

“EL TURISMO FAVORECE EL CONTACTO CON LA NATURALEZA Y CON LAS CULTURAS, PROMUEVE LA VALORIZACIÓN DE LOS RECURSOS AMBIENTALES Y PRESENTA LAS BELLEZAS DE LA CREACIÓN COMO UNA HERENCIA COMÚN DE TODA LA FAMILIA HUMANA.”

JUAN PABLO SEGUNDO



“RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”

AUTORA
Rosita Quijano

Lcdo. Ismael Guanoluisa
Ing. Angélica González

(DIRECTOR)
(CODIRECTORA)



Plato: Chigüchucos.
Lugar: La Mera.
Autor: Rosa Quijano

GENERAL

Documentar las recetas tradicionales y ancestrales que se preparan en la ciudad de Latacunga, para fomentar el turismo gastronómico.



Plato: Mole con chicharrón.
Lugar: La Mera.
Autor: Rosa Quijano
Fecha: 14/04/2018

OBJETIVOS



Fundamentación teórica



Diagnóstico o cultura gastronómica



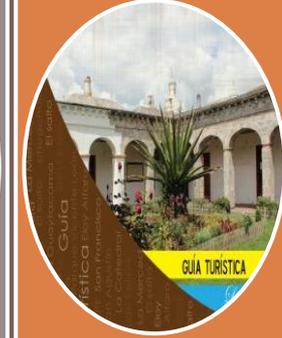
Sistematización de recetas



Inventario de atractivos



Diseño Atlas



Diseño Guía

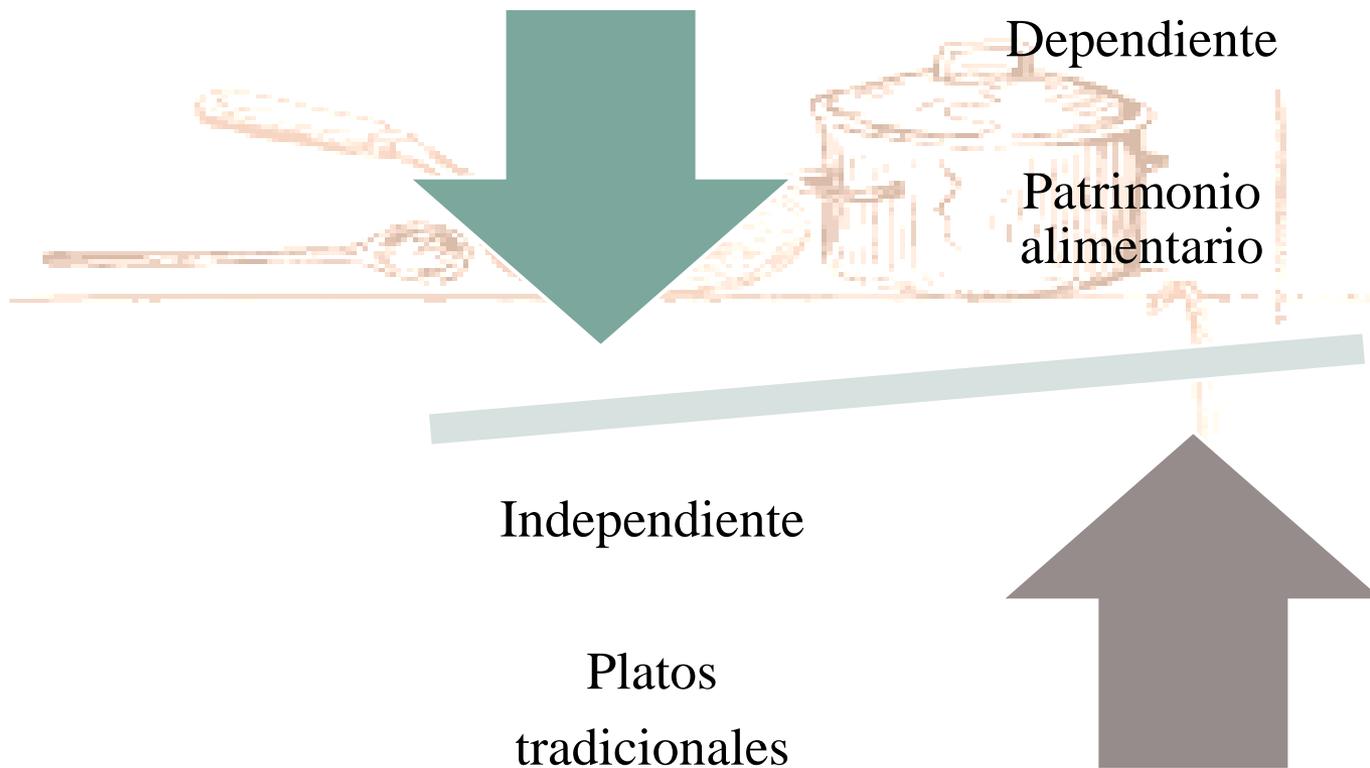
ESPECÍFICOS



La documentación de los procesos de elaboración de los platos tradicionales, permitirá elaborar un atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga.



HIPÓTESIS



VARIABLES



Turismo



Turismo gastronómico



Patrimonio alimentario



Gastronomía



Guía turística

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Origen/ ancestralidad

Preparación de hace más de 40 años

Pérdida de la identidad cultural

Zonas de elaboración y frecuencia de preparación

La Matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura, Guaytacama

Común: chugchucaras, hallullas, morocho, mote, queso de hoja, togro, tripas asadas.

Poco común: chaguarmishqui, chicha, tortillas de maíz.

Ingredientes/ formas de preparación

Variación en ingredientes, menor calidad

Desinterés por preparar estas recetas.

Cambio de utensilios para la preparación (cocinas a gas)

DIAGNÓSTICO

Propiedades/ usos medicinales

Chaguarmishqui- problemas de riñones y huesos

Tripas asadas- Evita problemas estomacales

Contextos festivos

No existen cambios en su preparación.

Champús- Mama Negra.

Espacios de consumo

Ambulante, mercado El Salto, hogares.

Chapo, máchica traposa, champús- autoconsumo

DIAGNÓSTICO



CATEGORÍA	Platos fuertes	Postres	Cucayo	Bebidas
Nº DE PLATOS	4	2	3	5
ANCESTRALIDAD	Criollos			1 prehispánica 4 criollos
NOMBRES	Chucgchucaras Mote con chicharrón Togro Tripas asadas	Chapo Máchica traposa	Hallullas Queso de hoja Tortillas de maíz	Chicha Naranjillaso Champús Morocho de dulce Chaguarmishqui



DOCUMENTACIÓN DE LAS RECETAS TRADICIONALES DEL CANTÓN LATACUNGA



NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD				APOYO			SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUIA I-II-III-IV
	VALOR INTRINSECO	VALOR EXTRINSECO	ENTORNO Max 10	ESTADO DE CONSERV. Max 10	ACCESO Max 10	SERVIC. Max 10	ASOC. CON OTROS ATRACTIVOS Max 5	LOCAL	REGIONAL	NAC.	INT.		
	Max 15	Max 15						Max 2	Max 4	Max 7	Max 12		
Casa de los Marqueses	8	6	5	10	9	8	1	2				49	II
Catedral de Latacunga	8	6	5	5	9	8	1			7		49	II
ESPEL	7	7	8	8	8	8	2		3			51	II
Iglesia Nuestra Señora del Salto	9	9	4	5	7	6	1		4			45	II
Iglesia de San Agustín	7	8	4	5	8	7	1		4			44	II
Iglesia de San Francisco	10	9	4	4	9	8	1		4			49	II
Iglesia de Santo Domingo	8	9	5	5	9	8	1		4			49	II
Iglesia La Merced	10	10	3	4	7	5	1		4			44	II
Parque Vicente León	9	9	4	7	8	8	1		4			50	II
Templo parroquial San Felipe	7	8	5	7	7	7	1	2				44	II
Iglesia San Buenaventura	4	5	3	9	3	4	2	2				36	II
Santuario del Sr. Del Árbol de Quicaco	5	6	3	3	2	3	1	2				25	I

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS



Portada



Créditos



Logo



Índice de contenido



Presentación



Introducción

DISEÑO DEL ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN LATACUNGA



Mapa



Platos



Bibliografía

Latacunga

Atlas del Patrimonio Alimentario

Latacunga - Cotacachi

Latacunga

Patrimonio Cultural

POSTRES

Nombre del Producto: Machica Trápica.
Ancestralidad: Criollo.
Descripción: Es un plato de consumo cotidiano en los hogares latacungueños.
Espacios de Consumo: Se lo puede degustar mayormente en los hogares localizados en el cantón Latacunga.
Zonas tradicionales de consumo: Parroquia La Matriz, cantón Latacunga.

Ingredientes Tradicionales: Machica, Mapahuirra, Panela.
Ingredientes Complementarios: Queso.
Formas de Preparación: Se pone sobre un sartén o en una paña de bronce la mapahuirra con un poco de manteca de chancho, se mezclan estos ingredientes, posteriormente se agrega la machica y se revuelve todo hasta conseguir una consistencia gruesa, finalmente se incorpora la

29

samela y el queso rallado.

Propiedades: Por su gran contenido de enzimas, vitaminas, minerales y proteínas generan un efecto protector, en el que las células de órganos internos y de la piel previenen el envejecimiento celular.

Estado de Conservación: Este producto se encuentra casi en el olvido; la población lo recuerda pero se ha vuelto escaso en el medio, por lo que se encuentra en la categorización de peligro.

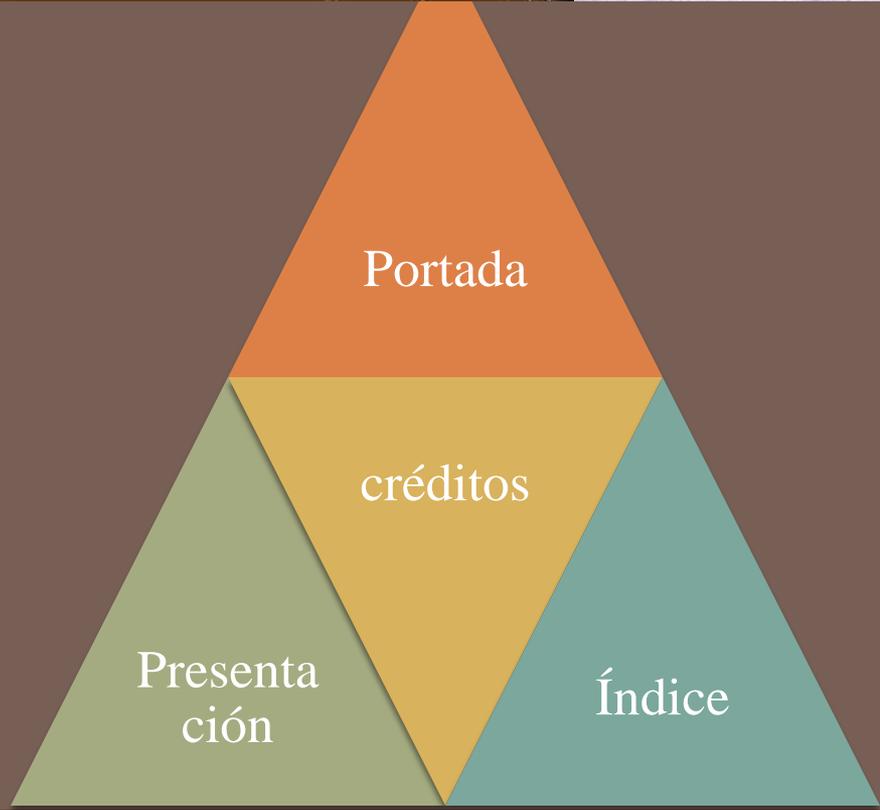
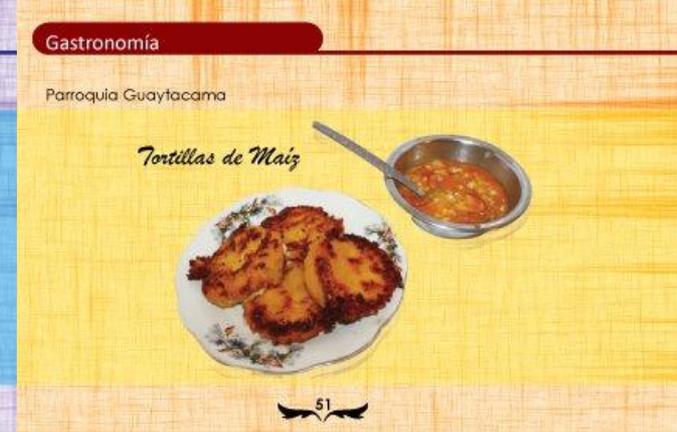
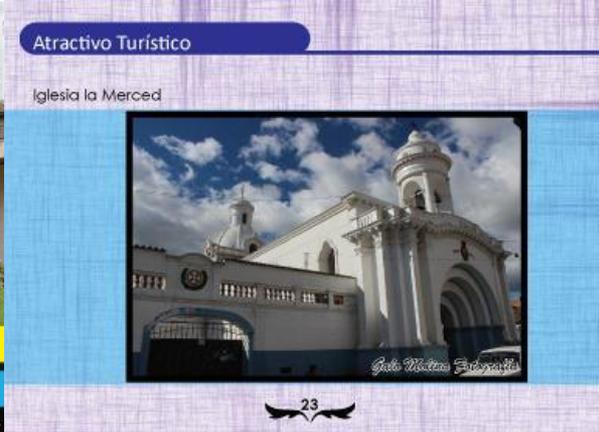
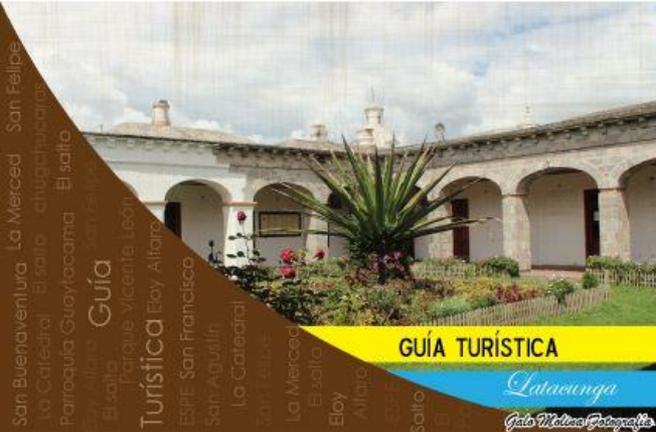
30



Índice de platos

Platos Fuertes	
Chugchucaras.....	9
Mote con chicharrón.....	11
Togro.....	13
Tripas Asadas.....	15
Bebidas	
Champús.....	17
Chagarmisqui.....	19
Chicha.....	21
Morocho de Dulce.....	23
Naranjillo.....	25
Postres	
Chapo.....	27
Machica traposa.....	29
Cucayo	
Hallullas.....	31
Queso de hoja.....	33
Tortilla de maíz.....	35

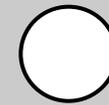
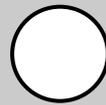
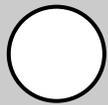
38



DISEÑO DE LA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LATACUNGA

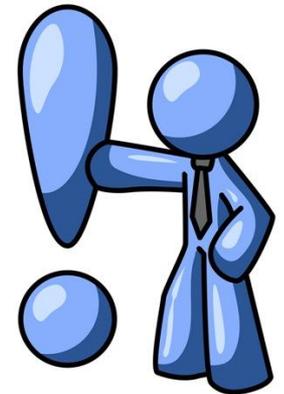
Conceptualización-
análisis
información

Documentación de
preparaciones-
ficha de inventario



Entrevistas-
diagnóstico.

Preparaciones por
desaparecer-
variaciones



CONCLUSIONES

Registro de
atractivos-
Jerarquía II y
I

Diseño del
atlas-
promover el
patrimonio
alimentario

Guía
turística-
turismo
gastronómico

Adquisición de libros-
patrimonio cultural

Diagnóstico del patrimonio
cultural intangible-
evaluación cualitativa

Considerar elementos de la
ficha de inventario

Actualización
de Inventarios

Publicación de
documentos

Incentivo de
investigaciones rescate
de la identidad cultural



RECOMENDACIONES



GRACIAS POR SU
ATENCIÓN