



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

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

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**TEMA: INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL
OFERTADA EN LAS FIESTAS CULTURALES Y RELIGIOSAS,
EN LA PROMOCIÓN DEL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE
COTOPAXI, PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTORAS: ACOSTA SÁNCHEZ, JENNYFER PAOLA
TOAPANTA MUELA, TATIANA JUDITH**

**DIRECTORA: MSc. VELÁSQUEZ SANDOVAL DORIS
ALEXANDRA**

SANGOLQUÍ

2016



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

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL OFERTADA EN LAS FIESTAS CULTURALES Y RELIGIOSAS, EN LA PROMOCIÓN DEL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO”** realizado por las señoritas **ACOSTA SÁNCHEZ JENNYFER PAOLA** y **TOAPANTA MUELA TATIANA JUDITH**, ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a las señoritas **ACOSTA SÁNCHEZ JENNYFER PAOLA Y TOAPANTA MUELA TATIANA JUDITH**, para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 05 de febrero del 2016

Msc. Velásquez Sandoval Doris Alexandra
DIRECTORA



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, **ACOSTA SÁNCHEZ JENNYFER PAOLA** con cédula de identidad N° 1726624230, y **TOAPANTA MUELA TATIANA JUDITH** con cédula de identidad N° 1724366719, declaramos que este trabajo de titulación **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL OFERTADA EN LAS FIESTAS CULTURALES Y RELIGIOSAS, EN LA PROMOCIÓN DEL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO”** ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaramos que este trabajo es de nuestra autoría, en virtud de ello nos declaramos responsables del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Sangolquí, 05 de febrero del 2016

Acosta Sánchez Jennyfer Paola

CC.172662423-0

Toapanta Muela Tatiana Judith

CC.172436671-9



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

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

AUTORIZACIÓN

Nosotras, **ACOSTA SÁNCHEZ JENNYFER PAOLA** y **TOAPANTA MUELA TATIANA JUDITH**, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL OFERTADA EN LAS FIESTAS CULTURALES Y RELIGIOSAS, EN LA PROMOCIÓN DEL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO”** cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra autoría y responsabilidad.

Sangolquí, 05 de febrero del 2016

Acosta Sánchez Jennyfer Paola
CC.172662423-0

Toapanta Muela Tatiana Judith
CC.172436671-9

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico de manera especial a mi madre, porque me ha encaminado y sabido guiar a lo largo de mi vida, porque en ella he visto un espejo en el cual me he podido reflejar y aprender a ser perseverante y no decaer, por ser mi apoyo incondicional y estar siempre a mi lado.

A ella por ser la razón de mi vida.

Jennyfer Paola Acosta Sánchez

DEDICATORIA

El presente proyecto está dedicado principalmente a mis padres Wilson y Nelly, quienes me han inculcado los buenos valores y el ejemplo de esfuerzo, dedicación y perseverancia.

A mis hermanos John, María Belén, Emily y Benjamín que han sido mi apoyo y mi inspiración para no decaer y seguir siempre adelante.

A mis tíos, tías, primos, primas y mis abuelitos por ser una familia unida y darme siempre su apoyo incondicional.

A una persona especial, que me ha acompañado en casi toda mi vida universitaria y ha sido en muchas ocasiones un soporte para mí.

Tatiana Judith Toapanta Muela

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme salud y permitirme culminar una etapa más en mi vida.

A toda mi familia, por ser mi apoyo fundamental y estar siempre pendientes de mí en todo momento.

A la Universidad de la Fuerzas Armadas ESPE por brindarme la oportunidad de formarme académicamente y prepararme para enfrentar los retos de la vida profesional.

A mis profesores que más que docentes se convirtieron en amigos, por impartirme su conocimiento y experiencia, con paciencia y dedicación.

A mis amigos, por formar parte de esta etapa tan importante de mi vida y compartir conmigo momentos únicos que quedaran guardados para siempre en mi memoria.

A mi compañera y amiga de proyecto Tatiana Toapanta por la dedicación y el trabajo realizado en equipo.

A mi directora de proyecto Msc. Doris Velásquez, por el apoyo y la motivación brindada durante el desarrollo del presente trabajo.

Jennyfer Paola Acosta Sánchez

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme cada día una vida bendecida junto a mi familia y amigos; a Jesús y María Auxiliadora por acompañarme, guiarme y darme fortaleza.

A mis padres por el amor, cariño y apoyo moral, económico y principalmente espiritual sin límites.

A la Universidad de Las Fuerzas Armadas ESPE por abrirme las puertas y educar, no solo en conocimientos sino también en valores.

A mis maestros de la Sede “Héroes del Cenepa” que han inculcado en mí la pasión por la carrera, entre ellos a Luis Huaraca, Danny Chiriboga, Fernando Jácome, Carlos Novoa, Martha Rea, Byron Avilés y María Fernanda Moreno.

A mis compañeros y amigos de mi promoción porque en todo el tiempo de universidad hemos compartido viajes, eventos, salidas, exposiciones, trabajos, que me han permitido enriquecerme de sus experiencias y conocimientos.

A mi compañera de proyecto Jennyfer Acosta por ser mi amiga incondicional, confiable y sobre todo por apoyarme en los buenos y malos momentos.

A la directora de este proyecto, Doris Velásquez, porque a pesar de ser nuestra maestra tan poco tiempo me ha brindado sus conocimientos y su apoyo con sabiduría, paciencia y mucha dedicación.

Tatiana Judith Toapanta Muela

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
RESUMEN	xix
ABSTRACT	xx
CAPÍTULO I	1
MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Antecedentes.....	2
1.3. Definición del problema.....	3
1.4. Justificación.....	4
1.5. Objetivos.....	5
1.5.1. Objetivo General.....	5
1.5.2. Objetivos Específicos.....	5
1.6. Hipótesis.....	5
1.6.1. Variable Independiente.....	6
1.6.2. Variable Dependiente.....	6
1.7. Metodología.....	6
1.8. Idea a defender.....	6

1.9. Marco Teórico.....	7
1.9.1. Teoría General de Sistemas	7
1.9.2. Estructuración de la teoría que sustenta la investigación.....	8
1.9.3. Componentes Teóricos.....	10
1.9.4. Antecedentes investigativos que sustentan el trabajo de investigación	19
1.10. Marco conceptual	22
CAPÍTULO II	25
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	25
2.1. Análisis externo	25
2.1.1. Entorno económico	25
2.2. Análisis interno	28
2.2.1. Macroambiente.....	28
2.2.2. Microambiente	41
2.3. Análisis FODA	51
2.3.1. Fortalezas	51
2.3.2. Oportunidades	51
2.3.3. Debilidades.....	51
2.3.4. Amenazas	51
2.3.5. Matriz FODA	52
CAPÍTULO III	56
ESTUDIO DE MERCADO	56
3.1. Estudio de la Oferta.....	56
3.1.1. Descripción de las principales festividades Culturales y Religiosas	56
3.1.2. Instrumentos de recolección de información	110

3.1.3. Situación de la oferta actual.....	110
3.1.4. Análisis de la competencia a nivel local y/o regional	112
3.2. Estudio de la Demanda	113
3.2.1. Determinación del Universo o población de estudio de la demanda	113
3.2.2. Determinación de la muestra	113
3.2.3. Técnicas de muestreo.....	114
3.2.4. Instrumento de recolección de información.....	114
3.2.5. Situación de la Demanda actual	115
3.2.6. Caracterización del perfil del asistente	131
3.2.7. Proyección de la demanda.....	131
CAPÍTULO IV	133
PROPUESTA	133
4.1. Antecedentes de la propuesta.....	133
4.2. Justificación	134
4.3. Objetivos.....	135
4.3.1. Objetivo General.....	135
4.3.2. Objetivos Específicos.....	135
4.4. Fundamentación.....	135
4.5. Desarrollo de la propuesta.....	140
4.5.1. Marketing Mix	140
4.5.2. Modelo operativo de la propuesta.....	141
CAPÍTULO V	165
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	165
5.1. Conclusiones.....	165
5.2. Recomendaciones.....	166

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 167

NDICE DE TABLAS

Tabla 1 Análisis de macro entorno de marketing	8
Tabla 2 Análisis del micro entorno de marketing	9
Tabla 3 Indicadores de migración y empleo en Cotopaxi	25
Tabla 4 Indicadores de migración y empleo en Cotopaxi	26
Tabla 5 Población cantón Salcedo.....	28
Tabla 6 Principales actividades que generan mayor ingreso cantón salcedo.....	30
Tabla 7 Programas del MCPEC.....	36
Tabla 8 Programas del MAGAP.....	36
Tabla 9 Programas del MIPRO.....	36
Tabla 10 Programas del MINTUR.....	37
Tabla 11 Programas del MRL	37
Tabla 12 Programas del MTOP	37
Tabla 13 Programas del GAD – Salcedo	38
Tabla 14 Atractivos naturales y culturales del cantón salcedo.....	50
Tabla 15 Edad de los encuestados.....	115
Tabla 16 Género de los encuestados	116
Tabla 17 Lugar de procedencia de los encuestados.....	117
Tabla 18 Asistencia a festividades culturales o religiosas	118
Tabla 19 Asistencia a la celebración del Inti Raymi.....	119
Tabla 20 Asistencia a la celebración del “Bermejo” Príncipe San Miguel ..	119
Tabla 21 Elementos importantes en las festividades	120
Tabla 22 Importancia de la oferta gastronómica en las festividades.....	121
Tabla 23 Razones de la importancia de la gastronomía en las festividades	122
Tabla 24 Platos típicos tradicionales de las principales celebraciones	124
Tabla 25 Nivel de importancia de técnicas y métodos ancestrales.....	126
Tabla 26 La gastronomía y su contribución en la promoción del cantón ...	127
Tabla 27 Gastronomía ancestral y el rescate la identidad cultural.....	128
Tabla 28 Medios de difusión de las festividades.....	129

Tabla 29 Medios de comunicación efectivos para promoción de las fiestas.....	130
Tabla 30 Proyección de la demanda.....	132
Tabla 31 Rating de televisión abierta en 2009 y 2010	144
Tabla 32 Contenidos del canal ecuavisa	162
Tabla 33 Valor de cuñas en ecuavisa por tiempo y frecuencia.....	162
Tabla 34 Presupuesto propuesta televisión	163
Tabla 35 Costo promedio de cuñas por tiempo en horario rotativo Quito ..	163
Tabla 36 Presupuesto propuesta radio	163
Tabla 37 Presupuesto propuesta material impreso.....	164
Tabla 38 Presupuesto total para la promoción.....	164

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cadena de Valor Turística	17
Figura 2. Turismo Interno de Ecuador	21
Figura 3. Turismo receptor de la Provincia de Cotopaxi	21
Figura 4. Producción bruta de Cotopaxi.....	26
Figura 5. Distribución población de Salcedo por Edades.....	29
Figura 6. Población Distribuida Por Actividad Ocupacional	30
Figura 7. Mapa de la Provincia de Cotopaxi	31
Figura 8. División Política del Cantón Salcedo	42
Figura 9. Mapa Turístico del Cantón Salcedo.....	45
Figura 10. Ollas de Barro	48
Figura 11. Tiestos de Barro	48
Figura 12. Piedra de Moler	49
Figura 13. Cucharas de Palo	49
Figura 14. Matriz Estratégica “Fo”.....	54
Figura 15. Matriz Estratégica “Da”	54
Figura 16. Representación de Las Chacras.....	59
Figura 17. Fuego Ritual	60
Figura 18. Danzante	61
Figura 19. Mama Danza	62
Figura 20. Alcalde o Ñaupador	63
Figura 21. El Tambonero	64
Figura 22. Virgen del Sol	66
Figura 23. Imagen del Príncipe San Miguel	75
Figura 24. Misa de la Fiesta De San Miguel	81
Figura 25. Priostes.....	82
Figura 26. Acompañantes de Priostes de la Fiesta de San Miguel.....	83
Figura 27. El Abanderado de Salcedo	83
Figura 28. El Capitán	84
Figura 29. Los Sargentos.....	84
Figura 30. El Maestro Campo	85
Figura 31. Los Loantes	85

Figura 32. Vestimenta del Loante	86
Figura 33. Los Saumeriantes	86
Figura 34. Personaje de la Vaca Loca	87
Figura 35. Comparsa de la Vaca Loca.....	87
Figura 36. La Mama Negra de Salcedo	88
Figura 37. Mama Negra con coplero y champusero	89
Figura 38. Los Ashangueros	89
Figura 39. El Urcuyaya	90
Figura 40. Los Huacos.....	91
Figura 41 . Los Caporales.....	91
Figura 42. Representación de Siembra Y Cosecha	92
Figura 43. Los Peluqueros	92
Figura 44. La Guaricha	93
Figura 45. Grupo de Camisonas y Guarichas.....	93
Figura 46. Los Capariches	94
Figura 47. Las Gitanas.....	95
Figura 48. Disfraces de Monos	95
Figura 49. Disfraces de Aves	96
Figura 50. Disfraces de Cóndores	96
Figura 51. Los Pollitos Amarillos.....	97
Figura 52. Los Pollitos Blancos.....	97
Figura 53. Los Heladeros.....	98
Figura 54. Los Pinoleros	98
Figura 55. Los Yumbos.....	99
Figura 56. Los Moros	100
Figura 57. Los Toros Populares.....	101
Figura 58. Rango de edad de los encuestados.....	115
Figura 59. Género de los encuestados	116
Figura 60. Lugar de Procedencia de los encuestados	117
Figura 61. Asistencia a festividades Culturales o Religiosas	118
Figura 62. Asistencia a la Celebración del Inti Raymi	119
Figura 63. Asistencia a la Celebración Del Príncipe San Miguel	120

Figura 64. Elementos importantes en las Festividades.....	121
Figura 65. Importancia de la oferta gastronómica en las festividades	122
Figura 66. Razones de la Importancia de la gastronomía en las festividades	123
Figura 67. Platos típicos tradicionales de las principales celebraciones....	125
Figura 68. Nivel de importancia de técnicas y métodos.....	126
Figura 69. La gastronomía y su contribución en la promoción del cantón .	127
Figura 70. Gastronomía ancestral y el rescate la identidad cultural.....	128
Figura 71. Medios de difusión de las festividades.....	129
Figura 72. Medios de comunicación efectivos	130
Figura 73. Componentes del Producto Turístico.....	138
Figura 74. Las 7ps del Marketing Mix de Servicios.....	139
Figura 75. Isologo de la Marca Propuesta	142
Figura 76. Spot Publicitario Salcedo 2016 - Atractivos	145
Figura 77. Spot Publicitario Salcedo - Comparsas.....	145
Figura 78. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Desfiles	145
Figura 79. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Pregón de Fiestas	146
Figura 80. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Gastronomía	146
Figura 81. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Auspiciante.....	146
Figura 82. Rating de Radios En Quito	148
Figura 83. Publicación Inti Raymi Diario La Gaceta.....	151
Figura 84. Publicación Fiesta Príncipe San Miguel Diario La Gaceta	152
Figura 85. Periódico Multimedia Local Cotopaxi	152
Figura 86. Publicación Inti Raymi Diario La Hora.....	152
Figura 87. Publicación Fiesta San Miguel Diario El Comercio	153
Figura 88. Publicación Fiesta San Miguel Revista Buen Viaje.....	153
Figura 89. Volante Fiesta del Inti Raymi	154
Figura 90. Volante Fiesta del Príncipe San Miguel	155
Figura 91. Afiche Fiesta del Inti Raymi	156
Figura 92. Afiche Fiesta del Bermejo Príncipe San Miguel	157
Figura 93. Parte 1 Tríptico de la Fiesta del Inti Raymi	158
Figura 94. Parte 2 Tríptico de la Fiesta Del Inti Raymi.....	158

Figura 95. Parte 1 Tríptico de información fiesta Príncipe San Miguel	159
Figura 96. Parte 2 Tríptico de información fiesta Príncipe San Miguel	159
Figura 97. Página de Facebook.....	161
Figura 98. Cuenta de Instagram	161

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación, se estudia las principales fiestas culturales y religiosas del cantón Salcedo y la oferta gastronómica ancestral que en ellas se ofrece, tomando a este último como elemento influyente para dar impulso a la promoción de estas festividades y aportar también al desarrollo turístico del cantón. Para esto se abordan temas referentes a las fiestas como: su historia, sus actores, la planificación y el proceso de organización, el desarrollo de los programas que se llevan a cabo y la gastronomía típica que se expende en la fiesta del “Bermejo Príncipe San Miguel” y en la celebración del “Inti Raymi” respectivamente, las cuales son consideradas las festividades más representativas del cantón. De cada una de estas fiestas se realiza una indagación que permita establecer la importancia de vincular el espectáculo con el significado cultural para preservar la identidad del pueblo e impulsar el turismo cultural de la zona, constituyendo así un producto turístico de calidad. En este estudio también se analiza la oferta y la demanda de cada fiesta y además se explica sobre el mercado objetivo y los requerimientos de los asistentes, toda esta información recabada busca plantear un plan de medios comunicacionales que fortalezca la promoción de estos eventos culturales.

PALABRAS CLAVES

- **FIESTAS CULTURALES Y RELIGIOSAS**
- **GASTRONOMÍA ANCESTRAL**
- **PRODUCTO TURÍSTICO**

ABSTRACT

In the present job of investigation, It is studied the main cultural and religious festivals of canton Salcedo and ancestral cuisine in them is offered, taking the latter as an influence to give impetus to the promotion of these festivities and contribute to the development canton tourism: the history, the actors, the planning and organizing process, the development of programs that are carried out and the typical food that is sold on the feteday of "Bermejo Príncipe San Miguel " and the celebration of the" Inti Raymi " respectively, which are considered the most representative festivities of Salcedo canton. From each of these festivities it does an inquiry in order to prove the importance of linking the event with cultural significance to preserve the identity of the people and promote cultural tourism in the area, constituting a quality tourism product. In this study also it analyzes the offer and demand of each celebration and also explained about the target market and requirements of the participants, all this information collected is prepared with the objective to create a plan of communications media to strengthen the promotion of these cultural events.

KEYWORDS

- **CULTURAL AND RELIGIOUS FESTIVITIES**
- **ANCESTRAL GASTRONOMY**
- **TOURISM PRODUCT**

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Introducción

Actualmente en Ecuador, el turismo se ubica en la cuarta posición económica, según estadísticas del MINTUR, con visión a ubicarse en la primera posición. Esta actividad atrae a un sin número de turistas nacionales y extranjeros que cada vez son más exigentes en sus gustos, necesidades y preferencias, y desean interactuar con la comunidad, conocer e involucrarse en las manifestaciones culturales, participar en actividades, como en la preparación de comida típica con su posterior degustación, entre otros. Así, se ha dado paso a una nueva forma muy particular de hacer turismo, la cual se denomina turismo gastronómico.

La característica principal de este tipo de turismo es el interés de los visitantes por la gastronomía y cultura de la localidad, que se dirige no solo a expertos en el tema (chefs), sino también a cualquier persona dispuesta a adquirir nuevas experiencias en cuanto a sabores se refiere; y tiene como objetivo conocer la cultura a través de la degustación de platos típicos. Tomando en cuenta estos aspectos, el presente proyecto pretende investigar la influencia de la gastronomía ancestral en las fiestas culturales y religiosas del Cantón Salcedo situado en la provincia de Cotopaxi para fomentar su desarrollo turístico.

El Cantón San Miguel de Salcedo fue declarado como tal el 19 de Septiembre de 1919, su nombre se debe al Príncipe San Miguel Arcángel; y Salcedo, es en honor al Dr. Luis Salcedo, quien fue un orador latacungueño que impulsó y se preocupó constantemente por el desarrollo del cantón.

En este cantón las principales festividades son las fiestas de fundación del cantón, celebradas en Septiembre en honor a San Miguel, patrono del Cantón, éstas fiestas se celebran en dos fechas, del 28 de Agosto al 21 de Septiembre la celebración organizada por el Cabildo, y del 28 al 29 de Septiembre la

celebración religiosa. Además, existe una celebración cultural y tradicional que se pretende rescatar, que es la fiesta del Inti Raymi celebrada en Junio.

La presente investigación, además, aportará al cumplimiento del objetivo número cinco del Plan Nacional del Buen Vivir, que busca fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

En un comienzo se delimitará la investigación mediante el marco teórico, el cual nos dará a conocer los fundamentos conceptuales acerca de patrimonio intangible, tradición y cultura, gastronomía ancestral y turismo, estudio de mercado, cadena de valor turística y marketing turístico.

Seguidamente, se realizará un análisis de los factores internos y externos del cantón Salcedo tanto de sus fiestas culturales y religiosas como de la gastronomía representativa de la localidad.

Posteriormente, se elaborará un estudio de campo mediante la aplicación de instrumentos como encuestas, entrevistas y fichas gastronómicas que facilitarán la recolección de datos.

Finalmente, se analizará la información recabada durante la investigación, misma que permitirá plantear estrategias comunicacionales para promocionar la gastronomía ancestral y su relación con las festividades del cantón, contribuyendo así al desarrollo turístico del cantón y el rescate de identidad cultural de la población para mantenerla a través del tiempo.

1.2. Antecedentes

El proyecto de investigación se llevará a cabo con la colaboración del GAD del Cantón Salcedo, quién trabaja en función del desarrollo socio-económico, productivo y cultural, para mejorar la calidad de vida de sus habitantes, y aumentar el sentido de pertenencia del lugar, según su misión y visión planteadas al 2014.

Además, a través del presente proyecto se podrá rescatar los métodos, técnicas y procedimientos ancestrales usados en la elaboración de platos

típicos que se expenden en las principales fiestas culturales y religiosas del lugar, para darles un valor agregado y aportar al desarrollo turístico del cantón.

1.3. Definición del problema

En la provincia de Cotopaxi, cantón Salcedo se llevan a cabo distintas celebraciones culturales y religiosas que constituyen uno de los principales factores para la atracción de turistas. En el desarrollo de estas fiestas se toma en cuenta aspectos tradicionales que se han venido realizando desde varios años atrás y que se pretende mantener generación tras generación; sin embargo el factor gastronómico ancestral en este tipo de manifestaciones ha ido perdiendo su esencia, dejando de lado el uso de las técnicas de elaboración de los diferentes platos y la identidad que los mismos reflejan del Cantón.

Para cumplir con el propósito del trabajo de investigación se ha identificado que la localidad del Cantón Salcedo desconoce la trascendencia de las técnicas tradicionales aplicadas en la gastronomía típica de la zona, refiriéndose así a métodos de elaboración, utensilios y procedimientos que se usaba antiguamente para la preparación de estos platos típicos, tomando en cuenta que estos elementos en conjunto dan un valor agregado a las festividades y esto consecuentemente promueve el desarrollo turístico-gastronómico del lugar.

Un hecho que ha limitado el desarrollo turístico de la localidad de Salcedo ha sido el interés superficial en el ámbito turístico, debido a que se considera a la agricultura y ganadería como las principales fuentes que generan ingresos económicos al cantón; desaprovechando la potencialidad de los atractivos turísticos intangibles que posee el cantón.

Además, el uso del factor gastronómico dentro del desarrollo turístico ha sido limitado por la falta de identidad cultural de las nuevas generaciones en la elaboración de platos típicos y el desconocimiento de técnicas y manejo de métodos ancestrales que permitan rescatar la cocina tradicional.

Por otra parte está el desconocimiento social referente a que, un producto turístico no solo está conformado por atractivos y el desarrollo de fiestas tradicionales, sino también, es un elemento fundamental la oferta gastronómica, lo cual ayudaría a dinamizar el mercado turístico local.

Los organizadores y encargados de desarrollar las principales festividades culturales y religiosas que se celebran en el cantón Salcedo no proporcionan información necesaria sobre la particularidad de estas festividades y su coyuntura con la cocina ancestral, lo cual impide motivar al público externo a ser partícipes de este tipo de turismo cultural. Este factor limita el desarrollo turístico-cultural y gastronómico del cantón San Miguel de Salcedo.

1.4. Justificación

El Cantón Salcedo a lo largo de los años ha venido desarrollando celebraciones tradicionales, culturales y religiosas con el objetivo de transmitir el legado de sus generaciones pasadas y permitir así que las mismas trasciendan y que dichas fiestas sigan siendo celebradas por muchos años más; pero es relevante mencionar que el factor gastronómico ancestral dentro de estas celebraciones juega un papel fundamental puesto que forma parte de la identidad y del origen de las fiestas y consecuentemente del cantón mismo; motivo por el cual se debe ligar a estos dos factores y utilizarlos como una herramienta de promoción del cantón.

Para cumplir con el objetivo del presente trabajo de investigación es necesario conocer la importancia de la gastronomía ancestral y su participación en las fiestas culturales y religiosas como factor elemental que impulse el desarrollo turístico del cantón.

Con el propósito de identificar la relación existente entre los factores (gastronomía-fiestas) de la localidad, es indispensable hacer un estudio y análisis de factores internos y externos del cantón Salcedo, tomando en cuenta las fiestas culturales y religiosas más representativas de la localidad las cuales forman parte de su atractivo turístico intangible.

Para promover el crecimiento turístico resulta necesario levantar información actualizada sobre los platos típicos ofertados en las principales fiestas del cantón, con sus respectivos métodos de preparación ancestral; logrando así resaltar la importancia del factor gastronómico en la ejecución de estas celebraciones, que fomentará el rescate de la identidad cultural de las tradiciones del pueblo y generará un factor diferenciador que puede ser aprovechado como estrategia de promoción de dichas festividades.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Establecer la influencia que ejerce la gastronomía ancestral ofertada en las celebraciones culturales y religiosas en la promoción del cantón, mediante el diagnóstico situacional de las festividades más representativas y sus productos gastronómicos tradicionales, para impulsar su desarrollo turístico rescatando la identidad cultural.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar factores internos y externos del cantón
- Recolectar información de las fiestas culturales y religiosas más representativas y su gastronomía tradicional.
- Caracterizar el perfil del asistente a las principales festividades culturales y religiosas del cantón Salcedo.
- Diseñar estrategias de comunicación para promocionar las fiestas más representativas del cantón Salcedo y su gastronomía tradicional.

1.6. Hipótesis

La promoción de las fiestas culturales y religiosas junto con su oferta gastronómica tradicional contribuyen al desarrollo turístico del Cantón Salcedo.

1.6.1. Variable Independiente

Celebraciones Culturales y Religiosas del Cantón Salcedo

1.6.2. Variable Dependiente

Gastronomía Tradicional

Desarrollo Turístico del Cantón Salcedo

1.7. Metodología

En este proyecto se aplicará el método sistémico según Bertalanffy, mismo que se basa en una teoría general de sistemas abiertos donde se genera un impacto social como resultado de la interacción y el análisis tanto de factores internos como de factores externos; es decir que aplicado este método a esta investigación los elementos internos a considerar en el cantón Salcedo son: el análisis de los componentes de las celebraciones culturales y religiosas del cantón y la gastronomía ancestral del mismo. Y como factores externos están la promoción turística para el desarrollo de la localidad; en otras palabras el método sistémico organiza todas las variables de una investigación y sigue un proceso de organización para generar un estudio cimentado con datos reales que han tenido un análisis y seguimiento óptimo.

1.8. Idea a defender

A través del presente trabajo de investigación se busca rescatar la gastronomía ancestral en la ejecución de las principales celebraciones culturales y religiosas para su promoción y con ello contribuir al desarrollo turístico del cantón Salcedo.

1.9. Marco Teórico

1.9.1. Teoría General de Sistemas

Esta teoría (TGS) es la representación sistemática para una aproximación y representación de la realidad del campo de estudio. Esta teoría está marcada por una característica integradora, en otras palabras se habla de la existencia de un ambiente de interrelación y comunicación.

Al biólogo Ludwig von Bertalanffy se le atribuye la denominación de “Teoría General de Sistemas” ya que él la establece como un mecanismo de integración para las ciencias naturales y las ciencias sociales como principal instrumento para la formación de científicos,

La TGS posee una orientación con respecto a procesos, los mismos que están encaminados a cumplir objetivos; haciendo énfasis en lo último se enmarca dicha teoría en un enfoque sistemático el cual se aplica para la resolución de problemas incluyendo la determinación de las siguientes etapas:

- Identificar del problema,
- Determinar alternativas de solución,
- Seleccionar una alternativa,
- Puesta en práctica de la alternativa seleccionada,
- Determinar la eficiencia de la realización y revisar cuando sea necesario cualquiera de las etapas del proceso.

Según (Osorio, 1998) los objetivos originales de la Teoría General de Sistemas son los siguientes: a) Impulsar el desarrollo de una terminología general que permita describir las características, funciones y comportamientos sistémicos; b) Desarrollar un conjunto de leyes aplicables a todos estos comportamientos y, por último, c) Promover una formalización de estas leyes.

Una vez ya llevada al campo de investigación, la TGS brinda un gran soporte a fenómenos humanos, sociales y culturales; puesto que entre más

equivalencia o relación emerja entre estas variables, mayor será la probabilidad de aplicar el enfoque de la TGS. Existen dos enfoques para el desarrollo de la TGS, mismos que son complementarios;

1. Partir de un universo empírico y escoger ciertos fenómenos generales, para a partir de ellos construir un modelo que sea relevante para estos fenómenos y que los incluya en el proceso.
2. Ordenar los campos empíricos basándose en una organización apropiada para cada elemento, conduciendo así a un sistema de sistemas (Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura, 2011).

1.9.2. Estructuración de la teoría que sustenta la investigación

1.9.2.1. Investigación Cuantitativa y Cualitativa

Para el soporte y fundamentación de la investigación es fundamental recabar información sobre de los sucesos pasados y seleccionar la información más acertada al planteamiento del problema.

Un estudio de los factores externos de la investigación, refleja las condiciones relevantes en el entorno y determina cuando puede existir una amenaza u oportunidad. Hay aspectos que influyen en una organización debido a que obligan y condicionan a la misma a replantearse su gestión y actuación en el mercado, las cuales se pueden dar por circunstancias económicas, socioculturales, geográficas, tecnológicas, políticas y legales.

Tabla 1

Análisis de macro entorno de Marketing

ANÁLISIS EXTERNO	
MACRO ENTORNO	Condiciones: <ul style="list-style-type: none"> • Demográficas • Económicas • Tecnologías • Sociocultural • Políticas y legales • Competitivas • Ecológicas y naturales

Fuente: (Águeda Talaya, y otros, 2008, pág. 59)

El estudio de la evolución de dichos factores permite rentabilizar oportunidades y reducir al máximo el riesgo de las amenazas.

Así mismo, se debe analizar los factores internos que son aquellos que influyen de forma directa e inmediata en el proyecto, para ello se debe conocer, en primer lugar los puntos fuertes y débiles de la organización en estudio, y posteriormente analizar las relaciones con los siguientes aspectos de la misma:

Tabla 2
Análisis del micro entorno de marketing

ANÁLISIS INTERNO	
MICROENTORNO	Organización: <ul style="list-style-type: none"> • Subsistemas • Medios humanos • Medios materiales Estructura organizativa: <ul style="list-style-type: none"> • Organigrama • Tareas • Procedimientos

Fuente: (Águeda Talaya, y otros, 2008, pág. 75)

1.9.2.1.1. Investigación Cuantitativa

Este método de investigación estudia propiedades y fenómenos cuantitativos y sus relaciones para comprobar la teoría existente, y busca responder preguntas como dónde, cuál y cuándo.

Consiste en examinar estadísticamente los datos de forma numérica, para ello es necesario tener elementos de naturaleza lineal como: variables, relación entre variables y unidad de observación. Además, a estos elementos se debe asignarles un significado numérico.

Esta investigación es de método Hipotético deductivo.

1.9.2.1.2. Investigación Cualitativa

Este método de investigación está aplicado a las ciencias sociales que emplea formas de recolección de datos que no son cuantitativas, debido a que se dirige a explorar relaciones sociales y describir una realidad de un fenómeno y sus cualidades. El principal instrumento es la observación de grupos de población reducidos, que permite investigar el por qué y cómo de una situación.

1.9.3. Componentes Teóricos

Analizando el tema planteado para el presente trabajo de investigación, y relacionando el sector gastronómico y el impulso que el mismo ejerce sobre el ámbito turístico, para lo cual se abordará temas sobre: patrimonio, cultura, costumbres, tradiciones, gastronomía; y como estos elementos se relacionan para formar parte del desarrollo turístico de un lugar específico.

1.9.3.1. Patrimonio

El Patrimonio constituye la materia prima potencial de las actividades turísticas. Según la OMT el patrimonio es un conjunto potencial (conocido o desconocido) de bienes materiales o inmateriales existentes en un determinado territorio que se encuentran a disposición de la humanidad.

Existen dos tipos de patrimonio, el tangible o material y el intangible o inmaterial. Dentro del intangible se encuentran los bienes muebles e inmuebles, y dentro del intangible las expresiones, instituciones o manifestaciones que tienen un contenido simbólico alto, y la importancia de los conocimientos, saberes y cosmovisión asociados y sus procesos de transmisión y recreación. Hay que tomar en cuenta que los dos tipos de patrimonio están muy estrechamente relacionados, ya que, todas las manifestaciones culturales producen bienes materiales, es decir que dichas manifestaciones se materializan; así mismo, los bienes muebles o inmuebles son fruto del conocimiento transmitido en el tiempo y tiene valor simbólico.

1.9.3.2. La Cultura

Es el conjunto de formas o patrones a través de los cuales una sociedad o un grupo de personas regulan su comportamiento y sus creencias propias.

El término cultura proviene del latín “cultus” que a su vez deriva de la voz “colere” que tiene varios significados: cuidado, cultivo, adoración, hábito, entre otras. A lo largo de la historia la palabra Cultura ha tenido una gran recorrido, desde la época de los romanos; ellos empleaban este término para referirse al trabajo realizado, el mismo que consistía en preparar la tierra para el cultivo y para redimir el culto a los dioses agricultores por los alimentos recibidos (Expósito, 2010).

La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden. (UNESCO, 1982)

La cultura, costumbres, tradiciones, celebraciones, vestimenta; en sí la identidad de un pueblo o nación, son aspectos trascendentales en su vida e historia puesto que estos factores son un legado de memorias que se mantienen en el tiempo y se convierten en patrimonio intangible.

Hablar de cultura es hablar de una serie de diversos elementos que caracterizan a un grupo o localidad y que consecuentemente forman parte de las raíces ancestrales de una sociedad. La cultura popular del Ecuador es arraigada y ha adquirido un poder significativo, puesto que esta se refleja en sus fiestas, gastronomía, su música, sus tradiciones, sus formas de vida; en sí en su gente.

1.9.3.2.1. Costumbres y Tradiciones

Estos dos términos generalmente pueden ser asociados por su cercanía, pero en su esencia son muy distintos.

Se considera una tradición a creencias, valores, formas de expresión, es decir todo aquello que una generación entrega como una herencia valiosa o como sabiduría popular. Las tradiciones son bastante arraigadas y por ello son conservadoras y resistentes al cambio; ya que a través de las tradiciones se puede crear una línea entre el pasado y sus legados; y con ello adquirir fuerza de precepto.

Existe una visión conservadora de la tradición que ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Pero, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse para seguir siendo útil, sin cambiar su esquema y significado.

Por su parte una costumbre en cambio, es un hábito que se ha convertido más en una práctica usual en la que la sociedad actúa de manera determinada por un periodo de tiempo y en ciertas ocasiones, es decir existe una aprobación social adoptada por los miembros de una comunidad para dar paso a la ejecución de la misma. Y con ello dependiendo de las situaciones los cambios serán tomados en cuenta dependiendo las condiciones que se requieran.

La diferencia entre tradición y costumbre entonces radica principalmente en que la primera es una herencia valiosa y la segunda es una repetición que se acopla al tiempo (Cultura y Tradición, 2014).

1.9.3.3. Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural son conocimientos, expresiones, diversidad, historia que guarda un pueblo y que es transmitido generación tras generación, con el único objetivo de no dejar que se pierda un tesoro de identidad que ha marcado un factor distintivo en la vida de un grupo humano. De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de

octubre de 2003, la expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades; del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural. (Unigarro Solarte, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

El patrimonio cultural no necesariamente es poseer un bien, a pesar de tener una relación estrecha; se trata de una posesión adquirida por herencia que genera un valor muy meritorio guardando relación entre las generaciones del pasado con las del futuro.

El patrimonio cultural se expresa en distintos ámbitos, como en las prácticas sociales, rituales y acontecimientos festivos relativos a la naturaleza y a las tradiciones. Es por ello que la gastronomía aunque de manera indirecta, forma parte del patrimonio cultural de un país o región, puesto que materializa la memoria de una época a través de transformación de productos y aplicación de técnicas de elaboración que se ejecutan para obtener un plato o preparación especial.

Patrimonio Cultural Inmaterial significa las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades - así como los instrumentos, los objetos y artefactos, los espacios culturales asociados con los mismos que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, se reconocerán como parte de su legado cultural. Este Patrimonio Cultural inmaterial, transmitido de generación a generación, es constantemente recreado por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. (Fuehala , 2014)

1.9.3.3.1. Gastronomía Ancestral

La cocina requiere, desde la partida misma, de un análisis cuidadoso por la riqueza semántica que encierra y por la consiguiente dificultad de uso que presenta. La cocina engloba un conjunto de técnicas y métodos de preparación de alimentos que atesoran un cúmulo de conocimiento y sabores ancestrales.

Este arte culinaria conlleva a una serie de procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el hombre necesita y que él encuentra en la naturaleza son aceptados como comibles y transformados en un alimento humano, distinto en su concepto de la presa animal que ingieren los carnívoros o de los kilos de forraje que deben incorporar a su organismo los herbívoros para mantenerse vivos y sanos. Es en este nivel, el de la culinaria, donde lo que el hombre come entra al ámbito propiamente humano de la cultura. Como se sabe, las definiciones de cultura propuestas desde la antropología, la etnología, la sociología y la psicología colectiva son innumerables. Por otra parte, existen tradiciones en este sentido provenientes no sólo de las diversas ciencias sociales, sino también de los diferentes lugares que las han cultivado, de modo que es posible distinguir una herencia de otra.

Es en cuanto culinaria, esta adquiere el carácter de un lenguaje no oral por el cual se nos comunica una infinidad de información sobre aspectos complejos y aún recónditos de su cultura. Es que la culinaria constituye una verdadera encrucijada cultural, en la cual se encuentran, cruzan y atraviesan significados sobre todos los aspectos de la cosmovisión propia de un grupo humano: el comer interesa a la religión, a la crianza de los niños, a la familia, a la política, a la economía, a la estratificación social, a las bellas artes, etc.

1.9.3.4. Estudio De Mercado

Un estudio de mercado constituye el punto de partida de un proyecto, puesto que los datos recopilados sirven para realizar un análisis técnico, financiero y económico del proyecto. La finalidad de un estudio de mercados es comprobar que existe la demanda suficiente para poner en marcha un proyecto determinado.

Para llevar a cabo un estudio de mercado es necesario formular un esquema de investigación, mismo que comprende cinco aspectos que lo definen, estos son:

1. Definición del Problema

Para iniciar una investigación es primordial contar con información amplia sobre la situación específica que se desea resolver y plantear soluciones y alternativas que permitan tomar decisiones para resolver el problema y generar estrategias encaminadas al cumplimiento del objetivo del proyecto planteado.

2. Necesidades y fuente de información

Existen dos tipos de fuentes de información, las fuentes primarias que son las que se apoyan directamente en una investigación de campo por medio de encuestas u otras herramientas que generen información relevante para el proyecto mismo. Y las fuentes secundarias, en las que se recopila toda la información ya existente sobre el tema para que esta sirva como base y punto de partida de la investigación.

3. Diseño de recopilación y tratamiento de datos estadísticos.

Tanto la recopilación como el tratamiento estadístico necesitan de un diseño distinto según el tipo de información que se vaya a recolectar.

4. Procesamiento y análisis de los datos

Una vez que se obtiene la información necesaria se procede a interpretar y analizar los datos recolectados para convertirlos en información útil que sirva como soporte para tomar decisiones y reducir los riesgos en el proyecto.

5. Informe

Finalmente, es necesario elaborar un informe confiable en el cual se especifique los resultados y conclusiones obtenidas en el estudio de mercado ejecutado.

Después de haber examinado sobre el procedimiento que se debe seguir en para realizar un estudio de mercado, se menciona dos elementos que cimentan un proyecto de investigación; estos son:

1.9.3.4.1. Estudio de la oferta

El estudio de la oferta resulta un tanto complicado debido a la dificultad de la obtención de la información, ya que muchos ofertantes son reacios al momento de entregar datos sobre el desarrollo de las actividades. Por esto, es importante definir las técnicas que se usaran para lograr obtener la información.

El estudio de la oferta comprende un análisis de la oferta competitiva, donde se determina el nivel de competencia del proyecto, dentro de ello se toma en cuenta: los costos de ejecución, la calidad del producto final, y la capacidad de la oferta de conquistar a una parte de la demanda proyectada.

1.9.3.4.2. Estudio de la demanda

Dicho análisis tiene como finalidad identificar y cuantificar la existencia y ubicación de personas, empresas u organizaciones que serán clientes potenciales para el producto ofertado.

Dentro de este análisis se toma en cuenta el volumen de la demanda preestablecida para el proyecto, la capacidad de pago de los consumidores, y los supuestos o hipótesis que permitirán llegar a medir cual será la demanda futura. Dichos supuestos son:

- Evolución histórica de la demanda: Se analiza de forma estadística con datos pasados. Se estudia la cuantía o volumen de consumo de productos o servicios similares en el mercado con el objeto de pronosticar el comportamiento futuro de la demanda con un mínimo margen de error.
- Proyección de la demanda futura: Este supuesto se basa en el análisis de la evolución histórica, planteamiento y justificación de la constante o modificante cantidad de demandantes y sus tendencias, y, la cuantificación de dichas tendencias y su proyección al futuro.

Otro aspecto fundamental a ser estudiando dentro de la demanda es el mercado potencial al cual se destina un producto.

1.9.3.5. Cadena de valor turística

El análisis de la una cadena de valor parte de la distribución del valor entre las unidades productivas del turismo, es decir que son un conjunto de aspectos que engloban todas las actividades para poder obtener un producto turístico. Es decir que se va a ligar una serie de elementos y actividades que están encadenados de manera directa o independiente, que van a servir de soporte al turista y van a influenciar en su toma de decisiones,

Para tener una idea clara, se trata de que todos los actores del sector turístico necesitan establecer relaciones entre sí para colocar en el mercado productos turísticos completos y que el turista perciba como un todo, puesto que los turistas buscan comodidad y entre más cerca tengan los servicios y/o productos que requieran, mejor será la percepción que se llevará del destino en el que se encuentra y con ello consecuentemente recomendará el lugar y esto generará más visitas futuras al mismo.

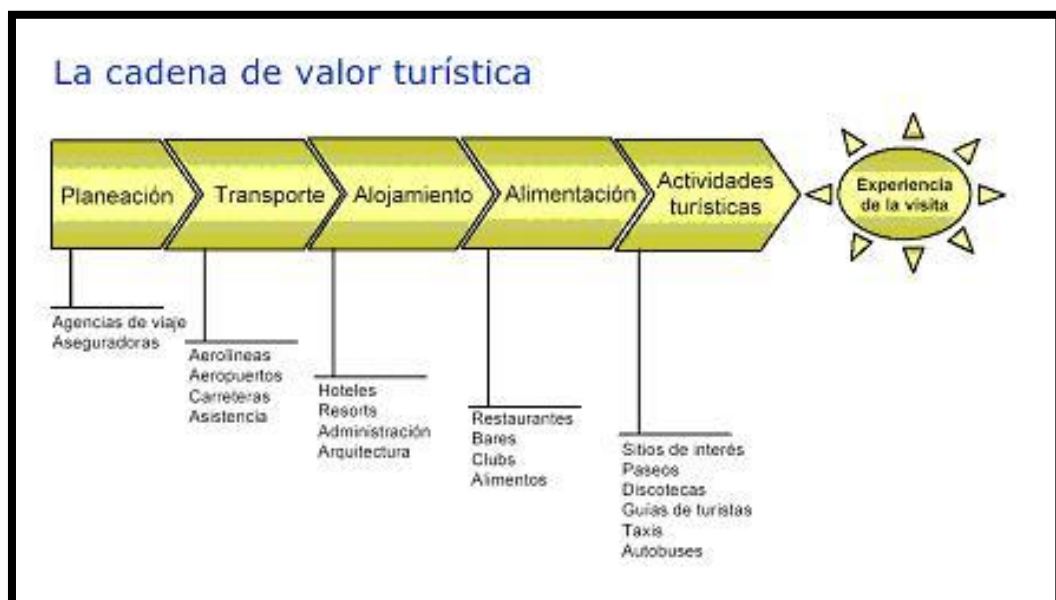


Figura 1. Cadena de Valor Turística

Fuente: (PBWorks-Metodología de Investigación, 2007)

1.9.3.5.1. Producto turístico

Este factor se deriva directamente de la cadena de valor del turismo, ya que al hablar de un producto turístico se habla de un conjunto de componentes tangibles e intangibles que van a formar parte de la experiencia para el turista; esto significa que debe haber una combinación de todos los factores que posibiliten el desarrollo de la actividad turística. Es ahí donde surge la diferencia entre un destino y un producto turístico, pues el primero es un punto de llegada para un visitante o viajero y por su parte el segundo en cambio ofrece algo más que solo un sitio de llegada, promete más allá de apreciar un atractivo, pretende generar una experiencia distinta.

1.9.3.6. Turismo y Gastronomía

Al hablar de turismo y gastronomía se debe tomar en cuenta el lugar que ocupa la gastronomía en la actividad turística, la cual puede variar de la siguiente manera:

- Puede ser considerada como el motivo principal de la actividad turística, donde un grupo selecto de turistas gastan en productos de muy alta calidad. Este tipo de turismo se encuentra en una fase de claro crecimiento.
- Puede ser considerada como una experiencia o motivación de viaje secundaria, es decir, se convierte en un complemento importante para otros aspectos que están mucho más extendidos entre los turistas que la anterior.
- Finalmente, se puede ver a la gastronomía como parte de la rutina que tiene una importancia más limitada que las anteriores situaciones.

El interés de explotar el capital gastronómico a través de nuevas formas de negocio como lo es el turismo, constituye una atractiva oferta al consumidor. Para que la combinación del turismo y la gastronomía tengan éxito es necesario plantear una propuesta única y diferenciada al consumidor, además debe estar vinculada a un territorio con ciertas particularidades, y un aspecto

fundamental, que debería partir de una identidad con la cultura gastronómica de la zona.

1.9.3.7. Marketing turístico

“El marketing turístico permite conocer y comprender el mercado para llegar a formar una oferta realmente atractiva, competitiva, variada y capaz de conseguir clientes dispuestos a consumir el producto y/o servicio turístico” (Ojeda García & Mármol Sinclair, Marketing Turístico, 2012, pág. 8).

Se encarga de guiar la comercialización de los productos o servicios de las organizaciones que pertenecen al sector turístico; se basa en el estudio del consumidor turístico y sus necesidades y deseos. Por su parte, es indispensable conocer los mercados y entornos que rodea a las organizaciones, así como las estrategias y acciones de marketing que satisfagan al turista para conseguir los objetivos de rentabilidad.

Este tipo de marketing presenta dos dimensiones: la estratégica y la operativa.

El marketing operativo, también llamado marketing mix, utiliza unos instrumentos denominadas 4P's de Mc Carthy, que son producto, precio, distribución y promoción; en cambio, el marketing estratégico orienta a mantener o aumentar las ventajas competitivas, con objetivos y estrategias orientadas al mercado.

1.9.4. Antecedentes investigativos que sustentan el trabajo de investigación

1.9.4.1. Investigación Cualitativa

En el Cantón San Miguel de Salcedo se han realizado algunos trabajos de titulación relacionados con el impulso del turismo de Salcedo, así se puede mencionar: “Plan de desarrollo turístico” atribuido a Cristian Escobar;

“Producto turístico comunitario como una alternativa de desarrollo endógeno en Atocha del cantón Salcedo en la provincia de Cotopaxi, República del Ecuador”, realizado por Verónica Chango. Además, en el 2014, la estudiante de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ana Paula Zurita Heredia, realizó un “Plan de capacitación en turismo sostenible aplicado en la Comunidad Quilajaló del Cantón Salcedo” como Tesis de Grado para la obtención del Título de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hotelera. Y por su parte Deysi Maricela Acosta Velasco desarrolló un trabajo de titulación enfocado al “Posicionamiento de Atractivos Turísticos y su incidencia en la demanda turística de la Parroquia Panzaleo del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.”

Tomando en cuenta la información citada anteriormente, se puede determinar que aún no existe un trabajo de investigación dirigido al estudio gastronómico ancestral como alternativa para impulsar la promoción de las fiestas tradicionales, culturales y religiosas de esta localidad.

1.9.4.2. Investigación Cuantitativa

El proyecto de investigación en cuestión está enfocado en las celebraciones tradicionales representativas del cantón Salcedo con su gastronomía ancestral y su promoción para el desarrollo turístico local, motivo por el cual es importante considerar que el segmento de mercado al que están dirigidas estas festividades es un mercado interno compuesto por turistas nacionales que visitan la provincia de Cotopaxi por diferentes motivos como: negocios, estudio, recreación, turismo, ferias, visitas familiares etc.

Según el trabajo de la estudiante Karina Romelia Fernández Jiménez realizado en el año 2013 sobre el “Diseño de un Plan de Marketing para fomentar el Turismo en la Laguna de Yambo, cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi para el período 2012 -2015”, se toman en consideración los datos estadísticos que se muestran a continuación.

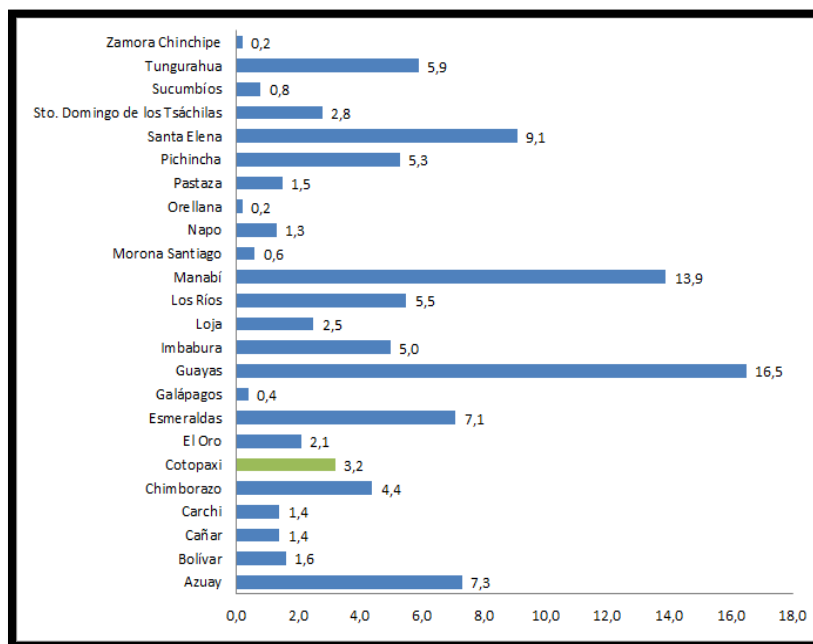


Figura 2. Turismo Interno de Ecuador

Fuente: Ministerio de Turismo, 2011 / Karina Fernández

De acuerdo a esta información se observa que existe un promedio general de visita de turistas a la provincia de Cotopaxi de un 3,2%.

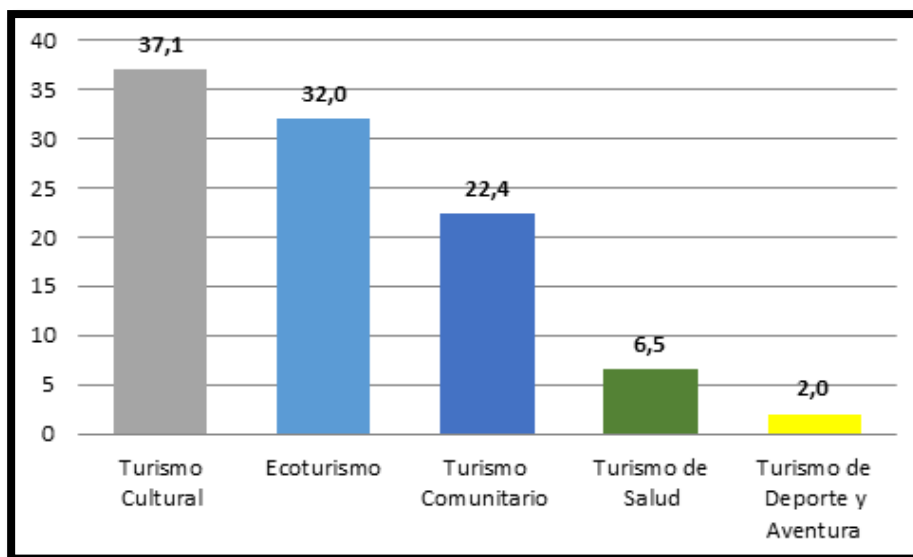


Figura 3. Turismo Receptor de la Provincia de Cotopaxi

Fuente: Ministerio de Turismo 2011 / Karina Fernández

Partiendo de la información que se expone en el gráfico superior, se puede denotar un interés notable por el turismo cultural por parte de los turistas que

visitan esta provincia, y consecuentemente esto favorece al desarrollo del presente trabajo de investigación.

1.10. Marco conceptual

Influencia: Nos hace referencia al efecto o consecuencia que puede tener una cosa sobre otra, es decir, se emplea para denotar la repercusión de algo en la función de una persona u objeto que pueda manipularse. En el caso de los seres humanos, los cuales viven en una fluctuante sociedad la cual toma diversas decisiones en pro del bienestar, la influencia es el acto con el que se puede convencer al punto de guiar a una persona por un camino determinado. Las razones por las que una persona caiga en la influencia de otra o por una tendencia son de acuerdo al entorno en el que se desarrolla la situación.

Fiestas: Del vocablo latino "*festum*" es el plural de *festa*: de allí proviene la palabra fiesta. Se trata de un rito social, compartido entre un grupo de personas, donde se marca un cierto acontecimiento a modo de celebración.

Tradiciones: Son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Es comunicación o transmisión de doctrinas, ritos, costumbres, noticias transmitidas de padres a hijos al correr los tiempos. Noticia de un pueblo antiguo transmitido de este modo, doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.

En esa misma dirección puede plantearse que es, la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, expresa un tipo específico de un escenario participativo, de una fecha y que se convierte en un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Cultura: Es todo aquello, material o inmaterial (creencias, valores, comportamientos y objetos concretos), que identifica a un determinado grupo de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad. Dicho de otro modo, cultura es la manera como los seres humanos desarrollamos nuestra vida y construimos el mundo o la parte donde habitamos; por tanto, cultura es el desarrollo, intelectual o artístico.

Gastronomía: Se denomina gastronomía a la actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural. En efecto, este tipo de proceso trasciende la preparación de alimentos y la nutrición, intentado dar a cada plato un tinte de preparación que roce lo artístico. La gastronomía suele reflejar de esta manera en las comidas a una determinada región, o país. Así, puede decirse que un modo de conocer una región es probar sus platos, porque de alguna manera representa a la forma de vida de sus habitantes. La gastronomía se remonta hasta la antigüedad, en la medida en que cada sociedad tuvo sus platos distintivos y su conjunto de prácticas en lo que respecta a la alimentación como fenómeno social. No obstante, puede decirse que con el paso del tiempo fue refinándose y adquiriendo nuevas dimensiones.

Ancestral: Se refiere a lo tradicional o que proviene de los antepasados (un ancestro literalmente es un antepasado directo, pero aquí se utiliza en un sentido más amplio). Y en este sentido no apunta a los antepasados familiares directos, sino que refiriéndose a los orígenes de un pueblo.

Culinaria: Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que

englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Métodos: Método es un modo, manera o forma de realizar algo de forma sistemática, organizada y/o estructurada. En algunos casos se entiende también como la forma habitual de realizar algo por una persona basada en la experiencia, costumbre y preferencias personales.

Técnicas: Es un procedimiento o un conjunto de procedimientos prácticos, en vistas al logro de un resultado, o a varios resultados concretos, valiéndose de herramientas o instrumentos, y utilizando el método inductivo y/o analógico, en cualquier campo del saber o del accionar humano. No constituye ciencia pues sus contenidos son para casos particulares, sin pretensión de universalidad, pudiendo aplicarse para la solución de un problema o la realización de una tarea u obra, diferentes técnicas a elección del interesado, según la que más se adapte a sus aptitudes y gustos. |

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

2.1. Análisis externo

2.1.1. Entorno económico

2.1.1.1. Tasa de desempleo

La tasa de ocupación plena registrada en el año 2009 en la Provincia de Cotopaxi reportó un 24,3% mientras que en la Región fue de 22%, así mismo el subempleo fue de 74,9% y 76,5% respectivamente. El desempleo fue menor que la Región 3, alcanzando el 2,5% frente al 3,3% regional. Es decir que después de revisar estos datos

Tabla 3

Indicadores de Migración y empleo en Cotopaxi

SERVICIO	COTOPAXI	TOTAL REGIONAL 3
Número de Migrantes	5745	33511
% Respecto de Población	1,6%	0,5%
% Respecto del total regional de migrantes		17,1%
% Respecto del total nacional de migrantes	1,5%	
Ocupación Plena	24,3%	22,0%
Subempleo	74,9%	76,5%
Desempleo	2,5%	3,3%

Fuente: ENEMDU. Diciembre 2009 y siere 2006-2009, INEC Censo 2001

Elaborado por: OCE

2.1.1.2. Tasa de inflación

2.1.1.2.1. Análisis del PIB

La evolución del valor bruto de producción (PNB) generado en Cotopaxi entre el período 2004 – 2007 revela un crecimiento sostenido de las

actividades productivas ya que el PNB pasa de 824 millones de dólares constantes en el año 2000 a 998 millones de dólares constantes en el 2007, lo que la convierte en la segunda provincia en aporte de la Región 3 (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011).

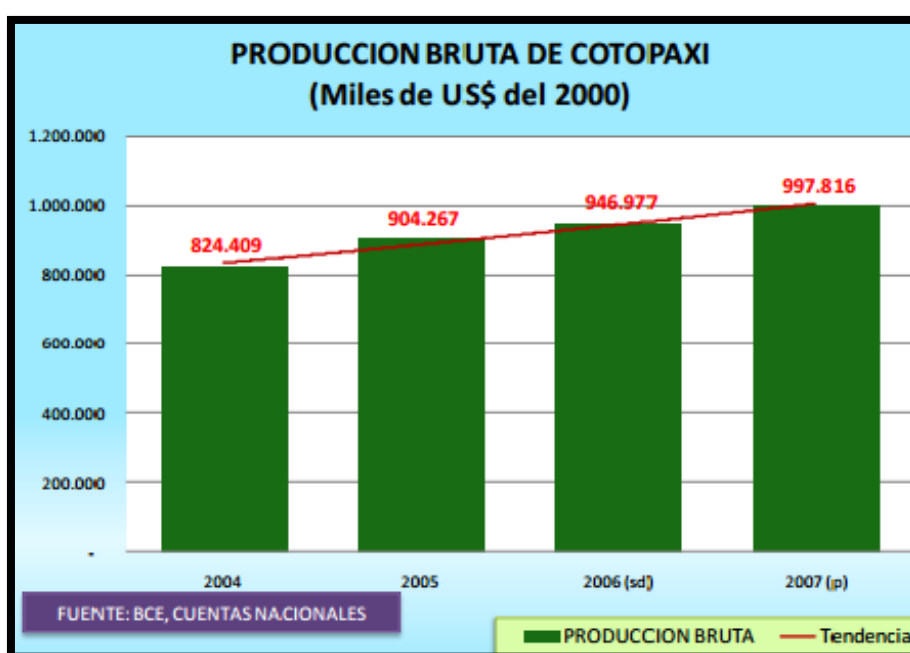


Figura 4. Producción Bruta de Cotopaxi

Fuente: Ecuador en Cifras

Tabla 4

Indicadores de Migración y empleo en Cotopaxi

NB COTOPAXI	MILES DE DOLARES DE 2000	APORTE %
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura	208.490	21%
Pesca	155	0%
Explotación de minas y canteras	667	0%
Industrias manufactureras (excluye refinación de petróleo)	376.536	38%
Fabricación de productos de la refinación de petróleo	-	0%

Continúa 

Suministros de electricidad y agua	4.760	0%
Construcción	79.581	8%
Comercio al por mayor y al por menor	117.232	12%
Hoteles y restaurantes	5.083	1%
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	79.695	8%
Intermediación financiera	11.232	1%
Actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler	34.369	3%
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	39.840	4%
Enseñanza, servicios sociales, de salud y otras actividades de servicios comunitarios, sociales y personales	39.707	4%
Hogares privados con servicio doméstico	470	0%
TOTAL PNB COTOPAXI	997.816	100%

Fuente: ENEMDU. Diciembre 2009 y siere 2006-2009, INEC Censo 2001

Elaborado por: OCE

La estructura económica de esta provincia también explica esta evolución creciente de la generación de riqueza. Para el año 2007, el sector más importante en términos de valor de la producción fue el las industrias manufactureras sin considerar al petróleo, que proporcionó 377 millones de dólares a la provincia y al país, lo que significó casi el 38% del PNB de la provincia. Se Destacan la producción de perfiles metálicos, y papel y artículos de tocador y limpieza. En segundo lugar está la agricultura con 208 millones de dólares, el 21% del valor de la producción, y en tercer lugar está el comercio al por mayor y menor que aportó 117 millones de dólares equivalentes al 12% del PNB provincial. En cuarto lugar de importancia económica de la provincia está el sector de la construcción con el 8% de aporte a la producción de Cotopaxi y en quinto están los servicios sector de transporte, almacenamiento y comunicaciones con el 8%, entre los más importantes.

Otros indicadores económicos que vale la pena destacar de Cotopaxi, es que en el año 2009, aportó ingresos fiscales por 20,2 millones de dólares, el

14% de la Región 3 y el 0,3% a nivel nacional. En el año 2008, los ciudadanos de la provincia residentes en el exterior, enviaron remesas por un valor de 32,8 millones de dólares, el 15% de las remesas generadas en la Región 3 y el 1% a nivel nacional. En cuanto a la inversión pública, medida a través del Gasto de Inversión del Gobierno Central en las ejecuciones presupuestarias, para el año 2009, se destinó a Cotopaxi 30.429.000 dólares según el presupuesto codificado, lo que representa el 28% de la Región y apenas el 1,3% de la Inversión Pública Nacional (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011).

2.2. Análisis interno

2.2.1. Macroambiente

2.2.1.1. Entorno Sociocultural

2.2.1.1.1. Factores demográficos

2.2.1.1.1.1. Tamaño de la población y distribución

La población del cantón Salcedo asciende a 58216 habitantes (INEC. 2010), siendo su cabecera cantonal la parroquia San Miguel de Salcedo la que posee un 54% del total de la población. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la masculina el 47%.

Tabla 5

Población Cantón Salcedo

PARROQUIAS	POBLACIÓN
San Miguel	31.315
Cusubamba	7.200
Mulalillo	6.379
Mulliquindil	7.203
Panzaleo	3.455
Antonio José Holguín	2.664
Total	58.216

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2010

2.2.1.1.2. Distribución por edades

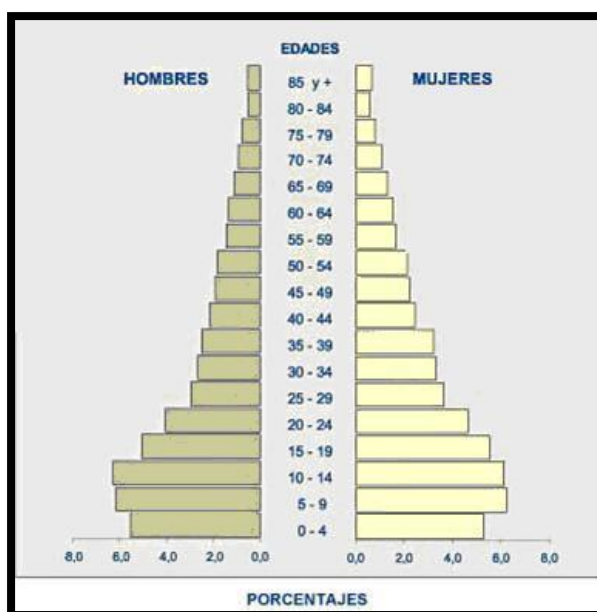


Figura 5. Distribución población de Salcedo por edades

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial

2.2.1.1.3. Niveles de formación

De los resultados analizados en el Censo de Población y Vivienda del año 2010, en el sistema educativo vigente el 75,4% de habitantes de la Provincia de Cotopaxi entre 15-17 años asisten a una institución educativa de segundo nivel; y los pobladores de 5-14 años que forman parte de un programa educativo representan el 94,2% (INEC, 2010).

2.2.1.1.4. Niveles de ingresos

La población económicamente activa (PEA) representa el 54,6% del total de los habitantes del cantón Salcedo, y entre las principales actividades y fuentes empleo que generan réditos económicos al cantón se encuentran:

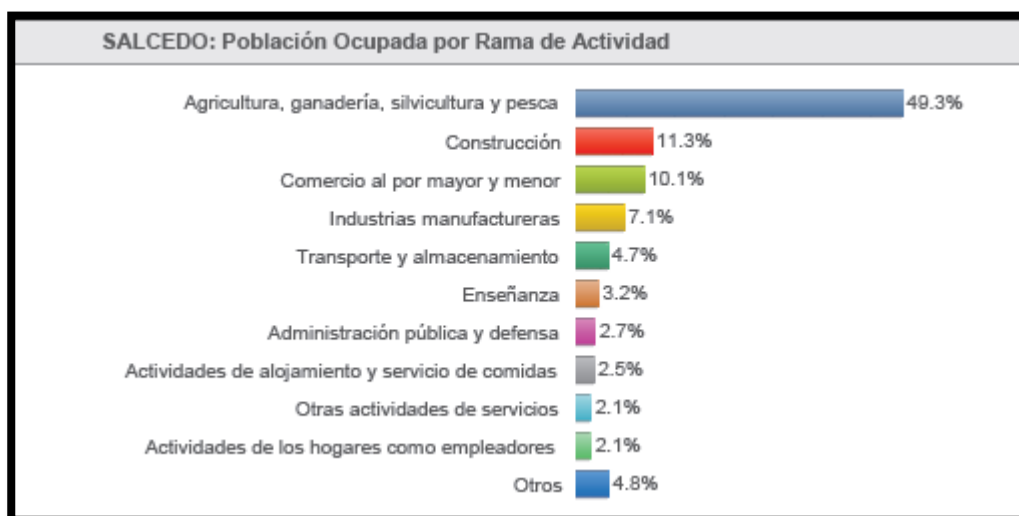


Figura 6. Población distribuida por actividad ocupacional

Fuente: INEC-Censo de Población y Vivienda 2010

Tabla 6

Principales actividades que generan mayor ingreso Cantón Salcedo

CLASIFICACIÓN CIU 4.0 ACTIVIDAD PRINCIPAL	%
Actividades financieras y de seguros	40,50%
Comercio al por mayor y al por menor - reparación de vehículos automotores y motocicletas	37,70%
Administración pública y defensa - planes de seguridad social de afiliación obligatoria	6,70%

Fuente: INEC-Censo Económico 2010

2.2.1.1.1.5. Grupos étnicos

La historia del cantón Salcedo se remonta a la constitución de etnias originarias, mucho más antes de la presencia de los Incas, a la denominada parcialidad Pillagua, pueblo de comerciantes que tejidos y orfebrería, la presencia de los Panzaleos en el territorio es muy importante ya que se constituyen en un referente para las luchas contra los incas y la conformación de alianzas que dan paso a la presencia inca en el actual territorio de la República del Ecuador (GAD Salcedo, 2014).

2.2.1.2. Entorno Geográfico

2.2.1.2.1. Ubicación geográfica



Figura 7. Mapa de la Provincia de Cotopaxi

Fuente: Plan de Gobierno Cantonal/Febrero 2014

El cantón Salcedo forma parte de la provincia de Cotopaxi, misma que pertenece a la zona 3 de planificación; se ubica en la región sierra al sur oriente de la provincia, limita:

Al Norte: Pujilí y Latacunga (Cotopaxi)

Al Sur: Ambato y Píllaro (Tungurahua)

Al Este: Zona central de los Andes (Napo)

Al Oeste: Pujilí (Cotopaxi)

2.2.1.2.2. Hidrografía

Salcedo forma parte de la subcuenca de los ríos Cutuchi, Nagsiche y Yanayacu.

2.2.1.2.3. Orografía

La orografía del cantón es bastante irregular va desde las cañadas de Yacchil, Yanayacu, y Tigualó (2592 mts. de altitud) hasta los picachos de las cordilleras Central y Occidental, más de 30 de ellos rebasan los 4000 mts. de altitud, pasando por alargados valles como los de Nagsiche, Cutuchi, Yanayacu y Salachi, se podría decir que el relieve lo conforman un conjunto de mesetas a diverso nivel, lomas tendidas y altos picachos.

La altitud máxima del cantón Salcedo se encuentra ubicada en el cerro Tabacochupana a 4.231 m.s.n.m y la mínima en Yacchil, Yanayacu, Tigualó a 2.592 m.s.n.m. (Gobierno Autónomo Descentralizado de Salcedo, 2014).

2.2.1.2.4. Clima

Debido al relieve que presenta el cantón, se puede hablar la existencia de pisos climáticos, la temperatura es media y varía desde los 14 grados en los valles y alcance los 7 grados en los páramos.

2.2.1.2.5. Infraestructura vial

La principal vía que conecta al cantón Salcedo es la Av. Panamericana E-35 que es una vía de primer orden asfaltada, en cuanto a la accesibilidad al resto de parroquias las vías son de segundo y tercer orden; y se mantienen en buen estado facilitando así la movilidad de pobladores y turistas que visitan este hermoso lugar.

2.2.1.3. Servicios básicos

El cantón Salcedo en las parroquias urbano-rurales cuenta con la prestación de los siguientes servicios:

- Alcantarillado
- Agua Potable
- Energía Eléctrica

- Servicio Telefónico
- Recolección de basura
- Sistemas de Seguridad (Bomberos, Policía, Brigadas Barriales, ECU 911).

2.2.1.4. Entorno Tecnológico

2.2.1.4.1. Conectividad

En la provincia de Cotopaxi se han llevado a cabo desde el 2011 más de 32 proyectos por parte de la CNT EP (Corporación Nacional de Telecomunicaciones) Cotopaxi que han beneficiado a sectores como son la Maná, Pujilí, Sigchos, Saquisilí, Pangua, Latacunga, Laso y Salcedo.

Estos proyectos han sido encaminados en la construcción de 21 centrales telefónicas de alta tecnología, así como la implementación de más de 13000 líneas telefónicas y más de 4300 puertos de internet de banda ancha que permiten el desarrollo en el nivel y calidad de vida de los pobladores.

Además, esta misma institución ha proyectado implementar la tecnología CDMA450 con alrededor de 6600 líneas telefónicas inalámbricas y 700 puertos de internet de banda ancha con esta nueva tecnología, que favorece a los sectores mencionados anteriormente, entre ellos al Cantón Salcedo.

Por otra parte, el MINTEL (Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información), mediante el proyecto “Dotación de conectividad y equipamiento” provee de conectividad a Internet a varios centros educativos fiscales para que su formación académica tenga un nivel más alto y más oportunidades de aprendizaje. Dichas conexiones a Internet cuentan con 4MB de velocidad debido a las conexiones de fibra óptica que han sido instalados en los laboratorios.

2.2.1.4.2. Sistemas Informáticos

En el Cantón Salcedo el sistema informático que se utiliza es el que maneja la página oficial del GAD: www.salcedo.gob.ec, donde se encuentra información general del cantón, sobre leyes y reglamentos, rendición de cuentas, videos sobre los planes y programas que maneja el Municipio; tiene vínculo con la página del Cuerpo de Bomberos y del Patronato Municipal de Amparo Social; además, los usuarios pueden acceder a los servicios de consulta de Impuestos e imprimir sus comprobantes electrónicos.

2.2.1.5. Entorno Político

2.2.1.5.1. Forma de gobierno

La Provincia de Cotopaxi se rige por el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD), que está dirigido por el prefecto Jorge Guamán Coronel y la Viceprefecta Silvia Bravo; además, desde que en el 2011 se ha modificado la estructura organizacional de la institución para cumplir con las competencias dictadas en la Constitución Política del Estado y del COOTAD (Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomías y Descentralización) el poder se apoya en las siguientes comisiones permanentes:

- Comisión de mesa
- Comisión de planificación y presupuesto
- Comisión de igualdad y genero
- Comisión de Legislación
- Comisión de Ambiente
- Comisión de límites territoriales
- Comisión de niños, niñas y adolescentes
- Comisión de asuntos sociales

Por su parte, el Cantón Salcedo también se rige por una municipalidad que dirige el cantón con autonomía. Los poderes del GAD del Cantón Salcedo están representados por el Alcalde (poder ejecutivo) y los miembros del

consejo cantonal (poder legislativo); el Alcalde es el representante, cabeza del cabildo y la máxima autoridad política y administrativa del Municipio.

2.2.1.5.2. Estabilidad política

En el mandato anterior, el alcalde, Rodrigo Mata, pertenecía a Alianza Cantonal Salcedo Avanza. Al 2015, el alcalde del cantón Salcedo, Héctor Gutiérrez, pertenece al partido político Pachakutik, mientras que su compañero vicealcalde, Darío Proaño, pertenece al partido político de Alianza País. Pese a ello existe una coordinación por parte de ambos en las actividades dentro del GAD, para dejar de lado las irregularidades de la anterior administración y dar un servicio de calidad a los habitantes del cantón (Cotopaxinoticias.com, 2012).

2.2.1.5.3. Planes y programas gubernamentales

Con la finalidad de transformar la matriz productiva tanto a nivel general y territorial, el Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC) conjuntamente con los Ministerios ejecutores, ha desarrollado programas e instrumentos que sirven como base para la implementación de políticas gubernamentales y definición de mecanismos a nivel local por parte de los Gobiernos Autónomos Descentralizados.

Por ello, el MCPEC, así como los Ministerios de: Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP); de Industrias y Productividad (MIPRO); de Turismo (MINTUR); de Relaciones Laborales (MRL); y, de Transporte y Obras Públicas (MTOPE); buscan impulsar el desarrollo empresarial, profesional, personal a través de la innovación y la actitud emprendedora ofreciendo estos instrumentos a la sociedad.

Tabla 7**Programas del MCPEC**

Programas Emblemáticos – MCPEC
InnovaEcuador
EmprenEcuador
CreEcuador
InvestEcuador
Programa de Desarrollo Productivo Territorial
Zonas Especiales de Desarrollo (ZEDES)
Plan Piloto Ecopaís (Programa Nacional de Biocombustibles)
Programa de Formación, Inclusión y Empleabilidad (Jóvenes Productivos, Socio Solidario, etc.)

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Tabla 8**Programas del MAGAP**

Instrumentos / Programas – MAGAP
Programa Nacional de Negocios Rurales Inclusivos PRONERI
Agroseguro
Programa de Muelles Artesanales
Programa Nacional de Innovación Tecnológica Participativa y Productividad
Plan de Fomento de Acceso a Tierras a los Productores Familiares (Plan Tierras)
Sistema Nacional de Información y Gestión de Tierras Rurales e Infraestructura Tecnológica (SIG Tierras)
Programa Nacional de Cárnicos
Programa Nacional de Almacenamiento

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Tabla 9**Programas del MIPRO**

Instrumentos y programas del MIPRO
Proyecto de Renovación Industrial, para mejorar la productividad y la competitividad industriales (Renova Industria)
Proyecto para el Desarrollo, Generación e Implementación de Programas de Mejora Competitiva (PMC)
Proyecto de Desarrollo Productivo de la Industria de Reencauche en el Ecuador
Proyecto de Control y Regulación del Poder de Mercado en el Ecuador
Proyecto Nacional para el Desarrollo Integral de Cadenas Agroindustriales
Proyecto para el Desarrollo de la Ecoeficiencia Industrial
Proyecto de Fortalecimiento de la Cadena de Valor de Cárnicos
Desarrollo de la Gobernanza Industrial Territorial
Proyecto de Fortalecimiento del Sistema Nacional de la Calidad
Proyecto para el Fomento de las Mipymes Ecuatorianas (Fondepyme)

Continúa



Protección a los Derechos de las Consumidoras y Consumidores en el Ecuador, fomentando las Buenas Prácticas Comerciales
 Proyecto Nacional de Capacitación Industrial especializada para el fortalecimiento y desarrollo del Talento Humano

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Tabla 10

Programas del MINTUR

Instrumentos/Programas - MINTUR

Plan de Desarrollo de Turismo Sostenible (Con las rutas Spondylus, Bolívar, Qápac Ñan.
 Plan Integral de Marketing Turístico del Ecuador

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Tabla 11

Programas del MRL

Instrumentos/Programas – MRL

Mi Primer Empleo
 Fortalecimiento Institucional del Ministerio de Relaciones Laborales
 Sistema Integrado Informático
 Fortalecimiento del Diálogo Social y Laboral
 Aplicación de Remuneraciones Sectoriales Equitativas
 Programa de Difusión de Derechos y Abusos en Trabajo Digno
 SECAP: Grupos de Atención Prioritaria

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Tabla 12

Programas del MTOP

Instrumentos/Programas – MTOP

Programa Manta – Manaos
 Troncal Amazónica
 Ruta Spondylus
 Programa RENOVA

Fuente: (Ministerio de Coordinación de la Producción, 2011)

Por su parte, el GAD municipal del Cantón Salcedo maneja los siguientes programas:

Tabla 13**Programas del GAD – Salcedo**

Instrumentos/Programas – MTOP
Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial
Proyecto Urbano Salcedo 2049
Plan Anual de Contratación 2015

Fuente: GAD Salcedo

2.2.1.5.4. Convenios y programas de cooperación internacional**Convenio con “SWISSAID, Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo”**

Esta organización suiza creada en 1947, con presencia en Ecuador desde 1997.

La misión de este convenio es “Fortalecer las capacidades de las personas de escasos recursos para que logren su seguridad alimentaria, el acceso al agua, y el ejercicio de sus derechos individuales y colectivos”. Es así que la ONG se enfocará en apoyar el fortalecimiento del talento humano ecuatoriano en el ámbito de la seguridad alimentaria, gestión sostenible de recursos naturales, emprendimientos productivos y equidad de género a través de nueve proyectos, en su mayoría en el área de fomento productivo en las provincias de la Sierra Centro del país. (Internacional, 2015)

Convenio Básico de Funcionamiento entre el Gobierno del Ecuador y CONDESAN (Consortio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andina)

Su misión es movilizar la riqueza de los Andes para superar la pobreza y la exclusión social. Para ello genera y comparte información y conocimiento acerca del medio ambiente y las sociedades rurales andinas, promueve el diálogo de políticas con actores locales, gobiernos nacionales y organismos regionales y globales, fortalece el capital humano e institucional indicó para contar con nuevos líderes del desarrollo sostenible. (Secretaría Técnica de Cooperación Internacional)

2.2.1.6. Entorno Legal

2.2.1.6.1. Constitución de la República del Ecuador

En la Constitución de la República, el principal artículo que se refiere al Patrimonio del Ecuador es el Art. 379 donde define que el patrimonio tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas son:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

Encontrándose la presente investigación dentro del primer numeral.

Por su parte, en los artículos 21, 22, 23 y 25, relativos al patrimonio cultural, correspondientes a la sección de Cultura y Ciencia sobre los Derechos del Buen Vivir determinan que:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

Adicionalmente, en la Carta Magna se encuentran los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades en el art.57, que declara lo siguiente:

Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos: 2. No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural. 13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto. 14. Desarrollar, fortalecer y potenciar el sistema de educación intercultural bilingüe, con criterios de calidad, desde la estimulación temprana hasta el nivel superior, conforme a la diversidad cultural, para el cuidado y preservación de las identidades en consonancia con sus metodologías de enseñanza y aprendizaje. 15. Construir y mantener organizaciones que los representen, en el marco del respeto al pluralismo y a la diversidad cultural, política y organizativa. El Estado reconocerá y promoverá todas sus formas de expresión y organización. (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

Finalmente, se tiene el art. 377 que también empata con el tema de investigación, debido a que habla sobre el fortalecimiento de la identidad cultural.

Este proyecto, también se basa en la Carta Magna en el Título V sobre la Organización Territorial del Estado, en su Artículo 240 establece que los Gobiernos Autónomos Descentralizados ejerzan facultades ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales. Además, el Capítulo tercero de la Organización Territorial entrega la facultad a los municipios de manejarse de una forma autónoma designando a sus servidores públicos mediante concejo elegido por votación popular.

2.2.1.6.2. Leyes y reglamentos en temas

La Ordenanza de creación, integración y funcionamiento de las comisiones permanentes, especiales u ocasionales y técnicas del GAD Municipal del Cantón Salcedo, donde se designa un comité permanente de Fiestas y asuntos sociales. Consecuentemente, la Ordenanza de Creación y Funcionamiento del Comité Permanente de Fiestas Aniversarias del cantón Salcedo, que da autonomía e independencia administrativa y económica al comité central. Las funciones delegadas a este comité son: a) Programar, organizar y ejecutar las festividades de aniversario de cantonización y también otras que se le encomiende; b) Defender y enaltecer la cultura, el arte y el folklore; c) Impulsar constantemente el turismo nacional y extranjero; y; d) Fomentar el ornato y la buena presencia de la ciudad.

El Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Salcedo 2024, donde se definen perfiles de proyectos estratégicos para dar solución a diferentes problemáticas, entre ellas la problemática social y cultural, planteando como ejes estratégicos el rescate de las raíces culturales y tradicionales del pueblo de Salcedo, con la finalidad de que las nuevas generaciones acepten lo propio de su identidad, y finalmente, junto con los otros ejes estratégicos, contribuir al desarrollo integral de Salcedo (GAD Salcedo, 2014).

2.2.2. Microambiente

2.2.2.1. Reseña histórica del Cantón Salcedo

En la época del Tahuantinsuyo, este terreno perteneció a los Panzaleos, valientes guerreros indomables, quienes por muchos años detuvieron la invasión de Tupac-Yupanqui hacia el Reino de Quito.

Más adelante, en 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato, y luego de 346 años, es decir en el año 1919, un 19 de Septiembre, mediante Decreto en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, fue declarado con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe de la Milicia Celestial, el arcángel San Miguel, patrono del cantón; y la denominación de

Salcedo se atribuye a la propuesta del Dr. Luis Cordero Dávila, de honrar el nombre del orador latacungueño Manuel Salcedo, un personaje que se preocupó y trabajo arduamente por el desarrollo de esta localidad.

En un principio, la vida política del cantón tuvo tropiezos y problemas con las autoridades de Latacunga, pero gracias al apoyo del Comité de Damas y la Subjunta Patriótica de Guayaquil surgieron y se consolidaron en el territorio.

2.2.2.1.1. División política

El Cantón Salcedo está conformado por seis parroquias:

- San Miguel (cabecera cantonal)
- Antonio José de Holguín
- Mulalillo
- Mulliquindil
- Panzaleo
- Cusubamba



Figura 8. División Política del Cantón Salcedo

Fuente: Google imágenes

2.2.2.1.2. Sistema Económico Productivo

2.2.2.1.2.1. Agricultura

La producción agrícola constituye la principal actividad que fortalece a la economía del cantón. En el Plan de Gobierno Cantonal 2014 de Salcedo, se determina mediante un estudio realizado por el SINAGAP (Sistema Nacional de Información del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca), que la

superficie de la localidad está distribuida para la agricultura de la siguiente manera:

- El cultivo de la papa representa un 41,97% de la superficie, es decir, 1310 hectáreas destinadas a la siembra y cosecha de este producto representativo del cantón.
- El cultivo de maíz, ocupa 722 hectáreas, lo que constituye el 23,13% de la superficie.
- El cultivo de haba con el 14,16% de la superficie correspondiente a 442 hectáreas.
- Finalmente, el cultivo de la cebada que ocupa aproximadamente 350 hectáreas correspondientes al 11,21% del total de superficie.

2.2.2.1.2.1.1. Época de siembra y cosecha

Las localidades de la región Interandina por tener a los Incas como antepasados, han tomado ciertas costumbres y tradiciones en la siembra y cosecha de productos agrícolas, guiándose en el calendario Inca descrito a continuación

- Diciembre: Capac Raymi, era el mes de descanso, ya que comenzaban las lluvias en la Sierra.
- Enero: Uchuy Pokoy, era la época de ver al maíz en crecimiento.
- Febrero: Paucar Varay, era el mes de la gran maduración de la tierra.
- Marzo: Pachapukuy, era el mes en el que maduraba la tierra.
- Abril: Inca Raymi, era el mes de cosecha y descanso.
- Mayo: Aymoray, en este tiempo se dejaba secar el maíz para posteriormente ser almacenado. Era el mes dedicado a la cosecha.
- Junio: Inti Raymi, era el mes de cosechar patata y descanso, roturación del suelo.
- Julio: Chacraconacuy, era el mes de redistribuir las tierras y de su purificación.
- Agosto: Chacrayapuy Quilla, era el mes de sembrar las tierras en medio de cantos de triunfo.
- Septiembre: Coya Raymi, era el mes de plantar.

- Octubre: Una Raymi Quilla, era tiempo de espantar a los pájaros de los cultivos.
- Noviembre: Aya Marcay Quilla, era tiempo de regar los campos.

Según el calendario Inca los meses aptos para la siembra eran Agosto y Septiembre, pero debido a los cambios climáticos hoy en día se considera el tiempo de siembra desde el 15 de septiembre al 15 de noviembre, y el tiempo de cosecha entre junio y septiembre.

2.2.2.1.2.2. Ganadería

Representada principalmente con las grandes haciendas y fincas que poseen miles de cabezas de ganado vacuno, equino, porcino, ovejuno y equino y cuyes.

La producción de leche es abundante y suficiente para el abastecimiento interno y externo hacia la Costa convertida en queso o mantequilla.

2.2.2.1.2.3. Minerales

En el cantón existen grandes minas de donde se extraen materiales de construcción como la piedra de cemento, piedra pómez, granillo, arena, cal, barro.

2.2.2.1.2.4. Turismo

El turismo es una de las actividades económicas más importantes con las que cuenta un país, región, ciudad o localidad; ya que esta actividad genera oportunidades a través de las innumerables alternativas que engloba. Y precisamente este es el caso del cantón Salcedo, pues a pesar de ser un lugar que no está considerado dentro de una ruta para los operadores turísticos, es relevante destacar que no es por falta de encanto natural o cultural, sino por falta de recursos e impulso en dicho sector.

Haciendo énfasis desde su ubicación geográfica, se puede destacar que el Cantón Salcedo se localiza dónde varios años atrás se asentaron los Panzaleos, es decir que partiendo desde allí se habla de una riqueza histórico-cultural trascendental y que a pesar de ser el cantón más pequeño en extensión territorial correspondiente a la provincia de Cotopaxi, cuenta con microclimas, valles, ríos, páramos, lagunas, cordilleras, parques, reservas naturales, gastronomía, cultura, folklor, fiestas, costumbres, música, danza, patrimonio, flora, fauna, aguas termales, infraestructura hotelera y demás elementos que hacen de esta localidad un sitio con gran potencial turístico que va más allá de icono representativo que son sus tradicionales “Helados”.

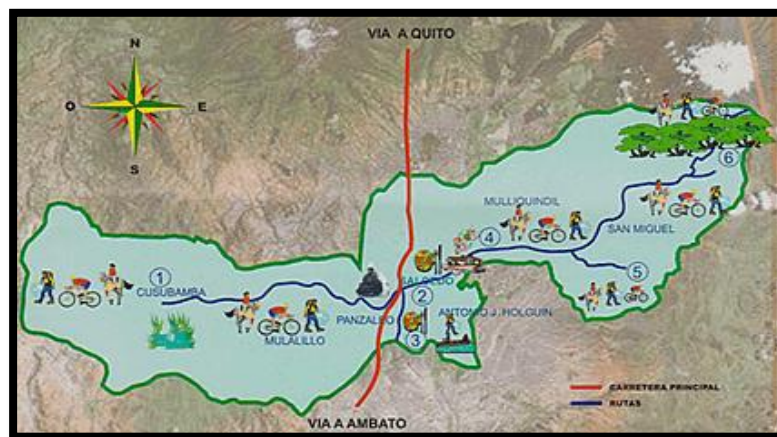


Figura 9. Mapa Turístico del Cantón Salcedo

Fuente: <http://salcedo.gob.ec/sitio/> (Pagina Web GAD Cantón Salcedo)

2.2.2.1.2.5. Religión.

El pueblo de San Miguel de Salcedo tiene creencias y costumbres bien arraigadas y practican la religión Católica Cristiana.

2.2.2.1.2.6. Celebraciones y tradiciones.

Salcedo es un cantón que vigía algunas tradiciones que se han venido practicando a través del tiempo, como por ejemplo realizar el paseo del chagra, la corrida de toros, carreras de coches de madera, desfiles, comparsas, priostes, castillos, vacas locas, shows en vivo, entre otros actos

conmemorativos que forman parte de la vida tradicional que se vive en la tierra de los mil colores, sabores y sonidos. Dentro de esta connotación están las celebraciones tanto culturales como religiosas que tienen un claro objetivo que se enmarca en recordar hechos históricos que enaltecen al pueblo salcedense.

Las principales celebraciones de Salcedo son la fiesta de su patrono religiosa de “El Príncipe San Miguel Arcángel” y la fiesta del cultural del “Inti Raymi”.

2.2.2.1.2.7. Gastronomía

Una ciudad rica en colores, sabores y comida típica de la sierra ecuatoriana, así se conoce al cantón Salcedo, que hoy por hoy se ha convertido en un referente a nivel nacional por sus helados, el pinol y el hornado; sin embargo estos productos no son los únicos que en esta hermosa ciudad se elaboran, puesto que hay recetas que guardan celosas una preparación característica que hace de cada plato un deleite único. Entre ellos están: el ají de cuy, papas con cuero, la fritada, las famosas tortillas de maíz y el pescado con yuca.

2.2.2.1.2.7.1. Cocina Ancestral: métodos y técnicas de cocción

La cocina tradicional o ancestral está influenciada por las costumbres y modo de vida de los pueblos que se asentaron en diferentes partes de las regiones del país. La cocina permite generar un lazo que parte de la identidad o de pertenencia social.

En Ecuador, las identidades que nutren esta herencia están constituidas en tres: la afroamericana que se ve inmersa en este proceso histórico por la época de la esclavitud, la española que fue impuesta por la colonización y la indígena que es parte de la población aborígen mayoritaria. Es decir que fruto de esta amalgama de culturas se genera una construcción de múltiples

referentes como: las costumbres, el idioma, la música, la comida, entre otros aspectos concernientes.

Particularmente se reconocía a la cocina de un pueblo por la relación de los alimentos que la tierra daba en su territorio y a los cuales sus habitantes les daban sabor en sus preparaciones. Es así que la cocina ancestral se convierte en transmisión de la experiencia de un pueblo donde se encuentra perceptible, sus saberes, sus conocimientos, sus rituales, sus hábitos; su modo de vida en general enmarcado en una memoria colectiva.

La cocina enmarcada como herencia se convierte en una experiencia de tradición oral, donde más allá de los ingredientes, métodos y técnicas de preparación, se incluye a los sentidos como determinantes de percepción y transmisión (Unigarro Solarte, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010).

En el cantón Salcedo, donde según la historia el pueblo Panzaleo ocupó gran parte de este territorio para su asentamiento, no se profundiza el tema de cocina ancestral, sino más bien se habla de una gastronomía en general, abundante en verduras, granos y animales de corral; la cual era preparada para su rutina diaria y especialmente para sus festividades religiosas (Vega, 2015).

2.2.2.1.2.7.2. Instrumentos de preparación

Parte fundamental para la cocina ancestral a más de los métodos y técnicas que se empleaban son los diferentes utensilios e instrumentos que eran empleados para preparar los diferentes platos.

En la región andina era común que las casas tengan un horno pequeño sobre el cual se prendía un fogón a base de leña.

Para este tipo de cocina, se usaban:

Ollas de barro: Servían para hervir o cocer los alimentos, incluso eran usadas para fermentar bebidas.



Figura 10. Ollas de Barro

Fuente: Google Imágenes

Tostadoras: Tiestos llanos que servían para hacer maíz tostado, tortillas o alimentos que no necesitaban ser cocidos con agua.



Figura 11. Tiestos de Barro

Fuente: Google Imágenes

Piedras de moler: Eran empleadas para moler granos como el maíz maduro y elaborar la tradicional chicha fermentada, o para otras preparaciones que necesitaban moler los alimentos o ablandarlos.



Figura 12. Piedra de Moler

Fuente: Google Imágenes

Cucharas de palo: Estos utensilios tallados en madera servían para mecer las ollas en los fogones y mantener el sabor de las preparaciones.



Figura 13. Cucharas de Palo

Fuente: Google Imágenes

Estos elementos no figuran todos los materiales y herramientas que usaban los antiguos para preparar su cocina autóctona y no se ha encontrado una fuente específica que describa a detalle sobre el tema, no obstante se ha mencionado a los principales componentes de la cocina indígena andina (Pazos Barrera, 2010).

2.2.2.2. Atractivos Turísticos (naturales y culturales) del cantón

Tabla 14

Atractivos Naturales y culturales del Cantón Salcedo

CLASIFICACIÓN	NOMBRE	FECHA DE CELEBRACIÓN	UBICACIÓN
Celebraciones y Tradiciones	Fiesta de cantonización	19 de Septiembre	Salcedo
	Fiesta del Príncipe San Miguel	28 y 29 de Septiembre	Parroquia Central
	Inti Raymi	21 de Junio	Barrio El Calvario, cantón Salcedo
Sitios Naturales	EL Cerro de Josefo		Parroquia Cusubamba
	Aguas Termales de Aluchán		Parroquia Cusubamba
	Balneario de Nagsiche		Parroquia Panzaleo
	Laguna de Yambo		Parroquia Panzaleo
	Cascada La Chorrera		Parroquia Mulliquindil Santa Ana
	Laguna de Anteojos		Parque Nacional Llanganates
Sitios Históricos	Templo Matriz		Centro de Salcedo
	Parque Central		Centro de Salcedo
	Palacio Municipal		Centro de Salcedo
	Hacienda Bellavista		Comunidad Bellavista, 3km de Salcedo
Recreación	Parque de la familia		Salcedo, Urbanización Rumipamba de las Rosas

Fuente: Revista Salcedo Turístico – GAD Alcaldía 2014 -2019

2.2.2.3. Organismos Reguladores

- Gobierno Autónomo Descentralizado de Salcedo
- Centro Municipal de Cultura Alicia Macuard de Yeroví
- DIRDH – Turismo y Oportunidades Productivas, Dirección de Desarrollo Humano

2.3. Análisis FODA

2.3.1. Fortalezas

- Ubicación geográfica privilegiada correspondiente al antiguo asentamiento del pueblo Panzaleo
- Facilidad de acceso para los visitantes.
- Ofertan variedad gastronómica
- Tradiciones marcadas que guardan riqueza cultural e histórica.
- Organización Comunitaria para la ejecución de las celebraciones.
- Gente cálida y amable.

2.3.2. Oportunidades

- Permiten el rescate y conservación de la identidad cultural local.
- Fomentan el desarrollo del sector turístico – gastronómico del cantón.
- Reciben apoyo por parte del Gobierno seccional.
- Posicionamiento como producto turístico para el cantón Salcedo.
- Generan ingresos a la localidad.

2.3.3. Debilidades

- Carencia de cronograma de festividades.
- Desorganización en la planeación de las festividades.
- Falta de promoción de las festividades fuera del cantón.
- Falta de promoción de la gastronomía ancestral.
- Consumo excesivo de alcohol.

2.3.4. Amenazas

- Desastres naturales, principalmente la erupción de un volcán o terremoto.
- Recursos económicos limitados.
- Fiestas a nivel nacional del Inti Raymi.
- Influencia externa en la realización de las celebraciones.

2.3.5. Matriz FODA

FUERZAS - F		DEBILIDADES – D	
1. Ubicación geográfica privilegiada correspondiente al antiguo asentamiento del pueblo Panzaleo		1. Carencia de cronograma de festividades.	
2. Facilidad de acceso para los visitantes.		2. Desorganización en la planeación de las festividades.	
3. Ofertan variedad gastronómica		3. Falta de promoción de las festividades fuera del cantón.	
4. Tradiciones marcadas que guardan riqueza cultural e histórica.		4. Falta de higiene en la preparación y presentación de platos.	
5. Organización Comunitaria para la ejecución de las celebraciones.		5. Consumo excesivo de alcohol.	
6. Gente cálida y amable.			
OPORTUNIDADES - O		ESTRATEGIAS FO	
1. Permiten el rescate y conservación de la identidad cultural local.	a) Mantener las tradiciones de generación en generación para rescatar la identidad cultural de los habitantes.	a) Organizar las festividades de acuerdo a un calendario bien establecido.	
2. Fomentan el desarrollo del sector turístico – gastronómico del cantón.	b) Organizar ferias gastronómicas que permitan dar a conocer los platos típicos y obtener ingresos económicos a las personas de la comunidad.	b) Sociabilizar el cronograma con la comunidad y con las ciudades aledañas a Salcedo.	
3. Reciben apoyo por parte del Gobierno seccional.	c) Motivar a la gente de Salcedo a ofrecer el mejor servicio turístico a los visitantes además de su calidez y amabilidad.	c) Participar a personas que ofrecen comidas en cursos de capacitación impartidos por el Gobierno referentes a temas gastronómicos	
4. Posicionamiento como producto turístico para el cantón Salcedo.			
5. Generan ingresos a la localidad.			

Continúa



AMENAZAS – A	ESTRATEGIAS FA	ESTRATEGIAS DA
1. Posible erupción del Volcán Cotopaxi.	<p>a) Tomar en cuenta a personas mayores con experiencia en la realización de las festividades para no perder la tradición.</p>	<p>a) Organizar y promocionar las festividades para el próximo año de manera efectiva.</p>
2. Alerta amarilla y naranja decretada por el Gobierno Nacional.	<p>b) Tener previsto el mejor programa de evacuación en caso de una posible erupción volcánica.</p>	<p>b) Crear una campaña publicitaria diferente a la competencia que tenga un alcance regional.</p>
4. Fiestas a nivel nacional del Inti Raymi.	<p>c) Generar una promoción llamativa de las fiestas que diferencie a estas de su competencia.</p>	<p>b) Crear una campaña publicitaria diferente a la competencia que tenga un alcance regional.</p>
5. Influencia externa en la realización de las celebraciones.	<p>d) Aprovechar la organización de la comunidad para obtener fondos económicos.</p>	<p>b) Crear una campaña publicitaria diferente a la competencia que tenga un alcance regional.</p>

2.3.5.1. Análisis de Aprovechabilidad

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> PONDERACIÓN ALTA = 5 MEDIA = 3 BAJA = 1 </div> FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	Permiten el rescate y conservación de la identidad cultural local.	Fomentan el desarrollo del sector turístico – gastronómico del cantón.	Reciben apoyo por parte del Gobierno seccional.	Posicionamiento como producto turístico para el cantón Salcedo.	Generan ingresos a la localidad.	TOTAL
	Ubicación geográfica privilegiada.	3	1	1	1	3	9
Facilidad de acceso para los visitantes.	5	1	1	5	5	17	
Ofertan variedad gastronómica	5	5	1	5	5	21	
Tradiciones marcadas que guardan riqueza cultural e histórica.	5	3	1	5	3	17	
Organización Comunitaria para la ejecución de las celebraciones.	3	5	3	3	1	15	
Gente cálida y amable.	1	1	3	3	3	11	
TOTAL	22	16	10	22	20	90	

Figura 14. Matriz Estratégica “FO”

PMF = 15

Mc = 18

RBF = 60%

2.3.5.2. Análisis de Vulnerabilidad

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> PONDERACIÓN ALTA = 5 MEDIA = 3 BAJA = 1 </div> DEBILIDADES	AMENAZAS	Desastres naturales, principalmente la erupción de un volcán o terremoto.	Recursos económicos destinados a otra labor.	Fiestas a nivel nacional del Inti Raymi.	Influencia externa en la realización de las celebraciones.	TOTAL
	Carencia de cronograma de festividades.	1	5	5	3	14
Desorganización en la planeación de las festividades.	1	3	5	3	12	
Falta de promoción de las festividades fuera del cantón.	3	5	5	3	16	
Falta de promoción de la gastronomía ancestral.	1	3	1	3	8	
Consumo excesivo de alcohol.	1	1	1	3	6	
TOTAL	7	17	17	15	56	

Figura 15. Matriz Estratégica “DA”

PMF = 11,2

PMC = 11,2

RBF = 56,0%

Se puede observar que el análisis de Aprovechabilidad arrojó un 60% y el de vulnerabilidad un 56%, al ser el primero mayor, quiere decir que las fortalezas y oportunidades son más fuertes que las debilidades y amenazas, sin embargo, la diferencia entre estos porcentajes no es tan alta, por lo que hay que tener cuidado con las falencias de las festividades y los factores que las pueden afectar porque podrían ser muy perjudiciales en la organización, promoción y su desarrollo; por ello se debe plantear estrategias efectivas que las minimicen.

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

3.1. Estudio de la Oferta

3.1.1. Descripción de las principales festividades Culturales y Religiosas

El cantón Salcedo atesora varias costumbres y tradiciones que se pueden vislumbrar en las celebraciones y festividades que se llevan a cabo realizan año tras año. Y es que esta hermosa tierra a más de ofrecer a sus visitantes los tradicionales helados, también cuenta con una riqueza patrimonial, cultural y gastronómica que rescata parte de la identidad y del origen del cantón mismo; es por ello que cada una de las fiestas guarda un significado propio que es trascendental para sus pobladores. La planificación de estas festividades se empieza a trabajar desde el inicio de cada año, y es que este proceso debe ser desarrollado y ejecutado cuidando cada detalle que se considere en la fiesta, lo cual va desde la formación de los grupos que desfilarán, las ofrendas, la volatería y los castillos, las bandas, los priostes, la misa, la comida, en fin una serie de elementos que forman parte de la celebración y que deben ser organizados con antelación. Pero más allá de la algarabía, el baile, y la fiesta, el objetivo esencial de estas festividades es conmemorar hechos históricos-culturales de gran relevancia para el cantón y su gente, logrando así que este tipo de actos memorables trasciendan en el tiempo y no queden en el olvido.

3.1.1.1. Fiesta Cultural

Salcedo es la representación de un pueblo de antaño que celosamente ha mantenido sus costumbres y cultura desde sus inicios, luchando desde la época de la conquista española por el respeto a sus creencias y su forma de vida; muestra de ello es que hasta la actualidad se celebra la fiesta del Inti Raymi, que es una de los íconos ancestrales religioso-culturales más representativos para el cantón.

Inti Raymi

Historia

Inti Raymi significa “Fiesta del Sol”, esta celebración se rememora desde los tiempos de los incas, pues en aquella época existía una cosmovisión diferente donde el Tatita Inti (Sol) y la Mama Quillu (Luna) influían directamente en la existencia humana y eran la guía para su vida, por ese motivo en la región Andina se realizaban estas fiestas cada solsticio (Sol quieto) el 20 o 21 de junio, ya que para los incas significaba el inicio del año donde iniciaban las cosechas y empezaba el solsticio de invierno para las nuevas siembras, así esta fiesta tenía una duración de 15 días hasta un mes.

En el cantón de Salcedo se habla de la existencia del asentamiento del pueblo “Pantzaleo”, y a pesar de que geográficamente no fue exactamente en Salcedo donde estuvieron los “Pantzaleos”, pues se los asocia con el cantón, y quien los gobernaba era el cacique “Sancho Acho Capac”, por otra parte en el “Reino de los Quitus” estaba a cargo “Atahualpa”, estos reyes serían los últimos en celebrar la fiesta del Inti Raymi, ritual ofrecido al Dios Sol, acompañado de danza, música, ofrendas, y entrega de sacrificios de animales.

A inicios de la conquista española la creencia que tenían los pueblos antiguos, se basaba en el politeísmo, es decir que se rendía adoración a los cerros, a los montes, al trueno, al rayo, al arco iris, a la tierra fértil, a cada elemento que estaba en la naturaleza; sin embargo estos dioses eran secundarios, puesto que acorde a la jerarquía divina ancestral después de Viracocha (Dios del fuego), Pachacámac (Dios del cielo) y Pacha Mama (Madre Tierra), el espíritu quien alienta el crecimiento de todas las cosas que existen en la naturaleza es el espíritu del Inti (Padre Sol) y su hermana y esposa la Mama Quillu (Luna), y en gratitud a lo que estos dioses les entregaban en su diario vivir se origina la fiesta del Inti Raymi.

Esta fiesta nació como una connotación de agradecimiento al Dios Sol por las cosechas agrícolas que les concedía, pero a ello también se le sumaba el poder político de control que se ejercía para con los gobernados, y fue así

que poco a poco la fiesta del Inti Raymi fue transformándose en una festividad para dominar etnias.

La celebración del Inti Raymi busca renovar el voto de agradecimiento por lo dones entregados al hombre para su existencia, en otras palabras a través de este ritual se crea un lazo de armonía entre la humanidad y la naturaleza.

La Fiesta y sus elementos

Los pueblos indígenas tenían una visión diferente del tiempo, trazada por divisiones del año donde se realizaban cuatro fiestas principales, entre ellas la del Inti Raymi, misma que consistía en una veneración al Dios Sol, este ritual se ejecuta dos veces al año, en el solsticio del 22 de junio y del 21 de diciembre que es cuando la tierra se encuentra más alejada del sol. El solsticio de junio es cuando el sol a medio día alcanza el punto más alto del cielo y es el día más largo del año a diferencia del solsticio de invierno que es el día más corto del año.

Este acto solemne tiene 4 elementos fundamentales:

- El ritual
- Las ofrendas y sacrificios
- El Danzante
- El maíz

Esta festividad es de participación colectiva que inicia con la celebración de la misa, el desfile de los danzantes acompañados de música que brota de los tambores, pingullos y flautas, mientras ascienden a las huacas o adoratorios antiguamente llamados observatorios astronómicos y una vez en el lugar sagrado se hace el ritual y se entrega las ofrendas y sacrificios al Dios Sol renovando así su fe y compromiso.

Como se mencionó anteriormente esta celebración no se realiza únicamente en Salcedo sino a lo largo de la región Andina, y aunque la conceptualización es la misma en cada lugar donde es celebrada existe un factor que caracteriza la fiesta y la hace propia.

Para profundizar en el desarrollo de la fiesta del Inti Raymi, su descripción, personajes y significado se debe tomar en cuenta la descripción física y el significado de cada elemento.

Las Huacas: Representaban la casa del dios donde las personas conversaban con los sacerdotes quienes eran los servidores más íntimos, eran considerados lugares sagrados y podían ser ríos, cascadas, cuevas, cerros, y estos eran considerados como lugares de culto o también eran llamadas “pacarinas” que significa “lugar de origen”. Este elemento es considerado como el centro de todo el ceremonial.

Las Chacras: Son sementeras pequeñas de papas, zambos, frejol, arvejas entre otras, pero especialmente de maíz, estas son trasplantadas en la cima del cerro “El Calvario” en Salcedo, esto en representación a la sociedad agraria como demostración de una cosecha abundante, y se toma el maíz como lazo esencial entre el danzante quien representa al máximo sacerdote y el dios Sol a quien le entrega su mejor creación para que viva, se multiplique y recuerde siempre que el tiempo es cíclico, que va y vuelve con cada estación.



Figura 16. Representación de las Chacras

Fuente: Google Imágenes

El Fuego Sagrado: Este elemento es vital, ya que desde los inicios las culturas antiguas consideraban al fuego como un don que les otorgaba el padre Inti, y es que además de abrigar las frías noches servía para cocer

alimentos y preparar las bebidas sagradas; es por este motivo que en el solsticio que se celebraba en junio se quemaba lana de oveja impregnada de aceite y al medio día cuando los rayos del sol caen perpendiculares se encendía el fuego y era traslado a los templos donde se conservaba vivo durante todo el año; además parte del ritual consistía en colocar dentro de una vasija de barro (que simbolizaba el vientre de la mujer) el fuego sagrado y a su alrededor se colocaban las “Sara Ñustas” que eran mujeres jóvenes que danzaban en dirección a los puntos cardinales.



Figura 17. Fuego Ritual

Fuente: Google Imágenes

Las Jochas: Este término proviene del quichua “Júcha” que quiere decir contribución, y pues era pedida a los familiares, amigos, conocidos con el único afán de financiar la comida, bebida, ofrendas y en general cualquier otro requerimiento que se necesitaba para la fiesta; pero esta contribución era únicamente un préstamo, puesto que quien la recibe se compromete a devolver dicha contribución cuando se lo pidan ya sea de igual valor o mayor, es decir que se convertía en una obligación que tenía que ser cumplida.

El Danzante: Es el personaje que viste un deslumbrante traje representando al sacerdote, generalmente en los diferentes pueblos donde se realiza el Inti Raymi el vestuario es uno de los elementos que diferencia al Danzante de cada fiesta, en este caso este personaje viste el traje típico del

pueblo: pantalón blanco, camisa blanca, poncho rojo tejido a mano y alpargatas, pero además de ello muestra otros elementos que se describen a continuación:



Figura 18. Danzante

Fuente: (Gualpa, 2011)

- **Cabeza:** Estructura de carrizo en forma de estrella como el sol, en la parte superior se destacan 6 haces de 12 plumas de pavo real que simbolizan los meses lunares del año y también se observaba el bordado con hilo dorado en forma de aves, plantas o animales y sobre el cual se colocaban joyas, relicarios, monedas, etc. La cabeza descansa sobre un sombrero de lana de oveja que sirve de soporte.

El danzante lleva cubierta la cara con una malla fina donde se dibujan los rasgos humanos y se usaba una moneda como nariguera.

En la parte posterior de la cabeza se extiende una tela rectangular que cubre la espalda llegando hasta el muslo, en la espalda lleva un espejo, objeto que fue fruto de la incorporación colonial y que simboliza la iluminación del Inti de luz.

- **Torso:** Su atuendo se basa en una traje blanco símbolo de pureza de alma y corazón del danzante luego de permanecer en ayuno, camisa, zamarro y enagua. De la cintura le cuelga un delantal cuadrangular donde se puede mencionar que lleva bordados de soles y una banda de telas de colores que representan el arcoíris.
- **Las manos:** Usa guantes blancos, en la mano derecha sostiene un pañuelo igual blanco y sostiene una espada atravesando una naranja en la punta, este fruto es entregado a la mama danza en la ceremonia.
- **Los pies:** Calza alpargatas de planta de fibra de cabuya tejida, la capellada y talonera son confeccionadas a mano con hilo.

La Mama Danza: Engalanada con un camisón blanco bordado al pecho, anaco de bayetilla y rebozo del mismo material, amplias fajas en la cintura, una cartera de cuero y sombrero blanco de lana, aretes y collares de mullos. Esta mujer debe permanecer a una distancia prudente del danzante y en momentos baila con él y durante el rito de adoración es ella quien sostiene el sable.

En la actualidad se ha sustituido el bolso de cuero por uno de cabuya fabricado a mano, en el que se colocan frutas, caramelos y flores, los cuales son entregados a los asistentes durante el trayecto.



Figura 19. Mama Danza

Fuente: (Gualpa, 2011)

El Alcalde o Ñaupador: Es el responsable de la organización de toda la fiesta, este singular personaje es elegido libremente por el pueblo y a su vez el acepta el cargo por devoción, además es el encargado de coordinar los repasos del ritual y la celebración de la fiesta; debido a la autoridad que representa se le entrega el bastón de mando que antiguamente era de oro simbolizando de esta manera la luz, representando así a los dioses el sol y la luna. Actualmente este bastón es de madera negra de chonta y en la parte superior tiene incrustada una cruz de plata a la que le adornan cintas de colores.

La Alcaldesa: Es un personaje más de honor, ya que su función es acompañar al alcalde en todas las actividades que él realice a lo largo del año, y en cuanto a su atuendo viste las mejores galas en la fiesta.



Figura 20. Alcalde o Ñaupador

Fuente: (Gualpa, 2011)

El Tambonero: También conocido como “Oficial”, es el músico que se encarga de darle vida a la fiesta al ritmo del tambor y el pingullo, acompaña al danzante en el trayecto de su presentación. Su vestimenta es el traje típico blanco, alpargatas de sogá o caucho y sombrero blanco de lana apelmazada.

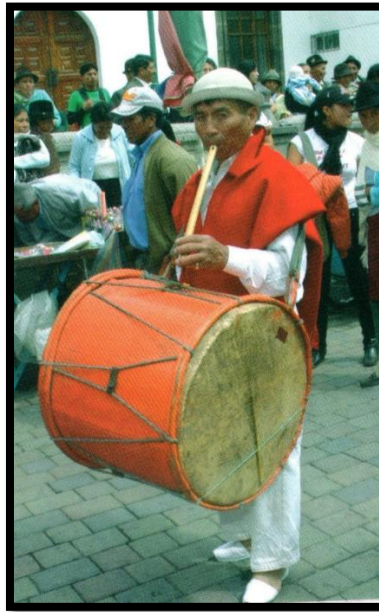


Figura 21. El Tambonero

Fuente: (Gualpa, 2011)

- **Pingullo:** Pequeña flauta confeccionada de tunda, usualmente va en la mano izquierda del tamborero y para su entonación se usa las siete notas musicales tradicionales.
- **Tambor:** Instrumento musical de percusión elaborado de madera de capulí y cuero de borrego o de chivo, es uno de los parches de cuero de coloca una cimbra de sigse que le proporciona un sonido especial. Se lo entona con golpes acompasados con la ayuda de una maza o bolillo.

Por cada cuadrilla de cuatro danzantes hay un tambonero y se encargan de ejecutar diferentes pasos que forman parte de la ceremonia, estos pasos están marcados por tiempos.

- **Paso lento:** Se practica en los ensayos con meses de anticipación para el día de la fiesta.
- **Paso de saludo:** Es una veneración que se hace al jochante.
- **Redoble:** Cuando el danzante llega a la casa de prioste vistiendo sus mejores galas.

- **Paso de entrada:** Este paso es el más importante, ya que el danzante ejecuta su danza de sacrificio al subir a la huaca (Cima del Calvario) donde ejecuta las reverencias y saludos al dios Inti, que en la actualidad se ha sustituido por la cruz cristiana.
- **Paso de despedida:** lleva un ritmo más alegre y se lo realiza al salir del cerro el Calvario ya para empezar a descender.

Pero a más de ellos dentro de la ceremonia existen cuatro tipos de baile que se realizan.

- **El baile de las cuatro esquinas:** Ejecución realizada por los danzantes para recordar la cruz andina.
- **El baile de las entradas:** El danzante ejecuta la danza al subir al cerro el Calvario y realiza las reverencias frente al templo.
- **El baile de la toma de la plaza:** Después de rodear por toda la plaza, los danzantes bailan en cada esquina de esta para después tomar la plaza como símbolo de conquista e invitar a todos los asistentes a participar del baile y del festejo.
- **El baile de despedida:** Después de concluido el rito, se llena de música y danza el lugar, anunciando así la finalización del acto.

El Uma Marca: Es el guardián del danzante, es el quién está a cargo de cuidar su integridad y asistirle en todo lo que necesite, le da de beber agua y le sostiene la cabeza del traje del danzante durante los momentos de descanso, otra de sus labores consiste en cuidar el traje del danzante, ya que se pueden ir desprendiendo las piezas en el trajín del baile y otro aspecto que vale la pena mencionar es que este personaje no ingiere licor en todo el compromiso.

Las Vírgenes del Sol: Son mujeres jóvenes que son elegidas con antelación, ellas se encargan de entregar las ofrendas al sol, usualmente visten una túnica blanca.



Figura 22. Virgen del Sol

Fuente: (Gualpa, 2011)

Las Bebidas Sagradas: Desde las culturas antiguas se practicaban las tradicionales libaciones, término proveniente del latín Libatío, - onis que significa ofrenda en sacrificio y se acostumbraba a derramar vino u otro licor en las ceremonias religiosas en honor a los dioses. En esta celebración se sirven dos bebidas tradicionales, la chicha de jora y el champús, ambas bebidas preparadas con maíz; para la primera se emplea el maíz maduro y seco, y en la segunda maíz maduro y germinado, esto simbolizando los ciclos representados en la existencia de los solsticios y equinoccios; y agradeciendo al dios Sol por la abundancia y la fertilidad de la cosecha.

Los Rituales del Inti Raymi: Este acontecimiento incluía varios preparativos que partían desde el ayuno de tres días, abstinencia carnal y no se encendía fuego.

Al llegar el día de la fiesta los danzantes presidían tan importante celebración, una vez iniciado el ascenso a la huacas con la respectiva danza reverente se realizaba el ritual principal donde en el centro de la ceremonia se formaban cuatro esquinas recreando la cruz andina de cuatro brazos iguales representando a la Pacha Mama y a los elementos fundamentales que

propician la vida, este rito en la actualidad se desarrolla en las cuatro esquinas de la plaza.

Una vez terminada la danza principal empezaban las ofrendas, entre las que estaba lanzar al viento las aves para que ellas asciendan en dirección al sol, a su vez las vírgenes ofrecían sus propios presentes que eran frutos de la propia tierra, concluida la entrega de las ofrendas, se trasladaba el fuego sagrado al templo y tiempo siguiente iniciaban las libaciones ofrecidas al dios Inti.

El Desarrollo de la fiesta

La celebración del Inti Raymi es llevada a cabo tras meses de organización ya que existe un proceso tradicional que se sigue para la elección del prioste, del danzante y las jochas para la celebración.

Es así que se empieza por la visita del prioste al futuro danzante faltando dos meses para la fiesta, en esta visita y para reafirmar el compromiso del danzante, el prioste acude con un presente que consistía en una canasta que llevaba dentro: un plato de huevos, una funda de alrededor de 50 panes, cigarrillos, fósforos y 12 botellas de licores variados. Es así que a partir de ese momento el danzante empieza a buscar el traje que usara en la fiesta.

La víspera de la fiesta: Este es el día anterior a la fiesta, el danzante junto a los demás participantes de la fiesta se reúne con el prioste en la mañana acompañados de música de banda y en el lugar de encuentro el prioste invita una comida y comparte una mesa exclusiva con los danzantes y sus esposas; se sirven doce huevos cocidos a cada danzante y consecutivo a ello se pasa un vasija de barro con chicha de jora para los comensales.

La mesa debe ir cubierta de un mantel largo que la cubra por completo, ya que sobre este se regara el mote en forma de cruz y en el centro reposa una rama de cebolla, un ají y un grano de sal. A continuación se sirve un plato de caldo de gallina y un plato de papas con cuy. Concluida esta comida, el danzante recibe el famoso “mediano” que no es otra cosa que una fuente de un gallo completo cocinado. Cumplido este momento, al son de la música de banda el prioste en compañía de los disfrazados se trasladan al lugar de

víspera que quedaba frente a la plaza y allí se recibía al prioste saliente y comenzaba el baile colectivo hasta altas horas de la noche e incluso se continuaba el festejo en la casa del prioste nuevo.

El día de la fiesta: Se concentran todos los participantes en el mismo sitio de la víspera, se dirigen a la casa del prioste y ahí reciben agua de canela que es lo único que toman en evidencia del sacrificio de ayuno, posterior a ello se dirigen a la misa donde el danzante es el único que entra disfrazado al templo. Al terminar la ceremonia se dan tres vueltas de procesión a la plaza realizando en parejas los honores mientras se ejecuta la danza a varios ritmos que surgen de los pingullos y tambores. Durante este baile el danzante ofrece la naranja que lleva en su espada a los amigos que participan en la fiesta, y en reciprocidad a este gesto suele recibir de la otra parte botella de licor.

La celebración continua y los priostes y danzantes ascienden hacia el cerro del Calvario mientras los disfrazados se quedan alejados de la cima. Una vez en la cima los priostes se colocan frente a la cruz y reciben allí las reverencias que hace el danzante con su baile ritual, y para culminar lanza al viento las palomas y se entregan las ofrendas. Los más cercanos continúan el festejo en la casa del prioste donde se ofrece abundante comida y festejo. (Gualpa, 2011).

3.1.1.1.1. Oferta Gastronómica

En esta celebración cultural – religiosa, la comida es parte principal y uno de los factores de mayor relevancia quizá, ya que es en agradecimiento a la abundancia de los alimentos de la cosecha y la nueva siembra que se conmemora esta fiesta. A lo largo de la descripción de la fiesta que se ha citado en los párrafos anteriores se puede destacar platos tradicionales que se sirven como son:

- **Maíz, arvejas, frejol cocinados:** Estos alimentos cocinados y entregados como ofrenda al Dios sol, forman parte del ritual que ofrecen los participantes de la celebración en agradecimiento las cosechas obtenidas en el año.

- **Papas con cuy:** Los antepasados indígenas fueron quienes introdujeron al cuy dentro de los alimentos de consumo para su sustento, ya que estos animales eran comunes en la zona. Además, para los ancestros era considerado un verdadero ritual simbólico y hoy por hoy se ha convertido en un plato típico que además constituye una buena fuente de proteína animal.
- **Caldo de Gallina:** Esta sopa empezó a ser preparada en los hogares de los campesinos que se dedicaban a la crianza de aves y animales de corral, también se habla de que las mujeres servían este caldo a sus esposos, que en su mayoría se dedicaban a la agricultura, así ellos recuperaban su energía perdida y podían regresar al campo a continuar con su labor.
- **Chicha de Jora:** Esta bebida elaborada a base de maíz, fue heredada de los antepasados quienes lo veían como un vino embriagante que les permitía crear un puente de comunicación entre los tres mundos en los que creía el indígena ancestral: la naturaleza, las comunidades humanas y los dioses. Con el pasar de los años la chicha se constituiría en la bebida predilecta para compartir en el festejo de las grandes celebraciones que se realizaban en las comunidades.
- **Champús:** Esta bebida tradicional se remonta a la época incásica y era preparada con harina de maíz y chaguarmishqui que era un néctar extraído del penco, conocido y consumido por sus propiedades curativas. A esta preparación se le agregaba algunas frutas como el babaco o la naranjilla y era servida.

A continuación se muestran las fichas de información gastronómica de cada uno de los platos mencionados.

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Sra. Fanny Prócel, Asadero El campesino

NOMBRE DEL PLATO: **Papas con Cuy**



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación		
		- Cuy - Papas - Aliño - Cebolla blanca - Cebolla paiteña - Comino - Ajo - Sal	Cuchillo Brasero Piola de cabuya	Asado a la parrilla: Los cuyes una vez adobados son colocados en las varillas de la parrilla y asados a fuego alto al carbón.	1. Pelar y cocinar las papas con ajo, cebolla y sal. 2. Se pela el cuy con agua hirviendo y se lo destripa. 3. Se aliña con (cebolla blanca, cebolla paiteña, comino, ajo, sal) una tarde para el siguiente día. 4. Luego se pone en el brasero con el carbón prendido y se da vuelta continuamente jalando la piola de cabuya. 5. Casi cuando está listo, se pone la manteca de color en todo el contorno.		
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R A V A L O R E C O	DÍAS DE EXPENDIO		
4-5 Papas Taja de tomate Taja de aguacate Salsa de maní	20 minutos (matar, pelar y aliñar) 20 a 30 minutos (asar) 30 minutos para cocer las papas	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual
		x					
		Observaciones: Este plato forma parte de la comida típica del cantón y se encuentra principalmente en el mercado central de Salcedo.					

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

NOMBRE DEL PLATO: **Caldo de Gallina**

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Benilde Gavilánez, San Anita de Mulliquindil



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas		Preparación				
		- Gallina de campo - Cebolla blanca - Arroz de castilla - Sal - Alverja - Zanahoria	Olla de bronce Cuchara de palo	Hervir: Se cocen todos los ingredientes en el caldo en ebullición hasta llegar al punto de cocción adecuado, logrando así aportar sabor a este caldo.		1. Pelar y lavar la gallina 2. En la olla de bronce poner agua, sal, alverja, la cebolla y la zanahoria picadas y dejar cocer por 45 minutos 3. Después agregar la gallina en pedazos y los aliños y dejar que hierva para que se concentre el sabor. 4. Finalmente agregar el arroz para que se abra 5. Retirar el exceso de grasa del caldo y servir.				
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R Í N S E C O	DÍAS DE EXPENDIO					
		Papas enteras cocidas Cebolla blanca picada Cilantro picado	2 horas		Diaria	Semanal	Mensual	Anual	Eventual	
				Observaciones:						

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Sra. Luciana Gavilánez, Anchilivi

NOMBRE DEL PLATO:

Chicha de Jora



CARACTERÍSTICAS

CALIDAD	VALOR	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas		Preparación				
		- Jora: Polvo de maíz maduro - - - Orégano dulce - Hoja de naranja - Hierba luisa - Clavo de dulce - Canela - Naranja - Cascara de piña - Panela	Olla de bronce de 40 litros Tinapas Cuchara de palo Molino Pipas	Hervir: Se cocina la harina y también las hierbas dulces independientemente. Fermentar: Proceso natural en el cual se concentra el sabor de los ingredientes que constituyen la bebida.		1. Moler el maíz para obtener el polvo del maíz maduro (harina) 2. Disolver la harina de maíz en agua hervida y dejar un día y una noche 3. En otra olla se cocina en agua todas las hierbas dulces, la naranja y las cascara de piña 4. Cocinar la jora por 2 horas hasta que se disminuya un cuarto de la olla. sin cernir se pasa la jora a la pipa 5. Luego agregar a la pipa el agua de las hierbas dulces 6. Colgar un atado con la panela cruzando un palo por la boca del recipiente, e ir dejando q se deslíe 7. Si falta de madurar se pone un pedazo de caña machucada y se ciente antes de servir				
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	EXTRINSECO	DÍAS DE EXPENDIO					
Se sirve para acompañar las comidas o para refrescar la sed.	2 días	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual	X		
		Observaciones: Esta bebida se consume especialmente en las principales fiestas que se celebran en el cantón.								

Principalmente la comida que pueden degustar los asistentes son los alimentos cocinados que se ofrendan al Dios Inti, y a lo largo del desfile se entrega la chicha de jora y el champús, de allí las otras preparaciones se sirven en la casa de los priostes a los familiares, amigos y conocidos que acompañan en el festejo y que son invitados por el prioste hasta su morada.

3.1.1.2. Fiesta Religiosa

Dentro de cada uno de las parroquias y las comunidades que forman parte del Cantón Salcedo existen varias celebraciones religiosas que se llevan a cabo y que habitualmente son realizadas en honor a sus patronos; sin duda alguna y sin desmerecer a otras festividades, la que mayor concentración de seguidores atrae, es la celebración del patrono del cantón, “El Príncipe San Miguel”.

Fiesta del Patrón Príncipe San Miguel

Historia

El Sr. Obispo Pedro de la Peña tras realizar las debidas gestiones en 1572 consigue que el Rey de España firme la cédula en la que se ordena la fundación de los pueblos aborígenes a los cuales se les entregaría lotes de tierra para que hagan uso de los mismos para su subsistencia y edifiquen sus viviendas y terrenos para el pastoreo de sus animales; así se destinaría una legua de terreno a cada pueblo de una extensión de 5.076 metros, y en estos territorios los españoles no podían ejercer ningún poder.

La fundación de San Miguel de Mollehambato se da un 29 de septiembre de 1573, día consagrado a la memoria del Arcángel San Miguel. Fue el comisionado Antonio Clavijo quién apegado a lo estipulado en la cédula del 15 de junio de 1572 declara de manera solemne el pueblo de San Miguel poniendo a la población bajo la advocación de San Miguel Arcángel, patrono de ese día. Así se daría paso a la fiesta el año siguiente, es decir que en 1575 y desde aquella época año tras año se festeja el aniversario del patrono.

Pero por otra parte hay una leyenda que data del siglo XV donde se explica la llegada de la imagen del Arcángel San Miguel al cantón.

Se dice que la imagen de San Miguel llegaba de Roma con destino a la ciudad de Quito, sin embargo debido a las dificultades de transporte que existían en la época, para llegar hasta su destino, el viajero que trasportaba la imagen debía realizar algunas paradas ya que el único medio de llegada era navegando por el río hasta Bodegas y después debería dejar la embarcación para continuar la travesía a lomo de mula, no obstante el cansancio era inminente ya que el viaje era largo, así que uno de los paraderos para obtener un descanso era el Tambo de Mollehambato. Al siguiente día mientras se preparaba todo para continuar el viaje se encontró una sorpresa pues la imagen tenía un peso mayor que impedía que sea colocada en el lomo del animal para ser llevada a su destino, todos los esfuerzos fueron en vano, los días pasaban y las cosas no cambiaban, es así que este acontecimiento llega a oídos del cura de la zona quién ordena que con la ayuda de varios fieles se lleve la imagen a la iglesia para pasarle una misa, cuando sucedió algo curioso, al cruzar la imagen del Arcángel San Miguel hacia la iglesia, su peso se redujo a lo normal, así que se dio la misa y después de unos días se intentó enviar la imagen a Quito como era de ser desde el comienzo, pero de nuevo el peso de la imagen aumentó, así que en vista de ello el cura viaja a Quito para dar la noticia a sus superiores sobre lo ocurrido, tras lo cual varios sacerdotes llegaron a la zona a comprobar lo que sucedía, e incluso intentaron mover la imagen sin conseguirlo; así que en vista de lo ocurrido se decide dictar una resolución permitiendo que la imagen del Arcángel San Miguel se quede en esa tierra como su patrono ya que al parecer esa era su voluntad.

Características de la escultura: La imagen del patrono de Salcedo, es de aproximadamente 1,50 metros, tallada en cedro rojo; en su mano derecha sostiene un estandarte y en la mano izquierda un escudo, luce también una corona y un par de alas que son de plata al igual que el escudo, el estandarte y la corona. San Miguel Arcángel en la escultura esculpida luce un traje al

estilo romano, es decir manga alta y falda de tablones que cubre hasta la pantorrilla.

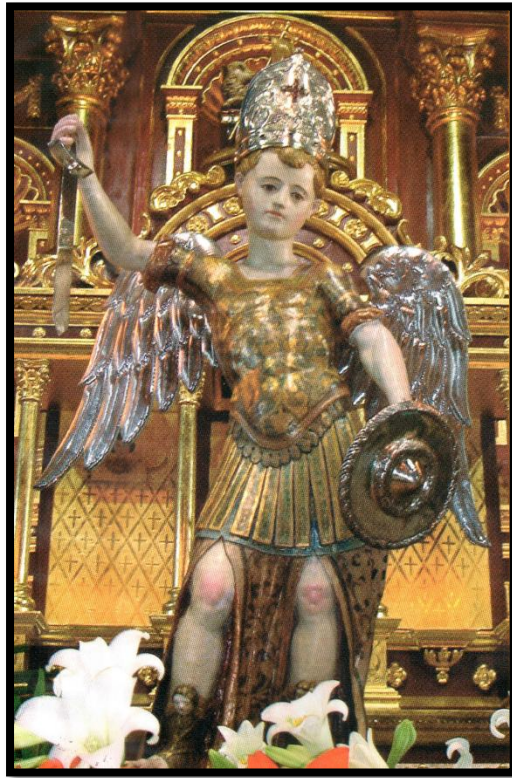


Figura 23. Imagen del Príncipe San Miguel

Fuente: (Navas Albán, 2011)

La escultura no luce como fue elaborada en su inicio, ha sufrido algunas modificaciones en tres oportunidades hace algunos años atrás, siendo la más reciente realizada en 1988 donde el Comité de Acción Pastoral decide ordenar su restauración.

La fiesta y su organización

Esta festividad desde la época colonial hasta la década de los cuarenta es considerada la más importante del cantón y en la cual sobresale de manera notable la corrida de toros populares.

- **Primeras actividades.**

Nombramiento y elección del sacerdote: Al concluir la misa campal en honor al “Bermejo” y ante la presencia de todos los feligreses, el párroco a su voluntad escoge y anuncia claramente los nombres de los sacerdotes para el año siguiente, los sacerdotes escogidos generalmente reúnen las siguientes características:

- Disponer de dinero debido a los gastos en los que se incurre en el sacerdotal
- Ser un representante del indio de pueblo
- Haber cumplido con responsabilidad los compromisos sociales y religiosos en los que haya sido partícipe
- Ser fiel con el cumplimiento de sus deberes y obligaciones
- Estar bien casado

Planificación del evento: Organizar una fiesta conlleva una serie de actividades que se deben considerar para su ejecución, para ello se requiere tanto de los recursos como del tiempo para ir armando todo; para esto se reúne a una asamblea de amigos y parientes, tomando en cuenta especialmente a aquellos que ya fueron sacerdotes en años anteriores o que entregaron jochas en años anteriores. Una vez reunidos, los sacerdotes determinan lo siguiente:

- Magnitud de la fiesta a ejecutarse
- Necesidades y requerimientos para la celebración, especificando cuáles serán las que correrán por cuenta del sacerdote y cuáles serán cubiertas mediante las jochas
- Listado de las jochas con su respectiva cantidad
- Escoger a las personas a las cuales se solicitará cada jocha y fijar el calendario de visitas a sus domicilios

Las jochas son colaboraciones que realizan familiares, amigos o conocidos del sacerdote para apoyar la organización de tan magna fiesta; las jochas se solicitan:

Para la Víspera: Regularmente se pide: banda de músicos, castillos de pólvora, volatería y las chamarascas (chamizas o leña seca).

Para el templo y la misa: Los elementos que forman parte importante de esta celebración, entre las cuales está la decoración del templo, la cual parte desde las “composturas” que significan los arreglos de telas largas coloridas que se colocan al interior del templo, otros elementos que forma parte de la decoración son los jarrones de flores naturales que se sitúan en el altar acompañados de los “nacidos” que son plántulas pequeñas de maíz o cebada entregados al patrono agradeciendo por las cosechas recibidas; y finalmente las ceras o velas que son colocadas en los candelabros.

Para las “entradas” de disfrazados: El conjunto de disfrazados que formará parte del desfile, que suman cerca de veinte y cuatro grupos entre comparsas, danzantes, disfrazados y demás parte del elenco.

Para el convite: El convite es la participación del banquete donde se comparte comida y bebida a todos los invitados, para lo cual el sacerdote arrienda una casa cercana al poblado para realizar allí el “descanso”, es decir que en este lugar se organiza la logística de todos los preparativos de la fiesta y del mismo modo se prepara la comida que será brindada a los invitados al finalizar la fiesta.

Para el banquete la comida que se comparte es la tradicional: cuy asado, conejo asado, gallinas, chanco hornado, mote, papas cocinadas y arroz, además de las bebidas que se sirven y para esto el sacerdote contrata un entendido que se encargue de la preparación de la chicha, misma que es contabilizada por barriles de madera debido a la gran demanda de asistentes, y por otra parte también se prepara las mistelas de varios sabores.

El comprometimiento con la jocha: Una vez aceptada la solicitud de la jocha por petición del sacerdote, faltando unos meses para la realización de la fiesta, el sacerdote con su esposa y amigos acude hasta la casa del jochante llevando el “agrado” que es en una canasta grande que contiene frutas, hornado, pan especial, galletas y los famosos “delicados” que son caramelos

y chocolates, este tradicional agrado es una costumbre que se practica desde las primeras décadas del siglo XX.

A más de ello, el prioste va en compañía de una banda de músicos que forman parte de la pedida formal hacia el jochante, quien recibe al prioste y a su cortejo y tras un pieza de banda se concreta la pedida de la jocha especificando la cantidad y la calidad, acto seguido el jochado acepta ser partícipe de la colaboración y se realiza un brindis, todos bailan al compás de la música y con ello salen de la casa del jochado acompañando al prioste en su recorrido de petición de las jochas faltantes. La temporada de comprometimiento de jochas dura entre cinco o seis fines de semana dependiendo de cuantas visitas cada sábado realice el prioste, usualmente en un día apenas se puede visitar a dos o tres jochados.

Entre los meses de junio y julio el alboroto y algarabía de las bandas de músicos que transitan de un lado a otro acompañando al prioste de casa en casa hacen saber al pueblo que ha iniciado la actividad de fiesta para jochantes y jochados.

Contratación de toros de lidia: Es costumbre y tradición que el prioste acuda con un hacendado para contratar los toros indicando la fecha de juego y entregando una cantidad de dinero que queda como seña pactando el compromiso. Para todo lo referente a la corrida de toros se designa una comisión ejecutiva que es la que se encargará de todo el acto en sí que se exhiba en la plaza, entre estas actividades está inmerso: construcción del tablado para los priostes y sus acompañantes, construcción de barreras y toriles, y comida y bebida para los que participan en los toros.

La corrida de toros populares se llevaba a cabo en la plaza 19 de septiembre que queda junto al templo matriz hasta 1940 y posteriormente se trasladó esta actividad a la plaza América. En el centro de la plaza existía un árbol de molle que servía de refugio para los que eran perseguidos por el toro en su intento de toreros, al finalizar el espectáculo se mataba al animal y su carne era distribuida entre los asistentes a la fiesta brava.

Pero para 1916 se inaugura la plaza actual y en el centro de esta se coloca una pila de bronce, con lo cual la fiesta brava lucía más atractiva ya que los aventureros toreros subían a la pila huyendo del toro sin ser alcanzados. Sin embargo pese a ser una tradición que nació junto la fiesta religiosa, en la actualidad ya no se realiza la corrida de toros.

Las vísperas anunciando la llegada de la fiesta: Una víspera es lo que antecede a un acontecimiento o fiesta, en este caso se inicia con la novena el día veinte de septiembre desde las seis de la tarde, donde el pueblo se reúne en el templo para poder ser partícipes de la advocación religiosa impartida por el párroco cada día, así hasta cumplir con los nueve días que dura la novena, afianzando así su espíritu religioso y de devoción al Príncipe San Miguel.

Las llamadas vísperas se dan entre los días 26 y 27 de septiembre a horas de la tarde, todo inicia con la famosa chamiza en la plaza principal acompañada de castillos y volatería, después se cierra la noche con la exhibición de globos de papel coloridos que se lanzan al cielo.

Mientras tanto los músicos entonan piezas populares para el prioste y sus acompañantes, se brindan bebidas de manera intermitente, se revientan camaretas, se lanzan voladores y todos bailan al compás de la música. El final de las vísperas es espectacular ya que se van prendiendo uno a uno los castillos armados de carrizo, mismos que con sus luces de colores van formando hermosas cascadas; la duración de los juegos pirotécnicos es de alrededor de dos horas y media.

El día anterior a la fiesta se realiza la procesión de las flores, de los “nacidos” que son pequeñas plantas de maíz o cebada, y de las “ceras” que son velas; para lo cual desde la casa del jochado se realiza la procesión que va precedida por una banda de músicos hasta llegar al templo, es decir que hay tres procesiones, una por cada ofrenda que servirá para el adorno de los altares de la iglesia donde se lleva a cabo la misa el día de la fiesta; las personas que hacen entrega de estos encargos son aquellas que fueron jochadas por el prioste.

El día de fiesta del patrono Príncipe San Miguel

El gran día ha llegado, y todos los preparativos deben estar listos para ejecutar la fiesta, todos se concentran en el lugar del “descanso” que es el sitio desde el cual se lleva a cabo toda la logística para la ejecución de la fiesta. En este lugar se reúnen todos los participantes de la fiesta, sacerdotes, acompañantes, las diferentes comitivas y la infaltable banda de músicos que encabezan al grupo que se dirigirá a la misa que se ofrece en honor a su patrón.

La misa de la fiesta: El anuncio de la misa inicia con el repique de las campanas, el primer golpe sale del badajo grande del campanario, quince minutos más tarde viene el segundo repique y después de transcurrir media hora se da el tercer repique que es la señal solemne de que inicia el acto religioso. El patrón preside el templo, debido a que es su fiesta y es colocado en un lugar destacado del artesonado del altar.

Todos los altares están decorados con telas largas coloridas, jarrones de flores, cazuela de barro con los nacidos y los candelabros que portan las ceras de colores. El templo se llena en su totalidad, las bancas y reclinatorios ya tienen destinados sus dueños para la ceremonia, además durante la misa debido a la concurrencia de asistentes, aproximadamente el ochenta por ciento de los feligreses debe permanecer de pie durante el acto religioso.

La misa es celebrada con un mínimo de tres sacerdotes y con un rito conocido como misa cantada, motivo por el cual la ceremonia se extiende a dos horas; una vez concluida la misa de fiesta los sacerdotes y el resto de participantes regresan al “descanso” para realizar el rito del “medio día” y dar atención en comida y bebida a los concurrentes. Desde este lugar se prepara todo para la salida de los disfrazados hacia el desfile, lo que se conoce con el nombre de “entrada del patrón”.



Figura 24. Misa de la Fiesta de San Miguel

Fuente: (Navas Albán, 2011)

El “medio día”: Este acto se lleva a cabo en el sitio del “descanso”, donde los sacerdotes, los flamantes jochados, invitados especiales y demás colaboradores que hicieron posible la realización de esta fiesta, son acomodados para servirse comida y comparten de un licor preparado, todo esto acompañado de la banda de músicos, que sin parar, mantiene el ambiente de alegría y fiesta. Aquí también se alistan todos los pormenores y detalles finales de los trajes que se lucirán en el desfile.

Entrada del Patrón: Entre los disfrazados que forman parte del desfile que son más de veinte grupos de comparsas, alegorías, coreografías y demás actividades que se realizan con motivo de la celebración de la fiesta al patrón, hay que destacar la esencia propia de la celebración patronal, donde la actuación de los participantes y su propio vestuario buscan no solo engalanar el festejo, sino también mostrar parte de su cultura y tradición.

El desfile de los disfrazados se organiza en el “descanso”, y a eso de las dos de la tarde sale la comitiva con destino a la plaza de toros, donde les espera todo el público espectador para observar y regalarles una lluvia de

aplausos a los participantes del desfile. Al ingresar en la plaza, quienes encabezan el grupo son los sacerdotes y sus acompañantes, seguidos por todos los disfrazados, así todos dan vuelta a la plaza mostrando sus radiantes trajes al público.

El orden de los participantes del desfile y sus características son las siguientes:

Los Priostes: Van encabezando el desfile, acompañados por un grupo de quince a veinte personas, que por lo común son parientes.

Detrás del conjunto de los sacerdotes va una delegación de ocho a doce muchachas que llevan canastos y charoles con frutos, flores y caramelos que son entregados al público asistente una vez terminada la entrada a la plaza de toros.



Figura 25. Priostes

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 26. Acompañantes de sacerdotes de la fiesta de San Miguel

Fuente: (Navas Albán, 2011)

El Abanderado: Este personaje militar va montado a caballo, lleva una bandera multicolor de trece rectángulos que simbolizan los pueblos aborígenes que conforman su nación y va flameándola en cortos intervalos durante el desfile.

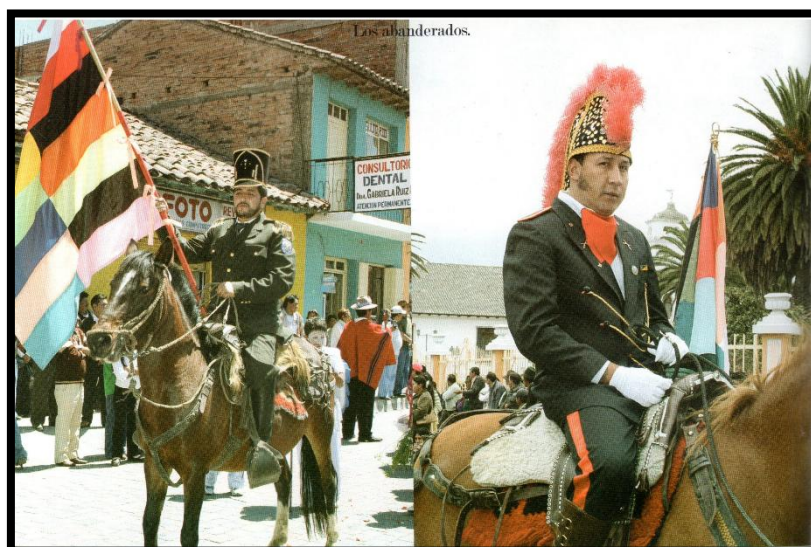


Figura 27. El Abanderado de Salcedo

Fuente: (Navas Albán, 2011)

El Capitán: Este protagonista luce un traje militar reluciente en su pecho condecoraciones que demuestran gallardía y elegancia; cabalga un hermoso caballo desde el cual saluda al pueblo. Le acompañan a sus espaldas un grupo militares conocidos como sargentos, ellos van haciendo maniobras antiguas de combate y disparos al aire con sus rifles o escopetas.

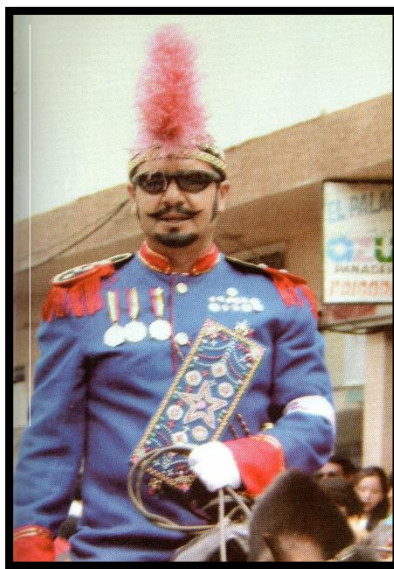


Figura 28. El Capitán

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 29. Los sargentos

Fuente: (Navas Albán, 2011)

El Maestro Campo: Es quien tiene a su cargo a todo el grupo de disfrazados, lleva consigo un bastón de mando y se dirige al público saludando con una venia.



Figura 30. El Maestro Campo

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Loantes: Son personas ubicadas en sitios claves y montados a caballo recitan loas humorísticas llevándose así los aplausos de la gente y dándole alma a la fiesta.

Los loantes son tres, dos adolescentes y de ángel, su posible antecedente hace referencia a los pastorcitos que visitaron al niño Dios en Belén recitando alabanzas por su llegada.



Figura 31. Los Loantes

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 32. Vestimenta del loante

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Saumeriantes: Este grupo está constituido por tres o cuatro disfrazados que llevan un brasero con carbón encendido sujetado con dos cadenas, y durante el desfile va colocando sahumerio en la brasa como rendición del culto religioso.



Figura 33. . Los Saumeriantes

Fuente: (Navas Albán, 2011)

La Vaca Loca y su conjunto: Conjunto de ocho disfrazados entre toreros y el “chauqui”, este último es quien se encarga de conducir a la vaca, y va cargando un armazón de madera ahuecado en la mitad dando la apariencia de una vaca. En el desfile la vaca loca es toreada por los toreros que usan un pañuelo para burlar la embestida y no es raro que la vaca loca también busque a sus víctimas entre los espectadores para embestirlos. Toda esta obra va al son de la caja y el pingullo transmitiendo alegría y fiesta al pueblo.



Figura 34. Personaje de la vaca loca

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 35. Comparsa de la vaca loca

Fuente: (Navas Albán, 2011)

La Mama Negra: Este personaje es conocido porque forma parte de otras fiestas también, pero es necesario indicar que esta mama negra es diferente ya que a pesar de mantener las mismas características no usa prendas lujosas que se cambian durante el recorrido. El conjunto de la mama negra está compuesto por diez disfrazados y el principal que representa a la mama negra monta un caballo llevando a dos negritos a cada lado; va pintado la cara de negro vistiendo una capa larga y grande, porta también un biberón para alimentar a su niña que está representada por una muñeca que lleva en sus brazos, y al menor descuido de los espectadores les rosea leche que lleva en un biberón.

A los costados van dos disfrazados que hacen de copleros y champuseros, también llevan la cara pintada de negro y durante el desfile van brindando champús a sus amistades y a los asistentes a la vez que van recitando coplas picarescas. Detrás desfila el ashanguero que va cargando una ashanga (canasta) grande llena de comida especial que se compartirá en el convite.



Figura 36. La Mama Negra de Salcedo

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 37. Mama negra con coplero y champusero

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Ashangueros: Son una representación de los mercaderes. En sus espaldas llevan una ashanga repleta de conejos, cuyes, gallinas asadas, chanco hornado, pan, frutas y licores de distintos sabores, hay que mencionar que estos productos no regalan a nadie ya que son entregados al finalizar el desfile al prioste para el convite.



Figura 38. Los Ashangueros

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Urcuyayas: Representan una alegoría del cerro. Estos singulares personajes lucen completamente forrados de musgo, paja, hierbas y flores del monte llevando también conejos atados a un asno, mismo que sirve como medio de transporte durante el desfile.

La personificación del urcuyaya hace alusión al padre cerro, del cual los antepasados se creían sus hijos, razón por la que le guardaban veneración, y por otro lado también porque les proveía de alimentos para su subsistencia.



Figura 39. El Urcuyaya

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Huacos: Estos personajes se muestran vestidos de blanco, con careta de malla, turbante negro que cubre desde su cabeza hasta la cintura y va adornado de monedas, espejos, etc. Y en lugar de un cinturón lleva puesto un cordón con campanillas que suenan al andar.

Portan un cuerno de venado, una chonta, una botella de licor y un atado de hierbas en reminiscencia al brujo o shamán que cuida de la salud del pueblo, ya que ellos tienen la fama de curanderos por lo que eligen a personas del público para practicarles las famosas limpias en las que sopla el licor simulando curar la enfermedad que tiene la persona.

Participan en este bloque ocho conjuntos de tres disfrazados, dos grupos se dedican a realizar las curaciones y mientras tanto los seis restantes hacen la coreografía alrededor del urcuyaya, ya que se consideran hijos predilectos del cerro.



Figura 40. Los Huacos

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Caporales: Este bloque está constituido por un grupo de veinte personas, dieciséis hombres y cuatro mujeres que a ritmo de sanjuanito emprenden una coreografía en la que representan una danza donde los hombres simulan labrar la tierra y las mujeres simulan sembrarla, para después todos realizar la cosecha y bailar juntos.



Figura 41 . Los caporales

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 42. Representación de siembra y cosecha

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Peluqueros: Lo integran ocho personas y su papel es ir desfilando al ritmo de la música imitando cortar el cabello a los concurrentes a la fiesta, especialmente a los niños y adolescentes; a lo largo del desfile bailan con las guarichas e invitan a bailar al público.



Figura 43. Los peluqueros

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Las Camisonas y Guarichas: Representan las esposas de los soldados, su disfraz es un camisón blanco que se van levantando para mostrar sus piernas, llevan una peluca con pelo desordenado y cubren su rostro con una careta de malla y ayudan a controlar el orden del desfile con un látigo que mesen en el aire. Entre guarichas y camisonas suman ocho y de vez en vez se unen a sus vecinos los peluqueros para bailar en comparsa.



Figura 44. La Guaricha

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 45. Grupo de camisonas y guarichas

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Capariches: Son representados por un grupo de ocho disfrazados y realizan la pantomima de barrenderos y pasan barriendo los zapatos a los curiosos. Viste camisa y pantalón blanco de paño acompañado de un poncho rojo.



Figura 46. Los capariches

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Gitanos: Hombres de camisa blanca, chaleco y pantalón negro, con pañuelo rojo en el cuello, sombrero al estilo Cordobés y botas negras. Mujeres de vestidos amplios, aretes largos, gargantillas vistosas y peinadas con coletas con cintas, llevan en su mano un paraguas y en la otra mano cargan una muñeca. Este grupo de personas lo conforman doce parejas que bailan pasodobles y a los costados de esta coreografía se ubican dos jovencitas que van figurando adivinar la suerte a los asistentes a través de la lectura de la mano.

La inclusión de los gitanos en tan prestigioso desfile es debido a que desde hace varios años grupos de gitanos visitaban el pueblo de San Miguel por largas temporadas uniéndose de a poco a esta celebración hasta formar parte del desfile.



Figura 47. Las gitanas

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Disfrazados de Animales: Los disfraces de los animales son en su mayoría correspondientes a la fauna propia de la región a la que pertenece el cantón, entre los cuales están: monos, osos, tigres, pumas, cóndores y guarros; cada hilera de cada especie está integrada por ocho o diez disfrazados que durante el desfile van realizando juegos entre ellos tratando de imitar a cada animal que representan.



Figura 48. Disfraces de monos

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 49. Disfraces de aves

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 50. Disfraces de cóndores

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Pollitos: Alrededor de dieciséis o más niños, se disfrazan de pollos y bailan en el desfile, a este grupo le encabezan dos garzas como guías. Antiguamente este personaje era algo complicado de ser representado puesto que se roseaba miel sobre los cuerpos desnudos de los niños para después colocar el plumaje de las gallinas que se habían utilizado para la preparación de la comida de la fiesta; como es de imaginarse a los niños no les agradaba para nada ser parte de este bloque, pues a quien le iba a gustar desfilarse bajo el sol lleno de miel y plumas por tanto tiempo. Pero con el pasar de los años se cambió ese traje aparatoso por un traje mucho más cómodo y menos laborioso.

Hasta la fecha aún no se ha logrado determinar el significado de los pollitos y la guía de dos garzas en el desfile, ni por qué se les otorga un espacio independiente a este grupo y no se los incluye en el grupo de animales disfrazados; quizá el folklore caprichoso no revela el significado de este icono.



Figura 51. Los pollitos amarillos

Fuente: (Navas Albán, 2011)



Figura 52. Los pollitos blancos

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Heladeros: Este personaje se introduce en el año 1977, por parte de los priostes de ese año que fueron los integrantes del Club “Halcones” quienes consideraron que se debía aprovechar tal acontecimiento para dar a conocer los productos gastronómicos que ofrece el cantón.

Este conjunto va formado por doce parejas que bailan al ritmo de la tradicional canción “Salcedo ciudad hermosa” y en los costados dos de los heladeros van obsequiando helados a la gente que está en el desfile.



Figura 53. Los heladeros

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Pinoleros: Al igual que la mayoría de bloques de disfrazados, este grupo también va compuesto por doce parejas que van en el desfile bailando y exponiendo a los asistentes el tradicional pinol que es típico en el cantón.

Es relevante mencionar que la delegación de heladeros y pinoleros fue introducida en el año de 1997 de acuerdo a la resolución de la asamblea de priostes de ese año.



Figura 54. Los pinoleros

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Los Yumbos: Se arman grupos de doce o más personas que bailan saltando y formando hileras y van silbando. Su traje se basa en telas brillosas de colores intensos, pantalón con lista de color al costado externo de la pierna, camisa cerrada de colores y un bonete con tres plumas de colores; en la mano llevan una chonta que en la punta está adornada de cintas de colores.



Figura 55. Los yumbos

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Estos personajes son una alegoría que rememora la invasión de los jíbaros y yumbos que invadieron estas tierras por el siglo XII d.C.

Los Moros: Montados a caballo y en grupos de ocho a doce personas formando escuadras de tres por cuatro están los famosos moros, que visten caretas de malla, coronas adornadas con papeles de colores y una capa de tela brillante, asimismo llevan empuñando una espada y a su paso van emitiendo gritos semejantes a los de la guerra.

Este personaje es importado por los conquistadores españoles quienes estaban bien influenciados por la cultura moruna, haciéndolo así un componente incluyente para este desfile.



Figura 56. Los moros

Fuente: (Navas Albán, 2011)

Con esta escuadra llena de bullicio y alboroto, se cierra el desfile de la llamada “Entrada del Patrón”, para dar paso a la corrida de toros populares.

Los Toros Populares y la culminación de la fiesta: Desde algunas haciendas entre las que se destacan la hacienda de Galpón y Cumbijín, desde la noche anterior a la fiesta se prepara los toros que participaran en la corrida, es decir que los toros pasan la ya la noche en los retablos de la plaza.

Esta tradición fue introducida por el abolenjo español y muestra un sincretismo que va más allá de la distracción; y es que la contratación de los toros corre a cuenta del prioste pero no es solo el quien disfruta de este espectáculo, son los mestizos, los blancos y en sí todos los asistentes que se llevan los aplausos del público. Después de concluida la esperada “Entrada del Patrón” inmediatamente el organizador del espectáculo ordena el ingreso y presentación de las colchas taurinas que son exhibidas por los jinetes que darán vuelta al ruedo acompañados de calurosos aplausos.

La corrida empieza en la plaza, pero a más del jinete que se lanza al ruedo también están los curiosos y aventureros que espontáneamente se lanzan a las astas del toro buscando salir bien librados de esta maniobra. Así transcurre la tarde taurina y entre gritos, aplausos e incertidumbre por

aquellos personajes que exponen sus vidas toreando al animal, buscando hacerse acreedores a las coloridas y elegantes colchas.

A eso de las seis de la tarde se suelta el toro más bravo de la corrida, el cual es conocido como “toro de oración” el que lleva en su lomo asegurada una colcha y es por ese motivo que aficionados y jinetes realizan cualquier acrobacia para lograr conseguir a como dé lugar la colcha que porta el animal.

Antiguamente se habla que se destinaba un toro de matanza, el cual era después de la corrida era sacrificado y colgado en el árbol de molle que estaba ubicado en el centro de la plaza con el fin de repartir su carne entre las personas que la solicitaban.

Así culminaba el día de fiesta del Patrón San Miguel y algunos de los asistentes por invitación del sacerdote acudirán hasta su morada donde al ritmo de música, baile y licor continuaban el festejo.

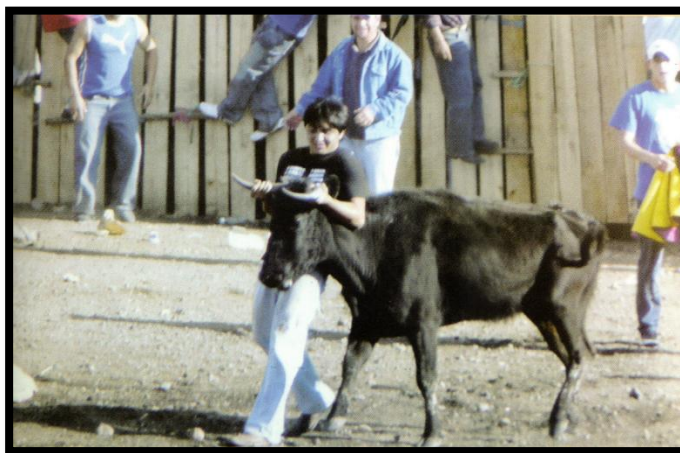


Figura 57. Los toros populares

Fuente: (Navas Albán, 2011)

3.1.1.2.1. Oferta gastronómica

Esta gran celebración religiosa ofrecida en devoción al Patrono Arcángel San Miguel es un acontecimiento que reúne años tras año una gran cantidad de visitantes propios y de fuera que a más de disfrutar del desfile, la fiesta y sus tradiciones, también busca mostrar el folklore gastronómico de su pueblo.

Los platos típicos que se ofrecen por esta festividad son:

- **El Hornado:** Este plato se remonta desde la época de la colonia, por la época del siglo XVII, debido a la influencia europea, ya que ellos trajeron los cerdos al continente americano.
Por otro lado en ese tiempo era común que las familias cocinen y preparen pan en horno de leña, y pues para aprovechar el calor del horno, empezaron a preparar carnes entre ellas la de cerdo, dando así inicio a la preparación de este plato que ha perdurado hasta la presente fecha.
- **La Fritada:** Esta preparación es muy común encontrarla en la Parroquia Panzaleo y su tradición viene de alrededor de veinte años atrás, cuando una mujer de esta zona que se dedicaba a la crianza de cerdos y que tenía práctica en la cocina, decide abrir un negocio de comida donde se preparaba la carne de cerdo en una gran paila de bronce y era servida a sus comensales con mote cocinado.
- **Papas con cuero:** El alimento nace hace más o menos cien años, donde la mayoría de las familias cocinaban en olla de barro y en leña. De ahí que también debido a que las familias eran numerosas se trataba de aprovechar al máximo los alimentos y fue así que a más de consumir la carne del cerdo, se empezó a consumir también el cuero cocido con papas.
- **Uctu tortillas o tortillas de maíz:** Esta tradición empezó hace treinta años atrás en una pequeña comunidad de la Parroquia “Cusubamba”, allí sus habitantes mezclaban la harina con agua para preparar tortillas en tiesto, pero sería después del transcurso de algunos años que a esta receta se le incluiría dulce de cabuya y panela para hacerlas dulces.
Estas tortillas por su consistencia liviana eran consumidas por las familias a cualquier hora del día.
- **Mistelas:** Son la simbología de la fiesta de San Miguel ya que son entregadas a los asistentes como recuerdo de la celebración religiosa. Esta bebida es preparada a base de menta, coco,

mandarina y otras frutas que se mezclan con un poco de licor para que no se pierda su sabor natural.

- **Los tradicionales Helados:** La historia de este famoso producto tiene ya aproximadamente 40 años de tradición y surgió de mano de las hermanas Franciscanas, ellas iniciaron con la idea de vender helados de frutas, tiempo después ciertas familias encontraron en la iniciativa de las religiosas una forma de negocio y comenzaron a elaborar estos helados que en su principio eran de hielo y más tarde se encontraría su perfecta combinación cremosa que se mantiene hasta la fecha.
- Champús
- Chicha aloja o de jora
- Papas con cuy

Estos tres últimos platos ya han sido descritos en la fiesta del Inti Raymi con sus respectivas fichas de información

Como se puede observar, en esta festividad se puede encontrar una variedad de comida típica del lugar.

A continuación se presentan las fichas de información gastronómica de cada uno de los platos mencionados en la lista anterior:

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: sra. Graciela Guanopatín, Local "María Salomé", Segundo Lugar
 Campeonato Nacional del Hornado de Cotopaxí.

NOMBRE DEL PLATO: **Hornado**



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación			
		- Chanco - Lechuga - Papas - Aliño Pimiento Paiteña Achiote Ajo Sal - Agrio Tomate Cebolla Chicha Sal Panela Cilantro	Molino Horno de leña	Al horno: Se coloca el cerdo ya macerado en el horno de leña caliente y se hornea hasta que este lista la carne.	1. Se abre el chanco ya destripado; se le saca la manteca y se le hace tajás, después le aliña y se le deja 2 días, para que el aliño se concentre. 2. Por la noche se mete al horno de leña desde la 1am hasta las 7am a temperatura fuerte. 3. Se cocina las papas con achiote, sal y ajo. La papas ya cocinadas se aplasta para las hacer tortillas. 4. Para el agrio se pica el tomate, la cebolla, se agrega la chicha, un poco de panela disuelta y se pone sal al gusto.			
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R Í N S E C O	DÍAS DE EXPENDIO			
Se sirve con tortilla de papa, mote y aguacate.	4 horas 2 días para la maceración del cerdo.	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual	
		X						
		Observaciones: De un cerdo entero se porciona para 100 personas y su valor oscila entre los \$300 y \$320 dólares.						

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Srta. Jessica López, Restaurante de comida típica " Don Pancho"

NOMBRE DEL PLATO: **Fritada**



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación		
		- Carne de cerdo (solo la parte del cuerpo del animal) - Aliños Ajo Cebolla Paiteña Comino Pimiento Ajinomoto Sal	- Paila de barro o bronce - Cucharas de palo - Pinzas	Hervir: La carne de cerdo se cocina con agua en ebullición hasta que esta se reduzca. Dorar: En cuanto la carne se va cociendo, el agua se reduce y se van amarillando los pedazos de cerdo.	1. Lavar y picar la carne en pedacitos 2. Poner a cocinar la carne con los aliños preparados y dejar que macerar por cuatro horas. 3. Colocar la carne preparada en la paila junto con un poco de agua y sal y a fuego medio ir cociéndola hasta dorarla.		
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R Í N S E C O	DÍAS DE EXPENDIO		
Maduro Papas cocinadas Tostado Chicharrón Ensalada de tomate y paiteña	2 horas	<input checked="" type="checkbox"/>					
Observaciones: Este plato forma parte de la comida típica del cantón y se encuentra principalmente en el mercado central de Salcedo.							

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Sra. Carmen Tenorio, Mercado Central de Salcedo

NOMBRE DEL PLATO: **Papas con Cuero**



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación			
		- Papa uvilla o semichola - Cebolla de Zumbahua - Manteca de chacho - Ajo - Maní - Harina flor - Achiote - Cuero - Sal	Cocina de leña Olla de aluminio Paleta de palo Cucharetas Molino	Hervir: Se cocen las papas y el cuero hasta que estén listos y puedan ser incorporados en el la preparación. Sofreír: La cebolla, el achiote con un poco de agua.	1. Tostar maní y moler en el molino 2. Cocinar las papas 3. Cocinar el cuero con achiote, cebolla y sal por 3 o 4 horas. 4. Hacer aparte el refrito con cebolla y achiote, luego agregar agua hervida y el maní molido después, luego poner unas cucharadas de harina y mecer con la paleta de palo.			
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R Í N S E C O	DÍAS DE EXPENDIO			
Ajé de tomate con maní	6 horas	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual	
			X					
			Observaciones: Este plato se lo encuentra principalmente en el mercado central de Salcedo.					

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA:	Pichincha		
CANTÓN:	Salcedo		
CIUDAD:	Salcedo		
ATRACTIVO:	Natural	<input type="checkbox"/>	Cultural
ENTREVISTADO:	Sra. Dolores Sandoval, mercado central de Salcedo		

NOMBRE DEL PLATO:

Tortillas de tiesto



CARACTERÍSTICAS

CALIDAD	VALOR	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación			
		- Harina de Castilla o harina blanca - Dulce de Cabuya - Panela	Tiesto de barro	Tostar: Al calor del fuego, las tortillas van secándose sin llegar a quemarse hasta tomar un color dorado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se mezcla la harina de castilla juntamente con el dulce de cabuya y la panela 2. Se amasa la mezcla hasta que quede manejable 3. Se les da forma de tortilla con la mano 4. Se las coloca en el tiesto para que sean asadas a fuego de leña. 			
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	EXTRINSECO	DÍAS DE EXPENDIO			
	1 hora	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual	
				X				X
				Observaciones: Se encuentra estas tortillas los días de fiesta y en el mercado del pueblo.				

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Sr. Jaik Cajiao

NOMBRE DEL PLATO:

Mistelas



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación		
		- Jugo de fruta - Licor o trago (puntas) - Hierba de ataco - Anís - Canela	Olla de bronce Cucharetas de palo	Hervir: Se colocan el jugo de fruta junto con el licor, el anís y la canela y cuando hierve, se añade la hierba de ataco.	1. Se colocan todos los ingredientes en la olla y se hierve a buen fuego de leña 2. Se deja enfriar para luego embotellar en envases adheridos con el logotipo de la imagen de San Miguel.		
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	DÍAS DE EXPENDIO			
	2 horas	E X T R Í N S E C O	Diaria	Semanal	Mensual	Anual	Eventual
							X
Observaciones: Se reparten en la fiesta de San Miguel como un recuerdo de la celebración religiosa							

FICHA DE REGISTRO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES

PROVINCIA: Pichincha
CANTÓN: Salcedo
CIUDAD: Salcedo
ATRACTIVO: Natural Cultural
ENTREVISTADO: Sr. Milton Pacheco, Heladería San Miguel de Salcedo

NOMBRE DEL PLATO: Helado



CARACTERÍSTICAS

C A L I D A D	V A L O R I N T R Í N S E C O	Ingredientes	Utensillos	Método y técnicas	Preparación		
		- Leche - Azúcar - Esencia de vainilla - Extracto de vainilla - Espesante - Pulpa de mora - Pulpa de naranjilla - Pulpa de Taxo - Pulpa de Guayaba	Batidora Baldes Maquinas de congelamiento Cedazos Paletas Moldes Cubetas	Baño María: Este método se usa para desmoldar los helados y poder colocarlos en las fundas del empaquetado.	1. Para el sabor a vainilla mezclar leche hervida, crema, la esencia y el extracto de vainilla junto con el azúcar 2. Hacer el jugo de mora con la mora, agua y azúcar 3. Hacer el jugo de naranjilla con la fruta, agua, azúcar y espesante 4. Hacer el jugo de taxo con la fruta, leche, crema y azúcar. 5. Verter en el molde primero el sabor a vainilla, dejar 20 minutos en la maquina de congelamiento y enseguida colocar el dulce de guayaba con una manga 6. Luego verter el sabor de mora, dejar congelar 20 minutos, después verter el sabor de naranjilla, dejar congelar el mismo tiempo y finalmente agregar el sabor de taxo 7. Colocar el palo de madera y dejar congelar 20 minutos más. Para desmoldar los helados se introducen los moldes en agua caliente.		
		Acompañamiento	Tiempo de preparación	E X T R Í N S E C O	DÍAS DE EXPENDIO		
	2 horas	Diaria	Semanal		Mensual	Anual	Eventual
			X				
				Observaciones: El helado tradicional es de los cuatro sabores que se mencionan en la ficha, pero también en se preparan de sabores como: chocolate, chicle, ron pasas, mora, coco, guanábana, frutilla y aguacate.			

3.1.2. Instrumentos de recolección de información

3.1.2.1. Entrevista

Este instrumento es de gran soporte para la recolección de la información en cuanto a la oferta se refiere, ya que al hablar sobre fiestas y celebraciones se requiere recabar una información amplia que no se puede limitar a un cuestionario cerrado, sino que se busca trabajar con una serie de preguntas abiertas que permitan al investigador ir construyendo la entrevista a medida que se van dando las respuestas, permitiendo que el entrevistado salga del guión y vaya generando una serie de datos, en ocasiones desconocidos por el investigador, que aporten contenido sustancial a la investigación.

Además se debe tomar en cuenta que al entrar en el tema de fiestas tradicionales, culturales y religiosas se genera un preámbulo histórico que se podrá aprovechar al máximo tomando en consideración el conocimiento de personas que han vivenciado de cerca estas fiestas y conocen a detalle cómo es su organización y desarrollo. (Ver Anexo 1)

3.1.2.2. Ficha de registro de información gastronómica

Esta herramienta cumple un papel complementario, ya que una vez identificados los platos que se ofertan en cada fiesta, trabajar en un esquema estructurado que recoge datos puntuales como; ingredientes, tiempo de elaboración, utensilios de preparación entre otros campos; consecuentemente esto facilita el tratamiento de la información discerniendo y creando un enfoque claro y concreto de lo que se busca mostrar en la investigación de la comida típica ancestral.

3.1.3. Situación de la oferta actual

En la actualidad y después de hacer una remembranza sobre estas fiestas que marcan un acontecimiento trascendental en la historia del pueblo de Salcedo, se debe considerar algunos factores que han sido modificados por

diferentes motivos y que de una u otra manera han ido dejando atrás el verdadero significado y el porqué de la celebración de estas fiestas.

En este trabajo de investigación se ha abordado como eje de este estudio las principales fiestas que guardan un apego cultural y religioso notable; y después de realizar un acercamiento en su historia, su origen, su significado, su desarrollo, como fueron sus inicios y como se mantienen a la presente fecha, se puede mencionar ciertos factores que han cambiado el contexto de estas celebraciones.

Describiendo un poco el panorama actual, se habla de que si bien es cierto que la programación de cada fiesta aun continua con sus lineamientos bases establecidos varios años atrás, por otra parte hay pequeños detalles que se han ido perdiendo con el paso del tiempo y que indudablemente forman parte de una cultura arraigada que busca mantenerse a lo largo de los años. Por ejemplo los trajes o vestuarios que se lucen en estas fiestas ya no reflejan en muchos casos el significado propio de cada personaje, ya que los ancestros antes armaban los trajes con días de antelación puesto que para ellos cada pieza que formaba parte de la vestimenta que se luciría en cada celebración mostraba parte de su cultura y sus raíces, y no por ser ostentosas ni elegantes, sino por el contrario intenta mostrar un pueblo vernáculo y humilde que entiende la exaltación de estos actos y que rinde homenaje al Príncipe San Miguel y al Dios Sol en las Fiestas de San Miguel y del Inti Raymi respectivamente.

Hoy en día los vestuarios han sido cambiados e incluso quienes los confeccionan en su mayoría no le prestan atención a esto, pues lo único que les interesa es el redito económico que percibirán. Pero más allá de ello, los propios participantes que acuden a estas fiestas no encaminan su enfoque al verdadero significado que tiene la ejecución de estas festividades, sino que esperan con ansias el día de fiesta porque será un día de baile, espectáculo y de libación a lo grande.

Dentro de la organización de estas festividades, y como se menciona en párrafos anteriores, la gastronomía ancestral a pesar de que si forma parte de

estos ritos, no tiene un espacio independiente que permita destacar a este elemento dentro de la fiesta; puesto que quienes disfrutan de estos manjares no son todos los asistentes a los eventos, sino los familiares, amigos y conocidos más cercanos a los priostes.

Estos festejos se realizan en determinadas fechas del año y para que sean llevadas a cabo se requiere de una planificación que se realiza con meses de anterioridad. Y al ser una tradición celebrada por décadas, para los pobladores del cantón no es necesario que se anuncie por distintos medios la llegada de las fiestas puesto que ya saben cuándo, cómo y dónde se llevaran a cabo.

En cuanto al espacio publicitario se refiere, estas fiestas presentan algunos limitantes, ya sea por parte de sus administradores u organizadores, el caso es que no se ha establecido estrategias comunicacionales propicias que permitan dar a conocer estos atractivos culturales al resto de la región.

Finalmente se puede concluir que no existen cambios radicales que hayan modificado sustancialmente estas celebraciones, se han presentado ciertos ajustes necesarios que son fruto de la cosmovisión actual en la que se vive, como la eliminación de la corrida de toros populares como es el caso de las fiestas de San Miguel, sin embargo el folklore y tradición aún se mantienen presentes.

3.1.4. Análisis de la competencia a nivel local y/o regional

De las dos fiestas que se estudian en el presente trabajo de investigación, la fiesta del Príncipe San Miguel no tiene un competencia establecida puesto que esta celebración es desarrollada únicamente en el cantón Salcedo por ser una fiesta patronal; y si se toma como referencia la fecha en la que es realizada, el 29 de septiembre dentro del calendario festivo figura como el día del Himno Nacional, que en la actualidad no tiene una connotación celebración o de alarde pomposo, lo cual refleja que no existe ningún grado de competencia.

Pero por otro lado en cambio, la celebración del Inti Raymi es una fiesta que se lleva a cabo varias comunidades andinas como Riobamba, Cayambe, Cotacachi, Pelileo, Cuenca, Otavalo, y otros lugares; y las fechas son ya establecidas ya que se trata de una ceremonia ancestral inca que se celebra cada 21 o 22 de junio. No obstante cada comunidad tiene una característica que sobresale y en tal caso se puede determinar que existe una competencia indirecta para la fiesta del Inti Raymi de Salcedo. (Diario El Comercio, 2015)

3.2. Estudio de la Demanda

3.2.1. Determinación del Universo o población de estudio de la demanda

Para esta investigación la población se ha obtenido de acuerdo a los datos estadísticos de ecuatorianos que han realizado turismo interno entre diciembre de 2009 y febrero de 2010 (Villacis, 2010), que corresponde al 40% del total de habitantes en Ecuador, es decir, de 14.483.499 habitantes (Censos, 2010), la población de estudio es de 5.793.399,6 habitantes.

3.2.2. Determinación de la muestra

La muestra que concierne a la presente investigación corresponde a los ecuatorianos que practicaron turismo interno a la provincia de Cotopaxi, que, según el barómetro turístico es de un 3,2% (Ministerio de Turismo, 2012), es decir, 185.389 habitantes.

Para determinar la muestra se usa la siguiente fórmula:

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

Para efectos de este proyecto de investigación, los valores serán:

- N = tamaño de la población (185.389)

- σ = Desviación estándar de la población que será de un valor constante de 0,5.
- Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. 95% de confianza equivalente a 1,96..
- e = Límite aceptable de error muestral que será del 9% (0,09)

$$n = \frac{185.389(0,5)^2(1,96)^2}{(185.389 - 1)(0,09)^2 + (0,5)^2(1,96)^2}$$

$$n = \frac{178048}{1503}$$

$$n = 118,46 \approx 119$$

La muestra será de 119 personas, entre hombres y mujeres, considerados potenciales visitantes a las dos principales festividades del Cantón Salcedo.

3.2.3. Técnicas de muestreo

Muestreo probabilístico: también denominador aleatorio, es una técnica de elección de la muestra donde los individuos son elegidos de forma aleatoria y cada uno tiene la misma probabilidad de ser escogidos. No existe un método universal para seleccionar la muestra, más bien, el método depende de las características de la población en estudio.

3.2.4. Instrumento de recolección de información

El único recurso usado para recolectar información sobre la demanda es la encuesta, debido a que las festividades del Inti Raymi y del Príncipe San Miguel no se desarrollan en el periodo de estudio.

3.2.4.1. Encuesta

El cuestionario ha sido diseñado con preguntas cerradas y abiertas, de acuerdo a los objetivos de la investigación en curso. La encuesta está diseñada para realizarla en presencia del encuestado dándole asesoría en las preguntas. El cuestionario se lo puede observar en el Anexo N° 2.

3.2.5. Situación de la Demanda actual

3.2.5.1. Tabulación y análisis de datos

Pregunta 1

Edad

Tabla 15

Edad de los encuestados

EDAD	FRECUENCIA
18-28	24
29-39	27
40-50	37
51-61	21
62-en adelante	10
TOTAL	119

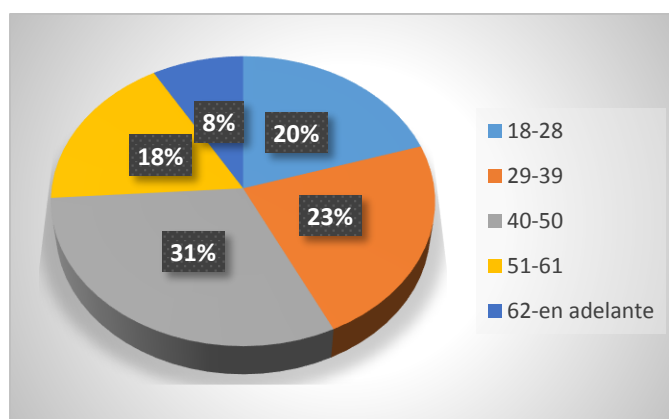


Figura 58. Rango de edad de los encuestados

Análisis:

El mayor porcentaje de encuestados fue de la edad entre 40 y 50 años con 31%, y de la edad entre 29 y 39 años corresponde al 23%, es decir que la mayoría se encuentra entre 29 y 50 años.

Observamos en la figura 59 que las personas entre 51 y 61 años tienen una gran representación, y estos proporcionaron información valiosa para cumplir con el objetivo de la investigación, por conocer más sobre las técnicas y métodos de gastronomía ancestral.

Pregunta 2

Género

Tabla 16

Género de los encuestados

GENERO	FRECUENCIA
Masculino	47
Femenino	72
TOTAL	119

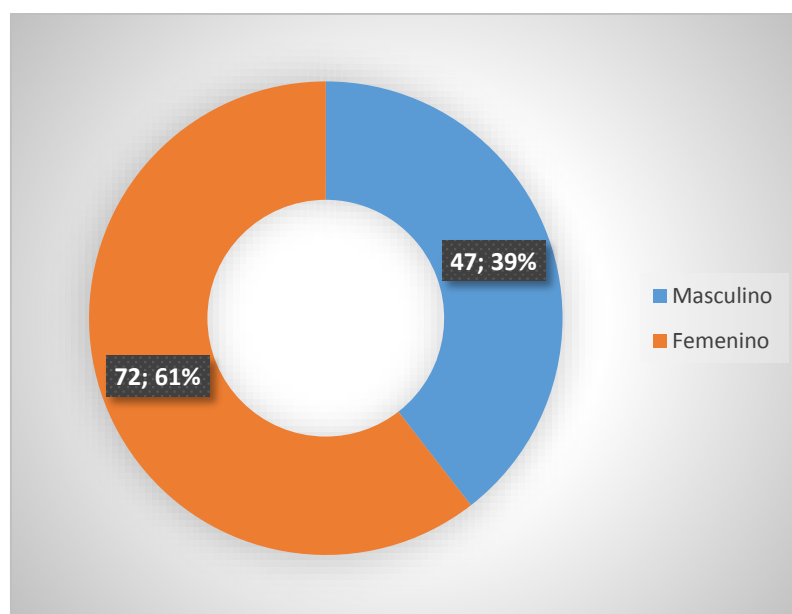


Figura 59. Género de los encuestados

Análisis:

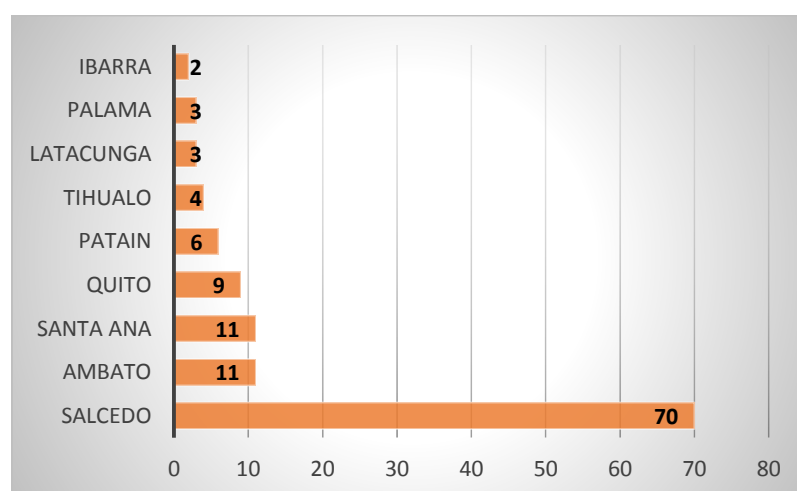
De los 119 encuestados el 61% fueron mujeres y el 39% fueron hombres.

Pregunta 3

Procedencia

Tabla 17**Lugar de procedencia de los encuestados**

PROCEDENCIA	FRECUENCIA
Salcedo	70
Ambato	11
Santa Ana	11
Quito	9
Patain	6
Tihualo	4
Latacunga	3
Palama	3
Ibarra	2
TOTAL	119

**Figura 60. Lugar de procedencia de los encuestados**

Análisis:

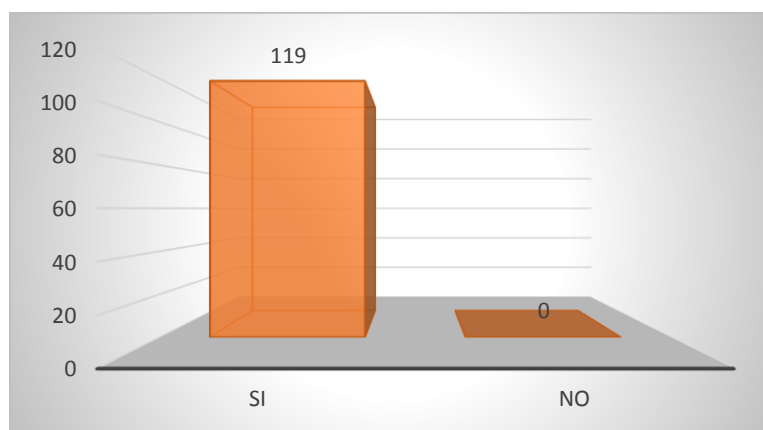
El 78% de los asistentes a las festividades viven en Salcedo y sus alrededores, como por ejemplo Santa Ana, Patain, Tihualo y Palama; el otro 22% pertenecen a Quito, Latacunga e Ibarra.

Pregunta 4

¿Le gusta asistir a festividades culturales o religiosas?

Tabla 18**Asistencia a festividades culturales o religiosas**

RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	119
No	0
TOTAL	119

**Figura 61. Asistencia a festividades culturales o religiosas****Análisis:**

El 100% de los encuestados manifestaron que tiene gusto por asistir a festividades culturales o religiosas; unos cuantos dieron a conocer su agrado solo por las celebraciones culturales y no religiosas.

Pregunta 5

De las siguientes celebraciones culturales y religiosas del Cantón Salcedo
¿A cuáles ud. ha asistido?

Tabla 19

Asistencia a la celebración del Inti Raymi

INTIRAYMI	
RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	74
No	45
TOTAL	119

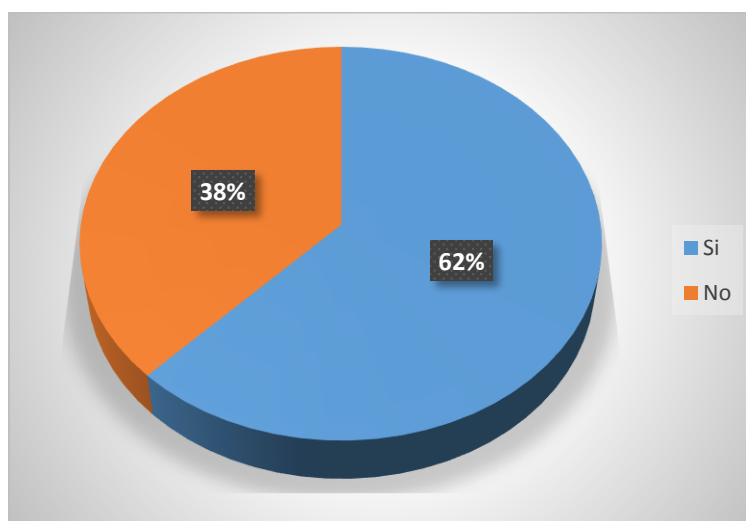


Figura 62. Asistencia a la celebración del Inti Raymi

Tabla 20

Asistencia a la celebración del "Bermejo" Príncipe San Miguel

PRÍNCIPE SAN MIGUEL	
RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	115
No	4
TOTAL	119

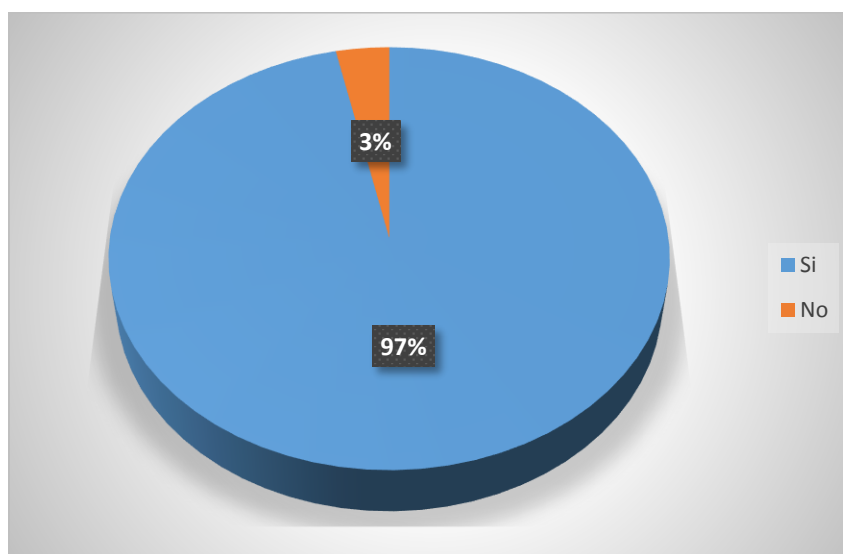


Figura 63. Asistencia a la celebración del Príncipe San Miguel

Análisis:

El 62% de los encuestados han asistido a las Fiestas del Inti Raymi del Cantón Salcedo, lo que representa más de la mitad, sin embargo, el 97% de los mismos han asistido a las Fiesta del Príncipe San Miguel, debido a que esta es la fiesta patronal.

Pregunta 6

¿Cuáles de los siguientes elementos son importantes para ud. en el desarrollo de estas festividades?

Tabla 21

Elementos importantes en las festividades

ELEMENTOS	FRECUENCIA
Comparsas	91
Gastronomía	89
Folklore	63
Personajes disfrazados	46
Baile Popular	38

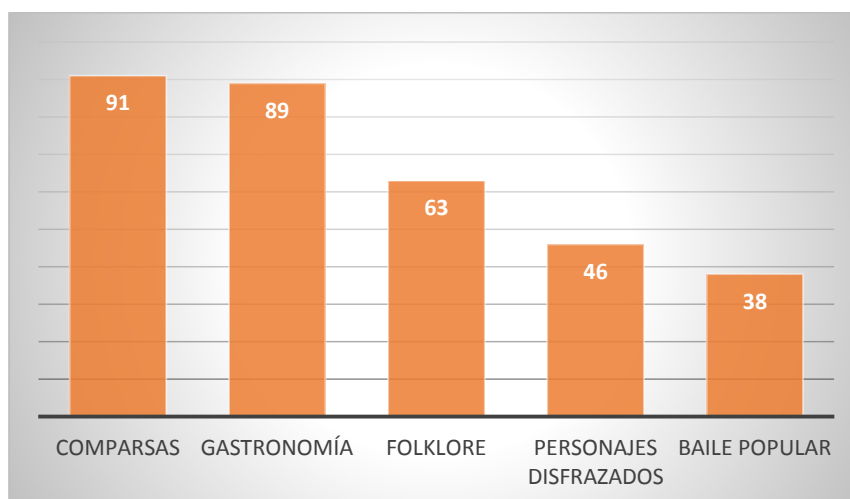


Figura 64. Elementos importantes en las festividades

Análisis:

Los elementos más importantes en las festividades mencionadas anteriormente son las comparsas y la gastronomía, con el 76% y el 75% respectivamente; es decir que la oferta gastronómica es indispensable para los asistentes, tanto del el Inti Raymi como de la Fiesta del Príncipe San Miguel.

Pregunta 7

¿Cree ud. que la oferta gastronómica es importante en la organización de estas festividades?

Tabla 22

Importancia de la oferta gastronómica en las festividades

RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	116
No	3
TOTAL	119

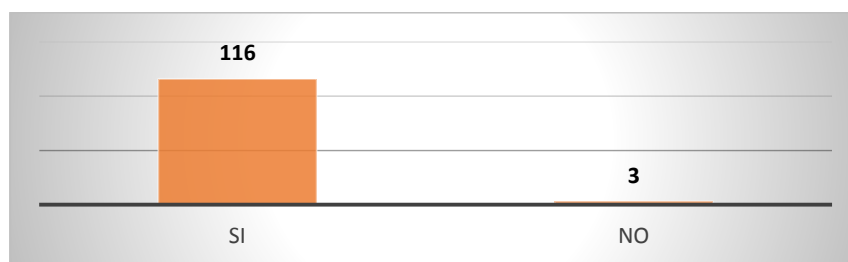


Figura 65. Importancia de la oferta gastronómica en las festividades

Análisis:

El 97% de los asistentes a festividades sean culturales o religiosas consideran que la gastronomía es importante para la organización y el desarrollo de las festividades, puesto que, previo a la celebración de la fiesta patronal se realizan algunos actos como: las jochas, donde se ofrece comida para los jochados; en la fiesta propiamente también está representada la gastronomía; además, en el Inti Raymi es importante la comida debido a que se agradece a la madre tierra por los alimentos cosechados.

¿Por qué?

Tabla 23

Razones de la importancia de la gastronomía en las festividades

RAZÓN	FRECUENCIA
A turistas les llama la atención los platos típicos (Fomenta el turismo)	33
Se dan a conocer los platos típicos del lugar	27
No perder costumbres y tradiciones	26
Ingreso económico a la comunidad	18
Es parte importante de una fiesta	16
Son platos típicos que se comen solo en fiestas	8
Fomenta la unión	8
Genera publicidad	4
Le da mayor interés a la fiesta	2
LA GENTE TOMA ALCOHOL Y NO COME (negativo)	3

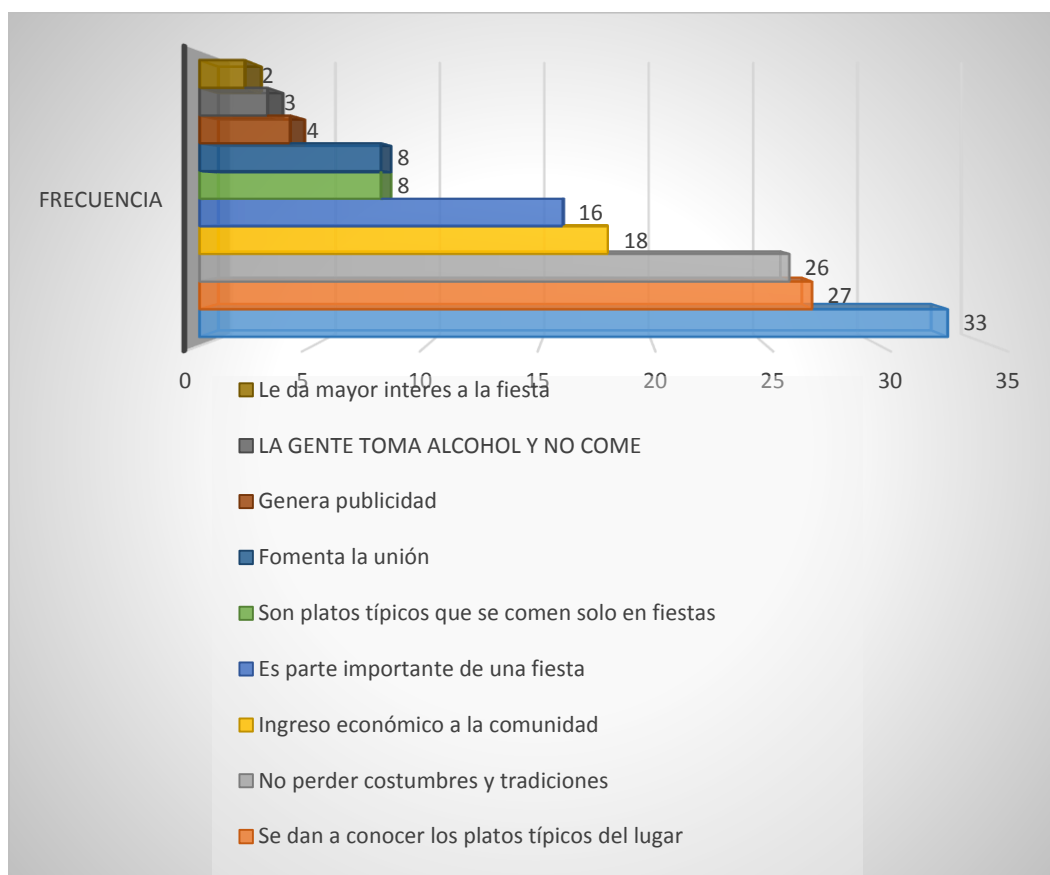


Figura 66. Razones de la importancia de la gastronomía en las festividades

Análisis:

Las principales razones de la importancia de la oferta gastronómica en las festividades son: el fomento del turismo, ya que los platos típicos atrae a los turistas de otras provincias; el conocimiento de los platos típicos de la localidad a sus nuevas generaciones, generando así la conservación de costumbres y tradiciones en el tiempo, además de mostrar los mismos a los visitantes; otra razón, se debe a que la comida es parte importante de una fiesta, como decían algunos encuestados: “sin comida no han fiesta” y son platos que se comen especialmente solo en esa fecha; y finalmente, esta aporta a los ingresos económicos de las personas o comunidades que ofertan los platos, y en otras ocasiones fomentan la unión entre familias y comunidades.

La minoría del 0,02% que manifestó que no es importante la gastronomía para la organización ni el desarrollo de las fiestas menciona que es porque las personas se dedican a consumir alcohol y no les importa comer.

Pregunta 8

¿Conoce Ud. algunos siguientes platos tradicionales que se sirven en estas celebraciones? Si conoce otros platos escriba ¿cuál?

Tabla 24

Platos típicos tradicionales de las principales celebraciones

PLATO	FRECUENCIA
Hornado	119
Cuy Asado con papas	115
Helados	115
Chicha de jora	75
Champús	39
Mistelas	37
Fritada	24
Papas con cuero	17
Caldo de gallina	14
Tortillas de tiesto	13
Tortillas de uctu	8
Empanadas	6
Papas con librilla	6
Gallina con papas y sarsa	6
Choclos con habas, pasas con cascara y queso	6
Buñuelos con miel	4
Ají de cuy	3
Sopa de arroz con cuero de chancho	2

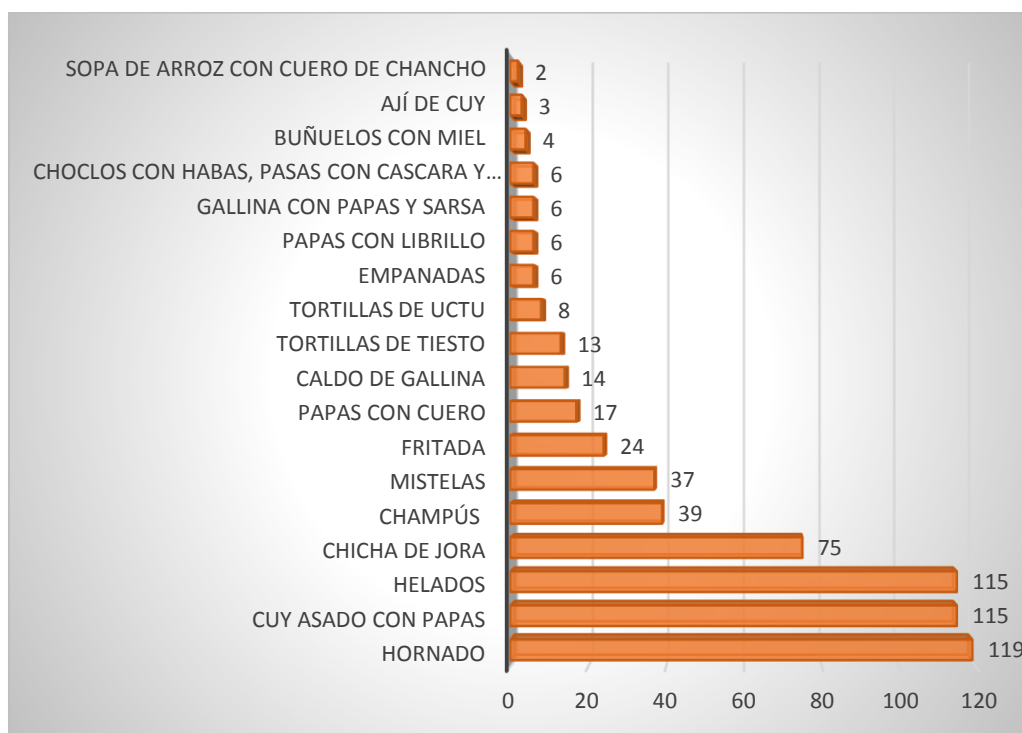


Figura 67. Platos típicos tradicionales de las principales celebraciones

Análisis:

El 100% de los encuestados comprueba que el Hornado es un plato que no falta en las festividades tanto del Inti Raymi como del Príncipe San Miguel; además de él, el cuy asado con papas y los tradicionales helados son infaltables.

Entre otros platos que manifestaron los encuestados están las mistelas, la fritada, papas con cuero o con librillo, caldo de gallina, tortillas de tiesto (maíz), tortillas de uctu (dulce), empanadas, entre las más representativas.

Además, la información proporcionada por 6 encuestados sobre el compartir de choclos con habas, papas con casacara y queso para todos los asistentes a la fiesta del Inti Raymi es un dato importante para el desarrollo de esta investigación.

Pregunta 9

¿Qué nivel de importancia considera ud. que tiene aplicar técnicas y métodos de preparación ancestral en la oferta gastronómica?

Tabla 25

Nivel de importancia de técnicas y métodos ancestrales

NIVEL DE IMPORTANCIA	FRECUENCIA
Nada importante	0
Poco importante	3
Más o menos importante	4
Importante	64
Muy importante	48
TOTAL	119

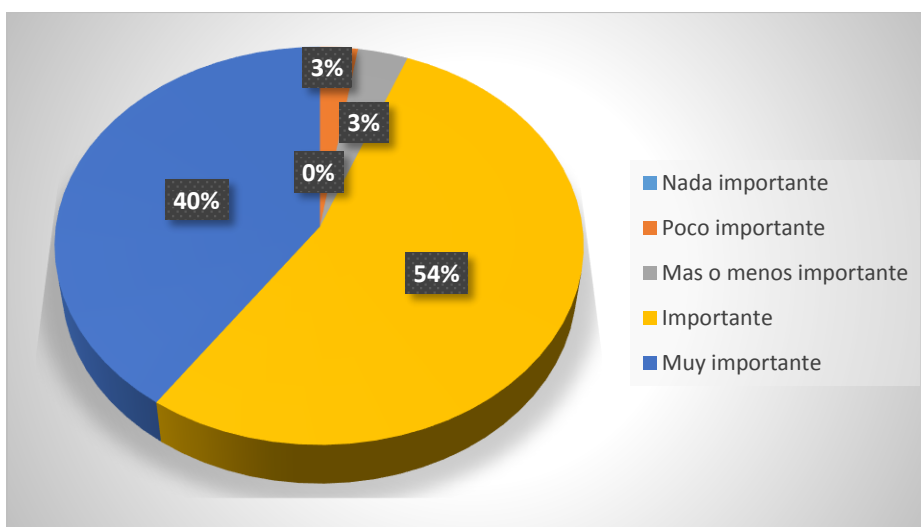


Figura 68. Nivel de importancia de técnicas y métodos

Análisis:

El 54% y el 40% de los asistentes piensan que el uso de técnicas y métodos gastronómicos es importante y muy importante (respectivamente) para la oferta gastronómica, debido a que esto le da un sabor diferente y más delicioso a la comida.

Pregunta 10

¿Cree ud. Que incluir gastronomía ancestral en el desarrollo de las festividades contribuye a la promoción turística del Cantón?

Tabla 26

La gastronomía y su contribución en la promoción del Cantón

RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	116
No	3
TOTAL	119

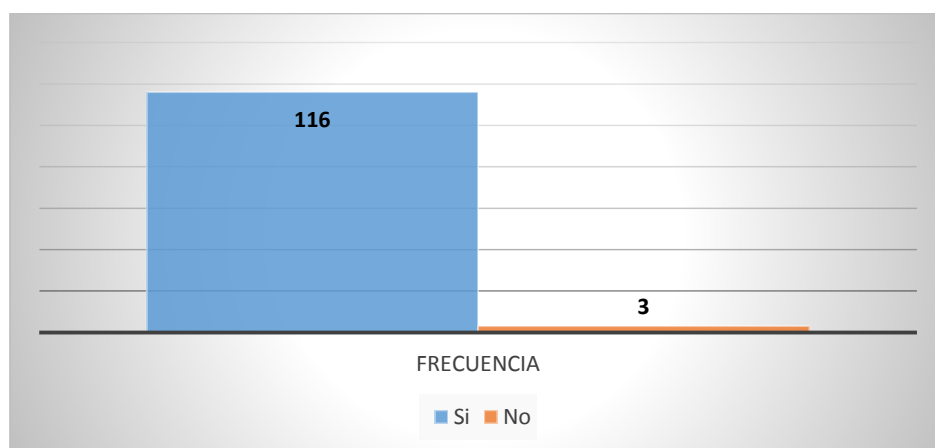


Figura 69. La gastronomía y su contribución en la promoción del Cantón

Análisis:

El 97% de los encuestados consideran que el elemento gastronómico dentro de las fiestas fomenta la promoción de Salcedo como atractivo, especialmente en sus fiestas.

Pregunta 11

¿Considera ud. que la celebración de estas festividades acompañada de la gastronomía ancestral rescata la identidad cultural de la población salcedense?

Tabla 27

Gastronomía ancestral y el rescate la identidad cultural

RESPUESTA	FRECUENCIA
Si	119
No	0
TOTAL	119

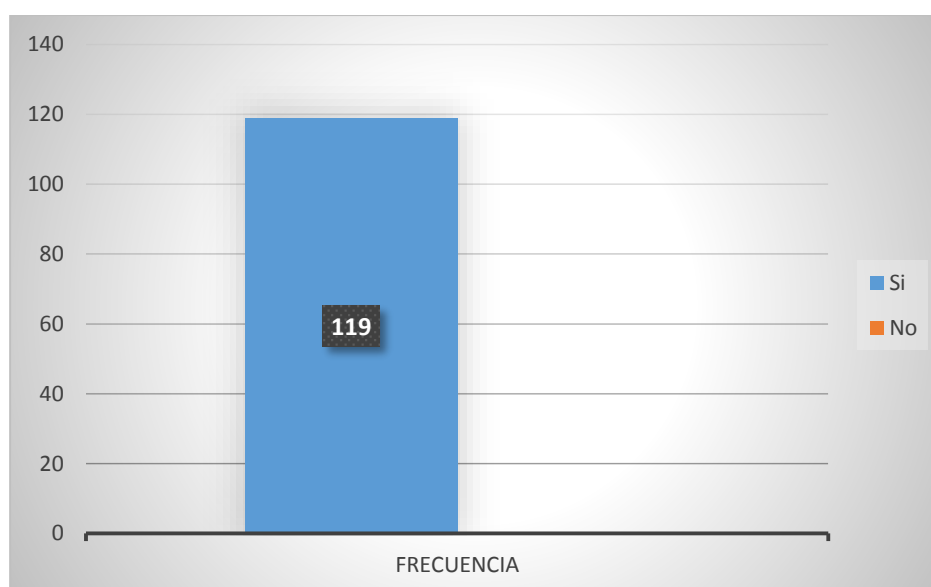


Figura 70. Gastronomía ancestral y el rescate la identidad cultural

Análisis:

El 100% de las personas encuestadas consideran que mantener la gastronomía ancestral en el desarrollo de las festividades del cantón Salcedo contribuye al rescate de la identidad cultural especialmente en los niños y jóvenes.

Pregunta 12

¿Cómo ud. se ha enterado sobre la realización de las festividades?

Tabla 28

Medios de difusión de las festividades

MEDIO	FRECUENCIA
Radio/ Programa Salcedo de Fiestas	80
TV / Canal 47	40
Volantes/ Afiches	27
Familiares/amigos	25
Perifoneo	16
Lugareño	14
Esquelas	6
Internet/ redes sociales	2
La gaceta	4

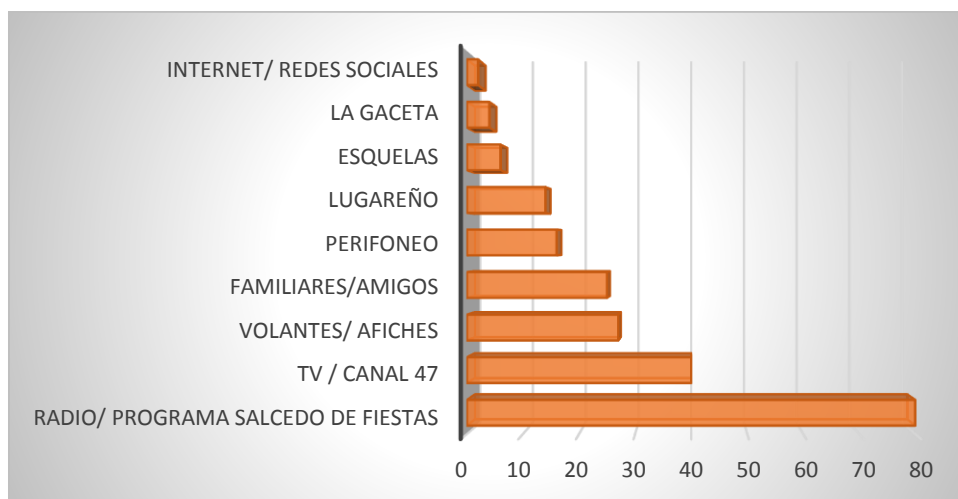


Figura 71. Medios de difusión de las festividades

Análisis:

67% de los asistentes a las festividades se han informado mediante la radio, el 33% por el canal de televisión propio del Cantón, el 23% se ha enterado mediante volantes y afiches en el centro de Salcedo; y el 21% dentro

de los cuales están las personas que vienen de otras provincias asisten a las festividades por sus familiares o amigos.

Pregunta 13

¿Cuál cree ud. Que sería el medio más efectivo de comunicación para promocionar las festividades del Inti Raymi y del Príncipe San Miguel?

Tabla 29

Medios de comunicación efectivos para promoción de las fiestas

MEDIO EFECTIVO	FRECUENCIA
Redes sociales	61
Volantes, trípticos, afiches	75
Publicidad móvil (medios de transporte interprovincial)	48

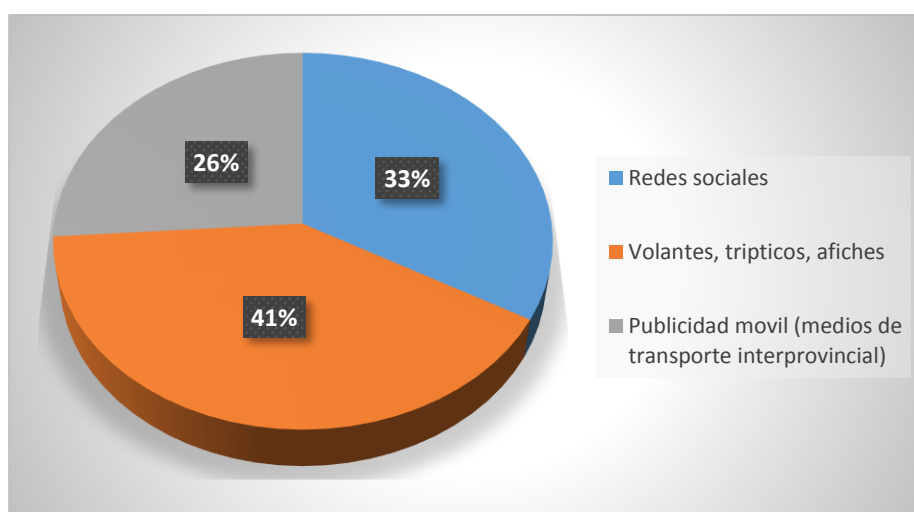


Figura 72. Medios de comunicación efectivos

Análisis:

Las opción que prevalece como medio de comunicación efectivo para promocionar las festividades más importantes son los volantes, trípticos y Afiches con un 41% seguido de redes sociales con un porcentaje del 33%, y finalmente y con un bajo porcentaje la publicidad móvil, que por lo tanto no se tomará en cuenta.

3.2.6. Caracterización del perfil del asistente

El asistente a las Festividades tanto del Inti Raymi como del Príncipe San Miguel debe tener las siguientes características:

- Edad y género indistintos
- Gusto por celebraciones culturales o religiosas
- Que disfrute de desfiles y comparsas con personajes disfrazados, además de la gastronomía del lugar.
- Que se interese por la conservación de costumbres y tradiciones.
- Dispuesto a probar sabores diferentes en comidas y bebidas típicas.

3.2.7. Proyección de la demanda

El turismo interno al 2016, de acuerdo a las Perspectivas del Turismo Ecuatoriano, se estima 1.717.021, y, al 2020 18.797.760 (Ministerio de Turismo, 2015). Para efectos de la investigación se tomará la estimación del año 2020, y de este dato se obtendrá un mínimo de 3,2% turistas que visitarán la provincia de Cotopaxi de acuerdo al dato señalado en la determinación de la muestra. De esta cantidad (75.910) se proyecta que el 10% de los ecuatorianos que realizan Turismo interno en la provincia de Cotopaxi asistan a la Fiesta Patronal del Príncipe San Miguel en Salcedo.

Por su parte, para proyectar la Fiesta del Inti Raymi, debido a su menor influencia según los datos obtenidos de las encuestas, se plantea el 4% de incremento de asistentes cada año; mientras que para la festividad de San Miguel se incrementa el 4% de los asistentes del 2014 para el año 2016 y 2017, y el 5% para 2018 y 2019, y un 6% para el 2020 que coincide con el 10% proyectado según las estadísticas obtenidos con los datos del MINTUR.

Tabla 30
Proyección de la demanda

FESTIVIDADES	ASISTENCIA						
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Inti Raymi	2000	2080	2163	2250	2340	2433	2531
Príncipe San Miguel	6000	4000	6240	6490	6814	7155	7591

Se puede observar en el Cuadro que el 2015 la asistencia a la celebración del Príncipe San Miguel fue menor que en el 2014, debido a que Salcedo se encontraba en zona de riesgo por la posible erupción del Volcán Cotopaxi, por lo que las festividades no se realizaron el mismo día, sino al finalizar la alerta naranja. (Zapata, 2015)

CAPÍTULO IV

PROPUESTA

“Mejoramiento de estrategias comunicacionales de las fiestas del Inti Raymi y del Príncipe San Miguel, para contribuir al desarrollo del turismo cultural del cantón Salcedo”

4.1. Antecedentes de la propuesta

De acuerdo a los datos obtenidos en la investigación mediante las encuestas se determinó que sí existe una relación muy estrecha entre la gastronomía ofertada en las festividades culturales y religiosas del Cantón Salcedo con su promoción y desarrollo turístico, debido a que la comida es un elemento indispensable en la organización y desenvolvimiento de las celebraciones, porque da a conocer la elaboración de platos típicos a los habitantes más jóvenes del lugar para conservar las costumbres y tradiciones, enfocándose en práctica de técnicas y métodos de preparación ancestral, que realzan el sabor de la comida, lo cual llama la atención del asistente a las fiestas, es decir, que este factor fomenta aún más el turismo receptivo.

En cuanto a la promoción de las dos principales festividades del cantón, de acuerdo a la información obtenida de las entrevistas, se estableció que la Fiesta del Inti Raymi tiene una promoción adecuada por parte del GAD de Salcedo, que es quien se encarga de promocionar esta fiesta mediante afiches y volantes, pero principalmente se da a conocer por medio de la Radio San Miguel, televisión (programa Salcedo al día en TV Color, canal 36 y Salcedo TV, canal 3), prensa (Diario La Gaceta) y perifoneo, sin embargo la difusión solo se dirige hacia los habitantes de la localidad; por su parte, la Fiesta del Príncipe San Miguel, por ser una celebración religiosa, cuenta con escasa promoción, ya que por ser la fiesta patronal del cantón atrae más asistentes, ya que los pobladores están pendientes y conocen las fechas de celebración, por tal razón, para difundir esta festividad se usan solamente

medios locales de transmisión como: perifoneo, spot publicitario en radio y un anuncio en televisión por parte de los priostes y el párroco.

Referente a medios electrónicos de difusión el cantón Salcedo no cuenta con una página web funcional ni redes sociales o canales donde se pueda informar sobre la organización, desarrollo y esencia de las principales festividades; durante la investigación se encontraron páginas que presentan material fotográfico y grabaciones que no muestran el verdadero contexto histórico de las festividades, entre estas: Página de Facebook Salcedo de Fiesta y un canal de youtube “Salcedo al Día Salcedo de Fiesta” manejado por el canal TV Color. Además, el área de cultura de Salcedo que funciona en el Centro Municipal de Cultura “Alicia Macuard de Yerovi” ha hecho el lanzamiento en el 2014 de una página de Facebook denominada “Turismo Salcedo” donde se encuentran publicaciones de documentales de aspectos generales de Salcedo. Por ello se determina que no existe un medio electrónico que dé a conocer la cultura y tradición propia de Salcedo.

4.2. Justificación

De acuerdo a lo investigado y después de analizar los resultados obtenidos en la presente investigación se considera necesario efectuar un mejoramiento de las estrategias comunicacionales que se han venido manejando hasta la fecha en el cantón Salcedo para dar a conocer las festividades del Príncipe San Miguel y del Inti Raymi, ya que se presentan algunas falencias que deben ser tomadas en consideración en cuanto al tema de promoción se refiere.

El mundo publicitario actual ha sufrido algunas modificaciones que se han ido ajustando por varias razones: el avance tecnológico del siglo XXI, los requerimientos de los usuarios, las tendencias de comunicación en boga; entre otros elementos que han sido influyentes en los temas de marketing y publicidad.

Es por ello que tomando en cuenta el contexto actual en la publicidad y analizando los datos arrojados por las encuestas sobre la importancia que tiene el factor gastronómico en el desarrollo de una fiesta tradicional y su

promoción; se propone vincular a esta celebración la cocina tradicional como motor de promoción de las fiestas, ya que indudablemente son elementos que forman parte de este atractivo turístico, logrando así posicionarse en un segmento de mercado más amplio.

La ejecución de esta propuesta busca renovar las herramientas de publicidad que se han venido trabajando en estas fiestas y que solo estaban direccionadas al público local, dejando de lado al resto del mercado existente; para así dar impulso a la promoción de estas dos celebraciones y su gastronomía ancestral, y consecuentemente esto aportara la promoción turística del cantón.

4.3. Objetivos

4.3.1. Objetivo General

Promocionar las fiestas del Príncipe San Miguel y del Inti Raymi resaltando su gastronomía típica ancestral, a través del planteamiento de estrategias publicitarias diseñadas para contribuir al desarrollo turístico del cantón Salcedo a nivel regional.

4.3.2. Objetivos Específicos

- Plantear estrategias de comunicación para promocionar las fiestas
- Estructurar un modelo publicitario para cada festividad, ajustado a cada medio de difusión
- Incursionar en nuevos segmentos de mercado

4.4. Fundamentación

Recursos Turísticos

(Calderón Rivera, 2009) Refiere que los recursos turísticos son aquellos componentes naturales o culturales que motivan a los turistas a desplazarse

hasta un determinado lugar. Es decir son conjunto de bienes y servicios que hacen posible el desarrollo de la actividad turística en un sitio.

Los recursos turísticos se categorizan a los recursos turísticos de la siguiente manera:

- Sitios Naturales
- Manifestaciones culturales
- Folklore
- Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas
- Acontecimientos programados (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, 2002)

Enmarcados bajo este lineamiento se hará énfasis en el grupo asociado al folklore, ya que las celebraciones del Príncipe San Miguel y del Inti Raymi son acontecimientos que atesoran un conjunto de costumbres, tradiciones, ritos, gastronomía, baile, entre otros elementos que hacen que estas fiestas tengan una característica distintiva que representa al pueblo de Salcedo.

Atractivo Turístico

(Ochoa Lamas, Conde Pérez, & Maldonado HInojosa, 2012) Mencionan que un atractivo turístico permite que un sitio o lugar que reúne características únicas sea aprovechado para impulsar la actividad turística. Y es que existen varios factores que determinan si un sitio es atractivo o no. Es decir los atractivos turísticos son todos los recursos con los que cuenta un lugar y otros que se pueda incluir para poder desarrollar la oferta turística.

Por otro lado es necesario aclarar que un atractivo turístico no solo está integrado por bienes tangibles, por el contrario también abarca bienes intangibles que reflejan características, costumbres, formas de vida, tradiciones, entre otros componentes que son propios de un lugar; y esta riqueza indiscutiblemente también se constituye como un atractivo turístico de tipo cultural. Este es el caso de enfoque de esta investigación, en el cual se determina que la fiesta del Príncipe San Miguel y la fiesta del Inti Raymi tienen

un arraigo cultural que guarda una riqueza ancestral con historia propia del pueblo de Salcedo.

Estas celebraciones muestran a propios y ajenos, sobre un legado que se viene rememorando año tras año con el único propósito de hacer que permanezca en el tiempo y no se pierda la identidad de un pueblo indígena; tomándose en cuenta que este aspecto se encuentra enmarcado en el quinto eje estratégico del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Salcedo al 2024, que aborda el tema de identidad y cultura y el objetivo puntúa en el rescate de sus raíces.

Las vísperas, la fiesta, la ceremonia, los rituales, los disfrazados, los desfiles, los espectáculos de pirotecnia y demás componentes de estas celebraciones integran el significado propio de cada una de estas fiestas, y hacen que el pueblo salcedense se sienta orgulloso en mostrar al resto de personas sobre su cultura como atractivo cultural único, que a más de ayudar a preservar la esencia del cantón, va a promover el desarrollo del sector turístico de la zona.

Producto Turístico

(Marín Castillo, 2012) Define al producto turístico en una ecuación para así facilitar su comprensión, esta es:

Recursos turísticos + Infraestructura + Equipamientos y servicios = PRODUCTO TURÍSTICO

Entonces a partir de este argumento, se define a un producto turístico como el conjunto de bienes y servicios que se ponen a disposición de un consumidor, satisfaciendo así sus requerimientos y necesidades.

En el diagrama que se presenta a continuación se puede observar cuales son los elementos que se constituyen un producto turístico.

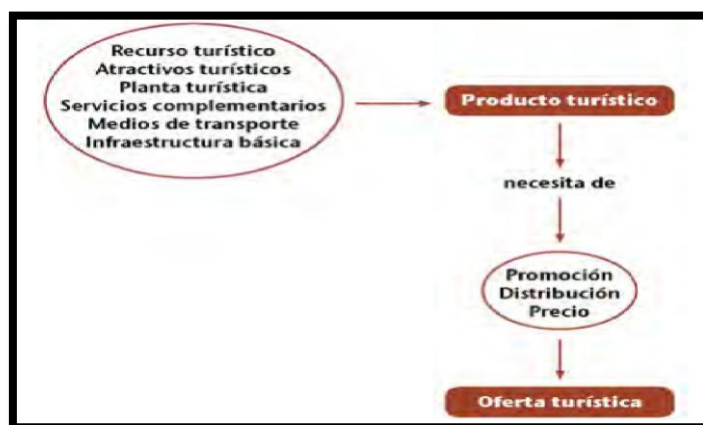


Figura 73. Componentes del Producto Turístico

Fuente: (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, 2002)

La suma de todos estos elementos permite desarrollar un producto turístico, esto aplicado a la propuesta planteada sería integrado por todos los elementos y actores que constituyen parte de las dos celebraciones que van a ser promocionadas, las mismas que cumplen con las características necesarias para poder ser consideradas como un producto.

La estructura del producto turístico que se propone en este trabajo tendría su base en el desarrollo de las fiestas, la identidad cultural y la cocina tradicional. A lo cual se añade que por ser las principales festividades que se llevan a cabo en el cantón son desarrolladas en un sitio estratégico que cuenta con total accesibilidad para que los visitantes sean partícipes de este acto; en cuanto a los servicios, pues la planificación anual es el reflejo del empeño y dedicación que los pobladores del cantón ponen en la organización de estas celebraciones, designando diferentes comités para que se encarguen de constituir cada punto que será ejecutado en las fiestas, con el único propósito de dar la mejor atención al visitante que acude a vivir estas experiencias populares.

Tomando como patrón el diagrama que propone el MINCETUR de Perú, se establece que para potenciar un producto turístico, es necesario trabajar con herramientas y estrategias adecuadas que permitan dar a conocer dicho producto en un mercado objetivo; para esto es relevante tener claro el tema

de marketing y la estrecha relación estrecha que ejerce para promocionar un producto.

Marketing Operativo

El marketing operativo está enfocado en un plano de acción, el cual después de la respectiva investigación pone en marcha tácticas específicas o estrategias de comunicación con lineamientos claros en cuanto al bien o servicio que se pretende promocionar (Marketing Puro, 2008).

Al aplicar este tipo de marketing se crea una relación directa con el marketing mix, el cual combina cuatro variables específicas para alcanzar un objetivo planteado; estas son: producto, precio, plaza y promoción. Tomando en cuenta a cada uno de estos componentes y tras realizar un análisis concreto, inicia la puesta en marcha para el planteamiento de estrategias y tácticas de posicionamiento.

Para la propuesta planteada se toma aplicará el marketing mix ampliado a las 7ps, ya que las celebraciones culturales y religiosas que se busca promocionar representan productos intangibles.



Figura 74. Las 7ps del Marketing Mix de Servicios

Fuente: (Astrid, 2009)

Producto: Es todo aquel bien tangible o intangible que se coloca en un mercado para que sea entregado a un consumidor o cliente.

Precio: Monto monetario asignado que se entrega a cambio de recibir un bien o servicio.

Plaza: Es el lugar donde se va a comercializar el producto o servicio considerando un manejo efectivo del medio de distribución.

Promoción: Es la herramienta que se emplea para persuadir al cliente y así motivarlo a interesarse por adquirir el bien o servicio.

Personas: Son actores imprescindibles para la comercialización de los servicios, ya que de su desenvolvimiento ante el cliente o posible consumidor depende alcanzar el propósito planteado.

Procesos: Se refiere al método a través de cual lo clientes o posibles consumidores son atendidos, valorando la calidad del producto en general.

Presentación: Hace mención al entorno físico, es decir la imagen que se genera al consumidor que se pretende atraer, dentro de la cual está inmersa la calidad del servicio, el lugar donde se lleva a cabo y la manera de cómo se proporciona la información que el consumidor requiere, generando así un lazo de confianza y tranquilidad (Hernández Díaz, 2013)

4.5. Desarrollo de la propuesta

4.5.1. Marketing Mix

Producto: Fiesta del Príncipe San Miguel

Fiesta del Inti Raymi

Precio: Al ser estas celebraciones de tipo cultural y religioso, se realiza la programación y desarrollo de las actividades abierto para todo el público sin tener que pagar un rédito económico para vivenciar estos eventos.

Plaza: Centro del cantón Salcedo en las fechas establecidas para cada fiesta.

Del 18 al 21 de junio (Fiesta del Inti Raymi)

Del 28 al 29 de septiembre (Fiesta del Príncipe San Miguel)

Promoción: Material publicitario impreso y difusión en medios electrónicos.

Personas: Este grupo está integrado por lo priostes y colaboradores que se encargan de la organización y ejecución de las fiestas.

Procesos: La planificación es realizada con meses de antelación y está a cargo de los organizadores que se dividen en comisiones para atender así todas las actividades que se ejecutaran en las fiestas.

Presentación: Estas festividades tienen como principal atractivo sus desfiles y gastronomía; y por ello adornan estas fiestas coloridos disfraces, bailes tradicionales, rituales, ceremonias, comparsas previamente preparadas, entre otras actividades que son cuidadas a detalle para así poder entregar al espectador un evento a la altura, dejando una experiencia memorable que le incite al visitante a regresar a esta tierra.

4.5.2. Modelo operativo de la propuesta

4.5.2.1. Alineación de los objetivos

A través del planteamiento de estrategias comunicacionales enfocadas en la Fiesta del Príncipe San Miguel y de la Celebración del Inti Raymi, se busca:

- Crear una marca de identidad
- Promocionar las fiestas en nuevos mercados objetivos

4.5.2.2. Análisis del Target o segmento de mercado

El presente plan de medios esta direccionado a incursionar en un segmento de mercado nuevo, y tomando en cuenta los datos obtenidos en la investigación se puede establecer dos cosas:

1. Las fiestas en mención se encuentran ya consolidadas ya dentro del mercado local, es decir del cantón Salcedo.

2. El cantón Salcedo según la investigación de campo llevada a cabo, recibe una considerable visita de personas no residentes que desconocen de estas.

Tomando en consideración estos aspectos, es evidente que la promoción que se pretende realizar debe estar encaminada a los visitantes no residentes que gusten participar de este tipo de eventos culturales y religiosos.

Para ello se parte del planteamiento de una marca que abarque no solo el tema de estas dos fiestas, sino que refleje un símbolo de identidad.

4.5.2.3. La Marca

Se propone el diseño de un isologo para representar la cultura y tradición del cantón Salcedo, debido a que la representación de la marca se compone de texto e iconos (símbolos) en un solo elemento.

Isologo



Figura 75. Isologo de la marca propuesta

Descripción del Isologo.

1. Salcedo: representan el nombre del cantón.
2. Vasija verde con mano blanca: Representa a la "o" y refiere que los pueblos de Salcedo tienen arraigadas sus costumbres y continúan con su tradición.

3. Líneas verdes con blanco: Representan a la bandera de Salcedo que es un símbolo cantonal importante.
4. Cuadros de colores: Representa a la bandera multicolor de trece rectángulos que simbolizan los pueblos aborígenes que conforman la nación del pueblo de Salcedo. Esta bandera es llevada por el Abanderado durante el desfile de la Fiesta del Príncipe San Miguel.

Slogan

Salcedo Cultura y Tradición: Esta frase contextualiza a Salcedo como un cantón legendario que guarda costumbres y tradiciones ancestrales que están representadas en las festividades estudiadas y su gastronomía; y pretende ser un elemento que ayude a la promoción y desarrollo turístico del cantón.

Una vez establecida la marca que se pretende transmitir al mercado, se analiza los medios por los cuales se va a llegar al segmento establecido.

A partir de los resultados obtenidos en las encuestas acerca de los medios más efectivos de comunicación, se proponen los siguientes:

4.5.2.4. Canales

Según el público que se pretende alcanzar, se propone dos principales canales para transmitir las fiestas del Inti Raymi y del Príncipe San Miguel.

4.5.2.4.1. Televisión

En el planteamiento de este plan y alineándose al principal objetivo, se considerará dentro de la planificación y propuesta de compra, un canal que tenga un buen nivel de aceptación por parte de la audiencia a nivel regional.

Según un sondeo rápido realizado a 250 personas sobre los canales de televisión con mayor rating en Ecuador, se determinó a siete canales con mayor audiencia televisiva: Canal Uno, RTS, Teleamazonas, TC televisión, GamaTV, EcuadorTV y Ecuavisa, siendo este último el que representaría al canal más visto en el país con un 40% de aceptación según los resultados de dicha indagación (TVparami, 2012).

Tabla 31
Rating de televisión abierta en 2009 y 2010

Canal	Rating 2009 en número de hogares (en miles)	Porcentaje de Rating	Rating 2010 en número de hogares (en miles)	Porcentaje de Rating
Gama	36,1	3,80	36,1	3,50
Teleamazonas	60,4	6,40	69,0	6,70
RTS	41,4	4,40	75,0	3,60
Ecuavisa	86,3	9,10	59,8	7,30
TC Televisión	45,9	4,80	18,2	5,80
Canal Uno	15,9	1,70	5,8	1,80
ECTV				0,60

Fuente: (CIESPAL, 2011)

Como se observa en el cuadro anterior, Ecuavisa figura como el canal con mayor audiencia televisiva al año 2010, con un 7,3% de rating; a pesar de que a comparación del año 2009 hubo un descenso de 1,8%; no obstante y acorde a esta información, se postularía a este canal como el medio adecuado que perfila para la propuesta.

Selección del canal

Con este preámbulo, se propone a Ecuavisa como el canal para transmitir un spot publicitario de las fiestas más representativas del cantón Salcedo.

Material

En cuanto al material digital que se pretende sacar al aire, en el año 2015 se realizó bajo la dirección del departamento de comunicación del Municipio de Salcedo un spot publicitario de 44 minutos de duración que aún no fue sacado al aire, el cual se utilizaría en esta propuesta como recurso publicitario.

El spot agrupa varios elementos como: atractivos, gastronomía, fiestas tradicionales y los programas que se llevan a cabo en estos eventos, es decir describe brevemente lo que el visitante puede encontrar en las fiestas que en el cantón se celebran.

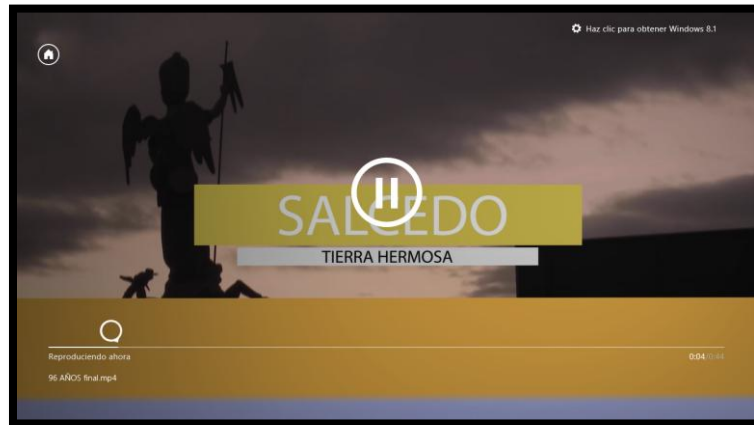


Figura 76. Spot Publicitario Salcedo 2016 - Atractivos

Fuente: (Sangucho, 2015)



Figura 77, Spot Publicitario Salcedo - Comparsas

Fuente: (Sangucho, 2015)



Figura 78. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Desfiles

Fuente: (Sangucho, 2015)

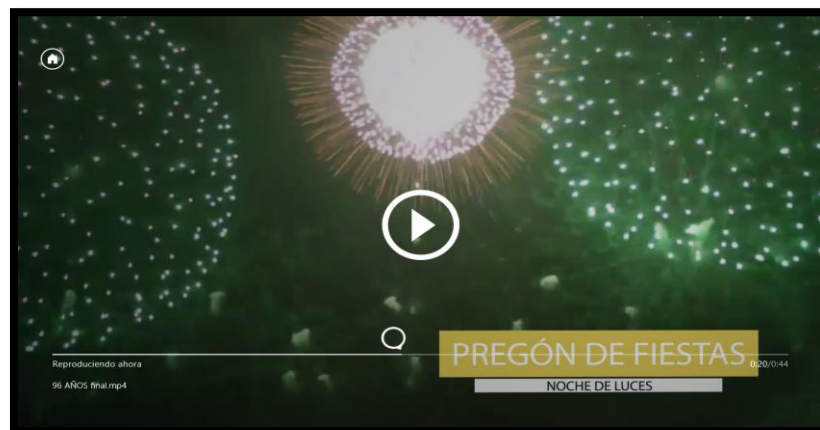


Figura 79. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Pregón de Fiestas

Fuente: (Sangucho, 2015)



Figura 80. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Gastronomía

Fuente: (Sangucho, 2015)



Figura 81. Spot Publicitario Salcedo 2016 – Auspiciante

Fuente: (Sangucho, 2015)

Segmentación

En cuanto al segmento de mercado al que se pretende llegar con la promoción de las fiestas a través de este canal de TV, es al público en general puntuando a la ciudad capital como el principal mercado objetivo.

Periodicidad

Acorde a la programación establecida por el canal Ecuavisa, existen diferentes temas de programación como:

- Entretenimiento
 - Producción Nacional
 - Novelas y Series
 - Espectáculo y Farándula
- Deportes
 - Nacional
 - Internacional
- Noticiero
 - Actualidad
 - Internacionales
 - Políticas
- Programas educativos
- Reportajes
- Entre otros espacios

Teniendo en cuenta la programación del año 2015, se enmarcaría este spot como comercial publicitario dentro del espacio "PluriTV", que es un programa educativo que maneja Ecuavisa desde el 2015 como aporte al desarrollo cultural de la sociedad.

Este programa se transmite semanalmente cada domingo, por lo que la frecuencia se plantea que se pase el spot publicitario un mes antes de la celebración de cada fiesta, es decir una cuña por día y cuatro al mes promocionando cada una de las fiestas del cantón. (Ecuavisa, 2015).

Alcance

En Ecuador, la televisión es un medio de comunicación de gran influencia para gran parte de la población, y según las encuestas realizadas a los pobladores sobre las condiciones de vida año 2005 – 2006, aproximadamente el 83,4% de las familias ecuatorianas disponen de un televisor por hogar y que dedican al menos una hora diaria para ver diferentes programas. Esto significa que existe mayor oportunidad de llegar al mercado objetivo.

4.5.2.4.2. Radio

Este medio de difusión es usado al momento para promocionar la fiesta patronal del Príncipe San Miguel, sin embargo las cuñas solo se pasan en la radio local San Miguel; por lo tanto se propone seleccionar una radio de Quito y otra de Ambato para invitar a la festividades tanto del Inti Raymi como la del Príncipe San Miguel.

Selección

Según el rating de la página web de (Mercados y Proyectos, 2016) las radios más escuchadas en Quito son:

Quito		
ORD MEDIO	FREC.	#
1	Latina	Fm 88,1
2	Metro Stereo	Fm 88,5
3	H.C.J.B.	Fm 89,3
4	Majestad	Fm 89,7
5	Platinum	Fm 90,9
6	La Otra	Fm 91,3
7	Vision	Fm 91,7
8	Genial Exa	Fm 92,5
9	Musica & Sonido	Fm 92,9
10	Eres	Fm 93,3

Figura 82. Rating de radios en Quito

Fuente: (Mercados y Proyectos, 2016)

De acuerdo a este rating y a la caracterización del visitante a las fiestas proponemos promocionar las fiestas por Radio Latina 88,1, debido a que tiene programaciones para todas las edades y es una radio de tipo tropical.

En Ambato la frecuencia radial elegida es Radio la Fiesta debido a estar en el rating radial de todo el país, donde se encuentra en el puesto 45 (Ecuaparede, 2015).

Periodicidad

La programación de Radio Latina según su sitio web (Tunein, 2015), de lunes a viernes es la siguiente:

- Capilla de la fe 5:30 am
- Letras de papel 6:30 am
- Medicina Tao 8:30 am
- Deportes 9 am
- Sabor Sabrosón 11 am
- ADN Tropical 1 pm
- Súbele el volumen 3 pm
- Deportes 5 pm
- Farra Total 7 pm
- Pluricultural 8 pm

De acuerdo a la programación mencionada anteriormente, se pretende pasar las cuñas en horario rotativo en los programas musicales, es decir desde las 11am hasta las 5pm y en la noche desde las 7pm hasta las 8pm, indistintamente. Se propone pasar cinco cuñas radiales diarias para llegar a más quiteños, en total, al mes, se promocionarían las fiestas en 110 cuñas.

Por su parte, la programación de Radio Fiesta de lunes a viernes se presenta de la siguiente manera (Radio Latina, 2015):

- Solo Boleros 2 am
- Nuestra Música Nacional 4 am
- ABC Noticias 6 am
- ABC Deportivo I 8 am

- El Musical 10 am
- ABC Deportivo II 12 am
- Planeta Express 2 pm
- ABC Deportivo III 6:30 pm
- La noche romántica 8 pm
- Baúl de los recuerdos 11 pm

Tomando en cuenta esta programación para la ciudad de Ambato, las cuñas radiales se pasarían, al igual que la anterior radio, en horario rotativo durante los programas musicales tres veces al día, es decir, entre las 4am hasta las 6am, luego de 10am a 12pm, más tarde de 2pm a 6:30pm. A la semana se pasarían 15 cuñas a la semana, que al mes serían 60 cuñas de promoción para cada una de las dos fiestas más representativas del Cantón Salcedo.

Alcance

Al no existir una reglamentación para la medición de sintonía en radios por parte de la Ley Orgánica de la Información y Comunicación (CORDICOM), el sitio web de Observatorio de Redes y Medios Sociales de Ecuador realizó un informe sobre la sintonía de las radios más representativas de Quito, tomando en cuenta los seguidores de la red social Twitter. En este estudio se tomó en cuenta a dos tipos de radios: pop y tropicales, y en cada grupo se seleccionaron a tres (Observatorio de Redes y medios sociales Ecuador, 2015). Radio Latina no está considerada en aquel estudio, sin embargo es considerada una radio tropical así como Radio Fiesta.

Por ello se considerará un promedio de las radios tropicales para obtener el nivel de audiencia y el alcance que estas tienen a nivel nacional.

Radio Latina tiene en Twitter 1.083 seguidores, por su parte, Radio Fiesta tiene 2.300 seguidores.

Los datos obtenidos en el estudio con la ayuda de la herramienta Twtrland demuestran un promedio de 37% de oyentes de radios tropicales según la red social Twitter.

En cuanto a la influencia de las radios tropicales en la comunidad según la herramienta Kred, se obtiene 745/1000 que representa a más del 74% de influencia; referente al alcance que tienen este tipo de radios calificado sobre 12 tienen en promedio de 5,5 puntos que representa tan solo 46% de llegada al oyente.

Entonces, las radios elegidas para la promoción de las dos fiestas pueden llegar a influir en gran nivel a sus oyentes que representan un buen porcentaje de audiencia.

4.5.2.4.3. Prensa

La promoción de las festividades no se realiza directamente como tal en este medio, sin embargo se realizan publicaciones en diarios locales y regionales que mencionan los eventos de organización y desarrollo de las festividades en estudio. A continuación en las figuras 83, 84, 85, 86, 87, 88 vemos las publicaciones de Diario La Gaceta, Diario La Hora y Diario El Comercio respectivamente.

The image shows a screenshot of the website for 'La Gaceta', a newspaper from Cotacachi, Ecuador. The header includes the newspaper's name, 'Auténticamente cotacachense', and 'DIARIO INDEPENDIENTE DESDE 1967'. A navigation menu contains links for 'INICIO', 'NOTICIAS', 'AVISOS', 'CULTURA', 'ENTRETENIMIENTO', 'DEPORTES', and 'R. DE CUENTAS'. A large advertisement for 'TEXTILES ESPINOSA' is prominent, advertising 'VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR' for various textile products like jerseys and towels. Below the ad, a news article is displayed with the title 'Coordinan celebración del Inti Raymi Salcedo 2015'. The article includes a search bar, social media links for Facebook and Twitter, and a 'Tweets' section.

Figura 83. Publicación Inti Raymi Diario La Gaceta

Fuente: (Diario La Gaceta, 2015)

La Gaceta 48 años
Auténticamente cotopaxense
DIARIO INDEPENDIENTE DESDE 1967

INICIO **NOTICIAS** AVISOS CULTURA ENTRETENIMIENTO DEPORTES R. DE CUENTAS

Publicidad (P)

CACPECO
Cooperativa de Ahorro y Crédito

TEXTILES ESPINOSA
FABRICA DE TEJIDOS DE PUNTO

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR
Jersey, Microtoalla, Toalla, Ribb, Piqué, Térmica, Estampados, Toalla listada, Jersey listado.

INFORMES:
2809-096 / 0999-158-219
0992-035-690
textilespinosa@andinet.net

Usted está aquí: Home > Noticias > Salcedo > Un año más Salcedo veneró a su patrono, el príncipe San Miguel

Un año más Salcedo veneró a su patrono, el príncipe San Miguel

Publicado el Miércoles, 30 Septiembre 2015 00:00 |

Miles de fieles asistieron a la misa campal en la plataforma de la plaza del barrio Eloy Alfaro.

Buscar...

Síguenos en

Editorial (0)

Deben pensar mejor
Rafael Sandoval P.
2016-02-03
Leer más: Deben pensar...

Tweets Seguir

Gobernación Cotopaxi @Gober_Cotopaxi

Figura 84. Publicación Fiesta Príncipe San Miguel Diario La Gaceta

Fuente: (Diario La Gaceta, 2015)

Cotopaxi
noticias.com

Primer periódico multimedia del centro del país
Miércoles, 3 de febrero de 2016

Novedades: El clima de Quito seguirá entre soles intensos, días nublados y lluvias

Inicio Quiénes somos Sociedad Entretenimiento Emprendimiento Tendencias Opinión Política Turismo y Fiestas Deportes En línea Entrevistas Clasificados Servicios Saludos Contactos

La fiesta en honor al Príncipe San Miguel continúa en Salcedo (PROGRAMA)

Síguenos en

Tweets Follow

DIA @aldiacomec
En #Quevedo dos sujetos detenidos por porte de arma ilegal @PoliciaEcuador @MinInteriorEc
aldia.com.ec/ronica/item/9...
pic.twitter.com/dhPWBT50GB
Retweeted by Cotopaxi Noticias

Show Photo

Tweet to @CotopaxiNoticia

Figura 85. Periódico multimedia local Cotopaxi

Fuente: (Cotopaxinoticias.com, 2012)

La Hora Nacional
LO QUE NECESITAS SABER EDICIÓN

INICIO DEPORTES OPINIÓN REVISTAS PAIS ARTES & CULTURA SERVICIOS SOCIEDAD INTERCULTURA

RUMBO AL ÓSCAR 2016

NOTICIAS COTOPAXI

El Inti Raymi se reafirma como festividad ancestral

Miércoles, 26 de Junio de 2013

SALCEDO.

El pasado sábado se desarrolló la celebración del Inti Raymi o fiesta del solsticio de verano, actividad ancestral venerada por los pueblos de origen andino.

El Inti Raymi para los pueblos representa la única fecha del año para agradecer al dios sol por las bondades recibidas en las cosechas de la tierra.

En Salcedo como en pocos pueblos esta celebración la realizan las comunidades indígenas y campesinas que mantienen sus tradiciones y costumbres, así lo explicó Marco Unaicho, representante de la comunidad de Papaurco.

CELEBRACION. Elección de la Intipak Sisa.

Figura 86. Publicación Inti Raymi Diario La Hora

Fuente: (Diario La Hora, 2013)



Figura 87. . Publicación fiesta San Miguel Diario El Comercio

Fuente: (Diario El Comercio, 2015)

Además de la prensa se encontró una publicación en una revista turística de Ecuador que publicó sobre el desarrollo de la Festividad de San Miguel gracias a la invitación de los sacerdotes, estas invitaciones sirven como publicidad indirecta que dan a conocer las fiestas a nivel nacional.



Figura 88. . Publicación fiesta San Miguel Revista Buen viaje

Fuente: (Revista Buen Viaje, 2011)

4.5.2.5. Medios

4.5.2.5.1. Medios Offline

Volantes

Las medidas de los volantes corresponden a una hoja A5, es decir, 21 cm de alto y 14,8cm de ancho.



Figura 89. Volante Fiesta del Inti Raymi



Figura 90. Volante Fiesta del Príncipe San Miguel

Afiches

Las medidas de los afiches serán de 60cm de alto y 40cm de ancho, impresos a full color en papel couché de 115 gr. Estos afiches contendrán imágenes de los personajes principales de cada fiesta, las fechas que se llevarán a cabo dichas celebraciones, el logotipo y el slogan propuesto y las redes sociales donde se puede encontrar información.

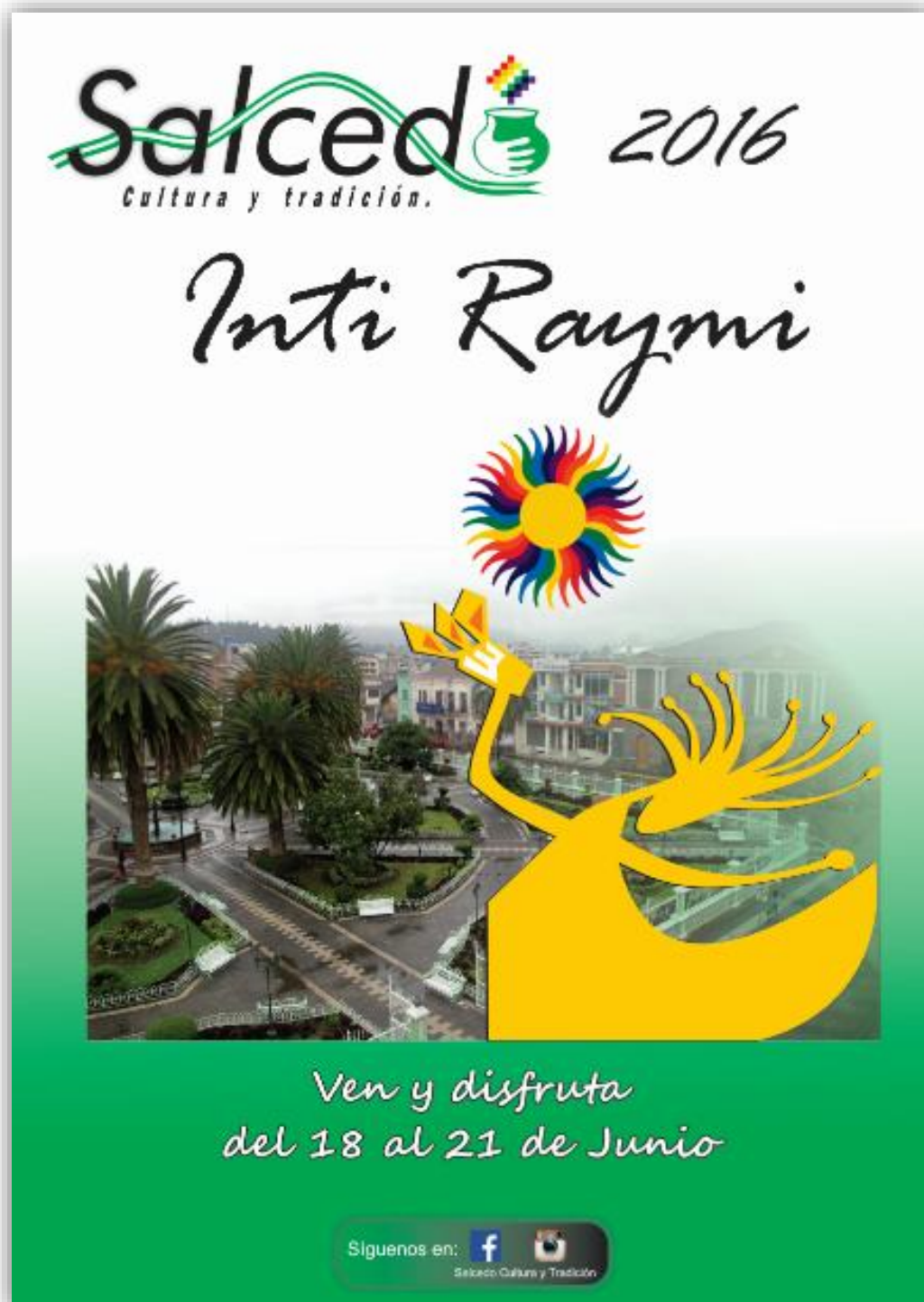


Figura 91. Afiche Fiesta del Inti Raymi

Salcedo 2016
Cultura y tradición.

FIESTA DEL “BERMEJO” PRÍNCIPE SAN MIGUEL

Devoción Religiosa, tradiciones y comida
ancestral exaltan esta celebración.



*Te esperamos
28 y 29 de Septiembre*

Síguenos en:



Salcedo Cultura y Tradición

Figura 92. Afiche Fiesta del Bermejo Príncipe San Miguel

Tríptico

Las medidas de los trípticos serán de una hoja A4, es decir, 21cm de alto y 29,7cm de ancho, estos serán impresos a full color en papel couché de 115gr. La información que llevarán estos trípticos será de carácter informativo sobre la historia y significado de la festividad, el desarrollo de la fiesta y datos sobre la gastronomía tradicional.



Figura 93. Parte 1 Tríptico de la Fiesta del Inti Raymi



Figura 94. Parte 2 Tríptico de la Fiesta del Inti Raymi

<p>La Fritada: Preparada en paila de bronce a fuego lento, hasta lograr un dorado en la carne del cerdo. Se acompaña con mote, maduro y tostado.</p>  <p>Cuy con papas: La característica esta en los aliños que se preparan para adobar al cuy y el tiempo de maceración; al igual que son asados en leña o carbón. Este plato se acompaña con papas y zarza.</p>  <p>Bebidas propias de la fiesta:</p>  <p>Mistelas</p>  <p>Chicha de Jora</p>	<p style="text-align: center;">Salcedo Cultura y tradición.</p>  <p style="text-align: center;">SALCEDO TE ESPERA EN SUS FIESTAS!!</p> <p>Si deseas obtener más información acerca del Cantón Salcedo y sus fiestas tradicionales</p> <p style="text-align: center;">Síguenos en:  </p>	<p style="text-align: center;">FIESTA DEL "BERMEJO" PRÍNCIPE SAN MIGUEL</p>  <p style="text-align: center;">Ven y disfruta 28 y 29 de septiembre</p>
---	---	--

Figura 95. Parte 1 Tríptico de información Fiesta Príncipe San Miguel

<p style="text-align: center;">UNA LEYENDA</p> <p>El pueblo de Salcedo fue fundado un 29 de septiembre de 1573 por el Sr. Antonio Clavijo y puesto bajo la advocación del Arcángel San Miguel, pues según relata la leyenda la imagen de este Arcángel llegaba desde Roma a Guayaquil para después ser trasladada a Quito, pero algo curioso ocurrió en su trayecto, ya que al ser trasladada la escultura a loma de mula, y al parar en Mallehambato (Salcedo) para que el viajero descansara, la imagen se tornó pesada tanto así que se hizo imposible poder moverla para continuar el trayecto.</p>  <p>El párroco y la gente de la zona pasaron una misa en honor a San Miguel por lo ocurrido, pero al parecer todo era una señal, puesto que el Arcángel había escogido esta tierra para quedarse. Desde entonces cada 29 de septiembre se realiza una celebración en honor al Príncipe y Patrono San Miguel.</p>	<p style="text-align: center;">LA FIESTA Y SU DESARROLLO</p> <p>Esta celebración esta compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las vísperas y los castillos. - La celebración de la eucaristía y elección del nuevo sacerdote. - Comida típica - El desfile acompañado de comparsas, baile y música.  <p>Vaca Loca</p>  <p>Capariches</p>  <p>Huacos</p>  <p>Gitanos</p>	<p style="text-align: center;">EL SABOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL</p>  <p>La cocina tradicional guarda algunos secretos que hacen que la comida preparada de la manera tradicional tenga una distintivo especial y un sabor único. En esta fiesta se puede encontrar una oferta variada en cuanto a comida se refiere, especialmente de los platos típicos del lugar. Así entre los principales platos se ofrece:</p> <p>El Hornado: Está preparado en leña y acompañado con un agrio que integra a la chicha de jora como especial ingrediente.</p> 
--	--	---

Figura 96. Parte 2 Tríptico de información Fiesta Príncipe San Miguel

4.5.2.5.1.1. Estrategias de comunicación

Afiches

Serán entregados para mostrarse en el Ministerio de Turismo y el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Quito, en la Dirección de Turismo de Cotopaxi y Tungurahua. Además los afiches de la Fiesta del Príncipe San Miguel se proponen, con el permiso respectivo colocar en las iglesias del centro de Quito.

Los afiches deberán ser entregados un mes y medio antes de la festividad, es decir el afiche del Inti Raymi a principios de Mayo y el afiche de la fiesta del Patrono de Salcedo a principios de Agosto.

Trípticos y volantes

Los volantes y trípticos se pretenden entregar en ferias culturales y gastronómicas que organice el Ministerio de Turismo a nivel nacional.

4.5.2.5.2. Medios Online

Redes Sociales

Selección

Las redes sociales que se propone manejar son Facebook e Instagram, debido que la primera es considerada la red más popular a nivel mundial, donde se puede manejar una cuenta empresarial que permite elegir al público de acuerdo a sus intereses; por su parte Instagram se ha vuelto un medio perfecto para difundir fotografías y cortos videos que permitiría dar a conocer la identidad cultural de Salcedo y tener seguidores a nivel nacional e internacional.

Información a publicar

En la página de Facebook se publicará información sobre las festividades principales del cantón Salcedo, así como de la gastronomía con técnicas y métodos ancestrales; además cuando la fecha de las celebraciones se

acerquen se propone hacer publicaciones invitando a vivir las fiestas y conocer las costumbres y tradiciones de los salcedenses.

En la página de Instagram se publicarán fotografías y cortas grabaciones de todos los eventos de las festividades de años anteriores para que los seguidores puedan observar un poco del desarrollo de estas y nazca en ellos el interés por asistir.

Personas encargadas de manejar las redes sociales

Proponemos que las personas que se encarguen de estas redes sociales sean las que integran el Comité Permanente de Fiestas del Cantón Salcedo que trabajarán conjuntamente con los sacerdotes de la fiesta patronal religiosa del Príncipe San Miguel.

Formato



Figura 97. Página de Facebook

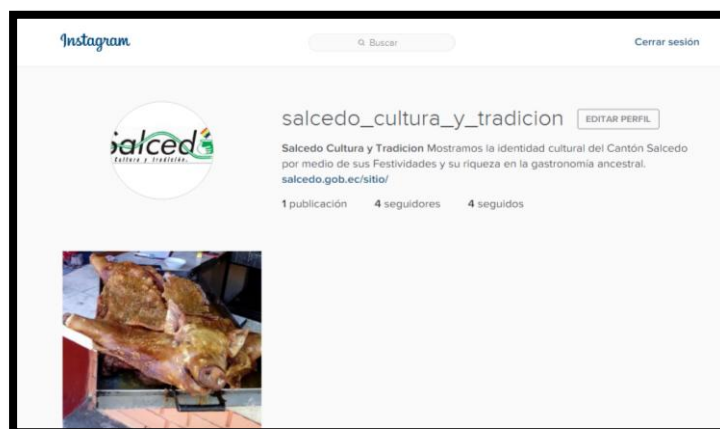


Figura 98. Cuenta de Instagram

4.5.2.6. Timing

El periodo de tiempo que se considera para mantener esta publicidad en el espacio televisivo es de un mes previo a las fechas de ejecución de las fiestas principales del cantón salcedo. Es decir el mes de mayo y el mes de agosto.

4.5.2.7. Presupuesto

Televisión

El canal de TV Ecuavisa maneja tarifas nacionales e internacionales, tomando en cuenta el horario de transmisión, la frecuencia de transmisión y el tiempo al aire del material digital.

Tabla 32

Contenidos del canal Ecuavisa

Programa	Duración	Cuñas
Series Infantiles	2 horas	10 cuñas
Noticiero	1 hora	4 cuñas
En contacto	1:30 mins	4 cuñas
Telenovelas	1:30 mins	5 cuñas
Largometrajes	1 hora	4 cuñas
Series Fin de Semana	1 hora	6 cuñas

Fuente: (Ovando, 2007)

El valor se establece a partir del día de transmisión y la duración de la cuña.

Tabla 33

Valor de cuñas en Ecuavisa por tiempo y frecuencia

Frecuencia	Tiempo en minutos	Valor
Lunes a Viernes	15''	1.730
	20''	2.310
	30''	3.465
Fines de Semana	15''	900
	20''	1300
	30''	1800

Fuente: (Ovando, 2007)

Aplicado a la propuesta el presupuesto se ajustaría de la siguiente manera:

Tabla 34
Presupuesto propuesta televisión

Frecuencia	Tiempo en minutos	Valor	N° Cuñas
Fines de Semana	44''	1320	2

Es decir que se requiere de un presupuesto tentativo de **\$1320** dólares mensuales para realizar la promoción por este medio.

Radio

Tabla 35
Costo promedio de cuñas por tiempo en horario rotativo Quito

PUBLICIDAD HORARIO ROTATIVO					
Lunes a Viernes					
15''	20''	30''	40''	50''	60''
\$9,00	\$11,00	\$14,00	\$16,00	\$20,00	\$24

Fuente: (El Universo, 2015)

Debido a que Radio Fiesta pertenece a la ciudad de Ambato no se pueden establecer los mismos valores que una radio capital, por lo tanto tomamos como precio de una cuña radial de 30'' un el valor del promedio en la ciudad de quito menos un 28%, es decir la cuña en la ciudad de Ambato tentativamente sería de \$10,00.

Tabla 36
Presupuesto propuesta radio

MEDIO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Radio Latina	110 cuñas de 30''	14,00	1540,00
Radio Fiesta	60 cuñas de 30''	10,00	600,00
TOTAL			2140,00

Material offline

A continuación se desglosa un supuesto del costo de los medios de comunicación impresos, la cotización se fue realizada por la agencia publicitaria "Grito Visual". Cabe recalcar que los costos totales de cada uno de los medios son bajos por la cantidad abundante de los mismos, si fuese menos cantidad, aumentaría el precio.

Tabla 37

Presupuesto propuesta material impreso

MEDIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Afiches	500	120,00
Trípticos	1000	140,00
Volantes	1000	80,00
TOTAL		340,00

Presupuesto total

Tabla 38

Presupuesto total para la promoción

MEDIO	COSTO TOTAL
Televisión	1320,00
Radio	2140,00
Material Impreso	340,00
TOTAL	3800,00

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- El cantón Salcedo posee una gran variedad de atractivos, naturales, culturales y gastronómicos que no han sido manejados adecuadamente por parte de los entes encargados, impidiendo que el aprovechamiento de estos recursos impulse el desarrollo turístico de la zona.
- Los pobladores del cantón Salcedo valoran su identidad que se ve reflejado en sus creencias y tradiciones practicadas hasta la presente fecha. Evidencia de ello es que desde 1573 año en el cual fue fundado el cantón hasta la actualidad aún se sigue celebrando la fiesta en honor a su patrono “Príncipe San Miguel” al igual que ocurre con la fiesta del “Inti Raymi”, misma que se originó desde la época incásica y ha permanecido a lo largo del tiempo.
- A pesar de haber transcurrido varios años ya, no se ha perdido la esencia y el verdadero significado de la celebración de estas festividades, sin embargo si ha existido un deterioro superficial en cuanto a ciertas modificaciones que se han realizado en las diferentes actividades que se llevan a cabo en este tipo de celebraciones, y aunque no son cambios profundos pueden ir contribuyendo a la pérdida de identidad que se ha venido cultivando generación tras generación.
- Los asistentes que concurren a las principales festividades que se desarrollan en el cantón Salcedo, según los resultados analizados en la investigación de campo, se ven motivados por dos factores principales: vivenciar costumbres y tradiciones de una cultura y degustar la cocina ancestral típica del pueblo.
- En cuanto al lugar origen de los visitantes, son provenientes del cantón mismo y de las ciudades más cercanas en su mayoría, sin

dejar de mencionar que también acuden personas de otros lugares aunque en menor porcentaje.

- Es importante implementar estrategias de promoción efectivas que permitan promocionar las fiestas tradicionales del cantón en un segmento de mercado nuevo, lo cual contribuirá al desarrollo turístico y económico del cantón.

5.2. Recomendaciones

- Al conocer durante la investigación, que las fiestas de cantonización y las fiestas patronales se realizan en el mismo mes pero cada una por separado, se recomienda que el Gobierno Autónomo del Cantón Salcedo y la parroquia sede se unan para la realización de la Fiesta del Príncipe San Miguel, para que su promoción y desarrollo sean más llamativos y efectivos.
- Recomendamos que la página web del GAD del Cantón Salcedo sea actualizada con la información al día, y sus enlaces sean funcionales, además que, dentro de la pestaña Municipio>Turismo>Gastronomía y Fiestas, se enlacen los URL de las redes sociales propuestas para la promoción de las festividades y su gastronomía.
- En cuanto a la organización de las festividades, se recomienda crear un comité que se dedique específicamente a la promoción, elaboración y oferta de la gastronomía tradicional de las festividades.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Águeda Talaya, E., García de Madariaga Miranda, J., Narros González, M. J., Olarte Pascual, C., Reianres Lara, E. M., & Saco Vázquez, M. (2008). *Principios de marketing* (Tercera ed.). Madrid, España: ESIC. Recuperado el Agosto de 2015, de https://books.google.com.ec/books?id=86V4nK6j0vIC&pg=PT10&source=gb_s_selected_pages&cad=3#v=onepage&q&f=false
- Astrid, Y. (29 de Septiembre de 2009). *Marketing Mix o Mezcla de Mercadotecnia*. Obtenido de <http://astridriascos.blogspot.com/2009/09/marketing-mix-o-mezcla-de-mercadotecnia.html>
- Calderón Rivera, S. R. (8 de Mayo de 2009). *Estudios del Turismo*. Recuperado el Enero de 2016, de <http://estudiosdelturismo.blogspot.com/2009/05/conceptos-de-patrimonio-atractivo.html>
- Censos, I. N. (2010). *CENSO*. CIESPAL. (Marzo de 2011). Obtenido de <http://repositorio.ciespal.org:8080/bitstream/123456789/341/2/CIESPAL%20Ecuador%20La%20ficci%C3%B3n%20nacional%20en%20la%20televisi%C3%B3n%20abierta%20Crecimiento%20en%20cantidad%20y%20limitaciones%20de%20calidad%20tem%C3%A1tica.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador*. (2008). Obtenido de http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf
- Cotopaxi Noticias. (2012). Obtenido de <http://cotopaxinoticias.com/seccion.aspx?sid=12&nid=9353>
- Cotopaxinoticias.com. (15 de Mayo de 2012). *Salcedo tiene Alcalde de Pachakutik y Vicealcalde de PAIS*. Obtenido de <http://cotopaxinoticias.com/seccion.aspx?sid=4&nid=16186>
- Cultura y Tradición. (2014). *Límites en la Evolución de las Sociedades*.

Diario El Comercio. (18 de junio de 2015). Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/fiesta-sol-ciudades-celebracion-inti.html>

Diario El Comercio. (2015). Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/cotopaxi-mamanegra-desfile-tradiciones.html>

Diario La Gaceta. (2015). Obtenido de <http://lagaceta.com.ec/>

Diario La Hora. (2013). Obtenido de http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101526680/-1/El_Inti_Raymi_se_reafirma_como_festividad_ancestral_.html#.VrI3n9LhDIU

Ecuapared. (2015). *Chartsecuador.* Obtenido de Radio Monitor: <http://chartsecuador.jimdo.com/radio-monitor-ranking/>

Ecuavisa. (2015). Obtenido de <http://www.ecuavisa.com/programacion>

El Universo. (2015). *Nuevos medios.* Obtenido de Tarifas: http://www.eluniverso.com/publicidad/tarifas_radioCity.htm

Expósito, V. J. (2010). *El concepto de "Cultura" en el siglo XVIII.*

Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura. (2011). *Teoría General de Sistemas.*

Fueltala, N. (29 de Abril de 2014). Abelardo Tucumbe aclara sobre la esencia del Corpus Christi. *La Gaceta.* Recuperado el Noviembre de 2015, de http://lagaceta.com.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=22575:abelardo-tucumbe-aclara-sobre-la-esencia-del-corpus-christi&catid=94&Itemid=108&lang=es

GAD Salcedo. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Sañcedo 2012-2014.* Recuperado el Enero de 2016, de <http://www.salcedo.gob.ec/sitio/documents/SALCEDO%202024%20abstract.pdf>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Salcedo. (2014). *Plan de Gobierno Cantonal.*

Gualpa, W. (2011). *Los Danzantes del Inti Raymi Rasgos de Identidad.* Salcedo.

Hernández Díaz, A. (04 de Marzo de 2013). <http://alfredohernandezdiaz.com/2013/03/04/de-4ps-a-7ps-del-marketing/>.

Recuperado el Enero de 2016

INEC. (2010). *Resultados del Censo 2010- Fascículo Provincial de Cotopaxi*.

Internacional, S. T. (22 de Octubre de 2015). *ONG extranjeras firman convenios con Ecuador*. Obtenido de

<http://www.cooperacioninternacional.gob.ec/ong-extranjeras-firman-convenios-con-ecuador-para-fortalecimiento-de-la-equidad-de-genero-seguridad-alimentaria-emprendimientos-productivos-gestion-sostenible-de-recursos-naturales-y-conservacion/>

Marín Castillo, H. (Febrero de 2012). *Recursos Turísticos* . Obtenido de <http://www.um.es/aulasenor/saavedrafajardo/apuntes/2012/turismo/recursos.pdf>

Marketing Puro. (2008). *Marketing Operativo*. Recuperado el Enero de 2016, de <http://www.puomarketing.com/27/4032/marketing-operativo.html>

Mercados y Proyectos. (2016). *Monitoreo Publicitario*. Recuperado el Febrero de 2016, de http://www.mercapro.net/cobertura_medios_monitoreo_radio.html#sthash.d36TlpR2.dpbs

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú. (2002). *Conceptos Fundamentales del Turismo*. Recuperado el Enero de 2016, de http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf

Ministerio de Coordinación de la Producción, E. y. (Mayo de 2011). *Agendas para la Transformación productiva territorial: Provincia de Cotopaxi*. Recuperado el Noviembre de 2015, de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-COTOPAXI.pdf>

Ministerio de Turismo. (2012). *Barometro Turístico*.

Ministerio de Turismo. (2015). *Perspectivas del Turismo Ecuatoriano*. Obtenido de http://uct.edu.ec/files/Seminarios-de-investigacion/PERSPECTIVAS_DEL_TURISMO_ECUATORIANO.pdf

Navas Albán, O. (2011). *La Fiesta Mayor, Homenaje a San Miguel Arcángel*. Quito.

Observatorio de Redes y medios sociales Ecuador. (24 de Mayo de 2015). *Perspectivas de sintonía de estaciones de radio en Quito según los seguidores de cuentas de Twitter*. Obtenido de <https://observatorioredesymediosecuador.wordpress.com/2015/05/24/perspectivas-de-sintonia-de-estaciones-de-radio-en-quito-segun-los-seguidores-de-cuentas-de-twitter/>

Ochoa Lamas, I., Conde Pérez, E. M., & Maldonado HInojosa, E. (Junio de 2012). *TuryDes Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*. Recuperado el Enero de 2016, de <http://www.eumed.net/rev/turedes/12/lph.html>

Ojeda García , C. D., & Mármol Sinclair, P. (2012). *Marketing Turístico*. Madrid, España: Paraninfo. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=qsuRWjYru9UC&pg=PA45&dq=marketing+turistico+2008&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjak4PhwdLJAhXHSSYKHQbHD28Q6AEINTAD#v=onepage&q&f=false>

Ojeda García , C. D., & Mármol Sinclair, P. (2012). *Marketing Turístico*. Madrid, España: Paraninfo. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=qsuRWjYru9UC&pg=PA45&dq=marketing+turistico+2008&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjak4PhwdLJAhXHSSYKHQbHD28Q6AEINTAD#v=onepage&q&f=false>

Osorio, M. A. (1998). *Introducción a los conceptos básicos de la teoría general de sistemas*. Chile: Departamento de Antropología. Universidad de Chile.

Ovando, T. (Abril de 2007). *Dirección de Empresas Informativas*. Obtenido de <http://direcciondeempresas.blogspot.com/2007/04/costos-publicidad-expo3.html>

Pazos Barrera, J. (2010). *La Ruta del Sabor*. Obtenido de <https://soryelena.wordpress.com/historia-2/gastronomia-del-ayer-y-hoy/>
PBWorks-Metodología de Investigación. (Septiembre de 2007). Recuperado el diciembre de 2015, de

<http://destinosmediterraneo.pbworks.com/w/page/17596618/Metodolog%C3%A9a%20de%20Investigaci%C3%B3n%20>

Radio Latina. (2015). *Latina*. Obtenido de <http://www.radiolatina881.com/horario/>

Revista Buen Viaje. (2011). *El Príncipe San Miguel es protector de Salcedo*. Obtenido de <http://www.revistabuenviaje.com.ec/lo-nuestro/el-principe-san-miguel-es-protector-de-salcedo>

Sangucho, F. (Productor). (2015). *Promoción Salcedo 2016* [Película].

Tunein. (2015). *Radio Stereo Fiesta*. Obtenido de <http://tunein.com/radio/Radio-Stereo-Fiesta-945-s129534/>

TVparami. (14 de Febrero de 2012). *El Rating es un misterio en Ecuador*. Obtenido de <https://tvparami.wordpress.com/2012/02/14/el-rating-es-un-misterio-en-ecuador/>

UNESCO. (17 de Octubre de 2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

UNESCO. (1982). *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales*. México D.F. Obtenido de http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/11919413801mexico_sp.pdf/mexico_sp.pdf

Unigarro Solarte, C. (Mayo de 2010). *Patrimonio Cultural Alimentario* (Primera edición ed.). Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura. Recuperado el Enero de 2016, de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Unigarro Solarte, C. (mayo de 2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Obtenido de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Vega, F. (21 de Junio de 2015). Intercultural, El intercambio se mantiene entre los Panzaleos. Obtenido de La Hora.

Villacis, B. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de El 40% de los ecuatorianos realizaron turismo interno: http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=47%3Ael-40-de-los-ecuatorianos-realizaron-turismo-interno&catid=63%3Anoticias-general&lang=es

Zapata, K. (Noviembre de 2015). Licenciado. (J. Acosta, Entrevistador)