considerarlo como una fuente de energía. Este plato consta de caldo con papas, librillo (panza de res), Pasta de maní, aguacate.

**Hornado con  
tortillas  
(Típico)**



**Ilustración 42: Hornado**  
Fuente: Ambato/ recetas / delicias

- Es un platillo apetecido por los pobladores del cantón, contiene carne de cerdo horneado, tortillas de papa, mote, curtido, choclo, maduro y es acompañado del agrio (salsa elaborada con chicha de jora, cebolla paiteña, tomate, ají, perejil).

**Papas con  
cuy  
(Típico)**



**Ilustración 43: Papas con cuy**  
Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha

- Plato conocido por los pobladores como RUNAUCHO ya que era degustado por los antepasados con el fin de recuperar energías después de las siembras.


Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

De la misma manera que las parroquias del cantón Mejía comparten una gastronomía muy similar; cabe recalcar que existen platos típicos y tradicionales en cada una de ellas. A continuación se mencionaran los platos representativos de cada parroquia.

### 2.6.6.7 Gastronomía de las parroquias del cantón Mejía

- **Machachi** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 12:**  
**Gastronomía de Machachi**

PARROQUIA: MACHACHI		
PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<b>Polla ronca (Tradicional)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es un plato típico consumido en temporada de fiestas tradicionales del cantón, es preparado con colada de machica, papas, col y costillas de res.</li> </ul>
	<p><b>Ilustración 44: Polla ronca</b> <b>Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha.</b></p>	
<b>Cariucho (Tradicional)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es un plato tradicional de Machachi apetecido por los habitantes y conocido como cariucho por los chagras. Es elaborado con cuy con papas, salsa de maní, aguacate, tomate y lechuga.</li> </ul>
	<p><b>Ilustración 45: Cariucho</b> <b>Fuente: Culinary Tour of Quito.</b></p>	
<b>Empanadas de Mejido (Tradicional)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Son empanadas de harina de trigo típicas del cantón Mejía elaboradas en hornos de leña y rellenas de dulce de queso y panela.</li> </ul>
	<p><b>Ilustración 46: Empanadas de Mejido</b> <b>Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha.</b></p>	

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía**  
**Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza**

- **Cutuglagua** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 13:**  
**Gastronomía de Cutuglagua**

### PARROQUIA: CUTUGLAGUA

PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<p><b>Tripas de res asadas (Típico)</b></p>	 <p>Ilustración 47: Tripas Asadas</p> <p>Fuente: Ecuavisa/articulo/noticias/tripa asada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida tradicional de la serranía ecuatoriana también conocida como tripa mishqui, son tripas de res cocinadas en una parrilla acompañadas de mote, papas, y maní.</li> </ul>
<p><b>Tortillas con caucara (Típico)</b></p>	 <p>Ilustración 48: Tortillas con caucara</p> <p>Fuente: Ecuador por descubrir/comida típica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plato típico de los Andes apetecido por turistas que visitan la sierra ecuatoriana está elaborado con tortillas de papa rellenas de queso, acompañadas de aguacate, lechuga, zanahoria, remolacha, y de carne de pecho de res en pedazos y asada.</li> </ul>

Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza

- **Uyumbicho** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 14:**  
**Gastronomía de Uyumbicho**

<b>PARROQUIA: UYUMBICHO</b>		
<b>PLATO</b>	<b>FOTO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<p><b>Arepas (Tradicional)</b></p>	 <p><b>Ilustración 49: Arepas</b> Fuente: Recetario mundial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es consumido en toda la parroquia, se suele comer casi todos los días, ya sea como plato principal o como acompañante de desayuno, almuerzo o de cena. Están compuestas de harina de maíz y miel</li> </ul>
<p><b>Chicha de jora (Típico)</b></p>	 <p><b>Ilustración 50: Chicha de Jora</b> Fuente La choza de Omar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes, es llamada la chicha andina puede ser un refresco como puede considerarse una bebida embriagante. La chicha está compuesta de Agua, maíz de jora y cebada.</li> </ul>

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.**

- **Alóag** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 15:  
Gastronomía de Alóag**

**PARROQUIA: ALÓAG**

PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<p><b>Colada morada con mortiños (Tradicional)</b></p>	 <p><b>Ilustración 51: Colada morada con mortiños</b></p> <p><b>Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colada tradicional es consumida principalmente en el mes de noviembre para conmemorar la independencia del cantón Mejía, está elaborada a base de harina morada, frutas y mortiños.</li> </ul>
<p><b>Choclo con queso (Típico)</b></p>	 <p><b>Ilustración 52: Choclo con queso</b></p> <p><b>Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El choclo es uno de los productos alimenticios de mayor consumo en la cocina ecuatoriana es hervido en agua y acompañado de queso el mismo que es elaborado por cada uno de los ganaderos de Machachi.</li> </ul>

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza**

- **Manuel Cornejo Astorga** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 16:**  
**Gastronomía de Manuel Cornejo Astorga**

### PARROQUIA: MANUEL CORNEJO ASTORGA

PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<b>Fritada (Típico)</b>	 <p><b>Ilustración 53: Fritada</b> <b>Fuente: Gobierno de la Provincia de Pichincha</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plato que se remonta en la época de la colonia, se elabora con carne de cerdo cocinada en agua hirviendo con condimento para luego ser frita con la grasa del cerdo en una paila de bronce, es acompañado con choclo o mote, maduros fritos, aguacate, curtido (cebolla paiteña y tomate).</li> </ul>
<b>Trucha (Típico)</b>	 <p><b>Ilustración 54: Trucha</b> <b>Fuente: Gastronomía ecuatoriana</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La trucha es un producto consumido en la costa ecuatoriana ya que los habitantes de esta región se dedican a la actividad pesquera.</li> <li>• La trucha es condimentada y frita en una sartén, acompañada de patacones, arroz, y curtido (cebolla paiteña y tomate)</li> </ul>

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía**  
**Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza**



- **Tambillo** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 17:**  
**Gastronomía de Tambillo**

PARROQUIA: TAMBILLO		
PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<b>Tortillas de maíz (Tradicional)</b>	 <p><b>Ilustración 55: Tortillas de maíz</b> <b>Fuente: Inforecetas/recetas/masas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las tortillas de Maíz fueron muy comunes en la época ancestral consumidas por los indígenas, están rellenas de queso y son cocinadas en un sartén de tiesto.</li> </ul>

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del Cantón Mejía**  
**Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza**

- **El Chaupi** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)


**Cuadro 18:**  
**Gastronomía El Chaupi**

PARROQUIA: CHAUPI		
PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<b>Cocinado (Tradicional)</b>	 <p><b>Ilustración 56: Cocinado</b> <b>Fuente: Municipio de Mejía</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es un plato típico del valle de Mejía, consiste en cocer con leña productos de la zona como: choclos, habas, mellocos, papas acompañados de queso elaborado por los pobladores de la parroquia.</li> </ul>

**Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía**  
**Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza**

- **Aloasí** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 19:**  
**Gastronomía de Aloasí**

PARROQUIA: ALOASÍ		
PLATO	FOTO	DESCRIPCIÓN
<p><b>Helados de crema (Tradicional)</b></p>	 <p>Ilustración 57: Helado de crema Fuente: Postres/helado casero</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es un postre tradicional de Aloasí, son elaborados de manera antigua con una mezcla de leche, nata, azúcar y estabilizante.</li> <li>• El sabor de cada helado depende de la fruta que se utiliza.</li> </ul>

Fuente: Dirección de Desarrollo turístico del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza

#### 2.6.6.8 Platos consumidos en el cantón Mejía

El cantón Mejía cuenta con una gastronomía variada, típica y tradicional que se ha ido perdido con el pasar del tiempo, debido a la poca importancia que los pobladores de esta zona le dan a sus platos tradicionales y la falta de cultivo de productos agrícolas de la sierra utilizados para la preparación de los mismos.

Los platos tradicionales que se han ido perdiendo, son los siguientes:

- **Machachi:** Polla ronca, Runaicho, Cariucho
- **Alóag:** Dulce de frutillas con queso
- **El Chaupi:** Cocinado
- **Tambillo:** Pitimuchas
- **Uyumbicho:** Arepas, chicha de Jora

## 2.6.7 RUTA Y FERIAS GASTRONÓMICAS DEL CANTÓN MEJÍA

### 2.6.7.1 Ruta de los sabores del Chagra

A través de este evento se revalorizan los platos ancestrales con un toque gourmet, según mencionó el gastrónomo Juan Pablo Utreras. Él, junto con un grupo de chefs, logró rescatar el Runauchu, un plato cocido cuyo ingrediente principal es el cuy asado al carbón, acompañado de salsa ají macho con maní, papas y ensalada. Este plato era uno de los que comían los antepasados después de las siembras, para recuperar energías. (El Universo, 2012)

Para llevar a cabo el programa, los participantes se organizan con el Municipio y especialistas en alimentos para mejorar la manipulación de los ingredientes; en la ruta se ofrecen platos tradicionales y ancestrales de la zona, como: Pitimuchas, Cocinado, Timbushka, arroz con leche, tostado hecho en tiesto, entre otros. (El Universo, 2012)



**Ilustración 58: Ruta de los sabores del Chagra**  
**Fuente: El Universo/ Gastronomía y folclor**

### 2.6.7.2 Feria gastronómica identidad del Chagra

Se lleva a cabo en las fiestas de cantonización de Mejía en el mes de Julio, donde se degustan platos típicos no solo del lugar, sino también de otros cantones de la provincia de Pichincha. (MINTUR, 2013)



**Ilustración 59: Feria Gastronómica**  
Fuente: MINTUR/ Noticias

### 2.6.7.3 Feria del mortiño

Esta feria se realiza cada 2 y 3 de Noviembre con el fin de celebrar la Independencia de Machachi, evento en el cual se ofertan productos elaborados a base de este fruto silvestre, brindando una alternativa de desarrollo económico a la población y a su vez degustar de la tradicional colada morada, helados, tortas y vinos. (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2014).



**Ilustración 60: Productos a base de mortiño**  
Fuente: MINTUR/ archivos mensuales

## 2.6.8 SERVICIOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN MEJÍA

### 2.6.8.1 Restaurantes

- **Alóag** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 20:**  
Restaurantes de la parroquia de Alóag

NOMBRE	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN
<b>Chifa Restaurante “Valle Hermoso”</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina internacional: China / Bar</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Barrio el Obelisco.
<b>Comedor “Alóag”</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina internacional /Bar</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Juegos para niños</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Vía Alóag
<b>El Buen Sabor</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Cocina internacional / Bar</li> <li>• Vehículo/s para el traslado de</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Panamericana Sur Km. 30.
<b>Paradero del Chofer</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Cocina internacional / Bar</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Barrio Occidental.
<b>Alice's Restaurant</b>	Cuarta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Cocina internacional / Bar</li> <li>• Vehículos para el traslado de pasajeros</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	El Obelisco de Alóag. Vía Quito Ambato- Sto. Domingo

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

- **Cutuglagua** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 21:**  
Restaurantes de la parroquia de Cutuglagua

NOMBRE	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN
Chis	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Comida rápida / Cocina internacional / Bar</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Cutuglagua entrada principal.

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

- **Machachi** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 22:**  
Restaurantes de Machachi

NOMBRE	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN
Restaurante “Manuela”	Primera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Platos típicos.</li> <li>• Cocina internacional: Asados</li> <li>• Formas de pago: Efectivo y T/C.</li> </ul>	Av. Pablo Guarderas
Restaurante “Café de la Vaca”	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Local / Cocina internacional /Bar</li> <li>• Formas de pago: Efectivo, Tarjetas de crédito, cheque.</li> <li>• Actividades para niños</li> </ul>	Pan. Sur km. 41
La Posada del Chagra	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: tortillas con morocho de sal y raspadura.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Forma de pago: Efectivo</li> </ul>	Parque central
Restaurante “El Pedregal”	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Pollo asado al carbón.</li> <li>• Salones para reuniones</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Av. Colón 464 y Gran Colombia
Salón Amazonas	Cuarta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Comida Típica de la Sierra.</li> <li>• Jardines/terrazas para uso clientes</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Amazonas 422 y Antonio Benítez.

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

- **Manuel Astorga “Tandapi”** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

**Cuadro 23:**  
**Restaurantes de la parroquia de Manuel Astorga**

<b>NOMBRE</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>SERVICIOS</b>	<b>UBICACIÓN</b>
<b>Fritadas al Paso</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Fritada.</li> <li>• Jardines/terrazas para uso clientes</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Km. 47 Alóag Sto. Domingo.
<b>Picantería “Coleñita”</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Fritada y truchas.</li> <li>• Vehículo/s para el traslado de pasajeros</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Vía Alóag Santo Domingo Tandapi.
<b>Restaurante “Bellavista”</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Fritada.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Vía Alóag
<b>Restaurante “Viajero”</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidades locales: Seco de carne, gallina, platos a la carta.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Santo Domingo Tandapi.
<b>Salón Tandapi</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Pollo asado al carbón.</li> <li>• Salones para reuniones</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Vía Principal Barrio Central.

**Fuente: Municipio del cantón Mejía**  
**Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.**

- **Tambillo** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

Cuadro 24:

## Restaurantes de la parroquia de Tambillo

NOMBRE	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN
<b>El Viejo Rosal</b>	Primera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: local</li> <li>• Jardines para uso clientes</li> <li>• Formas de pago: Efectivo, tarjetas de crédito, cheque.</li> </ul>	Panamericana Sur Km. 25.
<b>Avelina</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidades locales: Platos a la carta.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Panamericana Sur Km. 24.
<b>Rossy Burguer</b>	Tercera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Comida rápida y almuerzos.</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Panamericana Sur Km. 24.

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

- **Uyumbicho** (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía, 2013)

Cuadro 25:

## Restaurantes de la parroquia de Uyumbicho

NOMBRE	CATEGORÍA	SERVICIOS	UBICACIÓN
<b>La Matilde</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Local.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Vía Santa Rosa
<b>Paradero "La Curva"</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: Local.</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo</li> </ul>	Santa Rosa Km. 22.
<b>Asadero de Pollos y Cevichería</b>	Segunda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialidad: pollos asado, y mariscos</li> <li>• Comida para llevar</li> <li>• Estacionamiento</li> <li>• Formas de pago: Efectivo.</li> </ul>	Calle Isidro Ayora.

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.



## 2.6.8.2 Hospedaje

**Cuadro 26:**  
Hospedaje del cantón Mejía

<b>MACHACHI</b>			
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>MAIL</b>	<b>WEB</b>
<b>Hospedería Refugio Chiguac</b>	Calle Los Caras y Cristóbal Colón Sector Mamahuacho	sinchosinchola@hotmail.com	www.hosteriachiguac.com
<b>Tierra del Volcán</b>	Parque Nacional Cotopaxi- 4 Km. del ingreso Norte del P. N. Cotopaxi	info@tierradelvolcan.com	www.tierradelvolcan.com
<b>Hacienda Santa Ana</b>	Santa Ana del Pedregal	info@santaanacotopaxi.com	www.santaanacotopaxi.com
<b>Albergue - Restaurant Hacienda los Mortiños</b>	Santa Ana del Pedregal a 500 m antes del control	losmortinios@hotmail.com	www.losmortinios.com
<b>Tambopaxi</b>	Parque Nacional Cotopaxi - a 1 Km. del Control Norte	reservas@tambopaxi.com	www.tambopaxi.com
<b>Secret Garden</b>	Loreto del Pedregal	hola@secretgardenquito.com	www.secretgardenquito.com
<b>Hostería Chilcabamba</b>	Loreto Pedregal	info@chilcabamba.com	www.chilcabamba.com
<b>Hacienda Pachamama</b>	Güitig Bajo	info@haciendapachamama.com	www.haciendapachamama.com
<b>Hotel La Estancia Real</b>	Luis Cordero y Panzaleo	pwgaibor@yahoo.com	

**Continua** →

<b>Hotel Spa Fuente de La Juventud</b>	Barrio San Francisco de Tahuachi	info@hotelspaecuador.com / roomyhas@hotmail.com
<b>Hotel Ki-Tu</b>	De los Mortiños y Julio Ayala	haciendahierbabuena@hotmail.com / info@kituadventure.com
<b>Hotel Spa Centro Revitalizador Machachi</b>	Panamericana Sur 100 m antes de la Esc. García Moreno	diego5229@latinmail.com
<b>Hotel Miravalles de Machachi</b>	Luis Cordero 214 y Barriga	gabysambacheg@yahoo.com / bichita-s18@hotmail.com
<b>Motel El Rey</b>	Panamericana Sur Km. 37 y 23 de Julio (Valle Hermoso)	
<b>Hotel Descaso del Chagra</b>	Panamericana Sur Km. 37 ½ y 23 de Julio	machachi@distamer.com

## ALOASÍ

NOMBRE	DIRECCIÓN	MAIL	WEB
<b>Hostería "Umbría Gourmet"</b>	Barrio Umbría	info@haciendaumbria.com / umbriagourmet@gmail.com	www.haciendaumbria.com
<b>Sierraloma Lodge</b>	700 m. al sur de la Estación Ferroviaria	contact@sierraloma.com	www.sierraloma.com / www.facebook.com/sierraloma
<b>Hostería y Granja La Estación</b>	Barrio La Estación	info@hosteriagranjalaestacion.com / hosteriagranjalaestacion@hotmail.com	www.hosteriagranjalaestacion.com

Continua →

<b>Hostal Puerta Al Corazón</b>	A 3 cuadras al sur de la Estación Ferroviaria.	sandoval@laposte.net	
---------------------------------	--	----------------------	--

<b>Hostería Papagayo</b>	Hacienda Bolivia, Panamericana a Sur Km. 26	nfo@hosteria-papagayo.com	www.hosteria-papagayo.com
--------------------------	---	---------------------------	---------------------------

<b>Cabañas Cielo y Miel</b>	Panamericana a Sur	cotagcialtda@hotmail.com	
-----------------------------	--------------------	--------------------------	--

## ALÓAG

NOMBRE	DIRECCIÓN	MAIL	WEB
<b>Hacienda La Alegría</b>	Panamericana a Sur Km. 35 - Sector Rumipamba	info@alegriafarm.com	www.haciendalaalegria.com
<b>Hacienda Hualilagua de Jijón</b>	Pana Sur Km. 35 (Por la Antigua Aduana)	joselasso@hotmail.com	www.hualilagua.com
<b>Hotel Restaurante El Corcel</b>	Panamericana a Sur Km.28 – La Aduana		
<b>New York</b>	Panamericana a Sur Km. 32		
<b>Hotel El Refugio</b>	Vía Alóag Santo Domingo Km. 1 ½		

---

**CUTUGLAGUA**

<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>MAIL</b>	<b>WEB</b>
<b>Motel Luxor VIP</b>	Pana Sur Km. 14 Barrio La Joya		

**EL CHAUPI**

<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>MAIL</b>	<b>WEB</b>
<b>Hostería La Llovizna</b>	Camino a los Ilinizas Principal s/n	iliniza_b lady@yahoo.com	www.ilinizarefuge.com

<b>Nuevos Horizontes Refugio de Montaña</b>	Sector El Chaupi, media cuadra arriba de la plazoleta	ilinizas_refuge@yahoo.com	www.ilinizasrefuge.com
---	--	---------------------------	------------------------

<b>Hierba Buena SPA</b>	Sector Tunduluquín Vía a los Ilinizas	haciendahierbabuena@hotmail.com	
-------------------------	--	---------------------------------	--

<b>Chuquiragua Lodge</b>	Barrio Unachi	paty_vitery@hotmail.com / mari_tu24@hotmail.es	
--------------------------	---------------	---	--

<b>Hostería Nina Romy</b>	Centro de la Parroquia		
---------------------------	------------------------	--	--

<b>Hostería Hda. Los Ilinizas Lodge</b>	Vía a los Ilinizas	chicaizam@yahoo.es / yanez04@ahoo.es / illinizaslodge@yahoo.com	
---	--------------------	---	--

<b>Albergue San José del Chaupi</b>	Barrio Chapamba y los Ilinizas Km.3 Suroeste del Chaupi		
-------------------------------------	---	--	--

---

**MANUEL CORNEJO ASTORGA (TANDAPI)**

NOMBRE	DIRECCIÓN	MAIL	WEB
<b>Hotel y Restaurante Ramada</b>	Calle Principal – Barrio Central		
<b>Hostal España</b>	Junto al Coliseo		

**TAMBILLO**

NOMBRE	DIRECCIÓN	MAIL	WEB
<b>Hostal Marvel</b>	Vía a los Chillos		
<b>Hostal Nuca Huasi</b>	Panamerican a sur y Autopista al valle de los Chillos Km. 1		

**UYUMBICHO**

NOMBRE	DIRECCIÓN	MAIL	WEB
<b>Hostería Pasochoa Lodge</b>	Barrio San Cristóbal	abogadosgqn_agv@yahoo.es	
<b>Area 51</b>	Barrio San Cristóbal		
<b>Séptimo Cielo</b>	Barrio San Cristóbal		
<b>Hostal Don Juan</b>	Calle Isidro Ayora Ingreso Norte de Uyumbicho		

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

### 2.6.8.3 Prestadores de servicios turísticos

**Cuadro 27:**  
Servicios Turísticos del cantón Mejía

<b>MACHACHI</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
<b>Tesalia Springs Company</b>	Av. Fernández Salvador
<b>Pita Pedregal</b>	Loreto del Pedregal
<b>Casa de Ejercicios Espirituales San Agustín</b>	Panamericana Sur, Km. 32
<b>Pumamaki Mountain</b>	Calle Caras y Cristóbal Colón Sector "Mamahuacho"
<b>Tiempo Libre AdventureTravel</b>	Bolívar y Mejía (Florería Las Orquídeas)
<b>Turismo Aventura</b>	Av. Pablo Guarderas N.-985 y De Los Mortiños
<b>Andes Climbing</b>	(Oficina) Urbanización: Los Ilinizas. Mz # 4, Casa # 5
<b>Pista emboscada Paintball</b>	Pan Sur Km. 16 Barrio El Timbo
<b>Jodagafi S.A Transporte Turístico</b>	Panamericana Sur Frente al parque del Chagra, entrada a Machachi
<b>Mejias Tours</b>	González Suarez y Amazonas
<b>UrcuBikers</b>	Av. Pablo Guarderas N° 985 y de los Mortiños
<b>Pesca Deportiva "Don Pedro"</b>	Puente del Barrio Gütig Bajo
<b>Talabartería Olmos</b>	Gloria Olmos
<b>ALOASÍ</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
<b>Asociación de Productores Agropecuarios, Turísticos y Artesanales "Miraflores Bajo"</b>	Barrio Miraflores
<b>Hacienda Agri – Cayetano (Agroturismo)</b>	A 150 m de la Estación Ferroviaria

**Continua** ➔

<b>Fundación Ugshapamba (Agroturismo)</b>	La Avanzada
<b>Santuario de Flora y Fauna Cumbiteo (sendero y camping)</b>	Barrio de Umbría
<b>Beefarm Ugshapamba (Apiturismo y Agroturismo)</b>	Sector La Moya – Aloasí
<b>Asociación Santa Anita de Changallí</b>	Santa Anita de Changallí
<b>Finca Agrícola San José</b>	Barrio San Roque
<b>EL CHAUPI</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
<b>Piedra Linda</b>	El Chaupi
<b>Chaquiñán Explorer</b>	Esteban Escobar
<b>CUTUGLAGUA</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
<b>Manantial del Sur</b>	Panamericana Sur Km.17 – Barrio San Miguel
<b>ALÓAG</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
<b>Reserva Bosque Hacienda Bombolí</b>	Vía Alóag Santo Domingo Km. 20 (ingreso por la Hda. La Florida)
<b>Reserva Natural La Hesperia</b>	Km.58 Vía a Alóag - Vía Alóag Santo Domingo
<b>Complejo Antonella</b>	Barrio La Banda
<b>Inti HuasiFarms</b>	Vía Alóag Santo Domingo Km. 17

Fuente: Municipio del cantón Mejía  
Elaborado por: Chunllo G. – Chicaiza E.

## CAPÍTULO III

### ANÁLISIS DE OFERTA Y DEMANDA

#### 3.1 POBLACIÓN Y MUESTRA

##### 3.1.1 Población

Para desarrollar el análisis de oferta se consideró a los 6 restaurantes de comida típica y tradicional, reconocidos en el cantón Mejía por su larga trascendencia y la importancia que le dan a la gastronomía como aporte para el rescate cultural. Para analizar la demanda se tomó como referencia a los 30.000 turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón para disfrutar de una de las principales fiestas populares conocida como: “Paseo procesional del Chagra”. Dicha información fue obtenida de los archivos municipales y de la entrevista realizada a la ex directora de desarrollo turístico Diana Centeno. Con los datos numéricos recopilados se determinó el tamaño de la muestra para ejecutar las encuestas a turistas y restaurantes.

##### 3.1.2 Fórmula

Se trabajará con la fórmula de muestreo finita ya que se conoce el tamaño de la población a estudiar.

$$n = \frac{Na^2 Z^2}{(N-1)e^2 + a^2 Z^2}$$

##### 3.1.3 Tamaño de la muestra de turistas nacionales y extranjeros.

Tabla 8:  
Tabla de variables para la muestra

VARIABLE	SIGNIFICADO
n	tamaño de la muestra
N	universo o población a estudiarse (30000)
Z	nivel de confianza (1,96)
a	variabilidad (0,25)
e	error (0.1)



$$n = \frac{30000 * (0,25)^2 * (1,96)^2}{(30000-1) * (0,1)^2 + (0,25)^2 * (1,96)^2}$$

$$n = \frac{7203}{(29999) * (0,01) + (0,2401)}$$

$$n = \frac{7203}{(300) + (0,2401)}$$

$$n = \frac{7203}{300}$$

**n= 24 encuestados**

### 3.1.4 Tamaño de la muestra de restaurantes.

Tabla 9:  
Tabla de variables de restaurantes

n	tamaño de la muestra
N	universo o población a estudiarse (6)
Z	nivel de confianza (1,96)
a	variabilidad (0,25)
e	error (0.1)

$$n = \frac{6 * (0,25)^2 * (1,96)^2}{(6-1) * (0,1)^2 + (0,25)^2 * (1,96)^2}$$

$$n = \frac{1,44}{(5) * (0,01) + (0,2401)}$$

$$n = \frac{1,44}{(0,05) + (0,2401)}$$

$$n = \frac{1,44}{0,29}$$

**n= 5 encuestados**

## 3.2 ENCUESTAS

La encuesta dirigida a turistas se llevó a cabo en una de las manifestaciones culturales mas representativas del cantón Mejía como es el paseo Procesional del Chagra, se tomó como referencia esta festividad ya que existe gran afluencia de turistas nacionales y extranjeros que acuden a este lugar para disfrutar de este evento y de la feria Gastronómica “Sabores del Chagra”. El objetivo primordial de la encuesta fue determinar el conocimiento que poseen los turistas acerca de la cultura gastronómica del cantón y la oferta turística que ofrece.

Además, se realizó una encuesta a restaurantes de renombre que poseen una larga experiencia en la venta de comida típica y tradicional para indagar sobre la oferta y los servicios que ofrecen o estaría dispuestos a desarrollar en sus establecimientos para satisfacer a la demanda y sus tendencias.

### 3.2.1 TABULACIÓN E INTERPRETACIÓN

#### 3.2.1.1 Encuesta a turistas extranjeros

##### Género

Tabla 10:  
Género

Género	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Masculino	8	62%	62%	62%
Femenino	5	38%	38%	100%
Total	13	100,0%	100,0%	

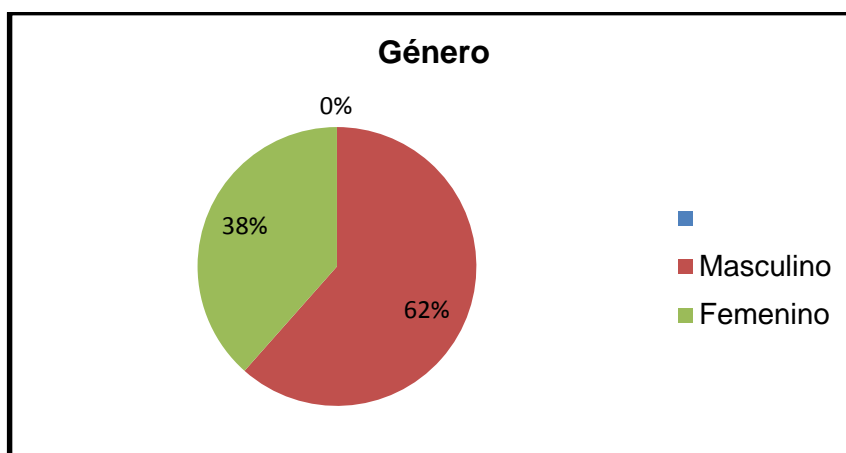


Gráfico 5: Género

### Interpretación:

De acuerdo a los resultados obtenidos de la encuesta se establece que el 62% de visitas de turistas internacionales pertenecen al género masculino mientras que el 38% corresponde al género femenino. Determinando que los turistas con mayor afluencia son hombres debido a que el cantón es un destino especializado en turismo de aventura; actividad que es desarrollada y demandada por este género en especial.

### Nacionalidad

Tabla 11:  
Nacionalidad

NACIONALIDAD	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Usa	9	69%	69%	69%
Venezuela	2	15%	15%	85%
Argentina	1	8%	8%	92%
Canada	1	8%	8%	100%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	

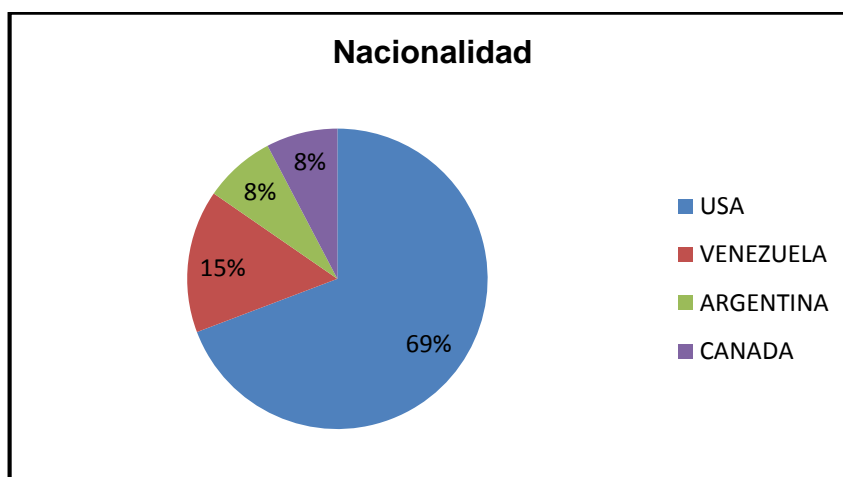


Gráfico 6: Nacionalidad

**Interpretación:**

Los turistas estado unidenses corresponden al 69% del total de las visitas realizadas al cantón Mejía, seguido por venezolanos que representan el 15%, y el 8% de visitas lo conforman argentinos y canadienses.

Dichas nacionalidades eligen a Ecuador como un destino predilecto para realizar turismo de aventura ya que cuenta con maravillas paisajísticas y naturales únicas en el mundo.

**Edad**Tabla 12:  
Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Entre 15 y 25	1	8%	8%	7,69%
Entre 26 y 36	2	15%	15%	23%
Entre 37 y 47	6	46,15%	46,15%	69%
Entre 48 y 58	2	15,4%	15,4%	85%
De 60 en adelante	2	15,4%	15,4%	100%
<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

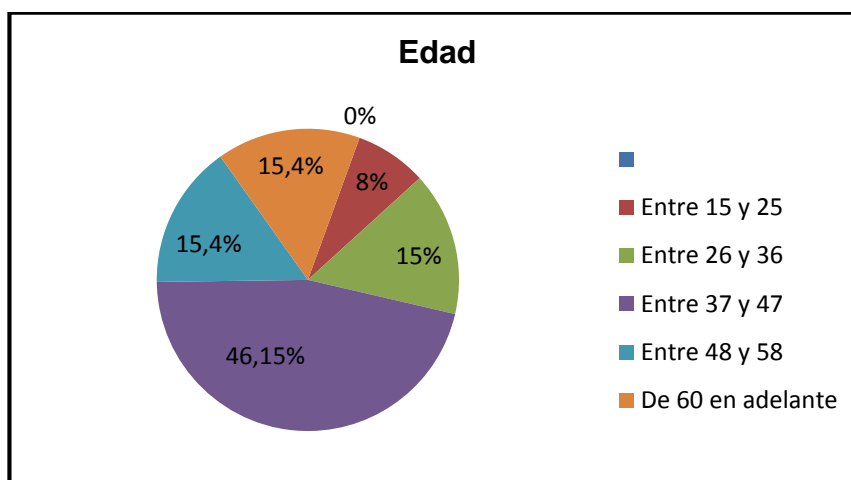


Gráfico 7: Edad

### Interpretación:

La edad de los turistas con mayor afluencia en el cantón Mejía oscila entre 37 a 47 años y representa el 46,15%, seguido del 15% de turistas que cuya edad varia entre 26 a 36 años, el 15,4% corresponde a turistas con un rango de edad de 48 a 58 años y de 60 años en adelante. Mientras que el 8% son turistas jóvenes entre 15 a 25 años.

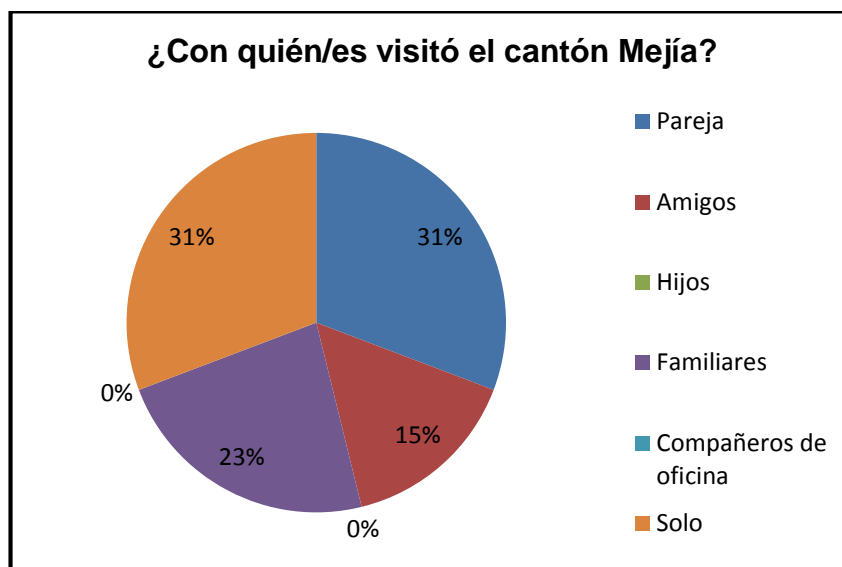
Estos resultados ayudaron a determinar que los turistas extranjeros son personas adultas con un nivel económico estable que aportan al desarrollo del país.

### PREGUNTA N°1

#### ¿Con quién/es visitó el cantón Mejía?

Tabla 13:  
Visita al Cantón Mejía

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Pareja	4	31%	31%	31%
Amigos	2	15%	15%	46%
Hijos	0	0%	0%	46%
Familiares	3	23%	23%	69%
Compañeros de oficina	0	0%	0%	69%
Solo	4	31%	31%	100%
Total	13	100,0%	100,0%	



**Gráfico 8: Visita al cantón Mejía**

### Interpretación:

La mayoría de turistas que visitan el cantón Mejía acuden solos o en pareja, el 23% viajan con su familia y el 15% viajan en compañía de sus amigos.

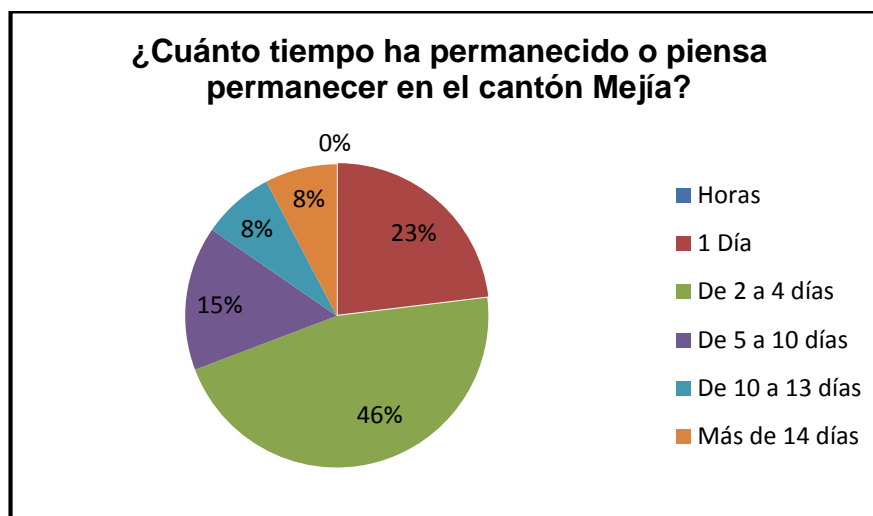
La visita con familiares o amigos es importante para el cantón debido a que estas personas se encargan de realizar publicidad de boca a boca al transmitir sus experiencias con otras personas creando mayor afluencia turística.

### PREGUNTA N°2

**¿Cuánto tiempo ha permanecido o piensa permanecer en el cantón Mejía?**

**Tabla 14:**  
**Permanencia en el cantón Mejía**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
<b>Horas</b>	0	0%	0%	0%
<b>1 Día</b>	3	23%	23%	23%
<b>De 2 a 4 días</b>	6	46%	46%	69%
<b>De 5 a 10 días</b>	2	15%	15%	85%
<b>De 10 a 13 días</b>	1	8%	8%	92%
<b>Más de 14 días</b>	1	8%	8%	92%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	



**Gráfico 9: Permanencia en el cantón Mejía**

### Interpretación:

El 46% de turistas extranjeros permanecen en el cantón Mejía entre 2 y 4 días cuyo objetivo es realizar actividades de aclimatación para emprender el ascenso a montañas y nevados aledaños al cantón. Su permanencia es corta sin embargo al revalorizar e impulsar el turismo gastronómico se genera un área de oportunidad para innovar actividades turísticas que prolonguen su estadia conociendo atractivos poco difundidos y degustando de la exquisita gastronomía.

### PREGUNTA N°3

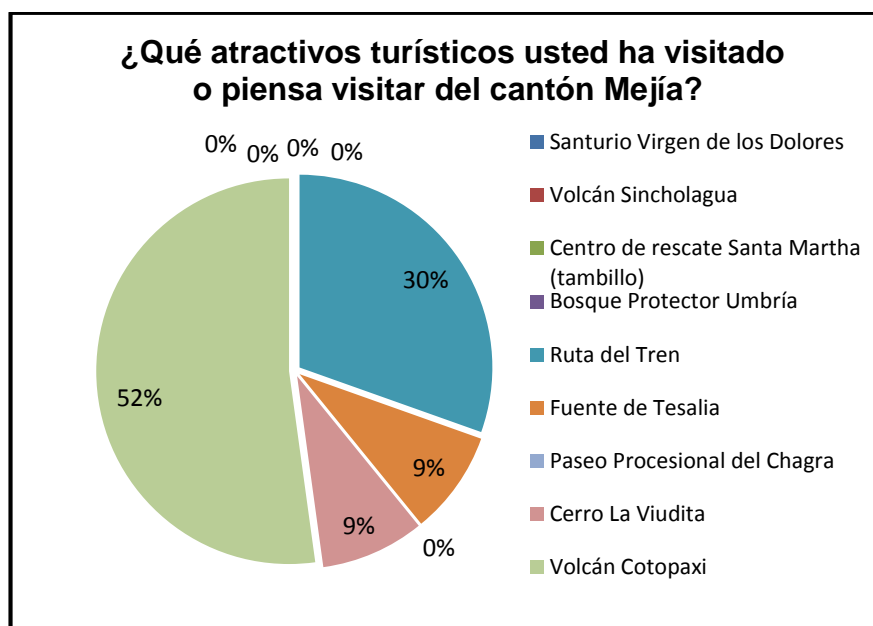
**¿Qué atractivos turísticos usted ha visitado o piensa visitar del cantón Mejía?**

**Tabla 15:  
Atractivos Turísticos**

Atractivo	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Santuario Virgen de los Dolores	0	0%	0%	0%
Volcán Sincholagua	0	0%	0%	0%
Centro de rescate Santa Martha (tambillo)	0	0%	0%	0%
Bosque Protector Umbría	0	0%	0%	0%
Ruta del Tren	7	30%	30%	30%

**Continua** ➔

<b>Fuente de Tesalia</b>	2	9%	9%	39%
<b>Paseo Procesional del Chagra</b>	0	0%	0%	39%
<b>Cerro La Viudita</b>	2	9%	9%	48%
<b>Volcán Cotopaxi</b>	12	52%	52%	100%
<b>Total</b>	23	100,0%	100,0%	



**Gráfico 10: Atractivos Turísticos**

### **Interpretación:**

El volcán Cotopaxi y la Ruta del tren son los atractivos con mayor reconocimiento por parte de los turistas extranjeros, seguido por la Fuente de Tesalia.

A través de esta pregunta se pudo determinar que la mayoría de atractivos turísticos del cantón Mejía no son conocidos por los visitantes, provocando que el turismo en esta zona no sea explotado en todo su esplendor, debido a que existe un déficit en la publicidad, señalización y señalética.

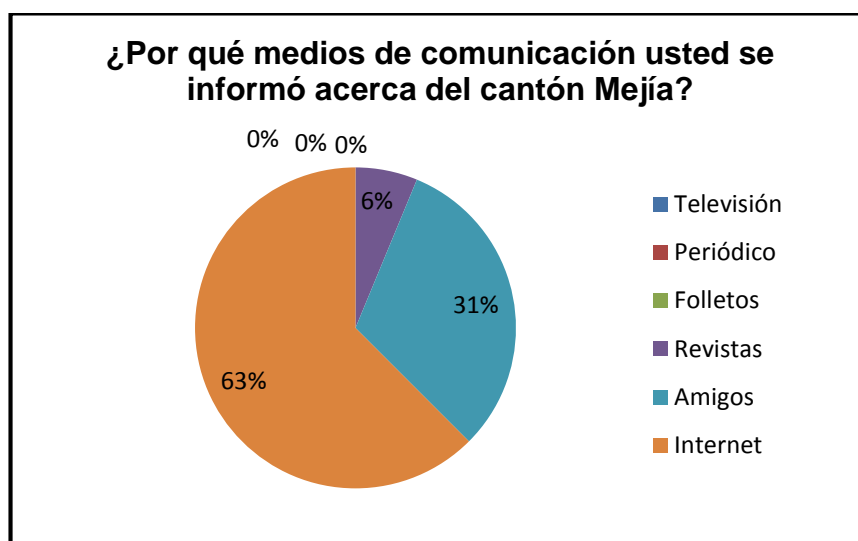


## PREGUNTA N°4

**¿Por qué medios de comunicación usted se informó acerca del cantón Mejía?**

**Tabla 16:**  
**Medios de Comunicación**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Televisión	0	0%	0%	0%
Periódico	0	0%	0%	0%
Folletos	0	0%	0%	0%
Revistas	1	6%	6%	6%
Amigos	5	31%	31%	38%
Internet	10	63%	63%	100%
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	



**Gráfico 11: Medios de Comunicación**

### Interpretación:

Los turistas extranjeros adquirieron información acerca del cantón Mejía mediante internet, ya que es un medio de información rápido y eficaz.

Sin embargo, el 31% de los turistas conocieron de la existencia del cantón por las experiencias transmitidas por sus amigos. Mediante esta interrogante se pudo establecer que se debería brindar mayor publicidad en otros medios como revistas, flyers, posters, gorras, camisetas, entre otros.

## PREGUNTA N°5

### ¿Cuál fue el motivo de su visita al cantón Mejía?

Tabla 17:  
Motivo de visita

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Gastronomía	0	0%	0%	0%
Fiestas	0	0%	0%	0%
Familia	2	13%	13%	13%
Naturaleza	10	67%	67%	80%
Negocios	1	7%	7%	87%
Compras	1	7%	7%	93%
Cultura	1	7%	7%	100%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

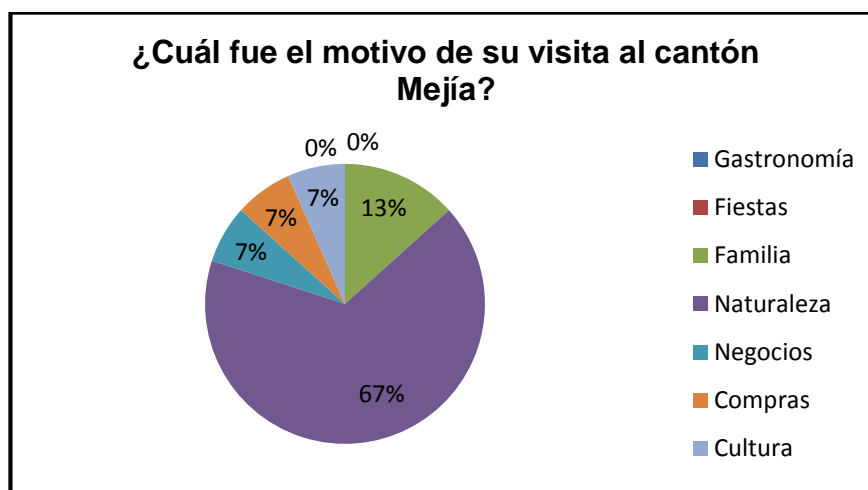


Gráfico 12: Motivo de visita

### Interpretación:

La principal motivación que poseen los turistas extranjeros al momento de visitar el cantón Mejía es la naturaleza que corresponde al 67% del total. Seguido por visita a familiares con un 13% y 7% por compras, negocios y cultura. De acuerdo a esto resultados se puede determinar que el turismo gastronómico no se ha desarrollado ampliamente, por ello es necesario diseñar propuestas innovadoras que generen un balance entre el impulso de la gastronomía y su revalorización.

## PREGUNTA Nº 6

### ¿Conoce los platos tradicionales del cantón Mejía?

Tabla 18:  
Conocimiento de platos típicos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	2	15%	15%	15%
No	11	85%	85%	100%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	

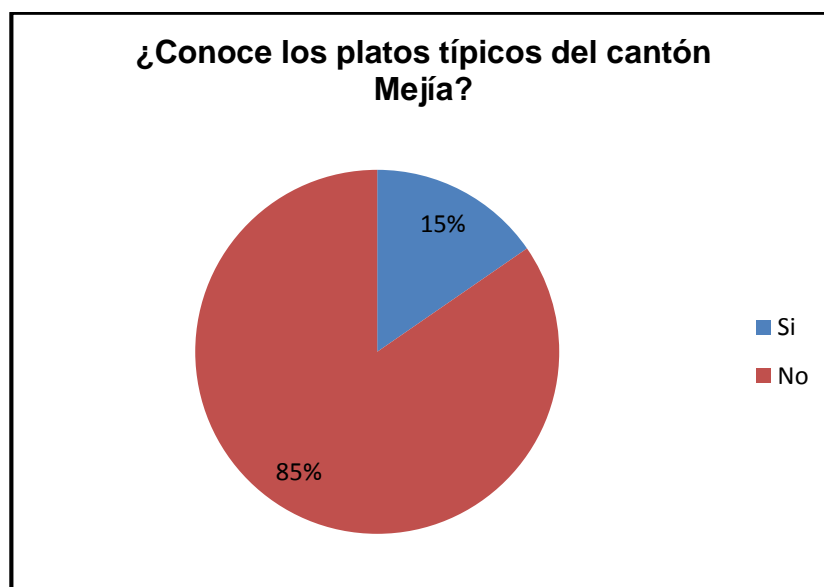


Gráfico 13: Conocimiento de platos típicos

### Interpretación:

El 85% de los turistas extranjeros que visitan el cantón Mejía, no tienen conocimiento de los platos típicos y tradicionales que se ofrecen en la zona; ya que dentro de sus preferencias eligen restaurantes que les ofrecen platos a la carta, mientras que el 15% de los turistas afirman que sí conocen ciertos platos típicos ya que han acudido a ciertos restaurantes donde ofrecen este tipo de comida.

## PREGUNTA N°7

¿Ha degustado de los siguientes platos típicos y tradicionales en el cantón Mejía?

Tabla 19:  
Platos típicos del cantón Mejía

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Arepas	0	0%	0%	0%
Cariucho	0	0%	0%	0%
Cocinado	0	0%	0%	0%
Trucha	0	0%	0%	0%
Papas con cuero	0	0%	0%	0%
Empanadas de Mejido	1	8%	8%	8%
Fritada	5	38%	38%	46%
Hornado	6	46%	46%	92%
Chicha de Jora	1	8%	8%	100%
<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

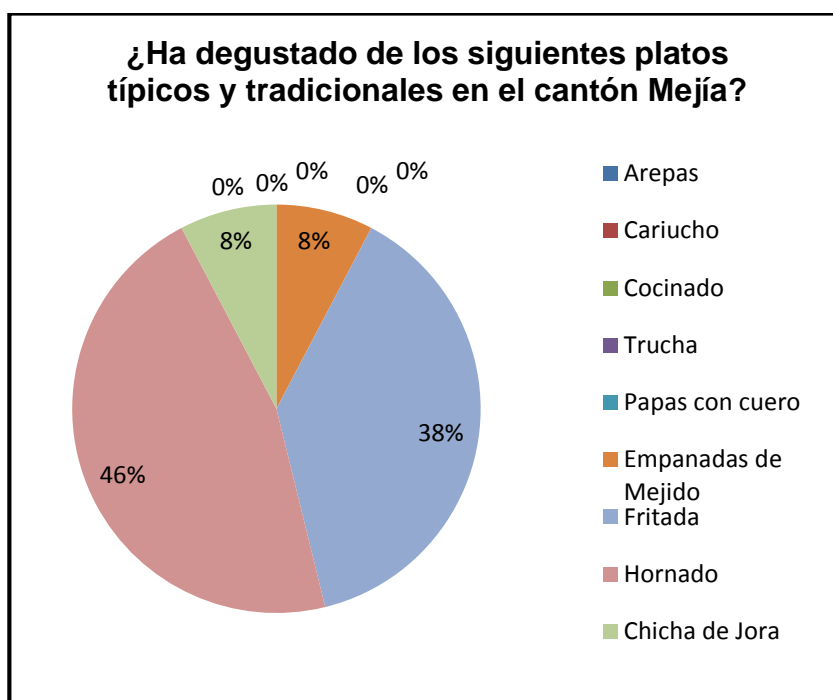


Gráfico 14: Platos típicos del Cantón Mejía

### Interpretación:

El Hornado es uno de los platos típicos degustados por el turista extranjero y corresponde al 46%, seguido por la fritada con el 38%, demostrando que han consumido en alguna ocasión uno de estos platos. Sin embargo, nunca han probado la gastronomía tradicional del cantón Mejía debido al desconocimiento que tienen sobre este tipo de alimentos.

### PREGUNTA N°8

**Cuando usted decide o ha decidido degustar de la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía su principal elección es:**

Tabla 20:  
Lugares de alimentación de preferencia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Mercado	0	0%	0%	0%
Puestos Ambulantes	0	0%	0%	0%
Familiares	0	0%	0%	0%
Restaurantes de primera clase	6	46%	46%	46%
Restaurantes de segunda y tercera clase	2	15%	15%	61%
Ferias gastronómicas	5	39%	39%	100%
<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

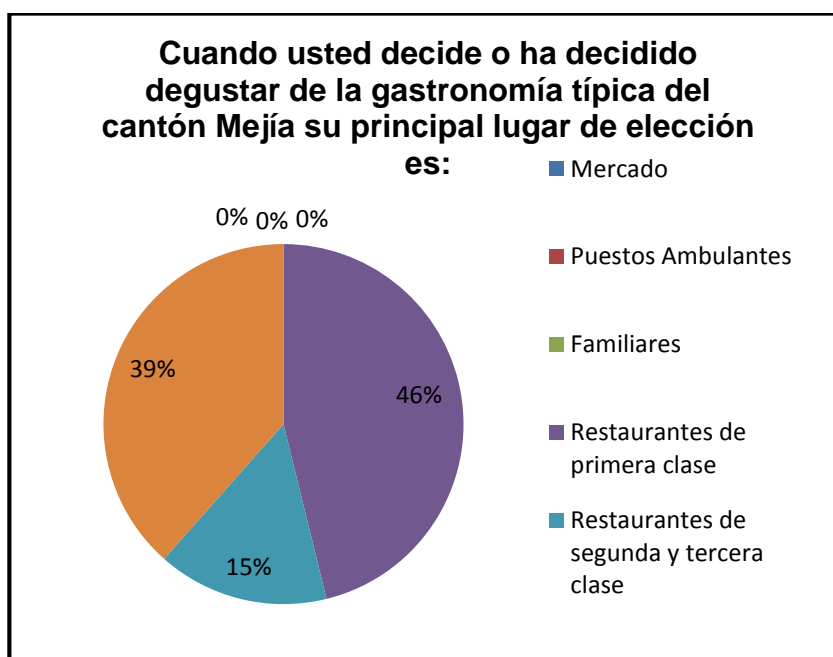


Gráfico 15: Lugares de alimentación de preferencia

### Interpretación:

Se puede observar de acuerdo al gráfico, que los turistas extranjeros prefieren degustar la gastronomía del cantón Mejía en restaurantes de primera clase, como segunda opción se encuentran las ferias gastronómicas.

Su elección principal se basa en la seguridad que el establecimiento brinda en la comida que ofrece. Los restaurantes de primera clase se convertirían en un apoyo para el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Mejía.

### PREGUNTA N°9

**¿En estos lugares usted ha tenido la oportunidad de conocer sobre la historia, trascendencia, técnicas, productos que se utilizan para la elaboración de cada plato típico y tradicional?**

Tabla 21:  
Elaboración de los platos típicos e historia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	3	23%	23%	23%
No	10	77%	77%	100%
Total	13	100,0%	100,0%	



Gráfico 16: Elaboración de los platos típicos e historia

### Interpretación:

El 77% de los encuestados afirman que no han tenido la oportunidad de conocer sobre la historia, trascendencia, técnicas, y productos ancestrales del plato típico o tradicional degustado. Siendo este un acontecimiento especial para generar un acuerdo con los establecimientos de A&B (Alimentos y bebidas) para promover el turismo gastronómico.

### PREGUNTA N°10

**¿Estaría interesado en realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía?**

Tabla 22:  
Turismo Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Muy Interesado</b>	11	85%	85%	85%
<b>Poco Interesado</b>	0	0%	0%	85%
<b>Medianamente Interesado</b>	2	15%	15%	100%
<b>Nada Interesado</b>	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	

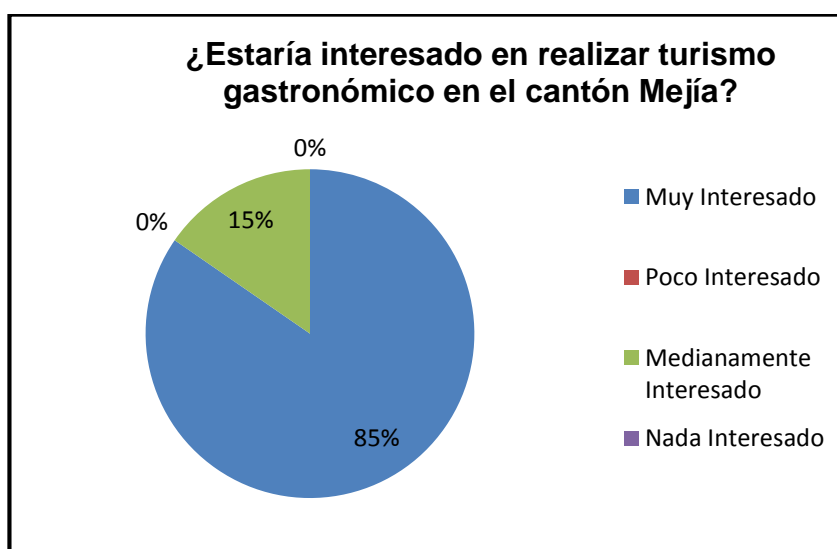


Gráfico 17: Turismo Gastronómico

### Interpretación:

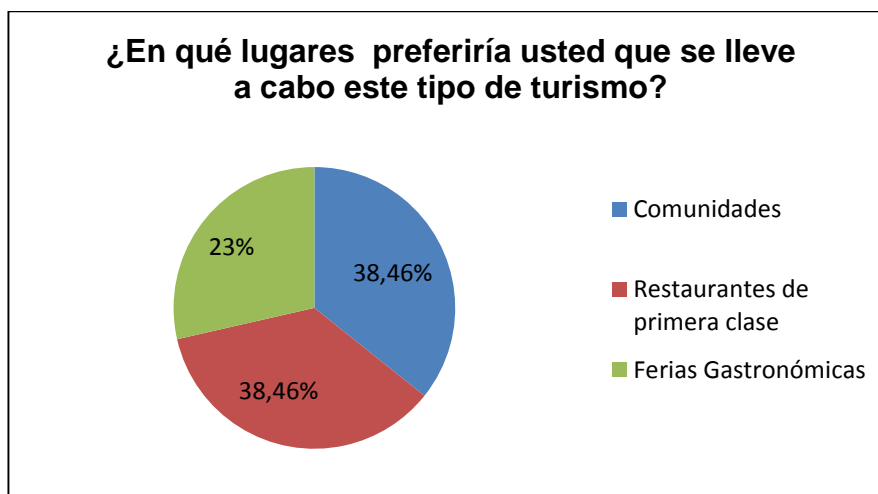
El 85% de los encuestados están muy interesados en realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía, ya que cuentan con establecimientos que ofrecen comida de calidad ubicados en zonas estratégicas, donde se pueden admirar hermosos paisajes naturales y culturales.

### PREGUNTA N°11

¿En qué lugares preferiría usted que se lleve a cabo este tipo de turismo?

**Tabla 23:**  
**Lugares para realizar Turismo Gastronómico**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Comunidades</b>	5	38,46%	38,46%	38,46%
<b>Restaurantes de primera clase</b>	5	38,46%	38,46%	79,92%
<b>Ferias Gastronómicas</b>	3	23%	23%	100%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	



**Gráfico 18: Lugares para realizar Turismo Gastronómico**

### Interpretación:

Los restaurantes de primera clase y comunidades representadas por el 38,46%, son lugares predilectos para los turistas extranjeros al momento de llevar a cabo esta actividad. Considerando que estos establecimientos brindaran servicios optimos para el consumo y el aprendizaje.

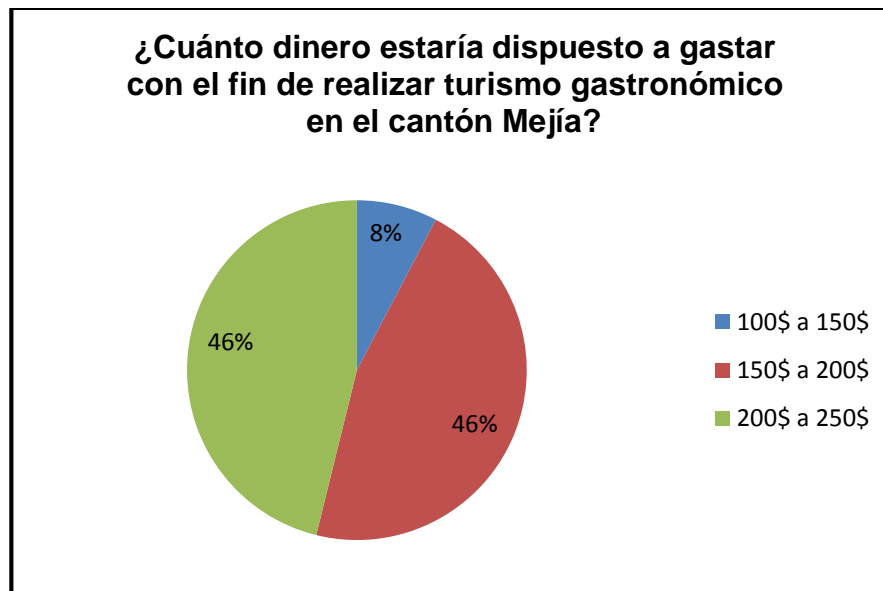


## PREGUNTA N°12

¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar con el fin de realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía?

Tabla 24:  
Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
100\$ a 150\$	1	8%	8%	8%
150\$ a 200\$	6	46%	46%	54%
200\$ a 250\$	6	46%	46%	100%
<b>Total</b>	13	100,0%	100,0%	



### Interpretación:

Los turistas extranjeros en un 46%, estarían dispuestos a gastar la cantidad de \$150 a \$200 dólares y de \$200 a \$250 para realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía. Mediante este resultado se puede determinar que la mayoría se encuentran interesados en conocer la gastronomía, siempre y cuando este valor compense la calidad y el servicio

### PREGUNTA N° 13

¿Cuál fue el medio de movilización que usted utilizó para llegar al cantón Mejía?

Tabla 25:  
Medio de transporte

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Taxi	2	15,4%	15,4%	15,4%
Bus Interprovincial	6	46,2%	46,2%	61,5%
Bus Intercantonal	0	0%	0%	61,5%
Auto Propio	0	0%	0%	61,5%
Auto Alquilado	5	38,4%	38,4%	100%
<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

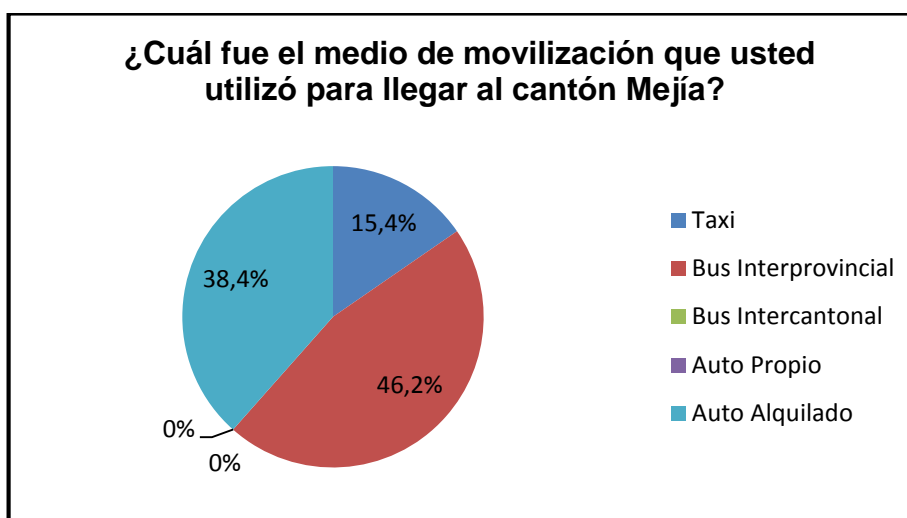


Gráfico 20: Medio de transporte

#### Interpretación:

El 38,4% de los turistas extranjeros aludieron que el medio de movilización utilizado para llegar al cantón Mejía fue un auto alquilado, mientras que el 46,2% utilizaron bus interprovincial trasladándose por sus propios medios con la ayuda de un mapa.

## PREGUNTA N°14

¿Por qué medio publicitario le gustaría recibir información acerca de la gastronomía del cantón Mejía?

Tabla 26:  
Medios de comunicación para recibir información

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Páginas Web	10	30,30%	30,30%	30,30%
Revistas	1	3%	3%	33,33%
Folletos	4	12,12%	12,12%	45,45%
Radios	0	0%	0%	45,45%
E- Mail	12	36,36%	36,36%	81,82%
Tv	6	18,18%	18,18%	100%
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

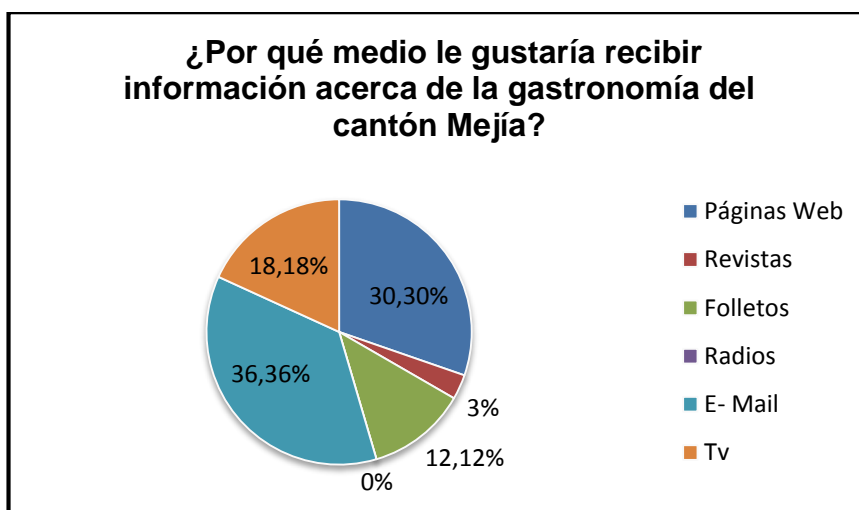


Gráfico 21: Medios de comunicación para recibir información

### Interpretación:

El 36,36% de los encuestados sugieren que el medio de comunicación por el cual desean recibir información del cantón Mejía es el correo electrónico, mientras que el 30,30% desea que la información sobre los atractivos, manifestaciones culturales, platos típicos y tradicionales se encuentre disponible en una página web.

### 3.2.1.2 Encuesta a turistas nacionales

#### Género

Tabla 27:  
Género Turista nacional

Género	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Masculino	6	50%	50%	50%
Femenino	6	50%	50%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

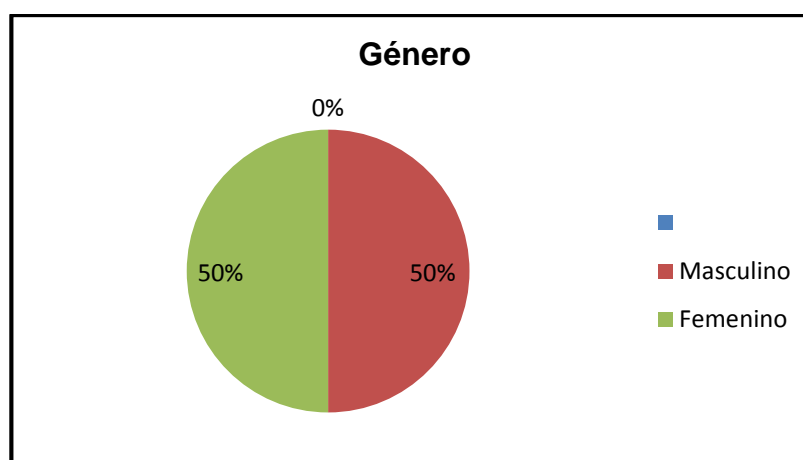


Gráfico 22: Género

#### Interpretación:

El 50% de los turistas nacionales corresponden tanto al género masculino como femenino. Lo que indica que existe una afluencia equilibrada.

#### Ciudad

Tabla 28:  
Ciudad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Santo Domingo	2	16,66%	16,66%	16,66%
Quito	6	50%	50%	67%
Latacunga	2	16,66%	16,66%	83,32%
Guayaquil	2	16,66%	16,66%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

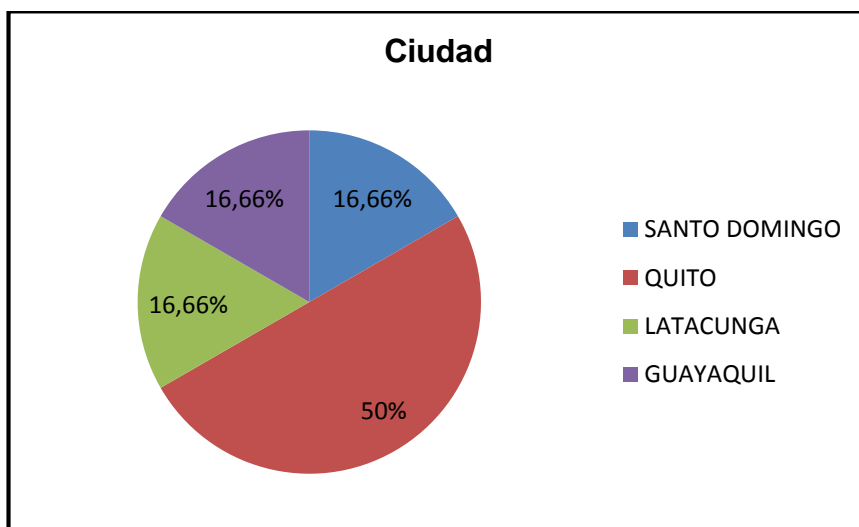


Gráfico 23: Ciudad

**Interpretación:**

Según los resultados obtenidos se determina que la mayor afluencia de turistas provienen de la ciudad de Quito con el 50%, seguido por las ciudades de Guayaquil, Latacunga y Santo Domingo.

**Edad**

**Tabla 29:**  
**Edad turista nacional**

Edad	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Entre 15 y 25	2	17%	17%	17%
Entre 26 y 36	7	58%	58%	75%
Entre 37 y 47	2	17%	17%	92%
Entre 48 y 58	0	0%	0%	92%
De 60 en adelante	1	8%	8%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

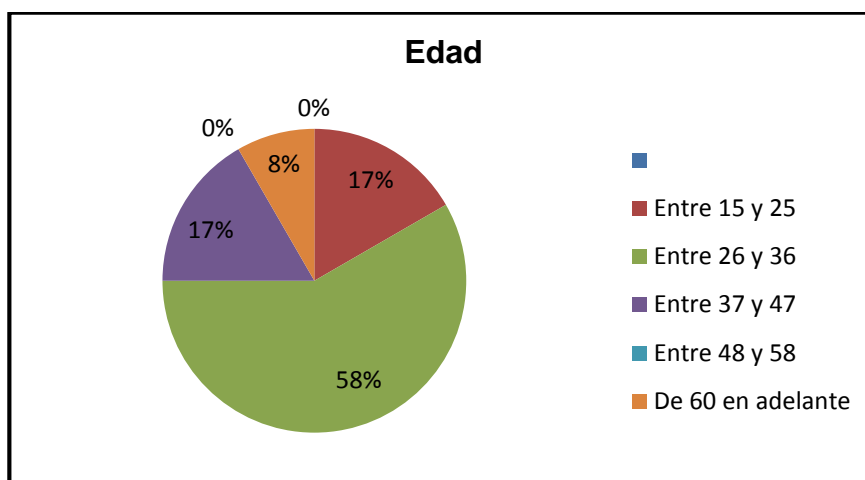


Gráfico 24: Edad

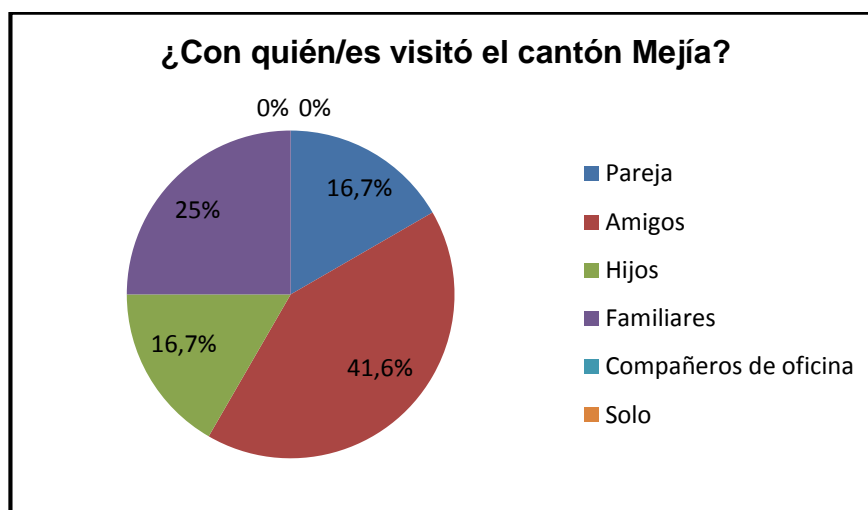
**Interpretación:**

El 58% de los turistas que visitan el cantón Mejía posee una edad promedio de 26 y 36 años, seguido por el 17% de personas cuya edad oscila entre 37 y 47 años de edad. Determinando que son personas jóvenes y adultos con capacidad para desarrollar y sustentar el desarrollo de cualquier actividad turística.

**PREGUNTA N°1****¿Con quién/es visitó el cantón Mejía?**

**Tabla 30:**  
**Visita al cantón Mejía- turista nacional**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Pareja</b>	2	16,7%	16,7%	16,7%
<b>Amigos</b>	5	41,6%	41,6%	58,3%
<b>Hijos</b>	2	16,7%	16,7%	75%
<b>Familiares</b>	3	25%	25%	100%
<b>Compañeros de oficina</b>	0	0%	0%	100%
<b>Solo</b>	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	12	100,0%	100,0%	



**Gráfico 25: Visita al Cantón Mejía**

### Interpretación:

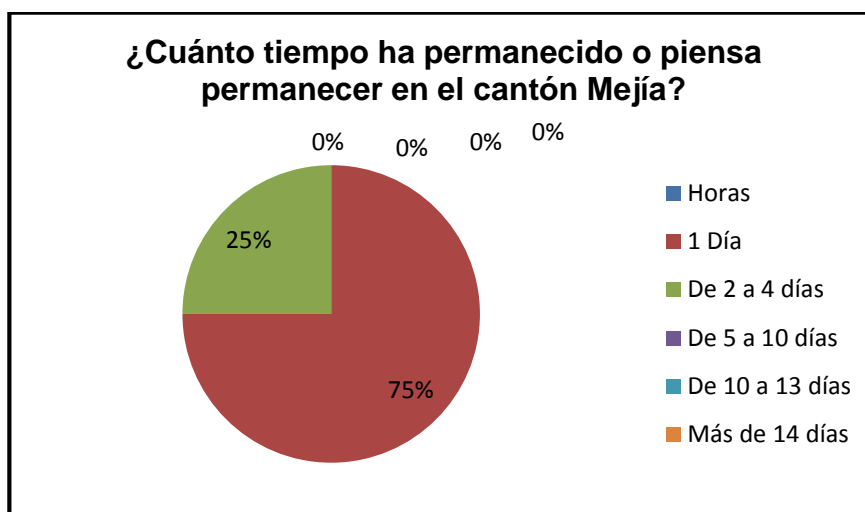
Los turistas nacionales que visitan el cantón Mejía acuden a esta zona en compañía de sus amigos, seguidos del 25% acompañados por familiares, y el 16,7% acuden con su pareja o hijos. Con esta interrogante se ha determinado que los turistas que viajan en compañía de amigos, familiares generan mayor afluencia y demanda en los diversos productos y servicios turísticos .

### PREGUNTA N°2

**¿Cuánto tiempo ha permanecido o piensa permanecer en el cantón Mejía?**

**Tabla 31:**  
**Permanencia en el cantón Mejía – turista nacional**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Horas	0	0%	0%	0%
1 Día	9	75%	75%	75%
De 2 a 4 días	3	25%	25%	100%
De 5 a 10 días	0	0%	0%	100%
De 10 a 13 días	0	0%	0%	100%
Más de 14 días	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	



**Gráfico 26: Permanencia en el cantón Mejía**

### Interpretación:

El 75% de los turistas nacionales permanecen al menos 1 día en el cantón Mejía, debido a que sus principales motivaciones son la gastronomía, la visita a ciertos atractivos como el volcán Cotopaxi y la fuente de tesalia. Sin embargo, se toma en consideración que el 25% de los encuestados permanecen en el cantón durante un tiempo aproximado de 2 a 4 días por motivo de visitas a familiares o salud.

### PREGUNTA N°3

**¿Qué atractivos turísticos usted ha visitado o piensa visitar del cantón Mejía?**

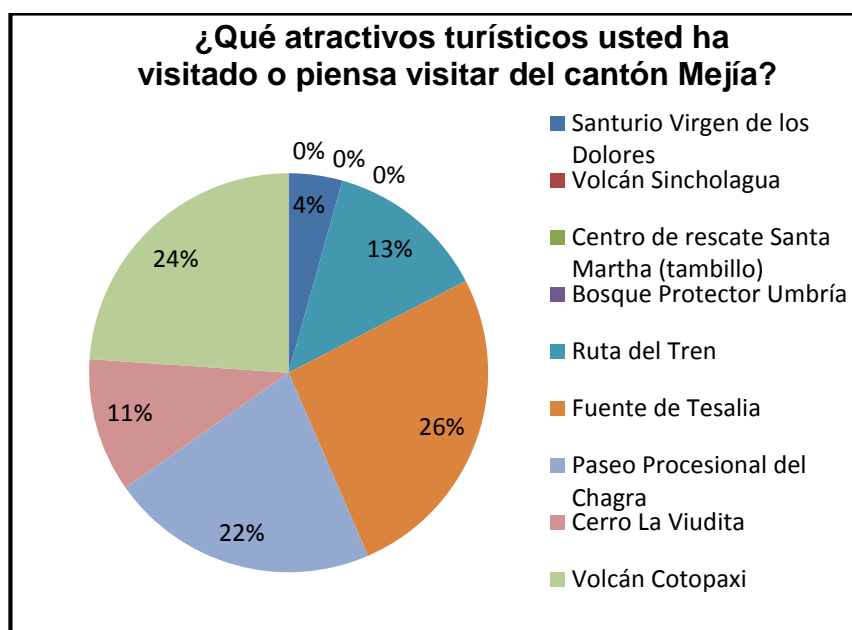
**Tabla 32:**  
**Atractivos Turísticos**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Santuario Virgen de los Dolores	2	4%	4%	4%
Volcán Sincholagua	0	0%	0%	4%
Centro de rescate Santa Martha (tambillo)	0	0%	0%	4%
Bosque Protector Umbría	0	0%	0%	4%
Ruta del Tren	6	13%	13%	17%

**Continúa** ➔



<b>Fuente de Tesalia</b>	12	26%	26%	43%
<b>Paseo Procesional del Chagra</b>	10	22%	22%	65%
<b>Cerro La Viudita</b>	5	11%	11%	76%
<b>Volcán Cotopaxi</b>	11	24%	24%	100%
<b>Total</b>	46	100,0%	100,0%	



**Gráfico 27: Atractivos Turísticos**

### Interpretación:

Los turistas nacionales han visitado la Fuente de Tesalia por motivo de salud ya que consideran que las aguas termales poseen propiedades curativas, otro de los atractivos con alto porcentaje de visita es el volcán Cotopaxi con un 24%, seguido del 22% por el paseo procesional del chagra y con un 13% la ruta del tren.

#### PREGUNTA N°4

¿Por qué medios de comunicación usted se informó acerca del cantón Mejía?

Tabla 33:  
Medios de Comunicación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Televisión	4	14%	14%	14%
Periódico	4	14%	14%	29%
Folletos	3	11%	11%	39%
Revistas	3	11%	11%	50%
Amigos	8	29%	29%	79%
Internet	6	21%	21%	100%
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

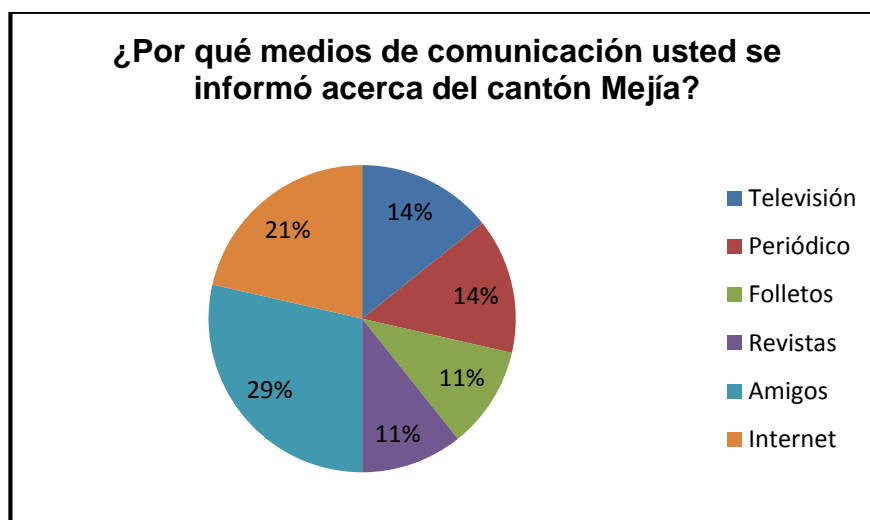


Gráfico 28: Medios de Comunicación

#### interpretación:

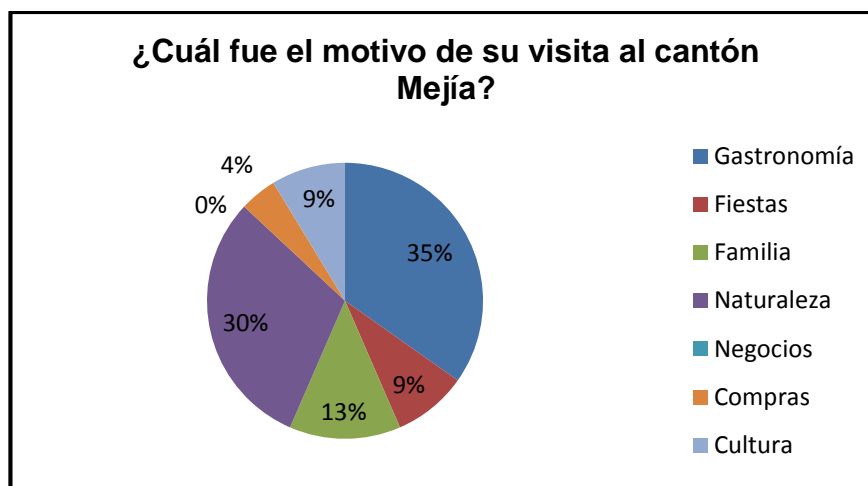
Los turistas afirman que obtuvieron información sobre el cantón Mejía mediante la publicidad de boca a boca que realizan sus amigos y familiares, seguido por el internet con el 21%, por medio de pautajes en televisión y noticias del periódico que corresponde al 14% y el 11% que pertenece a revistas y folletos otorgados en puntos de información turísticos.

## PREGUNTA N°5

### ¿Cuál fue el motivo de su visita al cantón Mejía?

Tabla 34:  
Motivo de visita

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Gastronomía	8	35%	35%	35%
Fiestas	2	9%	9%	43%
Familia	3	13%	13%	57%
Naturaleza	7	30%	30%	87%
Negocios	0	0%	0%	87%
Compras	1	4%	4%	91%
Cultura	2	9%	9%	100%
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	



### Interpretación:

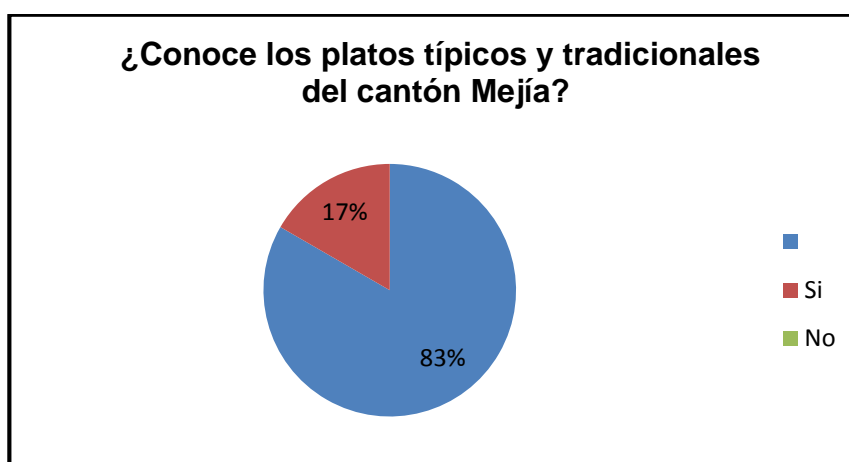
El principal motivo por el cual los turistas nacionales deciden acudir al cantón Mejía es la gastronomía que corresponde al 35%, ya que consideran que esta zona es un lugar apropiado para degustar de las delicias gastronómicas que ofrece el cantón.

## PREGUNTA N° 6

### ¿Conoce los platos típicos y tradicionales del cantón Mejía?

Tabla 35:  
Conocimiento de platos típicos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Si</b>	10	83%	83%	83%
<b>No</b>	2	17%	17%	100%
<b>Total</b>	12	100,0%	100,0%	



#### Interpretación:

El 83% de los turistas nacionales afirman tener conocimiento sobre la comida típica y tradicional debido a las experiencias vividas en restaurantes, y mercados. Mientras que el 17% desconoce de la gastronomía del cantón debido a la escasa difusión y promoción.

## PREGUNTA N°7

¿Ha degustado de los siguientes platos típicos en el cantón Mejía?

Tabla 36:  
Platos típicos del Cantón Mejía

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Arepas	0	0%	0%	0%
Cariucho	6	10,9%	10,9%	10,9%
Cocinado	3	5,4%	5,4%	16,36%
Trucha	9	16,4%	16,4%	32,73%
Papas con cuero	9	16,4%	16,4%	49,09%
Empanadas de Mejido	5	9,1%	9,1%	58,18%
Fritada	11	20%	20%	78,18%
Hornado	10	18,2%	18,2%	96,36%
Chicha de Jora	2	3,6%	3,6%	100%
<b>Total</b>	<b>55</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

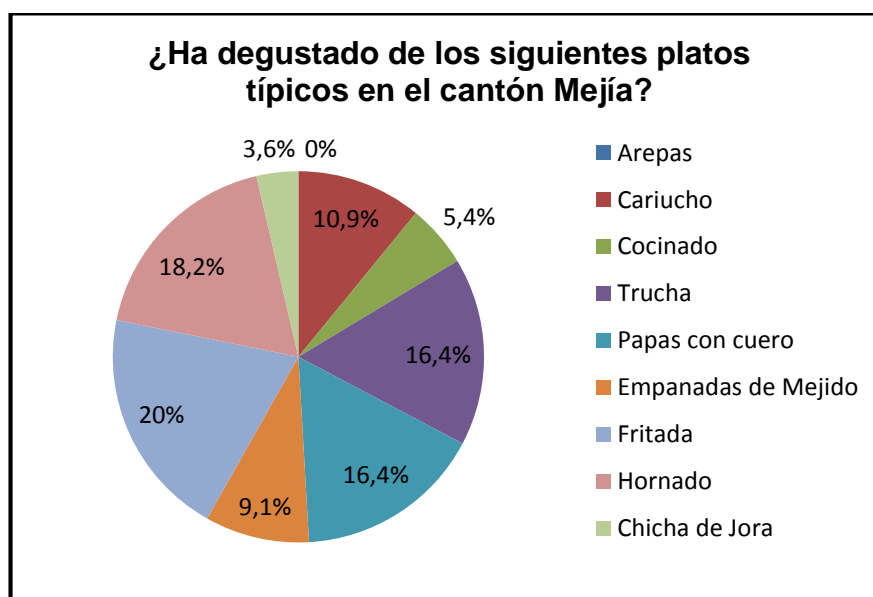


Gráfico 31: Platos típicos del Cantón Mejía

### Interpretación:

Los platos típicos apetecidos por los turistas son: Hornado y la fritada. Sin embargo existe preferencia por los platos tradicionales como 16,4% trucha, 10,9% cariucho, 9,1% empanadas de mejido y 5,4% cocinado. Se determina que el turista nacional si a consumido la gastronomía sin embargo confunden el significado de comida típica y tradicional.

## PREGUNTA N°8

Cuando usted decide o decidió degustar de la gastronomía típica del cantón Mejía su principal elección es:

Tabla 37:  
Lugares de alimentación de preferencia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Mercado	1	8%	8%	8%
Puestos Ambulantes	0	0%	0%	8%
Familiares	2	17%	17%	25%
Restaurantes de primera clase	2	17%	17%	42%
Restaurantes de segunda y tercera clase	4	33%	33%	75%
Ferias gastronómicas	3	25%	25%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

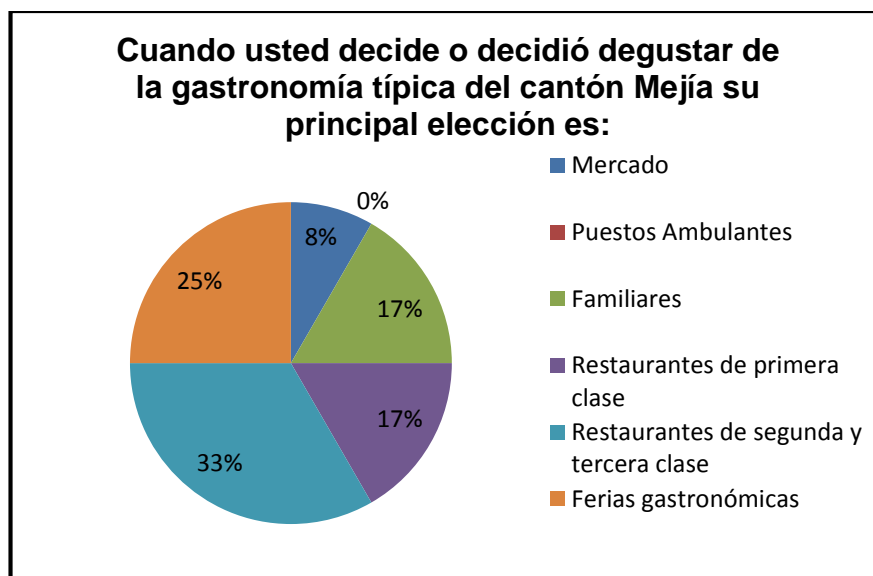


Gráfico 32: Lugares de alimentación de preferencia

### Interpretación:

El turista nacional tiene mayor tendencia por los restaurantes de segunda y tercera categoría que corresponde al 33% debido a que están al alcance de su economía, seguido por las ferias gastronómicas con el 25%, restaurantes de primera clase con el 17% y familiares con el 17%.

## PREGUNTA N°9

¿En estos lugares usted ha tenido la oportunidad de conocer sobre la historia, trascendencia, técnicas, productos que se utilizan para la elaboración de cada plato típico?

Tabla 38:  
Elaboración de los platos típicos e historia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	2	17%	17%	17%
No	10	83%	83%	100%
<b>Total</b>	12	100,0%	100,0%	



Gráfico 33: Elaboración de los platos típicos e historia

### Interpretación:

El 83% afirma no haber tenido la oportunidad de conocer: la historia, trascendencia, técnicas, y productos que se utilizan en la elaboración de cada plato típico y tradicional, mientras que el 17% conoció estos detalles de la gastronomía al momento de asistir a fiestas populares, comunidades, ferias gastronómicas y en reuniones familiares.

## PREGUNTA N°10

¿Estaría interesado en realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía?

Tabla 39:  
Turismo Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Interesado	8	67%	67%	67%
Poco Interesado	0	0%	0%	67%
Medianamente Interesado	4	33%	33%	100%
Nada Interesado	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

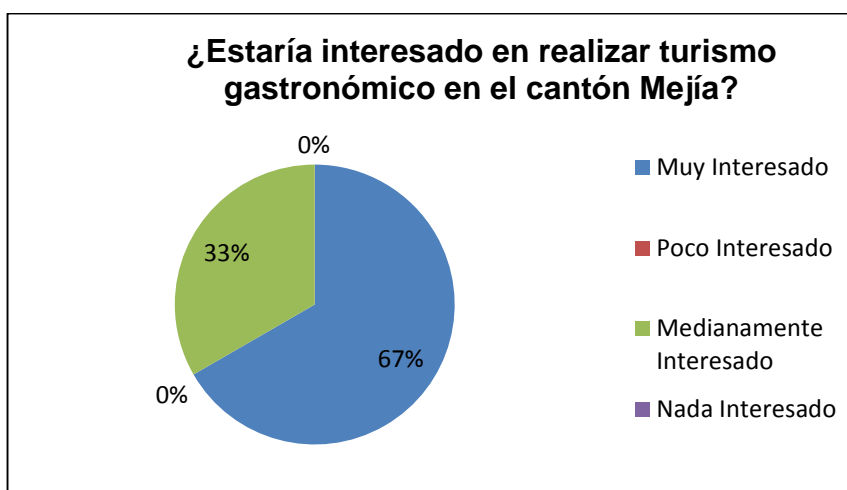


Gráfico 34: Turismo Gastronómico

### Interpretación:

El 67% de los turistas nacionales se encuentran muy interesados en realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía, ya que sería una propuesta innovadora donde se desarrollen actividades distintas a las habituales del turismo tradicional (Aventura, salud, histórico, cultural, entre otros.).



## PREGUNTA N°11

¿En qué lugares preferiría usted que se lleve a cabo este tipo de turismo?

Tabla 40:  
Lugares para realizar Turismo Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Comunidades	4	33%	33%	33%
Restaurantes de primera clase	3	25%	25%	58%
Ferias Gastronómicas	5	42%	42%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

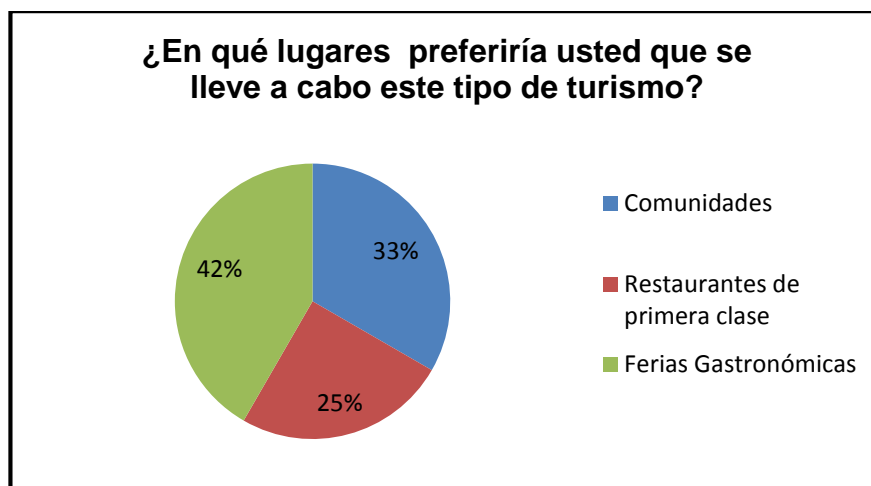


Gráfico 35: Lugares para realizar Turismo Gastronómico

### Interpretación:

Los lugares que prefieren los turistas nacionales para desarrollar esta propuesta son las ferias gastronómicas con un 42% de aceptabilidad, eventos en los que se exponen los diferentes platos típicos y tradicionales del cantón Mejía sin costo alguno al público en general. Las comunidades representadas por el 33% son otra opción para realizar turismo gastronómico y adquirir vivencias propias, conocimientos sobre los utensilios, técnicas, y procedimientos antiguos que se utilizaban para la elaboración de la gastronomía.

## PREGUNTA N°12

¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar con el fin de realizar turismo gastronómico en el cantón Mejía?

Tabla 41:  
Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
\$100 a \$150	6	50%	50%	50%
\$150 a \$200	3	25%	25%	75%
\$200 a \$250	3	25%	25%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

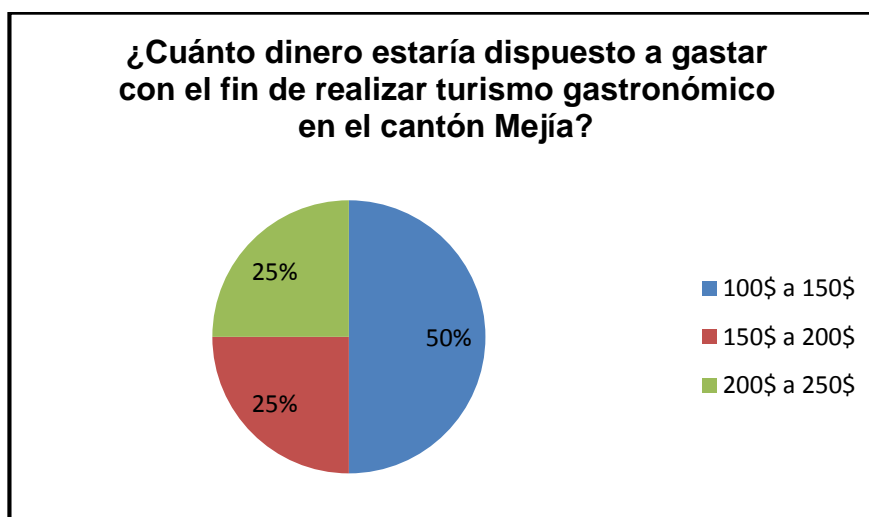


Gráfico 36: Cantidad de dinero a gastar por Turismo Gastronómico

### Interpretación:

Los turistas nacionales estarían dispuestos a pagar de 100 a 150 dólares para realizar turismo gastronómico, siempre y cuando cuente con un servicio de calidad que satisfaga las necesidades requeridas como conocer la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía.

### PREGUNTA N° 13

¿Cuál fue el medio de movilización que usted utilizó para llegar al cantón Mejía?

Tabla 42:  
Medio de transporte

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Taxi	0	0%	0%	0%
Bus Interprovincial	4	33%	33%	33%
Bus Intercantonal	3	25%	25%	58%
Auto Propio	5	42%	42%	100%
Auto Alquilado	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

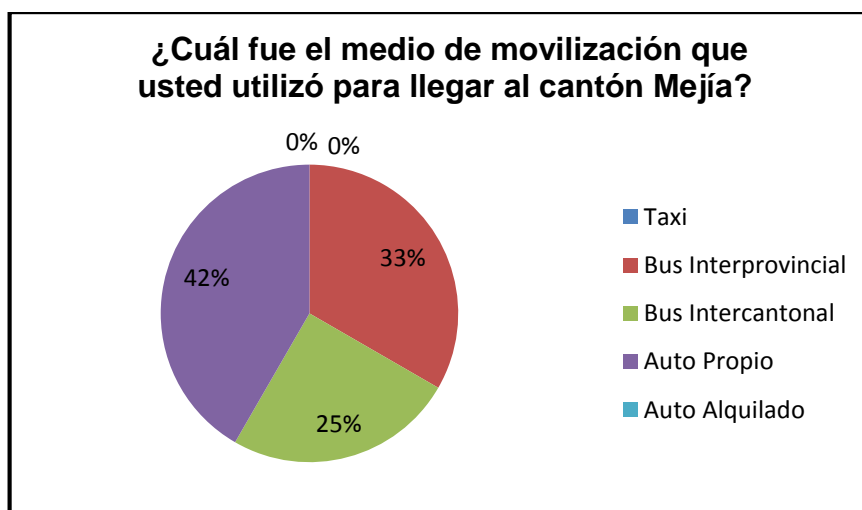


Gráfico 37: Medio de transporte

#### Interpretación:

Los turistas nacionales a la hora de trasladarse deciden hacerlo en sus autos o a su vez en transporte interprovincial e intercantonal, determinando que se sienten en la capacidad de movilizarse por sus propios medios dentro del cantón Mejía y sus alrededores.

## PREGUNTA N°14

¿Por qué medio le gustaría recibir información acerca de la gastronomía del cantón Mejía?

Tabla 43:  
Medios de comunicación para recibir información

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Páginas Web	10	23%	23%	23%
Revistas	5	12%	12%	35%
Folletos	4	9%	9%	44%
Radios	5	12%	12%	56%
E- Mail	7	16%	16%	72%
Tv	12	28%	28%	100%
<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

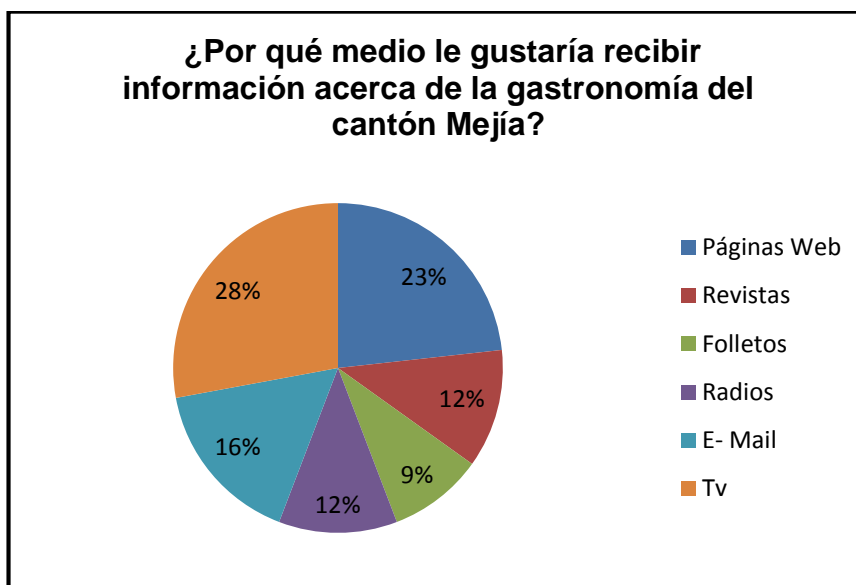


Gráfico 38: Medios de comunicación para recibir información

### Interpretación:

Según los datos obtenidos el 28% de los turistas nacionales prefieren recibir información acerca del cantón Mejía por medio de la televisión y páginas web que representan el 23%. Considerando que estos medios permiten la transmisión de datos de manera rápida.

### 3.2.1.3 Encuesta a restaurantes

#### PREGUNTA N°1

¿Cuántos años de funcionamiento posee su establecimiento?

Tabla 44:  
Años de funcionamiento del establecimiento

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1 a 5	2	29%	29%	29%
5 a 10	3	43%	43%	71%
15 a 20	1	14%	14%	86%
10 a 15	1	14%	14%	100%
20 a 25	0	0%	0%	100%
25 o más	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

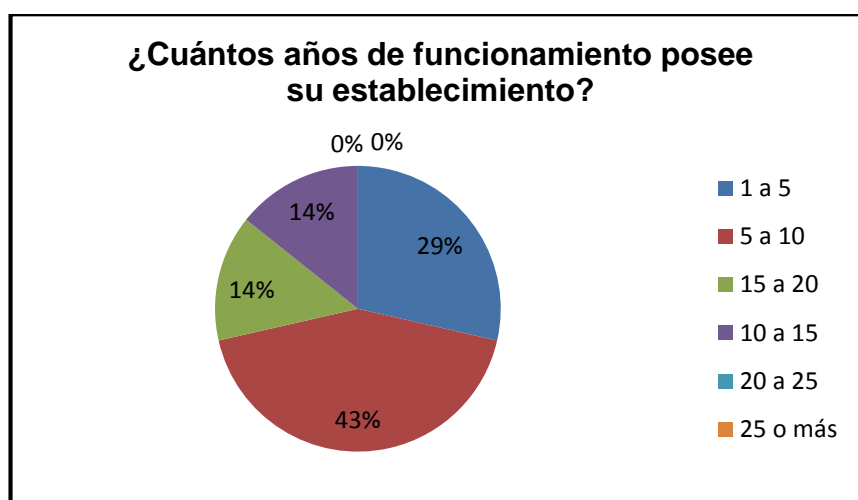


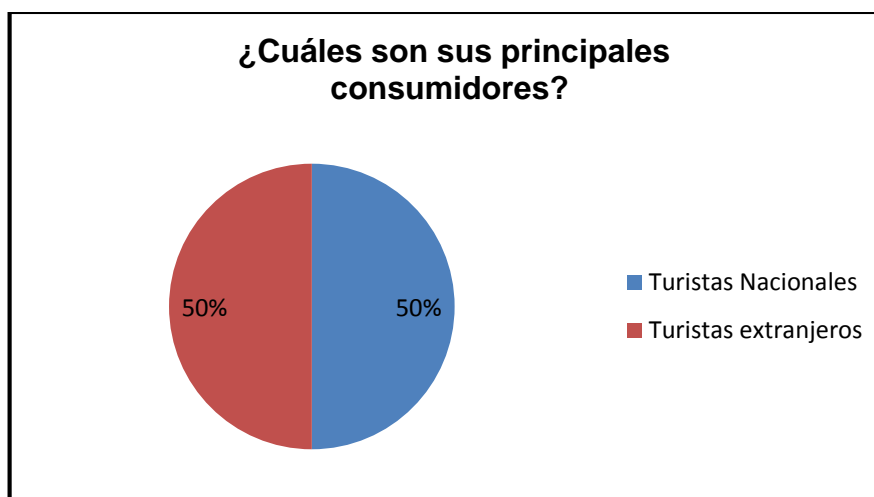
Gráfico 39: Años de funcionamiento del establecimiento

#### Interpretación:

El 43% de los establecimientos de A&B (alimentos y bebidas) poseen de 5 a 10 años de funcionamiento, llegando a conocer los gustos y preferencias de sus clientes y satisfacer sus necesidades.

**PREGUNTA N°2****¿Cuáles son sus principales consumidores?****Tabla 45:**  
**Principales consumidores**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Turistas Nacionales</b>	5	50%	50%	50%
<b>Turistas extranjeros</b>	5	50%	50%	100,0%
<b>Total</b>	15	100,0%	100,0%	

**Gráfico 40: Principales consumidores****Interpretación:**

La gráfica indica que tanto turistas nacionales como extranjeros acuden en igual proporción a este tipo de establecimientos a degustar de platos a la carta o de comida típica y tradicional según sus gustos o preferencias.

### PREGUNTA N°3

Dentro del menú que usted ofrece. ¿Qué platos típicos y tradicionales considera que son los más apetecidos por los turistas a la hora de realizar su orden?

Tabla 46:  
Platos típicos de preferencia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Hornado	1	12,5%	12,5%	12,5%
Fritada	1	12,5%	12,5%	25%
Papas con cuero	0	0%	0%	25%
Trucha	0	0%	0%	25%
Cocinado	4	50%	50%	75%
Empanadas de Mejido	0	0%	0%	75%
Cariucho	0	0%	0%	75%
Mote con chicharrón	2	25%	25%	100%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

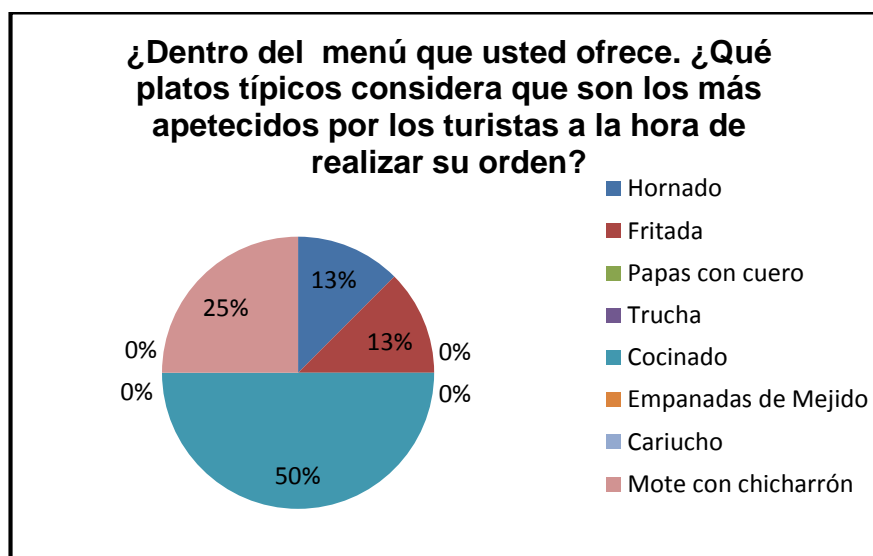


Gráfico 41: Platos típicos de preferencia

Tabla 47:  
Otros platos apetecidos

OTROS	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nata	5	50%	50%	50%
Locro de papas	5	50%	50%	100%
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>100,0%</b>	<b>100%</b>	

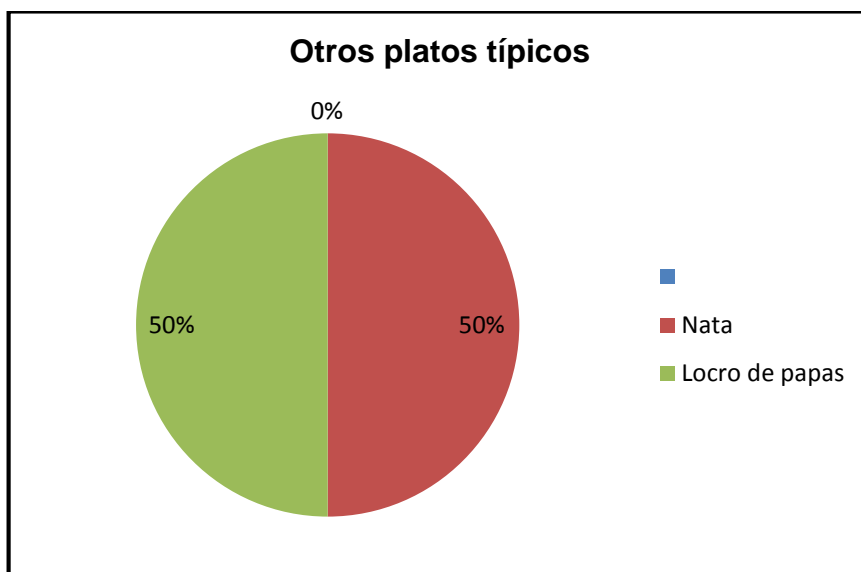


Gráfico 42: Otros platos apetecidos

### Interpretación:

Dentro de la gastronomía que se ofrece en los restaurantes existe mayor aceptación de los platos típicos y tradicionales por parte de los turistas nacionales; considerando que los platos mas apetecidos son el cocinado, mote con chicharron, cariucho, fritada, trucha, nata, entre otras especialidades. En cuanto a lo que se refiere al turista extranjero sus principales elecciones son los locros, jugos de frutas tropicales y platos a la carta.



#### PREGUNTA N°4

¿Qué medios publicitarios usted maneja para dar a conocer su restaurante?

Tabla 48:  
Medios de publicidad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Prensa escrita	0	0%	0%	0%
Publicidad Móvil	0	0%	0%	0%
Publicidad en radio	5	18,52%	18,52%	18,52%
Material POP	5	18,52%	18,52%	37,04%
Auspicios	1	3,70%	3,70%	40,74%
TV	1	3,70%	3,70%	44,44%
Pagina web	6	22,22%	22,22%	66,66%
Redes Sociales	6	22,22%	22,22%	88,88%
Vallas	1	3,70%	3,70%	92,58%
Reportajes/ entrevistas	2	7,41%	7,41%	100%
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

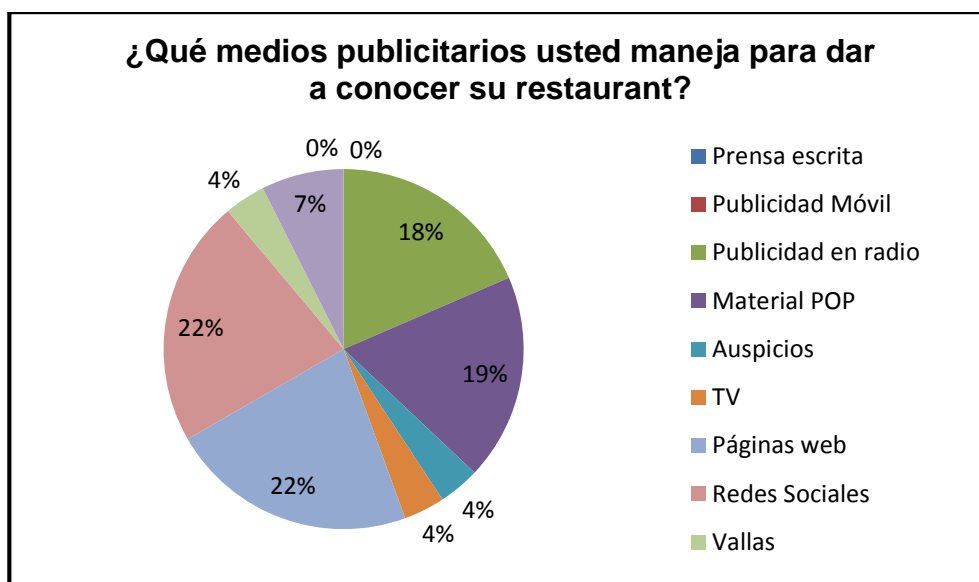


Gráfico 43: Medios de publicidad

## Interpretación

Los medios de publicidad que manejan los administradores en sus establecimientos para difundir sus productos o servicios son las redes sociales y pagina web, ya que consideran que los turistas acuden con frecuencia a estos medios por su rapidez y eficacia. Por otro lado tambien utilizan material POP tales como folletos, trípticos, flyers, vallas, entre otros. Cabe mencionar que los restaurantes del cantón Mejía trabajan con publicidad radial en emisoras nacionales y locales.

## PREGUNTA N°5

**¿Qué servicios adicionales usted ofrece/ ofrecería a sus clientes para satisfacer sus necesidades?**

**Tabla 49:**  
**Servicios adicionales**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje valido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>Recorridos por las instalaciones</b>	2	20%	20%	20%
<b>Tours por los principales sitios turísticos</b>	1	10%	10%	30%
<b>Turismo Gastronómico</b>	2	20%	20%	50%
<b>Guianza</b>	1	10%	10%	60%
<b>Actividades de Aventura</b>	3	30%	30%	90%
<b>Teatro</b>	1	10%	10%	100%
<b>Total</b>	10	100,0%	100,0%	



**Gráfico 44: Servicios adicionales**

### **Interpretación:**

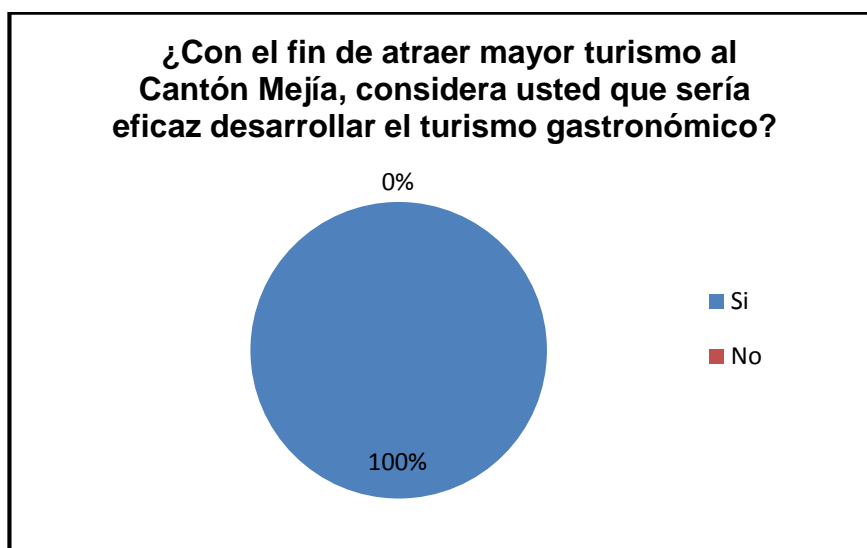
Los administradores de los restaurantes ofrecen a sus visitantes actividades de aventura para satisfacer sus necesidades. Sin embargo se encuentran dispuestos a ofrecer otros tipos de servicios para mantener a gusto a su cliente, tales como: recorridos por las instalaciones, tours por los principales sitios turísticos, para atraer mayor cantidad de turistas al cantón Mejía y por ende a sus establecimientos.

### **PREGUNTA N°6**

**¿Con el fin de atraer mayor turismo al cantón Mejía, considera usted que sería eficaz desarrollar el turismo gastronómico?**

**Tabla 50:**  
**Sería eficaz desarrollar el turismo gastronómico**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Si</b>	7	100%	100%	100%
<b>No</b>	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	7	100,0%	100,0%	



**Gráfico 45: Sería eficaz desarrollar el turismo gastronómico**

### **Interpretación:**

Los administradores de establecimientos de A&B (alimentos y bebidas), localizados en el cantón Mejía consideran indispensable promover el turismo gastronómico en esta zona para que los visitantes tengan la oportunidad de conocer sobre la cultura gastronómica como una estrategia para incrementar el flujo de turistas.

### **PREGUNTA N°7**

**¿Estaría usted dispuesto a ofrecer sus instalaciones para dar a conocer al turista nacional y extranjero sobre la historia, trascendencia, ingredientes, técnicas, saberes ancestrales que se utilizan o que se han utilizado a lo largo del tiempo para elaborar la deliciosa gastronomía del cantón Mejía?**

**Tabla 51:**

**Dar a conocer al turista la gastronomía del cantón Mejía**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Si</b>	7	100%	100%	100%
<b>No</b>	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	7	100,0%	100,0%	

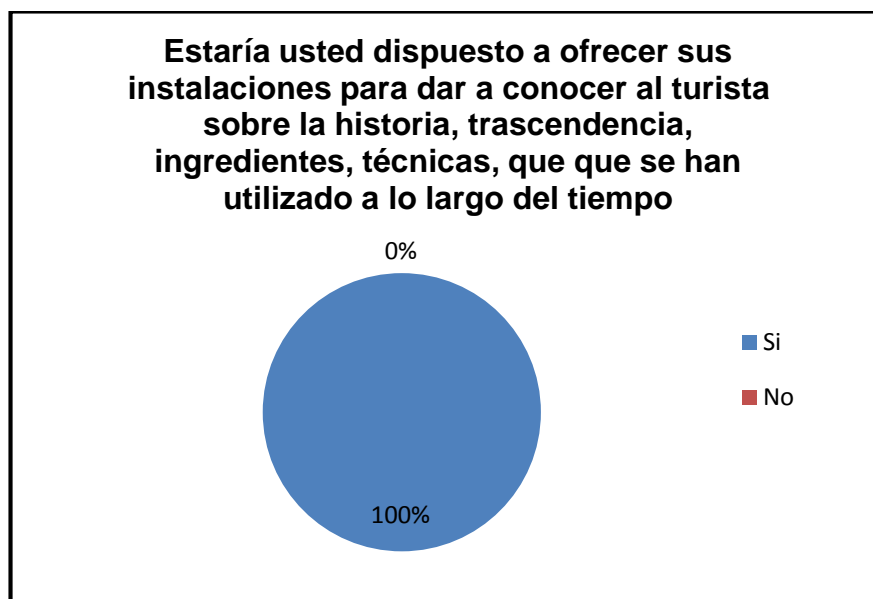


Gráfico 46: Dar a conocer al turista la gastronomía del cantón Mejía

### Interpretación:

Los administradores están dispuestos a promover el desarrollo del turismo gastronómico en sus establecimientos, y dar a conocer a sus clientes los platos típicos y tradicionales del cantón con el fin de revalorizar su gastronomía.

### PREGUNTA N°8

**¿Cómo administrador de su establecimiento considera usted factible, añadir a su menú platos innovadores, utilizando productos agrícolas que han dejado de consumirse a fin de revalorizar la cultura gastronómica y aportar al desarrollo de la gastronomía en el cantón Mejía?**

Tabla 52:  
Platos innovadores para desarrollar el turismo gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Si	7	100%	100%	100%
No	0	0%	0%	100%
Total	7	100,0%	100,0%	

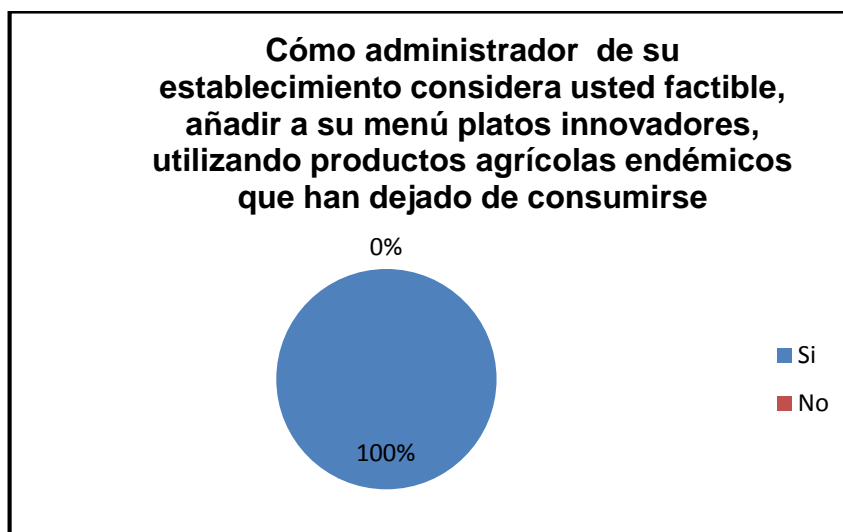


Gráfico 47: Platos innovadores para desarrollar el turismo gastronómico

### Interpretación:

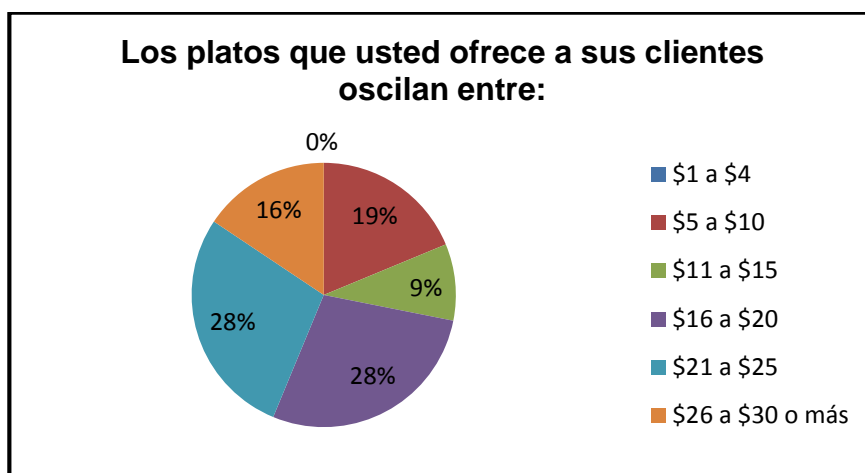
Los propietarios de los restaurantes de comida típica y tradicional del cantón Mejía están dispuestos a utilizar productos autóctonos de la zona en los platos que se ofrecen en su menú. Cabe recalcar que algunos de estos establecimientos poseen sus propios cultivos y utilizan estos productos para la elaboración de sus platos diferenciándolos de la competencia.

### PREGUNTA N°9

Los platos que usted ofrece a sus clientes oscilan entre:

Tabla 53:  
Costo de los platos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
\$1 a \$4	0	0%	0%	0%
\$5 a \$10	6	19%	19%	19%
\$11 a \$15	3	9%	9%	28%
\$16 a \$20	9	28%	28%	56%
\$21 a \$25	9	28%	28%	84%
\$26 a \$30 o más	5	16%	16%	100%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	



**Gráfico 48: Costo de los platos**

### Interpretación:

Los administradores de los restaurantes de comida típica y tradicional mencionan que ofrecen platos a la carta que oscilan entre \$16 a \$25 dólares, mientras que la comida nacional tienen un costo de \$1 a \$4 dólares.

### PREGUNTA N°10

**¿Desearía usted recibir capacitaciones que le permitan mejorar sus conocimientos sobre cómo desarrollar el turismo gastronómico en su establecimiento?**

**Tabla 54:  
Capacitaciones**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
<b>Si</b>	7	100%	100%	100%
<b>No</b>	0	0%	0%	100%
<b>Total</b>	7	100,0%	100,0%	



Gráfico 49: Capacitaciones

**Interpretación:**

Los administradores consideran que es primordial recibir capacitaciones para mejorar la calidad de sus servicios y así dar a conocer al turista de una manera profesional la historia, utensilios, técnicas y productos ancestrales como aporte para revalorizar la gastronomía típica y tradicional de esta zona.

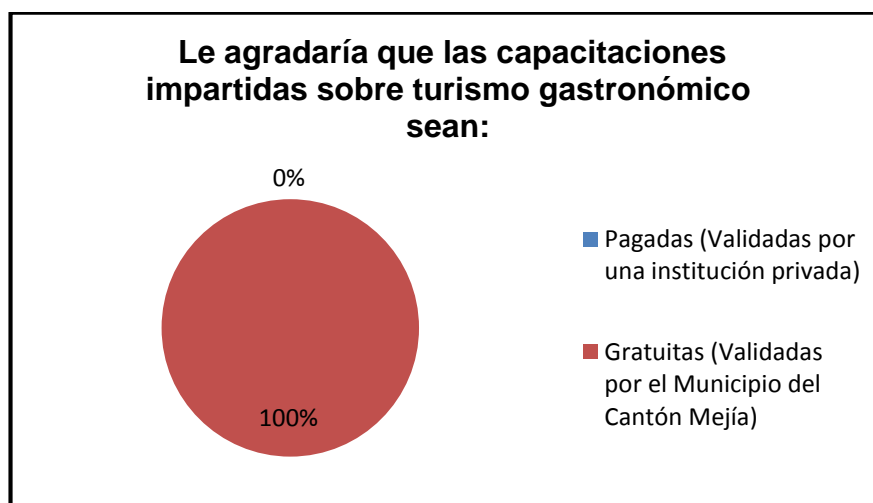
**PREGUNTA N°11**

**Le agradecería que las capacitaciones impartidas sobre turismo gastronómico sean:**

**Tabla 55:**  
**Capacitaciones pagadas/ gratuitas**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Pagadas (Validadas por una institución privada)	0	0%	0%	0%
Gratuitas (Validadas por el Municipio del cantón Mejía)	7	100%	100%	100%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	





**Gráfico 50: Capacitaciones pagadas/ gratuitas**

### Interpretación:

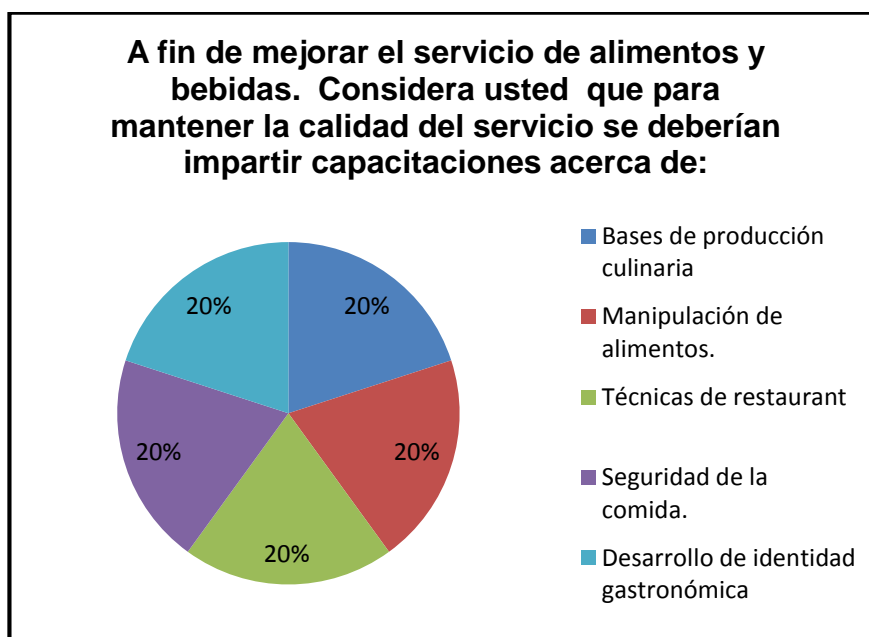
El 100% de los propietarios o administradores consideran que las capacitaciones sean gratuitas e impartidas por el Municipio del cantón Mejía, ya que poseen mayor validez.

### PREGUNTA N°12

**A fin de mejorar el servicio de alimentos y bebidas. Considera usted que para mantener la calidad del servicio se deberían impartir capacitaciones acerca de:**

**Tabla 56:  
Temas para capacitación**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Bases de producción culinaria	7	20%	20%	20%
Manipulación de alimentos.	7	20%	20%	40%
Técnicas de restaurant	7	20%	20%	60%
Seguridad de la comida.	7	20%	20%	80%
Desarrollo de identidad gastronómica	7	20%	20%	100%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	



**Gráfico 51: Temas para capacitación**

### **Interpretación:**

Todos los administradores consideran que es importante impartir capacitaciones en cuanto a servicio al cliente, manipulación de alimentos y seguridad de la comida, con el fin de mejorar la calidad de sus servicios y brindar una experiencia inigualable al cliente.

## **3.2.2 CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA**

### **3.2.2.1 Turistas extranjeros**

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a turistas extranjeros se ha llegado a la conclusión:

- Los Turistas con mayor afluencia turística en el cantón Mejía son extranjeros, cuya edad oscila entre 37 a 47 años, en su gran mayoría son provenientes de Estados Unidos, quienes viajan acompañados con sus parejas o familiares para realizar actividades de turismo de aventura, ya que consideran que uno de los lugares más atractivos para visitar es el Volcán Cotopaxi, por las maravillas paisajísticas que ofrece.

- Este segmento de mercado se informó de la existencia del cantón Mejía, mediante la publicidad específica realizada al Volcán Cotopaxi en el internet y por amigos que han visitado anteriormente dicho atractivo, es por ello que su permanencia en el cantón es corta y varía entre dos y tres días.
- La principal motivación del turista extranjero es la naturaleza y los deportes de aventura como el ascenso en montañas; actividades que se desarrollan únicamente en los alrededores del cantón, impidiendo así el tránsito de turistas por los diferentes atractivos que posee este hermoso destino. Otro factor que afecta el tránsito, es la falta de señalización, señalética, información, y publicidad del cantón Mejía, detalles que no permiten que sea considerado como un destino en el cual los turistas puedan prolongar su estancia.
- El turista extranjero no posee conocimiento sobre la gastronomía típica y tradicional que se ofrece en el cantón Mejía, ya que su principal tendencia en los restaurantes a donde ellos acuden son los platos a la carta, debido a la falta de difusión y promoción.
- Los turistas extranjeros consideran que sería una excelente oportunidad desarrollar el turismo gastronómico en el cantón y estarían dispuestos a pagar un valor que justifique el servicio que se va a brindar, en lugares de primera clase, comunidades y ferias gastronómicas que se encuentren ubicados en el perímetro rural, de tal manera que sea atractivo y que permita conocer las maravillas paisajísticas que este ofrece. Siempre y cuando brinden todas las facilidades para pasar momentos amenos, disfrutar de su estadía, conocer, aprender sobre la historia, trascendencia, técnicas y productos que se utilizan para preparar los diferentes platos.

- Los turistas consideran que les gustaría recibir información, acerca de esta nueva propuesta mediante medios de comunicación como internet y páginas web.

### **3.2.2.2 Turistas nacionales**

En cuanto a los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a turistas nacionales se ha llegado a la conclusión que:

- Los visitantes que llegan al cantón Mejía provienen principalmente de la ciudad de Quito, seguido por Santo Domingo, Latacunga y Guayaquil, la edad de los turistas varía entre los 26 y 36 años, este segmento de mercado visita el cantón Mejía acompañado de amigos o con sus familias, siendo su principal motivación la visita a lugares de naturaleza específicamente para realizar actividades de turismo de aventura y gastronomía, ya que el cantón Mejía es considerado como el lugar más apropiado para degustar de la comida típica y tradicional, por sus restaurantes acogedores y de estilo campesino.
- El tiempo de permanencia es corto, oscila entre uno y dos días promediamente.
- Los principales atractivos que poseen mayor afluencia de turistas nacionales son la Fuente de Tesalia, el Volcán Cotopaxi y una de las fiestas más nombradas a nivel nacional: el Paseo Procesional del Chagra celebrado el 23 de julio de cada año.
- Los Medios de información por los cuales los turistas se han informado acerca del cantón son: televisión, radio, prensa escrita, material publicitario y sugerencia de amigos.

- Gran parte de los visitantes tienen conocimiento y preferencia por los platos tradicionales del cantón Mejía más no sobre la comida típica debido a que existe confusión entre el significado de típico y tradicional.
- El turista nacional a la hora de degustar la gastronomía típica y tradicional decide hacerlo en restaurantes de segunda y tercera clase dependiendo de su estatus económico, además mencionan no haber tenido la oportunidad de aprender en estos lugares sobre la historia, técnicas, trascendencia de la gastronomía típica, tradicional y que sería una propuesta innovadora tener la oportunidad de realizar turismo gastronómico en restaurantes de categoría, comunidades y ferias gastronómicas que permitan o den la apertura al turista de adquirir conocimientos valiosos sobre la cultura gastronómica del cantón Mejía
- Los principales medios de movilización que utilizan los turistas nacionales son: autos propios, transportes provinciales e intercantonales, cabe recalcar que la vías que conducen al cantón Mejía se encuentran en buen estado. Sin embargo el ingreso a hosterías que ofrecen al público comida típica y tradicional se encuentran ubicadas en zonas rurales y por ende estas son vías de segundo orden.
- Los medios por los cuales desearían informarse acerca de la gastronomía del cantón Mejía son: Internet, tv y radio.

### **3.2.2.3 Restaurantes**

En cuanto a los restaurantes encuestados se ha llegado a la conclusión que:

- Los turistas nacionales y extranjeros son los principales clientes de los restaurantes que se dedican a la venta de gastronomía típica y


tradicional del cantón Mejía, dependiendo de sus gustos y preferencias seleccionan los platos que van a consumir.

- Los restaurantes de comida típica y tradicional se encuentran afectados por otros establecimientos de la competencia indirecta que pretenden acaparar clientes ofreciendo ciertos productos que se venden en sus locales.
- Entre los platos típicos y tradicionales más consumidos por el turista extranjero se encuentran los locros y platos a la carta, mientras que los más consumidos por el turista nacional son el Hornado, la fritada, el cocinado, cariucho, entre otros.
- Los administradores de los establecimientos encuestados consideraron que el turismo gastronómico sería una idea innovadora para incrementar la afluencia del turismo a lo largo del cantón, ofreciendo al cliente nuevas alternativas de realizar turismo.
- Los administradores de los restaurantes están dispuestos a ofrecer sus instalaciones para desarrollar esta actividad, permitiendo al turista aprender sobre la historia, trascendencia, técnicas ancestrales, que se han utilizado para realizar la gastronomía típica y tradicional. Además brindar este tipo de conocimiento a las futuras generaciones permitiéndoles conservar sus costumbres y tradiciones.
- A fin de mejorar el servicio que se ofrece en los diferentes restaurantes, los administradores consideran que las capacitaciones sobre atención al cliente, técnicas de restaurante, seguridad de la comida, bases de producción culinaria permiten equilibrar las aéreas de oportunidad frente a la competencia, y que las mismas deberían ser impartidas y certificadas primordialmente por el municipio ya que poseen más valor que las otorgadas por una institución privada.

### 3.3 MATRIZ DE ESTRATEGIAS (FODA)

Cuadro 28: Matriz FODA

MATRIZ FODA			
	<b>FORTALEZAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amplia gastronomía típica y tradicional.</li> <li>2. Fiestas tradicionales reconocidas solo a nivel nacional.</li> <li>3. Restaurantes de larga trascendencia ubicados en zonas estratégicas.</li> <li>4. Variedad de atractivos naturales y culturales.</li> </ol>	<b>DEBILIDADES</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inexistencia de rutas gastronómicas.</li> <li>2. Escasa difusión y promoción de la gastronomía típica del cantón Mejía.</li> <li>3. Restaurantes de categoría con personal poco capacitado.</li> <li>4. Estancia corta de los turistas en el cantón Mejía.</li> </ol>	
	<b>OPORTUNIDADES</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revalorización de la cultura gastronómica.</li> <li>2. Mayor flujo de turistas nacionales y extranjeros.</li> <li>3. Apoyo al turismo por parte del municipio.</li> <li>4. Restaurantes con la capacidad para aportar desarrollo del turismo gastronómico.</li> </ol>	<b>ESTRATEGIAS FO</b> <p>Promocionar la cultura gastronómica del cantón Mejía, mediante el diseño del material publicitario tales como: flyers, porters, camisetas, gorras, para incrementar el flujo de turistas durante todo el año.</p>	<b>ESTRATEGIAS DO</b> <p>Diseño de una ruta gastronómica dentro del cantón Mejía, para que el turista tenga la oportunidad de descubrir la naturaleza, cultura, gastronomía y diversión activando sus cinco sentidos.</p>
	<b>AMENAZAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pérdida de la identidad cultural.</li> <li>2. Restaurantes de comida</li> </ol>	<b>ESTRATEGIAS FA</b> <p>Persuadir al turista sobre el consumo de comida típica y tradicional mediante el</p>	<b>ESTRATEGIAS DA</b> <p>Proponer a los administradores de establecimientos de alimentos y bebidas</p>

Continua 

<p>rápida, que ofrecen al público productos típicos y tradicionales para acaparar clientes.</p> <p>3. Insalubridad y mala atención en los restaurantes de segunda, tercera categoría.</p>	<p>diseño de una revista gastronómica que dé a conocer las recetas de ciertos platos; y los lugares en donde se los puede consumir.</p>	<p>capacitar a sus empleados sobre manipulación de alimentos, bases de producción culinaria y atención al cliente para ofrecer un servicio ameno y de calidad.</p>
---	---	--



## CAPÍTULO IV

### 4.1 PROPUESTA

Una vez analizadas las tendencias, oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades existentes en ámbito turístico y gastronómico del canton Mejía, se han podido establecer algunas estrategias innovadoras orientas a impulsar y revalorizar la gastronomía típica y tradicional como una alternativa de desarrollo turístico en la zona. Expandiendo dichos objetivos tanto al mercado nacional como internacional.

Entre las estrategias innovadoras se detalla las siguientes:

#### 4.1.1 REVISTA



Ilustración 61 Revista  
Fuente: Chicaiza E.-Chunllo G.

### **Descripción técnica**

La revista es un ejemplar compuesta por una portada y contraportada de 36 páginas interiores y un mapa anexo.

- Los programas utilizados para el diseño fueron Power Point, Adobe Illustrator CS6 (Maquetación), Adobe Reader X (Transformación a PDF) y Photoshop CS6 (Fotografías).
- La cromática se justifica en base a los colores de la bandera del cantón Mejía.
- La tipografía utilizada para el contenido es Arial de 12, 14, 18, 24 pts; para los títulos se utilizó Forte de 18, 24 y 28 pts.
- Impresión en XEROX 700i/700 (Estados Unidos) en papel couché (Indonesia) de 150 gramos.
- Proporciones de la revista 25,5 x 19 cms.
- El mapa incrustado en la revista posee un tamaño 38 x 25,5 cms y fueron impresos en papel couché de 150 gramos.
- Encuadernación: compaginado, plegado manual y grapado a caballete, para el acabado final se refilo en una Guillotina Wolenberg (Alemania)

### **Portada**

En la portada de la revista se puede encontrar los siguientes elementos:

- El Slogan “Tierra de volcanes, mundo de sabores”.
- Fotografías con sus respectivos créditos del archivo municipal del cantón Mejía; que representan la historia, fiestas, aventura y tradiciones, dando a conocer todas las bondades que ofrece el cantón Mejía para recibir a los turistas nacionales y extranjeros durante todo el año.
- Además, se podrá observar fotografías de platos típicos que representan la variedad y exquisita gastronomía del cantón Mejía.

## Contraportada revista

Se podrá encontrar una reseña histórica del cantón Mejía, su ubicación, las diversas formas de llegar, un recetario en el cual se detallan los platos típicos y tradicionales mas representativos de cada parroquia; en las últimas páginas de la revista además se puede visualizar un mapa anexo en tamaño A3 con una ruta gastronómica y un itinerario donde se describe el horario y las actividades a desarrollarse.

El propósito de la revista a mas de dar a conocer la gastronomía es incentivar su preparación, es por ello que se ha incluido el recetario en el que se detalla paso a paso las técnicas, procedimientos, ingredientes y cantidades para su elaboración.

### 3.1.1.1. CONTENIDO DE LA REVISTA







 <p><b>CANTÓN MEJÍA</b></p> <p><b>HISTORIA</b></p> <p>Los primeros pobladores fueron los Panzaleos cuyo origen es centro americano, siendo la más antigua del Ecuador. Se asentaron en Machachi por su admirable clima, y las bondades de sus tierras aptas para la agricultura; en las cuales se cultivaban diferentes productos con el fin de abastecer a los habitantes de sus territorios. Además, de incrementar su nivel de intercambio comercial con otros pueblos. La ganadería fue otro beneficio que poseían, ya que lograron tener a su cuidado ganado caballar y vacuno de excelente raza.</p> <p>El Cantón Mejía en el año de 1869 pasó a pertenecer al cantón Quito, y mediante Decreto Oficial; el 23 de julio de 1883 se fundó y constituyó como cantón Mejía, en honor al ilustre quiteño José Mejía Lequerica.</p>  <p>Fotografía: Andes</p>    <p>Mejía • Ecuador</p>	<p><b>DESCRIPCIÓN</b></p> <p>El cantón Mejía se encuentra ubicado al sureste de la provincia de Pichincha a 37km de Quito, su cabecera cantonal es Machachi y sus 7 parroquias rurales ofrecen una diversidad de paisajes naturales y una variedad de climas, siendo este el destino perfecto para descubrir naturaleza, cultura y diversión.</p> <p>El cantón Mejía es propicio para la práctica de diferentes actividades y deportes de aventura por sus condiciones geográficas y climatológicas.</p> <p>Entre las principales están:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caminatas</li> <li>• Ciclismo</li> <li>• Andinismo</li> <li>• Cabalgatas</li> <li>• Canopy</li> </ul> <p>Además, de contar con gran variedad gastronómica que cautivará el paladar de quien este dispuesto a degustar de cada exquisito plato típico y tradicional del cantón Mejía.</p> <p><b>MAPA</b></p>  <p>Fotografía: Municipio del cantón Mejía Mapa político del cantón Mejía</p> <p>Mejía • Ecuador</p>
---	--

Ilustración 62: Historia y descripción de Mejía

### ¿CÓMO LLEGAR?


El Ecuador cuenta con dos aeropuertos internacionales, en la ciudad de Quito "Mariscal Sucre" ubicado en el sector de Tababela . Y en la ciudad de Guayaquil "José Joaquín de Olmedo".

**Desde Quito.**  
Se toma la Panamericana con dirección sur en el kilómetro 37 hasta Machachi. Existen dos cooperativas de transporte intercantonal: Carlos Brito y Mejía, transportes que se los puede tomar desde el Terminal Terrestre Quitumbe, la Villaflora o El Trébol.

Otra opción, tomar un bus interprovincial con dirección al sur de la Panamericana, es decir, que se dirija a ciudades ubicadas al sur de la sierra ecuatoriana.

**Desde Guayaquil**  
Se toma la vía a Riobamba y luego dirección al norte, también se puede acceder por la vía Alólag – Santo Domingo.

**ADICIONAL:**  
Para movilizarse dentro de la parroquia existe la cooperativa de buses Ruta Andina, Cooperativa de camionetas y cooperativa de taxis.



Aeropuerto José Joaquín de Olmedo  
Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre  
Aerobus  
Mejía • Ecuador  
Fotografía: Cooperativa Mejía

**Ilustración 63: Cómo llegar al cantón Mejía**

### GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MEJÍA

**DIVIÉRTETE PREPARANDO Y DEGUSTANDO DE LOS EXQUISITOS PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES DE LA TIERRA DEL CHAGRA**









La Gastronomía del Cantón Mejía es muy rica y amplia, se puede degustar en las diferentes parroquias tanto de la zonas altas como bajas.

Cada plato tradicional se basa en recetas ancestrales utilizando técnicas, utensilios, y productos autóctonos que hacen de cada delicia agradable para el paladar.

En este recetario encontrará los diversos platos que pertenecen a la gastronomía del cantón Mejía, sus ingredientes y formas de preparación, para ser degustados por cualquier comensal.




RECETARIO




Fotografía: GAO Mejía

Fotografía: GAO Mejía

"En el corazón de los Andes"



MACHACHI "FIESTAS DEL CHAGRA"



Fotografía: Dany Castro  
Fotografía: Dany Castro

Ecuador... a tu bolsillo

MACHACHI

Mejía • Ecuador

**Ilustración 64: Recetario**

## MACHACHI

### POLLA RONCA

(2 porciones)



**INGREDIENTES**

- ¼ libra de machicha.
- 2 hojas de col.
- ½ Pollo.
- 1 libra de papa chola.
- 2 ramas de cebolla blanca finamente picada.
- 3 cucharadas de aceite.
- Sal, pimienta y comino al gusto.
- 4 litros de caldo de ave.
- 2 ramitas de cilantro.

**PREPARACIÓN**

1. Freír en aceite la cebolla, ajo, hasta cristalizar.
2. Pimentar y salear al pollo en presas con la sal.
3. Despegar de la base el refrito con 3 litros de caldo de ave y hervir por 20 minutos.
4. Añadir la harina diluida en agua y dejar cocer por 15 minutos.
5. Incorporar las papas, la col y dejar en fuego hasta cocer.
6. Sazonar y aromatizar con cilantro.

Fuente: Bryan Silva/ cocina ecuatoriana

### RUNAUCHO

(8 porciones)



6

**INGREDIENTES**

- 2¼ libras de papas grandes.
- 1 tallo de cebolla blanca.
- ¼ cucharadita de mantequilla.
- 3 ramas de cebolla blanca picada.
- 1 cucharada de harina.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de leche.
- 4 huevos cocidos y picados.
- 1 ají rojo cocido y picado.
- 8 hojas de lechuga.
- 2 aguacates grandes.

**PREPARACIÓN**

1. Cocinar las papas con cáscara, sal y el tallo de cebolla. Mantenerlas calientes.
2. Refreír la cebolla en la manteca y mantequilla, añadir la harina y el cilantro.
3. Verter la leche, sazonar con sal y pimienta y cocinar por 1 minuto. Agregar a crema de leche. Hervir hasta que la salsa espese.
4. Incorporar los huevos picados y el ají.
5. Pelar las papas, colocarlas en una fuente sobre las hojas de lechuga y adornar con las rajitas de aguacate. Bañar con salsa.

**SUGERENCIA**

Este plato sirve para acompañar el cuy asado.

Fuente: La Cocina Ecuatoriana Ilama Ríto, Cebsal/ Barcelona, Edición Leuz/2012





Ilustración 65: Receta de Polla Ronca – RunaUCHO

### NATA

(4 porciones)



**INGREDIENTES**

- 1 litro de leche.
- 1 libra de mantequilla.
- 2 yemas de huevo.
- 2 cucharadas de azúcar glasé.

**PREPARACIÓN**

1. Calentar la leche con la mantequilla, antes de hervir quitar del fuego y dejar enfriar un poco.
2. Añadir las yemas de huevo y batir durante 5 minutos.
3. Meter al frigorífico durante 24 horas.
4. Sacar la nata del frigorífico y batir con una licuadora o a mano la nata.
5. Una vez que la nata se encuentre como espumosa añadir azúcar al gusto.

Fuente: [Apostol Recetas, trucos y consejos](#)

### EMPANADAS DE MEJIDO

(8 porciones)

**INGREDIENTES**

**MASA**

- 1 taza de harina de trigo.
- 8 cucharadas mantequilla.
- 4 cucharadas mantequilla de cerdo.
- 1 huevo.
- sal.

**MEJIDO**

- ¼ queso rallado.
- 3 huevos ligeramente batidos.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharadita de ralladura de limón.
- 4 cucharadas de pasas.
- ¼ cucharadita de vainilla.
- 1 cucharadita de maizena.

**PREPARACIÓN**

1. Mezclar la harina con el resto de los ingrediente indicados, hasta obtener una masa suave, lisa, que no se pegue. Cubrir con un paño y dejar reposar 25 minutos.
2. En una olla mediana mezclar los ingredientes del mejido, cocinarlos a fuego muy lento hasta que se integren bien, el azúcar se disuelva y la mezcla espese.
3. Extender la masa no muy delgada y cortarla en círculos según el tamaño de la empanadas. Rellenar con 1 cucharada de mejido bien frío, sellar los borde con un tenedor, o repulgarlos.
4. Freír las empanadas a fuego medio. Colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
5. Espolvorear con azúcar molida y servir las calientes.



Fuente: La Cocina Ecuatoriana Ilama Ríto, Cebsal/ Barcelona, Edición Leuz/2012








Ilustración 66: Receta Nata- Empanadas de Mejido

## CUTUGLAGUA

<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 libras de papas cholas cocidas y hechas puré.</li> <li>• ¼ de queso de fresco rallado.</li> <li>• 6 cucharadas de manteca de chancho con color.</li> <li>• 2 cucharadas de sal.</li> <li>• 2 aguacates cortados en mitades.</li> <li>• 1 lechuga cortada en tiras largas.</li> <li>• 2 zanahorias cocidas y cortadas en cubos pequeños.</li> <li>• 1 remolacha cocida y cortada en cubos pequeños.</li> <li>• 2 limones (jugo).</li> <li>• 1 cebolla blanca finamente picada.</li> <li>• 1 libra de carne de falda cortada en trozos pequeños.</li> <li>• 1 cucharadita de comino.</li> <li>• 2 dientes de ajo machacado.</li> </ul> <p><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare un refrito con la cebolla blanca y 2 cucharadas de manteca, mezcle con las papas y amase para que tomen un color uniforme. Tome un poco de la mas, forme una espesa de pastel rellene con el queso y ponga a dorar en una sartén, o tiesto.</li> <li>2. Mezcle el jugo de limón con media cucharita de sal, agregue un cuarto de taza de agua y una cucharada de aceite, reserve.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>TORTILLAS CON CAUCARA</b> (6 porciones)</p>  <p>3. Mezcle la remolacha con la zanahoria y sazone con la mitad de la preparación del limón, y la otra mitad reserve para el momento mismo de servir el plato sazone la lechuga.</p> <p>4. Prepare un adobo con el comino, ajo machacado, sal, aceite y achote, mezcle perfectamente todos los ingredientes y sazone la carne, deje en reposo durante 1 hora hasta que adquiera sabor la carne.</p> <p>5. Lleve una sartén a fuego moderado cuando esté caliente ponga la carne hasta que se dore y esté perfectamente cocida. Monte el plato con las tortillas, la ensalada y la carne.</p>	<p style="text-align: center;"><b>TRIPAS ASADAS</b> (2 porciones)</p>  <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ½ libra de tripa de res.</li> <li>• 10 Ajos machacados.</li> <li>• 1 taza de jugo de limón.</li> <li>• 4 hojas de hierba buena.</li> <li>• Sal al gusto.</li> <li>• 1 cucharada de comido molido.</li> <li>• 3 cucharadas de achote</li> <li>• 1 ½ libra de mote cocinado.</li> <li>• 2 libras de papas medianas previamente cocinadas.</li> <li>• ½ libra de maní molido.</li> </ul> <p><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar muy bien las tripas de forma que no queden residuos desagradables.</li> <li>2. En un recipiente colocar el jugo de limón, las hiervas picadas con sal y ajo machucado durante 45 minutos junto con las tripas.</li> <li>3. Cortar las tripas cocidas a su gusto.</li> <li>4. Colocar las tripas en la parrilla encendida y asarlas por los dos lados durante 10 minutos.</li> <li>5. Servir con mote, papas y salsa de maní en forma de caldo.</li> </ol>
<p style="font-size: small;">Fuente: Gabo C/ Ecuador ecuatoriano</p> 		<p style="font-size: small;">Fuente: Kuli/ Edison/ Recetas de cocina ecuatoriano</p> 

**Ilustración 67: Receta Tortillas con caucara - Tripas asadas**

## TAMBILLO

<p style="text-align: center;"><b>TORTILLAS DE MAÍZ (Pitimuchas)</b> (4 porciones)</p>  <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 libras de harina pura de maíz.</li> <li>• 1 queso de cocina.</li> <li>• 2 cebollas blancas.</li> <li>• 4 hojas de hierba buena.</li> <li>• 1 litro de agua natural.</li> <li>• 1 libra de manteca de chancho.</li> <li>• Sal al gusto.</li> </ul>	<p><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la harina en una fuente y mezcle con agua y sal poco a poco hasta conseguir una masa homogénea y dejarla reposar por varios minutos.</li> <li>2. Ficar la cebolla finamente y trozar el queso de acuerdo a su gusto.</li> <li>3. Tomar una cantidad de harina y hacer una bolita mediana, hacerle un hoyo en medio y rellenarlo de queso y cebolla con uchava, cerrarla y aplastarla.</li> <li>4. Colocar el sartén con la manteca de chancho y freír las tortillas hasta que queden doradas y se derrita el queso.</li> <li>5. Servir con café o aji casero.</li> </ol> 
<p style="font-size: small;">Fuente: Kuli/ Edison/ Recetas de cocina ecuatoriano</p> 	

**Ilustración 68: Receta Pitimuchas**

## UYUMBICHO



<p style="text-align: center;"><b>AREPAS</b> (4 a 6 porciones)</p>  <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar los ingredientes en un recipiente grande y revolver con una cuchara de madera hasta que todo se una bien y dejarla reposar de 4 a 5 minutos.</li> <li>Amasar hasta que la masa este suave y dejar reposar la masa nuevamente un tiempo igual.</li> <li>Hacer una bola de masa de 5 o 6 centímetros y darle una forma redonda y aplanada.</li> <li>Colocar las arepas en un sartén bien caliente previamente engrasado con aceite y freirlas por ambos lados.</li> <li>Colocar las arepas en una parrilla durante 7 o 10 minutos para que se cocinen sin dejarlas quemar.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 libra de harina precocada de maíz.</li> <li>½ litro de agua.</li> <li>2 cucharaditas de harina de trigo.</li> <li>2 cucharaditas de sal.</li> <li>½ cucharadita de azúcar.</li> <li>4 cucharadas de aceite vegetal (preferiblemente de maíz).</li> </ul> <p style="font-size: small;">Fuente: Chef Norberto Pérez/ Recetas de Doña Mamma</p>	<p style="text-align: center;"><b>CHICHA DE JORA</b> (4 a 6 porciones)</p> <p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 litros de agua.</li> <li>2 libras de maíz de jora.</li> <li>2 libras de cebada.</li> <li>1 cucharada de clavo de olor.</li> <li>azúcar al gusto.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.</li> <li>En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.</li> <li>Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.</li> <li>Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.</li> <li>Coloarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.</li> </ol>  <p style="font-size: small;">Fuente: Diario La Hora/ Bebidas típicas</p>
--	--

Ilustración 69: Receta Arepas - Chicha de Jora

## ALÓAG


<p style="text-align: center;"><b>CHOCLO CON QUESO</b> (6 porciones)</p>  <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar una olla con agua, sal, azúcar y las hojas de chodo dejar que hierva y adicionar los chodos hervir nuevamente y tapar la olla durante 45 minutos a fuego lento.</li> <li>Calentar la parrilla y colocar los chodos hasta que adquieran un color dorado.</li> <li>Servir el chodo cubierto de mantecilla y bañado con el queso fresco rallado.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 choclos grandes tiernos.</li> <li>6 hojas de chodo.</li> <li>Sal y azúcar al gusto.</li> <li>6 cucharadas de queso fresco rallado.</li> <li>4 cucharadas de mantecilla.</li> </ul> <p style="font-size: small;">Fuente: Cocina Nativa/ Choclo con queso</p>	<p style="text-align: center;"><b>COLADA MORADA</b> (25 porciones)</p>  <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dos días antes de servir, oír y remojar la harina de maíz, con 1 litro de agua y las cáscaras de la naranja y la piña.</li> <li>El día de la preparación oír nuevamente en un cedazo, aumentar 1 litro de agua y hervir por 10 minutos, sin dejar de mover. Reservar.</li> <li>En 2 litros de agua poner un tercio de la panela con la mitad de las hiervas, canela, clavo y pimienta de olor. Hervir por 8 minutos y reservar.</li> <li>Añadir el resto de hiervas y de panela a la colada. Hervir sin dejar de mover por 15 minutos.</li> <li>Agregar el agua de panela (reservada en paso 3) y el resto de los ishingos, la canela, las pimentas de dulce y los clavos de olor. Cocinar sin dejar de mover por 10 minutos más.</li> <li>Añadir los jugos de naranja, de piña, de moras y del mortíño. Probar el dulce, hervir 5 minutos y retirar los ishingos, la canela, pimentas y clavos.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 libra de harina de maíz negro.</li> <li>2 libras de panela en trocitos.</li> <li>1 ramo de hierba Luisa, ataco y hoja de naranja.</li> <li>2 ishingos (flores de canela seca).</li> <li>1 rama gruesa de canela.</li> <li>20 pimentas de dulce.</li> <li>10 clavos de olor.</li> <li>1 litro de jugo de piña.</li> <li>1 litro de jugo de naranja.</li> <li>3 libras de mortíño cocido, licuado y oernido.</li> <li>1 litro de jugo de mora.</li> <li>2 babacos maduros.</li> <li>1 piña grande para picar.</li> </ul> <p style="font-size: small;">Fuente: La Cocina Ecuatoriana Mamma Rómulo Cevallos/ Barcelona, Ecuador, 2009/2012</p>
--	---

Ilustración 70: Receta Choclo con Queso - Colada Morada

## ALOASÍ

**HELADOS DE CREMA**  
(4 porciones)

**INGREDIENTES**

- 8 huevos.
- 14 cucharadas de azúcar impalpable.
- ½ litro de crema de leche fría.
- ½ taza de pasas.
- Pulpa de frutas de su gusto.

**PREPARACIÓN**

1. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén cremosas y se haya disuelto completamente el azúcar.
2. En otro recipiente, bata las claras a punto de nieve con el resto del azúcar.
3. Mezcle estas dos preparaciones con una cuchara o espátula de madera en forma delicada y envolvente.
4. Añadir delicadamente la crema de leche, hasta que todo quede integrado.
5. Finalmente, agregue las pasas y lleve esta mezcla al congelador por una noche.
6. Sirva el helado acompañado de fruta.

Fuente: Supermali helados de crema




Ilustración 71: Receta helados de crema

## MANUEL CORNEJO ASTORGA

**FRITADA**  
(10-12 porciones)



**INGREDIENTES**

- 1 paitaña picada.
- 1 cucharadita de achiote en grano.
- 1 ½ cucharada de comino en grano.
- 6 dientes de ajo.
- 4 libras de carne de cerdo.
- 2 libras de costilla carnuda.
- 2 vasos de cerveza.
- 4 yemas de cebolla larga en trozos.
- 10 dientes de ajo.
- 2 tazas de agua.
- ½ libra de manteca de cerdo.
- Sal al gusto.

**PREPARACIÓN**

1. Dos días antes de servir, moler o licuar la sal, achiote, comino, paitaña y ajos.
2. Cortar la carne en trozos medianos y adobarla con los ingredientes licuados. Rocíarla con la cerveza.
3. El día en que se va a servir, poner la carne y la costilla en la paila de bronce, añadir la cebolla larga en trozos, los dientes ajo, sal y agua, mas el licuado hecho con anterioridad.
4. Cocinar hasta que la carne este suave. Cuando el líquido se ha secado, usar la manteca de poco a poco, hasta que la fritada este dorada, mas no seca.
5. Servir con papas cocidas, maduro frito, choclo hervido.

Fuente: La Cocina Ecuatoriana Mejía Ríoflo, Cevallos/ Barcelona/ Editora, 2009/2012



Ilustración 72: Receta Fritada

## EL CHAUPÍ


**COCINADO**  
(2 porciones)

**INGREDIENTES**

- ½ libra de habas con cáscara.
- 1 libra de papas medianas con cáscara.
- 3 choclos tiernos.
- ½ libra de mellocos amarillos.
- 2 litros de agua.
- ¼ de queso fresco.

**PREPARACIÓN**

1. Colocar las papas, mellocos y habas en una olla con un litro de agua.
2. Colocar la olla sobre la leña y dejar hervir durante 20 minutos.
3. Una vez transcurrido el tiempo sugerido, añadir a la cocción anterior los choclos, agregar un poco de agua y dejar cocer de 6 a 7 minutos.
4. Ya cocidos los ingredientes retirar el agua y colocarlos en un recipiente.
5. Servir con dos rodajas de queso fresco.



Fuente: Kuli Edición/ Recetas de cocina ecuatoriana







Ilustración 73: Receta Cocinado



### RUTA GASTRONÓMICA "DESCUBRIENDO LOS SABORES DEL CHAGRA"

El cantón Mejía cuenta con atractivos naturales y culturales muy llamativos para cualquier visitante que acude a este pequeño corazón de los andes, lugar en donde se puede disfrutar de paisajes únicos de la serranía ecuatoriana y a su misma vez degustar de su exquisita gastronomía.



En la siguiente ruta gastronómica que usted podrá observar, encontrará un tour con un tiempo de duración de 3 días y 2 noches, días en los cuales cada turista tendrá la oportunidad de conocer los diferentes atractivos turísticos pertenecientes al cantón Mejía y a su misma vez degustar de sus platos típicos y tradicionales a lo largo del recorrido.

**DISFRUTA  
DE LAS MARAVILLAS  
QUE POSEE  
EL CORAZÓN DE LOS ANDES**

Mejía • Ecuador

### ITINERARIO (Día 1)

**DÍA 1 "MACHACHI"**  
Llegada a Machachi. City tour por los principales atractivos culturales de la ciudad de Machachi. Desayuno en la posada del chagra lugar de gran trascendencia en la preparación y conservación de técnicas ancestrales. Posteriormente nos trasladaremos hacia la hacienda Santa Ana del Pedregal lugar en donde se realizará el hospedaje, se encuentra entre las montañas Paschoa, Rumihahui y Sincholagua, propiedad que perteneció a la compañía de Jesús (Jesuitas), comunidad religiosa que se estableció en el sector en los años 1600, la hacienda fue restaurada manteniendo su estilo original, permitiéndole así ofrecerle el mejor servicio y todas las comodidades que usted se merece. Luego nos trasladaremos hacia el Parque Nacional Cotopaxi situado en el límite de las provincias de Pichincha y Cotopaxi, dicho ecosistema alberga varias especies arbóricolas, sobre todo de pinos, lo que convierte al lugar en un pinífero sudamericano.

TIEMPO	ACTIVIDAD
07:00	Salida a Machachi desde Quito
08:00	Llegada a Machachi
08:30	City tour
09:00	Desayuno en la Posada del Chagra (Empanadas de Mejido - Morocho)
10:30	Check in en la hacienda Santa Ana del Pedregal
12:00	Visita Parque Nacional Cotopaxi/ Centro de interpretación -Laguna de Limpipungo
17:30	Retorno a la hacienda Santa Ana
19:00	Cena (Hornado - Chica de Jora) / Alojamiento

Mejía • Ecuador

Ilustración 74: Ruta gastronómica e itinerario día 1

### ITINERARIO (Día 2)

**DÍA 2 "CHAUPI - ALOASÍ"**  
Muy temprano en la mañana desayunaremos en la Hacienda y posteriormente nos trasladaremos hacia la Reserva Ecológica los linizas sitio importante para la conservación de la biodiversidad en Ecuador, ya que alberga varias especies, debido a sus múltiples climas y formaciones vegetales. En la tarde almorzaremos en la hostería Huerta Sacha sitio mágico donde la naturaleza y el buen servicio se ponen a disposición de sus visitantes; ofrece a sus visitantes caminatas, paseos a caballo y una excelente gastronomía. Posteriormente degustaremos de los deliciosos helados de crema en la parroquia el Chaupi y nos trasladaremos hacia el Santuario de la Virgen de los Dolores y la estación del tren. En la noche cenaremos y nos alojaremos en la hacienda "La Estación" ubicada en las faldas del Volcán Corazón.




TIEMPO	ACTIVIDAD
07:30	Desayuno hacienda Santa Ana (Pitmuchas)
10:00	Visita Reserva Ecológica los linizas
14:00	Almuerzo Hostería Refugio de Montaña "Huerta Sacha" (Cocinado)
15:30	Degustación de helados de crema
16:30	Visita santuario Virgen de los dolores
17:30	Visita estación del tren
18:30	Alojamiento hostería "La Estación"
20:00	Cena Hostería "La estación" (Chocitos con Queso)

Mejía • Ecuador

### ITINERARIO (Día 3)

**DÍA 3 "TANDAPI"**  
Temprano en la mañana degustaremos de un delicioso desayuno en la hacienda "La Estación", y nos trasladaremos hacia la Reserva Bomboli, lugar donde se promueve decididamente la educación ambiental, se practica la ganadería sustentable en "potreros bosque", se elaboran quesos, manjar de leche y mermeladas que permiten la conservación y mantenimiento de la Reserva y sus instalaciones, posteriormente saldremos hacia Tandapi y a lo largo de la vía se podrá observar atractivos como: la cara del diablo un atractivo importante, además se realizará una caminata hacia la cascada de Napac. Break en la cascada y retorno a Quito.




TIEMPO	ACTIVIDAD
8:00	Desayuno en la hostería "La Estación" (Nata)
10:30	Visita a la reserva Bomboli (Elaboración de queso, manjar, mermelada, ganadería sustentable)
11:30	Salida hacia Manuel Correjo Astorga "Tandapi"
12:00	Visita cara del Diablo
12:30	Visita cascada de Napac
13:30	Break (Fritada)
14:30	Retorno a Quito

Mejía • Ecuador

Ilustración 75: Itinerario día 2-3

## 4.1.2 RUTA GASTRONÓMICA



Ilustración 76: Ruta Gastronómica

La ruta gastronómica esta representada por la frase “Descubriendo los sabores del chagra” , contempla atractivos turísticos naturales y culturales; sitios de alojamiento, alimentación y simbologías para reconocer cada punto a ser visitado.

#### 4.1.2.1 Itinerario

##### Día 1

TIEMPO	ACTIVIDAD
07:00	Salida a Machachi desde Quito
08:00	Llegada a Machachi
08:30	City Tour
09:00	Desayuno en la Posada del Chagra (Empanadas de Mejido - Morocho)
10:30	Check in en la hacienda Santa Ana del Pedregal
12:00	Visita Parque Nacional Cotopaxi/ Centro de interpretación -Laguna de Limpiopungo
17:30	Retorno a la hacienda Santa Ana
19:00	Cena (Hornado - Chica de Jora)/ Alojamiento

##### Día 2

TIEMPO	ACTIVIDAD
07:30	Desayuno hacienda Santa Ana (Pitimuchas)
10:00	Visita Reserva Ecológica los Ilinizas
14:00	Almuerzo Hostería Refugio de Montaña “Huerta Sacha” (Cocinado)
15:30	Degustación de helados de crema
16:30	Visita santuario Virgen de los dolores
17:30	Visita estación del tren
18:30	Alojamiento hostería “La Estación”
20:00	Cena Hostería “La estación” (Choclos con Queso)

##### Día 3

TIEMPO	ACTIVIDAD
8:00	Desayuno en la hostería “La Estación” (Nata)
10:30	Visita a la reserva Bombolí (Elaboración de queso, manjar, mermelada, ganadería sustentable)
11:30	Salida hacia Manuel Cornejo Astorga “Tandapi”
12:00	Visita cara del Diablo
12:30	Visita cascada de Napac
13:30	Break (Fritada)
14:30	Retorno a Quito

### 4.1.3 GORRA Y CAMISETA



Ilustración 77: Camiseta y gorra

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

- La gorra y la camiseta son de color blanco, en el centro de la gorra se puede apreciar una de las técnicas ancestrales típicas que aún se practican en los páramos del cantón Mejía como es La Huatia, técnica que consiste en cocinar tubérculos intercalados con bloques de adobe calientes y luego son cubiertos de tierra para conservar el calor.
- En la camiseta se puede apreciar la gastronomía de Mejía y una niña, que representa a uno de los pueblos más importantes del cantón Mejía como son los Chagras.
- Tanto en la gorra como en la camiseta se puede apreciar el slogan “Tierra de volcanes y mundo de sabores”.
- La tipografía utilizada es Forte de 28pts. Y la cromática se justifica en base a los colores de la bandera del cantón Mejía.

**Aporte:** Mediante el diseño de la camiseta y gorra se pretende dar a conocer a la población la variedad gastronómica y los saberes ancestrales que los antiguos pobladores emplearon en la elaboración de los mismos.

#### 4.1.4 PÁGINA WEB



Ilustración 78: Página Web

#### Descripción técnica

La presente página web se realizó con los siguientes programas: Editor WebSelf, Adobe Illustrator CS6, Adobe Photoshop CS6 en formato gif., basados en la promoción turística y gastronómica del cantón Mejía.

En la presentación se destaca:

- La imagen corporativa de la campaña.
- En la franja de utilitarios se encuentra el menú, el cual está compuesto por los botones de inicio, gastronomía, contáctenos y datos geográficos.
- En la parte inferior se puede encontrar un collage sobre los platos típicos y tradicionales, un recetario digital de la gastronomía del cantón Mejía, un mapa sobre la ruta gastronómica en el cual se exponen atractivos turísticos y platos típicos que se pueden degustar en los restaurantes ubicados en las diferentes parroquias pertenecientes a este cantón.

- Al lado derecho se puede observar graficas que indican las bondades que ofrece el cantón Mejía a sus turistas.
- Al Pie de la página se puede intensificar la promoción con la muestra del afiche promocional.
- Finalmente se muestra un video de Nacional Geographic promocionando los atractivos del Cantón.

**Aporte:** La creación de esta página web facilitará la transmisión de datos reales y actualizados sobre las novedades importantes del cantón Mejía y su exquisita gastronomía.

De la misma manera aportara a la revalorización de la cultura ya que se impulsara el consumo de ciertos platos que hoy en día han dejado de consumirse debido a varios factores como la pérdida de la identidad cultural y de la globalización. Esta propuesta no solamente permitirá rescatar o salvaguardar la cultura, sino también desarrollar nuevas alternativas para desarrollar el turismo y por ende elevar el porcentaje de visitas generando grandes beneficios socioeconómicos.

#### 4.1.5 AFICHES Y FLYERS

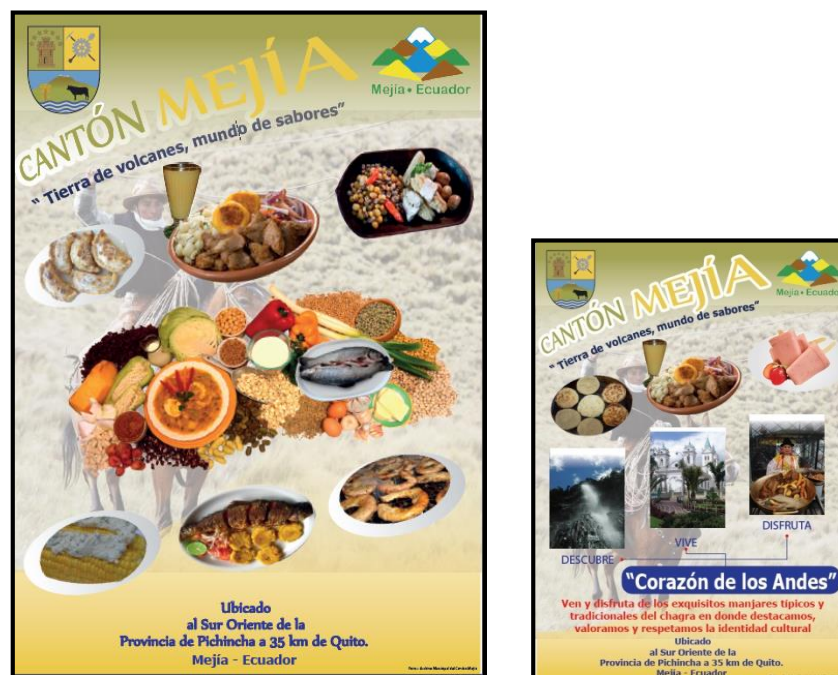


Ilustración 79: Afiche y flyer

### **Descripción técnica**

Los elementos utilizados para el diseño de afiches y volantes fueron:

- Adobe Illustrator CS6.
- Fotografías procesadas en Adobe Photoshop CS6
- Tipografías utilizadas Tahoma de 36pts, Nyala de 30 pts y Myriam de 72 pts.
- La imagen corporativa del Municipio del cantón Mejía diseñada destaca personajes representativos, paisajes, sitios turísticos y tradiciones lo cual genera identidad propia del lugar.
- Los colores verdes y mostaza que se han impregnado en los diseños pertenecen a los de la bandera del cantón Mejía.
- Se han tomado los emblemas como el escudo y el logo para dar mayor fuerza a la publicidad y garantizar a los turistas sobre su estadía en el lugar.
- Las imágenes implantadas en el diseño son de autoría del Municipio, para lo cual se han respetado los créditos. Dichas figuras permiten demostrar de manera más moderna y dinámica las bondades que posee el cantón Mejía para ofrecer a los turistas nacionales y extranjeros.
- El diseño del volante se encuentra en formato A5 y de los afiches en A3.
- Impresión en Xerox 700i/700 (Estados Unidos) en papel couché de 115 gr.
- Para el acabado se utilizó una guillotina Wolenberg (Alemania).

### **Slogan: “Tierra de Volcanes, Mundo de Sabores”**

El slogan expuesto se debe a que el cantón Mejía, es un lugar privilegiado de la serranía Ecuatoriana ya que se encuentra rodeado de grandes y majestuosos volcanes, atractivos naturales prodigiosos y rica en cultura, representada además por deliciosos manjares los cuales pueden ser degustados en cada parroquia pertenecientes al cantón, en donde aún se

conservan y practican las técnicas ancestrales para su elaboración, convirtiendo a esta, en una gastronomía única y apetecida por los turistas que visitan este lugar.

**Aporte:** El Diseño del material publicitario tiene como objetivo primordial dar a conocer la cultura gastronómica, rescatar ciertas costumbres y tradiciones que a lo largo del tiempo se han perdido. Además de persuadir a los turistas a visitar Mejía como un destino líder e innovador en turismo gastronómico. Por otro lado, también incentivar a los pobladores mediante paisajes naturales, riquezas culturales, slogan “Tierra de volcanes, mundo de sabores” expuestas en el diseño de este material como un fundamento esencial para que tomen conciencia de las riquezas que posee el cantón Mejía pudiendo así examinar áreas de oportunidad en donde especializarse y proponer alternativas para desarrollar el turismo en este hermoso lugar de los andes Ecuatorianos.

#### 4.1.6 MAILING



Ilustración 80: Mailing



## Descripción técnica

Para la emisión de mensajes masivos por internet:

- Se utilizara el volante descrito técnicamente en la parte superior.
- Se creará una base de datos de varias personas que han visitado el cantón Mejía y se enviara a cada uno de ellos a sus respectivos correos.

**Aporte:** La emisión de mensajes masivos por medio del correo electrónico permitirá llegar a grandes masas la información sobre el cantón Mejía y su gastronomía fomentando así la curiosidad de los turistas por visitar y explorar las riquezas naturales, culturales que posee este paradisiaco lugar con la ventaja que la información podrá llegar a todo el mundo mediante el internet.

### 4.1.7 RED SOCIAL (FACEBOOK)



Ilustración 81: Facebook

### Descripción técnica:

- En la foto de portada se puede visualizar una publicidad con el slogan “Tierra de volcanes , Mundo de sabores” y la imagen corporativa del municipio de Mejía.
- En la foto de perfil se puede observar una fotografía de una señora vendiendo el tradicional hornado típico de las fiestas populares como es el paseo procesional del chagra.
- En la biografía se encuentran las publicaciones actuales tales como fotos, eventos, solicitudes de amistad, entre otros.
- Además contiene un álbum de fotos referentes a la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía.

**Aporte:** La creación de esta página social “Facebook”, permitirá compartir de manera rápida y eficaz la información, videos, fotos, eventos, noticias sobre los acontecimientos y avances importantes en cuanto a turismo, gastronomía a grandes masas ya sea a nivel nacional e internacional.

### 3.1.8. MEDIOS DE TRANSPORTE



Ilustración 82: Publicidad Móvil

### Descripción técnica:

Para la publicidad en medios de transporte se expondrá el afiche detallado técnicamente en la parte superior. Diseño que será impreso en material desplegable y se colocará en la parte trasera de un bus perteneciente a la compañía Metrotrans que circula desde el sur en Guamaní hasta el norte Estadio Olímpico Atahualpa, facilitando así la visualización del público en general.

**Aporte:** La publicidad en medios de transporte permitirá proyectar a los viajeros de manera directa la necesidad de viajar hacia este hermoso destino y degustar de la variada gastronomía existente en la zona. Además de visitar sus hermosos pasajes andinos.

## 4.1.8 COTIZACIONES DEL MATERIAL PUBLICITARIO

### 4.1.8.1 Revista

Tabla 57:

#### Cotización de Revista

Presupuesto	Digital	Offset	Offset
Ejemplares	100	500	1000
Diseño grafico	247	247	247
Planchas Offset		640	640
Impresión Digital	1.240		
Impresión Offset		800	800
Papel Couché	60	545	957
Guillotina	32,5	100	200
Encuadernación	32,5	250	500
Subtotal	1,612	2,582	3,344
Valor unitario	16,12	5,16	3,344
IVA	193,44	309,84	401,28
<b>TOTAL</b>	<b>1.805,44</b>	<b>2.891,84</b>	<b>3.745,28</b>

Fuente: Móvil Digital.

Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.

#### 4.1.8.2 Afiches

Tabla 58:

##### Presupuesto de Afiches

Presupuesto	Digital	Offset	Offset
Ejemplares	100	500	1000
Diseño grafico	13	13	13
Planchas Offset		40	40
Impresión Digital	50		
Impresión Offset		40	40
Papel Couché	30	20	40
Guillotina	5	12	20
Encuadernación			
Subtotal	98	125	153
Valor unitario	0,98	0,25	0,153
IVA	11,76	15	18,36
<b>TOTAL</b>	<b>109,76</b>	<b>140</b>	<b>120,96</b>

Fuente: Móvil Digital  
Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.

#### 4.1.8.3 Flyers

Tabla 59:

##### Presupuesto de Flyer

Presupuesto	Digital	Offset	Offset
Ejemplares	100	500	1000
Diseño grafico	10	10	10
Planchas Offset		26	26
Impresión Digital	30		
Impresión Offset		29	26
Papel Couché	5	6,5	13
Guillotina	5	6,5	13
Encuadernación			
Subtotal	50	78	108
Valor unitario	0,5	0,156	0,108
IVA	6	9,36	12,96
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	<b>87,36</b>	<b>120,96</b>

Fuente: Móvil Digital  
Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.

#### 4.1.8.4 Material publicitario adicional

Tabla 60:  
Presupuesto material publicitario adicional

Publicidad	Diseño	Impresión o Publicación	Sub Total	IVA	Total
Camisetas	3 unid	6	9	1.08	10.08
Gorras	4	5	9	1.08	10.08
Página Web	300	500	800	96	896
Mailing	0	0	0	0	0
Medios de transporte	-	340	299.2	40.8	340
Facebook	0	0	0	0	0

Fuente: Móvil Digital  
Elaborado por: Chicaiza E. – Chunllo G.

#### 4.1.9 CAPACITACIONES A ESTABLECIMIENTOS DE A & B

Las capacitaciones no tienen ningún costo ya que serán impartidas por los estudiantes de la Universidad de la Fuerzas Armadas- ESPE. Es necesario mencionar que el Municipio del cantón Mejía brinda la apertura necesaria para que los estudiantes lleven a cabo sus proyectos de vinculación y de esta manera compartan sus conocimientos con los pobladores del cantón e impulsen el desarrollo que ayuden a incrementar el turismo en esta zona.

Las capacitaciones se basan a tres aspectos importantes dentro de un establecimiento de alimentos & bebidas como son la calidad, el servicio y limpieza; los temas a impartir se detallan a continuación:

- **ATENCIÓN AL CLIENTE** (González, 2012)

**Nombre:** Atender bien al cliente es una de las mejores formas de retenerlo.

**Objetivo:** Brindar una herramienta efectiva a los prestadores de servicios turísticos para que desarrollen ideas innovadoras o agreguen un valor añadido a sus productos o servicios rescatando los valores culturales, permitiendo así alcanzar la fidelidad y satisfacción total de todo tipo de clientes ya sean estos nacionales o extranjeros.

**Duración:** 40 horas

**Dirigido a:** Restaurantes De Comida Típica y Tradicional.

**Número de pax:** 25

**Temas a tratar:**

- La psicología de la atención (5h).
- Tipos de atención (5h).
- Principios básicos de la atención al cliente (5h).
- Tipología del cliente y atención diferencial (5h).
- La escucha activa (Consiste en realizar un esfuerzo por oír y comprender las palabras de nuestros clientes.)(5h).
- La comunicación (5h).
- Fases de la venta y atención al cliente (5h).
- Fidelización de los clientes (5h).

**Metodología**

- Conferencias.
- Talleres.
- Videos.
- Trabajos grupales.
- Exposiciones.

**Cotización capacitación**

Responsables	Materiales	N° pax	Valor unitario	Valor diario	Total
• Estudiantes ESPE	2 resmas papel Bond	-	5.00	\$10	-
	Marcadores	25	0.50	\$ 12.50	-
	Papelógrafos	25	0.50	\$ 12.5	-
	Esferográficos	25	0.40	\$ 10	-
	Lápices	25	0.30	\$ 7.5	-
	Pinturas	5 (grupos)	1.50	\$ 7.5	-
	Revistas usadas	5 (grupos)	1.00	\$ 5	-
	Box luch	27	2.00	\$ 54	\$ 432
	Carpetas	25	0.50	\$12.50	-
	Diplomas	25	3.00	\$ 75	-
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 584.5</b>	

- **BASES DE PRODUCCIÓN CULINARIA** (Escuela de Chefs, 2015)

**Nombre:** Bases de producción culinaria basadas en técnicas y saberes ancestrales.

**Objetivo:** Instruir bases y técnicas culinarias al personal involucrado directa e indirectamente en el área de cocina, mediante un método teórico-práctico asegurando de tal manera el aprendizaje y fortaleciendo de los conocimientos sobre la gastronomía típica y tradicional del cantón Mejía.

**Duración:** 40 horas.

**Dirigido a:** Todo el personal

**Numero de pax:** 25

**Temas a tratar:**

**Fundamentos de la cocina (8h)**

- Introducción a la Cocina
- Fondos de Cocina
- Elaboración de Salsas Clásicas y derivadas.

**Producción culinaria (8h)**

- Cortes y Operaciones Básicas
- Conocimiento Materia Prima
- Verduras, hortalizas, legumbres, hierbas aromáticas, especias, hongos,
- lácteos.

**Cárnicos (8h)**

- Métodos de Cocción
- Conocimiento de Productos Cárnicos

**Pastelería (8h)**

- Conocimiento y funciones de los ingredientes en Pastelería.
- Técnicas de Pastelería

- Formulaciones

### Cocina ecuatoriana (8h)

- Entradas
- Sopas
- Platos Principales
- Platos tradicionales del cantón Mejía
- Técnicas ancestrales.

### Metodología:

- Talleres prácticos.
- Exposiciones.
- Investigación.

### Cotización capacitación

Responsables	Materiales	N° pax	Valor unitario	Valor diario	Valor Total
• <b>Estudiantes ESPE</b>	2 resmas papel Bond	-	5.00	\$10	-
	Marcadores	25	0.50	\$ 12.50	-
	Papelógrafos	25	0.50	\$ 12.5	-
	Esferográficos	25	0.40	\$ 10	-
	Lápices	25	0.30	\$ 7.5	-
	Pinturas	5	1.50	\$ 7.5	-
	Box luch	(grupos) 27	2.00	\$ 54	\$270
	Alquiler infocus	-	-	\$ 20	\$100
	Diplomas	25	3.00	\$ 75	-
	<b>TOTAL</b>				<b>\$505</b>



- **SEGURIDAD DE LA COMIDA** (Organización Panamericana de Salud, 2014)

**Nombre:** Manipulación de alimentos.

**Objetivo:** Brindar a los profesionales del este oficio una herramienta adecuada para manipular correctamente los alimentos en sus tareas cotidianas de tal manera que permitan salvaguardar la integridad física de cada uno de sus clientes.

**Duración:** 40 horas

**Dirigido a:** Cocineros, ayudantes de cocina, meseros.

**Numero de pax:** 25

**Temas a tratar:**

- Tipos de contaminación. (8h)
- Contribución del manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población.(8h)
- Condiciones del personal que manipula alimentos. (8h)
- Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos. (8h)
- Manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos. (8h)

**Metodología:**

- Conferencias
- Trabajos grupales
- Exposiciones
- Ejercicios en clase

## Cotización capacitación

Responsables	Materiales	N° pax	Valor unitario	Valor diario	Valor Total
• Estudiantes ESPE	2 resmas papel Bond	-	5.00	\$10	-
	Marcadores	25	0.50	\$ 12.50	-
	Papelógrafos	25	0.50	\$ 12.5	-
	Esferográficos	25	0.40	\$ 10	-
	Lápices	25	0.30	\$ 7.5	-
	Pinturas	5	1.50	\$ 7.5	-
	Box luch	27 (grupos)	2.00	\$ 54	\$270
	Libros de trabajo	25	10	\$ 250	-
	Diplomas	25	3.00	\$ 75	-
				<b>TOTAL</b>	\$ 655

### • TÉCNICAS DE RESTAURANTE

**Nombre:** Técnicas de Servicio y Ventas.

**Objetivo:** Desarrollar en los participantes los conocimientos, habilidades y destrezas técnicas necesarias para ofrecer un servicio excepcional a los comensales de un restaurante, poniendo énfasis en la incorporación de detalles que garanticen momentos memorables y la Fidelización de los clientes.

**Duración:** 40 horas

**Dirigido a:** Meseros.

**Número de pax:** 25

**Temas a tratar:**

- Historia del restaurante(4h)
- Tipos de restaurante (4h)
- Clasificación de los restaurantes.(4h)
- Clases de servicios (4h)
- Introducción al Servicio de Alimentos. (4h)

- Funciones de cada miembro de equipo del Restaurante (4h)
- La recepción y el abordaje de los clientes. (4h)
- El Protocolo del Servicio paso a paso (4h)
  - Toma de orden
  - Procedimiento para ofertar opciones de comida y bebida
  - Forma de servir los alimentos
  - Forma de ofrecer el postre
  - Presentación de cuenta
  - Despedida
  - Desbarasse
- Las normas esenciales del servicio (4h)
- Detalles que hacen un servicio memorable (4h)

#### Metodología:

- Conferencias
- Trabajos prácticos.
- Exposiciones
- Ejercicios en clase

#### Cotización capacitación

Responsables	Materiales	N° pax	Valor unitario	Valor diario	Valor Total	
• Estudiantes ESPE	2 resmas papel Bond	-	5.00	\$10	-	
	Marcadores	25	0.50	\$ 12.50	-	
	Papelógrafos	25	0.50	\$ 12.5	-	
	Esferográficos	25	0.40	\$ 10	-	
	Lápices	25	0.30	\$ 7.5	-	
	Pinturas	5	1.50	\$ 7.5	-	
	Conferencista	(grupos)	-	-	\$ 300	\$600
	Diplomas	25	3.00	\$ 75	-	
<b>TOTAL</b>				<b>\$735</b>		

#### 4.1.9.1 Cronograma de desarrollo de las capacitaciones

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES								
TEMA	MARZO 2015				ABRIL 2015			
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
Atender bien al cliente es una de las mejores formas de retenerlo.								
Bases de producción culinaria basadas en técnicas y saberes ancestrales.								
Manipulación de alimentos.								
Técnicas de Servicio y Ventas.								

## CAPITULO V

### 5.1 CONCLUSIONES

- La gastronomía del cantón Mejía es variada y se encuentra enriquecida con productos agrícolas de la sierra ecuatoriana, transformando su gastronomía en comida típica y tradicional.
- El cantón Mejía cuenta con numerosos atractivos turísticos naturales y culturales; recursos que se pueden aprovechar para generar mayor flujo de turistas nacionales y extranjeros a esta zona.
- El desarrollo de encuestas sirvió para mantener un contacto directo tanto con los turistas como restaurantes; así como conocer las tendencias y que posee cada uno para satisfacer sus necesidades, gustos y preferencias.
- Por medio del análisis de los factores internos y externos, se pudo aprovechar ciertas áreas de oportunidad para diseñar propuestas innovadoras que permitirán informar al turista, persuadir y capacitar sobre la cultura gastronómica como una alternativa de desarrollo turístico.

## 5.2 RECOMENDACIONES

- Al municipio del cantón Mejía se recomienda la edición del material publicitario propuesto para posicionar al cantón Mejía como un destino líder en desarrollar el turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.
- Se recomienda al departamento de desarrollo turístico del cantón Mejía que realicen una adecuada difusión del material publicitario mediante el volante, maillings, actualización constante de las páginas web, material publicitario a fin de que cautive y motive al turista a visitar este prodigioso lugar.
- A las empresas de alimentos y bebidas que tomen las capacitaciones impartidas el municipio e instituciones privadas ya que ayudarán a enriquecer sus conocimientos a fin de brindar un servicio acorde a las exigencias y requerimientos de los clientes más exigentes sin dejar a un lado la práctica de saberes y técnicas ancestrales.
- A los restaurantes de comida típica y tradicional que incluyan dentro de sus menús platos típicos de gran importancia y que han dejado de consumirse por los pobladores en la actualidad, esto permitirá rescatar la identidad, las costumbres y tradiciones.
- Se recomienda al municipio de cantón Mejía realizar eventos tales como ferias gastronómicas a fin de brindar un mayor desarrollo a la actividad turística y gastronómica.

## BIBLIOGRAFÍA

- Red Ecoturística Intag. (2011). *Generalidades del Ecuador*. Disponible en URL: [http://www.intagturismo.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3&Itemid=2](http://www.intagturismo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3&Itemid=2)
- Aguirre, I. (30 de 05 de 2008). *Técnicas de conservación de Alimentos*. Disponible en URL: <http://www.monografias.com/trabajos59/conservacion-alimentos/conservacion-alimentos2.shtml>
- Andes. (07 de 08 de 2013). *Producto interno bruto*, Agencia Pública de Noticias del Ecuador. pág. 2. Disponible en URL: <http://www.andes.info.ec/es/economia/pib-ecuatoriano-crece-35-inicio-2013-reporta-banco-central.html>
- Andes. (08 de 05 de 2015). *Economía del Ecuador*, Agencia pública de noticias del Ecuador y suramerica. pág. 12. Disponible en URL: <http://www.andes.info.ec/es/econom%C3%ADa-turismo/5243.htm>
- Andy, S. D. (03 de 06 de 2012). *Etnias Ecuatorianas*. Disponible en URL: <http://sheyandy.blogspot.com/>
- Ayrthon. (17 de Mayo de 2012). *Ecuador y sus etnias*. Disponible en URL: [http://laprovinciadenapo.blogspot.com/2012\\_05\\_01\\_archive.html](http://laprovinciadenapo.blogspot.com/2012_05_01_archive.html)
- Basque Culinary Center. (2014). *facultad de ciencias gastronómicas*. Disponible en URL: <http://www.bculinary.com/es/programas-especializacion/perfeccionamiento-de-tecnicas-culinarias>
- Brito, H. (12 de Agosto de 2013). *Restaurante*. Disponible en URL: <http://conceptodefinicion.com/restaurante/>
- Calderón, S. (8 de mayo de 2009). *Estudios del Turismo*. Costa Rica: Universidad estatal a distancia de Costa Rica. Disponible en URL: <http://estudiosdelturismo.blogspot.com/2009/05/conceptos-de-patrimonio-atractivo.html>
- Carreto, J. (2008). *Planeación estratégica*. Disponible en URL: <http://planeacion-estrategica.blogspot.com/2008/07/qu-es-estrategia.html>
- Casanova, J. (12 de 02 de 2014). *Visiones del turismo*. Disponible en URL: <http://www.visionesdelturismo.es/excursionista/>
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia del Oro para el fortalecimiento del sector turístico*. Tesis de grado previo a la obtención del título de Licenciado en gestión gastronómica: Escuela Politécnica de Chimborazo: Riobamba. Disponible en URL: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Castro, R. (2004). *Propuesta y Experimentación de un Manual de Capacitación con Técnicas de Preparación Culinaria ideales para la Gastronomía Ecuatoriana*. Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía. Universidad Tecnológica Equinoccial: Quito. Disponible en

URL:[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12932/1/23171\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12932/1/23171_1.pdf)

- Consejo Nacional de cultura y artes de Chile. (2012). *Turismo cultural*. Disponible en URL:<http://www.portalpatrimonio.cl/programas/turismo/>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Soberanía alimentaria*. Quito: Jurídica del Ecuador.
- Cristófer. (Octubre de 2010). *Migración en el Ecuador*. Disponible en URL: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Migracion-En-El-Ecuador/25470149.html>
- Definiciones. (2013). *Cotización*. Disponible en URL: <http://definicion.de/cotizacion/>
- Definiciones. (08 de 05 de 2015). *Pobreza*. Disponible en URL: <http://definicion.de/pobreza/>
- Enciclopedia Económica. (2013). *Inversión*. Alexandria, USA: Teodakis publishing Ltd. Disponible en URL: <http://www.economia48.com/spa/d/inversion/inversion.htm>
- El Universo. (15 de Julio de 2012). *Gastronomía y folclor, otros atractivos del cantón Mejía*. Quito, Ecuador. Disponible en URL: <http://www.eluniverso.com/2012/07/16/1/1447/gastronomia-folclor-otros-atractivos-canton-mejia.html>
- El Universo. (04 de Abril de 2012). *Ecuador mejora competitividad tecnológica*, Quito, Ecuador: pág. 5. Disponible en URL:[http://ec.vodoumedia.com/baztube/?v=146&pu=1&aff=1856&sub\\_id=195299](http://ec.vodoumedia.com/baztube/?v=146&pu=1&aff=1856&sub_id=195299)
- Elorduy, E. (2007). *Historia de la alimentación*. Disponible en URL: [http://www.cecytebc.edu.mx/HD/archivos/antologias/ctsyv\\_1.pdf](http://www.cecytebc.edu.mx/HD/archivos/antologias/ctsyv_1.pdf)
- Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China. (2014). *Perfil del Ecuador*. Disponible en URL: <http://www.ecuadorenchina.org.ec/ecuador/perfil-del-ecuador/demografia-y-sociedad-poblacion>
- Escuela de Chefs. (22 de Abril de 2015). *Capacitaciones Gastronómicas*. Disponible en URL: [http://www.escueladeloschefs.com/\\_documentos/file/GASTRONOMIA.pdf](http://www.escueladeloschefs.com/_documentos/file/GASTRONOMIA.pdf)
- Diccionario de la lengua española. (2007). *Ruta*. Madrid: Larousse. Disponible en URL:<http://es.thefreedictionary.com/Ruta>
- Diccionario de la lengua española. (2007). *Turista*. Madrid: Larousse. Disponible en URL:<http://es.thefreedictionary.com/turista>
- Diccionario de la lengua española. (2010). *impulsar*. Madrid: Larousse. Disponible en URL:<http://es.thefreedictionary.com/impulsar>
- Diccionario de la lengua española. (2013). *Potenciar*. Madrid: Larousse. Disponible en URL: <http://es.thefreedictionary.com/potenciar>
- Flores, D. M. (2007). *Concepto de cultura*. Disponible en URL:<http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/cultura-concepto.html>



- Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía. (2013). *Análisis fichas catastro por parroquias*. Mejía.
- Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía. (2013). Disponible en URL:<http://www.municipiodemejia.gob.ec/index.php/mejia/ubicacion>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía. (2013). Disponible en URL:<http://www.municipiodemejia.gob.ec/index.php/mejia/ubicacion>
- Gallardo, J. (2008). *Rescate de la cultura gastronómica del Ecuador a través de un libro de cuentos, leyendas y recetas*. Tesis previo a la obtención del título de licenciatura en administración gastronómica: Universidad Tecnológica Equinoccial: Quito. Disponible en URL:<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/9388>
- González, C. (2012). *La Atención*. Disponible en URL: <http://www.monografias.com/trabajos35/atencion/atencion.shtml>
- Grijalva, J. (2009). *Estudio de la tradición culinaria de Quito y propuesta gastronómica para su rescate y revalorización*. Tesis previa a la obtención del título de administración gastronómica: Universidad Tecnológica Equinoccial: Quito. Disponible en URL:[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11490/1/38879\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11490/1/38879_1.pdf)
- HoritzoGrup. (2013). *Ruta Gastronómica de Tungurahua*. Guía gastronómica del Ecuador: Disponible en URL:<http://www.guiagastronomicaecuador.com/index.php/cocina-y-personajes-4/21-rutas-gastronomicas/36-tungurahua.html>
- INEC. (2007). *Población económicamente activa*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Disponible en URL:[http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Empleo/ficemp\\_T01.htm](http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Empleo/ficemp_T01.htm)
- INEC. (2013). *Población*. Disponible en URL:[http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Empleo/ficemp\\_T01.htm](http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Empleo/ficemp_T01.htm)
- INEC. (Enero de 2014). *Inflación*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Disponible en URL: [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reporte\\_inflacion\\_Enero\\_2014.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reporte_inflacion_Enero_2014.pdf)
- INEC. (2014). *Capítulo de educación*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Disponible en URL:<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- INEC. (2014). *Pobreza*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Disponible en URL:[http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/POBREZA/2014/Junio\\_2014/Informe%20Pobreza%20-%20jun14.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/POBREZA/2014/Junio_2014/Informe%20Pobreza%20-%20jun14.pdf)
- Karam, A. (19 de marzo de 2015). *Historia del Ecuador*. Disponible en URL:

- [http://www.mexicodiplomatico.org/art\\_diplomatico\\_especial/historia\\_ecuador.pdf](http://www.mexicodiplomatico.org/art_diplomatico_especial/historia_ecuador.pdf)
- Chiriboga, M. V. (6 de Febrero de 2014). *Utensilios*. (Chicaiza, & Chunllo, Entrevistadores)
  - Luna, B., & Polo, A. (2009). *Elaboración de un producto turístico comunitario en la comunidades de Pucutahua y Llangahua del cantón Ambato, provincia de Tungurahua*. Tesis presentada como requisito parcial para obtener el título de Ingeniería en Ecoturismo: Escuela Politécnica de Chimborazo. Riobamba. Disponible en URL: <http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAB&url=http%3A%2F%2Fdspace.esPOCH.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F523%2F1%2F23T0208%2520LUNA%2520BLANCA%2520P.pdf&ei=NgR1VbjKCaq1sAT4yYLYBQ&usg=AFQjCNE-LRjHB7uOcl>
  - Macias, R. (2012). *Patrimonio gastronómico*. Disponible en URL: <http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/>
  - Mapas del mundo. (08 de 05 de 2015). *Mapas del mundo*. Disponible en URL: <http://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador/economia-de-ecuador.html>
  - Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Mejía. (2003). *Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Mejía*. Machachi.
  - Ministerio de Relaciones Laborales. (02 de 01 de 2014). *Salario básico*. Disponible en URL: <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/340-dolares-es-el-salario-basico-para-el-2014/>
  - Ministerio de Turismo. (2007). *Plan de desarrollo turístico 2020*. Quito: Bid Publishing.
  - MINTUR. (08 de 2009). *Plan Integral de Marketing Turístico 2014*. Ministerio de Turismo. Disponible en URL: [http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PIMTE\\_2014.pdf](http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PIMTE_2014.pdf)
  - MINTUR. (19 de julio de 2013). *Paseo del Chagra en Machachi*. Ministerio de Turismo. Disponible en URL: <http://www.turismo.gob.ec/este-sabado-se-realizara-paseo-del-chagra-en-machachi/>
  - MIPRO. (17 de mayo de 2011). *Reglamento general a la ley del sistema*. Ministerio de Industrias y productividad: Disponible en URL: <http://www.industrias.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/REGLAMENTO-LEY-DE-CALIDAD.pdf>
  - Municipio del cantón Mejía. (2014). Feria del mortiño. *Guía turística "Cantón Mejía"*, pag.36.
  - Novoa, C. (2014). *Turismo Culinario*. Plan Nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador.
  - OIM. (08 de 05 de 2015). *Migración*. Organización mundial para las migraciones: Disponible en URL: <http://www.oim.org.co/conceptos-generales-sobre-migracion.html>

- OMT. (2007). Turismo emisor. Organización Mundial de Turismo. Disponible en URL: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- OPTUR. (2014). *Estadísticas de turismo en el Ecuador*. Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador. Disponible en URL: <http://www.optur.org/estadisticas-turismo.html>
- Organización Panamericana de Salud. (2014). *Manual de alimentos*. Disponible en URL: <http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/piezas%20comunicacionales/cdmanipulacion%20Alimentos/manipuladoresmanualcondiciones.htm>
- Parra, J. (2008). *Historia de la Gastronomía*: Disponible en URL: [http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml#p\\_rehist](http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml#p_rehist)
- Quezada, R. (2007). *Elementos del turismo*. Costa Rica: Universidad Estatal a distancia, Costa Rica.
- Rabatin, S. (09 de Mayo de 2013). *Técnicas culinarias*. Disponible en URL: [es.slideshare.net/watsilchum/2012-seminario-epac-20840157](http://es.slideshare.net/watsilchum/2012-seminario-epac-20840157)
- Robayo, L., & Raimundo, A. (11 de Abril de 2013). *Grupos étnicos*. Disponible en URL: <http://gruposetnicosute2013.blogspot.com/>
- Rosi. (11 de febrero de 2010). *Características de la gastronomía ecuatoriana*. Disponible en URL: <http://rosi-gastronomiaecuadoriana.blogspot.com/2010/02/caracteristicas-de-la-gastronomia.html>
- Sanhueza, C. (26 de Diciembre de 2011). *Turismo*. Disponible en URL: <http://geoturismo011.blogspot.com/2011/12/concepto-de-producto-turistico.html>
- SENPLADES. (2009). *Construyendo un Estado Plurinacional e Intercultural*. Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013. Quito, Ecuador. (Segunda ed.).
- Spellman. (3 de Mayo de 2008). *Etnias ecuatorianas*. Disponible en URL: <http://etniasecuadorianas.blogspot.com/2008/05/historia-de-las-etnias-ecuadorianas.html>
- Terra Andina de Ecuador. (08 de 05 de 2015). *Clima*. Disponible en URL: <http://www.ecuador-viaje.com/ecuador/clima.html>
- Thompson, I. (Diciembre de 2005). *Portal de Mercadotecnia*. Disponible en URL: <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/publicidad-definicion-concepto.html>
- Tribuna ecuatoriana de consumidores y usuarios. (Agosto de 2010). *Ley orgánica de defensa al consumidor*. Quito, Ecuador: Friedrich Ebert Stiftung. Disponible en URL: <http://library.fes.de/pdf-files/bueros/quito/07403.pdf>
- UNID. (2010). *Introducción a la gastronomía*. Universidad Interamericana para el desarrollo: Disponible en URL: [http://moodle.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf](http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf)

- Valencia, J. (2012). *Infraestructura turística*. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/diccionarioturismo/Diccionario-1/INFRAESTRUCTURA-TUR%C3%8DSTICA-817/>
- Vásquez, A. (2007). *Propuesta estratégica para el desarrollo turístico del cantón Mejía, provincia de Pichincha*. Tesis previa a la obtención del título de ingeniería en administración de empresas turísticas y áreas naturales: Universidad Tecnológica Equinoccial: Quito. Disponible en URL: [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/8779/1/33153\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/8779/1/33153_1.pdf)
- Vasquez, D. I., & Agudo. (2010). *Turismo gastronómico*. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4715-definici%C3%B3n-turismo-gastron%C3%B3mico>
- Vergara, M. (2013). Turismo una actividad en expansión. *Perspectiva*, 2-3.
- Villarroel, J. (13 de 10 de 2008). *El Chocho y la Quinoa*. Disponible en URL: <http://www.voltairenet.org/article158295.html>
- WordPress.com. (04 de Marzo de 2013). *Ecuador: Regiones Naturales*. Disponible en URL: <http://ecuador1b118.wordpress.com/>