



**Estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio
de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez**

Proaño Remache, Edwin Germán

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera en Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

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

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

10 de febrero del 2023

Reporte de verificación de contenidos



TESIS_PROAÑO GERMAN

5% Similitudes
 < 1% Texto entre comillas
 < 1% similitudes entre comillas
 < 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS_PROAÑO GERMAN.pdf
 ID del documento: d27a8902b6c484b470a1fb6f1eb7eaceac8952cec
 Tamaño del documento original: 2,24 Mo

Depositante: LUIS BENIGNO PALOMINO SIZA
 Fecha de depósito: 10/2/2023
 Tipo de carga: interface
 fecha de fin de análisis: 10/2/2023

Número de palabras: 38.570
 Número de caracteres: 258.561

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes

Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.gob.ec https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2021-09/7_Reglamento_Alimentos_y_Bebidas.pdf#:~: 18 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (656 palabras)
2	www.gob.ec https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Reglamento_Turístico_de_Alimentos_y_Bebid... 14 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (509 palabras)
3	repositorio.uasb.edu.ec Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocin... http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/27273/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias_culturales.pdf... 5 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (583 palabras)
4	repositorio.uta.edu.ec Uso social, ritual y festivo en torno al aguardiente en la prov... https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/bitstream/123456789/31672/1/TESIS_OLIVES_JOHANNA.pdf 19 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (446 palabras)
5	repositorio.uta.edu.ec Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón ... https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/bitstream/123456789/34391/1/Moreno_Allison_-_Tesis_Termin... 5 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (420 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	dspace.esPOCH.edu.ec Estudio del arraigo gastronómico del cantón Latacunga influ... http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14182/3/84T00655.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (40 palabras)
2	repositorio.espe.edu.ec Análisis de la culinaria en la ciudad de Loja. Caso turismo ... http://repositorio.espe.edu.ec:8080/bitstream/21000/23722/5/T-ESPE-044254.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (36 palabras)
3	www.celec.gob.ec https://www.celec.gob.ec/transelectric/images/stories/noticias/2021WEB/Tanicuweb/d/c/ANEXOS/SC...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (36 palabras)
4	repositorio.espe.edu.ec La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo t... http://repositorio.espe.edu.ec:8080/bitstream/21000/22604/5/T-ESPE-043898.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (35 palabras)
5	repositorio.uta.edu.ec El potencial turístico de la parroquia Aláquez, como aporte ... http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27630/1/Toapanta_Tomala_Wilson_Sebastián_0...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (40 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- <https://alaquez.gob.ec/cotopaxi/gastronomia/>
- <https://restaurantes.guabbec.com/cotopaxi/alaquez/>
- <https://cotopaxialaquez.wixsite.com/alaquez/gastronomia>
- <https://books.google.com.ec/books?id=H0etEqZyBYC&printsec=frontcover&dq=primera>
- <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7810>

Firma

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael
 C.C.: 0502970254



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

Certificación

Certifico que el trabajo de titulación: “Estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimento y bebidas en la parroquia Aláquez” fue realizado por el señor Proaño Remache, Edwin Germán; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y/o verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

C. C. 050297025-4



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de Autoría

Yo, **Proaño Remache, Edwin Germán**, con cédula de ciudadanía n°0550068712, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimento y bebidas en la parroquia Aláquez** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

Proaño Remache, Edwin Germán

C.C.: 0550068712



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Autorización de Publicación

Yo Proaño Remache, Edwin Germán, con cédula de ciudadanía n°0550068712, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **Estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimento y bebidas en la parroquia Aláquez** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

Proaño Remache, Edwin Germán

C.C.: 0550068712

Dedicatoria

Dedico este trabajo de titulación y mi título universitario a cada uno de mis familiares, quienes me han apoyado a seguir adelante, a esforzarme cada día y sobre todo a no decaer y seguir un mal camino para formarme como un hombre de bien. Sin embargo, dedico especialmente a mis padres Silvia Remache y Patricio Proaño por ser el motor principal para continuar con mi carrera universitaria, ya que son ellos quienes me han apoyado de manera económica y emocional para llegar a ser una persona responsable, humilde, respetuosa y sobre todo agradecida con cada una de las personas que fui conociendo.

Edwin Germán

Agradecimiento

Agradezco infinitamente a Dios por darme la sabiduría, salud, familia y la valentía para poder seguir con mi camino y lograr cumplir mis metas, también agradezco de manera especial a mi madre Silvia quien ha sido el principal pilar en toda mi carrera universitaria ya que gracias a su dedicación, amor y esfuerzo me ha apoyado económicamente y moralmente para seguir adelante; debido a que mi madre me ha enseñado a ganarme el respeto, ser fuerte y sonreírle a la vida a pesar de los obstáculos. A mi padre a pesar de que falleció en el trayecto de mi vida universitaria le agradezco por enseñarme que la vida está llena de tropiezos y que para cada uno de ellos hay una solución y superación, le agradezco porque gracias a él formé mi carácter, aprendí que el trabajo arduo, honesto y constante genera muchos frutos a su tiempo.

A mi abuelita por ayudarme con una sonrisa y sobre todo con cada uno de sus consejos, a mis hermanos Santiago y Andrés les agradezco por regalarme sus alegrías y ese impulso a no decaer y seguir a delante, les agradezco por seguir cada paso y que puedan seguir superándose.

Le agradezco a cada uno los docentes de la carrera de Hotelería Y Turismo por haberme impartido sus conocimientos en mi preparación profesional, de manera especial al Lic. Ismael Guanoluisa tutor de mi proyecto, por tener la paciencia en realizar cada etapa de este trabajo y por brindarme cada uno de sus conocimientos

Edwin Germán

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	1
Reporte de verificación de contenidos.....	2
Certificación	3
Responsabilidad de Autoría.....	3
Autorización de Publicación	4
Dedicatoria	6
Agradecimiento.....	7
Índice de contenidos	8
índice de tablas.....	13
índice de figuras	16
Resumen.....	18
Abstract	19
Capítulo I : Generalidades	20
Antecedentes.....	20
Planteamiento del problema.....	24
Formulación del problema.....	28
Justificación del problema	28
Objetivos.....	29
<i>Objetivo General</i>	29
<i>Objetivos Específicos</i>.....	29

Metas	30
Idea a defender	30
VARIABLES	30
<i>Variable Independiente</i>	30
<i>Variable dependiente</i>	30
Marco Legal	31
Capítulo II: Marco teórico	37
Cocina.....	37
Cocina tradicional.....	38
Cocina tradicional en el mundo	39
Cocina Tradicional Mexicana	39
Cocina Tradicional Francesa	39
Cocina Tradicional Peruana	40
Cocina tradicional como un elemento de identidad	40
Características de la cocina tradicional	41
Técnicas culinarias existentes en la cocina tradicional.....	41
Artefactos culinarios en la cocina tradicional	43
Clasificación de la cocina tradicional.....	43
Cocina Festiva.....	44
Turismo	52
Planta Turística	53

Diagnóstico Territorial de la parroquia Aláquez	58
Capítulo III: Marco metodológico.....	65
Enfoque de la investigación	65
<i>Enfoque cualitativo</i>	65
Modalidad básica de la investigación	65
<i>Investigación de campo</i>	65
<i>Investigación bibliográfica</i>	66
Niveles o tipos de investigación	66
<i>Investigación Descriptiva</i>	66
Población y Muestra.....	67
<i>Población</i>	67
<i>Muestra</i>	68
<i>Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos</i>	71
Técnicas e instrumentos y análisis de datos	72
Ficha para la recolección de información sobre la cocina tradicional festiva	72
<i>Análisis de Fichas para la recolección de información sobre la cocina tradicional festiva</i>	81
<i>Análisis General</i>	118
Encuesta destinada a la población de la parroquia.....	119
Análisis y tabulación de encuestas (población de Aláquez).....	122
<i>Análisis General (encuestas a pobladores)</i>	134
Encuesta destinada a los turistas.....	135

Análisis de las encuestas (turistas)	140
<i>Análisis General.....</i>	<i>158</i>
Entrevista destinada a los establecimientos de Alimentos y bebidas	159
Análisis de las entrevistas a los propietarios de los establecimientos de A&B	161
<i>Análisis General.....</i>	<i>181</i>
Idea a defender	185
Focus Group	187
Capitulo IV: Propuesta.....	189
Fase I: Análisis y diagnóstico de la situación de partida	190
<i>Contexto territorial y turístico del producto turístico gastronómico</i>	<i>190</i>
<i>Inventario y evaluación de los recursos gastronómicos</i>	<i>190</i>
<i>Análisis de la oferta turística y su componente gastronómico</i>	<i>191</i>
<i>Análisis de la promoción y el marketing del turismo gastronómico.....</i>	<i>193</i>
<i>Identificación de agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico.....</i>	<i>193</i>
<i>Identificación de los productos</i>	<i>194</i>
<i>Análisis de las tendencias.....</i>	<i>195</i>
<i>Análisis de la demanda real y potencial de turismo gastronómico</i>	<i>195</i>
<i>Análisis del posicionamiento gastronómico del destino.....</i>	<i>196</i>
<i>Análisis de los competidores.....</i>	<i>198</i>
Fase II: Formulación estratégica del Plan.....	198
<i>Modelo turístico gastronómico deseado.....</i>	<i>199</i>

Fase III: Planificación operativa.	200
<i>Presupuesto total</i>	211
<i>Ejecución de las estrategias</i>	212
Conclusiones	219
Recomendaciones	221
Bibliografía	223
Anexos.....	229

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Cocina festiva de la parroquia Aláquez</i>	46
Tabla 2 <i>Componentes de la planta turística</i>	54
Tabla 3 <i>Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas</i>	55
Tabla 4 <i>Categorización de establecimientos de alimentos y bebidas</i>	57
Tabla 5 <i>Ubicación geográfica de la parroquia Aláquez</i>	58
Tabla 6 <i>Delimitación Geográfica</i>	58
Tabla 7 <i>Parques y plazas de la parroquia</i>	61
Tabla 8 <i>Actividades económicas de la parroquia</i>	62
Tabla 9 <i>Atractivos culturales y naturales de la parroquia Aláquez</i>	63
Tabla 10 <i>Población de la investigación</i>	67
Tabla 11 <i>Muestras de la investigación</i>	68
Tabla 12 <i>Composición de la ficha sobre la cocina tradicional festiva</i>	73
Tabla 13 <i>Respaldo bibliográfico de la ficha de registro</i>	77
Tabla 14 <i>Edad</i>	122
Tabla 15 <i>Género</i>	125
Tabla 16 <i>Pregunta 1.- ¿Conoce que es la cocina tradicional?</i>	126
Tabla 17 <i>Pregunta 2.- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?</i>	127
Tabla 18 <i>Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales (COMIDA)?</i>	128
Tabla 19 <i>Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales (BEBIDAS)?</i>	129
Tabla 20 <i>Pregunta 4.- ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto?</i>	130

Tabla 21 Pregunta 5.- ¿En qué fiesta que usted ha propuesto que comida hace?	131
Tabla 22 Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados?	133
Tabla 23 Género.....	140
Tabla 24 Edad	141
Tabla 25 Procedencia.....	142
Tabla 26 Pregunta 1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?	143
Tabla 27 Pregunta 2. ¿Con que frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?.....	144
Tabla 28 Pregunta 3. ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia?.....	145
Tabla 29 Pregunta 4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?	146
Tabla 30 Pregunta 5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes	147
Tabla 31 Pregunta 6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?	149
Tabla 32 Pregunta 7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales?	150
Tabla 33 Pregunta 8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado?	151
Tabla 34 Pregunta 9. ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?	152
Tabla 35 Pregunta 10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos?.....	154
Tabla 36 Pregunta 11. ¿Cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado.....	155
Tabla 37 Pregunta 12. Consideraría usted que se realicen estrategias.	156
Tabla 38 Inventario y evaluación de los recursos gastronómicos de la parroquia Aláquez	190
Tabla 39 Análisis de la oferta turística y componente gastronómico de la parroquia Aláquez.	192
Tabla 40 Tendencias turísticas de la parroquia Aláquez.....	195
Tabla 41 Patrones e insights de la parroquia Aláquez	198

Tabla 42 <i>Estrategias establecidas en la parroquia Aláquez</i>	199
Tabla 43 <i>Estrategia 1</i>	201
Tabla 44 <i>Estrategia 2</i>	202
Tabla 45 <i>Estrategia 3</i>	203
Tabla 46 <i>Estrategia 4</i>	204
Tabla 47 <i>Estrategia 5</i>	205
Tabla 48 <i>Estrategia 6</i>	206
Tabla 49 <i>Estrategia 7</i>	207
Tabla 50 <i>Estrategia 8</i>	208
Tabla 51 <i>Estrategia 9</i>	209
Tabla 52 <i>Estrategia 10</i>	210
Tabla 53 <i>Presupuesto total</i>	211
Tabla 54 <i>Estructura del “Recetario de la cocina tradicional festiva”</i>	213
Tabla 55 <i>Estructura del recetario</i>	214

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Árbol de problemas</i>	27
Figura 2 <i>Técnicas culinarias en la cocina tradicional</i>	42
Figura 3 <i>Clasificación de la cocina tradicional</i>	44
Figura 4 <i>Ubicación de la parroquia Aláquez</i>	59
Figura 5 <i>Distribución de las actividades económicas de la parroquia</i>	63
Figura 6 <i>Ficha de registro de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza</i>	78
Figura 7 <i>Edad</i>	122
Figura 8 <i>Procedencia</i>	123
Figura 9 <i>Procedencia (Barrio)</i>	124
Figura 10 <i>Género</i>	125
Figura 11 <i>Pregunta 1.- ¿Conoce que es la cocina tradicional?</i>	126
Figura 12 <i>Pregunta 2.- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?</i>	127
Figura 13 <i>Pregunta 3.- ¿Cuál de las preparaciones tradicionales prepara (COMIDA)?</i>	128
Figura 14 <i>Pregunta 3.- ¿Cuál de las preparaciones tradicionales prepara (BEBIDAS)?</i>	129
Figura 15 <i>Pregunta 4.- ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto recuente?</i>	130
Figura 16 <i>Pregunta 5.- ¿En qué fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?</i>	131
Figura 17 <i>Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional BRINDA sus invitados (COMIDA)?</i>	132
Figura 18 <i>Pregunta 6.- ¿Que comida tradicional BRINDA sus invitados?</i>	132
Figura 19 <i>Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA (BEBIDAS)?</i>	133
Figura 20 <i>Género</i>	140
Figura 21 <i>Edad</i>	141
Figura 22 <i>Procedencia</i>	142
Figura 23 <i>Pregunta 1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?</i>	143
Figura 24 <i>Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?</i>	144

Figura 25 <i>Pregunta 3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia Aláquez?</i>	145
Figura 26 <i>Pregunta 4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?</i>	146
Figura 27 <i>Pregunta 5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes</i>	148
Figura 28 <i>Pregunta 6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?</i>	149
Figura 29 <i>Pregunta 7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia Aláquez?</i>	150
Figura 30 <i>Pregunta 8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado?</i>	152
Figura 31 <i>Pregunta 9. De los siguientes elementos ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?</i>	153
Figura 32 <i>Pregunta 10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva?</i>	154
Figura 33 <i>Pregunta 11. En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que ha degustado</i>	156
Figura 34 <i>Pregunta 12. Consideraría usted que se realicen estrategias</i>	157
Figura 35 <i>Proceso metodológico para la elaboración de un Plan estratégico de Turismo Gastronómico</i>	189

Resumen

El presente proyecto de investigación corresponde al estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez. La problemática concierne a que la cocina festiva mestiza ha perdido protagonismo en los últimos años, con mayor auge desde el inicio de la pandemia causada por el virus COVID-19, debido a que los vendedores de comida típica han cerrado sus locales, a causa de que gran parte de ellos superan los 55 años y sus descendientes no toman la iniciativa de continuar con el legado gastronómico. Además, en las festividades parroquiales y religiosas la comida tradicional está en continua extinción. En efecto, el objetivo principal del proyecto es estudiar la cocina tradicional festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez de manera que la metodología empleada en el estudio corresponde a un enfoque cualitativo en donde se busca describir la percepción que tienen los turistas en el consumo de este tipo de comida, una modalidad de investigación de campo debido a las visitas programadas que se realizaron para la recolección de información, un nivel de investigación descriptivo ocupando fuentes de información primarias y secundarias a través de técnicas como la ficha para la recolección de la cocina tradicional y tres encuestas aplicadas a la población de la parroquia Aláquez, a los turistas que visitan el lugar y a los establecimientos de Alimentos y bebidas. De esta manera se concluye que en la parroquia existen seis fiestas que se celebran a lo largo del año las mismas que se encuentran vinculadas con los platos que pertenecen a la cocina tradicional festiva, dichos alimentos pueden ser degustados en diez establecimientos que se encuentran ubicados dentro de los 30 barrios que tiene la parroquia.

Palabras clave: cocina tradicional, parroquia Aláquez, alimentos y bebidas

Abstract

The present research project corresponds to the study of traditional cuisine, sub type festive mestizo cuisine, as a contribution to the food and beverage service in the parish of Aláquez. The problem is that the mestizo festive cuisine has lost prominence in recent years, with greater boom since the beginning of the pandemic caused by the COVID-19 virus, because the typical food vendors have closed their premises, because many of them are over 55 years old and their descendants do not take the initiative to continue with the gastronomic legacy. In addition, during parish and religious festivities, traditional food is in continuous extinction. In fact, the main objective of the project is to study the traditional mestizo festive cuisine, as a contribution to the food and beverage service of the Aláquez parish, so that the methodology used in the study corresponds to a qualitative approach where we seek to describe the perception that tourists have in the consumption of this type of food, A descriptive level of research using primary and secondary sources of information through techniques such as the traditional cuisine collection form and three surveys applied to the population of the Aláquez parish, to the tourists that visit the place and to the food and beverage establishments. In this way it is concluded that in the parish there are seven festivals that are celebrated throughout the year which are linked to the dishes that belong to the traditional festive cuisine, these foods can be tasted in ten establishments that are located within the 30 neighborhoods of the parish.

Key words: traditional cuisine, Aláquez parish, Food and beverages, food and beverages

Capítulo I

Generalidades

El capítulo titulado Generalidades consta de apartados importantes en la investigación dentro de ellos se encuentra los antecedentes, planteamiento del problema, formulación, justificación, objetivos, metas, idea a defender, variables, marco legal y marco teórico.

El capítulo uno está constituido por los antecedentes de la investigación, que refieren a los aportes en la línea de tiempo, de otros estudios para el desarrollo del presente trabajo.

Además, se congrega el planteamiento del problema desde una perspectiva macro, meso y micro, se formula el problema que requiere una solución viable. En secuencia, se expone la justificación e importancia del estudio para beneficio del turismo y la cocina tradicional de la parroquia Aláquez. Finalmente, se inscriben los objetivos que permitirán llegar a diseñar estrategias de mejora en la administración turística y hotelera de este sector rural, tan importante para la economía de Latacunga.

Antecedentes

En la literatura nacional e internacional, junto con los trabajos científicos de centros de educación superior, se extrajo proyectos de investigación referentes a la temática del estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas. Varios trabajos científicos mencionados en este apartado, abordan las variables del presente documento y son un aporte valioso a la investigación.

Además, artículos de revistas digitales indexadas como Latindex, Scielo, Scopus, Dialnet, entre otras; sirvieron de soporte y fuente de información secundaria para fundamentar los antecedentes del estudio, como se muestra a continuación:

En el trabajo de (Pazos,2010) se toma énfasis en la “Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación”, de esta forma el objetivo principal del estudio fue promover la investigación culinaria tradicional a través de las ciencias sociales para revalorar,

redescubrir y relegitima las permanencias de artefactos, técnicas y protocolos que existen en la cocina ecuatoriana actual. La metodología fue aplicada de enfoque cualitativa porque se describe varias recetas con sus respectivos ingredientes y cantidades de uso, además los porcentajes proteicos y nutricionales de las diferentes carnes que utiliza la cocina tradicional, en este manual culinario. Los resultados demuestran que la cocina tradicional se ha adaptado a los menús de la cocina moderna, combinando preparaciones y protocolos, además de utensilios y artefactos que se usan para preparar comida tradicional, pero que mayormente están empleados como elementos de marketing, son pocas las instituciones gastronómicas y restaurantes que utilizan varios artefactos y los protocolos de preparación tradicional en el Ecuador para ofrecer como servicio turístico. En conclusión, el manual de Sanz, demuestra que la cocina tradicional ecuatoriana está influenciada por el estilo barroco, de manera que la mayoría de platos que se practican en la actualidad son catalogados de la cocina ritual mestiza y son comúnmente derivados o preparados dentro del calendario cristiano católico.

En la investigación de Aguilar (2017) se hace referencia a la “Potenciación y valoración de la cocina típica, tradicional y ancestral del cantón El Pangui, a través de los principales productos que son cultivados en la zona, como aporte histórico de la provincia de Zamora”, el propósito principal del estudio fue descubrir la diversidad e importancia de los alimentos ancestrales del cantón El Pangui para elaborar un atlas del patrimonio alimentario del sector; para ello la metodología utilizada tuvo un enfoque cualitativo por emplear la exposición de las cualidades gastronómicas del cantón, se utilizó la entrevista realizada a un representante del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y al directivo local del Ministerio de Turismo; también, la encuesta para la recopilación de datos, a una población de 105 habitantes y turistas del sector. Los resultados develan que existe una cantidad de 74 productos entre agrícolas, caza, recolección, animales de crianza y pesca; demostrando una diversidad gastronómica de 153 platos típicos, tradicionales y ancestrales que forman parte del turismo en el cantón El Pangui.

En el trabajo de investigación de Agüero (2019) se apuesta por la gastronomía tradicional como un potencial de desarrollo turístico, al abordar la temática “Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico-recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez”; es así que, el objetivo general de la investigación fue reconocer la importancia del legado gastronómica de las personas que emigraron desde Alemania a la Colonia Santa María fusionando sabores y saberes ancestrales y que se han convertido en parte fundamental de la comida tradicional. Además, se levantó la infraestructura gastronómica del sector con el uso de una metodología con enfoque mixto, porque se utilizó la entrevista a tres representantes del Municipio de Santa María y también se aplicó la encuesta en una población de 55 habitantes y turistas en niveles etarios de 18 a 61 años; se trabajó con el método descriptivo y documental-bibliográfico para describir las características y fichas de la alimentación, materia prima y productos que constituyen las comidas típicas en el Municipio de Santa María. Los resultados reflejan el diseño de una guía de tour gastronómico en Santa María, con el aporte de las instituciones educativas como repositorios de una guía digital y la promoción de comidas típicas en ferias internacionales de turismo y eventos gastronómicos locales, regionales y nacionales para revalorizar y buscar el desarrollo de la comida típica del sector.

En el estudio de Bermeo et al., (2020) se aborda la comida tradicional en la región Costa del Ecuador, con el tema “Gastronomía tradicional: Gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro”, de esta forma el propósito principal de la investigación fue determinar la preferencia y tendencia culinaria de los habitantes del cantón Santa Rosa, para revalorizar la gastronomía tradicional en la población que en los últimos años se ha inclinado por la comida extranjera. La metodología utilizada para desarrollar el trabajo científico estuvo caracterizado por un enfoque cuali-cuantitativo de la investigación con el apoyo del método descriptivo que permitieron elaborar fichas de la infraestructura gastronómica del sector, recopilando la existencia de 48 platos típicos y tradicionales que aún se conservan y

cocinan en los hogares del cantón, cantidad ratificada por medio del uso de encuestas aplicadas a 19 restaurantes y fondas en el sector; además de entrevistas a 2 funcionarios del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal de Santa Rosa, 1 representante del Ministerio de Turismo y 1 directivo del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Los resultados demuestran que la comida con mariscos y carnes rojas tienen una mayor preferencia, además los platos donde predomina el arroz y el ceviche son los de mejor tendencia.

En el proyecto de investigación de Diaz (2020) se desarrolla la temática “La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama”, en el cual se aborda como objetivo general determinar la gastronomía tradicional en la ciudad de Jama, como dimensión generadora de desarrollo turístico, se propuso el diseño de una guía de cocina tradicional de este cantón, revalorizando los productos y saberes ancestrales. De esta manera, para la resolución de la problemática se utilizó la metodología con un enfoque cualitativo porque utilizó la entrevista para la recopilación de datos en las entidades gubernamentales, encargadas de regular el turismo en la provincia de Manabí, como son el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el Ministerio de Turismo y El GAD Municipal del cantón Jama. La población sujeta al estudio, que proporcionó información directa, estuvo comprendida en tres representantes de cada entidad de gobierno; es decir, 6 participantes del estudio. Los resultados develan que existen aproximadamente 93 platos típicos y tradicionales en el cantón, que son elaborados con técnicas y utensilios patrimoniales como el horno de leña o las ollas de barro y que se pueden disfrutar aún en restaurantes y huecas de la localidad.

Finalmente, en el proyecto de investigación de Almache (2021) referido a la comida típica de uno de los cantones de la provincia de Cotopaxi, cuyo tema “Guía gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi” permite tener una visión general de la comida típica y tradicional en la provincia de Cotopaxi, principalmente en los platos patrimoniales semejantes en los cantones de esta provincia. El objetivo principal del proyecto fue diseñar una

guía gastronómica para difundir la diversidad de la comida tradicional en el cantón Saquisilí, para cumplir con este propósito, el trabajo utilizó la metodología de enfoque cualitativo porque se estructuró una entrevista a 16 habitantes locales y 5 representantes de las entidades reguladoras del turismo en el cantón, como son el Ministerio de Turismo, el GAD del cantón Saquisilí y el Ministerio de Cultura y Patrimonio, también se empleó el método inductivo-deductivo para caracterizar los 19 platos tradicionales que existen en el sector, además la información recabada fue útil para diseñar la guía gastronómica, demostrando la potencialidad turística y desarrollo sustentable de este cantón tan importante para la economía de la provincia. Es necesario que la región Sierra explote de mejor manera la gastronomía ancestral y tradicional, como ventaja turística al contar en cada provincia con climas variados, frutas, productos agrícolas, fauna y cárnicos diversos.

Planteamiento del problema

La cocina tradicional subtipo festiva mestiza en el mundo, se diferencia por los exquisitos sabores, colores y textura. A su vez, develan los saberes ancestrales y prácticas religiosas, que la antropología ha permitido forjar desde los rituales y festividades donde la alquimia, combinación de alimentos, fusión de plantas, condimentos y protocolos en la mesa, referían el buen comer y abundante alimento de una fiesta mestiza. Esta gastronomía se ha transmitido de generación en generación como un patrimonio que reafirma el reconocimiento de un pueblo, costumbres y tradiciones. De esta manera, la gastronomía se convierte en una dimensión fundamental para el desarrollo del turismo, no solo por el turismo culinario y cultural, sino porque representa la identidad de un pueblo.

Por otra parte, la globalización e intercambio de la gastronomía mundial hace difícil la protección, conservación e interpretación del patrimonio y pluralidad gastronómica tradicional, pero genera un gran potencial de sustentabilidad y desarrollo turístico el revalorizar esta cocina tradicional como aporte en el servicio de alimentos y bebidas en la zona rural o urbana; a razón, de que la gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo

producto del turismo cultural, en el sentido que el ser humano se identifica con las raíces culinarias y la forma de entender la cultura de una localidad a través de la comida típica y tradicional, este patrimonio intangible da un carácter distintivo a la forma de preparación y significado de un plato para cada sociedad.

En los últimos años muchos cantones del país, con la acogida de turistas y la emigración de los habitantes de distintos sectores, a las capitales de las distintas provincias, donde las culturas gastronómicas se fusionan o se adaptan para satisfacer una festividad mestiza, olvidando o restando importancia a la cocina tradicional, que poco a poco puede ir desapareciendo debido a la preferencia de los comensales por comida rápida, comida procesada, golosinas o alimentos y preparaciones de otros países que se adaptan a la cultura local; ejemplos claros son: la pizza, hamburguesa o el hot dog, entre otros..

La gastronomía nacional, con el pasar de los años ha perdido su esencia original, que han sido potenciados o ligeramente olvidados con la combinación de otros ingredientes, aliños o condimentos. En varios cantones del Ecuador, la comida tradicional se ha ido expandiendo; esto se debe a que varias entidades del sector turístico como hoteles, hostales, cabañas, restaurantes, entre otros; prefieren emplear un tipo de cocina gourmet, restringiendo la cocina tradicional.

Lo mismo se refleja en las festividades religiosas o políticas de las distintas ciudades, la cocina festiva mestiza ha dado un paso al costado, dando lugar al auge de la comida rápida, comida popular o alimentos de mayor demanda, de alguna manera perdiendo la identidad y costumbre alimentaria de algún sector. Cada vez son más las culturas venezolanas, asiáticas, americanas y europeas que se introducen en la gastronomía ecuatoriana.

En la misma línea de análisis, la cocina tradicional en la provincia de Cotopaxi también dispone del panorama mundial y del país, la mala comercialización del turismo gastronómico, principalmente la cocina tradicional y el subtipo cocina festiva mestiza ha llegado a perder su preparación ancestral, siendo combinada con otros ingredientes, métodos de cocción,

protocolos de presentación y utensilios de cocina; por ejemplo la fanesca cocinada en leña tiene un mejor sabor que la cocinada en inducción o con GLP. A su vez, irónicamente, la mayoría de los visitantes nacionales en la provincia comen alimentos muy similares a los que disfrutaban en su propia región o ciudad. Sin duda, esto se debe al alto nivel de la cocina nacional y a que muchos platos suelen convertirse en una comida habitual, anteriormente solo se servían en ocasiones festivas, por ejemplo, la colada morada, que solo se servía en época de finados, ahora se sirve en algunos sectores, durante todo el año.

En la provincia de Cotopaxi, es difícil localizar pruebas empíricas sobre el turista culinario y las actividades que constituyen el turismo gastronómico, aunque existen referencias que relacionan la comida con el turismo. La cocina tradicional se ha considerado probablemente como un componente de atracción, como la comida en las festividades, pero apenas se ha estudiado como actividad turística recreativa por sí misma. En general, la cocina festiva mestiza ha sido un componente ignorado, no reconocido y en gran medida una incógnita de la investigación turística.

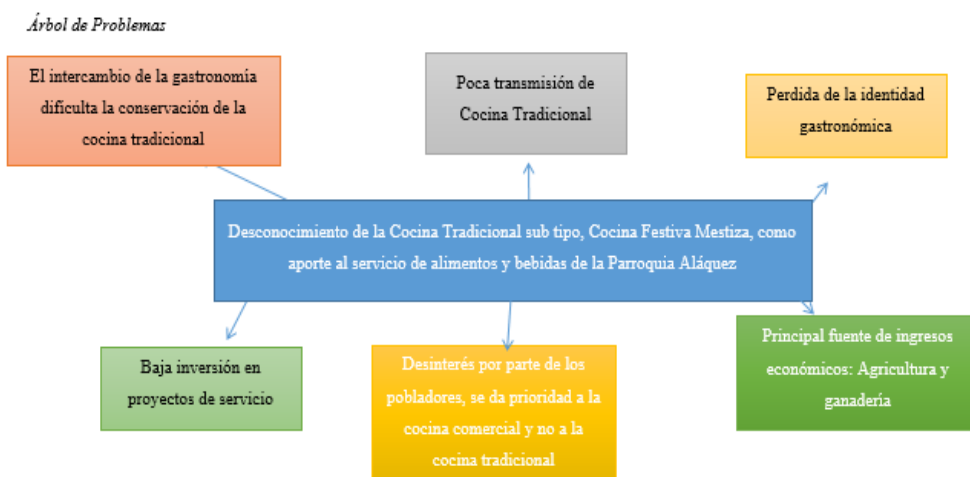
En la ciudad de Latacunga y particularmente en la parroquia Aláquez existen festividades tradicionales donde la “Mama Negra”, bandas y comparsas son el eje central, pero en muchas de estas representaciones culturales la gastronomía no tiene el lugar de importancia que debería tener; por ejemplo, el “champúz” que llevan los champuseros, que es una bebida elaborada con harina de mote y panela; o también la “ashanga” de los ashangueros que termina siendo el alimento de los priostes y los invitados. En este sentido, existen alimentos de la cocina tradicional que van siendo olvidados en el cantón; como la máchica, elaborada a base de cebada tostada y molida. También, la pepa de sambo que servía como ingrediente para elaborar el ají o la salsa en varias comidas habituales; otros productos que van siendo olvidados son el chaguarmishqui, cauca, morcilla de sal o dulce, calostro o zamora, entre otros.

En la parroquia Aláquez la cocina tradicional, principalmente la cocina festiva mestiza ha perdido protagonismo en los últimos años, con mayor auge desde que inicio la pandemia del COVID-19, debido a que los vendedores de comida típica han cerrado sus locales, a causa de que gran parte de los vendedores superan los 55 años y sus descendientes no toman la iniciativa de continuar con el legado gastronómico. Además, en las festividades parroquiales y religiosas la comida tradicional ha desapareciendo, como por ejemplo: las empanas de tiesto, chicha, fritada, trucha, zamora, pan de panela, chaguarmishqui o el cuajo; es así que, la falta de popularidad de la cocina local entre los turistas que vienen a visitar la parroquia hace que la comida típica tradicional no potencie el desarrollo turístico.

También, la carencia de una variedad de cocinas tradicionales que puedan adaptarse a los estándares internacionales; o el limitado ingenio de los chefs, cocineros o entidades culinarias locales, reducen los intentos de establecer una cocina tradicional sustentable, peor aún una cocina festiva mestiza sostenible, que aporte al servicio de alimentos y bebidas en esta parroquia.

Figura 1

Árbol de problemas



Nota. En la figura 1 se detallan las causas y los efectos que nacen del problema principal a investigar.

Formulación del problema

¿Cómo el estudio de la cocina tradicional enfocada en la tipología festiva mestiza aporta al servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez?

Justificación del problema

Desde el punto de vista teórico, el presente proyecto es de gran interés ya que pretende realizar el estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, lo que aportará al servicio de alimentos y bebidas dentro de la parroquia Aláquez. De esta manera, se entiende que desde la parte teórica se contribuirá con información relevante de la cocina tradicional y sus festividades para rescatar el valor cultural de aquellas preparaciones y celebraciones, que se convierten en un legado gastronómico y turístico de los habitantes de la parroquia, así como promocionar la gastronomía y fiestas del sector.

Desde el punto de vista práctico, de igual forma, será importante porque se desarrollará un diagnóstico de los protocolos, tradiciones, costumbres, preparaciones e ingredientes utilizados en los procesos culinarios festivo mestizo de la parroquia Aláquez, para establecer de forma cualitativa los cambios o permanencia gastronómica que ha tenido la cocina tradicional en este sector, con ello dar sentido al desarrollo turístico que viene vinculado a las festividades y la comida, como eje importante para la atracción de visitantes.

El trabajo proporcionará un aporte metodológico, con fichas estructuradas y esquematizadas en base a parámetros del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, que recopilen los datos tanto de los platos como de las fiestas; así mismo, porque constituye un documento guía para establecer investigaciones con parámetros significativos que relacionen la cocina tradicional, principalmente la gastronomía festiva mestiza como soporte para interpretar resultados que puedan servir de base para estudios turísticos desde el aspecto culinario, desprenda ideas y propuestas que solucionen los problemas de sostenibilidad en los pueblos rurales del Ecuador.

Desde el enfoque de la relevancia social, la investigación se verá reflejada en los beneficiados directos, como establecimientos de servicio de alimentos y bebidas; en segundo plano los beneficiarios indirectos, siendo principalmente la población presente y futura del lugar, permitiendo de esta manera, fortalecer los conocimientos gastronómicos y la variedad de platos en la cocina tradicional con los que cuenta la parroquia de Aláquez.

Finalmente, la exigencia del turista moderno, radica en que no solo visita un lugar por sus festividades y costumbres, sino que busca un interés especial cuya atracción no solo se quede en la simple observación, la principal razón que influye en su comportamiento de viaje, se sitúa en el sentir felicidad, degustar comida agradable y pasar momentos de disfrute que en las festividades de la parroquia Aláquez, le permitan cumplir con sus expectativas de visita.

Por esta razón, es importante que en la parroquia Aláquez, para una mayor acogida de turistas se ofrezca comida tradicional, cocina festiva mestiza de calidad, que cumpla con los estándares y protocolos ideales para atraer a los visitantes. Debido a esta evidente superposición de la comida como componente de interés especial y como componente cultural del turista, el estudio plantea una propuesta estratégica que aporten al servicio de alimentos y bebidas, exploten favorablemente la cocina tradicional de la parroquia con la visión de buscar el desarrollo sostenible desde el turismo y la gastronomía.

Objetivos

Objetivo General

- Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

Objetivos Específicos

- Establecer un fundamento teórico de las variables de estudio, a través de una revisión bibliográfica que aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

- Diagnosticar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza de la parroquia Aláquez, a través de una metodología de fichas de observación, que favorezca al servicio de alimentos y bebidas.
- Diseñar líneas estratégicas que fortalezcan el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez por medio del estudio de la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza.

Metas

- Establecer un fundamento teórico de las variables de estudio, a través de una revisión bibliográfica que aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez. Aproximadamente cuatro semanas.
- Diagnostica la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza de la parroquia Aláquez, a través de una metodología de fichas de observación, que favorezca al servicio de alimentos y bebidas. Aproximadamente ocho semanas.
- Diseñar líneas estratégicas que fortalezcan el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez por medio del estudio de la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza. Aproximadamente doce semanas.

Idea a defender

¿Cómo la cocina tradicional subtipo cocina festiva mestiza se convierte en un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez?

Variables

Variable Independiente

Cocina tradicional subtipo cocina festiva mestiza

Variable dependiente

Servicios de alimentos y bebidas

Marco Legal

En la Constitución de la República del Ecuador 2008, en el Art 52 y 54 referente a las personas usuarias y consumidoras capítulo tercero, sección novena:

Art 52: Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. La ley establecerá mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

Art 54: Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no están de acuerdo con la publicidad afectada o con la descripción que incorpore. Las personas serán responsables por la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquella que ponga en riesgo la integridad o la vida de las personas.

Art 234 capítulo séptimo, sección tercera; el Estado garantizará la formación y capacitación continua de las servidoras y servidores públicos a través de escuelas, institutos, academias y programas de formación o capacitación del sector público; y la coordinación con instituciones nacionales e internacionales que operen bajo acuerdos con el Estado. (Asamblea Constituyente, 2008)

En el Código orgánico de organización territorial, autonomía y descentralización (COOTAD, 2010), en el Título I, se toma como referencia el siguiente artículo.

Art. 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados tienen como fin: e) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e

intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural

Para el Capítulo IV. Del ejercicio de las competencias constitucionales se considera los siguientes artículos:

Art. 134.- Ejercicio de la competencia de fomento de la seguridad alimentaria. - El fomento, de la seguridad alimentaria, cuyo ejercicio corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados regionales se gestionará aplicando las disposiciones constitucionales y legales para garantizar la soberanía alimentaria, la política pública de esta materia bajo el principio de integralidad y comprende:

a) Promover, concurrentemente con los gobiernos autónomos descentralizados parroquiales rurales, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, pequeños y medianos productores y brindar la asistencia técnica para su participación en mejores condiciones en los procesos de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

b) Implementar coordinadamente con los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, municipales y parroquiales rurales, la producción sustentable de alimentos, en especial los provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales; garantizando la calidad y cantidad de los alimentos necesarios para la vida humana;

c) Planificar y construir la infraestructura adecuada, en coordinación con los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, municipales y parroquiales rurales, para fomentar la producción, conservación, intercambio, acceso, comercialización, control y consumo de alimentos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, y la mediana producción campesina, y de la pesca artesanal; respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales. Complementariamente, la planificación y construcción de las redes de mercados y centros de transferencia de las

jurisdicciones cantonales serán realizados por los gobiernos autónomos descentralizados municipales.

En la Ley De Turismo, Capítulo II se toma como referencia el siguiente artículo:

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento
- b. Servicio de alimentos y bebidas
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considera parte del agenciamiento
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Para el Plan Del Buen Vivir Ecuador (2008) en la Sección quinta, Cultura; se consideran los siguientes artículos:

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente

se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros: Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo

En el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas en el Título III: De la clasificación, requisitos de categorización y sistema se ha tomado los siguientes artículos:

Art. 14.- De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en: a) Cafetería, b) Bar, c) Restaurante, d) Discoteca, e) Establecimiento móvil, f) Plazas de comida, g) Servicio de Catering

Art. 15.- Según el tipo de servicio. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar, a través del sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente: a) Menú b) Autoservicio c) Buffet d) Menú fijo e) Servicio a domicilio f) Servicio al auto

Art. 16.- Según el tipo de cocina. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que estos ofrezcan a sus usuarios de acuerdo a lo establecido de este reglamento.

En Capítulo II: de los requisitos obligatorios y de categorización en los siguientes artículos:

Art. 17.- Requisitos obligatorios. - Son los requisitos mínimos que deben cumplir de forma obligatoria los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas a nivel nacional a excepción de la provincia de Galápagos, sea cual fuere su clasificación y/o categoría

Art. 18.- Categorización. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento. Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

a) Las cafeterías se categorizarán en: (2) dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la mayor categoría y (1) una taza la menor categoría

b) Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría

c) Los bares y discotecas se categorizarán en: (3) tres, (2) dos y (1) una copa siendo (3) tres copas la mayor categoría y (1) una copa la menor categoría;

d) Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicio de catering se categorizarán como categoría única.

En el Plan Nacional De Desarrollo Toda Un Vida 2017-2021 se consideran los siguientes ejes:

El Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, conocido como Plan Toda una Vida, aprobada el 22 de septiembre del 2017, en el:

Eje 3: Más sociedad, mejor Estado, Objetivo 9: Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente al país en la región y el mundo, menciona en sus políticas

9.1 Promover la paz sostenible y garantizar servicios eficientes de seguridad integral.

9.3 Crear y fortalecer los vínculos políticos, sociales, económicos, turísticos, ambientales, académicos y culturales, y las líneas de cooperación para la investigación, innovación y transferencia tecnológica con socios estratégicos de Ecuador.

9.4 Posicionar y potenciar a Ecuador como un país mega diverso, intercultural y multiétnico, desarrollando y fortaleciendo la oferta turística nacional y las industrias culturales; fomentando el turismo receptivo como fuente generadora de divisas y empleo, en un marco de protección del patrimonio natural y cultural

Capítulo II

Marco teórico

El capítulo dos responde al objetivo específico; establecer un fundamento teórico de las variables de estudio, a través de una revisión bibliográfica que aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez. En este apartado se exponen los fundamentos teóricos que forman parte de las variables de la investigación por medio de una revisión bibliográfica en las cuales se encuentre información sobre la cocina tradicional subtipo cocina festiva mestiza y de establecimientos de alimentos y bebidas Además se mencionan aspectos de acuerdo a un diagnóstico territorial de la parroquia Aláquez, el mismo que constan de; localización de la parroquia, delimitación geográfica, división política, distribución de parques y plazas, demografía, flora y fauna, actividades económicas y finalmente atractivos turísticos naturales y culturales.

En primera estancia se detalla el concepto de cocina, cocina tradicional, cocina tradicional festiva y finalmente cocina festiva mestiza considerada la variable independiente de la investigación.

Cocina

La cocina como parte de una cultura brinda una gran cantidad de simbolismo que produce en los comensales una identidad, constituyéndola como un elemento de reunión para los pueblos al fomentar las creencias populares y volviéndose parte de las festividades religiosas de la localidad. Es decir que el ser humano es quien materializa un platillo con una infinidad de sentimientos que busca traducir sabores, aromas a una experiencia sensorial cultural que crea en los sentidos emociones y lazos sentimentales entre los comensales. De hecho, el autor (Dominquez,2006 como se citó en Meléndez y Cañez, 2017) menciona que la cocina es uno de los elementos culturales que brinda la identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad de manera general. Se trata de un conjunto de conocimiento que prevalece en los individuos a pesar de los cambios en la sociedad, sea estos por emigración de

aquellos que cuentan con los conocimientos tradicionales, por nominación extranjera u otros factores; es decir, que los saberes culinarios se mantienen en ellos más que la misma lengua, avivando su cohesión social como comunidad.

La cocina en el ámbito cultural está conformada por las aportaciones de información en cuanto a platillos que fueron transmitidos a través del tiempo por medio de escritos de grandes cocineros en los cuales cuentan sus preparaciones; pero, además, mencionan las vivencias y la razón de ser de cada uno de sus aromas, sabores, colores, entre otros.

Al transcurrir siglos se produjo que la cocina obtuviera una categorización de acuerdo a su temática, composición, localidad, tiempo, técnicas, etc. Para fines de la investigación se procede a definir a la cocina tradicional.

Cocina tradicional

La cocina tradicional es una comida que posee tres rasgos la primera se centra en un alimento que tiene antecedentes remotos, está sujeta a un territorio o una región determinada por lo cual la mayoría de sus productos proceden de este territorio y finalmente son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas por lo que responde a un colectivo o población, al mismo tiempo es una comida que se considera viva, es decir que es un alimento que aún en la actualidad se consume y se utiliza así lo afirma Pazos (2010) en su documento publicado permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador).

Esta cocina es comprendida como aquella que ha sido transmitida de generación en generación por pobladores de una localidad y dentro de ella está compuesta por productos que se cultiva dentro del sector, a su vez es un alimento que contiene valor cultural o tradicional en la sociedad que lo elabora. Como se entiende la cocina tradicional puede llegar a clasificarse de acuerdo a la estacionalidad en la que se prepara, los ingredientes que son utilizados y la finalidad para la cual es elaborada, en consecuencia, a continuación, se menciona a la cocina tradicional como un elemento que genera identidad en una población.

Cocina tradicional en el mundo

La alimentación forma parte primordial de la cultura de un pueblo, ciudad o país, como representante de las costumbres y tradiciones, por lo tanto, es indispensable conocer la relación que existe entre los alimentos naturales y el desarrollo de la cocina conjuntamente con las técnicas de su preparación, utensilios, origen. A continuación, se menciona algunos países que destacan la relación de la cultura con la alimentación de acuerdo a los recursos que producen o disponen en su medio.

Cocina Tradicional Mexicana

La cocina tradicional mexicana se considerará la primera cocina en el mundo reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad debido a que cuenta con un gran mosaico gastronómico y esto se relaciona con la ubicación geopolítica, con la orografía y biodiversidad. Desde la perspectiva de la etnicidad ampliada se puede establecer a la cocina tradicional mexicana como un elemento creado desde su propio territorio, creando sus propios utensilios algunos de ellos proceden desde la época prehispánica, la cocina de esta época procede de la étnica y el mestizaje presenta variaciones temporales y regionales. La cocina mexicana cuenta con ingredientes variados como la cebolla morada, el verde tierno del aguacate, los chifles rojos, los pimientos amarillos y el rosa de los piñones; sin embargo, también se dispone de una línea común que está compuesta por ingredientes en común; como por ejemplo, el maíz que es el protagonista en la elaboración de tortillas, bebidas fermentadas, atole, tamales, pozole, entre otros alimentos (Cota, 2016, pág.31)

Cocina Tradicional Francesa

Los chefs franceses durante siglos han hecho contribuciones relevantes al mundo internacional de la cocina, en primera estancia alcanzaron el dominio de las técnicas y las estandarizaron, esto a su vez permitió crear un vocabulario de las prácticas y facilitaron la transmisión de un modo preciso. En segundo lugar, se aproximaron a la necesidad de clasificar

los métodos culinarios y los ingredientes. Esta codificación de técnicas y de recetas brindó un registro, un marco dentro del cual sus sucesores pudieron trabajar. Un enfoque de la cocina ha incorporado el método de enseñanza de Le Cordon Bleu en donde primero los estudiantes aprenden lo básico luego se los alienta a que se adapten a lo aprendido en cuanto a la utilización de los ingredientes y a las tradiciones culinarias locales (Cointreau , 2017,pág.18)

Cocina Tradicional Peruana

El Perú es considerado como un país lleno de tradición milenaria y de gran futuro para las próximas generaciones en temas de gastronomía. El respeto de su tradición y sus raíces unido al aporte de nuevas técnicas culinarias de otras culturas ha hecho de esta cocina como una de las diez mejores cocinas del mundo. En sus platillos se puede apreciar la diversidad de los insumos que utilizan en la preparación además de las técnicas como el salar la carne, deshidratación de alimentos, el cocido de productos en hornos de tierra y el procesamiento de toda la comida que hasta en la actualidad en cocinas precolombinas utilizan.

Cabe recalcar que, como resultado de la colonización española, la migración africana, italiana, china y japonesa la cocina peruana se ha visto enriquecida con nuevas técnicas de preparación e insumos de otras partes del mundo, pero sobre todo destaca la influencia de la cocina española y china tanto así que tiene denominación propia como cocina criolla y chifa, la cocina criolla peruana debe una gran parte de su éxito a esta difusión.

Cocina tradicional como un elemento de identidad

La cocina tradicional esta enlazada con la identidad de una población o comunidad debido a que en base a ella se conoce los alimentos que consumen las personas de la localidad conjuntamente con las distintas técnicas culinarias que aplican, el aspecto simbólico abarca cada uno de los platos preparados de acuerdo a su contexto social. Reafirmando esta idea se menciona a Meléndez y Cañez (2017) los cuales indican que la alimentación es una parte importante de la cultura de cualquier sociedad, debido a que lo que se cocina y como se

lo realiza brinda información sobre el contexto y la condición social, económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos de alimentación. La alimentación siempre constituye un elemento central de la cultura y la identidad y que este aspecto alimentario se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran propios debido a que se distinguen de los demás.

Con la finalidad de aprender a distinguir a la cocina tradicional a continuación se detalla sus características.

Características de la cocina tradicional

(Pazos,2010, p.25) considera como características de la cocina tradicional lo siguiente:

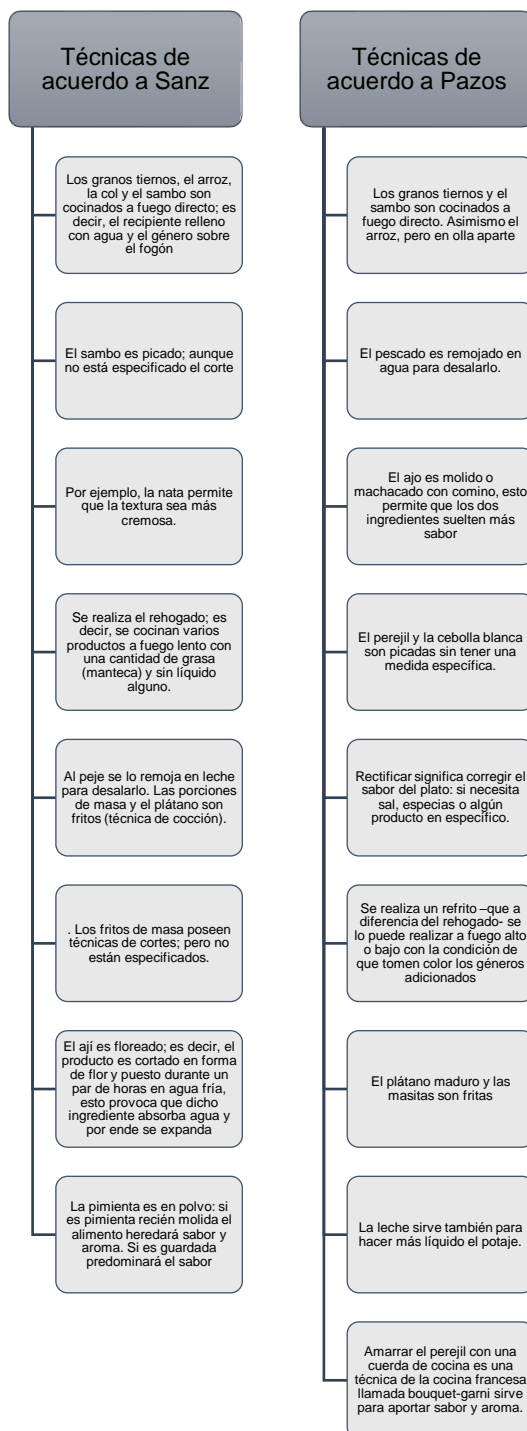
- La cocina tradicional siempre está en continuo cambio.
- Existen diferentes memorias y comunidades en una región determinada; por lo cual, el patrimonio intangible se diversifica y se muestra en múltiples manifestaciones; por ejemplo, no existe una receta de Quimbolitos, sino diversas recetas de este envuelto.
- Los saberes que aparecen en la cocina tradicional son otras formas de poder, en las cuales luchan permanentemente contra categorías gastronómicas relacionadas con la matriz occidental.
- Estas formas de poder están vinculadas con las tradiciones y las costumbres de cada pueblo.
- Además, no tienen la finalidad de imponer un tipo de cocina tradicional, sino aceptar su multiplicidad.

Técnicas culinarias existentes en la cocina tradicional

En concordancia con Pazos (2010) algunas de las técnicas encontradas en las recetas descritas por Sanz y Julio Pazos son las siguientes;

Figura 2

Técnicas culinarias en la cocina tradicional



Artefactos culinarios en la cocina tradicional

En esta misma línea el autor Pazos (2010) menciona los artefactos culinarios requeridos para la preparación de ciertos platos en forma parte de la cocina tradicional:

- Cuchara de palo
- Paila
- Cuchillo
- Tabla de madera
- Ollas de diferentes tamaños
- Cacerola de hierro enlozado
- Cuchara de palo
- Sartén o paila
- Ollas de diferentes tamaños
- Bowls de diferentes tamaños
- Mortero
- Machaca ajo

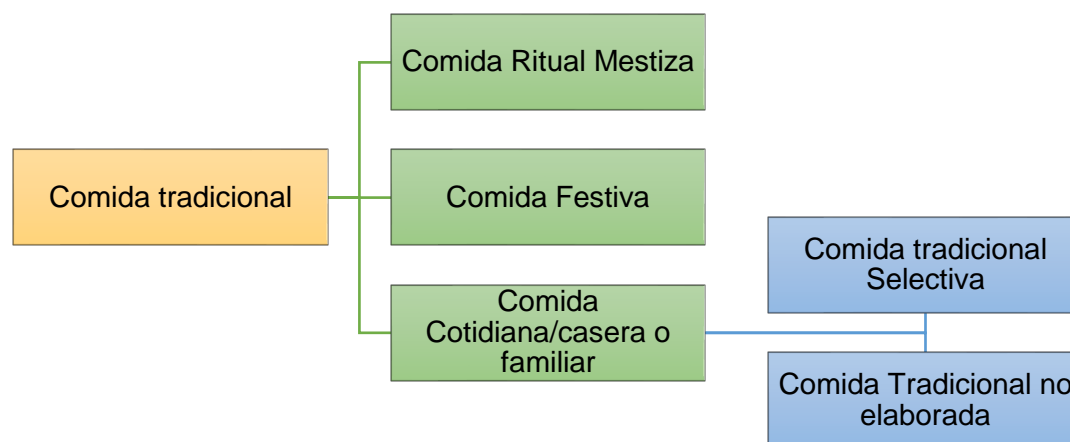
Comprendiendo que la cocina tradicional está compuesta por características, técnicas, artefactos culinarios es indispensable mencionar la clasificación de la misma.

Clasificación de la cocina tradicional

La cocina tradicional se clasifica en comida tradicional ritual, festiva, cotidiana y esta última en tradicional selectiva y tradicional no elaborada. Cabe recalcar que el autor Pazos (2010) la menciona estos tres tipos de comida que están claramente influenciadas en mayor o menor grado por la cocina barroca.

Figura 3

Clasificación de la cocina tradicional



Nota. En la figura se plantea la clasificación de la cocina tradicional en base al autor Pazos (2010).

Una vez identificada la clasificación de la cocina tradicional y con la finalidad de comprender la variable de investigación es necesario entender la conceptualización de la cocina tradicional sub ámbito cocina festiva.

Cocina Festiva

La cocina festiva posee dos características en cuanto al consumo, puede ser ofrecida en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas como Semana Santa, Cuaresma, Navidad, Inti Raymi y entre otras consideradas también festivas como carnaval bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales. Su segunda característica refiere a que son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar como en mercados populares y en restaurantes. Es indispensable reconocer que la cocina festiva no necesariamente está relacionada con la religiosidad cristiana. A su vez es una comida que no entra en la categoría de un alimento sagrado ni mucho menos representa objetos religiosos Pazos (2010).

Tomando en consideración que la cocina festiva forma parte de eventos festivos de una localidad a continuación se describe eventos que se desarrollan en la parroquia Aláquez:

Tabla 1

Cocina festiva de la parroquia Aláquez

	Características	Fecha	Evento/Fecha	Cocina ligada a la fiesta
Cocina Festiva	1.- Fiestas Religiosas	Enero Febrero Marzo Abril Mayo	Fiestas en Honor al señor de la Misericordia Fiestas en Honor al Señor de San Isidro	Empanas elaboradas en tiesto de dulce Hornado Tortillas Mazamorra Papas con cariucho Chicha Mote con tortillas Preparados a base de alcohol
		Junio	Fiestas en honor al Patrono San Antonio de Aláquez 13 de junio	Papas con cuy Tortillas de maíz Empanadas con dulce de panela Hornado Sopa de arroz Papas con conejo
		Julio Agosto		
		Septiembre	Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes 24 de septiembre	Tortillas de maíz Empanadas con dulce de panela Hornado Papas con cuy
		Octubre	Fiestas en Honor a la Santísima Cruz	Sopa de arroz Tortillas de maíz Caldo de gallina Papas con conejo

Características	Fecha	Evento/Fecha	Cocina ligada a la fiesta
			Empanadas con dulce de panela
	Noviembre Diciembre	Fiestas en la Hacienda Chuchitingue por noche Buena, navidad y fin de año	Sopa de arroz Papas con cuy Tortillas de maíz Caldo de gallina Papas con conejo Empanadas con dulce de panela Hornado Mote con tortillas Preparados a base de alcohol Mazamorra Papas con cariucho Chicha
1.1. Eventos Festivos	Bautizo Primera comunión Confirmación Matrimonios Quinceaños Eventos especiales	La parroquia realiza las primeras comuniones en 2 fechas del año: en la fiesta del cuerpo y sangre de Cristo; es decir, a mitad de año y en la fiesta de la Inmaculada Concepción de la Virgen María, el 8 de diciembre. Las confirmaciones se relacionan con el tiempo de pascua de Resurrección es decir que se realizan en el mes de mayo. Fiestas en la Hacienda Chuchitingue por Inicio de año	Sopa de arroz Caldo de gallina Hornado Mazamorra Preparados a base de alcohol

Características	Fecha	Evento/Fecha	Cocina ligada a la fiesta
2. Alimentos cotidianos	Hogar Mercados Populares Restaurantes		Sopa de arroz Papas con cuy Tortillas de maíz Caldo de gallina Papas con conejo Empanadas con dulce de panela Hornado Mote con tortillas Preparados a base de alcohol Mazamorra Papas con cariucho Chicha Oferta gastronómica variada

Nota. En la tabla se detalla las características de la cocina tradicional y las fechas de las festividades a las cuales se encuentran vinculadas.

Fiestas religiosas

Fiestas en Honor al Señor de la Misericordia

En el mes de mayo en el barrio Cuchitingue y en San Marcos se realiza una fiesta en honor al señor de la Misericordia en la cual celebran eucaristías brindadas por parte de los devotos para realizar peticiones por la salud, el trabajo, entre otros. Además, se efectúa el Paseo del Chagra al mismo tiempo que en los exteriores de las iglesias se ubican comidas tradicionales de la localidad como empanas hecho en tiesto de dulce, hornado, tortillas entre otras.

Fiestas en Honor al Señor de San Isidro

En el mes de mayo en el barrio San Isidro Alto se celebra las fiestas en honor al Señor de San Isidro, durante esta festividad se realizan juegos tradicionales, toros populares, artistas, juegos pirotécnicos, comparsas, actos religiosos, bailes populares. El señor Nelson Pichucho morador de la localidad mencionó que antiguamente en esta celebración se brindaba la tradicional mazamorra que consiste en una colada de maíz con fritada, como segundo plato papas con cariucho y finalmente de refresco un vaso de chicha. Sin embargo, en la actualidad se ofrece caldo de gallina o consomé, mote con tortillas, hornado con papas y preparado a base de alcohol.

Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez

Esta celebración se realiza el 13 de junio en la cual se llevan diversas actividades en honor a San Antonio de Padua reconocida como la fiesta mayor de la parroquia, en este evento se realiza cabalgata de la tradicional Mama Negra y su séquito, usualmente se extiende invitaciones a las autoridades, representantes de instituciones públicas y los más de 5.481 mil habitantes que en la actualidad habitan en la localidad.

La festividad inicia un viernes con la elección de la reina de la parroquia en el coliseo del centro parroquial, el día sábado se realizan una misa y en la noche una serenata dedicada

al Santo, continuamente el domingo a medio día se ofrece una misa en honor al mismo y por la tarde un momento deportivo. El viernes de la siguiente semana en la tarde se realiza otra misa para finalizar la novena en la parroquia y baile general, el sábado hay mañana deportiva, misa y una procesión. Para cerrar el evento el domingo se efectúa el desfile de confraternidad donde participan cada uno de los barrios con los personajes de la Mama Negra.

Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes

En los barrios Laigua de Bellavista, Laigua de Maldonado, Laigua de Vargas el 24 de septiembre se celebra las fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes, con la finalidad de cumplir con las festividades, los barrios mencionados se turnan para que en los días sábados y domingos se realicen las distintas actividades planificadas.

Fiestas en Honor a la Santísima Cruz

En el mes de octubre en los barrios Pillig Langualó Chico y Tandalivi se celebra las fiestas en honor a la Santísima Cruz en esta festividad se ofrece eucarísticas por parte de los devotos para que de manera continua realizar comparsas en donde los danzantes son los protagonistas, usualmente se puede encontrar comida típica alrededor de las calles por donde transita la comparsa.

Fiestas en la Hacienda Chuchitingue

Los moradores de la parroquia por medio del comité de fiestas organizan actividades por noche buena, navidad y fin de año en la hacienda Chuchitingue entre ellas están misas, comparsas, presentación de bandas, juegos tradicionales, artistas invitados.

Eventos festivos

Un evento festivo es considerado un suceso social o personal que ocurre en un momento definido, este acontecimiento puede ser previsto o imprevisto que sirve de soporte para la emisión de mensajes en torno a un entorno o ambiente controlado con la intención de que los asistentes del evento tengan una experiencia positiva. Así lo afirma Galmés (2018) al

mismo tiempo que menciona que estas pueden tener su clasificación de acuerdo a la finalidad de la misma. A continuación, se conceptualizan cada uno de los eventos festivos:

Bautizos

El bautizo es apreciado como un sacramento importante dentro de la fe cristiana, tanto que ha durado por muchos siglos en una sociedad mayoritariamente católica, es así que se ha convertido en una tradición considerada un acto social que todos deberían de cumplir, en otras palabras, es una especie de presentación de manera pública al niño o niña hacia la iglesia o incluso es vista como un rito mágico para que el individuo cuente con protección así lo afirma Aymerich (2004) en su libro de liturgia básica.

Primera comunión

Se afirma que la primera comunión es uno de los acontecimientos que tienen un sentido representativo en la vida de un individuo, en la programación de una familia y en las iniciativas de un colegio o una parroquia. En efecto Aldazábal (2012) menciona que la primera comunión es un acontecimiento festivo mediante el cual una persona se incorpora por primera vez a la vida eucarística de los mayores.

Confirmación

Este evento es considerado un derramamiento sacramental del Espíritu Santo que deja huella permanente en el alma, al igual que con cada sacramento la confirmación no solo simboliza una realidad de la espiritualidad, más bien es un compromiso con un ente sagrado dentro de la religión. Esta es la percepción de Lligadas (2002) que al mismo tiempo menciona que la confirmación es una afirmación de la fe que se tuvo en el bautismo.

Matrimonio

El matrimonio es apreciado como una unión civil de un hombre y una mujer reconocida por el derecho e investida de ciertas consecuencias jurídicas, esta es la perspectiva de Villegas (1998) que a su vez menciona que el matrimonio es visto como un ritual dentro de una religión.

Quince años

Los quince años es una tradición festiva que con el paso de los años se ha arraigado en la población, tiene sus orígenes en los bailes de debutantes, sin embargo, era común también que dentro de los hogares de las clases media acomodadas se efectuase conjuntamente con una serie de reuniones que tenía la finalidad de presentar ante la sociedad a las señoritas en edad de casarse Casas (2014).

Eventos especiales

Los eventos especiales reúnen bailes, maratones, fiestas en la calle, barbacoas, picnic, denominados también eventos sociales en los cuales se realiza una serie de actividades de acuerdo a la motivación de la reunión, así lo afirma la autora Gálmes (2010) en su documento doctoral titulado organización de eventos como herramienta de comunicación de marketing.

Alimentos cotidianos

Los alimentos cotidianos incluyen productos que se consumen de manera diaria, es decir que es una comida que se realiza con alimentos que por lo general son producidos todo el año, no necesariamente se rigen a un calendario ritual cristiano y no entra en categoría de los alimentos sagrados así lo afirma Pazos (2010) que al mismo tiempo alude que son preparados en los hogares, mercados populares y restaurantes de una localidad.

De manera continua se procede a realizar la conceptualización teórica de la segunda variable determinada como Servicios de Alimentos y Bebidas, para lo cual previamente es indispensable comprender que es el turismo para de manera lógica llegar al concepto de la variable dependiente:

Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone un desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por distintos motivos, estas

personas se denomina viajeros que pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes a su vez, el turismo abarca actividades algunas de las cuales suponen un gasto turístico en base a los servicios que se encuentren ofertados a los turistas, esta definición es la más conocida expuesta por la (Organización Mundial del Turismo, [OMT],2022). A su vez, se puede identificar que este entorno turístico se encuentra compuesto por una planta turística la misma que se define a continuación:

Planta Turística

De acuerdo con el Ministerio de Turismo (2018) la planta turística se refiere a todos los bienes y servicios que se ofertan a los turistas. Dentro de ellos se mencionan al alojamiento, establecimientos de alimentos y bebidas, agencias de viaje, operadoras, guías (p.52).

Con base a la definición expuesta se procede a realizar la conceptualización de los servicios turísticos para una mejor comprensión de la variable.

Servicios turísticos en la planta turística

Según Morillo (1980) el servicio turístico es un conjunto de actividades diferenciadas entre sí, pero relacionadas de tal manera que mediante el funcionamiento armónico y coordinado de cada uno de los mismos responde al objetivo que consiste en responder a las exigencias de servicio planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística.

En decir que el servicio turístico es el conjunto de actividades destinadas a producir prestaciones personales que satisfacen las necesidades de una persona denominada turista y que contribuye a la satisfacción mediante el disfrute de los bienes turísticos.

Componentes de la planta turística

El Ministerio de Turismo (2018) define a cada uno de los componentes de la planta turística de la siguiente manera:

Tabla 2*Componentes de la planta turística*

Componentes de la planta turística	
Alojamiento	Son los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios. En este campo están los establecimientos: hotel, hostel, hostería, hacienda turística, lodge, resort, refugio, campamento turístico, casa de huéspedes.
Alimentos y bebidas	Son los establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de alimentos. En este campo se encuentran: restaurantes, cafeterías, bares y fuentes de soda.
Agencias de viaje/operadoras	Hace referencia a la presencia de mayoristas, internacionales y operadoras.
Guía	Se refiere al servicio de guianza brindando por una persona calificada con licencia debidamente autorizada y expedida por la autoridad competente, que conducen y dirigen uno o más turistas nacionales o extranjeros. Se dispone de tres tipos: local, nacional y nacional especializado, dentro de este último se distingue entre cultura y aventura.

Una vez definido los componentes de la planta turística, es preciso para el fin de la investigación continuar con la conceptualización más amplia de establecimiento de alimentos y bebidas:

Establecimientos de Alimentos y bebidas

Teniendo en cuenta el Reglamento turístico de alimentos (2018) expedida por el Ministerio de Turismo en el cual menciona que los establecimientos de alimentos y bebidas son aquellos establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el reglamento turístico de alimentos del Ecuador y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo (p.4).

Clasificación de los establecimientos de Alimentos y bebidas

El Reglamento turístico de alimentos (2018) del Ecuador brinda una clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas de esta manera:

Tabla 3

Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas

Establecimiento	Descripción
Cafetería	Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Bar	Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile

Establecimiento	Descripción
Restaurante	Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.
Discoteca	Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.
Establecimiento móvil	Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.
Plazas de comida	Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial.
Servicio de Catering	Es la prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiesta o similares; y, es en general la prestación de servicios de preparación de comidas para ser vendidas o servidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran (no comprende el servicio a domicilio de un restaurante, cafetería o establecimiento de alojamiento).

Categorización de los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizan mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento de alimentos y bebidas del Ecuador.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasifican de la siguiente manera:

Tabla 4

Categorización de establecimientos de alimentos y bebidas

Establecimientos	Categorías
Cafeterías	Dos tazas: mayor categoría Una taza: Una taza la menor categoría
Restaurantes	Cinco tenedores: mayor categoría Cuatro tenedores Tres tenedores Dos tenedores Un tenedor: menor categoría
Bares y discotecas	Tres copas: mayor categoría Dos copas Una copa: menor categoría
Establecimientos móviles, plazas de comida, servicios de catering	Categoría única

Diagnóstico Territorial de la parroquia Aláquez

Ubicación de la parroquia Aláquez

La parroquia rural de Aláquez tiene un territorio de 142 kilómetros cuadrados, ubicado en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, se encuentra confirmada por 30 barrios y 2 comunidades que en conjunto suman 5481 habitantes.

Tabla 5

Ubicación geográfica de la parroquia Aláquez

Provincia	Cotopaxi
Cantón	Latacunga
Latitud	-0.86667
Longitud	-78.6
Habitantes	4.895

Nota. En la tabla se puntualiza la ubicación geográfica de la parroquia Aláquez. Tomado de PDyOT (2013-2023)

Delimitación geográfica

San Antonio de Aláquez ubicada a 9.1 kilómetros de distancia de la cabecera cantonal se encuentra limitada de la siguiente manera:

Tabla 6

Delimitación Geográfica

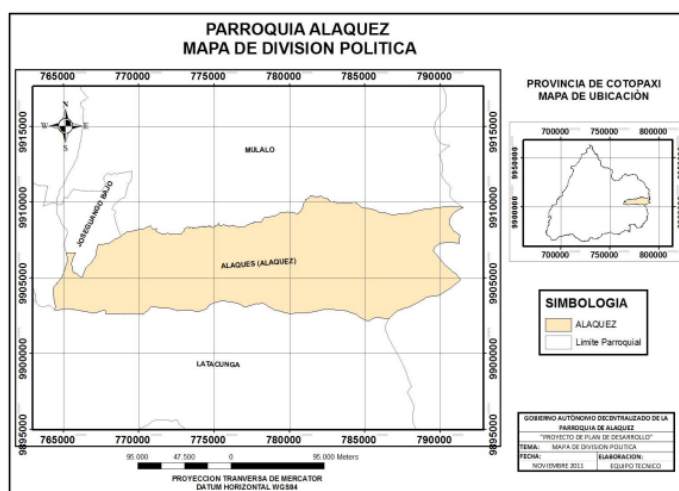
Al norte:	Con las parroquias Mulaló, Joseguango Bajo
Al Sur	Con las parroquias San Buenaventura y Juan Montalvo

Al Este Guaytacama

Al Oeste Guaytacama

Figura 4

Ubicación de la parroquia Aláquez



Nota. En la figura se observa la delimitación geográfica de la parroquia Aláquez. Tomado del PDyOT (2012-2023).

División política territorial de los barrios y comunidades

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Aláquez (2011) en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012-2023 menciona que la parroquia Aláquez se encuentra conformada por 30 barrios y 2 comunidades. Las mismas que se enlistan a continuación:

- Aláquez Centro
- Colaya Achupallas
- Pilatán Oriente
- Colaya Jurídico

- Colaya – Pamba
- Cuchitingue
- Crusillí
- Chaguana
- Chillos
- Chitan Aláquez
- Santa Elena de Cuchitingue
- El Banco San Isidro Alto
- El Calvario
- El Tejar
- Isimbo
- Jerusalén – Pumahua
- Laigua de Bellavista
- Laigua de Maldonado
- Laigua de Vargas
- Langualó Chico
- Pillig
- San Antonio
- San Marcos Oriente
- San Isidro
- Tandaliví
- Vargas Suárez
- Verdecocha
- Pilatán Occidente
- San Marcos Occidente

- Laigua Simón Rodríguez

Distribución de parques y plazas

A continuación, se detalla la distribución de parques y plazas que existen en la parroquia:

Tabla 7

Parques y plazas de la parroquia

Parques y plazas de la parroquia Aláquez	
1	Aláquez Centro
2	Laigua de Maldonado
3	El Tambo
4	Chaguana
5	Tandaliví
6	Santa Elena de Cuchitingue

Nota. Tomado de PDyOT (2012-2023)

Demografía de la parroquia

Según el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, [INEC] 2020) la parroquia alcanza a 5.481 habitantes de los cuales corresponden 2.625 habitantes correspondientes a la población masculina y 2.856 a la población femenina de las cuales 96 corresponden a la población indígena y 5.254 pertenecen a la población mestiza.

Flora y fauna de la parroquia Aláquez

La parroquia se ha visto vulnerada por las condiciones actuales de contaminación provocada por el aumento de la zona industrial y de la creciente inserción de empresas privadas en la localidad, sin embargo, su flora puede ser dividida en dos partes en la zona baja que se considera como plana se encuentran especies en flora como: capulí, cabuyos, retamas,

chilcas, floripondio, tilo, ortigas negras, santamaría, ruda, shimbaló, manzanilla. En la zona alta encontramos especies como: quishuar, achupallas, mortiños, chuquiraguas, shanshi, pupichana, quiebra platos, taxo nativo, zapatitos, mulintimí, paja blanca, eucalipto, sigse.

Con respecto a la fauna encontramos especies como: conejos de páramo, zorrillos, venados, lobos, pumas, chucuris, raposas, ratón de páramo, pericotes, ranas, lagartijas, patos, chusig, perdices, golondrinas, ligles, mirlos, truchas, murciélagos.

Principales actividades económicas de la parroquia

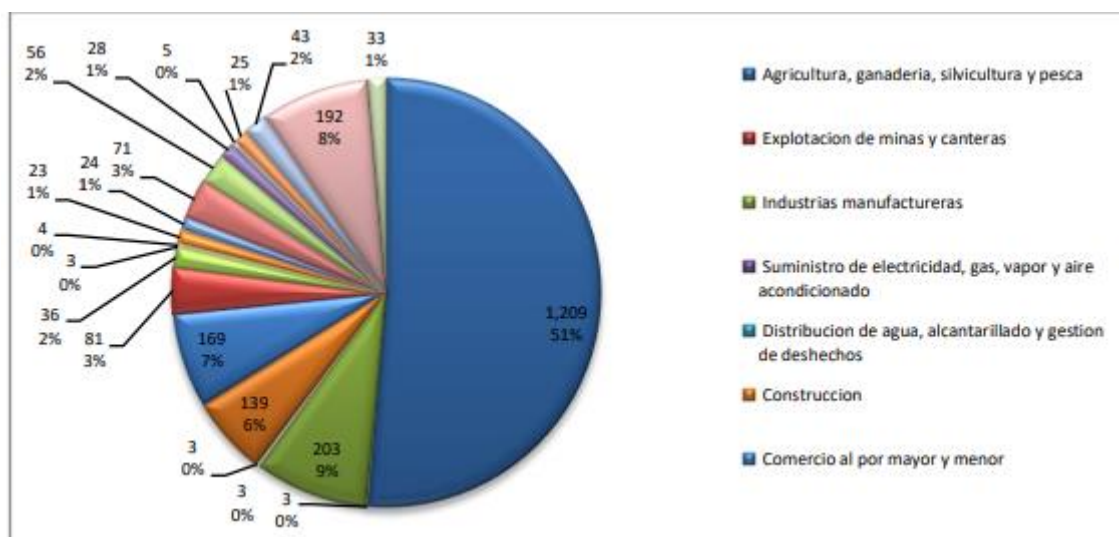
Tabla 8

Actividades económicas de la parroquia

Caracterización del Sistema Productivo de la parroquia	
Primer grupo	Actividades de agricultura y ganadería
Segundo grupo	Conformada por la población en edad para trabajar dedicada a industrias manufactureras
Tercer grupo	Construcción
Cuarto Grupo	Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos
Quinto Grupo	Explotación de minas y canteras
Sexto Grupo	Construcción
Séptimo Grupo	Comercio al por mayor y menor

Figura 5

Distribución de las actividades económicas de la parroquia



Nota. En la figura se detalla las actividades económicas que se desarrollan en la parroquia Aláquez. Tomado de PDyOT 2012-2023

Atractivos naturales y culturales de la parroquia

La parroquia cuenta con importantes atracciones turísticas naturales y culturales, entre ellas se mencionan los siguientes catastrados por el Ministerio de Turismo:

Tabla 9

Atractivos culturales y naturales de la parroquia Aláquez

Atractivos naturales	Atractivos culturales
Cerro El Moro	Cooperativa agropecuaria San Antonio de Aláquez
Páramo de Pasanche	Hacienda Morro Pansanchi
Laguna Quilindaña	Hacienda Cuchitingue
Páramo de Baños	Iglesia parroquial de Aláquez
Rio Pansachi	Fiestas patronales tradicionales

Atractivos naturales	Atractivos culturales
Bosque de Polylepis Pansachi	Santuario de Cuchitingue
Bosque de Pino Paya Pansachi	Iglesia de Barrio centro
Rio Paya Pansachi	Fiestas en Honor al patrono San Antonio de Padua
Quebrada Marco Guay	Paradero Salida al sol
Quebrada Tulugche	Fiestas en honor al Patrono San Antonio
	Fiestas en Honor al Señor de la Misericordia
	Fiestas en Honor a la Santísima Cruz
	Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes
	Festividades en la Hacienda Cuchitingue

Nota. En la tabla se detalla los atractivos naturales y culturales existentes en la parroquia Aláquez de acuerdo al catastro brindado por el Ministerio de Turismo (2017).

Capítulo III

Marco metodológico

El capítulo III denominado marco metodológico responde al objetivo específico de la investigación: diagnosticar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza de la parroquia Aláquez, a través de un enfoque de investigación cualitativo; una modalidad investigativa que corresponde a la de campo y bibliográfica, en cuanto a los niveles de investigación se considera descriptiva, seguidamente de la identificación de la población, muestra del proyecto y finalmente las fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección y análisis de los datos.

Enfoque de la investigación

Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo utiliza datos que no tengan una medición numérica y realiza una interpretación rigurosa. No requiere de procedimientos numéricos, estadísticos o matemáticos, sino que obtiene datos descriptivos a través de una diversidad posible de métodos así lo menciona Fernández et al., (2014) en su documento de metodología de la investigación. En esta misma línea de ideas, el presente proyecto de investigación es cualitativo debido a que se toma en consideración la recolección de información con base a características que tiene la cocina tradicional festiva a su vez se busca describir la percepción que tienen los turistas en el consumo de este tipo de cocina en la parroquia Aláquez, sin olvidar que se mencionan características con respecto a las fiestas de la localidad a nivel anual.

Modalidad básica de la investigación

Investigación de campo

La investigación de campo hace referencia a un proceso que mediante el uso del método científico permite obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad, o bien estudiar una situación para diagnosticar las necesidades y problemas a efecto de aplicar los conocimientos con fines prácticos así lo menciona Ñaupás et al. (2013). En este sentido, la

investigación de campo fue aplicada desde un inicio en el presente proyecto debido a que se identificó el problema actual de la Cocina Tradicional, subtipo, Cocina Festiva Mestiza por medio de visitas programadas en la localidad al mismo tiempo que se pudo obtener datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos sin manipular las variables; es decir que, se conoce acerca de la cocina tradicional de la parroquia Aláquez y las distintas preparaciones dentro de cada barrio por medio de un acercamiento a los individuos que son considerados detentores de los alimentos tradicionales.

Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), o en libros, revistas, periódicos y otras publicaciones (fuentes secundarias), esta es la percepción de Herrera et al. (2015). De este modo, en el presente proyecto investigativo se utilizó la investigación bibliográfica debido a que se ejecutó una búsqueda exhaustiva en proyectos, libros, estudios y documentos oficiales brindados por las entidades pertinentes en los cuales abarcan la información necesaria acerca de las variables establecidas en el proyecto; Cocina Tradicional sub tipo Cocina Festiva Mestiza y el Servicio de Alimentos y Bebidas.

Niveles o tipos de investigación

Investigación Descriptiva

Esta investigación comprende la representación, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque que se hace sobre conclusiones es dominante, o como una persona, grupo o cosa, conduce a funciones en el presente. La investigación descriptiva trabaja sobre las realidades de los hechos y sus características esenciales consiste en presentar una interpretación correcta, así lo señala Fernández et al, (2014). En definitiva, se utilizó la investigación descriptiva en el presente

proyecto puesto que permitió una descripción de las fiestas de la parroquia y su vinculación con la cocina tradicional festiva en cada una de ellas. Cabe recalcar que es necesario describir las características que tienen los platos y sus formas de preparación en los barrios de la parroquia.

Población y Muestra

Población

Se entiende como población a la suma de todos los elementos que comparten un conjunto común de características y que constituyen el universo para el propósito del problema de la investigación así lo alude Malhotra (2008); en este punto la población de la investigación es mencionada de acuerdo al propósito de recolectar información sobre las festividades religiosas existentes en la parroquia, eventos festivos y alimentos cotidianos que se elaboran.

En consecuencia, se detalla a continuación las poblaciones que serán parte del estudio:

Tabla 10

Población de la investigación

Población 1	Población 2	Población 3
Población de la parroquia de Aláquez	Mercados populares y Restaurantes	Turistas que han ingresado al Parque Nacional Cotopaxi
El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos para el año 2020 señala que la parroquia alcanza a 5.481 habitantes de los cuales corresponden 2.625 a la población masculina y 2.856 a la población femenina.	Consistirá en la localización de establecimientos de alimentos y bebidas que contribuyan en información sobre los alimentos que se preparan.	Debido a que no se cuenta con registros de entrada de turistas específicamente a la parroquia Aláquez se ha tomado en consideración el recurso más cercano obteniendo como dato; que en el año 2022 han ingresado 138.129 turistas al Parque Nacional Cotopaxi, de los cuales 35.223(25.5%) corresponde a turistas extranjeros y 102.906 (74.50%) a turistas nacionales de acuerdo al visualizador de

Población 1	Población 2	Población 3
		estadísticas de turismo en el Ecuador del Ministerio de Turismo (2022).

Muestra

La muestra se fundamenta como un subgrupo del universo o población del cual se recolectan los datos y que debe ser representativo de ésta, así lo afirma Fernández et al, (2014) que en este sentido la presente investigación tendrá cuatro tipos de muestra que permitan estudiar cada una de las variables de la investigación; la primera muestra es adquirida del cálculo de la población de la localidad; la segunda muestra son los mercados y restaurantes de la parroquia y finalmente la tercera muestra se considera en base al cálculo de los turistas que han ingresado al Parque Nacional Cotopaxi en el año 2022. Para una mejor comprensión de la información se presenta el siguiente cuadro con la descripción a detalle de las muestras planteadas:

Tabla 11

Muestras de la investigación

Muestra	Descripción
Población de la parroquia	<p>Siguiendo con los parámetros estadísticos pertinentes para la aplicación de la fórmula correspondiente para datos finitos se obtiene el siguiente resultado:</p> <p>Nivel de confianza 95% 0 1.96</p> <p>Error 0.05</p> <p>Probabilidad de que ocurra 0.5</p>

Muestra	Descripción
	<p data-bbox="943 264 1300 296">Probabilidad de fracaso 0.5</p> <p data-bbox="1045 331 1198 363">N= 138.129</p> $n = \frac{Z^2PQN}{Z^2PQ + Ne^2}$ $n = \frac{1.96^2 0.5 * 0,5 * 138.129}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 138.129^2}$ <p data-bbox="1052 613 1190 644">N= 383.57</p> <p data-bbox="1073 680 1169 711">N=384</p> <p data-bbox="824 745 1417 978">En efecto, se realiza 384 encuestas destinadas a los pobladores de la parroquia para identificar la percepción que tienen de la cocina tradicional festiva en la parroquia</p> <p data-bbox="1065 1014 1175 1045">Aláquez</p>
Mercados	
Restaurantes de la parroquia Aláquez	En la parroquia de Aláquez no se encuentra ningún mercado, sin embargo, se observa establecimientos de alimentos y bebidas catastrados por el Ministerio de Turismo:
Establecimientos de Alimentos y bebidas	Dirección
Los 3 hermanos	En la entrada de la parroquia Aláquez, a unos 30 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde
El chivo loco	En la entrada de la parroquia Aláquez, a unos 90 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde

Muestra	Descripción
Restaurante Carmita	Ingreso al Puente de Aláquez a unos 100 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde
Restaurante Cali	Antes de llegar al puente de Aláquez en la Av. Miguel Iturralde
Picantería Sucursal del Cielo	Pasando el puente de Aláquez a unos 100 metros en la vía a Mulaló
Restaurante Pin Mary	Laigua de Maldonado en la vía salida a Quito
La pizca del padrino Restaurante	Laigua Simón Rodríguez en la vía salida a Quito
Rincón del sabor la madrina	Laigua de Vargas se encuentra ubicado a unos 100 metros del puente de Aláquez
Recepciones bellavista	Laigua de bellavista a 200 metros de la estación de servicios
Hostería Pumagua	Barrio Crucilli de la entrada a la gasolinera bellavista unos 800 metros, dirigiéndose al barrio monjas a mano derecha
Turistas	De acuerdo con los parámetros estadísticos pertinentes para la aplicación de la fórmula correspondiente para datos finitos se obtiene el siguiente resultado: Nivel de confianza 95% 0 1.96 Error 0.05

Muestra	Descripción
	Probabilidad de que ocurra 0.5
	Probabilidad de fracaso 0.5
	N= 5.481
	$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$
	$n = \frac{1.96^2 0.5 * 0.5 * 5.481}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 5.481^2}$
	N= 359.86
	N=360
	<p>En efecto, se realiza 360 encuestas destinadas a los turistas, distribuidas de la siguiente manera:</p>
	25.5% a turistas extranjeros:92 encuestas
	74.50% a turistas nacionales:268 encuestas

Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos

Una fuente de información es todo aquello que nos proporciona datos para reconstruir hechos y las bases del conocimiento, las fuentes de información son un instrumento para el conocimiento, la búsqueda y el acceso a la información, en base a Fernández et al, (2014) se plantea que existen diferentes dos tipos de fuentes de información:

Fuentes de Información Primarias: contienen información nueva y origina, resultado de un trabajo intelectual, como: entrevistas, observación, encuesta, contacto inmediato con el objeto de estudio.

Fuentes Secundarias: Este tipo de fuentes son las que ya han procesado información de una fuente primaria. El proceso de esta información se pudo dar por una interpretación, un análisis,

así como la extracción y reorganización que se refiere a documentos primarios originales como: libros, revistas científicas documentos oficiales de instituciones públicas, informes técnicos y de investigación.

Técnicas e instrumentos y análisis de datos

Ficha para la recolección de información sobre la cocina tradicional festiva

Para la elaboración de la ficha sobre la cocina tradicional festiva se ejecutó una comparación en base a dos metodologías, la primera; del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural el cual expone un instrumento titulado ficha de inventario de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo cuyo objetivo es brindar directrices normalizadas para el levantamiento de las fichas a nivel nacional en las cuales se lleve un registro e inventario de bienes muebles, bienes inmuebles y patrimonio cultural inmaterial existente en el país y como segunda metodología las fichas de Demetrio Bisset, las mismas que tienen como objetivo recolectar datos en el trabajo de campo enfocado a las festividades, dicha herramienta cuenta con el aval de la experiencia del autor por lo que es un modelo de ficha universal y particular que ofrece un módulo para el estudio del ciclo festivo anual e individual de una localidad.

Obteniendo como resultado un documento que consta de: membrete de la institución, código de la ficha, datos de localización como la provincia, cantón, parroquia, fotografía referencias, descripción de la imagen, datos de identificación: nombre del producto, ancestralidad, época de consumo, lugares de consumo; descripción de los ingredientes, preparación, técnicas culinarias aplicadas, técnicas de conservación de alimentos además de fecha o periodo de consumo, alcance; portadores que hacen referencia a las personas las cuales aún elaboran dichos platos conjuntamente con su nombre, edad, cargo, dirección y localidad; valoración que hace referencia a la importancia que tiene para la comunidad; interlocutores en donde se señala nombres y apellidos, dirección, teléfono, sexo, edad de las

personas que aún generan y transmiten esos conocimientos; elementos relacionados en donde es necesario indicar que dicho alimento se sirve en algún evento festivo finalmente anexos (fotografías, videos, textos, audios), observaciones y datos de control para identificar la persona que llene la ficha. Cabe recalcar que esta ficha tendrá apoyo en del comité de fiestas de la parroquia debido a que ellos son las personas encargadas de gestionar los recursos necesarios para la ejecución de cada una de las festividades que se celebran en la parroquia, por lo tanto, cuentan con los contactos y acercamiento necesarios a los distintos dueños de establecimientos o que a su vez individuos que suelen preparar alimentos para la venta en estas festividades.

Tabla 12

Composición de la ficha sobre la cocina tradicional festiva

Elemento	Descripción
Membrete de la institución	En este espacio se consigna el nombre de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, por ser la institución rectora para el desarrollo del presente proyecto, luego se señala el nombre de la ficha de registro que para este caso es: Ficha de Inventario de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
Código de ficha	El código corresponde al código alfanumérico de registro de la manifestación, los dígitos de la división política-administrativa están generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC. El código debe de escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios y se colocará en el siguiente orden: En mayúscula las letras IM que corresponden al área de Patrimonio Inmaterial

Elemento	Descripción
	Código de la provincia (2 dígitos)
	Código del cantón (2 dígitos)
	Código de la parroquia (2 dígitos)
	Contenedor (000) numeración unificada para todos los casos de registro
	Año de realización del registro (2 dígitos) y número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.
Datos de localización	Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar los códigos de identificación y localización geográfica detallada: provincia, cantón, barrio
Fotografía referencial	Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada. El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual.
Descripción de la fotografía	Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año de registro fotográfico.
Datos de identificación	Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica. En este apartado se menciona el nombre del producto, ancestralidad, época de consumo y lugares de consumo.

Elemento	Descripción
Descripción	<p>Área para describir la manifestación registrada de una manera detallada y completa, en este apartado se describe los ingredientes, preparación, técnicas culinarias aplicadas, técnicas de conservación de alimentos, fecha o periodo en el cual se detallan la periodicidad y el alcance que tiene el plato tradicional.</p>
Portadores/soportes	<p>En este apartado se identifican los datos básicos de los portadores/soportes de la manifestación; es decir, los roles que han asumido para la salvaguarda de las manifestaciones de la cultura inmaterial quienes detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación. En este campo se puede identificar individuos, colectividades o instituciones, Se anotará el nombre de los mismos tomando en cuenta el siguiente formato: Apellidos y Nombres, edad/tiempo de actividad, cargo, función o actividad, dirección, localidad.</p>
Valoración	<p>Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores con el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad, A su vez se menciona la importancia para la comunidad, es decir se deberá responder a los criterios relacionados en las consideraciones generales respecto a la forma y deberá incorporar la visión de los portadores.</p>
Interlocutores	<p>En este apartado se debe respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso. Se detalla los apellidos, nombres, dirección, teléfono, sexo y edad.</p>

Elemento	Descripción
Elementos relacionados	Área en la que se exponen los elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación registrada. En él se menciona el nombre del elemento, ámbito, sub ámbito y detalle del sub ámbito.
Anexos	Espacio en el cual se debe de incluir textos, fotografías, videos o códigos de audios que permitan un mejor entendimiento del elemento patrimonial.
Observaciones	En este espacio se destina a comunicar hechos, experiencias, novedades de cualquier dato adicional que sirva como información relevante, tanto para profundizar el tema como para orientar la investigación.
Datos de control	En esta área se detalla los nombres de las personas que realizaron la recolección de información y su revisión, conjuntamente con la fecha en la cual se registró la ficha y a quien pertenece el registro fotográfico.

Para una mejor comprensión de la construcción de la ficha se detalla a continuación la tabla 13, en la misma que también se describen cada una de las metodologías en comparación una de la otra, destacando aspectos importantes para la construcción lógica y eficaz del instrumento:

Tabla 13

Respaldo bibliográfico de la ficha de registro de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

FICHA		Ficha para el registro de usos sociales, rituales y actos festivos								
AUTOR	Código	Datos de localización	Fotografía referencial	Datos de identificación	Descripción	Personajes	Portadores o aportes	Valoración	Interlocutores	Anexos
Ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)	X	x	x	x	x		x	x	x	x
Fichas de Demetrio E. Brisset Martín (Brisset, 1990)		x		x		x	x	x		x

Figura 6

Ficha de registro de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 <p>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Barrio:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del producto	Ancestralidad	

Época de consumo		Lugares de consumo			
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes		Preparación		Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
Alcance		Detalle del alcance			
Local					
Provincial					
Regional					
Nacional					
Internacional					
5. PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos					
Maestro-aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Información reservada					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					

Entrevistado por:		Fecha de registro:	
Revisado por:		Registro fotográfico	

Análisis de Fichas para la recolección de información sobre la cocina tradicional festiva

A continuación, se presenta las fichas que corresponde a la recolección de información de la cocina tradicional, las mismas que fueron llenadas por medio de una visita de campo a los establecimientos que los elaboran o personas detentoras de esta información.



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-001

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Barrio centro Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Hornado

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Hornado con tortillas y mote

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Todos los días del año y en las diferentes fiestas que existen en la parroquia

Plaza central, hogares de la comunidad, festividades de la parroquia y festividades cotidianas

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Preparación

Técnicas culinarias aplicadas

Técnicas de conservación de alimentos

Cerdo con cuero, chicha de jora, orégano, sal, ajo,

Licuar la cebolla paiteña y blanca, ajos, orégano, comino,

Cocer al horno y hervido

Refrigeración

<p>cebolla paiteña aceite de achiote, cebolla blanca, pimienta, comino, sal, papas, mote</p> <p>Mote Papas Cebolla Queso Achiote</p>	<p>pimienta, sal. Posterior a ello se realiza varias perforaciones en el chancho para poder aliñarlo. Se agrega el licuado y la chica de jora, dejándola marinar por 24 horas. Se coloca en una bandeja y lo colocamos dentro del horno durante unas 2 horas -Cocer el mote toda la noche -En una olla cocemos las papas. -Una vez listas majanos las papas cuidando de no dejar grumos. -En un sartén hacer un refrito con achiote, cebolla blanca y el queso -Mezclar el refrito y la papa majada -Freír la mezcla de la papa has. -Una vez lista la tortilla de papa servir con el mote cocido la noche anterior.</p>		
Fecha o período	Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realiza todos los días del año y cuando son las festividades tradicionales y religiosos, son cuando más preparan	
x	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance	Detalle del alcance		
	Local	Este plato es conocido en toda la provincia	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
5.PORTADORES/SOPORTES			

TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	William Moreno	56	Personaje	Aláquez	Barrio centro
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El plato tiene una procedencia desde los padres ya que cada uno les ha incentivado a que puedan seguir con la tradición. Algo principal que se menciona es que es uno de los platos que más son elaborados, pero no son apreciados por las comunidades			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	De acuerdo a los diferentes portadores la mayor parte menciona que no se sigue la tradición ya que sus predecesores prefieren seguir carreras universitarias o diferentes actividades ajenas a la que sus familiares se dedicaban			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación					
Es importante porque es una fuente de trabajo para quienes lo preparan ya que es algo especial que sus padres les han dejado para que puedan probar todo tipo de turistas o clientes de la parroquia.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Dentro de la localidad permanecen los ingredientes ya que el plato se da en todo el año			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Herminia Velazco Lic. Roberto Cando Sra. Johana Panchi	Aláquez – Barrio centro	-	Femenino Masculino Femenino	57 50 48	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Fiestas en Honor al patrono San Antonio de Padua	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas
Fiestas en Honor al Señor de la Misericordia			
Fiestas en Honor a la Santísima Cruz			
Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes			
Fiestas Religiosas			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-HOR-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	27/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 001



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Laigua de Vargas - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Sopa de pollo

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Sopa de pollo

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Todos los días del año y festividades de la parroquia

Dentro de los hogares y en las festividades de la parroquia o en eventos familiares

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> - Pollo - Apio - Zanahoria 	En una olla agregar agua y dejar hervir	Ebullición (hervir)	Refrigeración o congelación

- Arroz partido - Agua - Sal - Arveja	En el agua hervida incorporar el apio, zanahoria y la cebolla Dejar cocinar durante 10 minutos Pasado los minutos se retira las verduras y agregar el pollo, el arroz y las arvejas. Dejar hervir por 30 minutos hasta que logre una consistencia espesa. Finalmente retirar del fuego y unir las dos preparaciones Servir y degustar.				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La sopa de pollo dentro de la parroquia se viene realizando con más de 30 años es una de las que más permanecen dentro de la parroquia, además se consume ya sea en los hogares o en las fiestas de la parroquia ya sean de carácter religioso o cotidiano			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Este plato es considerado local debido a que la mayor parte de sus ingredientes son propios de los diferentes barrios además de ello es de consumo propio para los habitantes			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Vinicio Medina	53	Personaje	Aláquez	Barrio Laigua de Vargas
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La mayor parte de la comunidad aprendido de sus abuelitos ya que son quienes les han inculcado para que puedan tener la sazón y la conservación del plato			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Actualmente no se transmite ya que muchos de sus predecesores se dedican a diferentes oficios y son muy pocos quienes lo realizan			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

X	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
La sopa de pollo es importante porque a cada una de las familias representa un valor sentimental por el hecho de que sus abuelitos cocinaban y le daban esa sazón que deleitaban sus paladares y es aquello que desean transmitir a los turistas				
Sensibilidad al cambio				
x	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Augusto Moreno Lic. Roberto Cando Sr. César Chasipanta	Aláquez – Laigua de Vargas	-	Masculino Masculino Masculino	56 53 48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiestas en honor al patrono San Antonio de Padua Fiestas en honor al Señor de la Misericordia Fiestas en honor a la Santísima Cruz Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	COD-TR- SPOLLO-2023			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	27/12/22	
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	002	



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Laigua Simón Rodríguez - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Papas con cuy

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto	Ancestralidad
Papas con cuy	Prehispánico

Época de consumo	Lugares de consumo			
Todos los días del año y en festividades religiosas y cotidianas	Hogares de la parroquia Aláquez y fiestas religiosas o cotidianas			
4. DESCRIPCIÓN				
Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas conservación alimentos	de de

<ul style="list-style-type: none"> - Cuy pelado - Papas - Lechuga - Maní - Cebolla blanca - Ajo - Comino - Achiote - Aceite - Lechuga - Sal 	<p>Aliñar el cuy con un preparado a base de ajo, comino y sal</p> <p>Dejarlo reposar por aproximadamente un día</p> <p>Calentar en un sartén aceite con el achiote.</p> <p>Envolver al cuy con esta preparación</p> <p>Asar el cuy en carbón, pinchándolo para que se vaya cocinando homogéneamente</p> <p>Calentar en un sartén aceite y añadir la cebolla con sal</p> <p>Cocinar durante 5 minutos</p> <p>Agregar un poco de agua y dejar hervir</p> <p>Aparte licuar maní con leche y agregar al refrito</p> <p>Dejar hervir por 15 minutos</p> <p>Mientras cocer las papas en una olla aparte con agua hasta cubrirlas</p> <p>Servir el cuy con las papas cocidas acompañado de hojas de lechuga y salsa de maní</p>	Asado	Refrigeración		
Fecha o período	Detalle de la periodicidad				
	Anual	De acuerdo a los pobladores las papas con cuy fueron introducidas ya que a medida que fueron llegando personas de diferentes parroquias con San Buenaventura empezaron a impartir y a que prueben para posterior a ello compartir este delicioso palto en fiestas tradicionales ya sean estas religiosas o cotidianas.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance	Detalle del alcance				
	Local	Este plato se lo realiza en toda la serranía			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Manuel Casa	56	Personaje	Aláquez	Laigua Simón Rodríguez
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

x	Padres-hijos	Los abuelitos de cada una de las familias de la parroquia		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Actualmente se mantiene, para diferentes temporadas o cuando se encuentran reunidos en familias o por las festividades cotidianas o religiosas		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
Se considera muy importante ya sea por su valor sentimental y por el hecho de ofertar el producto ya que se obtiene una entrada económica para las diferentes familias de quienes lo preparan				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	No se ha cambiado ningún ingrediente		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Martha Vargas Sr. Yolanda Tapia Sr. Jaime Sánchez	Aláquez – Laigua Simón Rodríguez	-	Femenino Femenino Masculino	59 57 45
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez Fiestas en Honor al señor de la Misericordia Fiestas en Honor a la Santísima Cruz Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes Fiestas en Honor al Señor de San Isidro	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	

Fiestas en la Hacienda Chuchitingue			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-PCUY-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 003



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Laigua de Bellavista - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de gallina

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Caldo de gallina

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Se realiza en festividades tradicionales

Hogares, restaurantes y festividades del barrio ya sean religiosas o cotidianas

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> - Gallina criolla - Apio - Zanahoria - Sal 	<ul style="list-style-type: none"> -Poner las presas de gallina en una olla con bastante agua y sal, llevar a la ebullición -Hervir por unos 45 minutos -Usar una cuchara para ir retirando la espuma según las veces que sea necesario. 	Ebullición	Refrigeración o congelación

		-Agregar la cebollita blanca picada, el apio una rama, zanahoria picada. -Tapar la olla y dejar cocinar hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos -Servir el caldo de gallina o consomé en cada plato con una presa de gallina, con cilantro y cebolla blanca picada y unas papas cocinas.			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El caldo de gallina se ha venido preparando desde hace más de 40 años por sus abuelitos y actualmente se cocina ocasionalmente solo en las partes altas de la parroquia la cocinan continuamente			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Debido al gran valor sentimental que conlleva para las personas el hecho de preparar			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Manuel Casa	56	Personaje	Aláquez	Laigua Simón Rodríguez
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación del plato viene siendo desde los padres hacia los hijos para que puedan ser transmitidas a las futuras generaciones, para no perder la transmisión de conocimientos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Actualmente la mayor parte de la población cuenta con conocimientos acerca del plato, por esta razón se mantiene los conocimientos heredados.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					

Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
Se considera importante porque es un plato típico que se lo consume y mantiene la tradición de la parroquia además sirve como un ingreso económico para las personas que lo preparan				
Sensibilidad al cambio				
x	Alta	Se mantienen los ingredientes		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Quimbita Sr. José Cando Sr. César Chicaiza	Aláquez - Laigua de Bellavista	-	Femenino Masculino Masculino	49 50 48
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez Fiestas en honor al señor de la Misericordia Fiestas en honor a la Santísima Cruz Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes Fiestas en honor al Señor de San Isidro Fiestas en la Hacienda Chuchitingue	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	COD-TR-CG-2023			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22	
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 004	



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Laigua de Bellavista - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Papas con conejo

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Papas con conejo

Cotidiano

Época de consumo

Lugares de consumo

Días festivos de la parroquia
y festividades religiosas y
cotidianas

Restaurantes, Localidades de la parroquia, fiestas de la
parroquia

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

Preparación

**Técnicas
aplicadas**

culinarias

**Técnicas
conservación**

**de
de**

				alimentos	
<ul style="list-style-type: none"> - Conejo pelado - Papas - Ajo - Comino - Cebolla - Maní - Sal - Aceite - Achiote 	<p>-Aliñar el conejo con un aliño preparado a base de ajo, comino y sal</p> <p>Dejarlo reposar por aproximadamente un día</p> <p>Calentar en un sartén aceite con el achiote y barnizar el conejo con la mezcla</p> <p>Asar el conejo en carbón, pinchándolo para que se vaya cocinando homogéneamente</p> <p>Cocer las papas en una olla aparte con agua</p> <p>Servir el conejo con las papas cocidas acompañado de hojas de lechuga y salsa de maní</p>	Asado		Refrigeración	
Fecha o período	Detalle de la periodicidad				
	Anual	Las papas con conejo se lo sirven por más de 20 años es un legado de los padres quienes han impartido sus conocimientos			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance	Detalle del alcance				
	Local	Este plato se lo realiza en toda la región sierra			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Ramiro Chiluisa	58	Personaje	Aláquez	Barrio Crucilli
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Sus predecesores son quienes les han impartido cada ingrediente y de cómo es su forma de prepararlo			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos Maestro-aprendiz	Actualmente sus hijos están en el camino de aprendizaje y aspiran a que puedan seguir con las recetas de sus abuelitos			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación					
Es importante ya que es uno de los platos que conserva sus ingredientes, pero no es tan importante para la comunidad ya que no se lo realiza muy frecuente, más bien solo se lo realiza en fiestas o reuniones familiares					
Sensibilidad al cambio					
x	Alta	No se cambian ingredientes, se mantiene			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Sra. Gabriela Morquecho	Crucilli	-	Femenino	44	
Sr. Wilson Guanoluisa		-	Masculino	49	
Sr. Heriberto Chicaiza		-	Masculino	59	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito		
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas		
Fiestas en honor al señor de la Misericordia					
Fiestas en honor a la Santísima Cruz					
Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes					
Fiestas en honor al Señor de San Isidro					

Fiestas en la Hacienda Chuchitingue			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-PPCC-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanaluiza	Registro fotográfico	Foto 005



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Cuchitingue – Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Empanadas con dulce de panela

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto	Ancestralidad
Empanadas con dulce de panela	Criollo

Época de consumo	Lugares de consumo
Todos los días del año y en festividades de la parroquia	Plaza central de Aláquez

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas conservación de alimentos	de de
<ul style="list-style-type: none"> - Harina - Sal - Azúcar - Agua 	-En un recipiente grande agregar la harina, azúcar, huevo, mantequilla, una pizca de sal y el agua	Asado	Refrigeración	

- Panela - Huevo - Mantequilla	Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa Amasar hasta que la misma esta elástica y manejable Elaborar pequeñas bolas con la masa y extenderla En un recipiente aparte agregar la panela molida con un poco de agua Extendida la masa agregamos la panela Cocer en tiesto Una vez doradas reservar y servir				
Fecha o período	Detalle de la periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	Las empanadas de dulce son las más antiguas de la parroquia por lo que hasta hoy en día se las siguen elaborando para que puedan ser consumidas por los pobladores			
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	Este plato tradicional se da en toda la región sierra			
<input checked="" type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Fausto Sámago	54	Personaje	Aláquez	Cuchitingue
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Actualmente el plato ha tenido algunas generaciones que se mantienen y que ha sido impartida por sus familiares			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	Existe una transmisión de padres a hijos ya que siguen de acuerdo a los ingredientes que sus padres les han enseñado		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
Es importante ya que las personas llegan todos los días jueves a consumirlas en la plaza central de la parroquia y además se ha ido conservando cada uno de sus ingredientes				
Sensibilidad al cambio				
x	Alta	No existe cambios en sus ingredientes		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Nelson Pichucho Sr. Klever Calvache Ing. Carlos Bastidas	Cuchitingue	- - -	Masculino Masculino Masculino	45 50 48
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez Fiestas en honor al señor de la Misericordia Fiestas en honor a la Santísima Cruz Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes Fiestas en honor al Señor de San Isidro Fiestas en la Hacienda Chuchitingue	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-DP-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 006



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Cuchitingue - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Tortillas de maíz

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Tortillas de maíz

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Todos los días del año y en festividades de la parroquia

Fiestas, puestos de comida ambulantes

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> - Harina de maíz - Manteca de cerdo 	-En un recipiente grande agregar la harina de maíz, agua tibia conjuntamente con sal	Fritas	-

<ul style="list-style-type: none"> - Cebolla blanca - Queso maduro - Achiote - Agua 	<p>Amasar hasta mezclar y agregar la manteca de cerdo hasta obtener una masa suave</p> <p>En un sartén realizar un refrito con achiote, cebolla, cociendo por 5 minutos, pasados los minutos agregamos el queso maduro</p> <p>Mezclar todos los ingredientes</p> <p>Con la masa empezar a darle forma redonda, agregar en el centro el relleno de cebollas y queso maduro</p> <p>Formar la tortilla de modo que no se derrame el relleno</p> <p>Cocer en tiesto con manteca de cerdo y achiote</p> <p>Una vez doradas servir con ají sobre las tortillas</p>				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se las realizan cada fin de semana o entre semana para que los pobladores puedan consumirlas, además se las realizan en las diferentes fiestas del año.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se las realiza en toda la región sierra			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Fausto Sámagó	54	Personaje	Aláquez	Cuchitingue
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Las tortillas de maíz son realizadas por los padres quienes han traído consigo sus ingredientes de diferentes parroquias y que se han quedado para que puedan ofertar a los turistas y a las personas que viven cerca de los diferentes barrios			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos Maestro-aprendiz	Existe una transmisión de padres a hijos y que aún lo siguen realizando para que no se pueda perder		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
No lo consideran importante debido a que no es apreciada por los moradores de los barrios, pero sin embargo generan pequeños ingresos para el estudio de sus hijos				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Mantienen los mismos ingredientes de sus padres		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Consuelo Velasco	Cuchitingue		Femenino	60
Ing. Luis Negrete			Masculino	55
Sr. Héctor Ortiz			Masculino	53
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
Fiestas en honor al señor de la Misericordia				
Fiestas en honor a la Santísima Cruz				
Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes				
Fiestas en honor al Señor de San Isidro				
Fiestas en la Hacienda Chuchitingue				

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-TM-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 007



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Crucillí

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Papas con cariucho

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Papas con cariucho

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Fines de semana y fiestas
cotidianasRestaurantes y localidades de la
parroquia**4. DESCRIPCIÓN**

Ingredientes	Preparación	Técnicas aplicadas	Técnicas culinarias	Técnicas de conservación de alimentos
Pollo Cebolla blanca Maní tostado Papas Cocinadas Leche Achiote Cilantro y Perejil	Cocinar el pollo en agua con sal y ajo - Salsa de maní Colocamos el achiote junto a la cebolla blanca y lo sofreímos y agregamos orégano,	Ebullición		Refrigeración o congelación

<p>Ajo Orégano SAL Lechuga Tomate Huevo duro Aguacate</p>	<p>sal, cilantro y perejil. En la licuadora colocamos la leche con el maní, lo licuamos por un momento y posterior a ello colocamos en el sofrito, lo mezclamos hasta que se vaya espesando. Al finalizar corregimos sabores</p> <p>En una olla con fondo colocamos el aceite y vamos a colocar el pollo</p> <p>Una vez finalizado colocamos en el plato las papas cocinadas bañadas en salsa de maní, la lechuga con el tomate, huevo y por último el pollo</p>				
Fecha o período	Detalle de la periodicidad				
Anual	Se lo realiza en fiestas familiares y en fiestas de la parroquia				
Continua					
x Ocasional					
Otro					
Alcance	Detalle del alcance				
Local	Se lo realiza en toda la región sierra				
Provincial					
x Regional					
Nacional					
Internacional					
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Neris Allano	48	Tesorero – Comité de fiestas	Aláquez	Crucillí
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	Este plato cuenta con una transmisión de padreas a hijos desde hace unos 20 años pero que no es muy ofertado		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos	No existe ya que se va perdiendo y se dedican a otras actividades		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
x	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación				
No lo consideran muy importante ya que son pocas las personas que lo realiza, sin embargo; se mantienen los ingredientes				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se mantienen los ingredientes, pero no se lo realiza muy frecuentemente		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr Heriberto Chicaiza	Crucillí		Masculino	59
Dr. Wilson Guanoluisa	Crucillí		Masculino	49
Sra. Gabriela Morquecho	Crucillí		Femenino	44
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
Fiestas en honor al señor de la Misericordia				
Fiestas en honor a la Santísima Cruz				
Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes				

Fiestas en honor al Señor de San Isidro			
Fiestas en la Hacienda Chuchitingue			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-PC-2023		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 008



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Centro - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Mazamorra

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto

Ancestralidad

Mazamorra

Criollo

Época de consumo

Lugares de consumo

Festividades tradicionales

Fiesta de la parroquia

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas aplicadas	culinarias	Técnicas de conservación de alimentos
Maíz tierno Leche entera Azúcar Canela Sal	Desgranar el maíz tierno y posterior a ello lo colocamos en una licuadora acompañado de la leche para poder licuarlo. Al terminar de licuarlo vamos a tamizarlo Llevar la olla a fuego	Ebullición		Fermentado

	medio alto, agregamos azúcar, media cucharada de sal y media rama de canela. Mientras la cocinamos vamos revolviendo sin que se asiente durante 8 a 10 minutos				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	En las diferentes fiestas tradicionales de la parroquia Aláquez que se dan durante todo el año			
	Continua				
	Ocasional				
x	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se conoce a nivel provincial con los ingredientes autóctonos de sus antecesores			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Manuel Casa	56	Personaje	Aláquez	Laigua Simón Rodríguez
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La mazamorra es un plato que lleva más de 30 años el cual es elaborado por ancestros y que se han ido transmitiendo cada vez menos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	No existe transmisión cada vez se sigue perdiendo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación					

Se mantienen sus ingredientes, pero es muy poco valorado ya que las diferentes generaciones ya no lo consumen y optan por otras bebidas como las gaseosas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se mantienen los ingredientes, pero se ha perdido su consumo		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Quimbita Sr. José Cando Sr. César Chicaiza	Aláquez - Laigua de Bellavista	-	Femenino Masculino Masculino	49 50 48
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez Fiestas en Honor al señor de la Misericordia Fiestas en Honor a la Santísima Cruz Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes Fiestas en Honor al Señor de San Isidro Fiestas en la Hacienda Chuchitingue	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	COD-TR-MAZ-2023			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22	
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluiza	Registro fotográfico	Foto 009	



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS
ARMADAS ESPE
FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO
Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

PCG- 05-01-10-004-23-010

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Barrio: Centro - Aláquez

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chicha

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto	Ancestralidad
Chicha	Prehispánica

Época de consumo	Lugares de consumo
Festividades tradicionales religiosas o cotidianas	Restaurantes, fiestas de quinceaños, matrimonios, bautizos y festividades de la parroquia

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> - Jora - Panela - Especies dulces - Piña - Naranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocer la jora con abundante agua y las especias dulces por una 1 hora - Durante el tiempo que se está cociendo remover constantemente - Pasado el tiempo de cocción cernir todo. 	Ebullición	Refrigeración o congelación

	<ul style="list-style-type: none"> - En una olla aparte hacer miel con la panela y especias dulces. - Sacamos el zumo de la naranjilla y la piña - Cuando la preparación de la jora está fría mezclamos la miel y los zumos - Reservamos y dejemos madurar. 				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se da en las diferentes fiestas de la parroquia y en las festividades de los pobladores			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La chicha es elaborada en toda la serranía ecuatoriana			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5.PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	William Moreno	56	Personaje	Aláquez	Barrio centro
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La chica cuenta con más de 30 años en la parroquia la cual ha sido una bebida que lo realizaban para fiestas y que ha sido introducida por los diferentes pobladores que han llegado a residir en la parroquia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Existe una transmisión en donde se da de generación en generación para que se mantenga			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad/ Estado de conservación					

Es una bebida muy importante ya que en las fiestas la realizan en cantidades inmensas para que los turistas y los moradores puedan degustar de su sabor.

Sensibilidad al cambio

x	Alta	Mantienen sus ingredientes
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Herminia Velazco	Aláquez – Barrio centro	-	Femenino	57
Lic. Roberto Cando			Masculino	50
Sra. Johana Panchi			Femenino	48

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas
Fiestas en honor al señor de la Misericordia			
Fiestas en honor a la Santísima Cruz			
Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes			
Fiestas en Honor al Señor de San Isidro			
Fiestas en la Hacienda Chuchitingue			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	COD-TR-CH-2023		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entrevistado por:	Germán Proaño	Fecha de registro:	25/12/22
Revisado por:	Lic. Ismael Guanoluisa	Registro fotográfico	Foto 010

Análisis General

Una vez realizada la recolección de información en cuanto a la cocina tradicional existente en la parroquia Aláquez se obtuvo como resultado un total de 10 platos considerados tradicionales y de consumo por los pobladores, para ello se ubicó en primera estancia el barrio del cual es proveniente el alimento entre ellos se encuentran el barrio Centro de Aláquez, Laigua de Vargas, Laigua Simón Rodríguez, Laigua de Bellavista, Cuchitingue, Crucillí, en los cuales se elaboran: hornado, sopa de pollo, papas con cuy, caldo de gallina, papas con conejo, empanadas con dulce de panela, tortillas de maíz, papas con cariucho, mazamorra y la chicha, para en lo posterior identificar las épocas de consumo, lugares y la descripción del plato es decir los ingredientes, formas de preparación, técnicas culinarias y técnicas de conservación de los alimentos en caso de aplicarlas.

Cabe destacar que aún existen portadores o soportes del conocimiento para preparar estos platos los mismos que cuentan con pequeños negocios en la parroquia de donde son originarios. Es evidente que estos platos tradicionales cuentan con elementos relacionados los mismos que corresponden a las fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Aláquez, Fiestas en honor al Señor de la Misericordia, fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes, Fiestas en honor al Señor de San Isidro y fiestas en la Hacienda Cuchitingue, al mismo tiempo estas comidas y bebidas pueden ser servidas en fiestas familiares como confirmaciones, primeras comuniones, matrimonios, bautizos o simplemente en la cotidianidad es decir es sus hogares.

Encuesta destinada a la población de la parroquia

Este instrumento permite identificar la cocina tradicional y su relación con los eventos festivos sociales que se llevan a cabo en la localidad como por ejemplo bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, matrimonios, quince años y eventos especiales que puedan suscitarse a lo largo del año.



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude llenando la siguiente encuesta.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- Responda con total sinceridad cada una de las preguntas que se listan a continuación.
- Realice una lectura comprensiva entendiendo cada una de las preguntas.
- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.
- Marque con una X el casillero que usted considere su respuesta.

DATOS DEMOGRÁFICOS

Edad	Procedencia (barrio)	Género
30-40 ()		Masculino ()
41-50 ()		Femenino ()
51 años o más ()		LGBTI ()

CUESTIONARIO

1. ¿Conoce que es la cocina tradicional?

- Si ()
- No ()

2. ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?

- Comida ritual ()
- Comida festiva ()
- Comida cotidiana ()

3. ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar? **Seleccione 1 importante.**

Comida

- Hornado ()
- Sopa de pollo ()
- Papas con cuy ()
- Caldo de gallina ()
- Papas con conejo ()
- Empanadas con dulce de panela ()
- Tortillas de maíz ()
- Mote con tortillas ()
- Papas con cariucho ()
- Otros_____

Bebida

- Mazamorra ()
- Chicha ()
- Soda ()
- Otros_____

4. Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?

- Bautizos ()
- Primeras comuniones ()
- Confirmaciones ()
- Matrimonios ()
- Quince años ()

5. ¿En la fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?

- Preparación familiar
- Servicio de catering

6. ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza? Seleccione los 5 más importantes

Comida

- Hornado ()
- Sopa de pollo ()
- Papas con cuy ()
- Caldo de gallina ()
- Papas con conejo ()
- Empanadas con dulce de panela ()
- Tortillas de maíz ()
- Mote con tortillas ()
- Papas con cariucho ()
- Otros_____

Bebida

- Mazamorra ()
- Chicha ()
- Soda ()
- Otros_____

¡Gracias por su ayuda!

Análisis y tabulación de encuestas (población de Aláquez)

De acuerdo con las encuestas realizadas a la población de la parroquia Aláquez se obtuvo las siguientes respuestas las cuales fueron analizadas en lo posterior:

Datos Generales

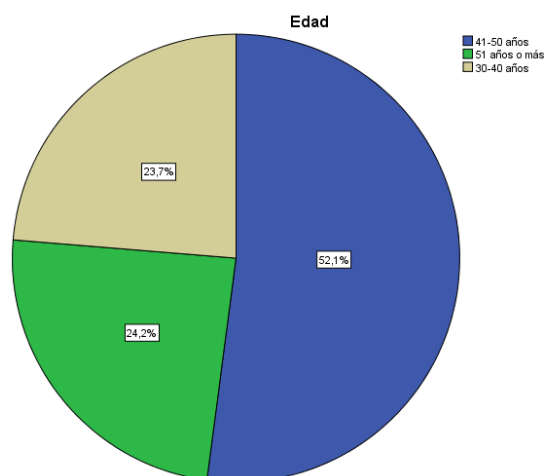
Tabla 14

Edad

		Edad			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	41-50 años	200	52,1	52,1	52,1
	51 años o más	93	24,2	24,2	76,3
	30-40 años	91	23,7	23,7	100,0
Total		384	100,0	100,0	

Figura 7

Edad



Análisis: Del 100% de encuestados correspondiente a 384 personas se obtiene que; 200 individuos equivalentes al 52.10% tienen entre 41 a 50 años, 93 encuestados se encuentran

con 51 años o más y finalmente 91 colaboradores respondieron que su edad está en el rango de 30 a 40 años de edad. En conclusión, existe un mayor porcentaje de personas con la edad de 41 a 50 años.

Tabla 15

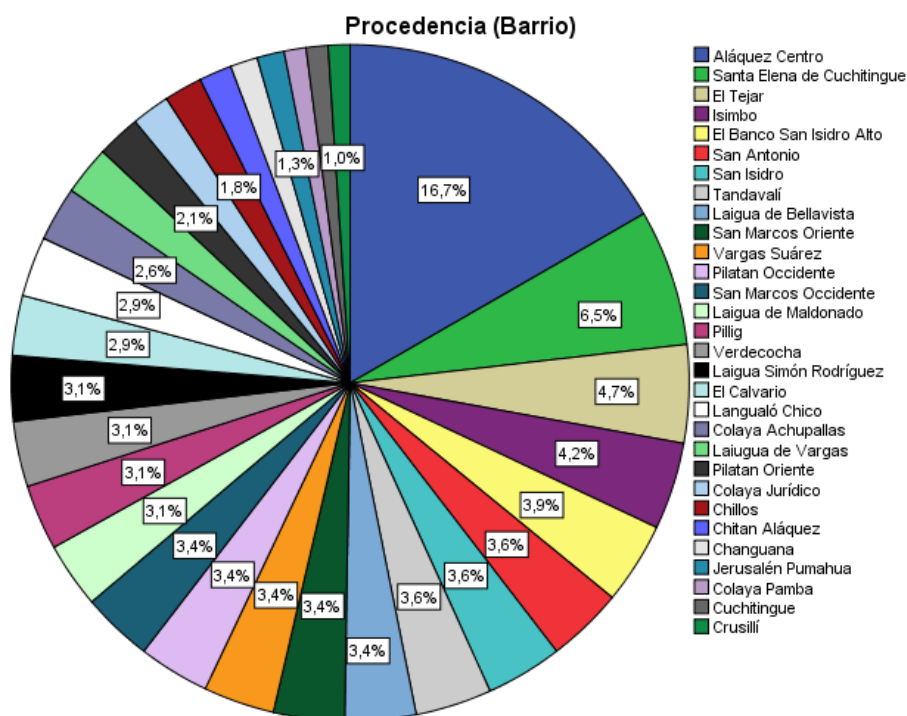
Procedencia (Barrio)

		Procedencia (Barrio)		Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
		Frecuencia	Porcentaje		
Válidos	Aláquez Centro	64	16,7	16,7	16,7
	Santa Elena de Cuchitingue	25	6,5	6,5	23,2
	El Tejar	18	4,7	4,7	27,9
	Isimbo	16	4,2	4,2	32,0
	El Banco San Isidro Alto	15	3,9	3,9	35,9
	San Antonio	14	3,6	3,6	39,6
	San Isidro	14	3,6	3,6	43,2
	Tandavalí	14	3,6	3,6	46,9
	Laigua de Bellavista	13	3,4	3,4	50,3
	San Marcos Oriente	13	3,4	3,4	53,6
	Vargas Suárez	13	3,4	3,4	57,0
	Pilatán	13	3,4	3,4	60,4
	Occidente				
	San Marcos Occidente	13	3,4	3,4	63,8
	Laigua de Maldonado	12	3,1	3,1	66,9
	Pillig	12	3,1	3,1	70,1
	Verdecocha	12	3,1	3,1	73,2
	Laigua Simón Rodríguez	12	3,1	3,1	76,3
	El Calvario	11	2,9	2,9	79,2
	Langualó Chico	11	2,9	2,9	82,0
	Colaya	10	2,6	2,6	84,6
	Achupallas				
	Laigua de Vargas	9	2,3	2,3	87,0
Pilatán Oriente	8	2,1	2,1	89,1	

	Procedencia (Barrio)		Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Frecuencia	Porcentaje		
Colaya Jurídico	7	1,8	1,8	90,9
Chillos	7	1,8	1,8	92,7
Chitan Aláquez	6	1,6	1,6	94,3
Changuana	5	1,3	1,3	95,6
Jerusalén	5	1,3	1,3	96,9
Pumahua				
Colaya Pamba	4	1,0	1,0	97,9
Cuchitingue	4	1,0	1,0	99,0
Crucillí	4	1,0	1,0	100,0
Total	384	100,0	100,0	

Figura 8

Procedencia (Barrio)



Análisis: El 100% de encuestados se determinó que; el 16.7% pertenecen al barrio Aláquez centro, el 6.5% a Santa Elena de Cuchitingue, el 4.7% al Tejar, 4.2% a Isimbo, el 3.9% al sector Banco San Isidro Alto, el 3.6% a San Antonio, 3.6% a San Isidro, el 3.6% Tandavalí, el 3.4% a

Laigua de Bellavista, el 3.4% a San Marcos Oriente, el 3.4% de Plantan Occidente, el 3.4% San Marcos Occidente, 3.10% de Laigua Simón Maldonado, el 3.10% a Pillig, el 3.10% a Verdecocha, el 3.10 a Laigua Simón Rodríguez, el 2.9% a El Calvario, el 2.9% a Langualó Chico, el 2.6% a Colaya Achupallas, el 2.3% a Laigua de Vargas, el 2.10 a Pilatán Oriente, el 1.8% a Colaya Jurídico, el 1.8% a los Chillos, el 1.6% Chitan Aláquez, 1.3% Changuana, el 1.3% a Jerusalén Pumahua, el 1% a Colava Pamba, el 1% a Cuchitingue y finalmente el 1% a Crucillí.

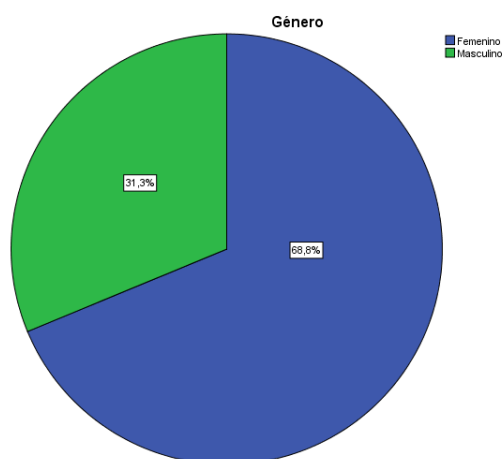
Tabla 16

Género

		Género			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Femenino	264	68,8	68,8	68,8
	Masculino	120	31,3	31,3	100,0
Total		384	100,0	100,0	

Figura 9

Género



Análisis: Con respecto al 100% de encuestados se observa que el 68.8% corresponde al género femenino y el 31.3% al género masculino, dando lugar a la conclusión de que en su mayoría fueron mujeres quienes accedieron a responder la encuesta.

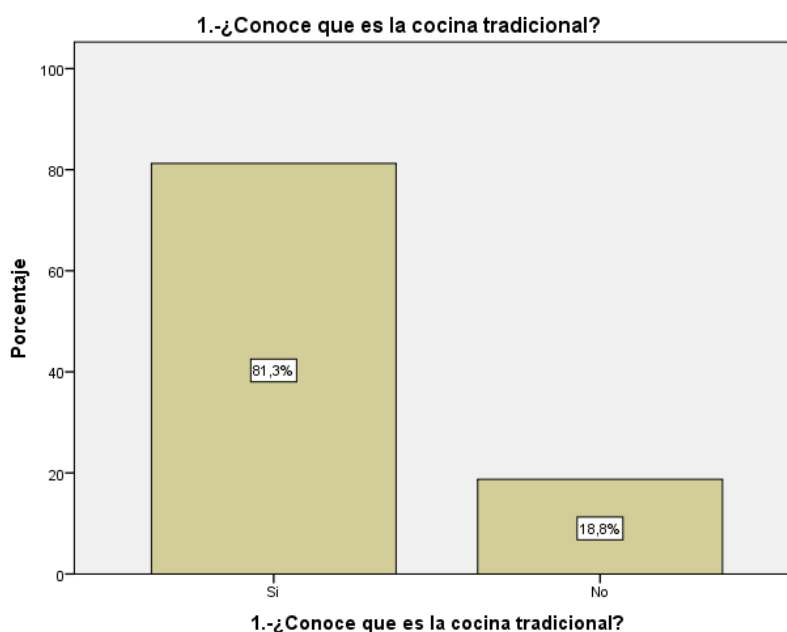
Tabla 17

Pregunta 1.- ¿Conoce que es la cocina tradicional?

1.- ¿Conoce que es la cocina tradicional?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	312	81,3	81,3	81,3
	No	72	18,8	18,8	100,0
Total		384	100,0	100,0	

Figura 10

Pregunta 1.- ¿Conoce que es la cocina tradicional?



Análisis: De acuerdo con el 100% de encuestados se menciona que; el 81.3% respondieron de forma afirmativa que conocen la cocina tradicional, mientras que el 18.8% señalaron que no

la conocen por lo que se concluye la respuesta mayoritaria fue que “si conocen que la cocina tradicional”.

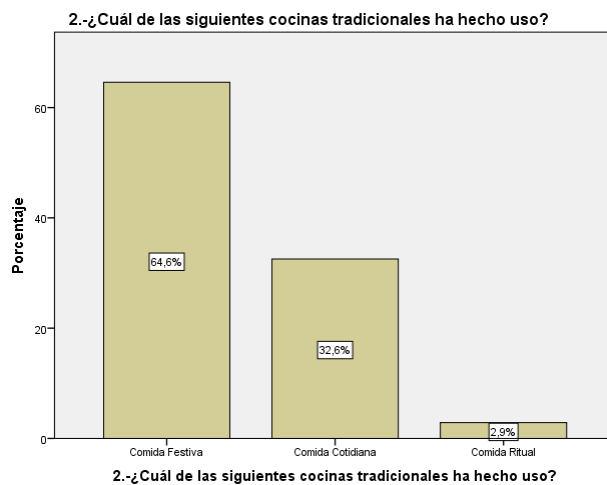
Tabla 18

Pregunta 2.- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?

		2.- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Comida Festiva	248	64,6	64,6	64,6
	Comida Cotidiana	125	32,6	32,6	97,1
	Comida Ritual	11	2,9	2,9	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 11

Pregunta 2.- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?



Análisis: Del 100% de encuestados, el 64.6% ha hecho uso de la comida festiva, mientras que el 32.6% respondieron que la comida cotidiana para finalmente mencionar que un 2.9% ha hecho uso de la comida ritual; por lo tanto, se deduce que la comida más utilizada en la parroquia Aláquez corresponde a la comida festiva.

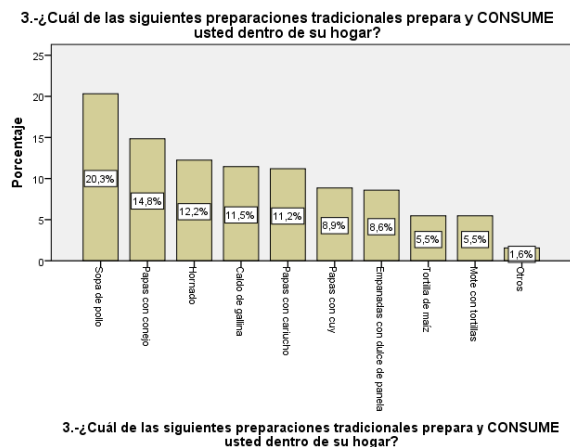
Tabla 19

Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar (COMIDA)?

3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Sopa de pollo	78	20,3	20,3	20,3
	Papas con conejo	57	14,8	14,8	35,2
	Hornado	47	12,2	12,2	47,4
	Caldo de gallina	44	11,5	11,5	58,9
	Papas con cariucho	43	11,2	11,2	70,1
	Papas con cuy	34	8,9	8,9	78,9
	Empanadas con dulce de panela	33	8,6	8,6	87,5
	Tortilla de maíz	21	5,5	5,5	93,0
	Mote con tortillas	21	5,5	5,5	98,4
	Otros	6	1,6	1,6	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 12

Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar (COMIDA)?



Análisis: De acuerdo al 100% de encuestados, el 20.3% mencionó que la sopa de pollo es una de las preparaciones tradicionales que los pobladores de Aláquez prepara y consume dentro de su hogar, seguido de un 14.8% correspondiente a las papas con conejo, el hornado con un 12.2%, a su vez el 11.5% perteneciente al caldo de gallina, el 8.9% que compete a las papas con cuy, el 8.6% a las empanadas con dulce de panela, el 5.5% a las tortillas de maíz, el 5.5% al mote con tortillas y finalmente el 6% atribuido a otras preparaciones como la comida rápida.

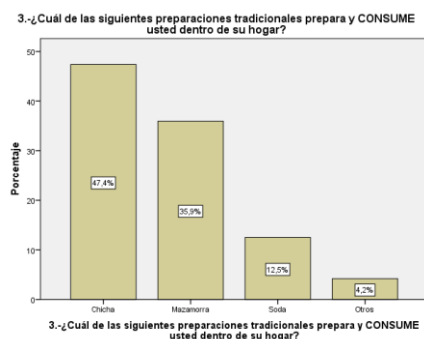
Tabla 20

Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar (BEBIDAS)?

3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Chicha	182	47,4	47,4	47,4
	Mazamorra	138	35,9	35,9	83,3
	Soda	48	12,5	12,5	95,8
	Otros	16	4,2	4,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 13

Pregunta 3.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar (BEBIDAS)?



Análisis: Esta interrogante corresponde a las bebidas que se preparan y consumen en los hogares de la parroquia Aláquez, del 100% de encuestados pertenecientes al 47.4% mencionan que es la chicha, seguido de un 35.9% a la mazamorra, el 12.5% soda y el 4.2% de otros como las bebidas preparadas y vendidas en sobres. Por lo tanto, se concluye que en su mayoría la chicha es una de las bebidas que más preparan y consumen las familias que habitan en la parroquia.

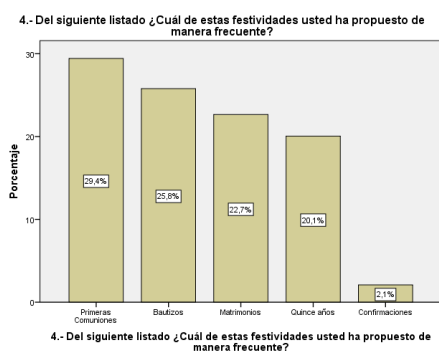
Tabla 21

Pregunta 4.- Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?

4.- Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Primeras Comuniones	113	29,4	29,4	29,4
	Bautizos	99	25,8	25,8	55,2
	Matrimonios	87	22,7	22,7	77,9
	Quince años	77	20,1	20,1	97,9
	Confirmaciones	8	2,1	2,1	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 14

Pregunta 4.- Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?



Análisis: Del 100 de encuestas elaboradas se obtuvo que; el 29.4% de encuestados respondió que la primera comunión es una festividad más frecuente, seguido de un 25.8% correspondiente a bautizos, además de un 22.7% perteneciente a matrimonios, el 20.1% a quince años y como respuesta final las confirmaciones con un 2.1%. Por lo tanto, se indica que la festividad realizada con más frecuencia por los pobladores de la parroquia Aláquez son las primeras comuniones.

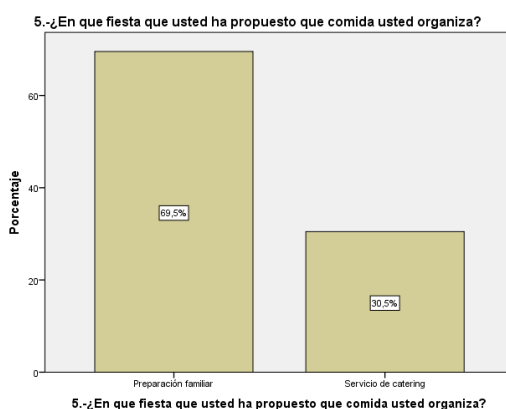
Tabla 22

Pregunta 5.- ¿En qué fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?

5.- ¿En qué fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Preparación familiar	267	69,5	69,5	69,5
	Servicio de catering	117	30,5	30,5	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 15

Pregunta 5.- ¿En qué fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?



Análisis: En cuanto al presente reactivo del 100% de encuestados el 69.5% respondieron que las comidas que prepara para las fiestas son de preparación familiar, en contraposición del 30.5% mencionaron que contrataban servicios de catering para estos eventos especiales. Por

lo que se concluye que en las festividades en su mayoría se preparan y se sirven alimentos de preparación familiar.

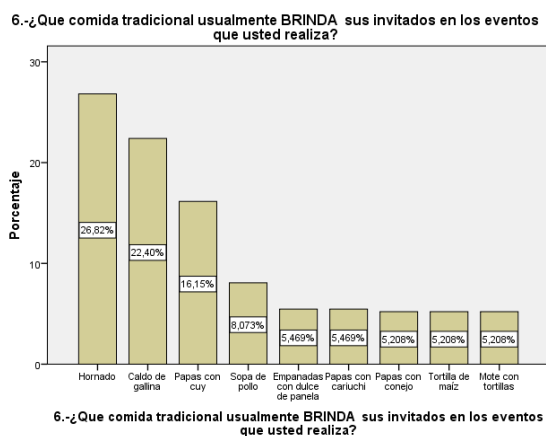
Figura 16

Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA sus invitados en los eventos que usted realiza (COMIDA)?

6.- ¿Que comida tradicional usualmente BRINDA sus invitados en los eventos que usted realiza?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Hornado	103	26,8	26,8	26,8
	Caldo de gallina	86	22,4	22,4	49,2
	Papas con cuy	62	16,1	16,1	65,4
	Sopa de pollo	31	8,1	8,1	73,4
	Empanadas con dulce de panela	21	5,5	5,5	78,9
	Papas con cariucho	21	5,5	5,5	84,4
	Papas con conejo	20	5,2	5,2	89,6
	Tortilla de maíz	20	5,2	5,2	94,8
	Mote con tortillas	20	5,2	5,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 17

Pregunta 6.- ¿Que comida tradicional usualmente BRINDA sus invitados en los eventos que usted realiza?



Análisis: De acuerdo al 100% de las encuestas realizadas se obtuvo la siguiente información; tradicionalmente la comida usada para brindar a los invitados fue el hornado con un 26.82%, un 22.40% respondieron que el caldo de gallina, el 16.15% a papas con cuy, el 8.07% a la sopa de pollo, el 5.46 empanadas con dulce de panela, 5.4 papas con cariucho, el 5.02 papas con conejo, el 5.20% tortillas de maíz y finalmente un 5.2 corresponde a mote con tortillas. Deduciendo que en su mayoría los habitantes de la parroquia Aláquez cuando realizan sus eventos brindan el hornado a sus invitados como plato principal.

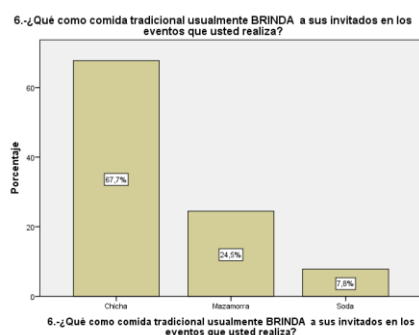
Tabla 23

Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza (BEBIDAS)?

6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Chicha	260	67,7	67,7	67,7
	Mazamorra	94	24,5	24,5	92,2
	Soda	30	7,8	7,8	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Figura 18

Pregunta 6.- ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza (BEBIDAS)?



Análisis: Este reactivo corresponde a las bebidas que brindan los pobladores de la parroquia a sus invitados en las festividades observando que el 67.7% corresponde a la chicha, el 24.5% pertenece a la mazamorra y un 7.8% a la soda. Concluyendo que la bebida de mayor consumo es la chicha en eventos especiales.

Análisis General (encuestas a pobladores)

Del 100% de encuestas correspondientes a 384 pobladores de la parroquia Aláquez cuenta con una edad entre los 41 a 50 años (52.1%), en su mayoría del género femenino con un 68.8% mientras que el masculino corresponde al 31.3% de la población, dichos individuos son pertenecientes a los 30 barrios existentes en la parroquia; sin embargo, la mayoría habitan en el barrio Aláquez Centro con un porcentaje de 16.7%, de los cuales el 81.3% afirmaron que conocen que es la cocina tradicional y en mayor parte han hecho uso de la comida festiva (64.6%), la comida cotidiana es la forma de cocina del 32.6% de hogares y en menor proporción la comida ritual correspondiente a 2.9%; por lo tanto, la sopa de pollo es una de las preparaciones más importantes que se consume equivalente al 20.3% seguido de papas con conejo (14.8%) y hornado (12.20%) dentro del hogar, la bebida de mayor preferencia es la chicha (47.4%).

En cuanto a las fiestas más frecuentes que se observan son las primeras comuniones con un 29.4% y los bautizos con un 25.8% y la comida que elaboran en mayor cantidad es de preparación familiar (69.5%) dejando aparte los servicios de catering (30.5), en donde usualmente se brinda a los invitados el hornado (26.8%), caldo de gallina (22.4%), papas con cuy (16.1) finalmente en cuanto a la bebida prefieren el consumo de la chicha con un 67.7% dejando en segundo y tercer lugar al consumo de mazamorra y soda.

Encuesta destinada a los turistas

Este instrumento se construye con la finalidad de identificar la opinión de los turistas que visitan la parroquia acerca de la cocina tradicional y de su vinculación con las festividades, con ello también crear estrategias que puedan contribuir a que los establecimientos de alimentos y bebidas observen otra oferta gastronómica en base a los gustos y preferencias de este segmento de mercado.



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude llenando la siguiente encuesta.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- Responda con total sinceridad cada una de las preguntas que se listan a continuación.
- Realice una lectura comprensiva entendiendo cada una de las preguntas.
- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.
- Marque con una X el casillero que usted considere su respuesta.

DATOS DEMOGRÁFICOS

Edad	Procedencia	Género
30-40 ()	Nacional ()	Masculino ()
41-50 ()	Extranjero ()	Femenino ()
51 años o más ()	Especifique su respuesta	LGBTI ()

Cuestionario

1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?

- Si
- No

2. ¿Con qué frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?

- Primera vez ()
- Una vez a la semana ()
- Una vez al mes ()
- Una vez al año ()

3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia

Aláquez? Elija una sola respuesta

- Gastronomía ()
- Contacto con la cultura ()
- Recreación ()
- Atractivos turísticos naturales ()
- Eventos festivos ()

4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?

- Si
- No

5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes (escoja una sola respuesta) :

Fiestas en honor al patrono San Antonio de Padua ()

Fiestas en honor al Patrono San Antonio ()

Fiestas en honor al Señor de la Misericordia ()

- Fiestas en honor a la Santísima Cruz ()
- Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes ()
- Festividades en la Hacienda Cuchitingue ()
- Ninguno ()
- Otros ()

6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?

- Si
- No

7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia

Aláquez? (Seleccione 1 sola respuesta).

- Empanadas hecho en tiesto dulce ()
- Tortillas de maíz ()
- Hornado ()
- Sopa de arroz ()
- Papas con cuy ()
- Caldo de Gallina ()
- Papas con conejo ()
- Otros: ¿Cuál? _____

8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado? (Seleccione 1 sola respuesta).

- Cafeterías ()
- Bares ()
- Restaurantes ()
- Discotecas ()
- Establecimientos móviles ()

- Plazas de comida ()
- Servicio de catering ()

9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?

- Atención al cliente ()
- Infraestructura ()
- Oferta gastronómica ()

10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva? (Elija una sola respuesta).

Establecimientos de Alimentos y Bebidas

- | | |
|----------------------------------|-----|
| Los 3 hermanos | () |
| El Chivo Loco | () |
| Restaurante Carmita | () |
| Restaurante Cali | () |
| Picantería Sucursal Del Cielo | () |
| Restaurante Pin Mary | () |
| La Pizca del Padrino Restaurante | () |
| Rincón del Sabor La Madrina | () |
| Recepciones Bellavista | () |
| Hostería Pumagua | () |

11. ¿En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado?

- Empanadas hecho en tiesto dulce ()
- Tortillas de maíz ()
- Hornado ()
- Sopa de arroz ()
- Papas con cuy ()
- Caldo de gallina ()
- Papas con conejo ()
- Otros: ¿Cuál? _____

12. ¿Considera usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro del establecimiento de alimentos y bebidas?

- Si ()
- No ()

¡Gracias por su ayuda!

Análisis de las encuestas (turistas)

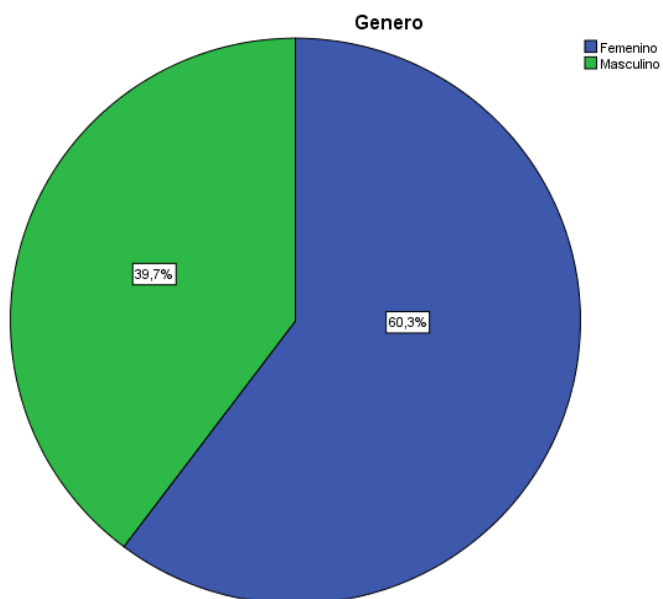
Tabla 24

Género

		Género			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Femenino	217	60,3	60,3	60,3
	Masculino	143	39,7	39,7	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 19

Género



Análisis: Del 100% de turistas encuestados, 217 pertenecientes al 60.3% fueron de género femenino mientras que 143 correspondientes al 39.7% forman parte del género masculino. Es decir que en su mayoría fueron mujeres quienes accedieron a responder la encuesta.

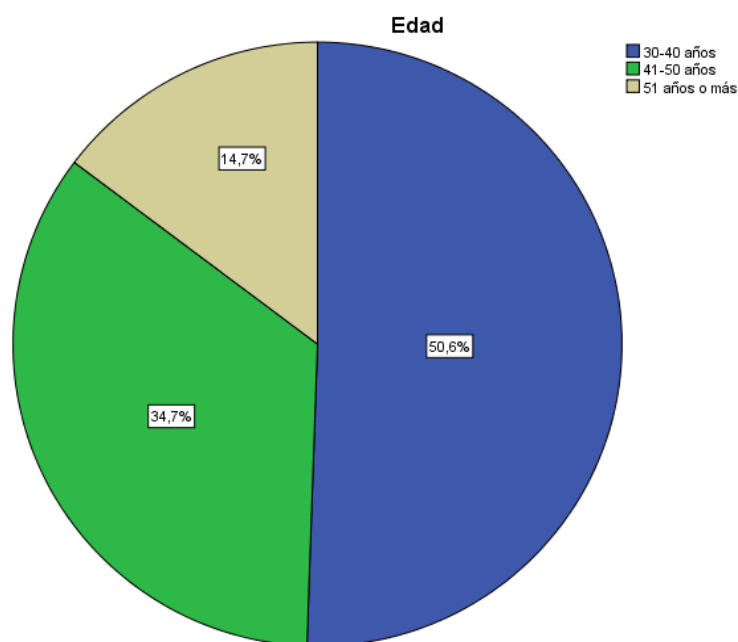
Tabla 25

Edad

		Edad			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	30-40 años	182	50,6	50,6	50,6
	41-50 años	125	34,7	34,7	85,3
	51 años o más	53	14,7	14,7	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 20

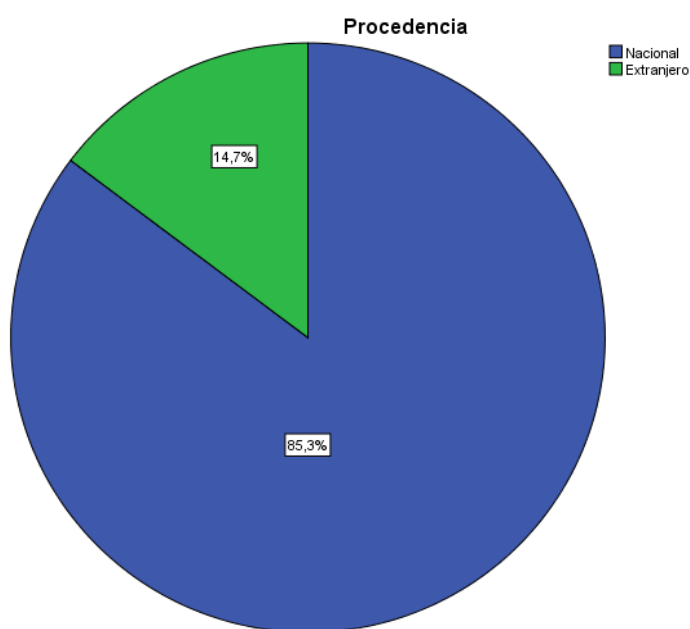
Edad



Análisis: De acuerdo al 100% de encuestas elaboradas se obtuvo que: el 50.6% de personas tienen una edad entre los 30 a 40 años, el 34.7% cuentan con una edad de 41 a 50 años y finalmente el 14.7% mencionó que su edad oscila entre los 51 años o más. En conclusión, la mayoría de turistas encuestados tenían una edad entre los 30 a 40 años de edad.

Tabla 26*Procedencia*

		Procedencia			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nacional	307	85,3	85,3	85,3
	Extranjero	53	14,7	14,7	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 21*Procedencia*

Análisis: Con respecto al 100% de turistas encuestados se menciona que, el 85.3% son de origen nacional mientras que el 14.7% son de procedencia extranjera. Por lo tanto, se deduce que la mayoría de turistas encuestados fueron nacionales de provincias como Pichincha, Chimborazo, Tungurahua.

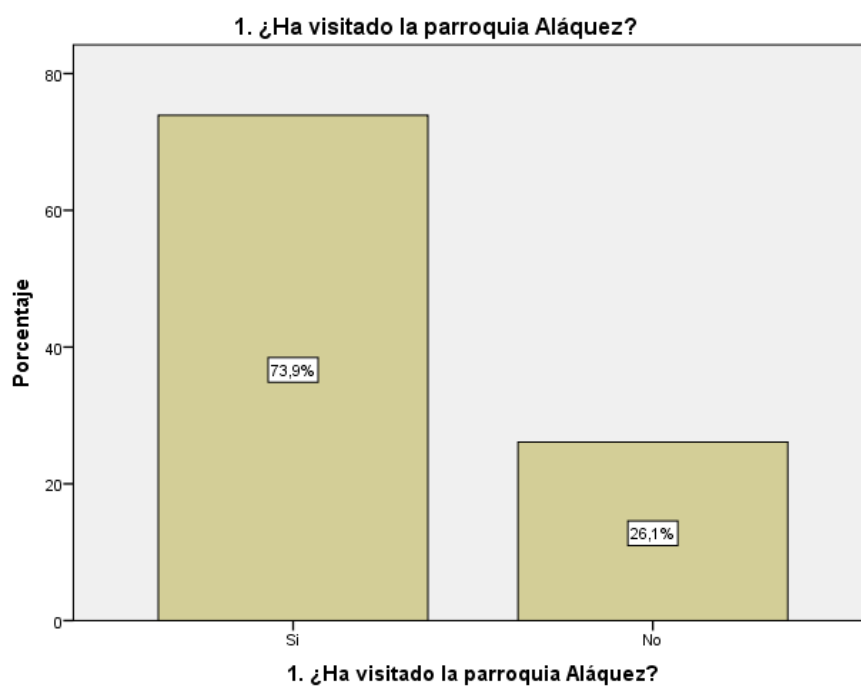
Tabla 27

Pregunta 1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?

1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	266	73,9	73,9	73,9
	No	94	26,1	26,1	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 22

Pregunta 1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?



Análisis: Como se observa en la gráfica, una vez aplicadas las encuestas se obtiene que; del 100% de turistas, 73.9% mencionaron que han visitado la parroquia Aláquez, en contraposición con el 26.1% que no lo han hecho. Por lo tanto, se identificó que en mayor proporción han llegado turistas a la parroquia.

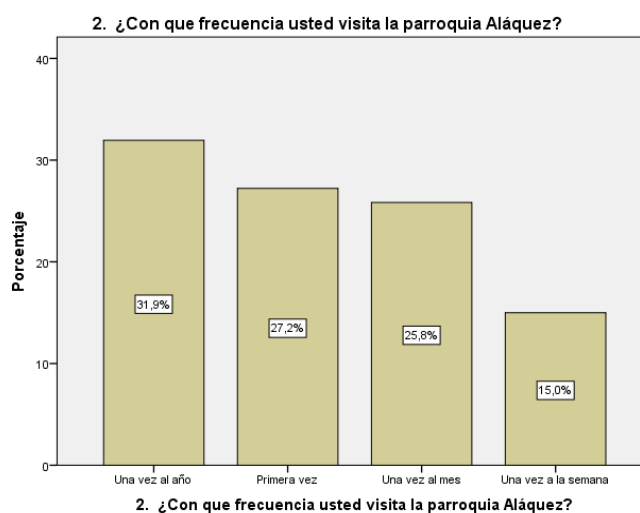
Tabla 28

Pregunta 2. ¿Con que frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?

2. ¿Con qué frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Una vez al año	115	31,9	31,9	31,9
	Primera vez	98	27,2	27,2	59,2
	Una vez al mes	93	25,8	25,8	85,0
	Una vez a la semana	54	15,0	15,0	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 23

Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?



Análisis: De acuerdo con las 100% personas encuestadas se determina que; el 31.9% mencionaron que al menos viajan una vez al año hacia la parroquia Aláquez, a su vez el 27.2% respondieron que por primera vez se encuentran en la localidad, asimismo el 25.8% determina viajan una vez al mes y el 15% señalaron que su visita es una vez a la semana.

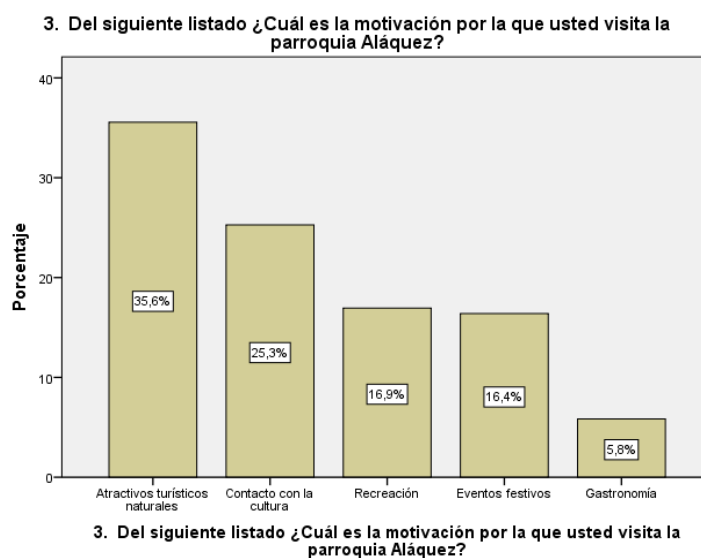
Tabla 29

Pregunta 3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia Aláquez?

3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia Aláquez?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Atractivos turísticos naturales	128	35,6	35,6	35,6
	Contacto con la cultura	91	25,3	25,3	60,8
	Recreación	61	16,9	16,9	77,8
	Eventos festivos	59	16,4	16,4	94,2
	Gastronomía	21	5,8	5,8	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 24

Pregunta 3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia Aláquez?



Análisis: Se puede visualizar que del 100% de encuestas, el 35.6% mencionaron que la motivación principal para visitar la parroquia Aláquez es por sus atractivos turísticos naturales, por su parte el 25.3% determinaron que su visita se debe al contacto con la cultura, igualmente el 16.9% señalaron que su visita se debe a la búsqueda de la recreación; por otra parte, el 16.4% establecieron que se debe por sus eventos festivos y finalmente el 5.8% mencionó que viajan hacia el lugar por su gastronomía.

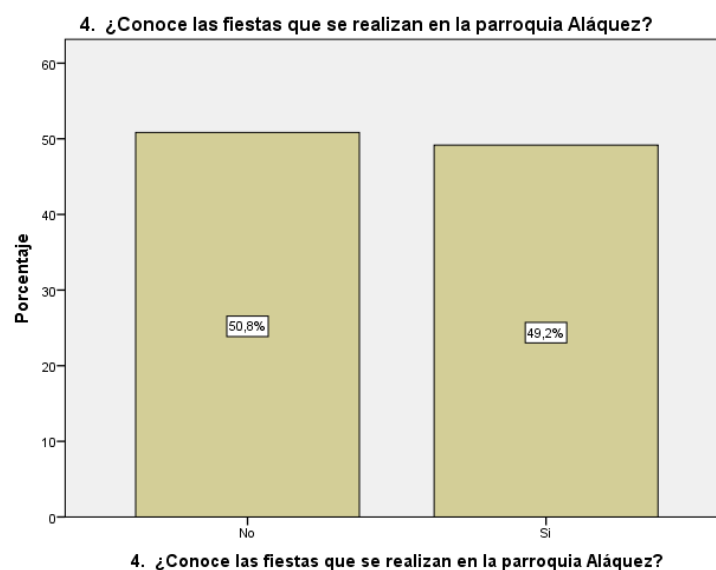
Tabla 30

Pregunta 4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?

4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	No	183	50,8	50,8	50,8
	Si	177	49,2	49,2	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 25

Pregunta 4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?



Análisis: Con respecto a la pregunta 4, del 100% de encuestados se obtiene que, el 50.8% respondieron de forma afirmativa que conocen las fiestas que se realizan en la parroquia, sin embargo, el 49.2% determinaron que no han escuchado de las fiestas.

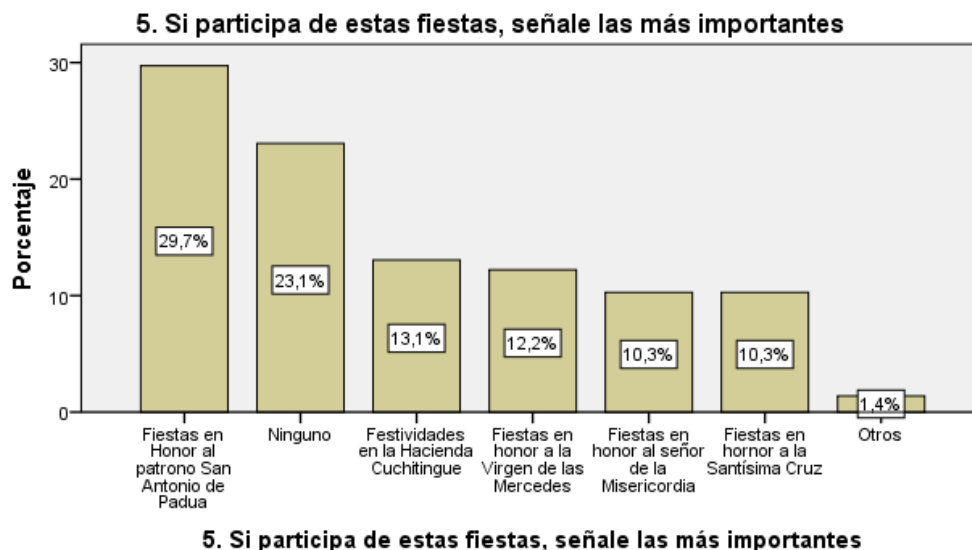
Tabla 31

Pregunta 5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes

5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes					
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	Fiestas en Honor al patrono San Antonio de Padua	107	29,7	29,7	29,7
	Ninguno	83	23,1	23,1	52,8
	Festividades en la Hacienda Cuchitingue	47	13,1	13,1	65,8
	Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes	44	12,2	12,2	78,1
	Fiestas en honor al señor de la Misericordia	37	10,3	10,3	88,3
	Fiestas en honor a la Santísima Cruz	37	10,3	10,3	98,6
	Otros	5	1,4	1,4	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 26

Pregunta 5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes



Análisis: De acuerdo al 100% de encuestas elaboradas se determinó que; el 29.7% de personas respondieron que participan en las fiestas en honor al patrono San Antonio de Pagua, seguido de un 23.1% que manifestaron que no son partícipes de ninguna festividad, por su parte, el 13.10% señalaron que asisten a las festividades que se realizan en la Hacienda Cuchitingue, en igual forma el 12.20% indicaron que participan en las fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes, seguido de un 10.3% a las fiestas en honor al Señor de la Misericordia, un 10.3% a las fiestas en honor a la Santísima Cruz y finalmente cabe recalcar que el 1.4% que señaló otros lo cual se debe a las fiestas que realizan de manera interna dentro de los hogares o con vecinos cercanos por algún motivo social o que interviene la religión.

Tabla 32

Pregunta 6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?

		6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	No	219	60,8	60,8	60,8
	Si	141	39,2	39,2	100,0
Total		360	100,0	100,0	

Figura 27

Pregunta 6. ¿Ha degustado la cocina tradicional festiva?



Análisis: Con respecto al 100% de encuestados, el 60.8% mencionaron que no ha degustado la cocina tradicional festiva en contraposición con el 39.2% señalaron que si han probado este tipo de cocina. Por lo tanto, se indica que en su mayoría los turistas que visitaron la parroquia no han tenido la oportunidad de probar la cocina tradicional festiva de la zona.

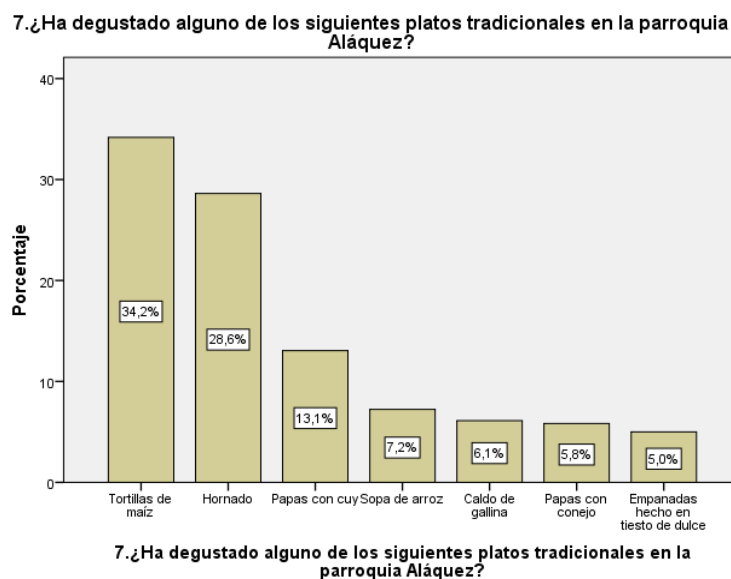
Tabla 33

Pregunta 7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia Aláquez?

7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia Aláquez?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Tortillas de maíz	123	34,2	34,2	34,2
	Hornado	103	28,6	28,6	62,8
	Papas con cuy	47	13,1	13,1	75,8
	Sopa de arroz	26	7,2	7,2	83,1
	Caldo de gallina	22	6,1	6,1	89,2
	Papas con conejo	21	5,8	5,8	95,0
	Empanadas hecho en tiesto de dulce	18	5,0	5,0	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 28

Pregunta 7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia Aláquez?



Análisis: Con respecto a esta interrogante del 100% de encuestados, el 34.2% mencionaron que las tortillas de maíz son uno de los platos tradicionales que ha degustado en la parroquia Aláquez, a su vez el 28.6% señalaron que han probado el hornado, el 13.1% papas con cuy, el 7.2% la sopa de arroz, 6.1% caldo de gallina, el 5.8% las papas con conejo y finalmente el 5% indicaron las empanadas elaboradas en tiesto de dulce. Por lo cual, se concluye que el plato mayor degustado son las tortillas de maíz.

Tabla 34

Pregunta 8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado?

8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Restaurantes	159	44,2	44,2	44,2
	Plazas de comida	88	24,4	24,4	68,6
	Cafeterías	35	9,7	9,7	78,3
	Bares	26	7,2	7,2	85,6
	Establecimientos móviles	20	5,6	5,6	91,1
	Discotecas	18	5,0	5,0	96,1
	Servicio de catering	14	3,9	3,9	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 29

Pregunta 8. ¿Qué tipo de establecimientos usted ha visitado?



Análisis: Con relación al tipo de establecimiento que ha visitado el turista, del 100% de encuestas elaboradas se indica que; el 44.2% mencionaron los restaurantes, el 24.4% plazas de comida, 9.7% cafeterías, el 7.2%, bares, 5.6% establecimientos móviles, 5% discotecas y 3.9% servicios de catering. En consecuencia, se identifica que los establecimientos más visitados son los restaurantes.

Tabla 35

Pregunta 9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?

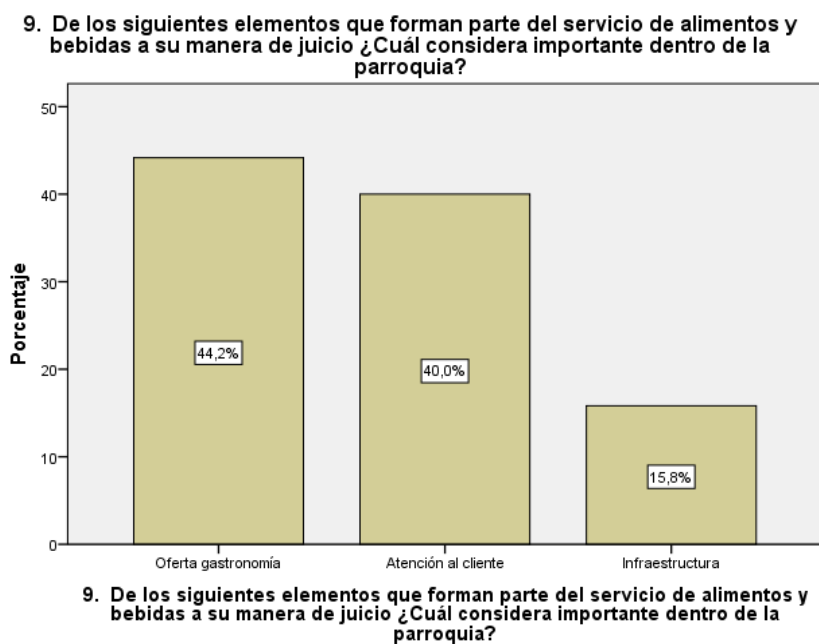
9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Oferta gastronómica	159	44,2	44,2	44,2

9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Atención al cliente	144	40,0	40,0	84,2
Infraestructura	57	15,8	15,8	100,0
Total	360	100,0	100,0	

Figura 30

Pregunta 9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?



Análisis: De acuerdo al 100% de turistas encuestados se menciona que; el 44.2% consideran más importante la oferta gastronómica en un servicio de alimentos y bebidas, el 40% mencionan la atención al cliente y finalmente el 15.8% corresponde a la infraestructura. En efecto, se determina que la gastronomía es un aspecto indispensable en la percepción que tiene el turista de algún lugar que visita.

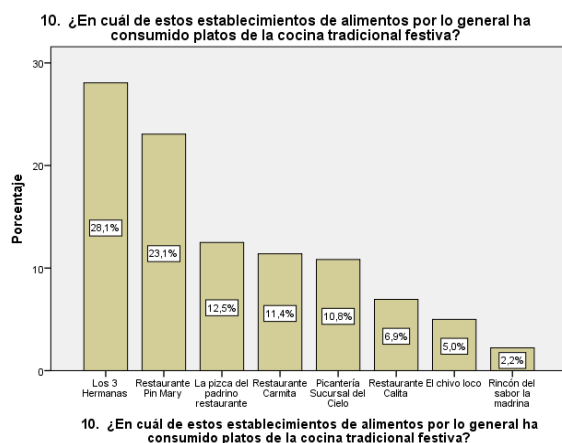
Tabla 36

Pregunta 10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva?

10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Los 3 Hermanos	101	28,1	28,1	28,1
	Restaurante Pin Mary	83	23,1	23,1	51,1
	La pizca del padrino restaurante	45	12,5	12,5	63,6
	Restaurante Carmita	41	11,4	11,4	75,0
	Picantería	39	10,8	10,8	85,8
	Sucursal del Cielo	25	6,9	6,9	92,8
	Restaurante Cali	18	5,0	5,0	97,8
	El chivo loco	8	2,2	2,2	100,0
	Rincón del sabor la madrina				
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 31

Pregunta 10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva?



Análisis: Con respecto a la pregunta número 10, del 100% de encuestados se determina que, el 28.1% ha consumido platos de cocina tradicional festiva en el local llamado los 4 hermanos, el 23.10% en el restaurante Pin Mary, el 12.5% la Pizca del Padrino, el 11.4% en restaurante Carmita, el 10.8% picantería Sucursal del Cielo, el 6.9 restaurante Carlita, el 5% El Chivo loco, finalmente el 2.2% el rincón del sabor la madrina. Por lo tanto, se determina que el local más visitado dentro de la parroquia Aláquez corresponde a los tres hermanos restaurante.

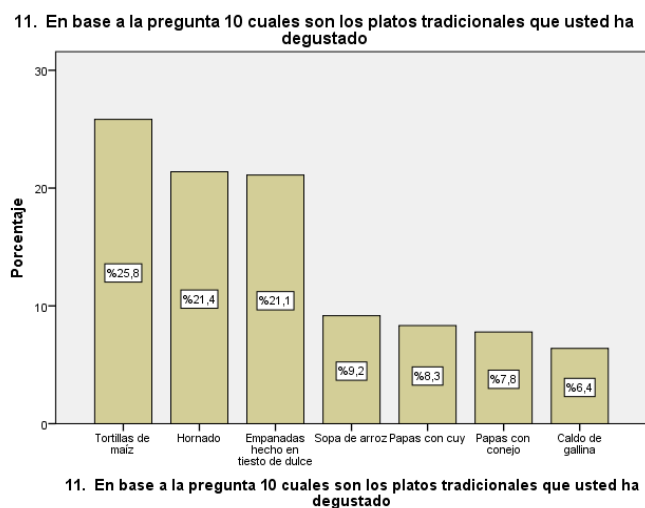
Tabla 37

Pregunta 11. En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado

11. En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Tortillas de maíz	93	25,8	25,8	25,8
	Hornado	77	21,4	21,4	47,2
	Empanadas hecho en tiesto de dulce	76	21,1	21,1	68,3
	Sopa de arroz	33	9,2	9,2	77,5
	Papas con cuy	30	8,3	8,3	85,8
	Papas con conejo	28	7,8	7,8	93,6
	Caldo de gallina	23	6,4	6,4	100,0
	Total	360	100,0	100,0	

Figura 32

Pregunta 11. En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado



Análisis: De acuerdo con las 100% de encuestas realizadas se obtiene los siguientes resultados; el 25.8% mencionaron que en los distintos establecimientos de alimentos consumieron tortillas de maíz, seguido de un 21.4% que mencionaron al hornado, a su vez el 21.10 % las empanas elaboradas en tiesto de dulce, 9.2% con la sopa de arroz, 8.3% a papas con cuy, el 7.8% a papas con conejo, finalmente el 6.4% caldo de gallina. En conclusión, la comida que más consumieron los turistas encuestados fueron las tortillas de maíz.

Tabla 38

Pregunta 12. Consideraría usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro de los establecimientos alimentos y bebidas.

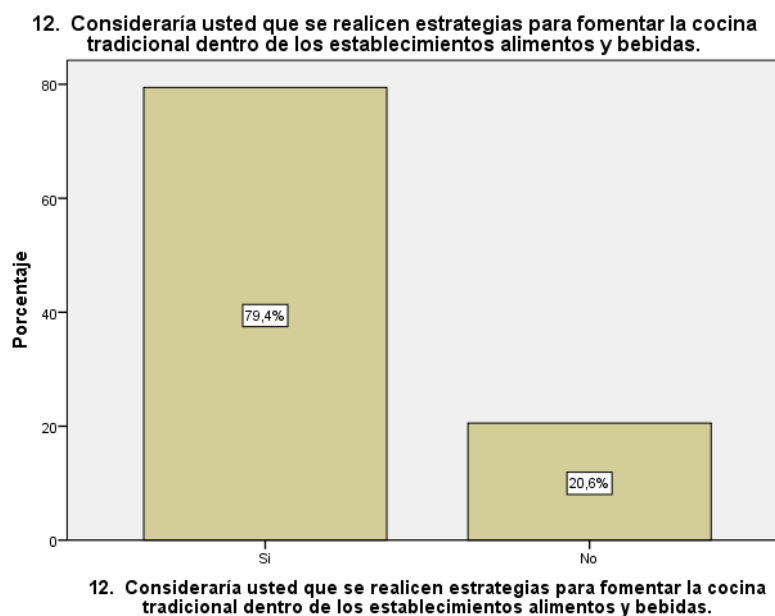
12. Consideraría usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro de los establecimientos alimentos y bebidas.					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	286	79,4	79,4	79,4

12. Consideraría usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro de los establecimientos alimentos y bebidas.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
No	74	20,6	20,6	100,0
Total	360	100,0	100,0	

Figura 33

Pregunta 12. Consideraría usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro de los establecimientos alimentos y bebidas.



Análisis: Del 100% de personas encuestadas se obtuvo que; el 79.4% de individuos señalaron que es pertinente realizar estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro del establecimiento de alimentos y bebidas; sin embargo, se observa también que un 20.6% no se encuentra a favor de la iniciativa. Por lo tanto, se concluye que en su mayoría las personas encuestadas mencionan su aceptabilidad en que se elabore estas estrategias.

Análisis General

De los 360 turistas encuestados se determinó que en su mayoría son del género femenino que respondió con un porcentaje de 60.3%, los cuales cuentan con una edad entre los 30 a 40 años (50.6%), su procedencia es de nivel nacional con un mayor porcentaje (85.3%), a su vez mencionaron que si han realizado visitas a la parroquia Aláquez (73.9%) obteniendo una frecuencia en promedio de una vez al año (31.9%), con el motivo principal de conocer los atractivos turísticos naturales (35.6%).

Con respecto al conocimiento de las fiestas se obtiene que el 50.8% no han tenido la posibilidad de conocer las festividades que celebran en la parroquia; sin embargo, el 29.7% ha participado en la fiesta en Honor al patrono San Antonio de Padua. Con relación a la cocina se determinó que en un 60.8% representa la mayor parte de los turistas que no han degustado la cocina tradicional festiva, por otro lado, los que han consumido algún plato en la parroquia señalaron a las tortillas de maíz (34.2%).

Los establecimientos de su preferencia son los restaurantes (44.2%), los cuales identifican como elemento determinante a la oferta gastronómica 44.2%, uno de los establecimientos con mayor mención fue los tres hermanos (28.1%) y con un 23.1% el restaurante Pin Mary en donde han consumido con mayor frecuencia las tortillas de maíz (25.8%). Finalmente existe una aceptabilidad para que se realicen estrategias que permitan fomentar a la cocina tradicional dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas (79.4%).

Entrevista destinada a los establecimientos de Alimentos y bebidas

El objetivo principal de este instrumento es identificar la oferta gastronómica actual de los establecimientos catastrados por el GAD parroquial de Aláquez, además de determinar cuál es el plato perteneciente a la cocina tradicional más consumido por sus comensales.



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

¿Cuáles son sus horarios de atención?

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

¡Gracias por su ayuda!

Análisis de las entrevistas a los propietarios de los establecimientos de A&B

A continuación, se realiza el análisis de las 10 entrevistas realizadas a los propietarios de los distintos establecimientos de Alimentos y bebidas que ofertan platos de la cocina tradicional festiva. Información que es descrita en el presente apartado:



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Los 3 Hermanos

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Jorge Telenchana

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

En la entrada de la parroquia Aláquez, a unos 30 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Se ofrece desayunos completos con mazamorra o solamente leche, aromáticas, almuerzos como secos de pollo, carne, sopa de pollo a su vez caldo de bolas y mariscos.

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Clientes de la parroquia, señores de la Cooperativa Sultana de Cotopaxi en la línea que se encuentra en Bellavista, también clientes de paso

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 07:00 am – 15:00 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Sopa de pollo

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desayunos \$2,75 – Almuerzos \$2,25

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero, Wifi, contar con las mesas y sillas suficientes, vajilla para cada plato

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

El Chivo Loco

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Norma Tapia

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

En la entrada de la parroquia Aláquez, a unos 90 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Asados de borrego, fritada, yahuarlocro, parrilladas, cuy, conejo con papas.

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Clientes de la parroquia, también personas nacionales y extranjeros.

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 07:00 am – 15:00 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Usualmente las papas con cuy o conejo son los más vendidos el fin de semana.

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$3,50 hasta \$15,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero, Wifi, Zona para recreación, espacios accesibles contar con las mesas y sillas suficientes y vajilla para cada comensal.

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Restaurante Carmita

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Carmita Carvajal

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

En la entrada de la parroquia Aláquez, a unos 100 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde.

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Seco de pollo, carne, chancho, corvina, guatas, papi pollo, caldo de gallina, papas con conejo

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Personas que residen en la parroquia

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 06:30 am – 16:30 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Papas con cuy o conejo.

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$1,50 hasta \$2,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero, espacios accesibles cuenta con las mesas y sillas suficientes, vajilla para cada plato

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Restaurante Cali

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Quimbita Cadena Cleotilde del Pilar

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Antes de llegar al puente de Aláquez en la Av. Miguel Iturralde

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Desayunos, almuerzos, hornado, fritada, caldo de gallina

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Personas externas de la parroquia.

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 06:30 am – 16:30 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Caldo de gallina

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$2,50 hasta \$3,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero, espacios accesibles para personas con alguna discapacidad, a su vez contar con las mesas y sillas suficientes, vajilla para cada plato.

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Picantería Sucursal del Cielo

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

María Salgado

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Pasando el puente de Aláquez en la vía a Mulaló

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante (picantería).

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Almuerzos, hornado, caldo de gallina, fritada, papas con cariucho

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Personas naturales instituciones públicas, unidades educativas, ciclistas

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Jueves y viernes de 10:00 am – 16:00 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Papas con cariucho

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$3,00 hasta \$4,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero, espacios accesibles cuenta con las mesas y sillas suficientes, vajilla para cada plato.

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Restaurante Pin Mary

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

María Campo

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Laigua de Maldonado en la vía salida a Quito

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Sopa de arroz, papas con cuy, caldo de gallina, encebollados, seco de pollo, carne, res y cerdo,

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Turista, clientes del barrio

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 7am a 8:30pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Papas con cariucho

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$1,75 hasta \$4,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Wifi, parqueadero, zona de descanso

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

La Pizca del Padrino Restaurante

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

José Delgado

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Laigua Simón Rodríguez en la vía salida a Quito

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Hornado, empanadas de tiesto, encebollados, seco de pollo, carne, res y cerdo.

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Turista, clientes del barrio, estudiantes, personal de la Brigada Patria

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 7am a 7pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Hornado

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$0,50 hasta \$4,50

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Wifi, parqueadero.

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Rincón del Sabor La Madrina

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Mercy Falcón

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Laigua de Vargas se encuentra ubicado a unos 100 metros del puente de Aláquez

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un restaurante.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Encebollados, Seco de pollo, carne, res y cerdo, tortillas de maíz

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Clientes del barrio.

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 7am a 2pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Tortillas de maíz

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$2,00 hasta \$4,50

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Todos los servicios necesarios.

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Hostería Pumahua

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Raquel Benítez

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Barrió Crucillí de la entrada a la gasolinera bellavista unos 800 metros, dirigiéndose al barrio monjas a mano derecha

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como una Hostería y restaurante

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Seco de pollo, caldo de gallina, locro de cuy, carne, res y cerdo, tortillas de maíz

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Clientes del barrio, pocas personas de Quito

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Lunes a sábado de 11am a 4pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Sopa de gallina, tortillas de maíz

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$7,00 hasta \$9,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Cuenta con los servicios necesarios, parqueadero, zonas de recreación, wifi, áreas verdes

¡Gracias por su ayuda!



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

Recepciones Bellavista

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

Luis Ángel Moreta

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Laigua de Bellavista a 200 metros de la estación de servicios

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

El establecimiento se encuentra como un servicio catering.

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

Menú concertado, cuy asado, caldo de gallina, sopa de pollo, tortillas de maíz

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

Moradores de la parroquia San Buenaventura (Juntas de Agua Potable)

¿Cuáles son sus horarios de atención?

Sábado 14:00 pm

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

Caldo de gallina, sopa de pollo, cuy y conejo asado

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

Desde \$12,00 hasta \$15,00

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

Parqueadero privado, amplias zonas verdes, tarima de eventos, alquiler de mesas, mantelería y carpas dentro y fuera de la ciudad

¡Gracias por su ayuda!

Análisis General

Una vez efectuadas las entrevistas se identifica que, existe un establecimiento de alimentos y bebidas que lleva el nombre de Los 3 Hermanos cuyo propietario es el señor Jorge Telenchana, se encuentra localizado en la entrada de la parroquia Aláquez exactamente a unos 30 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Miguel Iturralde; su horario de atención es de lunes a sábado de 7am a 15pm, sus clientes son los habitantes de la parroquia, señores de la Cooperativa Sultana de Cotopaxi que asisten a este restaurante el cual oferta desayunos completos con mazamorra o solamente leche, aromáticas, almuerzos: secos de pollo, carne, sopa de pollo a su vez caldo de bolas y mariscos, en donde el plato estrella corresponde a la sopa de pollo debido a que es el platillo más consumido por todas las personas que llegan al local, a su vez los precios se encuentran en un rango de \$2.50 para desayunos y \$2.25 para almuerzos, finalmente los servicios complementarios que consideran importantes para la puesta a disposición del cliente son el parqueadero, wifi, contar con mesas y sillas suficientes además de la vajilla para cada plato.

De la misma forma el restaurante EL Chivo Loco que pertenece a la señora Norma Tapia, ubicado en la entrada de la parroquia Aláquez, a 90 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde, lugar en el que ofertan asados de borrego, fritada, yahuarlocro, parrilladas, cuy, conejo con papas en donde sus clientes más frecuentes corresponden a pobladores de la parroquia además de personas nacionales y extranjeros, que en su horario de lunes a sábado de 7am a 3pm se acercan a degustar de los distintos platos como: las papas con cuy y conejo debido a que son los más pedidos y vendidos el fin de semana, el rango de precios en sus comidas es de \$3.50 a \$15. De igual forma, su propietaria destaca que los servicios complementarios importantes corresponden al parqueadero, zona de recreación, espacios accesibles, contar con mesas suficientes y vajilla para cada comensal.

Con respecto al Restaurante Carmita se detalla que su dueña es Carmita Carvajal, la dirección del establecimiento es en la entrada de la parroquia Aláquez, a 100 metros de la estación de servicios Bellavista, vía principal Av. Miguel Iturralde y de acuerdo al catastro municipal se halla como un restaurante en donde su oferta gastronómica es variada: seco de pollo, carne, chancho, corvina, guatas, papi pollo, caldo de gallina, papas con conejo, dichos platos son usualmente consumidos por personas que residen en la parroquia en un horario de 06:30 am hasta las 16:30; el plato de mayor preferencia son las papas con cuy o conejo, sin dejar de lado las otras preparaciones que sus precios oscilan entre el \$1.50 hasta los \$2, de igual forma su propietaria menciona que los servicios complementarios más importantes corresponden al parqueadero, espacios accesibles, vajilla para cada plato, etc.

En cuanto al Restaurante Cali, es un establecimiento que pertenece a la señora Quimbita Cadena Cleotilde del Pilar, localizado antes de llegar al puente de Aláquez en la Av. Miguel Iturralde que de acuerdo al catastro municipal este lugar figura como un restaurante en donde su oferta gastronómica concierne a desayunos, almuerzos, hornado, fritada, caldo de gallina, usualmente este espacio es visitado por personas externas de la parroquia con un horario de atención de lunes a sábado desde las 6:30 am hasta las 16:30 pm, el plato más consumido por sus comensales es el caldo de gallina, cabe recalcar que dentro sus precios oscilan desde los \$2.50 hasta los \$3, de igual forma su propietario indica que es indispensable poner a disposición de su cliente el parqueadero, espacios accesibles para personas con algún tipo de discapacidad, a su vez mesas y sillas suficientes de acuerdo a la ocasión.

En relación a la Picantería Sucursal del Cielo correspondiente a María Salgado, establecimiento ubicado pasando el puente de Aláquez en la vía Mulaló se puede mencionar que es un lugar catastrado por el Municipio como restaurante, el mismo que pone a disposición de sus clientes Almuerzos, Hornado, caldo de gallina, fritada, papas con cariucho, sus comensales más frecuentes son las Personas naturales instituciones públicas, unidades

educativas, ciclistas que transitan o que se encuentran aledaños al establecimiento; sus horarios de atención son jueves y viernes de 10:00 am – 16:00 pm en donde el plato usualmente más consumido corresponde a las papas con cariucho, cabe destacar que sus precios oscilan desde los \$3 hasta los \$4; su propietaria menciona que dentro de sus servicios complementarios es indispensable que el lugar cuente con parqueadero y espacios accesibles.

En cuanto al Restaurante Pin Mary es un establecimiento considerado como restaurante cuya propietaria es María Campo, se encuentra ubicado en Laigua de Maldonado en la vía salida a Quito; su oferta gastronómica es amplia, dentro de sus platillos se identifican la sopa de arroz, papas con cuy, caldo de gallina, encebollados, seco de pollo, papas con cariucho, carne, res y cerdo, dichos platos son consumidos de manera habitual por turistas y habitantes del barrio en un horario de lunes a sábado de 7am hasta las 8y30 pm; en cuanto al plato más consumidos son las papas con cariucho, el rango de sus precios se encuentran desde \$1.75 hasta los \$4, cabe recalcar que su propietaria considera que el servicio complementario para disposición de sus clientes corresponde al acceso al internet, parqueadero, mesas y televisores que forman parte de una zona de descanso.

Con respecto a la Pizca del Padrino Restaurante que es un establecimiento catastrado como restaurante que tiene como propietario al señor José Delgado, ubicado en Laigua Simón Rodríguez en la vía salida a Quito en donde se oferta diferentes platillos como son: hornado, empanadas de tiesto, encebollados, seco de pollo, carne, res y cerdo. Platos que son degustados por turistas, clientes del barrio, estudiantes y personal de la Brigada Patria en un horario de lunes a sábado de 7am a 7 pm; el plato de mayor consumo es el hornado; sus precios oscilan desde los \$0.50 a \$4.50. En cuanto a los servicios complementarios indispensables su propietario mencionó al parqueadero y zona wifi.

El Rincón del Sabor La Madrina es un establecimiento catastrado como restaurante que se encuentra ubicado en el barrio Laigua de Vargas a 100 metros del puente de Aláquez, cuya

propietaria Mercy Falcón menciona que la oferta gastronómica de su negocio corresponde a encebollados, seco de pollo, carne, res y cerdo, tortillas de maíz en donde sus clientes más frecuentes son los pobladores del barrio y en poca frecuencia personas de Quito, el horario de funcionamiento es de lunes a sábado de 7am a 2pm; el plato más consumido por sus comensales son las tortillas de maíz, en cuanto a su rango de precios están desde los \$2 hasta las \$4.50, en lo que respecta a los servicios complementarios su propietario menciona que todos los servicios que se pueda brindar al cliente son indispensables y necesarios.

En relación a la Hostería Pumahua, es un establecimiento perteneciente a la señora Raquel Benítez ubicado en el Barrio Crucillí cerca de la entrada a la gasolinera Bellavista a 800 metros el mismo se encuentra catastrado como Hostería y Restaurante dentro de su menú se puede encontrar el seco de pollo, caldo de gallina, locro de cuy, carne, res y cerdo, tortillas de maíz, platillos que son consumidos por habitantes del barrio en un horario de lunes a sábado de 11am a 4pm, el plato de mayor consumo es la sopa de gallina y tortillas de maíz, en cuanto a los precios se identifican desde los \$7 hasta las \$9; en consideración a los servicios complementarios la propietaria menciona que es necesario que exista un parqueadero, zona de recreación, wifi y áreas verdes.

Finalmente, Recepciones Bellavista catastrado como establecimiento de servicio de Catering se encuentra ubicado en Laigua de Bellavista a 200 metros de la estación de servicios perteneciente a Luis Ángel Moreta, en cuanto a su oferta se encuentra el menú concertado, cuy asado, caldo de gallina, sopa de pollo, tortillas de maíz, sus clientes son los moradores de la parroquia San Buenaventura (Juntas de Agua Potable); sus horarios de atención son los sábados a partir de las 14:00 pm; sus precios oscilan desde las \$12 hasta las \$15. En cuanto a los servicios complementarios son parqueadero privado, amplias zonas verdes, tarima de eventos, alquiler de mesas, mantelería y carpas dentro y fuera de la ciudad

Idea a defender

Como se había planteado en primera estancia, la idea a defender de la presente investigación es: ¿Cómo la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza se convierte en un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez?

Por lo tanto, después de haber realizado el levantamiento de información por medio de los distintos instrumentos como: la técnica de las encuestas aplicada a los pobladores de la parroquia, a los turistas que llegan a la localidad y entrevista a los establecimientos de alimentos y bebidas, al mismo tiempo del llenado de una ficha de recolección de información de la cocina tradicional festiva mestiza evidentemente, se identificó que en la parroquia Aláquez existen seis fiestas tradicionales y religiosas las mismas que llevan un vínculo indiscutible con los 10 platos identificados como parte de la cocina tradicional, estos platillos pueden a su vez ser producidos por los 10 establecimientos de alimentos y bebidas localizados a lo largo de los 30 barrios que conforman la parroquia, generando que esta tipología de comida pueda ser utilizada como eje dinamizador de la economía, idea que se refuerza con una explicación detallada a continuación.

Los establecimientos gastronómicos cuentan con protagonismo, ya que, se desata un efecto multiplicador que comienza desde el momento en que se realizan las distintas celebraciones en la parroquia, por ejemplo: la fiesta que cuenta con mayor auge corresponde a la celebración en Honor al Señor de la Misericordia realizada en el mes de mayo, dicho evento es considerado un motivador para atraer turistas nacionales y extranjeros, ellos al llegar a un territorio cuentan con la necesidad de alimentarse pero, más que esto esperan vivir nuevas experiencias turísticas dentro de ellas las gastronómicas, por lo cual, buscarán restaurantes, cafeterías u otro establecimiento de comida que dentro de su menú puedan consumir platillos diferentes a los usuales, es ahí en donde interviene la cocina tradicional festiva identificada en la parroquia como: el hornado, sopa de pollo, papas con cuy, caldo de gallina, papas con conejo, empanadas con dulce de panela, tortillas de maíz, papas con cariucho, mazamorra y

chicha debido a que estos alimentos son preparados por los establecimientos de alimentos existentes en la parroquia como son: Los Tres Hermanos, Chivo Loco, Restaurante Carmita, Restaurante Cali, Picantería Sucursal del Cielo, Restaurante Pin Mary, la Pizca del Padrino Restaurante, Rincón del Sabor la Madrina, Recepciones Bellavista, Hostería Pumagua, los establecimientos de alimentos y bebidas que preparan estos alimentos, pueden hacer uso de este tipo de comida para realizar comercio y por ende entrada económica a sus familias.

Cabe recalcar que a pesar de que los establecimientos de restauración no preparan solamente los alimentos tradicionales mencionados en la cotidianidad; es decir, si elaboran platillos de la cocina tradicional, pero al mismo tiempo han diversificado sus productos, procuran que los mismos sean preparados únicamente cada vez que se realiza una festividad en la parroquia, debido a que, la llegada de turistas es grande por lo que se requiere abastecer este servicio turístico de la mejor manera, por lo tanto, se refuerza una vez más la idea que la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza es un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia.

Por otro lado, estos alimentos también han sido hallados como adecuados en la celebración de festividades familiares como bautizos, matrimonios, quince años, entre otros eventos por medio de los cuales podemos verificar que los conocimientos de los distintos platos aún siguen siendo salvaguardados por generaciones que planifican sus eventos y conjuntamente con aquello preparan sus propios alimentos.

Focus Group

El día Miércoles 18 de Enero del 2023 a las 10 y 30 de la mañana en las instalaciones de la casa parroquial se efectuó un focus group en donde se reunieron los señores: Edgar Jácome presidente de la parroquia, William Moreno, Vinicio Medina, Manuel Casa, Ramiro Chiluisa, Fausto Sámano y Ners Allano personas que conforman el comité de fiestas de turno, a su vez la señora Pilar Quimbita representante de los restaurantes existentes en el territorio y finalmente el señor Pablo Hernández personaje reconocido en la parroquia por contar con conocimientos de la historia a nivel general y gastronómica de la localidad.

La reunión tuvo como finalidad brindar de manera resumida los datos obtenidos mediante la presente investigación; es decir, los platos identificados que forman parte de la cocina tradicional festiva y su relación con las festividades, a su vez los 10 establecimientos que realizan estas preparaciones de manera habitual o en la ejecución de las celebraciones, para que con ello se pueda brindar criterios e ideas que puedan servir como base para crear estrategias en donde se logre fortalecer el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez.

En efecto, cada representante brindó las siguientes ideas: El presidente de la parroquia sugirió que es importante el trabajo en equipo es decir propone la asociación de los distintos negocios para que de esta manera se pueda difundir los alimentos que preparan en las épocas en donde se realizan las distintas festividades por los canales oficiales de la parroquia, además de la construcción de una página en la red social más utilizada por la comunidad, sin embargo, la señora Quimbita representante de los establecimientos de Alimentos y Bebidas consideró que en primera instancia es necesario que se capacite a los distintos prestadores de servicios en temáticas que se consideran débiles y que aún faltan mejorar. Al mismo tiempo el comité de fiestas señaló que sería factible crear actividades que se realicen en las distintas festividades más aún en la celebración más llamativa que es la fiesta al patrono de la parroquia San Antonio

de Aláquez. El señor Pablo Hernández sugiere que es necesario dar a conocer la esencia, es decir la historia que tiene cada uno de los platos de la cocina tradicional a través de eventos en donde se pueda observar su preparación e ir narrando el origen de sus ingredientes como también las técnicas de preparación. Finalmente, todos concluyeron que una vez cubierto todos estos aspectos mencionados, el factor que influirá de manera amplia en la llegada de visitantes corresponde a la generación de estrategias que abarque el ámbito de difusión, promoción y marketing por medios de canales tradicionales y actuales como por ejemplo sitios web, perfiles de redes sociales, campañas de posicionamiento en buscadores, publicidad, entre otros.

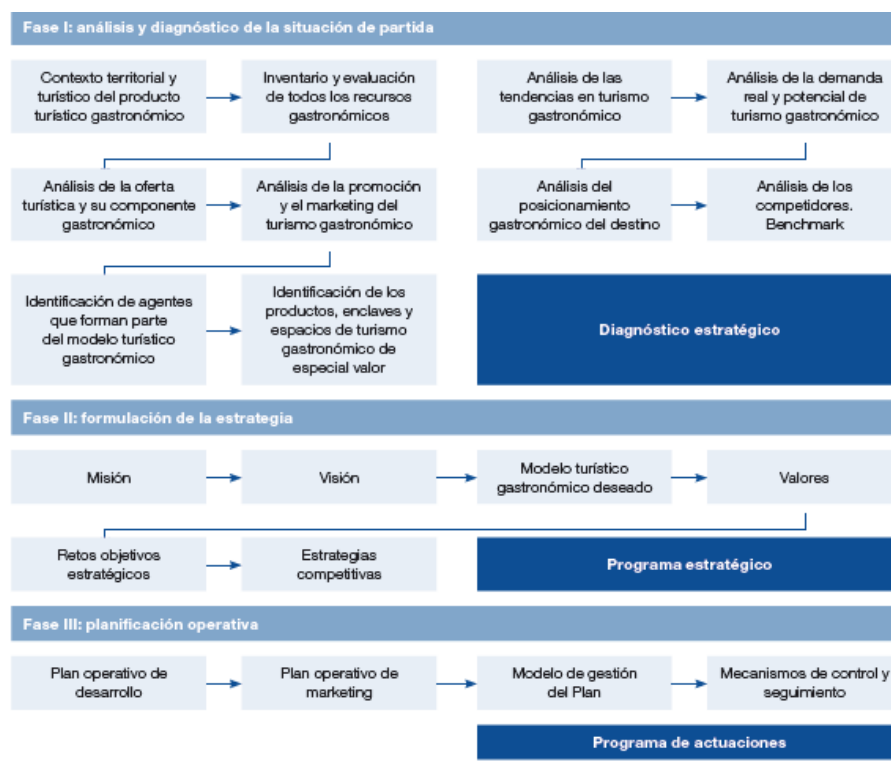
Capítulo IV

Propuesta

El capítulo IV denominado propuesta responde al objetivo específico de la investigación: “Diseñar líneas estratégicas que fortalezcan el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez por medio del estudio de la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza”. A través de la metodología brindada por Basque Culinary y Organización Mundial del Turismo (2019) en la cual se detallan los procesos adecuados para la elaboración de un plan estratégico de turismo gastronómico que consta de tres fases: Fase I: Análisis y Diagnóstico de la situación de partida, Fase II: Formulación de la estrategia y Fase III: Planificación operativa.

Figura 34

Proceso metodológico para la elaboración de un Plan estratégico de Turismo Gastronómico



Nota. En la figura se puede observar el proceso metodológico para la generación de estrategias gastronómicas. Tomado de Basque Culinary y Organización Mundial del Turismo (2019)

Las fases presentadas se encuentran desarrolladas a continuación, tomando en consideración que es una propuesta destinada a la parroquia Aláquez:

Fase I: Análisis y diagnóstico de la situación de partida

Contexto territorial y turístico del producto turístico gastronómico

La parroquia Aláquez se encuentra localizada en el Cantón Latacunga perteneciente a la Provincia de Cotopaxi, posee una extensión de 14.755,16 ha. En cuanto al ámbito gastronómico se menciona que los alimentos que consumen sus pobladores se basan en cereales como el trigo, cebada, quinua, maíz, a su vez granos como la arveja, fréjol habas, lentejas, chochos, tubérculos como la papa, esta dieta se complementa con proteínas de animales de corral como el cuy, conejo o gallina.

Inventario y evaluación de los recursos gastronómicos

Una vez levantada la información por medio de los distintos instrumentos de recolección de datos desarrollados en el capítulo III, se concluye que en la parroquia de Aláquez existen 10 platos considerados tradicionales, los mismos que se enlistan y evalúan a continuación:

Tabla 39

Inventario y evaluación de los recursos gastronómicos de la parroquia Aláquez

Inventario	Evaluación
Hornado	Es un plato parte de la cocina tradicional que se realizan todos los días del año. Sin embargo, existe una frecuencia de consumo mucho más alta en festividades tradicionales y religiosas de la parroquia.
Sopa de pollo	La sopa de pollo dentro de la parroquia Aláquez se viene realizando por más de 30 años, es una de las que más permanecen dentro de la localidad, además se consume en los hogares o en las fiestas de la parroquia ya sean de carácter religioso o cotidiano
Papas con cuy	De acuerdo a los pobladores las papas con cuy fueron introducidas ya que a medida que fueron llegando personas de diferentes parroquias como San buenaventura empezaron a impartir los conocimientos para su

Inventario	Evaluación
Caldo de gallina	<p>elaboración y a su degustación para posterior a ello compartir este delicioso plato en las fiestas tradicionales, religiosas o a su vez como un alimento de consumo cotidiano.</p> <p>El caldo de gallina se ha venido preparando desde hace más de 40 años por sus abuelitos y actualmente se cocina ocasionalmente solo en las partes altas de la parroquia.</p>
Papas con conejo	<p>Las papas con conejo se las ha venido realizando por más de 20 años es un legado de los padres quienes han impartido los conocimientos a sus hijos.</p>
Empanadas con dulce de panela	<p>Las empanadas de dulce son las más antiguas de la parroquia por lo que hasta hoy en día se las siguen elaborando para que puedan ser consumidas por los pobladores y turistas.</p>
Tortillas de maíz	<p>Se las realizan cada fin de semana o entre semana para que los pobladores puedan consumirlas, además se las realizan en las diferentes fiestas del año.</p>
Papas con cariucho	<p>Este plato tradicional es un alimento con una transmisión continua de padres a hijos desde hace unos 20 años atrás.</p>
Mazamorra	<p>En las diferentes fiestas tradicionales de la parroquia Aláquez que se dan durante todo el año</p>
Chicha	<p>Se brinda en las diferentes fiestas de la parroquia y en las festividades de los pobladores</p>

Nota. En la tabla se detalla el inventario de los platos de la cocina tradicional pertenecientes a la parroquia Aláquez y su evaluación de acuerdo a las fichas generadas en el capítulo III.

Análisis de la oferta turística y su componente gastronómico

Con respecto a la oferta turística se identificó que en la parroquia Aláquez existen 10 establecimientos turísticos los mismos que se dedican a la preparación de los distintos platos considerados tradicionales. Para una mejor comprensión se detalla la siguiente tabla con los establecimientos y su componente gastronómico.

Tabla 40

Análisis de la oferta turística y componente gastronómico de la parroquia Aláquez

N°1	Establecimientos	Componente gastronómico
1	Los 3 hermanos	Sopa de pollo Caldo de gallina
2	El chivo loco	Sopa de pollo Hornado Papas con conejo
3	Restaurante Carmita	Caldo de pollo Papas con cuy Caldo de gallina
4	Restaurante Cali	Caldo de gallina Sopa de pollo Papas con cariucho
5	Picantería Sucursal del Cielo	Caldo de gallina Sopa de pollo
6	Restaurante Pin Mary	Empanadas con dulce de panela Caldo de gallina Hornado Fritada
7	La pizca del padrino Restaurante	Hornado Empanada con dulce de panela Tortillas de maíz
8	Rincón del sabor la madrina	Papas con cariucho Caldo de gallina Hornado Fritada Tortillas de maíz
9	Recepciones Bellavista	Papas con conejo Papas con cuy Caldo de gallina Hornado

N°1	Establecimientos	Componente gastronómico
		Chicha
		Mazamorra
10	Hostería Pumagua	Fritada
		Hornado
		Papas con cuy asado
		Chicha

Nota. En la tabla se menciona los establecimientos de la parroquia Aláquez con los platos pertenecientes a la cocina tradicional que ofertan.

Análisis de la promoción y el marketing del turismo gastronómico

De acuerdo con la investigación realiza por Toapanta (2018) menciona que la promoción y marketing en cuanto al turismo gastronómico de la parroquia Aláquez se encuentra en un nivel muy bajo, esto se suma a que en el plan de desarrollo y ordenamiento territorial 2012-2023 elaborado por el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Aláquez (2011) no detalla ningún tipo de estrategia, proyecto o propuesta para la promoción o marketing del turismo gastronómico, en consecuencia existe una evidente decadencia de conocimiento e interés en este aspecto por parte de las autoridades.

Identificación de agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico

En la parroquia Aláquez se puede identificar distintos agentes que forman parte del turismo gastronómico, como, por ejemplo:

- Dueños de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas a nivel parroquial, que en este caso corresponden a 10 lugares que se encuentran registrados de manera legal y prestan sus servicios de alimentación a personas nacionales o extranjeras que llegan a la parroquia de manera continua.
- Comité de fiestas parroquiales que son las personas encargadas de planificar, administrar, organizar, dirigir las festividades que se celebran en la parroquia

conjuntamente con ello los distintos negocios que cuentan con la capacidad para ofertar sus platos tradicionales antes, durante y después de estas fiestas.

- Dentro de los agentes también se toma en consideración a las personas que no cuentan con espacio o infraestructura física para comercializar sus productos; sin embargo, disponen de espacios pequeños en lugares próximos a iglesias, canchas, o en lugares en donde se llevan a cabo alguna de las festividades que se celebran a lo largo del año calendario.

Identificación de los productos, enclaves y espacios de turismo gastronómico de especial valor o valor referencial

Se identificó 10 establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez que lleva cada uno su respectivo nombre; Los Tres Hermanos, El Chivo Loco, Restaurante Carmita, Restaurante Cali, Picantería Sucursal del Cielo, Restaurante Pin Mary, La Pizca del Padrino Restaurante, Rincón del Sabor la Madrina, Recepciones Bellavista, Hostería Pumagua, los cuales elaboran distintos platos tradicionales, comida rápida y de preferencia de su clientela como: Secos de pollo, carne, res, cerdo, encebollados, tortillas de maíz, sopa de pollo, papas con cuy, caldo de gallina, papas con conejo, empanadas de dulce con panela, hornado, fritada, guatas , parrillas entre otros platos.

En lo que respecta a la infraestructura de estos establecimientos se menciona que se encuentran en perfecto estado y cumplen con las normas necesarias de seguridad su atención varía de lunes a domingo, los clientes que reciben son de procedencia nacional e internacional, con respecto a la atención al cliente sus propietarios y sus colaboradores reciben al comensal con amabilidad, cordialidad y espíritu de servicio, en relación a los soportes del conocimiento, ellos mencionan el temor que tienen porque se pierdan todas las técnicas culinarias que han manejado y aprendido a lo largo del tiempo debido a que sus descendientes por lo general no tienen interés en aprender el arte de la cocina; sin embargo, existen establecimientos en donde

sus propietarios y familias han pensado unirse para hacer crecer sus negocios por medio de estudios universitarios en gastronomía de sus hijos.

Análisis de las tendencias

De acuerdo al instrumento de recolección de datos aplicados con la finalidad de identificar las tendencias del turismo en la parroquia Aláquez, es decir la motivación por la cual los turistas llegan a la parroquia se encuentra los siguientes datos, el orden de la información corresponde desde la más relevante hasta la menos puntuada:

Tabla 41

Tendencias turísticas de la parroquia Aláquez

N°	Tendencia
1	Atractivos turísticos naturales
2	Contacto con la cultura
3	Recreación
4	Eventos festivos
5	Gastronomía

Nota. En la tabla se detalla las tendencias turísticas de los visitantes que llegan a la parroquia Aláquez.

Como se puede observar en la tabla 40, la gastronomía no consta dentro de las primeras motivaciones por la cual un turista busca visitar la parroquia, por lo tanto, es evidente la problemática que se halla en este apartado.

Análisis de la demanda real y potencial de turismo gastronómico

Análisis de la demanda real: Este ítem corresponde a la demanda que ahora existe para lo cual los datos que se toman corresponden a las encuestas aplicadas mediante las cuales se pudo identificar que los turistas que visitan la parroquia oscilan entre una edad de 30 a 40 años, de procedencia nacional que corresponden a las provincias de Tungurahua, Pichincha y de la localidad es decir, de otros cantones de Cotopaxi, los mismos que han visitado en mayor frecuencia la parroquia y de hecho lo hacen mínimo una vez al año; sin embargo, no conocen

las fiestas de la parroquia por lo que no han degustado de los platos pertenecientes a la cocina tradicional festiva que elaboran los establecimientos de alimentos y bebidas. Con respecto a los platos que si han tenido la oportunidad de degustar son: las tortillas de maíz con una alta frecuencia, seguido del hornado, papas con cuy, sopa de arroz, caldo de gallina, papas con conejo y empanadas elaboradas en tiesto con dulce.

Con respecto a los elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas los informantes mencionaron que ellos determinan importante la oferta gastronómica que existe en la parroquia. En efecto, es un aspecto positivo que se debe de potencializar en el aspecto de tomarlo como una fortaleza en la creación de estrategias que logre que la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza se convierta en un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez.

Análisis de la demanda Potencial: Este apartado corresponde a los turistas que se espera, todos estos datos que a continuación serán descritos fueron extraídos de la investigación de Parreño (2015) en donde menciona que son turistas entre los 26 a 40 años de edad de nacionalidad Ecuatoriana, su nivel de instrucción es superior con un sueldo mensual entre los \$401 a \$800 dólares, al visitar la provincia buscan hacerlo con su familia utilizando el servicio de restaurante con mayor frecuencia, seguido de un alojamiento, cafeterías y poco uso de agencias de viaje, durante su estadía desean degustar de comidas típicas por las cuales están dispuestos a pagar entre los \$5 a \$10 a su vez por alimentación, cafetería, agencias de viaje y transporte respectivamente y un valor de \$10 a \$25 para entretenimiento y hospedaje.

Análisis del posicionamiento gastronómico del destino

Uno de los ítems más relevantes para la propuesta de estrategias de turismo gastronómico es analizar la imagen del destino conjuntamente con el posicionamiento del mismo por medio de conocimiento de: ¿Cómo piensan los visitantes?, ¿Cuál es la actitud y el comportamiento de los potenciales clientes cuando viajan al territorio? y ¿Qué papel juegan dentro de la gastronomía en sus viajes?

En efecto, mediante la búsqueda bibliográfica se identificó que no existen datos actualizados y segmentados por parroquia en donde se visualice el gasto turístico generado por los viajeros; no obstante, se ha tomado en consideración los datos recabados de la encuesta realizada a los turistas en donde ciertos reactivos buscaban identificar la importancia de la gastronomía en el destino es decir, cuán importante es la cocina tradicional como un auto motivador de visita a la parroquia obteniendo que los visitantes realizan su visita una vez al año, a su vez consideran que entre los servicios ofertados en la localidad el más importante es la oferta gastronómica, por lo que en efecto se ha realizado consumo en mayor parte de tortillas de maíz y sopa de pollo, en cuanto a la vinculación de las fiestas se obtuvo como respuesta que el 50.8% de turistas no conocía las celebraciones realizadas en la parroquia sin embargo, los que sí han tenido la oportunidad de ser partícipe de estos eventos mencionan que un 29.7% asistieron a las fiestas en honor al patrono San Antonio de Padua. Por lo tanto, en las celebraciones que se realizan en un año calendario dentro de la parroquia existe llegada de afluencia de turistas que también miran como importante la oferta gastronómica que les pueda brindar el lugar.

En cuanto a los patrones e insights se conoce que las entidades encargadas del posicionamiento gastronómico son: el Ministerio de Turismo, Gobierno Autónomo Provincial, Gobierno Autónomo Municipal, por medio de la búsqueda en la web no se identifica concretamente páginas o sitios web de estas entidades gubernamentales que brinden información que correspondan a las festividades y su relación con la gastronomía de la parroquia; sin embargo, se distinguió páginas con limitada información pero que a futuro podrían ser de utilidad para promocionar la gastronomía de la parroquia Aláquez, entre ellas se describe la del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia, páginas de distintas agencias de viaje en donde brindan escasa información sobre la oferta gastronómica y de los establecimientos que existen en el entorno, los mismos que preparan platos que pertenecen a la cocina tradicional festiva.

Tabla 42*Patrones e insights de la parroquia Aláquez*

Página	Nombre
https://alaquez.gob.ec/cotopaxi/gastronomia/	Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Aláquez
https://restaurantes.guiabbb.ec/Cotopaxi/AI%C3%A1quez/	Restaurantes BBB
https://cotopaxialaquez.wixsite.com/alaquez/gastronomia	Infocentro de la parroquia Aláquez

Nota. En la tabla se describe el link de la página y el nombre en donde se puede encontrar información sobre la oferta gastronómica de la parroquia Aláquez.

Análisis de los competidores

Los competidores en cuanto a la oferta gastronómica se consideran a los territorios aledaños que también ofertan ciertos productos alimenticios tradicionales similares a la parroquia Aláquez como el caldo de gallina, caldo de pollo, cuy asado, conejo con papas, entre otros, estos lugares son: Mulaló, Latacunga, Guaytacama, entre otros.

Fase II: Formulación estratégica del Plan.

Misión

Ofrecer platos de la cocina tradicional festiva en establecimientos de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de turistas nacionales y extranjeros con la finalidad de estimular el conocimiento de la cultura por medio de las fiestas tradicionales y religiosas celebradas en la parroquia Aláquez y su vinculación con la comida.

Visión

Ser un referente a nivel nacional por el crecimiento del índice de llegada de turistas nacionales y extranjeros a la parroquia Aláquez, los mismos que cuentan con una motivación principal que sea el disfrute de platos de la cocina tradicional festiva al ser partícipes a su vez de fiestas tradicionales y religiosas que se celebran a lo largo del año en la parroquia, este servicio será satisfactorio gracias a los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la localidad.

Modelo turístico gastronómico deseado

A continuación, se plantea estrategias que encaminen al modelo turístico deseado a partir de los pilares mencionados en la metodología:

Tabla 43

Estrategias establecidas en la parroquia Aláquez

Estrategias	Descripción
Estrategia 1:	Incentivar a la creación de un club de productos gastronómicos, el mismo que estará conformado por los establecimientos que ofertan productos de la cocina tradicional festiva
Estrategia 2:	Capacitar al personal de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas en la atención al cliente y en otro idioma (inglés)
Estrategia 3:	Crear una experiencia gastronómica que lleve como nombre “Fines de semana culinarios” en donde los establecimientos de alimentos y bebidas aborden las temáticas de cultura, tradición y su vinculación con la gastronomía
Estrategia 4:	Elabora un concurso de cocina tradicional festiva mestiza con los establecimientos de Alimentos y bebidas con motivo de las fiestas al patrono de la parroquia San Antonio de Aláquez
Estrategia 5:	Promover que los establecimientos de alimentos y bebidas elaboren platos de la cocina tradicional festiva con parte amplia de las opciones en sus menús

Estrategias	Descripción
Estrategia 6:	Difundir la información sobre las fiestas tradicionales de la parroquia conjuntamente con su relación con la cocina tradicional festiva
Estrategia 7:	Crear un perfil en la red social Facebook
Estrategia 8:	Registrar en la web la localización de los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez
Estrategia 9:	Difusión de las festividades realizadas en la parroquia previa su ejecución por medio de canales de comunicación tradicionales
Estrategia 10:	Elaboración de un recetario de los platos de la cocina tradicional festiva mestiza pertenecientes a la parroquia Aláquez

Fase III: Planificación operativa.

Con la finalidad de garantizar la efectividad de las estrategias se procede a elaborar la planificación operativa de cada una:

Tabla 44

Estrategia 1

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea	Esta estrategia fue construida a partir de la idea brindada por el presidente de la parroquia en la cual se sugiere el trabajo en equipo				
Estrategia:	Creación de un club de productos gastronómicos, el mismo que estará conformado por los establecimientos que ofertan productos de la cocina tradicional festiva.				
Objetivo:	Incentivar el trabajo en equipo por medio de la creación de un club de productos gastronómicos el mismo que se encontrará conformado por los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez con la finalidad de gestionar los requerimientos oportunos en beneficio de los involucrados en el área gastronómica.				
Destinatarios:	Establecimiento de alimentos y bebidas				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Informar a las autoridades públicas acerca de la iniciativa para facilitar los procesos en la parte legal	1 semana	Humanos Materiales	\$50	Los recursos económicos serán utilizados en transporte y documentación
2	Realizar una convocatoria dirigida a los 10 propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas	1 semana	Técnicos financieros	\$100	Documentos físicos para la convocatoria
3	Efectuar la primera reunión de socialización de la estrategia	3 días		\$60	Refrigerio para los invitados
4	Definir los lineamientos de comunicación que se utilizarán para realizar las gestiones necesarias	2 semanas		\$50	Documentación transporte
5	Elección de la directiva del club	1 día		\$60	Refrigerio para los invitados
6	Seguimiento del avance del club	1 mes		\$50	Transporte y refrigerios
Total				\$370	

Tabla 45

Estrategia 2

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea	Esta estrategia fue originada en base a la idea brindada por parte del representante de los establecimientos de Alimentos y bebidas en la cual menciona que es necesario la capacitación de los trabajadores que conforman los distintos negocios de alimentos.				
Estrategia:	Capacitar al personal de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas en la atención al cliente y en otro idioma (inglés)				
Objetivo:	Establecer espacios de capacitación dirigido al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas en temáticas como atención al cliente y en el idioma inglés con la finalidad de mejorar la atención brindada al turista nacional o extranjero				
Destinatarios:	Personal operativo de los establecimientos de alimentos y bebidas				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socializar a los dueños de los establecimientos sobre la estrategia	1 semana		\$100	Los recursos económicos serán utilizados en transporte y alimentación de los gestores
2	Construir el cronograma de actividades de acuerdo a la temática escogida (atención al cliente o idioma inglés)	2 semanas	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$50	El presupuesto se invertirá en la asesoría a expertos para la construcción de un cronograma lógico y coherente
3	Efectuar las primeas clases de capacitación	4 semanas		\$100	Refrigerio para los invitados
4	Seguimiento de la efectividad de la estrategia	4 semanas		\$20	Documentación transporte
Total				\$270	

Tabla 46

Estrategia 3

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea	La presente estrategia se realiza en base a la idea del señor Pablo Hernández personaje reconocido por su conocimiento en el ámbito cultural y gastronómico en el cual mencionó que es indispensable no solo ofertar los platos tradicionales, sino que al mismo tiempo se debe dar a conocer el origen de cada uno de estos platillos.				
Estrategia:	Creación una experiencia gastronómica que lleve como nombre “Fines de semana culinarios” en donde los establecimientos de alimentos y bebidas aborden las temáticas de cultura y su vinculación con la gastronomía				
Objetivo:	Crear una experiencia gastronómica que lleve como nombre “fines de semana culinarios” con la finalidad que los establecimientos de alimentos y bebidas oferten sus productos con temáticas culturales y la vinculación de esta con la gastronomía por medio de la cocina en vivo de los platillos pertenecientes a la cocina tradicional festiva.				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas/turistas				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socializar la estrategia con los representantes de los establecimientos	1 semana		\$100	Refrigerio para los invitados
2	Identificar la historia de cada platillo	4 semanas		\$150	Transporte refrigerios
3	Preparar los establecimientos que recibirán a los comensales	1 semana	Humanos Materiales	\$150	Logística
4	Puesta en marcha de la estrategia	2 días	Técnicos financieros	\$100	Imprevistos
Total				\$500	

Tabla 47

Estrategia 4

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea	Esta estrategia fue creada en relación a la idea expuesta por el comité de fiestas en donde se propuso que se realice actividades en los meses que se efectúan las festividades a nivel parroquial				
Estrategia:	Ejecución de un concurso de cocina tradicional festiva con motivo de las fiestas al patrono de la parroquia San Antonio de Aláquez				
Objetivo:	Elaborar un concurso de cocina tradicional festiva con motivo de las fiestas al patrono de la parroquia Santo Antonio de Aláquez por medio de la participación de los actores de la gastronomía con la finalidad de incentivar al consumo de estos platos.				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas y visitantes o turistas				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socialización de la estrategia	1 semana		\$50	Refrigerios
2	Inscripciones de los establecimientos participantes	4 semanas	Humanos Materiales Técnicos	\$60	Documentación y transporte
3	Selección del jurado	1 semana	financieros	\$175	Gestiones, transporte, refrigerios y remuneraciones
4	Ejecución del evento	2 días		\$50	Imprevistos
Total				\$335	

Tabla 48

Estrategia 5

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que de manera ordenada coincidieron que es indispensable la difusión de los platos a través de los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia.				
Estrategia:	Promover que los establecimientos de alimentos y bebidas elaboren platos de la cocina tradicional festiva con parte amplia de las opciones en sus menús				
Objetivo:	Incentivar que los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia incorporen en su menú los distintos platos considerados dentro de la cocina tradicional festiva con la finalidad de ampliar las opciones gastronómicas del turista a la vez que promueve la conexión de la tradición con la alimentación.				
Destinatarios:					
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socializar la estrategia planteada	1 semana		\$50	Refrigerios a los asistentes
2	Impartir las fichas recolectadas en la investigación sobre los platos de la cocina tradicional festiva	1 semanas	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$150	Impresiones de las fichas para cada establecimiento
3	Elegir los platos adecuados para la inclusión de los mismos a los menús	3 semanas		\$60	Transporte y refrigerios
4	Impresión de los nuevos menús de cada establecimiento	5 días		\$300	Impresiones de los menús
Total				\$560	

Tabla 49

Estrategia 6

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que de manera ordenada coincidieron que es indispensable la difusión de las fiestas tradicionales para que los turistas puedan degustar de los distintos platos que se preparan en la localidad				
Estrategia:	Difusión de la información sobre las fiestas tradicionales de la parroquia conjuntamente con su relación con la cocina tradicional festiva				
Objetivo:	Difundir información sobre las festividades tradicionales celebradas en la parroquia conjuntamente con su relación a la cocina tradicional festiva con la finalidad de incentivar la visita de turistas nacionales y extranjeros a la parroquia				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas, turistas nacionales y extranjeros				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socialización de la estrategia	1 semana		\$50	Refrigerio
2	Creación de la red social (Instagram)	1 día	Humanos Materiales	\$0	
3	Configurar la red social	1 semana	Técnicos financieros	\$0	
4	Crear publicaciones relacionadas a la gastronomía y la cultura de la parroquia Aláquez	5 días		\$150	Contratación al diseñador gráfico por cada imagen
5	Brindar seguimiento de las publicaciones			\$0	
Total				\$200	

Tabla 50

Estrategia 7

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que de manera unánime coincidieron que para lograr la afluencia de turistas es necesario la creación de perfiles en las distintas redes sociales para dar a conocer los platos y fiestas que existen en la localidad.				
Estrategia:	Crear un perfil en la red social Facebook				
Objetivo:	Configurar un perfil en la red social mediante la aplicación de Facebook Bussinnes en donde se muestre las distintas festividades, comida tradicional y la localización de los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas, turistas nacionales y extranjeros				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Organizar la información obtenida	1 semana		\$0	
2	Realizar la toma de fotografías de cada uno de los platos	2 semanas	Humanos Materiales Técnicos	\$50	El presupuesto se destina a transporte y alimentación
3	Elaborar fotografías de cada una de las festividades de la parroquia	1 semana	financieros	\$150	
4	Crear el perfil en Facebook con los datos requeridos	1 semana		\$0	
5	Convertir el perfil en una cuenta comercial	1 semana		\$0	
6	Subir las fotos de perfil y portada en caso de ser necesario	1 semana		\$0	
7	Programar publicaciones pagadas de manera mensual	1 semana		\$50	Al tratarse de publicaciones pagadas se realizarán pagos mensuales
9	Brindar seguimiento de las páginas por medio de las estadísticas que brinda la pagina	1 semana		\$0	
Total				\$250	

Tabla 51

Estrategia 8

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que de manera minuciosa concordaron que es importante que se planteen estrategias de posicionamiento de los establecimientos de A&B				
Estrategia:	Registrar en la web la localización de los establecimientos de Alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez				
Objetivo:	Registrar la ubicación de los 10 establecimientos de Alimentos y bebidas que existen en la parroquia mediante el uso de Google Maps con la finalidad de que los visitantes puedan localizar de manera más rápida los lugares en donde ofrecen platos de la cocina tradicional festiva.				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas, turistas nacionales y extranjeros				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Crear una cuenta en My maps	1 día		\$0	
2	Abrir el mapa de la parroquia Aláquez	1 día	Humanos	\$0	
3	Hacer click en añadir marcador	1 día	Materiales Técnicos financieros	\$0	
4	Seleccionar un lugar y añadir en donde se encuentra el establecimiento	1 día		\$0	
5	Asignar un nombre al sitio	1 día		\$0	
6	Ingresar datos sobre los servicios, horarios, fotografías	1 día		\$0	
7	Hacer click en guardar	1 día		\$0	
	Total			\$0	

Tabla 52

Estrategia 9

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que coincidieron que es importante que se realice la difusión de las fiestas por medios de comunicación tradicionales				
Estrategia:	Difusión de las festividades realizadas en la parroquia previa su ejecución por medio de canales de comunicación tradicionales				
Objetivo:	Difundir las 7 festividades que se realizan a lo largo de un año calendario en la parroquia por medio de la televisión y la radio con la finalidad de dar a conocer sobre la celebración que se llevará a cabo para que los espectadores puedan participar de estas y por ende consuman platos que pertenecen a la cocina tradicional festiva.				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas, turistas nacionales y extranjeros				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Organizar la información obtenida	1 semana	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$20	Presupuesto destinado a impresiones de documentos con información relevante
2	Solicitar proformas de costos a los distintos canales de comunicación (radio y tv) a nivel provincial	2 semanas		\$0	
3	Seleccionar las mejores opciones	2 semanas		\$45	Presupuesto destinado a refrigerios brindados en cada una de las reuniones
4	Realizar las entrevistas	3 semanas		\$75	Transporte y alimentación
5	Publicación de las entrevistas en los diferentes medios de comunicación	1 semana		\$1000	Pago a los medios de comunicación
Total				\$1140	

Tabla 53

Estrategia 10

PLANIFICACIÓN OPERATIVA					
Idea:	Esta estrategia fue planteada gracias a la idea del grupo perteneciente al focus group que de manera cuidadosa coincidieron que es importante la difusión por algún medio físico o virtual de las festividades y los platos de la cocina tradicional festiva.				
Estrategia:	Elaboración de un recetario de los platos de la cocina tradicional festiva mestiza pertenecientes a la parroquia Aláquez				
Objetivo:	Elaborar un recetario en el cual se describan los platos de la cocina tradicional festiva mestiza existentes en la parroquia Aláquez para dar a conocer a los visitantes y que ellos puedan tener acceso a esta información que les permita hacer sus propias preparaciones				
Destinatarios:	Establecimientos de alimentos y bebidas, turistas nacionales y extranjeros				
N°	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Organizar la información obtenida	1 semana		\$0	
2	Realizar la toma de fotografías de cada uno de los platos	2 semanas	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$50	El presupuesto se utilizará en transporte, alimentación del encargado de la toma de fotografías
3	Elaborar bosquejos del recetario	1 semana		\$0	
4	Aprobar el recetario	1 semana		\$0	
5	Imprimir el recetario	1 semana		\$80	Impresiones
Total				\$130	

Presupuesto total**Tabla 54***Presupuesto total*

Estrategias	Descripción	Presupuesto
Estrategia 1:	Incentivar a la creación de un club de productos gastronómicos, el mismo que estará conformado por los establecimientos que ofertan productos de la cocina tradicional festiva	\$370
Estrategia 2:	Capacitar al personal de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas en la atención al cliente y en otro idioma (inglés)	\$270
Estrategia 3:	Crear una experiencia gastronómica que lleve como nombre “Fines de semana culinarios” en donde los establecimientos de alimentos y bebidas aborden las temáticas de cultura, tradición y su vinculación con la gastronomía	\$500
Estrategia 4:	Elabora un concurso de cocina tradicional festiva mestiza con los establecimientos de Alimentos y bebidas con motivo de las fiestas al patrono de la parroquia San Antonio de Aláquez	\$335
Estrategia 5:	Promover que los establecimientos de alimentos y bebidas elaboren platos de la cocina tradicional festiva con parte amplia de las opciones en sus menús	\$560
Estrategia 6:	Difundir la información sobre las fiestas tradicionales de la parroquia conjuntamente con su relación con la cocina tradicional festiva	\$200
Estrategia 7:	Crear un perfil en la red social Facebook	\$250
Estrategia 8:	Registrar en la web la localización de los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez	\$0
Estrategia 9:	Difusión de las festividades realizadas en la parroquia previa su ejecución por medio de canales de comunicación tradicionales	\$1140

Estrategias	Descripción	Presupuesto
Estrategia 10:	Elaboración de un recetario de los platos de la cocina tradicional festiva mestiza pertenecientes a la parroquia Aláquez	\$130
	Total	\$3.755

Ejecución de las estrategias

De las 10 estrategias propuestas muchas de ellas requieren la intervención directa de los actores turísticos en el ámbito público y privado es decir de las distintas entidades gubernamentales a cargo, además de aquellas que cuentan con el interés para conservar el patrimonio gastronómico; sin embargo, desde la postura de la academia se puede desarrollar en este momento la estrategia número 10 que corresponde a la “Elaboración de un recetario de los platos de la cocina tradicional festiva mestiza pertenecientes a la parroquia Aláquez” el mismo que se encuentra estructurado en base a la “Guía Turística Culinaria del Cantón Ambato” realizado por Gerardo León; por lo tanto, se encuentra estructurado de la siguiente forma: portada, presentación del autor, créditos, introducción, mapa de ubicación del territorio, presentación, índice, recetario, descripción de las festividades desarrolladas en la parroquia, dirección de los establecimientos de alimentos y bebidas que elaboran platos de la cocina tradicional festiva, agradecimiento y cubierta.

A continuación, se puntualiza las partes del recetario con la descripción de cada uno de sus ítems:

Tabla 55

Estructura del “Recetario de la cocina tradicional festiva de la parroquia Aláquez”

Estructura	Descripción
Portada	Se ubica el título del recetario, el nombre del autor y sellos de las entidades encargadas o auspiciantes
Presentación del autor	Descripción pequeña del recorrido profesional del autor
Créditos	Se señala los nombres del autor, el editor de fotografías, textos, etc.
Introducción	Está escrita por el autor, trata el tema principal del recetario empezando desde el origen de la parroquia, desgranando detalles que enganchen al lector.
Mapa de ubicación del territorio	Se localiza la ubicación específica en donde se realizó la investigación o levantamiento de datos.
Presentación	Este apartado tiene como finalidad dar a conocer el material realizado, lo indispensable es entrelazar esta actividad con un trabajo previo para la posible distribución, publicidad o difusión del mismo.
Índice	Se describe los títulos y subtítulos con sus páginas correspondientes que se encuentran desarrollados en el cuerpo del recetario.
Recetario	Este apartado estará compuesto por los ingredientes y descripción de los pasos para la preparación de las 10 recetas que forman parte de la cocina tradicional festiva, conjuntamente con una fotografía del platillo. A su vez, las festividades en las cuales son consumidas.
Festividades	Se describe cada una de las festividades desarrolladas en un año calendario dentro de la parroquia.

Estructura	Descripción
Dirección de los establecimientos	Con el objetivo de localizar a cada uno de los 10 establecimientos que expenden comida tradicional festiva, en este apartado se describe las direcciones y los nombres de estos negocios.
Agradecimiento	Se nombra a las personas o instituciones que contribuyeron a la realización del recetario por medio de la proporción de la información de las recetas.
Cubierta	Se coloca fotografías, logos de instituciones auspiciantes y un pequeño texto que describa el objetivo que tuvo el recetario.

De manera continua en la Tabla 55, se detalla las partes desarrolladas del recetario de la cocina tradicional festiva de la parroquia San Antonio de Aláquez.

Tabla 56

Estructura del recetario

Estructura	Descripción
Portada	

Estructura

Descripción

Presentación del autor



GERMÁN PROAÑO

Autor
Estudiante de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L

Por medio del trabajo de titulación "Estudio de la cocina tradicional, sus tipos cocina festiva-masiva, como oferta al servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Alaquiz" se pudo identificar información importante que hasta ahora se desconocía de la parroquia Alaquiz en cuanto al ámbito gastronómico, en efecto, mediante los resultados del proyecto se contempló la oportunidad de elaborar el siguiente recetario que describe en sus hojas los pasos a seguir para la preparación de platos que pertenecen a la cocina tradicional festiva, contribuyendo así al cuidado del patrimonio gastronómico existente en el país.



Créditos

Créditos



Autor
Proaño Germán Efraim Darío
Tel: 0994000000
correo: gproaño@espe.edu.ec
germanproaño@gmail.com

Revisor
Msc. Guadalupe Ortega Joffre Benavente
0994000000
correo: jgbenavente@espe.edu.ec

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE
Dirección: 3077-700, Guano y Ordoñez y
Latacunga 51010
Teléfono: 0994000000

Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial Rural de Alaquiz
Dirección: Parroquia Alaquiz / Parque Central
Oficina: Joffre Benavente
correo: jbenavente@alquiz.gub.ec

2023




Introducción

Introducción

Alaquiz es una parroquia rural del cantón Latacunga de la provincia de Cotacachi, en donde habita una población de origen indígena que ya existía cuando los españoles iniciaron la conquista, hasta que en 1540 Gonzalo Pizarro la integró al corregimiento de Latacunga (Latacunga).

Entre datos históricos relevantes se cuenta que los habitantes de este territorio se fusionaron con los primitivos es decir con los Chiriguano, Chimba, Alacamañes, Puroño, Caras, Itzas e inclusive reducidos grupos de Lucabamara o Colonias que en lengua de aqueños ALAQUIZ significaba "Cabello amarillo" ya que los legendarios pumaicos del poblado se teñían el cabello de amarillo.

Con estos antecedentes es evidente la recolección de costumbres y tradiciones que este pueblo guarda en una memoria colectiva debido a que desde su origen se muestra que ciertas técnicas culinarias e ingredientes utilizados fueron conocimientos transmitidos de generación a generación.



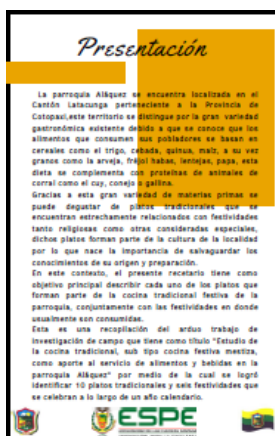
Estructura

Descripción

Mapa de ubicación del territorio



Presentación



Índice



Estructura

Descripción

Recetario

PAPAS CON CUY

COCINA TRADICIONAL PERUANA

■ Tiempo de cocción: 5 horas

■ Porciones: 6

INGREDIENTES

1 unidad	Caro de cerdo
100 gramos	Papa
1 unidad	Muchuga
20 gramos	Mantequilla
40 gramos	Cebolla blanca
100 gramos	Ajo
10 gramos	Comino
1 litro	Agua
100 ml	Sal

INSTRUCCIONES

1. Cortar el caro con un tropezón a base de 40, 50 mm y así.
2. Cortar la papa en trozos aproximadamente de 10 a 15 mm.
3. Cortar en un sentido a lo largo el cerdo en 4 partes.
4. Hervir el cerdo con agua y sal.
5. Hervir el cerdo con sal y comino.
6. Hervir el cerdo con sal y comino.
7. Cortar la papa en trozos y agregar en agua y papa hervida.
8. Agregar en agua y papa hervida.
9. Agregar la papa con sal y agregar el agua.
10. Hervir hasta por 15 minutos.
11. Hervir con la papa en una olla aparte con agua hasta hervir.
12. Hervir el cerdo con la papa hervida y agregar de 10 a 15 minutos.

Festividades

FESTIVIDADES

Dirección de los establecimientos

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Estructura	Descripción
Agradecimiento	 <p><i>Agradecimientos</i></p> <p>Agradecimientos especiales a todas las personas defensoras que han proporcionado las recetas e información a cerca de la elaboración de cada uno de los platos descritos en esta obra, además de las instituciones que apoyaron en la realización del proyecto de investigación en especial a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE y al Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Rural de Aláquez.</p>
Cubierta	 <p>Esta iniciativa busca resaltar el Patrimonio Cultural Inmaterial tanto de las fiestas realizadas en la parroquia Aláquez como de su vinculación con la cocina tradicional.</p> <p>Percebido que aún existen personas dispuestas a resguardar los conocimientos adquiridos de generación en generación, este patrimonio además de formar parte de la historia e identidad de la localidad también es una fuente de ingresos económicos de la sociedad, pues la gastronomía es considerada un factor importante para la satisfacción del nuevo turista que busca alimentarse al mismo tiempo que desea vivir una experiencia turística en cada alimento que consume.</p>

Conclusiones

Una vez, realizada la investigación se concluye que:

- San Antonio de Aláquez corresponde a una parroquia rural del cantón Latacunga perteneciente a la Provincia de Cotopaxi la misma que a través del tiempo ha logrado guardar tradiciones en cuanto al ámbito gastronómico se refiere, también se evidencia al mismo tiempo decadencias en el conocimiento de la cocina tradicional subtipo cocina festiva mestiza, es así que por medio de la investigación se logró identificar que esta cocina cuenta con dos características en cuanto a su consumo: Primero, puede ser ofrecida en festividades religiosas y en festividades sociales como bautizos, primeras comuniones, matrimonios; su segunda característica es que son consumidas en la cotidianidad es decir en los hogares de la población.
- La cocina tradicional festiva de la parroquia Aláquez se distinguió en los 10 establecimientos de alimentos y bebidas encuestados, al mismo tiempo que se obtuvo también una respuesta favorable en el instrumento de recolección de datos aplicados a las 384 personas que formaron parte de la población de Aláquez en donde se pudo detallar el consumo de los platos pertenecientes a la cocina tradicional festiva de acuerdo a la festividades que los habitantes de la parroquia ofrecen a propios y extraños.
- Se identificó 10 establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez a saber: Los tres hermanos, El chivo loco, Restaurante Carmita, Restaurante Cali, Picantería Sucursal del Cielo, Restaurante Pin Mary, La Pizca del Padrino Restaurante, Rincón del Sabor la Madrina, Recepciones Bellavista, Hostería Pumagua, los cuales elaboran distintos platos tradicionales y de preferencia de su clientela como: hornado, sopa de pollo, papas con cuy, caldo de gallina, papas con conejo, empanadas con dulce de panela, tortillas de maíz, papas con cariucho, mazamorra y chica.

- Con respecto a las fiestas se halló seis, las mismas que son planificadas por el comité de fiestas de la parroquia entre ellas se tiene: las fiestas en honor al patrono San Antonio de Padua, paradero Salida al Sol, Fiestas en honor al Patrono San Antonio, Fiestas en honor al Señor de la Misericordia, Fiestas en honor a la Virgen de las Mercedes, festividades en la Hacienda Cuchitingue. En cada una de estas festividades existen consumo de la cocina tradicional en los diferentes establecimientos como también en los puestos ubicados en las canchas o parques aledaños a la celebración.
- En relación a las encuestas elaboradas a los pobladores de los 30 barrios de la parroquia Aláquez se obtuvo que ellos cuentan con conocimiento sobre la comida festiva, en efecto realizan sus celebraciones como primeras comuniones, bautizos, confirmaciones, matrimonios en donde brindan a sus invitados los distintos platos considerados tradicionales y festivos como el hornado, caldo de gallina papas con cuy y finalmente la chicha que es una bebida elaborada a base de maíz en agua azucarada que hasta el día de hoy se conoce por sus propiedades medicinales y su uso en ocasiones espirituales.
- En relación a las encuestas aplicadas a los 360 turistas se observó, la deficiencia de la gestión de las autoridades de la parroquia Aláquez por el ámbito gastronómico, debido a que la motivación principal y por el cual el turista visita la parroquia corresponde a sus atractivos turísticos naturales; sin embargo, existen visitantes que si conocen y han participado de algunas celebraciones ofrecidas por la comunidad como por ejemplo: en honor al patrono San Antonio de Padua en donde, dentro de sus actividades se puede tener la oportunidad de degustar platos considerados parte de la cocina tradicional.
- Las líneas estratégicas planteadas en la investigación fueron construidas en base a un diagnóstico previo brindado por la metodología de la Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center con la finalidad de que las mismas se apeguen al contexto de la realidad de la parroquia y que a su vez puedan ser aplicadas de manera efectiva.

Recomendaciones

- Se recomienda que el Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial rural de Aláquez tome en consideración la presente investigación para la mejora continua del territorio en el ámbito turístico, del mismo modo que en sus páginas oficiales se detalle con mayor amplitud sus festividades y la relación que tienen estas con la cocina tradicional festiva.
- Es importante que los 10 establecimientos de alimentos y bebidas identificados como lugares en donde elaboran platos pertenecientes a la cocina tradicional festiva tomen en consideración las fechas en las cuales se desarrollan las distintas festividades para que de esta manera puedan prever de la experiencia gastronómica a los turistas que llegan a la localidad.
- Es indispensable que las autoridades de turno brinden oportunidades para que los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia puedan seguir creciendo por medio de la inclusión de este territorio dentro de sus planes de desarrollo turístico con la finalidad de destinar los recursos económicos necesarios para el progreso de sus actividades turísticas.
- Se sugiere que el recetario elaborado dentro de esta investigación pueda ser impreso y distribuido a todos los actores turísticos que preparan al menos un plato de la cocina tradicional para que de esta manera cuenten con la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica dentro de sus negocios.
- En relación a las festividades se recomienda que las entidades gubernamentales conjuntamente con el comité de fiesta realicen énfasis en difusión de cada una de las celebraciones conjuntamente con su reconocimiento cultural para con ello atraer más turistas que puedan disfrutar de estas festividades al mismo tiempo que consumirán platos de la cocina tradicional.

- Se debe respetar los tiempos y recursos previstos en cada una de las estrategias planteadas en la propuesta del presente proyecto, para con ello garantizar la efectividad del plan estratégico en conjunto.
- A su vez se sugiere que cada una de las estrategias planteadas puedan contar con actualización al momento de su puesta en marcha debido a que se conoce la variación del territorio en cuanto a los recursos con los que cuenta ahora y los que tendrá dentro de cierto tiempo.

Bibliografía

- Aguero, J. (2019). Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico-recreativo : estudio de caso : Colonia Santa María, Coronel Suárez (Tesis de Grado). Obtenido de <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/handle/123456789/4645>
- Aguilar, M. (2017). Potenciación y valoración de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón El Pangui, a través de los principales productos que son cultivados en la zona, como aporte histórico de la provincia de Zamora. Obtenido de <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/18404/1/Aguilar%20Apolo%2c%20Mary%20Carmen.pdf>
- Aldazábal, J. (2012). Catequesis y celebración de la primera comunión. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=IhOetEqZyBYC&printsec=frontcover&dq=primera+comuni%C3%B3n+que+es&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=primera%20comuni%C3%B3n%20que%20es&f=false
- Almache, S. (Agosto de 2021). Guia Gastronomía del canton Saquisilí de la provincia de Cotopaxi. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7810>
- Aymerich, X. (01 de 2004). ¿Qué es el bautismo? Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=LN5uRpjFieYC&pg=PA16&dq=cuando+se+celebra+los+bautizos&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwidu5i26tn7AhUQTDABHefhBasQ6AF6BAgLEA#v=onepage&q=cuando%20se%20celebra%20los%20bautizos&f=false>
- Basque Culinary y Organización Mundial del Turismo. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420995>

- Bermeo, P., Elizalde, J., & Calle, M. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2020000200175&script=sci_arttext
- Bernal, E. (2010). Metodología de la Investigación. Colombia: Pearson.
- Brisset, D. (06 de 1990). Un modelo de ficha para estudiar las fiestas. Obtenido de https://www.ugr.es/~pwlac/G07_09DemetrioE_Brisset_Martin.html
- Casas, A. (2014). Historicas. Obtenido de <https://historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/boletin/pdf/boletin099.pdf>
- Cointreau , A. (2017). La cocina francesa clásica. Obtenido de <https://rubenalbino.files.wordpress.com/2011/01/cocina-francesa-clasica-le-cordon-blue.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Obtenido de https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Cota, H. (01 de 2016). Cocina Mexicana y Cocina étnica Mexicana. Obtenido de <https://embamex.sre.gob.mx/jamaica/images/pdf/gastronomia.pdf>
- Diaz, C. (2020). La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/22604>
- Fernandez, C., Baptista, P., & Hernández, R. (2014). Metodología de la investigación. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

- Gálmes, M. (2010). La organización de eventos como herramienta de comunicación de marketing. Obtenido de <https://libros.metabiblioteca.org/bitstream/001/356/5/978-84-9747-609-6.pdf>
- Galmés, M. (03 de 12 de 2018). La organización de eventos con herramienta de comunicación de marketing. Obtenido de <https://libros.metabiblioteca.org/bitstream/001/356/5/978-84-9747-609-6.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Aláquez. (2011). Plan de desarrollo y ordenamiento Territorial 2012-2023. Aláquez.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Aláquez . (2011). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012-2023. Obtenido de https://www.celec.gob.ec/transelectric/images/stories/noticias/2021WEB/Tanicuhiweb/d/c/ANEXOS/SOCIAL/PDOTs/Parroquia%20Alaquez/PDOT_GADP_AL%C2%A6QUEZ.pdf
- Herrera, J., Geycell, E., & Fernández, G. (2015). Los diseños y estrategias para los estudios cualitativos. Un acercamiento teórico-metodológico. Obtenido de <http://revgmespirituana.sld.cu/index.php/gme/rt/printerFriendly/1015/1111>
- INPC. (2011). Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2022). INEC. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/>
- La Gaceta. (2022). La Gaceta. Obtenido de <https://lagaceta.com.ec/alaquez-celebra-las-fiestas-en-honor-a-su-patrono/>

Ley de Turismo. (2014). Ley de Turismo. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Lligadas, J. (10 de 2002). Que es la confirmación. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=QzY-G7UtwVYC&pg=PA14&dq=que+es+la+confirmaci%C3%B3n&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj0hpaS8Nn7AhWKRzABHZliCk8Q6AF6BAgIEAI#v=onepage&q=que%20es%20la%20confirmaci%C3%B3n&f=false>

Mejía, L., Hernández, R., & Mejía, S. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf

Meléndez, J., & Cañez, G. (2017). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2003). Manual Metodológico para la elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario". Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

Ministerio de Turismo. (2018). Manual de atractivos turísticos. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRACTIVOS-TURISTICOS.pdf>

Ministerio de Turismo. (2022). Visitas de las Areas Naturales Protegidas del Ecuador. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/areas-naturales-del-ecuador>

- Morillo, M. (1980). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. Obtenido de https://www.ecotec.edu.ec/material/material_2020A1_TUR162_01_136180.pdf
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2013). Metodología de la investigación. Obtenido de https://edicionesdelau.com/wp-content/uploads/2018/09/Anexos-Metodologia_%C3%91aupas_5aEd.pdf
- Organización Mundial del Turismo. (2016). Panorama OMT del Turismo Internacional. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418152>
- Organización Mundial del Turismo. (2022). Glosario de términos de turismo. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Pazos, S. (2010). Obtenido de Permanencias culturales y culinarias del Manual de cocina de Juan Pablo Sanz en Quito: protocolos, cocina tradicional y formas de preparación: <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>
- Pazos, S. (2010). Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>
- Pazos, S. (2010). Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Plan de creación de Oportunidades. (2021). Plan de creación de Oportunidades. Obtenido de chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado_compressed.pdf

Reglamento turístico de alimentos. (2018). Reglamento turístico de alimentos. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

Ricaurte, C. (2009). Manual para el diagnóstico turístico local. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del Litoral 2009: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8300/4/Manual%20de%20diagn%C3%B3stico%20tur%C3%ADstico%20local.pdf>

Toapanta, W. (2018). El potencial turístico de la parroquia Aláquez como aporte a la generación de productos turísticos para el cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27630/1/Toapanta%20Tomalo%20Wilson%20Sebasti%C3%A1n%200502934870.pdf>

Villegas, R. (1998). Derecho civil mexicano. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/8/3834/13.pdf>

ANEXOS