



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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
CONTEMPORÁNEA DE LA PARROQUIA GUANGAJE
PERTENECIENTE AL CANTÓN PUJILÍ PARA IMPULSAR EL
TURISMO GASTRONÓMICO**

AUTORA: MARÍA LILIANA UGSHA GUANOTASIG

DIRECTORA: LIC. YANET ORTEGA

LATACUNGA

2017



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA CONTEMPORÁNEO DE LA PARROQUIA GUANGAJE PERTENECIENTE AL CANTÓN PUJILÍ PARA IMPULSAR EL TURISMO GASTRONÓMICO.”** realizado por el señorita Liliana Ugsha, 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 al señorita Liliana Ugsha para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 20 de Enero del 2017

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir 'Yanet Marisol Ortega Freire', escrita sobre una línea horizontal punteada.

Lic. Yanet Marisol Ortega Freire.

Director



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, Liliana Ugsha, con cédula de identidad N° 0503626277, declaro que este trabajo de titulación **“INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA CONTEMPORÁNEO DE LA PARROQUIA GUANGAJE PERTENECIENTE AL CANTÓN PUJILÍ PARA IMPULSAR EL TURISMO GASTRONÓMICO.”** 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 declaro que este trabajo es de mi autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Latacunga, 20 de Enero del 2017

María Liliana Ugsha Guanotasig

C.C.: 0503626277



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

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

AUTORIZACIÓN

Yo, Liliana Ugsha, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación “**INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA CONTEMPORÁNEO DE LA PARROQUIA GUANGAJE PERTENECIENTE AL CANTÓN PUJILÍ PARA IMPULSAR EL TURISMO GASTRONÓMICO.**” cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

Latacunga, 20 de Enero del 2017



María Liliana Ugsha Guanotasig

C.C.: 0503626277

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mis padres Rosa y Miguel, por ser los pilares más importantes y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones. De igual forma a mis hermanos Betty, David y Luis, a quienes quiero, por compartir momentos significativos conmigo y por siempre estar dispuestas a escucharme y ayudarme en cualquier momento. Agradezco en gran medida a mi madre Rosita por ser, amiga y compañera de lucha en mi vida estudiantil.

María Liliana Ugsha Guanotasig

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Jesucristo, por la vida y por darme toda la sabiduría para culminar mis metas trazadas, porque en el camino su amor y misericordia hizo de mí un profesional con la capacidad de servir a los demás.

A mi madre, que con su demostración de una madre ejemplar me ha enseñado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos.

A mi padre, cuya perseverancia y fortaleza me ha enseñado que con esfuerzo y trabajo se logra todo en la vida.

A mis Hermanos Betty, David y Luis quienes estuvieron juntos a mí en todos los momentos de mi vida impulsándome para lograr mi objetivo y siempre a seguir adelante en busca de lo deseado y anhelado.

A mis sobrinas y sobrino ya que con su amor y ternura me impulsaban día a día a seguir adelante para cumplir mis metas.

A mi director de tesis el Lic. Yaneth Ortega quien me impulsó con su conocimiento, paciencia y ejemplo a seguir siempre el camino correcto para alcanzar la meta propuesta siendo así posible el desarrollo total de mi proyecto.

También agradecer a la Ing. Magda Cejas y a la Ing. Mayra Quiñones por ser un apoyo incondicional en mi proceso de formación académica y en mi proyecto a través de sus consejos y guías para culminar con éxito mi carrera.

Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de esta tesis.

María Liliana Ugsha Guanotasig

ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|---|--------------|
| CARÁTULA..... | i |
| CERTIFICACIÓN..... | ii |
| AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD..... | iii |
| AUTORIZACIÓN..... | iv |
| DEDICATORIA..... | v |
| AGRADECIMIENTO..... | vi |
| ÍNDICE DE CONTENIDO..... | vii |
| ÍNDICE DE FIGURAS | xi |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | xiii |
| RESUMEN..... | xv |
| ABSTRACT..... | xvi |
| GENERALIDADES..... | xvii |
| A. TEMA..... | vii |
| B. ANTECEDENTES..... | xvii |
| C. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... | xviii |
| D. JUSTIFICACIÓN..... | xix |
| E. IMPORTANCIA..... | xx |
| F. OBJETIVOS..... | xxi |
| F.1. Objetivo General..... | xxi |
| F.2. Objetivo Específicos..... | xxi |
| G. HIPÓTESIS..... | xxi |
| H. VARIABLES..... | xxii |
| I. VARIABLE INDEPENDIENTE | xxii |
| J. VARIABLE DEPENDIENTE..... | xxii |

CAPÍTULO I

| | |
|--|----------|
| 1. MARCO TEÓRICO..... | 1 |
| 1.1. Antecedentes Investigativos..... | 1 |
| 1.2. Fundamentación Legal..... | 1 |
| 1.3. Fundamentación Filosófica..... | 5 |
| 1.4. Fundamentación Científica..... | 5 |
| 1.4.1. Cultura:..... | 5 |
| 1.4.2. Cultura de un Pueblo:..... | 7 |
| 1.4.3. Pueblo:..... | 7 |
| 1.4.4. Tradición:..... | 9 |
| 1.4.5. Costumbres:..... | 9 |
| 1.4.6. Historia:..... | 10 |
| 1.4.7. Identidad:..... | 10 |
| 1.4.8. Identidad Cultural:..... | 11 |
| 1.4.9. Manifestación Cultural:..... | 11 |
| a) Personales:..... | 12 |
| 1.4.10. Fiestas Populares Tradicionales:..... | 12 |
| 1.4.11. Gastronomía:..... | 13 |
| 1.4.12. Gastronomía en Ecuador:..... | 13 |
| 1.4.13. Gastronomía Típica:..... | 14 |
| 1.4.14. Gastronomía del Cantón Pujilí:..... | 14 |
| 1.4.15. Gastronomía Tradicional de la Parroquia Guangaje:..... | 14 |
| a) Platos Típicos:..... | 15 |
| 1.4.16. Contemporánea:..... | 15 |

| | |
|--|----|
| 1.4.17. Cultura Gastronómica:..... | 16 |
| 1.4.18. Gastronomía Contemporánea:..... | 16 |
| 1.4.19. Cocina:..... | 17 |
| 1.4.20. Cocina Contemporánea:..... | 17 |
| 1.4.21. Cocina Étnica:..... | 17 |
| 1.4.22. Cocina Tradicional:..... | 18 |
| 1.4.23. Turismo:..... | 19 |
| 1.4.24. Turismo Gastronómico:..... | 19 |
| 1.4.25. Fortalecimiento e Impulso Turístico Gastronómico:..... | 19 |
| 1.4.26. Servicio Turístico:..... | 20 |
| 1.4.27. Promoción Turística:..... | 20 |
| 1.4.28. Inventario:..... | 21 |
| 1.4.29. Inventario Gastronómico:..... | 21 |
| 1.4.30. Modelos de Inventarios:..... | 22 |
| a) Fichas de Inventario:..... | 32 |

CAPÍTULO II

| | |
|---|-----------|
| 2. DIAGNÓSTICO..... | 37 |
| 2.1. Antecedentes de la Parroquia Guangaje..... | 37 |
| 2.1.1. Datos Geográficos y Demográfica..... | 37 |
| 2.1.2. Datos Históricos..... | 40 |
| 2.1.3. Datos Socio-Cultural..... | 41 |
| a) Creación de la parroquia..... | 41 |
| 2.2. METODOLOGÍA..... | 42 |
| 2.2.1. Enfoque de la investigación..... | 42 |

| | | |
|--------|--|----|
| a) | Dirección de la Investigación..... | 42 |
| b) | Cuantitativo:..... | 42 |
| c) | Cualitativa:..... | 42 |
| 2.2.2. | Tipos de investigación:..... | 43 |
| a) | Investigación Descriptiva:..... | 43 |
| b) | Investigación Exploratoria:..... | 43 |
| c) | Investigación de Campo:..... | 43 |
| 2.2.3. | Población y Muestra..... | 44 |
| a) | Encuesta..... | 44 |
| b) | Entrevista..... | 46 |
| 2.2.4. | Plan de Muestreo..... | 46 |
| a) | Método probabilístico..... | 46 |
| a.1) | Muestreo aleatorio simple..... | 46 |
| b) | Método no probabilístico..... | 47 |
| b.1) | Muestreo por cuota..... | 47 |
| 2.2.5. | Cuadro de operacionalización de la (s) variable (s)..... | 47 |
| 2.2.6. | Técnicas de recolección de datos..... | 50 |
| a) | Instrumentos..... | 50 |
| a.1) | Encuestas..... | 50 |
| a.2) | Aplicación de la Encuesta..... | 50 |
| a.3) | Diseño de la encuesta..... | 50 |
| b) | Entrevista..... | 56 |
| b.1) | Aplicación de la Entrevista..... | 56 |
| b.2) | Diseño de la entrevista..... | 57 |
| 2.2.7. | Validez y confiabilidad..... | 61 |

| | | |
|--------|--|----|
| a) | Confiabilidad..... | 61 |
| b) | Validez..... | 61 |
| 2.2.8. | Análisis de los resultados..... | 62 |
| a) | Análisis de las encuestas dirigidas a los socios de la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas | 62 |
| b) | Análisis de las encuestas dirigidas a los turistas nacionales..... | 72 |
| c) | Análisis de las entrevistas dirigidas a las entidades de turismo de la Provincia de Cotopaxi..... | 83 |
| d) | Análisis de las entrevistas dirigidas a las agencias de viajes de la provincia de Cotopaxi..... | 89 |

CAPÍTULO III

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 3. | PROPUESTA INVENTARIO GASTRONÓMICO CONTEMPORÁNEO.. | 93 |
| 3.1. | Introducción..... | 93 |
| 3.2. | Inventario gastronómico de la Parroquia Guangaje: planta, producto y Platos locales..... | 93 |
| 3.2.1. | Ficha de producto..... | 95 |
| 3.2.2. | Ficha de inventario de platos y recetas..... | 114 |
| 3.2.3. | Ficha de planta..... | 146 |
| 3.2.4. | Fichas de Fiestas, Festividades y Mercados..... | 149 |
| 3.3. | Análisis de la planta turística de la parroquia: Establecimiento de alimentos y bebidas..... | 156 |
| 3.4. | Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural..... | 162 |
| 3.5. | Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística..... | 165 |

CAPÍTULO IV

| | | |
|-----------|--|------------|
| 4. | CONCLUSIONES..... | 167 |
| 5. | RECOMENDACIONES..... | 169 |
| 6. | REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 171 |
| 7. | ANEXOS..... | 176 |

Fichas de inventario producto

Fichas de inventario platos y recetas

Ficha de inventario planta turística gastronómico

Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados

ÍNDICE DE FIGURAS

| | | |
|------------|---|----|
| Figura 1. | Ficha de inventario de Atractivo Turístico de MINTUR | 28 |
| Figura 2. | Registro de Patrimonio Intangible de la UNESCO | 30 |
| Figura 3. | Ficha de Inventario de Producto | 32 |
| Figura 4. | Ficha de Inventario de Platos | 33 |
| Figura 5. | Ficha de Planta Turística | 34 |
| Figura 6. | Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados | 35 |
| Figura 7. | Parroquia Guangaje..... | 36 |
| Figura 8. | Turistas Cotopaxi..... | 44 |
| Figura 9. | ¿Ha que Comunidad usted pertenece? | 62 |
| Figura 10. | ¿Qué plato típico son de la parroquia Guangaje? | 63 |
| Figura 11. | ¿Cuál es el plato típico que más vende? | 64 |
| Figura 12. | ¿Forma de Preparación? | 65 |
| Figura 13. | ¿Tiempo de preparación? | 66 |
| Figura 14. | Elaboración..... | 67 |
| Figura 15. | ¿Con que se acompaña a los distinto platos típicos? | 68 |
| Figura 16. | ¿Qué días se preparan más los platos típicos? | 69 |
| Figura 17. | Precios..... | 70 |
| Figura 18. | ¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico?..... | 71 |
| Figura 19. | Nuevas tendencias en el turismo | 72 |
| Figura 20. | Fiestas populares | 73 |
| Figura 21. | Conocimiento de la Gastronomía | 74 |
| Figura 22. | Inventario de la cultura gastronómica | 75 |
| Figura 23. | Información sobre los platos típicos..... | 76 |
| Figura 24. | Cantón Pujilí | 77 |

| | | |
|------------|--|-----|
| Figura 25. | Documentos gastronómicos | 78 |
| Figura 26. | Inventario cultural gastronómico | 79 |
| Figura 27. | Impulso al turismo gastronómico | 80 |
| Figura 28. | Gad Parroquia de Guangaje..... | 160 |
| Figura 29. | Mercado central | 160 |
| Figura 30. | Mercado central | 161 |
| Figura 31. | Mercado central..... | 161 |
| Figura 32. | Mercado central | 161 |
| Figura 33. | Mercado central | 161 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|-----------|---|----|
| Tabla 1. | Prestadores de Servicios turísticos..... | 43 |
| Tabla 2. | Variable Independiente: Cultura Gastronómica Contemporánea..... | 47 |
| Tabla 3. | Variable Dependiente: Turismo Gastronómico. | 48 |
| Tabla 4. | ¿Ha que comunidad usted pertenece? | 62 |
| Tabla 5. | ¿Qué plato típico son de la parroquia Guangaje?..... | 63 |
| Tabla 6. | ¿Cuál es el plato típico que más vende? | 64 |
| Tabla 7. | ¿Cuál es su forma de preparación?..... | 65 |
| Tabla 8. | ¿Cuál es el tiempo estimado de preparación?..... | 66 |
| Tabla 9. | ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de los distintos platos típicos?..... | 67 |
| Tabla 10. | ¿Con que se acompaña a los distintos platos típicos? | 68 |
| Tabla 11. | ¿Qué días se preparan más los platos típicos? | 69 |
| Tabla 12. | ¿Entre qué precio esta los diferentes platos típicos?..... | 70 |
| Tabla 13. | ¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico?..... | 71 |
| Tabla 14. | ¿Cree usted, el turismo gastronómico es la nueva tendencia en el turismo? | 72 |
| Tabla 15. | ¿Cree usted, que en una fiesta popular de un determinado lugar es importante probar la gastronomía del mismo? | 73 |
| Tabla 16. | ¿Considera importante tener conocimiento de la gastronomía de los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi?..... | 74 |
| Tabla 17. | ¿Conoce usted, de algún documento o inventario que habla de la cultura gastronómica?..... | 75 |
| Tabla 18. | ¿Cree necesario que haya un documento que tenga información sobre los platos típicos de los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi?..... | 76 |
| Tabla 19. | ¿Conoce usted el cantón Pujilí y su cultura gastronómica?..... | 77 |

| | | |
|-----------|--|-----|
| Tabla 20. | ¿Conoce usted, de algún documento o inventario que hable de la cultura gastronómica de las comunidades del Cantón Pujilí? | 78 |
| Tabla 21. | ¿Considera usted, que debe existir un inventario cultural gastronómico?..... | 79 |
| Tabla 22. | ¿Cree usted, que de existir un inventario cultural gastronómico disponible impulse al Turismo Gastronómico del Cantón Pujilí y sus parroquias? | 80 |
| Tabla 23. | Inventario del Equipamiento Turístico | 154 |
| Tabla 24. | Prestadores de servicios..... | 155 |
| Tabla 25. | Mercado de comida de la parroquia Guangaje | 159 |
| Tabla 26. | Diagnóstico de los platos típicos inventariados..... | 163 |

RESUMEN

En la actualidad del cantón Pujilí y de manera más concreta de la parroquia Guangaje ha tenido una gran acogida turística gastronómica a nivel cantonal por lo cual el objetivo fue analizar la Cultura Gastronómica contemporánea como elemento generador del turismo gastronómico, en la siguiente tesis trata en primera estancia en conceptualizar las bases teóricas de la cultura gastronómica contemporánea, como segundo punto se diagnosticó el estado actual de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje por último punto se definir la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí a través de un inventario cultural gastronómico contemporáneo, el inventario gastronómico se centra en exponer un listado de los platos típicos en base a fichas gastronómicas donde cada uno hablara de los platos típico y sus preparaciones con el fin en convertir a la parroquia Guangaje en destino turístico gastronómico.

PALABRAS CLAVE:

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **PARROQUIA GUANGAJE - TURISMO**
- **PARROQUIA GUANGAJE - COSTUMBRES**
- **TURISMO RURAL**

ABSTRACT

The Pujilí village and more specifically of the parish Guangaje has had a great gastronomic tourist reception at the cantonal level by which the objective was to analyze contemporary food culture as a generator of gastronomic tourism, the following thesis tries in first stay in conceptualizing the theoretical bases of contemporary food culture, as second point were diagnosed with the current state of contemporary food culture of the Guangaje parish for last point is define the culture gastronomic contemporary of the parish Guangaje belonging to the village Pujilí through an inventory cultural gastronomic contemporary, the inventory gastronomic is focused in expose a list of them dishes typical based on chips gastronomic where each one speak of them dishes typical and their preparations with the end in convert to the parish Guangaje in destination tourist gastronomic.

KEY WORDS:

- **CULINARY TOURISM**
- **PARISH GUANGAJE - TOURISM**
- **PARISH GUANGAJE - CUSTOMS**
- **TOURISM RURAL.**

GENERALIDADES

A. TEMA

Investigación de la Cultura Gastronómica Contemporáneo de la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí para impulsar el turismo Gastronómico.

B. ANTECEDENTES

Al decir turismo gastronómico significa rescatar el valor que encierra una determinada zona de manera directa con los platos típicos, es conocer sus características y elementos que determinan el desarrollo, cultural y económico, tomando como uno de los ejes la gastronomía la cual se ha caracterizado por la riqueza de su producción culinaria.

(Pérez Valle, Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales, 2015) Afirma en la tesis “Por medio de la presente, se busca rescatar las costumbres y tradiciones alimenticias de los diferentes cantones que forman Cotopaxi, se realizó una recopilación de información de la producción agrícola y pecuaria de cada cantón de la provincia, para emitir un análisis general del estado de la producción de esta, se presenta los fundamentos históricos, culturales y gastronómicos, los cuales permitirán desarrollar recetarios de los platos típicos del lugar, manteniendo los métodos y técnicas ancestrales que la gente lugareña utiliza en cada una de las preparaciones.” Ayuda con la presente investigación ya que sirve de guía.

(Jijón Achig, 2014) Afirma en su tesis

“Se realiza un estudio de la provincia, en cuanto a: su historia, cultura, geografía, producción alimentaria; en base a esto se ha recopilado las diferentes recetas de

los denominados restaurantes, fondas y huecas tradicionales, que tiene 10 o más años de trayectoria. Y su objetivo es investigar la gastronomía tradicional de la Provincia de Imbabura y recopilar recetas tradicionales, estandarizarlas y sugerir una ruta gastronómica. Y concluyo que el aporte de este estudio es la compilación de recetas de platos que pertenecen a la gastronomía tradicional de la Provincia de Imbabura.” Dentro de la presente investigación tiene relación por el énfasis en la cultura gastronómica.

(Bolaños Cadena & Guerrón Almada. MSc., 2013) Habla dentro de su tesis

“El reto actual es el de insertar dentro del proceso de movilidad la preferencia gastronómica típica ancestral, hacia el consumidor local, nacional y extranjero como uno de los destinos favoritos en la Provincia, a más de los páramos, las zonas subtropicales y las ciudades que se prestan para el comercio. El objetivo es elaborar un manual de comida típica de la provincia del Carchi como aporte al rescate de la gastronomía ancestral. Concluyo que esta investigación, permitió conocer a fondo sobre la realidad Gastronómica Tradicional ancestral y sus problemas que tiene la Provincia del Carchi.” Aporte de manera directa con información gastronómica tradicional para la presente investigación.

C. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ecuador es uno de los países de América Latina en donde mejor se alimenta, debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes y pescados, la cocina del Ecuador es fundamentalmente criolla, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas. La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes propios de cada zona creando así platos típicos. (Ministerio de Turismo, 2012)

“La provincia de Cotopaxi además de sus maravillosas vistas paisajísticas, ofrece calidad y variedad en platos típicos de sus diferentes cantones” (Marcella, 2009).

El Cantón Pujilí es rico por gente y su folclor, las habilidosas manos de su pueblo lo convirtieron también en un paraíso para el paladar. Cabe mencionar que el cantón se subdivide en siete parroquias entre una de ellas está la parroquia Guangaje con 8026 habitantes y se divide en las siguientes comunidades :Cochumbo, Tingo, Guayama Grande, Anchi Quilotoa, Ocho de Septiembre, Chilcanchi, Cashapata, Cola tipo, San José de Rumipamba, Curingue, Chugchilan Pamba, Guayama Chuquirapamba, Hospital, Comuna Guangaje, Candela Faso, Rompe Inga pirca, Veinticinco de Diciembre, San José de Cuadra pamba, Centro Guangaje, Salamálag Chico, Calera pampa, Casa Quemada, Chame Cooperativa, Chimba Cucho, Niño Loma, Pactapungo, Quiloa, Rumichaca, Sunirrumi, Tigua Centro, Ugshaloma Chico, Ugshaloma Grande, Yahuartoa, Yatapungo, Pactapungo, Guayrapungo donde la gastronomía, se ha convertido con el pasar de los años, en una fuente de trabajo para sus habitantes quienes con habilidad e ingenio, han creado y perfeccionado platos típicos,”(Chamorro, 2010).

Si bien es cierta ayuda a la economía de la parroquia Guangaje, se ha detectado poca información sobre la cultura gastronómica contemporánea de la misma, porque no existe un inventario gastronómico debilitando así al sector turístico y en gran medida al turismo gastronómico. De modo que en la presente investigación se enfoca en la cultura gastronómica de la parroquia para el fortalecimiento del sector turístico.

D. JUSTIFICACIÓN

El trabajo desarrollado se acopla con el objetivo 5 del Plan nacional del buen vivir que dice “Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad”. Por lo cual se da a conocer los atractivos turísticos gastronómicos de la parroquia Guangaje perteneciente al cantón Pujilí, de esa manera poder impulsar el turismo gastronómico, la misma que ayudara a fortalecer la identidad.

En la presente investigación ayudo a recolectar información y considerar e identificar las tradiciones, y la cultura ya sea en las fiestas como en la gastronomía así como las técnicas y utensilios utilizados para la preparación de los platos típicos de la parroquia Guangaje, ha existido una diversidad de platos típicos, los cuales se han constituido en el complemento de un destino turístico como también las fiestas tradicionales al mismo tiempo que ayuda a fortalecer el sector turístico, ya que por medio de esta investigación ayudo a fomentar el turismo gastronómico como también a mantener la cultura gastronómica típica que identifica al mismo.

La comida típica o denominada criolla de esta zona compone en atractivos importantes para el visitante, en la actualidad no sólo están en busca de paisajes, aventura, historia, arquitectura y música los turistas también están en busca de gastronomía, debido a que cuando visitan un lugar determinado lo principal para ellos es degustar de lo típico que tiene cada región.

De igual manera fue viable realizarlo por cuanto existieron documentos que aportaron al desarrollo de la investigación, así como también las personas que conocen del tema.

E. IMPORTANCIA

Es trascendental y prioritario por el aporte a la cultura gastronómico contemporánea de la parroquia Guangaje, mediante la elaboración del inventario gastronómico de comida típica, el cual sirve de guía y de consulta para que se orienten sobre los platos típicos de las diferentes comunidades, también de las festividades para todos los turistas que visitan las diferentes comunidades; el objetivo es que la información se vaya transmitiendo de generación en generación, con ello facilitar un flujo importante de visitantes, por ende la investigación de la cultura Gastronómico es de gran importancia.

F. OBJETIVOS

F.1. Objetivo General:

- Analizar la Cultura Gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí como elemento generador del turismo gastronómico.

F.2. Objetivo Específicos:

- Conceptualizar las bases teóricas de la cultura gastronómica contemporánea.
- Diagnosticar el estado actual de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje.
- Definir la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí a través de un inventario cultural gastronómico contemporáneo.

G. HIPÓTESIS

Con el análisis de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al cantón Pujilí se generara un elemento del turismo gastronómico.

H. VARIABLES

I. VARIABLE INDEPENDIENTE

La Cultura Gastronómica contemporánea.

J. VARIABLE DEPENDIENTE

Impulsar el turismo gastronómico.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes Investigativos

La presente investigación fue elaborada por los alumnos: Camilo Andrade, Ana Cañar, Andrés Toranzos con el tema de tesis: “Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en Jipijapa - Manabí” de la Universidad Escuela Superior Politécnica del Litoral, Abril 2007”.

La presente investigación fue elaborada por los alumnos: José Benavides, Erika Jaramillo, Frank Pesantes con el tema de tesis: “Elaboración del inventario de recursos gastronómico con potencial turístico del Cantón Nobol de la Universidad Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2007.”

La presente investigación fue elaborada por la señorita: Jairo Vicente Castro Guerrero con el tema de tesis “Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de el Oro para el Fortalecimiento del Sector Turístico, 2010 de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo facultad de salud pública Escuela de Gastronomía en Riobamba, 2010.”

1.2. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La presente investigación se sostiene en la constitución de la República del 2008 y su reglamento, que ayudo a seguir un lineamiento legal en esta investigación, a través de la aplicación de los siguientes artículos:

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA ECUADOR (2008) (págs. 22-23)

Sección cuarta

Cultura y ciencia

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.

LEY DEL BUEN VIVIR ECUADOR (2008).

En relación a La Ley del Buen Vivir, se considera esta plataforma jurídica porque especifica de manera clara los lineamientos en el proceso de investigación reflejados en los artículos que a continuación se exponen:

Sección Quinta:

Cultura

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

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

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

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

LEY DE TURISMO (2002).

Es necesario considerar la presente ley de turismo debido a que es el órgano regulador en toda la actividad turística del Ecuador los artículos anotados, no hacen más que regular las actividades relacionadas a esta investigación.

TÍTULO CUARTO

EL FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

Art. 76. De la promoción con el objeto de consolidar la identidad e imagen turística del Ecuador en el ámbito nacional e internacional, el Ministerio de Turismo dictará las políticas y el marco referencial a efectos de posicionar al país como destino turístico.

La gestión de la promoción turística le corresponde al Ministerio de Turismo en conjunto con el sector privado. Los medios de la promoción y mercadeo del Ecuador, sin que sean un limitante serán canales convencionales como ferias, talleres, viajes de familiarización, viajes de periodistas, congresos, exposiciones, entre otros noconvencionales como servicios de información turística, internet y material promocional, etc. La ejecución de la promoción turística del Ecuador se realizará con estricta sujeción al Plan Estratégico de Desarrollo Sectorial, políticas sectoriales, Plan de Competitividad Turística y Plan Nacional de Mercadeo, los mismos que serán utilizados como herramientas fundamentales y el Sistema de Inteligencia de Mercados.

Estos artículos claramente regulan la actividad turística en este caso la gastronomía, garantizando una estadía más placentera al turista.

1.3. FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Se toma como referencia a la siguiente investigación “Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y Recopilación de recetas tradicionales” (Pérez Valle, Estudio Gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales, 2015)

A través de diferentes investigaciones se toman como referencia “Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de

comida típica de la Provincia del Carchi.”(Bolaños Cadena & Guerrón Almaida. MSc., 2013)

También se tomó como referencia la siguiente tesis ya que tiene gran similitud con el presente trabajo investigativo es “Investigación de la cultura gastronómico del Cantón Arenillas, Provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector Turístico, 2010”(Guerrero, 2010).

Sobre todo en este aspecto el Ecuador es considerado como uno de los países que cuida los patrimonios tangibles como intangibles, además de que su desarrollo se encuentra apoyado por actuales proyectos y leyes normativas del País.

1.4. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA.

1.4.1. Cultura:

Se muestran varios conceptos de los cuales se detallarán tres:

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

“La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son trasmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan”.

Se puede decir que la cultura es aportada por las tradiciones y costumbre de un determinado lugar o zona.

(Jaramillo Antillón, 2004, pág. 14)

La cultura de un pueblo o de una sociedad también es considerada la suma total del conocimiento adquirido por los seres humanos de ese grupo. En un principio

de la vida en sociedad, la adquisición del conocimiento de la agricultura por algunas tribus fue un hecho relevante, el cual permitió que ese grupo prosperara más rápidamente que los cazadores – recolectores. Lo mismo pasó con los que crearon o incorporaron el conocimiento de la escritura, luego de la imprenta, la prensa, la máquina de vapor, radio y ahora las computadoras e internet a su vida habitual.

Cada pueblo tiene cultura ya que posee historia costumbres tradiciones dando así vida a la sociedad que a través de ellos se adquiere conocimiento y se comparte de una persona a otra.

(Jaramilli Antillón , 1935, pág. 12). Menciona que:

La cultura es, como hemos visto, diferente, en cierto sentido, del concepto de la cultura personal, como cuando señalamos que una persona es muy culta porque sabe mucho de música, poesía, lenguas, literatura, filosofía y otras actividades asociadas con el conocimiento de la vida civilizada. En el aspecto individual, debemos decir que millones de personas de diferentes pueblos y países tienen la oportunidad de adquirir experiencias en distintos campos, y logran, así, cierto grado de conocimientos generales; pero obtener una cultura superior en forma individual es poco frecuente y siempre ha estado limitado a grupos en cierta forma privilegiados, que tienen, aparte de capacidad personal, mejor oportunidad que otros para adquirirla debido a que poseen ventajas en su hogar o en su medio para lograr esto.

Entonces cultura es conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época.

1.4.2. Cultura de un pueblo:

Se muestran varios conceptos de los cuales se detallarán dos:

“La cultura de un pueblo o de una sociedad también es considerada la suma total del conocimiento adquirido por los seres humanos de ese grupo”(Jaramilli Antillón , 1935, pág. 11).

Se puede determinar que un pueblo está conformado por diferentes grupos de personas que tienen las mismas costumbres y tradiciones.

“La Identidad cultural de los pueblos Indígenas constituye el sentido de pertenencia de una persona a un grupo social, esto lleva consigo la identificación de elementos que contribuyen al mantenimiento de la misma”.(López Cañas, 2014, pág. 156)

Cada identidad cultural de los pueblos se enmarca de una manera diferente pero que al unirse a la sociedad llegan a ser una sola con una cultura.

1.4.3. Pueblo:

(Serna Moreno, 2001, pág. 123) Afirma que un pueblo sería, en principio, una colectividad que:

- 1) Participa de una unidad de cultura (lengua, creencias básicas comunes, ciertas instituciones sociales propias, formas de vida compartidas, etc.).
- 2) Se reconoce a sí misma como una unidad, es decir, la mayoría de sus miembros se identifican con esa cultura.
- 3) Comparte un proyecto común. Es decir, manifestar la voluntad de continuar como una unidad y compartir el mismo futuro.
- 4) Está relacionada con el territorio geográfico específico.

La palabra pueblo proviene del término latino *populus* y permite hacer referencia a tres conceptos distintos: a los habitantes de una cierta región, a la entidad de población de menor tamaño que una ciudad y a la clase baja de una sociedad.

El concepto pueblo – clase se entiende desde una concepción dialéctica de la marcha de historia. Posee un alcance analítico más riguroso al descomponer el pueblo – nación en sus componentes sociales con intereses objetivos frecuentemente enfrentados. (Lois, 1988, pág. 405)

Es la agrupación de diferentes personas que tienen una misma cultura y comparten un mismo lugar.

Los conjuntos socioculturales constituidos por individuos auto identificados como miembros de tales conjuntos que es diferente de otros sectores de la sociedad nacional en la que se encuentran insertos. (Serna Moreno J. M., 2001, pág. 83)

Es una mezcla de las costumbres tradiciones idioma historias diferente de una zona a otra zona.

1.4.4. Tradición:

(Medrano de Luna, 2001, pág. 33) Define:

El diccionario de sociología la define como el “... proceso-situación de naturaleza social en la que elementos del patrimonio cultural se transmiten de una generación a otra por medio de contacto de continuidad.....”

Es una repetición continua de un hábito de un grupo social.

Otra definición de tradición la tomamos del diccionario de etnología y antropología que la define “.... Como lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la

reciben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones.”(Medrano de Luna, 2001, pág. 35)

Es un hábito que se va transmitiendo año tras años dentro de un pueblo convirtiéndose así en una tradición.

1.4.5. Costumbres:

“Es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito ”(Pérez Porto & Gardey, Definiciones, 2014).

Es un modo de vivir diario de un grupo de personas creando una costumbre.

La base primordial de la costumbre son los hábitos tomando en cuenta que es un modo de conducta adquirido, es decir, una reacción aprendida, que supone la tendencia a repetir y a reproducir ciertas acciones o actuar en la misma forma general bajo las mismas o similares circunstancias.(Pérez Porto & Gardey, Definiciones, 2014).

Manera habitual de obrar una persona, animal o colectividad, establecida por un largo uso o adquirida por la repetición de actos de la misma especie.

1.4.6. Historia:

“Se convierte en una recopilación de información, narrada para que sirva a las futuras generaciones, otorgándoles al ser humano la capacidad de discernir sobre los acontecimientos” (Brom, 2015, pág. 25).

Que se encarga de estudiar el pasado de la humanidad.

La Historia es ante todo, la posibilidad que el ser humano tiene para conocerse a sí mismo. Es indagar en el pasado para comprender el porqué de nuestro presente, y sobre todo, ver el hombre en su dimensión; sus aciertos, sus errores y la capacidad que la humanidad tiene para ser una especie más perfecta, mejor organizada y más justa. Dichos sucesos son probados y reconocidos en función de sus antecedentes, causas y consecuencias, y en la acción mutua de unos sobre otros, con el propósito de comprender correctamente el presente y de preparar el futuro.(Brom, 2015, pág. 26).

La Historia es la ciencia que estudia y sistematiza los hechos más sustanciales y notables del pasado humano.

1.4.7. Identidad:

(Larrain & Hurtado, 2003) Afirma:

“Cuando hablamos de identidad nos referimos, no a una especie de alma o esencia con la que nacemos, no a un conjunto de disposiciones internas que permanecen fundamentalmente iguales durante toda la vida, independientemente del medio social donde la persona se encuentre, sino que a un proceso de construcción en la que los individuos se van definiendo a sí mismos en estrecha interacción simbólica con otras personas” (pg. 31-32).

Identidad alude a una relación entre cosas idénticas e incluso se refiere a un hecho circunstancial de ser efectivamente una persona la que dice ser.

1.4.8. Identidad Cultural:

“El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea

individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior” (Molano L., 2000, pág. 69).

Identidad cultural se puede decir que es un conjunto (valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento) que funcionan como elementos dentro de un grupo social.

1.4.9. Manifestación Cultural:

“Son todas aquellas expresiones del hacer colectivo y cotidiano que se reiteran en el tiempo, renovándose y especializándose, y que permiten la creación de una identidad definida por quienes participan de este hacer, en el espacio y en el tiempo”(Ruiz, 2012, pág. 234).

Las manifestaciones culturales son por definición son actividades públicas cuya característica radica en producir un acto comunicacional alrededor del cual un grupo más o menos definido se identifica.

1.4.9.1. Personales

Dentro de las manifestaciones culturales se divide en personales las cuales se subdividen en:

- Vestimenta.
- Peinado.
- Comida.
- Creencias.

1.4.10. Fiestas populares tradicionales:

(Baby Ramírez, 2015, pág. 150) Afirma:

Las fiestas populares tradicionales, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad cultural. Constituyen un suceso de obligada mirada en el tiempo, una visión integral como catalizadora de las expresiones. Resumen elementos socioculturales que son reflejo de una época, escenario ideal para estudiar la cultura integralmente concebida, vinculada a sucesos de la vida cotidiana de los hombres. Además, los conduce a una salida de esa cotidianidad. Las fiestas expresan huellas del tejido social que representan y cuyos intereses simbolizan y constituyen reflejo de la identidad cultural de un pueblo según su tradición.

Hace referencia a los conceptos emitidos por diferentes autores acerca de las fiestas populares tradicionales, demostrando su vinculación así como la importancia que tiene su conservación. Además, los elementos socioculturales que la identifican y convierten en reflejo de identidad cultural.

1.4.11. Gastronomía:

Por su etimología, el término gastronomía es de origen griego, compuesto por dos palabras: gaster o gastrós que significa “estómago”, más nomu o nomos que significa “ley” o “regla”, por lo que su traducción etimológica habla de la cualidad vinculada con la ley o norma del estómago. Es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad. No se trata sólo de técnicas de cocción sino de la relación del hombre con su medio cultural, a través de la cual se provee de los recursos y conocimientos para satisfacer las preferencias de los consumidores.(Udla.edu.ec., s.f.)

Se entiende entonces a la gastronomía como el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

1.4.12. Gastronomía en Ecuador:

(Ministerio de Turismo, 2012) Afirma:

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. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país, se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles. Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica.

1.4.13. Gastronomía Típica:

“En los tiempos de nuestros antepasados la gastronomía era muy común, es decir donde se realizaba bautizos, matrimonios y en toda actividad que nunca podía faltar el caldo de gallina criolla, el ají de cuy, y la chicha de jora. Eran conocidos en los puestos de comida y platos especiales, ricos bocados muy bien adobados”. (Usca Tiuquinga, 2009, pág. 35)

1.4.14. Gastronomía del Cantón Pujilí:

“Llegar a la ‘Tierra del Danzante’, ‘El Emporio Musical Cotopaxense’, y no disfrutar de sus platillos tradicionales, sería definitivamente un grave error para aquellos turistas locales y extranjeros, que han visitado los distintos atractivos turísticos de Pujilí”. (López Chamorro, 2010, pág. 135)

“La tradicional gastronomía del cantón, se ha convertido con el pasar de los años, en una fuente de trabajo para sus habitantes quienes con habilidad e ingenio, han creado y perfeccionado platos únicos en el país, a partir de los productos que se generan en la zona”.(López Chamorro, 2010, pág. 135)

1.4.15. Gastronomía Tradicional de la Parroquia Guangaje :

1.4.15.1. Platos típicos

- ✓ Cocinado (papa, mellocos, mashua, choclo, caldo de cuy, papas con cuy y salsa de chochas.
- ✓ Sopa de arroz de cebada con haba y papa.
- ✓ Yano (habas, ocas y mashua, choclo, papa chaucha cocinadas, queso, cuy).
- ✓ Locro de borrego
- ✓ Jugo y chicha de mashua.
- ✓ Sancocho de oca.
- ✓ Ensalada de melloco.

- ✓ Chicha de jora.
- ✓ Chapo (machica, agua de panela, el agua puede ser de cedrón, sumpo, menta y tifo).(Diseño de rutas turísticas del Cantón Pujilí, 2015)

1.4.16. Contemporánea:

“La real academia Española de la lengua define contemporáneo como “Perteneiente o relativo al tiempo o época en que se vive”. Pero pero no nos estamos refiriendo a cosas o personas tomadas como meros organismos, sino a lo que significa tener un espíritu, una actitud contemporánea”.(Monjas Polo, 2013)

Se denomina como contemporáneo a todo aquello que sucede en el tiempo presente y que pertenece al período histórico de tiempo más cercano a la actualidad.

1.4.17. Cultura Gastronómica:

“La cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan”.(Ochoa Leyva & Santamaría Gómez, 2008, págs. 151-180)

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan.

1.4.18. Gastronomía contemporánea :

“Hay quien define a la cocina contemporánea como un movimiento híbrido que no tiene otra gracia que llevar la cocina tradicional del pueblo a las mesas de las casas privilegiadas y a los restaurantes caros para convertirla en alta cocina”.(Aguilar Bello, 2013, pág. 1)

La cocina contemporánea es igual la cocina actual, una fusión de las recetas tradicionales con nuevos conceptos, técnicas innovadoras, colores, texturas, sabores.

1.4.19. Cocina :

“El alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad. En este punto creemos necesario definir qué es lo que entendemos por cocina. Según Rozin y Rozin (Contreras, 1999:23) el término cocina alude al...cuerpo de prácticas relacionadas con la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido” (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004, págs. 57-67).

La cocina puede ser entendida como el conjunto de prácticas culinarias que tienen como objetivo la preparación y cocción de alimentos con el fin de ser consumidos por el ser humano.

1.4.20. Cocina contemporánea:

“La Cocina contemporánea es la que mantiene una constante búsqueda de innovación y creatividad a base de colores, formas y sabores, buscando obtener un producto de muy alta calidad y desarrollar nuevas presentaciones y

tendencias en los platos; para de esta manera provocar una satisfacción cada vez más exquisita al comensal”.(Gonzalez, 2012)

La cocina contemporánea es la que constantemente va en búsqueda de innovación y creatividad, lo que permite desarrollar nuevas manifestaciones y estilos en los platos. Incluso, a veces sólo se necesita cambiar de perspectiva para que sea diferente y poder convertir lo viejo en nuevo y ver de otra manera algo que siempre estuvo ahí.

1.4.21. Cocina étnica:

“la cocina étnica denominada gastronomía regional o nacional son patrimonio cultural porque a pesar de su intangibilidad, que en este caso se parece más a la transitoriedad que a la inmaterialidad, la alimentación es un producto de la actividad material y simbólica del hombre, enmarcado en determinados sistemas culturales y sociales, producto de la transmisión intergeneracional”.(Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, 2004, págs. 55-66)

El concepto de cocina étnica es aquel que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad.

1.4.22. Cocina Tradicional:

Estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, planteamos que las cocinas

tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización. (Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2009, pág. 1)

La cocina tradicional es un arte con caracteres locales y tradicionales, pero la colectividad actual ha conseguido facilitar su elaboración, gracias a la fácil adquisición de materias primas.

1.4.23. Turismo :

“Movimiento de personas que abandonan temporalmente el lugar de su residencia permanente por cualquier motivo relacionado con el espíritu, su cuerpo o su profesión” (Quesada Castro, 2000, pág. 23).

Se entiende por turismo como el desplazamiento de las personas de manera temporal y voluntaria también hay que incluir las relaciones humanas que conllevan y la prestación de servicios.

1.4.24. Turismo Gastronómico :

“Se esta convirtiendo en un fenómeno en auge y que esta marcando las nuevas estrategias turísticas de los destinos. No hay duda hoy en día que la gastronomía juega un papel clave en la motivación de los turistas tanto nacionales como extranjeros, por un lado, y la promoción de los destinos por otro” (Curiel, 2000, pág. 25).

Se puede decir que son personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual.

1.4.25. Fortalecimiento e impulso turístico gastronómico:

“Su objetivo central es disparar, mediante acciones de fortalecimiento, procesos de desarrollo en los destinos emergentes, en el marco de una estrategia de re direccionamiento de los flujos turísticos para el crecimiento equilibrado de la actividad en el territorio nacional”(Toselli, 2009, pág. 45).

Son estrategias que se desarrollan mediante los elementos del turismo gastronómico.

1.4.26. Servicio turístico:

“Según la OEA (1980), los Servicios Turísticos , se describen como el resultado de las funciones, acciones y actividades que ejecutadas coordinadamente, por el sujeto receptor, permiten satisfacer al turista, hacer uso óptimo de las facilidades o industria turística y darle valor económico a los atractivos o recursos turísticos”.

Se puede decir que el servicio turístico es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística.

1.4.27. Promoción turística:

La idea de promoción turística, por lo tanto, hace referencia a la difusión de un lugar como destino para los turistas. Es importante destacar que la llegada de visitantes a una ciudad o un país genera ingresos económicos para dicho lugar: por eso la importancia de la promoción turística.

En concreto, hay que establecer que todo proyecto de promoción turística puede abarcar una gran variedad de objetivos. No obstante, entre los más habituales están los siguientes:

- ✓ Fomentar e impulsar lo que sería la promoción y atractivo turístico de un lugar.
- ✓ Aumentar y dar a conocer la oferta que existe para el turista.
- ✓ Captar eventos de cierta relevancia para la zona.

Incentivar la implicación de todos los profesionales relacionados con el turismo para impulsar el mismo y atraer a mayor número de visitantes.(Pérez Porto & Gardey, Definiciones, 2014)

Hace referencia a la difusión de un lugar como destino para los turistas. Es importante destacar que la llegada de visitantes a una ciudad o un país genera ingresos económicos para dicho lugar: por eso la importancia de la promoción turística.

1.4.28. Inventario:

“El inventario es una relación detallada, clasificada y valorada de todos los bienes que constituyen el patrimonio de una empresa. Es la pieza fundamental y necesaria para poner en marcha una contabilidad o para poner al día; es decir imprescindible”.(Nieto Salinas , 2004, pág. 67)

Es decir inventario es un recurso almacenador al que se recurre para satisfacer una necesidad actual o futura.

1.4.29. Inventario gastronómico:

En la presente investigación se elaborara un concepto de inventario gastronómico, el cual se desprende de las definiciones de inventario turístico y de gastronomía. En cuanto a concepto de inventarios turísticos.

(Ministerio de Turismo de Ecuador , 2004), afirma:

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. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico.

En conclusión se puede decir que el inventario gastronómico es un proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales van desde los productos comestibles y los instrumentos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles. El cual proporciona información importante que contribuye a la oferta turística y la cual de dicha región.

1.4.30. Modelos de Inventarios:

En la presente investigación se tomó como modelos de inventarios turísticos de la Organización Mundial del Turismo (OMT) el de la UNESCO y el del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) los cuales tienen la siguiente función primordial, tomando de la metodología para el inventario de atractivos turísticos hecha por la Gerencia Nacional de Recursos turísticos, (Ministerio de Turismo de Ecuador , 2004) es su texto dice “ en el inventario de recursos turísticos

inventarían, evalúan y categorizan las atracciones turísticas en tipo relacionados con el patrimonio natural, histórico, cultural o de carácter especializado(atracciones primarias – secundarias)”.

Para inventariar los recursos turísticos la OMT toma en cuenta los siguientes aspectos:

Accesibilidad

- Medios de transporte entre el recurso y el turismo
- Motivos de la visita
- Emplazamiento
- Características especiales
- Servicios e instalaciones turísticos
- Otros recursos existentes
- Breve evolución del recurso entre otros

En cambio en la metodología del Ministerio de turismo de Ecuador toma en cuenta los siguientes aspectos para la elaboración del inventario:

- Clasificación de los atractivos
- Recopilación de información
- Trabajo de campo
- Evaluación y jerarquización

A continuación se presenta la ficha utilizada por el MINTUR

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

PROVINCIA _____ CANTÓN _____ CIUDAD _____ SITIO _____

FOTO

| | |
|------------------|---------------------------|
| CATEGORÍA | JERARQUÍA |
| TIPO | AUTOR (de la foto) |
| SUBTIPO | FICHA N° |

TEMA:

CONTINÚA →

| FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS | | |
|--|----------------------------------|------------------|
| 1. DATOS GENERALES | | |
| 1.1 ENCUESTADOR: | | 1.2 FICHA N°: |
| | | 1.3 FECHA: |
| 1.4 NOMBRE DEL ATRACTIVO: | | |
| 1.5 CATEGORIA: | 1.6 TIPO: | |
| 1.7 SUBTIPO: | 1.8 JERARQUIA: | |
| 2. UBICACIÓN | | |
| 2.1 PROVINCIA: | 2.2 CANTÓN: | 2.3 PARROQUIA: |
| 2.4 CALLE: | 2.5 NÚMERO: | |
| 3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO | | |
| 3.1 NOMBRE DEL POBLADO: (Poner el más cercano) | | DISTANCIA (Km.): |
| 3.2 NOMBRE DEL POBLADO: (Con respecto al centro principal) | | DISTANCIA (Km.): |
| VALOR INTRÍNSECO | | |
| 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO | | |
| C | 4.1 ALTURA (m.s.n.m.): | 4.2 TEMPERATURA: |
| | 4.3 PRECIPITACIÓN PLUVIOMETRICA: | |
| A | 4.4 DIMENSIONES: | |
| L | 4.5 CALIDAD DEL AGUA: | |
| | 4.6 FLORA Y FAUNA: | |
| I | 4.7 DESCRIPCIÓN DEL PAISAJE: | |
| D | 4.8 ANCHO DE SU PLAYA: | |
| A | 4.9 CALIDAD DE LA ARENA: | |
| D | | |

CONTINÚA 

| VALOR EXTRÍNSECO | |
|------------------|--|
| C A L | 5. USOS (SIMBOLISMO): 5.1 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE: 1. Todo el año <input type="checkbox"/> 2. Por temporadas (especifique meses) <input type="checkbox"/> 3. Evento programado (especifique fecha) <input type="checkbox"/> |
| | 5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO |
| | 5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL 1. Si <input type="checkbox"/> ¿Cuál? _____ 2. No <input type="checkbox"/> |
| D A D | 6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN |
| | 6.1 ALTERADO: <input type="checkbox"/> 6.2 DETERIORADO: <input type="checkbox"/> |
| | 6.3 CONSERVADO: <input type="checkbox"/> 6.4 RESTAURADO: <input type="checkbox"/> |
| | 6.6 CAUSAS: |
| | 6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: |
| | 6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO: |
| | 6.9: RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: |
| | 6.10: ESTADO DE CONSERVACION DEL ENTORNO |
| | |
| | |

CONTINÚA \Rightarrow

| 7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------|-----------|----------------|---------|-------------|------------|-------------|--------|------|---------------|------------------------|
| A P O Y O | TIPO | SUBTIPO | ESTADO DE VIAS | | | TRANSPORTE | FRECUENCIAS | | | | TEMPORALIDAD DE ACCESO |
| | | | BUENO | REGULAR | MALO | | DIARIA | SEMANA | MENS | EVENT | |
| P | TERRESTRE | ASFALTADO | | | | BUS | | | | | MESES AL AÑO |
| | | LASTRADO | | | | AUTOMOVIL | | | | | |
| | | EMPEDRADO | | | | 4 X 4 | | | | | |
| | | SENDERO | | | | TERN | | | | | |
| Y | ACUATICO | MARITIMO | | | | BARCO | | | | | DIAS AL MES |
| | | | | | | BOTE | | | | | |
| | | FLUVIAL | | | | CANOA | | | | | 30 DIAS |
| | | | | | | OTROS | | | | | |
| O | AEREO | | | | AVION | | | | | HORAS AL DIA | |
| | | | | | AVIONETA | | | | | 06H00 a 18H00 | |
| | | | | | HELICÓPTERO | | | | | | |

| 8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|-----------------|--------------------------|---------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|------------|--------------------------|--------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|-----------|--------------------------|
| A | 8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | <table border="0"> <tr> <td>1. Establecimientos de alojamiento</td> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">#</td> </tr> <tr> <td>2. Restaurantes</td> </tr> <tr> <td>3. Kioscos de comida</td> </tr> <tr> <td>4. Bares</td> </tr> <tr> <td>5. Servicio de guianza local</td> </tr> <tr> <td>6. Otro _____</td> </tr> </table> | 1. Establecimientos de alojamiento | # | 2. Restaurantes | 3. Kioscos de comida | 4. Bares | 5. Servicio de guianza local | 6. Otro _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Establecimientos de alojamiento | # | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Restaurantes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Kioscos de comida | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Bares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Servicio de guianza local | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Otro _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| O | 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Y | Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (*), y las que usted recomienda que podrian realizarse con un visto (√). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| O | <table border="0"> <tr> <td>1. Natación</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>12. Compras</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Pesca deportiva</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>13. Gastronomía</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Caza</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>14. Conocimiento antropológico</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. Deportes de cancha</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>15. Eventos programados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5. Deportes de aventura/riesgo</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>16. Camping</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>6. Competencias deportivas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>17. Picnic</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>7. Caminatas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>18. Ciclismo/ bicicleta de montaña</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>8. Paseos en bote/lancha</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>19. Parapente</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>9. Paseos a caballo/mula</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>20. Buceo / snorkel</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>10. Visitas guiadas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>21. _____</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>11. Observ. de flora y/o fauna</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>22. _____</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> | 1. Natación | <input type="checkbox"/> | 12. Compras | <input type="checkbox"/> | 2. Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> | 13. Gastronomía | <input type="checkbox"/> | 3. Caza | <input type="checkbox"/> | 14. Conocimiento antropológico | <input type="checkbox"/> | 4. Deportes de cancha | <input type="checkbox"/> | 15. Eventos programados | <input type="checkbox"/> | 5. Deportes de aventura/riesgo | <input type="checkbox"/> | 16. Camping | <input type="checkbox"/> | 6. Competencias deportivas | <input type="checkbox"/> | 17. Picnic | <input type="checkbox"/> | 7. Caminatas | <input type="checkbox"/> | 18. Ciclismo/ bicicleta de montaña | <input type="checkbox"/> | 8. Paseos en bote/lancha | <input type="checkbox"/> | 19. Parapente | <input type="checkbox"/> | 9. Paseos a caballo/mula | <input type="checkbox"/> | 20. Buceo / snorkel | <input type="checkbox"/> | 10. Visitas guiadas | <input type="checkbox"/> | 21. _____ | <input type="checkbox"/> | 11. Observ. de flora y/o fauna | <input type="checkbox"/> | 22. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 1. Natación | <input type="checkbox"/> | 12. Compras | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> | 13. Gastronomía | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Caza | <input type="checkbox"/> | 14. Conocimiento antropológico | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Deportes de cancha | <input type="checkbox"/> | 15. Eventos programados | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Deportes de aventura/riesgo | <input type="checkbox"/> | 16. Camping | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Competencias deportivas | <input type="checkbox"/> | 17. Picnic | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Caminatas | <input type="checkbox"/> | 18. Ciclismo/ bicicleta de montaña | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Paseos en bote/lancha | <input type="checkbox"/> | 19. Parapente | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Paseos a caballo/mula | <input type="checkbox"/> | 20. Buceo / snorkel | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. Visitas guiadas | <input type="checkbox"/> | 21. _____ | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Observ. de flora y/o fauna | <input type="checkbox"/> | 22. _____ | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTINÚA →

| 8.3 INSTALACIONES | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. Piscina 2. Vestidores 3. Canchas deportivas 4. Muelle 5. Mirador | <div style="text-align: center;">#</div> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td><td style="width: 50%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td></tr> </table> 6. Puentes 7. Circuitos de senderos 8. Refugio 9. Pasarelas 10. Otro _____ | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| 9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-------|--|--|--|--|--|--|
| A P O Y O | 9.1 AGUA | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 16.6%;">POTABLE</th> <th style="width: 16.6%;">ENTUBADA</th> <th style="width: 16.6%;">TRATADA</th> <th style="width: 16.6%;">DE POZO</th> <th style="width: 16.6%;">NO EXISTE</th> <th style="width: 16.6%;">OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | POTABLE | ENTUBADA | TRATADA | DE POZO | NO EXISTE | OTROS | | | | | | |
| | POTABLE | ENTUBADA | TRATADA | DE POZO | NO EXISTE | OTROS | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33.3%;">SISTEMA INTERCONECTADO</th> <th style="width: 33.3%;">GENERADOR</th> <th style="width: 33.3%;">NO EXISTE</th> <th style="width: 33.3%;">OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | SISTEMA INTERCONECTADO | GENERADOR | NO EXISTE | OTROS | | | | | | | | | |
| SISTEMA INTERCONECTADO | GENERADOR | NO EXISTE | OTROS | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 9.3 ALCANTARILLADO | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">RED PÚBLICA</th> <th style="width: 20%;">POZO CIEGO</th> <th style="width: 20%;">POZO SÉPTICO</th> <th style="width: 20%;">NO EXISTE</th> <th style="width: 20%;">OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | RED PÚBLICA | POZO CIEGO | POZO SÉPTICO | NO EXISTE | OTROS | | | | | | | | |
| RED PÚBLICA | POZO CIEGO | POZO SÉPTICO | NO EXISTE | OTROS | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| 11. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------|--|--|-------------------------------------|--|--|----------------------------------|--|--|----------------|--|--|---------------|--|
| U S O T U R Í S T | 11.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Permanente (todo el año)</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 35%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td>2. Estacional (sólo por temporadas)</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td>3. Esporádica (de vez en cuando)</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td>4. Inexistente</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td>5. Otra _____</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">Fuente de información: _____</p> | 1. Permanente (todo el año) | | | 2. Estacional (sólo por temporadas) | | | 3. Esporádica (de vez en cuando) | | | 4. Inexistente | | | 5. Otra _____ | |
| 1. Permanente (todo el año) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Estacional (sólo por temporadas) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Esporádica (de vez en cuando) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Inexistente | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Otra _____ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11.2 ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTINÚA

| | | |
|-------------|------------------------------------|----------------------|
| I C O | 11.3 TIPO DE DEMANDA | |
| | | % |
| | 1. Internacional | <input type="text"/> |
| | 2. Nacional | <input type="text"/> |
| | 3. Regional | <input type="text"/> |
| | 4. Local | <input type="text"/> |
| | 11.4 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO | |
| | 1. Internacional | <input type="text"/> |
| 2. Nacional | <input type="text"/> | |
| 3. Regional | <input type="text"/> | |
| 4. Local | <input type="text"/> | |

Figura 1. Ficha de inventario de Atractivo Turístico de MINTUR

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR)

La UNESCO tiene diferentes tipos de fichas para inventariar el patrimonio cultural, las cuales son las siguientes:

- Registro de Grupos u Organizaciones dedicadas a la conservación, rescate y producción cultural.
- Registro de Sitios Arqueológicos
- Registro de Patrimonio Documental
- Registro de Inmuebles con interés histórico- arquitectónico
- Registro de Patrimonio Intangible

De los modelos de fichas anteriormente mencionados, la UNESCO ha incluido a la gastronomía dentro del Registro de Patrimonio Intangible. Como lo indica la UNESCO en el siguiente párrafo:

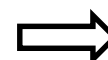
A partir de 1997 se introduce el concepto de Patrimonio Intangible como: el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las colectivas que emanan

de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las lenguas, las costumbres, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con alimentos, etc.

A continuación se presenta el registro de patrimonio intangible de la UNESCO.

| | | | |
|--|--|--------------------------------|--|
| Cod. Ficha | | Fecha | |
| Ubicación | | | |
| Distrito | | Comunidad o barrio | |
| Expresión Cultural | | | |
| Fiestas/celebraciones populares | | Creencias/Mitología | |
| Tradición oral | | Ritos Religiosos/Tradicionales | |
| Gastronomía tradicional | | Medicina Tradicional | |
| Tradiciones artesanales | | Música | |
| Canto | | Danza | |
| Teatro | | Juegos Tradicionales | |
| Tradición laboral | | Historia oral | |
| Otros | | Descripción: | |
| Denominación o nombre con que se conoce la expresión cultural | | | |
| Breve descripción de la expresión cultural seleccionada | | | |
| Fecha de celebración | | | |
| Anual | | Semestral | |
| Otra | | | |
| Especifique | | Especifique | |
| Sentido o uso comunal / social que se le da a la expresión seleccionada | | | |
| ¿Cómo se ha transmitido la expresión? | | | |
| Transformaciones que ha tenido la expresión | | | |

CONTINÚA



| | | | | | | | |
|--|------------|--|----------|---------------|----|--|--|
| Elementos tangibles (materiales) vinculados a la expresión | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| ¿Quién o quiénes están a cargo de la organización de la celebración? | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Financiación | | SI | | | NO | | |
| <i>Tipo de financiamiento</i> | | | | | | | |
| Alcance | | | | | | | |
| Local | Provincial | Regional | Nacional | Internacional | | | |
| Variaciones por localización | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Reconocimiento comunal / social en la actualidad | | | | | | | |
| Plenamente aceptado | | Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | | | | |
| En peligro de desaparición | | Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | | | |
| Tipos de amenazas y su grado de representación | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Fotografía adjunta | | | | | | | |
| COD. FOT. | | | | | | | |
| Fuente de información | | | | | | | |
| Entrevista | | Taller | | | | | |
| Observación | | Secundaria | | | | | |
| Referencia bibliográfica | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Ubicación del documento de referencia | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Datos de compilador o registrador | | | | | | | |
| Proyecto | | Institución | | | | | |
| Nombre | | Teléfono | | | | | |
| Correo electrónico | | | | | | | |
| NOTA: | | | | | | | |
| Adjuntar toda documentación necesaria para respaldar los datos brindados (planos, diario de campo, cartas, grabaciones de entrevistas, entre otros). | | | | | | | |

Figura 2. Registro de Patrimonio Intangible de la UNESCO
Fuente: UNESCO

1.4.30.1. Fichas de Inventario

La presente investigación se utilizara cuatro fichas creadas especialmente para inventariar los productos gastronómicos de la parroquia Guangaje. 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 Carreralas cuáles son las siguientes tomado de la tesis (Andrade Vera, Cañar Zamora , & Toranzos Narváez, Inventario de Recursos Gastronomicos con Potencial Turísticos en Jipijapa- Manabi, 2007):

➤ Fichas de Inventario de Productos

| 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 | | Especie en crianza o estabulación | Alimentado de manera orgánica | | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | Cárnicos | | Cereales | | Capturado (caza y pesca) | | | Alimentado con piensos industriales | | | | |
| 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 | | Visita guiada | | Turismo Local | |
| Local | | Mercado local | | Presencia local y nacional | | Mercado local | | Puesto pequeños y carretas de comida | | Demostración | | | |
| Cantonal | | Mercado cantonal | | Boca a boca (vía cultura) | | Mercado cantonal | | Mercado local | | Museística | | Turismo Nacional | |
| Provincial | | Mercado provincial | | Festival o festividad | | Mercado provincial | | Festival o festividad | | Degustación | | | |
| Nacional | | Mercado nacional | | Medio digital | | Mercado nacional | | Medio digital | | Souvenir | | Turismo Internacional | |
| | | Mercado Internacional | | | | Mercado Internacional | | | | Otros | | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | |

Figura 3. Ficha de Inventario de Producto

Fuente: Licenciatura en Turismo -ESPOL.

➤ **Fichas de Inventario de Platos y Recetas**

| 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 | | Procesados 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 | | | | | | | |
| Bajo | | 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 Regional | | Mercado local | |
| | | | | TV y radio | | | | | | Mercado Internacional | | Festival o festividad | |
| 5. Fuentes de Información | | | | | | 6. Observaciones | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Figura 4 Ficha de Inventario de Platos

Fuente: Licenciatura en Turismo- ESPOL.

➤ **Fichas de Inventarios de la Planta Turística Gastronómica**

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | |
|---|---------------|------------------|------------------|-------------------|---------|
| Datos generales | | | | | |
| Encuestador | | Cod. Ficha | | Fecha | |
| Provincia | | Cantón | | Parroquia | |
| 1. Datos del establecimiento | | | | | |
| 1.1 Nombre | | | | | |
| 1.2 Dirección | | | | | |
| 1.3 Teléfono | | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | |
| 1.6 E-mail | | | Restaurante | | Primera |
| 1.7 Propietario | | | Bar | | Segunda |
| 1.8 Contacto | | | Cafetería | | Tercera |
| 1.9 Tiempo de funcionamiento | | | Kiosco de comida | | Cuarta |
| 1.10 servicios disponibles | | | Carreta | | |
| 1.11 Precio medio | | 1.12 n° de mesas | | 1.13 n° de plazas | |
| 2. Personal | | | Foto | | |
| 2.1 Número de empleados | | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | |
| | Primaria | | | | |
| | Secundaria | | | | |
| | Superior | | | | |
| Otras | | | | | |
| 3. Menu disponible | | | | | |
| Nombre del plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | |
| | | | | | |

Figura 5. Ficha de Planta Turística
Fuente: Licenciatura en Turismo - ESPOL

➤ **Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.**

| FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS | | | | | | |
|--|-------------------------|---------------------------------|--|----------------------------------|------------------------------------|--|
| Datos generales | | | | | | |
| Encuestador | | Coef. 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 | | 1.6 Organizador | | |
| Mercado | Diario | | | | | |
| Festival Gastronómico | Semanal | | | 1.7 Teléfono | | |
| Festividad Local | Mensual | | | 1.8 Contacto | | |
| Festividad Cantonal | Anual | | | 1.9 Servicios disponibles | | |
| Festividad Nacional | Otro | | | | | |
| 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 de la granja (generales) | |
| | | | | | Productos silvestres | |
| | | | | | Alimentos procesados | |
| | | | | | Degustación de platos | |
| | | | | | Otros productos alimenticios | |
| | | Otros productos no alimenticios | | | | |
| 1.13 Descripción del programa (festividades y festivales) | | | 1.15 Motivación | | | |
| | | | 1.16 Transmisión social de la celebración | | | |
| 1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración | | | 1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |

Figura 6. Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados

Fuente: Licenciatura en Turismo – ESPOL.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO

2.1. Antecedentes de la Parroquia Guangaje.

2.1.1. Datos geográficos y demográfica

La parroquia Guangaje se encuentra ubicada dentro del Cantón Pujilí la cual está llena de hechos y acontecimientos que la han destacado en la historia del cantón.



Figura 7. Parroquia Guangaje

Fuente: (wikipedia, 2016)

Ubicación geográfica: ocupa la parte norte del cantón Pujilí, en una altitud que va desde los 3.000 hasta los 4.360 m.s.n.m., distribuidas en, tres zonas latitudinales y una extensión territorial de aproximadamente 12606,09.¹

Límites: el norte con el cantón Saquisilí, parroquia Cochapamba, comunidades de Salamalag Grande; al sur con las comunidades de Rumichaca, Chimbaccucho, Quindisilli; al oriente limita con la comunidad de Maca Grande que pertenece a la parroquia de Poaló cantón Latacunga y al occidente con las riberas del Río Toachi, que colinda con las comunidades de Ponce Quilotoa, Pilapuchin.

¹Plan de Ordenamiento Territorial del 2012

Aptitud del suelo en Guangaje: los suelos es de conservación y protección cubre una superficie de 7913.82 has, tierras improductivas a 3836.03 has, para el uso agrícola únicamente a 667.14 has mientras que para el uso pecuario 135.55 has.

Uso actual del suelo: de las 12606,03 has, el páramo está representado por, 913,82 has, corresponde al área erosionada; 3835,80 has, cultivo de ciclo corto en área erosionada el 667,14 has; y 92,09 has a pasto cultivado.

Producción: entre los principales productos que se cultivan están: papa, cebolla, habas, mellocos, cebada, chochos, trigo, maíz, avena y pastos de regeneración natural; el cultivo de papa es la actividad principal en agricultura con 47.45%, seguido por el maíz el 14.14%, la cebolla el 13.14%, chochos con 10.12% y cebada con 9.12% y en menor porcentaje los demás productos.

La parroquia es potencial productora de ovinos y cuyes, aunque también se puede encontrar en menor cantidades porcinos, camélidos, bovinos, truchas y aves (gallinas).

Además entre otros medios de producción se encuentra productos manufacturados como pinturas, artesanías y la actividad turísticas en dos de las comunidades como es en el caso de Tingo Pucara y Casa Quemada.

Biodiversidad: en cuanto a biodiversidad al estar cubierta de páramo la mayor extensión del territorio, sus especies más representativas de flora y fauna son:

Entre las especies de flora se encuentran: achicoria amarilla, achicoria amarilla, achicoria blanca, achupallas, ashpa, chocho, cabuya negra, canayuyo, chamico, chilca, chilca negra, chuquiragua, piguil, diente de león, guanto, hierba mora,

llantén, ñakcha, ortiga negra, verbena, paja, pasto, milín, pukachaklla, quishuar, sachá capulí, santa maría, sigse, trinitaria, yagual y mote de páramo

Entre las especies de fauna encontramos las siguientes especies de aves: gorrión, guarro, curiwingue, tórtola, águila de páramo, quilico, mirlo, gavilán y ligle. Entre las especies de mamíferos se encuentran: zorro, lobo, conejo, zarigüeya, raposa, raposa burro y llama. En los anfibios se encuentran los sapos, en las reptiles lagartijas, y en cuanto a los peces, la trucha.

Ocupación de la Población: agricultura y pecuaria están representado por 2972 casos que representa el 79.47% de la PEA, en segundo orden tenemos a las actividades de manufactura, construcción, comercio, transporte que en conjunto suman un 15.32%, actividad económica que la realizan en su mayoría fuera de la parroquia, en cuanto se refiere a la preparación intelectual en la parroquia suman el 1.64% de la población.

Movilidad de la Población: El principal motivo de la salida del país es por trabajo con el 92,31% y estudios con el 7,69%. Los objetivos de estas migraciones, es la generación de ingresos adicionales a sus respectivas familias, los mismos que son utilizados para gastos de alimentación, vivienda, educación, transporte, recreación, entre otros.

Educación y Cultura: la población analfabeta de la parroquia Guangaje, según el Censo de Población y Vivienda 2010 es de 40,30%; mientras el restante 59,70% si sabe leer y escribir. (Población de 15 a más años por condición de alfabetismo y grupos étnicos).

Existen: 5 estadios ubicados en las comunidades Cuchumbo, Tigua Centro, Tigua Quiloa, Ocho de Septiembre y Guangaje Centro; 30 cementerios, 12 canchas de uso múltiple, una plaza en la cabecera parroquial y en general todas las comunidades tienen espacios comunales que en los fines de semana se convierten en sitios de esparcimiento, se utilizan en las festividades para corridas

de toros y otros usos generales. En Guangaje no se han identificado la existencia de áreas verdes, parques, y coliseos, además esta parroquia no está considerada como centro urbano.

Densidad Poblacional: habitan 61,45 personas por kilómetro cuadrado en un área de 130,60 km², según los datos del censo de población y Vivienda del INEC 2010.

2.1.2. Datos Históricos

Historia de la parroquia Guangaje

Guangaje logra su parroquialización en el año de 1861, época en la cual estaba dominada por Haciendas y contaba con poder político y económico de las familias dueñas de las mismas. Lo sorprendente es que luego de 14 décadas de vida parroquial, la zona y comunidades continúen sin el desarrollo esperado y que aún no cuenten con los servicios básicos como luz, agua potable, alcantarillado y centros educativos que fomenten el crecimiento y desarrollo de las familias.(guangaje01, 2011)

La mayoría de las comunidades tienen como antecesor a su proceso organizativo el haber sido parte o haber pertenecido al sistema de las haciendas, el mismo que les ha marcado en su autoestima y poder de decisión.(guangaje01, 2011)

Guangaje perteneció a las haciendas, las mismas que pasaron por muchos dueños, pero fueron las que hace mucho tiempo se fueron liberando por su capacidad de lucha y el descontento interno. Guangaje luego de pertenecer a los hacendados tradicionales, perteneció a las haciendas del Seguro Social y de la Universidad Central del Ecuador.(guangaje01, 2011)

2.1.3. Datos Socio- Cultural

2.1.3.1. Creación de la Parroquia Guangaje

Guangaje alcanza su parroquialización en el año de 1861, época en la cual estaba dominada por haciendas y dominada por el poder político y económico de las familias dueñas de estas unidades de producción. El centro poblado se localiza a 36 km. Al Nor-oeste de la cabecera cantonal, su altitud varía de 3.200 a 4.200 m.s.n.m. y una temperatura que oscila de 6 a 12 C°. (guangaje01, 2011)

La población es totalmente indígena, la lengua materna es el quichua y su segundo idioma es el castellano. La vestimenta de los hombres está integrada por el poncho, sombrero, bufanda; mientras que las mujeres se visten con faldas, chalinas, sombrero, collares, aretes e imperdibles, atuendos que son lucidos de acuerdo a las diferentes ocasiones como fiestas y vistas a familiares. (guangaje01, 2011)

Se trata de un poblado dedicado principalmente a la producción agropecuaria, en la actualidad el sector agrícola cultiva la papa, el haba, la cebada, la cebolla, en menor extensión la oca y la mashua. (guangaje01, 2011)

En lo pecuario, el ganado ovino es el predominante de la zona, también se cuidan cerdos, llamas, algunas familias cuentan con cobayos, pollos, patos. Especies empleadas para el autoconsumo y su venta. (guangaje01, 2011)

2.2. METODOLOGÍA

2.2.1. Enfoque de la Investigación

2.2.1.1. Dirección de la Investigación

Para realizar una investigación de la cultura gastronómico de la parroquia Guangaje perteneciente al cantón Pujilí fue necesario utilizar los siguientes métodos de investigación científica:

2.2.1.2. Cuantitativo:

En la presenta investigacion se fundamenta en la medicion de las características de los fenomenos sociales, lo cual supone deriva de un marco conceptual pertinente al problema analizando, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductivapara definir la cultura gastronómica de la parroquia Guangaje como en su texto (Bernal Torres C. A., 2006)

2.2.1.3. Cualitativa :

La investigación es cualitativa por cuanto se orienta a profundizar, ampliar y describir conocimientos ya existentes, en el un inventario cultural gastronómico contemporáneo se dara a conocer un listado de los platos típicos que se preparan dentro de la parroquia Guangaje que pertenece al cantón, tomando en cuenta quiénes son las personas que los preparan con frecuencia, una pequeña reseña histórica, el nombre de cada uno de los platos típicos, los ingredientes, la preparación, tiempo de elaboración, la presentación, valor del plato y el lugar donde se elabora un determinado plato típico como cita(Bolaños Cadena & Guerrón Almada. MSc., 2013).

2.2.2. Tipos de investigación

2.2.2.1. Investigación Descriptiva :

Tiene como objetivo mostrar de una manera directa una situación explicativa dentro de las fichas al momento de levantar la información sobre los platos típicos de la parroquia Guangaje y también pretende la investigación descriptiva averiguar la veracidad de una hipótesis, el principio desafío en el diseño de una investigación descriptiva es obtener los datos de manera tal que los resultados pueden inferirse al universo para el que se desea obtener la información como cita (Taucher, 1999).

2.2.2.2. Investigación Exploratoria :

En la investigación de la cultura gastronómica se utilizó la presente investigación exploratoria ya que es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones u obtener hipótesis según texto (El Grupo de Discusión, 2004)

2.2.2.3. Investigación de Campo :

Para la obtención concreta de la información, la investigación se realizó en la parroquia Guangaje, y en sus 15 comunidades utilizando la técnica de la encuesta, que va ser dirigida hacia la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N, que cuenta con diez sociostestigos de las costumbres de cada parroquia según cita (Bolaños Cadena & Guerrón Almada. MSc., 2013).

2.2.3. Población y Muestra

2.2.3.1. Encuesta

La presente investigación se tomó para la encuesta a los socios de Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N y a los turistas nacionales que son:

✓ **Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N.**

Para la investigación se utilizó el censo lo cual se tomó como población total a los 10 socios es el sistema a través del cual se lleva a término un cómputo o recuento de individuos que forman parte de una población pertenecientes a la asociación de comerciantes de comida de la parroquia Guangaje.

Tabla 1

Prestadores de Servicios turísticos

| Nombre | Servicios | | Jurídicos |
|---|---|---|--|
| Desarrollo Comunitario Centro Guangaje Pucara de la comunidad Tingo Pucará (22 socios). | Alojamiento: 20 pax Alimentación: 16 pax. Guías: dos con licencia expedida como guías nativos por el Ministerio de Turismo. | x | Con personería Jurídica ante el Ministerio de Bienestar Social, numero 029- 03. Con fecha 14 de mayo de 2003. |
| Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N. Cuantas con diez socios. Capacidad 16 pax. Guangaje Centro | Alimentación (16 pax) | x | En proceso de legalización |
| Emprendimiento de la Asociación de Trabajadores Autónomos de Centro Artesanal Arco Iris – Comunidad Casa Quemada | | x | Con personería Jurídica ante el Ministerio de Industrias, comercio, integración y pesca N° 543. Con fecha 22 de noviembre de 1993. |

Fuente: Diseño de Rutas Turísticas del Cantón Pujilí Anexo ° 1

Elaborado: GAD Municipal del Cantón Pujilí.

✓ **Turistas nacionales en la Provincia de Cotopaxi**

| X | Y1 | | |
|------|--------------------|--------------|-------------------|
| AÑOS | Población Cotopaxi | PEA Cotopaxi | Turistas Cotopaxi |
| 2000 | 346.567 | 138.946 | 20.842 |
| 2001 | 351.845 | 141.062 | 21.159 |
| 2002 | 357.203 | 143.178 | 21.477 |
| 2003 | 362.642 | 145.326 | 21.799 |
| 2004 | 368.165 | 147.505 | 22.126 |
| 2005 | 373.771 | 149.718 | 22.458 |
| 2006 | 379.463 | 151.964 | 22.795 |
| 2007 | 385.242 | 154.243 | 23.136 |
| 2008 | 391.109 | 156.557 | 23.484 |
| 2009 | 397.065 | 158.905 | 23.836 |
| 2010 | 403.111 | 161.289 | 24.193 |
| 2011 | 409.250 | 163.708 | 24.556 |
| 2012 | 409.250 | 166.164 | 24.925 |

Figura 8. Turistas Cotopaxi

Fuente: Cámara de Turismo 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)

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5)(0,5)(24,925)}{(0,05)^2(24,925 - 1) + (1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{23.937,97}{63,2704}$$

$$n = 378$$

Para obtener el número de encuestas se realizó el cálculo de la muestra del libro (Rodríguez Miguel, 2005), en donde se tomó en cuenta el número de turistas que visitan la provincia de Cotopaxi.

2.2.3.2. Entrevista

En la presente investigación se realizó dos tipos de entrevistas para los siguientes entes reguladores del turismo.

- ✓ Junta parroquia de Guangaje
- ✓ GAD Municipal del Cantón Pujilí
- ✓ Ministerio de turismo de Cotopaxi

Se tomó en cuenta a la Provincia de Cotopaxi con referente a las agencias de viajes en la cual se seleccionó a las más importantes entre ellos:

- ✓ Agencia de viajes de la Provincia de Cotopaxi más importantes:
 - Greivag
 - Metropolitan Touring
 - Imagine Ecuador (Adventure Travel)

2.2.4. Plan de Muestreo

2.2.4.1. Método probabilístico

Para la presente investigación se utilizó el muestro probabilístico para las encuestas ya que permite evaluar y controlar las desviaciones en las estimaciones de las características objeto de estudio por tanto realizar conclusiones de los resultado muestrales con respecto a la población total según texto (Nogales , 2004)

a) Muestreo aleatorio simple

En la investigación se tomó a la población entera ya que todos tenían igual e independiente de ser seleccionados como parte de la muestra

2.2.4.2. Método no probabilístico

Para las entrevistas ya que la elección de la muestra se realizó a través de un procedimiento no aleatorio, que normalmente es el criterio del investigador o del entrevistador.

b) Muestreo por cuota

En primera instancia se estratifico y por criterio se seleccionó las unidades muestrales a cada estrato tomando en cuenta el estilo de vida y conductas comerciales con el fin de conseguir una muestra representativa como cita (Nogales , 2004)

2.2.5. Cuadro de operacionalización de las variables

Idea a Defender.-Definir la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí a través de un inventario cultural gastronómico contemporánea.

Tabla 2.

Variable Independiente: Cultura Gastronómica Contemporánea.

| Conceptualización | DIMENSION | INDICADORES | ITEMS | INSTRUMENTOS |
|--|------------------------------|--------------------------|---|--------------|
| <p>la Unesco define: Cultura: es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una Sociedad o grupo social(Molano, 2006). Gastronomía: Es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad(UDLA.EDU.EC., s.f.). Contemporánea : Se denomina como contemporáneo a todo aquello que sucede en el tiempo presente y que pertenece al período histórico de tiempo más cercano a la actualidad.</p> | Cultural. | Tradiciones Costumbre | ¿Usted qué tipos de platos tradicional prepara? ¿Qué tipo de ingredientes usted utiliza en sus preparaciones? | Entrevista |
| | Gastronomía Contemporánea | Platos Típicos | ¿Qué tipo de preparación realiza al crear los platos típicos? | |
| | Turismo Cultural | Historia | ¿Qué precio tiene este plato? ¿De las comidas que usted acaba de señalar, cuales se mantienen hasta la actualidad? ¿En qué consiste cada una de ellas? | Entrevista |
| | | | | Entrevista |

Tabla 3.

Variable Dependiente: Turismo Gastronómico.

| CONCEPTUALIZACIÓN | DIMENSION | INDICADORES | ITEMS | INSTRUMENTOS |
|---|--------------|---|--|--------------|
| <p>Turismo: El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales.(Organización Mundial del Turismo OMT).</p> <p>Gastronomía: Es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad.(UDLA.EDU.EC., s.f.)</p> | Turismo | Nivel del crecimiento del turismo | ¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico? | Encuesta |
| | Gastronómico | Influencia de la gastronomía en el turismo. | Si no ¿Cree usted, que la comida típica forma parte del turismo gastronómico? | Encuesta |
| | | Turismo Gastronómico | Sí No ¿Qué platos típicos, usted conoce de...? | |
| | | Gastronomía en Ecuador | ¿Conoce usted, de algún documento o inventario que hable de los platos tipos? Sí No ¿Considera usted, que debe existir un inventario gastronómico? Sí No ¿Cree usted, que de existir un inventario gastronómico de comida típica disponible impulsaría el Turismo Gastronómico? Sí No | |

2.2.6. Técnicas de Recolección de Datos

2.2.6.1. Instrumentos

2.2.6.1.1. Encuestas

Para el levantamiento de la información se estableció un cuestionario, para realizar a los socios de la Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N de la parroquia Guangaje y a los turistas nacionales.

2.2.6.1.2. Aplicación de la Encuesta.

La encuesta se la aplicó a encuesta a los 10 socios de la Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N, de la parroquia de Guangaje, perteneciente al cantón Pujilí y a los turistas nacionales obtenidos a través del cálculo de la muestra, para posteriormente aplicar.

El objetivo de la encuesta fue determinar los platos típicos que representan a la parroquia, conocer acerca de la importancia que tiene la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje perteneciente al cantón Pujilí a través de un inventario cultural gastronómico contemporánea y como este impulsaría al sector turístico gastronómico.

2.2.6.1.3. Diseño de la Encuesta



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 | |
| Anchi Quilotoa | |
| 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?

| | |
|--|--|
| 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. | |
| Chapo, chugchucara, Yano, locro de borrego. | |
| Jugo de mashua, ensalada de melloco, papas con queso. | |

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 una 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-\$6 | |

!!!!Gracias por su colaboración!!!!



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!!!!

2.2.6.1.4. Entrevista.

Para esta investigación se aplicó el estudio etnográfico, teoría fundamentada, entrevistas, observaciones, el objetivo de este tipo de estudio es(Acevedo Ibáñez & A.López M.). Afirman que: “la entrevista es un intercambio verbal, que nos ayuda a reunir a todos durante un encuentro, de carácter privado y cordial, donde una persona se dirige a otra y cuenta su historia, da su versión de los hechos y responde a preguntas relacionadas con una problema específico” (pág. 10), en el cual se pueden emplear, en los que se ha tomado en cuenta a los entes reguladores del turismo gastronómico para la obtención considerando que son las personas más idóneas para la obtención de la información para el trabajo de investigación.

(Bolaños Cadena & Guerrón Almada. MSc., 2013) Afirman que:

“En una investigación cualitativa no hay parámetros definidos para el tamaño de la muestra, la decisión del número de casos que conformen la muestra es del investigador” como dice el Doctor Roberto Hernández “los estudios cualitativos son artesanales”, “trajes hechos a la medida de las circunstancias”. (págs. 394-395).

Una vez realizada la encuesta y determinada los platos típicos el siguiente paso fue la aplicación de la entrevista, se estableció un cuestionario que permitió identificar el impacto de la cultura gastronomía al nivel del Turismo gastronómico.

2.2.6.1.5. Aplicación de la Entrevista.

Una vez identificados los platos típicos, el número de personas a entrevistar por medio del estudio Etnográfico, teoría fundamentada, entrevistas, observaciones, en la parroquia Guangaje se procedió a realizar las entrevistas a la Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N (los socios).

Siguiendo la investigación, se dedicó un determinado tiempo para la parroquia y sus comunidades, en donde se desarrolló la observación de campo y se empleó la técnica de la entrevista. Una vez identificadas las personas se realizó la entrevista sobre los platos típicos que existen.

Para acceder a los datos informativos de la parroquia Guangaje y sus comunidades, me he basado en libros e informes como: (Diseño de rutas turísticas del Cantón Pujilí, 2015)(Marcella, 2009).

Para realizar la investigación, además, se aplicó la Observación Campo de cada uno de los Platos y lugares en donde se elaboran y se sirven al público.

2.2.6.1.6. Diseño de la entrevista



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?

.....
.....



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?

.....

2.2.7. Validez y confiabilidad

2.2.7.1.1. Confiabilidad

Confiabilidad de un cuestionario se refiere a la consistencia de las puntuaciones obtenidas por las mismas personas, cuando se las examina en distintas ocasiones con los mismos cuestionarios; o como afirma Mcdaniel y Gates, “es la capacidad del mismo instrumento para producir resultados congruentes cuando se aplica por segunda vez, en condiciones tan parecidas como sea posible”. Es decir, el instrumento arroja mediante congruentes de una medición la siguiente.(Bernal Torres C. A., Metodología de la Investigación, 2006)

De acuerdo con los mencionados autores, la pregunta clave para determinar la confiabilidad de un instrumento de medición es: si se medien fenómenos o eventos una y otras vez con el mismo instrumento de medición, ¿se obtienen los mismos resultados u otros muy similares? Si la respuesta es afirmativa, se dice que el instrumento es confiable.(Bernal Torres C. A., Metodología de la investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales, 2006)

2.2.7.1.2. Validez

Un instrumento de medición es válido cuando mide aquello para lo cual está destinado, o como afirma Anastasia y Urbina, la validez “tiene que ver con lo que mide el cuestionario y cuan bien lo hace”. La validez indica el grado con que pueden inferirse conclusiones a partir de los resultados obtenidos; por ejemplo, un instrumento para medir la actitud de los clientes frente a la calidad del servicio de una empresa debe medir la actitud y no el conocimiento del cliente respecto de la calidad del servicio.(Bernal Torres C. A., Metodología de la Investigación, 2006)

La validez puede examinarse desde diferentes perspectivas: validez real, validez de contenido, validez de criterio y validez de constructo. (Bernal Torres C. A., Metodología de la Investigación, 2006).

2.2.8. Análisis de los Resultados

2.2.8.1. Análisis de las encuestas dirigidas a los socios de la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N.

1. ¿Ha que comunidad usted pertenece?

Tabla 4.

¿Ha que comunidad usted pertenece?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|--------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Tingo | 3 | 30,0 | 30,0 | 30,0 |
| | Guangaje centro | 3 | 30,0 | 30,0 | 60,0 |
| | Ocho de Septiembre | 1 | 10,0 | 10,0 | 70,0 |
| | Casa Quemada | 2 | 20,0 | 20,0 | 90,0 |
| | Guayama Grande | 1 | 10,0 | 10,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |

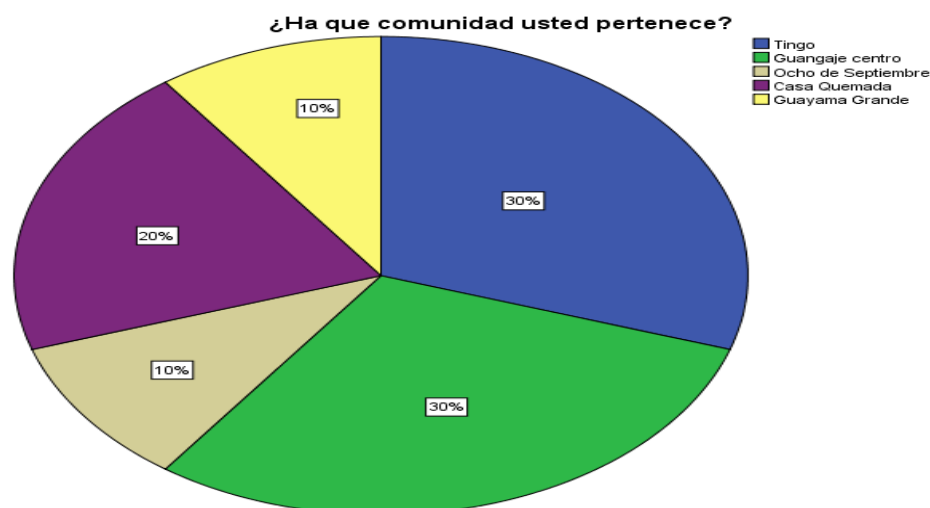


Figura 9. ¿Ha que Comunidad usted pertenece?

Interpretación y Análisis

Una vez realizado las encuestas se puede establecer que los socios de la Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N, viven en las diferentes comunidades que son 30% Tingo, 30% Guangaje centro, 10% Ocho de septiembre, 20% Casa quemada, 10% Guayama Grande siendo las comunidad pertenecientes a la parroquia Guangaje.

2. ¿Qué plato típico son de la parroquia Guangaje?

Tabla 5.

¿Qué plato típico son de la parroquia Guangaje?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|--|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | cocinado, papas con cuy, yano, sopa de cebada, locro de borrego, jugo de mashua, sancocho de oca, melloco, miel y quedo, chapo | 7 | 70,0 | 70,0 | 70,0 |
| | chapo, chugchucara, yano, locro de borrego | 3 | 30,0 | 30,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |

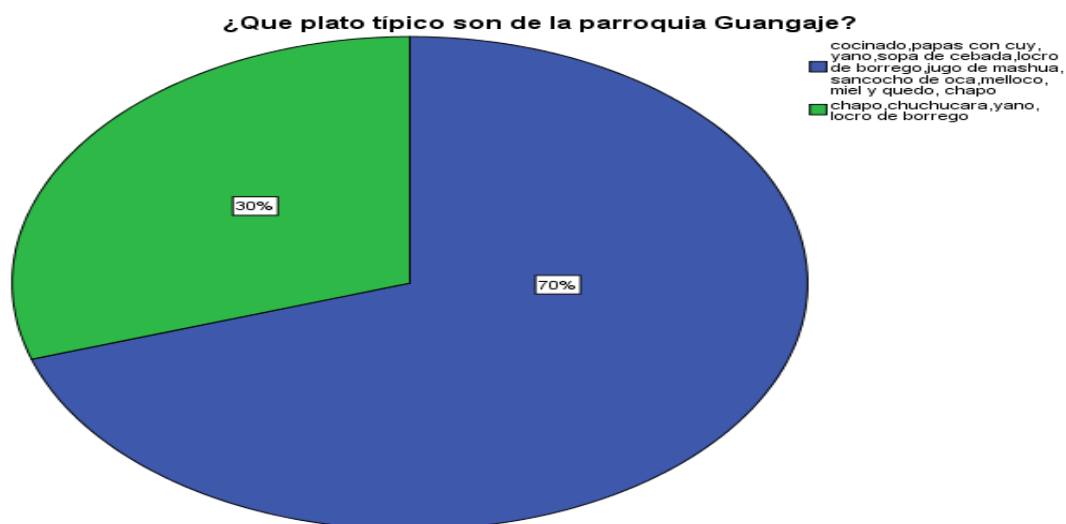


Figura 10. ¿Qué plato típico son de la parroquia Guangaje?

Interpretación y Análisis

Del total de las encuestados en un 70% dicen que los platos típicos de la parroquia Guangaje son: cocinada, papas con cuy, yano, sopa de arroz de cebada, locro de borrego, jugo de mashua, sancocho de oca, melloco y miel y queso de borrego mientras que un 30% difieren diciendo que los platos típicos son: chapo, chugchucara, yano, locro de borrego por lo cual se afirma que la primera opción son los platos típicos que conforman la cultura gastronomía contemporánea.

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

Tabla 6.

¿Cuál es el plato típico que más vende?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | papas con cuy y salsa de chocho | 3 | 30,0 | 30,0 | 30,0 |
| | locro de borrego | 6 | 60,0 | 60,0 | 90,0 |
| | jugo de mashua | 1 | 10,0 | 10,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |



Figura 11. ¿Cuál es el plato típico que más vende?

Interpretación y Análisis

Una vez realizado la encuesta los platos típicos que más se vende es el locro de borrego en un 60% mientras que en un 30% papas con cuy y en un 10% jugo de mashua se analizó que el locro de borrego se vende en mayor cantidad y en mayor frecuencia dando como plato típico principal al mismo.

4. ¿Cuál es su forma de preparación?

Tabla 7.

¿Cuál es su forma de preparación?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|--|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | pelar al cuy y aliñar con ajo, cebolla y sal después cocinar las papas añadir la salsa de cochos | 3 | 30,0 | 30,0 | 30,0 |
| | cocinar a la carne de borrego añadir sal, ajo, cebolla, zanahoria y hierbitas | 6 | 60,0 | 60,0 | 90,0 |
| | cocinar el mashua, con leche enfriar y licuar con condimentos de dulce | 1 | 10,0 | 10,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |

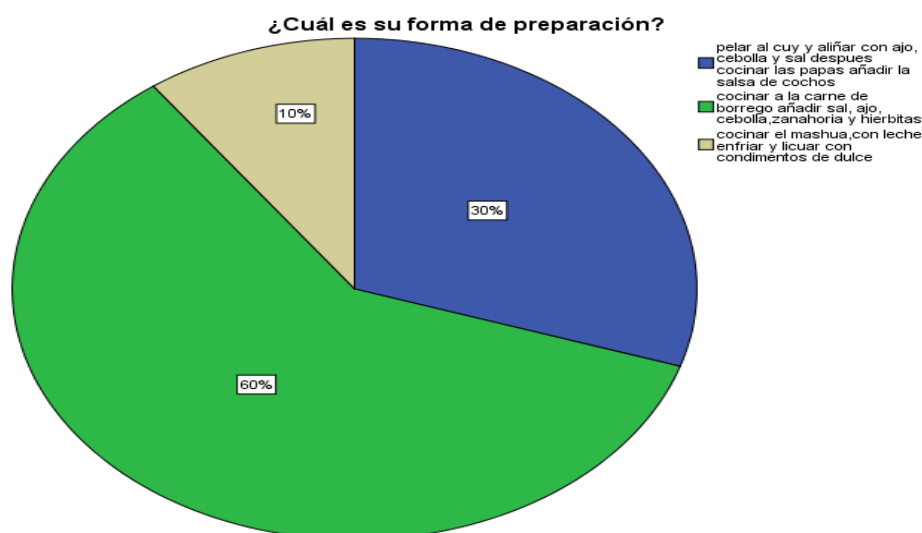


Figura 12. ¿Forma de Preparación?

Interpretación y Análisis

Esta pregunta va ligada con la pregunta 3 según los resultados el 60% (locro de borrego) preparan borrego añaden sal, ajo cebolla, zanahoria y hierbas mientras en 30% (papas con cuy) preparan pelar al cuy y aliñar con ajo, cebolla y sal después cocinar las papas añadir la salsa de cochos q y en un 10% (jugo de mashua) preparan cocinar el mashua, con leche enfriar y licuar con condimentos de dulce.

5. ¿Cuál es el tiempo estimado de preparación?

Tabla 8.

¿Cuál es el tiempo estimado de preparación?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | 30 minutos | 1 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| | 1 hora | 3 | 30,0 | 30,0 | 40,0 |
| | 1 hora y 30 minutos | 6 | 60,0 | 60,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |

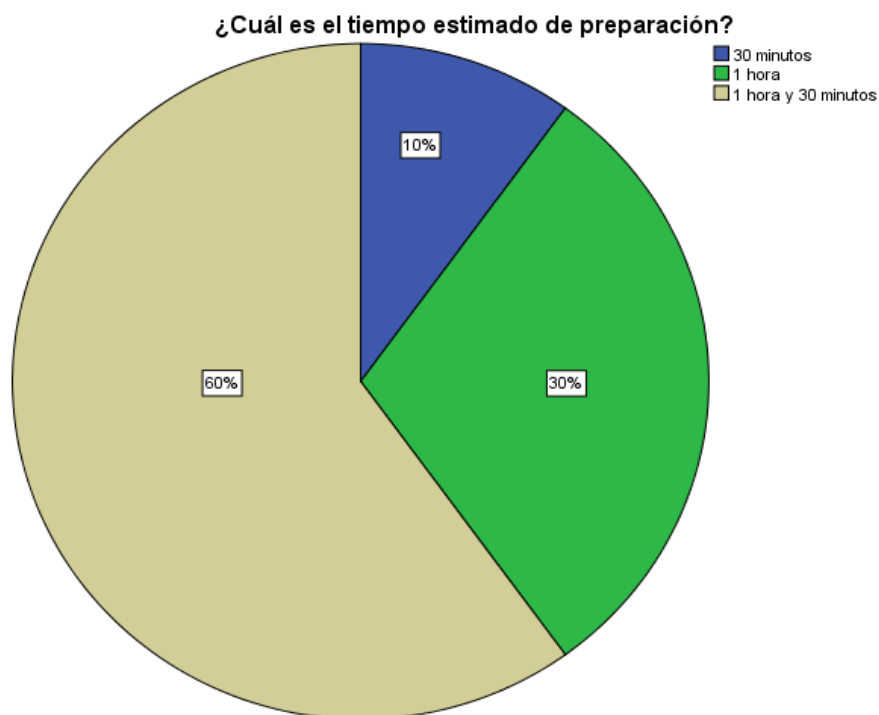


Figura 13. ¿Tiempo de preparación?

Interpretación y Análisis

Esta pregunta va ligada con la pregunta 4 por lo cual el locro de borrego se demora 1 hora y 30 minutos, mientras que las papas con cuy 1 hora y el jugo de mashua se demoran 30 minutos se tomó como referencias estos platos que son los más elaborados por los socios ya que son los más vendidos.

6. ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de los distintos platos típicos?

Tabla 9.

¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de los distintos platos típicos?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|----------------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | cuy, papas, chochos | 3 | 30,0 | 30,0 | 30,0 |
| | borrego, cebolla, ajo, zanahoria | 6 | 60,0 | 60,0 | 90,0 |
| | mashua, leche | 1 | 10,0 | 10,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |

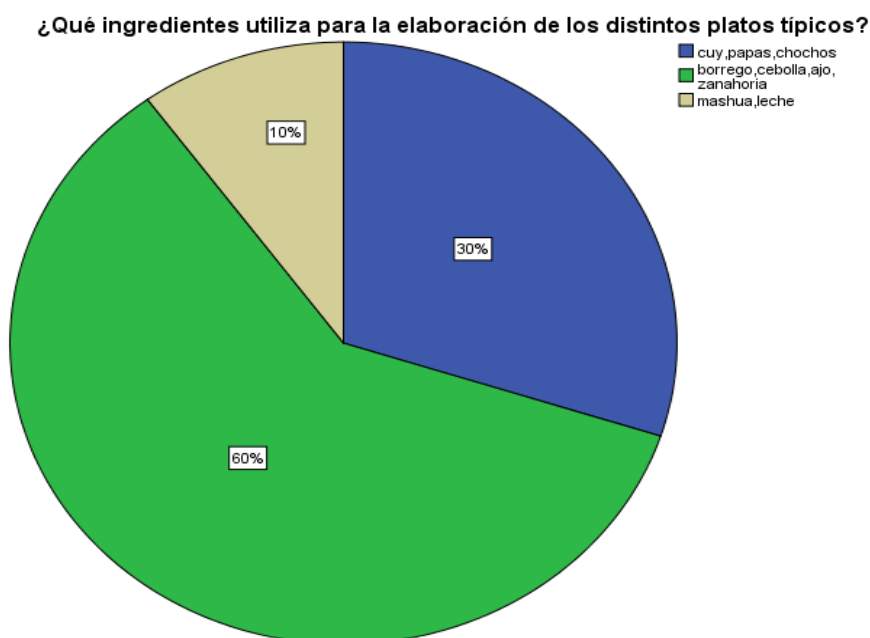


Figura 14. Elaboración

Interpretación y Análisis

Tiene relación directa con la pregunta 5 el 60%(Locro de borrega) utilizan borrego, cebolla, ajo y zanahoria, 30%(papas con cuy) utilizan cuy, papas, chochos y 10%(jugo de mashua) utilizan mashua y leche se toma en cuenta de los tres platos más vendidos ya que son preguntas interrelacionadas.

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

Tabla 15.

¿Con que se acompaña a los distintos platos típicos?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válid o | Chica | 1 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| | jugo de mashua | 9 | 90,0 | 90,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |



Figura 15. ¿Con que se acompaña a los distintos platos típicos?

Interpretación y Análisis

Se evidencio que el 90% de los platos típicos van acompañados de jugo de mashua y el 10% de chicha, se puede decir que el jugo de mashua es más utilizado en las preparaciones ya que es un producto cosechado de la misma zona.

8. ¿Qué días se preparan más los platos típicos?

Tabla 11.

¿Qué días se preparan más los platos típicos?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | días festivos | 2 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| | fin de semana | 8 | 80,0 | 80,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |



Figura 16. ¿Qué días se preparan más los platos típicos?

Interpretación y Análisis

El total de las encuestas dice que el 80% de los platos típicos se preparan entre fin de semana y el 20% en días festivos por lo cual se puede determinar que fines de semana por la llegada de turistas y familiares se expende más los platos típicos.

9. ¿Entre qué precio esta los diferentes platos típicos?

Tabla 12.

¿Entre qué precio esta los diferentes platos típicos?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | \$1-\$2 | 1 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| | \$2-\$4 | 9 | 90,0 | 90,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | |



Figura 17. Precios

Interpretación y Análisis

Según se expresa en el resultado de las encuestas los precio de los platos típicos entre \$2-\$4 en su gran mayoría en el 90%, y entre \$1-\$2 en el 10%, se demuestra que el valor económico con respetos a los platos típicos son accesibles para los turistas nacionales como para los propios pobladores.

2.2.8.2. Análisis de las encuestas dirigidas a los turistas nacionales.

1. ¿Conoce usted, sobre el Turismo Gastronómico?

Tabla 18

¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 359 | 95,0 | 95,0 | 95,0 |
| | No | 19 | 5,0 | 5,0 | 100,0 |
| | Total | 378 | 100,0 | 100,0 | |

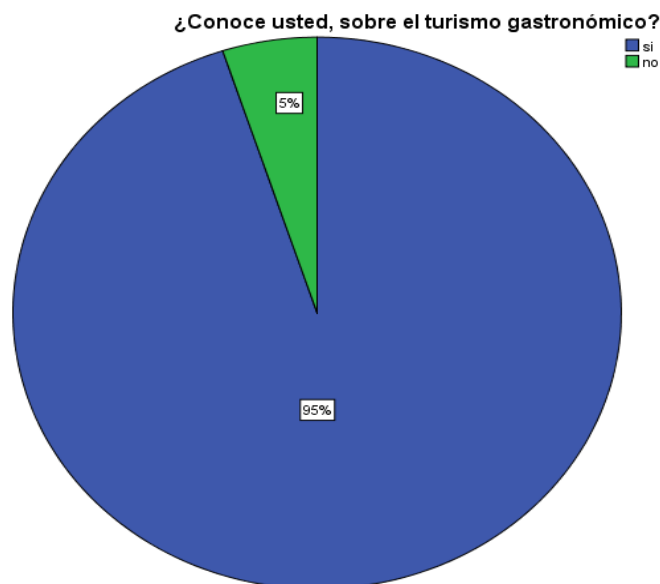


Figura 13. ¿Conoce usted, sobre el turismo gastronómico?

Interpretación y Análisis

Del total de encuestados el 95% expresan que conocen sobre el turismo gastronómico mientras que el 5 % dicen no que saben sobre este tipo de turismo dentro del Ecuador, se pudo conocer que el turismo gastronómico tiene gran acogida por parte de los turistas nacionales.

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

Tabla 14

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

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | si | 204 | 54,0 | 56,8 | 56,8 |
| | no | 155 | 41,0 | 43,2 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

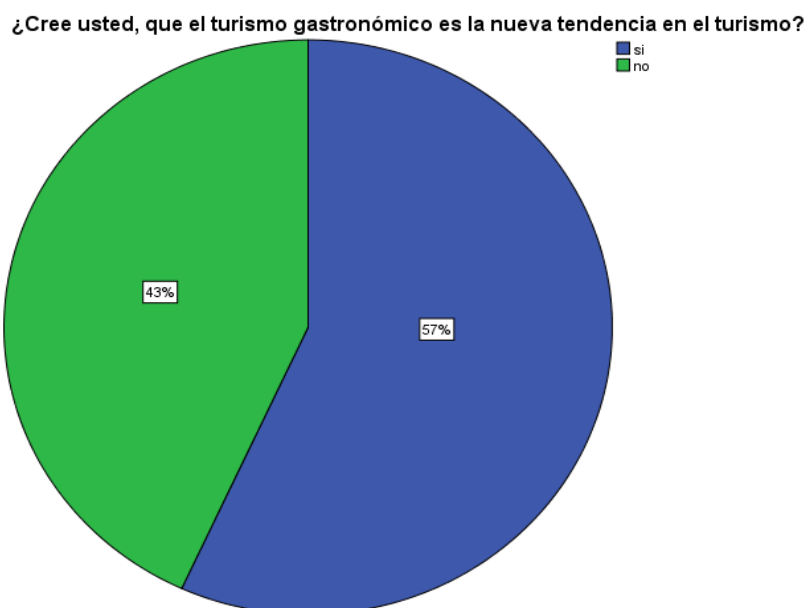


Figura19. Nuevas tendencias en el turismo

Interpretación y Análisis

Una vez analizado los resultado de las encuestas el 57 % de personas reconoce que a nivel nacional y mundial la nueva tendencia en el turismo es la gastronomía mientras que el 43% dice que no que la gastronomía es una actividad más que brinda el turismo, dando una alternativa mayor para la creación de proyectos gastronómicos dentro del turismo gastronómico.

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

Tabla 15

¿Cree usted, que en una fiesta popular de un determinado lugar es importante probar la gastronomía del mismo?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 228 | 60,3 | 63,5 | 63,5 |
| | No | 131 | 34,7 | 36,5 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

¿Cree usted, que en una fiesta popular de un determinado lugar es importante probar la gastronomía del mismo?

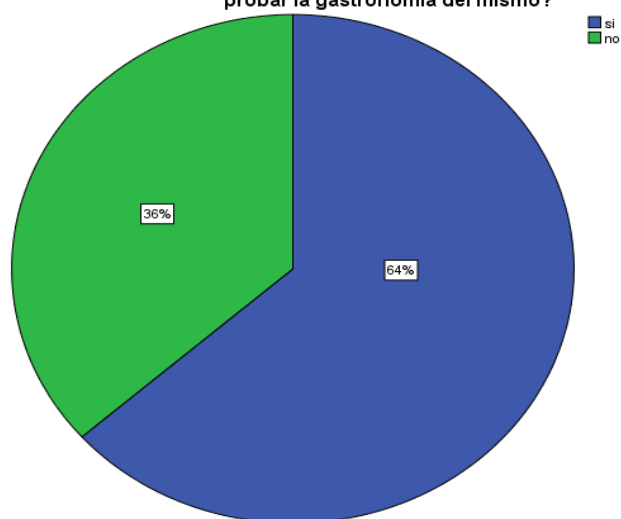


Figura 20. Fiestas populares

Interpretación y Análisis

El total de los encuestados manifestaron en un 64% que en las fiestas populares es importante probar de la gastronomía del lugar como complemento de las mismas mientras que el 36% afirman que no es necesario ya que el show central son las fiestas, se determinó que en su gran mayoría los turistas prueban la comida creando un lazo cultural entre las fiestas y la gastronomía del lugar.

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

Tabla 16.

¿Considera importante tener conocimiento de la gastronomía de los diferentes cantones de la Provincia de Cotopaxi?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 249 | 65,9 | 69,4 | 69,4 |
| | No | 110 | 29,1 | 30,6 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

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

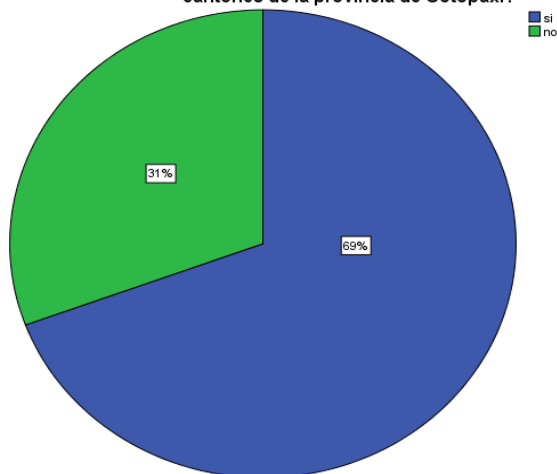


Figura 21. Conocimiento de la Gastronomía

Interpretación y Análisis

A los turistas nacionales en un 69% dicen que es necesario conocer sobre las diferentes culturas gastronómicas de los cantones que forman parte de la provincia de Cotopaxi mientras que el 31% dicen que no es necesario, se estableció que los turistas nacionales viajan también por la gastronomía ya que desean probar o degustar diferentes platos que ellos no conocen e incrementar así su conocimiento gastronómico.

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

Tabla 17

¿Conoce usted, de algún documento o inventario que habla de la cultura gastronómica?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 268 | 70,9 | 74,7 | 74,7 |
| | No | 91 | 24,1 | 25,3 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

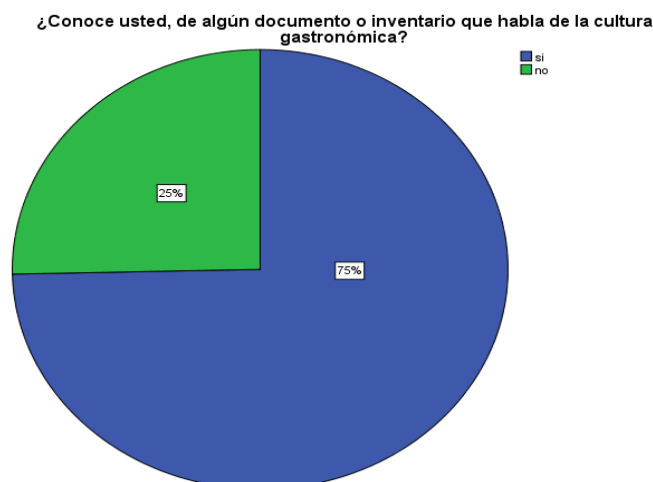


Figura 22. Inventario de la cultura gastronómica

Interpretación y Análisis

El 75 % de turistas encuestados supieron manifestar que si existe un documento que indique de la cultura gastronómica de la Provincia de Cotopaxi, mientras que el 25% no existe un documento definido de manera correcta la cultura gastronómica de cada cantón perteneciente a Cotopaxi, existe un documento a nivel provincial pero no a nivel cantonal y peor aún a nivel parroquial dando la oportunidad para crean documentos con referente a la gastronomía.

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

Tabla 18

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

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 289 | 76,5 | 80,5 | 80,5 |
| | No | 70 | 18,5 | 19,5 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

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

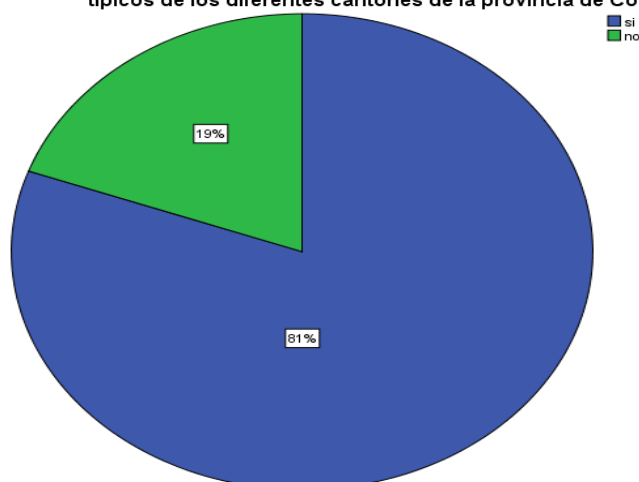


Figura N 23. Información sobre los platos típicos

Interpretación y Análisis

Del total de las encuestas el 81% afirma que debe haber o existir un documento donde hable sobre los platos típicos de los diferentes cantones que pertenecen a la provincia de Cotopaxi mientras que el 19% comentan que no sería necesario la creación de un documento con esta información, es necesario tener un documento que indique que platos no más existe en los cantones para de esta forma fomentar más el turismo gastronómico.

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

Tabla24

¿Conoce usted el cantón Pujilí y su cultura gastronómica?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 294 | 77,8 | 81,9 | 81,9 |
| | No | 65 | 17,2 | 18,1 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

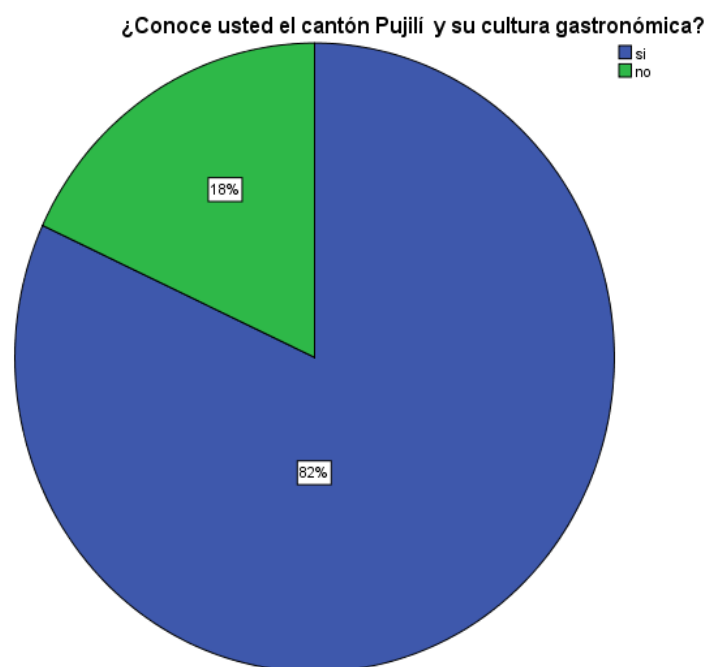


Figura 19. Cantón Pujilí

Interpretación y Análisis

Al total de los encuestados en un 82% conoce sobre la cultura gastronómica del Cantón Pujilí mientras que el 18% no tienen conocimiento sobre la cultura gastronómica, se analizó bajo estos resultados que el Cantón Pujilí posee gran acogida con referencia a la gastronomía ya que es rica y diversa por la diversificación de culturas de las diferentes parroquias y por sus festividades

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

Tabla 20

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

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 298 | 78,8 | 83,0 | 83,0 |
| | No | 61 | 16,1 | 17,0 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

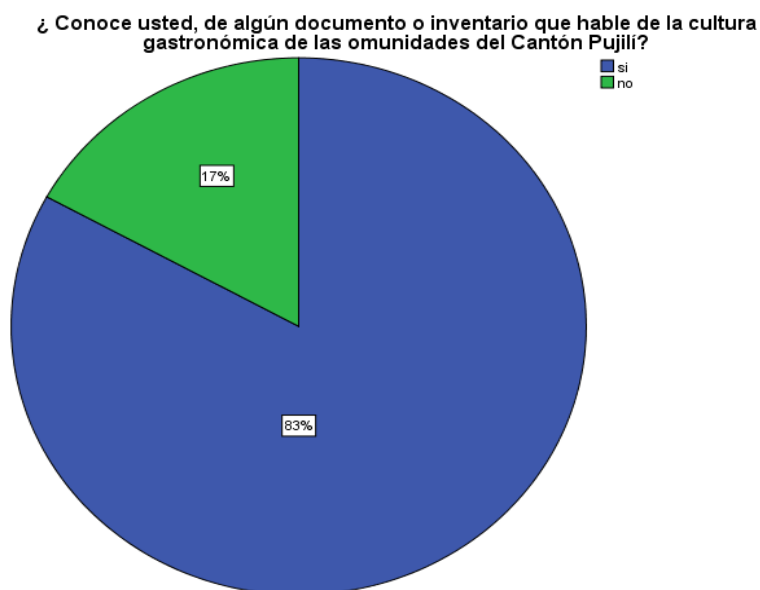


Figura 25. Documentos gastronómicos

Interpretación y Análisis

El 83% del total de encuestados afirman que existe un documento que trata de la cultura gastronómica de las diferentes parroquias del cantón Pujilí, y en un 17% dicen que no hay un documento especificado en la cultura gastronómica, no hay de manera clara y específica de cada una de las parroquias solo existe un documento en forma general de la cultura gastronómica del Cantón.

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

Tabla 21

¿Considera usted, que debe existir un inventario cultural gastronómico?

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 306 | 81,0 | 85,2 | 85,2 |
| | No | 53 | 14,0 | 14,8 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No válidos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

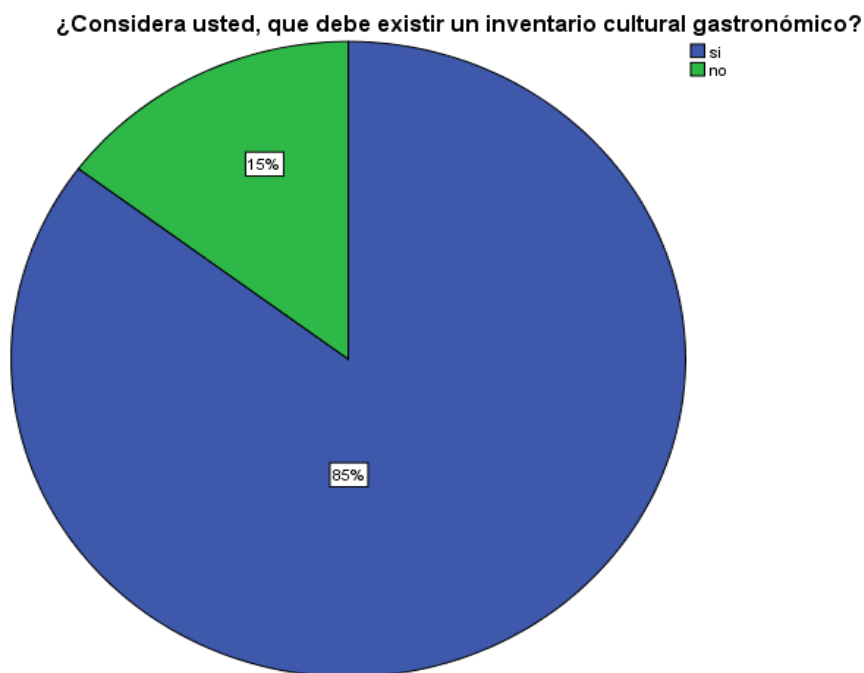


Figura 26. Inventario cultural gastronómico

Interpretación y Análisis

A las turistas nacionales que se les encuestó en el 85% manifestaron que sería bueno que se cree un inventario cultural gastronómico ya que serviría de referencia para ver que platos típicos no más existen en las diferentes parroquias y poder elegir antes de salir de viaje a las mismas mientras que el 15% dice que no sería necesario la creación de un inventario por que más viajan por las fiestas.

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

Tabla 22

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

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|------------|---------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Si | 320 | 84,7 | 89,1 | 89,1 |
| | No | 39 | 10,3 | 10,9 | 100,0 |
| | Total | 359 | 95,0 | 100,0 | |
| No validos | Sistema | 19 | 5,0 | | |
| Total | | 378 | 100,0 | | |

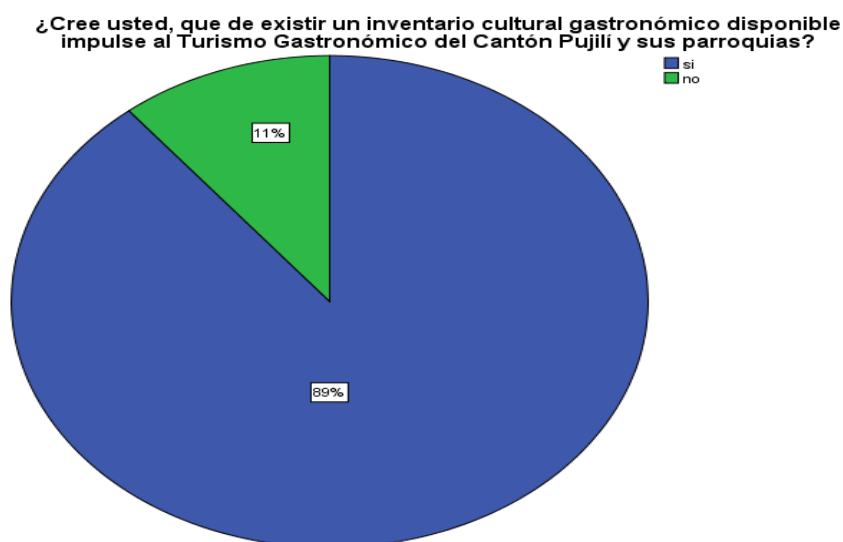


Figura 27. Impulso al turismo gastronómico

Interpretación y Análisis

El 89% contestaron que al momento de existir un inventario cultural gastronómico de las diferentes parroquias impulse el turismo gastronómico mientras que el 11% dice que no afecta el existir o no, se analizó bajo el resultado obtenido que mediante un documento que especifique los platos típicos ayudara a incrementar la afluencia turística dando un impulso a la cultura gastronómica de las diferentes parroquia y como resultado el incremento de turismo gastronómico a nivel Cantonal.

Análisis general de los resultados de las encuestas realizadas a los socios de la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N, y a los Turistas Nacionales.

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.

2.2.8.3. Análisis de las entrevistas dirigidas a las entidades de turismo de la Provincia de Cotopaxi.

Entrevista N° 1

A quien se le realizo la siguiente entrevista

Entrevistado: Juan José Licta (presidente)

Entrevistador: Liliana Ugsha

Lugar: Junta Parroquial de Guangaje.

Fecha: 26 de Noviembre del 2016

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

Existen organizaciones que trabajan para el turismo dentro de la parroquia que son: IEPS (Instituto de economía Popular y solidaria) esta organización creo un grupo denominado Tingo pucara, Grupo de gastronomía Guangaje centro y el que está por constituirse Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N.

2. ¿Existe algunas políticas sobre el turismo gastronómico que beneficien a la parroquia?

Dentro de la matriz productiva hay políticas que ayudan y respaldan en asociaciones que se dedique a la gastronómica eso ayudado a que la organización IEPS ayude en la creación de asociaciones dedicadas al expendio de comidas típicas de alguna manera ayuda a rescatar la cultura de la parroquia.

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

Directamente dentro del turismo gastronómico no, se puedo decir que de manera general ha crecido el turismo gastronómico en un 1% con respecto al año anterior.

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

En este año se ha desarrollado con mayor fuerza la gastronomía de nuestra parroquia ya que se está creando una nueva asociación dedicada al expendio de comida típica la cual se denomina Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N.

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

Si ya que tenemos a la organización IEPS (Instituto de economía Popular y solidaria) que nos apoya.

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

No existe un documento que especifique sobre los platos típicos de la parroquia.

A quien se le realizo la siguiente entrevista

Entrevistada: Lic. Verónica Herrera (Líder de la Unidad de Turismo)

Entrevistador: Liliana Ugsha

Lugar: GAD Municipal del Cantón Pujilí.

Fecha: 02 de Diciembre del 2016

1. ¿Existe organizaciones que ayuden en el turismo gastronómico dentro del Cantón Pujilí?

Nosotros nos basamos en las distintas organizaciones que el ministerio de turismo del Ecuador ya que ellos son los que nos ayudan con respecto a proyectos turísticos nos acoplamos al plan nacional de competitividad turística.

Con respecto al turismo gastronómico se puede decir que estos años existe gran acogida ya que la matriz productiva ha direccionado de manera directa al turismo lo que ha logrado crearse más oportunidad al turismo gastronómico.

2. ¿Existe algunas políticas sobre el turismo gastronómico que beneficien al Cantón Pujilí?

Nos basamos en ciertos estándares y requisitos que la Ley del Turismo, políticas directas sobre el turismo gastronómico no hay ya que es reciente el auge del mismo por ende nosotros como unidad de turismo nos basamos en las leyes que el ministerio de turismo dan con respecto a las alternativas del turismo.

3. ¿Existe afluencia de turistas en el sector gastronómico estos últimos años dentro del Cantón Pujilí?

En el año del 2013 nosotros como unidad de turismo del Cantón Pujilí generamos un proyecto denominado comidas y sabores con respecto a la gastronomía para lograr mayor afluencia de turistas por lo cual podemos decir que ha tenido una gran acogida ya que estos últimos años ha crecido el nivel de turistas que visitan en un 5 % ,

4. ¿Se ha desarrollado el turismo gastronómico dentro del Cantón Pujilí?

Desde el año 2013 se ha tomado mayor prioridad a la gastronomía del Cantón ya que existe una revista COMIDA Y SABORES logrando mayor aceptación el mercado turístico.

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

Existe el apoyo directamente del gobierno actual ya que en su gestión y leyes ha priorizado el turismo y apoyado al Ministerio de Turismo.

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

Se lanzó una revista gastronómica en el año 2013” COMIDA Y SABORES “

A quien se le realizo la siguiente entrevista

Entrevistada: Ing. Jorge. Albán (Director)

Entrevistador: Liliana Ugsha

Lugar: Ministerio de Turismo de Cotopaxi

Fecha: 02 de Diciembre del 2016

1. ¿Existe organizaciones que ayuden en el turismo gastronómico dentro de la provincia de Cotopaxi?

Nosotros nos regimos al ministerio de turismo del Ecuador ya que ellos conjunto con el Gobierno crean leyes para fortalecer el turismo y sus alternativas.

En este último año el turismo gastronómico ha ido en crecimiento por ende nosotros como ministerio buscamos alternativas y proyecto que ayuden al Turismo gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y sus cantones.

2. ¿Existe algunas políticas sobre el turismo gastronómico que beneficien a la Provincia de Cotopaxi?

Como ministerio de turismo de Cotopaxi nos basamos en las leyes de turismo que se han ido reformado en los últimos años existe políticas, no directamente con el turismo gastronómico pero si leyes que respaldan al rescate cultural entre ellos la gastronomía

3. ¿Existe afluencia de turistas en el sector gastronómico estos últimos años dentro de la Provincia de Cotopaxi?

Con respecto al crecimiento del nivel de turismo en la provincia se ha incrementado en un 2 % hay que tomar en cuenta que es más turistas amantes al deporte o a la naturales, pero gracias a las nuevas estrategias direccionada por el ministerio de turismo hemos podido unificar los atractivos con la gastronomía de cada zona que le rodea lo cual ha tenido una gran acogida por los turistas ya sean nacionales como extranjeros

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

Nosotros como ministerio de Turismo de Cotopaxi organizamos eventos en los diferentes cantones para rescatar la gastronomía de cada uno de ellos, creamos festivales de comida típica.

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

Existe el apoyo no solo del ministerio de turismo de Ecuador y también del Gobierno.

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

Un inventario gastronómico como documento no, lo que sí existe es una guía gastronómica de toda la provincia de Cotopaxi.

3. Análisis de las entrevistas dirigidas a las agencias de viajes de la provincia de Cotopaxi,

Entrevista N° 2

A quien se le realizo la siguiente entrevista

Entrevistado: Ing. Fernanda Alcaraz operadora de Metropolitan Touring

Entrevistador: Liliana Ugsha

Lugar: Latacunga

Fecha: 02 de Diciembre del 2016

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

Cuando se oferta un paquete va incluido el lugar donde pueden comer, nosotros como agencia primero vemos que tipo de turistas y que tipo de actividad desean realizar pero en su gran mayoría se le sugiere comida típica de la zona que ellos desean visitar.

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

Se ha ofrecido paquetes que se base en la gastronomía típica, cuando los turistas vienen por fiestas tradicionales como es Corpus Cristi y la Mama Negra o desean conocer la parte cultural de la Provincia.

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

Se puede decir que hay aceptación ya que nosotros combinamos los atractivos con la gastronomía típica del lugar.

4. ¿Cree usted, que tipos de turistas adquirieran más el paquete que ustedes ofertan?

Con respecto a los paquetes que ofertamos con la combinación de la cultura gastronómica hay gran aceptación más por turistas extranjeros.

A quien se le realizo la siguiente entrevista**Entrevistado:** Ing. Iván Guerrero (Greivag)**Entrevistador:** Liliana Ugsha**Lugar:** Latacunga**Fecha:** 02 de Diciembre del 2016**1. ¿Dentro de sus paquetes a ofertar hay paquetes sobre turismo gastronómico?**

Si se oferta diferentes paquetes y entre ellos uno que es ruta de sabores lo cual va incluido el lugar donde pueden comer los platos típicos, nosotros como agencia primero vemos que desea el turista.

Aunque nuestro fuerte es la oferta de paquetes para turistas de deportes extremos.

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

Se ha ofrecido paquetes que se base en la gastronomía típica, cuando los turistas vienen por fiestas tradicionales como es Corpus Cristi y la Mama Negra.

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

Si ya que los turistas siempre vienen con expectativas diferentes y como agencia tratamos de combinar las necesidades del turista y sus fascinaciones.

5. ¿Cree usted, que tipos de turistas adquirieran más el paquete que ustedes ofertan?

Los turistas extranjeros de tercera edad y pocos los turistas nacionales.

A quien se le realizo la siguiente entrevista**Entrevistado:** Ing. Carlos Pérez (Adventure Travel)**Entrevistador:** Liliana Ugsha**Lugar:** Latacunga**Fecha:** 02 de Diciembre del 2016**1. ¿Dentro de sus paquetes a ofertar hay paquetes sobre turismo gastronómico?**

Cuando se oferta un paquete va incluido el lugar donde pueden comer, nosotros como agencia primero vemos que tipo de turistas y que tipo de actividad desean realizar pero en su gran mayoría se le sugiere comida típica de la zona que ellos desean visitar.

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

Se ha ofrecido paquetes que se base en la gastronomía típica, cuando los turistas vienen por fiestas tradicionales como es Corpus Cristi y la Mama Negra o deportes extremos.

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

Se puede decir que hay aceptación ya que nosotros combinamos los atractivos con la gastronomía típica del lugar.

4. ¿Cree usted, que tipos de turistas adquirieran más el paquete que ustedes ofertan?

Con respecto a los paquetes que ofertamos con la combinación de la cultura gastronómica hay gran aceptación por turistas extranjeros.

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 ha 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.

Analizando 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 consientes que la nueva tendencia turística es la gastronomía.

CAPITULO III

1. PROPUESTA INVENTARIO CULTURAL GASTRONÓMICOCONTEMPORÁNEA.

1.1. Introducción

La parroquia Guangaje perteneciente al Cantón Pujilí ha sido conocida por su comida típica y variada como también por su alta producción y exportación de cebolla, habas, ocas y la parroquia es potencial productora de ovinos y cuyes, aunque también se puede encontrar en menor cantidades porcinos, camélidos, bovinos, truchas y aves (gallinas). Sin embargo la producción agrícola ha caído paulatinamente, lo que ha causado que la población busque otra alternativa de subsistencia.

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 a través de sus atractivos naturales culturales y gastronómicos con los que cuenta la parroquia y así aumentar la demanda de visitantes. Por ello se toma la decisión de realizar una investigación de la cultura gastronómica contemporánea de la Parroquia Guangaje para diversificar e impulsar al turismo y de manera directa al turismo gastronómico dentro del Cantón Pujilí con proyecciones a darse a conocer a nivel nacional e internacional.

1.2. Inventario Gastronómico de la Parroquia Guangaje: Planta, Producto y Platos Locales.

Como se conoce el objetivo principal de la presente investigación es “Elabora un Inventario Gastronómico Contemporáneo en la Parroquia Guangaje para Impulsar al Turismo Gastronómico”.

En el presente punto de la investigación se expone la información levantada durante el trabajo de campo, información obtenida por medio de las entrevistas, encuestas y fichas de inventarios. Con la cual se procede a elaborar el inventario gastronómico de la Parroquia Guangaje.

Como lo menciona la metodología para el inventario gastronómico, aplicada a las fichas que se utilizan para el presente de los platos típicos, elaborados por el MSc. José Forteza y el Sr. Ricardo Carrera dicen que el inventario gastronómico es: “Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar”.(Andrade Vera, Cañar Zamora, & Toranzos Narváez, Inventario de recursos gastronómico con potencial turísticos en Jipijapa - Manabi, 2007)

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.

Como se analizó que los principales productos cultivados en la Parroquia Guangaje, es el cultivo de papa es la actividad principal en agricultura con 47.45%, seguido por el maíz el 14.14%, la cebolla el 13.14%, chochos con 10.12% y cebada con 9.12% y en menor porcentaje los demás productos, siendo los ingredientes esenciales para la elaboración de los platos típicos de la parroquia de Guangaje.

Una vez investigado lo que se cultiva en la parroquia, se prosigue el inventario con los productos de la parroquia que se utiliza para la preparación de los diferentes platos típicos.

Por último paso se presenta el análisis de la ficha de productos, según se menciona en la metodología para el inventarios cultural gastronómico contemporáneo.

1.2.1. Ficha de producto

En esta ficha se obtendrán datos generales sobre los diferentes productos que caracterizan a la Parroquia Guangaje como es la papa, las habas, ocas entre otros, es importante saber si su consumo y venta es directa, si pertenecen a los platos típicos.

Dentro de la descripción del inventario se toma solo los puntos más relevantes de la ficha inventariada.

Siguiendo con la explicación algunos puntos de la ficha de producto que se encuentra en el capítulo I Figura 3

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Papa

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-001 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: papa

1.1.2 Variación de denominación: papa chaucha

1.1.3 Categoría: hortaliza

1.1.4 Tipo: tubérculo

1.1.5 Subtipo: amarilla

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de Procedencia, Temporalidad y Nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.2 Procedencia: original del lugar

1.2.3 Temporalidad: temporal

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: amarilla

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca o denominación de origen

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Maíz

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-002 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: maíz

1.1.2 Variación de denominación: choclo criollo

1.1.3 Categoría: cereal

1.1.4 Tipo: maíz amarillo

1.1.5 Subtipo: cristalino

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de Procedencia, Temporalidad y Nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: amarillo

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Cebolla

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-003 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: cebolla

1.1.2 Variación de denominación: cebollín

1.1.3 Categoría: verdura

1.1.4 Tipo: cebolla amarilla

1.1.5 Subtipo: suave

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: amarillo

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Chochos

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-004 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: chochos

1.1.2 Variación de denominación: chochos blancos

1.1.3 Categoría: granos

1.1.4 Tipo: cebolla amarilla

1.1.5 Subtipo: suave

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de Procedencia, Temporalidad y Nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: blanco

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto**4. Cooperación y Difusión**

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Cebada

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-005 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: cebada

1.1.2 Variación de denominación: arroz de cebada

1.1.3 Categoría: granos

1.1.4 Tipo: cebolla amarilla

1.1.5 Subtipo: cristalino

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: blanco

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto**4. Cooperación y Difusión**

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Habas

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-006 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: Habas

1.1.2 Variación de denominación:

1.1.3 Categoría: hortaliza

1.1.4 Tipo: cebolla amarilla

1.1.5 Subtipo: fibra

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 Características organolépticas: blanco

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Mellocos

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-007 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: mellocos

1.1.2 Variación de denominación: Ullucos

1.1.3 Categoría: hortaliza

1.1.4 Tipo: mellocos amarillos

1.1.5 Subtipo: mucoso

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: cosechado de forma orgánica.

1.2 Factores de Procedencia, Temporalidad y Nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: blanco

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de Información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de inventario cultural gastronómico N°1

Producto animal Borrego

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-008 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: Borrego

1.1.2 Variación de denominación: mamífero

1.1.3 Categoría: cárnicos

1.1.4 Tipo: borrego

1.1.5 Subtipo: ovinos

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: capturado caza.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: no aplica

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: existencia de marca de calidad

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario Cultural Gastronómico N°1

Producto Animal Cuy

| | | | | | |
|-------------|------------------|------------|----------------------|-----------|------------|
| Encuestador | Liliana Ugsha | Cód. Ficha | I.C.G- PR GUA-009 | Fecha | 27/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: Borrego

1.1.2 Variación de denominación: mamífero

1.1.3 Categoría: cárnicos

1.1.4 Tipo: cuy

1.1.5 Subtipo: cuyes

1.1.6 Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención producto final: capturado caza.

1.2 Factores de Procedencia, Temporalidad y Nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.2 Procedencia: originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: regular

1.3 Factores Sensoriales, de Preservación y Calidad.

1.3.1 Características organolépticas: no aplica

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: no aplica

Foto



4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: comunal

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de difusión: boca a boca

5. Comercialización

5.1 Alcance: mercado comunal, mercado local y mercado cantonal.

5.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, mercado local.

6. Iniciativa e Innovación Turística Entorno al Producto.

6.1 Iniciativas: otros

6.2 Alcance: turismo local

7. Fuentes de información.

Ruta gastronómica del Cantón Pujilí, sección Guangaje.

8. Observaciones.

Son siembras para consumo familiar y venta.

Fuente: Parroquia Guangaje 2016

Elaborado: Liliana Ugsha.

Una vez inventariado los productos que se da en la parroquia Guangaje, se procede a inventariar los platos típicos, considerando solo los productos que se utilizan en la producción del mismo, siendo estos los ingredientes principales.

Dentro de la descripción del inventario se toma solo los puntos más relevantes de la ficha inventariada.

En el siguiente proceso se determina las fichas de los platos como las recetas según va en la metodología para el inventario de atractivos gastronómicos (capítulo I, figura 3)

1.2.2 Ficha de Inventario de Platos y Recetas

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Locro de Borrego

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-001 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: locro de borrego

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: regular

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 90 minutos

Foto



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 9 porciones

2.2 Ingredientes:

5 lb de carne de borrego, 5 lb de papas, 2 cucharadas de sal, 2 unid de cebolla larga, 3 dientes de ajos, 1/2 cucharada de aceite, 2 unid de zanahoria.

2.3 Preparación:

Se corta en pedazos iguales la carne de borrego, se pone a hervir agua luego se añade el ajo, la cebolla picada y la zanahoria se añade la carne de borrego se deja hervir por una hora después se agrega las papas y se deja cocinar por 30 minutos al final se agrega las hierbitas finamente picadas.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.1 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

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 Guangaje.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Papas con Cuy

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 002 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: papas con cuy

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: regular

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 4 porciones

2.2 Ingredientes:

1 cuy, 3libras de papas, 2 libras de chochos, 1 litro de leche, 1 rama de cebolla, 5 dientes ajos.

2.3 Preparación:

Se pela al cuy, se adoba con cebolla larga y sal, ajo 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 chocos y se pone a hervir por 10 minutos.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.2 Alcance: mercado local

4.3 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

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.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Sopa de Arroz de Cebada con Habas y Papas

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 003 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

2. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: sopa de arroz de cebada con habas y papas

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: bajo

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 45 minutos

Foto**3. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 6 porciones

2.2 Ingredientes:

½ de taza arroz d cebada, 1 libra de habas, 2 libras de papas ,2 unidades de cebolla, 2 dientes de ajo , 1 cuchara de aceite, 1 cuchara de sal.

2.3 Preparación:

Poner a cocinar el arroz de ceba por 20 minutos, añadir después la sal, aceite el ajo, la cebolla dejar hervir por 10 minutos de ahí añadir las habas y las papas dejar cocinar por 15 minutos.

4. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.4 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Este plato solo se cocina en la casa de los comuneros no sale a la venta, tradicionalmente se sirve con jugo de mashua.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Yano

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 004 | Fecha | 30/11/20016 |
| 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: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: bajo

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60 minutos

Foto



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes:

Habas, papa chaucha cocinadas, queso.

2.3 Preparación:

Poner a cocinar primero la papa chaucha con toda cascara, de ahí las habas y oca.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.1 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socio de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

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.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Cocinada

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 005 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: cocinado

1.1.2 Variación de denominación: yano

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: alto

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60 minutos

Foto



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes:

Papa, mellocos, mashua, choclo.

2.3 Preparación:

En una olla poner a cocinar los choclos, agregar el melloco el mashua y por ultimo las papas servir todo junto en una pozuela grande.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.1 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Esta preparación va acompañada de jugo de mashua, Es posible agregar el queso y ají hecho en piedra.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Jugo de Mashua

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 006 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: cocinado

1.1.2 Variación de denominación: yano

1.1.3 Categoría: bebida

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: bajo

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 15 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 10 vasos

2.2 Ingredientes:

2 libras de mashua, 1 litro de leche, 3 cucharas de azúcar.

2.3 Preparación:

En una olla poner a cocinar los choclos, agregar el melloco el mashua y por ultimo las papas servir todo junto en una pozuela grande.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.1 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Esta preparación va acompañada de jugo de mashua, es posible agregar el queso y ají hecho en piedra.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Sancocho de Oca

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 007 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: sancocho de oca

1.1.2 Variación de denominación: yano

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: plenamente aceptado

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: bajo

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: bajo

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 45 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 8 porciones

2.2 Ingredientes:

2 libras de oca, 2 ramas de cebolla, 2 unidades de zanahoria, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de aceite

2.3 Preparación:

Poner a hervir agua en una olla, después añadir la sal la cebolla y la zanahoria picada dejar hervir después incorporar la oca y dejarle cocinar hasta que este.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales, Mayor consumo en festividades religiosas.

4. Comercialización

4.3 Alcance: mercado local

4.4 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Esta preparación va acompañada de jugo de mashua, Es posible agregar el queso y ají hecho en piedra.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Ensalada de Melloco

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 008 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: ensalada de melloco

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: reconocido mayoritariamente por la comunidad

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: bajo

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: alto

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 45 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 6 porciones

2.2 Ingredientes:

2 libras de melloco, 2 ramas de cebolla, hierbas y habas y queso

2.3 Preparación:

Primero se lava bien el melloco se pone a cocinar junto con las habas después se le corta por la mitad a los mellocos, se le sirve en una batea el melloco con habas se le pone sal y hierbas y se le agrega el queso.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4. Comercialización

4.1 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Existe nuevas combinaciones a servir la ensalada de melloco, Se va perdiendo la costumbre de plato típico, Consumo familiar.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Caldo de Cuy

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 009 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: caldo de cuy

1.1.2 Variación de denominación: locro de cuy

1.1.3 Categoría: alimento

1.1.4 Reconocimiento de la receta: reconocido mayoritariamente por la comunidad

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: familia de antepasados, naturales.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de Elaboración y Nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: regular

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 4 porciones

2.2 Ingredientes:

1 cuy, 2 libras de papas, 2 unidades de zanahoria, 1 unidades de cebolla, cilantro, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de aceite y 2 dientes de ajo.

2.3 Preparación:

Pelar al cuy lavarlo bien y las tripas del cuy de igual manera lavarlo bien, en una olla poner hervir el agua y añadir sal, ajo, cebolla, zanahoria después poner las papas picada y el cuy, dejarlo hervir y añadir las hierbas.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4. Comercialización

4.2 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Se puede acompañar con el jugo de mashua.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Miel y Queso de Borrego

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-010 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: miel y queso de borrego

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: postre

1.1.4 Reconocimiento de la receta: reconocido minoritariamente por la comunidad

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: familia de antepasados, naturales.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de elaboración y nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: regular

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 6 porciones

2.2 Ingredientes:

La panela, queso de borrego.

2.3 Preparación:

La miel de panela, añadir al queso.

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: 52boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4. Comercialización

4.3 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Se puede acompañar con pan.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Fichas de Inventario Platos y Recetas N°2

Plato y Receta Chapo

| | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA- 011 | Fecha | 30/11/20016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Descripción del Plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: chapo

1.1.2 Variación de denominación: no aplica

1.1.3 Categoría: bebida

1.1.4 Reconocimiento de la receta: reconocido minoritariamente por la comunidad

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: familia de antepasados, naturales.

1.1.7 Temporalidad: regular

1.2 Factores de elaboración y nutrición

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: regular

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 15 minutos

Foto**2. Recetario.**

2.1 Número de porciones: 6 porciones

2.2 Ingredientes:

Panela y machica

2.3 Preparación:

Poner en el agua de panela la machica y mecer

3. Difusión

3.1 Alcance: mercado local

3.2 Vías de difusión: boca a boca vía cultural

3.3 Formas de transmisión: boca a boca

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4. Comercialización

4.4 Alcance: mercado local

4.2 Vías de comercialización: restaurante de la zona, festividades o festividad.

5. Fuentes de Información

Entrevista personal: Pastora Sincha (socia de la pre asociación de comidas)

6. Observaciones

Es de consumo familiar.

Fuente: ruta turística del Cantón Pujilí sección Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Una vez analizado los diferentes platos típicos existentes en la parroquia Guangaje como siguiente paso se procede a inventariar la planta turística con referencia a la gastronomía.

Siguiendo el proceso se explica la ficha de la planta ya que se menciona en la metodología para el inventario de atractivos gastronómicos. La ficha de la planta encuentra en el capítulo I, figura 4.

1.2.3 Ficha de Planta

La presente ficha se utilizó para inventariar la planta turística donde se ofrece los platos típicos y los productos que ya fueron analizados en anterioridad de la investigación, para lograr obtener una base de datos amplios con respecto a la oferta gastronómica, de manera concreta y objetiva se estudió al mercado de comidas de la parroquia Guangaje ya que dentro de ella existe una variedad de puestos o denominado como kioscos ya que solo dentro de este mercado se expende la comida típica, ya que no hay más establecimientos de alimentos fuera del mercado.

Dentro de la descripción del inventario se toma solo los puntos más relevantes de la ficha inventariada.

Ficha de Inventario de la Planta Turística – Gastronómica

Planta Turística: Mercado Central

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-001 | Fecha | 30/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Datos del Establecimiento

1.1 Nombre: Mercado central de la parroquia Guangaje

1.2 Dirección: comunidad Guangaje centro

1.3 Teléfono: no aplica

1.4 Tipo: Kioscos de comida

1.5 Categoría: primera

1.6 E-mail: no aplica

1.7 Propietario: los 10 socios de la pre asociación de comida S/N.

1.8 Contacto: Pastora Sincha

1.9 Tiempo de funcionamiento: 1 año

1.10 Servicios disponibles: comida

1.11 Precio promedio: 3 dólares

1.12 N. de mesa: 8 mesas

1.13 N. de plaza: 8 plazas

2. Personal

2.1 Número de empleados: 10 socios

2.2 Formación: sin formación

Foto**4. Menú disponible**

| 1. 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-009 |
| Yaho | \$3 | IG.PL-GUA-004 |
| Jugo de mashua | \$1 | IG.PL-GUA-006 |

5. 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.

Fuente: Parroquia Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Previo a finalizar la investigación se inventario el mercado donde se elabora los platos típicos de la zona, ya para finalizar el inventario de las fiestas, festividades

y mercados según la metodología para inventarios de atractivos gastronómicos. La ficha se encuentra en el capítulo I figura 5.

1.2.4 Fichas de Fiestas, Festividades y Mercados.

Dentro de la ficha se contempla las opciones que tiene el mercado para potencializar y comercializar la oferta gastronómica dentro de la cual se enfatiza más en las fiestas tradicionales de la parroquia Guangaje demostrando su cultura y sus tradiciones siendo así un punto de referencia en la cultura gastronómica de la zona.

Dentro de la descripción del inventario se toma solo los puntos más relevantes de la ficha inventariada.

Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.

Fiesta Corpus Cristi

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-001 | Fecha | 30/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Datos de la Celebración

1.1 Nombre: Fiesta Corpus Cristi

1.2 Emplazamiento: Guangaje centro

1.3 Tipo: Festival Local

1.4 Periodicidad: Mensual

1.5 Fecha de celebración: mes de Mayo

1.6 Organización: GAD Parroquial de Guangaje

1.7 Teléfono: 0988950948

1.8 Contacto: Pastora Sinchico Secretario

1.9 Servicios Disponibles: comida y alojamiento

1.10 Instalaciones existentes: plaza central

Foto



1.11 Grupos participantes: grupos vecinales

1.12 Degustación de Platos: yano, cocinado, caldo de borrego, jugo de mashua.

1.13 Otros productos alimenticios: caldo de gallina y caldo de pata

1.14 Descripción del programa (Fiestas):

- ✓ Desfile de las danzas de las diferentes comunidades.
- ✓ Baile en la plaza central

1.15 Sentido o uso comunal / social que se le da a la celebración: rescate cultural

1.16 Motivación: dar gracias por las cosechas

1.17 Transmisión social de la celebración: no aplica

1.18 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas: en las diferentes vestimentas de las comparsas

2. Observaciones

Esta celebración se da en mayor escala en la parroquia de Pujilí denomina del mismo nombre Corpus Cristi.

Fuente: GAD Parroquia de Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha

Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.

Fiesta San Juan Bautista

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-002 | Fecha | 30/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Datos de la Celebración

1.1 Nombre: Fiesta San Juan Bautista

1.2 Emplazamiento: Guangaje centro

1.3 Tipo: Festival Local

1.4 Periodicidad: diario

1.5 Fecha de celebración: 24 de Mayo

1.6 Organización: GAD Parroquial de Guangaje

1.7 Teléfono: 0988950948

1.8 Contacto: Pastora Sinchico Secretario

1.9 Servicios Disponibles: comida y alojamiento

1.10 Instalaciones existentes: plaza central

Foto



1.11 Grupos participantes: grupos vecinales

1.12 Degustación de Platos: yano, cocinado, caldo de borrego, jugo de mashua

1.13 Otros productos alimenticios: caldo de gallina y caldo de pata

1.14 Descripción del programa (Fiestas):

- ✓ Desfile de las danzas de las diferentes comunidades.
- ✓ Baile en la plaza central

1.15 Sentido o uso comunal / social que se le da a la celebración: rescate cultural

1.16 Motivación: fiesta religiosa

1.17 Transmisión social de la celebración: no aplica

1.18 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas: en las diferentes vestimentas de las comparsas

2 Observaciones

Esta celebración se da solo por un día y es en la iglesia de la parroquia que queda en la plaza central.

Fuente: GAD Parroquia de Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.

Fiesta de la Natividad

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-003 | Fecha | 30/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Datos de la Celebración

1.1 Nombre: Fiesta de la natividad

1.2 Emplazamiento: Guangaje centro

1.3 Tipo: Festival Local

1.4 Periodicidad: mensual

1.5 Fecha de celebración: mes septiembre

1.6 Organización: GAD Parroquial de Guangaje

1.7 Teléfono: 0988950948

1.8 Contacto: Pastora Sinchico Secretario

1.9 Servicios Disponibles: comida y alojamiento

1.10 Instalaciones existentes: plaza central

Foto



1.11 Grupos participantes: grupos vecinales

1.12 Degustación de Platos: yano, cocinado, caldo de borrego, jugo de mashua

1.13 Otros productos alimenticios: caldo de gallina y caldo de pata

1.14 Descripción del programa (Fiestas):

- ✓ Desfile de las danzas de las diferentes comunidades.
- ✓ Baile en la plaza central

1.15 Sentido o uso comunal / social que se le da a la celebración: rescate cultural

1.16 Motivación: fiesta religiosa

1.17 Transmisión social de la celebración: no aplica

1.18 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas: en las diferentes vestimentas de las comparsas

2. Observaciones

Esta celebración se da en transcurso de un mes desfiles de todas las comunidades en la plaza central de la parroquia.

Fuente: GAD Parroquia de Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha.

Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.

Fiesta de los Santos Difuntos

| | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|------------|
| Encuestador | Ugsha Liliana | Cód. Ficha | I.G-PL-GUA-004 | Fecha | 30/11/2016 |
| Provincia | Cotopaxi | Cantón | Pujilí | Parroquia | Guangaje |

1. Datos de la Celebración

1.1 Nombre: Fiesta de los santos difuntos

1.2 Emplazamiento: Guangaje centro

1.3 Tipo: Festival Local

1.4 Periodicidad: mensual

1.5 Fecha de celebración: mes septiembre

1.6 Organización: GAD Parroquial de Guangaje

1.7 Teléfono: 0988950948

1.8 Contacto: Pastora Sinchico Secretario

1.9 Servicios Disponibles: comida y alojamiento

1.10 Instalaciones existentes: cementerio de la parroquia Guangaje

Foto



1.11 Grupos participantes: grupos vecinales

1.12 Degustación de Platos: Yano, cocinado.

1.13 Otros productos alimenticios: mote y togro

1.14 Descripción del programa (Fiestas):

- ✓ Llevar alimentos a los difuntos.
- ✓ Rezar en las tumbas de los familiares y comer al frente de la tumba

1.15 Sentido o uso comunal / social que se le da a la celebración: rescate cultural

1.16 Motivación: fiesta religiosa

1.17 Transmisión social de la celebración: no aplica

1.18 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas: en las diferentes vestimentas de las comparsas

2. Observaciones

Esta celebración se da una vez al año.

Fuente: GAD Parroquia de Guangaje

Elaborado: Liliana Ugsha.

1.3. 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.

Se tomó en cuenta el modelo del inventario del equipamiento Turístico del Ministerio de turismo que es la siguiente tabla:

Tabla 23
Inventario del Equipamiento Turístico

| Categoría | Tipo | Subtipo |
|--------------------|--------------------------------|---|
| 1. Alojamiento | Hotelero | Hoteles |
| | | Hosterías y Posadas |
| | | Moteles |
| | | Pensiones |
| | | Aparthotel |
| | | Condóminos (unidades o conjuntos) |
| | | Camping |
| | | Albergues |
| | | Camas en casas de familia |
| | | Viviendas en alquiler de casas en casas de departamento |
| | | Viviendas en alquiler en casas y cabañas |
| | | Tráiler Park |
| 2. Alimentación | Restaurantes | |
| | Cafeterías y Bares | |
| | | |
| 3. Esparcimiento | Inst. Deportivas | |
| | | Balnearios Creados |
| | Night club | |
| | Discotecas y Bares | |
| | Casinos y otros juegos de azar | |
| | Cines Y teatros | |
| | Clubes deportivos | |
| | Parques temáticos | |
| | Otros espectáculos públicos | |
| | Toros, peleas de gallos rodeos | |
| | | |
| 4. Otros servicios | Agencias de Viajes | |
| | Transporte Turístico | |
| | Información al turista | |
| | | Oficina de información |

| | | |
|--|--|--------------------|
| | | Servicios de guías |
| | Comercios turísticos cambio de moneda y bancos | |
| | Dotaciones para congresos | |
| | Y convenciones | |
| | Primeros auxilios | |
| | Guarderías | |
| | Estacionamientos | |

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador, 2005

En la tabla se observa que las categorías principales se dividen en tipos y subtipos, de manera directa en la presente investigación se analizara el sector de alimentación de la parroquia Guangaje, considerando a los restaurantes, cafeterías y los bares.

A continuación del levantamiento de información de los prestadores de servicios realizados por el departamento de turismo del Cantón Pujilí con respecto a las diferentes parroquias se ha determinado lo siguiente:

Tabla 24

Prestadores de Servicios

| Nombre | Servicios prestan | Jurídicos |
|--|--|---|
| Desarrollo Comunitario Centro Guagua Pucara de la comunidad Tingo Pucará (22 socios). | Alojamiento: 20 pax Alimentación: 16 pax Guías: dos con licencia expedida como guías nativos por el Ministerio de Turismo. | Con personería Jurídica ante el Ministerio de Bienestar Social, numero 029- 03. Con fecha 14 de mayo de 2003. |
| Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N. Cuantas con diez socios. Capacidad 16 pax. Guangaje Centro | Alimentación (16 pax) | En proceso de legalización |
| Emprendimiento de la Asociación de Trabajadores Autónomos de Centro Artesanal Arco Iris – | | Con personería Jurídica ante el Ministerio de Industrias, comercio, integración y pesca N° 543. Con fecha 22 |

| | | |
|-------------------------------|--|-----------------------|
| Comunidad Casa Quemada | | de noviembre de 1993. |
|-------------------------------|--|-----------------------|

Fuente: Diseño de Rutas Turísticas del Cantón Pujilí

En la tabla 24 se puede ver que la parroquia Guangaje cuenta con un solo establecimiento de comida que es el mercado central donde existe 8 puestos(Kioscos) de comida quienes los manejan son los de la Pre Asociación de Comerciantes de Comidas S/N.

Una vez establecidos los puestos de comida se procedió a analizar los 8 puestos de comida quienes ofertas los diferentes platos típicos de la parroquia que de anta mano ya fueron analizados e inventariados dando como resultado 11 platos típicos entre ellos de bebidas y postres, de los cuales 6 platos típicos que son yano, cocino, chapo, sopa de arroz de cebada, locro de oca, en salda de melloco no se ofertan el mercado de comida sino estos platos se los realiza en las fiestas populares y bajo pedidos y las 5 se venden en los kioscos que están adentro del mercado de comida. Una vez detallado se puede decir que los platos típicos que más se comercializan son locro de borrego, papas con cuy, locro de cuy, jugo de mashua y queso de borrego con miel de panela hay que tomar en cuenta en la presente investigación que el plato típico emblemático es el locro de borrego.

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



Figura 28 GAD Parroquial de GuangaJE



Figura 29 Mercado central



Figura 30 Mercado Central



Figura 31 Mercado Central



Figura 32 Mercado Central



Figura 33 Mercado Central

En el mercado de comida de la parroquia de Guangaje es el unico establecimiento de comida tomando en cuenta que no existe restaurantes que oferten estos platos tipicos fuera del mercado hay que mensionar que solo los fines de semana existe la venta de los platos tipicos.

Se realizó una tabla donde se puede calificar al mercado de comida y sus 8 puestos de comida de platos típicos en bases a los modelos de los inventarios que da el Ministerio de Turismo de Ecuador.

Tabla 25
Mercado de Comida de la Parroquia Guangaje

| N° | Mercado de Comida de la Parroquia Guangaje | | | | | |
|----|---|-----------------------|-----------------|-----------|-------|-------|
| | Razón social | Representación | Dirección | Categoría | Plaza | Mesas |
| 1 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Pastora Sincha | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 2 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Carlos Ugsha | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 3 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Antonieta Quindigalle | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 4 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Laura Sincha | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 5 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Carlota Umaginga | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |

| | | | | | | |
|---|---|--------------------|-----------------|-------|---|---|
| 6 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | José Sinchiguano | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 7 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | María Santafé | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |
| 8 | Pre Asociación de comerciantes de Comidas S/N | Juliana Pillasagua | Guangaje centro | Sexta | 1 | 2 |

El mercado de comida de la parroquia Guangaje funciona ya 1 año su estructura es sencilla y esta sub dividida en dos plantas la primera es de venta de productos: papas, cebollas, habas, mellocos, ocas, en la segunda planta se sub divide en ocho kioscos donde se expende la comida y cada kiosco cuenta con dos mesas hay que mencionar que tiene todos los servicios básicos como es agua y luz también existe servicios higiénico.

Cabe mencionar que el servicio al cliente es llevado a cabo por los socios que conforman la pre asociación de comida S/N, cada kiosco pertenecen a los socios quienes a su vez son ayudados por sus familiares para la elaboración y venta de los platos típicos, se puede decir que la atención al cliente es rustica ya que no poseen alguna instrucción de cómo atender a un clientes en este caso el comensal sin embargo, esto no es un impedimento para que en estos el personal encargado de la atención se esmere por brindar un buen servicio.

1.4. Análisis de los Productos Inventariados y su Valoración Cultural.

Los productos que se han inventariado anteriormente son los utilizados en la realización de los platos típicos de la parroquia Guangaje son: el cultivo de papa

seguido por el maíz, la cebolla, chochos y cebada estos productos se encuentran en el mercado local estos productos son sembrados permanentemente por los comuneros de la parroquia y son plenamente aceptados por la comunidad.

Los productos antes mencionado son recolectados de forma manual y teniendo en cuenta su estado de madurez ya que los agricultores tienen diferentes técnicas de sembrado de sus antepasados y muy pocos agricultores son los que siembran ya con semillas mejoradas o abono artificial, pero hay que tomar en cuenta que a veces la producción es bajo por factores climáticos el producto sirve como para la venta y consumo por los propios agricultores. Estos productos poseen un nivel medio alto ya sea en carbúrate, proteína como vitaminas.

Los platos típicos inventariados de la parroquia Guangaje tiene un significado muy importante para el Cantón Pujilí en el sector del turismo gastronómico hay que mencionar que el plato que mayor reconocimiento tiene a nivel cantonal es el locro de borrego este plato es a base de papas y borrego es muy apetecido ya sea por los mismo pobladores de la parroquia como de los turistas este plato se ha ido manteniendo con los años por que no ha tenido gran modificación en su preparación y en sus ingredientes por lo cual le hace el plato típico emblemático de la parroquia, ya que también se prepara para toda ocasión en fiestas en matrimonios en velorios, fines de semana y otras reuniones sociales por lo cual esta plato va perdurando con el pasas de los años.

El costo de este plato típico es de 2 dólares lo que hace accesible su adquisición por los amantes a la gastronomía, otra dato a destacar es que en su elaboración se necesita de la sangre del borrego como condimento dentro del plato.

También el plato tipo que resalta en la cultura gastronómica de la parroquia Guangaje es las papas con cuy, su elaboración fácil ya que se base en el cuy animal propio de la zona y su valor nutricional es medio ya que contiene proteína y harinas, este plato se puede determinar como plato fuerte y se lo realiza en matrimonios en fiestas religiosas, eventos sociales y bajo pedido y su costo es de 3 dólares siendo un valor exigible para los amantes a la comida típica.

Uno de los platos que se derivan del cuy es el locro de cuy este se prepara en leña lo que ase su sabor más rico y su valor nutricional es medio ya que tienes proteínas este se puede servir en platos de barro, su costo es de 2 dólares lo que hace accesible en su compra.

Hay que tomar en cuenta que hay una bebida denominado jugo de mashua el cual es reconocido por su gran valor nutricional ya que contiene vitaminas y sus ingredientes se basa en leche y la mashua la misma que se produce en la zona su preparación es fácil y este jugo se prepara en ceremonias en misas y en eventos sociales y su costo es de 1 dólar haciendo accesible en su adquisición.

Entre los postres el que más resalta es el queso de borrego bañado con miel de panela tiene gran cantidad nutricional por ser calcio y minerales y su valor es de 1.50 dólares siendo fácil su compra.

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.

Todo el proceso de elaboración de los platos guarda una enorme riqueza cultural, desde los utensilios, como la cocina en leña y la cuchara de palo, hasta la forma de preparar los platos y de conservarlos, como es el caso del jugo de mashua que es mejor servir en vasijas de barro ya que todas estas tradiciones fueron transmitidas desde generaciones anteriores en la preparación los ingredientes las técnicas de cocción por lo general los hombres de las diferentes comunidades que conforman la parroquia Guangaje se dedican a la agricultura mientras que las mujeres se dedican a los quehaceres de la casa siendo ellas las que se dedican a la preparación de los alimentos y hacen que las tradiciones culinarias se conserven a través de los años.

Hay que hacer énfasis que se creó un grupo de diez 10 socios que pertenecen a las diferentes comunidades de la parroquia Guangaje denominado la Pre

Asociación de comidas S/N quienes con mayor esfuerzo y esmero transmiten la cultura gastronómica ya que ellos elaboran los platos típicos de la zona y en su venta cada fin de semana como en eventos sociales manteniendo así año tras año viva la cultura gastronómica de la Parroquia Guangaje.

1.5. Diagnóstico General de los Productos Inventariados y su Valoración Turística.

El diagnóstico de los productos inventariados se explica a través de una tabla tomando en cuenta cuatro categorías que son la temporalidad, disponibilidad, dificultad de elaboración y reputación del plato que ayudaran a medir en la situación en que se encuentra los platos típicos. Esta información fue recolectada a través de las fichas del inventario gastronómico.

Tabla 26
Diagnóstico de los Platos Típicos Inventariados

| 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 |

El potencial turístico gastronómico que tiene el Cantón Pujilí se basa en los diferentes platos típicos que tienen las parroquias, se tomó para la presente investigación a la parroquia Guangaje por su diversidad en la cultura gastronómica ya que es rica y diversa a través de la cual se impulsara el turismo gastronómico de la parroquia y del cantón.

A lo largo de la investigación se pudo constatar que existe información de los atractivos naturales, como culturales de la parroquia Guangaje, pero lo relacionado con la gastronomía es limitado o solo mencionado y transmitido oralmente, mas no existe un registro formal sobre el tema que permite aprovechar de mejor manera este recurso. Esta proyecto investigativo trata de recatar esta información y dar a conocer los platos más detalladamente y su situación actual a través de un inventario cultural gastronómico para que sirva como una referencia a la hora hacer una correcta planificación turística para establecer un programa de promoción de la zona, y que los recursos gastronómicos con los que cuentan la misma sean vistos no como un simple complemento de la oferta sino como un elemento más , para de esta manera atraer a los turistas amantes de la cultura gastronómica e impulsar en turismo gastronómico de la parroquia Guangaje y del cantón Pujilí a sus alrededores.

Glosario de Términos

Chapo: bebida mezcla de machica y agua de panela



Chicha: bebida fermentada



Guangaje: piedra rocosas



Jora: bebida de maíz fermentada



Mashua: palabra quichua que denomina aun tubérculo



Machica: palabra quichua que es cebada molida



Oca: tubérculo



Papa Chaucha: un tipo de papa



Yano: palabra quichua combinación de alimentos producidos en la zona andina



CAPITULO IV

4. 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.
- ✓ Las personas mayores son las que conservan la tradición en la comida típica de la Parroquia Guangaje, quienes aprendieron de las preparaciones a muy temprana edad.
- ✓ Cocinado (papa, mellocos, mashua, choclo, Caldo de cuy, papas con cuy y salsa de chochas, Yano (habas, ocas y mashua, choclo, papa chaucha cocinadas, queso, cuy) son los platos típicos más reconocidos en toda la parroquia.
- ✓ En la investigación se conoció que existen algunos jóvenes que desconocen sobre la preparación de ciertos platos típicos, que se elaboran en las comunidades pertenecientes a la parroquia Guangaje.
- ✓ Las recetas de los platos han sido transmitidas de generación en generación vía oral sin cambios drásticos en su preparación.

- ✓ La mayoría de las personas, utilizan los mismos ingredientes, en un determinado plato, pero cada persona tiene su manera de preparar, utilizando cierto tipo de condimentos y siendo la diferencia el sabor.

5. 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.
- ✓ Las personas que conocen de la preparación de la gastronomía contemporánea, deberían socializarla con las demás personas para así lograr mantener cultura.
- ✓ Este trabajo investigativo, considero debe formar parte de los documentos que se encuentran en la biblioteca de la institución para que sirva de instrumento de consulta de quien se encuentre vinculado al turismo gastronómico.
- ✓ Para que exista un buen desarrollo turístico gastronómico en la parroquia debería haber apoyo por parte de las autoridades, festivales gastronómicos e incentivos para quienes laboran en la preparación de los platos.

- ✓ El inventario se puede dar a conocer, para que así las personas puedan elaborar los platos típicos expuestos o dirigirse a la al lugar para la adquisición de los mismos.

- ✓ Las personas que elaboran los platos típicos, deberían seguir utilizando los mismos ingredientes que conforman los mismos sin alterar los platos con otro tipo de productos y de esta manera mantener la tradición.

- ✓ Promover concursos sobre la preparación de los platos inventariados con el fin de motivar a los habitantes a interesarse en la preparación de la gastronomía local.

- ✓ Es necesario llevar a cabo un programa de capacitación a los de la asociación de personas que preparan los alimentos y bebidas, en atención al cliente e higiene y manipulación de alimentos.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar Bello, J. (2013). *Cocina Contemporánea Mexicana*, D.F.El Conocedor, 1.

Álvarez, A. (1989). *Metodología de la Investigación*. Ecuador: Editorial don Boston.

Andrade Vera, C., Cañar Zamora, A., Toranzos Narváez, A., & Carvache Franco, W. (s.f.). *Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa - Manabí*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL).

Antillón, J. J. (1935). *La Evolución la Cultura*. En J. J. Antillón, *La Evolución la Cultura* (pág. 14). Costa Rica: De la Universidad de Costa Rica.

Baby Ramírez, y. (Mayo de 2015). Eumed.net. Obtenido de las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/05/fiestas.html>

Ballesteros, E. R. (2000). *Turismo comunitario en el Ecuador*. Ecuador: editorial Abya Yala.

Bernal Torres, C. A. (2006). *Metodología de la investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México, D.F: Leticia Gaona Figueroa.

Bolaños Cadena, X. M., & Guerrón Almeida. MSc., N. R. (2013). *Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la Provincia del Carchi*. Tulcán: Universidad Politécnica Estatal del Carchi.

Bullón, R (2006). *Planificación del espacio turístico*. Cuarta edición México, D.F: trillas.

Brom, J. (2015). Portal Académico. Obtenido de Historia Universal 1: <http://portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiauniversal1/unidad1/historiaQueParaQue/conceptoHistoria>

Cabarcos Novás, N. (2006). Promoción y venta de Servicios Turísticos. Comercialización de Servicios Turísticos. España: ideas propias.

Chamorro, R. L. (16 de Septiembre de 2010). OPIP.-entretenimientos Agencia de Prensa, Publicidad y Monitoreo. Obtenido de OPIP.-.ENTRETENIMIENTOS Agencia de Prensa, Publicidad y Monitoreo: <http://opipentretenimientos.blogspot.com/2010/09/Pujilí-tierra-de-delicias.html>

Colambres, A. (s.f.). Manual del Promotor Cultural, base teóricas de la acción. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Colihue.

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. (2004). El Alimento, La Cocina étnica, la Gastronomía Nacional. Elemento Patrimonial y un Referente de la Identidad Cultural. Scripta Ethno Lógica, 55-66.

Crosby, A. (2003). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales.

Curiel, J. E. (2000). Turismo Gastronómico y Enológico. Madrid: dykinson, s.L. Meléndez Valdés - 28015 Madrid.

Diseño de rutas turísticas del Cantón Pujilí. (2015). Informe técnico diagnóstico situacional turístico parroquial Guangaje. Pujilí: GAD Municipal del Cantón Pujilí.

El Grupo de Discusión. (2004). Manual de Aplicación a la Investigación Social, Comercial y Comunicativa. Madrid: Esic.

Fernanda, P. V. (2015). Estudio gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.

Frade, L. (04 de Marzo de 2014). Cocina Ancestral. Recuperado el 11 de Noviembre del 2016. Diario de Cádiz.

González, C. (5 de Octubre de 2012). Gastronomía Contemporánea. Obtenido de Gastronomía Contemporánea. Recuperado el 10 de Noviembre del 2016: <https://prezi.com/0u21e2vqp2xb/gastronomia-contemporanea/>

Guangaje01. (22 de Agosto de 2011). Gobierno Parroquial de Guangaje. Obtenido de Gobierno Parroquial de Guangaje. Recuperado el 14 de Noviembre de 2016, de: <http://guangaje.gob.ec/cotopaxi/?author=1>

Guerrero, J. V. (2010). "Investigación de la cultura gastronómico del Cantón Arenillas, Provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector Turístico, 2010". Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Iván, S. L. (2003). Metodología para Elaboración de Estrategias de Desarrollo Local. Santiago de Chile: nov 2003.

Orestes, D. (2000). Estrategias Didácticas de Investigación. Peru.

Jijón Achig, D. I. (2014). Estudio Gastronómico de la Provincia de Imbabura, Recolección de Recetas Tradicionales y Rutas Gastronómicas. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.

Larrain, J., & Hurtado, A. (2003). Concepto de la Identidad. FAMECOS Recuperado el 14 de Noviembre de 2016, pag 31-32.

López Cañas, R. E. (2014). Identidad Cultural de los Pueblos Indígenas. Guatemala: Universidad Rafael Landívar.

López Chamorro, R. P. (16 de Septiembre de 2010). Opip. Entretenimientos Agencia de Prensa, Publicidad y Monitoreo. Obtenido de Pujilí "Tierra de delicias": Recuperado el 16 de Noviembre de 2016 <http://opipentretenimientos.blogspot.com/2010/09/Pujilí-tierra-de-delicias.html>

Lupiola, M. (13 de marzo de 2010). La Llave del Mundo. Obtenido de Intangible. Recuperación de 15 de Noviembre de 2016: <http://365palabras.blogspot.com/2010/03/intangible.html>

Marcella, V. (04 de Julio de 2009). Delicias Gastronómicas en Cotopaxi. Obtenido de Delicias Gastronómicas en Cotopaxi. Recuperado del 15 de Noviembre del 2016: <http://blog.espol.edu.ec/licitur/2009/07/04/delicias-gastronomicas-en-cotopaxi/>

Medrano de Luna, G. (2001). Danza de Indios de Mesillas. México, D.F. El Colegio de Michoacán.

Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2009). La Cocina Tradicional Regional como un Elemento de Identidad y Desarrollo Local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, D.F. Scielo, 1.

Ministerio de Turismo. (2012). Ecuador Culinario "Saberes y sabores. Ministerio de Turismo del Ecuador, 3-5. Obtenido de Ecuador Culinario "Saberes y sabores".

Ministerio de Turismo de Ecuador. (2004). Metodología para inventarios de Atractivos Turísticos. Quito: Gerencia Nacional de Recursos Turísticos.

Molano L., O. L. (2000). Identidad Cultural un Concepto que Evolucionan. Obtenido de Identidad Cultural un Concepto que Evolucionan Recuperado el 16 de Noviembre del 2016: <file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-IdentidadCulturalUnConceptoQueEvoluciona-4020258.pdf>

Molano, O. L. (2006). La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. Territorios con Identidad Cultural, pag 4-5.

Monjas Polo, E. (24 de Febrero de 2013). El Librepensador. Obtenido de El Librepensador: Recuperado el 17 de Noviembre de 2016 <https://www.ellibrepensador.com/2013/02/24/que-es-ser-contemporaneo/>

Muñoz, Roberto. La Investigación Científica Paso a Paso. Cuarta Edición. San Salvador: Talleres Gráficos UCA, 2004

Nieto Salinas, A. (2004). Administración de Empresas Volumen 1. Murcia: Mad.

Ochoa Leyva, K., & Santamaría Gómez, A. (2008). Cultura Gastronómica. Culinaria, pag 151-180.

Organización Mundial del Turismo OMT. (s.f.). World Tourism Organization Network. Obtenido de World Tourism Organization Network Recuperado el 15 de Noviembre del 2016: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2014). Definiciones. Obtenido de Definiciones de Costumbres Recuperado el 10 de Noviembre del 2016: <http://definicion.de/promocion-turistica/>

Pérez Valle, G. F. (2015). Estudio gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.

Quesada Castro, R. (2000). Elementos del Turismo. Costa Rica: Carlos Fco. Zamora-Murillo.

Rodríguez Miguel, E. A. (2005). Metodología de la Investigación. México, D.F: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Ruiz, E. (18 de Noviembre de 2012). Manifestaciones Culturales del Zulia. Obtenido de Manifestaciones Culturales. Recuperado el 16 de Noviembre del 2016: <https://www.clubensayos.com/Historia/Manifestaciones-Culturales-Del-Zulia/428029.html>

Santamaría Gómez, A., & Ochoa Leyva, K. (2013). Cultura Gastronómica. Obtenido de Cultura. Recuperado el 16 de noviembre de 2016: http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf

Taucher, E. (1999). Bioestadística. Santiago de Chile: Universitaria, S.A.

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). El alimento, la cocina, la gastronomía nacional. Elementos patrimoniales y un referente de la identidad Cultural. Red de Revista Científicas de Américas Latina y el Caribe.

Torres, H. (1994). Manual de revitalización Cultural. Quito.

Turismo, M. d. (s.f.). La Gastronomía Ecuatoriana al alcance de todos. Obtenido de la Gastronomía Ecuatoriana al alcance de todos, Recuperado el 18 de Noviembre de 2016: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Turismo, S. d. (2014). Sectur. Obtenido de capítulo 2 Sector Turístico Recuperación el 16 de Noviembre del 2016: <http://www.gob.mx/sectur/>

Usca Tiuquinga, M. S. (2009). Inventario de Servicios Gastronómicos de Cantón Chambo para su aprovechamiento turístico sustentable. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía.

Vertices S.L., P. (2008). Marketing Turístico. España: Vértice.

ANEXOS



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por la señorita **MARÍA LILIANA UGSHA GUANOTASIG**.

En la ciudad de Latacunga, a los **20 días del mes de Enero del 2017**.

Lic. Yanet Marisol Ortega Freire.
DIRECTOR DEL PROYECTO

Aprobado por:

Ing. Carlos Albán Yáñez
DIRECTOR DE CARRERA

Dr. Juan Carlos Díaz Álvarez

SECRETARIO ACADÉMICO