

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

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

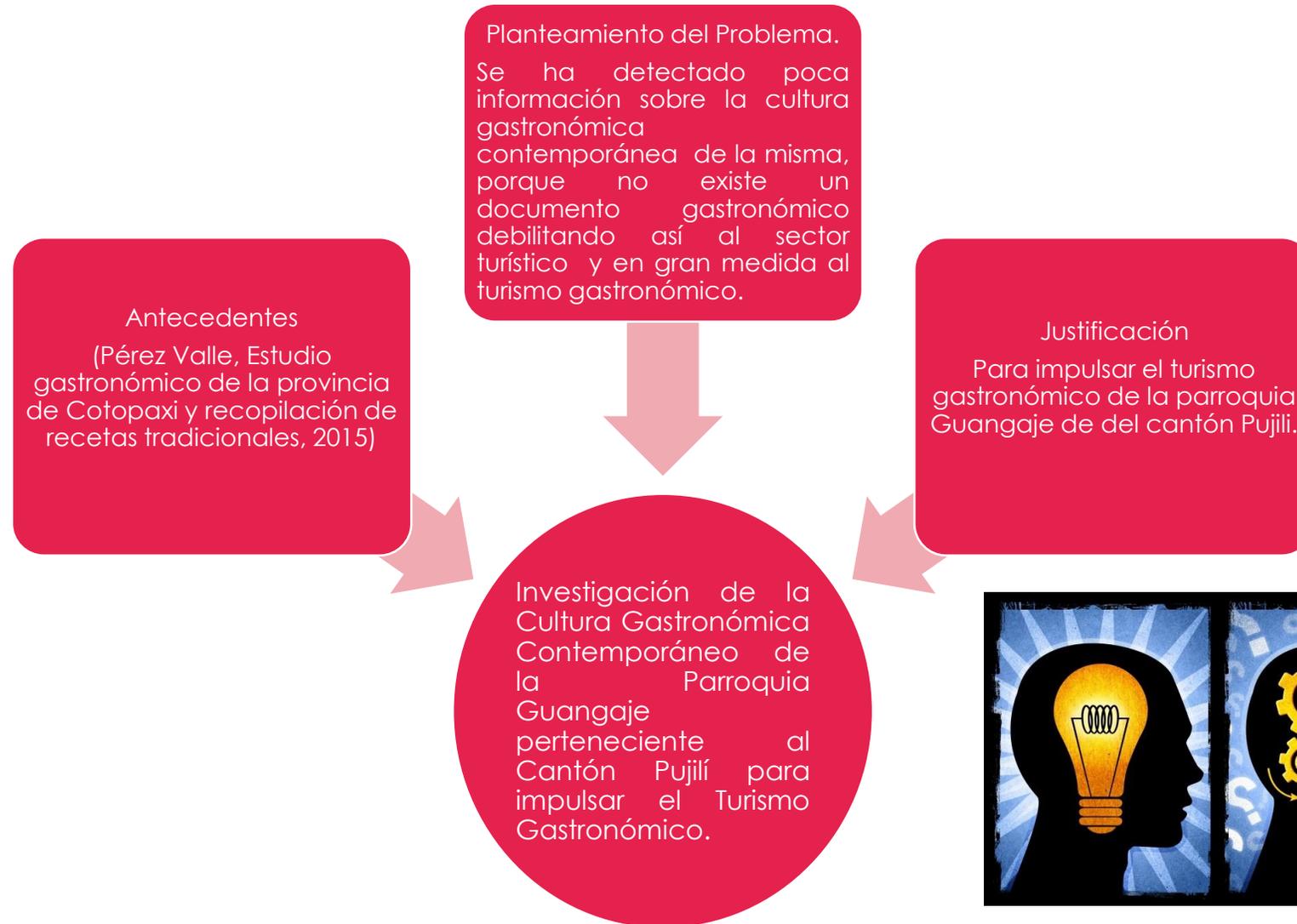
**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO
EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA CONTEMPORÁNEO DE
LA PARROQUIA GUANGAJE PERTENECIENTE AL CANTÓN PUJILÍ PARA IMPULSAR
EL TURISMO GASTRONÓMICO**

AUTORA: MARÍA LILIANA UGSHA GUANOTASIG

DIRECTORA: LIC. YANET ORTEGA

GENERALIDADES



GENERALIDADES



- Información se vaya transmitiendo de generación en generación
- Aporte a la cultura gastronómico

Importancia

Objetivos

- **General**
 - Analizar
- **Específicos**
 - Conceptualizar
 - Diagnosticar
 - Definir (Inventario gastronómico)

- Con el análisis de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje se generara un elemento del turismo gastronómico.

Hipótesis

Variables

- **Independiente**
 - La Cultura Gastronómica contemporánea.
- **Dependiente**
 - Impulsar el turismo gastronómico.

CAPÍTULO I

Marco Teórico

Antecedentes Investigativos

Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en Jipijapa – Manabí, 2007

Elaboración del inventario de recursos gastronómico con potencial turístico del Cantón Nobol, 2007

Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de el Oro para el Fortalecimiento del Sector Turístico, 2010

CAPITULO I

Marco Teórico

Fundamentación Legal

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA ECUADOR (2008)
(págs. 22-23)
Sección cuarta
Cultura y ciencia
Art 21,22,23

LEY DEL BUEN VIVIR ECUADOR (2008).
Sección Quinta:
Cultura
Art 377, 378

LEY DE TURISMO (2002)
TÍTULO CUARTO
EL FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA
Art 76

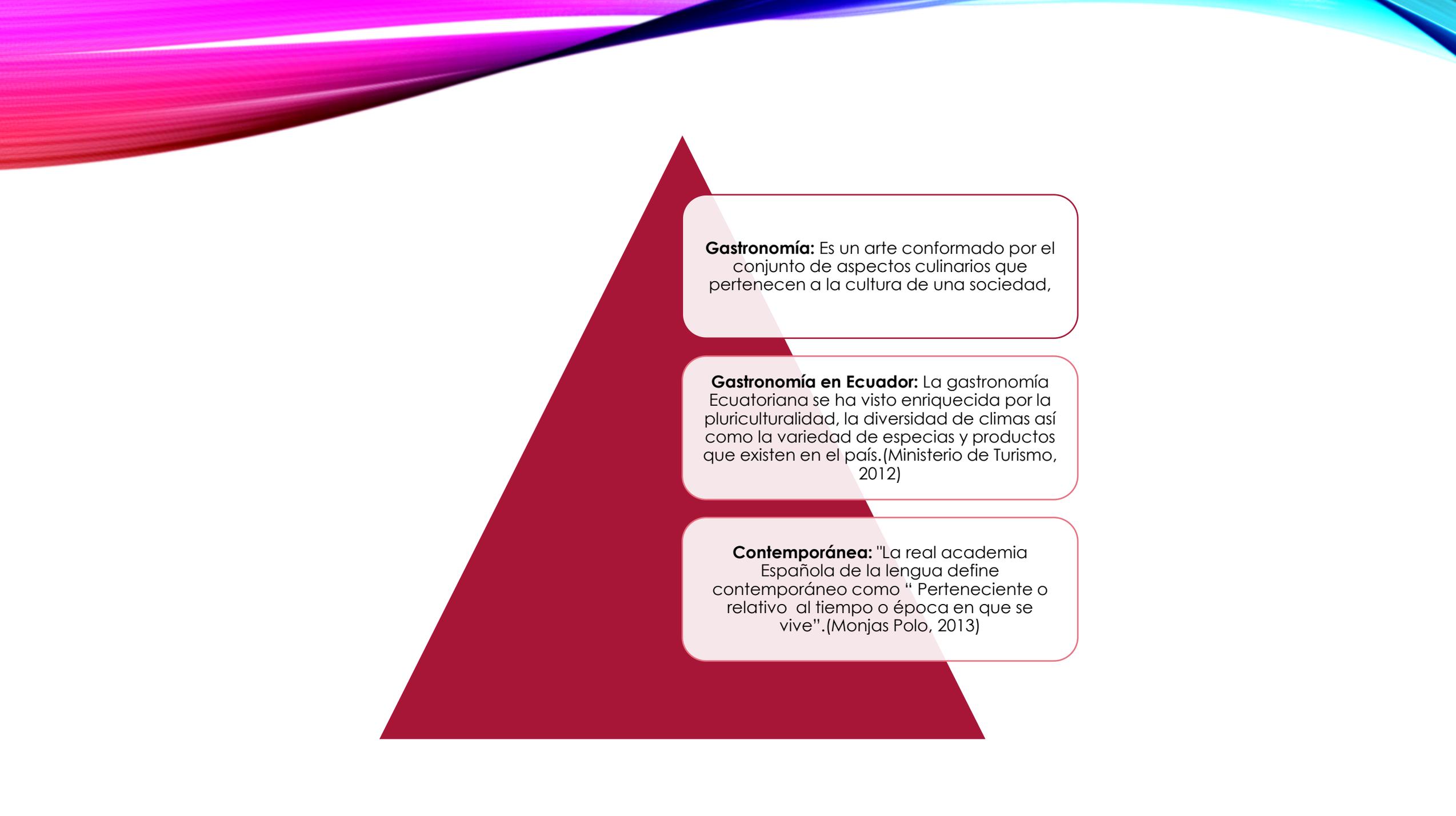
CAPÍTULO I

Marco Teórico

Fundamentación Científica

Cultura:(Santamaría Gómez & Ochoa Leyva, 2013, pág. 15) ,

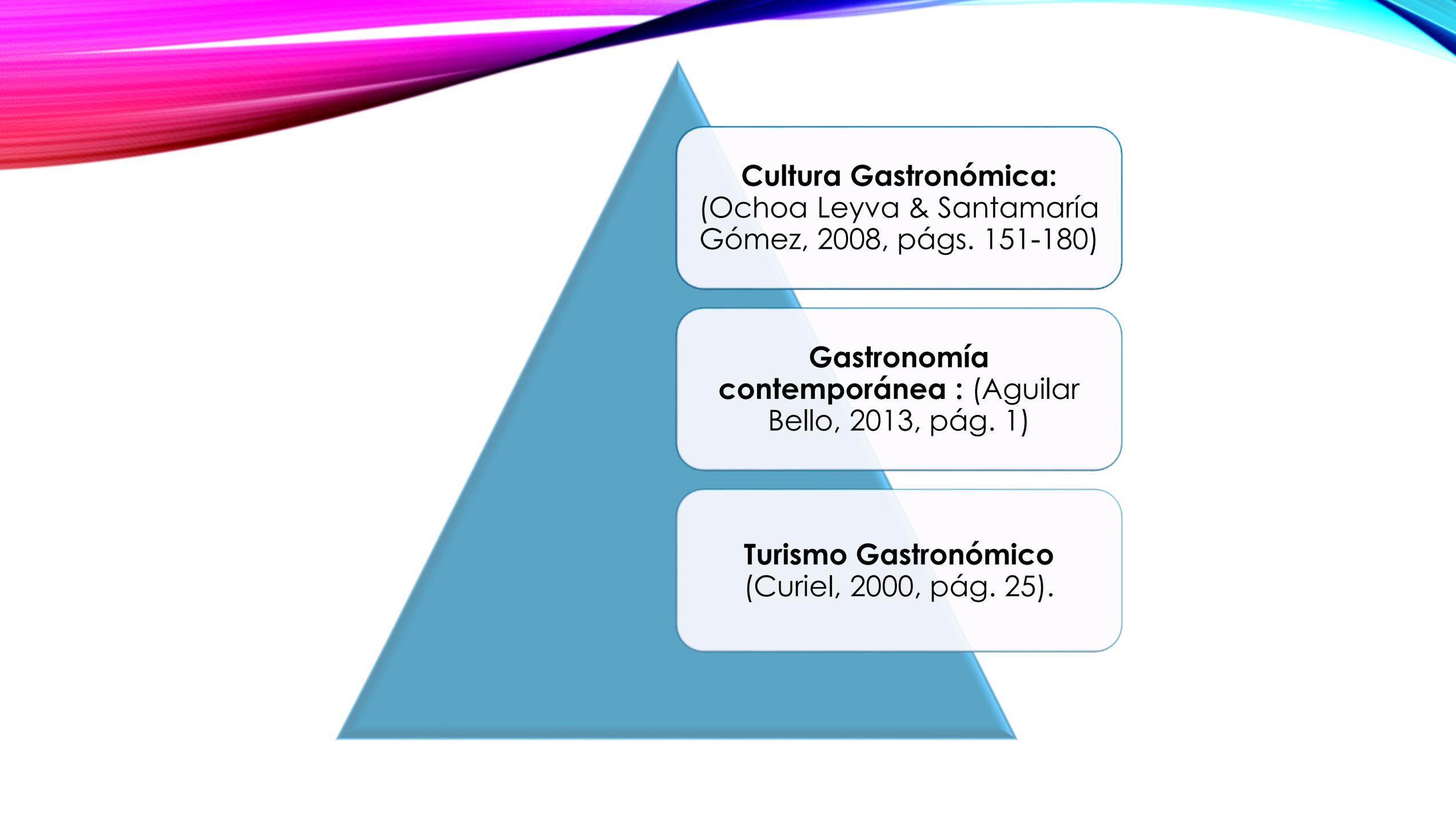
Identidad Cultural:
(Molano L., 2000, pág. 69).



Gastronomía: Es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad,

Gastronomía en Ecuador: La gastronomía Ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. (Ministerio de Turismo, 2012)

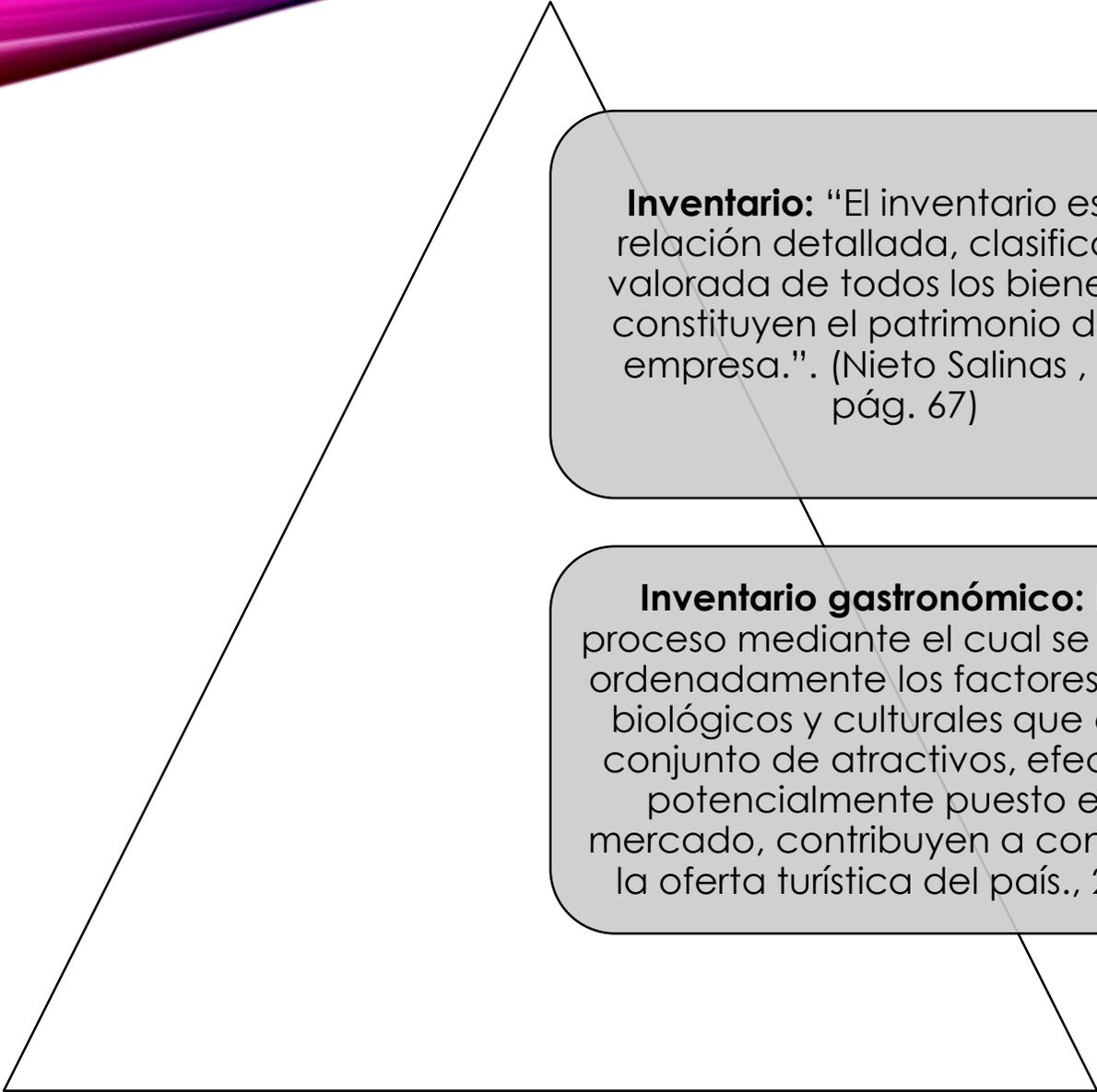
Contemporánea: "La real academia Española de la lengua define contemporáneo como " Perteneiente o relativo al tiempo o época en que se vive". (Monjas Polo, 2013)



Cultura Gastronómica:
(Ochoa Leyva & Santamaría
Gómez, 2008, págs. 151-180)

**Gastronomía
contemporánea :** (Aguilar
Bello, 2013, pág. 1)

Turismo Gastronómico
(Curiel, 2000, pág. 25).



Inventario: “El inventario es una relación detallada, clasificada y valorada de todos los bienes que constituyen el patrimonio de una empresa.”. (Nieto Salinas , 2004, pág. 67)

Inventario gastronómico: Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puesto en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país., 2004),



- Modelos de Inventario: En la presente investigación se tomó como modelos de inventarios turísticos de la Organización Mundial del Turismo (OMT) de la UNESCO y del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR)

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	Cod. Ficha	Fecha
Provincia	Cantón	Parroquia

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo	
1.1.2 Variación de denominación	Verduras	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)	
1.1.6 Reconocimiento cultural	Hortalizas	Aceltes	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Plenamente aceptado	Legumbres	Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	Alimentado de manera orgánica
Reconocido minoritariamente por la comunidad	Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)	Especie en crianza o estabulación
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado	Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición	Mariscos	Granos (arroz)	En conserva	

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
Alto	Originales del lugar	Regular	Color	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad
Medio	De otros lugares del País	Temporal	Olor	Medidas de manipulación	Existencia de marca o denominación de origen
Bajo	Del extranjero	Eventual	Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)

foto

6. Fuentes de Información

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal	Mercado comunal	Mercado turístico	Mercado comunal	Restauración de la zona	Restauración de la zona	Vista guiada	Turismo Local						
Local	Mercado local	Presencia local y nacional	Mercado local	Puestos pequeños y carretas de comida	Demonstración	Turismo Local							
Cantonal	Mercado cantonal	Boca a boca (vía cultura)	Mercado cantonal	Mercado local	Museística	Turismo Nacional							
Provincial	Mercado provincial	Festival o festividad	Mercado provincial	Mercado nacional	Degustación	Turismo Nacional							
Nacional	Mercado nacional	Medio digital	Mercado nacional	Festival o festividad	Souvenir	Turismo Internacional							
	Mercado Internacional		Mercado Internacional	Medio digital	Otros	Turismo Internacional							

7. Observaciones

- Fichas de Inventario:** . Las fichas a utilizarse son las proporcionadas por la Licenciatura en Turismo (LICTUR) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), para inventariar los recursos gastronómicos creados por MSc. José Forteza y el Sr. Ricardo Carrera,





FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador				Cod. Ficha				Fecha			
Provincia				Cantón				Parroquia			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría			1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular			
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesado s o en conserva					
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal			
	En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo				2. Recetario			
Muy bajo	Medio		Alto		2.1 Número de porciones						
Bejo	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular	Muy Alto		Bajo								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
foto											
3. Difusión								4. Comercialización			
3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			
4.1 Alcance				4.2 Vías de comercialización							
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Mercado Local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultural)		Educación		Mercado Regional		Mercado local			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Internacional		Festival o festividad			
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

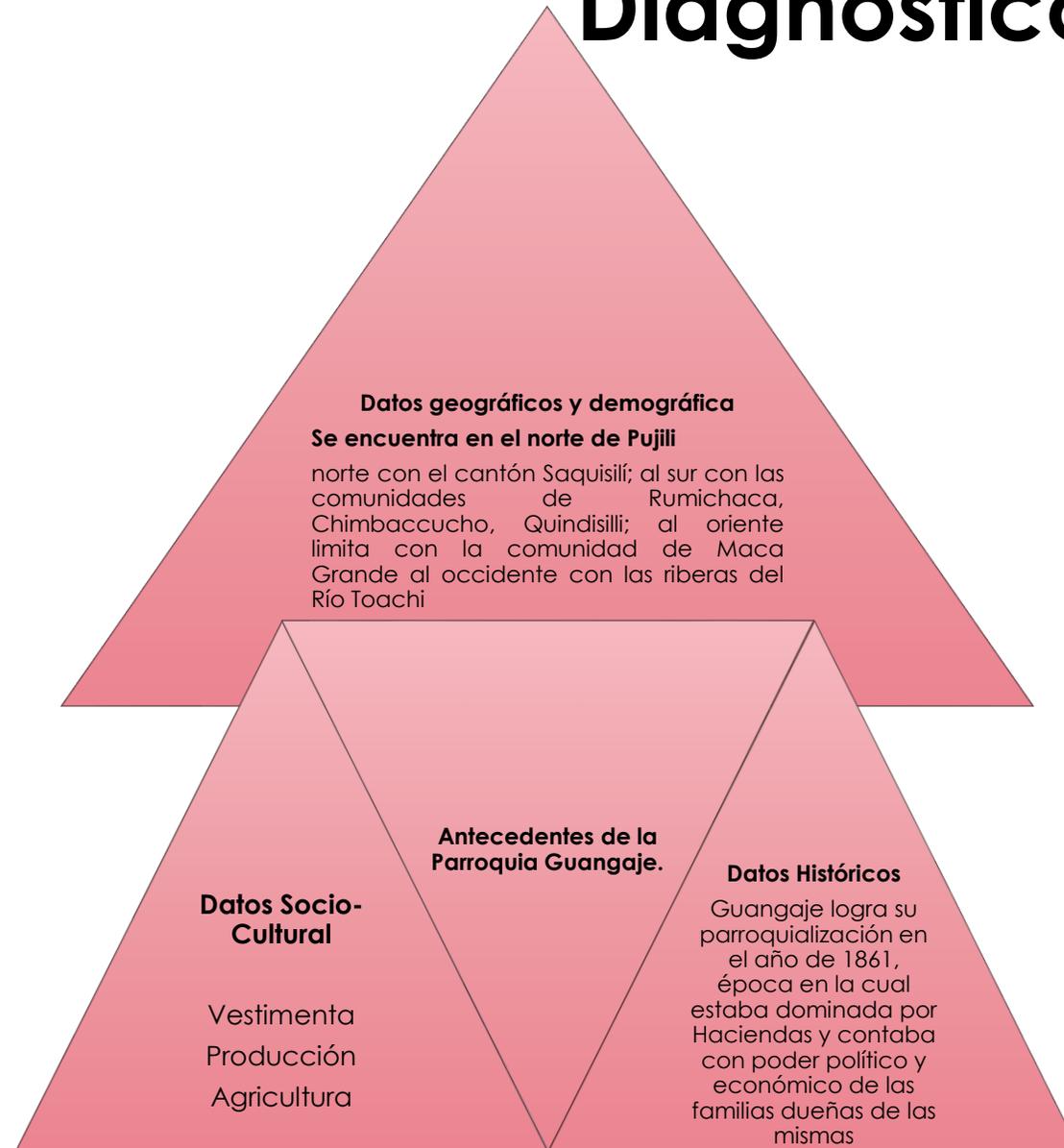
Datos generales

Encuestador		Cod. Ficha		Fecha																
Provincia		Cantón		Parroquia																
1. Datos de la celebración																				
1.1 Nombre																				
1.2 Emplazamiento																				
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 33%;">Mercado</td><td style="width: 33%;">Diario</td><td style="width: 33%;"></td></tr> <tr><td>Festival Gastronómico</td><td>Semanal</td><td></td></tr> <tr><td>Festividad Local</td><td>Mensual</td><td></td></tr> <tr><td>Festividad Cantonal</td><td>Anual</td><td></td></tr> <tr><td>Festividad Nacional</td><td>Otro</td><td></td></tr> </table>	Mercado	Diario		Festival Gastronómico	Semanal		Festividad Local	Mensual		Festividad Cantonal	Anual		Festividad Nacional	Otro				1.6 Organizador		
Mercado	Diario																			
Festival Gastronómico	Semanal																			
Festividad Local	Mensual																			
Festividad Cantonal	Anual																			
Festividad Nacional	Otro																			
			1.7 Teléfono																	
			1.8 Contacto																	
			1.9 Servicios disponibles																	
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes			Grupos vecinales														
						Grupos de acción local														
						Grupos de acción cantonal														
						Grupos de acción nacional														
Foto			1.12 Variedad de los productos (mercados)			Productos agrícolas														
						Productos de la granja (animales)														
						Productos silvestres														
						Alimentos procesados														
						Degustación de platos														
						Otros productos similares														
						Otros productos no similares														
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)			1.15 Motivación																	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración			1.16 Transmisión social de la celebración																	
			1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas																	
4. Observaciones																				



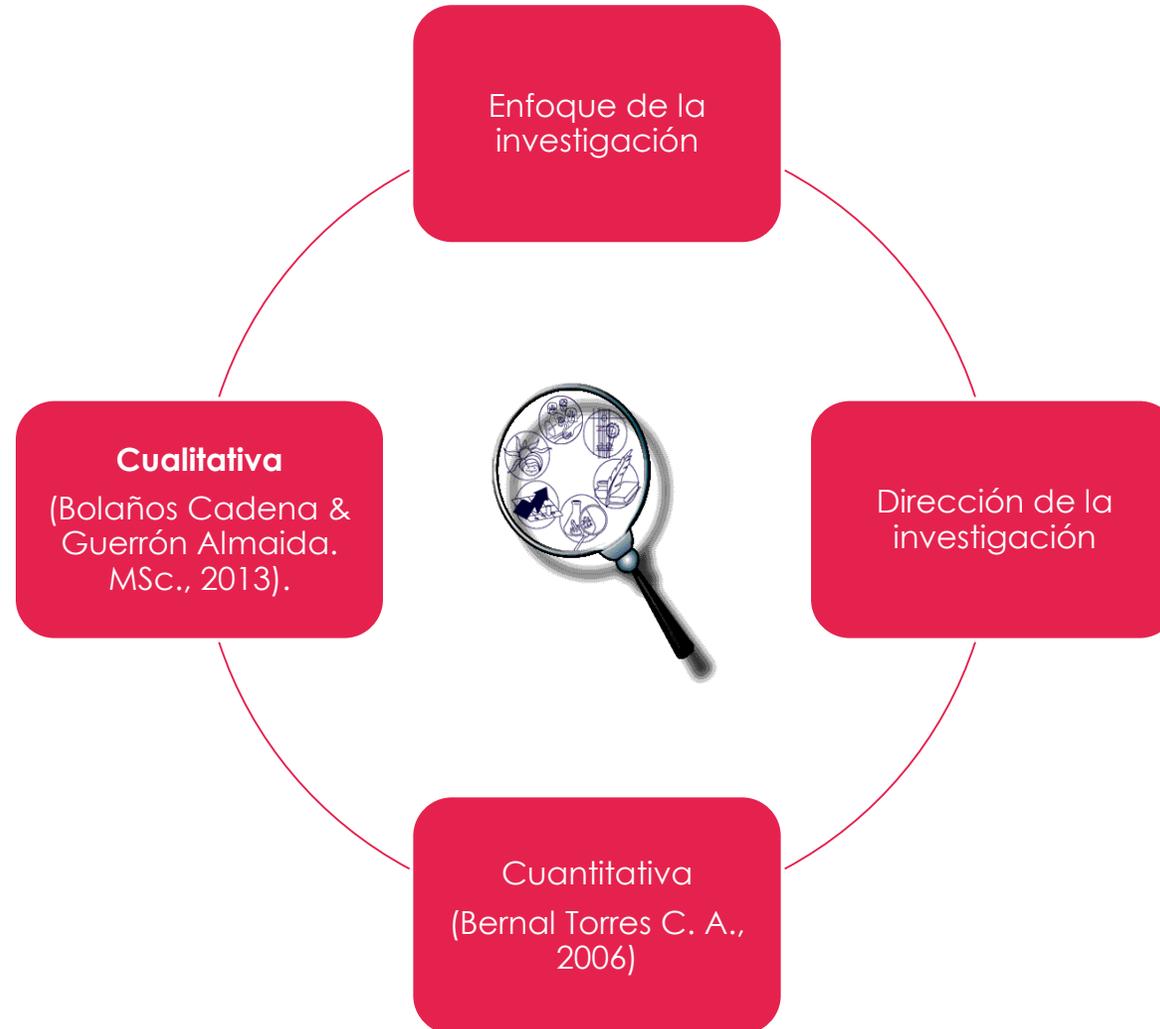
CAPÍTULO II

Diagnóstico



CAPÍTULO II

Metodología



CAPITULO II

Metodología



CAPÍTULO II

Metodología

- **Población y Muestra**

- (Rodríguez Miguel, Metodología de la Investigación 2005),

- Encuesta

- Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N.
 - (10 socios)
- Turistas nacionales en la Provincia de Cotopaxi

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

- n = muestra
- N = población total
- p = probabilidad de éxito (0,5)
- q = probabilidad de fracaso (0,5)
- Z = nivel de confianza (1,96)
- e = error de estimación (0,05)

- n: 378



CAPÍTULO II

Metodología

- Entrevista :
 - Reguladores del turismo.
 - ❖ Junta parroquia de Guangaje
 - ❖ Gad Municipal del Cantón Pujilí
 - ❖ Ministerio de turismo de Cotopaxi
 - Agencias de viajes
 - ❖ Greivag
 - ❖ Metropolitan Touring
 - ❖ Imagine Ecuador (Adventure Travel)

CAPÍTULO II

Metodología

- Diseño de la Encuesta dirigida a los socios de la pre asociación de comerciantes de comida S/N.



MODELO N° 1

Encuesta

La presente encuesta tiene por objeto identificar los principales platos típicos que representan a la parroquia Guangaje y sus comunidades.

Marque con una x según corresponda.

1. ¿Ha que comunidad usted pertenece?

Tingo	
Guayama Grande	
Anchil Quillotoa	
Ocho de Septiembre	
Tigua Centro	
Casa Quemada.	
Ocho de Septiembre	
Guangaje centro	
Otros	

Marque con una x

2. ¿Qué platos típicos son de la Parroquia Guangaje?

<input type="checkbox"/> <p>Cocinado . papas con cuy y salsa de chochas, Sopa de arroz de cebada con haba y papa, Yano, Locro de borrego, Jugo y chicha de mashua, Sancocho de oca, Ensalada de melloco, miel y queso de borrego, Chapo. Papas con conejo, fritada, ornado.</p>	
<input type="checkbox"/> <p>Chapo, chughucara, Yano, locro de borrego.</p>	
<input type="checkbox"/> <p>Jugo de mashua, ensalada de melloco, papas con queso.</p>	

3. ¿Cuál es el plato típico que más vende?

Cocinado	
papas con cuy y salsa de chochas	
Sopa de arroz de cebada con haba y papa,	
Yano	
Locro de borrego	
Jugo y chicha de mashua,	
Sancocho de oca	
Ensalada de melloco,	
Miel y queso de borrego	
Chapo	

4. ¿Cuál es su forma de preparación?

.....

5. ¿Cuál es el tiempo estimado de preparación?

.....

6. Marque con una x ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de los distintos platos típicos?

Papas, cebolla, acelga, ajo.	
Cuy, papas, chochos.	
Borrego, cebolla, zanahoria, ajo.	
Mashua, leche.	
Machica, agua de panela	
Panela, queso.	
Arroz de cebada.	
Melloco, sal, cebolla, hierba.	

7. ¿Con que se lo acompaña a los diferentes platos típicos?

.....

8. Marque un X ¿Qué días se preparan más estos platos típicos?

Días festivos	
Fines de semana	
Todos los días	

9. Marque con una X ¿Entre qué precio esta los diferentes plato típicos?

\$1-\$2	
\$2-\$4	
\$4-\$8	

!!!!Gracias por su colaboración!!!!

CAPÍTULO II

Metodología

- Diseño de la Encuesta dirigida a los turistas Nacionales.



MODELO N° 2

Encuesta

La presente encuesta tiene por objeto identificar en nivel de aceptación del turismo gastronómico por los turistas nacionales.

Marque con una x según corresponda.

1. ¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico?

Sí No

2. ¿Cree usted, que turismo gastronómico es la nueva tendencia en el turismo?

Sí No

3. ¿Crees usted que en una fiesta popular de un determinado lugar es importante probar la gastronomía del mismo?

Sí No

4. ¿Considera importante tener conocimiento de la gastronomía de los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi?

Sí No

5. ¿Conoce usted, de algún documento o inventario que hable de la cultura gastronómica?

Sí No

6. ¿Cree necesario que haya un documento que tenga información sobre los platos típicos de los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi?

Sí No

7. ¿Conoce usted el cantón Pujilí y su cultura gastronómica?

Sí No

8. ¿Conoce usted, de algún documento o inventario que hable de la cultura gastronómica de las comunidades del Cantón Pujilí?

Sí No

9. ¿Considera usted, que debe existir un inventario cultural gastronómica?

Sí No

10. ¿Cree usted, que de existir un inventario cultural gastronómico de disponible impulse al Turismo Gastronómico del Cantón Pujilí y sus parroquias?

Sí No

!!!!!!Gracias por su colaboración!!!!!!

CAPÍTULO II

Metodología

- Diseño de la Entrevista dirigidas a departamentos de turismo de la Provincia de Cotopaxi.



MODELO N°1
ENTREVISTA

Dirigido a:

Fecha:

Señor (ra) entrevistado (a):

Como estudiante de la Universidad de las Fuerzas Armadas E.S.P.E sede Latacunga de la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, agradezco la información que usted se sirva proporcionarme en relación a las políticas del turismo gastronómico.

1. ¿Existe organizaciones que ayuden en el turismo gastronómico?

.....
.....

2. ¿Existe algunas políticas sobre el turismo gastronómico en Ecuador?

.....
.....

3. ¿Existe afluencia de turistas en el sector gastronómico estos últimos años?

.....
.....

4. ¿Se ha desarrollado el turismo gastronómico dentro de la zona?

.....
.....

5. ¿Existe apoyo para el desarrollo del turismo gastronómico por parte del Ministerio de turismo?

.....
.....

6. ¿Existe algún documento o inventario que tenga información sobre la cultura gastronómica?

.....
.....

CAPÍTULO II

Metodología

- **Diseño de la Entrevista dirigidas a los operadores turísticos (Agencias de Viajes pertenecientes a la Provincia de Cotopaxi)**



MODELO N°2

Entrevista

Dirigido a:

Fecha:

Señor (ra) entrevistado (a):

Como estudiante de la Universidad de las Fuerzas Armadas E.S.P.E sede Latacunga de la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, agradezco la información que usted se sirva proporcionarme lo que ayudara a delimitar la segmentación.

1. ¿Dentro de sus paquetes a ofertar hay paquetes sobre turismo gastronómico?

.....
.....

2. ¿Usted ofertaría paquetes que unifiquen atractivos turísticos con la cultura gastronómica?

.....
.....

3. ¿Cree usted como agencia de viaje que al ofertar paquetes de cultura gastronomía tenga aceptación en el mercado?

.....
.....

4. ¿Cree usted, que al existir paquetes de turismo gastronómico que tipos de turistas adquirirían más el paquete turistas nacional o extranjero?

.....

CAPÍTULO II

Metodología

- **Análisis de los Resultados**
 - **Análisis de las encuestas dirigidas a los socios de la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N.**
- Una vez analizado las encuestas dirigidas a los 10 socios que conforman la pre asociación de comidas S/N, se determina que existe una gran variedad de platos típicos de la parroquia Guangaje pero de los cuales los más conocidos son el locro de borrego, papas con cuy, caldo de cuy y el jugo de mashua las demás no son tan conocida por falta de promoción, pero existe la pre disposición por parte de los socios en revivir la cultura gastronómica de la Parroquia.
- Seguido con la investigación se realizó las encuestas a los turistas nacionales quienes en un 80% afirman que el turismo gastronómico es una nueva tendencia del turismo, y que ellos cuando visitan un lugar les gusta conocer sus costumbres, sus tradiciones, su gastronomía también se determinó que les parece interesante el que se cree un inventario gastronómico que les servirá de guía para ver qué tipo de comida no más existe en el lugar que se va visitar.

CAPÍTULO II

Metodología

- **Análisis general de las entrevistas dirigidas a las entidades de turismo de la Provincia de Cotopaxi y a las Agencias de Viajes**
- Una vez realizadas las entrevistas a los entes reguladores del Turismo se puede decir que el Ecuador es uno de los países mega diversos no solo en su naturaleza y en sus costumbres sino en su gastronomía, por lo cual a empezado años atrás a fortalecer a través de leyes y ha creado grupos, asociaciones que ayuden en impulsar la gastronomía de las diferentes provincias y de sus cantones dando cabida a proyectos para el rescate de la cultura gastronómica de las diferentes zonas como es en este caso la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí, la asociación Arcoíris y la Pre Asociación de Comerciantes de Comida supieron mencionar que falta mayor planificación en cuanto a un documento que mencione los diferentes platos típicos de la parroquia para lo cual creen necesario la creación de un inventario cultural gastronómico que ayudara a impulsar el turismo gastronómico de la misma.
- Analizado las entrevistas dirigidas a las agencias de viajes ellos como entes de recepción de turistas apoyan de manera directa en incluir paquetes gastronómicos ya que están consiente que la nueva tendencia turística es la gastronomía.

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

La parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí ha sido conocida por su comida típica y variada como también por su alta producción y exportación agrícola y de animales

En la actualidad algunas organizaciones están interesadas como son: IEPS (Instituto de economía Popular y solidaria), Universidad Salesiana, Concejo provincial de Cotopaxi, Visión Mundial quienes desean desarrollar planes para impulsar el turismo



CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- **Inventario Gastronómico de la Parroquia Guangaje: Planta, Producto y Platos Locales.**
- Se definieron algunos aspectos de los productos gastronómicos al momento de ser incluidos dentro del inventario.
- Los cuales se explican a continuación.
 - ✓ Los productos agrícolas que se producen en la parroquia y sirven para la preparación de los platos que elaboran las personas que viven en la parroquia Guangaje.
 - ✓ Siguiendo a esta previa investigación, se denominan platos típicos, que son elaborados a base de los productos que se generan en la misma zona, estando presente como ingrediente principal o como ingrediente que diferencia al mismo plato elaborado en otras zonas aledañas.
 - ✓ Se considera solo a la parte de la planta turística alimenticia que elabora e incluye en su oferta a los platos típicos.
 - ✓ Se considera solo al mercado donde se elaboran a los platos típicos.



CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- Fichas de Inventario Platos y Recetas.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Ugsha Liliana			Cod. Ficha	UG-PL-GUA-001		Fecha	30/11/2008	
Provincia	Cotopaxi			Cantón	Pujilí		Parroquia	Guangaie	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación				Looro de borrego		1.1.2 Variación de denominación			
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva	X	Regular	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X	Temporal	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		Ø porciones	
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 5 lb de carne de borrego, 5 lb de papas, 2 cucharadas de sal, 2 unidades de cebolla larga, 3 dientes de ajos, 1/2 cucharada de aceite, 2 unidades de zanahoria.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				90min					

3. Difusión				4. Comercialización	
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión
Mercado Local		Mercado Nacional	Mercado Regional	Mercado Internacional	3.4 Uso comunal de la expresión
X		X	X	X	Forma parte de la dieta regular de los locales
X		X	X	X	Mayor consumo en festividades religiosas
X		X	X	X	Prensa escrita y libros de cocina
X		X	X	X	TV y radio
5. Fuentes de Información				6. Observaciones	
Primarias: Entrevista personal Pastora Siocha (socia de la pre asociación de comidas)				-Algunas personas que viven en la parroquia prefieren preparar platos diferentes a los típicos por ello van perdiendo la costumbre de la comida típica de la parroquia Guangaie.	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Ugsha Liliana			Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-002		Fecha	30/11/2016	
Provincia	Cotopaxi			Cantón	Fujili		Parroquia	Guangaje	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación				papas con cuy y salsa de chochas			1.1.2 Variación de denominación		
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva		Regular	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado países	Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de porciones		4 porciones		
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo	Ingredientes: 1 cuy, 3libras de papas, 2 libras de chochos, 1 litro de leche, 1 rama de cebolla, 5 dientes ajos.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60ming		Preparación: se pela al cuy, se adoba con cebolla larga y sal, ojo se le asa por 30 minutos, después se pela las papas y se pone a cocinar por 20 minutos se le añade			

						sal.se licua la leche y los chochos y se pone a hervir por 10 minutos.				
3. Difusión							4. Comercialización			
3.1 Alcance					3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión	
Mercado Local		X	Mercado turístico				Familiar		Forma parte de la dieta regular de los locales	
Mercado Nacional			Prensa local y nacional				Boca a boca		X	Mayor consumo en festividades religiosas
Mercado Regional			Boca a boca (via cultura)		X	Educación				
Mercado Internacional			Festival o festividad				Prensa escrita y libros de cocina			
							TV y radio			
5. Fuentes de Información							6. Observaciones			
Primarias: Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)							Este plato puede acompañarse con diferentes tipos de salsas. Va acompañado también por el jugo de mashua. El cuye debe estar bien asado para lo cual debe asarse de los dos extremos.			

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Ugsha Lillana		Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-004		Fecha	30/11/2016		
Provincia	Cotopaxi		Cantón	Pujilí		Parroquia	Guangaje		
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación		Yano			1.1.2 Variación de denominación		Cocinado		
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva	X		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De palees vecinos	Importado palees		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	10 porciones		
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: habas, papa chaucha cocinadas, queso			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60min					

						Preparación: poner a cocinar primero la papa chaucha con todo cascara, de ahí las habas y oca.										
						3. Difusión						4. Comercialización				
						4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización							
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión				Mercado Local		X	Restauración de la zona		X	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Forma parte de la dieta regular de los locales				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida				
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca										X		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educativa		Mayor consumo en festividades religiosas				Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad				Prensa escrita y libros de cocina						Mercado Regional		Mercado local		
						TV y radio						Mercado Internacional		Festival o festividad		X
5. Fuentes de información						6. Observaciones										
Primarias: Entrevista personal: Pastora Silocha (socia de la pre asociación de comidas)						Ha esta preparación se hace solo en fiestas populares de la parroquia Guangaje. Esta preparación siempre va acompañado del jugo de mashua y ají de piedra.										
Secundaria - Puf ruta turística del Cantón Pujilí																

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Ugsha Lillana	Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-006	Fecha	30/11/2016					
Provincia	Cotopaxi	Cantón	Pujilí	Parroquia	Guangaje					
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación	Jugo de mashua		1.1.2 Variación de denominación	Chicha de mashua						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular		X
Bebida	X	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular		X
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal		
	En peligro de desaparición		Nacional		De otros lugares del país			Temporal		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales			De países vecinos		Importado países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo	Medio	Alto	2.1 Número de porciones 10 vasos							
Bajo	Alto	Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular	X	Muy Alto	Bajo	Ingredientes: 2 libras de mashua, 1 litro de leche, 3 cucharas de azúcar.						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			15min							

				Preparación: primero se cocina la mashua por 10 minutos después se licua con leche y azúcar.			
3. Difusión				4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar		Mercado Local	X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Regional	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Internacional	Festival o festividad
5. Fuentes de información				6. Observaciones			
Primarias:				Se prepara solo cuando son fiestas tradicionales.			
Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comitas)							
Segundaria							
- Puf ruta turística del Cantón Pujilí							

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

216

7.3 Ficha de inventario planta turística gastronómico.

Ficha de Inventario de la Planta Turística – Gastronómica					
Datos Generales					
Encuestador	Ugsha Lillana	Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-011	Fecha	30/11/2016
Provincia	Cotopaxi	Cantón	Pujilí	Parroquia	Guangaje
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Mercado central				
1.2 Dirección	Guangaje centro				
1.3 Teléfono			1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail			Restaurante	Primera	X
1.7 Propietario	La pre asociación de comerciantes de Comidas S/N.		Bar	Segunda	
1.8 Contacto	Pastora Sincha		Cafetería	Tercera	
1.9 Tiempo de Funcionamiento	1 año		Kiosco de comida	X	Cuarta
1.10 Servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio Medio	3 dólares	1.12 n° de mesas	8 mesas	1.13 n° de plazas	8 plazas
2. Personal			Foto		
2.1 Número de empleados	10 socios				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato		P.V.P	Cód. de Ficha I.G.		
Locro de borrego		\$2	IG-PL-GUA-001		
Popas con cuy		\$3	IG-PL-GUA-002		
Caldo de cuy		\$2	IG-PL-GUA-003		
Yaho		\$3	IG-PL-GUA-004		
Jugo de mashua		\$1	IG-PL-GUA-006		
4. Observaciones					
Dentro del mercado trabajan los 10 socios cada uno de ellos tienen un espacio pequeño donde elaboran y venden los platos típicos. Hay que tomar en cuenta que un restaurante comunal.					

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

217

7.4 Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados.

Ficha de Inventario de fiestas, festivales y mercados					
Datos generales					
Encuestador	Ugsha Lillana	Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-001	Fecha	30/11/2016
Provincia	Cotopaxi	Cantón	Pujilí	Parroquia	Guangaje
Datos de la celebración					
1.1 Nombre	Fiestas Corpus Cristi				
1.2 Emplazamiento	Guangaje centro				
1.3 Tipo	1.4 periodicidad	1.5 Fecha de celebración	Mes de Mayo		
Mercado	Diario	1.6 Organización	Caj Parroquial de Guangaje		
Festival Gastronómico	Semanal	1.7 Teléfono	0988950948		
Festival Local	x Mensual	1.8 Contacto	Pastora Sijchico Secretaria		
Festividad Cantonal	Anual	1.9 Servicio disponible	Comida		
Festival Nacional	Otros		Alojamiento		
1.10 Instalaciones existentes	Plaza central		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	x
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	
				Grupos de acción nacional	
Foto			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
			Productos de la granja(animales)		
			Productos silvestres		
			Alimentos procesados	x	
			Degustación de platos		
			Otros productos alimenticios	x	
	Otros productos no alimenticios				
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Desfile de las danzas de las diferentes comunidades. Balle en la plaza central		1.15 Motivación	Dar gracias por las cosechas	
1.14 Sentido o uso Comunal / Social que se le da a la celebración	Rescate cultural		1.16 Transmisión social de la Celebración		
			1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas	Diferentes vestimentas de las comparsas	

Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados					
Datos generales					
Encuestador	Ugsha Lillana	Cód. Ficha	I.G-PL-GUA-002	Fecha	30/11/2016
Provincia	Cotopaxi	Cantón	Pujilí	Parroquia	Guangaje
Datos de la celebración					
1.1 Nombre	Fiestas San Juan Bautista				
1.2 Emplazamiento	Guangaje centro				
1.3 Tipo	1.4 periodicidad		1.5 Fecha de celebración	24 de mayo	
Mercado		Diarlo	x	1.6 Organización	Gad Parroquial de Guangaje
Festival Gastronómico		Semanal		1.7 Teléfono	0988950948
Festival Local	x	Mensual		1.8 Contacto	Pastora Sinchico Secretaria
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicio disponible	Comida Alojamiento
Festival Nacional		Otros			
1.10 Instalaciones existentes	Plaza central		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	x
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	
				Grupos de acción nacional	
Foto 			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja(animales)	
				Productos alivestres	
				Alimentos procesados	x
				Degustación de platos	
				Otros productos alimenticios	x
				Otros productos no alimenticios	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Desfile de las danzas de las diferentes comunidades. Balle en la plaza central		1.15 Motivación	Dar gracias por las cosechas	
1.14 Sentido o uso Comunal / Social que se le da a la celebración	Rescate cultural		1.16 Transmisión social de la Celebración		

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- **Análisis de la Planta Turística de la Parroquia: Establecimiento de Alimentos y Bebidas**
- La planta turística de la parroquia Guangaje está conformada por el conjunto de servicios que se venden a los turistas, con el fin de satisfacer sus necesidades. Según las categorías reconocidas por el Ministerio de Turismo del Ecuador, esta se divide en las siguientes categorías:

- Alojamiento
- Alimentación
- Esparcimiento
- Otros servicios.

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- Una vez analizado los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia Guangaje se puede determinar que existe un mercado de comida de la parroquia con 8 puestos que expenden los platos típicos



CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- **Análisis de los Productos Inventariados y su Valoración Cultural.**

Se pudo determinar que en general los productos y platos tienen gran valor cultural, debido a que son parte de las costumbres y tradiciones de sus habitantes que ha pasado de generación en generación ya sea en su forma de trabajar la tierra para sembrar los productos y sus cosechas, son parte de la vida diaria de los comuneros de la parroquia Guangaje.

CAPÍTULO III

Propuesta Inventario Cultural Gastronómico Contemporánea

- **Diagnóstico General de los Productos Inventariados y su Valoración Turística.**

Plato inventariado	Temporalidad	Disponibilidad	Dificultad de Elaboración	Reputación de Plato
Locro de borrego	Regular	Fines de semanas y eventos sociales	Regular	Mercado Local
Papas con cuy y salsa de chochas	Regular	Fines de semanas y eventos sociales	Bajo	Mercado Local
Sopa de arroz de cebada con haba y papa	Regular	Eventos sociales	Bajo	Mercado Local
Yano	Regular	Eventos sociales	Bajo	Mercado Local
Cocinado	Regular	Eventos sociales	Bajo	Mercado local
Jugo de mashua	Regular	Fines de semanas y eventos sociales	Regular	Mercado local
Sancocho de oca	Regular	Eventos sociales	Bajo	Mercado local
Ensalada de melloco	Regular	Eventos sociales	Bajo	Mercado local
Caldo de cuy	Regular	Fines de semanas y eventos sociales	Regular	Mercado local
Miel y queso de borrego	Regular	Fines de semanas y eventos sociales	Regular	Mercado local
Chapo	Regular	Eventos sociales	Regular	Mercado local

CAPÍTULO IV

- **CONCLUSIONES**

- Existe variedad de platos típicos dentro de toda la parroquia Guangaje como resultado de la suma de 15 comunidades, de los cuáles ciertos platos no están disponibles al expendio, únicamente son elaborados en cada familia.
- En el trabajo investigativo se topó a ciertas personas dedicadas a la elaboración de los platos típicos que prefieren guardar su receta y no darla a conocer en manera pública, por perjuicios equívocos.
- El haber realizado esta investigación, permitió conocer a fondo sobre la realidad de la cultura Gastronómica contemporánea y sus problemas que tiene la Parroquia Guangaje.

CAPÍTULO IV

• RECOMENDACIONES

- Realizar campaña por parte de la Municipalidad del Cantón Pujilí y del departamento de turismo del mismo para dar a conocer a la parroquia Guangaje como un destino turístico gastronómico familiar.
- Quienes se dedican al negocio de la gastronomía, deberían retomar los platos típicos que no se los encuentran en el mercado para mantener la identidad cultural de la parroquia Guangaje.
- Solicitar la intervención de las respectivas autoridades con el fin de mejorar la infraestructura de acceso y señalización para así impulsar el turismo gastronómico de la parroquia.

**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**

