



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística y Hotelera

Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga

AUTORES:

Columba Paucar, Ángel Daniel

Valencia Chicaiza, Luis Paul

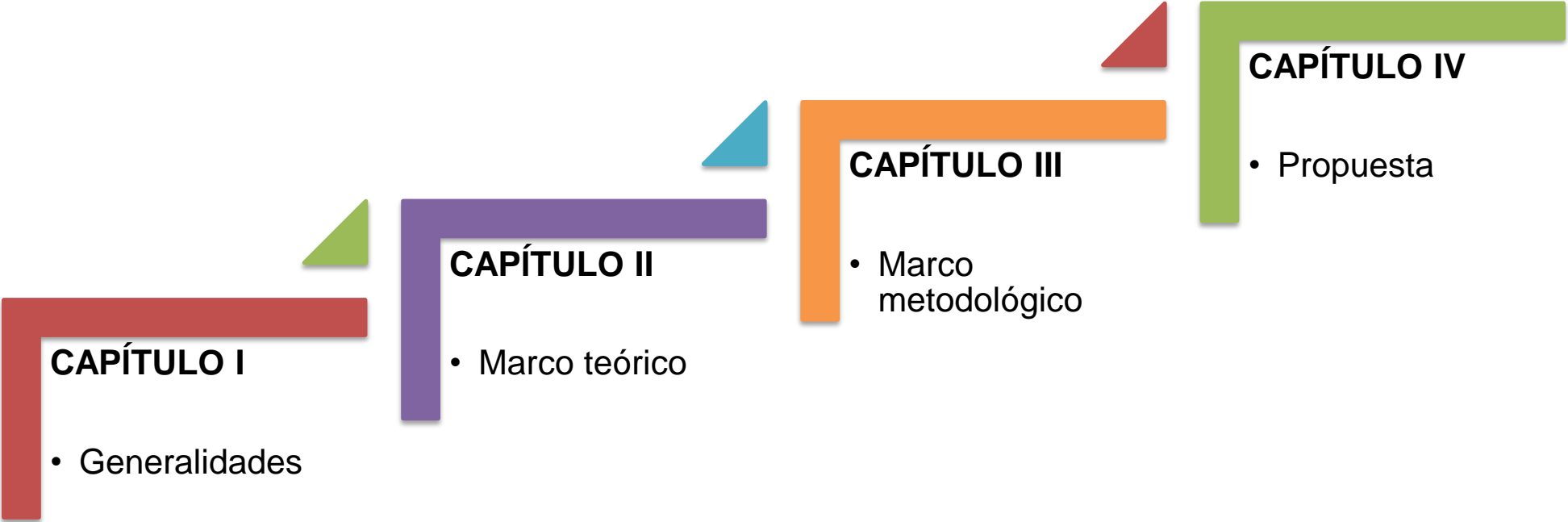
DIRECTOR DE TESIS:

Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael. Msc,

Latacunga , 2022



ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN



CAPÍTULO I

GENERALIDADES



ÁRBOL DEL PROBLEMA



OBJETIVOS

Objetivo General



Estudiar el Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

Objetivos específicos

- Establecer la fundamentación teórica que sustente el desarrollo de las variables Patrimonio Alimentario y turismo gastronómico.

- Diagnosticar el Patrimonio Alimentario de los granos andinos para el registro de los platos, productos existentes y el estado actual a través de las fichas de inventario utilizado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

- Diagnosticar el estado actual del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga para desarrollar de manera adecuada la investigación.

- Diseñar una ruta turística gastronómica para incentivar la producción y consumo de los platos elaborados a base de granos andinos en la ciudad de Latacunga.



Idea a defender



El conocimiento de la importancia del Patrimonio Alimentario de los granos andinos influye en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga

Variables

Variable Independiente:

Patrimonio Alimentario

Variable Dependiente:

Turismo gastronómico



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO



PATRIMONIO

- Según García (2012) el patrimonio “es un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados” (p. 17).

PATRIMONIO CULTURAL

- Para Bañuelos (2015) el patrimonio cultural comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo, la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (p. 2)

PATRIMONIO ALIMENTARIO

- Según Unigarro (2015) el patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio. (p. 24)

TURISMO

- Para Francesch (2004) el turismo es un ensamblaje de elementos, un compuesto que coordina productos y servicios previos, procedentes de otros sectores de actividad económica, a los que se impone un orden y una organización racionalizadora. Incluye desplazamientos, del origen al destino, alojamientos y comidas, la gestión y reservas de entradas a museos o recintos de diferentes tipos, servicios de guías y acompañantes; y, junto a todo ello, otros servicios menos visibles como seguros o pago de tasas de aeropuertos. (p. 10)

TURISMO CULTURAL

- Según Pérez (2014) el turismo cultural es “aquella forma de turismo motivada por conocer, experimentar, y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que caracterizan a una sociedad y su gente y reflejan la identidad de un destino” (p. 23).

TURISMO GASTRONÓMICO

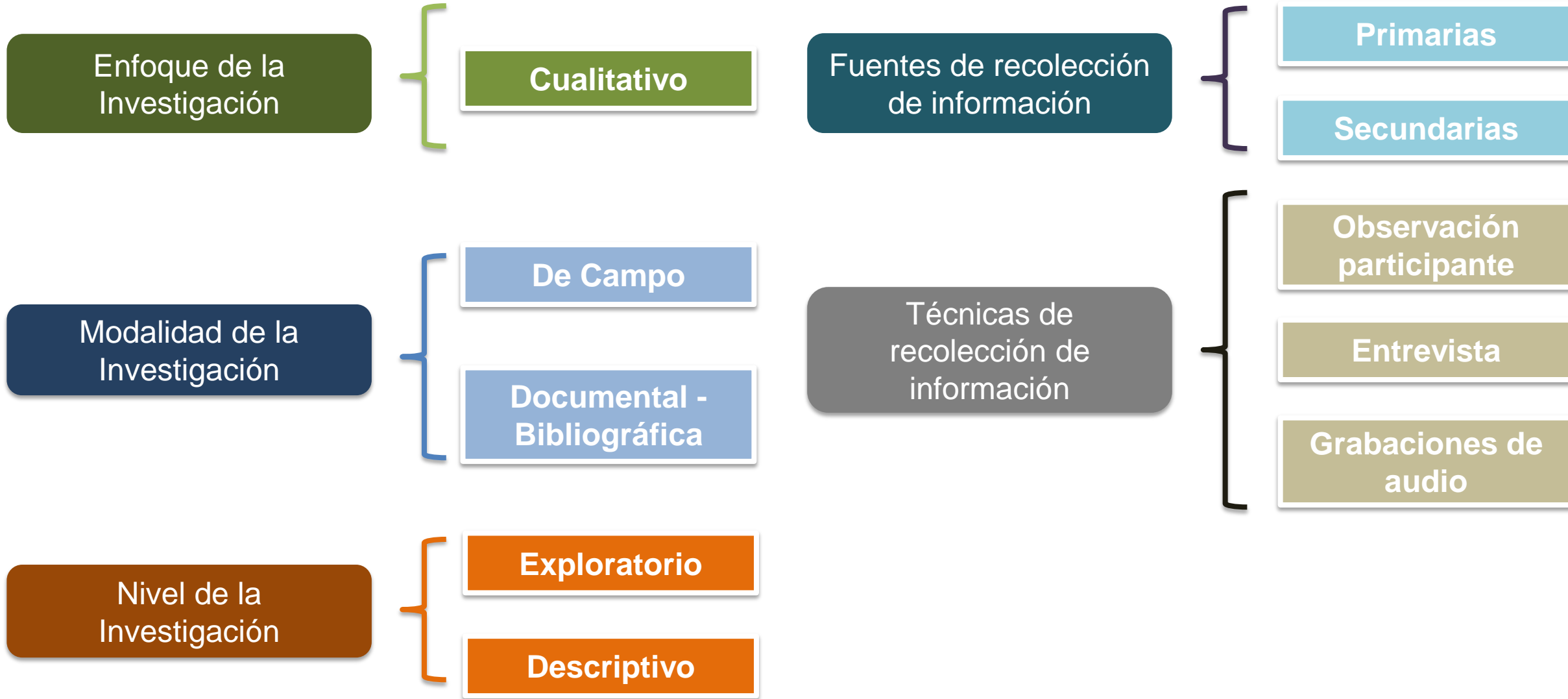
- Según Montecinos (2016) el turismo gastronómico comprende las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (p. 98)

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO



METODOLOGÍA



Patrimonio natural alimentario

POBLACIÓN

Se ha considerado a los principales productores de granos andinos, según datos obtenidos por el Ministerio de Agricultura y Ganadería

Nombre	Contacto	Ubicación	Entidad
José Fermín Barrionuevo Chasipanta	032502035	Cotopaxi / San Miguel	Asociación de productores y comercializadores de semillas de Cotopaxi Alli Muyu
Elsa Marina Yugci	0998544344	Latacunga / Toacazo	Asociación de mujeres productoras de Toacazo
Sonia Zapata	0983423025	Latacunga / Juan Montalvo	Asociación de mujeres emprendedoras y procesadoras de quinua Juan Montalvo
Bertha Paulina Amores Segovia	0982426552	Latacunga / Juan Montalvo	Asociación de producción agrícola emprendimiento Cotopaxi (Asoagroemco)
Beatriz Leonor Angueta Reyes	0982426552	Latacunga / Juan Montalvo	Asociación de producción agrícola emprendimiento Cotopaxi (Asoagroemco)
Raul Abeiga	032813666	Latacunga	Agrocalidad
Freddy Molina	0996817201	Latacunga / Brazales	Representante de la Ruta de la máchica



Patrimonio cultural alimentario

Se ha considerado a los principales establecimientos que expenden platos hechos a base de granos andinos, según datos obtenidos del Catastro Turístico de A&B del 2021

Establecimiento	Propietario	Ubicación
Chugchucaras La Mama Negra	Erick López	La Matriz
Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga	Chef. Jorge Salas	Avenida Unidad Nacional y El Copal 5575 Latacunga
Horchatas Martha	Martha Guamán	Mercado Cerrado El Salto
Antigua Tradición Latacungueña	Carlos Ortega	Av. Roosevelt y Pichincha
Restaurante Club Cotopaxi	Ricardo Salazar	Calle Tarqui y Quito
Motes y fritada Luz	Luz Chicaiza	Mercado Cerrado El Salto
Caucas Carmita	Carmen Huilcatoma	Mercado Cerrado El Salto
Morochos Rosita	Rosa Cando	Plaza de San Felipe
Allullas La Estación	Clara Pérez	Av. Marco Aurelio Subia
Chaguarmishqui Doña Carmita	Carmen Ronquillo	Parque Central de San Buenaventura
Humitas y quimbolitos Zoila	Zoila Herrera	Calle Quijano y Ordoñez y Marquez de Maenza
Tortillas de San Buenaventura	Zoila Calvopiña	Parque Central de San Buenaventura
Tortillas Guaytacama	Miriam Aimacaña	Parque Central de Guaytacama



Turismo gastronómico

Para identificar los informantes del turismo gastronómico, se ha considerado el muestreo intencional u opinático, que según Arias (2006) “se refiere a los elementos que son escogidos con base en criterios o juicios preestablecidos por el investigador” (p. 85).

Nombre	Contacto	Ubicación	Organismo
Luis Choloquina / Director de Turismo de Latacunga	0969785645	Calle Sánchez de Orellana y Juan Abel Echeverría	Organismos públicos
Jorge Salas / Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga	0995085878	Avenida Unidad Nacional y El Copal 5575 Latacunga	Organismos privados
Freddy Molina / Representante de la Ruta de la máchica	0996817201	Latacunga / Barrio Brazales	Organismos privados
Andrea Andrade / Directora de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	032266164	Av. Simón Rodríguez	Academia
Liseth Ordóñez / Directora de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Vicente León	032811810	Calle Belisario Quevedo y General Maldonado	Academia



Metodología para la elaboración de las fichas del Patrimonio Natural Alimentario


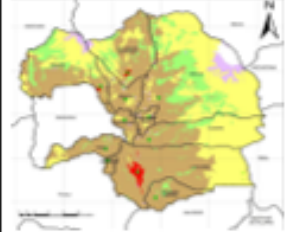
METODOLOGÍA

Identificar a los informantes

Entrevistar a los informantes

Llenado de fichas

FICHA

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Fréjol	
Nombre científico	<i>Phaseolus vulgaris</i>	
Otros nombres locales	Fréjol	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Esta planta posee un tallo de color verde que se enrolla para alcanzar altitud, cuando está maduro produce una vaina de la cual sale sus granos de color café.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Todas las parroquias de Latacunga	Entre marzo y abril	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de mayo y junio.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, ya sea tierno o seco, por lo general se los encuentra en sopas, menestras y ensaladas.	
Propiedades	Son ricos en proteína vegetal, vitaminas del grupo b, fibra, calcio, potasio, fósforo y zinc.	
VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Fréjol	Se caracteriza por ser de fácil cultivo, se siembra junto con el maíz para que pueda alcanzar altura.	Común



Metodología para la elaboración de las fichas del Patrimonio Cultural Alimentario

Identificar a los informantes

Entrevistar a los informantes

Llenado de fichas

FICHA

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Champús
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados y hogares.
Descripción	Es una bebida típica y popular, elaborada a base de harina de maíz y especias, que consumían nuestros antepasados en la mañana como desayuno.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: harina de maíz, hojas de naranja, canela, clavo de olor, ishpingo, babaco y mote.	<p>Mezclar la harina de maíz con el agua en un recipiente y dejar reposar por 1 día.</p> <p>En una olla, cocinar las especias en agua.</p> <p>Una vez cocinadas las especias, se coloca el babaco licuado.</p> <p>Tamizar y retirar las hierbas y las especias.</p> <p>Se coloca la mezcla de harina y agua en la preparación.</p> <p>Hervir por 30 minutos y servir con mote.</p>
Propiedades	Esta bebida contiene varias propiedades favorables, que aportan a un mejor metabolismo del cuerpo y contiene vitaminas tales como: a, b, c y fibra que mejora la digestión.
Estado de conservación	Común



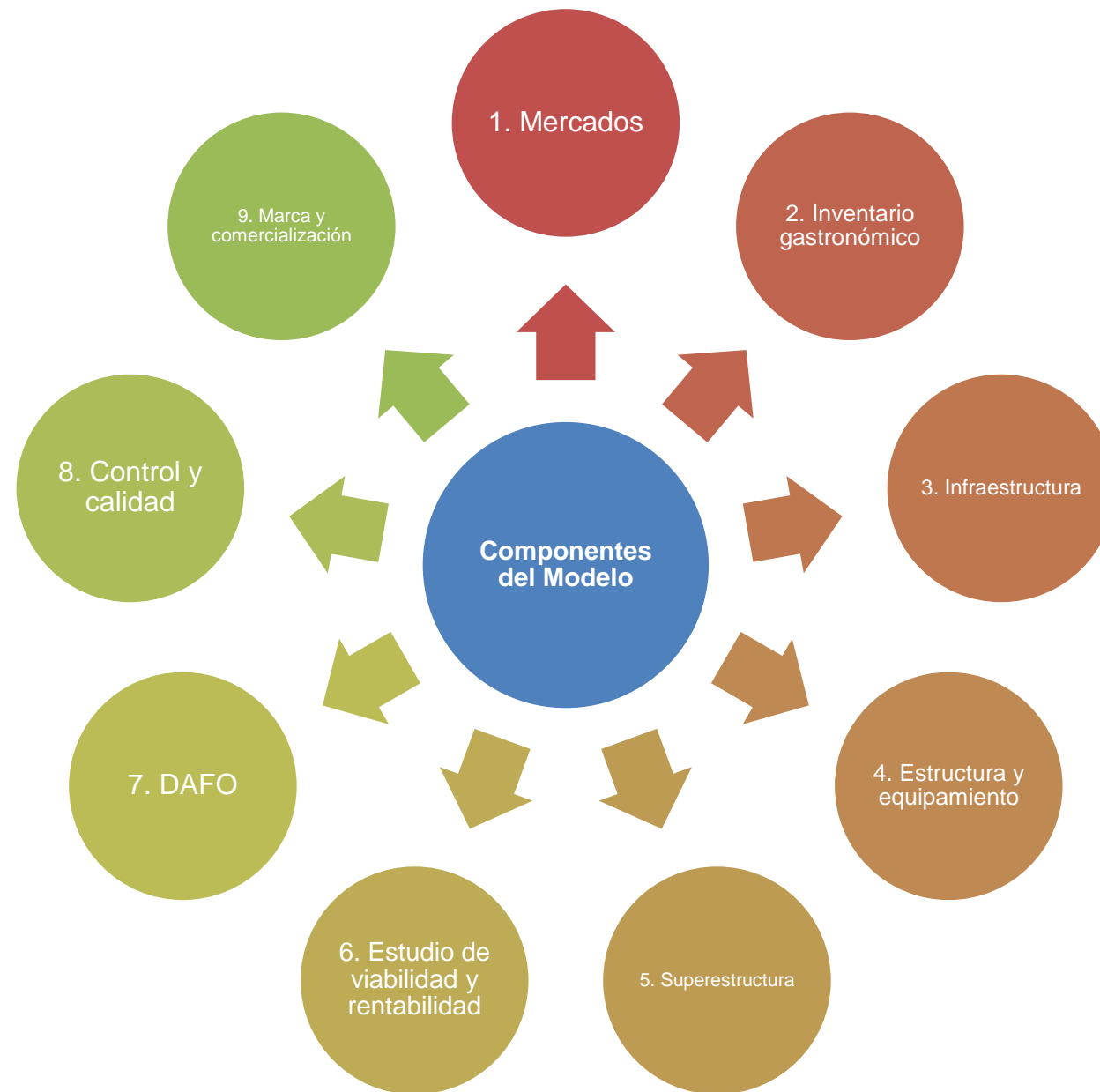
RESULTADOS

Granos	Ancestralidad	Lugares de producción	Preparaciones
Maíz	Prehispánico no nativo	Todas las parroquias	Tortillas de maíz, humitas, champús, mote, morocho de leche, chugchucaras.
Fréjol	Prehispánico no nativo	Todas las parroquias	Menestras.
Arveja	Prehispánico no nativo	Todas las parroquias	Coladas.
Lenteja	Prehispánico no nativo	Todas las parroquias	Menestra, menestrón.
Cebada	Criollo	Todas las parroquias	Máchica, sopa de arroz de cebada, chaguarmishqui, chapo, horchata.
Haba	Criollo	Todas las parroquias	Colada, cocinado, habas tostadas.
Trigo	Criollo	Barrio Tiobamba, sector Salache	Allullas.
Chocho	Nativo	Todas las parroquias	Cevichocho.
Quinoa	Nativo	Todas las parroquias	Sopa de quinoa.



Metodología para el diagnóstico del turismo gastronómico

Para diagnosticar el turismo gastronómico, se utilizó el Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional del autor Antonio Montecinos (2016).



RESULTADOS

Componentes	Resultados
1. Mercados	El turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga es un mercado alternativo.
2. Inventario gastronómico	Chugchucaras, allullas, queso de hoja, tortillas de maíz y la ruta de la máchica.
3. Infraestructura	Aeropuerto Internacional Cotopaxi, carreteras, terminal terrestre, transporte turístico, rutas de acceso, hospedaje, agencias de viaje y servicios públicos en general.
4. Estructura y equipamiento	Centrales de abastos de alimentos y bebidas, mercados generales, mercados especializados, establecimientos gastronómicos específicos, restauración, establecimientos de bebidas, gastrotecas, cocinas demostrativas, museos gastronómicos, sitios singulares gastronómicos y hoteles gastronómicos.
5. Superestructura	Comunidad local, sector privado, academia, sector público, ONG, marca gastronómica país y medios de comunicación.
6. Estudio de viabilidad y rentabilidad	Factores demográficos y psicográficos de mercado, económicos, políticos, socioculturales, socio ecológicos y religiosos.
7. Control y calidad	Cocina Segura, ISO 22000 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, Norma ISO 9001: 2015 Sistemas de gestión de la calidad y Norma INEN 2459 Turismo. Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes. Requisitos de competencia laboral.
8. Marca y comercialización	Latacunga renace (Marca ciudadana) You have to go (Marca turística)

CAPÍTULO IV

PROPUESTA



Metodología de la propuesta

Para la propuesta, se ha tomado en cuenta la metodología del autor Nélica Chan (2002) donde menciona las técnicas y métodos para el diseño de una ruta turística.

PROPUESTA

Fase 1: Análisis e identificación del territorio y puntos gastronómicos

- Espacio o territorio
- Identificación de puntos gastronómicos
- Capacitación

Fase 2: Diagrama de la ruta turística

- Creación de la marca
- Mapa de la ruta
- Diseño del itinerario

Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta

- Guión
- Difusión

Desarrollo de la propuesta

Fase 1: Análisis e identificación del territorio y puntos gastronómicos

a. Espacio o territorio

- La Matriz
- Eloy Alfaro
- Juan Montalvo
- San Buenaventura
- Guaytacama

b. Identificación de puntos gastronómicos

- Allullas La Estación
- La Ruta de la máchica
- Chugchucaras La Mama Negra
- Mashka Hopluv
- Platos típicos Zoila
- Chaguarmishqui Doña Carmita
- Tortillas tradicionales de Guaytacama

c. Capacitación

- Seguridad alimentaria
- Servicio al cliente
- Administración de empresas
- Márketing y publicidad

Fase 2: Diagrama de la ruta turística

a. Creación de la marca



MASHCA MIKUNA

COMIDA DE MASHCAS

Arial Rounded MT Bold



000000



F7931E



MASHCA MIKUNA

Mi Gastronomía Renace

Mi Gastronomía Renace



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

b. Mapa de la ruta



c. Itinerario

Día	Actividad	Descripción
1	1. Desayuno en Allullas La Estación	Explicación de la elaboración de las allullas.
	2. Recorrido por la Ruta de la máchica	Reseña histórica de la producción y consumo de la máchica
	3. Almuerzo en Chugchucaras La Mama Negra	Historia de la elaboración del plato.
	4. Recorrido participativo por granolas Mashka Hopluv	Proceso de elaboración de la granola con hojuelas de cebada, cena, hospedaje y desayuno.
2	5. Recorrido gastronómico por la parroquia San Buenaventura	Degustación de platos tradicionales como el cocinado y chaguarmishqui.
	6. Recorrido participativo por la parroquia Guaytacama	Participación y degustación en el proceso de la elaboración de las tortillas de maíz.

Guión y difusión

Tríptico

Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta

El cantón Latacunga está ubicado en el centro del país, es la capital de la provincia de Cotopaxi y está a 40 min de la capital del Ecuador.

Latacunga posee una gran variedad de recursos naturales y culturales, entre ellos su principal atractivo el volcán Cotopaxi, la laguna de Limpiopungo, su exquisita gastronomía y su tradicional fiesta de la Mama Negra que atrae a miles de turistas nacionales y extranjeros.

Su gastronomía está elaborada con productos propios de la zona y se cultivan en cada una de las parroquias de la ciudad, dando origen a los principales platos representativos como son: la chugchucara, el queso de hoja, las allullas y las tortillas de maíz.

CONTACTANOS

✉ lpvalencia@espe.edu.ec
☎ 0992884214
📍 Latacunga - Ecuador

RUTA GASTRONÓMICA DE GRANOS ANDINOS

ALLULLAS

Clara Pérez
0938475948
Todos los días
07:00 - 19:00

MÁCHICA

Fredy Molina
0996817201
Todos los días
07:00 - 19:00

CHUGCHUCARAS

Erick López
0995807959
Todos los días
10:00 - 19:00

GRANOLA

Luis Valencia
0992884214
Todos los días
07:00 - 19:00

EL COCINADO

Zoila Calvopiña
0995784766
Todos los días
10:00 - 19:00

TORTILLAS DE MAÍZ

Mirian Almacaña
0983750748
Todos los días
10:00 - 19:00

facebook.com/Mashca-Mikuna-114162571165154

Administrar página

Mashca Mikuna

Business Suite

- Bandeja de entrada
- Planificador
- Herramientas de publicación
- Noticias
- Apps de negocios

Inicio

Promocionar

Mashca Mikuna

Crear nombre de usuario · Guía de turismo

+ Agregar un botón

CONCLUSIONES

Para establecer la fundamentación teórica, se realizó una investigación a través de varias fuentes bibliográficas, las cuales permitieron obtener definiciones necesarias para entender las variables patrimonio alimentario y turismo gastronómico, destacando la importancia y el alcance del estudio para el desarrollo de la presente investigación.

El diagnóstico del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga se lo realizó a través del Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional del autor Antonio Montecinos, dando como resultado que la ciudad de Latacunga cuenta con la infraestructura, superestructura y equipamiento necesario para acoger a los turistas gastronómicos, sin embargo, existe un déficit en cuanto a la organización y planificación de los productos turísticos gastronómicos, dando como resultado un mercado poco atrayente para los visitantes.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Para diagnosticar el patrimonio alimentario de los granos andinos de la ciudad de Latacunga, se utilizó las fichas de la Metodología del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, dando como resultado la existencia de 16 platos elaborados a través de los 9 granos existentes en la zona, que aportan con varias propiedades nutricionales a quienes lo consumen y se las puede encontrar en diferentes lugares como: restaurantes de comidas típicas, huecas gastronómicas, plazas y mercados ancestrales.

La propuesta realizada fue una ruta turística gastronómica que promueve el desarrollo económico, social y cultural de la ciudad, incentivando la producción y consumo de los granos andinos, que son parte importante de la gastronomía local, para difundir los platos tradicionales que se han venido preparando de generación en generación.

RECOMENDACIONES

Para el correcto desarrollo del marco teórico es importante analizar varias fuentes bibliográficas de diferentes autores, con la finalidad de obtener la información de una base científica confiable que sustente de manera coherente y ordenada el estudio de las variables que serán parte de la investigación.

Basado en el diagnóstico del turismo gastronómico, se recomienda a las autoridades competentes promover y apoyar los proyectos que se desarrollan en el ámbito gastronómico, con la finalidad de generar un interés común entre los involucrados del tema, como son: los emprendimientos, los mercados, los restaurantes, los hoteles, el transporte, entre otros, para obtener un mercado competitivo que atraiga a los turistas nacionales y extranjeros, dinamizando así la economía de la ciudad.

Para diagnosticar el patrimonio alimentario, se recomienda realizar una investigación bibliográfica previa al estudio de campo, ya que existen factores que los informantes no conocen como la ancestralidad, el origen y las formas de preparación de los platos tradicionales a base de granos andinos, ya que esta información se encuentra plasmada en libros de las bibliotecas de la ciudad, con el objetivo de aprovechar de mejor manera la información para valorizar y rescatar el patrimonio alimentario.

Tomar en cuenta la propuesta de la ruta turística gastronómica, debido a que promueve la producción y consumo de los platos elaborados a base de granos andinos, para potenciar el turismo gastronómico y el desarrollo económico, social y cultural de la localidad, generando así oportunidades laborales en las áreas rurales.

**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**

