



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORAS: DIANA ARIAS
MARIBEL LEMA

DIRECTORA: LIC. YANET ORTEGA

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades...naturalmente

TEMA

- *“Estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico”*

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

- Desconocimiento del Patrimonio Alimentario
- La migración de los pobladores para la ciudad
- Adopción de nuevas costumbres alimenticias

IMPORTANCIA

- Identificación de los productos que forman parte del Patrimonio Alimentario
- Al hablar sobre Patrimonio Alimentario se habla sobre la alimentación
- La investigación resulta ser novedosa ya que no se encuentra un tema de estudio similar

OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta al desarrollo del turismo gastronómico

Establecer la fundamentación teórica sobre el Patrimonio Alimentario y el turismo gastronómico que sustente el tema de investigación.

Diagnosticar la situación actual de la Parroquia Belisario Quevedo, para conocer la existencia del Patrimonio Alimentario el cual se va estudiar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aplicar la metodología para la investigación de campo, permitiendo la recopilación de información, y el análisis sobre el Patrimonio Alimentario

Elaborar un inventario gastronómico sobre el Patrimonio Alimentario para el impulso del turismo gastronómico en la localidad.

BASES TEÓRICAS DEL ESTUDIO

MARCO TEÓRICO

Patrimonio

Ézarate (2013)

Conjunto de elementos.
Incluye el entorno natural
y cultural.

Patrimonio cultural Inmaterial

Ministerio de Cultura y
Patrimonio (2014)

Conjunto de
representaciones,
conocimientos, técnicas
culinarias y creencias

Patrimonio Alimentario

Páez (2015)

Alimento con
importancia simbólica,
cultural e identitaria que
tiene para un país o
territorio determinado

Patrimonio Natural alimentario

Ministerio de Cultura y
patrimonio (2013)

Aquellos productos que se
cultivan en una
determinada zona.

Patrimonio Cultural Alimentario

Ministerio de cultura y
patrimonio (2014)

Es la transformación de
los productos poniendo
en práctica los saberes y
costumbres
transmitidos, cuya
preparación es capaz de
representar un lugar
determinado.

**Criterios para
identificar el
alimento
patrimonial**

Ingredientes

Depende la
calidad y el sabor
del producto
elaborado

Forma de preparación

Es significativo ya que este
ayuda a la digestión, y si.
se cocina bien este puede
tener más sabor

Presentación

Es importante la
combinación de los
demás elementos



Turismo

Di-Bella (2000)

Desplazamiento de personas de un lugar a otro, teniendo como necesidad conocer, realizar varias actividades por ocio o negocio.

Turismo Gastronómico

López & Sánchez (2012)

Se considera como un elemento principal ya que la comida es un aspecto fundamental tomado en cuenta para promocionar un sitio turístico

Gastronomía

Fuerez (2013)

Un conjunto de actividades culinarias con el cual se preparar un plato.

Inventario Gastronómico

Andrade, Cañar, Toranzos (s.f.)

Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO

- Para desarrollar el diagnóstico de la parroquia Belisario Quevedo la información se recopila del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia del año 2011- 2019. Ya que en este capítulo se desglosa los datos principales que contribuyen a la investigación especialmente sobre los productos y platos que tiene la parroquia.

Diagnóstico

Ubicación Geográfica

Ubicada al sur oeste de Latacunga



Ecosistemas

Zona baja 2.800 a 3.200 msnm
Zona alta 3.200 a 4.200 msnm

Subsistema Ambiental

Biodiversidad
Fauna y la flora.



Subsistema socio-cultural

Identidad

La mayor parte es bilingüe, pero las nuevas generaciones se ha dado el menos precio a los indígenas

Gastronomía Local

La dieta diaria

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

- El tercer capítulo tiene como objetivo aplicar la metodología para la investigación, permitiendo así la recopilación de información, y el análisis sobre Patrimonio Alimentario, sin embargo es importante recalcar cada una de las etapas de la metodología de investigación la misma que ayuda al desarrollo del trabajo y se puede detallar a continuación.

Enfoque

Cuantitativo

Hernández, Fernández, & Baptista (2014)
Utiliza la recolección de datos con base a la medición numérica y el análisis estadístico.

Cualitativo

Hernández, Fernández, & Baptista (2014)
Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes.

Modalidad de la Investigación

Investigación de campo

Herrera, Medina, & Naranjo (2010)

Es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen.

Investigación documental bibliográfica

Herrera, Medina, & Naranjo (2010)

Tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías.

Tipos de Investigación

Investigación descriptiva

Bernal (2006)

Realiza la descripción detallada de las partes, categorías o clases de dicho objeto.

Investigación exploratoria

Hernández, Fernández, & Baptista (2014)

El objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado

Población

Está considerada de acuerdo al censo 2010, y los datos son obtenidos de la tabla del rango de edades del PDOT

2491

Muestra

Se utiliza la población finita

242

Fuentes de recolección de información

Fuentes primarias

Bernal (2010)

Se obtiene información directa, de donde se origina la información.

Fuentes secundarias

Bernal (2010)

Ofrecen información sobre el tema, pero que no son la fuente original de los hechos o las situaciones.

Técnicas de recolección de información

Instrumentos

Observación

Encuesta

Entrevista

Identificación de actores

Interpretación de resultados

Las personas encuestadas en su mayoría son mujeres de entre 46 a 55 años de edad

Así también un porcentaje alto no conoce que es el patrimonio alimentario y por ende no saben sobre la existencia de la misma.

A la vez menciona que, una de las formas es trabajar con el GAD parroquial y el Ministerio de agricultura el mismo que brinde asesoría técnica, e incentivar a los agricultores para que trabajen con productos orgánicos

Por ultimo indican que no existe ningún documento que respalde este tipo de investigación y por ende sin la existencia de esto no se puede conocer ningún producto, sin embargo indican que sería factible generar un inventario gastronómico el mismo que debe poseer información detallada de cada producto patrimonial.

CAPÍTULO IV

DISEÑO DE LA PROPUESTA

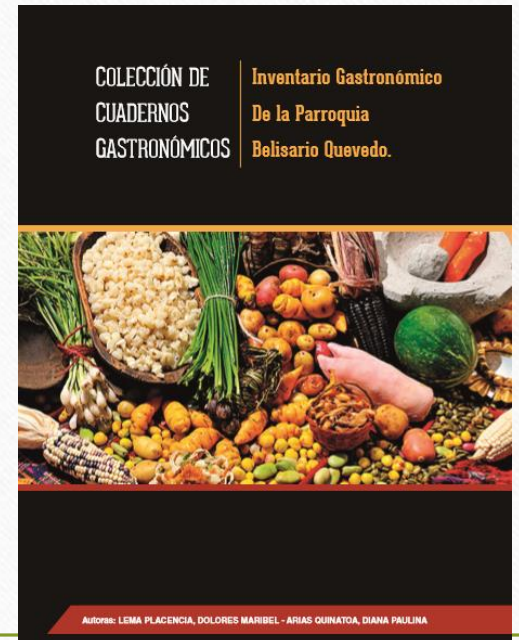
- En el presente capítulo se procede diseñar el inventario gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo, donde se presenta un resumen total de toda la información obtenida durante la investigación, y se elabora con instrumentos de fácil comprensión para los pobladores del sector.

DISEÑO DE LA PROPUESTA

Créditos de la
Obra

Portada

Diseño del
inventario
gastronómico



Justificación

The diagram consists of three L-shaped blocks arranged horizontally from left to right. The first block is blue and labeled 'Justificación'. The second block is green and labeled 'Antecedentes de la Parroquia'. The third block is red and labeled 'Introducción'. A thin green horizontal line passes through the top of the second and third blocks. Small triangles are placed above the line: a green triangle above the first block, a light green triangle above the second block, and a brown triangle above the third block. The entire diagram is enclosed in a thin green rectangular border.

Antecedentes
de la
Parroquia

Introducción

Antecedentes de
la Investigación



Levantamiento de
información por
fichaje



Ficha de
productos
primarios y
productos
elaborados.



INPC
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
Ecuador


ESPE
Ecuadorian Society of Ethnobotany

**MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR
ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS**

Código

IM-05-50-52-18-000019

Producto

Nombre común	Mortiño	
Nombre científico	Vaccinium floribundum	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	El mortiño viene a ser un arbusto en cual crece en climas fríos, llega a medir hasta unos 2,5 m, sus hojas son pequeñas de color verde, las flores de igual manera muy pequeñas, el fruto es muy pequeño de unos 6 a 5 milímetros de color azul un poco morado.	

Zonas de producción

Parroquia – cantón	Epoca de cosecha
Belisario Quevedo- Latacunga	Octubre y Noviembre

Calendario agro festivo

El mortiño es una planta que crece en zonas altas y frías de entre 3400 a 4500 msnm en lugares que casi no se da ningún fruto. Se cosecha en la época que preparan la colada morada

Usos gastronómicos
Este fruto se puede comer al momento de su recolección
Es uno de los ingredientes principales para la colada morada.
Se puede preparar salsa dentro de la gastronomía.

Propiedades
Se utiliza para tratar de la gripe la fiebre o cólicos.

Variedades y estados de conservación

Mortiño	Solo se encuentra en los meses de octubre y noviembre, es muy difícil su recolección ya que se encuentra en espinas.	Escaso
----------------	--	--------

Actores

Nombre	Dirección
Sr. Oswaldo Molina	Comunidad Potrerillos

Datos de control

Elaborado por: Lema Maribel, Arias Diana-ESPE-2018
Fuente: Elaboración propia.
Revisado por: Lic. Yanet M. Ortega




MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR
ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS

Código

IM-05-50-52-18-000005

Producto

Nombre del producto	El canario	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Festivo	
Lugares de consumo	Fiestas	
Descripción	Es una bebida que consumían las mujeres en festividades. Este licor es aquel que se lleva bien con los recuerdos ya que su color se parece a una amarilla hoja de papel que se guarda en algún escritorio y por ende esta trae recuerdos de hace tiempos atrás.	

Zonas tradicionales de consumo

Parroquia	Barrios y comunidades
Belisario Quevedo	Barrio centro

Ingredientes

Formas de preparación

Los ingredientes para esta preparación son: Leche, canela o azúcar, huevos (batidos), Trago puro.	Para preparar se debe: Dejar hervir la leche con canela y azúcar. Luego que este frio añadir los huevos y batir. Finalmente mezclar con el trago puro, y está listo para beber.
Propiedades	No posee
Estado de conservación	Escasa

Actores

Nombre	Dirección
Sra. Filomena Albán	Barrio centro

Datos de control


Elaborado por: Lema Maribel, Arias Diana-ESPE-2018
Fuente: Elaboración propia.
Revisado por: Lic. Yanet M. Ortega

**MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR
 ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
 FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS**

Código

IM-05-50-52-18-000003

Producto

Nombre del producto	Jucho	
Ancestralidad	Criollo	
Epoca de consumo	Estacional	
Lugares de consumo	Hogares	
Descripción	<p>Esta bebida se prepara con su ingrediente principal el capulí, esta se consume una vez al año en las temporadas de diciembre, enero y febrero puesto que esas en fechas se pueden encontrar el capulí.</p> <p>Es una bebida sagrada que se lo realiza como agradecimiento por el florecimiento y la fertilidad de la tierra.</p>	

Zonas tradicionales de consumo

Parroquia	Barrios y comunidades
Belisario Quevedo	Todos

Ingredientes

Formas de preparación

<p>Los ingredientes para la preparación son: Capulí, Panela (molida), Polvo de maíz negro, canela.</p>	<p>La preparación se lo realiza de la siguiente manera: Encender la cocina de leña. En una olla poner unos dos litros de agua. Cuando el agua este fría poner el polvo de maíz negro mezclar hasta obtener una consistencia líquida y sin grumos. Colocar esa olla en la cocina de leña y dejar hervir hasta que se espese. Añadir a eso panela molida y una raja de canela. Luego añadir el capulí que este bien lavado. Dejar hervir por unos 15 minutos, rectificar el dulce y está listo para servir.</p>
---	--

Utensilios	Los utensilios utilizados son: Cocina de leña, Olla mediana de barro, Cuchara de palo
Propiedades	No posee
Estado de conservación	Común

Actores

Nombre	Dirección
Sra. Lourdes Arcos	Barrio Centro

Datos de control

Elaborado por: Lema Maribel, Arias Diana-ESPE-2018
Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIÓN

RECOMENDACIONES

- Como propuesta, diseñar una guía gastronómica es una herramienta primordial para que los pobladores de la parroquia puedan difundir la gastronomía a los turistas que visitan el sector, como también pueden conocer y dar a conocer a las nuevas generaciones sobre prácticas ancestrales manteniendo así los saberes y sabores ancestrales.
- Realizar investigaciones de esta índole ha sido enriquecedor ya que tanto los pobladores como las personas que realizamos el proyecto pudimos conocer más sobre patrimonio alimentario, por otra parte también conocer varias practicas empleadas de años atrás. Por ultimo cabe mencionar que al plasmar la investigación en un documento es favorable ya que viene a ser un respaldo y sería más factible poder difundir el turismo gastronómico.

- **Gracias**