



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: “ESTUDIO DEL TURISMO GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO
TURÍSTICO DEL CANTON LATACUNGA, PROVINCIA DE
COTOPAXI”**

AUTORES: JORGE ANDRÉS BUNGACHO BUNGACHO

KARLA LISSETH QUINATO A BEDÓN

DIRECTOR: LIC. ISMAEL GUANOLUISA

LATACUNGA

2018



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

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación “**ESTUDIO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTON LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI**”, realizado por **JORGE ANDRÉS BUNGACHO BUNGACHO** y **KARLA LISSETH QUINATOA BEDÓN** ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con requisitos, teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a **JORGE ANDRÉS BUNGACHO BUNGACHO** y **KARLA LISSETH QUINATOA BEDÓN** para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 15 de Febrero del 2018

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Joffre Ismael Guanoluiza Chuqui', is written over a circular stamp. The stamp contains the text 'ESPE' and 'FEB 15 2018'.

Lic. Joffre Ismael Guanoluiza Chuqui
DIRECTOR



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotros **JORGE ANDRÉS BUNGACHO BUNGACHO**, con cédula de ciudadanía N° 0502923311 y **KARLA LISSETH QUINATO A BEDÓN**, con cédula de ciudadanía N° 0503866386, declaramos que este trabajo de titulación, **“ESTUDIO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTON LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

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

Latacunga, 15 de Febrero del 2018

Jorge Andrés Bungacho Bungacho
C.C. 0502923311

Karla Lisseth Quinatoa Bedón
C.C. 0503866386



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

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

AUTORIZACIÓN

Nosotros **JORGE ANDRÉS BUNGACHO BUNGACHO** y **KARLA LISSETH QUINATO A BEDÓN**, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE publicar en la biblioteca virtual de la institución el presente trabajo de titulación **“ESTUDIO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTON LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”** cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra autoría y responsabilidad.

Latacunga, 15 de Febrero del 2018

Jorge Andrés Bungacho Bungacho

C.C. 0502923311

Karla Lisseth Quinatoa Bedón

C.C. 0503866386

DEDICATORIA

A los pilares de mi vida Jorge, Norma, Ricardo y Paola; por su amor, apoyo, respeto y consideración que a pesar de las veces que he caído me han ayudado a levantar.

Por enseñarme el valor del esfuerzo y dedicación que las grandes cosas se las va construyendo desde la raíz. Sentir su respaldo y comprensión es fenomenal, pues juntos somos más fuertes.

Jorge Andrés

A la luz de mis ojos Verito Lisseth, que en este momento no puede leer mis palabras pero cuando sea capaz quiero que sepa lo importante que es para mí. Que no hay nada en el mundo que me haga más feliz que verla sonreír y sé que está feliz con este sueño alcanzado. Ella es la razón de que me levante cada día, es mi motivación principal para salir a delante, mi negrita me cambio la vida, le amó desde el momento que supe que venía en camino, le amo y le amare hasta el último día de mi vida; y a mi Madre Ceci, la mujer más hermosa, fuerte, valiente y luchadora. A ellas les dedico este trabajo, son mi mayor fortaleza, no me imagino una vida ellas.

Karlita Lisseth

AGRADECIMIENTO

A papá Dios por darme la vida, una hermosa familia y por llenarme de bendiciones en cada paso que doy.

A mis padres Jorge y Norma que me han levantado sin importar las veces que he caído, por su amor y apoyo incondicional, por cada mañana llenarme con sus bendiciones; gracias Papá y Mamá son mi ejemplo, por lo cual procuro ser mejor día a día.

A mis hermanos Ricardo y Paola son mi apoyo y soporte, por compartir una misma pasión e ir creciendo juntos respaldados uno del otro, son muy valiosos en mi vida.

A mi compañera de tesis Karla por formar parte de este proyecto, por haber confiado en que juntos realizaremos un gran trabajo donde queda plasmado la paciencia, constancia, empeño y dedicación, juntos aprendimos mucho a lo largo de esta investigación. Más que una compañera eres una gran amiga, gracias por todo.

A nuestro tutor Lic. Ismael Guanoluisa por el apoyo, paciencia y conocimientos compartidos para el desarrollo exitoso de la investigación. Un agradecimiento especial a la Ing. Maricela Pulloquina, que con su sabiduría y experiencia ayudó de manera integral en el proyecto, y también en las aulas durante mi formación profesional.

Como no agradecer a aquellos docentes que marcaron mi etapa académica con sus conocimientos, experiencia y amistad: Ing. Angélica González, Ing. Cristina Nasimba, Ing. Luis Palomino e Ing. Carlos Albán; les extiendo un agradecimiento inmenso por enseñarme a ser un profesional de éxito.

A todas aquellas personas que colaboraron en el desarrollo del proyecto de investigación, mis más sinceros agradecimientos por su valioso aporte.

Jorge Andrés

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme vida, salud y sabiduría, por siempre bendecir cada paso que doy y ayudarme a tomar las mejores decisiones que se ven reflejadas en el logro de mis metas y sueños.

A mis padres Cecilia y Carlos por siempre darme la mano y nunca dejarme caer, por su paciencia, cariño y trabajo sin descanso para que yo tuviera todo lo necesario para cumplir este sueño tan anhelado, gracias por ese apoyo y amor incondicional. Nunca terminare de agradecer a Dios por darme los mejores padres.

A mi compañero de vida Jorge por ser un pilar fundamental y estar a mi lado en los momentos buenos y malos, por ayudarme a ser mejor cada día. Gracias por todo el amor, paciencia y comprensión, este es el inicio de grandes logros juntos.

A mi hermano Sebastián, mi abuelita Blanca y toda mi familia por ser mi soporte, mi ayuda, mi inspiración y una gran bendición, son lo más valioso y hermoso.

A mi compañero de tesis Andy por hacerme parte de este proyecto, por haber confiado en mí. Juntos realizamos un gran trabajo donde reflejamos paciencia, compromiso, inteligencia y perseverancia, ambos aprendimos mucho a lo largo de este trabajo. Más que un compañero eres un gran amigo, gracias por todo y una infinita gratitud a toda tu familia.

A nuestro tutor Lic. Ismael Guanoluisa por todo el apoyo y conocimiento impartido para que la investigación tenga éxito. Un agradecimiento especial a la Ing. Maricela Pulloquina, quien con su sabiduría y experiencia supo ayudarnos de manera significativa al proyecto, no solo al momento del desarrollo de la investigación sino también a lo largo de toda mi formación profesional.

A todas aquellas personas que colaboraron en el desarrollo de la investigación, mis más sinceros agradecimientos por su valioso aporte.

Karlita Lisseth

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARÁTULA.....	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN.....	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii

CAPÍTULO I**GENERALIDADES**

1.1 Antecedentes	1
1.2 Planteamiento del problema	2
1.3 Formulación del problema.....	4
1.4 Justificación e importancia	4
1.5 Objetivos	5
Objetivo general	5
Objetivos específicos	5

CAPÍTULO II**2. MARCO TEÓRICO**

2.1 Turismo	6
2.1.1 Turismo alternativo.....	7
2.1.2 Turismo gastronómico.....	9
2.1.3 Turismo gastronómico sostenible.....	10
2.1.4 Patrimonio	10
a. Patrimonio cultural.....	11
b. Patrimonio cultural gastronómico material	12
c. Patrimonio cultural gastronómico inmaterial.....	12

2.1.5	Gastronomía sostenible	13
2.1.6	Sostenibilidad.....	14
a.	Sostenibilidad ambiental	14
c.	Sostenibilidad económica.....	15
d.	Sostenibilidad institucional	15
2.1.7	Ficha de registro	16
2.2	Desarrollo turístico	23
1.2.1	Desarrollo local	24
a.	Desarrollo social y capital y capital humano.....	27
b.	Desarrollo económico y fomento productivo	27
c.	Desarrollo institucional, articulación de actores y participación.....	27
d.	Ordenamiento territorial y desarrollo de infraestructura.	28
1.2.2	Encuesta	28
1.2.3	Planificación estratégica para el desarrollo local.....	30
2.3	Marco legal.....	31
2.4	Caracterización del objeto de estudio	33
1.3.1	Datos geográficos	34
1.3.2	Datos políticos.....	34
1.3.3	Historia	35
1.3.4	Atractivos turísticos	35

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO

3.1	Hipótesis	38
3.2	Variables	38
3.3	Marco metodológico	38
3.3.1	Enfoque.....	38
3.3.2	Modalidad de investigación	39
3.3.3	Nivel o tipo de investigación.....	39
3.3.4	Población y muestra.....	39
3.3.5	Operacionalización de las variables	41
3.3.6	Recolección de información	42
3.3.7	Procesamiento y análisis.....	42

3.4	Diagnóstico del turismo gastronómico sostenible	44
3.5	Diagnóstico del desarrollo local.....	77

CAPÍTULO IV

4. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

4.1	Diagnóstico	95
4.2	Vocación	97
4.3	Objetivos estratégicos y específicos	97
4.4	Estrategia local de desarrollo	103
4.5	Proyecto de Capacitación a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de las PGT como identidad cultural.....	105

CONCLUSIONES	108
--------------------	-----

RECOMENDACIONES.....	110
----------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA.....	111
-------------------	-----

LINKOGRAFÍA.....	112
------------------	-----

ENTREVISTAS.....	114
------------------	-----

ANEXOS.....	115
-------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clasificación del patrimonio cultural gastronómico material.....	12
Tabla 2 Clasificación del patrimonio cultural gastronómico inmaterial.....	13
Tabla 3 Dimensiones del desarrollo local	25
Tabla 4 Elementos de desarrollo local	26
Tabla 5 Historia de Latacunga	35
Tabla 6 Manifestaciones culturales.....	36
Tabla 7 Atractivos naturales	37
Tabla 8 Preparaciones gastronómicas tradicionales.....	40
Tabla 9 Selección de los actores locales	41
Tabla 10 Resumen del Marco Metodológico.....	43
Tabla 11 Parámetros de evaluación de las preparaciones gastronómicas tradicionales.....	44
Tabla 12 Aplicación de los parámetros a las preparaciones gastronómicas tradicionales.....	49
Tabla 13 Tabla de selección de las preparaciones gastronómicas tradicionales.....	50
Tabla 14 Portadores seleccionados del cantón Latacunga.....	51
Tabla 15 Esquema de las fichas de registro del Patrimonio Cultural Gastronómico.....	68
Tabla 16 Parámetros de evaluación para Patrimonio Cultural Gastronómico.....	73
Tabla 17 Evaluación por territorio Parroquia Guaytacama	75
Tabla 18 Evaluación por territorio Parroquia San Buenaventura	77
Tabla 19 Puntos fuertes y débiles del desarrollo local	78
Tabla 20 Ponderación de puntos fuertes	81
Tabla 21 Ponderación de puntos débiles.....	84
Tabla 22 Puntos fuertes opinión de actores locales.....	87
Tabla 23 Puntos débiles opinión de actores locales	90
Tabla 24 El turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico del cantón Latacunga.....	95
Tabla 25 Matriz FODA cruzada.....	99
Tabla 26 Objetivos estratégicos y específicos	102
Tabla 27 Lineamientos en base al PDyOT de la provincia de Cotopaxi	103
Tabla 28 Matriz de marco lógico para consolidar al turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico	104
Tabla 29 Proyecto No. 1	105

RESUMEN

El presente trabajo analiza el turismo gastronómico sostenible para generar una alternativa que aporte al desarrollo del cantón Latacunga, como primera instancia se realiza la fundamentación teórica que permite comprender y sustentar la investigación mediante revisión bibliográfica; siendo este el paso primordial para entender el patrimonio cultural gastronómico y el desarrollo local. Luego se generan dos diagnósticos, el primero enfocado en el turismo gastronómico sostenible que permitió identificar las preparaciones gastronómicas tradicionales para luego conocer y evaluar el estado del patrimonio cultural gastronómico, el segundo está orientado al desarrollo local mediante la evaluación de puntos fuertes y puntos débiles por parte de los actores locales en cada una de sus competencias; dando como resultado la situación actual del cantón Latacunga en el ámbito turístico, en base a estos dos diagnósticos se realiza una planificación estratégica vinculada a los lineamientos estratégicos provinciales empleando una matriz FODA cruzada la cual permite desarrollar estrategias en base a la realidad del territorio, razón por la cual se prioriza el beneficio de las comunidades locales mediante un programa de concientización a los portadores de las preparaciones gastronómicas tradicionales generando una identidad cultural y manteniendo vigente a la gastronomía tradicional, además esto ayuda a generar ingresos económicos a la localidad; razón por la cual se debe involucrar al turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo dentro de la planificación turística y de esta manera lograr una dinamización de la economía del cantón.

PALABRAS CLAVE:

- **TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE**
- **GASTRONOMÍA TRADICIONAL**
- **PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO**
- **LATACUNGA - DESARROLLO LOCAL**
- **LATACUNGA - PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**

ABSTRACT

The present work analyzes the sustainable gastronomic tourism to generate an alternative that contributes to the development of the canton Latacunga. As a first step, the theoretical foundation is carried out to understand and sustain research through bibliographic review; this being the main step to understand the culinary cultural heritage and local development. Then two diagnoses are generated, the first focused on sustainable gastronomic tourism that allowed identifying traditional gastronomic preparations to later know and evaluate the state of cultural gastronomic heritage, the second is oriented to local development by evaluating strengths and weaknesses by part of the local actors in each of their competences; resulting in the current situation of the canton Latacunga in the tourism field, based on these two diagnoses is a strategic planning linked to the provincial strategic guidelines using a crossed SWOT matrix which allows developing strategies based on the reality of the territory, reason whereby the benefit of local communities is prioritized through a program of awareness to the bearers of traditional gastronomic preparations generating a cultural identity and keeping the traditional gastronomy current, also this helps to generate economic income to the locality; reason why sustainable gastronomic tourism should be involved as an alternative of development within tourism planning and in this way achieve a revitalization of the economy of the canton.

KEYWORDS

- **SUSTAINABLE GASTRONOMIC TOURISM**
- **TRADITIONAL GASTRONOMIC**
- **CULTURAL GASTRONOMIC HERITAGE**
- **LATACUNGA - LOCAL DEVELOPMENT**
- **LATACUNGA - DEVELOPING STRATEGIES**

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

1.1 Antecedentes

Revisado el repositorio digital de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, no se han encontrado publicaciones con completa similitud al tema de estudio, pero si documentos con aportes importantes que contribuyen a la investigación como es el caso de:

RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, de Quijano, R. (2015) en la que propone:

Conservar y preservar los alimentos considerados patrimoniales que se preparan en la ciudad de Latacunga, para fomentar el turismo gastronómico, debido a que la gastronomía latacungueña se ha visto amenazada principalmente por la falta de interés de los pobladores.

ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA REPOSTERÍA Y CONFITERÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, de Montalvo & Quintanilla (2016) en la que plantean:

Analizar los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional Montalvo & Quintanilla y su incidencia en el desarrollo del turismo cultural, lo cual permitió establecer una serie de programas y proyectos propios del Plan de Salvaguardia que se desarrolló como alternativa de protección a las expresiones estudiadas, identificando a las entidades responsables que ejercen el papel de actores para la vigencia y cumplimiento de mencionadas iniciativas.

Estas investigaciones proporcionarán información acerca de las preparaciones culinarias, así como, de la repostería y confitería tradicionales, las mismas que constituyen parte importante para el desarrollo del tema de estudio.

Al mismo tiempo se dispone de documentos que anteceden al estudio y que aportan de manera importante al desarrollo de la investigación que se desglosan a continuación:

PLANIFICACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE, del autor Montecinos, A. (2012) quien contribuye principalmente con la metodología para el desarrollo de la investigación, la misma que trata sobre el turismo gastronómico sostenible como una nueva concepción del turismo y su relación con la gastronomía; esta propone un modelo de planificación gastronómica y turística compuesto por el sistema de seguridad alimentaria regional, para lo cual se describen los diferentes pasos a seguir para desarrollar servicios, rutas, productos y destinos gastronómicos y turísticos competitivos, con el objetivo primordial de otorgar beneficios principalmente a las comunidades locales.

Finalmente se considera al INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES Y CULTURALES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, elaborado por el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi (2015), que aporta con información fundamental de los atractivos naturales y las manifestaciones culturales del cantón Latacunga.

1.2 Planteamiento del problema

La gastronomía es una parte indispensable de la actividad turística, debido a que todo viajero tiene que satisfacer la necesidad biológica de alimentarse. Sin embargo, en la actualidad esta necesidad se puede contemplar de diferentes formas: como parte fundamental del sistema alimentario, como un estilo de vida saludable y en un aspecto más amplio y novedoso, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Razón por la cual es necesario comprender y reconocer la dimensión de la gastronomía como una motivación principal para realizar un viaje turístico.

Son escasos los países que le han dado prioridad al turismo gastronómico, con una política nacional de Estado que genere planes, programas y proyectos a corto, mediano y largo plazo. Pueden citarse apenas algunos ejemplos como Francia con el “día del gusto francés” que consiste en modernizar a la gastronomía como arma de conquista gastronómica para todo el mundo; España, con su marca “Saborea España”, que ha ido ganando posicionamiento en el mercado a nivel mundial; un caso

de éxito en América Latina es Perú que promociona “Lima, capital gastronómica de Latinoamérica” el cual rescata el sabor tradicional de cada una de sus preparaciones.

Ecuador es un país con múltiples características geográficas, biológicas, climáticas, atractivos naturales, manifestaciones culturales, costumbres y tradiciones; que forman una concentración de vida única con gran diversidad.

Por las características anteriormente mencionadas, el Ecuador posee una gastronomía que se ve enriquecida por la variedad de especies y productos de origen animal y vegetal propios de cada una de sus zonas; obteniendo distintos platos típicos donde resaltan ingredientes del entorno e influencia de sus costumbres y tradiciones.

Cotopaxi es una provincia dedicada a la actividad agrícola y ganadera; productora de maíz, cebada, papa, brócoli, trigo y en las zonas cálidas se cultiva cacao, banano, café y caña de azúcar; también tiene producción de carne, leche y lácteos; aprovechando los recursos mencionados ha desarrollado una amplia gastronomía, representada por las chugchucas, hallullas, queso de hoja, helados de Salcedo, pinol, licor de caña, panela, entre otras, preparaciones propias de cada uno de sus cantones; por lo que es considerada como un referente gastronómico de la zona central del país.

Los diferentes factores sociales y culturales han generado un cambio en la forma de vida de su población, dejando atrás las costumbres y tradiciones de sus antepasados como es el caso de las formas de producción, preparación y alimentación que han ido perdiendo espacio dentro de las actividades primordiales.

El cantón Latacunga es conocido por su cultura y tradición, posee atractivos naturales y manifestaciones culturales, entre las cuales resaltan su exquisita gastronomía, preparaciones que aún conservan sus costumbres y formas de preparación de los alimentos, platos que han sido heredados de

generación en generación. Las fuentes de información referentes al patrimonio cultural gastronómico son pocas, derivando en que se ha dejado a un lado los procesos, procedimientos, utensilios y la utilización de productos propios de la zona, hasta el punto del olvido total en algunos casos, por esta razón es de gran importancia documentar el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial de la localidad, para conservar el legado culinario e impulsarlo a través del turismo gastronómico sostenible en el marco del desarrollo turístico.

Para corroborar con esta problemática Guacho, G (2015) en su investigación “Rescate histórico cultural de la gastronomía típica del cantón Latacunga” menciona que se está perdiendo la identidad cultural debido a que las personas nos les interesan conocer el origen, ni la preparación de los platos típicos, además de la falta de información de las preparaciones. Revisar (ANEXO No. 1).

1.3 Formulación del problema

¿Cómo los escasos estudios del patrimonio cultural gastronómico, limitan la generación de alternativas de desarrollo turístico del cantón Latacunga?

1.4 Justificación e importancia

El estudio busca introducir a la gastronomía en el modelo de la sostenibilidad lo cual permitirá romper el esquema tradicional en donde la gastronomía solo es fuente de beneficios económicos; sino enfocarse en los procesos de transformación de los alimentos desde la siembra, cultivo, preparación y venta de productos; también contribuirá al rescate y valoración del patrimonio cultural gastronómico presente en los sitios de estudio e involucrará a las comunidades locales ya que son entes indispensables en la producción y comercialización de preparaciones culinarias, todo aquello en base a los principios básicos de la sostenibilidad.

El análisis del turismo gastronómico sostenible se enfoca hacia los grupos sociales más vulnerables, así como a los servicios, establecimientos gastronómicos y turísticos; donde el objetivo principal es preservar el

patrimonio cultural gastronómico, mediante acciones concretas como planificar, documentar y gestionar productos y servicios para de esta manera obtener productos gastronómicos que cumplan todos los requerimientos de los turistas, y a la vez crear una alternativa complementaria de crecimiento económico acorde al desarrollo local.

El estudio como ya se ha mencionado anteriormente, proporcionará beneficios a las comunidades locales mediante la elaboración de una planificación estratégica, la cual busca rescatar la gastronomía y convertirla en un elemento motivador para el desplazamiento de flujos turísticos, para que de esta manera sea considerada como un ente que ayude al desarrollo de la actividad turística del cantón, y a la vez a mejorar la calidad de vida de los pobladores del sector. Además la investigación se convierte en una herramienta para recopilar información sobre el patrimonio cultural gastronómico para futuras investigaciones.

1.5 Objetivos

Objetivo general

Analizar el turismo gastronómico sostenible para generar una alternativa que aporte al desarrollo del cantón Latacunga.

Objetivos específicos

1. Realizar la fundamentación teórica que respalde la investigación.
2. Diagnosticar la situación actual sobre el turismo gastronómico sostenible y desarrollo local.
3. Diseñar una planificación estratégica que genere beneficios a las comunidades locales y flujos turísticos al cantón Latacunga.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

Los atractivos naturales y las manifestaciones culturales que posee el país identifican a cada una de sus regiones, provincias, cantones, ciudades y pueblos convirtiéndolos en portadores de características únicas. El turismo motiva a las personas a conocer lugares diferentes de su entorno habitual, generando desplazamientos dentro y fuera del territorio y a la vez creando beneficios a las comunidades receptoras permitiendo degustar la gastronomía típica de cada una de las localidades, estas preparaciones poseen cultura, tradición y conocimientos ancestrales que trascienden de generación en generación.

El presente capítulo contiene los referentes bibliográficos necesarios para la investigación. Se desarrolla las dos aristas principales que son: turismo gastronómico sostenible y desarrollo turístico y dentro de estos elementos básicos como patrimonio cultural gastronómico, gastronomía sostenible, desarrollo local, fomento productivo y ordenamiento territorial.

Por tanto el objetivo de capítulo II es realizar la fundamentación teórica que respalde la investigación.

2.1 Turismo

El turismo es uno de los pilares a nivel mundial para el desarrollo económico en varios países, como en el Ecuador es parte de la matriz productiva ya que permite impulsar la actividad turística de todos los sectores considerando la mega diversidad, atractivos naturales, manifestaciones culturales, infraestructura, etc.; generando actividades entorno al turismo y de esta manera mejorando la calidad de vida de los habitantes del entorno.

Entendiéndose como turismo alternativo:

Para la Organización Mundial del Turismo-OMT (2016):

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. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.

Según la Secretaría de Turismo de México-SECTUR (2015):

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

De acuerdo con Molina, (2007) el turismo se define como “los desplazamientos cortos y temporales de la gente a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, y las actividades emprendidas durante la estancia en esos destinos”.

En base a los autores mencionados se define al turismo como el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus desplazamientos fuera del entorno habitual por motivos de recreación, estudio, negocios, entre otros, generando un aporte económico. A la vez permitiendo el desarrollo de los lugares visitados como es el caso del turismo alternativo el cual se lo realiza en contacto directo con la naturaleza ya que se considera como una actividad que genera ingresos económicos para los habitantes de la localidad.

2.1.1 Turismo alternativo

Considerando la mega diversidad, atractivos naturales, manifestaciones culturales, regiones, zonas climáticas, etc., que posee el Ecuador, el turismo alternativo se enfoca en realizar actividades de recreación en la naturaleza tomando en cuenta la conservación natural y cultural del entorno ya que mediante esta modalidad de turismo existe contacto directo con las

poblaciones locales razón por la cual es primordial respetar las culturas existentes.

La SECTUR (2004), define al turismo alternativo como:

Los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales que le envuelven con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales y culturales.

Según Ibáñez, R. & Rodríguez, I. (2007):

Es una corriente de turismo que tiene como objetivo la realización de viajes donde el turista participa en actividades recreativas de contacto con la naturaleza y las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y urbanas, respetando los patrimonios natural, cultural e histórico del lugar que visitan.

Para Domínguez, P. Bernard, A. & Burguere, E. (1998):

Es una modalidad turística que incorpora un fuerte componente de responsabilidad a fin de no afectar las áreas naturales que se visitan, apreciando atractivos naturales y manifestaciones culturales, promoviendo la conservación, el bajo impacto ambiental y cultural, así como el involucramiento de las poblaciones locales.

Haciendo referencia a las definiciones de los autores mencionados anteriormente se puede precisar que el turismo alternativo es una nueva actividad que permite el contacto con la naturaleza, además se ha convertido en una alternativa económica, debido a que los sectores que la desarrollan se favorecen con los réditos que se generan, y de esta manera promueva el uso responsable de los recursos naturales y culturales existentes. Dentro de la modalidad de turismo alternativo debe considerarse el turismo gastronómico como una actividad referencial debido a la variedad de preparaciones culinarias que impulsa la generación de una corriente turística.

2.1.2 Turismo gastronómico

Tomando en cuenta la variedad de productos agrícolas, ganaderos, especies endémicas, costumbres y tradiciones de los pueblos; el turismo gastronómico atrae la visita a determinados lugares que poseen gastronomía exquisita ya sea por los ingredientes utilizados o por su forma de preparación, permitiendo de esta manera ingresos económicos para sus habitantes.

Según la SECTUR (2004), el turismo gastronómico “es todo viaje realizado para experimentar nuevas comidas y bebidas particulares de la región, conocer sus ingredientes e incluso hasta aprender a prepararlos”.

De acuerdo a Hall & Sharples (2003) define al turismo gastronómico como:

La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

Para Montecinos (2012) se define al turismo gastronómico como:

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, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

En base a los autores mencionados, el turismo gastronómico se lo define como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos durante viajes y estancias donde se realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo con el principal fin de consumir y disfrutar productos gastronómicos.

Basándose en la definición de turismo gastronómico es primordial hablar de sostenibilidad debido a que ayuda al desarrollo de la sociedad receptora y a la vez a la preservación de los recursos del entorno.

2.1.3 Turismo gastronómico sostenible

Tomando en cuenta el término turismo gastronómico sostenible como un solo conjunto, luego de una amplia búsqueda de la definición mencionada; Antonio Montecinos es el único autor que lo define tomando en cuenta la sostenibilidad, razón por la cual será tomado como base para el desarrollo de la investigación ya que considera todos los aspectos dentro de la definición que plantea.

Según Montecinos (2012) el turismo gastronómico sostenible:

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 por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. Coadyuvan al desarrollo de la sociedad receptora y a mantener en tiempo presente y futuro la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico material, natural, inmaterial y mixto, las especies endémicas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país.

Basándose en la definición de turismo gastronómico sostenible es fundamental mencionar la sostenibilidad enfocada a la preservación de patrimonio.

2.1.4 Patrimonio

Según Arévalo (2010) define al patrimonio como:

Un conjunto de bienes culturales que reciben una valoración positiva por parte de la sociedad, cuya identidad expresan, en el sentido que es un elemento mediante el que se establece la diferencia con los otros grupos sociales y

culturales; pero representa, asimismo, un factor de resistencia contra los embates de la uniformización. El patrimonio, una especie de simbología social para el mantenimiento y la transmisión de la memoria colectiva, está constituido por los bienes representativos de cada sociedad. Y se puede afirmar que los fenómenos patrimoniales revisten una triple dimensión: física, social y mental; es decir, material y simbólica.

a. Patrimonio cultural

En la conferencia mundial desarrollada en México por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (1982) se establece:

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas

- **Patrimonio cultural mueble**

Según la UNESCO (2004) este patrimonio cultural:

Comprende los objetos arqueológicos, históricos, artísticos, etnográficos, tecnológicos, religiosos y aquellos de origen artesanal o folklórico que constituyen bienes o colecciones importantes para las ciencias, la historia del arte y la conservación de la diversidad cultural del país.

- **Patrimonio cultural inmaterial**

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial UNESCO (2003) determina que el patrimonio cultural inmaterial son:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales

que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

b. Patrimonio cultural gastronómico material

Para Montecinos (2012) el patrimonio cultural gastronómico material “son todos aquellos que pertenecen a la cadena alimentaria tradicional con los que se puede interactuar, tocar, comer, beber”:

Tabla 1

Clasificación del patrimonio cultural gastronómico material

Patrimonio cultural gastronómico material	
1.	Actividades agrarias: la siembra, pesca, recogida de las cosechas con métodos de cultivo y procedimientos de preparación culinaria únicos en su género.
2.	Prácticas rituales de cocina cotidiana, festiva y ceremonial.
3.	Preparación culinaria con uso de utensilios especiales como metales y morteros de piedra para la degustación de los manjares.
4.	Bebidas tradicionales.
5.	Los productos de la naturaleza
6.	Artesanías relacionadas con la gastronomía.

Fuente: (Montecinos, 2012)

c. Patrimonio cultural gastronómico inmaterial

Según Montecinos (2012) el patrimonio cultural gastronómico inmaterial está conformado por:

Las recetas orales que se han transmitido de generación en generación, las ceremonias que los anteceden, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los

individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural gastronómico.

Tabla 2

Clasificación del patrimonio cultural gastronómico inmaterial

Patrimonio cultural gastronómico inmaterial	
1.	Conocimientos prácticos antiguos.
2.	Técnicas culinarias
3.	Costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.
4.	Expresiones de identidad comunitaria que fortalecen los vínculos sociales y consolidan el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.
5.	Elemento cultural que propicia la interacción social y la armonía entre los humanos
6.	Práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de personas y grupos, como nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros.
7.	Práctica viva de los ritos gastronómicos y la transmisión para su preservación, oralmente o por escrito, a las generaciones más jóvenes.
8.	La comida gastronómica contribuye al estrechamiento de lazos familiares y amistosos, y en un plano más general refuerza los vínculos sociales.

Fuente: (Montecinos, 2012)

2.1.5 Gastronomía sostenible

La definición de gastronomía sostenible únicamente la desarrolla Antonio Montecinos, razón por la cual es tomada como referencia para la investigación.

De acuerdo a Montecinos (2012) define a la gastronomía sostenible como:

El conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible el Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad

2.1.6 Sostenibilidad

La sostenibilidad hace referencia a la satisfacción de las necesidades actuales sin involucrar la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social. Tomando como ejes de la sostenibilidad:

- Sostenibilidad ambiental
- Sostenibilidad social
- Sostenibilidad económica
- Sostenibilidad institucional

Tomando en cuenta estos ejes nace la idea del desarrollo sostenible, como un modo de progreso que mantiene el equilibrio en la actualidad y sin poner en riesgo los recursos del mañana.

a. Sostenibilidad ambiental

Según Artaraz (2002) define la sostenibilidad ambiental como:

La sostenibilidad en términos ecológicos supone que la economía sea circular, que se produzca un cierre de los ciclos, tratando de imitar a la naturaleza. Es decir, hay que diseñar sistemas productivos que sean capaces de utilizar únicamente recursos y energías renovables, y no producir residuos, ya que éstos vuelven a la naturaleza (compost, por ejemplo) o se convierten en input de otro producto manufacturado.

b. Sostenibilidad social

- **Seguridad alimentaria**

En la Cumbre Mundial sobre la alimentación realizada en Italia (2006) se menciona que:

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus

necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

c. Sostenibilidad económica

De acuerdo a Huenchuan & Guzman (2006) la sostenibilidad económica es “la capacidad de disponer y usar de forma independiente una cierta cantidad de recursos económicos regulares y en montos suficientes para asegurar una buena calidad de vida”.

d. Sostenibilidad institucional

Dentro de los ejes de sostenibilidad está el desarrollo institucional, el cual tiene relación con la gastronomía sostenible debido a que abarca uno de los ámbitos que permite un manejo adecuado de los recursos para conservarlos a través del tiempo y más que nada que se mantenga vigente para generaciones futuras.

Según Cárdenas (2015) el desarrollo institucional es:

El resultado de la ejecución de planes de acción o mejoramiento que internos o externos proponen para abordar las problemáticas existentes dentro de las instituciones. Estas dinámicas, no mal intencionadas, desconocen las instituciones como sociedades organizadas y operacionalizadas por acciones comunicativas, antes que por jerarquías o estados impuestos externa o unilateralmente.

De acuerdo a la Coordinación General de Planeación y Desarrollo Institucional de la Universidad de Guadalajara (2013), el desarrollo institucional puede definirse como:

El cambio planificado, sistemático, coordinado y asumido por la institución, en la búsqueda del incremento en los niveles de calidad, equidad y pertinencia de los servicios ofrecidos. Esto mediante la modificación de sus procesos sustantivos y su organización institucional.

Para Vargas (2006) el desarrollo institucional es:

El proceso endógeno y autónomo en cualquier sociedad en el que las instituciones evolucionan y perecen. El desempeño económico determinan las formas institucionales. Las instituciones proveen las estructuras para definir y limitar el conjunto de elecciones de los individuos, reduciendo la incertidumbre mediante la regulación de un medio ambiente legal de los derechos de propiedad, el establecimiento de convenciones sociales y normas, la preocupación por un desarrollo económico centrado en el desarrollo institucional, etc.

De acuerdo a las definiciones de los autores, el desarrollo institucional es resultado de la ejecución de planes de acción o mejoramiento internos o externos que se proponen para abordar las problemáticas existentes dentro de las instituciones permitiendo a las estructuras definir y limitar el conjunto de acciones para un desarrollo económico.

2.1.7 Ficha de registro

Para el estudio de las preparaciones gastronómicas tradicionales, fue necesario elaborar fichas de registro las mismas que son instrumento indispensable para catalogar, identificar y definir a los portadores y el producto permitiendo recopilar información relevante en las visitas de campo. Revisar (ANEXO No. 2)

Es importante indicar que varios componentes que forman parte de la ficha de registro constan en el “Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural Inmaterial” I.N.P.C. (2011), otros componentes fueron tomados de Montalvo & Quintanilla (2016) y finalmente se manejan los indicadores del libro PLANIFICACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE, del autor Montecinos, A. (2012) Siendo importante señalar que estas fichas fueron llenadas con la asesoría de un consultor externo y ayuda técnica del director del proyecto de investigación.

Registro de la ficha del Patrimonio Cultural Gastronómico

- a. Encabezado:** Como entidad rectora consta la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga, luego la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, y el nombre ficha técnica.
- b. Código:** Corresponde a la cifra alfanumérica de registro, obtenida de la normalización vigente INEC, para códigos político-administrativos, junto a la codificación propia de registro del patrimonio cultural gastronómico. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

En mayúsculas las letras “PCG” que corresponden al área de Patrimonio Cultural Gastronómico:

- código de la provincia (2 dígitos);
- código del cantón (2 dígitos);
- código de la parroquia (2 dígitos);
- contenedor (000) numeración unificada para todos los casos de registro;
- número ordinal (seis dígitos) que corresponden a la numeración de registros existentes. Ejemplo:

PCG-05-01-04-001-000001

1. Datos de Generales

Consta de campos cerrados para ubicar:

1.1 Ficha N°

1.2 Fecha

1.3 Encuestador/a

1.4 Supervisor/a Evaluador/a

1.5 Nombre de la preparación gastronómica tradicional

Es el ámbito en el cual se encuentra la preparación gastronómica tradicional es decir, el Patrimonio cultural gastronómico.

1.6 Sub dimensión

a. Material

Es todo aquello que el visitante o turista puede tocar, comer y beber.

b. Inmaterial

Es el legado gastronómico que se ha transmitido de generación en generación: recetas, ceremonias, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas, instrumentos, utensilios, artefactos y espacios culturales.

1.7 Fotografía

1.8 Descripción de la fotografía

2. Localización

Este apartado tiene campos cerrados para colocar:

2.1 Provincia

2.2 Cantón

2.3 Parroquia

2.4 Localidad

2.5 Ubicación geográfica

3. Descripción del producto

Se describió una breve reseña histórica, preparación y técnicas utilizadas para la producción del producto elaborado. Basándose en la información proporcionada por los portadores se describieron características específicas tales como datos de los antiguos portadores y los años que se lleva el producto en el mercado.

3.1 Fecha o período

En este campo se indicó el período en el que se realiza la manifestación, especificándose además si la misma se desarrolla de forma anual, continua (de forma diaria o semanal) u ocasional (cuando existe demanda del producto).

3.2 Detalle de periodicidad

En este espacio se enunció los días que se expende las preparaciones elaboradas, también los lugares donde se los expende.

4. Portadores

Se identificaron los datos básicos de los portadores del producto elaborado, es decir las personas, colectividades o instituciones que poseen las técnicas y conocimientos para realizar las preparaciones.

Para tal efecto se indicaron sus nombres, edades (en caso de que sea un individuo) o tiempo de actividad (en caso de que se trate de una colectividad o institución), cargo o función, dirección y localidad.

5. Valoración

5.1 Importancia para la comunidad

Se describió la trascendencia que tiene la preparación gastronómica tradicional para la comunidad.

6. Ambiental: Medio Ambiente y especies endémicas

6.1 Especies endémicas de origen vegetal o animal utilizadas en las preparaciones

En este espacio se indica si utiliza especies endémicas en la preparación y también debe detallar que especies son las que emplea.

6.2 Estado de conservación del entorno donde se realizan actividades agrarias

Debe calificar e indicar las causas del estado conservación del entorno.

7. Social: Seguridad alimentaria

7.1 Disponibilidad de productos para las preparaciones

Señalar la disponibilidad de productos y el detalle de la disponibilidad para realizar la preparación.

8. Patrimonio cultural gastronómico

8.1 Material

8.1.1 Actividades agrarias

Sintetizar la información sobre el proceso de siembra y cosecha únicos en su género del ingrediente principal de la preparación.

8.1.2 Prácticas rituales de cocina cotidiana, festiva y ceremonial

En este espacio describir si la preparación se la hace por rituales ya se de cocina cotidiana, festiva o ceremonial. Y en honor a que se la realiza.

8.1.3 Preparación culinaria con uso de utensilios especiales

Detallar el proceso de preparación y los utensilios que se emplean en la misma, al referirse utensilios especiales hace referencia a ollas de barro, paila de bronce, bandejas, pozuelos, cucharas de madera y metal, piedra de moler, tiestos, bateas, entre otros; que ya no se los utiliza tanto en la actualidad.

8.1.4 Bebidas tradicionales

Describir el origen de la bebida, ingrediente principal, significado para el portador y su entorno.

8.1.5 Productos de la naturaleza

Señalar los productos que se emplean para la preparación que sean originarios de la naturaleza.

8.1.6 Artesanía relacionada con la gastronomía

Dentro de los utensilios que se emplean para la preparación, en la actualidad son considerados como artesanías y se los puede comprar en la misma localidad.

8.2 Inmaterial

8.2.1 Conocimientos prácticos antiguos

Describir sobre los conocimientos que poseen sobre la preparación, si conservan su receta, conocimientos.

8.2.2 Técnicas culinarias

Hace referencia a las técnicas culinarias ancestrales por ejemplo: asar, asador o parrilla, horno de piedras calientes, tostar, fermentado, asoleado, entre otras.

8.2.3 Costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestral

La comunidad realiza la preparación como la aprendieron de sus antepasados, está arraigada como costumbre y se expresa como un modo de comportamiento comunitario ancestral.

8.2.4 Expresiones de identidad

Los habitantes del entorno se encuentran identificados con la preparación, es decir se sienten identificados con la misma.

8.2.5 Elemento cultural

La preparación es elemento que propicia la interacción social y armonía entre las personas.

8.2.6 Acontecimientos sociales

Como práctica social que celebra acontecimientos de la vida de las personas y grupos, como: nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros.

8.2.7 Práctica viva de los ritos gastronómicos

Que esté vigente y se la transmite para su preservación de forma oral o escrita a las generaciones más jóvenes.

8.2.8 Comida gastronómica que contribuye a los vínculos sociales

La preparación permite el estrechamiento de los lazos familiares y amistosos, y en un plano más general refuerza los vínculos sociales.

Revisar (ANEXO No. 3)

2.2 Desarrollo turístico

El turismo se ha convertido en una estrategia de desarrollo nacional utilizada por diferentes países del mundo, como es el caso de Ecuador que ha puesto a la actividad turística como un eje primordial que beneficia a la economía del país. Al ser el turismo una actividad que contribuye al desarrollo se ha encaminado diferentes acciones que no solo se enfoquen a la promoción y venta de atractivos y servicios turísticos, sino más bien que prioricen el rescate y conservación de la riqueza y diversidad natural y cultural, la integración de los actores involucrados, la generación de ingresos y empleos, así como también la dinamización de la producción de los sectores inmersos en el turismo.

Es así que, para que la industria turística avance en armonía con sus componentes y siga siendo un eje central en las economías, debe haber un sistema de planificación, organización y control de actividades, recursos y actores responsables, es decir, debe existir un adecuado desarrollo turístico.

Entendiéndose como desarrollo turístico:

Según Pearce (citado en Varisco, 2008)

A la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos.

De acuerdo a Luna (1999)

En sentido amplio como aquel que contribuye al desarrollo social sostenible, lo cual presume cierta indefinición de criterio, cierto reduccionismo y alguna relación con el desarrollo a toda costa de las tendencias desarrollistas.

En relación a lo aportado por los autores se puede aludir que el desarrollo turístico tiene como objetivo principal, impulsar programas que contribuyan a promover mayores niveles de calidad y competitividad donde

se desarrolla la actividad turística, también contribuye la generación de capacidades locales y a la sostenibilidad en los diferentes lugares.

Además vista la necesidad de desarrollar la actividad turística en un territorio se han diseñado diferentes metodologías para el desarrollo turístico, en la que se destaca Blanco (2008), con la “Guía para la Elaboración del Plan de Desarrollo Turístico de un Territorio”, la cual se ha convertido en una herramienta para poder ejecutar el desarrollo turístico, ya que son una secuencia de procesos coherentes necesarios para el desenvolvimiento de la actividad.

Así como lo menciona Marvin Blanco la elaboración de un plan de desarrollo turístico territorial es un proceso destinado a que los agentes locales y las instituciones adquieran cuatro capacidades: la de valorizar su entorno, la de actuar juntos, la de crear vínculos entre sectores de tal modo que se mantenga el máximo valor añadido, y, por último, la de establecer relaciones con otros territorios y con el resto del mundo.

Como ya se ha mencionado anteriormente el desarrollo turístico actualmente busca diseñar alternativas de progreso que involucren al patrimonio natural y cultural, la comunidad, los visitantes y el estado con la finalidad de conservar los recursos y generar beneficios a la economía local. Además los resultados del desarrollo turístico serán evidenciados desde el desarrollo local, ya que por medio de una comunidad específica se lograra medir los impactos positivos o negativos de la actividad turística en ese sector.

1.2.1 Desarrollo local

El enfoque tradicional de desarrollo al que se estaba acostumbrado se basaba en que las grandes empresas que lideraban el mercado, lo que ocasionaba desigualdades en el territorio ya que solo las zonas urbanas obtenían crecimiento, mientras que las zonas rurales entraban en empobrecimiento. Al entrar en crisis por utilizar las viejas economías que se pensaba que iban a ser eternas gracias a las extracciones de los recursos

naturales y a la explotación de otros sectores no renovables, pero que al final solo dieron como resultado industrias obsoletas que ocasionaron diferentes problemas sociales, se ve la necesidad de buscar otras alternativas de desarrollo en nuevos sectores, es así que se da inicio al desarrollo local.

El desarrollo local de acuerdo a Buarque (citado en Noguera, 2016) “es un proceso endógeno registrado en pequeñas unidades territoriales o agrupaciones humanas capaz de promover el dinamismo económico y mejorar la calidad de vida de la población”.

Según Vázquez (2000) “es un proceso de crecimiento económico y de cambio estructural que conduce a una mejora en el nivel de vida de la población local”, en el que se pueden identificar tres dimensiones necesarias:

Tabla 3

Dimensiones del desarrollo local

Dimensión	Descripción
Económica	En la que los empresarios locales usan su capacidad para organizar los factores productivos locales con niveles de productividad suficientes para ser competitivos en los mercados.
Sociocultural	En que los valores y las instituciones sirven de base al proceso de desarrollo.
Político-administrativa	en que las políticas territoriales permiten crear un entorno económico local favorable, protegerlo de interferencias externas e impulsar el desarrollo local

Fuente: (Vázquez, 2000)

Así lo menciona Antuñano (citado en Sanchis, 1999) el desarrollo local es:

Aquella acción integral emprendida de modo concertado por los agentes sociales de una determinada comunidad, con el fin de desarrollar el territorio local a través de la valorización de sus recursos humanos y materiales, manteniendo una negociación o diálogo con los centros de decisión económicos, sociales y políticos de los que dependen.

Ahora se puede comprender que el desarrollo local son acciones que busca impulsar las capacidades de los actores de una comunidad específica los mismos que deben estructurar y organizar su territorio de acuerdo a sus potencialidades existentes que les permita dinamizar su economía que genere beneficios propios, de esta manera también lo especifica Pulloquina (2017) que el desarrollo local debe ser “un modelo integral y alternativo que busca convertirse en una estrategia diseñada para mejorar el nivel de vida, económico y social de grupos específicos de población”.

Al ser el desarrollo local una de las alternativas predominantes en estos tiempos el autor Silva (2003) diseña una metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local, en la cual plantea un proceso que se centra en la integración, como punto principal para generar el desarrollo de una localidad, su trabajo se desarrolla en 4 ejes fundamentales, los mismos que se integran y se interrelación entre sí y son imprescindibles para que exista desarrollo local, estos se detallan a continuación:

- Desarrollo social y capital y capital humano
- Desarrollo económico y fomento productivo
- Desarrollo institucional, articulación de actores y participación
- Ordenamiento territorial y desarrollo de infraestructura

También Orero (citado en Sanchis, 1999) manifiesta que existe una serie de elementos necesarios que caracterizan al desarrollo local, los cuales se describen a continuación:

Tabla 4

Elementos de desarrollo local

Elemento	Características
Carácter local	Dado que se circunscribe a un territorio perfectamente definido, especialmente municipal y, sobre todo, subregional.
Dimensión social	Dado que sus acciones se dirigen preferentemente a la creación de puestos de trabajo, primando el desarrollo personal.
Dimensión institucional	Al estar controlado por la administración pública (gobierno

CONTINÚA 

	central) para asegurar la coordinación de los agentes implicados.
Dimensión económica	Las iniciativas que se llevan a cabo se realizan con un carácter rentable y eficiente
Dimensión cooperativa	La magnitud del proceso que incluye, exige la colaboración e implicación de múltiples organismos y colectivos.
Dimensión instrumental	Facilita la resolución de los problemas de diseño y gestión que puedan surgir (creación de ayudas de desarrollo y otras).

Fuente: (Sanchis, 1999)

Los autores como: Vázquez, Silva y Orero plantean elementos fundamentales para el desarrollo de una localidad, se ha visto adecuado y en concordancia a la investigación la aplicación de los 4 ejes fundamentales propuestos por Iván Silva, a continuación se conceptualización cada eje para tener una visión más amplia sobre el desarrollo local.

a. Desarrollo social y capital y capital humano

Este eje reconoce la estructura y evolución de la población, el perfil del mercado de trabajo, así como los principales problemas de empleo en la zona.

b. Desarrollo económico y fomento productivo

Este eje permitirá conocer la estructura económica básica del área analizada, los factores capaces de influir en su vitalidad, tanto de manera positiva como de forma negativa. Se podrá obtener una visión sobre las tendencias actuales de la economía local, sectores débiles, sectores fuertes.

c. Desarrollo institucional, articulación de actores y participación

En esta parte es importante tener un catastro de las instituciones existentes en la localidad que pueden jugar algún tipo de rol en este proceso y sus posibilidades de coordinación.

d. Ordenamiento territorial y desarrollo de infraestructura.

Este apartado ha de permitir una identificación de las ventajas y desventajas locales a partir de la valoración de la infraestructura existente, de la existencia de medios que faciliten el acceso a la tecnología y de los servicios que los actores económicos precisen en el desempeño de sus actividades.

1.2.2 Encuesta

Este instrumento consiste en una serie de preguntas previamente estructuradas que se realizan a los actores locales como son: beneficiario, decisor, planeador y experto del desarrollo local, para que describan la realidad del desarrollo local en el territorio. Revisar (ANEXO No. 4)

Encuesta enfocada al desarrollo local del cantón Latacunga

Pregunta 1. Si su respuesta es “No” continúe con la pregunta 2. Si su respuesta es “Si” desarrolle los ítems que están a continuación 1.1, 1.2 y 1.3.

En caso del ítem 1.1 la escala corresponde a:

Alto () Entendiéndose por “Alto” cuando posee un potencial aprovechable

Medio() Entendiéndose por “Medio” cuando posee un potencial poco aprovechable

Bajo () Entendiéndose por “Bajo” cuando posee un potencial casi nulo

Pregunta 2.- Califique la accesibilidad a la zona de acuerdo al estado de las vías, la frecuencia de transporte disponible y la temporalidad de acceso en días del año.

Pregunta 3.- Si su respuesta es “No” continúe con la pregunta 3. Si su respuesta es “Si” indique cuales son las medidas para el control del riesgo ambiental y explique en un contenido breve.

Pregunta 4.- Indique si la mayoría de empresas que se dedican a la actividad turística son grandes empresas o PYMES.

Pregunta 5.- Realice una breve explicación sobre la existencia de la cultura asociativa, en caso de su inexistencia hay posibilidad de impulsarla; entendiéndose a esta como como instrumento de mediación e integración social, para alcanzar objetivos de interés común no satisfechos por el mercado, ni por las instituciones, es una expresión vital propia de la modernidad y de las sociedades más urbanas.

Pregunta 6.- Redacte una breve explicación si la asociatividad genera sectores competitivos y con futuro.

Pregunta 7.- Realice una breve descripción sobre el mercado turístico conformado por las PYMES.

Pregunta 8.- Señale el nivel y la capacidad de mano de obra disponible.

Pregunta 9.- Debe justificar su respuesta, si selecciona cualquiera de las dos alternativas.

Pregunta 10.- Señale las condiciones más importantes para el desarrollo de una cultura asociativa, entendiéndose a esta como una integración de personas, grupos o empresas para realizar una actividad colectiva de forma estable que les permita alcanzar objetivos de interés común.

Pregunta 11.- Debe argumentar su respuesta en un breve contenido, ya sea su respuesta "Si" o "No". Además se tomara en cuenta que el sistema de educación es una estructura conformada por las diferentes instituciones educativas del país que imparten a la población saberes y conocimientos y que la cultura de identidad hace referencia a rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a un grupo de personas.

Pregunta 12.- Especificar el nombre de los documentos.

Pregunta 13.- Por cada dimensión debe señalarse una opción, alado de la opción señalada debe colocarse el nombre de la persona encargada.

Pregunta 14.- En base a su criterio y con los aportes de la pregunta anterior, detalle su explicación.

Pregunta 15.- Señale de manera específica en lo posible las instituciones educativas.

Pregunta 16.- Argumente su respuesta en un breve contenido.

Pregunta 17.- Debe señalar las opciones que se acerquen más a la realidad del territorio, además debe explicar de qué manera se relacionan, ventajas, desventajas, involucrados y otros aspectos importantes.

Revisar (ANEXO No. 5)

1.2.3 Planificación estratégica para el desarrollo local

Se debe entender que planificación estratégica es un proceso sistemático mediante el cual un ente establece lo que quiere lograr a futuro, por medio de la definición de objetivos, actividades, procesos y procedimientos a seguir, así como también los resultados que se espera en un tiempo determinado; así lo cotejan también:

Reyes, A. (2004) Explica que “consiste en fijar el curso concreto de acción que ha de seguirse, estableciendo los principios que habrán de orientarlo, la secuencia de operaciones para realizarlo y la determinación de tiempo y número necesarios para su realización” (pág. 244)

Y para Jimenez, W. (1982) “es un proceso de toma de decisiones para alcanzar un futuro deseado, teniendo en cuenta la situación actual y los factores internos y externos que pueden influir en el logro de los objetivos”.

La planificación estratégica al ser una ayuda para el desarrollo de cualquier ente se ha convertido en una herramienta de gran importancia, por esta razón el turismo se ha visto en la necesidad de desarrollar la

planificación estratégica, ya que “es un proceso mediante el cual se elabora planes y programas que promuevan el desarrollo de la actividad turística hacia el logro de los objetivos nacionales”, así lo menciona (Acerenza, 1999).

Además Velasco (citado en Martínez, 2014) identifica y define a la planificación estratégica del turismo como:

Un plan general y determina como el conjunto de acciones cuyo fin es intervenir en el sector turístico en su totalidad, así como también añade que es el resultado de un proceso de planificación y conlleva la determinación de unos objetivos, instrumentos y medios para el cumplimiento. (pág. 89)

El resultado de la actividad turística se ve evidenciada en el desarrollo de las localidades que realizan esta actividad, los sectores nuevos y establecidos que se enfocan en el turismo deben realizar un gestión estratégica con la finalidad que la actividad turística impulse el desarrollo local.

Para impulsar el desarrollo local se debe realizar una planificación estratégica que debe ser un proceso armónico, coherente y articulado en base a la realidad de cada localidad, donde se pretenda potenciar los recursos que posee cada uno de estos lugares, cubrir necesidad y satisfacer a todos los actores involucrados.

2.3 Marco legal

En este apartado se detalla la fundamentación legal que está ligada a las leyes, normas, reglamentos y ordenanzas que sustentan y apoyan la investigación.

La Constitución de la República del Ecuador (2013) menciona:

La constitución del Ecuador establece normas fundamentales que amparan los derechos y libertades de los ciudadanos, organiza el Estado y las instituciones democráticas e impulsan el desarrollo económico y social del país.

En el capítulo II de los derechos del Buen Vivir, en el artículo 24 de la sección cuarta sobre cultura y ciencia menciona que las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

La Constitución, en el artículo 66, establece el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios. Por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo.

Art. 74.- Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir. Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado.

Plan Nacional del Buen Vivir

El Plan Nacional del Buen Vivir (2013) elaborado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, buscar mejorar la calidad de vida de los ecuatorianos, dentro de sus objetivos se tomarán como referencia a los siguientes:

Objetivo 3.- Mejorar la calidad de vida de la población

Mejorar la calidad de vida de la población es un reto amplio que demanda la consolidación de los logros alcanzados en los últimos seis años y medio, mediante el fortalecimiento de políticas intersectoriales y la consolidación del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social.

La vida digna requiere acceso universal y permanente a bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación y vivienda, como prerrequisito para lograr las condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales.

Objetivo 5.- Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible.

Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio.

Ley de Turismo

La ley de turismo (2008) elaborada por el Ministerio de Turismo, tiene por objeto:

Determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades.

2.4 Caracterización del objeto de estudio

CANTÓN LATACUNGA

Con la finalidad de tener una mejor explicación del objeto de estudio que permita conocer el contexto físico en el cual se desarrolla la presente investigación, se especifica a continuación las características del cantón Latacunga, datos que fueron obtenidos del “Inventario de Recursos Turísticos Naturales y Culturales de la provincia de Cotopaxi”, publicada por GAD PROVINCIAL (2015); “Guía de bienes culturales del Ecuador”,

publicada por INPC (2011) ”; así como también se basó en la información del Sistema Nacional de Áreas Protegidas elaborado por el Ministerio del Ambiente (2015) y los últimos datos del censo poblacional difundidos por el INEC (2010).

1.3.1 Datos geográficos

El cantón Latacunga se ubica en la sierra central y se encuentra limitado de la siguiente manera:

- Norte: Provincia de Pichincha.
- Sur: Cantón Salcedo.
- Este: Provincia de Napo.
- Oeste: Cantones Sigchos, Saquisilí y Pujilí.

En lo concerniente a la orografía se concentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate.

En lo referente a la hidrografía, el principal sistema hidrográfico es el río Cutuchi, que recorre de norte a sur y que luego toma el nombre de río Patate. Se identifica al sur este del cantón el sistema lacustre de Anteojos.

1.3.2 Datos políticos

De acuerdo al censo 2010 la población del cantón es de 170 489 habitantes distribuidos en 6 160 km² en 103 137 viviendas siendo la parroquia de la Latacunga la de mayor densidad correspondiente a 51 589 habitantes. Tiene una extensión de 1495,82 km².

Su cabecera cantonal es la ciudad Latacunga; cuenta con cinco parroquias urbanas y diez rurales las cuales se detallan a continuación:

- **Parroquias urbanas:** Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (La Laguna), Juan Montalvo (San Sebastián), La Matriz, San Buenaventura.

- **Parroquias rurales:** Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulaló, Tanicuchí, Guaytacama, Aláquez, Poaló, Once de Noviembre, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo.

El cantón Latacunga se constituye como capital provincial, cuyas actividades económicas, más importantes, son la agricultura la ganadería y la industria.

1.3.3 Historia

Dentro de los acontecimientos más importantes que marcaron la historia del cantón Latacunga según. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2015, pág. 2), se destacan:

Tabla 5

Historia de Latacunga

Fecha	Acontecimiento
Antiguamente	Latacunga estuvo poblado por una gran cantidad de pueblos aborígenes, entre los principales se puede nombrar a los Quijos procedentes del Oriente ecuatoriano.
1534	Latacunga fue fundada por primera vez con el nombre de Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga,
1584	El Capitán Antonio Clavijo la fundó definitivamente como Corregimiento.
11 de noviembre de 1811	Se la elevó a la categoría de Villa.
11 de noviembre de 1820	Se proclamó la Independencia de Latacunga

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2015)

Cabe recalcar que el origen del nombre “Latacunga” tiene varias teorías, la más representativa es "Tacunga" cuyo significado es asiento del nuevo curandero.

1.3.4 Atractivos turísticos

Latacunga es considerada como un lugar acogedor que cuenta con atractivos turísticos reconocidos a nivel local y nacional, dentro de las opciones de distracción y entretenimiento que existe dentro del cantón, se destacan vistosos paisajes, deliciosa comida y coloridas fiestas. Entre las actividades que se pueden desarrollar esta la visita a parques, templos, monumentos, ferias y fiestas, para quienes son atraídos por la cultura, los lugares que se destacan son:

Tabla 6**Manifestaciones culturales**

Nombre	Descripción
Hacienda de Tilipulo	El Monasterio de Tilipulo, hoy hacienda, tiene un gran valor histórico por ser el lugar donde se firmó el Acta de Independencia de Latacunga el 11 de noviembre de 1820.
Molinos de Monserrat	Los Molinos de Monserrat, donde antiguamente funcionaba un obraje, acogen ahora las instalaciones de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, núcleo Cotopaxi.
Iglesia de Santo Domingo	El templo de Santo Domingo ha logrado sobreponerse a los terremotos que ha sufrido la provincia, para mantenerse como una edificación monumental con un llamativo trabajo de pintura decorativa propio de la religiosidad colonial.
Municipio de Latacunga	El Municipio de Latacunga es una obra de tipo público construidas en el país en la primera mitad del siglo XX, muestran elementos neoclásicos que le dan el aire de suntuosidad y destacada presencia en la plaza principal. El edificio fue construido en piedra pómez, material abundante en la región.
Fábrica de textil San Gabriel	La fábrica textil San Gabriel a mediados del siglo XIX, tuvo una amplia demanda de textiles que dio prosperidad a esta factoría. El 29 de junio de 1877, la fábrica fue destruida por una violenta erupción del volcán Cotopaxi. Así, la naturaleza acabó con uno de los lugares más importantes de producción de telas en Ecuador.
Museo del Colegio Vicente León	El Museo del Colegio Vicente León ubicado cerca del centro de Latacunga, alberga una valiosa colección de animales disecados y una muestra de piezas cerámicas pertenecientes a las culturas prehispánicas asentadas en la Sierra media y norte del Ecuador.
Museo de la Escuela Isidro Ayora	Museo de la Escuela Isidro Ayora está compuesto por tres salas: la de la cultura popular de la provincia, la de ciencias naturales y la de piezas arqueológicas del país pertenecientes a la época precolombina.
Casa del Marqués de Miraflores	La casa del Marqués de Miraflores fue un sitio importante en primer lugar por haber sido la de este personaje notable de la historia del país. Su importancia arquitectónica se basa en la técnica constructiva con la que se edificó, y por otro lado, el tamaño del inmueble de una sola planta, lo identifica con la arquitectura generada luego de los terremotos del pasado, que modelaron la arquitectura en función de nuevos eventos sísmicos.
Fiesta de la Mama Negra	La fiesta de la Mama Negra también conocida como la fiesta de la Santísima Tragedia, celebración de mucha fama entre los ecuatorianos. Se celebra en Latacunga en honor a la Virgen de la Merced, los días 23 y 24 de septiembre, por su acción milagrosa que protege a la población de la furia de las erupciones del Cotopaxi.

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011)

Para aquellas personas que les gusta las actividades de observación de flora y fauna, caminatas en senderos, ascensos y descensos de montañas, ciclismo y campamentos el cantón ofrece un sin número de lugares, entre los cuales se pueden mencionar:

Tabla 7**Atractivos naturales**

Nombre	Descripción
Parque Nacional Cotopaxi	Su mayor atractivo el volcán Cotopaxi que se encuentra en la zona denominada "Avenida de los Volcanes", el parque tiene una extensión de 33393 hectáreas. Dispone de un centro de interpretación que cuenta con varias salas de exposición, una tienda de recuerdos y cafetería. A 4.810 metros de altitud se encuentra el refugio "José Ribas".
Área Nacional de Recreación El Boliche	Se encuentra junto al Parque Nacional Cotopaxi. El Boliche es conocido por su plantación de pinos y cipreses, que cubre 200 hectáreas y ha reemplazado casi por completo al páramo. Junto a esta área se encuentra la Estación "El Boliche" de la Empresa de Ferrocarriles del Ecuador. Dispone de dos centros de interpretación (uno histórico y otro sobre el Sistema Nacional de Áreas Protegidas), así como los accesos a las cabañas, zonas de camping y senderos.
Reserva Ecológica Los Ilinizas	Los Ilinizas son las dos cumbres de un mismo volcán. Se piensa que antiguamente eran una sola elevación, pero las constantes erupciones volcánicas partieron la cumbre en dos picos afilados. El territorio es de 500 hectáreas. El atractivo más cercano al cantón Latacunga son las termas de Cunuyacu, ubicado en la parroquia de Pastocalle, sector el Milagro.
Cerro Putzalahua	El cerro Putzalahua tiene una cobertura vegetal que está caracterizada por pajonal, almohadillas, y helechos muy variados; además posee especies como: romerillo, chuquiragua, zapatito y donde se puede observar quílicos, gralarias y conejos.

Fuente: (Ministerio del Ambiente, 2015)

Al visitar al cantón no puede faltar la degustación de la deliciosa gastronomía que es bastante amplia y reconocida a nivel nacional: sin duda los patillos que caracterizan a este rincón son: las chugchucaras, hallullas y el queso de hoja.

Todos los elementos conceptuales revisados son la base teórica referente al tema de estudio, lo cual permite a continuación el desarrollo del diagnóstico del turismo gastronómico sostenible y el desarrollo local; de esta manera se conoce el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, así como también los puntos de vista de los actores locales del desarrollo del cantón Latacunga, y a la vez trabajar en los aspectos primordiales reales que dan como resultado la investigación de campo.

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO

El capítulo III contiene todo lo pertinente al diagnóstico sobre el turismo gastronómico sostenible y el desarrollo turístico, el mismo que proporciona información actual del cantón Latacunga mediante el uso de una metodología; que permitió elaborar herramientas para la recolección de datos tanto cualitativos como cuantitativos reales los mismos que aportan al presente estudio los fundamentos necesarios para posteriormente realizar una propuesta acorde a la investigación.

El objetivo del presente capítulo es: diagnosticar la situación actual sobre el turismo gastronómico sostenible y desarrollo local que permita determinar las áreas prioritarias, componentes y actores para la elaboración de una alternativa de desarrollo turístico.

3.1 Hipótesis

¿El turismo gastronómico sostenible influye en el desarrollo turístico del cantón Latacunga?

3.2 Variables

Variable dependiente: Turismo gastronómico sostenible.

Variable independiente: Desarrollo turístico.

3.3 Marco metodológico

3.3.1 Enfoque

a) Cualitativo

Para el presente estudio, se utiliza el enfoque predominante cualitativo ya que en el proceso de la investigación se va analizar el comportamiento de los objetos sujetos a estudio mediante la utilización de herramientas ligadas al enfoque.

b) Cuantitativo

También se emplea el enfoque predominante cuantitativo debido a que se realiza una recolección y análisis de datos los cuales permiten contestar preguntas y probar la hipótesis establecida mediante la medición numérica, el conteo y el uso de la estadística.

3.3.2 Modalidad de investigación

a) De campo

Este tipo de investigación se realiza en el propio sitio donde se encuentra el objeto de estudio. Esto permite obtener un conocimiento más a fondo, debido a que se puede manejar los datos con más seguridad.

b) Bibliográfica

Mediante una investigación bibliográfica se obtiene mayor soporte para lo que se pretende investigar. El material de apoyo significa que existe información previa sobre el tema. Esta revisión hará que el tema no sea similar a otras investigaciones y que estará con mayor conocimiento para abordar, desde todo punto de vista, la temática seleccionada.

3.3.3 Nivel o tipo de investigación

a) Asociación de variables

La asociación de variables permite medir el grado de relación existente entre dos o más conceptos o variables, permitiendo desarrollar la investigación de las dos variables de manera conjunta.

3.3.4 Población y muestra

Se ha tomado en cuenta para el presente estudio la población y muestra por cada una de las variables de forma independiente, debido a que se desarrollaron diferentes herramientas de acuerdo al tipo de investigación:

- Preparaciones gastronómicas tradiciones del cantón Latacunga.

La variable turismo gastronómico sostenible presenta su población al revisar el documento Inventario de Recursos Turísticos Naturales y Culturales de la Provincia de Cotopaxi (2015), de donde se procede a registrar los atractivos de tipo manifestaciones culturales, tipo etnográficas, subtipo comidas y bebidas típicas las mismos que suman 25 preparaciones; de las cuales solo 16 tienen el carácter de preparaciones gastronómicas tradicionales en concordancia a Quijano, R. (2015) y a Montalvo & Quintanilla (2016), siendo las aptas para el presente estudio:

Tabla 8

Preparaciones gastronómicas tradicionales

N°	Preparaciones gastronómicas tradicionales
1	Champús
2	Chapo
3	Chugchucaras
4	Machica traposa
5	Morocho de dulce
6	Mote con chicharrón
7	Naranjillazo
8	Togro
9	Tripa mishqui
10	Hallulas
11	Queso de hoja
12	Chaguarmishqui
13	Chicha
14	Tortillas de maíz
15	Pan de suelo
16	Ucto tortillas

Fuente: (Quijano, 2015) (Moltalvo & Quintanilla, 2016) (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2015)

- Actores del desarrollo local del cantón Latacunga.
 - La población que representa esta variable proviene de la revisión del modelo de turismo rural como estrategia de desarrollo local donde se citan los componentes:
 - Planeador
 - Decisor

- Experto
- Beneficiario

Tabla 9**Selección de los actores locales**

Institución	Cargo	Área	Asignación
GAD COTOPAXI	Técnico de Unidad	Formulación de Proyectos	Planeador
GAD LATACUNGA	Director	Dirección de Turismo	Decisor
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS-ESPE	Coordinador del Área	Coordinación del Área de Conocimiento de la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera	Experto
EMPRESA PRIVADA	Gerente de Greivag	Agencia de viajes	Beneficiario

Fuente: (Pulloquina, 2017)

3.3.5 Operacionalización de las variables

La operacionalización de variables forma parte de la metodología de investigación debido a que se convierte en una herramienta que describe los procedimientos para medir o analizar las variables del estudio, además se convierte en un punto de referencia para la construcción de las bases teóricas, por otra parte también favorece al momento de la recolección de información y la explicación de resultados al finalizar el proceso.

La presente investigación consta de dos variables: turismo gastronómico sostenible como variable dependiente y desarrollo turístico como variable independiente, las cuales fueron descompuestas en diferentes dimensiones y cada dimensión con sus respectivos indicadores, los mismos que deben ser medibles y permitirán la valorar las variables, para ello también se definen técnicas e instrumentos acorde a los indicadores. (ANEXO No. 6 y ANEXO No. 7)

Cabe recalcar que las dimensiones e indicadores están presentes en las bases teóricas de la investigación.

3.3.6 Recolección de información

Un aspecto fundamental en el desarrollo de la investigación es la recolección de la información, ya que de esto dependerá la confiabilidad y validez del estudio. La información recolectada luego de ser procesada y analizada permitirá dar respuesta a la hipótesis y cumplirá los objetivos planteados en la investigación, por eso es importante que los datos sean confiables, coherentes y suficientes.

Después de haber revisado varios autores y se ha tomado como referencia Herrera, L.; Medina, A. & Naranjo, G. (2008) y Bernal, C. (2010), que brindaron fuentes y técnicas de recolección de información acorde al estudio.

Para el proceso de recolección de información dentro de las fuentes que se utilizarán son las fuentes primarias y secundarias, en el caso de las primarias se recurrirá a la observación directa y visitas in situ, donde se podrá obtener evidencia real e inmediata del proceso de siembra, cosecha, elaboración de los productos de los sitios de estudio, para reconocer técnicas, procesos, utensilios, estructura y equipamiento entre otros aspectos fundamentales para el estudio; en lo referente a las secundarias se manejará libros, artículos, revistas, los cuales permitirán obtener información de acontecimientos pasados que servirán como base para el desarrollo de la investigación.

Las técnicas o instrumentos para recolectar la información que se ha considerado utilizar, y en concordancia con el tipo de investigación, se detallan a continuación:

- Ficha de registro
- Encuesta

3.3.7 Procesamiento y análisis

El siguiente paso en el proceso de la investigación es el procesar la información recolectada por medio de las fichas de registro y encuestas, con

el propósito de generar resultados los mismos que permitirán dar respuesta con confiabilidad a lo mencionado anteriormente como es la hipótesis y objetivos, además se podrá brindar una alternativa para el problema de la investigación.

El método empleado para el procesamiento y análisis de información obtenida por medio de la encuesta es el diagnóstico participativo, el cual permite obtener los puntos fuertes y los puntos débiles desde el criterio de los actores locales.

Para el procesamiento y análisis de información obtenida por medio de la ficha de registro se establecerá parámetros de calificación con la finalidad de evaluar el estado de conservación de las preparaciones gastronómicas tradicionales para que sean consideradas patrimonio cultural gastronómico vigente, vigente vulnerable y vigente en la memoria colectiva.

La información recolectada bibliográfica será un referente para analizar con los resultados obtenidos de los otros procesos y obtener un resultado final de todo el estudio.

Tabla 10

Resumen del Marco Metodológico

	Etapa	Métodos			Técnicas	Resultados
		Empíricos	Teóricos	Matemáticos		
Enfoque: Cualitativo-Cuantitativo Modalidad básica de investigación: De campo Tipo de investigación: Exploratoria	FUND. TEORICA		Análítico Sintético Inductivo Deductivo Bibliográfico		Revisión bibliográfica Bibliografía por internet	Bases teóricas de la investigación
	DIAGNOSTICO	Revisión documental Observación directa	Análítico Sintético Inductivo Deductivo	Tablas ponderadas	Encuestas Fichas de registro Relatos Criterios de expertos	Estado actual del problema
	PROPUESTA	Revisión documental	Análítico Sintético Inductivo		Criterios de expertos	Planificación estratégica para el desarrollo

CONTINÚA 

	Deductivo Hipotético Demostrativo	local
--	---	-------

3.4 Diagnóstico del turismo gastronómico sostenible

El desarrollo del diagnóstico del turismo gastronómico sostenible se realizó en tres etapas:

1. Selección de las preparaciones gastronómicas tradicionales.
2. Aplicación de la ficha de registro.
3. Análisis de la información obtenida por medio de las fichas de registro.

Para la primera etapa, se realizó una revisión bibliográfica donde se obtuvo 16 preparaciones gastronómicas que caracterizan al cantón, luego se aplicaron los parámetros del Manual Metodológico para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” (2014), con la finalidad de seleccionar las preparaciones más relevantes de acuerdo a los siguientes ítems con sus respectivas ponderaciones:

Tabla 11

Parámetros de evaluación de las preparaciones gastronómicas tradicionales

Ancestralidad	Época de consumo	Espacios de consumo	Ingredientes	Formas de preparación	Propiedades medicinales	Estado de conservación
Prehispánico: 3	Festivo: 3	Público: 2	Si el ingrediente principal es:	Técnicas de preparación largas: 2	Si: 1	En peligro: 3
Criollo: 2	Estacional: 2	Privado: 1	Prehispánico: 3	Técnicas de preparación cortas: 1	No: 0	Escaso: 2
Contemporáneo: 1	Cotidiano: 1		Criollo: 2 Contemporáneo: 1			Común: 1

Fuente: (Ministerio de cultura y patrimonio del Ecuador, 2014)

Ancestralidad

En este parámetro se calificó en una escala del 1 al 3, siendo 3 el de más alto puntaje; debido a que la ancestralidad de las preparaciones gastronómicas es un tema relevante, ponderando de la siguiente manera:

- **Prehispánico (3)**

Son las formas de preparar los alimentos que ya existían antes de la llegada de los conquista de los españoles.

- **Criollo (2)**

Preparaciones producto del mestizaje gastronómico entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la Colonia y hasta el siglo XX.

- **Contemporáneo (1)**

Preparaciones que han sido desarrolladas entrado el siglo XX y hasta la época actual.

Época de consumo

En este parámetro se calificó en una escala del 1 al 3, siendo 3 el de más alto puntaje; debido a que la época de consumo de las preparaciones gastronómicas determina su disponibilidad en el medio, ponderando de la siguiente manera:

- **Festivo (3)**

Preparaciones que se las encuentran únicamente en celebraciones o rituales.

- **Estacional (2)**

Preparaciones que se las adquieren de acuerdo a la temporada de cultivo de sus ingredientes.

- **Cotidiano (1)**

Preparaciones que se las pueden conseguir todos días del año.

Espacios de consumo

En este parámetro se calificó en una escala del 1 al 2, siendo 2 el de más alto puntaje; debido a que los espacios de consumo de las

preparaciones gastronómicas determinan su accesibilidad, ponderando de la siguiente manera:

- **Público (2)**

Preparaciones que se las pueden conseguir en los lugares de acceso público como plazas, mercados, ferias, calles, etc.

- **Privado (1)**

Preparaciones que sólo se preparan y consumen en ciertos hogares.

Ingredientes

En este parámetro se calificó en base al ingrediente principal de la preparación en una escala del 1 al 3, siendo 3 el de más alto puntaje; debido a que la ancestralidad nos permite definir el momento histórico en que surgió un producto, ponderando de la siguiente manera:

- **Prehispánico (3)**

Son productos que estuvieron presentes y que llegaron al Ecuador de otras regiones en tiempos prehispánicos.

- **Criollo (2)**

Son productos que llegaron después de la conquista de los españoles, se consideran productos criollos los adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo XX.

- **Contemporáneo (1)**

Son aquellos productos que han llegado en la actualidad y que están siendo utilizados hasta el día de hoy.

Forma de preparación

En este parámetro se calificó en las formas de preparación en una escala del 1 al 2, siendo 2 el de más alto puntaje; debido a que las técnicas de preparación permiten definir el tiempo y proceso de elaboración de un producto, ponderando de la siguiente manera:

- **Técnicas de preparación largas (2)**

Preparaciones que llevan uno o más días para ser elaboradas, esto depende las características del producto.

- **Técnicas de preparación cortas (1)**

Preparaciones que llevan horas o máximo un día para ser elaboradas, esto depende las características del producto.

Propiedades medicinales

En este parámetro se calificó en base al ingrediente principal las propiedades medicinales atribuidas a la preparación en una escala del 1 al 2, siendo 2 el de más alto puntaje; debido a que las propiedades medicinales aportan o mejoran la salud de las personas, ponderando de la siguiente manera: Propiedades medicinales atribuidas al producto.

- **Si (2)**

Preparaciones en las que el ingrediente principal posee propiedades medicinales.

- **No (1)**

Preparaciones en las que el ingrediente principal no posee propiedades medicinales.

Estado de conservación

En este parámetro se calificó en el estado de conservación de las preparaciones en una escala del 1 al 3, siendo 3 el de más alto puntaje; debido a que este ítem permite definir la conservación de las preparaciones disponible en el medio, ponderando de la siguiente manera:

- **En peligro (3)**

La preparación ha pasado al olvido y está en peligro de desaparecer.

- **Escaso (2)**

La preparación es conocida, pero no se lo encuentra con la misma facilidad como antes.

- **Común (1)**

La preparación se encuentra en abundancia en los espacios de consumo habitual.

Una vez establecidos los parámetros de evaluación, se aplicaron a las preparaciones gastronómicas tradicionales, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 12**Aplicación de los parámetros a las preparaciones gastronómicas tradicionales**

N°	Preparaciones gastronómicas tradiciones	Ancestralidad	Época de consumo	Espacios de consumo	Ingredientes	Formas de preparación	Propiedades medicinales	Estado de conservación	Total
1	Chicha	3	2	2	3	2	1	1	14
2	Tortillas de maíz	3	2	2	3	2	1	1	14
3	Ucto tortillas	2	2	2	3	2	1	2	14
4	Champús	2	3	1	3	1	1	2	13
5	Chaguarmishqui	2	2	2	2	1	1	3	13
6	Chapo	2	2	1	2	1	1	3	12
7	Machica traposa	2	2	1	2	1	1	3	12
8	Morocho de dulce	2	1	2	3	1	1	1	11
9	Naranjillazo	2	3	1	2	1	1	1	11
10	Togro	2	1	2	2	2	1	1	11
11	Chugchucaras	2	1	2	2	2	0	1	10
12	Mote con chicharrón	2	1	2	3	1	0	1	10
13	Tripa mishqui	2	1	2	2	1	1	1	10
14	Hallulas	2	1	2	2	1	1	1	10
15	Queso de hoja	2	1	2	2	1	1	1	10
16	Pan de suelo	2	1	2	2	1	1	1	10

Las preparaciones gastronómicas que sobresalen con mayor puntaje sobre un total de 17 puntos están colocadas en los tres primeros lugares de la siguiente tabla:

Tabla 13

Tabla de selección de las preparaciones gastronómicas tradicionales

N°	Preparaciones gastronómicas tradicionales	Total /17
1	Chicha	14
2	Tortillas de maíz	14
3	Ucto tortillas	14
4	Champús	13
5	Chaguarmishqui	13
6	Chapo	12
7	Machica traposa	12
8	Morocho de dulce	11
9	Naranjillazo	11
10	Togro	11
11	Chugchucaras	10
12	Mote con chicharrón	10
13	Tripa mishqui	10
14	Hallulas	10
15	Queso de hoja	10
16	Pan de suelo	10

El resultado que arroja esta selección es acorde a los parámetros de: ancestralidad, época de consumo, espacios de consumo, ingredientes, forma de preparación, propiedades medicinales y estado de conservación de donde sobresale la chicha, tortillas de maíz y las ucto tortillas con un puntaje de 14/17. Para el desarrollo del trabajo de investigación se toma a las tortillas de maíz como sujeto para aplicar la metodología de Patrimonio Cultural Gastronómico, por aspectos relacionados al territorio debido a que se la puede encontrar en la parroquia de San Buenaventura (sector urbano) y en la parroquia de Guaytacama (sector rural) del cantón, además existe apertura por parte de los portadores de la preparación gastronómica tradicional, para levantar la información mediante el uso de fichas de registro.

Para la segunda etapa, se aplica la ficha de registro a los portadores de las tortillas de maíz, siendo los siguientes:

Tabla 14

Portadores seleccionados del cantón Latacunga

Localización	Portadores
Parroquia Guaytacama	Portador N° 1
	Portador N° 2
Parroquia San Buenaventura	Portador N° 3
	Portador N° 4

Mediante el uso de las fichas de registro se levanta la información a cada uno de los portadores, siendo parte del trabajo en campo realizado por los investigadores que se evidencian a continuación:

			
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE EXTENSIÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
		PCG-05-01-53-001-000001	
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA			
FICHA DE REGISTRO			
1. DATOS GENERALES			
1.1 FICHA N°	01	1.2 FECHA	23/12/2017
1.3 ENCUESTADOR/A	Andrés Bungacho, Karla Quinatoa		
1.4 SUPERVISOR/A EVALUADOR/A	Lic. Ismael Guanoluisa		
1.5 NOMBRE DE LA PREPARACIÓN GASTRONÓMICA TRADICIONAL	Tortillas de maíz		
1.6 DIMENSIÓN	Patrimonio cultural gastronómico		
1.7 SUB DIMENSIÓN	MATERI AL	X	INMATER IAL X
1.8 FOTOGRAFÍA			
			
1.9 DESCRIPCIÓN: Proceso de elaboración de las “Tortillas de maíz”, por la Sra. Mercedes Guayta, parroquia Guaytacama, Foto: Karla Quinatoa, 2017.			
2. LOCALIZACIÓN			
2.1 PROVINCIA	Cotopaxi	2.2 CANTÓN	Latacunga
2.3 PARROQUIA	Guaytacama	2.4 LOCALIDA D	Barrio Centro
2.5 UBICACIÓN GEOGRAFICA	0°49'11.2"S		78°38'24.7"W

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
<p>La elaboración de las tortillas de maíz empezó con la Sra. Mercedes Iza quien inició en esta actividad a la edad de 15 años y en la actualidad tiene 86 años, el legado fue entregado a su hija la Sra. Mercedes Guayta que lleva varios años preparando este icono gastronómico de la parroquia de Guaytacama. Las tortillas se elaboran con polvo de maíz seco amarillo, posteriormente se amasa y se deja reposar; se prepara el relleno (condumio) de queso (fresco y cremoso) y cebolla, se van formando las tortillas para luego colocarlas en una artesa, luego se las lleva a fritura sobre un disco de arado en manteca de cerdo, y finalmente se las coloca en una cazuela de barro hasta su comercialización. Una de las características a resaltar es que la cocción se la realiza a leña seca proporcionando el tradicional sabor de este producto.</p>					
3.1 FECHA O PERÍODO		3.2 DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Las tortillas se expenden durante todo el año los días sábados y domingos en la parroquia de Guaytacama y los días jueves en el cantón Saquisilí.			
X	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
4. PORTADORES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO/FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
INDIVIDUOS	Sra. Mercedes Iza	86 años / 71 años	Artesana	Calle 24 de Mayo	Guaytacama
	Sra. Mercedes Guayta	51 años / 41 años	Artesana	Calle 24 de Mayo	Guaytacama
COLECTIVIDADES					
INSTITUCIONES					
5. VALORACIÓN					
5.1 IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
<p>Es un producto que se lo comercializa con facilidad, debido a que los ingredientes empleados son propios del sector y a la vez las tortillas se han convertido en su preparación más representativa y a la vez genera ingresos económicos en el entorno.</p>					
6. AMBIENTAL: MEDIO AMBIENTE Y ESPECIES ENDÉMICAS					
6.1 ESPECIES ENDÉMICAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES					
SI	X	DETALLE DE ESPECIES ENDÉMICAS			
NO		Maíz, cebolla, cerdo y leche de vaca.			
6.2 ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO DONDE SE REALIZAN ACTIVIDADES AGRARIAS					
6.2.1 ALTERADO			6.2.6 CAUSAS		
6.2.2 NO ALTERADO			El cultivo de maíz y cebolla se lo hace de forma orgánica, ya que se utiliza el abono de los animales del sector.		
6.2.3 CONSERVADO		X			
6.2.4 DETERIORADO					
6.2.5 EN PROCESO DE DETERIORO					
7. SOCIAL: SEGURIDAD ALIMENTARIA					

7.1 DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS PARA LAS PREPARACIONES		
X	SIEMPRE	DETALLE DE LA DISPONIBILIDAD Cada uno de los ingredientes para esta preparación se los puede conseguir todos los días, razón por la cual se los elabora de forma permanente.
	CASI SIEMPRE	
	ALGUNAS VECES	
	MUY POCAS VECES	
	NUNCA	
	OTRO	
8. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO		
8.1 MATERIAL		
8.1.1 ACTIVIDADES AGRARIAS		
Para el cultivo del ingrediente principal de las tortillas de maíz se realiza por medio del guachado (surcos en la tierra) el terreno debe estar preparado con anterioridad con el respectivo abono, manualmente se coloca la semilla y se la cubre con tierra. Posteriormente se realiza la deshierba, luego empalamar (colocar más tierra alrededor de la planta), después se deshierba por segunda vez antes de la cosecha general.		
8.1.2 PRÁCTICAS RITUALES DE COCINA COTIDIANA, FESTIVA Y CEREMONIAL		
La preparación es cotidiana, pero no se la realiza ninguna práctica ritual.		
8.1.3 PREPARACIÓN CULINARIA CON USO DE UTENSILIOS ESPECIALES		
La elaboración de las tortillas de maíz inicia con la selección del maíz a secar, para posteriormente llevar al molino y almacenar. En una batea se amasa la harina de maíz con agua y sal hasta obtener una masa homogénea y se la deja reposar; se prepara el relleno o condumio (cebolla, queso fresco y cremoso), Se porciona la masa y se forman las tortillas con su respectivo relleno. En una cocina a leña se lleva a fritura en manteca de cerdo sobre un disco de arado y con la ayuda de una espátula metálica se voltea hasta terminar la cocción y finalmente se coloca en una cazuela de barro para escurrir el exceso de manteca y entregar el producto elaborado.		
8.1.4 BEBIDAS TRADICIONALES		
Esta preparación no es considerada una bebida, pero se la acompaña con chicha de jora que es elaborada a base de maíz.		
8.1.5 PRODUCTOS DE LA NATURALEZA		
Para la fritura de las tortillas se emplea leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.		
8.1.6 ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA		
Se considera a la cazuela de barro como un utensilio que se emplea en el proceso final de la elaboración de las tortillas de maíz, y éste a la vez es una artesanía elaborada por las personas del sector a base de lodo.		
8.2 INMATERIAL		
8.2.1 CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS ANTIGUOS		
Los conocimientos prácticos de esta preparación culinaria van pasando de generación en generación, desde el cultivo, proceso de preparación y comercialización.		
8.2.2 TÉCNICAS CULINARIAS		
Asoleado, amasado, reposado y cocción a leña.		
8.2.3 COSTUMBRES Y MODOS DE COMPORTAMIENTO COMUNITARIO ANCESTRAL		
No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.		
8.2.4 EXPRESIONES DE IDENTIDAD		

<p>Las tortillas de maíz están arraigadas desde varios años atrás, convirtiéndose en el plato más representativo de la parroquia de Guaytacama; razón por la cual está en la mente de las personas como "Las tortillas de maíz de Guaytacama".</p>
8.2.5 ELEMENTO CULTURAL
<p>Considerando las tortillas de maíz como un producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que van al sector por degustar esta preparación que la comparten con los pobladores de la localidad.</p>
8.2.6 ACONTECIMIENTOS SOCIALES
<p>No aplica.</p>
8.2.7 PRÁCTICA VIVA DE LOS RITOS GASTRONÓMICOS
<p>No aplica.</p>
8.2.8 COMIDA GASTRONÓMICA QUE CONTRIBUYE A LOS VÍNCULOS SOCIALES
<p>Para la preparación de las tortillas de maíz se involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias de cada generación.</p>

		ADMINISTRACIÓN turística y hotelera	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE EXTENSIÓN LATACUNGA			CÓDIGO
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA			PCG-05-01-53-001-000002
FICHA DE REGISTRO			
1. DATOS GENERALES			
1.1 FICHA N°	02	1.2 FECHA	24/12/2017
1.3 ENCUESTADOR/A	Andrés Bungacho, Karla Quinatoa		
1.4 SUPERVISOR/A EVALUADOR/A	Lic. Ismael Guanoluiza		
1.5 NOMBRE DE LA PREPARACIÓN GASTRONÓMICA TRADICIONAL	Tortillas de maíz		
1.6 DIMENSIÓN	Patrimonio cultural gastronómico		
1.7 SUB DIMENSIÓN	MATERI AL	X	INMATERIAL X
FOTOGRAFÍA			
			
DESCRIPCIÓN: Proceso de elaboración de las "Tortillas de maíz", por la Sra. Martha Rea, parroquia Guaytacama, Foto: Karla Quinatoa, 2017.			
2. LOCALIZACIÓN			
2.1 PROVINCIA	Cotopaxi	2.2 CANTÓN	Latacunga
2.3 PARROQUIA	Guaytacama	2.4 LOCALIDAD	Barrio Centro

2.5 UBICACIÓN GEOGRAFICA		0°49'31.5"S	78°38'30.6"W		
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
<p>Es un legado de más de 200 años que ha pasado de generación en generación, esta tradición inició con la Sra. María Teresa Tipán (pionera en la preparación de las tortillas en la parroquia de Guaytacama), luego paso a las manos de la Sra. María Toctaguano quién preparó tortillas de maíz por más de 60 años, continuando con la preparación la Sra. Dolores Vilca que en la actualidad tiene 87 años de edad; finalmente la Sra. Martha Rea continua con esta herencia en el ámbito culinario pues mantiene la receta tradicional de su Bisabuela. La forma de preparación es artesanal, se prepara la harina con anterioridad, la masa con horas antes y el queso debe ser refrigerado por 5 días; Se emplean bateas, cuchara de palo, tiesto metálico y brasero.</p>					
3.1 FECHA O PERÍODO		3.2 DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Las tortillas se expenden durante todo el año los días sábados y domingos en la parroquia de Guaytacama y los días viernes en la parroquia de Joseguango Bajo.			
X	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
4. PORTADORES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO/FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
INDIVIDUOS	Sra. María Teresa Tipán		Artesana	Sucre y García Moreno	Guaytacama
	Sra. María Toctaguano	/ 60 años	Artesana	Sucre y García Moreno	Guaytacama
	Sra. Dolores Vilca	87 años / 74 años	Artesana	Sucre y García Moreno	Guaytacama
	Sra. Martha Rea	54 años / 40 años	Artesana	Sucre y García Moreno	Guaytacama
COLECTIVIDADES					
INSTITUCIONES					
5. VALORACIÓN					
5.1 IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Debido al tiempo que se van elaborando las tortillas de maíz, son consideradas como la identidad de la parroquia de Guaytacama y que a la vez permite generar ingresos económicos para sus habitantes.					
6. AMBIENTAL: MEDIO AMBIENTE Y ESPECIES ENDÉMICAS					
6.1 ESPECIES ENDÉMICAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES					
SI	X	DETALLE DE ESPECIES ENDÉMICAS			
NO		Maíz, cebolla, cerdo y leche de vaca.			
6.2 ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO DONDE SE REALIZAN ACTIVIDADES AGRARIAS					
6.2.1 ALTERADO			6.2.6 CAUSAS		

6.2.2 NO ALTERADO		Los ingredientes para la preparación se los adquiere de los mismos productores de la parroquia.
6.2.3 CONSERVADO	X	
6.2.4 DETERIORADO		
6.2.5 EN PROCESO DE DETERIORO		
7. SOCIAL: SEGURIDAD ALIMENTARIA		
7.1 DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS PARA LAS PREPARACIONES		
X	SIEMPRE	DETALLE DE LA DISPONIBILIDAD Cada uno de los ingredientes para esta preparación se los puede conseguir todos los días, razón por la cual se los elabora de forma permanente.
	CASI SIEMPRE	
	ALGUNAS VECES	
	MUY POCAS VECES	
	NUNCA	
	OTRO	
8. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO		
8.1 MATERIAL		
8.1.1 ACTIVIDADES AGRARIAS		
No se dedica a la actividad agraria, consigue todos los ingredientes en el mismo entorno, ya que estos se cultivan de forma orgánica.		
8.1.2 PRÁCTICAS RITUALES DE COCINA COTIDIANA, FESTIVA Y CEREMONIAL		
La preparación es cotidiana, pero no se la realiza ninguna práctica ritual.		
8.1.3 PREPARACIÓN CULINARIA CON USO DE UTENSILIOS ESPECIALES		
Con anterioridad se prepara la harina (maíz crudo), para la elaboración de la masa se necesita hervir agua con sal, luego amasar por 30 minutos en una batea con la harina, reposar la masa por dos horas, elaborar el relleno o condumio (queso artesanal refrigerado por 5 días y cebolla); porcionar la masa y se forman las tortillas con su respectivo relleno para colocarlas en la artesa, para la fritura se emplea un brasero y un tiesto metálico. Finalmente se colocan las tortillas en una cazuela de barro para su posterior comercialización.		
8.1.4 BEBIDAS TRADICIONALES		
Esta preparación no es considerada una bebida, pero se la acompaña con chicha de jora que es elaborada a base de maíz.		
8.1.5 PRODUCTOS DE LA NATURALEZA		
Para la fritura de las tortillas se emplea leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.		
8.1.6 ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA		
Se considera a la cazuela de barro como un utensilio que se emplea en el proceso final de la elaboración de las tortillas de maíz, y éste a la vez es una artesanía elaborada por las personas del sector a base de lodo.		
8.2 INMATERIAL		
8.2.1 CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS ANTIGUOS		
Los conocimientos prácticos de esta preparación culinaria van pasando de generación en generación, ya que es legado que va por cuatro generaciones consecutivas manteniendo la receta tradicional de preparación.		

8.2.2 TÉCNICAS CULINARIAS
Amasado, reposado y cocción a leña.
8.2.3 COSTUMBRES Y MODOS DE COMPORTAMIENTO COMUNITARIO ANCESTRAL
No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.
8.2.4 EXPRESIONES DE IDENTIDAD
Las tortillas de maíz están arraigadas hace 2 siglos, convirtiéndose en el plato más representativo de la parroquia de Guaytacama; más que nada se conserva la receta tradicional para la preparación, razón por la cual está en la mente de las personas como "Las tortillas de maíz de Guaytacama".
8.2.5 ELEMENTO CULTURAL
Considerando las tortillas de maíz como un producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que van al sector por degustar esta preparación que la comparten con los pobladores de la localidad.
8.2.6 ACONTECIMIENTOS SOCIALES
No aplica.
8.2.7 PRÁCTICA VIVA DE LOS RITOS GASTRONÓMICOS
Considerando el relato de la portadora de la preparación, la misma que manifiesta que se elaboraba las tortillas de maíz en agradecimiento a la tierra; ya que se las preparaba en el suelo con piedra calientes y en un tiesto de barro. Anteriormente se las conocía como las "Paradas" y se las acompañaba con chicha de jora.
8.2.8 COMIDA GASTRONÓMICA QUE CONTRIBUYE A LOS VÍNCULOS SOCIALES
Para la preparación de las tortillas de maíz se involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias de cada generación. Y en este caso por más de 4 generaciones.

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE EXTENSIÓN LATACUNGA		CÓDIGO PCG-05-01-05-001-000001	
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA			
FICHA DE REGISTRO			
1. DATOS GENERALES			
1.1 FICHA N°	03	1.2 FECHA	24/12/2017
1.3 ENCUESTADOR/A	Andrés Bungacho, Karla Quinatoa		
1.4 SUPERVISOR/A EVALUADOR/A	Lic. Ismael Guanoluisa		
1.5 NOMBRE DE LA PREPARACIÓN GASTRONÓMICA TRADICIONAL	Tortillas de maíz		
1.6 DIMENSIÓN	Patrimonio cultural gastronómico		
1.7 SUB DIMENSIÓN	MATERI AL	X	INMATE RIAL
			X
FOTOGRAFÍA			
DESCRIPCIÓN: Proceso de elaboración de las "Tortillas de maíz", por la Sra. Mónica Molina, parroquia San Buenaventura, Foto: Karla Quinatoa, 2017.			
2. LOCALIZACIÓN			
2.1 PROVINCIA	Cotopaxi	2.2 CANTÓN	Latacunga
2.3 PARROQUIA	San Buenaventura	2.4 LOCALIDAD	Barrio Centro

2.5 UBICACIÓN GEOGRAFICA		0° 53' 41.1"S	-78° 36' 40.6584"W		
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
La receta para la preparación de las tortillas de maíz tiene su origen con la Sra. Mercedes Martínez quien aprendió a sus 15 años de dos ancianos que se dedicaban al comercio, luego la Sra. Mónica Molina hereda de su madre la preparación de las tortillas de maíz desde los 11 años de edad, actualmente va 40 años preparando esta receta. Se elabora con harina de maíz, sal, queso, cebolla y manteca de cerdo; emplea un tiesto, cuchareta, espátula, artesa y leña.					
3.1 FECHA O PERÍODO		3.2 DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Las tortillas se expenden durante todo el año los días domingos en la parroquia de San Buenaventura.			
X	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
4. PORTADORES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO/FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
INDIVIDUOS	Sra. Mercedes Martínez	72 años / 57 años	Artesana	Barrio Centro	San Buenaventura
	Sra. Mónica Molina	51 años / 40 años	Artesana	Barrio Centro	San Buenaventura
COLECTIVIDADES					
INSTITUCIONES					
5. VALORACIÓN					
5.1 IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aprovechando las extensiones de terreno que poseen se dedican al cultivo del maíz, razón por la cual obtienen el ingrediente principal para la elaboración de las tortillas de maíz y por ende generan recursos económicos para los habitantes.					
6. AMBIENTAL: MEDIO AMBIENTE Y ESPECIES ENDÉMICAS					
6.1 ESPECIES ENDÉMICAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES					
SI	X	DETALLE DE ESPECIES ENDÉMICAS			
NO		Maíz			
6.2 ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO DONDE SE REALIZAN ACTIVIDADES AGRARIAS					
6.2.1 ALTERADO			6.2.6 CAUSAS		
6.2.2 NO ALTERADO			Los ingredientes para la preparación se los adquiere de los productores de la provincia de Cotopaxi.		
6.2.3 CONSERVADO		X			
6.2.4 DETERIORADO					
6.2.5 EN PROCESO DE DETERIORO					

7. SOCIAL: SEGURIDAD ALIMENTARIA		
7.1 DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS PARA LAS PREPARACIONES		
X	SIEMPRE	DETALLE DE LA DISPONIBILIDAD
	CASI SIEMPRE	Cada uno de los ingredientes para esta preparación se los puede conseguir todos los días, razón por la cual se los elabora de forma permanente.
	ALGUNAS VECES	
	MUY POCAS VECES	
	NUNCA	
	OTRO	
8. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO		
8.1 MATERIAL		
8.1.1 ACTIVIDADES AGRARIAS		
No se dedica a la actividad agraria al ser la parroquia de San Buenaventura productora de maíz lo adquiere del entorno, y el resto de ingredientes se los adquiere dentro de la provincia de Cotopaxi y ellos los cultivan de forma orgánica.		
8.1.2 PRÁCTICAS RITUALES DE COCINA COTIDIANA, FESTIVA Y CEREMONIAL		
La preparación es cotidiana, pero no se la realiza ninguna práctica ritual.		
8.1.3 PREPARACIÓN CULINARIA CON USO DE UTENSILIOS ESPECIALES		
Para la elaboración de la masa se necesita hervir agua con sal, luego amasar por 30 minutos en una batea con la harina de maíz crudo, reposar la masa por medio día, elaborar el relleno o condumio (queso y cebolla); porcionar la masa y se forman las tortillas con su respectivo relleno para colocarlas en la artesa, para la fritura se emplea un brasero y un tiesto metálico. Finalmente se colocan las tortillas en una cazuela de barro para su posterior comercialización.		
8.1.4 BEBIDAS TRADICIONALES		
Esta preparación no es considerada una bebida, pero se la acompaña con chicha de jora que es elaborada a base de maíz.		
8.1.5 PRODUCTOS DE LA NATURALEZA		
Para la fritura de las tortillas se emplea leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.		
8.1.6 ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA		
Los utensilios no son artesanías para este sector.		
8.2 INMATERIAL		
8.2.1 CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS ANTIGUOS		
No posee debido a que la receta de esta preparación la aprendió de otras personas, y le tomo tiempo perfeccionar la masa para la elaboración de las tortillas.		
8.2.2 TÉCNICAS CULINARIAS		
Amasado, reposado y cocción a leña.		
8.2.3 COSTUMBRES Y MODOS DE COMPORTAMIENTO COMUNITARIO ANCESTRAL		
No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.		
8.2.4 EXPRESIONES DE IDENTIDAD		
Las tortillas de maíz están consolidadas con una preparación representativa de la parroquia de San Buenaventura, debido a que se caracterizan por el cultivo de maíz.		
8.2.5 ELEMENTO CULTURAL		

Considerando las tortillas de maíz como un producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que van al sector por degustar esta preparación que la comparten con los pobladores de la localidad.
8.2.6 ACONTECIMIENTOS SOCIALES
No aplica.
8.2.7 PRÁCTICA VIVA DE LOS RITOS GASTRONÓMICOS
No aplica.
8.2.8 COMIDA GASTRONÓMICA QUE CONTRIBUYE A LOS VÍNCULOS SOCIALES
Para la preparación de las tortillas de maíz se involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias.

			
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE EXTENSIÓN LATACUNGA		CÓDIGO	
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		PCG-05-01-05-001-000002	
FICHA DE REGISTRO			
1. DATOS GENERALES			
1.1 FICHA N°	04	1.2 FECHA	24/12/2017
1.3 ENCUESTADOR/A	Andrés Bungacho, Karla Quinatoa		
1.4 SUPERVISOR/A EVALUADOR/A	Lic. Ismael Guanoluisa		
1.5 NOMBRE DE LA PREPARACIÓN GASTRONÓMICA TRADICIONAL	Tortillas de maíz		
1.6 DIMENSIÓN	Patrimonio cultural gastronómico		
1.7 SUB DIMENSIÓN	MATERI AL	X	INMATE RIAL X
FOTOGRAFÍA			
			
DESCRIPCIÓN: Proceso de elaboración de las "Tortillas de maíz", por la Sra. Olga Martínez, parroquia San Buenaventura, Foto: Karla Quinatoa, 2017.			
2. LOCALIZACIÓN			
2.1 PROVINCIA	Cotopaxi	2.2 CANTÓN	Latacunga
2.3 PARROQUIA	San Buenaventura	2.4 LOCALIDAD	Barrio Centro
2.5 UBICACIÓN GEOGRAFICA	0° 53' 41.1"S		-78° 36' 40.6583,5"W

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
La preparación de las tortillas de maíz inicia con la Sra. Martha Quimbita que actualmente tiene 71 años de edad, luego paso la receta a la Sra. Olga Martínez que tiene 52 años de edad y 40 años realizando esta preparación. El proceso de elaboración es prolongado empezando el día viernes con la preparación de la masa, el sábado se porciona la masa y finalmente el domingo se expende.					
3.1 FECHA O PERÍODO		3.2 DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Las tortillas se expenden durante todo el año los días domingos en la parroquia de San Buenaventura.			
X	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
4. PORTADORES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO/FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
INDIVIDUOS	Sra. Martha Quimbita	71 años / 55 años	Artesana	Barrio Centro	San Buenaventura
	Sra. Olga Martínez	52 años / 40 años	Artesana	Barrio Centro	San Buenaventura
COLECTIVIDADES					
INSTITUCIONES					
5. VALORACIÓN					
5.1 IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aprovechando las extensiones de terreno que poseen se dedican al cultivo del maíz, razón por la cual obtienen el ingrediente principal para la elaboración de las tortillas de maíz y por ende generan recursos económicos para los habitantes.					
6. AMBIENTAL: MEDIO AMBIENTE Y ESPECIES ENDÉMICAS					
6.1 ESPECIES ENDÉMICAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES					
SI	X	DETALLE DE ESPECIES ENDÉMICAS			
NO		Maíz			
6.2 ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO DONDE SE REALIZAN ACTIVIDADES AGRARIAS					
6.2.1 ALTERADO			6.2.6 CAUSAS		
6.2.2 NO ALTERADO			Los ingredientes para la preparación se los adquiere de los productores de la zona.		
6.2.3 CONSERVADO		X			
6.2.4 DETERIORADO					
6.2.5 EN PROCESO DE DETERIORO					
7. SOCIAL: SEGURIDAD ALIMENTARIA					
7.1 DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS PARA LAS PREPARACIONES					
X	SIEMPRE	DETALLE DE LA DISPONIBILIDAD			

	CASI SIEMPRE	Cada uno de los ingredientes para esta preparación se los puede conseguir todos los días, razón por la cual se los elabora de forma permanente.
	ALGUNAS VECES	
	MUY POCAS VECES	
	NUNCA	
	OTRO	
8. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO		
8.1 MATERIAL		
8.1.1 ACTIVIDADES AGRARIAS		
No se dedica a la actividad agraria al ser la parroquia de San Buenaventura productora de maíz lo adquiere del entorno, y el resto de ingredientes se los adquiere dentro de la provincia de Cotopaxi y ellos los cultivan de forma orgánica.		
8.1.2 PRÁCTICAS RITUALES DE COCINA COTIDIANA, FESTIVA Y CEREMONIAL		
La preparación es cotidiana, pero no se la realiza ninguna práctica ritual.		
8.1.3 PREPARACIÓN CULINARIA CON USO DE UTENSILIOS ESPECIALES		
El maíz se asolea para posteriormente ser llevado al molino, la elaboración de la masa inicia el día viernes se necesita hervir agua con sal y vegetal amarillo, luego amasar por en un recipiente de aluminio, reposar la masa por 24 horas, elaborar el relleno o condumio (queso y cebolla); porcionar la masa y se forman las tortillas con su respectivo relleno para colocarlas en la artesa, para la fritura se emplea una cocina artesanal y un tiesto de acero. Finalmente se colocan las tortillas en una cazuela de barro para su posterior comercialización.		
8.1.4 BEBIDAS TRADICIONALES		
Esta preparación no es considerada una bebida, pero se la acompaña con chicha de jora que es elaborada a base de maíz.		
8.1.5 PRODUCTOS DE LA NATURALEZA		
Para la fritura de las tortillas se emplea leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.		
8.1.6 ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA		
Los utensilios no son artesanías para este sector.		
8.2 INMATERIAL		
8.2.1 CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS ANTIGUOS		
No posee debido a que la receta de esta preparación la aprendió recientemente, razón por la cual pertenece a la segunda generación de esta familia.		
8.2.2 TÉCNICAS CULINARIAS		
Asoleado, amasado, reposado y cocción a leña.		
8.2.3 COSTUMBRES Y MODOS DE COMPORTAMIENTO COMUNITARIO ANCESTRAL		
No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.		
8.2.4 EXPRESIONES DE IDENTIDAD		
Las tortillas de maíz están consolidadas con una preparación representativa de la parroquia de San Buenaventura, debido a que se caracterizan por el cultivo de maíz.		
8.2.5 ELEMENTO CULTURAL		
Considerando las tortillas de maíz como un producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que van al sector por degustar esta preparación que la comparten con los pobladores de la localidad.		

8.2.6 ACONTECIMIENTOS SOCIALES
No aplica.
8.2.7 PRÁCTICA VIVA DE LOS RITOS GASTRONÓMICOS
No aplica.
8.2.8 COMIDA GASTRONÓMICA QUE CONTRIBUYE A LOS VÍNCULOS SOCIALES
Para la preparación de las tortillas de maíz se involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias. Pero para generaciones futuras desaparecerá esta preparación debido a que sus posibles herederos de la receta se dedican a otras actividades ajenas a la gastronomía.

La información obtenida se esquematizó en un cuadro resumen en el cual se detalla los aspectos más relevantes del Patrimonio Cultural Gastronómico Material e Inmaterial registrado en las fichas ya mencionadas, resultando:

Tabla 15

Esquema de las fichas de registro del Patrimonio Cultural Gastronómico

		Portador 1	Portador 2	Portador 3	Portador 4
PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO	MATERIAL				
	ACTIVIDADES AGRARIAS	Cultivo de maíz: Guachar, manualmente colocar la semilla y cubrir con tierra, deshierbar, empalamar (Colocar más tierra alrededor de la planta), deshierbar por segunda vez y cosechar.	No se dedica a la actividad agraria consiguen los ingredientes en el mismo entorno, ya que estos se cultivan de forma orgánica.	No se dedica a la actividad agraria, al ser la parroquia de San Buenaventura productora de maíz lo adquiere del entorno y el resto de ingredientes dentro de la provincia de Cotopaxi.	No se dedica a la actividad agraria, al ser la parroquia de San Buenaventura productora de maíz lo adquiere del entorno y el resto de ingredientes de los productores de la localidad.
	PRÁCTICAS RITUALES DE COCINA COTIDIANA, FESTIVA Y CEREMONIAL	La preparación es cotidiana, no se la realiza ninguna práctica ritual.	La preparación es cotidiana, no se la realiza ninguna práctica ritual.	La preparación es cotidiana, no se la realiza ninguna práctica ritual.	La preparación es cotidiana, no se la realiza ninguna práctica ritual.

CONTINÚA 

PREPARACIÓN CULINARIA CON USO DE UTENSILIOS ESPECIALES	Asolear y moler el maíz para obtener la harina, amasar en una batea la harina con agua y sal, dejar reposar de 1 a 2 horas, preparar el condumio de queso fresco y cremoso con cebolla, porcionar la masa, formar las tortillas y colocar en una artesa, freír las tortillas en una cocina a leña con disco de arado y la ayuda de una espátula metálica con manteca de cerdo y escurrir el exceso de manteca en una cazuela de barro.	Preparar la harina de maíz crudo días antes, amasar en una batea la harina con agua y sal por 30 minutos, dejar reposar por 2 horas, preparar el condumio de queso refrigerado por 5 días con cebolla, porcionar la masa, formar las tortillas y colocar en una artesa, freír las tortillas en un brasero a leña con tiesto metálico y la ayuda de una espátula metálica con manteca de cerdo y escurrir el exceso de manteca en una cazuela de barro.	Amasar en una batea la harina de maíz crudo con agua y sal por 30 minutos, dejar reposar por medio día, preparar el condumio de queso con cebolla, porcionar la masa, formar las tortillas y colocar en una artesa, freír las tortillas en un brasero a leña con tiesto metálico y la ayuda de una espátula metálica con manteca de cerdo y escurrir el exceso de manteca en una cazuela de barro.	Asolear y moler el maíz para obtener la harina, amasar el día viernes en una batea la harina con agua, sal y aceite vegetal, dejar reposar por 24 horas, el día sábado preparar el condumio de queso fresco y cremoso con cebolla, porcionar la masa, formar las tortillas y colocar en una artesa, el día domingo freír las tortillas en una cocina artesanal a leña con tiesto de acero y la ayuda de una espátula metálica con manteca de cerdo y escurrir el exceso de manteca en una cazuela de barro.
BEBIDAS TRADICIONALES	No es considerada una bebida, se la acompaña con chicha de jora.	No es considerada una bebida, se la acompaña con chicha de jora.	No es considerada una bebida, se la acompaña con chicha de jora.	No es considerada una bebida, se la acompaña con chicha de jora.
PRODUCTOS DE LA NATURALEZA	La fritura de las tortillas se realiza a leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.	La fritura de las tortillas se realiza a leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.	La fritura de las tortillas se realiza a leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.	La fritura de las tortillas se realiza a leña seca la misma que se extrae del entorno de la parroquia.
ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA	La cazuela de barro como un utensilio que se emplea en el proceso final de la elaboración de las tortillas de maíz.	La cazuela de barro como un utensilio que se emplea en el proceso final de la elaboración de las tortillas de maíz.	Los utensilios no son artesanías para este sector.	Los utensilios no son artesanías para este sector.
INMATERIAL				

CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS ANTIGUOS	Pasan de generación en generación, desde el cultivo, proceso de preparación y comercialización.	Pasan de generación en generación, este legado va por cuatro generaciones consecutivas manteniendo la receta tradicional.	No posee debido a que la receta de esta preparación la aprendió de otras personas, le tomo tiempo perfeccionar la masa.	No posee debido a que la receta de esta preparación la aprendió recientemente, pertenece a la segunda generación de esta familia.
TÉCNICAS CULINARIAS	Asoleado, amasado, reposado y cocción a leña.	Amasado, reposado y cocción a leña.	Amasado, reposado y cocción a leña.	Amasado, reposado y cocción a leña.
COSTUMBRES Y MODOS DE COMPORTAMIENTO COMUNITARIO ANCESTRAL	No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.	No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.	No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.	No aplica debido a que la preparación se la realiza individualmente.
EXPRESIONES DE IDENTIDAD	Están enraizadas desde varios años atrás, convirtiéndose en el plato más representativo de la parroquia de Guaytacama, permaneciendo en la mente de las personas.	Están arraigadas hace 2 siglos, convirtiéndose en el plato más representativo de la parroquia de Guaytacama, se conserva la receta tradicional.	Las tortillas de maíz están consolidadas como una preparación representativa de la parroquia de San Buenaventura, debido a que se caracterizan por el cultivo de maíz.	Las tortillas de maíz están consolidadas como una preparación representativa de la parroquia de San Buenaventura, debido a que se caracterizan por el cultivo de maíz.
ELEMENTO CULTURAL	Producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que comparten con los pobladores de la localidad.	Producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que comparten con los pobladores de la localidad.	Producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que comparten con los pobladores de la localidad.	Producto elaborado ya posicionado en el mercado, genera un flujo de turistas que comparten con los pobladores de la localidad.
ACONTECIMIENTOS SOCIALES	No aplica.	No aplica.	No aplica.	No aplica.

CONTINÚA 

PRÁCTICA VIVA DE LOS RITOS GASTRONÓMICOS	No aplica.	Las tortillas de maíz o antes conocidas como "Paradas", se realizaban en agradecimiento a la tierra; ya que se las preparaba en el suelo con piedras calientes en un tiesto de barro.	No aplica.	No aplica.
COMIDA GASTRONÓMICA QUE CONTRIBUYE A LOS VÍNCULOS SOCIALES	Involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias.	Involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias por casi 4 generaciones.	Involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias.	Involucran todos los miembros de la familia, en donde comparten los conocimientos y vivencias. La preparación desaparecerá debido a que herederos se dedican a otras actividades ajenas a la gastronomía.

Lo expresado por los portadores se sintetiza en que la ubicación geográfica de las parroquias de Guaytacama y San Buenaventura hace que las actividades principales de los pobladores sean la actividad agraria y la crianza de animales, motivo por el cual los ingredientes de las tortillas de maíz se obtienen de la localidad, al provenir los insumos de la gente del sector los productos son cultivados de manera orgánica.

La preparación de las tortillas de maíz es cotidiana, ya que se ha convertido en una actividad principal para algunas familias, no está ligada a ninguna práctica ritual durante su elaboración. Los utensilios varían de acuerdo a la enseñanza y tradición de cada familia, los más utilizados son las bateas, artesas, espátulas metálicas, cazuelas, cocinas a leña o braseros y discos de arado o tiestos metálicos. La preparación también cambia dependiendo al lugar, los ingredientes son los mismos pero los tiempos de amasado, reposo y fritura varían, hasta el tiempo de siembra, cosecha y asoleado para aquellos que cultivan el ingrediente principal que es el maíz es diferente, cada familia maneja una forma distinta de preparar con un sabor único. Para contribuir a este sabor la leña seca juega un gran papel, la misma que es extraída del entorno. Estas tortillas iba acompañadas de chicha de jora, actualmente se ha reducido su consumo. Los utensilios además se han convertido en una artesanía vendible en ciertos sectores como los es Guaytacama.

Los conocimientos prácticos de las tortillas han pasado de generación en generación en aquellas familias que se dedican a esta actividad tratando en lo posible de mantener la receta original, ya que existen legados de hasta 200 años, dentro de las técnicas culinarias utilizadas que se mantienen se destacan el amasado, reposado y cocción a leña.

Cada familia portadora realiza de manera individual la preparación de este producto, no se lo realiza de manera colectiva ni comunitaria, tampoco se aplica costumbres ancestrales.

Las tortillas de maíz están arraigadas a estos sectores desde muchas décadas atrás por lo que permanecen en la mente de propios y extraños,

además permite a la población compartir con los visitantes vivencias y conocimientos. Esta preparación no es imprescindible en los acontecimientos sociales.

Y aunque actualmente no se realiza ningún rito para la preparación, antiguamente la tortilla de maíz era parte de un rito gastronómico ya que se realizaba en agradecimiento a la tierra; siempre ha tenido un gran valor las tortillas para las familias ya que fortalece los vínculos familiares, los miembros de la familia se reúnen y mientras elaboran el producto comparten y estrechan lazos afectivos.

Para la tercera etapa, se evalúa la información obtenida de los portadores que desde este punto será analizada por el territorio, es decir parroquia Guaytacama y parroquia San Buenaventura, con el fin de conocer el estado actual de las tortillas de maíz como un Patrimonio Cultural Gastronómico del cantón Latacunga, para lo cual se califica los siguientes parámetros de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 16

Parámetros de evaluación para Patrimonio Cultural Gastronómico

Patrimonio Cultural Gastronómico			
Territorio:.....			
Material	Aplica	No aplica	Puntuación
Actividades agrarias			
Prácticas rituales de cocina cotidiana, festiva y ceremonial			
Preparación culinaria con uso de utensilios especiales			
Bebidas tradicionales			
Productos de la naturaleza			
Artesanía relacionada con la gastronomía			
Puntuación total patrimonio cultural gastronómico material			
Inmaterial	Aplica	No aplica	Puntuación
Conocimientos prácticos antiguos			
Técnicas culinarias			
Costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestral			
Expresiones de identidad			
Elemento cultural			
Acontecimientos sociales			

Práctica viva de los ritos gastronómicos

Comida gastronómica que contribuye a los vínculos sociales

Puntuación total patrimonio cultural gastronómico inmaterial

PUNTUACIÓN TOTAL

Para la calificación de cada uno de los parámetros a evaluar se considera el criterio Aplica que equivale a 1 y No Aplica que equivale a 0.

Tomando en cuenta el criterio de Montecinos, A, (2012); donde manifiesta que “patrimonio gastronómico existe, independientemente de su empleo turístico o no”; por lo tanto todas las preparaciones gastronómicas tradicionales son consideradas como patrimonio cultural gastronómico razón por la cual se procede a evaluar y ubicar en las siguientes categorías, basadas en su nivel de vigencia y vulnerabilidad:

- **Patrimonio cultural gastronómico vigente (10-14 puntos)**

En esta categoría se encuentran las preparaciones gastronómicas tradicionales que tienen un nivel bajo o nulo de riesgo.

- **Patrimonio cultural gastronómico vigente vulnerable (7-9 puntos)**

En esta categoría se encuentran las preparaciones gastronómicas tradicionales que tienen un nivel medio o alto de riesgo. Debido a que existen amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas, costumbres o situaciones perjudiciales que afecten a la preparación, mínima presencia de portadores; entre otras.

- **Patrimonio cultural gastronómico vigente en la memoria colectiva (0-6 puntos)**

En esta categoría se encuentran las preparaciones gastronómicas tradicionales que han perdido vigencia en la práctica pero están presentes en la memoria de la colectividad.

Dando como resultado de acuerdo al territorio donde se preparan las tortillas de maíz, lo siguiente:

Tabla 17

Evaluación por territorio Parroquia Guaytacama

Patrimonio Cultural Gastronómico			
Territorio: Parroquia Guaytacama			
Material	Aplica	No aplica	Puntuación
Actividades agrarias	X		1
Prácticas rituales de cocina cotidiana, festiva y ceremonial		X	0
Preparación culinaria con uso de utensilios especiales	X		1
Bebidas tradicionales		X	0
Productos de la naturaleza	X		1
Artesanía relacionada con la gastronomía	X		1
Puntuación total patrimonio cultural gastronómico material			4
Inmaterial	Aplica	No aplica	Puntuación
Conocimientos prácticos antiguos	X		1
Técnicas culinarias	X		1
Costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestral		X	0
Expresiones de identidad	X		1
Elemento cultural	X		1
Acontecimientos sociales		X	0
Práctica viva de los ritos gastronómicos		X	0
Comida gastronómica que contribuye a los vínculos sociales	X		1
Puntuación total patrimonio cultural gastronómico inmaterial			6
PUNTUACIÓN TOTAL			10/14

Posterior al puntaje obtenido por la preparación tortillas de maíz de la parroquia Guaytacama se las considera como Patrimonio cultural gastronómico vigente, debido a que presenta un nivel bajo de riesgo por los siguientes factores: especies endémicas utilizadas en la preparación,

conservación del entorno, disponibilidad de productos, actividades agrarias, utensilios especiales que también son artesanías, emplea productos de la naturaleza, conocimientos prácticos antiguos, uso de técnicas culinarias, son expresiones de identidad y elemento cultural, y que contribuye a los vínculos sociales.

Tabla 18**Evaluación por territorio Parroquia San Buenaventura**

Patrimonio Cultural Gastronómico			
Territorio: Parroquia San Buenaventura			
Material	Aplica	No aplica	Puntuación
Actividades agrarias		X	0
Prácticas rituales de cocina cotidiana, festiva y ceremonial		X	0
Preparación culinaria con uso de utensilios especiales	X		1
Bebidas tradicionales		X	0
Productos de la naturaleza	X		1
Artesanía relacionada con la gastronomía		X	1
Puntuación total patrimonio cultural gastronómico material			2
Inmaterial	Aplica	No aplica	Puntuación
Conocimientos prácticos antiguos	X		1
Técnicas culinarias	X		1
Costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestral		X	0
Expresiones de identidad	X		1
Elemento cultural	X		1
Acontecimientos sociales		X	0
Práctica viva de los ritos gastronómicos		X	0
Comida gastronómica que contribuye a los vínculos sociales	X		1
Puntuación total patrimonio cultural gastronómico inmaterial			5
PUNTUACIÓN TOTAL			7/14

Posterior al puntaje obtenido por la preparación tortillas de maíz de la parroquia San Buenaventura se las considera como Patrimonio cultural gastronómico vigente vulnerable, debido a que presenta un nivel alto de riesgo, considerando que existen amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas, costumbres, actividades agrarias y mínima presencia de portadores.

3.5 Diagnóstico del desarrollo local

El análisis del desarrollo local se lo realiza mediante un diagnóstico participativo permite conocer la situación actual de forma sistemática (analizar la situación inicial, comprender los escenarios, los límites y las relaciones políticas, ideológicas y económicas).

El desarrollo del diagnóstico del desarrollo local se realizó en dos etapas:

1. Aplicación de la encuesta.
2. Análisis de la información obtenida por medio de las encuestas.

Para la primera etapa, se aplica la encuesta a los actores del desarrollo local desde cada una de sus competencias, revisar (ANEXO No. 8) dando paso a la segunda etapa donde, los resultados de la investigación se los clasifica como puntos fuertes y puntos débiles que se determinan desde el criterio de los investigadores, en base al análisis situacional.

- **Puntos fuertes y débiles**

A continuación se menciona los puntos fuertes y puntos débiles para obtener un criterio de que anteceda y explique de donde se concibió la información.

Tabla 19

Puntos fuertes y débiles del desarrollo local

Puntos Fuertes	Puntos Débiles
Características de localización geográfica que dé relevancia al cantón Latacunga	Los recursos naturales están siendo aprovechados
Potencial de sus recursos naturales	Presentan limitaciones los recursos naturales
Frecuencia de transporte que se dispone	Estado de las vías de acceso
Temporalidad de acceso en días al año	Medidas para el control del riesgo ambiental, en base a un buen manejo territorial
Las empresas que se dedican a la actividad turística son PYMES	Existe cultura asociativa, y si no, ¿Hay posibilidades de impulsarla?
La asociatividad genera sectores competitivos y con futuro	El mercado turístico está conformado por las PYMES
Condiciones deben existir para desarrollar una cultura asociativa	Nivel de instrucción y capacidad de la mano de obra disponible
Líder de los procesos de desarrollo local	La mano de obra disponible es acorde con las necesidades del aparato productivo
Quién debiera ser el líder de los procesos de desarrollo local	Los sistemas de educación impulsan una cultura de identidad con el territorio

CONTINÚA 

Existen instituciones educativas que asuman un rol de identificación con su territorio	Existe planificación territorial enfocada al turismo, expresada en planes de desarrollo PDYOT, POA, planes, programas y proyectos
Las instituciones educativas están en capacidad de hacer investigación tecnológica para potenciar los procesos productivos	Existe relación interinstitucional dentro de los aspectos organizativos

Los puntos fuertes se centran principalmente en los atractivos turísticos, actividad turística, cultura asociativa, procesos de desarrollo local que posee el cantón Latacunga. Es importante tomar en cuenta que se hace referencia a la cultura asociativa como alternativa para generar sectores competitivos y con futuro y a la vez la facilidad para acceder a los atractivos convirtiéndose en un punto fuerte, esto indica también que se puede generar un circuito por la cercanía de atractivos de las parroquias urbanas y rurales, los puntos débiles se centran al manejo del desarrollo local del cantón Latacunga, implicando directamente a las autoridades encargadas del mismo en cada una de sus competencias.

- **Punto de vista de los actores locales**

El diagnóstico desde el punto de vista de los actores locales se enfoca en el desarrollo de una encuesta que se presenta en dos fases:

La primera, que es la ponderación de los puntos fuertes y débiles en la cual los actores locales señalaron la aceptación de cada uno de los puntos.

Y la segunda parte consiste en argumentar cada una de las preguntas ya que es necesario que los expertos desde su marco de acción aporten un criterio propio sobre porque se considera puntos fuertes y débiles.

La ponderación se realiza multiplicando el número de actores que eligieron la opción por la escala ponderada. Para la ponderación se utiliza la escala de Likert de -2 para la opción de total desacuerdo, -1

para la opción de desacuerdo, 0 para la opción de indiferente, 1 para la opción de acuerdo y 2 para la opción de total acuerdo.

Los resultados de la encuesta serán ponderados en las siguientes tablas:

Tabla 20

Ponderación de puntos fuertes

Ponderación Puntos Fuertes							
Puntos Fuertes	Ponderación					Resultado	Observaciones
	Total Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De Acuerdo	Total Acuerdo		
	-2	-1	0	1	2		
Características de localización geográfica que dé relevancia al cantón Latacunga					4	8	El cantón Latacunga por su ubicación geográfica, posee atractivos naturales y manifestaciones culturales que son conocidos a nivel nacional. Están disponibles todos los días de año, debido a que existe transporte público y privado que llega a los atractivos y cumple con los requerimientos de los usuarios. Las empresas que se dedican a la actividad turística por lo general son emprendimientos familiares razón por la cual se les considera como pequeñas y medianas empresas.
Potencial de sus recursos naturales					4	8	
Frecuencia de transporte que se dispone					4	8	
Temporalidad de acceso en días al año					4	8	
Las empresas que se dedican a la actividad turística son PYMES					4	8	

CONTINÚA 

La asociatividad genera sectores competitivos y con futuro		4	8	Considerada como un instrumento de integración social que fomenta sectores productivos, siempre y cuando se maneje de forma responsable y justa para todos los involucrados.
Condiciones deben existir para desarrollar una cultura asociativa	1	3	7	Las condiciones más relevantes para desarrollar una cultura asociativa son solidaridad, lealtad, honestidad y transparencia.
Líder de los procesos de desarrollo local		4	8	El líder de los procesos del desarrollo local depende de las competencias de cada uno de los GADs tanto provincial, cantonal y parroquial.
Quién debiera ser el líder de los procesos de desarrollo local	4		4	De acuerdo a los organismos funcionales de cada institución es la Dirección de Ordenamiento Territorial es la encargada de realizar los procesos de desarrollo local.

Existen instituciones educativas que asuman un rol de identificación con su territorio	1	3	6	Varias instituciones de carácter educativo hacen participe a la sociedad y localidad de su entorno en actividades tanto de labor académico como económica-participativa.
Las instituciones educativas están en capacidad de hacer investigación tecnológica para potenciar los procesos productivos	1	3	6	Las instituciones educativas tienen la responsabilidad de hacer investigación enfocada al desarrollo del país con la finalidad de mejorar la calidad de vida del entorno en el que se localizan.

El cantón Latacunga por su ubicación geográfica posee atractivos naturales y manifestaciones naturales que permiten el desarrollo de actividades turísticas, a la vez las PYMES son las que se desarrollan dentro del ámbito turístico y tomando en cuenta la cultura asociativa se pueden generar sectores competitivos y con futuro pero esto también dependerá de los líderes de los procesos de desarrollo local y también del rol de las instituciones educativas que deben comprometerse con el territorio y generar investigación para de esta manera potenciar los procesos productivos del cantón Latacunga.

Tabla 21

Ponderación de puntos débiles

Ponderación Puntos Débiles							
Puntos Débiles	Ponderación					Resultado	Observaciones
	Total Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De Acuerdo	Total Acuerdo		
	-2	-1	0	1	2		
Los recursos naturales están siendo aprovechados	3				1	-4	No existe una buena gestión por parte de las autoridades, también la falta de coordinación entre el sector público y privado; generan una mala promoción turística, además algunos atractivos turísticos no disponen de servicios básicos ni facilidades turísticas, a la vez la falta de capacitación para el manejo de los recursos turísticos complica el panorama de cada atractivo.
Presentan limitaciones los recursos naturales					4	8	
Estado de las vías de acceso	2				2	0	Por falta de gestión de los gobiernos provinciales las vías de acceso no se encuentran en buenas condiciones, dificultando el acceso a cada uno de los atractivos.

CONTINÚA 

Medidas para el control del riesgo ambiental, en base a un buen manejo territorial	1	1	2	2	Las medidas para el control se encuentran expresadas en las políticas nacionales, regionales y locales; pero que lastimosamente no se las aplica.
Existe cultura asociativa, y si no, ¿Hay posibilidades de impulsarla?	4			-8	Lamentablemente en el entorno que se desarrollan las actividades económicas cada individuo decide trabajar por su lado, impidiendo de esta manera un desarrollo colectivo y a la vez son débiles ante la competencia.
El mercado turístico conformado por las PYMES	2	1	1	-2	El mercado se está desarrollando pero con varias falencias ya que no existe apoyo de las autoridades locales, ni tampoco una cultura asociativa por parte de los empresarios.
Nivel de instrucción y capacidad de la mano de obra disponible	2		2	0	La mano de obra contratada por lo general no cuenta con los conocimientos necesarios para desarrollarse en la actividad turística, razón por la cual no cumple con los requerimientos del aparato productivo.
La mano de obra disponible es acorde con las necesidades del aparato productivo	2		2	0	

Los sistemas de educación impulsan una cultura de identidad con el territorio	3		1	-4	Los planes y programas de educación son generales para todo el país y no para un territorio establecido, razón por la cual impartir una cultura de identidad con el territorio dependerá de cada institución educativa.
Existe planificación territorial enfocada al turismo, expresada en planes de desarrollo PDYOT, POA, planes, programas y proyectos	2		2	0	Planificación territorial si existe pero únicamente expresada en documentos, que apoyan al sector turístico como parte inclusiva de la economía sectorial; pero no son proyectos reales de gran impacto.
Existe relación interinstitucional dentro de los aspectos organizativos		2	2	0	Desde el gobierno nacional existen convenios de cooperación interinstitucional pero no funcionan en su totalidad debido a la corrupción e intereses personales de por medio.

Dentro del manejo del desarrollo local del cantón Latacunga no existe una buena gestión por parte de las autoridades, también la falta de coordinación entre el sector público y privado; generan una mala promoción turística, además algunos atractivos turísticos no disponen de servicios básicos ni facilidades turísticas, a la vez la falta de capacitación para el manejo de los recursos turísticos complica el panorama de cada atractivo. Por falta de gestión de los gobiernos provinciales las vías de acceso no se

encuentran en buenas condiciones, dificultando el acceso a cada uno de los atractivos. Planificación territorial si existe pero únicamente expresada en documentos, que apoyan al sector turístico como parte inclusiva de la economía sectorial; pero no son proyectos reales de gran impacto.

Tabla 22

Puntos fuertes opinión de actores locales

Puntos Fuertes	Planeador	Decisor	Experto	Beneficiario
Características de localización geográfica que dé relevancia al cantón Latacunga	Sí.	Sí.	Sí.	Sí.
Potencial de sus recursos naturales	Alto.	Alto.	Alto.	Alto.
Frecuencia de transporte que se dispone	Diario.	Diario.	Diario.	Diario.
Temporalidad de acceso en días al año	365.	365.	365.	365.
Las empresas que se dedican a la actividad turística son PYMES	PYMES.	PYMES.	PYMES.	PYMES.
La asociatividad genera sectores competitivos y con futuro	Sí. Siempre y cuando se la maneje de forma responsable y justa para todos los involucrados.	Sí.	Si, la cultura asociativa considerada como un instrumento de integración social fomenta sectores competitivos dentro del mercado.	Sí.
Condiciones deben existir para desarrollar una cultura asociativa	Solidaridad, lealtad, responsabilidad, valoración de su cultura, honestidad y transparencia y equidad.	Solidaridad, responsabilidad, valoración de su cultura, honestidad y transparencia y equidad.	Solidaridad, lealtad, honestidad y transparencia	Solidaridad, lealtad, responsabilidad, valoración de su cultura, honestidad y transparencia y equidad.

Líder de los procesos de desarrollo local	GAD provincial, cantonal y parroquial.	En cada uno de los ejes de desarrollo son responsables los GAD provinciales, cantonales y parroquiales.	GAD provincial, cantonal y parroquial.	GAD provincial, cantonal y parroquial.
Quién debiera ser el líder de los procesos de desarrollo local	De acuerdo a los orgánicos funcionales de cada institución la Dirección de Ordenamiento Territorial es la encargada de realizar este trabajo.	Se sujeta a competencias propias.	GAD Provincial.	GAD cantonal.
Existen instituciones educativas que asuman un rol de identificación con su territorio	Sí. UTC, ESPE	Sí.	Si, varias instituciones de carácter educativo hacen participe a la sociedad y localidad en su entorno en actividades tanto de labor académico como económica-participativa, ejemplo ESPE	Desconoce.
Las instituciones educativas están en capacidad de hacer investigación tecnológica para potenciar los procesos productivos	Sí, a través de los estudiantes y con los distintos convenios existentes	En blanco.	Si, la academia tiene la responsabilidad de hacer investigación enfocada al desarrollo del país, en estos casos de la comunidad para la mejora de calidad de vida de los mismos	Por supuesto, ese debería ser su rol en la sociedad.

Los puntos fuertes que sobresalen del criterio por parte de los actores locales son: las características de localización geográfica del cantón Latacunga, potencial de recursos, temporalidad de acceso y la inversión de pequeñas y medianas empresas que desarrollan sus actividades entorno al turismo, que con la coordinación y apoyo de los líderes del desarrollo local se puede enfocar de mejor manera el desarrollo del turismo en el cantón.

Tabla 23

Puntos débiles opinión de actores locales

Puntos Débiles	Planeador	Decisor	Experto	Beneficiario
<p>Los recursos naturales están siendo aprovechados</p>	<p>No, puesto que la mayor parte de recursos turísticos no cuentan con servicios básicos y facilidades turísticas.</p>	<p>Sí.</p>	<p>Los recursos naturales del cantón Latacunga son de varias jerarquías, partiendo desde la 0 hasta de número 5 como el volcán Cotopaxi, que son de manera parcial aprovechados para el turismo. Justifico de manera parcial porque no existe una afluencia representativa hacia dichos recursos por varios factores, entre ellos la promoción la gestión mal organizada por parte de las autoridades, que en una parte quieren conservar el territorio pero no se lo logra vender como un producto turístico porque siguen la mentalidad de solo ser recurso o potencia.</p>	<p>No. Los recursos naturales y paisajísticos de la ciudad son desaprovechados por una falta de coordinación entre el sector público y el sector privado no hay coordinación en la promoción y difusión de los mismos.</p>

CONTINÚA 

Presentan limitaciones los recursos naturales	No cuentan con facilidades turísticas tales como: señalética, basureros, barandas de seguridad, etc. Las personas que se encuentran en las zonas con recursos turísticos no están capacitadas. No se cuenta con una buena promoción de los atractivos turísticos disponibles en la provincia.	Restricciones de acceso (propiedad privada).	Facilidades turísticas, promoción, gestión.	La falta de interés en el desarrollo turístico de la ciudad y por ende la falta de recursos para la promoción y estudio de potenciales atractivos
Estado de las vías de acceso	Regular.	Bueno.	Regular.	Bueno.
Medidas para el control del riesgo ambiental, en base a un buen manejo territorial	No.	Sí. Políticas nacionales, regionales y locales	Si, Ley de turismo, Constitución. PDOTs.	Desconoce.
Existe cultura asociativa, y si no, ¿Hay posibilidades de impulsarla?	Si existe pero lamentablemente se ve afectada porque no tienen una buena estructura socio-organizativa.	Sí. Pero hay que enfocarla al turismo.	No, porque cada uno trabaja por su lado; preocupándose por intereses propios.	No existe cultura asociativa desgraciadamente en la ciudad cada persona trabaja indistintamente y esos no permite ser fuertes ante la competencia externa.
El mercado turístico está conformado por las PYMES	Un mercado que está desarrollando nuevas alternativas para la dinamización de la economía local.	En blanco.	En Latacunga el mercado turístico es débil debido a la inexistencia de la cultura asociativa y a la falta de apoyo de las autoridades locales.	En Latacunga encontramos un mercado débil y vulnerable que no avanza por falta de apoyo y de unión

Nivel de instrucción y capacidad de la mano de obra disponible	Bachillerato, poco.	Bachillerato, poco.	Superior, suficiente.	Superior, poco.
La mano de obra disponible es acorde con las necesidades del aparato productivo	No, lamentablemente porque no existen profesionales especializados en turismo que estén trabajando en estos emprendimientos.	Sí.	Sí, porque la demanda no es muy alta y el personal tranquilamente cubre la misma.	No, salen personas muy teóricas y el momento de la realidad en la práctica dudan y se pierden.
Los sistemas de educación impulsan una cultura de identidad con el territorio	No, porque sus planes y programas de educación son generales para todo el país no son específicos para un territorio establecido.	No.	Si, se imparte una educación basada en el respeto, identidad, amor al país y su localidad para poder expresarlos a los turistas tanto nacionales como extranjeros	No, algunos docentes no buscan sacar profesionales amantes de lo que hacen y con identidad propia y peor hacen que se quiera primero a la patria chica siempre solo es lo que dicen los libros
Existe planificación territorial enfocada al turismo, expresada en planes de desarrollo PDYOT, POA, planes, programas y proyectos	Si, como competencia específica de cada uno de los GADs	Sí. PDYOT y POA.	La hay, pero son solo documentos que expresan el apoyo al sector turístico como parte inclusiva de la economía sectorial pero mas no hay proyectos reales y de gran impacto para la economía y desarrollo local	Si existen pero no se aplican.

CONTINÚA 

Existe relación interinstitucional dentro de los aspectos organizativos	Sí, Político Institucional Local. Por la existencia de varios convenios interinstitucionales.	Local- Por la varios	Si, en cada uno de los aspectos organizativos.	La relación interinstitucional existe, ya que el gobierno es el responsable directo del desarrollo y mejora de la educación, salud, turismo y otros sectores, que conjuntamente con las antes mencionadas instituciones fomentan una cultura de progreso, pero a la realidad no funciona, ya que hay corrupción e interés personales de por medio	Sí. Gobierno-Político Local.
--	---	----------------------	--	---	------------------------------

Los puntos débiles que sobresalen del criterio por parte de los actores locales son: las limitaciones de los recursos naturales, medidas de control de riesgo ambiental y mano de obra, todo esto se genera por la falta de gestión de los gobiernos provinciales, las vías de acceso no se encuentran en buenas condiciones, dificultando el acceso a cada uno de los atractivos.

También a que lamentablemente en el entorno que se desarrollan las actividades económicas cada individuo decide trabajar por su lado, impidiendo de esta manera un desarrollo colectivo y a la vez son débiles ante la competencia.

El diagnóstico del turismo gastronómico sostenible, permitió conocer que las tortillas de maíz son patrimonio cultural gastronómico porque posee características materiales e inmateriales, especies endémicas utilizadas en la preparación, estado de conservación del entorno y disponibilidad de productos; el análisis de las tortillas de maíz, como preparación gastronómica tradicional (PGT), por territorio permitió identificar que en la parroquia de Guaytacama la PGT es patrimonio cultural gastronómico vigente, mientras que en la parroquia de San Buenaventura se constituyen en patrimonio cultural gastronómico vigente vulnerable.

Por su parte el diagnóstico del desarrollo local, a través de la determinación de puntos fuertes y débiles entregados por los actores del desarrollo local, permitió conocer la actual situación del territorio y problemática; este diagnóstico sumado al diagnóstico del turismo gastronómico sostenible permitirá desarrollar líneas de acción entorno a la aplicación a una planificación estratégica orientada a la gastronomía y al territorio. Este ejercicio estratégico requerirá plantear vocación, objetivos estratégicos y específicos, estrategia local de desarrollo y el proyecto de inversión pertinente.

CAPÍTULO IV

4. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

El capítulo III contiene todo lo pertinente a la planificación estratégica la misma que resulta de los diagnósticos desarrollados en el capítulo anterior. El objetivo del presente capítulo es: diseñar una planificación estratégica que genere beneficios a las comunidades locales y flujos turísticos al cantón Latacunga.

El desarrollo de la planificación estratégica se lo realiza en cinco fases según la metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local de Silva, I. (2003), detalladas de la siguiente manera:

4.1 Diagnóstico

La presente planificación se basa en el diagnóstico del turismo gastronómico sostenible y en el desarrollo local, estudiados a lo largo del capítulo anterior, la información recopilada fue mediante la exploración de campo, la misma que permitió delimitar la situación del patrimonio cultural gastronómico, así como la identificación criterios de los actores de desarrollo local para elaborar una matriz FODA, que permitió identificar las *fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas*; obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 24

El turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico del cantón Latacunga

FORTALEZAS		OPORTUNIDADES	
F1	El patrimonio cultural gastronómico se encuentra vigente y representa la identidad del cantón que contribuye a los vínculos sociales.	O1	Políticas de estado que fomentan la conservación del patrimonio y el desarrollo local sostenible.
F2	Los ingredientes son propios de la zona, están disponibles y se conserva el entorno donde se los cultiva.	O2	Posibilidad de la incursión del turismo gastronómico sostenible dentro del mercado turístico.
F3	Uso de utensilios y técnicas culinarias especiales en las preparaciones, conocimientos prácticos antiguos que se mantienen hasta la actualidad como expresión cultural.	O3	Fortalecimiento de la identidad cultural.

CONTINÚA 

F4	Las tortillas de maíz se encuentran posicionadas en el mercado, razón por la cual tiene afluencia de turistas y genera ingresos económicos en la localidad.	O4	Establecer a las preparaciones gastronómicas tradicionales como patrimonio cultural gastronómico.
F5	Localización geográfica con características relevantes en el cantón Latacunga.	O5	Políticas para potenciar la industria turística, en el marco de los principios del desarrollo sostenible.
F6	Recursos naturales con potencial.	O6	Iniciativa para desarrollar una cultura asociativa con las PYMES.
F7	Frecuencia de transporte disponible.	O7	Promover y fortalecer la identidad rescatando los valores y cultura del cantón.
F8	Acceso a los atractivos disponible los 365 días.	O8	Articulación y comprometimiento de acciones con los actores del turismo y las entidades involucradas.
F9	Las empresas que se dedican a la actividad turística son PYMES.	O9	Fortalecimiento de las competencias del talento humano.
F10	Instituciones educativas identificadas con su territorio y potencian los procesos productivos.	O10	Vinculación de las instituciones educativas como ente de desarrollo con la colectividad.
DEBILIDADES		AMENAZAS	
D1	Insuficiente transmisión de los conocimientos prácticos antiguos de las preparaciones gastronómicas tradicionales por parte de los portadores hacia su comunidad.	A1	Desinterés de las autoridades cantonales para conservar las preparaciones gastronómicas tradicionales.
D2	Escaso interés de las nuevas generaciones para la conservación de las preparaciones gastronómicas tradicionales.	A2	Incumplimiento de políticas nacionales y locales que apoyan a la economía popular y solidaria.
D3	Falta de coordinación entre los portadores de la preparación gastronómica tradicional para trabajar de manera conjunta.	A3	Las condiciones climáticas afectan a los cultivos, es decir a la materia prima para la elaboración de las tortillas de maíz.
D4	Escasa promoción y publicidad de la preparación gastronómica tradicional en el medio.	A4	Escaso conocimiento de la población sobre el aporte nutricional de las tortillas de maíz.
D5	Los recursos naturales no están siendo aprovechados y presentan limitaciones.	A5	Las condiciones climáticas deterioran las vías de acceso.
D6	Incumplimiento de medidas para el control del riesgo ambiental en base a un buen manejo territorial.	A6	Incumplimiento de las políticas de estado en el sector turístico.
D7	No existe una cultura asociativa por las PYMES.	A7	Intereses políticos que se enfocan sólo en sectores específicos.
D8	Bajo nivel de instrucción y capacidad de la mano de obra disponible, acorde a las necesidades del aparato productivo.	A8	Inadecuada difusión y promoción turística.
D9	Los sistemas de educación no impulsan una cultura de identidad con el territorio.	A9	Carencia en la organización de los prestadores de servicios turísticos.
D10	Incumplimiento de la planificación territorial y de la relación interinstitucional enfocada al turismo, expresada en planes de desarrollo PDYOT, POA, planes, programas y proyectos.	A10	Deficiencia en la coordinación de los actores del desarrollo local.

4.2 Vocación

Según Silva, I. (2003) La vocación “es la aptitud, capacidad o característica especial que tiene una localidad para su desarrollo”. (pág. 18). El cantón Latacunga se destaca por su cultura y tradición, tiene atractivos naturales y manifestaciones culturales, entre las cuales sobresale su exquisita gastronomía, debido a que la mayoría de sus habitantes se dedican a las actividades agrícolas y crianza de animales por lo que los insumos para las preparaciones están disponibles en el medio generando cadenas de valor; es fundamental destacar que se emplean los productos propios de la zona como ingredientes principales razón por la cual es patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, que impulsa a los turistas a visitar los lugares donde se expenden estas preparaciones gastronómicas tradicionales con el principal fin de consumir, disfrutar servicios y experiencias gastronómicas; también es importante indicar que ayuda al desarrollo de la comunidad receptora y a mantener en tiempo presente las PGT ya que los visitantes que acuden a éstas como motivación principal.

Los turistas hacen uso de una infraestructura básica para degustar del patrimonio cultural gastronómico, requieren los servicios de transporte, alojamiento y recreación, así como también de vías de acceso, servicios básicos y señalética. Tomando en cuenta los elementos que posee el cantón Latacunga es posible el desarrollo del turismo gastronómico sostenible como fomento del desarrollo local.

4.3 Objetivos estratégicos y específicos

Los objetivos estratégicos y específicos se plantean de acuerdo a las características de la localidad y la relación que existe entre el patrimonio cultural gastronómico, gastronomía sostenible, desarrollo social, económico, institucional y ordenamiento territorial.

Los objetivos estratégicos determinan los objetivos específicos que, a su vez, permiten diseñar una planificación estratégica que genere beneficios a las comunidades locales y flujos turísticos. Para ello es necesario la elaboración de una matriz FODA cruzada, dicha matriz permite plantear estrategias.

Tabla 25

Matriz FODA cruzada

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> • El patrimonio cultural gastronómico se encuentra vigente y representa la identidad del cantón que contribuye a los vínculos sociales. • Los ingredientes son propios de la zona, están disponibles y se conserva el entorno donde se los cultiva. • Uso de utensilios y técnicas culinarias especiales en las preparaciones, conocimientos prácticos antiguo que se mantienen hasta la actualidad como expresión cultural. • Las tortillas de maíz se encuentran posicionadas en el mercado, razón por la cual tiene afluencia de turistas y genera ingresos económicos en la localidad. • Localización geográfica con características relevantes en el cantón Latacunga. • Recursos naturales con potencial. • Frecuencia de transporte disponible. • Acceso a los atractivos disponible los 365 días. • Las empresas que se dedican a la actividad turística son PYMES. • Instituciones educativas identificadas con su territorio y potencian los procesos productivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insuficiente transmisión de los conocimientos prácticos antiguos de las preparaciones gastronómicas tradicionales por parte de los portadores hacia su comunidad. • Escaso interés de las nuevas generaciones para la conservación de las preparaciones gastronómicas tradicionales. • Falta de coordinación entre los portadores de la preparación gastronómica tradicional para trabajar de manera conjunta. • Escasa promoción y publicidad de la preparación gastronómica tradicional en el medio. • Los recursos naturales no están siendo aprovechados y presentan limitaciones. • Incumplimiento de medidas para el control del riesgo ambiental en base a un buen manejo territorial. • No existe una cultura asociativa por las PYMES. • Bajo nivel de instrucción y capacidad de la mano de obra disponible, acorde a las necesidades del aparato productivo. • Los sistemas de educación no impulsan una cultura de identidad con el territorio. • Incumplimiento de la planificación territorial y de la relación interinstitucional enfocada al turismo, expresada en planes de desarrollo PDYOT, POA, planes, programas y proyectos.

CONTINÚA 

OPORTUNIDADES	Estrategia FO	Estrategia DO
<ul style="list-style-type: none"> • Políticas de estado que fomentan la conservación del patrimonio y el desarrollo local sostenible. • Posibilidad de la incursión del turismo gastronómico sostenible dentro del mercado turístico. • Fortalecimiento de la identidad cultural. • Establecer a las preparaciones gastronómicas tradicionales como patrimonio cultural gastronómico. • Políticas para potenciar la industria turística, en el marco de los principios del desarrollo sostenible. • Iniciativa para desarrollar una cultura asociativa con las PYMES. • Promover y fortalecer la identidad rescatando los valores y cultura del cantón. • Articulación y comprometimiento de acciones con los actores del turismo y las entidades involucradas. • Fortalecimiento de las competencias del talento humano. • Vinculación de las instituciones educativas como ente de desarrollo con la colectividad. 	<p style="text-align: center;">(OFENSIVAS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rescatar, aprovechar y preservar el patrimonio cultural gastronómico aprovechando la vinculación de las instituciones educativas para incursionar el turismo gastronómico sostenible dentro del mercado turístico. ✓ Promover la cultura asociativa de las PYMES en base a las capacidades, experiencia, recursos y relaciones de estas; apoyadas en las políticas de estado local. 	<p style="text-align: center;">(ADAPTATIVAS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Concientizar a las generaciones venideras de los portadores sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio. ✓ Socializar con los prestadores de servicios turísticos la importancia de un perfil de competencias laborales acorde a las necesidades del aparato productivo.
AMENAZAS	Estrategia FA	Estrategia DA

CONTINÚA 

- Desinterés de las autoridades cantonales para conservar las preparaciones gastronómicas tradicionales.
- Incumplimiento de políticas nacionales y locales que apoyan a la economía popular y solidaria.
- Las condiciones climáticas afectan a los cultivos, es decir a la materia prima para la elaboración de las tortillas de maíz.
- Escaso conocimiento de la población sobre el aporte nutricional de las tortillas de maíz.
- Las condiciones climáticas deterioran las vías de acceso.
- Incumplimiento de las políticas de estado en el sector turístico.
- Intereses políticos que se enfocan sólo en sectores específicos.
- Inadecuada difusión y promoción turística.
- Carencia en la organización de los prestadores de servicios turísticos.
- Deficiencia en la coordinación de los actores del desarrollo local.

(DEFENSIVAS)

- ✓ Mejorar la capacidad de gestión de las autoridades mediante mecanismos de diálogo entre la comunidad, gobierno local y prestadores de servicio.
- ✓ Priorizar el patrimonio cultural gastronómico dentro de las políticas turísticas locales.

(SUPERVIVENCIA)

- ✓ Crear, promover y difundir nuevos productos en base al patrimonio cultural gastronómico y otros recursos de la zona, para dinamizar la economía del sector.

Para la investigación fue necesaria la elaboración del método y técnicas las mismas que se las puede utilizar en diferentes territorios y con otras preparaciones gastronómicas tradicionales, siendo ésta la parte fundamental del trabajo y cubriendo con el tema de estudio, razón por la cual para el desarrollo de la planificación estratégica se trabaja con una estrategia adaptativa la misma que permite combinar las oportunidades del futuro con las debilidades del presente y tiene relación con el tercer objetivo de la investigación que consiste en crear un proyecto que genere beneficios a las comunidades locales, por lo cual se enfoca en “Concientizar a las generaciones venideras de los portadores la sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio”.

A continuación se presenta el desarrollo de la estrategia ya mencionada con sus objetivos estratégicos, específicos, fin, propósito, componentes y actividades:

Tabla 26

Objetivos estratégicos y específicos

Objetivos estratégicos	Objetivos específicos
Concientizar a las generaciones venideras de los portadores sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de las PGT como identidad cultural.

4.4 Estrategia local de desarrollo

La estrategia local de desarrollo se orienta a la planificación provincial y aporta al desarrollo del objetivo estratégico del territorio, de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 27

Lineamientos en base al PDyOT de la provincia de Cotopaxi

Política	Contribuir a la gestión del turismo provincial consolidando atractivos existentes y potencializando los identificados en los instrumentos de gestión turística provincial.
Enfoque	Económico productivo
Línea estratégica	Diversificación e innovación de sus encadenamientos agropecuarios, manufactureros y turísticos orientados al cambio de la matriz productiva
Objetivo estratégico	Fortalecer los encadenamientos productivos agropecuarios, manufactureros y turísticos, orientados al cambio de la matriz productiva
Estrategia	Posicionamiento de nuevos atractivos turísticos

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2015)

Anclados a los lineamientos provinciales, la presente investigación determina como estrategia de desarrollo: “Consolidar al turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico”.

Una vez que se cuenta con la estrategia local de desarrollo la metodología exige formular proyectos que permitan operacionalizar el pensamiento estratégico.

A continuación se desarrolla la Matriz de Marco Lógico, herramienta que facilita el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación del proyecto.

Tabla 28

Matriz de marco lógico para consolidar al turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico

	Resumen narrativo	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Fin	Dinamización de la economía del cantón	Ingresos económicos	Tasa de crecimiento laboral (servicios)	
Propósito	Involucrar al turismo gastronómico sostenible dentro de la planificación turística del cantón	Desarrollo económico, social, institucional y ordenamiento territorial	PDyOT	El turismo gastronómico sostenible constituye una alternativa de desarrollo del cantón Latacunga dentro del PDyOT
Componentes	1. Concientizar a las generaciones venideras de los portadores sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio	Capacitaciones propuestas / promoción y difusión	Campaña de difusión	Participación de los portadores y sus familias
Actividades	1.1 Capacitar a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de las PGT como identidad cultural	\$ 1100 USD	Proformas / Gastos	Accesibilidad al presupuesto

4.5 Proyecto de Capacitación a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de las PGT como identidad cultural.

El presente proyecto permite consolidar al turismo gastronómico sostenible como alternativa de desarrollo turístico y está basado en el objetivo estratégico “Concientizar a las generaciones venideras de los portadores sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio”.

La estructura del proyecto es la siguiente:

- Nombre del proyecto
- Objetivos
- Beneficiarios
- Efectos
- Desarrollo
 - Actividades
 - Presupuesto
 - Cronograma

OBJETIVO ESTRATÉGICO No. 1

- Concientizar a las generaciones venideras de los portadores sobre la importancia del patrimonio cultural gastronómico como identidad cultural del territorio.

Tabla 29

Proyecto No. 1

PROYECTO No. 1 Capacitación a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de las PGT como identidad cultural.

1. Localización geográfica del proyecto

El presente proyecto se encuentra ubicado en el cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

2. Objetivo del proyecto

Capacitar a los miembros de las familias de los portadores sobre la importancia de

CONTINÚA 

las preparaciones gastronómicas tradicionales como identidad cultural.

3. Metas

Portadores de la preparación gastronómica tradicional conscientes de la importancia de su rol para mantener y difundir el patrimonio cultural gastronómico.

4. Beneficiarios

Se encuentran de manera directa los familiares de los portadores de las preparaciones tradicionales del cantón Latacunga. De manera indirecta los beneficiarios serán los turistas que visitan el sector.

5. Efectos (Impactos)

- ✓ Sensibilización de los familiares de las PGT, para que continúen con el legado de la preparación y se mantenga vigente de generación en generación.
- ✓ Territorio afirmado en su vocación.

6. Desarrollo

Para dar cumplimiento al proyecto se identifica las actividades que se van a realizar, el presupuesto que implica la implementación del proyecto y el tiempo estimado que va a llevar su desarrollo.

a) Actividades

- ✓ Preparación
- ✓ Ejecución y evaluación

b) Cronograma

CRONOGRAMA														
No.	COMPONENTE	ACTIVIDAD	MES 1				MES 2				MES 3			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Preparación	1.1 Planificación												
		1.2 Elaboración del material didáctico												
2	Ejecución y evaluación	2.1 Jornada de concientización a los portadores de las PGT para incrementar sus capacidades individuales y grupales.												
		2.2 Campaña de difusión del patrimonio cultural gastronómico por parte de los portadores de las												

CONTINÚA 

CONCLUSIONES

- El marco teórico de la investigación se basó en la selección de aquellos términos que hacen referencia y que permitieron comprender al turismo gastronómico sostenible como parte del desarrollo turístico, se obtuvo terminologías propias de la investigación, siendo este el paso elemental para conceptualizar el patrimonio cultural gastronómico entorno a las preparaciones gastronómicas tradicionales y al desarrollo local.
- Para el diagnóstico del turismo gastronómico sostenible se emplearon los métodos empírico: revisión bibliográfica y observación directa; teóricos: analítico-sintético e inductivo-deductivo; y matemático: tablas ponderadas, con sus respectivas técnicas: encuestas, fichas de registro, relatos y criterios de expertos; esto permitió la selección y evaluación de las preparaciones gastronómicas tradicionales en concordancia con los parámetros del Manual Metodológico para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”.
- La investigación determinó a través de la revisión bibliográfica y visitas de campo 16 preparaciones gastronómicas tradicionales que representan el patrimonio cultural gastronómico del cantón Latacunga.
- El desarrollo de la investigación se realizó en tres etapas: la primera mediante revisión bibliográfica se obtienen 25 preparaciones, de las cuales se seleccionaron las que se caracterizan por ser tradicionales dando como resultado 16 preparaciones gastronómicas tradicionales, la segunda etapa consistió en evaluar ancestralidad, época de consumo, espacio de consumo, ingredientes, formas de preparación, propiedades medicinales y estado de conservación; posterior a este proceso resultan: chicha, tortillas de maíz y ucto tortillas. Para la última etapa se toma a las tortillas de maíz como sujeto para aplicar la metodología de Patrimonio Cultural Gastronómico, por aspectos relacionados al territorio y por la apertura de los portadores mediante la aplicación de las fichas de registro; dando como resultado un patrimonio cultural gastronómico vigente.
- El desarrollo local fue valorado a través de cuatro dimensiones: Desarrollo social y capital humano; Desarrollo económico y fomento

productivo; Desarrollo institucional, articulación de actores y participación; y Ordenamiento territorial y desarrollo de infraestructuras. Se determinaron cuatro actores locales en representación de cada dimensión este proceso permitió determinar once puntos fuertes y once puntos débiles del desarrollo local, mismos que dieron a conocer la actual situación del territorio; y permitieron desarrollar líneas de acción entorno a la aplicación de una planificación estratégica en el cantón Latacunga.

- A través del estudio de vocaciones se determinó que el cantón Latacunga tiene vocación para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible debido a que las actividades de sus habitantes giran entorno a la agricultura y crianza de animales, generando cadenas de valor para el patrimonio cultural gastronómico.
- La elaboración de estrategias para el desarrollo local se ancla a la línea de desarrollo provincial: “Diversificación e innovación de sus encadenamientos agropecuarios, manufactureros y turísticos orientados al cambio de la matriz productiva”, los resultados de la investigación sumados a la línea de desarrollo provincial permiten involucrar al turismo gastronómico sostenible dentro de la planificación turística y de esta manera lograr una dinamización de la economía del cantón.
- La planificación estratégica está enfocada en generar beneficio a las comunidades locales mediante un programa de concientización a las generaciones venideras de los portadores que permite mantener y difundir el patrimonio cultural gastronómico, y a la vez los sucesores de las preparaciones gastronómicas tradicionales son conscientes de la importancia de su rol como identidad cultural del territorio y como entes generadores de ingresos económicos en la localidad.

RECOMENDACIONES

- Las instituciones competentes deben tomar en cuenta el criterio de los actores locales recopilados en esta investigación los mismos que mencionan las limitaciones del territorio, así como también las medidas de control de riesgo ambiental y carencia de mano de obra dentro del ámbito turístico; la intervención de las instituciones permitirá alcanzar el desarrollo colectivo.
- El desarrollo integral del turismo gastronómico sostenible debe procurarse con la utilización de la presente metodología, ya que su aplicación es sistémica e integral tanto en territorios como en preparaciones gastronómicas tradicionales; para obtener resultados reales se requiere un contacto directo debido a que se trata de una investigación exploratoria que vincula el fenómeno estudiado con los investigadores, portadores y actores locales.
- El poseer un patrimonio cultural gastronómico posicionado permite desarrollar servicios, rutas, productos y destinos gastronómicos y turísticos competitivos, con el objetivo primordial de otorgar beneficios principalmente a las comunidades locales y flujos turísticos al cantón Latacunga.

BIBLIOGRAFÍA

- Artaraz, M. (2002). *Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible*. Vasco: Ecosistemas.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi. (2015). *Inventario de Recursos Turísticos Naturales y Culturales de la Provincia de Cotopaxi*. Latacunga: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi.
- Gobierno de la Republica del Ecuador. (2013). *Constitución de la Republica del Ecuador*. Quito: Gobierno de la Republica del Ecuador.
- Hall, M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? *Wine, food, and tourism marketing*, 1-24.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Guía de bienes culturales del Ecuador-Provincia de Cotopaxi*. Quito: Ediecuatorial.
- Jimenez, W. (1982). *Fundamentos al Estudio de la Teoria Administrativa*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Luna, A. (1999). Desarrollo sustentable del turismo en la región caribeña. Principios y estrategia regional, elementos nacionales. En A. M. Moliner, *Desarrollo sustentable del turismo en la región caribeña*. (págs. 124-130). Cuba: GIDO-ALVIGRAF.
- Ministerio de cultura y patrimonio del Ecuador. (2014). *Manual metodológico para la elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario"*. Quito: Ministerio de cultura y patrimonio del Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (2008). *Ley de Turismo*. Quito: LEXIS.
- Molina, S. (2007). *Fundamentos del Nuevo Turismo*. México, D.F.: Trillas.
- Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico S, D.F.ostenible, Servicios, Rutas, Productos, y Destinos*. México, D.F.: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Reyes, A. (2004). *Administración Moderna*. México, D.F.: Limusa.
- Secretaría de Turismo de México. (2004). *Turismo Alternativo*. Mexico, D.F.: SECTUR.
- Secretaría de Turismo de México. (2004). *Turismo Gastronómico*. México, D.F.: SECTUR.
- UNESCO. (1982). *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales*. México, D.F.: UNESCO.
- UNESCO. (2004). *Protección y Recuperación de Bienes del Patrimonio Cultural de los países miembros de la Comunidad Andina*. Quito: SICE.

Vázquez, A. (2000). *Desarrollo Local y Territorio*. Madrid: ESIC.

LINKOGRAFÍA

Acerenza, M. (1999). *Planificación estratégica del turismo*. Recuperado el 8 de Enero de 2018, obtenido de: Planificación estratégica del turismo: <http://estadisticas.tourspain.es/img-iet/Revistas/RET-85-1984-pag47-70-42290.pdf>

Arévalo, J. (2010). *El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales*. Recuperado el 5 de Junio de 2017, obtenido de: http://www.ugr.es/~pwlac/G26_19Javier_Marcos_Arevalo.html

Blanco, M. (Noviembre de 2008). *Territorios centroamericanos*. Recuperado el 20 de Julio de 2017, obtenido de: IICA: <http://territorioscentroamericanos.org/sites/default/files/Gu%C3%ADa%20para%20elaborar%20el%20plan%20de%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20de%20un%20territorio.pdf>

Cárdenas, C. (2015). *OEI*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017, obtenido de: www.oei.es/historico/oeivirt/salacredi/PROa.pdf

Cumbre Mundial sobre la alimentación. (2006). *FAO*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017, de ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf

Domínguez, P., Bernard, A., & Burguere, E. (1998). *Revistas Electronicas UACH*. Recuperado el 30 de Julio de 2017, obtenido de: Revistas Electronicas UACH: http://mingaonline.uach.cl/scielo.php?pid=S0718-64281998000100002&script=sci_arttext

Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi. (22 de Julio de 2015). *Sistema Nacional de Información*. Recuperado el 9 de Julio de 2017, obtenido de: Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_FINAL-PDYOT-COTOPAXI-2015_17-08-2015_18-17-17.pdf

Huenchuan, S., & Guzman, J. (2006). *CEPAL*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017, obtenido de: http://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/huenchuan_guzman_ppt.pdf

Ibáñez, R., & Rodriguez, I. (2007). *Inecc*. Recuperado el 10 de Julio de 2017, obtenido de: [Inecc: http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/669/tipologias.pdf](http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/669/tipologias.pdf)

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). Recuperado el 10 de Julio de 2017, obtenido de: <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/09IGC2011-INSTRUCTIVO02.pdf>
- Martínez, G. (2014). *Repositorio Digital de la Universidad de Alicante*. Recuperado el 15 de Julio de 2017, obtenido de: www.eltallerdigital.com
- Ministerio del Ambiente. (2015). *Ministerio del Ambiente*. Recuperado el 15 de Julio de 2017, de Sistema Nacional de Áreas Protegidas: <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es>
- Moltalvo, D., & Quintanilla, S. (2016). *Repositorio Digital*. Recuperado el 5 de Junio de 2017, obtenido de: <http://biblioteca.espe.edu.ec/repositorio-digital/>
- Moreno, S. (2013). *Repositorio UTE*. Recuperado el 20 de Octubre de 2017, obtenido de: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf
- Organización Mundial del Turismo. (2016). *Organización Mundial del Turismo*. Recuperado el 20 de Junio de 2017, obtenido de: Glosario Básico: <http://media.unwto.org>
- Pulloquina, M. (Marzo de 2017). *Repositorio Digital ESPOCH*. Recuperado el 20 de Julio de 2017, obtenido de: Instituto de Posgrado y Educación Continua ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/6165/1/20T00819.PDF>
- Quijano, R. (Diciembre de 2015). *Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas Espe*. Recuperado el 3 de Febrero de 2017, de Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera Espel: <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/10554>
- Sanchis, J. (1999). *Universidad de Valencia*. Recuperado el 15 de Julio de 2017, de Departamento de Dirección y Administración de Empresas: <file:///C:/Users/Personal/Downloads/301-601-1-SM.pdf>
- Secretaría del Turismo de Mexico. (2015). *Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo*. Recuperado el 6 de Julio de 2017, obtenido de: Glosario: <http://www.datatur.sectur.gob.mx>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo . (24 de Junio de 2013). *Sistema Nacional de Información*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2016, obtenido de: <http://documentos.senplades.gob.ec/Plan%20Nacional%20Buen%20Vivir%202013-2017.pdf>
- Silva, I. (Noviembre de 2003). *www.cepal.org*. Obtenido de ILPES: <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/7/13867/sgp42.pdf>

UNESCO. (2003). *UNESCO.ORG*. Recuperado el 05 de Junio de 2017, obtenido de: <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>

Universidad de Guadalajara. (2013). *COPLADI*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017, obtenido de: <http://www.copladi.udg.mx/desarrollo-institucional>

Vargas, J. (2006). *EUMED*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017, obtenido de: <http://www.eumed.net/eve/resum/06-12/jgvh.htm>

ENTREVISTAS

Guayta, M. (23 de Diciembre de 2017). Tortillas de maíz de Guaytacama. (J. A. Bungacho Bungacho, & K. L. Quinatoa Bedón, Entrevistadores)

Martínez, O. (24 de Diciembre de 2017). Tortillas de maíz de San Buenaventura. (J. A. Bungacho Bungacho, & K. L. Quinatoa Bedón, Entrevistadores)

Molina, M. (24 de Diciembre de 2017). Tortillas de maíz de San Buenaventura. (J. A. Bungacho Bungacho, & K. L. Quinatoa Bedón, Entrevistadores)

Rea, M. (24 de Diciembre de 2017). Tortillas de maíz de Guaytacama. (J. A. Bungacho Bungacho, & K. L. Quinatoa Bedón, Entrevistadores)

ANEXOS



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO**

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

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por el señor: **JORGE ANDRÉS BUNGACHO**, y la señorita: **KARLA LISSETH QUINATO BEDÓN**.

En la ciudad de Latacunga, a los 15 días del mes de Febrero del 2018.

Lic. Ismael Guanoluisa
DIRECTOR DEL PROYECTO

Aprobado por:

Ing. Carlos Albán
DIRECTOR DE CARRERA

Dr. Juan Carlos Díaz
SECRETARIO ACADÉMICO