



**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**

**Impulso del turismo gastronómico a través del estudio de la cocina  
tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí**

**AUTORAS:**

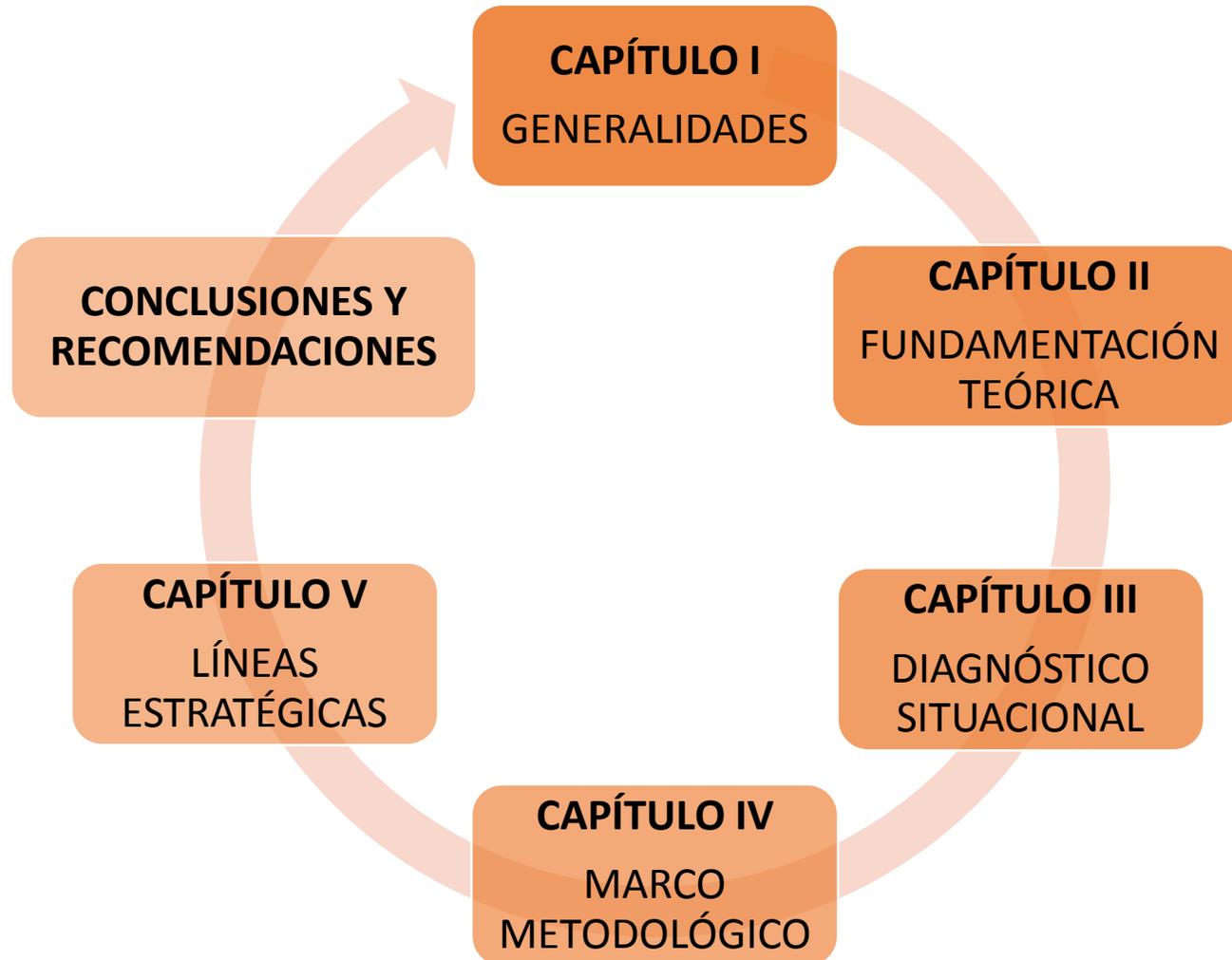
Armas Chile, Yarelis Mishell y Rivera Herrera, Jeniffer Raquel

**DIRECTOR DE TESIS:**

Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael



# ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN



# CAPÍTULO I

## GENERALIDADES

# ÁRBOL DE PROBLEMAS

Efectos

Desconocimiento de la gastronomía tradicional

Desinterés por parte de generaciones futuras

Falta de cultura gastronómica

Olvido de la Gastronomía propia del cantón

Pérdida de la identidad gastronómica local

**PROBLEMA:** Desconocimiento del turismo gastronómico por la desvalorización de la cocina tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujili y Saquisilí

Causas

Incremento de restaurantes de comida rápida

Perdida de la gastronomía tradicional por falta de iniciativa local

No contar con la suficiente información de los diferentes platos ofertados

Inexistencia de un plan de salvaguardia del Turismo Gastronómico del cantón Saquisilí

Desinterés por conservar la identidad gastronómica



# FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el estudio de la cocina tradicional de las plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí en el impulso del turismo gastronómico?



# OBJETIVO GENERAL

Estudiar la cocina tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí para impulsar el turismo gastronómico

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer el fundamento teórico que sustente la investigación del turismo gastronómico y cocina tradicional

Realizar el diagnóstico situacional del área de estudio para generar una línea base, mediante las fuentes de investigación primaria y secundaria

Desarrollar el marco metodológico de la investigación para el análisis e interpretación de resultados

Determinar líneas estratégicas que permita revitalizar e impulsar el turismo gastronómico en los cantones Pujilí y Saquisilí a través de la cocina tradicional.

# CAPÍTULO II

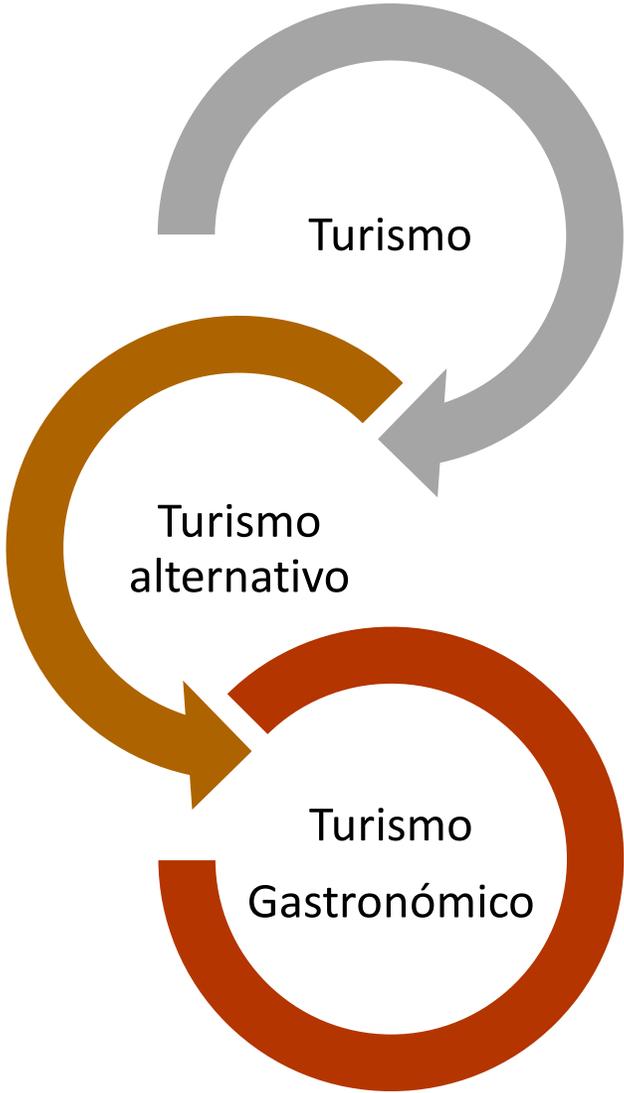
## FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

# VARIABLE INDEPENDIENTE



Quesada (2006) menciona que el turismo alternativo:

- Alternativa de viajes
- Incluye el turismo rural, turismo de aventura y ecoturismo



Según la Secretaría de Turismo de México SECTUR (2015), menciona que el turismo:

- Actividades que realizan las personas
- Viajes y estancias
- Lugares distintos
- Tiempo consecutivo inferior a un año
- Fines

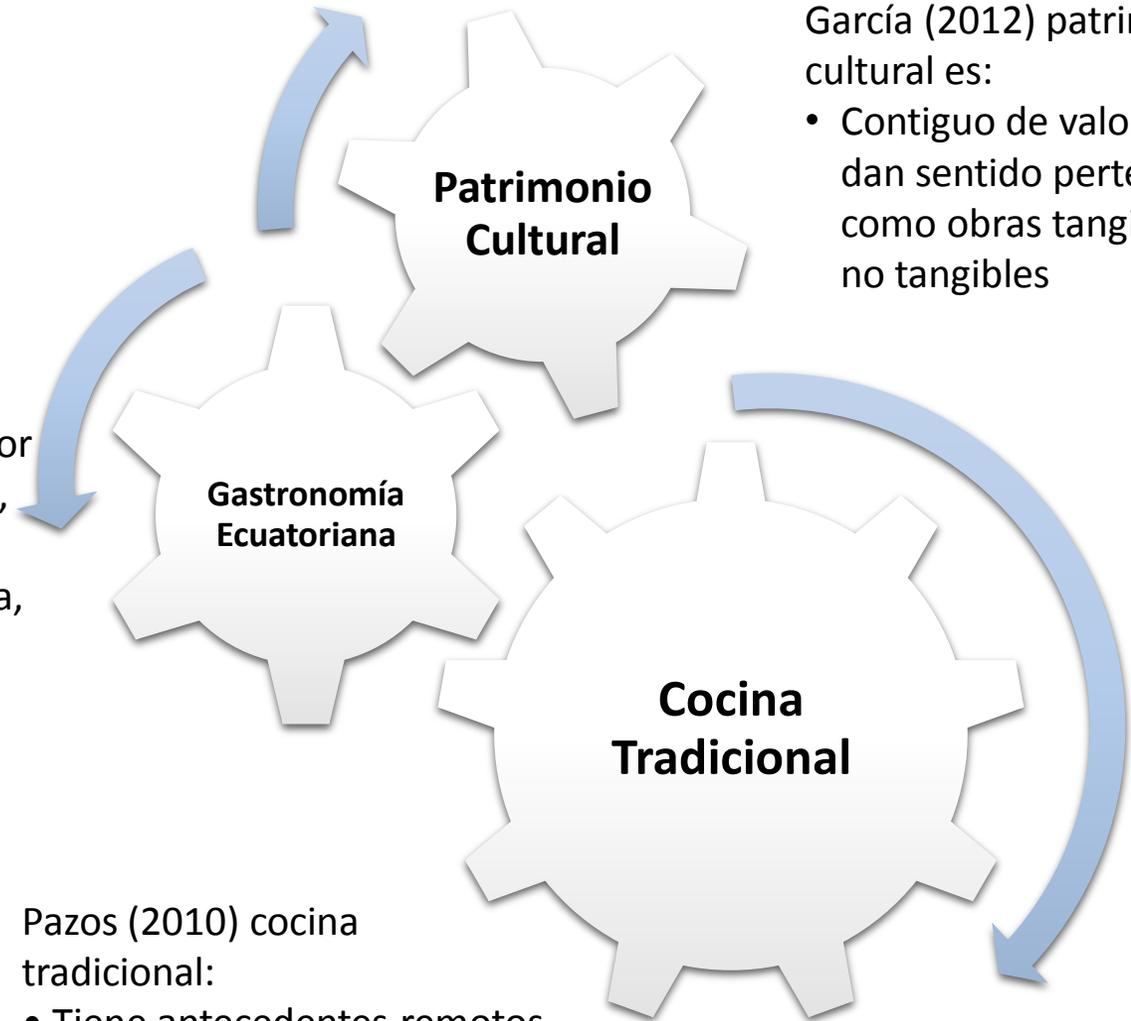
Según Montecinos (2010) la gastronomía ha sido considerada en el turismo como:

- Grupo de instalaciones y servicios
- Complementarios del viaje
- Establecidos de manera espontánea
- Falta de un modelo de planificación

# VARIABLE DEPENDIENTE



Núñez (2021) Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza con tradiciones de siglos.



García (2012) patrimonio cultural es:

- Contiguo de valores que dan sentido pertenencia como obras tangibles y no tangibles

Pazos (2010) cocina tradicional:

- Tiene antecedentes remotos
- Está sujeta a un territorio
- Preparaciones heredadas

# Clasificación de la cocina tradicional ecuatoriana



## Cocina ritual mestiza

Platos barrocos  
Calendario ritual  
Alimentos sagrados



## Cocina festiva mestiza

Ocasiones especiales  
Fechas religiosas



## Cocina cotidiana mestiza

Cocina tradicional selectiva y no elaborada.  
Consume a diario con productos propios



## Cocina indígena

Pueblos indígenas  
Costumbres y tradiciones



# CAPÍTULO III

## DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

# PUJILÍ Y SAQUISILÍ

- Delimitación geográfica
- División política
- Características geográficas
- Demografía
- Actividades económicas
- Atractivos naturales y culturales



# CAPÍTULO IV

# METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

# PROCESO METODOLÓGICO

Enfoque de la investigación

- Cualitativo
- Cuantitativo

Modalidades de la investigación

- De campo
- Bibliográfica

Tipos de la investigación

- Descriptiva

Población y muestra

- Población
- Muestra

Fuentes y técnicas de recopilación de información

- Encuesta
- Entrevista
- Fichas

Análisis de datos

- SPSS

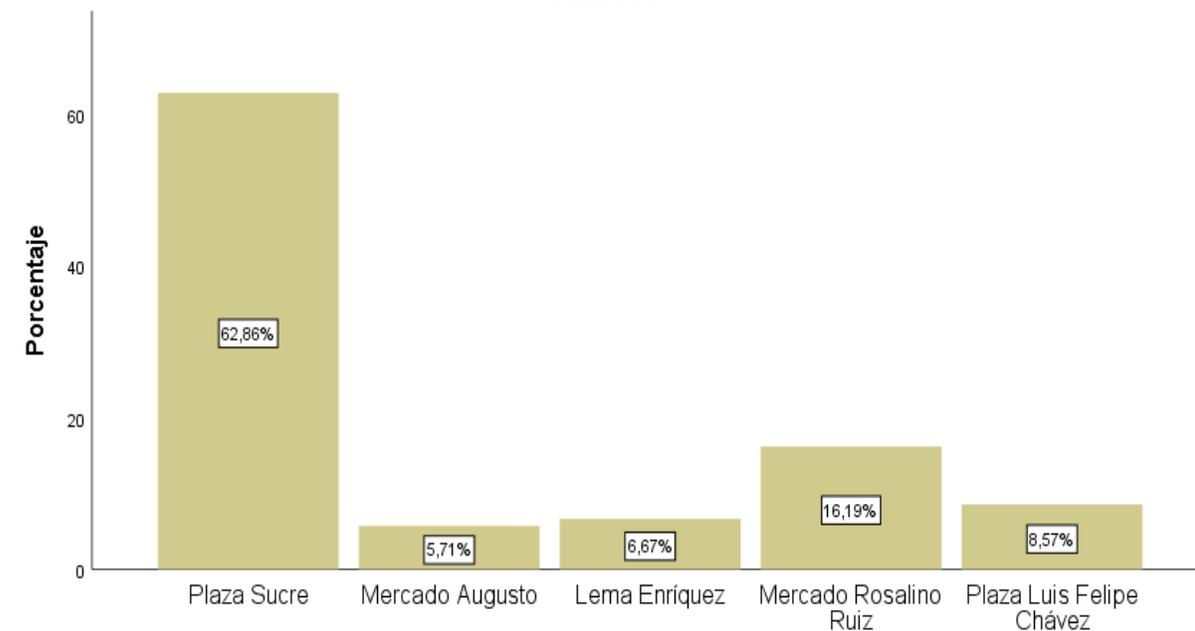
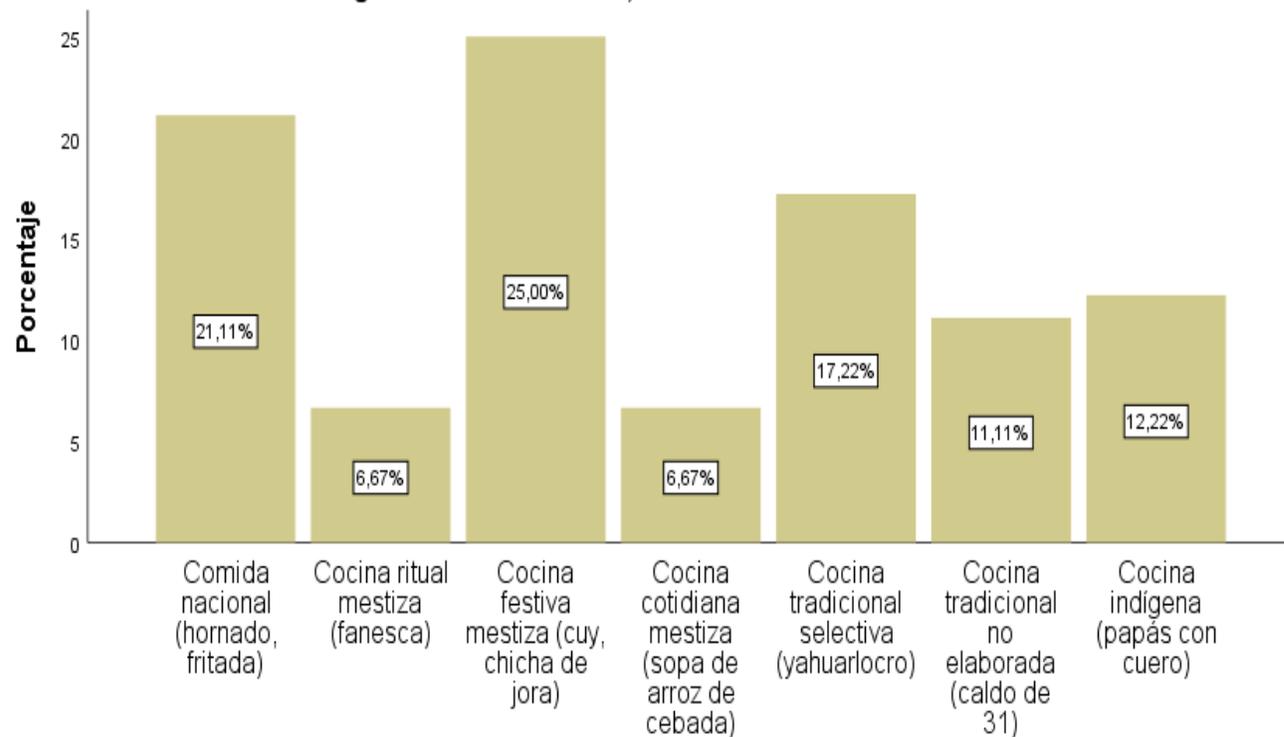


# TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

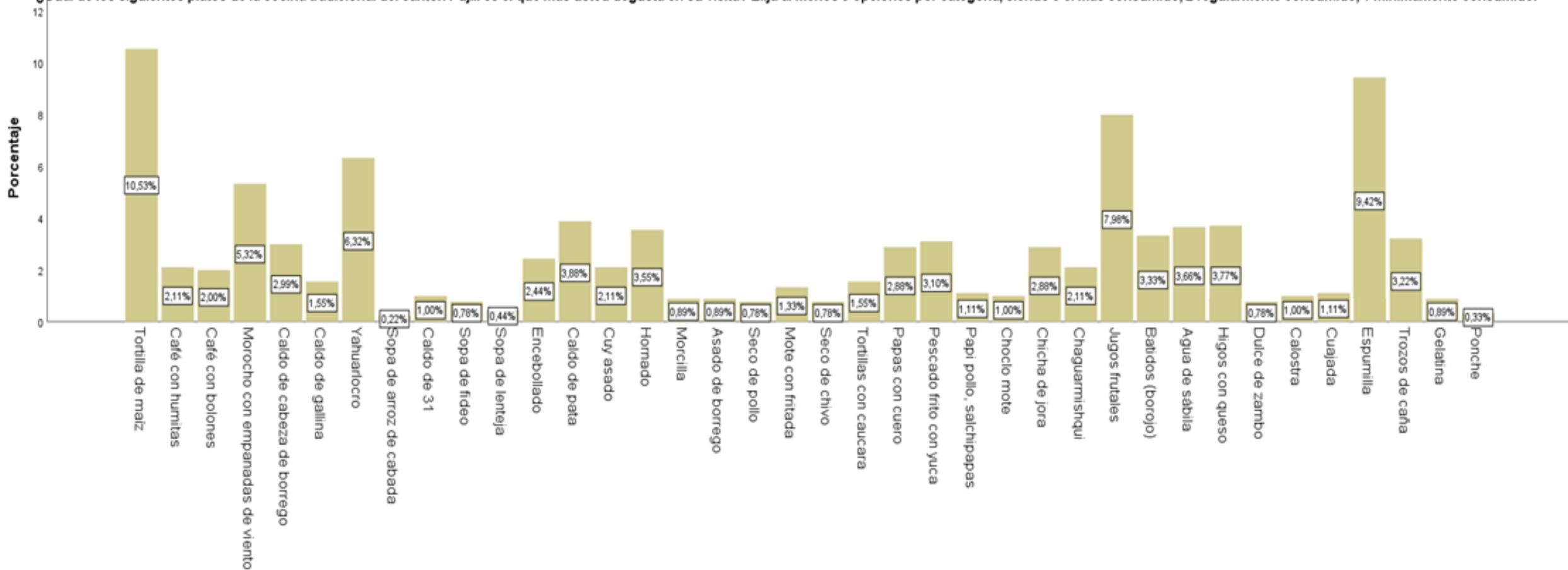
## Encuesta aplicada al cantón Pujilí

Categorice el tipo de cocina tradicional que consume durante su viaje turístico, siendo 3 el más consumido, 2 regularmente consumido, 1 minimamente consumido.

Del siguiente listado cuáles plazas y mercados del cantón Pujilí visita para degustar los platos de la cocina tradicional:

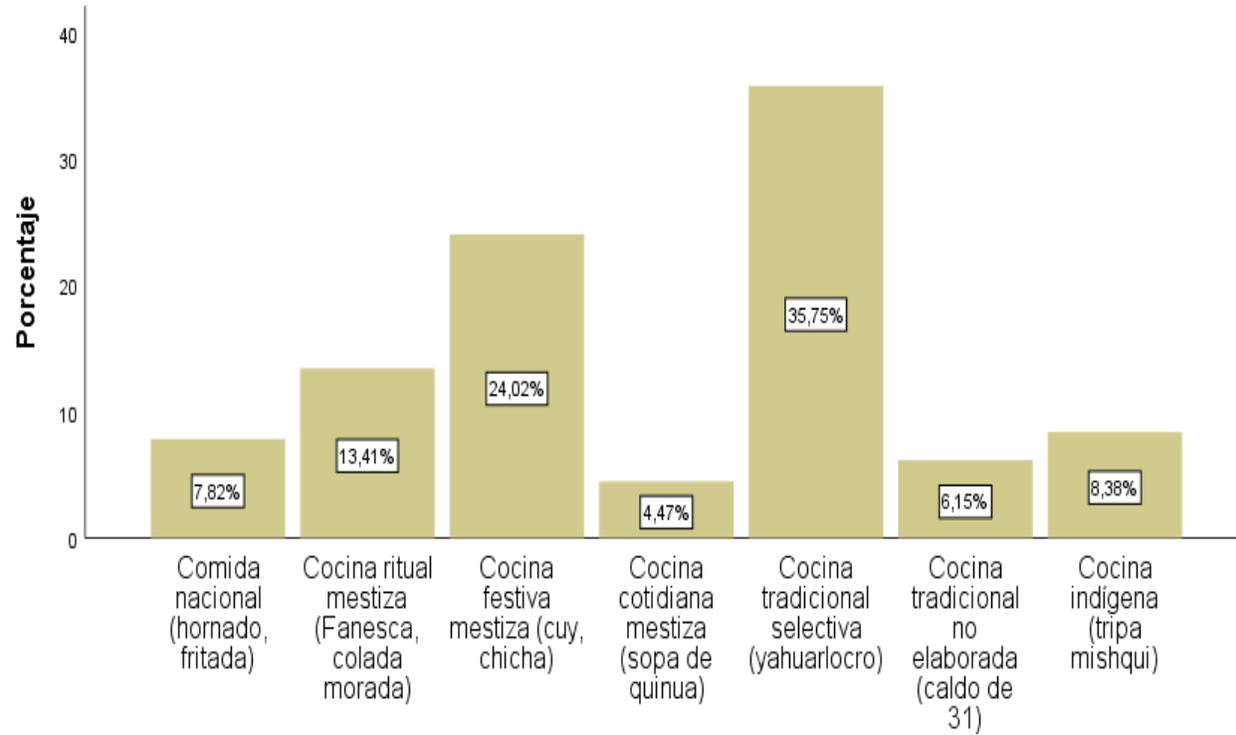


¿Cuál de los siguientes platos de la cocina tradicional del cantón Pujilí es el que más usted degusta en su visita? Elija al menos 3 opciones por categoría, siendo 3 el más consumido, 2 regularmente consumido, 1 minimamente consumido.

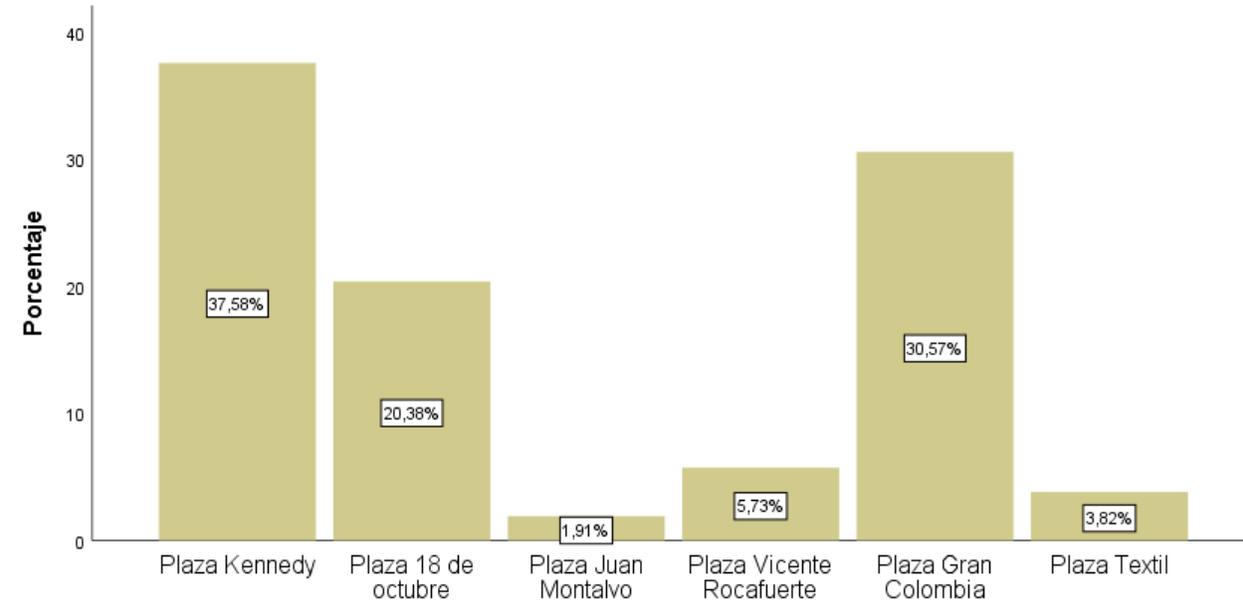


# Encuesta aplicada al cantón Pujilí

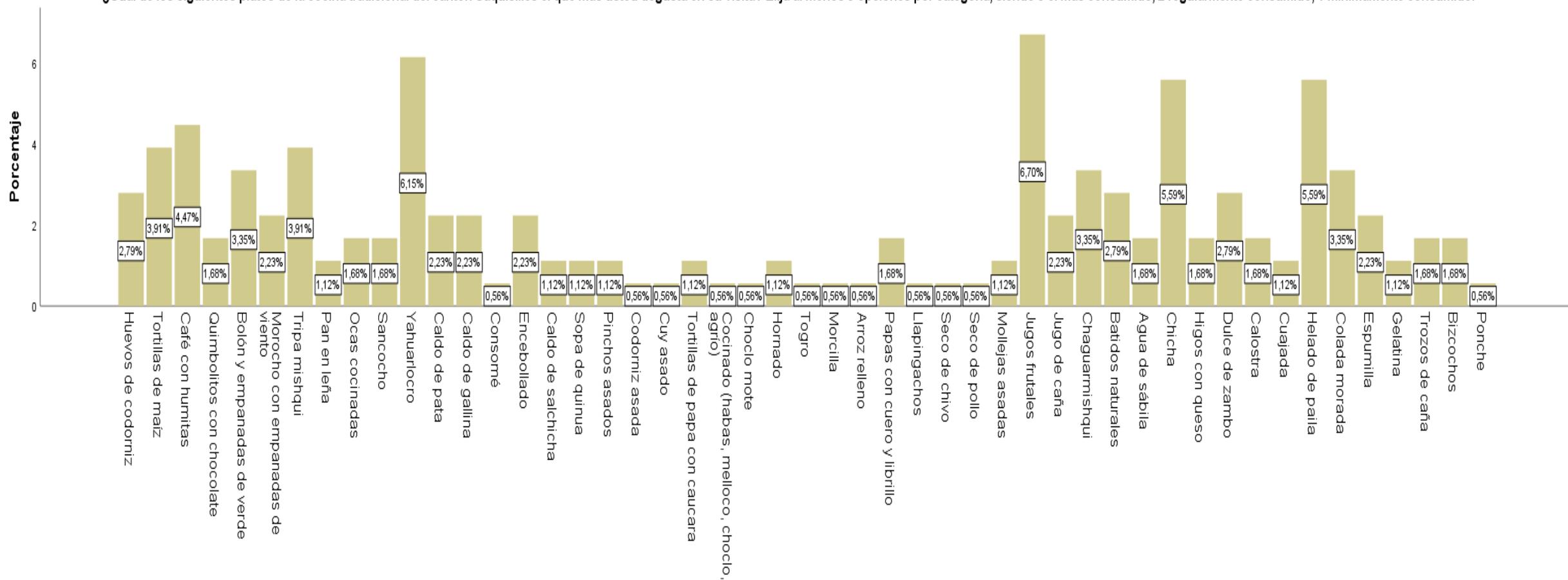
Categorice el tipo de cocina tradicional que consume durante su viaje turístico, siendo 3 el más consumido, 2 regularmente consumido, 1 mínimamente consumido.



Del siguiente listado cuáles plazas y mercados del cantón Saquisilí visita para degustar los platos de la cocina tradicional:



¿Cuál de los siguientes platos de la cocina tradicional del cantón Saquisilíes el que más usted degusta en su visita? Elija al menos 3 opciones por categoría, siendo 3 el más consumido, 2 regularmente consumido, 1 minimamente consumido.



## Análisis de la entrevista

Ing, Verónica Herrera  
Directora de Turismo del GAD Pujilí

La gastronomía se basa en los orígenes, costumbres y tradiciones

Los platos son inventariados de acuerdo a tipos y categorías de un inventario de la gastronomía

Trabajar en la revalorización y rescate de la gastronomía, porque se está perdiendo las recetas de generación en generación

El departamento de Planificación, es aquel que hizo el mercado cerrado para brindar la comida típica

No es competencia de la Dirección de Turismo

A nivel nacional se ha participado con la gastronomía quedando en segundo lugar con el hormado, los otros programas son en la radio y medio de comunicación

## Fichas de observación

Nombre del producto	Chicha de jora	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Festivo	
Lugares de consumo	Hogares	
Descripción	Bebida tradicional consumida en celebraciones religiosas, eventos festivos, a base del maíz llamado jora que necesita ser fermentado.	
Zonas tradicionales de consumo		
Cartón	Plaza o mercado:	
Pujilí, Saquisilí	Plaza Sucre, Plaza Gran Colombia	
Ingredientes	Formas de preparación	
Polvo de jora, piña, caña, panela, especias dulces	La jora debe cocinarse con las especias dulces, añadir el dulce que debe ser panela, a la manera tradicional machucar la caña con todo cascara y partir la piña, terminada la mezcla hay que trasladar a un recipiente de madera llamado barril o tanque de plástico para que ahí se fermente, dejar enfriar y tapar.	
Estado de conservación	En peligro de extinción	

# IDEA A DEFENDER



# CAPÍTULO V

# PROPUESTA

## OBJETIVO

Determinar líneas estratégicas que permita revitalizar e impulsar el turismo gastronómico en los cantones Pujilí y Saquisilí a través de la cocina tradicional.



# ANÁLISIS FODA

No.	FORTALEZAS
F1	Los mercados y plazas ofertan variedad platos de la cocina tradicional
F2	Platos de la cocina tradicional caracterizados por su alto sabor
F3	Establecimientos hoteleros y restaurantes locales ofertan platos de la cocina tradicional
F4	Disponibilidad de productos en la localidad
F5	Puestos organizados e independientes
F6	Relación directa con el cliente
F7	Clientes fidelizados
F8	Programas culturales dan espacio a la cocina tradicional
F9	El inventario de recursos turísticos incluye la gastronomía
F10	Operadoras turísticas ofertan programas que incluyen los platos de la cocina tradicional

No.	DEBILIDADES
D1	Productos sustitutos en la elaboración de los platos de la cocina tradicional
D2	Proceso de producción no estandarizado
D3	Personal polivalente
D4	Los platos carecen de diferenciación
D5	Condiciones de salubridad desfavorable
D6	Falta de publicidad de los platos de la cocina tradicional
D7	Baja capacidad administrativa
D8	No poseen proveedores que oferten productos de calidad
D9	Rutas gastronómicas empíricas
D10	Insatisfacción del cliente por la calidad de servicio
D11	Ausencia de capacitación e inducción al personal

No.	OPORTUNIDADES
O1	Mercado turístico basado en la degustación de platos de la cocina tradicional
O2	Plazas y mercados posicionados en el mercado turístico
O3	Inversión pública para proyectos turísticos
O4	Alta demanda de los platos de la cocina tradicional
O5	Gran afluencia de turistas nacionales
O6	Accesibilidad en buen estado

No.	AMENAZAS
A1	Inestabilidad económica a nivel nacional
A2	Crisis sanitaria por el coronavirus
A3	Competencia por la presencia de platos alternativos
A4	Desconocimiento cultural de profesionales y población de los tipos de cocina tradicional
A5	Otros lugares también expenden platos de la cocina tradicional de los cantones
A6	Sector laboral inestable por el crecimiento de la tasa de desempleo
A7	Elevada tasa de inflación produce precios inestables

## MATRIZ DE IMPACTO

MATRIZ "F"				
No.	FORTALEZAS	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
F1	Los mercados y plazas ofertan variedad platos de la cocina tradicional	✓		
F2	Platos de la cocina tradicional caracterizados por su alto sabor	✓		
F3	Establecimientos hoteleros y restaurantes locales ofertan platos de la cocina tradicional		✓	
F4	Disponibilidad de productos en la localidad			✓
F5	Puestos organizados e independientes		✓	
F6	Relación directa con el cliente	✓		
F7	Clientes fidelizados	✓		
F8	Programas culturales dan espacio a la cocina tradicional	✓		
F9	El inventario de recursos turísticos incluye la gastronomía	✓		
F10	Operadoras turísticas ofertan programas que incluyen los platos de la cocina tradicional	✓		

MATRIZ "O"				
No.	OPORTUNIDADES	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
O1	Mercado turístico basado en la degustación de platos de la cocina tradicional	✓		
O2	Plazas y mercados posicionados en el mercado turístico	✓		
O3	Inversión pública para proyectos turísticos	✓		
O4	Alta demanda de los platos de la cocina tradicional	✓		
O5	Gran afluencia de turistas nacionales		✓	
O6	Accesibilidad en buen estado	✓		

**MATRIZ "D"**

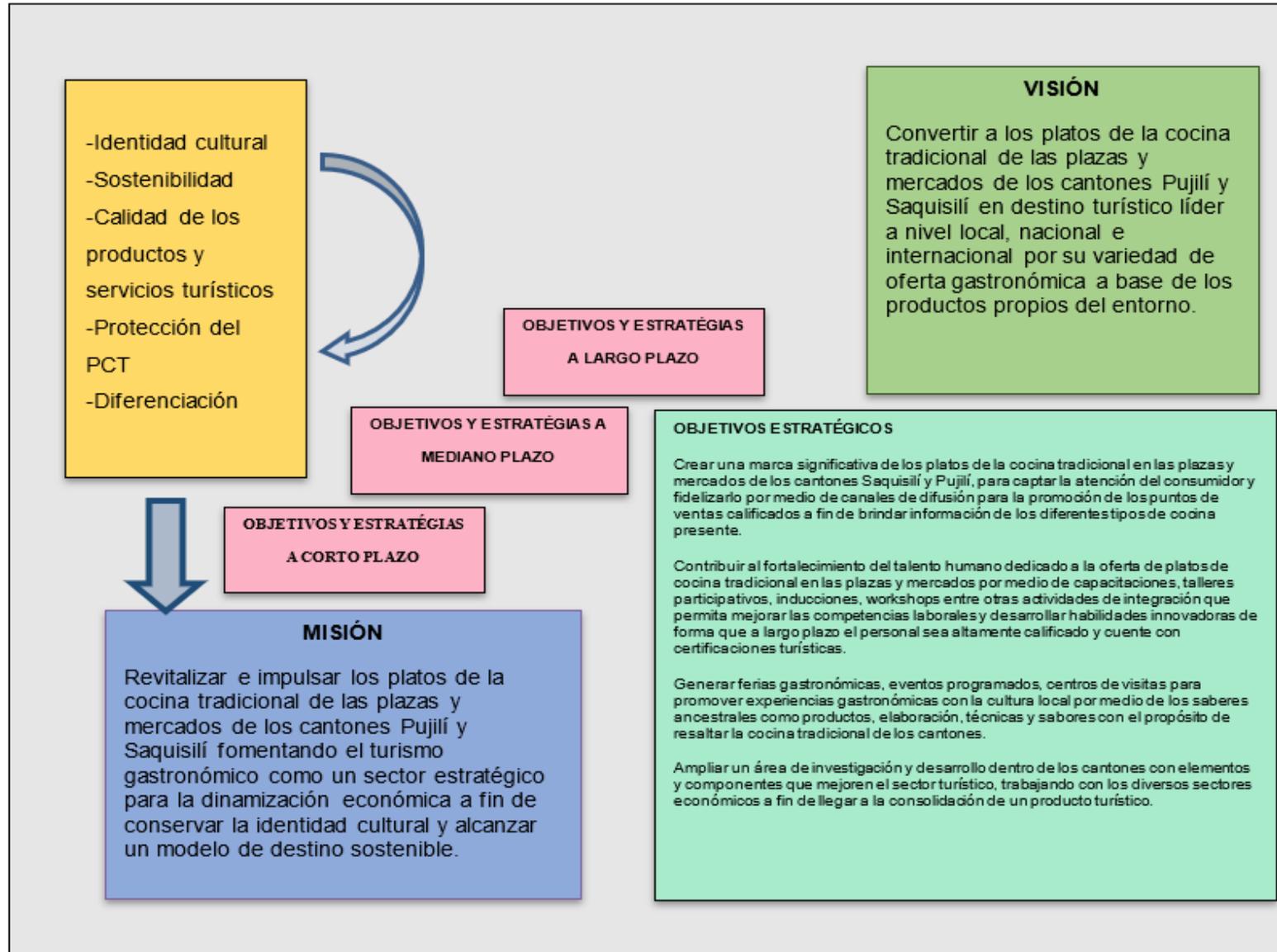
No.	DEBILIDADES	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
D1	Productos sustitutos en la elaboración de los platos de la cocina tradicional			✓
D2	Proceso de producción no estandarizado	✓		
D3	Personal polivalente		✓	
D4	Los platos carecen de diferenciación.	✓		
D5	Condiciones de salubridad desfavorable	✓		
D6	Falta de publicidad de los platos de la cocina tradicional		✓	
D7	Baja capacidad administrativa	✓		
D8	No poseen proveedores que oferten productos de calidad			✓
D9	Rutas gastronómicas empíricas	✓		
D10	Insatisfacción del cliente por la calidad de servicio			✓
D11	Ausencia de capacitación e inducción al personal	✓		

**MATRIZ "A"**

No.	AMENAZAS	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
A1	Inestabilidad económica a nivel nacional	✓		
A2	Crisis sanitaria por el coronavirus	✓		
A3	Competencia por la presencia de platos alternativos			✓
A4	Desconocimiento de profesionales y población de los tipos de cocina tradicional	✓		
A5	Otros lugares también expenden platos de la cocina tradicional de los cantones			✓
A6	Sector laboral inestable por el crecimiento de la tasa de desempleo		✓	
A7	Elevada tasa de inflación produce precios inestables			✓



# Modelo de gestión del Plan gastronómico





## PROYECTO N°1

1.- INFORMACIÓN GENERAL														
PERSPECTIVA:	ENTIDADES COMPETENTES													
EJE ESTRATÉGICO:	COMPETENCIA													
PROYECTO:	PRESUPUESTO													
RESPONSABLE:	DIRECCIÓN DE CULTURA Y TURISMO													
2. OBJETIVOS														
Objetivo Estratégico:	Generar ferias gastronómicas, eventos programados, centros de visitas para promover experiencias gastronómicas con la cultura local por medio de los saberes ancestrales como productos, elaboración, técnicas y sabores con el propósito de resaltar la cocina tradicional de los cantones.													
Objetivo Operativo:	Desarrollar la agenda de la ferias gastronómicas, eventos programados, centros de visitas para promover experiencias gastronómicas.													
3.- CURSOS DE ACCIÓN														
a) Planificación del estudio														
ACTIVIDAD		TIEMPO / SEMANAS									INDICADOR DE ÉXITO	% DE CLIENTES CLAVES		
		PRESUPUESTO		1	2	3	4	5	6	7		8	9	METAS
1	Solicitud del evento										Aprobación de la solicitud	Económicos Humanos Tecnológicos	Retraso en la aprobación	-
2	Modelo de organización										Distribución de espacios		Infraestructura del espacio	\$1.500,00
3	Agenda programada										Generar protocolos del evento		Costos elevados en materiales	\$4000,00
4	Promoción del evento										Asistencia al evento		Falta de apoyo	\$3000,00
FECHA DE INICIO:		Predeterminado												
FECHA DE TERMINACIÓN:		Predeterminado												
UNIDAD DE MEDIDA:		30% del margen de ganancia												
b) Seguimiento y Retroalimentación														
Verificación Parcial Inicial:		Predeterminado												
Verificación Parcial Final:		Predeterminado												
4.- OBSERVACIONES														
S/N														

# CONCLUSIONES

- Dentro del desarrollo de las bases teóricas, el estudio de las variables se llevó a través de la investigación de fuentes bibliográficas, basadas en el conocimiento y la ciencia de expertos, a fin de recopilar toda la información precisa en cuanto a los platos típicos de la cocina tradicional de las plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí.
- Los cantones Pujilí y Saquisilí poseen una extensa oferta de platos de la cocina tradicional en las diferentes plazas y mercados que en contexto local se describen como ícono principal dentro de la gastronomía, pero no en sí del turismo, debido a la falta de aprovechamiento de estos.
- Para el impulso del turismo gastronómico se ha planteado líneas estratégicas basados en proyectos de planificación, tales como plan de promoción, plan de turismo gastronómico, plan financiero y plan de mejora, con el fin de alcanzar el posicionamiento de los platos de la cocina tradicional de las plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí.

# RECOMENDACIONES

- Basados en el diagnóstico situacional actual se recomienda ampliar la línea de investigación enfocada en el sector turístico para el diseño de una ruta turística gastronómica ya que los cantones tanto Pujilí como Saquisilí poseen el recurso turístico denominado platos de la cocina tradicional para generar actividades turísticas.
- Poner en práctica las líneas estratégicas plasmadas en los proyectos de forma que las personas que elaboran los platos de la cocina tradicional pueden seguir con la tradición que se viene dando desde años atrás, de manera que se cree la ventaja competitiva frente a la competencia.
- Conseguir que los platos de la cocina tradicional de las plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí sean expuestas en la página oficial de los respectivos Gobiernos Autónomos Descentralizados y otros medios, para que los turistas nacionales e internacionales pueda conocer sobre los tipos de cocina que se ofertan.