



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



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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI” fue realizado por la señorita **Mera Quishpe, María Angélica** el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 04 de Julio del 2019

Lcda. Ortega Freire, Yanet Marisol

DIRECTORA DEL PROYECTO

C.C.: 1001876232



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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo **Mera Quishpe, María Angélica** declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Latacunga, 04 de Julio del 2019

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir 'Mera Quishpe'.

Mera Quishpe, María Angélica

C.C.: 050315803-2



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

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN

Yo **Mera Quishpe, María Angélica** autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Latacunga, 04 de Julio del 2019

Mera Quishpe, María Angélica

C.C.: 050315803-2

DEDICATORIA

Este trabajo dedico a Dios, por haberme guiado por el camino del bien, brindándome la sabiduría y fortaleza y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento para continuar con esta meta tan importante en vida personal y ahora profesionalmente.

A mi madre Martha, ya que por ella soy lo que soy, por brindarme su cariño, amor, respeto, educación, honestidad y los grandes valores que me ha inculcado, por estar siempre en los buenos y malos momentos en las tristezas y alegrías de mi vida. Mamita Dios te pague por todo lo que eres en mi vida, por todo el apoyo incondicional que me has brindado.

Dedico con todo mi amor y cariño al gran amor de mi vida que crece cada día dentro de mí ser a mi hijo **Martin**, el cual me ha enseñado lo importante que es luchar por la vida.

María Angélica Mera Quishpe

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por tu amor y tu bondad no tienen fin, me permites sonreír ante todos mis logros que son resultado de tu ayuda, y cuando caigo y me pones a prueba, aprendo de mis errores y me doy cuenta que lo pones al frente de mí para que mejore como ser humano, y crezca de diversas maneras.

El amor recibido, la dedicación y la paciencia con la que cada día se preocupa mi Madre por mi avance y el desarrollo de esta tesis, es simplemente único y se refleja en la vida de un hijo.

Gracias a mis Padres por ser los principales promotores de mis sueños, gracias a mi Madre por cada día confiar y creer en mí, gracias por estar dispuesta acompañarme cada larga y agotadora noche de estudio.

Gracias a mis tíos Rodrigo y Tomasa por ser una parte fundamental en mi vida por siempre desear y anhelar lo mejor para mí, gracias por cada consejo y por cada una de sus palabras que me guiaron durante mi vida.

Gracias a la Lcda. Marisol Ortega, por brindarme su apoyo incondicional en este largo y dificultoso proceso, pero gracias a las ganas de transmitirme sus conocimientos y dedicación que los ha regido, he logrado importantes objetivos y hoy demostrar el gran logro que hemos culminado, no tengo palabras para su agradecimiento siempre le llevare dentro de mi corazón.

Gracias a la vida por este nuevo triunfo, y que cada día me demuestra lo hermosa que es, gracias a todas las personas que me apoyaron y creyeron en esta realización de mi tesis.

María Angélica Mera Quishpe

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA

CERTIFICACIÓN.....	i
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
RESUMEN	xv
ABSTRACT	xvi

CAPÍTULO I

PROBLEMÁTICA Y MARCO TEÓRICO

1.1	Antecedentes	1
1.2	Justificación e importancia.....	2
1.3	Planteamiento del problema	3
1.4	Formulación del problema	4
1.5	Objetivos	4
1.5.1	Objetivo general	4
1.5.2	Objetivos específicos	4

		vii
1.6	Variables	5
1.7	Hipótesis	5
1.8	Gastronomía tradicional.....	6
1.9	Técnicas culinarias y sus características	7
1.10	La Gastronomía y Nutrición.....	8
1.11	Patrimonio cultural	9
1.12	El Patrimonio cultural alimentario	10
1.13	Soberanía alimentaria.	11
1.14	Costumbres y tradiciones	12
1.15	Identidad cultural.....	13
1.16	Desarrollo turístico	14
1.17	Desarrollo sostenible	15
1.18	Sistema turístico	16
1.19	Mercado turístico.....	19
1.20	Fundamentación legal.....	22
1.20.1	Constitución de la República del Ecuador	22
1.20.2	Ley de Turismo del Ecuador	24
1.20.3	Ley Orgánica De Régimen y Soberanía Alimentaria	24
1.20.4	Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible (PLANDETUR 2020)	25
1.20.5	Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021	26
1.20.6	Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización	26

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1	Marco metodológico.....	27
2.1.1	Nivel de investigación	27
2.1.2	Población y muestra.....	28
2.1.3	Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos	29
2.2	Metodología de la propuesta	34

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO, ANÁLISIS Y RESULTADOS

3.1	Diagnóstico situacional del cantón Saquisilí.....	36
3.1.1	Análisis del contexto social-cultural, político y económico.....	37
3.1.2	División político – territorial.....	39
3.1.3	Relieve	40
3.1.4	Flora.....	44
3.1.5	Fauna	46
3.1.6	Aspectos turísticos del cantón	47
3.2	Análisis y resultados	52
3.2.1	Encuesta	52
3.2.2	Fichas de campo	67

CAPÍTULO IV**PROPUESTA**

4.1	Antecedentes de la propuesta	86
4.2	Diseño de la propuesta.....	86
	CONCLUSIONES	97
	RECOMENDACIONES.....	98
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	99
	ANEXOS	106

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Gastronomía Tradicional.....	6
<i>Figura 2.</i> Características de las técnicas culinarias.....	7
<i>Figura 3.</i> Patrimonio Cultural.....	9
<i>Figura 4.</i> Diferencia entre tradiciones y costumbres	13
<i>Figura 5.</i> Identidad Cultural	14
<i>Figura 6.</i> La naturaleza de las actividades turísticas de un sistema turístico	16
<i>Figura 7.</i> El Sistema Turístico	17
<i>Figura 8.</i> El Mercado Turístico	20
<i>Figura 9.</i> Niveles de Investigación	27
<i>Figura 10.</i> Población y muestra	28
<i>Figura 11.</i> Ficha de Productos primarios	32
<i>Figura 12.</i> Metodología para el desarrollo de la propuesta	34
<i>Figura 13.</i> Estructura Organizacional por Procesos.....	38
<i>Figura 14.</i> Mapa del Cantón Saquisilí.....	40
<i>Figura 15.</i> Clasificación Geomorfológica del cantón Saquisilí.....	41
<i>Figura 16.</i> Clasificación Geológica	43
<i>Figura 17.</i> Turismo Cultural y Religioso de Saquisilí	49
<i>Figura 18.</i> Género	52
<i>Figura 19.</i> Edad.....	53
<i>Figura 20.</i> Residencia.....	54
<i>Figura 21.</i> Pregunta 1	55
<i>Figura 22.</i> Pregunta 2.....	56

	xi
Figura 23. Pregunta 3.....	57
Figura 24. Pregunta 4.....	58
Figura 25. Pregunta 5.....	59
Figura 26. Pregunta 6.....	60
Figura 27. Pregunta 7.....	61
Figura 28. Pregunta 8.....	62
Figura 29. Pregunta 9.....	63
Figura 30. Pregunta 10.....	64
Figura 31. Pregunta 11.....	65
Figura 32. Pregunta 12.....	66
Figura 33. Ficha de productos primarios 1.....	67
Figura 34. Ficha de productos primarios 2.....	68
Figura 35. Ficha de productos primarios 3.....	69
Figura 36. Ficha de productos primarios 4.....	70
Figura 37. Ficha de productos primarios 5.....	71
Figura 38. Ficha de productos primarios 6.....	72
Figura 39. Ficha de productos primarios 7.....	73
Figura 40. Ficha de productos primarios 8.....	74
Figura 41. Ficha de productos primarios 9.....	75
Figura 42. Ficha de productos primarios 10.....	76
Figura 43. Ficha de productos primarios 11.....	77
Figura 44. Ficha de productos primarios 12.....	78
Figura 45. Ficha de productos primarios 13.....	79

	xii
Figura 46. Ficha de productos primarios 14.....	80
Figura 47. Ficha de productos primarios 15.....	81
Figura 48. Ficha de productos primarios 16.....	82
Figura 49. Ficha de productos primarios 17.....	83
Figura 50. Ficha de productos primarios 18.....	84
Figura 51. Ficha de Productos Elaborados 1.....	85
Figura 52. Metodología de la estructura de la Guía.....	87
Figura 53. Portada.....	88
Figura 54. Contraportada	89
Figura 55. Página 2	90
Figura 56. Página 3	91
Figura 57. Página 4.....	92
Figura 58. Página 5	93
Figura 59. Página 6	94
Figura 60. Página 7	95
Figura 61. Página 8.....	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Patrimonio alimentario y sus indicadores</i>	11
Tabla 2 <i>Los Subsistemas del Sistema Turístico</i>	18
Tabla 3 <i>Las Dimensiones del Sistema Turístico</i>	19
Tabla 4 <i>La Oferta Turística</i>	20
Tabla 5 <i>Constitución de la República del Ecuador</i>	22
Tabla 6 <i>Ley de Turismo</i>	24
Tabla 7 <i>LORSA</i>	24
Tabla 8 <i>Productos y sus variedades</i>	25
Tabla 9 <i>COOTAD</i>	26
Tabla 10 <i>Técnicas e instrumentos de recolección y análisis</i>	29
Tabla 11 <i>Ficha de encuesta</i>	30
Tabla 12 <i>Parroquias del cantón Saquisilí</i>	39
Tabla 13 <i>Clasificación de unidades Geomorfológicas del cantón</i>	41
Tabla 14 <i>Clasificación Geológica</i>	42
Tabla 15 <i>Clasificación Agrológica</i>	44
Tabla 16 <i>Flora</i>	45
Tabla 17 <i>Fauna</i>	46
Tabla 18 <i>Plazas y mercados</i>	47
Tabla 19 <i>Atractivos naturales</i>	50
Tabla 20 <i>Género</i>	52
Tabla 21 <i>Edad</i>	53
Tabla 22 <i>Residencia</i>	54

Tabla 23 <i>Pregunta 1</i>	55
Tabla 24 <i>Pregunta 2</i>	56
Tabla 25 <i>Pregunta 3</i>	57
Tabla 26 <i>Pregunta 4</i>	58
Tabla 27 <i>Pregunta 5</i>	59
Tabla 28 <i>Pregunta 6</i>	60
Tabla 29 <i>Pregunta 7</i>	61
Tabla 30 <i>Pregunta 8</i>	62
Tabla 31 <i>Pregunta 9</i>	63
Tabla 32 <i>Pregunta 10</i>	64
Tabla 33 <i>Pregunta 11</i>	65
Tabla 34 <i>Pregunta 12</i>	66

RESUMEN

La gastronomía tradicional busca la preservación de los sabores y características específicas ancestrales de los platos, lo que hacen más llamativo a cada sitio; bajo éste prefacio la presente investigación está enfocada en el impacto que causa la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico del cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi; para lo cual se han detallado las pautas para llevar a cabo con éxito el proyecto antes mencionado. Iniciando con las determinaciones de las generalidades del sector gastronómico del cantón, dando a conocer sitios turísticos, platos tradicionales; además se planteó la problemática y contextualizó los elementos justificativos de la investigación; a su vez que se desarrolló el marco teórico que sustenta documentadamente el estudio, basado en las variables establecidas y fundamentando cada paso a realizar en el presente trabajo de titulación. Seguidamente se realizó el diagnóstico de la investigación bajo la metodología planteada que permitió identificar los platos tradicionales del Cantón; para así en analizar los resultados encontrados en la investigación. Finalmente, como propuesta; se ejecuta una guía gastronómica de productos tradicionales del cantón Saquisilí en la que se detallan los platos acordes con las tradiciones culturales del sector. Además, en dicha propuesta se muestran las conclusiones y recomendaciones obtenidas tras la realización del proyecto investigativo; acopladas de información obtenida durante el proceso.

PALABRAS CLAVE:

- **GASTRONOMÍA ECUATORIANA**
- **TRADICIONES - ECUADOR**
- **SOBERANÍA ALIMENTARIA**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**

ABSTRACT

The traditional gastronomy seeks the preservation of specific flavors and ancestral characteristics of the dishes, which makes each place more striking; under this preface the present investigation is focused on the impact caused by traditional gastronomy in the touristic development of Saquisilí canton, in Cotopaxi Province; for this reason, the guidelines for carrying out the aforementioned project successfully have been detailed. Starting with the generalities' determination of the canton's gastronomic sector, making known touristic places, and traditional dishes, besides the problem was raised and contextualized justifying elements of the investigation; at the same time, the theoretical framework that documented the study was developed, based on the established variables and basing each step to carry out the present work of titling. Secondly the diagnosis of the investigation was made under the methodology proposed, which allowed the identification of the Canton's traditional dishes; in order to analyze the results founded in the investigation. Finally, as a proposal; was executed a gastronomic guide of traditional products of the Saquisilí canton in which the dishes according to the cultural traditions of the sector are detailed. In addition, this proposal shows the conclusions and recommendations gotten after the completion of the research project; coupling of information gotten during the process.

KEYWORDS:

- **ECUADORIAN GASTRONOMY**
- **TRADITIONS – ECUADOR**
- **FOOD SOVEREIGNTY**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**

CAPÍTULO I

PROBLEMÁTICA Y MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

Sin duda alguna la provincia de Cotopaxi posee variedad de atractivos naturales y culturales, conformado por siete cantones, entre ellos se encuentra la parroquia de San Juan Bautista de Saquisilí, sitio poco conocido en la zona centro del país, con gente de trabajo en su mayoría dedicados al comercio, siendo ésta una de las fuentes principales de sustento de muchos hogares del cantón.

Si bien es cierto, las tradiciones y la cultura de los indígenas se han mantenido pese al paso de los años; sus fiestas tradicionales, ferias artesanales y de expendio de cultivos que en su mayoría son realizados con productos propios de la zona, entre otros. Sin embargo, tomando en cuenta que el mercado turístico nacional avanza rápidamente y no solo en el mejoramiento de productos y servicios, sino también en la búsqueda de su desarrollo; se requiere un enfoque en la gastronomía; que genere empleo y por ende se dinamice el sector turístico en todos sus ámbitos aumentando los niveles de productividad e impulsando al cantón Saquisilí a su crecimiento.

Es imprescindible considerar que a diferencia de tiempos anteriores; la provincia y el cantón necesitan y merece un progreso sustancial y paulatino que contribuya al país; una de las fuentes para lograrlo es el desarrollo del sector gastronómico; pues Saquisilí es asiento comercial y turístico; que cuenta con comida típica tradicional de tal manera posicionar al cantón en el mercado turístico de la provincia y porque no decirlo del país a un medio y largo plazo.

1.2 Justificación e importancia

Según El Ministerio de Turismo de Ecuador MINTUR- Legalmente Ecuador es un país ubicado al noroeste de América del Sur, limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico con una extensión de 256 370 km² y una población de más de 14 millones de personas. Está dividido en cuatro regiones Sierra, Costa, Amazonía y Galápagos, que constan de diferentes climas y suelos, los cuales han ofrecido a los pobladores una variedad de productos alimenticios aportando a la Gastronomía Ecuatoriana.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto diversificada por la variedad de clima, de especies y productos de cada región, así como a las múltiples costumbres y tradiciones de los pueblos del Ecuador. La cocina ecuatoriana conocida como "comida criolla", es una gastronomía relativamente original en el ámbito latinoamericano mundial con un gran valor nutricional. Los diferentes alimentos básicos en las regiones, sirven para platos fuertes con recetas antiguas ecuatorianas e influencias europeas y norteamericanas que tienen un papel importante.

Un ícono importante y predominante a la hora de analizar la gastronomía tradicional en el Ecuador es la herencia indígena y europea presente en la sazón y creatividad de los platos típicos de las regiones del litoral, amazonia, andes y continental, a esto se suma la creatividad constante y renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. Los conquistadores españoles reemplazaron ampliamente los alimentos indígenas como cuy o llama, por cerdo y ternera. El cuy, que en la actualidad es bastante caro, se come generalmente en las regiones campestres de la Sierra y la llama, que casi desapareció, sirve hoy en día solamente para la producción de lana.

Las costumbres y tradiciones de los pueblos, lamentablemente se ven afectados debido a la presencia de nuevas y variadas formas o estilos de vida, en el ámbito gastronómico este hace referencia a la a culturización de los métodos y formas tradicionales en la elaboración de platos y recetas. A esto se suma la muy poca información referente a la variedad gastronómica típica del país.

1.3 Planteamiento del problema

En el departamento de Turismo-Cultura y la Coordinación Municipal Saquisilí es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, posee un gran número de atractivos naturales y culturales y puede ser considerado uno de los más visitados por la presencia de ferias indígenas que atraen de forma particular a visitantes extranjeros, merece especial atención la gastronomía tradicional del sector, pues constituye también en un atractivo turístico cultural, a pesar de la existencia de establecimientos que ofertan platos tradicionales, el turista se ve en la necesidad de consumir gastronomía internacional o ajena al sitio, sin dar oportunidad de degustar platos tradicionales de la zona, debido a la escasa promoción de actores involucrados en el sector turístico y gastronómico, muchos de los visitantes optan por acudir o visitar establecimientos hoteleros para alimentarse antes o luego de visitar la feria indígena, atractivos naturales y culturales en general; debido a que desconocen la información necesaria para acudir a los establecimientos donde se expende la gastronomía tradicional.

La problemática surge debido a que no hay información idónea, es decir un elemento manual o digital que describa, detalle e indique la variedad de platos tradicionales de la zona y donde se puede acceder a ellos, por lo que, mediante la creación de una guía gastronómica se dará a

conocer la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí, los establecimientos, el origen, ingredientes y su preparación.

1.4 Formulación del problema

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

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo general

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

1.5.2 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.

1.6 Variables

Independiente: Gastronomía Tradicional.

Dependiente: Desarrollo Turístico.

1.7 Hipótesis

¿La gastronomía tradicional influye en el desarrollo turístico del Cantón Saquisilí?

A continuación, se presenta el marco teórico que servirá como base documentada para el desarrollo de la siguiente investigación.

1.8 Gastronomía tradicional

De acuerdo con (Lavado Valdés, 2013) “La gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación (vía oral o escrita), busca mantener identidad y autenticidad de sabores, recetas, formas de producir o de recolectar los productos y en algunos casos, rescata ritos y ceremonias...” (pág. 68).

La gastronomía tradicional es consistente con comida particularmente específica de un poblado o comunidad del mundo, a la cual se la puede entender como la comida que elabora la localidad basándose en una agrupación de recetas recolectadas a lo largo del tiempo de la cocina popular. (Berchoux, 2010)

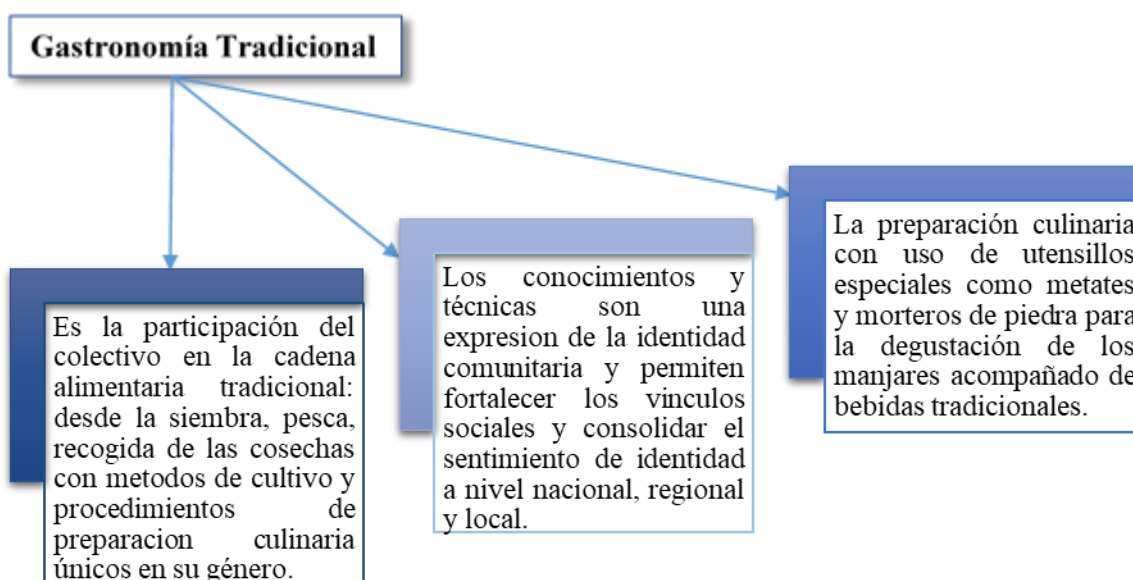


Figura 1. *Gastronomía Tradicional*

Fuente: (Lavado, 2013)

En consecuencia, la gastronomía tradicional procura mantener y preservar los saberes ancestrales de pueblos y/o nacionalidad, conservando a través de tiempo características específicas de su preparación y rituales para lograr platillos únicos en cada lugar.

1.9 Técnicas culinarias y sus características

En contexto la técnica culinaria es “...el proceso de transformación de los alimentos mediante el calor; es decir la cocción del alimento” (Pérez Castaño, 2012, pág. 51), las técnicas culinarias también muestran rasgos culturales en las formas de preparación de los alimentos.

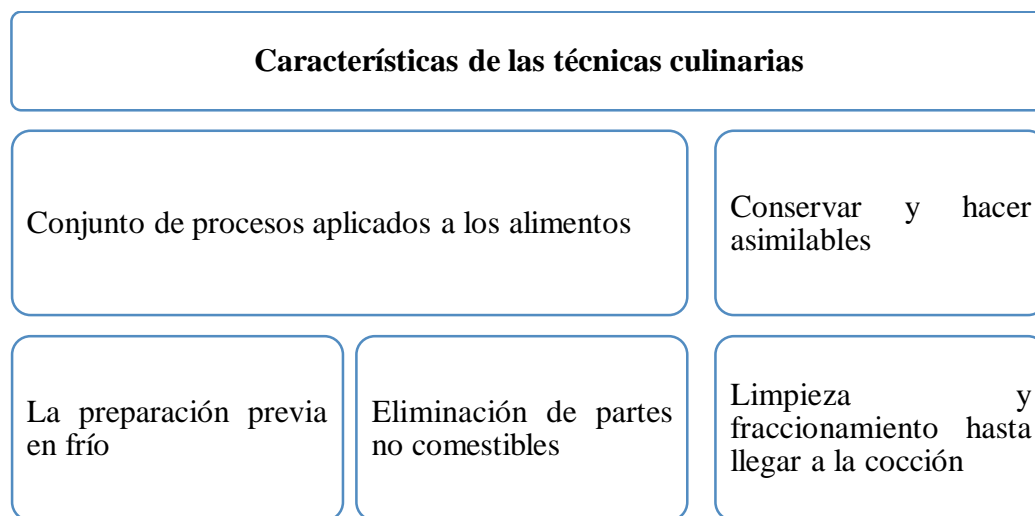


Figura 2. *Características de las técnicas culinarias*

Fuente: (Hernández, 1999)

Las técnicas culinarias son la base de la preparación de los alimentos, para su adecuada conservación transformando de esta forma los alimentos en platillos asimilables para su degustación, mediante características que en la actualidad están evaluadas por expertos para su correcto uso.

1.10 La Gastronomía y Nutrición

De acuerdo con Villegas, (2008): “la gastronomía aparece cuando las necesidades primarias están satisfechas, cuando el ser humano elabora y recrea el alimento que ya no es una afán prioritario y cotidiano”, es decir la gastronomía aparece en el momento en el que se introducen en el imprescindible acto de conocer nuevos parámetros como: el placer, la sociabilidad, la reflexión. (pág. 47)

La gastronomía está estrechamente relacionada con lo que se conoce sobre el hombre, dado la forma que se alimenta, es considerado el arte culinario por el cual se crea sensaciones naturales activando el placer por los alimentos. Considerando también a la gastronomía como una herramienta para conocer nuevos ingredientes, condimentos, tradiciones y formas de saborear un mismo alimento. (Correa & Oliveira, 2004)

En consenso la gastronomía es el vínculo que tiene la humanidad con la naturaleza de sus sentidos y el medio que lo rodea, mientras q la nutrición permite que el carácter gastronómico en la preparación de los alimentos provea al ser humano de nutrientes adecuado para su ideal permanencia en el mundo, de acuerdo con lo anteriormente mencionado “la nutrición es un proceso involuntario e inconsciente que no podemos controlar, mientras que la alimentación es un proceso voluntario y consistente con el que seleccionamos y elegimos los alimentos que consumimos” (Armendáriz Sanz, 2019, pág. 172).

1.11 Patrimonio cultural

“El patrimonio cultural se reivindica como componente material e inmaterial que pertenece al interés general de los pueblos y que debe preservarse, entonces, como una propiedad comunitaria mediante las provisiones suficientes desde lo público” (Castellanos, 2006, pág. 86).

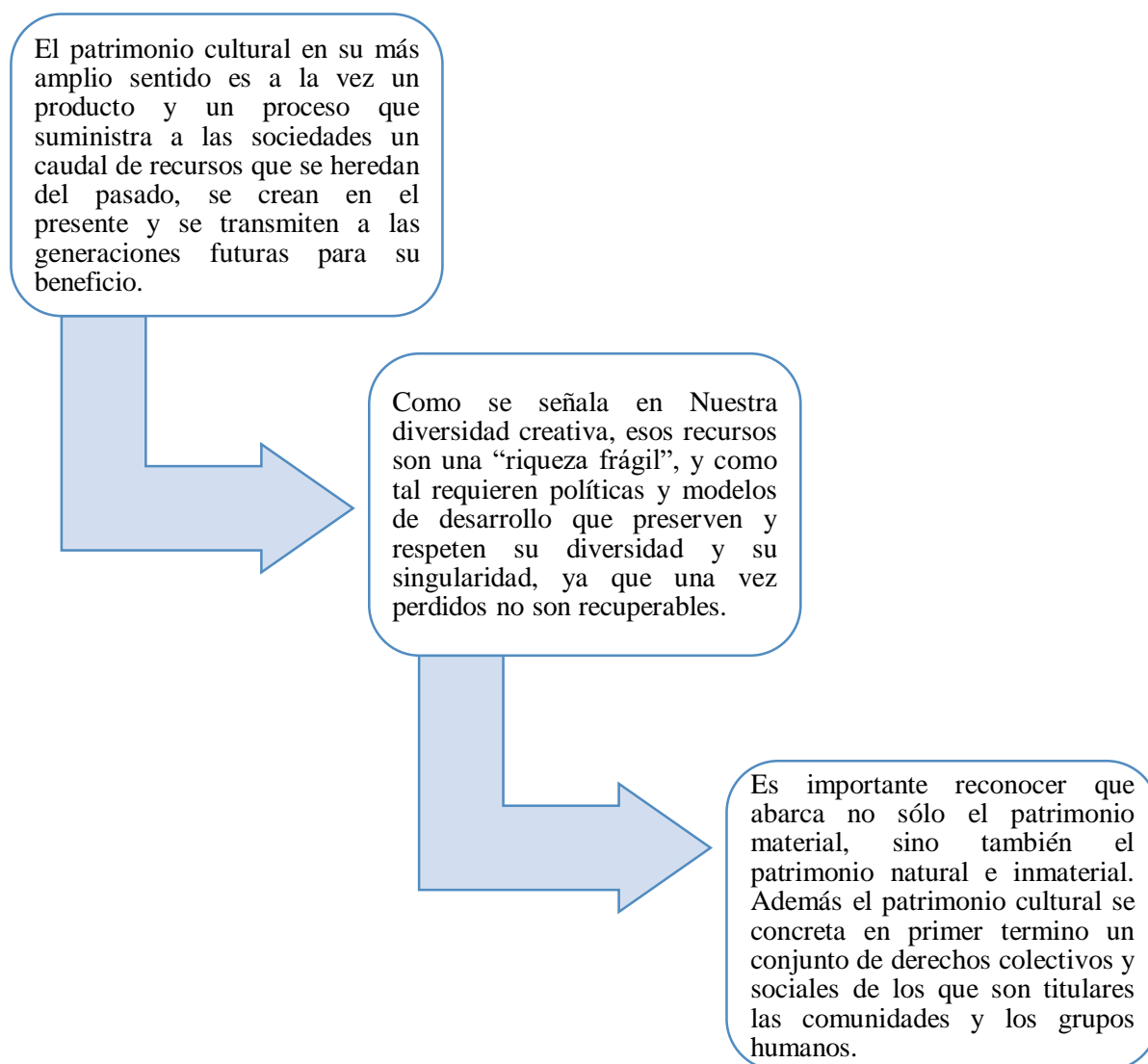


Figura 3. Patrimonio Cultural

Fuente: (Castellanos, 2006; UNESCO, s.f.)

Prats, (2000) considera que el: “patrimonio cultural, entendido como todo aquello que socialmente se considera digno de conservación independientemente de su interés utilitario.” (pág. 115). En consecuencia, el patrimonio cultural es la identidad de los pueblos estudiando particularidades de quien los habita.

1.12 El Patrimonio cultural alimentario

El patrimonio cultural alimentario según Nomdedeu, (2000) “se obtiene, desde el nacimiento, en un lugar dado y en relación con una sociedad concreta pero los comportamientos alimentarios se mueven en un marco de referencias beneficiándose del patrimonio biológico y cultural y, por supuesto, sometidos a presiones externas” (pág. 20).

Según la Revista Nuestro Patrimonio N° 34 del Ministerio Coordinador de Patrimonio en junio del 2012 considera lo siguiente sobre el patrimonio cultural alimentario:

...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 (pág. 11).

Por otra parte, el Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2016) menciona que: “El patrimonio cultural alimentario se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria”. Por ende, el patrimonio cultural alimentario identifica a una población en particular por medio de los alimentos que se preparan y la forma en la que realizan esta actividad.

1.13 Soberanía alimentaria.

Con base en la Constitución del Ecuador la Fundación Heifer Ecuador (2015) afirma sobre la Soberanía Alimentaria:

Es el derecho que tienen los Estados y los pueblos a determinar políticas agrarias soberanas, encaminadas a defender la pequeña producción campesina, así como el deber de garantizar la satisfacción del derecho humano a la alimentación de toda la población, desde las características culturales de los pueblos.

Para Espeitx, (2004) le define: “El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su **cultura alimentaria**, a la que se le atribuye carta de **tradicionalidad**” (pág.196).

De tal forma que el patrimonio alimentario se basa en 5 pilares básicos para analizar la estructura de la soberanía alimentaria basado en indicadores como se presenta a continuación en la siguiente

Tabla 1:

Tabla 1

Patrimonio alimentario y sus indicadores

<p>1. Acceso a los recursos</p>	<p>La Soberanía Alimentaria trata de fomentar y apoyar a procesos individuales y comunitarios de acceso y control sobre los recursos (tierra, semillas, crédito, etc.) de manera sostenible, respetando los derechos de uso de las comunidades indígenas y originarias, haciendo un énfasis especial en el acceso a los recursos por parte de las mujeres.</p>
<p>2. Modelos de producción</p>	<p>La Soberanía Alimentaria trata de incrementar la producción local familiar diversificada recuperando, validando y divulgando modelos tradicionales de producción agropecuaria de forma sostenible ambiental, social y culturalmente. Apoya los modelos de desarrollo agropecuario endógeno y al derecho a producir alimentos.</p>

CONTINÚA 

3. Transformación y comercialización	La Soberanía Alimentaria defiende el derecho de los campesinos, trabajadores rurales sin tierra, pescadores, pastores y pueblos indígenas a vender sus productos para alimentar a la población local. Ello implica la creación y apoyo de mercados locales, de venta directa o con un mínimo de intermediarios, en función del contexto.
4. Consumo alimentario y derecho a la alimentación	La Soberanía Alimentaria defiende que los ciudadanos tenemos derecho a un consumo de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados, procedente de los productores locales, y producidos mediante técnicas agropecuarias agroecológicas.
5. Políticas agrarias	La Soberanía Alimentaria defiende que el campesino tiene derecho a conocer, participar e incidir en las políticas públicas locales relacionadas con Soberanía Alimentaria.

Fuente: (Ortega & Rivera, 2010)

1.14 Costumbres y tradiciones

Según López, (2006) menciona que: "...la costumbre ha sido definida de las más variadas maneras, pero la definición más utilizada, entiende a la costumbre como la norma creada e impuesta por el uso social." (pág. 24)

Las tradiciones consisten en procesos o circunstancias de naturaleza social en la que los elementos del patrimonio cultural se transmiten de generación en generación de manera continua. (Medrano de Luna, 2001, pág. 187)

Costumbres y tradiciones: "Los miembros de una determinada comunidad o población deben mantener todos aquellos elementos que formen parte de la identidad local y generen un sentimiento de pertenencia." (Enríquez Solano, 2004, pág. 111)

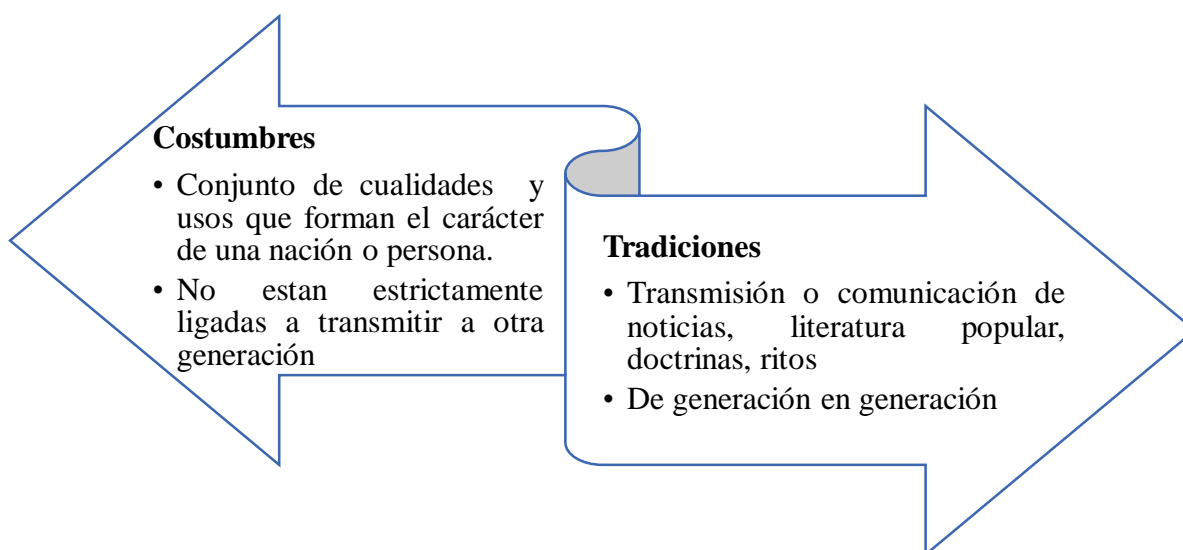


Figura 4. Diferencia entre tradiciones y costumbres

Fuente: (Brenes, 2003)

1.15 Identidad cultural

De acuerdo con Molano, (2006) quien cita a Gonzáles (2000) quien menciona lo siguiente:

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias.....Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad.

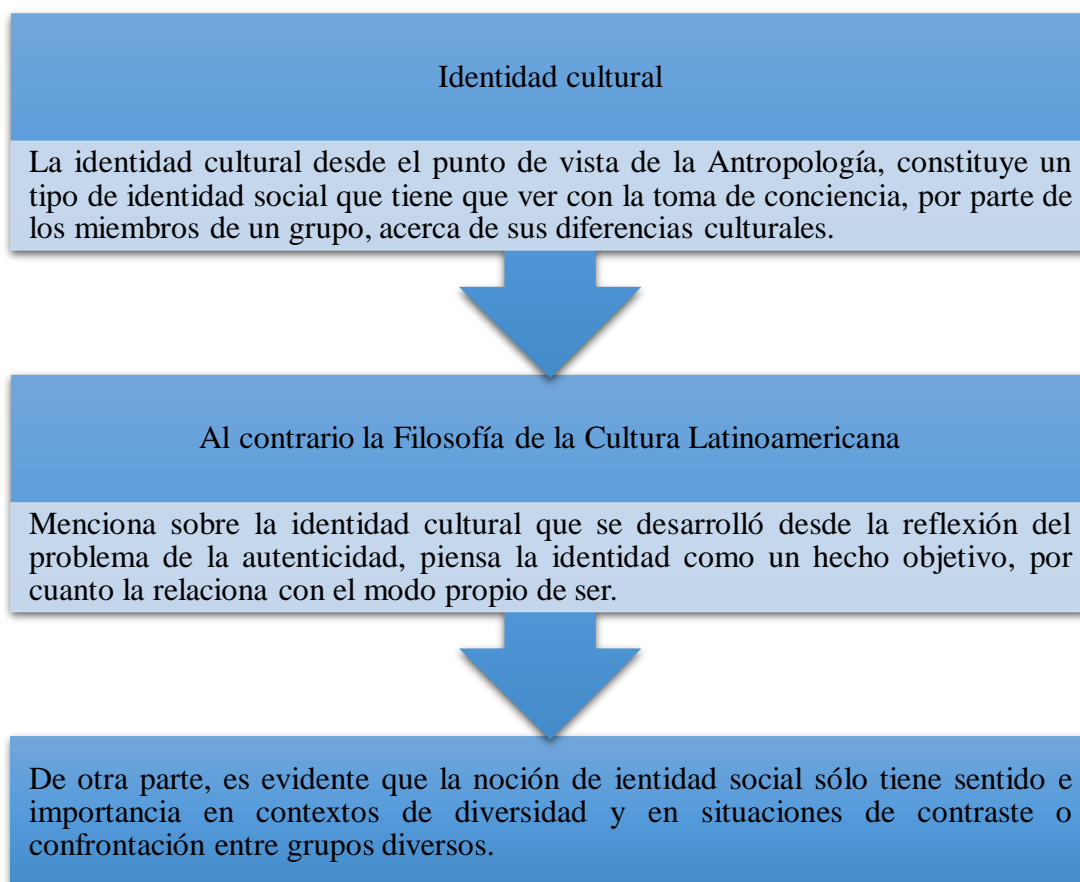


Figura 5. Identidad Cultural

Fuente: (Espinosa Apolo, 2000)

1.16 Desarrollo turístico

Pearce, (1991) menciona lo siguiente:

El desarrollo turístico puede definirse específicamente como 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

El desarrollo turístico tiene que fundamentarse sobre criterios de sostenibilidad, es decir, ha de ser soportable ecológicamente a largo plazo, viable económicamente y equitativo desde una perspectiva ética y social para las comunidades. (Orozco, Núñez, & Virgen, 2008, pág. 23)

Por otro lado, Varisco, (2008) cataloga al desarrollo turístico por:

“...dividirse en dos partes: la primera hace referencia a la estructura socio-productiva que en los centros receptores hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento. La segunda parte se refiere al impacto económico de la actividad turística, que genera ingresos económicos provenientes de los centros emisores de turismo, y empleo (pág. 61). Se considera desarrollo turístico al proceso en el cual se evoluciona mejora la actividad turística generándose réditos económicos favorables para el área local en el que se desarrolla.

1.17 Desarrollo sostenible

Basando sus esfuerzos y adoptando paradigmas enmarcados en el desarrollo sostenible en cualquier lugar del mundo, de acuerdo con la Declaración de Río citado por Abellán (2001) mencionando lo siguiente:

“El desarrollo sostenible se centra en el derecho de los seres humanos a una vida sana y productiva en armonía con la naturaleza y estable que el desarrollo debe realizarse de manera que se satisfagan equitativamente las necesidades relativas al desarrollo y al medio ambiente de las generaciones presentes y futuras” (p. 109).

Desde este punto de vista con respecto a lo anteriormente expuesto existe congruencia con lo mencionado por Jiménez Herrero e Higón Tamarit (2003) sobre el desarrollo sostenible siendo: “Un proceso dinámico abierto a las innovaciones, adaptativo a las transformaciones estructurales, potenciador de ingenio humano y comprometido con la evolución de la vida, en el contexto de un sistema global, multidimensional y complejo” (p. 15).

Por otra parte Bifani (1999) extiende una concepción sobre el tema en cuestión enfatizando el factor de crecimiento económico:

El concepto de desarrollo sostenible no se refiere a un estado estable, fijo y de armonía, sino que a situaciones de cambio. Enfatiza el carácter dinámico del desarrollo y reconoce la existencia del conflictos y desequilibrios que son en sí mismo reflejo de situaciones cambiantes, dinámicas. Lo primero debe examinarse tanto en su dimensión cuantitativa de velocidad de expansión, (crecimiento del PIB, aumento del consumo *per capita*, etc.), aspecto privilegiado por las teorías del crecimiento económico, como también en sus dimensiones cualitativas y desde la perspectiva de las condiciones que posibiliten un proceso conducente al mayor bienestar social. (p. 109)

1.18 Sistema turístico

En el sistema turístico se compone de procedimientos secuenciales que buscan configurar su actividad como se hace alusión en la siguiente **Figura 6**, en la que el autor distingue 4 elementos sustancialmente importantes:

<p>La demanda:</p>	<p>La oferta:</p>	<p>El espacio geografico:</p>	<p>Los operadores del mercado:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Está formada por un conjunto de consumidores o posibles consumidores (bienes y servicios turísticos). 	<ul style="list-style-type: none"> • Compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es la base física donde tiene lugar la conjunción o encuentro entre la oferta y la demanda y en donde se sitúa la población residente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Son aquellas empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda.

Figura 6. La naturaleza de las actividades turísticas de un sistema turístico

Fuente: (Leiper a quien cita Sancho y Buhalis, 1998)

El sistema turístico como lo propone los investigadores está conexas con la capacidad y comodidad que un lugar poseedor de recursos naturales y culturales posee, pese a esto, un sistema dentro del entorno turístico es todavía más complejo puesto que además de buscar confort, idoneidad, protección y conservación no solo de recursos naturales sino también de los culturales para hacer posible una actividad turística ideal.

Para adoptar una estrategia turística ideal dentro del sistema turístico la investigación sobre estos preceptos de diversos autores es oportuna ya que se apega a una estructuración precisa del aprovechamiento racional y respetuoso de la cultura y turismo local para generar divisas que diversifiquen la economía local, explicándose mediante la siguiente Figura las particularidades del sistema turístico:

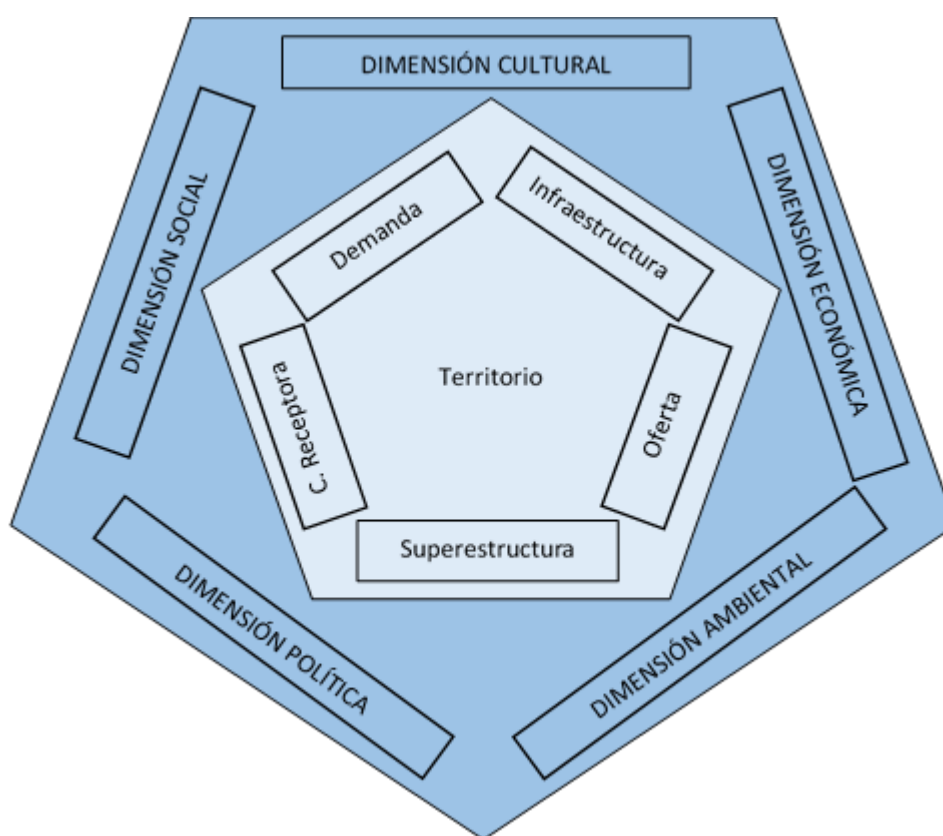


Figura 7. El Sistema Turístico

Fuente: (Varisco, 2013)

El Varisco (2013) planteada como subsistemas: la demanda, oferta, comunidad receptora, superestructura, infraestructura inmersos en el territorio y sobre esto coloca dimensiones: cultural,

económica, ambiental, política y social. Dando lugar a la transdisciplina entre un modelo dinamizador turístico y el complejo desarrollo de los lugares de creciente actuación turística; mediante la siguiente tabla se identifica en que incurre cada una de estas puntuaciones dadas por el autor ya antes mencionado.

Tabla 2

Los Subsistemas del Sistema Turístico

Consiste en la primera etapa del análisis sistémico del turismo es la descripción de cada uno de los subsistemas que lo conforman:	
Subsistemas	Descripción
La demanda turística:	Es el número de personas que viajan o desean viajar para utilizar instalaciones turísticas y servicios lejos de sus lugares de trabajo o residencia (Mathieson, 1990). Esta definición contempla la demanda real o efectiva, y la demanda potencial que estaría interesada en viajar al destino. Los estudios de este subsistema contemplan de manera general dos objetivos descriptivos: cuantificar y cualificar la demanda. En un nivel de análisis más profundo se estudian los determinantes de la demanda, históricos y actuales, y el proceso de decisión de un viaje turístico. También se analizan los cambios en la demanda y la manera en que surgen nuevos segmentos de mercado.
La oferta turística:	Es el conjunto de bienes y servicios puestos en el mercado. La oferta se clasifica en primordial y complementaria (De la Torre, 1980): la primera está integrada por los recursos turísticos y la segunda, por las empresas que componen el equipamiento turístico y los eslabonamientos.
La infraestructura:	Es el conjunto de obras y servicios que sirven de base para el desarrollo de todas las actividades económicas y, en consecuencia, puede ser de uso común o puede ser específica del turismo. Es el soporte que permite la conexión entre centros emisores y receptores y el desarrollo del destino turístico, en especial, el transporte (rutas y terminales) y la comunicación.
La superestructura:	De manera simplificada, suele decirse que el sector público representa al gobierno, el sector privado al mercado y el tercer sector a la sociedad civil. En este subsistema se incluyen las instituciones educativas, de gestión pública o privada, que generan capacitación turística en todos los niveles. También los centros de investigación y desarrollo tecnológico forman parte de la superestructura y en la medida en que la producción de conocimiento esté vinculada a las necesidades humanas, pueden constituirse actores de importancia dentro del sistema.
La comunidad receptora:	La población local, que no participa de manera directa en el resto de los subsistemas, tiene fundamental importancia para el desarrollo local. Esta teoría, en su aplicación al turismo, se ocupa de analizar las condiciones en que el conjunto de la población puede mejorar su calidad de vida a partir de la actividad turística.

Fuente: (Varisco, 2013)

Los subsistemas comprendidos dentro de las dimensiones buscan aportar con una considerable organización específicamente estructurada para que exista un correcto desarrollo de actividades turísticas, presentes a continuación por medio de una tabla:

Tabla 3

Las Dimensiones del Sistema Turístico

Las dimensiones no sólo interactúan entre sí, sino que tienen límites difusos; explicados a continuación:	
Dimensiones	Descripción
Económica:	Por ejemplo, la generación de puestos de trabajo será considerada como un impacto económico positivo,
Social:	Por consiguiente, si ese trabajo favorece la inclusión en el sistema productivo de sectores marginales, tendrá un impacto social;
Política:	Y si la generación de trabajo responde a una política pública eficiente, será también analizada desde la dimensión política;
Cultural:	Si ese trabajo se genera en torno a la revalorización de técnicas artesanales autóctonas, será importante su repercusión cultural;
Ambiental:	y finalmente, si una feria de artesanos se ubica en un espacio urbano que se revaloriza y protege, el impacto será también ambiental.

Fuente: (Varisco, 2013)

En consecuencia, lo fundamental de un enfoque sistémico que se encargue de inferir de manera integral en el turismo. Logrando estrategias turísticas adecuadas y sostenibles que sean convexas con el sistema turístico local.

1.19 Mercado turístico

A juicio de Publicaciones Vértice S.L. (2007): El “mercado turístico constituye un lugar de encuentro entre la oferta y la demanda turística. Si bien la oferta es una función controlable por el empresario, la demanda está condicionada por nuestros factores y variables que no siempre pueden controlar la empresa” (p. 21). Mientras que, desde la posición de Socatelli (2013):

El mercado turístico, por lo tanto, es el sector económico que engloba a todas las empresas que conciben, producen y comercializan productos y servicios vinculados a los viajes, ya sean con fines de recreación, negocios, estudios o cualquier otro motivo, y los consumidores al que éstos se dirigen.

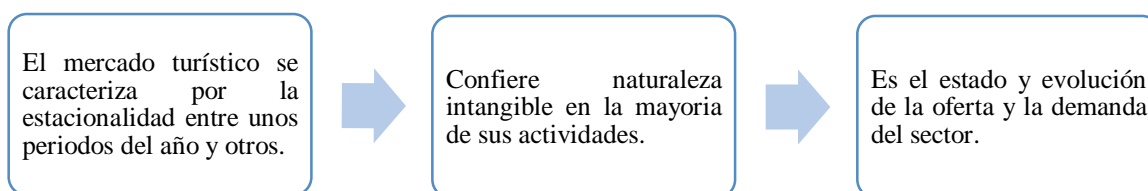


Figura 8. El Mercado Turístico

Fuente: (Olmos Jueárez y García Cebrián, 2016)

En lo que respecta al estudio del autor antes mencionado en la Tabla 4 enfatiza en la oferta turística caracterizando y explicando sus elementos más detalladamente:

Tabla 4
La Oferta Turística

Recursos turísticos	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos naturales • Recursos históricos, artísticos y patrimoniales • Folclore • Empresas, centros industriales, centros científicos y técnicos • Eventos • Recursos complementarios
Infraestructuras	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras de transporte • Infraestructuras de sanidad • Infraestructuras culturales, deportivas y de ocio • Infraestructuras de señalización, paneles y placas informativas • Infraestructuras relacionadas con la seguridad y protección al turista • Infraestructuras de comunicación • Suministros • Otras infraestructuras (paseos marítimos, miradores, aseos públicos, etc.)
Empresas turísticas	<p>Oferta de empresas básicas</p> <p>Alojamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos hoteleros • Apartamentos turísticos • Alojamientos rurales • Camping

CONTINÚA 

	<ul style="list-style-type: none"> • Otros alojamientos turísticos, como albergues turísticos, viviendas vacacionales, balnearios, etcétera
Intermediación	<ul style="list-style-type: none"> • Agencias de viaje • Centrales de reservas
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Aéreo • Acuático • Ferrocarril • Carretera
Oferta de empresas complementarias	
Restauración	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Cafeterías • Bares y otros
Entidades de información turística	<ul style="list-style-type: none"> • Oficinas de turismo • Centros de interpretación • Guías de turismo (locales, correo, receptivo, transferencias, otros) • Otras empresas (visitas de medios de transporte)
Entidades organizadoras de eventos	<ul style="list-style-type: none"> • Palacios de congresos • Organizadores profesionales de congresos
Empresas de ocio y tiempo libre	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo activo y aventura • Otras actividades deportivas (campos de golf, estaciones de esquí, etc.) • Parques temáticos y similares • Empresas de espectáculos • Animación turística • Actividades de salud
Otras empresas turísticas	<ul style="list-style-type: none"> • Consultorías y asesorías turísticas • Empresas de souvenirs • Empresas de seguros turísticos • Empresas financieras • Oficinas de cambio de divisas • Duty free shops

Fuente: (Olmos Jueárez y García Cebrián, 2016)

Como ya lo hace notar el autor el mercado turístico es muy diverso, por ende, quienes hacen uso de este son demandantes que buscan distintos nichos en este mercado, con el fin de lograr un propósito adecuado en función de sus competencias.

1.20 Fundamentación legal

La fundamentación legal del presente estudio se apoya en las leyes del Ecuador para para el desarrollo de esta investigación, iniciándose con la Constitución de la República del Ecuador, la Ley de Turismo, Ley Orgánica De Régimen y Soberanía Alimentaria, PLANDETUR 2020 Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible 2006 – 2020, el Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida y el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

1.20.1 Constitución de la República del Ecuador

En efecto, esta investigación se respalda mediante la Constitución de la República del Ecuador vigente dando a confiriendo como el Estado se procura la conservación y preservación de tradiciones culturales a través de dictámenes en los incisos del Buen Vivir, identidad, tradiciones, cultura y alimentación; mediante la siguiente **Tabla 5** indicándose lo siguiente:

Tabla 5

Constitución de la República del Ecuador

TÍTULO I ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO
Capítulo primero Principios fundamentales
Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: 1. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.
TÍTULO II DERECHOS
Capítulo segundo Derechos del buen vivir
Sección primera Agua y alimentación
Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.
Sección cuarta Cultura y ciencia

CONTINÚA 

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

TÍTULO VI
RÉGIMEN DE DESARROLLO

Capítulo primero
Principios generales

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

7. Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural.

TÍTULO VI
RÉGIMEN DE DESARROLLO

Capítulo tercero
Soberanía alimentaria

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

TÍTULO VII
RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Capítulo primero
Inclusión y equidad

Sección quinta
Cultura

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Fuente: (Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador de 2007-2008, 2017)

1.20.2 Ley de Turismo del Ecuador

Tabla 6

Ley de Turismo

CAPITULO I GENERALIDADES
<p>Art. 1.- La presente Ley 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.</p> <p>Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.</p> <p>Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:</p> <p>b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;</p> <p>c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;</p> <p>d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,</p> <p>e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afroecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.</p> <p>Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:</p> <p>b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;</p> <p>c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;</p>

Fuente: (Ecuador. Leyes y Reglamentos, 2014)

1.20.3 Ley Orgánica De Régimen y Soberanía Alimentaria

Tabla 7

LORSA

TÍTULO I PRINCIPIOS GENERALES
<p>Artículo 1. Finalidad. - Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.</p> <p>El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agrobiodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.</p> <p>Artículo 30. Promoción del consumo nacional. - El Estado incentivará y establecerá convenios de adquisición de productos alimenticios con los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores agroalimentarios para atender las necesidades de los programas de protección alimentaria y nutricional dirigidos a poblaciones de atención prioritaria. Además implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente de aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades.</p>

Fuente: (Comisión Legislativa y de Fiscalización, 2009)

1.20.4 Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible (PLANDETUR 2020)

El plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible menciona a través de la siguiente Tabla las líneas de productos y variedades de los productos específicos del Ecuador.

Tabla 8

Productos y sus variedades

Circuitos generales	Circuitos generales
Sol y playa	• Sol y playa
Turismo Comunitario	• Turismo • comunitario
Turismo cultural	• Patrimonios naturales y culturales • Mercados y artesanías • <u>Gastronomía</u> • Shamanismo • Fiestas populares • Turismo religioso • Turismo urbano • Turismo arqueológico • CAVE, científico, académico, voluntario y educativo • Haciendas históricas
Parques temáticos	• Parques temáticos
Ecoturismo y turismo de Naturaleza	• Parques nacionales • Reservas y bosques privados • Ríos, lagos, lagunas y cascadas • Observación de flora y fauna
Turismo de deportes y Aventura	• Deportes terrestres • Deportes fluviales • Deportes aéreos • Deportes acuáticos
Turismo de salud	• Termalismo • Medicina ancestral • SPA's
Agroturismo	• Haciendas, fincas y • Plantaciones
Turismo de convenciones y Congresos	• Reuniones, incentivos, • conferencias, exposiciones y • ferias
Turismo de cruceros	• Cruceros

Fuente: (Ecuador. Ministerio de Turismo, 2006)

1.20.5 Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021

Dentro del Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021 se enfatiza en:

El posicionamiento del país en el mundo –su promoción– resulta de interés de la ciudadanía. Al respecto, se plantea que el turismo es la base de la economía nacional, por lo que se deben emprender acciones para fomentarlo. Aquí se insiste en la necesidad de la corresponsabilidad de todos los actores en los diferentes niveles de gobierno, así como en el sector público y privado (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades, 2017).

1.20.6 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización

Tabla 9
COOTAD

TÍTULO III GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS
Capítulo IV Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural
Sección Primera Naturaleza jurídica, sede y funciones
Artículo 54.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes: g) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo;
Capítulo IV Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural
Sección Primera Naturaleza jurídica, sede y funciones
Artículo 64.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural: g) Fomentar la inversión y el desarrollo económico especialmente de la economía popular y solidaria, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo, entre otros, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados;

Fuente: (Ley 0, 2018)

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Marco metodológico

De acuerdo con Hurtado y Toro en el año 2007 dentro de su investigación en la página 90 entorno al marco metodológico menciona lo siguiente:

El diseño del marco metodológico constituye la medula de la investigación. Se refiere al desarrollo propiamente dicho del trabajo investigativo: la definición de la población sujeta a estudio y a la selección de la muestra, diseño y aplicación de los instrumentos, la recolección de los datos, la tabulación, el análisis y la interpretación de los datos.

Para lo cual el desarrollo de esta investigación se apoya en la una delimitación metodológica para llegar a un adecuado análisis de resultados, de lo cual el diseño de la investigación garantizara bases sólidas para logara los propósitos propuestos.

2.1.1 Nivel de investigación

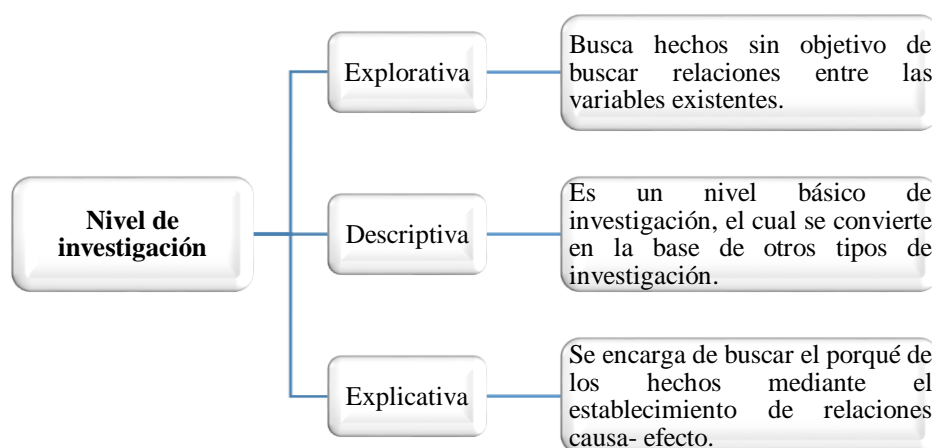


Figura 9. Niveles de Investigación

Fuente: (Avila, 2006; Bernal, 2006; Asociación Latinoamericana de Antropología Biológica, 2006)

2.1.2 Población y muestra

Un aspecto fundamental en el desarrollo del estudio es tomar un conjunto de elementos que delimiten nuestras variables de estudio para el cálculo y aplicación se toma en cuenta la población y muestra en la Figura:

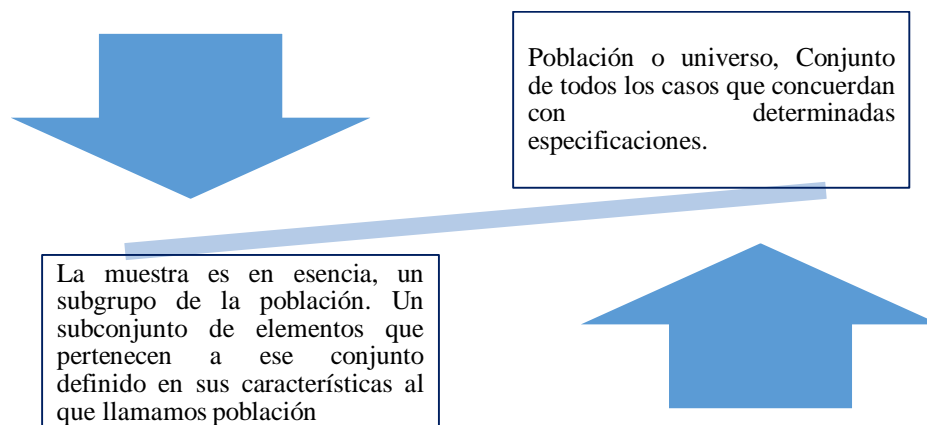


Figura 10. Población y muestra

Fuente: (Hernández, Fernández, y Baptista, 2014)

En este caso la población para determinar el caso de estudio son los 25.320 habitantes del cantón Saquisilí según los resultados del INEC (2010) tomados del Fascículo de Cotopaxi, de los cuales se tomará una muestra para el estudio gastronómico tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la localidad.

Para determinar la muestra de estudio de acuerdo con Aguilar (2005) se plantea dentro de una población finita que es cuando se conoce el total de unidades de observación que la integran se debe aplicar la fórmula a continuación:

$$N = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Donde:

N = Tamaño de la población: 20.018

Z = Nivel de confiabilidad (95% $0,95/2 = 0,4750$ Z = 1,96)

e = Error muestral (típico 5 % =0,05)

p = Probabilidad de ocurrencia. (Típico 50% = 0,5)

q = Probabilidad de no ocurrencia $1-0,5 = 0,5$

n = Tamaño de la muestra

Aplicación

$$n = \frac{(25.320)(1.96^2)(0,5)(0,5)}{(0,05^2)(25.320 - 1) + (1,96^2)(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{24.317,33}{63,2975 + 0,9604}$$

$$n = 378,433$$

De tal forma, que se encuestara a 378 personas de la población de Saquisilí para el estudio gastronómico tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la localidad.

2.1.3 Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Tabla 10


Técnicas e instrumentos de recolección y análisis

Técnicas	Instrumentos
Análisis documental	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas • Unidades de almacenaje
Análisis de contenido	<ul style="list-style-type: none"> • Cuadro de registro • Clasificación de las categorías.
Observación	<ul style="list-style-type: none"> • Estructurada • Lista de cotejo
Encuesta	<ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario

Fuente: (Arias, 2012)

En este contexto se presenta a continuación la ficha basadas en la metodología de patrimonio alimentario del Ecuador, un cuadro de registro y clasificación de productos, el cuestionario de la encuesta. También es imprescindible destacar en la investigación mediante una encuesta evalúa la captación de la población entorno al estudio con la siguiente ficha de encuesta elaborada bajo parámetros del estudio.

Tabla 11
Ficha de encuesta

 ESPE <small>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS</small> <small>INNOVACION PARA LA EXCELENCIA</small>	
FICHA DE ENCUESTA	
Objetivo:	Conocer sobre la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi para elaborar una propuesta de desarrollo turístico.
Indicaciones:	Por favor, marque su respuesta con una X.
DATOS GENERALES	
Edad:	18-28 <input type="checkbox"/> 29-39 <input type="checkbox"/> 40-50 <input type="checkbox"/> 51 ó más <input type="checkbox"/>
Genero:	Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/>
Residencia:	
La gastronomía tradicional del cantón Saquisilí	
1. ¿Conoce usted qué es la gastronomía tradicional?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
2. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional es parte de la identidad cultural del cantón?	
a) Totalmente de acuerdo	<input type="checkbox"/>
b) De acuerdo	<input type="checkbox"/>
c) Parcialmente de acuerdo	<input type="checkbox"/>
d) En desacuerdo	<input type="checkbox"/>
e) Totalmente en desacuerdo	<input type="checkbox"/>
3. ¿Conoce usted sobre la existencia de patrimonio cultural en el cantón?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>

CONTINÚA 

4. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional incide en el desarrollo turístico de Saquisilí?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
5. ¿Conoce usted sobre la soberanía alimentaria?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
6. ¿En qué medida conoce usted sobre la soberanía alimentaria dentro de la Constitución del Ecuador?	
a) Mucho	<input type="checkbox"/>
b) Parcialmente	<input type="checkbox"/>
c) Poco	<input type="checkbox"/>
d) Muy poco	<input type="checkbox"/>
e) Nada	<input type="checkbox"/>
7. ¿Conoce usted la diferencia entre costumbres y tradiciones?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
8. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico del cantón?	
a) Excelente	<input type="checkbox"/>
b) Muy Bueno	<input type="checkbox"/>
c) Bueno	<input type="checkbox"/>
d) Regular	<input type="checkbox"/>
e) Malo	<input type="checkbox"/>
9. ¿La gastronomía tradicional es una actividad turística en el cantón?	
a) Mucho	<input type="checkbox"/>
b) Parcialmente	<input type="checkbox"/>
c) Poco	<input type="checkbox"/>
d) Muy poco	<input type="checkbox"/>
e) Nada	<input type="checkbox"/>
10. ¿Conoce usted si en el cantón existe gastronomía tradicional?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
11. ¿Considera usted que se debe proteger la gastronomía tradicional del cantón?	
a) Si	<input type="checkbox"/>
b) No	<input type="checkbox"/>
12. ¿mediante los siguientes recursos cuales usted considera que pueden proteger la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí?	
a) Guía gastronómica	<input type="checkbox"/>
b) Folleto de identidad cultural	<input type="checkbox"/>
c) Charlas	<input type="checkbox"/>
d) Atlas de gastronómico	<input type="checkbox"/>
Gracias por su colaboración	

Además 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		

Figura 11. Ficha de Productos primarios

Fuente: (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014)

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
Toda la provincia	Todo el año	
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 acompañamiento 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		

Figura 12. Ficha de Productos primarios

Fuente: (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014)

2.2 Metodología de la propuesta

El Estudio de la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi se desarrolló bajo parámetros del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” 2014 para recabar información mediante fichas y una adaptación de la Guía de “Chefs del Ecuador” junto con Guía Agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y Alrededores, estos documentos sirvieron como modelo dentro del proceso metodológico para la elaboración de la investigación mostrando mediante la siguiente esquema:

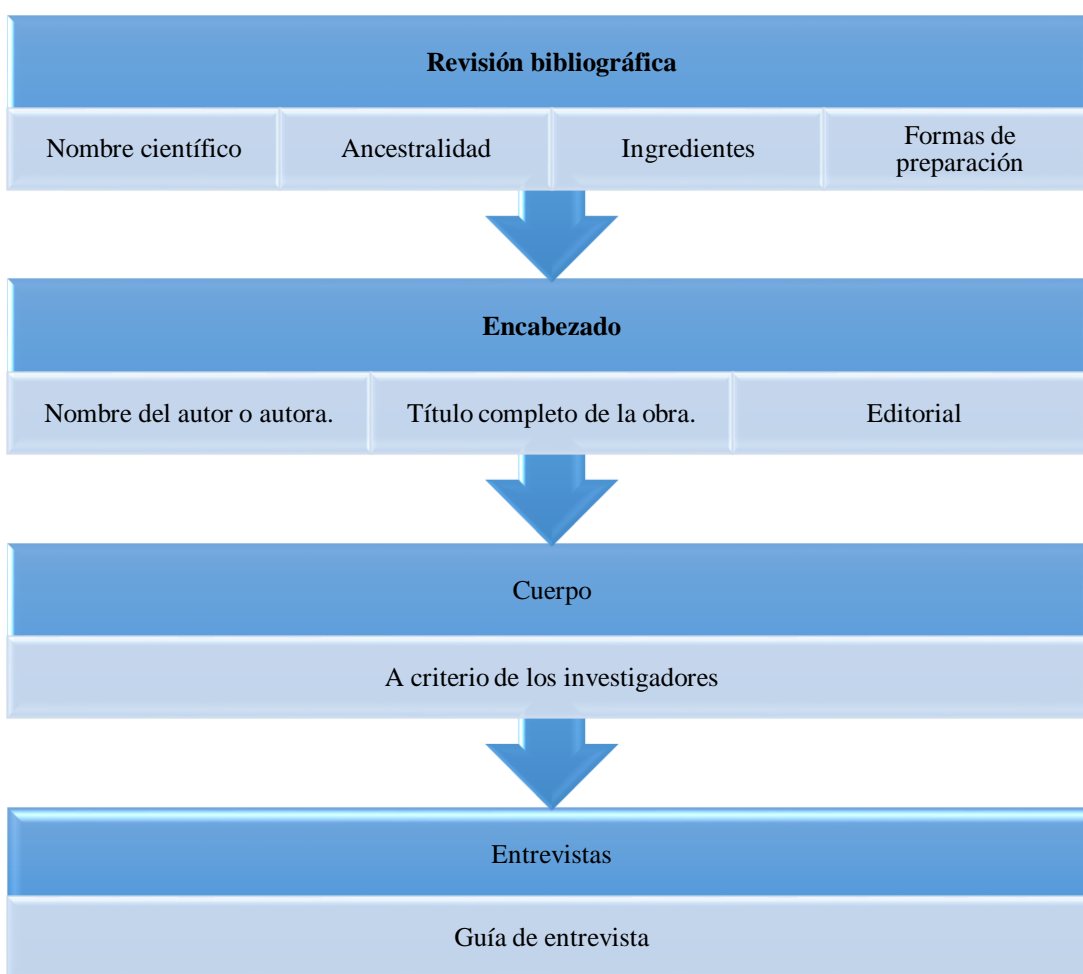


Figura 12. Metodología para el desarrollo de la propuesta

Fuente: (Gallardo, 2012; Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014; Ramirez & Williams, 2003)

Comprobación de la hipótesis

Especifican las relaciones entre dos o más variables y corresponden a los estudios correlacionales (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014).

Por lo cual las variables de la siguiente investigación cumplen con la correlación de acuerdo con las bases teóricas que lo sustentan. La Gastronomía Tradicional influye en el Desarrollo Turístico del cantón Saquisilí.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO, ANÁLISIS Y RESULTADOS

Dentro de este capítulo se desarrolla un diagnóstico situacional y turístico del cantón basado en la metodología propuesta por Micentur en convenio con Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico (2014) y el Manual para el Diagnóstico Turístico Local Guía Para Planificadores de Ricaurte (2009) con los cuales se apoya esta investigación para definir diagnóstico, análisis y resultados del estudio. También estas metodologías permiten identificar y aprovechar de manera adecuada los recursos turísticos de la localidad.

3.1 Diagnóstico situacional del cantón Saquisilí

Por medio del diagnóstico situacional del cantón Saquisilí, determinara el contexto social, político y económico como línea base de su progreso al margen territorial político que posee cada localidad para delimitar competencias, la demografía y las características geográficas del lugar en conjunto propicias para el desarrollo de las actividades turísticas locales. Junto con una identificación de actores turísticos y los principales atractivos turísticos.

3.1.1 Análisis del contexto social-cultural, político y económico

En cuanto al factor social es imprescindible para diagnosticar y establecer desarrollo turístico en el cantón, ya que el comportamiento de la sociedad incide directamente el avance de una actividad como tal. Por ende, es necesario analizar este contexto de la población de acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE a quien cita GAD del Cantón Saquisilí (2014) y mencionan que la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 84,16% de la población total del cantón. La población económicamente activa alcanza a 8.279 habitantes (2001). Las generalidades de las comunidades y sectores indígenas del cantón Saquisilí, poseen diferencias en las creencias, costumbres y tradiciones conforman la unión de las personas que habitan, además la existencia de un espacio designado para actos sociales.

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí (2014) en una evaluación socio cultural se presenta lo siguiente:

El Cantón Saquisilí, está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 Has; ocupa el 3,36 % del territorio Provincial. Localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden; con una altitud que va desde los 2.240 a los 4.280 msnm; una temperatura media de 14 grados centígrados y una precipitación anual de 750 milímetros. El 65% de la población es indígena y, el 35% población mestiza. El Cantón Saquisilí fue fundado el 18 de octubre de 1943.

La estructura organizacional del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Saquisilí, se alinea con su ámbito político organizacional en un enfoque de productos, servicios y procesos, con el propósito de asegurar el bienestar de sus habitantes.

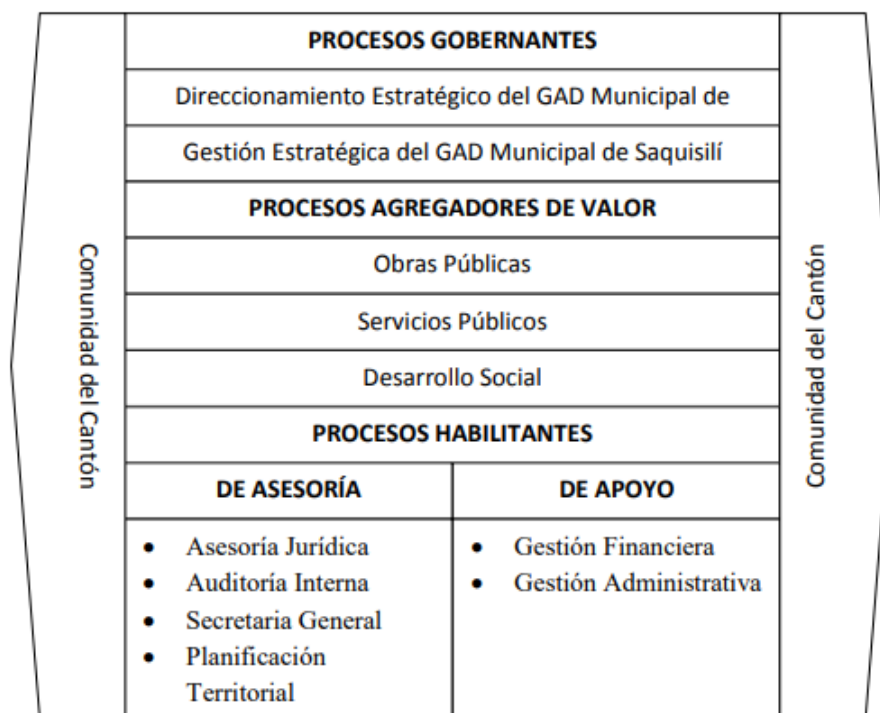


Figura 13. Estructura Organizacional por Procesos

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

Mediante la estructura organizacional por procesos se ha priorizado en obras a las que la población ha dado más importancia son:

- 25% Educación
- 45% Agua potable
- 15% Vialidad
- **10% Turismo**
- 5% Seguridad

Dentro de contexto político la estructuración tiene una iniciativa sólida en el turismo dando un porcentaje para el desarrollo de actividades. Mientras que el contexto económico que presenta el cantón Saquisilí se desenvuelve de la siguiente forma:

Los establecimientos económicos tanto públicos como privados están generando 1422 personas ocupadas, de los cuales 698 que representa el 49,09% del total distribuido entre hombres y mujeres son remunerados y 724 son no remunerados esto representa el 50,91%. Del personal ocupado 1422 plazas de trabajo, el 41,43% se dedica al comercio al por mayor y menor, el 13,29% al sector de la enseñanza y el 0,07% que es el índice más bajo se dedica al sector de la construcción (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015).

3.1.2 División político – territorial

El Cantón Saquisilí está formado por la cabecera cantonal con el mismo nombre y 3 parroquias rurales: Canchagua, Chantilín y Cochapamba. Como se presenta en la siguiente tabla con la extensión y número de habitantes.

Tabla 12
Parroquias del cantón Saquisilí

PARROQUIA	EXTENSIÓN	No. HABITANTES
Saquisilí (urbana)	4.016,51 ha	13404
Canchagua (rural)	5.626,87 ha	5455
Chantilín (rural)	405,76 ha	1035
Cochapamba (rural)	10.500,14 ha	5426

Fuente: (INEC, 2010; Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

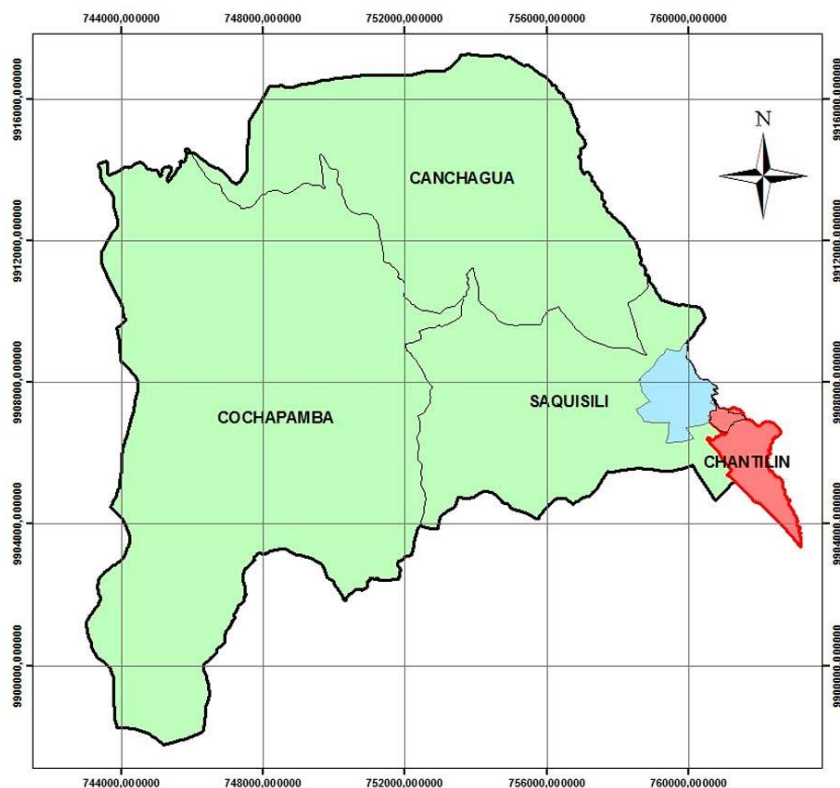


Figura 14. Mapa del Cantón Saquisilí

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

3.1.3 Relieve

Geomorfología

El Cantón Saquisilí está formado por Colinas Medianas dentro del 28,84% del territorio; seguido por Vertientes Cóncavas con el 18,80%, a estas, le siguen Vertientes Irregulares, Valles Interandinos, Superficies de Aplanamiento, Relieve Escarpado, Vertientes Convexas y al final con un Relieve Montañoso del 1,61%, toda esta formación dentro de un rango de altura de 2840 a 4280 msnm.

Tabla 13
Clasificación de unidades Geomorfológicas del cantón

DESCRIPCION	ÁREA Ha	PORCENTAJE
Colinas medianas	5925,89	28,84
Vertientes cóncavas	3862,99	18,8
Vertientes irregulares	2892,91	14,08
Valles Interandinos	2390,68	11,63
Superficies de aplanamiento	2011,98	9,79
Relieve escarpado	1747	8,5
Vertientes convexas	1271,21	6,19
Relieve montañoso	330,59	1,61
Zonas Urbanas	116,04	0,56
TOTAL:	20549,28	100

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015; SENPLADES,2008)

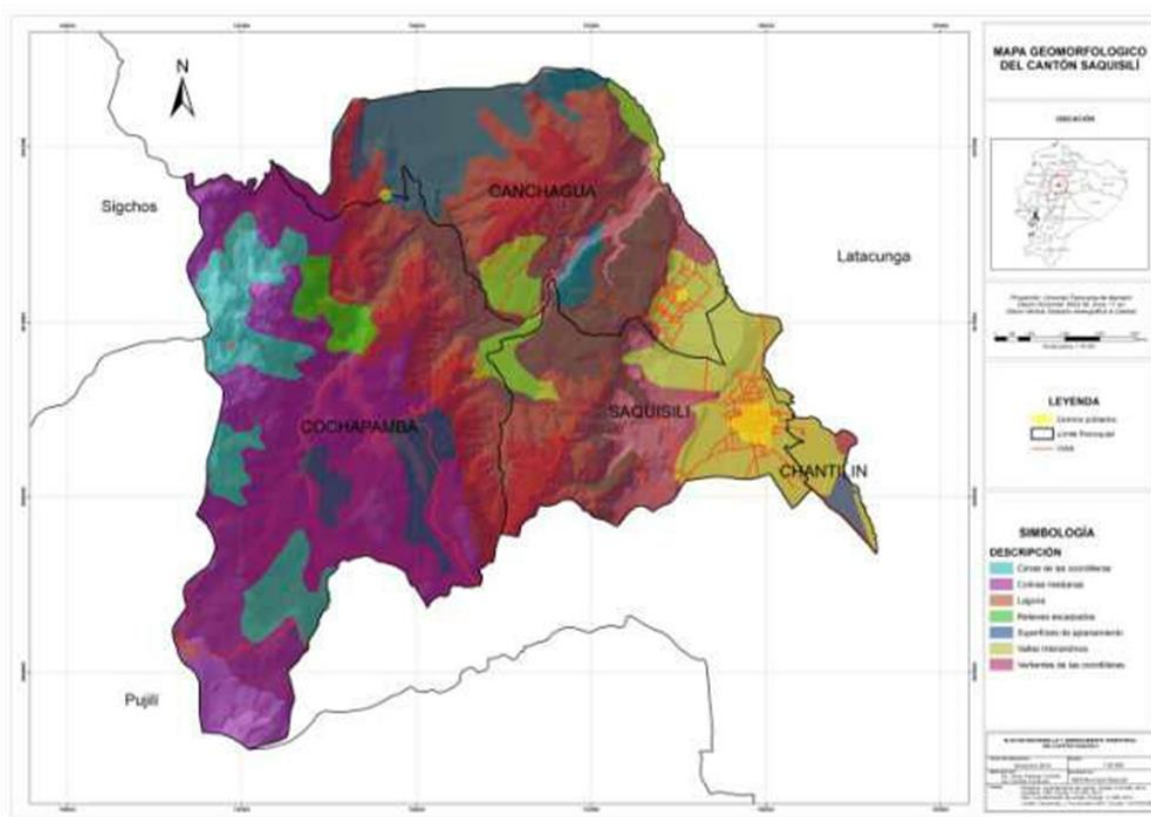


Figura 15. Clasificación Geomorfológica del cantón Saquisilí

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

Geología

La geología tiene una importancia fundamental en los Planes de Ordenamiento Territorial pues se transforman en bases para determinar tendencias de exploración diversas como yacimientos mineros, hidrocarburos y de recursos hídricos subterráneos. El suelo del Cantón Saquisilí se asienta sobre la Placa Tectónica Sudamericana y acorde a sus Facies distales, considerados como cuerpos sedimentarios con características homogéneas que pueden ser definidos y separados de otros por su geometría, litología, estructuras sedimentarias, fósiles, etc., y que están formados bajo ciertos procesos de sedimentación que se han mantenido durante un tiempo. Saquisilí se determina de Piroclastos primarios y retrabajados (Cangahua), avalanchas de escombros, lahares y flujos de lava (Volcánicos Cotopaxi); como también de Flujos de lava y piroclastos de composición andesítica a riolítica (Volcánicos Pisayambo de 1000 a 2000 m). (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

Tabla 14
Clasificación Geológica

Simbología	ÁREA Ha	PORCENTAJE %
Cangahua	98,32	0,48
Depósito coluvial	2,67	0,01
Depósito aluvial	346,28	1,69
Depósito glaciar	355,73	1,73
Depósito laharítico	5512,05	26,82
F. Latacunga	1175,89	5,72
F. Moraspamba	90	0,44
F. Pisauambo	1699,03	8,27
F. Pisayambo	9095,78	44,26
F. Yunguilla	2173,52	10,58
Total:	20549,27	100

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

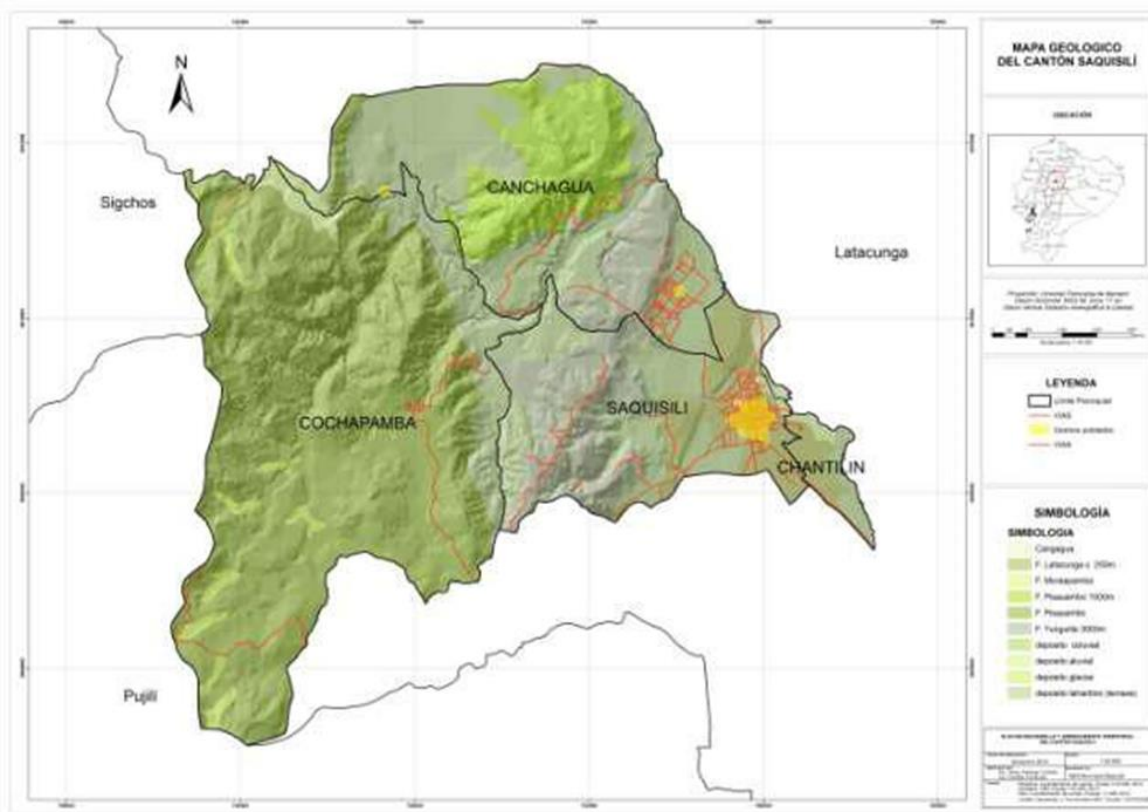


Figura 16. Clasificación Geológica

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

3.1.4 Flora

Suelos. - Para el cantón Saquisilí se identifican las siguientes clases agrológicas:

Tabla 15
Clasificación Agrológica

CLASE	DESCRIPCION	ÁREAS Ha	PORCENTAJE %
I	Tierras sin limitaciones	500,05	2,43
II	Tierras con ligeras limitaciones o con moderadas prácticas de Conservación	2322,16	11,3
III	Tierras apropiadas para cultivos permanentes, que requieren de prácticas especiales de conservación	1171,27	5,7
IV	Tierras con severas limitaciones, cultivables con métodos intensivos de manejo	3424,47	16,66
V	Tierras no cultivables con severas limitaciones de humedad, aptas para pastos	6645,2	32,34
VI	Tierras no cultivables, aptas para pastos	0,02	0
VII	Tierras no cultivables, aptas para fines forestales	2558,38	12,45
VIII	Tierras aptas para conservación de vida silvestre	3927,73	19,11
Total:		20549,28	100

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

En las que predominan las tierras no cultivables con severas limitaciones de humedad, aptas para pastos con el 32,34% de cobertura cantonal, un 19,11% de superficie para temas de conservación de vida silvestre y apenas 2,3% de tierras sin limitaciones para prácticas agrícolas. Sin embargo, hay un 17% de superficie en los que se puede hacer prácticas agro productivas con planes de conservación. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

La zona de estudio se encuentra en un sector con alta intervención de tipo antrópico, donde el proceso de expansión urbana ha cambiado la imagen silvestre y apacible que hace tiempos atrás mostraban los barrios periféricos, así en las áreas de concentración urbana se encuentra poca o nula vegetación nativa, salvo algunas excepciones, debido a que en estas tierras han sido introducidas especies de cereales y leguminosas cultivables como: maíz, frejol, arveja, chocho y papas, que sirven de ayuda a la economía familiar, así como también son aprovechadas para el autoconsumo

en los hogares. Las escasas manchas de repoblaciones forestales existentes especialmente en la parte sur del cantón (barrio Canaló) son realizadas con especies introducidas o exóticas como el eucalipto y pino. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

Sin embargo, todavía se pueden encontrar algunas especies de flora nativa que son utilizadas básicamente para dividir espacios de tierra o marcar los linderos de las propiedades, como el penco negro, la chilca, el sigse y el árbol de capulí, además su utilidad es múltiple pues son aprovechados por sus propietarios para la alimentación, sombra de los animales y leña o combustible para cocinar sus alimentos (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015). En la **Tabla 16** se señalan algunas de las especies que aún se pueden encontrar en Saquisilí.

Tabla 16

Flora

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
Penco	Agave americana	Agavaceae
Chilca	Baccharis latifolia	Asteraceae
Sigse	Cortaderia nítida	Poaceae
Capulí	Prunusserotina	
Kikuyo	Penisetum clandestinum	Poaceae
Iguilín	Monnina crassifolia	Polygalaceae
Eucalipto	Eucalyptus globules	Myrtaceae
Pino	Pinus radiata	Pinaceae

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

3.1.5 Fauna

La distribución geográfica de las especies animales está en estrecha relación con las zonas de vida y las formaciones vegetales, las que dependen a su vez de diversos factores físicos tales como la gradiente altitudinal, suelos y climatología. Para la obtención de información se buscó información mediante registros directos como indirectos, formulando entrevistas a los pobladores, para complementar la información de especies de fauna. En la **Tabla 17** se registra el listado de especies animales que se encuentran en el área de estudio.

Tabla 17
Fauna

ESPECIES	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
Mamíferos	Raposa	Didelphimarsupialis	Didelphidae
	Chukuri	Mustela frenata	Mustelidae
	Lagartija		Anolis
AVES	Mirlo	Turdusfuscaster	Turdidae
	Gorrión	Zonotrichiacapensis	Emberizidae
	Colibríes		Trochilidae
	Tórtolas	Zenaida auriculata	Columbidae

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

Debido a que el Cantón presenta un alto nivel de intervención humana, las especies detalladas en la **Tabla 17** son especies generalistas, es decir son poseedoras de un alto nivel de adaptabilidad a zonas alteradas. El número de registro de especies es muy bajo, lo que se debe a que ésta área está sujeta a la presencia de varios factores influyentes, como son: la urbanística, la falta de cobertura vegetal, las condiciones climáticas, entre otros; factores que han determinado la disminución de la riqueza faunística del lugar.

3.1.6 Aspectos turísticos del cantón

De acuerdo al estudio de turismo realizado por la Municipalidad de Saquisilí en el año 2011, se tiene entre los atractivos turísticos más importantes del cantón y que generan recursos económicos son las Plazas Comerciales que se disponen en la cabecera cantonal, en el área urbana específicamente, las manifestaciones culturales-religiosas y los atractivos naturales.

Un aspecto importante en Saquisilí es el Turismo Comercial dentro del contexto cantonal, cada semana, cada año desde que la feria se desarrollaba en una pequeña plazoleta, la tradicional Feria de los días Jueves fue creciendo y posesionándose en la economía del centro del país, la misma que es históricamente folclórica, tradicional y cultural; además se han declarado tres días de feria oficialmente que son: Domingos, Miércoles y Jueves en 7 espacios feriales diferentes que caracterizan a Saquisilí, y que adoptan el nombre de acuerdo a los productos que expenden, representan un potencial económico no sólo para la población residente, sino también para los no residentes, pues en los días de feria concurren comerciantes de los alrededores del Cantón y de la Provincia. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

Tabla 18

Plazas y mercados

Plazas	Descripción
Plaza Kennedy	Se ubica entre las calles Pullupaxi y Barreno, a 200 metros al oeste del Parque Central La Concordia, conocida como la plaza de “Granos”, se asienta en una extensión de 7,064.23 m ² , en esta plaza se expenden productos de primera necesidad (arroz, fideo, azúcar, lenteja, aceite, jabón, detergente, etc.), comidas típicas (hornado, mote, pescados fritos, jugos naturales de frutas y hierbas como la alfalfa), frutas (mandarinas, maracuyá, duraznos, bananos, entre otros) y vegetales (tomates, lechuga, cebolla, pimiento, etc.).
Plaza Vicente Rocafuerte	Se ubica entre las calles Manabí y Gonzales Suarez, a 400 metros al noroeste del Parque Central La Concordia, su extensión es de 5,812 m ² , es conocida como la plaza de “las gallinas”, aquí se expenden cuyes, conejos, gallinas, patos, palomas para el consumo humano y además mascotas como perros y gatos.
Plaza 18 de octubre	Se localiza entre las calles 24 de Mayo y Bartolomé de las Casas, a 200 metros al norte del Parque Central La Concordia, su extensión es

CONTINÚA 

	de 5,508.08 m ² , es la plaza de los “Artesanos”, aquí se comercializan una serie de artesanías andinas, entre las que se destacan las artesanías en tejidos, la confección de ropa como pantalones, camisas, guantes, bufandas, ponchos de producción otavaleña, juguetes hechos en madera y tela. Los Saquisilenses se dedican a la fabricación de artesanías en totora (cestería), esculturas, máscaras talladas en madera, pintura en cuadros, pintura Tigua (máscaras), alfarería, artesanías forjadas en plata y artesanías en cuero.
Plaza Gran Colombia	Ubicada entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre, a 100 metros al este del Parque Central La Concordia, el área total de la plaza: es de 4,703.88m ² , es llamada la plaza de “Papas”, por la variedad del tubérculo que se expende, entre las especies que más se comercializan están chola, súper chola, leona blanca, coneja negra y limeña. Se expenden además mariscos, cárnicos, platos típicos, entre otros.
Plaza San Juan Bautista	Se encuentra entre las calles Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros al este del Parque Central La Concordia, en esta plaza actualmente se encuentra el Centro Comercial de Saquisilí, el área de la plaza es de 2,469.77 m ² y es conocida como la plaza de “Ropa”, debido a que en esta plaza se comercializa ropa, zapatos, sombreros, bisutería y cachinería.
Plazoleta Juan Montalvo	Se encuentra ubicada entre las calles 24 de Mayo y Barreno, a 100 metros al sur-oeste del Parque Central La Concordia, comúnmente llamada la plazoleta de los “zapatos” debido a que el producto que se oferta es el calzado, además aquí se encuentran los remachadores o costureros que usan sus máquinas de coser manuales para arreglar prendas de vestir al instante. Alrededor de la plazoleta se comercializan una variedad de confites y golosinas al por mayor y menor, además de platos típicos como el hornado, fritada y comida de la costa ecuatoriana.
Plaza de Rastro	Se emplaza en el sector de Carlosama, es un espacio abierto sin ningún tipo de infraestructura donde se comercializan los “animales” de razas grandes como ganado porcino, ovino, camélidos, bovinos, equinos y de carga.

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

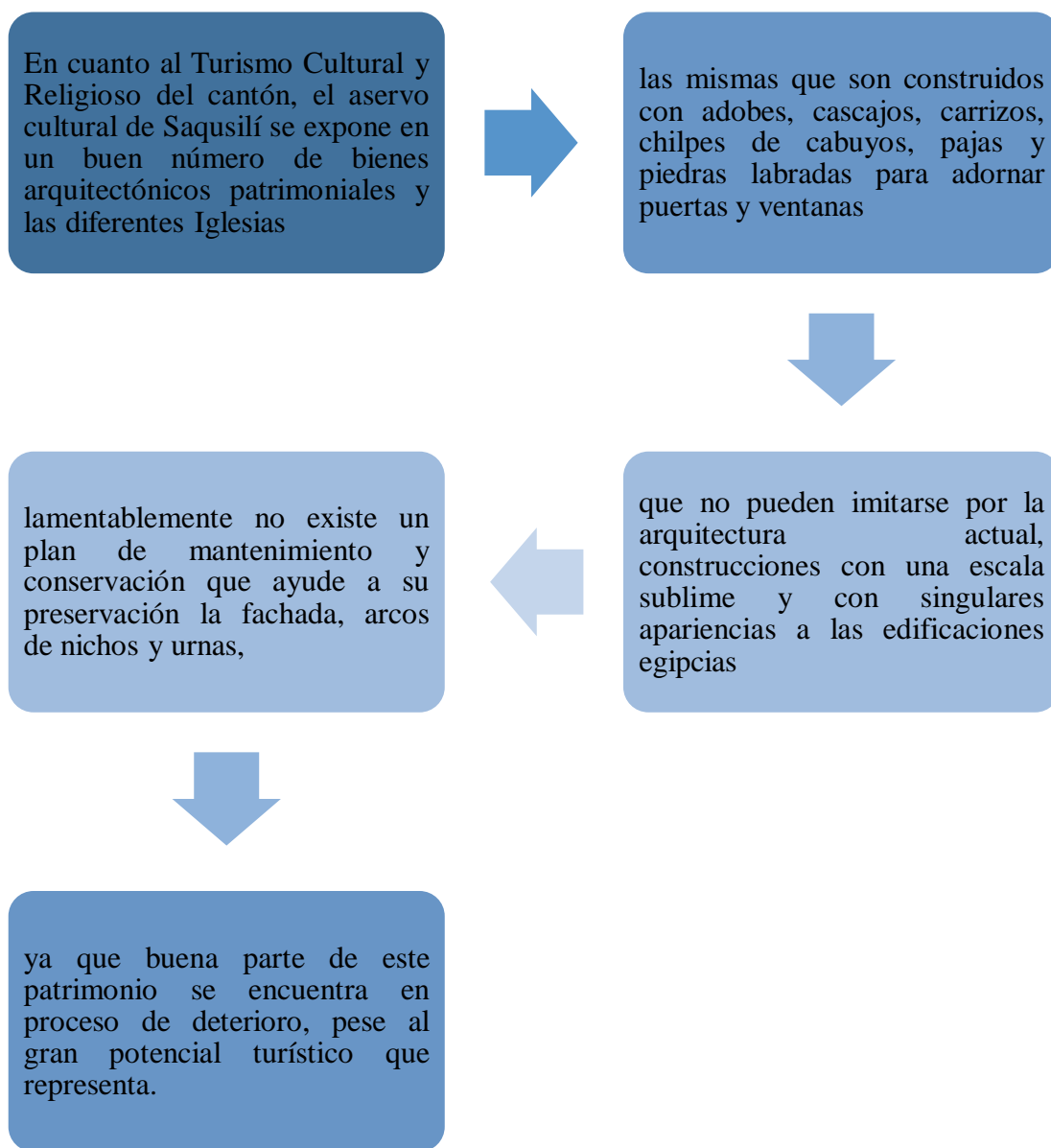


Figura 17. Turismo Cultural y Religioso de Saquisilí

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

Dentro del patrimonio inmaterial se producen manifestaciones culturales y folklore reflejado en las danzas de los San Juanitos o Tejedores, los Danzantes de Saquisilí y el Inti Aya, que consta de 4 penachos en la parte alta de su moldura, representando las cuatro parroquias del cantón.

El fervor religioso de Saquisilí se refleja en la serie de celebraciones que se realizan durante todo el año, entre las que se destacan la Fiesta de la Virgen del Quinche, la Semana Santa, la fiesta de San Juan Bautista, Patrono de Saquisilí, el día de los difuntos, la misa de Gallo y la Misa del Niño en época de navidad.

Tabla 19

Atractivos naturales

Nombre	Ubicación	Altura	Descripción
Miradores naturales del Guingopana	Yanahurco	3.920 msnm	Páramo andino, el hito del Guingopana es una formación natural rocosa de fácil acceso, sus miradores naturales permiten observar el paisaje del entorno, la mayoría de formaciones se debe a la erosión por el viento y las fuertes lluvias.
Laguna de Tiloncocha	Parroquia Cochapamba	4.023 msnm	Se encuentra en las comunidades de Llamahuasi y Chanchungaloma, a 37 km. de la zona urbana de Saquisilí, la temperatura es de 4°C y sus vías de acceso son de primer y tercer orden, es una formación de agua de origen natural, es la fuente de abastecimiento de la zona, dentro de la laguna se pueden observar patos silvestres, gallaretas, tórtolas entre otras aves que en sus estaciones migran y descansan en este lugar.
Cascada Candela – Fazo	Comunidad de Jatun Era	3.721 msnm	Se encuentra ubicada en la Parroquia de Cochapamba, a una distancia de 20 km de la zona urbana de Saquisilí, su altura es de msnm, tiene una temperatura de 7°C, su caída es de 300 metros aproximadamente, es un atractivo natural no explorado de difícil acceso a la parte baja donde el agua se concentra, el cañón de la cascada atraviesa el río Pucayacu.
Cerro ceremonial de Calquín	Parroquia de Cochapamba	3.911 msnm	Se encuentra ubicado en la comunidad Calquín a 41 km de distancia de la zona urbana, su altitud es de 3.911 msnm, su temperatura oscila entre 5°C y 7°C.
Fuentes de agua mineral	Parroquia Chantilín	2920 msnm	Esta agua contiene minerales y otras sustancias disueltas que le dan un valor terapéutico, como sales compuestas de sulfurados y gases
Pantanales y acequias	Parroquia Chantilín	2920 msnm	Se puede observar gran cantidad de aves silvestres como patos, gaviotas y garzas.

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

Además, la unión de los ríos Pumacunchi y Pucayacu, es otro atractivo turístico existente en el cantón.

El canton también posee áreas verdes y de recreación y uno de los más significativos es el Parque Ecológico, Parque de la Concordia y Complejo Turístico Carlossama.

Dentro de la oferta gastronómica más asediada en el cantón es variada propia de la serranía ecuatoriana, la gastronomía ofertada más común es: cuy asado, mote, hornado, tortillas de maíz, tortillas de papa con caucara, chaguarmishqui y tripa mishqui. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí, 2015)

3.2 Análisis y resultados

Para el análisis y resultados se establece fichas de campo y una encuesta que se dio tratamiento a los datos mediante el programa Excel como herramienta estadística para tabulares encuestas.

3.2.1 Encuesta

Tabla 20

Género

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

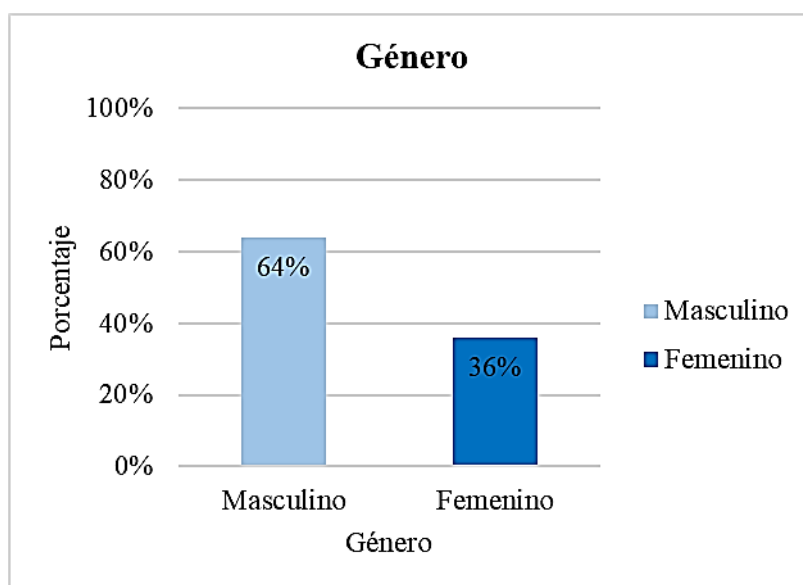


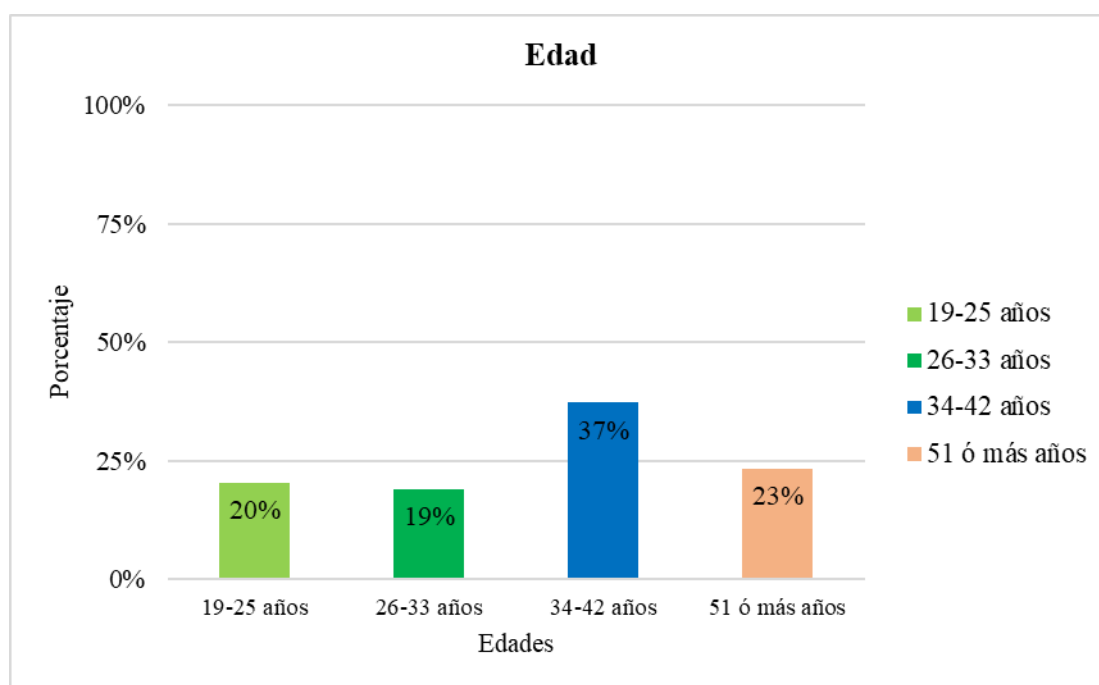
Figura 18. Género

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.

Tabla 21

Edad

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%

**Figura 19.** Edad

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 años o más. 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.

Tabla 22
Residencia

Residencia	Frecuencia	Porcentaje
Saquisilí	135	36%
Canchagua	47	12%
Chantilín	34	9%
Cochapamba	56	15%
Quito	12	3%
Sigchos	15	4%
Latacunga	79	21%
Total	378	100%

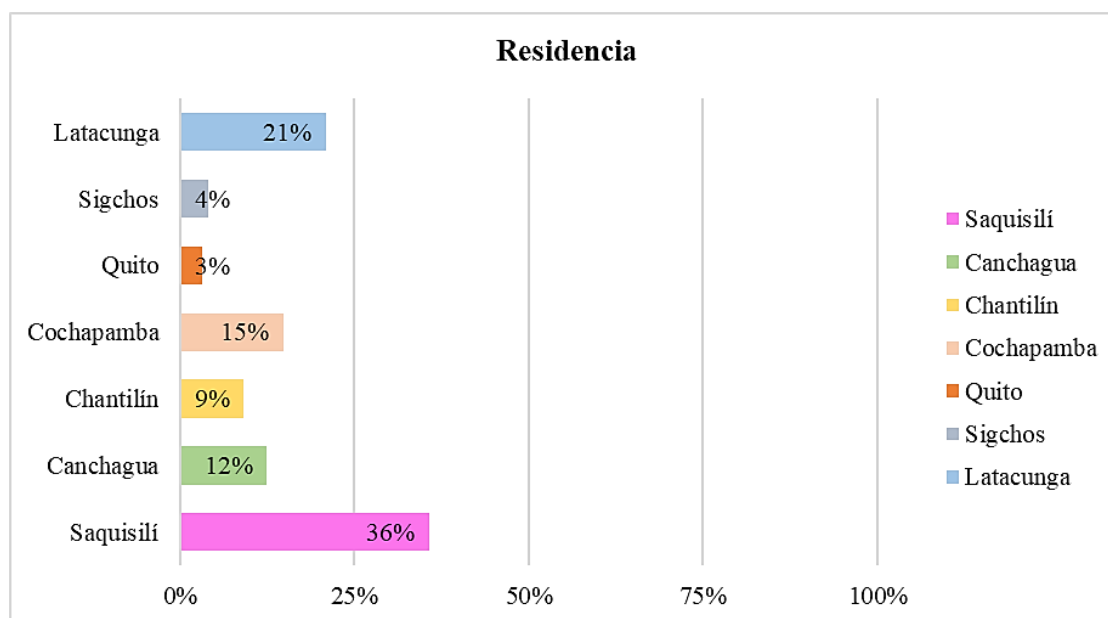


Figura 20. Residencia

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.

Tabla 23
Pregunta 1

1. ¿Conoce usted qué es la gastronomía tradicional?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	185	49%
NO	193	51%
TOTAL	378	100%

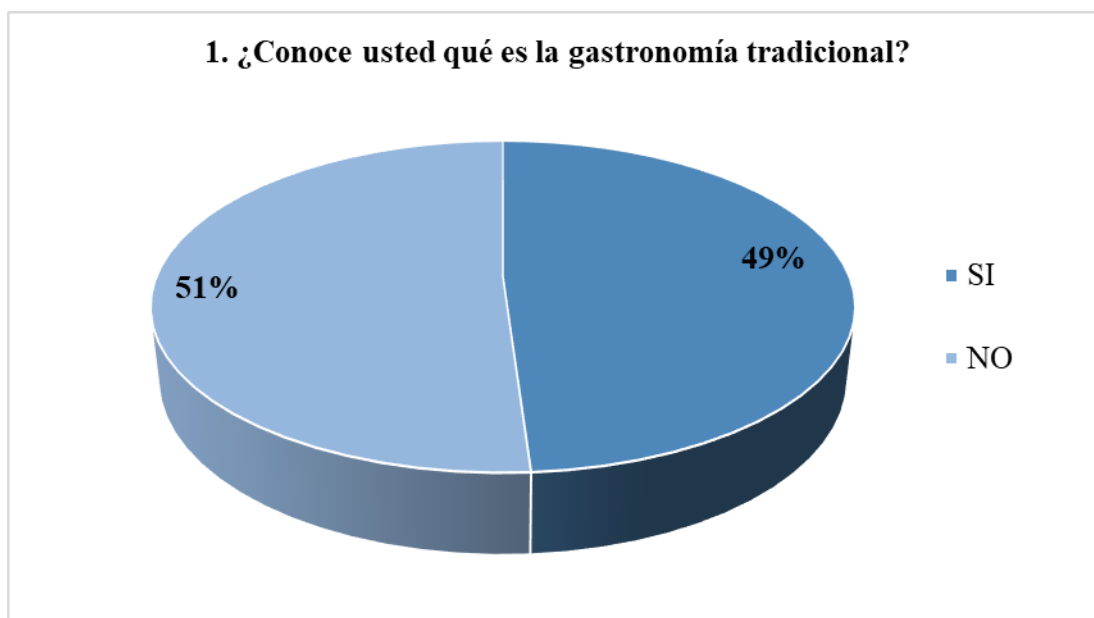


Figura 21. Pregunta 1

Análisis e interpretación: En cuanto a lo concerniente a lo pregunta 1 sobre si conocen 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.

Tabla 24
Pregunta 2

2. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional es parte de la identidad cultural del cantón?		
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	143	38%
De acuerdo	90	24%
Parcialmente de acuerdo	73	19%
En desacuerdo	47	12%
Totalmente en desacuerdo	25	7%
Total	378	100%

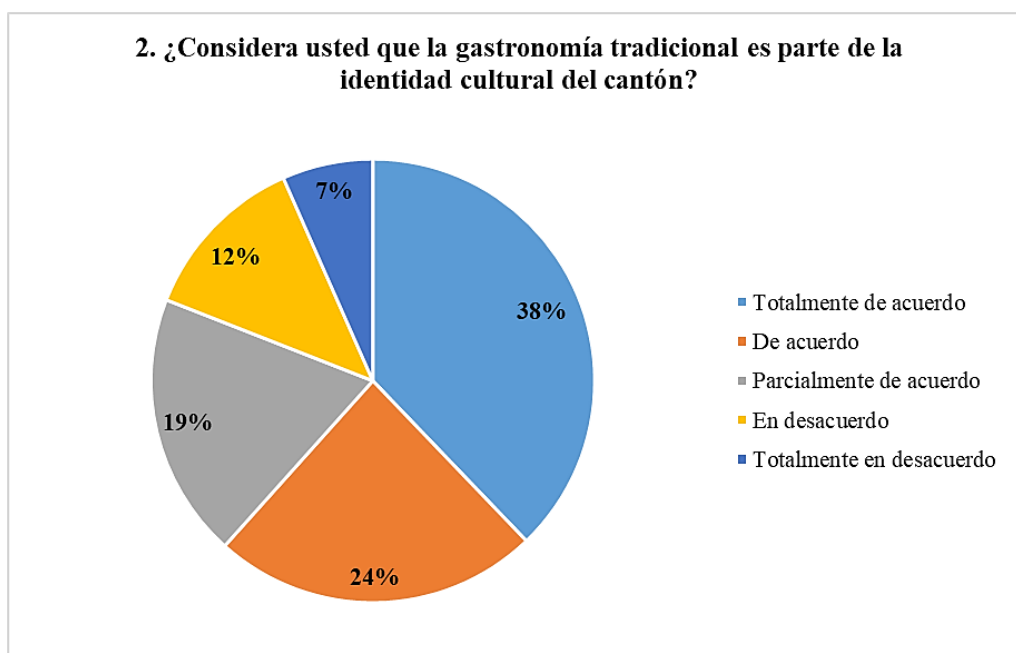


Figura 22. Pregunta 2

Análisis e interpretación: De acuerdo con la **Figura 22**, el 38% de encuestados considero que la gastronomía tradicional es parte de la identidad cultural del cantón, el 24% considera parcialmente de acuerdo con esta interrogante, el 19% menciona que está parcialmente de acuerdo, mientras que el 12% y 7% respectivamente considero que está en desacuerdo y totalmente en desacuerdo con esta pregunta. La aceptación a esta interrogante es favorable con el 62%.

Tabla 25
Pregunta 3

3. ¿Conoce usted sobre la existencia de patrimonio cultural en el cantón?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	127	33%
NO	261	67%
TOTAL	388	100%

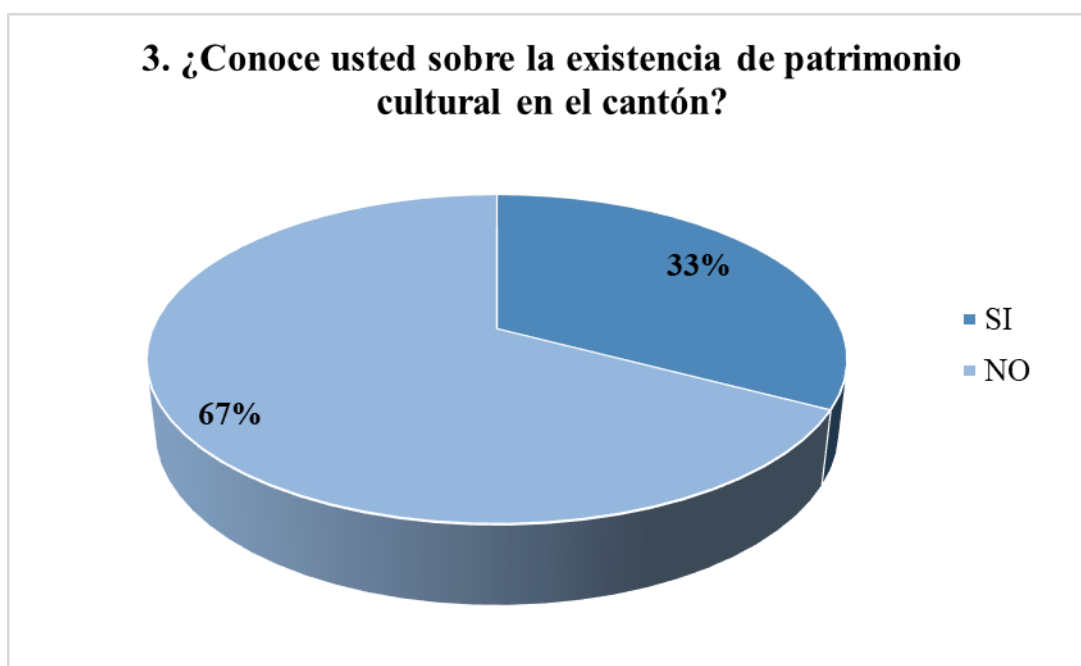


Figura 23. Pregunta 3

Análisis e interpretación: el 100% de encuestados mencionan sobre la existencia de patrimonio cultural en el cantón: el 67% considera que si existe mientras que el 33% dice que no. Es decir, que la consideración ante el patrimonio cultural del cantón es aceptable puesto que si existe patrimonio cultural y la población está enterada en su gran mayoría.

Tabla 26
Pregunta 4

4. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional incide en el desarrollo turístico de Saquisilí?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	199	53%
NO	179	47%
TOTAL	378	100%

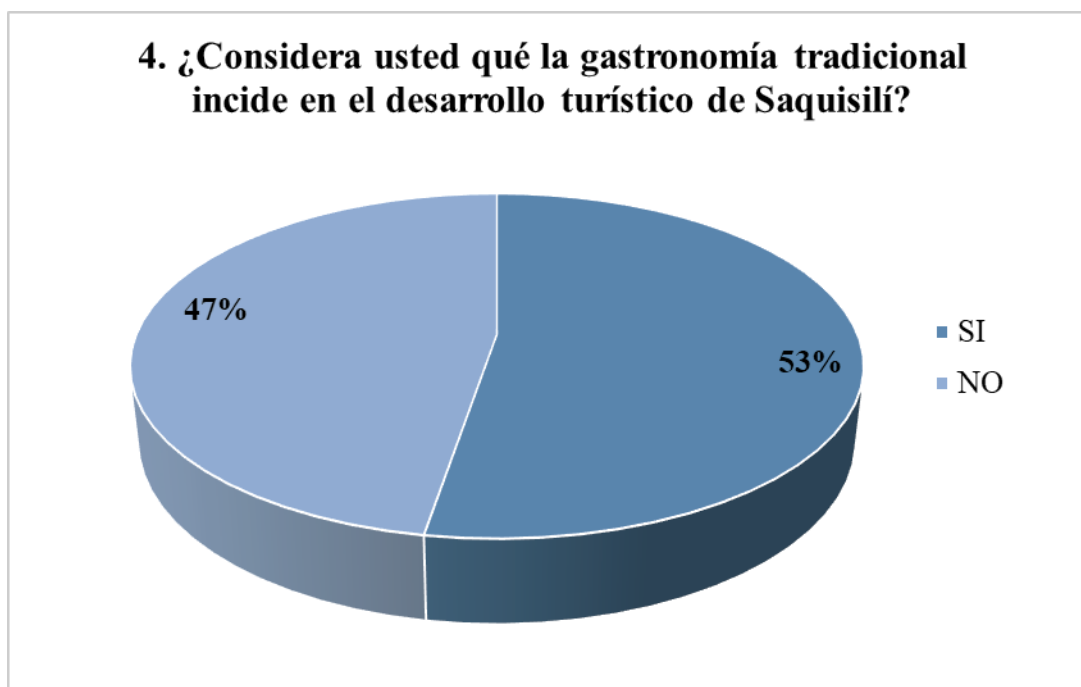


Figura 24. Pregunta 4

Análisis e interpretación: En cuanto a la consideración de la población encuestada sobre la gastronomía tradicional y su incidencia en el turismo local, el 53% respondió que si incide mientras que el 47% menciono que no incide. En conclusión, a la respuesta a esta interrogante por parte de los encuestados se puede decir que si existe incidencia de la gastronomía tradicional sobre el turismo del cantón Saquisilí.

Tabla 27
Pregunta 5

5. ¿Conoce usted sobre la soberanía alimentaria?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	146	39%
NO	232	61%
TOTAL	378	100%

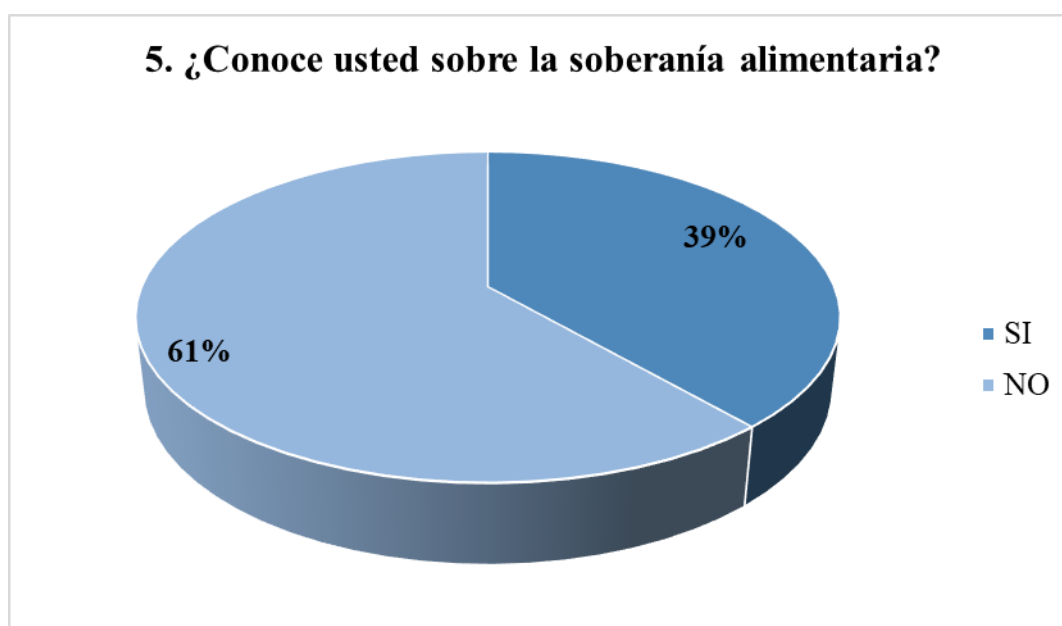


Figura 25. Pregunta 5

Análisis e interpretación: de acuerdo con el 100% que respondió a la encuesta, sobre conocer de soberanía alimentaria el 39% comentó que Si mientras que el 61% mencionó que No. Por lo cual se debe considerar socializar sobre la temática ya que es de vital importancia conocer sobre las políticas agrarias soberanas.

Tabla 28
Pregunta 6

6. ¿En qué medida conoce usted sobre la soberanía alimentaria dentro de la Constitución del Ecuador?		
	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	78	21%
Parcialmente	76	20%
Poco	89	24%
Muy poco	90	24%
Nada	45	12%
Total	378	100%



Figura 26. Pregunta 6

Análisis e interpretación: con el objetivo de evaluar en qué medida la población conoce sobre soberanía alimentaria se plante esta pregunta teniéndose los siguientes resultados: el 21% conoce mucho, el 20% conoce parcialmente, el 23% conoce poco, el 24% muy poco y el 12% no conoce nada. Es decir que existe un índice de conocimiento sobre soberanía alimentaria y su posición dentro de la constitución del Ecuador en un 41%.

Tabla 29
Pregunta 7

7. ¿Conoce usted la diferencia entre costumbres y tradiciones?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	165	44%
NO	213	56%
TOTAL	378	100%

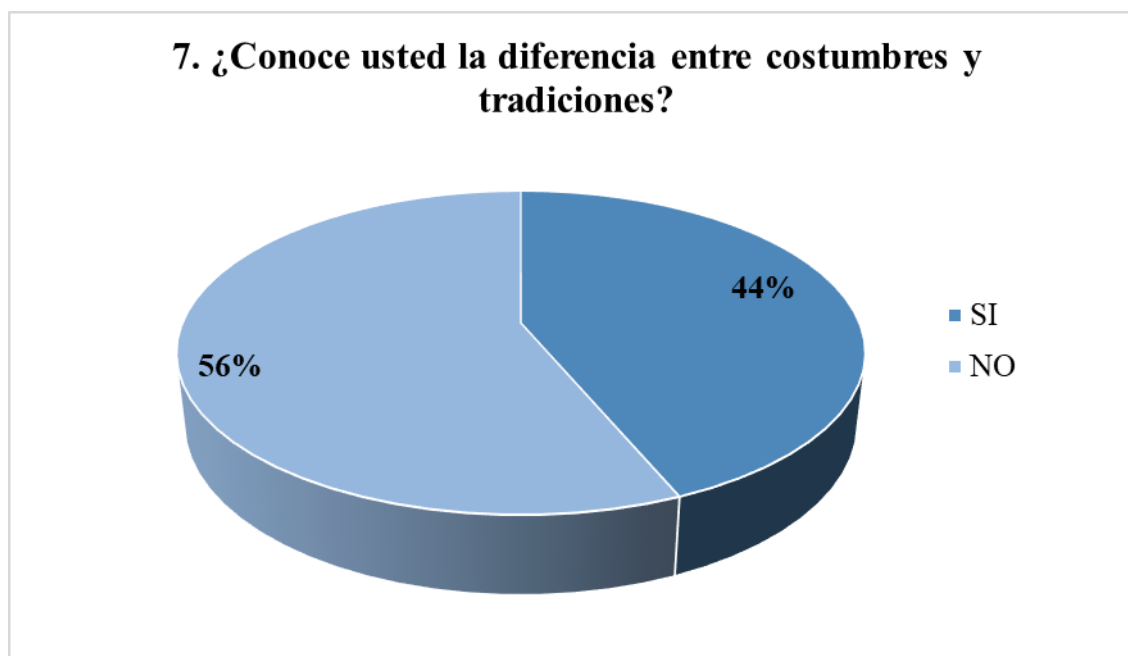


Figura 27. Pregunta 7

Análisis e interpretación: las costumbres y tradiciones son una parte importante de la investigación por lo que se les pregunto a los encuestados si conocen la diferencia entre costumbre y tradiciones a lo que el 56% respondió que No y el 44% que Sí. De acuerdo con estos datos es imprescindible educar a la población sobre el las costumbres y tradiciones que tiene los pueblos ya que de esta forma se puede preservarlas y protegerlas.

Tabla 30
Pregunta 8

8. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico del cantón?		
	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	98	21%
Muy Buena	63	16%
Buena	52	16%
Regular	68	22%
Mala	97	26%
Total	378	100%

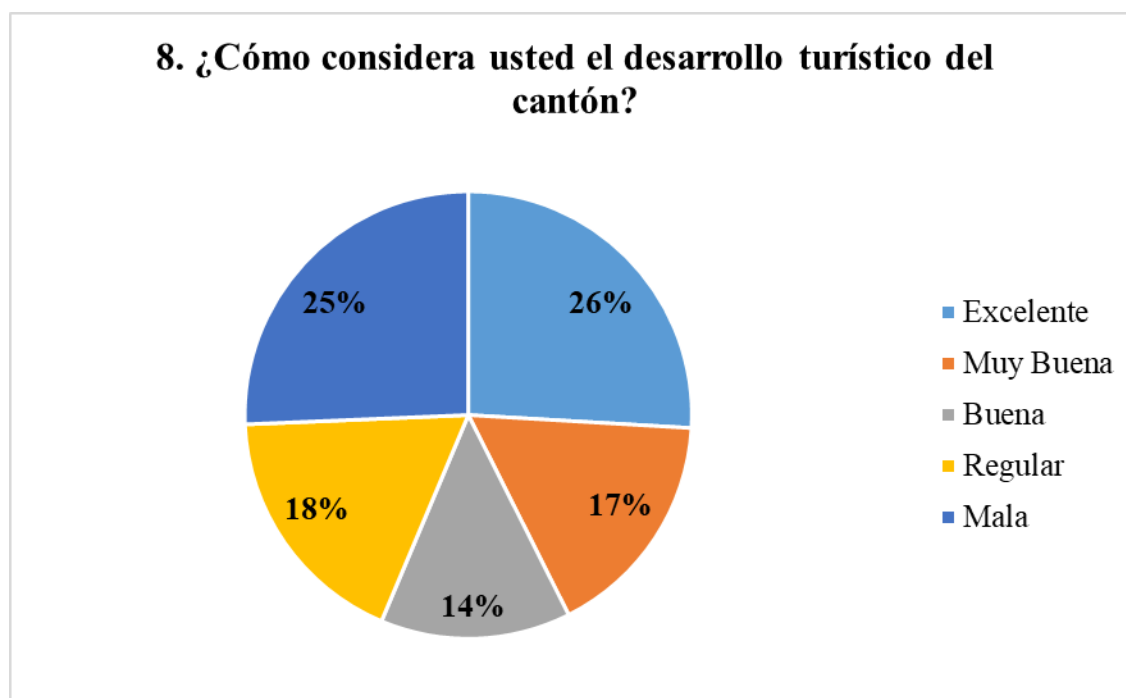


Figura 28. Pregunta 8

Análisis e interpretación: sobre el desarrollo turístico en el Cantón la población encuestada respondió: el 26% que existe un excelente desarrollo turístico, el 17% muy bueno, el 14% buena, el 18% regular y el 25% mala. El desarrollo turístico es un factor importante dentro de la dinamización económica local.

Tabla 31
Pregunta 9

9. ¿La gastronomía tradicional es una actividad turística en el cantón?		
	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	113	30%
Parcialmente	86	23%
Poco	71	19%
Muy poco	68	18%
Nada	40	11%
Total	378	100%

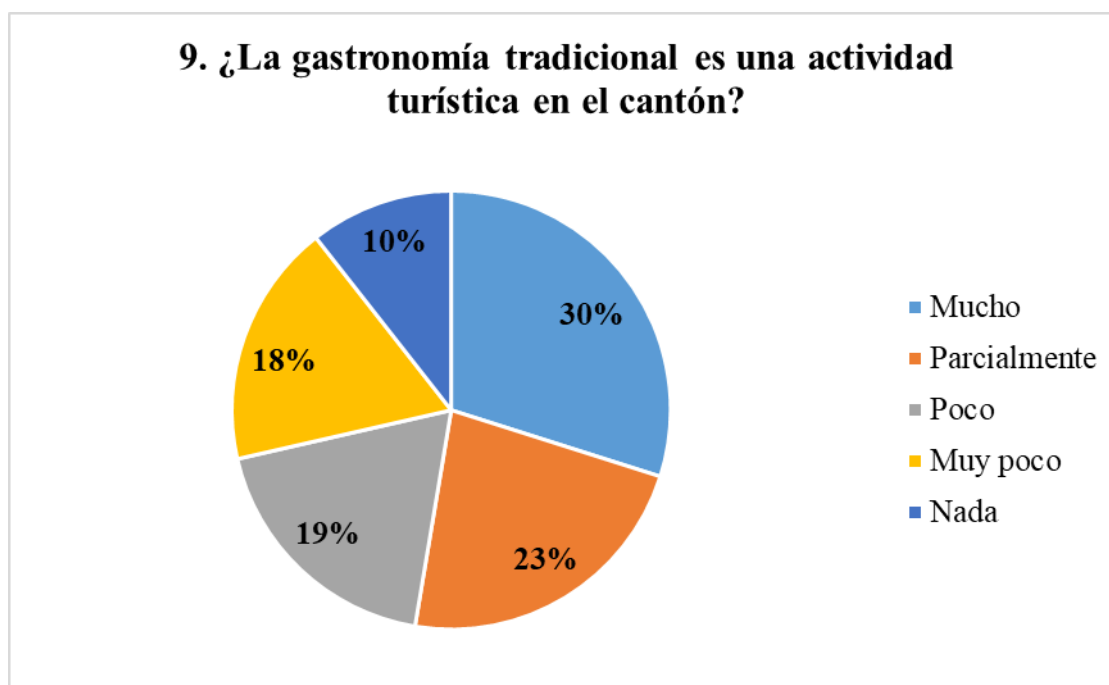


Figura 29. Pregunta 9

Análisis e interpretación: Del 100% de encuestados, sobre la interrogante planteada de si la gastronomía tradicional es una actividad turística del cantón: el 30% respondió que mucho, 23% parcialmente, 19% poco, el 18% muy poco y el 10% nada. Razón por la cual es necesario enfatizar en esta actividad y potencializarla ya que la percepción de la población es favorable ante la gastronomía tradicional local.

Tabla 32
Pregunta 10

10. ¿Conoce usted si en el cantón existe gastronomía tradicional?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	211	56%
NO	167	44%
TOTAL	378	100%

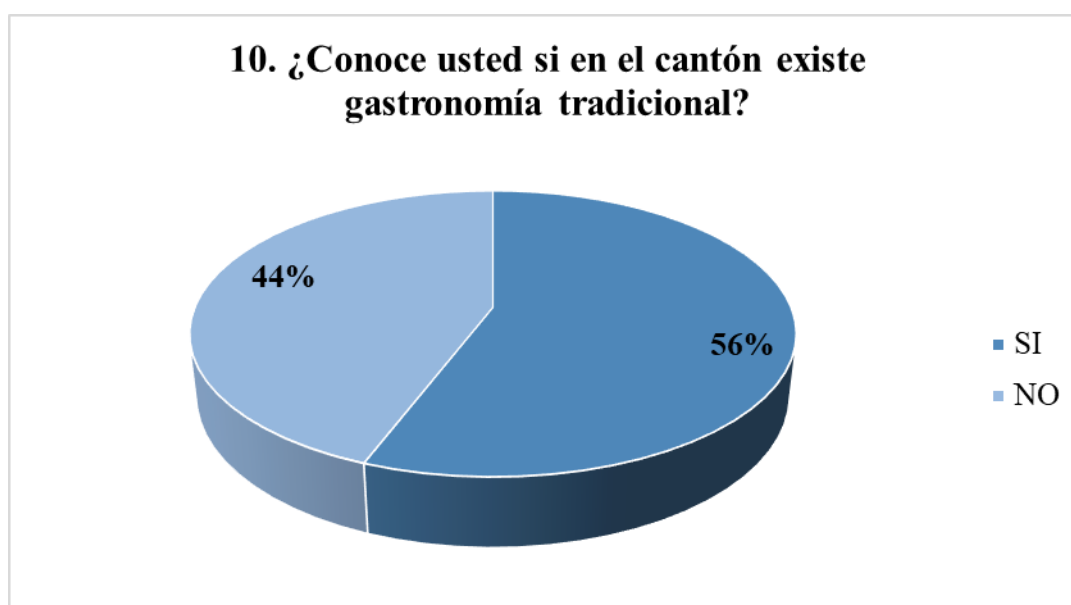
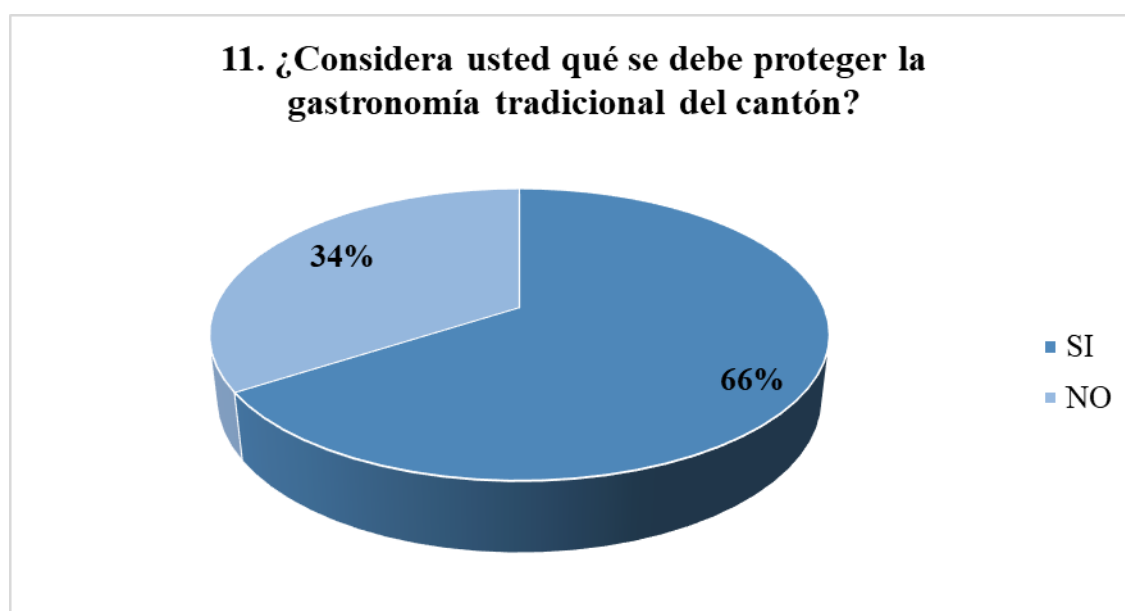


Figura 30. Pregunta 10

Análisis e interpretación: De las 378 encuestas realizadas el 100% respondió sobre la existencia de gastronomía tradicional del cantón: el 44% respondió que no conoce su existencia mientras que la mayoría contestó que si conoce que existe.

Tabla 33*Pregunta 11*

11. ¿Considera usted qué se debe proteger la gastronomía tradicional del cantón?		
	Frecuencia	Porcentaje
SI	249	66%
NO	129	34%
TOTAL	378	100%

*Figura 31.* Pregunta 11

Análisis e interpretación: De acuerdo con el 100% de encuestados sobre la consideración de la protección de la gastronomía tradicional del cantón, el 66% comentó que sí es considerable proteger mientras que el 34% mencionó que no. Es posible que el motivo de la negativa a la protección de la gastronomía tradicional se debe al desconocimiento sobre qué es y los beneficios que esto conlleva.

Tabla 34
Pregunta 12

12. ¿Mediante los siguientes recursos cuales usted considera que pueden proteger la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí?		
	Frecuencia	Porcentaje
Guía gastronómica	231	60%
Folleto de identidad cultural	78	20%
Charlas	67	17%
Atlas de gastronómico	12	3%
Total	388	100%

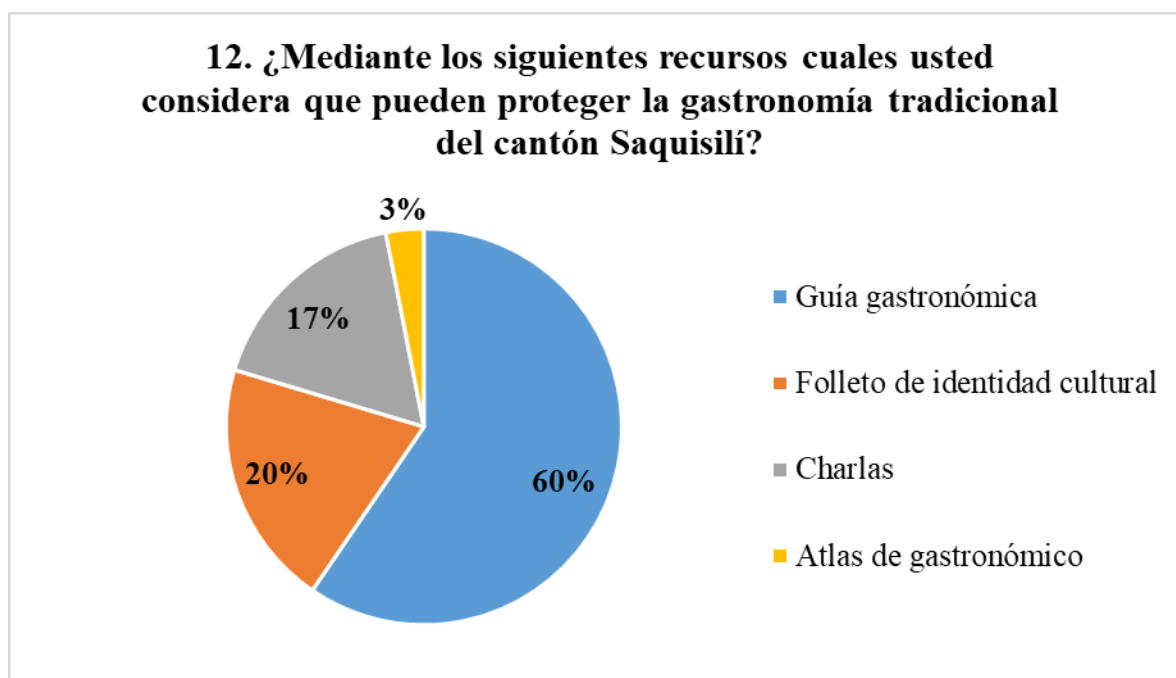


Figura 32. Pregunta 12

Análisis e interpretación: sobre los recursos que la población encuestada sugiere que se deben usar para proteger la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí, el 60% considero el uso de guía gastronómica, el 20% folleto, el 17% charlas, el 3% atlas gastronómico. Es decir, la población ve más viable el uso de una guía gastronómica para proteger la gastronomía tradicional del cantón.

3.2.2 Fichas de campo

Para lograr los objetivos planteados se recurrió al levantamiento de fichas de campo de productos primarios que se siembran y cosechan el cantón Saquisilí, las cuales se muestran a continuación mediante las figuras correspondientes:


PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Quinoa	
Nombre científico	Chenopodium Chenopodioideae	
Otros nombres locales	Latinoamericano	
Ancestralidad	Latinoamericano	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La Quinoa es una planta Andina más ampliamente producida principalmente en Latinoamérica, junto al maíz y el arroz, y el más ampliamente consumido por el hombre en la civilización prehispánica desde la Antigüedad.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Se inicia la cosecha en Junio de acuerdo al calendario agrícola y para estar en concordancia con el Inti Raymi
Chantilin, Saquisilí	Junio	
Calendario agrofestivo		
Cuando las nubes vienen desde el sur es para la llegada de las lluvias, si las nubes o las lluvias se encuentran en el norte no es aún hora de la llegada de lluvias.	Agosto - Octubre	Chantilin, Saquisilí
Preparación del terreno y siembra	Julio	Chantilin, Saquisilí
Cosecha de Quinoa	Junio	Chantilin, Saquisilí
Celebración del Señor de la Resurrección	Abril	Chantilin, Saquisilí
Usos gastronómicos	El modo más común de uso y consumo de quinoa es en forma de caldo. En esencia, la quinoa también puede ser parte de harina de tal manera puede ser refinada o integral.	
Propiedades	Es rica en aminoácidos, que influyen en el desarrollo cerebral. Su contenido en grasa es rico en Omega 6.	
Variedades y estado de conservación		
Quinoa	Actualmente la Quinoa es considerada una parte importante que puede ayudar a proveer proteína.	Quinoa blanca: La quinoa blanca es la más conocida y la que más presente está en: Chantilin, Saquisilí Quinoa roja Quinoa negra

Figura 33. Ficha de productos primarios 1

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Fréjol	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris Magnoliopsida	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad	Mesoamericano	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El fréjol consta como un alimento de tipo seco Las vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de cosecha. Es un alimento muy apreciado por su elevado contenido proteínico.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Se inicia la cosecha en Junio de acuerdo al calendario agrícola y para estar en concordancia con el Inti Raymi
Chantilín, Saquisilí	Junio	
Calendario agrofestivo		
La luna sigue un camino, que consiste en aparecer y recorrer el firmamento en esta trayectoria mensual se observa su forma y tamaño para las labores de la siembra y cosecha	Todo el año	Chantilín, Saquisilí
Preparación del terreno y siembra	Julio	Chantilín, Saquisilí
Cosecha de Fréjol	Junio	Chantilín, Saquisilí
Celebración Virgen del Quinche	Enero	Chantilín, Saquisilí
Usos gastronómicos	Los fréjoles son un alimento básico en la cultura latinoamericana y además son muy nutritivos Se los puede preparar en salsas, caldos acompañados y en harina	
Propiedades	100 gramos de frijol aportan 4.83 gramos de proteína.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol	Actualmente Una de las bases más importantes y de la comida al cocinarlos nos permite hacer distintas recetas mezclando ingredientes que dan como resultado delirantes platos.	Aunque existen 50 especies de fréjol, las variedades rojo moteado, canario, calima negro y blanco panamito son las más apetecidas por el mercado.

Figura 34. Ficha de productos primarios 2

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común	Papa	
Nombre científico	Solanum tuberosum Solanaceae	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Andina	
Forma de obtención	Excavar	
Descripción	Sirven para preparar todo tipo de platos como tortillas, purés, ensaladas, rellenos. Dada su versatilidad, precio asequible y valor nutricional son uno de los alimentos más consumidos y cultivados del mundo.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Se inicia la cosecha en Junio de acuerdo al calendario agrícola y para estar en concordancia con el Inti Raymi.
Chantilín, Saquisilí	Junio	
Calendario agrofestivo		
La duración la marca la situación vivenciada, y está liderado por la atención a un cultivo o la cosecha de éste, un astro o un evento climático.	Junio	Chantilín, Saquisilí
Preparación del terreno y siembra	Julio	Chantilín, Saquisilí
Cosecha de Papa	Junio	Chantilín, Saquisilí
Celebración Inti Raymi	Junio	Saquisilí
Usos gastronómicos	Se cocinan al horno, hervidas o fritas, y se utilizan en una asombrosa variedad de recetas: en puré, tortitas, bolas de masa, croquetas, sopas, ensaladas o gratinadas, entre muchas otras modalidades de preparación.	
Propiedades	Las papas también son una rica fuente de vitamina B, ácido fólico y minerales como el potasio, el magnesio y el hierro.	
Variedades y estado de conservación		
Papa	Actualmente son una fuente de energía que nos aporta más vitaminas y minerales.	Se clasifican en dos grupos: nativas y mejoradas. Las Nativas son el resultado de un proceso de domesticación, Las mejoradas son el resultado de un proceso.



Figura 35. Ficha de productos primarios 3

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Arveja	
Nombre científico	Pisum sativum Fabaceae	
Otros nombres locales	Alverja	
Ancestralidad	Oriente Medio Asia Central	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El fréjol consta como un alimento de tipo seco Las vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de cosecha. Es un alimento muy apreciado por su elevado contenido proteínico.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Se inicia la cosecha en Junio de acuerdo al calendario agrícola y para estar en concordancia con el Inti Raym
Chantilín, Saquisilí	Junio	
Calendario agrofestivo		
Las lluvias se presentan y son favorables para la crianza de los cultivos, en enero llegan las lluvias fuertes	Mayo - Octubre	Chantilín, Saquisilí
Preparación del terreno y siembra	Enero	Chantilín, Saquisilí
Cosecha de Arveja	Junio	Chantilín, Saquisilí
Celebración de Las Cruces	Abril - Mayo	Chantilín, Saquisilí
Usos gastronómicos	Las arvejas son un alimento tradicional en la cultura andina y además son nutritivos Se los puede preparar en salsas, caldos acompañados y en harina.	
Propiedades	Posee vitaminas como tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina, piridoxina (B6), ácido fólico, vitamina K y vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Arveja	Actualmente su estado es bueno Se reproduce mediante semillas. Para su propagación se utiliza preferiblemente la siembra directa en el campo.	Existen crecimientos determinado y de crecimiento indeterminado, dando lugar a tres tipos de variedades: enanas, de medio enrame y de enrame. Las hojas tienen dos pares de folíolos y terminan en zarcillos.

Figura 36. Ficha de productos primarios 4

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Habas	
Nombre científico	'Vicia faba'	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Especie introducida	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El haba es una hortaliza comestible, sus semillas y sus vainas pueden cocinarse de muy distintas formas, desde hervidas o como puré hasta como sopa de verano. Incluso sus hojas superiores pueden ser utilizadas a modo de espinacas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Cochapamba, Saquisilí	Mes de julio, pero se varía según como lo siembren	
Calendario agrofestivo		
La planta puede desarrollarse prácticamente en cualquier tipo de suelo la temperatura ideal para su crecimiento se ubica en 15 ° C y necesita bastante humedad	Febrero	Clima de Cochabamba es templado
Preparación del terreno y siembra	Febrero	Parroquia Cochabamba
Cosecha de grano tierno	Junio	Parroquia Cochabamba
Celebración de San Juan - Inti Raymi	Julio	Parroquia Cochabamba
Cosecha de grano seco	Agosto a septiembre	Parroquia Cochabamba
Usos gastronómicos	El haba se puede preparar como cocinado, locro, pure entre otras cosas	
Propiedades	Se considera buen habas para nutrición humana a todas las edades.	
Variedades y estado de conservación		
Habas	El haba se puede cultivar en cualquier lado, pero principalmente se ha encontrado lo que es alrededor de la Parroquia	El haba se puede cultivar en cualquier lado principalmente en los campos.

Figura 37. Ficha de productos primarios 5

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Melloco	
Nombre científico	Ullucus tuberosus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Especie introducida	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea y compacta, en su variedad silvestre es rastrera, pero para los cultivos se han seleccionado trepadoras y semierectas. Puede alcanzar los 50 cm de altura. Los tallos y hojas son suculentas y mucilaginosos. Presenta inflorescencias axilares con flores hermafroditas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Cochapamba, Saquisilí	Mes de octubre, pero se varía según como lo siembren	
Calendario agrofestivo		
Es una planta tubérculo se desarrolla bien con temperaturas que oscilan entre los 8 y 14 grados centígrados y precipitación anual de 600 a 1.000 mm se requiere de agua de entre los 800 y 1.400 mm, pero, fuera de estos límites se ve afectado el crecimiento y la tuberización.	Octubre	Cochabamba
Preparación del terreno y siembra	Octubre	Cochabamba
Cosecha de melloco	Mayo	Parroquia Cochabamba
Tiempo en que acaba la cosecha	Junio a Julio	Parroquia Cochabamba
Usos gastronómicos	El melloco se puede preparar como cocinado, locro, y también es beneficiosa para la salud.	
Propiedades	Se considera buen melloco para nutrición humana a todas las edades, también tiene muy buenos beneficios para para la salud	
Variedades y estado de conservación		
Melloco	El cultivo del melloco, prospera mejor en suelos de textura liviana.	El melloco se puede cultivar principalmente en los páramos.

Figura 38. Ficha de productos primarios 6

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Brócoli	
Nombre científico	Brassica oleracea var. italica	
Otros nombres locales	brécol o bróquil	
Ancestralidad	Es mediterráneo.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta anual de tallo corto y erecto culminando en una inflorescencia de color verde grisáceo con hojas laterales que la tapan. Hojas alargadas y onduladas, de limbo color verde oscuro con un nervio central de color blanco.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Saquisilí, Saquisilí	De septiembre en adelante	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Julio	Saquisilí
Regadío	Agosto	Saquisilí
Cosecha del brócoli	Septiembre	Saquisilí
Usos gastronómicos	Se consume congelada o hecha a vapor. Se consume desde medallones y hamburguesas en las cuales podemos esconder su presencia para quienes no gustan de este alimento, así como también en todo tipo de ensaladas, tartas, salsas para pastas, salteados u otras.	
Propiedades	El brócoli tiene un alto contenido en vitamina C y fibra alimentaria; también contiene múltiples nutrientes con potentes propiedades anticancerígenas, como diindolilmetano y pequeñas cantidades de selenio.	
Variedades y estado de conservación		
Brócoli	El brócoli es un cultivo de clima fresco al que le van mal los climas de veranos calurosos. Crece mejor en una temperatura media durante el día, entre 18 y 23 °C.	La producción del brócoli es elaborada por los moradores la cual ayuda a la economía de los mismos.

Figura 39. Ficha de productos primarios 7

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Zanahoria amarilla	
Nombre científico	Daucus carota	
Otros nombres locales	Zanahoria	
Ancestralidad	Proveniente de Asia Central.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La zanahoria amarilla es una planta herbácea hojas recortadas, flores blancas y raíz puntiaguda, jugosa y comestible, perteneciente a la familia umbelíferas (Umbelliferae). Es la hortaliza más importante y de mayor consumo de la familia.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Saquisilí, Saquisilí	Julio y agosto	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Marzo	Saquisilí
Regadío	Abril-mayo	Saquisilí
Cosecha de la zanahoria amarilla	Julio-agosto	Saquisilí
Usos gastronómicos	La zanahoria amarilla puede ser consumida en multitud de guisos, ser la protagonista de algunas recetas o, incluso, puede comerse cruda, lavándola muy bien previamente. En ensaladas o hervida puede presentarse en pedazos o rallada. También puede ser exprimida para conseguir un zumo de zanahoria que, tomado antes de exponerse al sol, asegura un bronceado más bonito	
Propiedades	Los minerales con mayor presencia en las zanahorias amarillas son el potasio, el sodio, el calcio, el fósforo, el magnesio, el hierro, el zinc, el yodo y el selenio. En cuanto a vitaminas, además aporta vitamina C, E, B3, B6, B1, B2, Carotenos, Retinol y Ácido Fólico.	
Variedades y estado de conservación		
Zanahoria amarilla	Prefiere los suelos arcillosos, aireados y frescos, ricos en materia orgánica bien descompuesta y en potasio, con pH comprendido entre 5,8 y 7.	La producción de la zanahoria amarilla es elaborada por los moradores la cual ayuda a la economía de los mismos.

Figura 40. Ficha de productos primarios 8

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Cebolla blanca	
Nombre científico	Allium fistulosum	
Otros nombres locales	Cebolla larga	
Ancestralidad	Proveniente de As	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un pseudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25- 35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Saquisilí, Saquisilí	Cada tres o cuatro meses, de acuerdo con la temperatura ambiental local.	
Calendario agrofestivo		
Prelación del terreno y siembra	Julio	Saquisilí
Cosecha de la cebolla blanca	Octubre	Saquisilí
Usos gastronómicos	La cebolleta, cortada en tiras o en rodajas, puede ser aprovechada en la decoración y preparación de ensaladas, sopas, salsas, carnes, pescados, mariscos y platos a base de huevo. Además es muy útil para la medicina, de la planta de la cebolla se utiliza, para fines medicinales: el bulbo, la parte blanca del tallo y raíces.	
Propiedades	Es una excelente fuente de nutrientes esenciales, por ejemplo vitamina K, vitamina C, folato, betacarotenos, compuestos de azufre, fibra, varios minerales y agua.	
Variedades y estado de conservación		
Cebolla Blanca	Es la forma más frecuente de cultivo, haciendo el primer corte a los cuatro o seis meses y los siguientes cada tres o cuatro meses, de acuerdo con la temperatura ambiental local.	La producción de la cebolla blanca es elaborada por los moradores la cual ayuda a la economía de los mismos.

Figura 41. Ficha de productos primarios 9

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Cebada	
Nombre científico	Hordeum vulgare	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Medio Oriente y en Europa	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La raíz de la planta es fasciculada y en ella se pueden identificar raíces primarias y secundarias. Las raíces primarias se forman por el crecimiento de la radícula y desaparecen en la planta adulta, época en la cual se desarrollan las raíces secundarias desde la base del tallo, con diversas ramificaciones. El tallo de la cebada es una caña hueca que presenta de siete a ocho entrenudos, separados por diafragmas nudosos. Los entrenudos son más largos a medida que el tallo crece desde la región basal. El número de tallos en cada planta es variable, y cada uno de ellos presenta una espiga.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Saquisilí, Saquisilí	Junio-julio	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Enero	Saquisilí
Cosecha de la cebada	Junio-Julio	Saquisilí
Usos gastronómicos	Alimento o bebida para el Hombre: La cebada es un cereal que puede utilizarse en la alimentación humana. Con él se puede elaborar pan, solo o mezclado con otros cereales. Alimento para los animales: La cebada se utiliza directamente como grano para alimento de los animales o entra a formar parte de la composición de muchos piensos para el ganado. Planta medicinal: La planta de cebada o su grano se utilizan como plantas medicinales para el tratamiento del colesterol, diabetes, dolor de vientre, diarrea, etc.	
Propiedades	La cebada posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, colina y vitamina K, es buena fuente de potasio, magnesio y fósforo, pero su mayor virtud es la riqueza en oligoelementos: hierro, azufre, cobre, cinc, manganeso, cromo, selenio, yodo, molibdeno. Contiene lisina	
Variedades y estado de conservación		
Cebada	La cebada prefiere tierras fértiles, pero puede tener buenas producciones en suelos poco profundos y pedregosos, con tal de que no falte el agua al comienzo de su desarrollo.	La producción de la cebada es elaborada por los moradores la cual ayuda a la economía de los mismos.

Figura 42. Ficha de productos primarios 10

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Maíz suave seco	
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	
Saquisilí, Saquisilí	Mayo a agosto	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Octubre	Saquisilí
Cosecha de choclo tierno	Mayo	Saquisilí
Celebración de San Juan - Inti Raymi	Junio finales	Saquisilí
Cosecha de grano seco	Junio a agosto	Saquisilí
Usos gastronómicos	Se prepara chicha de jora, tostado, mote.	
Propiedades	Se considera buen maíz para nutrición humana a todas las edades.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz suave seco	El maíz se adapta muy bien a todos tipos de suelo, pero suelos con pH entre 6 a 7 son a los que mejor se adaptan. También requieren suelos profundos, ricos en materia orgánica, con buena circulación del drenaje para no producir encharques que originen asfixia radicular.	La producción del maíz suave seco ayuda a la economía del cantón.

Figura 43. Ficha de productos primarios 11

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Tomate riñón	
Nombre científico	Solanum lycopersicum	
Otros nombres locales	Tomate riñón	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El tomate es una planta que presenta un tallo ramificado y muy poco rígido, por lo que necesita ser en tutorado para mantenerse erguido. Las flores se agrupan en racimos, siendo de color amarillento, y florecen escalonadamente. El fruto es una baya carnosas, generalmente de color rojo, aunque también los hay amarillos o rosados.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Crece en 8 meses. A los tres meses comienza a producir. Se cultiva bajo invernadero.
Saquisilí, Saquisilí	Julio a noviembre	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Abril	Saquisilí
Cosecha del tomate	Julio a noviembre	Saquisilí
Cosecha de tomate	Julio a noviembre	Saquisilí
Usos gastronómicos	El crudo es mejor elegir carnosos para ensaladas, además se realiza sopas frías o sopas preparadas a partir de la cocción del fruto fresco, también sirve para elaborar salsas vírgenes.	
Propiedades	Es rico en vitaminas y minerales: esta hortaliza aporta vitamina C, un potente antioxidante natural, además de vitamina A, K, hierro y potasio.	
Variedades y estado de conservación		
Tomate riñón	Para una buena cosecha de este producto es necesario que la adaptabilidad del material y su lote, se encuentre a una cierta altura sobre el nivel del mar (influye la temperatura promedio).	Saquisilí

Figura 44. Ficha de productos primarios 12

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Lenteja	
Nombre científico	Lens culinaris	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta anual herbácea de la familia fabaceae, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	Las lentejas estarán listas para cosechar entre los 80-110 días después de la siembra.
Saquisilí, Saquisilí	Marzo	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Septiembre a Octubre	Saquisilí
Cosecha de la lenteja	Marzo	Saquisilí
Cosecha de la lenteja	Marzo	Saquisilí
Usos gastronómicos	Se la utiliza para la preparación de menestras, sopas, salsa o harinas.	
Propiedades	La lenteja es un alimento con una alta concentración de nutrientes. Los hidratos de carbono son los más abundantes y están formados fundamentalmente por almidón. En especial hierro.	
Variedades y estado de conservación		
Lenteja	La temperatura adecuada para su crecimiento oscila entre 6 y los 28º, sin embargo para que una pueda germinar no debe bajar de los 10ºc y debe estar en suelo arenoso.	Saquisilí

Figura 45. Ficha de productos primarios 13

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Trigo	
Nombre científico	Triticum	
Otros nombres locales	Trigo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El trigo es una planta gramínea con espigas de cuyos granos molidos se saca la harina. La forma del grano de trigo es ovalada con extremos redondeados, en uno de ellos sobresale el germen y en el otro hay un mechón de pelos finos.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Saquisilí, Saquisilí	Agosto	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Febrero a Marzo	Saquisilí
Cosecha del trigo	Agosto	Saquisilí
Cosecha del trigo	Agosto	Saquisilí
Usos gastronómicos	Se puede emplear el trigo en grano para guisos con legumbres, por ejemplo, ya que nutritivamente se complementan muy bien.	
Propiedades	Es muy rico en sales minerales, elementos catalíticos, calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro, azufre, silicio, zinc, manganeso, cobalto, cobre, yodo, arsénico, vitaminas A, B, E, K, D, PP y fermentos.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz jatunzara	La temperatura ideal para el crecimiento y desarrollo del cultivo de trigo está entre 10 y 24 °C, pero lo más importante es la cantidad de días que transcurren para alcanzar una cantidad de temperatura denominada integral térmica, que resulta de la acumulación de grados días. La integral térmica del trigo es muy variable según la variedad de que se trate. Como ideal puede decirse que los trigos de otoño tienen una integral térmica comprendida entre los 1.850 °C y 2.375 °C.	Saquisilí

Figura 46. Ficha de productos primarios 14

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común	Chocho	
Nombre científico	Lupinus mutabilis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una leguminosa herbácea erecta de tallos robustos, algo leñosa. Alcanza una altura de 1,8–2 m. Se cultiva principalmente entre los 2000 y 3800 metros de altura, en climas templados y fríos.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Cochapamba, Saquisilí	Agosto	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Octubre	Cochapamba, Saquisilí
Cosecha de grano seco	Agosto	Cochapamba, Saquisilí
Usos gastronómicos	Se consume principalmente acompañado con tostado, ensaladas, salsas y ají	
Propiedades	El chocho es considerado en la actualidad un superalimento por su gran valor nutricional que comprende 38% proteínas, 24 % hidratos de carbono, 24% fibra vegetal, 6% grasa insaturada, 7.5% minerales (Hierro, Calcio, Magnesio, Potasio, Zinc), Vitamina B12.	
Variedades y estado de conservación		
Chocho	Proviene de los Andes centrales, principalmente del Perú, Bolivia, Chile, Ecuador y noroeste de Argentina, aunque las relaciones comerciales que existen en esa zona han expandido su cultivo por todos los países andinos.	

Figura 47. Ficha de productos primarios 15

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Romanesco	
Nombre científico	(Brassica oleracea)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Edad contemporánea no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es rico en nutrientes, vitamina C, fibra soluble, potasio, fósforo, ácido fólico y carotenoides. Se suele consumir cocido o al vapor aunque también se suele utilizar como verdura cruda.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Canchagua, Saquisilí	Marzo a Junio	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Agosto	Páramo de Guingopana , Saquisilí
Cosecha del romanesco	Marzo	Páramo de Guingopana , Saquisilí
Usos gastronómicos	Se utiliza para hacer ensaladas o sopas.	
Propiedades	El Romanesco es una variedad de coliflor italiana, muy rica en ácido fólico, fibra y vitamina C, potencia del sistema inmune y muy recomendada para las personas a dieta	
Variedades y estado de conservación		
Romanesco	El cultivo de esta especie comenzó en Europa ya en la Edad Contemporánea, con toda probabilidad en Italia a en la primera mitad del siglo XIX	

Figura 48. Ficha de productos primarios 16

PRODUCTOS PRIMARIOS


Nombre común	Cebolla Paiteña	
Nombre científico	Allium cepa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Edad contemporánea no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La cebolla es un alimento que se caracteriza por su bajo valor calórico y alto contenido en fibra. Contiene cantidades significativas de potasio, calcio y de algunas vitaminas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Canchagua, Saquisilí	Abril a Julio	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra	Agosto	Canchagua , Saquisilí
Cosecha de la cebolla paiteña	Abril	Canchagua , Saquisilí
Usos gastronómicos	Se utiliza en ensaladas.	
Propiedades	El Romanesco es una variedad de coliflor italiana, muy rica en ácido fólico, fibra y vitamina C, potencia del sistema inmune y muy recomendada para las personas a dieta.	
Variedades y estado de conservación		
Cebolla Paiteña	Los bulbos maduros de cebolla tienen como condiciones óptimas de conservación una temperatura de 0 °C y una humedad relativa de 65-70 %.	

Figura 49. Ficha de productos primarios 17

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común	Camote	
Nombre científico	Ipomoea batatas	
Otros nombres locales	Patatas, batatas	
Ancestralidad	Nativo de América	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son plantas trepadoras perennes; con tallos postrados o volubles, algo suculentos pero también delgados y herbáceos, generalmente con raíces en los nudos, glabros o pubescentes	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Canchagua, Saquisili	mayo a agosto	
Calendario agrofestivo		
Rogativa por la lluvia al árbol sagrado Samana Huila en la cima del cerro Ijaló	Octubre	Canchagua, Saquisili
Celebración de San Juan - Inti Raymi	Junio finales	Canchagua, Saquisili
Cosecha	Junio a agosto	Canchagua, Saquisili
Usos gastronómicos	Se prepara ensalada, sopa, locro, chips, frito, al horno, postre	
Propiedades	El camote morado contiene antocianina, que retrasa el envejecimiento.	
Variedades y estado de conservación		
Camote	El camote puede ser cultivado a mayor altura que la mayoría (los campos en el Canchagua están a 3200 metros sobre el nivel del mar)	Se cultiva en la región andina.

Figura 50. Ficha de productos primarios 18

PRODUCTOS ELABORADOS


Nombre del producto	Papas con cuy	
Ancestralidad	Prehispánico	
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Locales comerciales y mercados; en menos cantidad en los hogares	
Descripción	Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de carne de cuy se lo sirve acompañado de papas y salsa hecha a base de las vísceras del cuy con leche	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda el Cantón, provincia y parte del país.
Saquisilí	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Sal • Ajo • Leche de vaca • Cebolla blanca • Papas 	<p>Sacar las vísceras del cuy. Licuar el ajo, la cebolla y sal al gusto, aliñar con este preparado el cuy, cocinarlo en una parrilla y mientras se asa el cuy untarlo con manteca usando una cebolla larga. Para la sarsa se debe lavar bien las vísceras y cocinarlas con sal, leche y cebolla larga, dejar que hierva. Servir caliente con papas y salsa</p>	
Propiedades	Es muy rico este plato en ácidos grasos, proteínas, carbohidratos, calcio, hierro, sodio, potasio, magnesio, fosforo, así como vitamina A y B6	
Estado de conservación	Común	

Figura 51. Ficha de Productos Elaborados 1

CAPÍTULO IV

PROPUESTA

4.1 Antecedentes de la propuesta

Esta propuesta está basada en la investigación que arrojó resultados sobre la gastronomía tradicional del cantón Saquisilí y para su difusión se estableció elaborar una guía gastronómica, mediante los instrumentos de investigación se encontró 18 productos alimenticios de mayor consumo y producción en el cantón Saquisilí y un producto elaborado.

4.2 Diseño de la propuesta

Esquema de presentación y maquetación de la Guía gastronómica de productos tradicionales del cantón Saquisilí, esta propuesta se apoya en la metodología de Ramirez & Williams, 2003 y Gallardo de la Puente et al., 2012, estimándose el diseño de la portada, presentación e introducción, un índice de contenidos, la reseña histórica del cantón Saquisilí, la gastronomía tradicional y su soberanía alimentaria lo cual se puede identificar mediante el siguiente esquema a continuación:

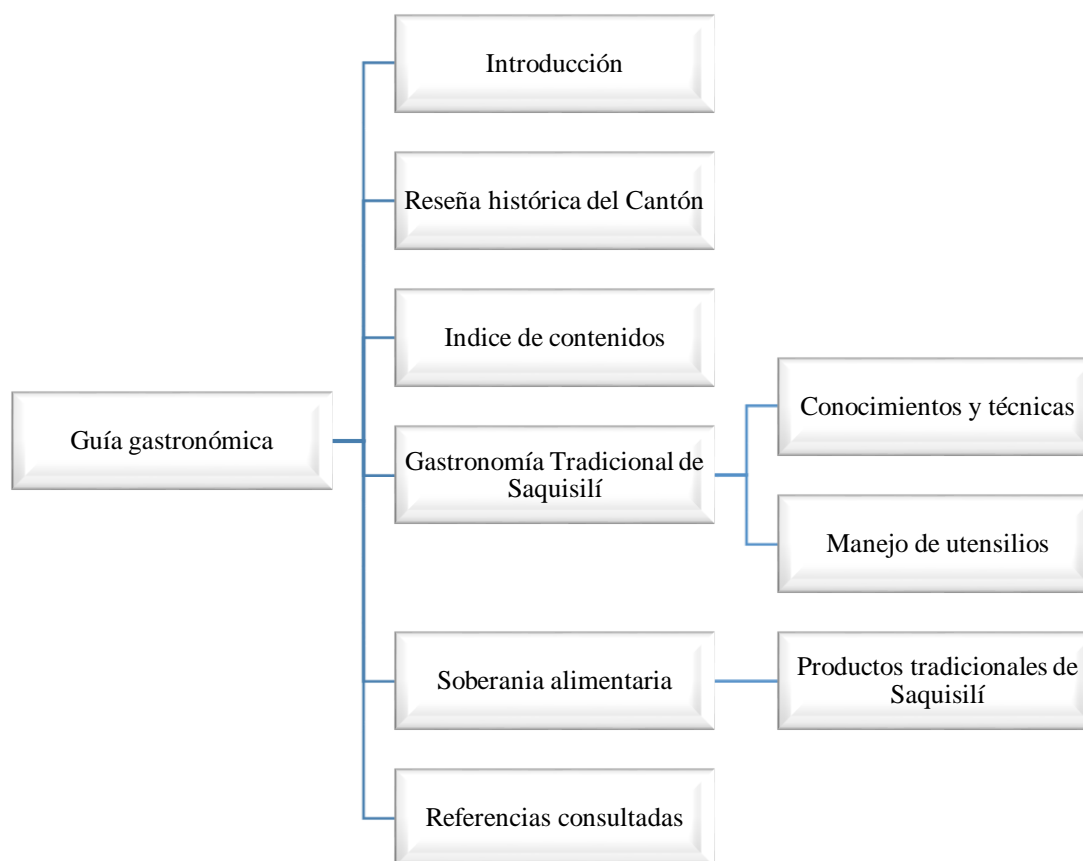


Figura 52. Metodología de la estructura de la Guía

Fuente: (Ramírez & Williams, 2003; Gallardo de la Puente et al., 2012)

Mediante las siguientes Figuras se da a conocer el producto obtenido en el cual se definió la introducción en la cual se identifica el desarrollo de la Guía Gastronómica de Saquisilí, la reseña histórica del cantón, el índice de contenidos, los productos del lugar junto con los conocimientos, técnicas y manejo de utensilios para la preparación de los productos de la zona investigada. A continuación, se muestra la portada y contra portada de la Guía gastronómica de Saquisilí:



Figura 53. Portada

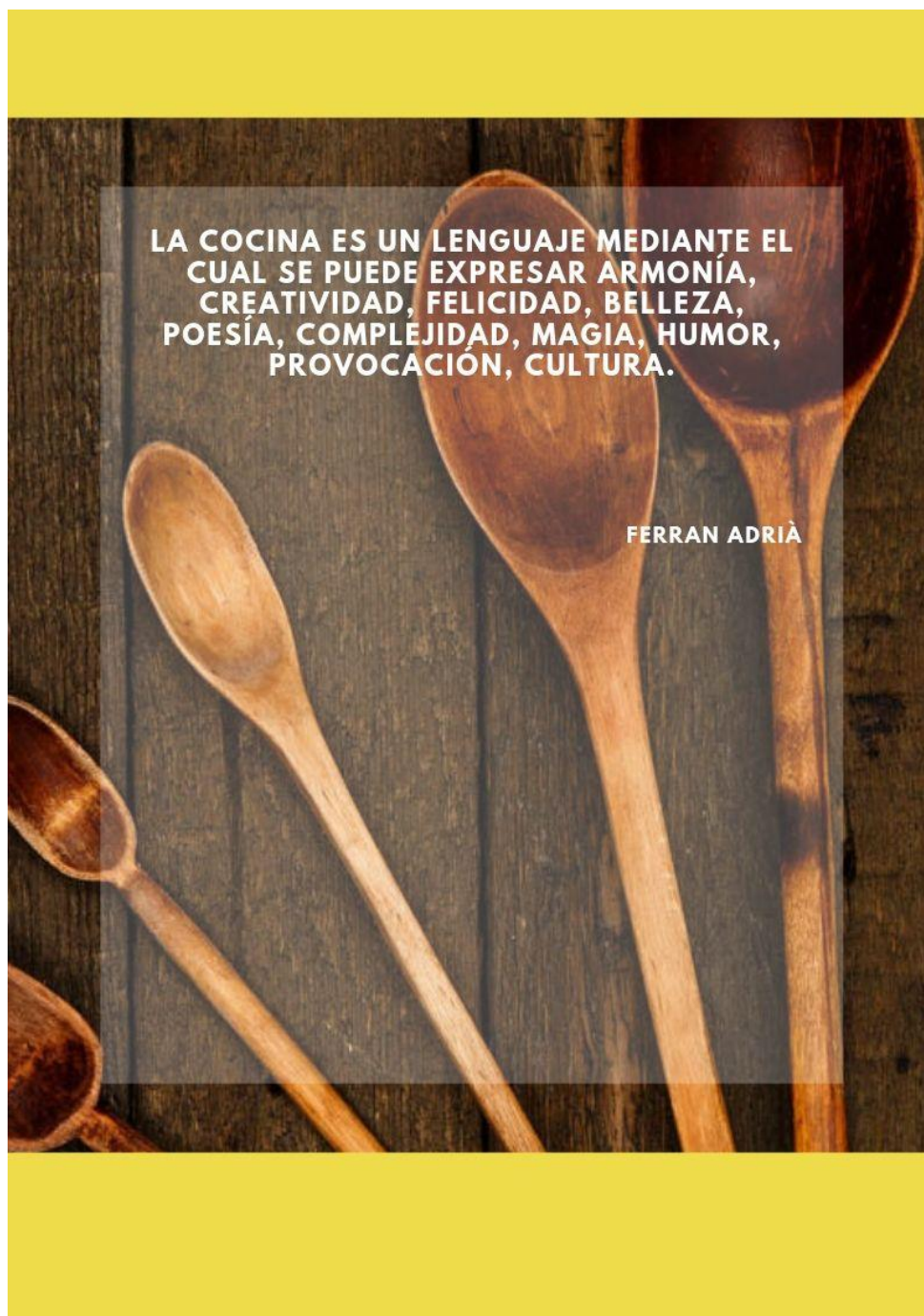


Figura 54. Contraportada

Título Original

ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN
EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE
COTOPAXI

Obra realizada por

Mera Quishpe, María Angélica

Ortega Freire, Yanet Marisol Mgs. -Tutor Científico

Colaboradores científicos

Albán Yáñez, Carlos Geovanny - Mgs.

Ortega Freire, Yanet Marisol - Mgs.

Cejas Martínez, Magda Francisca - PhD

Vaca Fonseca, Sergio Homero - Mgs.

Chacón Guzmán, Héctor Oswaldo - Ing.

Molina Enríquez, María Isabel - Ing.

Todos los derechos Reservados

1era Edición - 25 Ejemplares

ISBN:

Edita: Cámara Ecuatoriana del Libro de Ecuador

Año: 2019

Portada y Diagramación: Cristhian Jose Alava C. / Quito - Ecuador

Este trabajo fue editado gracias al apoyo de la Carrera de Ingeniería en Administración
Turística y Hotelera, dirigida por el Ing. Carlos Albán. Esta guía cuenta con la evaluación de
pares académicos.

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L

Figura 55. Página 2



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

Ing. Julio Tapia

Director del Departamento CEAC Sede Latacunga

Ing. Ana F. Quishpe

Directora de la Carrera de Ingeniería en Finanzas y Auditoría

Ing. Carlos Albán

Director de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística y

Hotelera

Dra. Magda Cejas

Coordinadora de Investigación

Ing. Amparo Álvarez

Coordinadora de Vinculación

ADMINISTRACIÓN
turística  **hotelera**

Figura 56. Página 3

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

Figura 57. Página 4

ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU
INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI



Por:
María Angélica Mera
Yanet Marisol Ortega

5

Figura 58. Página 5



ÍNDICE DE CONTENIDO

04	Introducción
05	Investigadores de la Obra
06	Índice
07	Reseña sobre Saquisilí
08	Productos
09	Maíz
10	Alverja
12	Quinoa
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

Figura 59. Página 6

RESEÑA SAQUISILÍ

El cantón Saquisilí es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi; siendo éste uno de los sitios más representativos ya que poseen sin número de atractivos entre naturales y culturales.

Los principales ingresos económicos son del comercio y artesanías; en su mayoría son ganaderos, y comerciantes en los principales mercados del cantón.

El clima se adapta a las condiciones de sus habitantes, su raza entre indígena y mestiza revalorizan y denotan la cultura del cantón



Figura 60. Página 7



Figura 61. Página 8

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 su 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.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abellán, A. C. (2001). *Turismo cultural y desarrollo sostenible: análisis de áreas patrimoniales*. Murcia: EDITUM.

Ambiental, Y. E. D. L. L., LAS MIPYMES, E. N., & ECUADOR, D. (2017). *Desarrollo sostenible*. Quito: CONSEJO EDITORIAL.

Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas: Episteme.

Armendáriz Sanz, J. L. (2019). *Gastronomía y nutrición 2.ª edición*. Asturias: Paraninfo.

Asamblea Constituyente de Montecristi. (2015). *Defensoría Pública del Ecuador*. Recuperado el 5 de Junio de 2018, de Defensoría Pública del Ecuador Sitio Web: <http://biblioteca.defensoria.gob.ec/handle/37000/823>

Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador de 2007-2008. (2017). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi, Manabi, Ecuador. Recuperado el 22 de Noviembre de 2018

Asociación Latinoamericana de Antropología Biológica. (2006). *Introducción a la investigación bioantropológica en actividad física, deporte y salud*. Caracas: FACES-UCV.

Avila, H. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación*. México: EUMED.

Berchoux, J. (2010). *La gastronomía o Los placeres de la mesa*. Valladolid: Maxtor.

Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México: Pearson.

Bifani, P. (1999). *Medio ambiente y desarrollo sostenible*. Madrid, España: IEPALA Editorial.

Brenes, O. E. (2003). *Actividades de Ciencias Para la Escuela Primaria, Enfoque Ambiental Tomo i*. San Jose: Editorial Universidad de Costa Rica.

Castellanos, G. (2006). *Patrimonio cultural: Integración y desarrollo en América Latina*. Bogota: Fondo de Cultura Económica Ltda.

Comisión Legislativa y de Fiscalización. (17 de Febrero de 2009). *Ocaru Observatorio del Cambio Rural*. Recuperado el 15 de Agosto de 2018, de Ocaru Sitio Web: https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:F7Ema0_5MEMJ:https://ocaru.org.ec/index.php/debate-rural/politica-publica/normativas/item/38-ley-organica-del-regimen-de-la-soberania-alimentaria+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=ec

Correa, R., & Oliveira, B. (2004). La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 89-110.

Ecuador. Leyes y Reglamentos. (29 de Diciembre de 2014). *EPMQuitoTurismo*. Recuperado el 15 de Octubre de 2018, de EPMQuitoTurismo Sitio Wweb: <https://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/2017/LUAE/5.pdf>

Ecuador. Ministerio de Turismo. (2006). *UDLA*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2018, de UDLA Sitio Web: [http://biblioteca.udla.edu.ec/client/es_EC/default/search/detailnonmodal/ent:\\$002f\\$002fSD_ILS\\$002f0\\$002fSD_ILS:2466/ada?qu=Ecuador.+Ministerio+de+Turismo&ic=true&te=ILS&ps=300](http://biblioteca.udla.edu.ec/client/es_EC/default/search/detailnonmodal/ent:$002f$002fSD_ILS$002f0$002fSD_ILS:2466/ada?qu=Ecuador.+Ministerio+de+Turismo&ic=true&te=ILS&ps=300)

Enríquez Solano, F. (2004). *Pasado y presente del cantón de Goicoechea*. San Jose: Editorial Universidad Estatal a Distancia EUNED.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 193-213.

Espinosa Apolo, M. (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Quito: TRAMASOCIAL.

Gallardo de la Puente, C. G. (2012). *Chefs Ecuador*. Quito: Universidad de las Américas.

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí. (2015). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN PARTICIPATIVO INTERCULTURAL DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN SAQUISILÍ*. Saquisilí.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. d. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: MCGRAW-HILL.

Hernández, S. A. (1999). *Tratado de Nutrición*. Madrid: Díaz de Santos.

Hurtado, I., & Toro, J. (2007). *Paradigmas Y Metodos de Investigacion en Tiempos de Cambios*. Caracas: Editorial CEC.

Ivanova, A., & Ibáñez, R. (2012). *Medio ambiente y política turística en México. Tomo I: Ecología, biodiversidad y desarrollo turístico*. Mexico: Instituto Nacional de Ecología.

Lavado Valdés, E. (2013). *Empresarios hoteleros en Chile: responsabilidad social corporativa y competitividad*. Universidad Alberto Hurtado.

Ley 0. (21 de Mayo de 2018). *Ministerio de Agricultura y Ganadería, Acuacultura y Pesca*. Recuperado el 13 de Julio de 2018, de Ministerio de Agricultura y Ganadería, Acuacultura

<http://servicios.agricultura.gob.ec/transparencia/2018/Mayo%202018/a2/COOTAD.pdf>

López del Pino, S. J., & Martín Calderón, S. (2014). *Monitor de educación ambiental. Manual teórico*. Madrid: EDITORIAL CEP.

López Díaz, E. (2006). *Iniciación al derecho*. Madrid: DELTA Publicaciones.

Medrano de Luna, G. (2001). *Danza de indios de Mesillas: una danza de conquista en Tepezalá, Aguascalientes*. Mexico.

Micentur; Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico. (2014). *Manual para la Planificación de Productos Turísticos*. Lima: Editorial Arkabas.

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (Junio de 2012). El patrimonio alimentario. *Revista Nuestro Patrimonio*. No. 34, pág. 11.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (20 de Junio de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Recuperado el 09 de Octubre de 2018, de Ministerio de Cultura y Patrimonio Sitio Web: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/El_patrimonio_cultural_alimentario

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2014). *Manual Metodológico para la Investigación del “Patrimonio Alimentario*. Quito, Pichincha, Ecuador.

Ministerio de Turismo. (1 de Marzo de 2013). *Ministerio de Turismo MINTUR*. Obtenido de Ministerio de Turismo MINTUR Sitio Web: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>

- Ministerio de Turismo del Ecuador. (31 de Mayo de 2018). *Asociacion de Municipalidades del Ecuador AME*. Obtenido de Asociacion de Municipalidades del Ecuador AME Sitio Web: <https://www.amevirtual.gob.ec/reglamento-general-a-la-ley-de-turismo/>
- Molano, O. L. (2006). La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. *REVISTA Territorios con identidad cultural*.
- Nomdedeu, C. L. (2000). *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*. España: Ministerios del Interior, de Educación y Cultura y Sanidad y Consumo.
- Olguín Murrieta, J. A., González Durán, N. H., Guzmán Obando, J., García Guzmán, J. C., Vázquez Pimienta, J. M., & Chávez Meléndez, J. (2016). *Ciudades Emergentes: Aplicación De Metodología Ices Del Bid En La Zona Sur de Tamaulipas*. Palibrio.
- Orozco, J., Núñez, P., & Virgen, C. (2008). *Desarrollo Turístico y Sustentabilidad Social*. México.
- Ortega, M., & Rivera, M. (2010). Indicadores internacionales de Soberanía Alimentaria: nuevas herramientas para una nueva agricultura. *Revibec: revista de la Red Iberoamericana de Economía Ecológica*, 0053-7.
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo Turístico. Su Planificación y Ubicación Geográficas*. México: Trillas.
- Pérez Castaño, V. (2012). *Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza*. Ediciones Paraninfo S. A.
- Pérez Serrano, A. M., Juárez Sánchez, J. P., Ramírez Valverde, B., & Cesar Arnaiz, F. (2010). Turismo rural y empleo rural no agrícola en la Sierra Nororiente del estado de Puebla: caso red de Turismo Alternativo Totaltikpak, A.C. *Investigaciones geográficas*, 57-71.

Prats, L. (2000). El concepto de patrimonio cultural. *Cuadernos de Antropología Social*, 115-136.

Publicaciones Vértice S.L. (2007). *Marketing turístico*. España: Editorial Vértice.

Ramirez, M., & Williams, D. (2003). *GUIA AGRO-CULINARIA de Cotacachi, Ecuador y Alrededores*. Cali: IPGRI-Américas.

Ricaurte, C. (2009). *Universidad Nacional de Rio Negro*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2018, de <http://unrn.edu.ar/blogs/pt/files/2013/03/6-Ricaurte09-GuiaPlanTuris-ver-fichas-al-final-post-2007.pdf>

Sáez López, J. M. (2017). *INVESTIGACIÓN EDUCATIVA. FUNDAMENTOS TEÓRICOS, PROCESOS Y ELEMENTOS PRÁCTICOS (ENFOQUE PRÁCTICO CON EJEMPLOS. ESENCIAL PARA TFG, TFM Y TESIS)*. Madrid: Editorial UNED.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades. (22 de Septiembre de 2017). *Observatorio Regional de Planificación para el Desarrollo de América Latina y El Caribe*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2018, de Observatorio Regional de Planificación para el Desarrollo de América Latina y El Caribe: https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

SEMPLADES. (28 de Noviembre de 2017). *Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades*. Recuperado el 14 de Octubre de 2018, de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades Sitio Web: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

Socatelli, M. (2013). El Mercado Turístico. En M. Socatelli, *Mercadeo Aplicado al Turismo. La Comercialización de Servicios - Productos y Destinos Turísticos Sostenibles* (págs. 1-4). Costa Rica: Intermark-Consultores en Turismo.

UNESCO. (s.f.). Patrimonio. 132-140.

Varisco, C. (2008). *Universidad Nacional de Mar del Plata*. Recuperado el 15 de Agosto de 2018, de Universidad Nacional de Mar del Plata Sitio Web: http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf

Varisco, C. (2013). Sistema turístico. Subsistemas, dimensiones y conceptos transdisciplinarios. En C. Varisco, & G. Benseny (Ed.), *Gestores costeros. De la teoría a la práctica: una aplicación en áreas litorales* (págs. 63-78). Mar del Plata, Chile: Universidad Nacional de Mar del Plata. Recuperado el 18 de Noviembre de 2018, de <http://nulan.mdp.edu.ar/2208/>

Villegas. (2008). *Saber del sabor: manual de cultura gastronómica*. Córdoba: Editorial Almuzara.

ANEXOS



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por la señorita **María Angélica Mera Quishpe**.

En la ciudad de Latacunga 04 de julio del 2019.

Aprobado por:

Lic. Yanet Marisol Ortega-Freire.

DIRECTORA DEL PROYECTO

Ing. Albán Yáñez, Carlos Geovanny

DIRECTOR DE CARRERA

Dr. Jaramillo Freddy W.

SECRETARIO ACADÉMICO

