



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

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

**TEMA: “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI”**

AUTORA: MERA QUISHPE, MARÍA ANGÉLICA

DIRECTOR: LCDA. ORTEGA FREIRE, YANET MARISOL

LATACUNGA

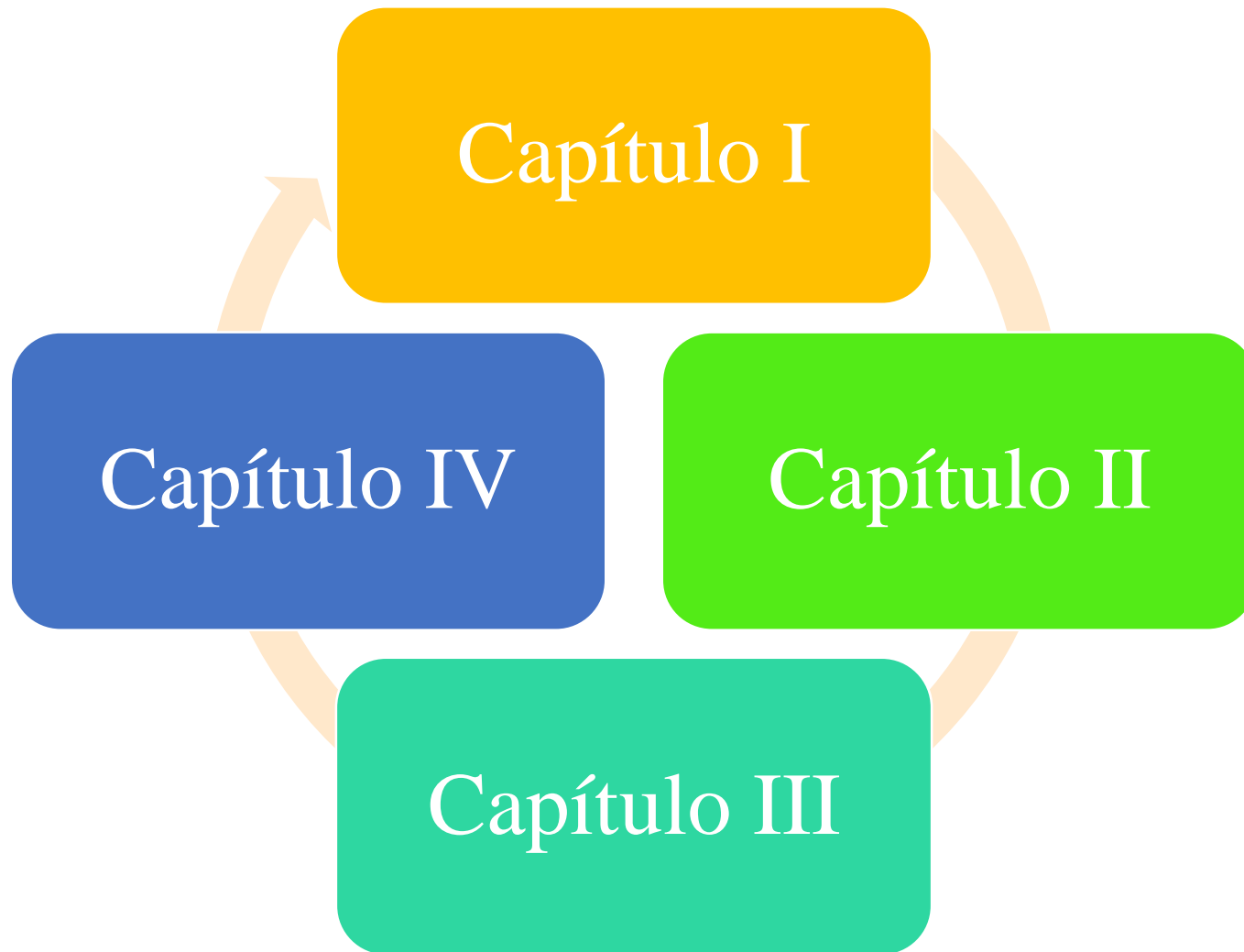
2019





La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.

Ferran Adrià





ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

CAPÍTULO I

PROBLEMÁTICA Y MARCO TEÓRICO

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente

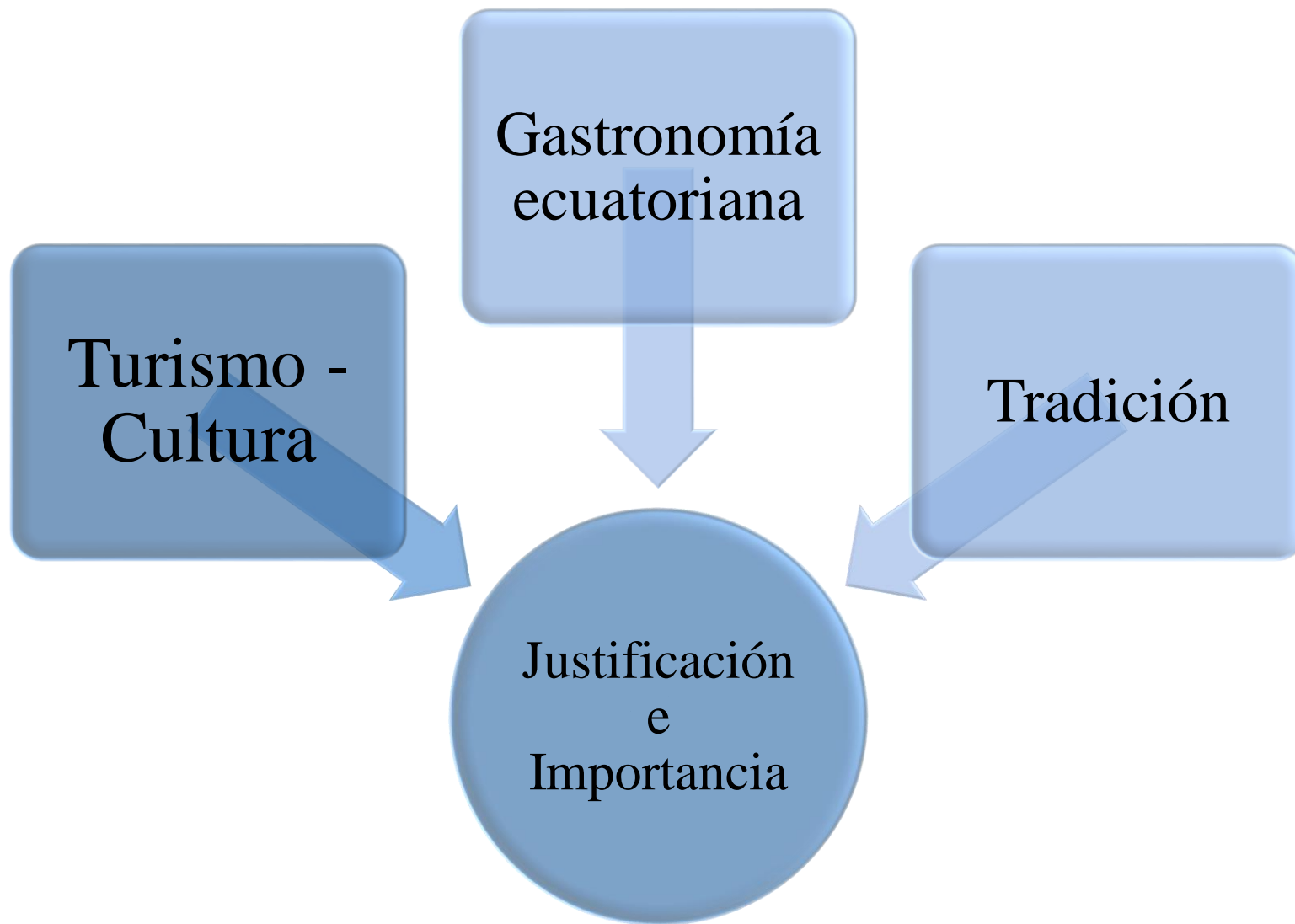


Antecedentes

La provincia y el cantón requieren y merecen un progreso sustancial y paulatino que contribuya al país

Una de las fuentes para lograrlo es el desarrollo del sector gastronómico

Saquisilí cuenta con comida típica y tradicional para posicionar al cantón en el mercado turístico con su gastronomía.





**Formulación del
problema**



¿Cómo influye la Gastronomía Tradicional en el desarrollo turístico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi?



Objetivo general

Estudiar la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi.



Objetivos específicos

Determinar las principales generalidades del sector gastronómico, a la vez que se desarrolla el marco teórico que sustente documentadamente el estudio, basado en las variables establecidas.

Desarrollar el diagnóstico de la investigación bajo la metodología planteada que permita identificar los platos tradicionales del Cantón.

Analizar los resultados encontrados en la investigación, como base para el desarrollo de la propuesta.

Desarrollar una guía gastronómica de productos tradicionales del cantón Saquisilí como propuesta, mostrando las conclusiones y recomendaciones obtenidas tras la realización del proyecto investigativo.



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Independiente:
Gastronomía
Tradicional.

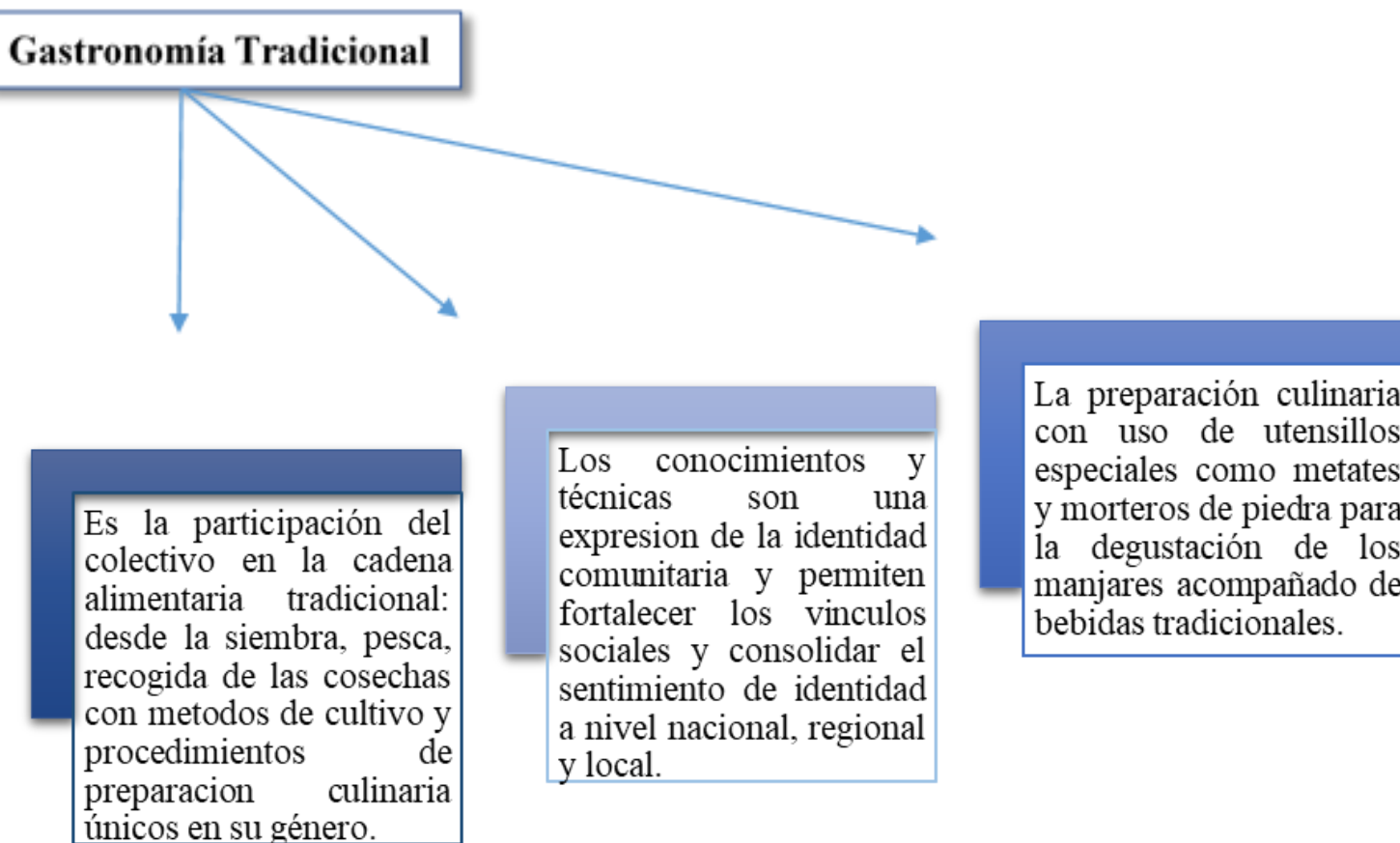
Dependiente:
Desarrollo Turístico

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente

Marco Teórico



El **PATRIMONIO CULTURAL** en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades

Un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio.

Como se señala en Nuestra diversidad creativa, esos recursos son una “riqueza frágil”

Y como tal requieren políticas y modelos de desarrollo que preserven y respeten su diversidad y su singularidad, ya que una vez perdidos no son recuperables.

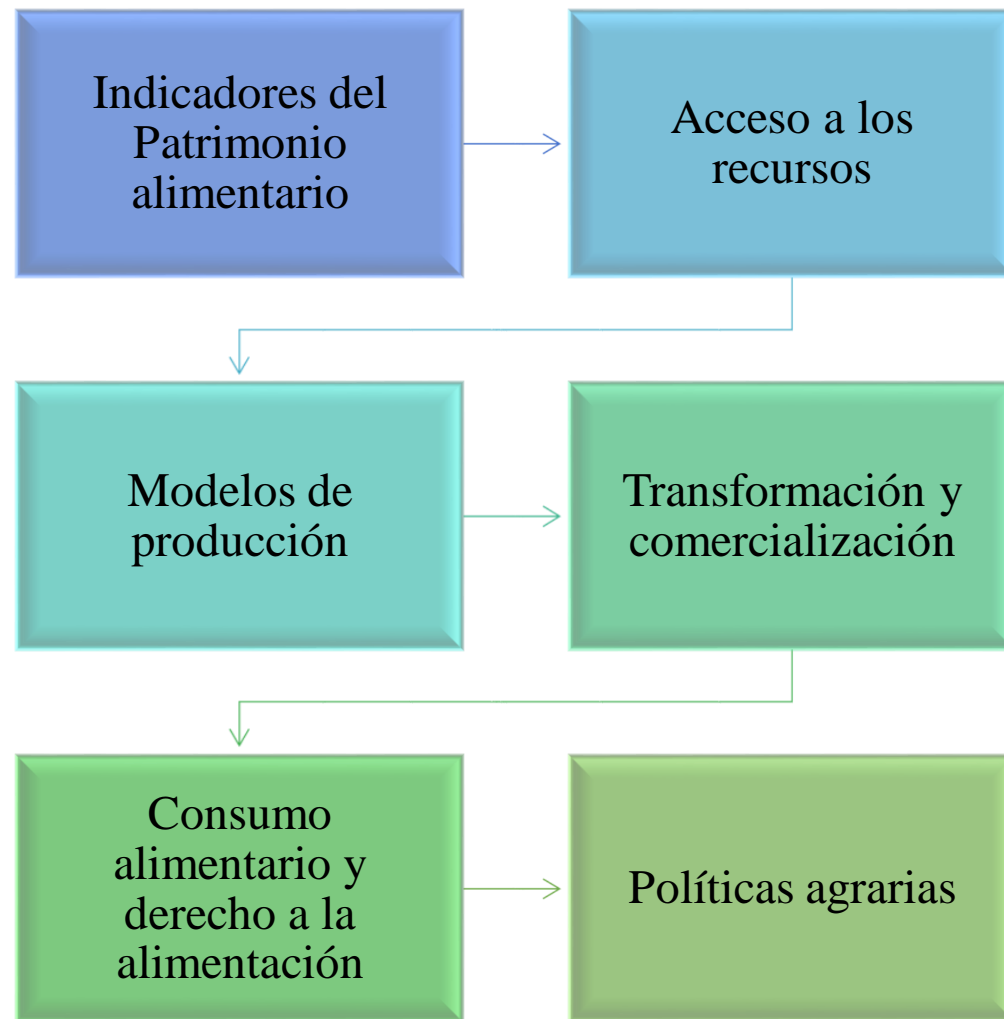
Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial.

Además el patrimonio cultural se concreta en primer termino un conjunto de derechos colectivos y sociales.

Todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria respecto de un país o un territorio.

No obstante, el alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes

Por ello, se puede hablar tanto de **Patrimonio Cultural Alimentario** y de Patrimonio Natural Alimentario





ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Costumbres

Tradiciones



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística y hotelera

brindándote todas las facilidades ... naturalmente



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

El **DESARROLLO TURÍSTICO** tiene que fundamentarse sobre criterios de sostenibilidad

soportable ecológicamente a largo plazo, viable económicamente y equitativo

desde una perspectiva ética y social para las comunidades

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente



FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Constitución de la República del Ecuador

- Art. 21, Art. 281

Ley de Turismo

- Art. 4

Ley Orgánica De Régimen y Soberanía Alimentaria

- Art. 30

PLANDETUR 2020 Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible 2006 – 2020

- Líneas de Productos y Variedades de Productos Específicos del Ecuador. Cultura- Gastronomía

Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida

- Promoción



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  hotelera

brindándote todas las facilidades ... naturalmente

RECOLECCIÓN DE DATOS

Se investiga mediante enfoques:

Enfoque Cualitativo

Enfoque Cuantitativa

Nivel de investigación

Explorativa

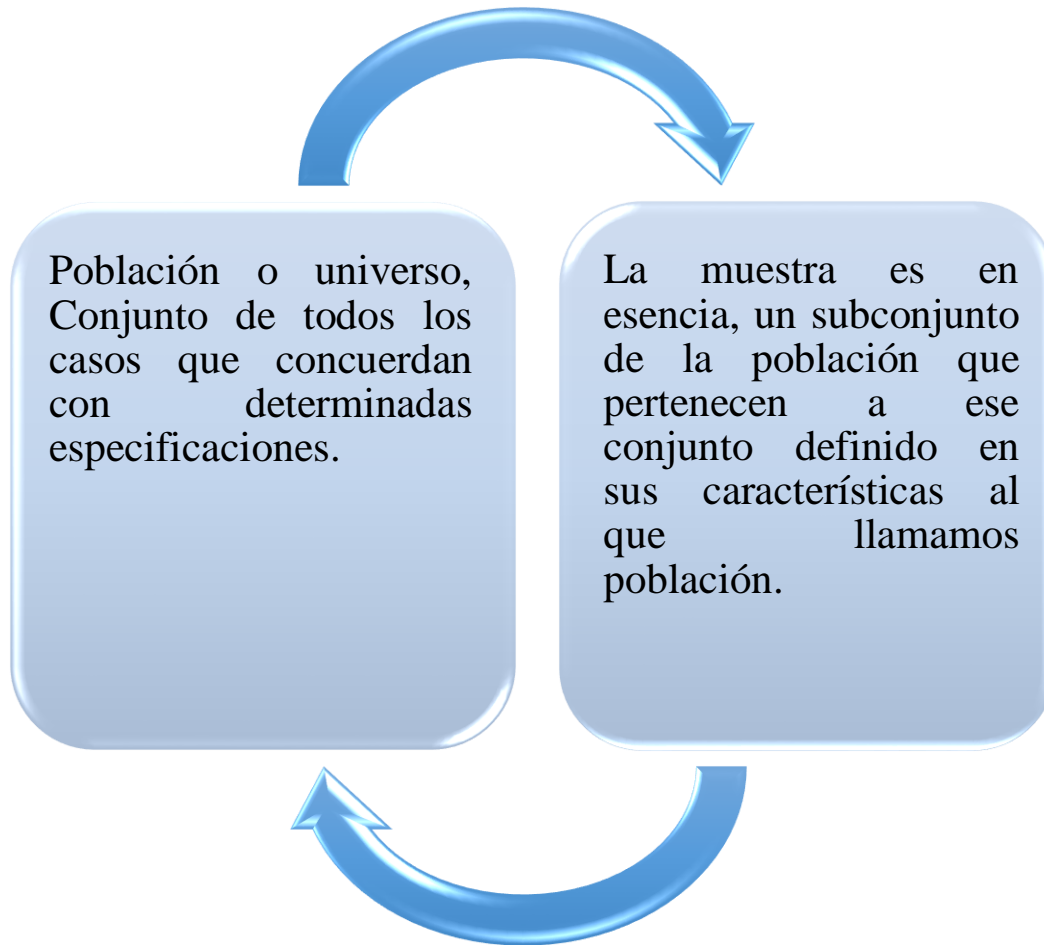
Busca hechos sin objetivo de buscar relaciones entre las variables existentes.

Descriptiva

Es un nivel básico de investigación, el cual se convierte en la base de otros tipos de investigación.

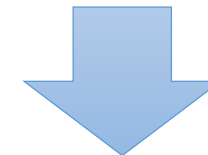
Explicativa

Se encarga de buscar el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa- efecto.

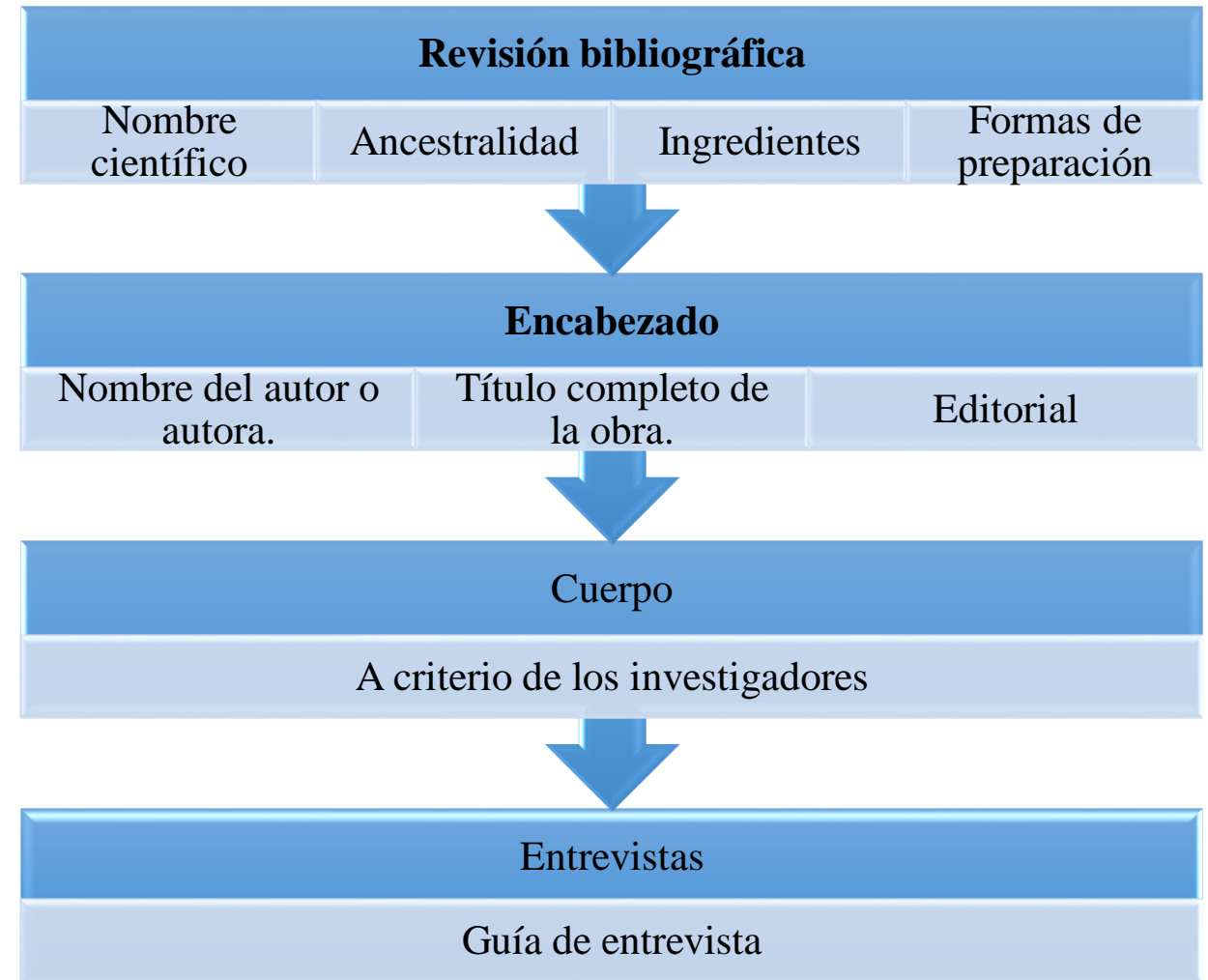
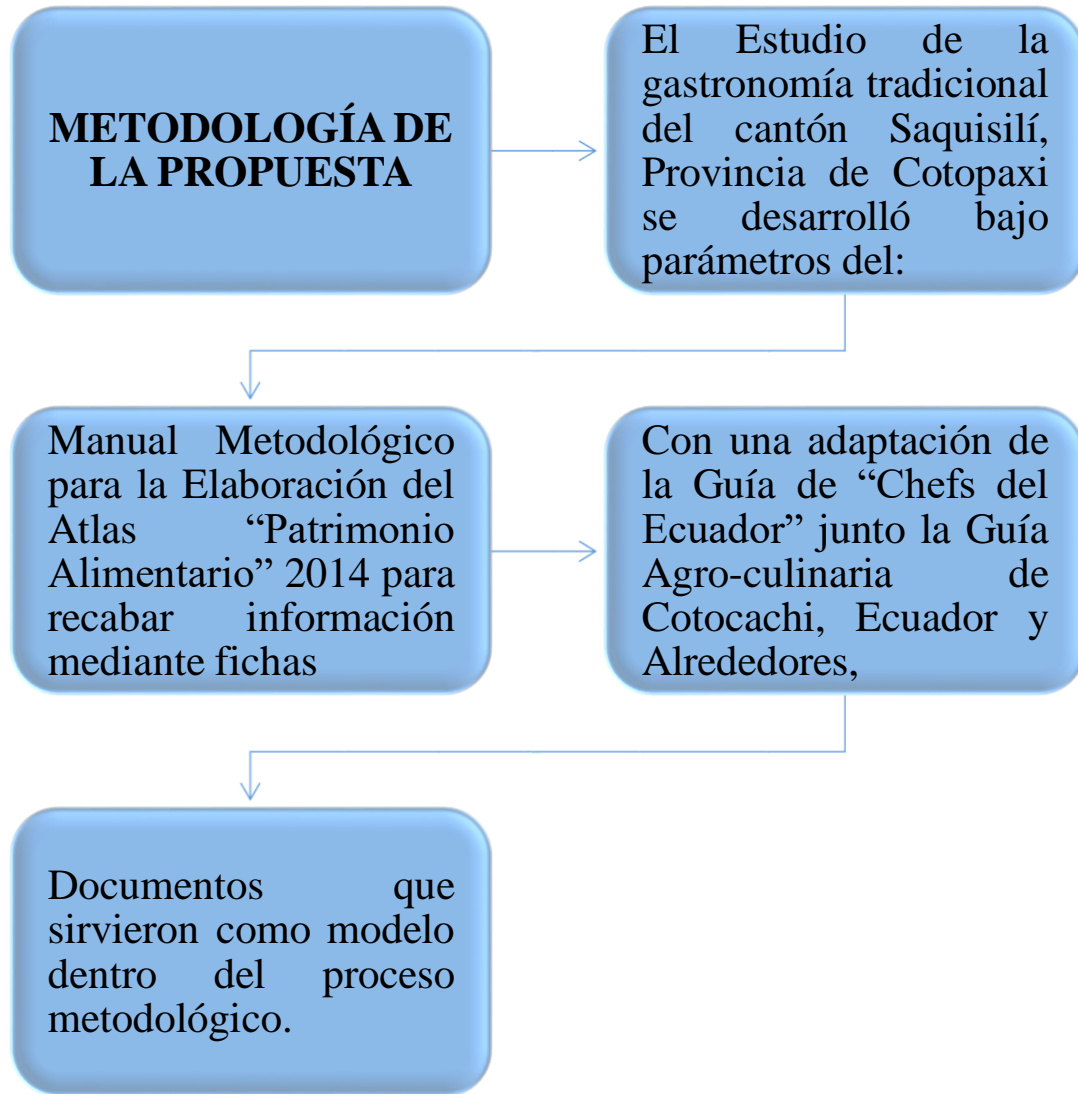


Aplicación

$$n = \frac{(25.320)(1.96^2)(0,5)(0,5)}{(0,05^2)(25.320 - 1) + (1,96^2)(0,5)(0,5)}$$
$$n = \frac{24.317,33}{63,2975 + 0,9604}$$
$$n = 378,433$$



378





ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO,
ANÁLISIS Y
RESULTADOS

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente

Comunidad del Cantón	PROCESOS GOBERNANTES		Comunidad del Cantón
	Direccionamiento Estratégico del GAD Municipal de		
	Gestión Estratégica del GAD Municipal de Saquisilí		
	PROCESOS AGREGADORES DE VALOR		
	Obras Públicas		
	Servicios Públicos		
	Desarrollo Social		
	PROCESOS HABILITANTES		
	DE ASESORÍA	DE APOYO	
	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoría Jurídica • Auditoría Interna • Secretaria General • Planificación Territorial 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión Financiera • Gestión Administrativa 	

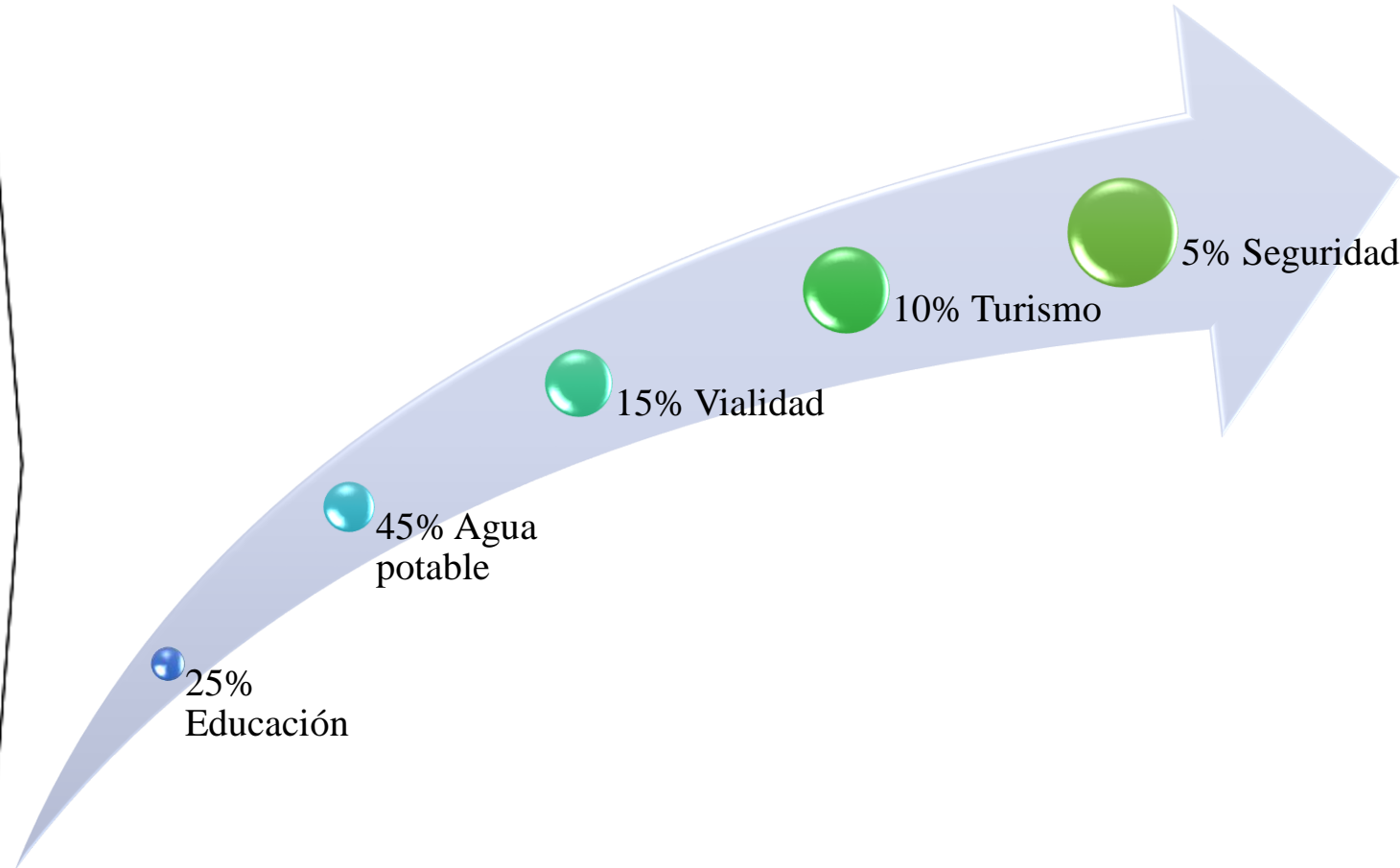
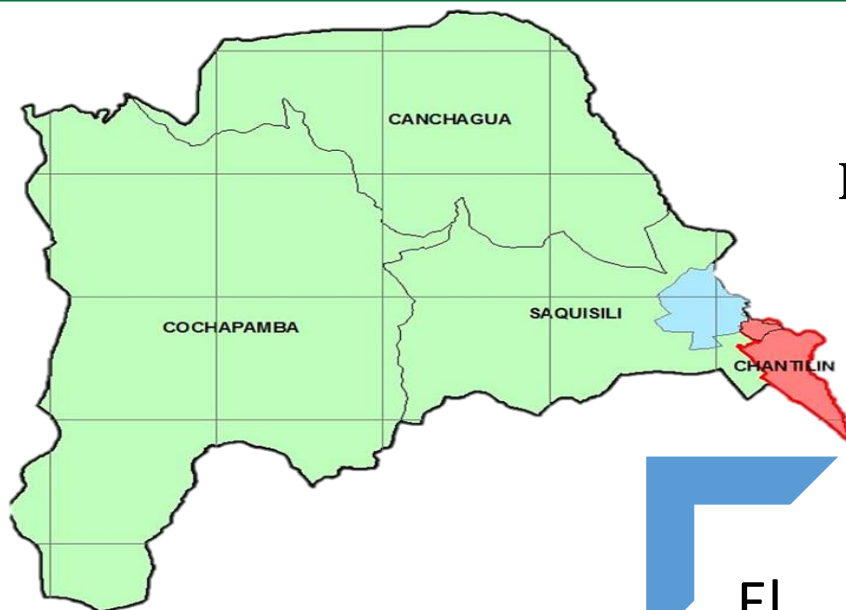


Figura 13. Estructura Organizacional por Procesos

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)



DIVISIÓN TERRITORIAL

El Cantón Saquisilí está formado por la cabecera cantonal con el mismo nombre y 3 parroquias rurales: Canchagua, Chantilín y Cochapamba



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



Flora

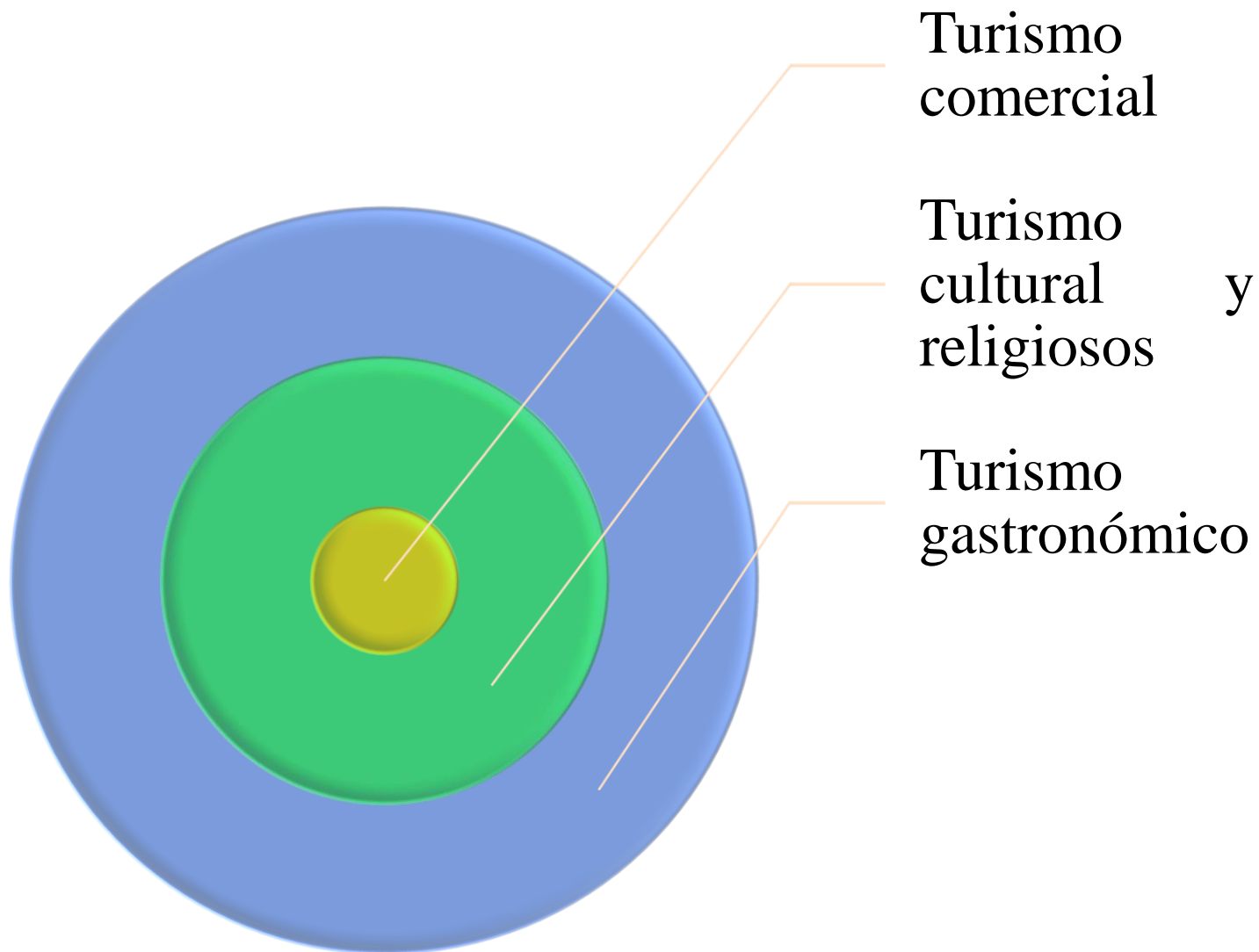
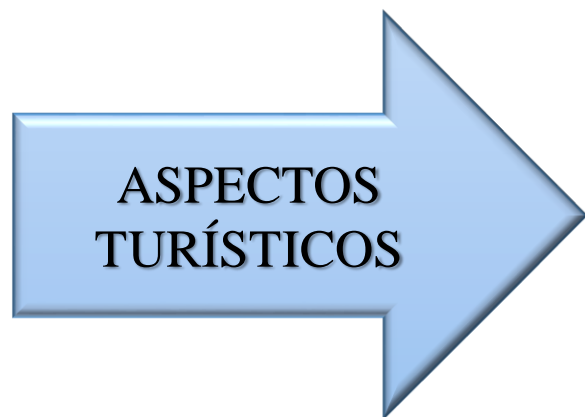
Fauna



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

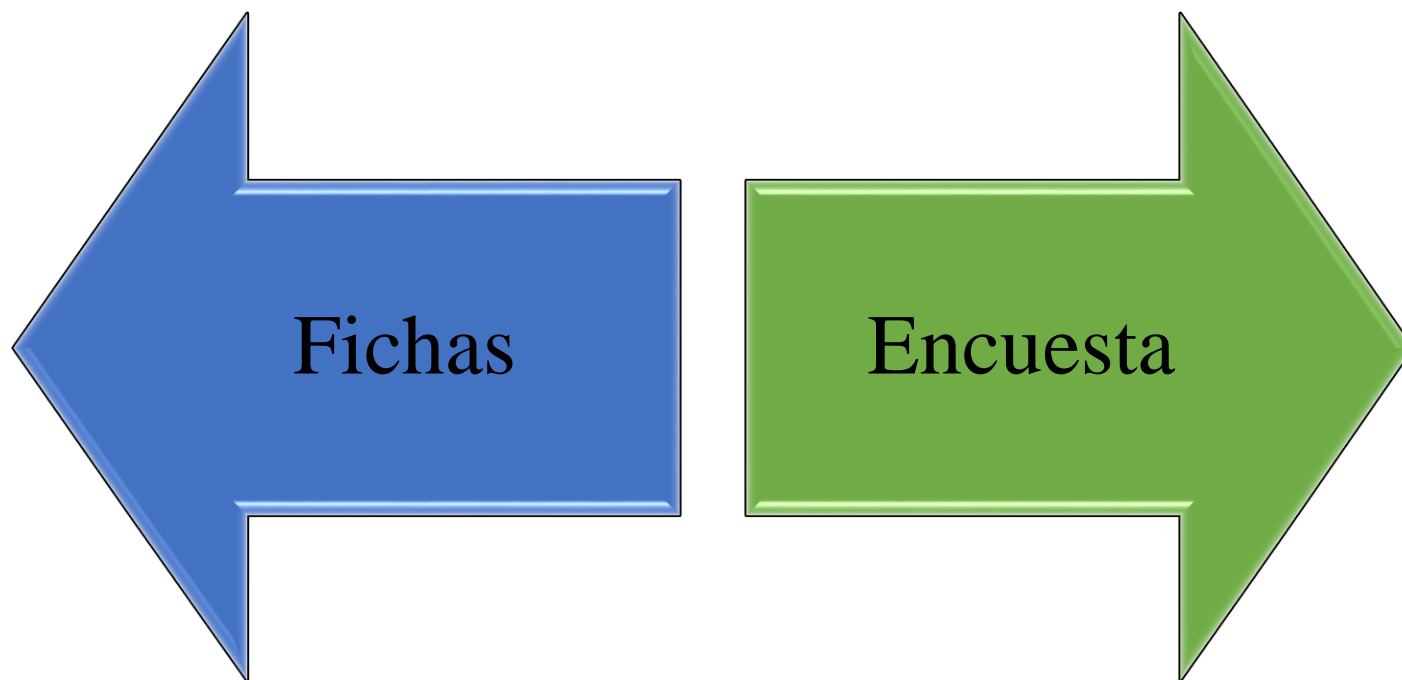
turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente





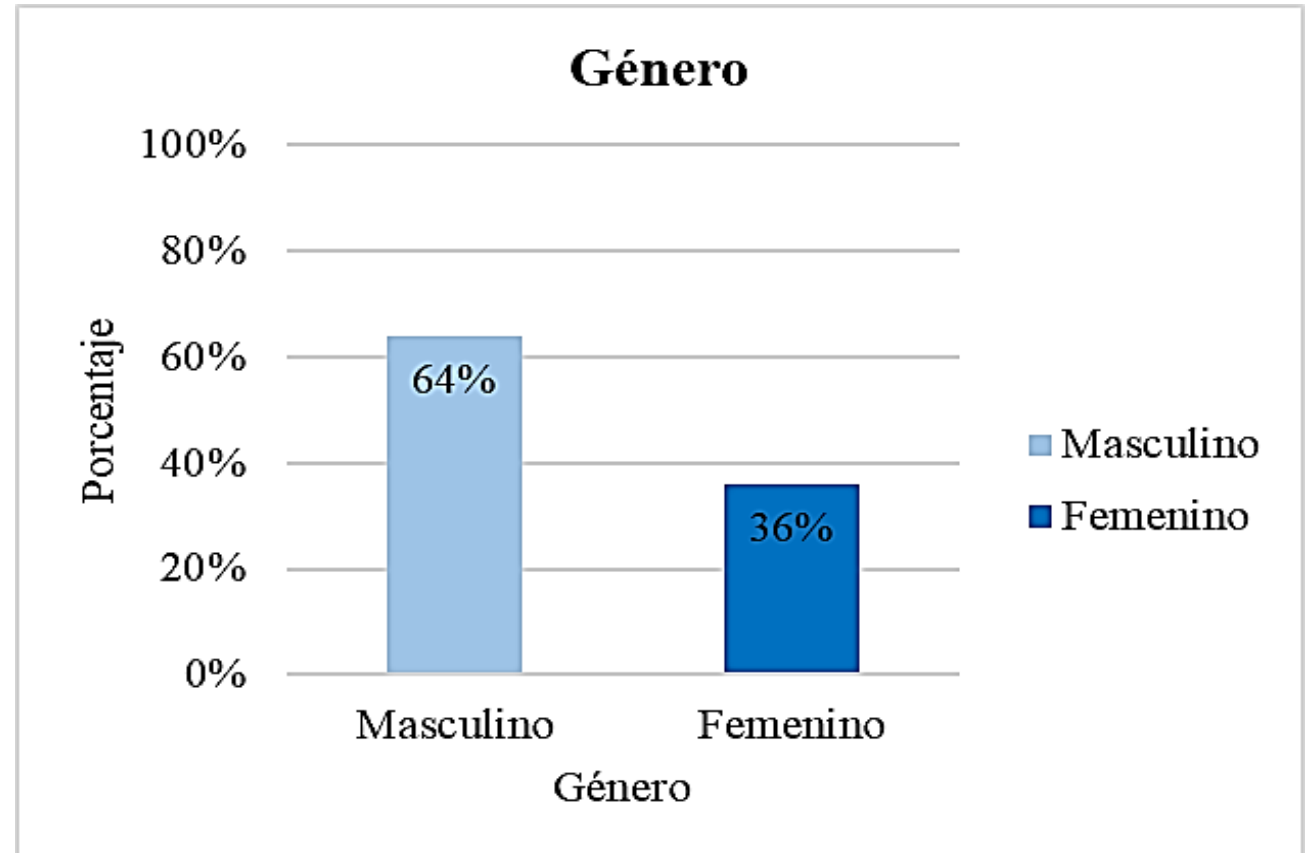
ANÁLISIS Y RESULTADOS



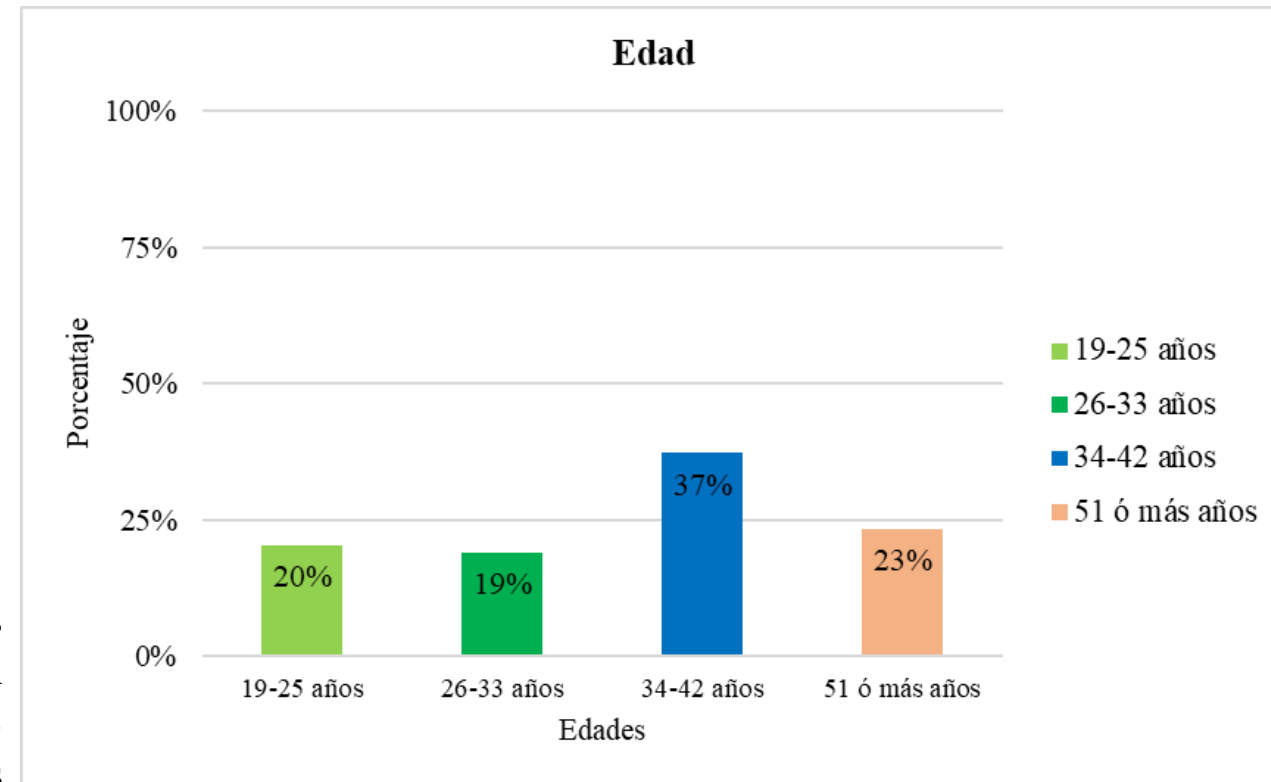
ENCUESTA

Genero		
	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	241	64%
Femenino	137	36%
Total	378	100%

Análisis e interpretación: De las 378 encuestas realizadas, el 64% pertenece al género masculino y el 36% restante es femenino, de acuerdo con estos datos obtenidos la mayoría de encuestados de la población son hombres.



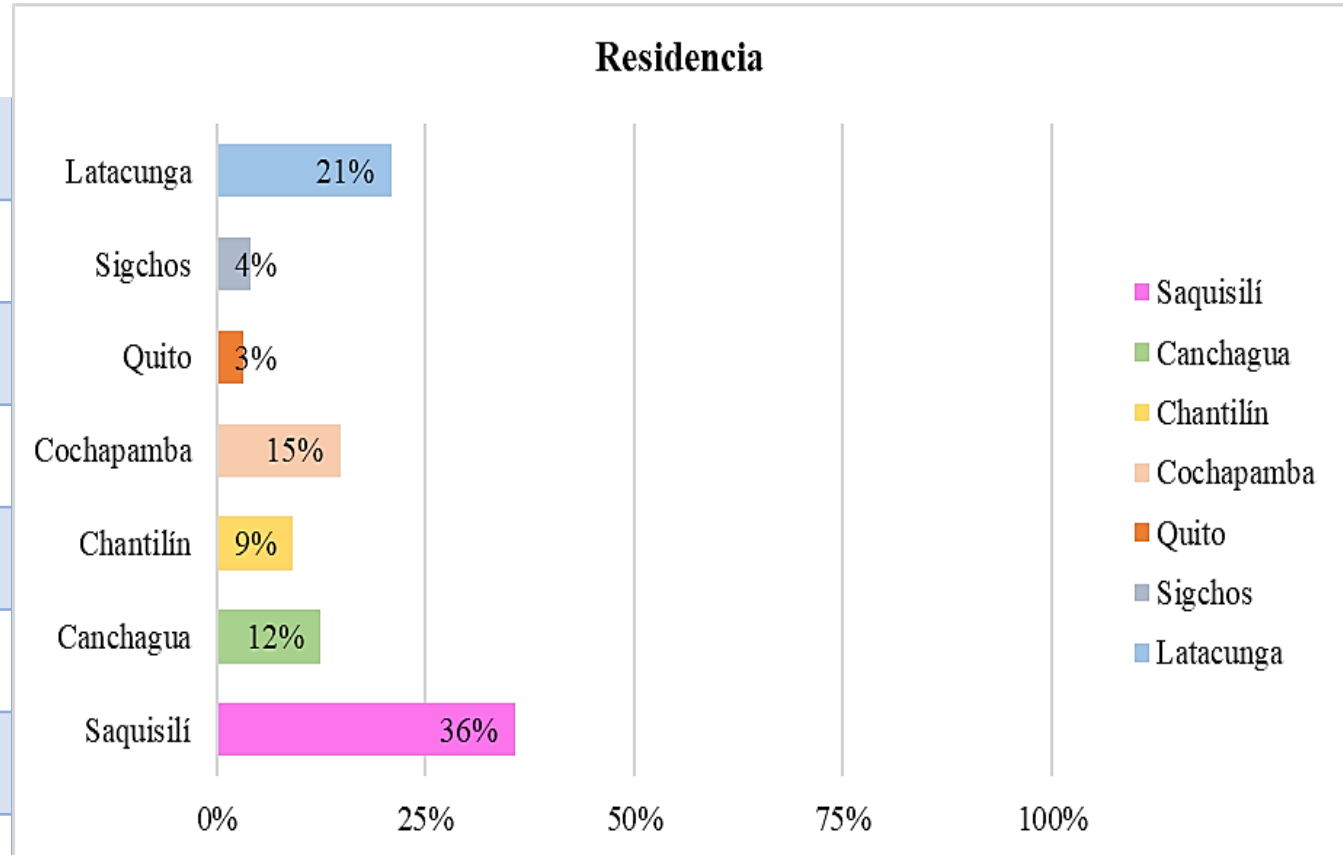
Edad		
	Frecuencia	Porcentaje
18-28 años	77	20%
29-39 años	72	19%
40-50 años	141	37%
51 ó más años	88	23%
Total	378	100%



Análisis e interpretación: De acuerdo con datos obtenidos, los sujetos que respondieron a las encuestas realizadas se encuentran en rangos de edad de: el 20% está entre 19 a 25 años, el 19% entre 26 a 33 años, el 37% entre 34 a 42 años y el 23% de 51 ó más años. Es considerable recalcar que la mayor participación en la encuesta son personas de mayor edad partiendo de los 34 años en adelante, representando el 60% de la población.

Residencia

	Frecuencia	Porcentaje
Saquisilí	135	36%
Canchagua	47	12%
Chantilín	34	9%
Cochapamba	56	15%
Quito	12	3%
Sigchos	15	4%



Análisis e Interpretación: del 100% de encuestados que respondieron sobre su lugar de residencia: el 21% es de Latacunga, el 4% de Sigchos, el 3% Quito, el 15% de Chontapamba, el 9% de Chantilín, el 9% de Canchagua y el 36% de Saquisilí Parroquia matriz. Por ende se considera que existe turismo interno en su gran mayoría y un significativo corriente de turistas de la ciudad de Latacunga.



1. ¿Conoce usted qué es la gastronomía tradicional?

- El 49% respondió que Si mientras que el 51% dijo que No. Lo cual demuestra el conocimiento que la población encuestada tiene un conocimiento significativo sobre que es gastronomía tradicional.

2. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional es parte de la identidad cultural del cantón?

- La aceptación a esta interrogante es favorable con el 62%.

3. ¿Conoce usted sobre la existencia de patrimonio cultural en el cantón?

- La consideración ante el patrimonio cultural del cantón es aceptable en un 67% de lo cual la población está enterada en su gran mayoría.



4. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional incide en el desarrollo turístico de Saquisilí?

- Los encuestados consideran que si existe incidencia de la gastronomía tradicional y el desarrollo turístico en un 53%.

5. ¿Conoce usted sobre la soberanía alimentaria?

- El 39% de la población encuestada comenta que no conoce sobre soberanía alimentaria.

6. ¿En qué medida conoce usted sobre la soberanía alimentaria dentro de la Constitución del Ecuador?

- Existe un índice de conocimiento sobre soberanía alimentaria y su posición dentro de la constitución del Ecuador en un 41%.

7. ¿Conoce usted la diferencia entre costumbres y tradiciones?

- El 56% responde de forma negativa a esta interrogante, por lo cual es imprescindible que la población conozca sus costumbres y tradiciones para preservarlas y protegerlas.

8. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico del cantón?

- El desarrollo turístico es un factor importante dentro de la dinamización económica local y es favorable la aceptación por parte de los encuestados en un 43%.

9. ¿La gastronomía tradicional es una actividad turística en el cantón?

- Es necesario enfatizar en esta actividad y potencializarla ya que la percepción de la población es favorable en un 53% ante la gastronomía tradicional local



10. ¿Conoce usted si en el cantón existe gastronomía tradicional?

- El 56% respondió que si conoce la existencia de gastronomía tradicional en el cantón.

11. ¿Considera usted qué se debe proteger la gastronomía tradicional del cantón?

- De acuerdo con el 100% de encuestados sobre la consideración de la protección de la gastronomía tradicional del cantón, el 66% comento que si, mientras que el 34% menciono que no.

12. ¿mediante los siguientes recursos cuales usted considera que pueden proteger la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí?

- La población ve más viable el uso de una guía gastronómica para proteger la gastronomía tradicional del cantón.

FICHAS

Para lograr la recolección adecuada de datos se tomara como base el Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014) para el desarrollo de la investigación y a continuación se muestran las siguientes fichas para lograr la propuesta

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común	Maíz jatunzara	Imagen AQUÍ
Nombre científico	Zea mays (POACEAE)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Maíz de altura (3000 metros sobre el nivel del mar), de grano grande, amarillo, suave. Mazorca de tamaño mediano, cilíndrica.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Tumbaco, Quito	mayo a agosto	
Calendario agrofestivo		
Rogativa por la lluvia al árbol sagrado Samana Huila en la cima del cerro Ilaló	Octubre	Cima del cerro Ilaló, Tumbaco
Preparación del terreno y siembra	Octubre	Cerro Ilaló, Tumbaco
Cosecha de choclo tierno	Mayo	Cerro Ilaló, Tumbaco
Celebración de San Juan - Inti Raymi	Junio finales	Cerro Ilaló, Tumbaco
Cosecha de grano seco	Junio a agosto	Cerro Ilaló, Tumbaco
Usos gastronómicos	Se prepara chicha de jora (p.58) , tostado, mote. También se consume en choclo tierno.	
Propiedades	Se considera buen maíz para nutrición humana a todas las edades.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz jatunzara	Un maíz suave que puede ser cultivado a mayor altura que la mayoría (los campos en el cerro Ilaló están a 3200 metros sobre el nivel del mar)	Rara, solo se ha identificado en el cerro Ilaló.

Fuente: Claudia García Consultora

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del producto	Seco de chivo	Imagen AQUÍ
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Locales comerciales y mercados; en menor cantidad en los hogares	
Descripción	Plato fuerte, consistente en un estofado de carne acompañado por arroz, papa cocinada sin cáscara, aguacate y ensalada de tomate y lechuga.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Toda la provincia	Todo el año	Toda la provincia
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza la carne de chivo con hueso (en las regiones donde este animal escasea, se usa borrego). Para el estofado se usa naranjilla, chicha de jora o cerveza, tomate riñón. Para el acompañado se usa arroz, papa grande (hoy en día de variedad super chola), aguacate de preferencia nativo, y plátano maduro frito. En la ensalada entran lechuga, generalmente de repollo, y tomate riñón.	La técnica más importante es la fermentación de los trozos de carne en chicha de jora, jugo de naranjilla o cerveza. Esta se debe hacer por al menos una noche, de preferencia 24 horas. Luego se hace un refrito en el que se doran los trozos de carne, para dejarles cocinar, después en una salsa donde se incorpora el líquido del fermento, se reduce hasta tomar el sabor deseado. Al servir, las papas se bañan con el estofado, que se coloca a un lado del arroz, que debe ser amarillo.	
Propiedades	Una forma sana de consumir carne.	
Estado de conservación	Común, aunque la forma apropiada de preparar con fermentación se ha vuelto Rara.	

Fuente: Claudia García Consultora



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

CAPÍTULO II

PROPUESTA

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  hotelera

brindándote todas las facilidades ... naturalmente



Figura 51. Metodología de la estructura de la Guía
Fuente: (Ramírez & Williams, 2003; Gallardo de la Puente et al., 2012)

Maquetación de la
Guía





Maquetación de la
Guía

INTRODUCCIÓN

El turismo va creciendo día con día; es por ello que se ve necesario la creación de nuevas estrategias y planes que desarrollen y potencien el turismo en el cantón. Si bien la gastronomía no ha sido desarrollada como debería; hoy por hoy es uno de los factores más importantes dentro del impulso al turismo; de tal manera que se crea esta guía gastronómica con carácter educativo y de conocimiento para el público en general; con el objetivo de dar a conocer, impulsar y denotar la comida tradicional del cantón Saquisilí.

4



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Maquetación de la
Guía

ÍNDICE DE CONTENIDO

04	Introducción
05	Investigadores de la Obra
06	Índice
07	Reseña sobre Saquisilí
08	Productos
09	Maíz
10	Alverja
12	Quínoa
14	Chochos
16	Papa
18	Romanesco
20	Cebolla Paiteña
22	Cebada
24	Brocoli
26	Coliflor
28	Papanabo
30	Zanahoria
32	Mellocos
34	Camote
36	Lenteja
39	Tomate de Riñón
41	Cebolla Blanca
43	Habas
46	Fréjol
48	Trigo
51	Plato Tradicional
52	Cuy Asado

6

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

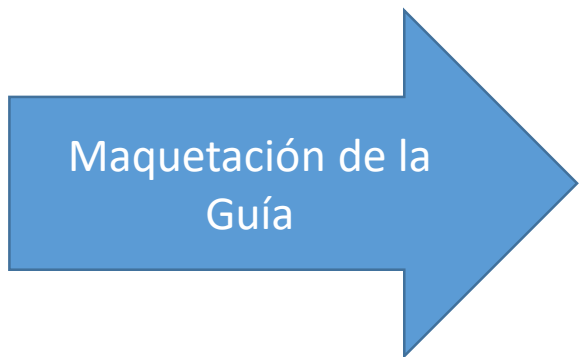
Maquetación de la
Guía



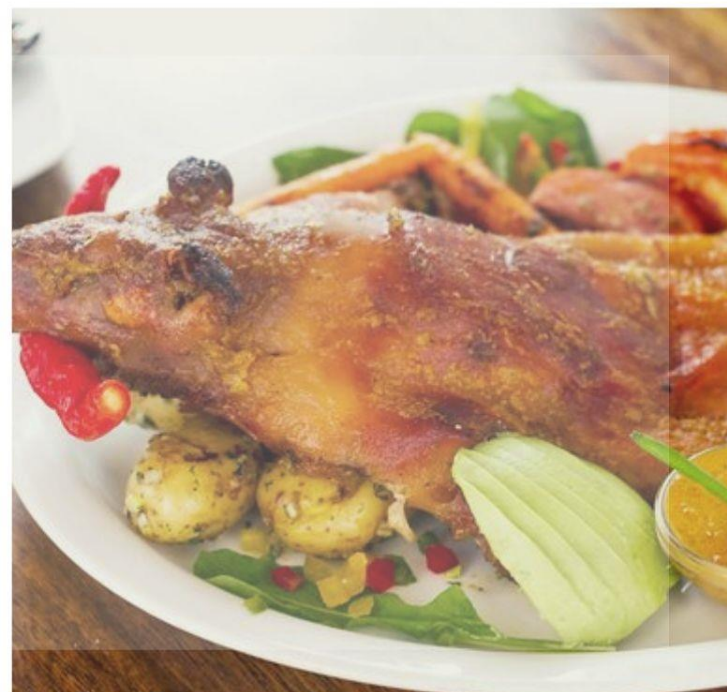
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente



CUY ASADO

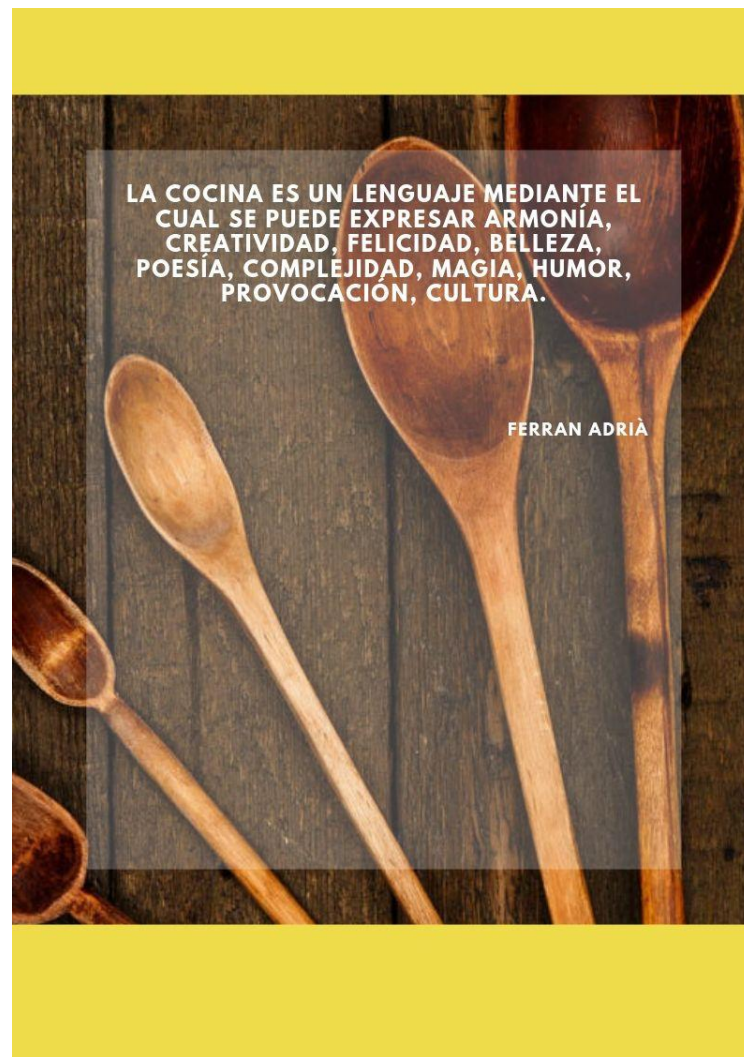




ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Maquetación de la
Guía



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente

CONCLUSIONES

- Una vez realizada la investigación se observa cuán importante es conocer las generalidades y aspectos relevantes en torno al turismo actual en el cantón Saquisilí, para así direccionar el camino de la investigación que en este caso es la gastronomía del cantón.
- Se determina que gran parte de la población no tiene conocimiento necesario sobre la gastronomía que posee el cantón; lo cual representa una desventaja para el desarrollo turístico.
- Tras realizar el diagnóstico respectivo se obtiene que la gastronomía tradicional es uno de los ingresos más considerables del cantón Saquisilí, sin embargo, es un área poco desarrollada.
- Al no existir información más detallada sobre productos de la zona y los productos elaborados; se desarrolla una guía gastronómica que engloba el arte culinario del cantón, a su vez que se muestra al *cuy* como plato tradicional de Saquisilí.



RECOMENDACIONES

- Es necesario tener las herramientas e instrumentos adecuados que permiten obtener información más clara y precisa a través fuentes accesibles que brinden datos específicos de cada localidad referentes a temas turísticos.
- Es imprescindible que el cantón Saquisilí cuente con el apoyo principalmente de autoridades y entidades que busquen un beneficio turístico para la población mediante maneras de dar a conocer sus productos, sus platos tradicionales y costumbres que fomenten el turismo gastronómico local.
- Es importante resaltar que la información y conocimiento generan progreso para lo cual se debería contar con publicidad acorde a las exigencias y expectativas del turista por medio de las entidades correspondientes.
- Es preciso recalcar que las iniciativas de protección de patrimonio turístico solo son evidentes para expertos en el área turística mediante metodologías, por lo cual es necesario generar un producto que evidencie los criterios evaluados en el desarrollo del presente estudio.



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

GRACIAS

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN

turística  **hotelera**

brindándote todas las facilidades ... naturalmente