



**Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo
gastronómico de la ciudad de Latacunga**

Columba Paucar, Ángelo Daniel y Valencia Chicaiza, Luis Paul

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y de Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística y
Hotelera

Licdo. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael. Msc,

15 de febrero del 2022

Latacunga



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, "Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga", fue realizado por los señores: Columba Paucar, Ángel Daniel y Valencia Chicaiza, Luis Paul, el cual ha sido revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustenten públicamente.

Latacunga, 14 de febrero del 2022

.....
Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael. Msc,
Director del proyecto de titulación
C.C.: 0502970254



Corregido Columba y Valencia.docx

Scanned on: 17:8 February 16, 2022 UTC



Overall Similarity Score



Results Found



Total Words in Text

Identical Words	2191
Words with Minor Changes	333
Paraphrased Words	577
Omitted Words	0



Website | Education | Businesses


Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael. MSc,
C.C.: 0502970254



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Nosotros, **Columba Paucar Ángel Daniel** con cédula de ciudadanía N° 1720096724 y **Valencia Chicaiza Luis Paul** con cédula de ciudadanía N° 0503581548, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga”**, es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, tecnológicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 14 de febrero del 2022

.....
Columba Paucar Ángel Daniel
C.C. 1720096724

.....
Valencia Chicaiza Luis Paul
C.C. 0503581548



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Nosotros, **Columba Paucar Ángel Daniel** con cédula de ciudadanía N° 1720096724 y **Valencia Chicaiza Luis Paul** con cédula de ciudadanía N° 0503581548, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **“Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga”**, en el repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Latacunga, 14 de febrero del 2022

.....
Columba Paucar Ángel Daniel
C.C. 1720096724

.....
Valencia Chicaiza Luis Paul
C.C. 0503581548

Agradecimiento

Agradezco a mis tíos y primos por su apoyo incondicional, por sus consejos y cariño que me han brindado a lo largo de mi carrera universitaria.

Agradezco a mi querida novia Andreina Enriquez, por ser esa bendición y ayuda idónea para mi vida; sobre todo por creer en mis capacidades y estar a mi lado en los momentos difíciles.

Agradezco a mi gran amiga Silvis, por su apoyo incondicional, por sus consejos y por ser una persona de bendición para mi vida.

Agradezco a mis pastores y amiga Areli Pinto, por sus consejos oportunos y estar siempre pendientes de mi bienestar y el de mi familia.

Agradezco a mis amigos Josué Quintana, Oscar Caiza, Fernando Quinaluisa, y en especial, a mi amigo y compañero de tesis Luis Valencia por ser un ejemplo de tenacidad, humildad y fe.

Agradezco a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L, por haberme abierto las puertas para formarme académicamente y obtener mi tan anhelado título universitario.

Agradezco a mi director de tesis Lic. Ismael Guanoluisa, por sus conocimientos impartidos y vocación para enseñar.

Ángelo C.

Agradecimiento

En primer lugar agradezco a Dios, quien me acompañó en todo el proceso de formación académica, dándome las fuerzas y la sabiduría necesaria, para sobrellevar al mismo tiempo varias responsabilidades como esposo, padre, estudiante y emprendedor, logrando así cumplir uno de mis sueños.

Agradezco a mi familia, en especial a mi esposa Esperanza, quien me ayudó incondicionalmente y estuvo ahí siempre en las buenas y en las malas, siendo así la ayuda idónea que Dios me preparó.

A los verdaderos amigos, en especial a mi compañero de tesis Ángelo Columba, quien con su entusiasmo, dedicación y humildad aportó para cumplir este sueño.

A la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L y a los docentes, quienes realizan su trabajo con dedicación y amor, contribuyendo así con la motivación y el conocimiento académico.

Y finalmente a mi tutor Lic. Ismael Guanoluisa por su paciencia y dedicación.

Luis V.

Dedicatoria

Sin duda, se la dedico a Dios por darme la oportunidad de vivir esta experiencia maravillosa de la Universidad y por ser ese Padre que nunca me ha abandonado, dándome la salud y vida para cumplir uno de mis sueños.

Se la dedico a mis padres y hermana, por haberme dado su amor, cariño, esfuerzo y su apoyo incondicional para sobrellevar todas las adversidades que hemos pasado.

Ángelo C.

Dedicatoria

Con la ayuda de Dios todo es posible.

El presente trabajo lo dedico a mi Padre celestial, quien me dio una segunda oportunidad al sanar y restaurar mi vida por medio de su hijo Jesús y de su palabra, dándome la fortaleza necesaria para lograr este tan anhelado título universitario. A Él sea toda la gloria por siempre "Amén".

2 Crónicas 7:14 si se humillare mi pueblo, sobre el cual mi nombre es invocado, y oraren, y buscaren mi rostro, y se convirtieren de sus malos caminos; entonces yo oiré desde los cielos, y perdonaré sus pecados, y sanaré su tierra.

Luis V.

Tabla de Contenidos

Carátula.....	1
Certificación.....	2
Reporte de verificación de contenido.....	3
Responsabilidad de autoría.....	4
Autorización de publicación.....	5
Agradecimiento	6
Agradecimiento	7
Dedicatoria.....	8
Dedicatoria.....	9
Tabla de contenidos.....	10
Índice de tablas	15
Índice de figuras.....	17
Resumen	18
Abstract.....	19
Generalidades.....	20
Antecedentes.....	20
Título del proyecto de investigación.....	21
Planteamiento del problema.....	21
Árbol del problema.....	24
Formulación del problema.....	25
Justificación e importancia	25
Objetivos.....	26
<i>Objetivo general</i>	26
<i>Objetivos específicos</i>	26
Hipótesis.....	27
Variables de la investigación.....	27

Operacionalización de variables	28
Marco teórico.....	31
Patrimonio	31
Patrimonio cultural.....	32
Patrimonio cultural inmaterial	33
Patrimonio alimentario.....	35
Saberes	36
Prácticas agrícolas.....	37
Prácticas culinarias.....	38
Salvaguardia	38
Cultura alimentaria	39
Patrimonio natural alimentario	40
Patrimonio cultural alimentario	41
Granos andinos	41
Turismo	43
Producto turístico	44
Turismo cultural	46
Turismo gastronómico.....	47
Comida tradicional	48
Degustación de platos	49
Gastronomía	50
<i>Gastronomía ancestral.....</i>	51
<i>Gastronomía típica.....</i>	51
Caracterización del objeto de estudio	51
<i>Datos generales.....</i>	51
<i>Referencia histórica.....</i>	52
<i>Clima</i>	53

<i>Relieve</i>	54
<i>Hidrografía</i>	55
<i>Demografía</i>	55
<i>Situación socioeconómica</i>	57
<i>Turismo</i>	59
Fundamentación legal.....	60
Marco metodológico	67
Enfoque de la investigación	67
<i>Enfoque cualitativo</i>	67
Modalidad básica de la investigación.....	68
<i>De campo</i>	68
<i>Documental-bibliográfica</i>	68
Nivel o tipo de investigación	69
<i>Exploratorios</i>	69
<i>Descriptivos</i>	69
Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos.....	69
<i>Primarias</i>	69
<i>Secundarias</i>	70
Técnicas de investigación	71
<i>Observación participante</i>	71
<i>Entrevista</i>	71
<i>Grabaciones de audio</i>	71
Población	72
Metodología para la variable patrimonio alimentario	76
Instrumento	76
<i>Fichas del atlas del patrimonio alimentario</i>	76
Patrimonio natural alimentario (productos primarios)	77

Modelo de la ficha de productos primarios	81
Modelo de entrevista de productos primarios	82
Fichas de productos primarios	91
<i>Interpretación de resultados</i>	101
Modelo de la ficha de productos elaborados	106
Modelo de entrevista de productos elaborados.....	106
Reporte de entrevistas.....	109
Fichas de productos elaborados.....	141
<i>Interpretación de resultados</i>	157
Metodología para la variable turismo gastronómico	159
<i>Mercados</i>	159
<i>Inventario gastronómico y turístico</i>	162
<i>Infraestructura</i>	163
<i>Estructura y equipamiento</i>	172
<i>Superestructura</i>	175
<i>Estudio de viabilidad y rentabilidad</i>	177
<i>Diagnóstico DAFO y recomendaciones</i>	182
<i>Control y calidad</i>	184
<i>Marca y comercialización</i>	185
<i>Interpretación de resultados</i>	185
Idea a defender	187
Propuesta	189
Introducción	189
Justificación	189
Objetivo general	190
<i>Objetivos específicos</i>	190
Metodología	191

<i>Fase 1: Análisis e identificación del territorio</i>	191
<i>Fase 2: Diagrama de la ruta turística</i>	193
<i>Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta</i>	194
Desarrollo de la propuesta	195
<i>Fase 1: Análisis e identificación del territorio</i>	195
<i>Fase 2: Diagrama de la ruta turística</i>	205
<i>Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta</i>	210
Conclusiones y recomendaciones	215
Conclusiones	215
Recomendaciones	216
Bibliografía	217
Anexos	227

Índice de Tablas

Tabla 1 <i>Variable independiente Patrimonio Alimentario</i>	28
Tabla 2 <i>Variable dependiente turismo gastronómico</i>	30
Tabla 3 <i>Tipos de turismo</i>	45
Tabla 4 <i>Climatología de la provincia de Cotopaxi</i>	53
Tabla 5 <i>Unidades de relieve</i>	54
Tabla 6 <i>Parroquias rurales</i>	55
Tabla 7 <i>Parroquias urbanas</i>	56
Tabla 8 <i>Atractivos turísticos de la ciudad de Latacunga</i>	59
Tabla 9 <i>Listado de informantes del patrimonio natural alimentario</i>	73
Tabla 10 <i>Listado de informantes del patrimonio cultural alimentario</i>	74
Tabla 11 <i>Listado de informantes del turismo gastronómico</i>	75
Tabla 12 <i>Tipos de productos ancestrales</i>	78
Tabla 13 <i>Formas de obtención de alimentos</i>	78
Tabla 14 <i>Reporte de entrevistas</i>	85
Tabla 15 <i>Tipos de productos</i>	103
Tabla 16 <i>Formas de consumir los alimentos</i>	104
Tabla 17 <i>Preferencia de Atractivos turísticos</i>	160
Tabla 18 <i>Tipo de alimentación</i>	161
Tabla 19 <i>Inventario de atractivos turísticos gastronómicos de la ciudad</i>	162
Tabla 20 <i>Operadoras de transporte en terminal terrestre de "Latacunga"</i>	164
Tabla 21 <i>Unidades de transporte público en el cantón Latacunga, por tipo</i>	164
Tabla 22 <i>Transporte terrestre turístico en el cantón Latacunga</i>	165
Tabla 23 <i>Rutas de acceso</i>	166
Tabla 24 <i>Servicios de alojamiento en el cantón Latacunga</i>	167
Tabla 25 <i>Agencias de viaje en el cantón Latacunga</i>	170
Tabla 26 <i>Estructura y equipamiento</i>	172

Tabla 27 <i>Superestructura</i>	175
Tabla 28 <i>Análisis interno y externo</i>	177
Tabla 29 <i>Análisis de mercado</i>	179
Tabla 30 <i>Localización</i>	181
Tabla 31 <i>Matriz DAFO</i>	182
Tabla 32 <i>Programas de calidad y competitividad gastronómica y turística</i>	184
Tabla 33 <i>Modelo de ficha del inventario gastronómico</i>	192
Tabla 34 <i>Planilla modelo para confeccionar itinerarios</i>	194
Tabla 35 <i>Establecimientos</i>	203
Tabla 36 <i>Cronograma de capacitación</i>	204
Tabla 37 <i>Itinerario</i>	207

Índice de figuras

Figura 1 <i>Árbol del problema</i>	24
Figura 2 <i>Fases</i>	191
Figura 3 <i>Diseño de la marca</i>	206
Figura 4 <i>Marca</i>	206
Figura 5 <i>Mapa de la ruta gastronómica</i>	207
Figura 6 <i>Tríptico anverso</i>	213
Figura 7 <i>Tríptico reverso</i>	213
Figura 8 <i>Página</i>	214

Resumen

La presente investigación corresponde al estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga. La problemática que se identificó es la falta de interés de las nuevas generaciones hacia las preparaciones tradicionales con productos nativos, debido a la globalización que provoca el rechazo de lo propio, adoptando las tendencias actuales y la falta de apoyo de las autoridades competentes con respecto a proyectos turísticos relacionados con la gastronomía. Por tal motivo, el principal objetivo planteado es estudiar el Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga. El siguiente trabajo está estructurado por cuatro capítulos, el primer capítulo consta de las generalidades y el marco teórico de las variables de estudio; el segundo capítulo contiene la Metodología del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, con el fin de diagnosticar el patrimonio natural y cultural alimentario, además, se utilizó el Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional para diagnosticar el turismo gastronómico de la ciudad; en el tercer capítulo se realizó la propuesta, que en base a los estudios previos, se determinó la creación de una ruta turística gastronómica que incentive la producción y consumo de los platos tradicionales elaborados a base de granos andinos y finalmente, el cuarto capítulo abarca las conclusiones y recomendaciones del estudio realizado.

Palabras clave:

- **PATRIMONIO ALIMENTARIO**
- **GRANOS ANDINOS**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **CIUDAD LATACUNGA**

Abstract

This research corresponds to the study of the Food Heritage of andean grains and its influence on gastronomic tourism in the Latacunga city. The problem that was identified is the lack of interest of the new generations towards traditional preparations with native products, due to globalization that causes the rejection of their own, adopting current trends and the lack of support from the competent authorities regarding projects. tourism related to gastronomy. For this reason, the main objective is to study the Food Heritage of andean grains and its influence on gastronomic tourism in the Latacunga city. The following work is structured by four chapters, the first one consists of the generalities and the theoretical framework of the study variables; the second chapter contains the Methodology of the Food Heritage Atlas of the Ministry of Culture and Heritage of Ecuador in order to diagnose the natural and cultural food heritage, in addition, the Regional Gastronomic and Tourist Planning Model was used to diagnose gastronomic tourism in the city; in the third chapter, the proposal was made that based on previous studies, the creation of a gastronomic tourist route was determined that encourages the production and consumption of traditional dishes made from andean grains and finally, the fourth chapter covers the conclusions and recommendations of the study carried out.

Keywords:

- **FOOD HERITAGE**
- **ANDEAN GRAINS**
- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **LATACUNGA CITY**

Capítulo I

1. Generalidades

1.1. Antecedentes

Analizado el tema Patrimonio cultural alimentario planteado por Solarte (2010), en donde el principal objetivo fue realizar un catastro del patrimonio cultural intangible constituido por la cocina popular tradicional donde se menciona, que la cocina popular es catalogada como patrimonio intangible para cada región, es por ello la importancia de la recolección de información de las recetas a base de productos endémicos de los pueblos. La evolución del patrimonio cultural alimentario va de la mano con el desarrollo de la comunidad o región, haciendo que sus platos sean considerados como una herencia para las generaciones venideras, estandarizando los ingredientes tradicionales que conforman el plato típico e identificando la cultura de cada pueblo. El aporte generado a la presente investigación son los datos recopilados acerca de los ingredientes que componen la elaboración de un plato emblemático de cada región, con la finalidad de saber el origen, su composición, el valor que representa para las nuevas generaciones y su aporte cultural, económico y social.

Revisado el Manual metodológico para la elaboración del atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, el cual muestra la riqueza culinaria que el país posee en las diferentes regiones; así como las formas de cultivo y transformación de los productos a platos típicos. Este manual servirá como un proyecto base de ejemplo para el levantamiento de información del atlas del patrimonio alimentario de cada provincia, que contenga los productos emblemáticos, los ingredientes adecuados y las técnicas de preparación para la revalorización y potencialización de la riqueza culinaria representada en sus productos y en su

gastronomía tradicional. El aporte que genera a la investigación es el diseño metodológico y las herramientas específicas para la recolección, proceso e interpretación de la información, basándose en diferentes fichas establecidas para el desarrollo del atlas del Patrimonio Alimentario. (Unigarro et al. 2013)

Revisado el libro Turismo Gastronómico Sostenible del autor Antonio Montecinos Torres, propone un Modelo de planificación gastronómica y turística regional que busca preservar de manera urgente el patrimonio gastronómico con un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible, con el objetivo de crear servicios, rutas, productos y destinos de manera planificada para que el turismo gastronómico sea considerado un producto turístico prioritario para el desarrollo sostenible de cada localidad. El aporte que genera a la investigación es el Modelo de planificación gastronómica y turística regional, que ayuda al desarrollo económico, socio cultural y ambiental de una localidad para preservar los conocimientos gastronómicos ancestrales de las futuras generaciones. (Montecinos, 2016)

1.2. Título del proyecto de investigación

Estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

1.3. Planteamiento del problema

En América, la falta de interés por el consumo de productos que forman parte del patrimonio alimentario ha venido en aumento, debido a la globalización que da lugar a la aculturación, la cual busca satisfacer la demanda del consumidor dejando de lado los productos nativos de las distintas regiones, considerados como parte de la historia y desarrollo de la cultura de cada país; siendo fundamental para el desarrollo del turismo gastronómico por la ancestralidad de su preparación. Sin embargo, en la actualidad

existe la Organización No Gubernamental (ONG); *Slow Food* que promueve el consumo de los productos locales y de calidad para oponerse al *Fast Food*. Asimismo, el Sistema de Indicaciones Geográficas, derivado de las Denominaciones de Origen Francesas comienza a desarrollarse en América Latina, aplicado ante todo a los productos que representan grandes capitales de inversión (tequila mexicano, vinos chilenos, alcoholes y cafés brasileños), es susceptible de expandirse a productos locales menos conocidos y ligados a la pequeña agricultura familiar. Es por ello que, es importante valorar el patrimonio alimentario, ya que este promueve el desarrollo del sector turístico y aporta al crecimiento de la oferta gastronómica. (Suremain & Katz, 2009, párr. 21)

Ecuador al ser un país megadiverso y pluricultural, cuenta con una gran variedad de granos andinos, los cuales se pueden aprovechar al máximo, sin embargo, la falta de interés por parte de las nuevas generaciones por modas extranjeras impuestas, ha dado lugar al rechazo de los productos nativos. Es así como menciona Benítez y Garcés en su libro *Culturas ecuatorianas de ayer y hoy*, citado por Domínguez (2016) donde menciona que la cultura dominante de nuestro país es la que se impone desde modas o influencias extranjeras, con la consecuencia de un rechazo hacia lo propio o tradicional. Además, menciona que esto es un rezago de la conquista española, época en la cual los esclavos eran indígenas y los amos eran los españoles o los hijos de españoles. Como consecuencia del interés de comidas con productos extranjeros, se pierde el valor de la gastronomía local, dañando considerablemente la identidad de los pueblos. (p. 2)

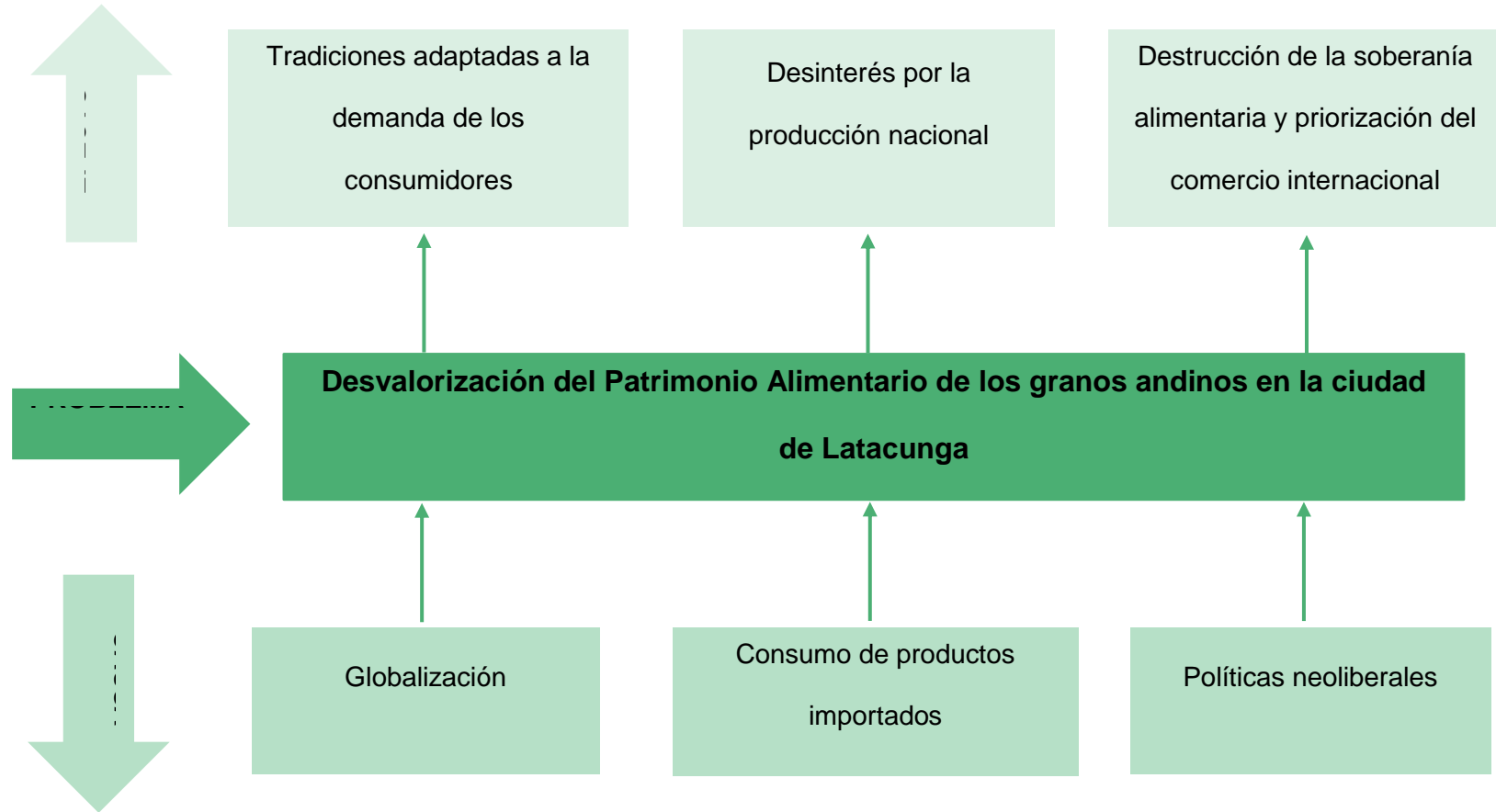
En la provincia de Cotopaxi, la gastronomía basada en granos andinos es considerada una fuente de desarrollo local desde la antigüedad, gracias a la variedad de platos que se elaboran y se comercializan en sus alrededores tales como: mote, tostado, máchica, chocho, quinua, morocho, entre otros; estos mismos platos basados

en granos andinos, se están perdiendo debido a la falta de interés por parte de las nuevas generaciones y por falta de apoyo de las autoridades competentes, es así como menciona Rivera (2001) las políticas neoliberales destruyen la soberanía alimentaria; priorizan el comercio internacional, y no la alimentación de los pueblos. No han contribuido en absoluto en la erradicación del hambre en el mundo. Al contrario, han incrementado la dependencia de los pueblos de las importaciones agrícolas, y han reforzado la industrialización de la agricultura, peligrando así el patrimonio genético, cultural y medioambiental del planeta, así como la salud. Han empujado a centenas de millones de campesinos (as) a abandonar sus prácticas tradicionales, al éxodo rural o a la emigración. (p. 27)

1.4. Árbol del problema

Figura 1

Árbol del Problema



Nota. La figura representa la problemática de la desvalorización del Patrimonio Alimentario de los granos andinos, así como las causas y efectos que provoca.

1.5. Formulación del problema

¿Cómo influye el estudio del Patrimonio Alimentario de los granos andinos en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga?

1.6. Justificación e importancia

La provincia de Cotopaxi es considerada como uno de los centros administrativos, económicos, financieros y comerciales más importantes de la zona, ya que desde la antigüedad los pobladores han comercializado sus productos agrícolas, en especial los granos andinos como son: la cebada, la quinua, el maíz, el chocho, etc. Mismos que poseen propiedades indispensables para mantener una buena salud en los habitantes. En la actualidad los granos andinos han sido reemplazados por comida altamente procesada, que hace que pierda el aporte nutricional y genere daños en la salud de las nuevas generaciones, además, ocasiona la disminución de la producción y consumo de los granos andinos.

En la ciudad de Latacunga, la presente investigación contribuirá en el aspecto socio económico a crear interés para aumentar la producción y consumo de los granos andinos, generando fuentes de empleo y mayor inversión en los campos agrícolas. Por otra parte, este proyecto ayudará al desarrollo local en igualdad de condiciones, ya que las personas que anteriormente migraban en busca de empleo, podrán crecer y desarrollarse en la agricultura con mayores oportunidades y mejores condiciones de empleo.

Además, esta investigación servirá de modelo para las autoridades locales en la creación de nuevos proyectos turísticos, donde intervengan los recursos agrícolas que posee este territorio rico en variedad de productos, es así que la elaboración de proyectos basados en productos nativos como son los granos andinos, aportará a las

futuras generaciones, en especial a los estudiantes de la carrera de turismo, ya que en la actualidad, uno de los principales incentivos para que los turistas realicen viajes, es la gastronomía típica y variada que se prepara a base de productos y técnicas nativas de cada región. Finalmente, ayudará a mantener el consumo diario de estos productos, a fin de promover vínculos con organismos públicos y privados que faciliten la generación de nuevos proyectos turísticos gastronómicos.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo general

- Estudiar el Patrimonio Alimentario de los granos andinos y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

1.7.2. Objetivos específicos

- Establecer la fundamentación teórica que sustente el desarrollo de las variables Patrimonio Alimentario y turismo gastronómico.
- Diagnosticar el Patrimonio Alimentario de los granos andinos para el registro de los platos, productos existentes y el estado actual a través de las fichas de inventario utilizado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Diagnosticar el estado actual del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga para desarrollar de manera adecuada la investigación.
- Diseñar una ruta turística gastronómica para incentivar la producción y consumo de los platos elaborados a base de granos andinos en la ciudad de Latacunga.

1.8. Hipótesis

El tema de tesis al ser de carácter cualitativo, bibliográfico documental, histórico y cultural, no se puede comprobar una hipótesis, sin embargo, la idea a defender dentro del estudio es que, el conocimiento de la importancia del Patrimonio Alimentario de los granos andinos influye en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

1.9. Variables de la investigación

Dentro del tema propuesto, las variables que serán parte del desarrollo del marco teórico son las siguientes:

Variable independiente: Patrimonio Alimentario

Variable dependiente: Turismo gastronómico

1.10. Operacionalización de variables

Tabla 1

Variable independiente Patrimonio Alimentario

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	T: Técnicas I: Instrumentos
El patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio. (Unigarro, 2015, p. 24)	Saberes	Ancestrales	¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?	Entrevista Cuestionario
		Gastronómicos	¿Cómo se prepara?	
		Rituales	¿Tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?	
	Prácticas agrícolas	Creencias	¿Se sigue enseñando a los más jóvenes?	Entrevista Cuestionario
		Tradicionales	¿Cómo se siembra? ¿En qué época se realiza la siembra?	
		Ecológicas	¿Este cultivo tiene algún cuidado especial? ¿En qué época se realiza?	
	Prácticas culinarias	Técnicas tradicionales	¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?	Entrevista Cuestionario

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	T: Técnicas I: Instrumentos
		Técnicas contemporáneas	¿Siempre se ha realizado así? ¿Existen cambios en su preparación? ¿Cuáles	
	Salvaguardia	Identidad simbólica	¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?	Entrevista Cuestionario
		Identidad material	¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)	

Nota. La tabla representa la operacionalización de la variable Patrimonio Alimentario, que ayudará al desarrollo del marco teórico.

Tabla 2*Variable dependiente Turismo gastronómico*

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	T: Técnicas I: Instrumentos
Según Montecinos el turismo gastronómico está vinculado a la comida tradicional de un sitio. Turismo que permite degustar comida local y sorprenderse con nuevos sabores. Este tipo de turismo permite acudir a restaurantes, fiestas locales y ferias gastronómicas. (p. 98)	Comida tradicional	Técnicas culinarias	¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?	Entrevista Cuestionario
		Conocimientos prácticos	¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?	
	Degustación de platos	Conocimientos ancestrales	¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?	Entrevista Cuestionario
		Mercados	¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?	
		Restaurantes	¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?	
		Fiestas locales	¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta? ¿En cuál?	

Nota. La tabla representa la operacionalización de la variable turismo gastronómico, que ayudará al desarrollo del marco teórico.

Capítulo II

2. Marco teórico

En el presente capítulo se disertan las respectivas variables propuestas en el tema de estudio, para lo cual se utilizará diferentes fuentes conceptuales del patrimonio alimentario y del turismo gastronómico que sustenten la investigación.

2.1. Patrimonio

Para definir el patrimonio se ha tomado en cuenta varias fuentes bibliográficas, las cuales sirven para respaldar la conceptualización, mismas que se presentan a continuación:

Arévalo (2004) menciona lo siguiente:

El patrimonio está compuesto por los elementos culturales y remite a símbolos y representaciones, a los lugares de la memoria, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio. (p. 929)

Por otra parte, para Díaz (2010):

La palabra patrimonio es tan antigua, como las grandes civilizaciones de la humanidad, desde sus inicios estaba vinculada a estructuras económicas familiares, nos relatan los diccionarios: que es aquello que proviene de la herencia de los padres, los bienes que poseemos o hemos heredado de nuestros ascendientes y luego lo traspasamos en nuestra herencia, en este

caso, de forma jurídica se trata de objetos materiales, también de forma diferente podemos referirnos a derechos y obligaciones. (p. 3)

Según García (2012) “es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados” (p. 17).

Conforme a lo expuesto por los autores, el patrimonio constituye una serie de bienes tangibles e intangibles que se ha heredado de los ancestros para dejar un legado a las futuras generaciones, conservando así la identidad.

Una vez conceptualizado la palabra patrimonio basado en distintos autores, a continuación, se detalla el concepto del patrimonio cultural para sustentar la investigación.

2.2. Patrimonio cultural

Según Dosal (2014) menciona lo siguiente:

El patrimonio cultural expresa la solidaridad que une a quienes comparten un conjunto de bienes y prácticas que los identifica, pero suele ser también un lugar de complicidad social. Las actividades destinadas a definirlo, preservarlo y difundirlo, amparadas por el prestigio histórico y simbólico de los bienes patrimoniales, incurren casi siempre en cierta simulación al pretender que la sociedad no está dividida en clases, etnias y grupos, o al menos que la grandiosidad y el respeto acumulados por estos bienes trascienden esas fracturas sociales. (p. 137)

Mientras que, para Bañuelos (2015):

La definición de patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo, la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (p. 2)

Por otra parte, para Chamorro (2011) el patrimonio cultural “es el conjunto de bienes materiales y espirituales, que heredamos de nuestros antepasados, siendo este un compromiso de aquellas personas y sociedades que deben conservar, para así proteger y dar a conocer a futuras generaciones” (p. 16).

El patrimonio cultural según los autores, es un recuerdo de las actividades y prácticas ancestrales que genera un valor de identidad para un pueblo, preservando las tradiciones y costumbres de generación en generación.

A continuación, se detallan los conceptos de patrimonio cultural inmaterial basados en varios autores, mismos que se presentan en los siguientes párrafos:

2.3. Patrimonio cultural inmaterial

Arévalo (2004) menciona lo siguiente:

El patrimonio inmaterial refleja la cultura viva, y entre otros referentes comprende las costumbres y tradiciones, las prácticas y hábitos sociales, las prácticas relativas a la naturaleza, la medicina tradicional, los rituales y las fiestas, los saberes, los conocimientos, las lenguas y las expresiones verbales,

todos los géneros de la tradición oral, la música, el baile y la danza, las artes narrativas y del espectáculo, las cosmologías y los sistemas de conocimiento, las creencias, los valores, etc., que constituyen la expresión de la identidad de un pueblo o grupo étnico o social; en suma, sus formas vivas de vida. (p. 931)

Por otra parte, según La Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación UNESCO (2017) se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (párr. 3)

Para Olivera (2011) “el patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, lo recrean permanentemente las comunidades y los grupos en función de su medio, su interacción con la naturaleza y su historia” (p. 664).

De acuerdo a lo expuesto por los autores, el patrimonio cultural inmaterial promueve la creatividad de un pueblo respetando los conocimientos que se han venido adquiriendo en su entorno, a través de experiencias obtenidas en la convivencia con la naturaleza e impartidas a las nuevas generaciones.

Luego de exponer las definiciones del patrimonio cultural inmaterial, se aborda la conceptualización del patrimonio alimentario según distintos autores.

2.4. Patrimonio alimentario

Para Espeitx (2004) “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” (p. 196).

De acuerdo a Moreira (2006) menciona que:

Las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, de igual modo que las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación. (p. 3)

Según Unigarro (2015) el patrimonio alimentario es:

El conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio. (p. 24)

Basado en los conceptos de los autores, el patrimonio alimentario constituye los saberes y conocimientos de la gastronomía tradicional, de los productos que los componen y su preparación, poniendo en práctica las técnicas culinarias ancestrales transmitidas con el paso del tiempo.

En virtud de este entendimiento, se toma como referencia el concepto de Unigarro, debido a que tiene las dimensiones e indicadores adecuados para el correcto desarrollo de la investigación. En este sentido, Unigarro determina que existen las siguientes dimensiones dentro del patrimonio alimentario. A continuación, se detallan cada una de ellas:

2.5. Saberes

Para Pazmiño et al. (2011) los saberes son:

El conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (p. 114)

Según Gutiérrez (2018) se denominan saberes ancestrales y tradicionales a todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas. Los saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del conocimiento y la técnica que van desde el lenguaje hasta la gastronomía, desde las matemáticas hasta la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura, las técnicas de conservación del ambiente y microclimas, la producción y alimentación, la agricultura y el riego, el transporte y la comunicación. (p. 2)

Basado en los autores, se entiende que los saberes son los conocimientos desarrollados en el lugar de origen de cada pueblo, que se han transmitido de padres a hijos para conservarlos a lo largo del tiempo y que tienen relación con los principios, creencias y valores, como la comida tradicional, las manualidades, la medicina tradicional, las formas de siembra y cosecha, entre otras. Además, los autores mencionan que los posibles tipos de indicadores para el desarrollo de la presente investigación son: ancestrales, gastronómicos, rituales, creencias y técnicas productivas.

2.6. Prácticas agrícolas

Según los autores Borja & Valdivia (2015) mencionan lo siguiente:

La agricultura es la labranza o cultivo de la tierra e incluye todos los trabajos relacionados al tratamiento del suelo y a la plantación de vegetales. Las actividades agrícolas suelen estar destinadas a la producción de alimentos y a la obtención de verduras, frutas, hortalizas y cereales. La agricultura implica la transformación del medio ambiente para satisfacer las necesidades del hombre.
(p. 4)

Para Agrocaldad (2017) “las prácticas agrícolas son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger el ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia” (p. 3).

De acuerdo con los autores, se puede entender por prácticas agrícolas al conjunto de procedimientos y técnicas aplicadas a los elementos que intervienen en la siembra y cosecha de los productos agrícolas de cada sector. Es así que los autores

dan a entender que los posibles indicadores son: técnicas agrícolas tradicionales y ecológicas, las cuales servirán para el correcto desarrollo de la investigación.

2.7. Prácticas culinarias

Según Meléndez & Cañez (2009) mencionan que:

Las prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. (p. 191)

Por otra parte, para Valenzuela (2016) “es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento” (p. 21).

En concordancia con los autores, las prácticas culinarias son conocimientos gastronómicos adquiridos al momento de la compra de productos, elaboración, cocción y presentación del plato para fomentar la tradicionalidad de las técnicas utilizadas en futuras preparaciones culinarias. Por consiguiente, se puede entender que los indicadores adecuados para las prácticas culinarias son: técnicas tradicionales y técnicas contemporáneas.

2.8. Salvaguardia

Según Pazmiño et al. (2011) “la salvaguardia se entiende como un proceso, en el cual la identificación es el punto de partida para el desarrollo de otro tipo de medidas que permitan su viabilidad” (p. 14).

A su vez, Valdés et al. (2019) mencionan que:

La salvaguardia significa cuidar que las costumbres, las tradiciones, las expresiones o manifestaciones de una comunidad sigan siendo practicadas en el presente, a fin de transmitir las a las generaciones futuras. Para ello, es importante adoptar diversas medidas con el objetivo de asegurar su recreación y transmisión. (p. 15)

De acuerdo con los autores, la salvaguardia es identificar, proteger y mantener la identidad de un pueblo considerado importante, para reconocer el punto de origen, su desarrollo y su transmisión, con el fin de materializarlo en las generaciones futuras. Se ha considerado al autor Valdés, donde menciona que los posibles indicadores para la salvaguardia son: identidad simbólica e identidad material.

Para complementar con la conceptualización de los elementos necesarios para la investigación, es oportuno abordar otras definiciones que ayudarán a desarrollar de la mejor manera la problemática, en este sentido, se detallan a continuación los significados de: cultura alimentaria, patrimonio natural y cultural alimentario.

2.9. Cultura alimentaria

Según Espeitx (2004) “el concepto de cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (p. 159).

Rosique (2004) menciona que:

La cultura alimentaria en cada población humana es entendida como los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos, y que

además tienen relación directa con la consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de estos en un contexto en particular. (p. 52)

Para Moreira (2006) la cultura alimentaria es:

El conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. (p. 3)

De acuerdo a lo anteriormente expuesto, la cultura alimentaria enmarca las costumbres simbólicas y tradiciones relativas a la gastronomía, conservando los saberes ancestrales para la elaboración de platos típicos. A continuación, se menciona la definición de patrimonio natural alimentario.

2.10. Patrimonio natural alimentario

Para Lema & Arias (2018) patrimonio natural alimentario son:

Aquellos productos nativos de una zona con el cual se prepara la comida, en este caso como ejemplos se puede mencionar al mortiño, la cebada, la quinua, entre otros productos. Los cuales forman parte de los ingredientes principales para preparar un plato y ser considerado patrimonio cultural alimentario. (p. 17)

Según lo mencionado por los autores, se puede concluir que el patrimonio natural alimentario son los productos endémicos de un sector, que son utilizados en diferentes preparaciones de platos típicos para constituirlos como patrimonio cultural alimentario.

Una vez definido el patrimonio natural alimentario, término que es importante para el desarrollo de la investigación, se procede a conceptualizar al patrimonio cultural alimentario.

2.11. Patrimonio cultural alimentario

Para Salazar (2012) el "Patrimonio Cultural Alimentario es un plato elaborado con técnicas, valores, creencias y conocimientos y para ser Patrimonio Natural Alimentario debería contar con un ingrediente principal que compone un Patrimonio Cultural Alimentario" (p. 28).

Mientras que, para el *Ministerio de Cultura y Patrimonio* (2013) el "Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar" (p. 3).

De acuerdo con los autores, el patrimonio cultural alimentario son los conocimientos ancestrales que enmarcan la preparación y las diferentes técnicas utilizadas para la elaboración de platos tradicionales que perduren en el tiempo.

Una vez entendido los conceptos de: cultura alimentaria, patrimonio natural y cultural alimentario, es necesario comprender que el patrimonio alimentario abarca diferentes productos agrícolas, platos típicos y tradicionales de la ciudad de Latacunga. Para el presente estudio se tomará como referencia los granos andinos, mismos que se conceptualizan a continuación.

2.12. Granos andinos

Para Rojas (2010) menciona lo siguiente:

Los granos andinos por sus características agronómicas y de adaptabilidad ecológica a las condiciones adversas de la zona andina, así como por su alto valor nutritivo, no solo tienen importancia económica, sino también tienen gran importancia social, ecológica, nutricional y funcional (real y potencial). En muchos de los países andinos estos cultivos han sido consumidos tradicionalmente en las áreas rurales y urbanas.

Uno de los principales factores para su consumo es que pueden prepararse de diferentes maneras, ofreciendo una gran diversidad culinaria la cual está asociada a su amplia diversidad genética. Por otro lado, su calidad y alto valor nutricional debido a su contenido de proteína, varía de un material genético a otro, y es relativamente de menor precio si se compara con la de origen animal. Otro elemento que hace que estos alimentos sean importantes para las sociedades andinas es su gran potencial de comercialización en el mercado nacional e internacional. (p. 6)

Por otra parte, Riera (2011) afirma que los granos andinos han jugado un papel muy importante en la historia de la civilización y son la base de la nutrición en gran parte del mundo, es por ello que han sido objeto de numerosas investigaciones y publicaciones. Actualmente en muchos países, el consumidor exige no solo productos de calidad, sino también variedad. (p. 1)

En concordancia con los autores mencionados, los granos andinos son de gran importancia social y económica, por lo que han sido objeto de estudio, gracias a que contienen altos valores nutricionales y a la gran variedad de platos que se pueden elaborar.

A continuación, se presenta la variable dependiente turismo gastronómico, para lo cual se tomará definiciones de diferentes fuentes bibliográficas, iniciando con el concepto de turismo.

2.13. Turismo

Para la Organización Mundial del Turismo OMT (1995) el turismo es:

Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (párr. 1)

De acuerdo a Crosby & Moreda (1996) el turismo se caracteriza por:

Ser una actividad social y económica relativamente joven y por englobar a una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas. Ello ha dado lugar a una dificultad evidente para establecer definiciones unánimes de la actividad turística y ha originado una multitud de ellas, cada una subrayando aspectos distintos de dicha actividad. (p. 9)

Por otra parte, para Francesch (2004) el turismo es un ensamblaje de elementos, un compuesto que coordina productos y servicios previos, procedentes de otros sectores de actividad económica, a los que se impone un orden y una organización racionalizadora. Incluye desplazamientos, del origen al destino (y vuelta, claro) y, una vez allí, entre unos enclaves o atracciones y otras; incluye alojamientos y comidas; incluye la gestión y reservas de entradas a museos o recintos de diferentes

tipos; incluye servicios de guías y acompañantes; y, junto a todo ello, otros servicios - menos visibles- como seguros o pago de tasas de aeropuertos. (p. 10)

Según los autores, el término turismo abarca varias dimensiones entre las cuales están el ocio y la recreación, para lo cual es necesario el desplazamiento del lugar habitual de residencia a otro, con motivaciones diferentes por parte de los turistas como: profesionales, de negocio y placer; dejando réditos económicos para el lugar visitado.

A continuación, se detalla la conceptualización de producto turístico según varias fuentes.

2.14. Producto turístico

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo MINCETUR (2018) “el producto turístico es el conjunto de componentes tangibles e intangibles que incluyen recursos, atractivos, infraestructura, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos, para satisfacer motivaciones y expectativas, siendo percibidas como una experiencia turística” (p. 65).

El producto turístico según Boullón (2006) menciona que:

Desde el punto de vista económico, la oferta turística no puede ser otra cosa que un bien o un servicio, traducir textualmente ese concepto, conduce a deducir que el producto turístico está formado por los mismos bienes y servicios que forman parte de la oferta. (p. 38)

Para Morillo (2010) “el producto turístico desde el punto de vista del cliente son todos los complejos servicios que el turista recibe (alojamiento, recreación, transporte y restaurantes” (p. 150).

De acuerdo a lo mencionado, el producto turístico parte de las actividades turísticas, ya que abarca a los bienes y servicios necesarios para la correcta realización de esta actividad, mejorando así la oferta requerida por los visitantes.

A continuación, se realiza una investigación detallada acerca de los tipos de turismo, los cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 3

Tipos de turismo

Tipos de turismo	Definición
Sol y Playa	El turista disfruta del mar en su plenitud, además de realizar otras actividades complementarias.
Deportivo	Tipo de viaje en donde las actividades deportivas es el principal motivador para el turista.
Alternativo	Se refiere a los viajes que tengan contacto con la naturaleza y sus culturas, aportando al desarrollo sostenible de los atractivos.
Negocios	Cuando se va a algún lugar con la intención de hacer un estudio de mercado para la instalación de una empresa.
Cultural	Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad.
Rural	Contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales.
Agroturismo	Oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza, pasear en bicicleta o en caballo, alimentarse con productos frescos y sanos.
Comunitario	Actividad socio económica que se da en las zonas rurales para generar ingresos en beneficio de la comunidad.
Ecoturismo	Viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local.

Nota. La tabla representa los tipos de turismo existentes y su definición. Tomado de:

(Rodríguez, 2011, p. 3).

Una vez presentado los tipos de turismo, se procede a conceptualizar el turismo cultural según autores, debido a que contiene la variable de estudio que es turismo gastronómico.

2.15. Turismo cultural

Según el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo SERNATUR (2018) el turismo cultural se caracteriza por una serie de motivaciones como el deseo de instruirse, estudiar costumbres, la vida de los pueblos extranjeros, conocer monumentos artísticos o históricos, ver grandes realizaciones humanas. También incluye la asistencia a eventos de folclore, teatro, danza, música, entre otros.

Por otra parte, para el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes CNCA (2015) el turismo cultural es:

Aquel tipo especial de turismo que incorpora los aspectos culturales, sociales y económicos en su oferta y demanda de bienes y servicios. Busca rentabilizar económica y socialmente el espacio local o lugar donde se desarrolla y se centra en que las personas viajan con la intención de desarrollar actividades turísticas que les permitan acercarse y comprender culturas distintas. Es decir, conocer los estilos de vida, costumbres, tradiciones, festividades, historia, arquitectura y monumentos del lugar visitado. (p. 5)

Según Pérez (2014) el turismo cultural es “aquella forma de turismo motivada por conocer, experimentar, y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que caracterizan a una sociedad y su gente y reflejan la identidad de un destino” (p. 23).

De acuerdo a lo antes mencionado, se puede afirmar que el turismo cultural es una forma muy llamativa de hacer turismo, debido a que los turistas de la actualidad son

mayormente atraídos por conocer las costumbres y tradiciones de otros pueblos, adquiriendo la capacidad de adaptarse a otras culturas y obteniendo nuevas experiencias y emociones.

Una vez revisado los términos que componen el turismo cultural, se puede desarrollar el concepto de turismo gastronómico según varios autores, mismo que se presenta a continuación:

2.16. Turismo gastronómico

De acuerdo con Curiel (2015) “el turismo gastronómico se lo establece como todo viaje que se realiza para experimentar nuevas alternativas tanto en comidas y bebidas particulares de una región, conocer la manera de prepararlos e incluso la manera de aplicar sus ingredientes” (p. 92).

Para Norrild (2017) se entiende por turismo gastronómico:

La visita a los productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. (p. 6)

Según Montecinos (2016) el turismo gastronómico comprende las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (p. 98)

Según lo expuesto, se puede entender que el turismo gastronómico es el desplazamiento de un lugar a otro, en busca de la degustación de los principales platos representativos de una zona, como también conocer los productos que lo componen con el fin de conocer nuevos sabores.

Una vez revisado los términos de turismo gastronómico, se puede desarrollar el concepto de comida tradicional y degustación de platos, mismos que se presentan a continuación:

2.17. Comida tradicional

Según (Troncoso, 2019) menciona lo siguiente:

La comida tradicional, entendida como aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona, es analizada generalmente por las ciencias sociales, en particular la antropología, lo que ha sido un pilar fundamental en la patrimonización alimentaria. (p. 105)

Para Unigarro (2010) se considere tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar (...) pero que alude, al cabo, a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. (p. 30)

Considerando los conceptos de los autores, se puede entender que la comida tradicional son los platos elaborados con productos y técnicas culinarias emblemáticas, significativas para la comunidad en donde se emplean conocimientos prácticos y ancestrales para su preparación. Basado en los autores, los probables indicadores para

la comida tradicional son: las técnicas culinarias, conocimientos prácticos y conocimientos ancestrales.

2.18. Degustación de platos

Para Mascarenhas & Gándara (2010) mencionan que:

La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que este surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares. (p. 780)

Según Quan & Wang (2004) como se citó en DiClemente et al. (2013) concluyen que:

La degustación de los alimentos típicos de un destino a lo largo del viaje, representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes, en un intercambio cultural placentero y sensorial. (p. 821)

De acuerdo con los autores, la degustación de platos es una actividad que relaciona al turista con la gastronomía local, donde experimenta sensaciones a través del gusto y comparten vivencias entre el viajero y el residente. Basado en los autores, las posibles dimensiones para degustación de platos son: mercados, restaurantes y fiestas locales.

Para complementar con la conceptualización de los elementos necesarios para la investigación, es oportuno abordar otras definiciones que ayudarán a desarrollar de la

mejor manera la problemática, en este sentido, se detalla a continuación el significado de gastronomía.

2.19. Gastronomía

De acuerdo con Puyuelo et al. (2017) la gastronomía es:

El estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales. (p. 6)

Para el Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO (2015) la gastronomía es el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. (párr. 12)

Según *Muzeum Gastronomie* (2017) la gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida. (párr. 1)

Gracias al aporte de los autores se puede concluir que la gastronomía es un arte representada a través de la preparación de alimentos con diferentes productos, donde intervienen los cinco sentidos para su total disfrute y conocimiento.

Según Lema & Arias (2018) la gastronomía se puede clasificar en:

2.19.1. Gastronomía ancestral

La cocina ancestral es aquella que forma parte de la cultura prehispánica, tomando en cuenta a ritos ceremoniales, prácticas culturales y a la elaboración propia de los antepasados, para poder llamar gastronomía ancestral, esta preparación se centra en la agricultura, la crianza de animales domésticos y al arte de fabricar objetos de barro. Ya que estos instrumentos forman parte de la cocina ancestral y que hoy en día en muy pocos lugares se puede degustar y conocer.

2.19.2. Gastronomía típica

Es una preparación que posee características propias y especiales, la misma que se prepara con ingredientes cultivados en el sector, por ende, es una elaboración de la receta que se dispone con frecuencia en cierta localidad. (p. 24)

Es importante recalcar que la gastronomía ancestral y típica son similares, ya que utilizan productos propios de la zona y técnicas tradicionales, mostrando la riqueza cultural de los pueblos.

2.20. Caracterización del objeto de estudio

Para la presente investigación se ha tomado en cuenta el Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga 2016 - 2019 en donde indica lo siguiente:

2.20.1. Datos generales

La ciudad de Latacunga está ubicada en el centro-norte de la Región Interandina del Ecuador; se fundó el 27 de octubre de 1584; cuenta con una extensión de 138630.57 has; limita al norte con el cantón Mejía y Sigchos, al sur con Salcedo y Pujilí, al este con Archidona y Tena y al oeste con Saquisilí, Pujilí y Sigchos; cuenta con una

población de 183446 habitantes al 2014; a una altitud de 2750 msnm y con un clima frío promedio de entre 12 ° C.

2.20.2. Referencia histórica

La ciudad de Latacunga fue fundada en la época española en 1534 con el nombre de San Vicente Mártir de Latacunga. Gonzalo Pizarro ordena en 1539 aumentar el número de habitantes, pero no es hasta 1584 que el capitán Antonio de Clavijo fundó de manera definitiva con el nombre de San Vicente Mártir de Latacunga.

En 1643 con la llegada de los jesuitas, se fundó las primeras escuelas, luego la educación pasó a manos de los dominicos, agustinos y franciscanos en Quito, donde por la cercanía, los nobles marqueses de Maenza, de Miraflores y de Villa de Orellana realizaban ahí su formación.

Fernando Sánchez de Orellana, en 1745 asumió la presidencia de la Real Audiencia de Quito y el Marqués de Solanda la presidencia de Latacunga en el mismo año. En 1808 hubo una reunión en Tilipulo y Salache por parte de los marqueses para planear el grito de independencia del 10 de agosto de 1809.

El 11 de noviembre de 1811 fue elevado a Villa de Latacunga, luego de la fundación se dio el reparto de la tierra y de los indios mediante encomiendas y trabajos forzados. En 1851 es aprobada la creación de la provincia de León con los cantones Ambato y Latacunga; el 9 de octubre del mismo año, José María Urbina que fue presidente, crea la provincia con el nombre de León. En 1861 se realizó una división entre Latacunga y Ambato proclamándose como provincias independientes. En 1938 el General Alberto Enríquez realizó el cambio de nombre a la provincia de León por la provincia de Cotopaxi. Este proceso ha tenido cambios para su desarrollo, facilitando

circunstancias geográficas que benefician con obras ferroviarias, viales y aeropuertos, que aportan al desarrollo de la producción agrícola, a la cual su gente se dedicaba.

2.20.3. Clima

Tabla 4

Climatología de la provincia de Cotopaxi

Zonas	Temperaturas	Población
Nival	0° C - 6° C	Sin población, áreas cercanas al volcán Cotopaxi e Ilinizas.
Valle interandino	6° C y 10° C	Insinlivi, Guangaje, Cochapamba, Chugchilan, Zumbahua y Angamarca.
	10° C a 14° C	Pastocalle, Toacaso, Mulaló Canchagua grande, Tanicuchí, Chantilín, Saquisilí, Álaquez, Poaló, La Victoria, Once de Noviembre, Belisario Quevedo, Mulliquindíl, San Miguel de Salcedo, Cusubamba, Panzaleo, Mulalillo, Sigchos, Pilaló y Pinllopata.
	14° C a 18° C	Ciudad de Latacunga.

Nota. La tabla representa el clima de las diferentes poblaciones de Cotopaxi. Tomado de: (Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga, 2019, p. 4).

2.20.4. Relieve

Tabla 5

Unidades de relieve

Relieve	Descripción
Zona central	Está ubicada en una depresión conocida como valle interandino; presenta un relieve entre plano y ligeramente inclinado con pendientes de 0 a 5% que se ha formado por los procesos de rellenamiento con piroclastos, sedimentos y presencia de lahares, provenientes del volcán Cotopaxi. Las pendientes entre el 0 y el 5% ocupan la mayor superficie dentro del territorio con 13751,37 hectáreas que corresponden al 9,91% del área cantonal.
Superficies aplanadas	Zonas con pendientes moderadamente inclinadas, entre 5 y 12% son relieves altos de flanco interno de cordillera. Tienen una cobertura de suelo normalmente de origen piroclástico terciario a reciente. Están concentradas también en la zona central del cantón y particularmente en la parroquia de Mulaló, cubriendo 17005,32 has. que presentan un 12,27% del cantón Latacunga.
Zonas de colinas medianas	Presentan crestas redondeadas con ejes en sentido del drenaje y abarcan sectores con pendientes inclinadas, es decir, de 12 y 25%. Están ubicadas en el sector oriental del cantón, concentradas en mayor medida en las parroquias de Alaquez, Latacunga y Belisario Quevedo, cubren una extensión de 24873,36 hectáreas o el equivalente de 17,94% del territorio cantonal.
Zonas al pie de monte	Conforman las variantes cóncavas, convexas e irregulares con pendientes moderadamente escarpadas que varían entre 25 y 50%, aunque estas zonas están ubicadas en todo el sector alto del cantón, en promedio sobre los 3300 msnm, se concentran principalmente en las parroquias de Mulaló, Pastocalle y Toacaso.
Relieves de cimas agudas	Se caracterizan por las pendientes escarpadas entre un 50 y 70% de inclinación, con desniveles que oscilan entre los 300 y 500 metros. Están ubicadas en las estribaciones del cerro Putzalahua en Belisario Quevedo, en los Illinizas en la parroquia de Toacaso y el volcán Cotopaxi en Mulaló, cubren en total una extensión del 25225,62 has, que representa 18,19% del

Relieve	Descripción
	cantón Latacunga.
Zonas de pendientes abruptas	Superan el 70%, están ubicadas en acantilados o encañonados profundos de ciertas quebradas, en las altas estribaciones de la Cordillera central y occidental. Cubren 14893,77 has, que corresponde al 10,74% del territorio cantonal.

Nota. La tabla representa los tipos de relieve de la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga, 2019, p. 6).

2.20.5. Hidrografía

La hidrografía de la ciudad de Latacunga está basada en un sistema que consta del: río Cutuchi, el cual recorre de norte a sur para tomar el nombre de Patate y la laguna de Anteojos que se encuentra ubicada al sur del cantón.

2.20.6. Demografía

La ciudad de Latacunga cuenta con 10 parroquias rurales y 5 urbanas, las cuales se detallan a continuación:

Tabla 6

Parroquias rurales

Parroquia	Barrios
Pastocalle	La Libertad, San Vicente de Luto, Buena Vista, Luz y Vida, Campamento, Curiquingue, Romerillos, La Dolorosa, Santa Rita, San Francisco de Chasqui, San Joaquín, San Luis de Yacupungo, El Boliche, Guápulo, Cuilche Salas, El Progreso, Cuilche Miño, Miño San Antonio, Ortuño, Pasto Alto, San Bartolomé, San Pedro de Tenería, Matango, Pastopamba, Pastocalle Viejo, Centro, Pucará, Calvache, El Milagro, San Antonio de Tandacato, Santa Rosa, San José de Yanayacu.
Joseguango Bajo	La Libertad, La Concepción, El Mirador, Agua Clara, San Francisco, Tandaviví, Quisinche Bajo y Sector Ojo de Agua.

Parroquia	Barrios
Once de Noviembre	Cristo Rey, Barrio Centro, San Gerardo, Las Parcelas, San Pedro, San Alfonso, La Libertad, Angamarca, Plaza Arenas, La Unión, concentrándose la población en el barrio Centro Once de Noviembre.
Guaytacama	Centro, Cevallos, Yanashpa, Pupana Norte, Pupana Sur, Santa Ana, La Floresta, Guamaní Narváez, Cuicuno, Doce de Octubre, Pilacoto, La Libertad, San Sebastián, Santa Inés, El Calvario.
Aláquez	Langualó Chico, Los Callos, San Antonio, San Isidro, El Bando, Santa Elena, El Tejar, Verde Cocha, Colaya, Tandaliví, Laigua de Maldonado, Igimbo, Achupallas, Laigua de Vargas, Laigua de Bellvista, Tambo, Chaguana, El Calvario, Vargas Suarez, Centro Aláquez, San Marcos Occidente, Colayapamba, San Marcos Oriente.
Belisario Quevedo	Belisario Quevedo, Illuchi, Guanailín, Pishicapamba, Galpón Loma, Manzana Pamba, La Dolorosa, La Compañía, La Cangahua, Forastero, Santa Rosa, Santa Rosa, La Merced, Belisario Quevedo Centro, Potrerillos, Chavez Pamba, Miravalle, Tunducama, San Luis, Colaguango Alto, San Francisco, Unabana, Palopo, Palopo Contadero, Polopo Grande, Chaupi San Lorenzo, Chaupi Contadero.
Mulaló	Chinchil de Robayos, Chinchil de Villamarín, Churo Pinto Santa Catalina, Colcas Zona de Protección, El Caspi, El Rosal, La Libertad, Macaló Chico, Macaló Grande, Callo Mancheno, Mulaló Centro, Quisínche Alto, Rumipamba de Espinozas, Rumipamba de San Isidro, Rumipamba de Villacís, Salatilín, San Antonio de Limache, San Francisco de Espinosas, Ticitilín, Trompucho, La Dolorosa Barrancas
Poaló	San Rafael, Barrio Mariscal Sucre, Barrio Las Parcelas, Barrio Escalera Loma y Comuna Pilligsillí, Comuna San Vicente, Comuna Chantilín Chico, Comuna Márquez de Maenza y Comuna Bellavista, Comuna, Maca Chico.
Toacaso	Pintze Grande, Pintze Chico, Chilla Buena Esperanza, Toacaso Centro, La Libertad, Cuicuno Sur, Loma de Monjas, El Calvario, Yusigche Bajo, Quinte San Antonio, San Ignacio, Chilche, Planchaloma, y Guagraguasi.

Nota. La tabla representa las parroquias rurales y los barrios de la ciudad de Latacunga.

Tomado de: (Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga, 2019, p. 78).

Tabla 7

Parroquias urbanas

Parroquia	Barrios
La Matriz	En esta se asientan los siguientes barrios: Centro Chile, El Calvario, La Merced, La Libertad el Carmen, el Loreto San Francisco, el Nilo, Las Bethlemitas, Monserrath, La Inmaculada, San Agustín, San Blas.
Ignacio Flores	Conocida también como La Laguna, sus barrios son Locoá, Nintinacaso.
Eloy Alfaro	Es conocido también como San Felipe, está situada al oeste de Latacunga, algunos de sus barrios son: Patután, Cashapamba, Chishi, Inchapo, Santo Samana, San Rafael, la Calera, Illinchisi, Chan, San Juan de Taniloma.
Juan Montalvo	Es conocido también como San Sebastián, sus caseríos son: San José, Colatoa y Pusuchisí, Yugsiloma, La Cocha.
San Buenaventura	Se encuentran asentados los siguientes barrios, Centro, Bellavista, Colaisa, Laigua Grande, Laigua Chico, Santo Domingo, Monjas, Calvopiña, María Jacinta, Santa Bárbara, La Libertad y San Silvestre.

Nota. La tabla representa las parroquias urbanas y los barrios de la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga, 2019, p. 77).

2.20.7. Situación socioeconómica

Según el Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga (2019) la situación socioeconómica de Latacunga está basada en los siguientes parámetros:

- a. **Economía:** La economía de Cotopaxi se sustenta en la agricultura, en la industria y en el comercio, desarrollando también en los últimos años la actividad de la floricultura que actualmente tiene un sitio importante, Cotopaxi se convirtió en la segunda provincia, después de Pichincha, en producción de flores para la exportación. Esta actividad y el cultivo de brócoli son los principales generadores de nuevas fuentes de trabajo.

- b. **Agroindustria:** Cabe destacar que la mayor actividad que se desarrolla en el cantón es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, creando fuentes de trabajo para las zonas rurales, las productoras, comercializadoras, exportadores de alimentos, flores, lácteos, están ubicadas en las zonas rurales lo cual crea fuentes de trabajo a los habitantes del sector. La ubicación geográfica del cantón es otro factor que aporta para llegar al objetivo, además, le permite ser una fuente generadora de intercambio de productos agropecuarios y proveedor de materias primas y productos terminados para el sector agroindustrial y agroexportador. Además, que la calidad del suelo y el clima ha aportado para que el cantón produzca una biodiversidad de productos de ciclo corto y se especialice en la agricultura, la producción de pasto también ha ayudado que el cantón se especialice en la crianza de ganado, convirtiéndose en uno de los mejores de la zona centro, de esto se deriva también la producción de quesos y lácteos que permite el desarrollo de la industria.
- c. **Infraestructura:** Como una obra importante de infraestructura que apoya a las actividades de producción existente en el territorio, se centra en la apertura del Aeropuerto Internacional Alternativo Cotopaxi, que espera atraer inversión nacional y extranjera a través de la construcción de nuevos centros comerciales, hoteles y que en Latacunga se instalen exportadoras, también se apunta a la inversión en microempresa e iniciativas comunitarias, a través del desarrollo del turismo. (p. 164)

2.20.8. Turismo

La provincia de Cotopaxi cuenta con una amplia gama de atractivos turísticos naturales y culturales, de los cuales la población se ha beneficiado para crear nuevos emprendimientos que van de la mano con la demanda turística existente. A continuación, se detallan los principales atractivos turísticos de la ciudad de Latacunga.

Tabla 8

Atractivos turísticos de la ciudad de Latacunga

Categoría	Nombre	Ubicación
Atractivos naturales	Pucará Salitre	Parroquia Mulaló
	Parque Nacional Cotopaxi	Parroquia Mulaló
	Cerro Morurco	Parroquia Mulaló
	Área Nacional de Recreación El boliche	Parroquia Mulaló
	Laguna de Limpiopungo	Parroquia Mulaló
	Manantiales y termas del Río Blanco	Parroquia Mulaló
	Cerro del Callo	Parroquia San Juan de Pastocalle
	Cerro Putzalahua	Parroquia Belisario Quevedo
Atractivos culturales	Catedral de Latacunga	Parroquia la Matriz
	Iglesia de La Merced	Parroquia la Matriz
	Iglesia de San Agustín	Parroquia la Matriz
	Iglesia de San Francisco	Parroquia la Matriz
	Iglesia de Nuestra Señora del Salto	Parroquia la Matriz
	Iglesia de Santo Domingo	Parroquia la Matriz

Categoría	Nombre	Ubicación
	Parque Vicente León	Parroquia la Matriz
	Casa de los Marqueses de Miraflores	Parroquia la Matriz
	ESPEL	Parroquia la Matriz
	Parque recreacional La Laguna	Parroquia Ignacio Flores
	Iglesia de San Sebastián	Parroquia Juan Montalvo
	Monasterio de Tilipulo	Parroquia Mulaló
	Museo Vicente León	Parroquia Mulaló
	Piedra Chilintosa	Parroquia Mulaló
	Hacienda San Agustín de Callo	Parroquia Mulaló
	Hostería La Ciénega	Parroquia San Juan de Pastocalle

Nota. La tabla representa los atractivos turísticos naturales, culturales y su ubicación en la ciudad de Latacunga. Tomado de: (MINTUR, 2005).

2.21. Fundamentación legal

La presente investigación se basa en las siguientes entidades como: la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, la Ley de Turismo y el Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Registro Oficial 449 de 20-oct-2008 / Última modificación: 13-jul-2011

TITULO 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:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
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.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.

9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.
13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.
14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Publicación: Registro Oficial Suplemento 583 / Última Reforma: 27-dic-2010

TÍTULO II ACCESO A LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

Capítulo II

Protección de la agrobiodiversidad

Art. 7.- Protección de la agrobiodiversidad.- El Estado así como las personas y las colectividades protegerán, conservarán los ecosistemas y promoverán la recuperación, uso, conservación y desarrollo de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales

vinculados a ella. Las leyes que regulen el desarrollo agropecuario y la agrobiodiversidad crearán las medidas legales e institucionales necesarias para asegurar la agrobiodiversidad, mediante la asociatividad de cultivos, la investigación y sostenimiento de especies, la creación de bancos de semillas y plantas y otras medidas similares así como el apoyo mediante incentivos financieros a quienes promuevan y protejan la agrobiodiversidad.

Art. 8.- Semillas.- El Estado así como las personas y las colectividades promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa. Las actividades de producción, certificación, procesamiento y comercialización de semillas para el fomento de la agrobiodiversidad se regularán en la ley correspondiente.

El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Publicación: Registro Oficial Suplemento 583 / Última Reforma: 27-dic-2010

TÍTULO II ACCESO A LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

Capítulo III

Investigación, asistencia técnica y diálogo de saberes

Art. 9.- Investigación y extensión para la soberanía alimentaria.- El Estado asegurará y desarrollará la investigación científica y tecnológica en materia agroalimentaria, que tendrá por objeto mejorar la calidad nutricional de los alimentos, la productividad, la sanidad alimentaria, así como proteger y enriquecer la agrobiodiversidad.

Además, asegurará la investigación aplicada y participativa y la creación de un sistema de extensión, que transferirá la tecnología generada en la investigación, a fin de proporcionar una asistencia técnica, sustentada en un diálogo e intercambio de saberes con los pequeños y medianos productores, valorando el conocimiento de mujeres y hombres.

El Estado velará por el respeto al derecho de las comunidades, pueblos y nacionalidades de conservar y promover sus prácticas de manejo de biodiversidad y su entorno natural, garantizando las condiciones necesarias para que puedan mantener, proteger y desarrollar sus conocimientos colectivos, ciencias, tecnologías, saberes ancestrales y recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agrobiodiversidad.

Se prohíbe cualquier forma de apropiación del conocimiento colectivo y saberes ancestrales asociados a la biodiversidad nacional.

LEY DE TURISMO

Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002 / Última modificación: 29-dic.-2014

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

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.

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.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, 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.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DE CULTURA**Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017****CAPÍTULO IV****DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**

Sección Segunda: De la forma de incorporar bienes y objetos al Patrimonio Cultural Nacional

Art. 52.- Del inventario del patrimonio cultural nacional.- Todos los bienes del patrimonio cultural inventariados se incorporarán al Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, de acuerdo a la norma técnica establecida. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados o de Régimen Especial deberán integrar la condición patrimonial de los bienes inmuebles a los instrumentos de gestión de suelo, de acuerdo a la normativa vigente. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, en el ámbito de su jurisdicción, deberán identificar e inventariar los bienes y objetos del patrimonio cultural nacional y actualizar dicho inventario de acuerdo a la norma técnica dictada para el efecto. El inventario de bienes y objetos del patrimonio cultural deberá ser actualizado periódicamente; sin perjuicio de que dicha actualización se realice de inmediato en el caso de intervenciones, desclasificación y desvinculación de bienes patrimoniales.

Capítulo III

3. Marco metodológico

Este capítulo tiene como objetivo diagnosticar y desarrollar la metodología que permita investigar de la mejor manera el patrimonio alimentario de los granos andinos y el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga para el correcto desarrollo del tema de investigación. A continuación, se detallan cada una de las etapas de la metodología a utilizar.

3.1. Enfoque de la investigación

La presente investigación se basa en un tipo de enfoque cualitativo.

3.1.1. *Enfoque cualitativo*

Según Hernández et al. (2014) mencionan lo siguiente:

Los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas.

(p. 7)

El enfoque cualitativo permitirá emplear medios de información como la entrevista y la observación, que ayudará a determinar la importancia de los granos andinos y su aporte al turismo gastronómico. Este enfoque ayudará a interpretar las diferentes características y opiniones de los productores y personas involucradas en la elaboración de los platos basados en granos andinos.

3.2. Modalidad básica de la investigación

3.2.1. *De campo*

Para Arias (2006) la investigación de campo es:

Aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigativos, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental. (p. 31)

La investigación de campo permitirá ahondar en los principales lugares de producción y elaboración de los granos andinos, para obtener un contacto directo con la realidad en el área mencionada, además, se analizará los sectores involucrados, permitiendo determinar los hechos que afectan o contribuyen al desarrollo turístico y gastronómico.

3.2.2. *Documental-bibliográfica*

De acuerdo con Bernal (2010) “la investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio” (p. 111).

La investigación documental permitirá profundizar en el estudio del patrimonio alimentario de los granos andinos, mediante la revisión de distintos autores para analizar las diferentes analogías que sustentan la investigación.

3.3. Nivel o tipo de investigación

3.3.1. Exploratorios

Según Arias (2006) “la investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos” (p. 23).

El nivel exploratorio servirá para conocer la verdadera importancia y empleo de los granos andinos dentro de la gastronomía típica, para el desarrollo de nuevas propuestas turísticas gastronómicas y también se obtendrá información de todos los procesos utilizados en la creación de productos alimentarios para promover el turismo gastronómico.

3.3.2. Descriptivos

Por otra parte, para Hernández et al. (2014) “con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (p. 92).

El estudio descriptivo permitirá el análisis y la descripción de las circunstancias actuales del patrimonio alimentario de los granos andinos de la ciudad de Latacunga y el aporte que genera al turismo gastronómico.

3.4. Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos

3.4.1. Primarias

De acuerdo a Bernal (2010) afirma que:

Las fuentes primarias son todas aquellas de las cuales se obtiene información directa, es decir, de donde se origina la información. Es también conocida como información de primera mano o desde el lugar de los hechos. Estas fuentes son las personas, las organizaciones, los acontecimientos, el ambiente natural, etcétera. (p. 191)

En la presente investigación se utilizarán las fuentes primarias, debido a que, parte fundamental de la información será levantada in situ, para recolectar datos que están relacionados con la producción y consumo de los granos andinos en la ciudad de Latacunga.

3.4.2. Secundarias

Para Bernal (2010) las fuentes secundarias son:

Todas aquellas que ofrecen información sobre el tema que se va a investigar, pero que no son la fuente original de los hechos o las situaciones, sino que solo los referencian. Las principales fuentes secundarias para la obtención de la información son los libros, las revistas, los documentos escritos (en general, todo medio impreso), los documentales, los noticieros y los medios de información. (p. 192)

En la presente investigación se utilizarán las fuentes secundarias debido a que, se buscará información del patrimonio alimentario de los granos andinos y el turismo gastronómico en libros, revistas y documentos bibliográficos.

3.5. Técnicas de investigación

3.5.1. Observación participante

Según Cerda (1998) como se citó en Bernal (2010) en este tipo de observación, una de las premisas del investigador que opta por tal técnica de obtención de información es que debe estar el mayor tiempo en la situación que se observa, con el propósito de conocer de forma directa todo aquello que a su juicio puede constituirse en información para el estudio. (p. 258)

Mediante esta técnica se obtendrá una visión más amplia sobre los productos del patrimonio alimentario de los granos andinos y además, se observarán las principales técnicas de producción y recolección de dichos productos para que puedan ser incluidas en la oferta turística gastronómica de la localidad.

3.5.2. Entrevista

Según Arias (2006) menciona lo siguiente:

La entrevista, más que un simple interrogatorio, es una técnica basada en un diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida. (p. 73)

Conforme a lo mencionado, la entrevista permitirá el contacto directo entre los productores de granos andinos y el investigador, para poder obtener información acerca de los productos que se pretende investigar.

3.5.3. Grabaciones de audio

Se realizará grabaciones de audio para la recopilación de la información que permita sistematizar los datos para el correcto llenado de las fichas.

3.6. Población

Para identificar la población de la presente investigación, se ha considerado el muestreo intencional u opinático, que según Arias (2006) “se refiere a los elementos que son escogidos con base en criterios o juicios preestablecidos por el investigador” (p. 85).

Sin embargo, se ha utilizado la Metodología del Patrimonio Alimentario para conocer los posibles informantes y detentores que según Unigarro et al. (2013) son las personas que por alguna razón estén vinculadas a los alimentos y sean conocedores de estos. Puede tratarse de productores a pequeña o mediana escala, campesinos, cocineras, vendedores, estudiosos del tema, personas que puedan resultar interesantes porque conocen y/o trabajan alrededor de los alimentos. (p. 52)

Según Unigarro et al. (2013) el camino que se tomará para la obtención del listado de informantes es:

Formar grupos focales por parroquia en base a recomendaciones de gobiernos locales u otras organizaciones, tales como asociaciones de productores o comerciantes, iglesia, organizaciones no gubernamentales. Los grupos focales en este caso serán de hasta 10 personas más o menos, que se reunirán para un taller de trabajo de un medio día de duración con los investigadores. (p. 53)

Para obtener la lista de informantes del patrimonio natural alimentario (productos primarios) se ha considerado a 9 personas conocedoras del tema como son:

Tabla 9*Listado de informantes del patrimonio natural alimentario*

Nombre	Contacto	Ubicación	Entidad
José Fermín Barrionuevo Chasipanta	032502035	Cotopaxi / San Miguel	Asociación de productores y comercializadores de semillas de Cotopaxi Alli Muyu
Elsa Marina Yugci	0998544344	Latacunga / Toacazo	Asociación de mujeres productoras de Toacazo
Sonia Zapata	0983423025	Latacunga / Juan Montalvo	Asociación de mujeres emprendedoras y procesadoras de quinua Juan Montalvo
Bertha Paulina Amores Segovia	032716214	Latacunga / Toacazo	Asociación de emprendedores agricultura y ganadería de Cotopaxi
Beatriz Leonor Angueta Reyes	0982426552	Latacunga / Juan Montalvo	Asociación de producción agrícola emprendimiento Cotopaxi (Asoagroemco)
Raul Abeiga	032813666	Latacunga	Agrocalidad
Freddy Molina	0996817201	Latacunga / Brazales	Representante de la Ruta de la máchica

Nota. La tabla representa el listado de informantes que ayudará a recolectar la información para el llenado de las fichas del patrimonio natural alimentario. Tomado del: (MAG, 2020).

Por otra parte, para obtener la lista de informantes del patrimonio cultural alimentario (productos elaborados) se ha tomado en consideración a los propietarios de

los establecimientos y lugares tradicionales más representativos de la ciudad, que conocen y venden platos que contengan granos andinos, dando así un número de 13 establecimientos gastronómicos basados en estos productos.

Tabla 10

Listado de informantes del patrimonio cultural alimentario

Establecimiento	Propietario	Ubicación
Chugchucaras La Mama Negra	Erick López	La Matriz
Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga	Chef. Jorge Salas	Avenida Unidad Nacional y El Copal 5575 Latacunga
Horchatas Martha	Martha Guamán	Mercado Cerrado El Salto
Antigua Tradición Latacungueña	Carlos Ortega	Av. Roosevelt y Pichincha
Restaurante Club Cotopaxi	Ricardo Salazar	Calle Tarqui y Quito
Motes y fritada Luz	Luz Chicaiza	Mercado Cerrado El Salto
Caucas Carmita	Carmen Huilcatoma	Mercado Cerrado El Salto
Morochos Rosita	Rosa Cando	Plaza de San Felipe
Allullas La Estación	Clara Pérez	Av. Marco Aurelio Subia
Chaguarmishqui Doña Carmita	Carmen Ronquillo	Parque Central de San Buenaventura
Humitas y quimbolitos Zoila	Zoila Herrera	Calle Quijano y Ordoñez y Marquez de Maenza
Tortillas de San Buenaventura	Zoila Calvopiña	Parque Central de San Buenaventura
Tortillas Guaytacama	Miriam Aimacaña	Parque Central de Guaytacama

Nota. La tabla representa el listado de informantes que ayudará a recolectar la información para el llenado de las fichas del patrimonio cultural alimentario. Tomado del: (Catastro Turístico de A&B MINTUR, 2021).

Para obtener la lista de informantes del turismo gastronómico se ha considerado a 6 personas conocedoras del tema como son:

Tabla 11

Listado de informantes del turismo gastronómico

Nombre	Contacto	Ubicación	Organismos
Luis Choloquina / Director de Turismo de Latacunga	0969785645	Calle Sánchez de Orellana y Juan Abel Echeverría	Organismos públicos
Jorge Salas / Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga	0995085878	Avenida Unidad Nacional y El Copal 5575 Latacunga	Organismos privados
Freddy Molina / Representante de la Ruta de la máchica	0996817201	Latacunga / Barrio Brazales	Organismos privados
Carlos Albán / Director de Turismo de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L	0998605824	Calle Quijano y Ordoñez y Marquez de Maenza	Academia
Andrea Andrade / Directora de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	032266164	Av. Simón Rodríguez	Academia
Lisbeth Ordóñez / Directora de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Vicente León	032811810	Calle Belisario Quevedo y General Maldonado	Academia

Nota. La tabla representa el listado de informantes que ayudará a recolectar la información para el diagnóstico del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

3.7. Metodología para la recolección de información de la variable patrimonio alimentario

Para diagnosticar el patrimonio alimentario de los granos andinos de la ciudad de Latacunga, se utilizará la Metodología del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, que tiene por objetivo “dar a conocer la riqueza culinaria que el país posee en las diferentes regiones; entre las diversas formas de cultivo y transformación que se han identificado por sus condiciones geográficas, altitud y temperaturas” (Carrera et al. 2013, p. 7).

La información que se obtiene, ya sea levantada in situ o de fuentes bibliográficas, servirá para la elaboración de las fichas, mismas que pueden ser del patrimonio natural alimentario (productos primarios) o patrimonio cultural alimentario (productos elaborados). A continuación, se presenta el instrumento para la recolección de información.

3.8. Instrumento

3.8.1. Fichas del atlas del patrimonio alimentario

Para Carrera et al. (2013) el Atlas es una forma de procesar y presentar la información recogida en un territorio y busca:

- Listar los alimentos patrimoniales emblemáticos que se producen, recolectan y elaboran en el territorio, a partir de la memoria viva de la población y de la investigación histórica.
- Ubicar geográficamente las zonas en las que se producen, recolectan o elaboran estos productos emblemáticos es de suma importancia, ya que de esta manera los usuarios del Atlas podrán ubicarlos con facilidad.

- Definir las características del patrimonio alimentario presente en el territorio (a partir de la memoria viva de la población y de la investigación histórica), para que los usuarios del Atlas puedan identificar los alimentos que poseen calidad patrimonial. (p. 13)

Para la variable patrimonio alimentario, según Carrera et al. (2013), se utilizará las fichas del atlas del patrimonio natural alimentario productos primarios. A continuación, se presenta una explicación del contenido de cada campo de las fichas.

3.9. Patrimonio natural alimentario (productos primarios)

Nombre común

En este enunciado se detalla las formas más comunes dichas entre los pueblos de cada producto, así podemos encontrar varios nombres para un mismo producto y de esta manera apegarnos al término usado con más frecuencia.

Nombre científico

Es el nombre utilizado de manera universal que define a los productos y facilita la comunicación en la ciencia, ya que cada especie tiene un único nombre científico.

Otros nombres locales

Se puede encontrar varios nombres comunes de los productos dependiendo de la región a la que pertenecen, por lo que es necesario identificarlos y registrarlos debido a que son importantes para el patrimonio alimentario.

Ancestralidad

Sirve para identificar el momento en el que apareció un producto y determinar la importancia y evolución que ha tenido conjuntamente con el ecosistema, la cultura y la población que la rodea. Se puede identificar 4 opciones:

Tabla 12

Tipos de productos ancestrales

Tipo	Definición
Nativas	Son productos domesticados en la zona.
Prehispánicos no nativos	Son productos adaptados de otros países en la época prehispánica.
Criollos	Son productos adaptados luego de la conquista española y acogidos como patrimonio alimentario.
Contemporáneos	Son productos que aparecieron en el siglo XX y utilizados en la actualidad.

Nota. La tabla representa los tipos de ancestralidad del patrimonio natural alimentario.

Tomado de: (Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, 2013, p. 25).

Formas de obtención

Existen varias formas de obtener los alimentos, para el desarrollo de la ficha se tomarán en cuenta las siguientes categorías:

Tabla 13

Formas de obtención de alimentos

Categoría	Definición
Cultivo	Es una acción de siembra de semillas y realización de procesos necesarios para la obtención de los frutos.

Categoría	Definición
Crianza	Son actividades de cuidado y alimentación de los animales para su crecimiento y el consumo de sus productos.
Recolección	Es la actividad en donde se recoge o cosecha productos o animales silvestres para su consumo.
Caza	Actividad en donde se capturan animales salvajes tras su persecución.
Pesca	Actividad netamente orientada a la recolección de peces.

Nota. La tabla representa las formas de obtención del patrimonio natural alimentario.

Tomado de: (Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, 2013, p. 26).

Descripción

En este enunciado se detallan características básicas del producto, en donde no es necesario ahondar en temas zoológicos o botánicos.

Imagen del producto

En este apartado se colocará una imagen que servirá para una fácil identificación e interpretación del producto.

Zonas de producción

En esta sección, está la tabla que sirve para identificar las épocas del año, lugares de producción, parroquias y cantones en donde exista la disponibilidad del producto.

Mapa de producción

Este recuadro sirve para colocar un mapa de la provincia y resaltar las regiones en donde se producen los productos.

Calendario Agrofestivo

En esta sección se colocará una tabla que resalte las actividades importantes como la crianza y cultivo, siembra y cosecha, preparación del terreno, festividades y rituales, entre otras, misma que está compuesta de 3 casillas: en la primera se coloca el nombre de la actividad, en la segunda se detalla en orden los meses relevantes y en la tercera se coloca los nombres de las parroquias en donde se lleva a cabo un evento.

Usos gastronómicos

En este apartado se detallan los modos de preparación más relevantes, realizados a partir de los productos como plantas y animales detallados en la ficha. Además, se mencionan los distintos usos que se le puede dar a dichas preparaciones.

Propiedades

En este enunciado se enlistan las propiedades medicinales y nutritivas que tienen los productos relevantes de la zona.

Variedades

En esta parte de la ficha se colocará la diversidad de plantas y animales existentes, en base a los grupos humanos, las necesidades productivas y gustos particulares. Consta de 3 columnas: en la primera columna está el nombre local de la variedad; en la segunda columna están las características importantes, que diferencian

entre una raza de animales y variedad de plantas de otras; y en la tercera columna se detalla el estado de conservación en que se encuentran los productos o animales.

Dentro de la tercera columna se utiliza estas 3 opciones: común, que es cuando se encuentra con facilidad, rara, es cuando no se encuentra con facilidad y en peligro, cuando es imposible de encontrar.

3.10. Modelo de la ficha de productos primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común		Imagen AQUÍ
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Usos gastronómicos		
Propiedades		

VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		

Nota. Obtenido de: (Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario", 2013, p. 22).

3.11. Modelo de entrevista de productos primarios

Buen día, somos alumnos de la carrera de Administración Turística y Hotelera, de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L, el objetivo de la entrevista es recabar información acerca del patrimonio natural alimentario de la ciudad de Latacunga, por lo que solicitamos cordialmente nos ayude a llenar la siguiente información:

Preguntas para la realización de entrevistas:

¿Cuál es su nombre?

¿Qué granos andinos conoce?

Origen/ancestralidad del alimento

¿Con qué otros nombres se conoce a este alimento?

Zonas de producción

¿En qué zonas se cultiva? ¿En qué parroquia, localidad?

¿Cómo se siembra? ¿En qué época se realiza la siembra?

¿Este cultivo tiene algún cuidado especial? ¿En qué época se realiza?

¿Cómo se cosecha? ¿En qué época se realiza?

¿Siempre han sembrado así?

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de este alimento?

Usos gastronómicos

¿Qué partes de este alimento son comestibles? (¿puede comerse la raíz, las hojas, la corteza?)

¿Se come crudo o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?

Usos Medicinales

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

¿Cómo se usa? ¿En qué casos?

Contextos festivos

¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento?

¿En qué fiesta? ¿Cuándo se realiza?

Espacios de comercialización (mercados populares, poblaciones)

¿El producto es para el autoconsumo o también es para la venta?

¿En esta población, en dónde puede adquirirse?

¿En qué otras zonas fuera de ella puede encontrarse?

¡Gracias por su colaboración!

A continuación, se procede a detallar la información recolectada mediante las entrevistas realizadas a los informantes del patrimonio natural alimentario, para llenar las fichas de productos primarios, con el fin de diagnosticar el estado actual de los granos andinos de la ciudad de Latacunga.

Tabla 14

Reporte de entrevistas

Pregunta	Nombre de los entrevistados						
	Sr. José Barrionuevo Asociación Allí Muyo	Sra. Elsa Yugci Asociación Toacazo	Sra. Sonia Zapata Asociación Quinua Juan Montalvo	Sra. Bertha Amores Asociación Agricultura y ganadería de Cotopaxi	Sra. Beatriz Angueta Asociación Asoagroemco	Sr. Raúl Abeiga Agrocalidad	Sr. Fredy Molina Ruta de la Máchica
¿Qué granos andinos conoce?	1.Maíz 2.Chocho 3.Arveja 4.Lenteja 5.Haba 6.Frejol 7.Cebada	1.Chocho 2.Lenteja 3.Maíz 4.Frejol 5.Cebada 6.Arveja	1.Quinua 2.Arveja 3.Chocho 4.Cebada 5.Trigo 6.Lenteja	1.Cebada 2.Chocho 3.Maíz 4.Frejol 5.Lenteja 6.Trigo	1.Chocho 2.Lenteja 3.Maíz 4.Haba 5.Cebada 6.Arveja 7.Quinua	1.Arveja 2.Lenteja 3.Frejol 4.Quinua 5.Maíz 6.Cebada 7.Chocho 8.Trigo 9.Haba	1.Cebada 2.Chocho 3.Maíz 4.Haba 5.Lenteja 6.Quinua
Origen/ancestralidad del alimento	1.Prehispánico o no nativo 2.Nativo 3.Prehispánico o no nativo 4.Prehispánico o no nativo 5.Prehispánico o no nativo 6.Prehispánico o no nativo 7.Prehispánico o no nativo	1.Nativo 2.N/S 3.Prehispánico o no nativo 4.N/S 5.Prehispánico o no nativo 6.N/S	1.Nativo 2.Prehispánico o no nativo 3.Nativo 4.N/S 5.Prehispánico o no nativo 6.N/S	1.Prehispánico o no nativo 2.Nativo 3.N/S 4.N/S 5.N/S 6.Prehispánico o no nativo	1.Nativo 2.Prehispánico o no nativo 3.N/S 4.Prehispánico o no nativo 5.N/S 6.Prehispánico o no nativo 7.Nativo	1.Prehispánico no nativo 2.Prehispánico no nativo 3.Prehispánico no nativo 4.Nativo 5.N/S 6.Prehispánico no nativo 7.Nativo 8.N/S	1.Prehispánico no nativo 2.Nativo 3.Prehispánico no nativo 4.N/S 5.N/S 6.Nativo

Pregunta		Nombre de los entrevistados													
¿Cómo se realiza la siembra?	¿En qué época se realiza la siembra?	1.Mayo	y	1.Febrero	y	1.Enero	y	1.Junio	y	1.Febrero	y	1.Mayo	y	1.Junio	y
		septiembre		marzo		abril		agosto		mayo		julio		septiembre	
		2.Febrero	y	2.Abril	y	2.Junio	y	2.Diciembre	y	2.Abril y junio		2.Abril	y	2.Febrero	y
		marzo		junio		agosto		y febrero		3.Junio y julio		julio		marzo	
		3.Junio	y	3.Junio	y	3.Enero	y	3.Junio	y	4.Agosto	y	3.Mayo	y	3.Junio	y
		septiembre		septiembre		abril		septiembre		noviembre		agosto		julio	
		4.Mayo	y	4.Mayo	y	4.Mayo	y	4.Mayo	y	5.Mayo	y	4.Enero	y	4.Agosto	y
junio		junio		septiembre		Julio		septiembre		marzo		septiembre			
5.Agosto	y	5.Mayo	y	5.Febrero	y	5.Mayo	y	6.Junio	y	5.Junio	y	5.Mayo	y		
noviembre		septiembre		marzo		junio		septiembre		agosto		julio			
6.Mayo	y	6.Agosto	y	6.Abril y junio		6.Febrero	y	7.Enero	y	6.Mayo	y	6.Enero	y		
junio		octubre				abril		abril		junio		abril			
7.Mayo	y									7.Enero	y				
octubre										febrero					
										8.Febrero y					
										marzo					
										9.Agosto y					
										octubre					

Pregunta	Nombre de los entrevistados							
¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de este alimento?	1.Si	1.No	1.Si	1.Si	1.Si	1.No	1.No	
	2.Si	2.No	2.No	2.No	2.No	2.No	2.No	
	3.Si	3.Si	3.No	3.No	3.Si	3.No	3.No	
	4.Si	4.No	4.Si	4.No	4.No	4.Si	4.Si	
	5.Si	5.Si	5.No	5.No	5.Si	5.Si	5.Si	
	6.No	6.No	6.Si	6.No	6.No	6.Si	6.Si	
	7.No				7.No	7.Si	8.No	9.Si
Usos gastronómicos	1.Morocho de leche y sopa	1.Cevichoch o	1.Sopa de quinua y	1.Chaguarmi shqui, arroz de cebada y horchata	1.Cevichocho de lenteja	1.Menestra de arveja y sopa	1.Máchica, chaguarmis hqui, arroz de cebada y horchata	
	2.Cevichocho de arveja, sopa y ensalada	2.Menestra de lenteja y sopa	2.Menestra de arveja, ensalada y sopa	2.Cevichoch o	2.Menestra de lenteja	2.Menestrón de lenteja	2.Cevichoch o	
	3.Menestra de arveja, sopa y ensalada	3.Morocho de leche y sopa	3.Cevichocho de leche y sopa	3. Morocho de leche y sopa	3.Tostado y habas tasno	3.Menestrón de lenteja	3.Menestra de frejol	2.Cevichoch o
	4.Menestra de lenteja y sopa	4.Menestra de frejol	4.Máchica, chaguarmishqui, arroz de cebada y horchata	4.Menestrón de frejol	4.Cocinado y habas tasno	4.Cocinado y habas tasno	4.Sopa de quinua	2.Cevichoch o
	5.Cocinado, sopa y tostadas	5.Máchica, chaguarmishqui, arroz de cebada y horchata	5.Allullas de lenteja y sopa	5.Menestra de lenteja	5.Chaguarmis hqui, arroz de cebada y horchata	5.Chaguarmis hqui, arroz de cebada y horchata	5.Mote, tostado y colada de maíz	3.Cauca, tostado y mote
	6.Menestra de frejol	6.Colada de arveja y ensalada		6.Pan	6.Colada de arveja	6.Colada de arveja	6.Arroz de cebada, chaguarmi shqui, y horchata	4.Cocinado y habas fritas
	7.Chapo, chaguarmishqui, arroz de cebada y horchata				7.Sopa de quinua	7.Sopa de quinua	7.Cevichoch o	5. Menestra de lenteja

Pregunta	Nombre de los entrevistados								
Usos Medicinales	1. Pelo de	1.N/S	1.N/S	1.Mejora la	1.Evita la	1.N/S	1.Mejora la		
	choclo para	2.N/S	2.N/S	digestión	osteoporosis	2.N/S	digestión		
	aliviar los	3.N/S	3.N/S	2.N/S	2.N/S	3.N/S	2.N/S		
	cólicos e	4.N/S	4.N/S	3.N/S	3.N/S	4.Regener	3.N/S		
	infecciones	5.Chaguarmi	5.N/S	4.N/S	4.N/S	a los	4.N/S		
	2.Bueno para	shqui bueno	6.N/S	5.N/S	5.N/S	tejidos	5.N/S		
	la	para el dolor		6.N/S	6.N/S	5.N/S	6.N/S		
	osteoporosis	de huesos			7.N/S	6.N/S	7.N/S		
	3.N/S	6.N/S				7.N/S	8.N/S		
	4.N/S					8.N/S	9.N/S		
5.N/S					9.N/S				
6.N/S									
7.Evita el									
cáncer de									
colon									
¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento?	1.N/S	1.N/S	1.N/S	1.N/S	1.N/S	1.N/S	1.N/S		
	2.N/S	2.N/S	2.N/S	2.N/S	2.N/S	2.N/S	2.N/S		
	3.N/S	3.N/S	3.N/S	3.N/S	3.N/S	3.N/S	3.N/S		
	4.N/S	4.N/S	4.N/S	4.N/S	4.N/S	4.N/S	4.N/S		
	5.N/S	5.N/S	5.N/S	5.N/S	5.N/S	5.N/S	5.N/S		
	6.N/S	6.N/S	6.N/S	6.N/S	6.N/S	6.N/S	6.N/S		
	7.N/S					7.N/S	7.N/S		
							8.N/S		
						9.N/S			

Nota. La tabla representa las respuestas de los entrevistados para el llenado de las fichas de los productos primarios considerados en la presente investigación.

3.12. Fichas de productos primarios

Ficha 1

Haba

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Haba	
Nombre científico	Vicia faba	
Otros nombres locales	Haba	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El haba es una planta erguida, de una altura de hasta 1,6 metros, sus tallos son gruesos de color verde oscuro, su fruto se da en forma de vaina y es considerada una legumbre.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Todas las parroquias de Latacunga	Entre marzo y julio	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de agosto y noviembre.		
Usos gastronómicos	Este delicioso producto es consumido de diferentes maneras como: locro de haba, estofados y el más común acompañado con mote. Sin embargo, en la antigüedad también era un acompañante del papa yano (papas cocinadas con cáscara) en las labores de siembra. En la actualidad se las consume fritas o tostadas.	

Propiedades	Son ricas en fibra que ayuda al mejoramiento de la digestión, también contienen hierro y potasio que ayudan a mejorar el funcionamiento del sistema nervioso.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Haba Reina Blanca	Granos color blanco gris	Común
Haba Aguadulce	Tallos violetas, vainas grandes alargadas, granos de color crema tostada.	Común
Haba Mucha Miel	Tallos rojizos, vainas colgantes, grano color crema tostada.	Común

Ficha 2


Maíz

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Maíz	
Nombre científico	Zea mays	
Otros nombres locales	Choclo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El maíz tiene una altura de hasta 2 metros, su forma de producción es a través de la siembra y cosecha que se lo realiza una vez por año, el fruto es la mazorca que contiene granos delgados y gruesos.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Todas las parroquias de Latacunga	Entre mayo y agosto	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de junio y septiembre.		
Usos gastronómicos	Este producto se lo puede consumir de diferentes formas, por ejemplo: en tierno, se lo cocina y es ideal para acompañantes de platos ancestrales como el cocinado o se lo puede moler para hacer humas; y en grano seco, se lo utiliza para tostado o se lo puede hacer harinas para coladas.	
Propiedades	Este alimento contiene varias propiedades favorables, que aportan a un mejor metabolismo del cuerpo y contiene vitaminas tales como: a, b, c y fibra que mejora la digestión.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Maíz amarillo	Como su nombre lo indica es de color amarillo.	Común
Morocho	Este maíz se caracteriza por tener una mazorca conformada por granos duros y redondos de color blanco.	Común
Maíz negro	Este maíz se caracteriza por tener granos negros.	Raro

Ficha 3

Cebada

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Cebada	
Nombre científico	Hordeum vulgare	

Otros nombres locales	Cebada	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Esta planta tiene un tallo largo, que mide desde 50 cm hasta 1.5 metros, en la parte superior tiene una espiga donde se produce el grano, su color inicial es verde, mientras que cuando madura es amarillo y está lista para la cosecha.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Todas las parroquias de Latacunga	Entre septiembre y octubre	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de mayo y septiembre.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas maneras, nuestros antepasados lo consumían haciéndolo chapo (mezcla de harina de cebada con agua aromática) en las mañanas o también como arroz de cebada de dulce o de sal.	
Propiedades	Este producto contiene carbohidratos que aportan con energía para el cuerpo, también ayuda a mejorar la digestión y tiene vitaminas a y e; minerales como el calcio, fósforo y potasio.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Cebada pelada	Esta cebada se caracteriza por tener sus granos más redondos y de mejor calidad.	Común

Cebada larga	Esta cebada se caracteriza por tener su espiga de 2 filas y su grano alargado.	Común
--------------	--	-------

Ficha 4

Fréjol

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Fréjol	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris	
Otros nombres locales	Fréjol	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Esta planta posee un tallo de color verde que se enrolla para alcanzar altitud, cuando está maduro produce una vaina de la cual sale sus granos de color café.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Todas las parroquias de Latacunga	Entre marzo y abril	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de mayo y junio.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, ya sea tierno o seco, por lo general se los encuentra en sopas, menestras	

Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de junio y septiembre.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, ya sea en sopas o coladas, ensaladas, menestras y fritas.	
Propiedades	Es un alimento rico en vitamina a, b, b1, c, el cual es esencial para la producción de energía, contiene proteínas, carbohidratos y fibra.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Arveja	Se caracteriza por tener vainas que contienen el fruto de color verde.	Común

Ficha 6

Quinua

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Quinua	
Nombre científico	Chenopodium Quinoa	
Otros nombres locales	Quinua	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que posee hojas romboides, sus flores son pequeñas y contienen semillas de color blanco, alcanza una altura de hasta 2 metros y se produce una vez por año.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Todas las parroquias de Latacunga	Entre junio y julio	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de enero y febrero.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, ya sea en sopa, ensaladas, chicha de quinua, galletas, pasteles y sus hojas cocinadas en sopa.	
Propiedades	Son ricas en proteína, contiene minerales como: calcio, hierro y magnesio; además, vitaminas c, b, b1, b2 y fósforo.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Quinua chulpi	Se caracteriza por tener semillas de color blanco y pequeñas.	Raro


Ficha 7*Lenteja*

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Lenteja	
Nombre científico	Lens culinaris	
Otros nombres locales	Lenteja	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta anual, que tiene un tallo de entre 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados; hojas oblongas y que alcanzan una altura de hasta los 50 cm; tiene vainas que contienen frutos pequeños de color café.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Todas las parroquias de Latacunga	Entre marzo y abril	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de mayo a junio.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, como menestras, sopas, ensaladas y en arroz moro.	
Propiedades	Son ricas en proteínas, carbohidratos, minerales y fibras; son muy beneficiosas para la anemia y debilidad por el alto contenido de hierro.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Lenteja	Se caracteriza por tener semillas pequeñas de color café.	Común

Ficha 8

Chocho

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Chocho	
Nombre científico	Lupinus mutabilis	
Otros nombres locales	Chocho	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea, que contiene un tallo fuerte y leñoso, alcanza una altura de hasta 2 metros, sus flores son blancas, que cuando maduran se convierten en vaina que contiene la semilla de forma redonda y de color blanco.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Todas las parroquias de Latacunga	Entre noviembre y diciembre	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de enero a marzo.		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir de distintas formas, remojado por 24 horas y cocinado, como en ceviche de chochos, ensaladas, sarsas y como snack.	
Propiedades	Contiene alto porcentaje de proteína, fósforo y calcio, así como hierro, omega 3 y 6.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Chochó	Se caracteriza por tener semillas circulares de color blanco.	Común

Ficha 9*Trigo*

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Trigo	
Nombre científico	Triticum	
Otros nombres locales	Trigo	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta gramínea anual, que mide de 50 cm a 1.50 m, en su parte superior contiene una espiga donde se producen los granos.	
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Parroquia La Matriz / Barrio Salache	Entre julio y agosto	
CALENDARIO AGROFESTIVO		
Se prepara el terreno con anticipación para posteriormente realizar la siembra por medio de semillas, dependiendo el sector, se lo puede plantar entre los meses de diciembre y febrero.		
Usos gastronómicos	Se muele y se realiza la harina con la que se puede realizar varios productos como: el pan de trigo y las tradicionales allullas.	
Propiedades	Es un alimento rico en ácidos grasos, alto en fibra, regula el tránsito intestinal, contiene vitaminas b1, b2, b6, hierro y zinc.	
VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		
Trigo Farro	Es un cereal integral y se caracteriza por su leve sabor a nuez o avellana.	Raro

3.12.1. Interpretación de resultados

Con las respuestas obtenidas a través de las entrevistas, se puede evidenciar que la mayoría de los granos andinos como: el maíz, fréjol, arveja y lenteja son prehispánicos no nativos, debido a que son productos adaptados de otros países antes de la llegada de los españoles; mientras que la cebada, el haba y el trigo son criollos, puesto que fueron introducidos luego de la conquista española y por último, el chocho y la quinua son nativas, ya que son productos domesticados en la zona.

La producción de la mayoría de los granos andinos se lo realiza en todas las parroquias de la ciudad de Latacunga, puesto que está situada en una zona geográfica favorable y fértil para la siembra y cosecha de los productos andinos, sin embargo, el trigo en la actualidad solamente se produce en el barrio Tiobamba, sector Salache,

debido a que estudiantes de la carrera de Agronomía incentivan la producción de este producto.

La mayoría de los granos andinos son utilizados para preparaciones de platos típicos y tradicionales representativos de la ciudad, que resaltan la riqueza productiva y gastronómica local. Por ejemplo, con la cebada se realiza la máchica, que da origen al nombre representativo de los laticungueños como los mashcas; también es necesario mencionar las tortillas de maíz de Guaytacama y San Buenaventura; las chugchucaras que contienen granos como el maíz tostado y el mote, y las allullas que son hechas a base de harina de trigo.

En cuanto a las propiedades que contienen los granos andinos, aportan con innumerables nutrientes que ayudan a mantener una buena salud de las personas que ingieren estos alimentos, como por ejemplo, el chocho contiene calcio que ayuda al fortalecimiento de los huesos, la haba contiene hierro y potasio que ayuda a mejorar el funcionamiento del sistema nervioso, el maíz contiene vitaminas y minerales que ayudan a fortalecer el sistema inmune, la cebada contiene carbohidratos y vitaminas que aporta con energía al cuerpo, y la quinua es rica en proteínas y minerales que aportan con el buen funcionamiento del cuerpo y mejora la digestión.

Según Carrera et al. (2013) para la recolección de los datos se utilizará la ficha del patrimonio cultural alimentario, la cual consta de los siguientes puntos:

Patrimonio cultural alimentario (productos elaborados)

Nombre del producto

En este apartado se colocará la forma tradicional, con la cual las personas nombran el producto elaborado a base de ingredientes y técnicas ancestrales.

Ancestralidad

En esta sección se detallará la historia de cómo apareció el producto elaborado y su desarrollo con el paso del tiempo, para lo cual se menciona 3 opciones, las cuales son:

Tabla 15

Tipos de productos

Tipo	Definición
Prehispánicas	Son prácticas ancestrales con las cuales se preparaban los alimentos antes de la conquista europea.
Criollos	Son los alimentos que han tenido una transformación, combinando ingredientes tanto europeos como nativos.
Contemporáneos	Son aquellos platos que han sido elaborados a partir del siglo XX hasta la actualidad.

Nota. La tabla representa los tipos de ancestralidad del patrimonio cultural alimentario.

Tomado de: (Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, 2013, p. 33).

Época de consumo

En este apartado se describirá la manera de consumo de los alimentos según la tradición y épocas festivas, detallando el significado que estos representan.

Lugares de consumo

En esta casilla se describe los posibles lugares en donde se consumen y se encuentren disponibles los alimentos patrimoniales.

Imagen del producto

En este apartado se colocará una imagen que facilite la identificación del producto elaborado.

Descripción

Se detallan las características básicas que componen los platos tradicionales, con el fin de describir los ingredientes y técnicas utilizadas. A continuación, se presentan las diferentes formas de consumir los alimentos:

Tabla 16

Formas de consumir los alimentos

Forma	Definición
Sopa	Es una preparación elaborada en ollas, que contiene líquidos y por lo general, se sirve caliente.
Plato fuerte	Conocido también como segundo, abarca la cantidad más contundente y por lo general, contiene carbohidrato, proteína y ensalada.
Postre	Pequeño alimento dulce que se sirve después de una comida.
Cucayo	Alimento que se puede transportar con la finalidad de saciar el hambre en un viaje.
Bebida	Sustancia líquida hecha a base del zumo de frutas, que contiene los nutrientes necesarios para la hidratación.
Salsa	Es una mezcla de texturas líquidas, que tiene la finalidad de acompañar un plato.
Conserva	Técnica realizada a los alimentos para conservarlos durante mucho tiempo.

Nota. La tabla representa las formas de consumo del patrimonio cultural alimentario.

Tomado de: (Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, p. 36).

Zonas tradicionales de consumo

En esta sección se colocará el lugar específico donde se elabora y consume el alimento tradicional, así como la parroquia, el cantón y la época de producción.

Mapa de producción

En este recuadro se anexará un mapa de la provincia y las regiones donde se producen los alimentos patrimoniales y se resaltará su ubicación con diferentes colores.

Formas de preparación

En este apartado se colocará en breves palabras, las principales técnicas utilizadas a la hora de preparar los alimentos patrimoniales.

Propiedades

Se detalla de forma rápida las propiedades medicinales y nutritivas que contienen los alimentos patrimoniales en beneficio de los consumidores.

Estado de conservación

En este recuadro se colocará una categorización simple, que medirá el estado actual de consumo de los alimentos patrimoniales, que consta de 3 opciones: común, es cuando el producto se encuentra en abundancia; raro, cuando el producto es conocido, pero difícil de encontrar; y en peligro, cuando el producto ha sido olvidado y puede desaparecer.

3.13. Modelo de la ficha de productos elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		Imagen AQUÍ
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Nota. Obtenido de: (Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, 2013, p. 31).

3.14. Modelo de entrevista de productos elaborados

Buen día, somos alumnos de la carrera de Administración Turística y Hotelera, de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L, el objetivo de la entrevista es recabar información acerca del patrimonio cultural alimentario de la ciudad de Latacunga, por lo que solicitamos cordialmente nos ayude a llenar la siguiente información:

Preguntas para dar paso a la entrevista:

¿Cuál es su nombre?

¿A qué se dedica? (ocupación/oficio)

¿Qué edad tiene?

Origen/ancestralidad del alimento

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Zonas de elaboración y frecuencia de preparación

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Si no se prepara con frecuencia: ¿Por qué?

Ingredientes/formas de preparación

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

¿Cómo se prepara?

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

¿Siempre se ha realizado así? ¿Existen cambios en su preparación? ¿Cuáles?

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Usos Medicinales

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

¿En qué casos se utiliza? ¿Para qué sirve?

Contextos festivos

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta? ¿En cuál?

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Espacios de consumo (mercados populares, poblaciones)

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

¡Gracias por su colaboración!

A continuación, se procede a detallar la información recolectada mediante las entrevistas realizadas a los informantes del patrimonio cultural alimentario, con el fin de llenar las fichas y diagnosticar el estado actual de los productos elaborados a base de granos andinos de la ciudad de Latacunga.

3.15. Reporte de entrevistas

Entrevista N°1

Entrevistado: Sr. Edison López

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: Chugchucaras la Mama Negra

Plato: Chugchucaras

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

La chugchucara se prepara aproximadamente desde hace 70 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Antes, la chugchucara se preparaba con el pecho de la puerca, de ahí viene el nombre chucu, que son las tetillas de la puerca y cara que es el cuero (chucu cara), anteriormente solo se utilizaba el pecho de la puerca porque las tetillas tienen un alto contenido de grasa que da el sabor especial a la carne, en la actualidad se la realiza incluso con el cuero del puerco macho; antes también se cocinaba a leña, en la actualidad se realiza incluso en cocinas industriales.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

La chugchucara se puede encontrar en la parroquia La Matriz de la ciudad de Latacunga, en las calles Quijano y Ordoñez, y Marquez de Maenza, conocida comúnmente como la calle de las chugchucaras.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Las chugchucaras son muy comunes encontrarlas en la ciudad de Latacunga, ya que se las prepara todos los días.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este alimento consta de los siguientes ingredientes: papas, maíz tostado, canguil, mote, plátano maduro, carne de chanco, empanadas de viento y cuero reventado.

¿Cómo se prepara?

- ✓ En una paila, cocinar la carne de chanco aliñada con ajo, comino, sal, pimienta y agua.

- ✓ Cuando se vaya secando el agua, bajar el fuego para que se vaya dorando y termine de cocinarse la carne de choncho.
- ✓ Con anterioridad, remojar el mote y cocinarlo con sal.
- ✓ Cocinar las papas por 20 minutos hasta que se encuentren en el punto.
- ✓ Freír el plátano en pequeñas rebanadas.
- ✓ Tostar el maíz con aceite, sal y cebolla.
- ✓ Freír el canguil.
- ✓ Servir el plato con una porción de mote cocinado, tostado, papas, fritada, cuero reventado y empanada de viento.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Las chugchucaras se consumen generalmente a la hora del almuerzo, ya que es considerado un plato fuerte.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Este alimento sí se lo enseña a los más jóvenes, ya que genera altos ingresos por comercialización y los más jóvenes a pesar de tener su profesión, prefieren seguir con la tradición.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Este plato contiene un alto contenido de carbohidratos, que aportan con energía para las actividades diarias.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Este plato se lo encuentra todos los días del año, sin embargo, resalta en las fiestas de la Mama Negra, gracias a la visita de turistas que acuden a ella.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Este producto se prepara siempre de la misma manera, sin importar la ocasión.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Las chugchucaras se preparan específicamente en los restaurantes tradicionales para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

La hueca más representativa de la ciudad de Latacunga son las Chugchucaras Mama Negra, que se encuentra ubicada en las calles Quijano y Ordoñez, y Marquez de Maenza.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°2

Entrevistado: Sra. Miriam Aimacaña

Entrevistador: Ángelo Columba

Establecimiento: Tortillas Guaytacama

Plato: Tortillas de maíz

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

Las tortillas de maíz se preparan desde hace más de 50 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Antes, las tortillas de maíz se preparaban con dedicación y empeño, la masa la realizaban un día antes para que obtenga la textura, el olor y sabor que identifica las originales tortillas de maíz; y en la actualidad se ha descuidado el tiempo de reposo de la masa.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

Las tortillas de maíz se pueden encontrar en las parroquias de San Buenaventura, Guaytacama y La Matriz.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Las tortillas maíz son poco común, ya que se las realiza los días de feria y los días festivos.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este alimento consta de los siguientes ingredientes: maíz, manteca de chanco, queso y cebolla.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Moler el maíz.
- ✓ Untar manteca de chanco en la harina de maíz hasta formar una masa.
- ✓ Dejar reposar la masa toda la noche para que obtenga la textura, sabor y aroma adecuado.

- ✓ Realizar porciones de la masa, y rellenar con queso rallado y cebolla picada en cuadritos.
- ✓ Colocar la paila al fuego, añadir manteca y freír las tortillas.
- ✓ Servir las tortillas calientes.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Las tortillas de maíz se consumen a cualquier hora del día, ya que es considerado un cucayo.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Este alimento sí se lo enseña a los más jóvenes, ya que es considerado tradicional y, además, genera altos ingresos.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Las tortillas de maíz contienen fibra e hidratos de carbono que ayudan a satisfacer el apetito, además contiene vitaminas a, b y ácido fólico.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Este plato se prepara los días de feria, en las fiestas parroquiales y en la Mama Negra.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Este producto se prepara siempre de la misma manera, sin importar la ocasión.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Las tortillas de maíz se preparan específicamente para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en las parroquias de San Buenaventura y Guaytacama.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°3

Entrevistado: Sra. Clara Pérez

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: Allullas La Estación

Plato: Allullas

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

Las allullas se preparan desde hace más de 77 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Antes, las allullas se preparaban en hornos de leña dándole un sabor especial y en la actualidad, se utilizan los hornos industriales para agilizar la producción debido a su demanda.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

Las allullas se pueden encontrar en la parroquia Eloy Alfaro.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Las allullas son muy comunes, ya que se las puede encontrar todos los días del año.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este alimento consta de los siguientes ingredientes: harina de trigo, huevos, leche, manteca de chancho, levadura, agua y sal.

¿Cómo se prepara?

- ✓ En una artesa se coloca la harina, los huevos, la levadura y la sal; se mezcla hasta disolver la levadura, se coloca la manteca hasta integrar todos los ingredientes.
- ✓ Amasar por 15 min hasta que la masa tenga la textura correcta para manipular.
- ✓ Separar en pequeñas porciones de 50 g y colocar en la lata del horno por 40 min hasta que leude.
- ✓ Hornear por 25 min con una temperatura de 170⁰ C.
- ✓ Servir acompañado de té o café.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Las allullas se consumen a cualquier hora del día, ya que es considerado un cucayo.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Este alimento se está dejando de enseñar debido al desinterés de las nuevas generaciones.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Este alimento contiene vitaminas tales como: a, b, e, fibra y zinc.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Este plato se prepara todos los días, pero incrementa su consumo en las fiestas de la Mama Negra.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Este producto se prepara siempre de la misma manera, sin importar la ocasión.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Las allullas se preparan específicamente para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en la avenida Marco Aurelio Subia, frente a la estación del tren.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°4

Entrevistado: Sra. Carmen Huilcatoma

Entrevistador: Ángelo Columba

Establecimiento: Caucas Carmita

Plato: Champús

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

El champús se prepara desde hace más de 200 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

El champús en la antigüedad, se realizaba a base de la mezcla de harina con agua y se lo dejaba fermentar por 24 horas, dándole un sabor especial y único, mientras que en la actualidad, la mezcla se la realiza al instante y se la coloca al fuego.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

El champús se lo puede encontrar en los mercados ancestrales indígenas de la ciudad y en sus parroquias.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

El champús está en peligro debido a que ya no se lo encuentra con mucha frecuencia, sino en determinados mercados.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: harina de maíz, hojas de naranja, canela, clavo de olor, ishpingo, babaco y mote.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Mezclar la harina de maíz con el agua en un recipiente y dejar reposar por 1 día.
- ✓ En una olla cocinar las especias en agua.
- ✓ Una vez cocinadas las especias, se coloca el babaco licuado.
- ✓ Tamizar y retirar las hierbas y las especias.
- ✓ Se coloca la mezcla de harina y agua en la preparación.

- ✓ Hervir por 30 minutos y servir con mote.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

El champús es una bebida que se la consume a cualquier hora del día.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Esta bebida se está dejando de enseñar, debido a que los jóvenes pierden el interés y ya no la consumen.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Esta bebida contiene varias propiedades favorables que aportan a un mejor metabolismo del cuerpo y contiene vitaminas tales como: a, b, c y fibra que mejora la digestión.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

El champús se prepara en los días festivos, en especial, en las fiestas de la Mama Negra.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Esta bebida para las fiestas se la realiza menos espesa y no se coloca mote, debido a que la persona encargada de servirlo lo va repartiendo con un cucharón en la boca de los visitantes.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

El champús en los pueblos aledaños todavía se prepara para el autoconsumo y además para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en el Mercado Cerrado El Salto, en el segundo piso; y en la parroquia San Buenaventura, en el Parque Central.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°5

Entrevistado: Sra. Carmen Ronquillo

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: Chaguarmishqui Doña Carmita

Plato: Chaguarmishqui

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

El chaguarmishqui se prepara desde hace más de 200 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

El chaguarmishqui en la antigüedad, se preparaba a leña y en ollas de barro, dándole un sabor especial; y en la actualidad, se lo realiza en ollas tradicionales y en cocinas industriales.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

El chaguarmishqui se lo puede encontrar en los mercados ancestrales indígenas de la ciudad y en la parroquia de San Buenaventura.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

El chaguarmishqui es poco común, debido a que se encuentra rara vez en los mercados, sin embargo, en la parroquia de San Buenaventura se lo puede encontrar todos los domingos.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, dulce de cabuya, hierba luisa, clavo de olor y pimienta dulce.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Extraer el dulce del cabuyo.
- ✓ Llevar a infusión la hierba luisa.
- ✓ En esa infusión, ponemos a cocinar el arroz de cebada con el clavo de olor y la pimienta dulce.
- ✓ En el momento que llega al punto de cocción, endulzar con el dulce de cabuya.
- ✓ Hervir por 20 minutos más y servir.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

El chaguarmishqui es una bebida que se la consume a cualquier hora del día.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Esta bebida se está dejando de enseñar, debido a que los jóvenes pierden el interés y ya no la consumen.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Esta bebida es considerada como una de las más saludables, ya que ayuda a fortalecer los huesos, gracias al contenido de calcio, fibra, vitaminas b y c.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

El chaguarmishqui es una bebida no cotidiana por lo que es difícil conseguirla en los mercados.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Esta bebida no cambia en su forma de preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

El chaguarmishqui se prepara para el autoconsumo en los pueblos indígenas y en ocasiones para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en el Parque Central de la parroquia de San Buenaventura.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°6

Entrevistado: Sra. Martha Guamán

Entrevistador: Ángelo Columba

Establecimiento: Horchatas Martha

Plato: Horchata de arroz de cebada

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

La horchata se prepara desde hace más de 100 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

La horchata antiguamente se preparaba realizando la cocción de la cebada y el cernido que deja intacta las propiedades nutritivas de la gramínea, y en la actualidad solamente se utiliza una combinación de hierbas que la cocinan y la sirven como un té de horchata.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

La horchata se la puede encontrar en los mercados ancestrales indígenas de la ciudad y en las parroquias de San Buenaventura, Guaytacama y en el Mercado Cerrado El Salto.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

La horchata ancestral es poco común, debido a que se la confunde con el té de horchata.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, agua, canela, panela y limón.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Añadimos el agua en una olla y la ponemos al fuego.
- ✓ Una vez caliente el agua, se coloca el arroz de cebada y se lo va meciendo.
- ✓ Con una cuchara se saca el excedente de afrecho y se continúa meciendo.
- ✓ Dejar hervir por 3 horas.
- ✓ Añadir canela y panela al gusto.
- ✓ Servir con gotas de limón.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

La horchata es una bebida que se la consume a cualquier hora del día.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Esta bebida está variando su preparación original, por lo que los jóvenes ya ni la conocen y por lo tanto, se está dejando de transmitir.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Es una bebida que contiene vitaminas y minerales tales como fibra, que ayuda al mejoramiento de la digestión, aportan con proteínas que garantiza el buen estado de la queratina y, además, es buena para la infección intestinal.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

La horchata es una bebida poco común, por lo que ya no se la encuentra con facilidad.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Esta bebida no es festiva, por lo tanto, no varía su preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

La horchata se prepara para el autoconsumo en las casas de los pueblos indígenas y en ocasiones para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en el Mercado Cerrado El Salto.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°7

Entrevistado: Sra. Luz Chicaiza

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: Motes y fritada Luz

Plato: Mote cocinado

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

El mote se encuentra en los mercados indígenas desde 1590.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Antiguamente, el mote descansaba en una cocción con ceniza por varios días e incluso meses para poder conservarlos, luego se cocinaba por 24 horas en cocina de leña; y en la actualidad su preparación se ha industrializado haciéndola más rápida.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

El mote se lo puede encontrar en los mercados indígenas de todas las parroquias de la ciudad.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

El mote es muy común, ya que se lo puede encontrar con facilidad gracias a su delicioso sabor y aporte nutricional.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este plato consta de los siguientes ingredientes: maíz, chicharrón, zanahoria, hierbitas y tostado.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Remojar el maíz en un recipiente con agua por 2 días.
- ✓ Lavar el maíz con ceniza hasta que se descascare.
- ✓ En una olla agregar agua y ponerla al fuego.
- ✓ Agregar el maíz lavado y dejar que cocine por aproximadamente 6 horas.
- ✓ Una vez cocinado, servir acompañado de chicharrón, tostado, hierbitas y zanahoria picada.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

El mote es un alimento que se lo consume a cualquier hora del día.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

El mote se sigue enseñando a los más jóvenes debido a su alto consumo y aporte nutricional.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

El mote es fuente de antioxidantes que previenen el envejecimiento celular, rico en fibra, que ayuda a mejorar la digestión y sacia el apetito; contiene vitaminas a, b y e.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

El mote se prepara cotidianamente en todas las parroquias de la ciudad.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

El mote no varía en su preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

El mote se prepara para el autoconsumo en los hogares y para la venta.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las huecas más representativas de la ciudad de Latacunga se encuentran en el Mercado Cerrado El Salto, la parroquia de San Buenaventura y la parroquia de Guaytacama.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°8**Entrevistado:** Sr. Ricardo Salazar**Entrevistador:** Ángelo Columba**Establecimiento:** Restaurante Club Cotopaxi**Plato:** Arroz de cebada**¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?**

La sopa de arroz de cebada se prepara hace más de 100 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

La sopa de arroz de cebada antiguamente se preparaba en cocina de leña, lo que le daba un sabor único y especial; mientras que en la actualidad, su preparación se realiza en cocinas industriales por lo que su sabor varía.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

La sopa de arroz de cebada se lo puede encontrar en los restaurantes tradicionales de todas las parroquias de la ciudad.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

La sopa de arroz de cebada es muy común, ya que se la puede encontrar en todos los restaurantes tradicionales.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Esta sopa consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, vegetales, papas y carne.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Remojar el arroz de cebada en un recipiente con agua por una hora.
- ✓ En una olla se coloca el agua necesaria que cubra todos los ingredientes, luego se coloca el arroz de cebada, las verduras, la carne y los vegetales.
- ✓ Se deja hervir por 20 minutos y luego se añade las papas.
- ✓ Esperar 20 minutos hasta que se cocinen las papas y añadimos la col.
- ✓ Servir a temperatura ambiente.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Por lo general, esta sopa se consume a la hora del almuerzo, ya que contiene un alto contenido nutricional que aporta con energía para las actividades diarias.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

La sopa de arroz de cebada se transmite de generación en generación debido a su fácil preparación.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Contiene vitaminas y minerales que previenen enfermedades tales como: cáncer de colon y colesterol alto, gracias a su alto contenido de fibra.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Esta sopa se prepara cotidianamente en todas las parroquias de la ciudad, especialmente en los hogares y en los restaurantes tradicionales.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

La sopa de arroz de cebada no varía en su preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Esta sopa se prepara para el autoconsumo en los hogares y para la venta en los restaurantes tradicionales.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

El restaurante tradicional Club Cotopaxi ofrece esta sopa a la hora del almuerzo, los días lunes y jueves.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°9

Entrevistado: Sra. Rosa Cando

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: Morochos Rosita

Plato: Morocho de leche

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

El morocho de leche se prepara hace más de 70 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Esta preparación se ha mantenido a través de los años, por lo que conserva su delicioso sabor.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

El morocho de leche se lo puede encontrar en todas las parroquias de la ciudad.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

El morocho de leche es muy común, ya que se lo prepara en todos los barrios de la ciudad.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: morocho molido, leche, especias, agua y azúcar.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Remojar el morocho en un recipiente con agua por 2 horas.
- ✓ Cernir en un colador el morocho hasta quitar el afrecho.
- ✓ Colocar el morocho en una olla con agua y hervirlo hasta que se ablande, batiéndolo constantemente.
- ✓ Colocar la leche, las especias y cocinar por 10 minutos más.
- ✓ Colocar azúcar al gusto y servirlo.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Por lo general, esta bebida se consume en las mañanas o en las tardes.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

El morocho de leche se sigue enseñando a los más jóvenes, ya que es una bebida apetecida por todos.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Es una bebida rica en vitaminas a, b y c; con alto contenido de fibra y minerales, tales como fósforo y calcio.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Esta bebida se prepara cotidianamente en todas las parroquias de la ciudad, en especial en las parroquias La Matriz y San Buenaventura.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

El morocho de leche no varía en su preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Esta bebida se prepara para el autoconsumo en los hogares y para la venta en los mercados populares.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Esta bebida podemos encontrarla comúnmente en la Plaza de San Felipe.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°10**Entrevistado:** Sra. Zoila Herrera**Entrevistador:** Ángelo Columba**Establecimiento:** Humitas y quimbolitos Zoila**Plato:** Humas**¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?**

Las humas se preparan hace más de 200 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

Las humas en la antigüedad, se preparaban con manteca de chanco y se cocinaban a leña, por lo que tenían un sabor único; y en la actualidad, se utiliza grasas procesadas y la cocción se la realiza en tamaleras.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

Las humas se las pueden encontrar en todas las parroquias de la ciudad.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Las humas son poco comunes, ya que se las prepara estacionalmente.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este alimento consta de los siguientes ingredientes: choclo tierno, leche, manteca de chanco, refrito de cebolla y chicharrón.

¿Cómo se prepara?

- ✓ En primer lugar, se debe sacar todos los granos del choclo.

- ✓ Se muelen los granos hasta obtener una masa moldeable.
- ✓ Se coloca el refrito, la leche, la manteca de chanco, el chicharrón en la masa y se mezcla uniformemente.
- ✓ Se coloca sal al gusto y se procede a realizar pequeñas porciones de masa que se colocan en las hojas de choclo.
- ✓ Luego se las envuelve, para posteriormente cocinarlas en una olla al vapor por aproximadamente 30 minutos.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

Por lo general, las humas se consumen entre comidas y en la tarde.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

No se sigue enseñando la preparación de las humas por el desinterés de los jóvenes.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Este alimento posee mucha fibra, principalmente insoluble, que ayuda al mejoramiento de la digestión, tiene fósforo que sirve para potenciar la conservación de los tejidos y contribuye a que se produzca proteínas para el crecimiento; además, es rico en vitaminas a y c, y minerales como hierro, magnesio y zinc.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

Las humas se preparan cotidianamente en todas las parroquias de la ciudad, en especial en la parroquia San Buenaventura.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

Las humas se preparan de la misma manera, sin importar la ocasión.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

Las humas se preparan para el autoconsumo en los hogares y para la venta en las parroquias La Matriz y San Buenaventura.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Las humas podemos encontrarla en las calles Marquez de Maenza y Sánchez de Orellana y también en la parroquia San Buenaventura.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°11

Entrevistado: Sr. Carlos Ortega

Entrevistador: Luis Valencia

Establecimiento: La Antigua Tradición Latacungueña

Plato: Sopa de quinua

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

La sopa de quinua se prepara hace más de 200 años.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

La sopa de quinua tiene la misma preparación, la diferencia es que antes se preparaba a leña y ahora en cocinas a gas.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

La sopa de quinua se la puede encontrar en todas partes, gracias a su alto contenido nutricional.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

La sopa de quinua es muy común, ya que se la puede encontrar en todo lugar.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este plato consta de los siguientes ingredientes: agua, vegetales, quinua, papas, carne (varias) y sal al gusto.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Realizar un refrito con ajo, cebolla, comino y achiote.
- ✓ Colocar la carne en el refrito y sellarla.
- ✓ Añadir agua hasta cubrir los ingredientes.
- ✓ Colocar la quinua previamente lavada.
- ✓ Añadir las papas y dejar hervir por 20 minutos.
- ✓ Rectificar la sal y servir.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

La sopa de quinua se consume generalmente a la hora del almuerzo, ya que aporta con calorías que generan energía para las actividades cotidianas.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

Si se sigue enseñando la preparación de la sopa de quinua, ya que es tradicional y apetecida por todos.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Posee vitaminas a, e y del grupo b, que ayuda a la formación y mantenimiento de los tejidos blancos y óseos; regula el colesterol debido a su alto contenido de fibra y posee un alto índice de proteínas y minerales como: el hierro, fósforo, magnesio y zinc.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

La sopa de quinua se prepara cotidianamente en todas las parroquias de la ciudad.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

La sopa de quinua se prepara de la misma manera, sin importar la ocasión.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

La sopa de quinua se prepara para el autoconsumo en los hogares y para la venta en los restaurantes tradicionales.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

La sopa de quinua la podemos encontrar en el restaurante La Antigua Tradición Latacungueña los días martes y jueves.

¡Gracias por su colaboración!

Entrevista N°12**Entrevistado:** Chef. Jorge Salas**Entrevistador:** Luis Valencia**Establecimiento:** Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga**Plato:** El Cocinado**¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?**

El cocinado tiene origen prehispánico, debido a que desde la antigüedad ya se realizaba la cocción de los productos nativos.

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y cómo se prepara ahora?

El cocinado en la antigüedad era un plato sencillo que no tenía acompañantes y se lo utilizaba como cucayo, ya que lo transportaban para sus arduas labores en el campo; mientras que, en la actualidad se ha convertido en un plato que consta de varios ingredientes como: salsas, carnes, etc., que varía su sabor original.

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

El cocinado se lo puede encontrar en todas las parroquias de la ciudad y en especial en los restaurantes tradicionales.

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

El cocinado es muy común, en especial en los hogares de los pueblos que todavía realizan actividades agrícolas, por lo que consumen a la hora del almuerzo; también este plato se lo puede encontrar en los restaurantes tradicionales.

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

Este plato consta de los siguientes ingredientes: habas, choclos, mellocos, papas y queso.

¿Cómo se prepara?

- ✓ Se lava todos los ingredientes en abundante agua.
- ✓ Se coloca la olla con agua en el fuego, para luego añadir las habas, los mellocos, las papas y por último el choclo.
- ✓ Dejar hervir por 15 minutos hasta que se cocinen todos los ingredientes.
- ✓ Servir en un plato tendido con una porción de queso y sal al gusto.

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

El cocinado se consume generalmente a la hora del almuerzo, debido a que contiene productos que aportan con carbohidratos y fibra, que ayuda a mejorar el desempeño en las actividades diarias.

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

El cocinado ha perdido el interés por los más jóvenes debido a las migraciones del campo a la ciudad, cambiando los productos tradicionales por productos procesados.

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición?

Aporta con carbohidratos, proteínas y fibra, que ayuda a mejorar la digestión; además el melloco ayuda a contrarrestar la gastritis.

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?

El cocinado se prepara cotidianamente en todas partes de la ciudad.

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

El cocinado no varía su preparación.

¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

El cocinado se prepara para el autoconsumo en los hogares y para la venta en los restaurantes tradicionales.

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

El cocinado lo podemos encontrar en restaurantes tradicionales como: La Antigua Tradición Latacungueña, Restaurante Club Cotopaxi y en las parroquias aledañas como: San Buenaventura y Guaytacama en el parque central.

¡Gracias por su colaboración!

3.16. Fichas de productos elaborados

Ficha 1

Cocinado

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Cocinado
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es un plato tradicional que se lo consume en la época de siembra como cucayo y sus ingredientes son: choclos, habas, mellocos y papas cocinadas, y se lo acompaña con queso.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Este plato consta de los siguientes ingredientes: habas, choclos, mellocos, papas y queso.	Se lava todos los ingredientes en abundante agua. Se coloca la olla con agua en el fuego, para luego añadir las habas, los mellocos, las papas y por último el choclo. Dejar hervir por 15 minutos hasta que se cocinen todos los ingredientes. Servir en un plato tendido con una porción de queso y sal al gusto.
Propiedades	Aporta con carbohidratos, proteínas y fibra, que ayuda a mejorar la digestión; además, el melloco ayuda a contrarrestar la gastritis.



Estado de conservación	Común
-------------------------------	-------

Ficha 2

Sopa de quinua

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Sopa de quinua
Ancestralidad	Prehispánico
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es una sopa tradicional que contiene papas, carne y quinua, que por lo general se lo consume en el almuerzo.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Este plato consta de los siguientes ingredientes: agua, vegetales, quinua, papas, carne (varias) y sal al gusto.	<p>Realizar un refrito con ajo, cebolla, comino y achiote.</p> <p>Colocar la carne en el refrito y sellarla.</p> <p>Añadir agua hasta cubrir los ingredientes.</p> <p>Colocar la quinua previamente lavada.</p> <p>Añadir las papas y dejar hervir por 20 minutos.</p> <p>Rectificar la sal y servir.</p>
Propiedades	Posee vitaminas a, e y del grupo b, que ayuda a la formación y mantenimiento de los tejidos blancos y óseos; regula el colesterol debido a su alto contenido de fibra; y posee un alto índice de proteínas y minerales como: el hierro, fósforo, magnesio y zinc.



Estado de conservación	Común
-------------------------------	-------

Ficha 3

Humas

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Humas
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Estacional
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es un alimento preparado a base del maíz tierno y molido, hasta formar una masa que está envuelta en la hoja del choclo y cocinada al vapor.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Estacional
Ingredientes	Formas de preparación
Este alimento consta de los siguientes ingredientes: choclo tierno, leche, manteca de chancho, refrito de cebolla y chicharrón.	<p>En primer lugar, se debe sacar todos los granos del choclo.</p> <p>Se muelen los granos hasta obtener una masa moldeable.</p> <p>Se coloca el refrito, la leche, la manteca de chancho, el chicharrón en la masa y se mezcla uniformemente.</p> <p>Se coloca sal al gusto y se procede a realizar pequeñas porciones de masa que se colocan en las hojas de choclo.</p> <p>Luego se las envuelve para posteriormente cocinarlas en una olla al vapor por aproximadamente 30 minutos.</p>
Propiedades	Este alimento posee mucha fibra, principalmente insoluble que ayuda al mejoramiento de la digestión; tiene fósforo



	que sirve para potenciar la conservación de los tejidos y contribuye a que se produzca proteínas para el crecimiento; además, es rico en vitamina a, c y minerales como: hierro, magnesio y zinc.
Estado de conservación	Común

Ficha 4

Morocho de leche

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Morocho de leche
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es una bebida que contiene granos de morocho molido, leche y especias, que se lo consume en las mañanas como parte del desayuno.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: morocho molido, leche, especias, agua y azúcar.	<p>Remojar el morocho en un recipiente con agua por 2 horas.</p> <p>Cernir en un colador el morocho hasta quitar el afrecho.</p> <p>Colocar el morocho en una olla con agua y hervirlo hasta que se ablande, batiéndolo constantemente.</p> <p>Colocar la leche, las especias y cocinar por 10 minutos más.</p> <p>Colocar azúcar al gusto y servirlo.</p>



Propiedades	Es una bebida rica en vitaminas a, b y c; con alto contenido de fibra y minerales, tales como fósforo y calcio.
Estado de conservación	Común

Ficha 5

Sopa de arroz de cebada

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Sopa de arroz de cebada
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es una sopa que contiene el afrecho de la máchica, conocido como arroz de cebada que contiene carne, papas y se lo sirve generalmente en el almuerzo con el segundo.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Esta sopa consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, vegetales, papas y carne.	Remojar el arroz de cebada en un recipiente con agua por una hora. En una olla se coloca el agua necesaria que cubra todos los ingredientes, luego se coloca el arroz de cebada, las verduras, la carne y los vegetales. Se deja hervir por 20 minutos y luego se añade las papas. Esperar 20 minutos hasta que se cocinen las papas y añadimos la col.



	Servir a temperatura ambiente.
Propiedades	Contiene vitaminas y minerales que previenen enfermedades tales como: cáncer de colon y colesterol alto, gracias a su alto contenido de fibra.
Estado de conservación	Común

Ficha 6

Mote cocinado

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Mote cocinado
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es un plato preparado a base de maíz cocinado, que se lo sirve en el almuerzo, acompañado de chicharrón, tostado y hierbitas.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Este plato consta de los siguientes ingredientes: maíz, chicharrón, zanahoria, hierbitas y tostado.	Remojar el maíz en un recipiente con agua por 2 días. Lavar el maíz con ceniza hasta que se descascare. En una olla, agregar agua y ponerla al fuego.



	<p>Agregar el maíz lavado y dejar que cocine por aproximadamente 6 horas.</p> <p>Una vez cocinado, servir acompañado de chicharrón, tostado, hierbitas y zanahoria picada.</p>
Propiedades	Es fuente de antioxidantes que previenen el envejecimiento celular; rico en fibra, que ayuda a mejorar la digestión y sacia el apetito; además, contiene vitaminas a, b y e.
Estado de conservación	Común

Ficha 7

Sopa de lenteja


PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Sopa de lenteja
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es una sopa que tiene como principal ingrediente la lenteja y se consume generalmente a la hora del almuerzo.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación



Esta sopa consta de los siguientes ingredientes: papas, carne, lenteja y verduras.	<p>Remojar la lenteja por 1 hora.</p> <p>En una olla, colocamos el agua necesaria hasta que cubra los ingredientes.</p> <p>Añadimos la lenteja, los vegetales y la carne; dejamos cocinar por 30 minutos.</p> <p>Sazonar la sopa con sal y pimienta.</p> <p>Servir en porciones adecuadas.</p>
Propiedades	Contiene vitaminas y minerales tales como: ácido fólico, hierro, potasio y magnesio, ideales para prevenir la anemia.
Estado de conservación	Común

Ficha 8

Cevichocho

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Cevichocho	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.	
Descripción	Es un plato que contiene chochos cocinados, ensalada, jugo de tomate, tostado y limón.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano	
Ingredientes	Formas de preparación	

<p>Este plato consta de los siguientes ingredientes: chochos, tomate, cebolla paiteña, hierbitas y limón.</p>	<p>En un recipiente con agua, remojar el chocho por 2 días.</p> <p>En una olla con agua, colocamos el chocho y lo cocinamos por 3 horas.</p> <p>Colocar el chocho cocinado en un saquillo y lo dejamos en agua corriente por 2 días hasta que se quite lo amargo.</p> <p>Colocar en un plato el chocho, el jugo de tomate, la ensalada de cebollas, limón, sal y pimienta al gusto.</p>
<p>Propiedades</p>	<p>Es un alimento que contiene alto contenido de proteínas y minerales como: zinc, potasio, magnesio, vitaminas c, e y complejo b, que lo hace el sustituto perfecto de la proteína animal; es un complemento ideal para los niños en la etapa de crecimiento; contiene calcio que ayuda a fortalecer los huesos, regula la glucosa en la sangre, contiene grasas no saturadas y mejora el sistema inmune.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>

Ficha 9

Menestra de fréjol

PRODUCTOS ELABORADOS		
<p>Nombre del producto</p>	<p>Menestra de fréjol</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Contemporáneo</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Lugares de consumo</p>	<p>Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato que contiene fréjol cocinado y se lo consume acompañado de arroz y carne.</p>	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
<p>Parroquia, cantón</p>	<p>Época de consumo</p>	
<p>Todas las parroquias de Latacunga</p>	<p>Cotidiano</p>	

Ingredientes	Formas de preparación
Este plato consta de los siguientes ingredientes: fréjol, sofrito de ajo, cebolla, pimienta, achiote y tomate.	<p>En un recipiente con agua remojar el fréjol por 12 horas.</p> <p>Cocinar en un recipiente con agua el fréjol por 2 horas.</p> <p>Realizamos un sofrito con ajo, achiote, cebolla, pimienta y tomate.</p> <p>Licuamos el sofrito y añadimos al fréjol.</p> <p>Rectificamos con sal y comino al gusto.</p> <p>Servimos con una porción de arroz, un filete de carne y patacones.</p>
Propiedades	Es un alimento que contiene proteína vegetal, fibra, vitaminas del grupo b, hierro, ácido fólico, calcio, potasio, fósforo y zinc.
Estado de conservación	Común

Ficha 10

Horchata de arroz de cebada

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Horchata de arroz de cebada
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes de comida tradicional y hogares.
Descripción	Es una bebida realizada a base de arroz de cebada que se lo consume en el almuerzo.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano



Ingredientes	Formas de preparación
Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, agua, canela, panela y limón.	Colocamos el agua en una olla y la ponemos al fuego. Una vez caliente el agua, se coloca el arroz de cebada y se lo va meciendo. Con una cuchara se saca el excedente de afrecho y se continúa meciendo. Dejar hervir por 3 horas. Añadir canela y panela al gusto. Servir con gotas de limón.
Propiedades	Es una bebida que contiene vitaminas y minerales tales como fibra, que ayuda al mejoramiento de la digestión; además, aporta con proteínas que garantiza el buen estado de la queratina y es buena para la infección intestinal.
Estado de conservación	Común

Ficha 11

Chaguarmishqui

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Chaguarmishqui
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Estacional
Lugares de consumo	Mercados y hogares.
Descripción	Es una bebida medicinal que contiene arroz de cebada y dulce de cabuya, y se lo consume para el dolor de huesos.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo



Todas las parroquias de Latacunga	Estacional
Ingredientes	Formas de preparación
Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: arroz de cebada, dulce de cabuya, hierba luisa, clavo de olor y pimienta dulce.	<p>Extraer el dulce de cabuya.</p> <p>Llevar a infusión la hierba luisa.</p> <p>En esa infusión, ponemos a cocinar el arroz de cebada con el clavo de olor y la pimienta dulce.</p> <p>En el momento que llega al punto de cocción, endulzar con el dulce de cabuya.</p> <p>Hervir por 20 minutos más y servir.</p>
Propiedades	Esta bebida es considerada como una de las más saludables, ya que ayuda a fortalecer los huesos, gracias al contenido de calcio, fibra, vitaminas b y c.
Estado de conservación	Común

Ficha 12

Champús

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Champús
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados y hogares.
Descripción	Es una bebida típica y popular, elaborada a base de harina de maíz y especias, que consumían nuestros antepasados en la mañana como desayuno.
	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo

Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Esta bebida consta de los siguientes ingredientes: harina de maíz, hojas de naranja, canela, clavo de olor, ishpingo, babaco y mote.	<p>Mezclar la harina de maíz con el agua en un recipiente y dejar reposar por 1 día.</p> <p>En una olla, cocinar las especias en agua.</p> <p>Una vez cocinadas las especias, se coloca el babaco licuado.</p> <p>Tamizar y retirar las hierbas y las especias.</p> <p>Se coloca la mezcla de harina y agua en la preparación.</p> <p>Hervir por 30 minutos y servir con mote.</p>
Propiedades	Esta bebida contiene varias propiedades favorables, que aportan a un mejor metabolismo del cuerpo y contiene vitaminas tales como: a, b, c y fibra que mejora la digestión.
Estado de conservación	Común

Ficha 13

Allullas

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Allullas
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados y restaurantes de comida tradicional.
Descripción	Es un alimento elaborado a base de harina de trigo de 50 g, con una forma y textura de galleta que se la consume como cucayo entre comidas.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	



Parroquia, cantón	Época de consumo
Parroquia Eloy Alfaro	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Este alimento consta de los siguientes ingredientes: harina de trigo, huevos, leche, manteca de chancho, levadura, agua y sal.	<p>En una artesa, se coloca la harina, los huevos, la levadura y la sal.</p> <p>Se mezcla hasta disolver la levadura y se coloca la manteca hasta integrar todos los ingredientes.</p> <p>Amasar por 15 min hasta que la masa tenga la textura correcta para manipular.</p> <p>Separar en pequeñas porciones de 50 g y colocar en la lata del horno por 40 min hasta que leude.</p> <p>Hornear por 25 min con una temperatura de 170⁰ C.</p> <p>Servir acompañado de té o café.</p>
Propiedades	Este alimento contiene vitaminas tales como: a, b, e, fibra y zinc.
Estado de conservación	Común

Ficha 14

Chugchucaras


PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Chugchucaras
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Restaurantes de comida tradicional.
Descripción	Es un plato fuerte tradicional de Latacunga, que contiene una gran variedad de productos, entre ellos granos andinos como: tostado, mote, canguil y sus acompañantes tales como: fritada, cuero reventado, maduro frito, papas y



	empanadas de viento.
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Parroquia La Matriz	Cotidiano
Ingredientes	Formas de preparación
Este alimento consta de los siguientes ingredientes: papas, maíz tostado, canguil, mote, plátano maduro, carne de chanco, empanadas de viento y cuero reventado.	<p>En una paila, cocinar la carne de chanco aliñada con ajo, comino, sal, pimienta y agua.</p> <p>Cuando se vaya secando el agua, bajar el fuego para que se vaya dorando y termine de cocinarse la carne de chanco.</p> <p>Con anterioridad, remojar el mote y cocinarlo con sal.</p> <p>Cocinar las papas por 20 min hasta que se encuentren en el punto.</p> <p>Freír el plátano en pequeñas rebanadas.</p> <p>Tostar el maíz con aceite, sal y cebolla.</p> <p>Freír el canguil.</p> <p>Servir el plato con una porción de mote cocinado, tostado, papas, fritada, cuero reventado y empanada de viento.</p>
Propiedades	Este plato contiene un alto contenido de carbohidratos, que aportan con energía para las actividades diarias.
Estado de conservación	Común


Ficha 15

Tortillas de maíz

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Tortillas de maíz	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Época de consumo	Cotidiano	

Lugares de consumo	Mercados tradicionales.	
Descripción	Es un cucayo que se lo prepara en un tiesto a leña, a base de harina de maíz y se lo sirve especialmente en las festividades.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Parroquias San Buenaventura, Guaytacama y La Matriz.	Cotidiano	
Ingredientes	Formas de preparación	
Este alimento consta de los siguientes ingredientes: maíz, manteca de chanco, queso y cebolla.	<p>Moler el maíz.</p> <p>Untar manteca de chanco en la harina de maíz hasta formar una masa.</p> <p>Dejar reposar la masa toda la noche para que obtenga la textura, sabor y aroma adecuado.</p> <p>Realizar porciones de la masa y rellenar con queso rallado y cebolla picada en cuadritos.</p> <p>Colocar la paila al fuego, añadir manteca y freír las tortillas.</p> <p>Servir las tortillas calientes.</p>	
Propiedades	Contiene fibra e hidratos de carbono que ayudan a satisfacer el apetito, además contiene vitaminas a, b y ácido fólico.	
Estado de conservación	Común	

Ficha 16*Máchica*

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Máchica	
Ancestralidad	Criollo	

Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Hogares.	
Descripción	Es un cucayo que se lo prepara a base de la cebada tostada y molida, y se lo consume realizando chapo (mezcla de la máchica con té) por lo general en el desayuno.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Todas las parroquias de Latacunga	Cotidiano	
Ingredientes	Formas de preparación	
Este alimento consta de los siguientes ingredientes: cebada.	<p>Colocar el tiesto en el fuego.</p> <p>Añadir la cebada al tiesto caliente.</p> <p>Mecer constantemente la cebada hasta que alcance un color café.</p> <p>Moler la cebada en un recipiente.</p> <p>Cernir la harina de cebada para separar el afrecho.</p> <p>Servir acompañado de té.</p>	
Propiedades	Este alimento contiene carbohidratos que aportan con energía para el cuerpo; vitaminas a y e; y minerales como el calcio, fósforo y potasio que ayudan a mejorar la digestión.	
Estado de conservación	Común	

3.16.1. Interpretación de resultados

Con las respuestas obtenidas a través de las entrevistas, se puede evidenciar que la mayoría de los platos elaborados a base de granos andinos como: el cocinado,

las humas, el morocho de leche, la sopa de arroz de cebada, el mote cocinado, la sopa de lentejas, la horchata de arroz de cebada, el chaguarmishqui, el champús y las allullas son criollas, ya que son alimentos que han tenido una combinación de ingredientes tanto europeos como nativos; mientras que la sopa de quinua es prehispánico, ya que son prácticas ancestrales con las que se preparaban los alimentos antes de la conquista europea; y la menestra de frejol, las chugchucaras y las tortillas de maíz son contemporáneas, ya que son platos que han sido elaborados desde el siglo XX en adelante.

Las zonas de consumo de la mayoría de los platos elaborados a base de granos andinos, son las parroquias: La Matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura y Guaytacama, por lo que es importante considerar dichas parroquias para la elaboración de proyectos turísticos gastronómicos, con el fin de potenciar la comida local.

Pocas de las preparaciones de los platos típicos y tradicionales representativos de la ciudad son realizados de manera ancestral como: el cocinar a leña, utilizar ollas de barro y utensillos de madera, que ayudan a mantener un sabor único; sin embargo, en la actualidad por la alta demanda de estos productos, se ha visto en la necesidad de cambiar las formas de preparación ancestral a métodos contemporáneos.

En cuanto a las propiedades que contienen los platos elaborados a base de granos andinos, algunos contienen poderes medicinales como por ejemplo: el chaguarmishqui, que tiene alto contenido de calcio y ayuda a fortalecer y quitar el frío de los huesos; la horchata de arroz de cebada contiene vitaminas, minerales y fibra, que ayudan a mejorar la digestión y quitar la infección intestinal; y el resto de productos, contienen proteínas, vitaminas y minerales que ayudan a mantener el buen estado de la salud del cuerpo.

3.17. Metodología para la recolección de información de la variable turismo gastronómico

Para diagnosticar el turismo gastronómico, se utilizará el Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional, que tiene por objetivo potenciar el valor de la gastronomía como parte del hecho turístico y que no solamente representa instalaciones y servicios complementarios del viaje como hasta ahora se ha creído, sino que además, genera por sí mismo desplazamiento de excursionistas y visitantes que deseen vivir experiencias basadas en la gastronomía. (Montecinos, 2016, p. 221)

A continuación, se presenta los componentes del modelo de planificación gastronómica y turística:

3.17.1. Mercados

En este apartado se selecciona las preferencias demandadas por los turistas gastronómicos nacionales y extranjeros que visitan la ciudad de Latacunga para determinar el tipo de mercado:

- a. Mercado alternativo.** - Son las diferentes tipologías de turismo convencional como: turismo de sol y playa, turismo cultural, ecoturismo y turismo alternativo; entre las cuales el turista elige sin prioridad alguna.
- b. Mercado emergente.** - Tipología de turismo recientemente identificado y reconocido como una motivación principal de desplazamiento turístico.
- c. Mercado creciente.** - Es el turismo que representa un porcentaje elevado en cuanto al total de ingreso de turistas internacionales.

A continuación, se presentan las tablas de las preferencias y tipo de comida según las preguntas 15 y 22 de la investigación realizada por Almache Alisson con el tema: *Perfil de la demanda turística del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, año 2021*.

Tabla 17

Preferencia de Atractivos turísticos

Atractivos turísticos	Porcentaje
El Boliche	2%
Centro Histórico Latacunga	8%
Centros Comerciales	0%
Volcán Cotopaxi	65%
Cultura	0%
Gastronomía	1%
Parque Náutico La Laguna	8%
Laguna de Limpiopungo y el Volcán Cotopaxi	1%
Laguna Santo Domingo	0%
Laguna de Limpiopungo	8%
Manantiales	1%
Putzalahua	2%
Refugio José Rivas	3%
Termas Cunuyacu	1%

Nota. La tabla representa la preferencia de los atractivos seleccionados por los turistas que ingresan a la ciudad. Tomado de: (Almache, 2021, p. 45)

Interpretación

Del 100% de los turistas que visitan la ciudad de Latacunga prefieren: 65% volcán Cotopaxi, 8% Centro Histórico Latacunga, 8% Parque Náutico La Laguna, 8% Laguna de Limpiopungo, 3% Refugio José Rivas, 2% El Boliche, 2% Putzalahua, 1% gastronomía, 1% Laguna de Limpiopungo y el Volcán Cotopaxi, 1% Manantiales y con 1% Termas de Cunuyacu.

Tabla 18

Tipo de alimentación

Tipo	Porcentajes
Comida típica	86%
Comida gourmet	6%
Comida rápida	6%
Comida típica y gourmet	1%
Comida típica y rápida	1%
Comida típica, gourmet y rápida	0%

Nota. La tabla representa el tipo de alimentación que prefieren los turistas que visitan la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Almache, 2021, p. 52)

Interpretación

Del 100% de los turistas que degustan la comida de la ciudad de Latacunga: el 86% prefieren la comida típica, el 6% la comida gourmet, el 6% la comida rápida, el 1% la comida típica y gourmet, y el 1% la comida típica y rápida.

De acuerdo a los resultados obtenidos, se concluye que la gastronomía tiene un mínimo porcentaje de preferencia por parte de los turistas y de ese pequeño porcentaje,

la mayoría de turistas prefieren la comida típica; por lo tanto, el tipo de mercado para el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga es alternativo, ya que no existe una mayor preferencia por esta tipología de turismo.

3.17.2. Inventario gastronómico y turístico

En este apartado se detallarán los recursos turísticos gastronómicos con que cuenta la ciudad de Latacunga para determinar el estado actual del turismo gastronómico.

Para lo cual se utilizará el Plan de Turismo Cantón Latacunga 2020-2025, otorgado por el Gad Municipal para conocer los atractivos turísticos gastronómicos de la ciudad de Latacunga.

Tabla 19

Inventario de atractivos turísticos gastronómicos de la ciudad de Latacunga

Nombre del atractivo	Tipo	Ubicación		Atractivos cercanos
		Parroquias	Dirección	
Chugchucas	Gastronómico	La Matriz	Av. Unidad Nacional	Universidad de las Fuerzas Armadas Espe-L
Allullas	Gastronómico	Eloy Alfaro	Av. Marco Aurelio Subía	Estación del tren
Queso de hoja	Gastronómico	Eloy Alfaro	Av. Marco Aurelio Subía	Estación del tren
Tortilla de maíz	Gastronómico	San Buenaventura	Plaza Central	Iglesia Central
		Toacazo	Plaza Central	Iglesia Central
La ruta de la	Gastronómico	Eloy Alfaro	Barrio	Iglesia de

Nombre del atractivo	Tipo	Ubicación		Atractivos cercanos
		Parroquias	Dirección	
máchica			Brazales	Brazales

Nota. La tabla representa los atractivos turísticos gastronómicos existentes en la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 36)

3.17.3. Infraestructura

En esta sección se detallará la infraestructura turística con que cuenta la ciudad de Latacunga, para acoger a los posibles turistas como son: aeropuertos, carreteras, rutas de acceso, comunicaciones, hospedaje y servicios públicos en general (baños, hospitales, farmacias, agua, luz, teléfono, internet). Para lo cual se utilizará la observación directa y el Catastro turístico de establecimientos del 2021.

a. Aeropuerto

La ciudad de Latacunga cuenta con el Aeropuerto Internacional Cotopaxi (1), que está ubicado en el cantón Latacunga, opera desde el 2011 con vuelos nacionales e internacionales y tiene 2 rutas exclusivas de pasajeros como son: Latacunga – Coca y Latacunga – Guayaquil.

b. Carreteras

En cuanto a carreteras, la vía E-35 es considerado como el principal eje vial y consta de 6 carriles, atraviesa el cantón Latacunga de norte a sur hacia el occidente; el eje transversal es la carretera Latacunga - La Maná, de jerarquía arterial que articula a la provincia de Los Ríos; también cuenta con 3 vías de cuarto orden que dirige hacia la Costa.

c. Terminal terrestre

Cuenta con un terminal terrestre de un área de 2 hectáreas, en donde existe una gran afluencia de pasajeros gracias a su ubicación geográfica; ofrece el servicio interprovincial, intraprovincial e intracantonal y su horario de atención es de 4 am a 8 pm, con 558 unidades de transporte distribuidas en distintos horarios.

Tabla 20

Operadoras de transporte en terminal terrestre de "Latacunga", por número de unidades

Operadoras	Nº Coop.	Nº Vehículos
Interprovinciales	14	85
Intraprovinciales	12	321
Intracantonaes	8	152
Total	34	558

Nota. La tabla representa el número de unidades de transporte del terminal terrestre de la ciudad. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 49)

Tabla 21

Unidades de transporte público en el cantón Latacunga, por tipo

Tipo de transporte	Nº Operadoras	Nº Unidades
Transporte Público Intracantonal	3	120
Transporte Comercial de Pasajeros en Taxis Convencionales	37	903
Transporte Comercial de Pasajeros en Taxis Ejecutivos	13	326
Transporte Comercial de Pasajeros Escolar e Institucional	11	197

Tipo de transporte	Nº Operadoras	Nº Unidades
Transporte Comercial de Pasajeros en Carga Liviana	24	30
Total		1576

Nota. La tabla representa el número y tipo de unidades de transporte público de la ciudad. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 49)

d. Transporte terrestre turístico en el cantón Latacunga

Tabla 22

Transporte terrestre turístico en el cantón Latacunga

Compañía	Nº Vehículos	Tipo Vehículo	Nº Asientos
	1	Mini bus	42
Compañía de Transporte Turístico Comilpatría	1	Bus	47
	1	Mini bus	32
	1	Bus	45
	1	Bus	32
	1	Bus	45
Compañía de Transporte Turístico Cottullari	1	Bus	44
	1	Bus	33
	1	Mini bus	33
	1	Bus	45
	1	Mini bus	33
	1	Bus	46
	1	Mini bus	47
	1	Bus	44

Compañía	Nº Vehículos	Tipo Vehículo	Nº Asientos
	1	Bus	46
	1	Bus	31
	1	Mini bus	20
	1	Bus	45
	1	Bus	35
	1	Bus	45
Touringcotax S.A	3	Furgoneta	9
	3	Furgoneta	9
	3	Furgoneta	9
Total	29		817

Nota. La tabla representa el número de transporte turístico terrestre de la ciudad.

Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 50)

e. Rutas de acceso

Tabla 23

Rutas de acceso

Sistema vial	Detalles
Eje principal	La Vía E-35 o Panamericana como medio de conectividad entre la ciudad de Latacunga y el exterior, las cinco parroquias urbanas y las diez parroquias rurales. La Vía E-35, en el tramo Quito - Machachi - Latacunga - Salcedo - Ambato, tiene un importante flujo vehicular.
Conexiones internas	En segundo lugar, por volumen, se encuentra la conexión Este - Oeste, a través de las Avenidas Benjamín Terán y 5 de Junio y, por último, las conexiones Inter-parroquiales, que poseen menor demanda.
Arterias secundarias	Conectadas mediante vías que tiene una función colectora, con geometría medianamente aceptable para dos carriles de 3 a 4 m de ancho uno para cada sentido; la capa de rodadura

Sistema vial	Detalles
	está conformada por carpeta asfáltica en unos casos y en otro riego superficial en frío.
Caminos vecinales	La conexión entre cada cabecera parroquial y todos los diferentes asentamientos humanos de barrios y comunidades al interior de cada una de ellas, se realiza a través de caminos vecinales de tierra. (Existen 850 km de caminos vecinales).

Nota. La tabla representa el sistema vial de la ciudad. Tomado de: (Plan de Turismo.

Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 50)

f. Hospedaje

Servicio prestado por distintos alojamientos turísticos, con el fin de pernoctar en distintas localidades, donde se puede incluir alimentación y servicios complementarios.

A continuación, se presenta un listado de los establecimientos de alojamiento de Latacunga.

Tabla 24

Servicios de alojamiento en el cantón Latacunga

Nº	Nombre	Categoría	Nº Hab	Nº Plazas	Dirección
Hotel					
1	Hotel Villa de Tacvnga	Primera	14	37	Sánchez de Orellana 16-15 y Guayaquil
2	Hotel San Agustín Plaza	4 estrellas	44	s/d	2 de Mayo 208 y Hermanas Páez
3	Hotel Joshed Imperial	3 estrellas	39	81	Av. Amazonas y av. Velasco Ibarra
4	Hotel Endamo	3 estrellas	17	40	2 de Mayo 4-38 y Tarqui
5	Hotel Makroz Colonial	2 estrellas	13	41	Belisario Quevedo y General Maldonado
6	Hotel Makroz	2 estrellas	32	57	Félix Valencia 8-56 y Quito
7	Hotel Caribbean Real	2 estrellas	28	52	General Proaño y Babas
8	Hotel los Ilinizas	2 estrellas	23	58	Av. Amazonas 3-

Nº	Nombre	Categoría	Nº Hab	Nº Plazas	Dirección
9	Hotel Rodelu	2 estrellas	18	35	36 y Padre Salcedo
10	Hotel "Ritzor"	2 estrellas	21	s/d	Quito 16-31 y Padre Salcedo
11	Hotel Balcones del Rio	2 estrellas	12	30	Quito 19-91 y Calixto Pino
12	Hotel El Rey San Nicolás	2 estrellas	5	11	Los Ilinizas y Carihuayrazo
13	Loreto Hotel	2 estrellas	9	15	Benjamín Terán 257 y Antonia Vela
14	Hotel San Luis	2 estrellas	31	60	Ángel Subía Urbina y Sánchez de Orellana
15	Hotel Bronx	Tercera	30	60	Flavio Alfaro 5352 y av. Eloy Alfaro
Total			336	577	Remigio Romero y Cordero y Jorge Andrade
Hostal					
1	Hostal Sendero de volcanes	3 estrellas	16	40	Avenida Eloy Alfaro 792-13 y General Montero
2	Hostal El Álamo	2 estrellas	12	27	2 de mayo 601 y Juan Abel Echeverría
3	Hostal Café Tiana	2 estrellas	12	s/d	Luis Fernando vivero 1-31 y Sánchez de Orellana
4	Hostal Los Sauces	2 estrellas	14	28	Av. Unidad Nacional y Pasaje José Chávez
5	Mak in house	2 estrellas	13	17	Sixto Lanás 59-36 y Marco Tulio Varea
6	Hostal Rosita Latacunga	2 estrellas	13	30	General Proaño 2-19 y Quijano Ordóñez
7	Hostal Lactacunga	2 estrellas	16	30	Avenida Eloy Alfaro 792-13 y General Montero
8	Hostal Cotopaxi	2 estrellas	13	26	Sánchez de Orellana 15-01 y Padre Salcedo
9	Hostal Fantasía	2 estrellas	26	s/d	Panamericana norte sector Los Sauces
10	Cuscungo Cotopaxi	2 estrellas	13	s/d	El Chasqui

Nº	Nombre	Categoría	Nº Hab	Nº Plazas	Dirección
11	Hostal Sunrise	1 estrella	8	27	Benjamín Terán y González Suárez
12	Hostal JF Imperio	1 estrella	14	14	Av. 5 de junio 1791 y av. Marco Aurelio Subía
13	Hostal Cabañas Los Volcanes	1 estrella	8	20	Calle Velasco Ibarra - Víctor Emiliano Estrada
14	Hostal Central	1 estrella	15	30	Sánchez de Orellana 15-01 y Padre Salcedo
15	Hostal Los Andes	1 estrella	26	30	Flavio Alfaro 41-275 y av. Eloy Alfaro
16	Hostal Mirador Cotopaxi	1 estrella	7	10	Panamericana norte - sector Laso centro
17	El Balcón	1 estrella	12	27	Av. Amazonas 70-59 y Tarqui
18	Rondador Cotopaxi	1 estrella	5	10	Entrada al Parque Nacional Cotopaxi
19	Hostal San Rafael	1 estrella	12	18	Jaime Roldós s/n e Isidro Ayora
20	Campo Verde	1 estrella	9	11	Av. Miguel Iturralde sector Urbanización Campo Verde
21	Hostal Santiago	Tercera	16	28	Dos de mayo y Guayaquil
Total			280	423	
Hostería					
1	San Agustín de Callo	3 estrellas	11	13	San Agustín de Callo - calle principal
2	Hostería Cuello de Luna	3 estrellas	23	51	Panamericana norte sector Chasqui
3	Hostería La Quinta Colorada	3 estrellas	17	s/d	Tanicuchí - vía Pucará
4	Hato Verde	3 estrellas	10	s/d	Panamericana norte - ingreso a Mulaló
5	La Ciénega	3 estrellas	s/d	s/d	Tanicuchí - sector La Ciénega
6	Hostería Hacienda San Joaquín	3 estrellas	6	16	Sector Santa Rita entrada al Parque Nacional Cotopaxi
7	La Casa de Simón	Segunda	9	28	Toacaso centro calle principal

Nº	Nombre	Categoría	Nº Hab	Nº Plazas	Dirección
Total			76	108	
Refugio					
1	Refugio Cotopaxi José Ribas	Única	1	40	Parque Nacional Cotopaxi
2	Cotopaxi cara sur	Segunda	1	20	Parque Nacional Cotopaxi
Total			2	60	

Nota. La tabla representa el listado de alojamientos como: hoteles, hostales, hosterías y refugios. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 133)

g. Agencias de viaje

Es una empresa intermediadora que organiza y planea itinerarios turísticos, brindando facilidades a los turistas nacionales y extranjeros para realizar el viaje. A continuación, se detallan las agencias de viaje del cantón Latacunga.

Tabla 25

Agencias de viaje en el cantón Latacunga

Nº	Nombre	Dirección
1	Adaz Tours	Sánchez de Orellana 1467 y General Maldonado
2	Agencia de viajes Operadora "Berrazueta Paez Tierrazero Tours cia. Ltda	Pasaje Luis Fernando vivero 36-176 Sánchez de Orellana
3	Agencia de viajes Operadora Cotopaxi Travel	Guayaquil 6-74 Sánchez de Orellana
4	Agencia de viajes Sendero de Volcanes	Av. Velasco Ibarra s/n Víctor Emilio Estrada
5	Boliche Tours	Romerillos s/n frente al Boliche
6	Ecochasquis Expediciones Ecexpe cia. Ltda	Panamericana norte s/n Parque Nacional Cotopaxi
7	Ecotrailec Operadores turísticos	Quito 17-44 Juan Abel Echeverría

Nº	Nombre	Dirección
	cia. Ltda	
8	Emilantsz Agencia de viajes y turismo s.a.	General Maldonado 826 y Quijano y Ordoñez
9	Greivag Turismo	Guayaquil s/n Sánchez de Orellana
10	Intertravel	Quito s/n Guayaquil
11	Kikevision Travel Group	Quito s/n Padre Salcedo
12	Latatouring	Calle Quito y Padre Salcedo - Pasaje Tovar 102
13	Limpiopungo Tours	Sector Chasqui entrada Parque Nacional Cotopaxi
14	Marcelo Araque Expediciones	Tancuchi - Lasso Manzanapamba
15	Metropolitan Touring Latuir Cia. Ltda	Guayaquil s/n y Sánchez de Orellana
16	Neiges Cia. Ltda	Sánchez de Orellana y Guayaquil
17	Quilindaña Explorer Tours Toasro	Chasqui s/n km 25 pnc
18	Selvanieve Expediciones	Guayaquil 5-19 y Quito
19	Tovar Expeditions	Luis Fernando Vivero1-31 y Sánchez de Orellana

Nota. La tabla representa el listado de agencias de viajes que existen en la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 132)

h. Servicios públicos en general

Los servicios públicos en general son: hospitales y centros de salud (16), estaciones de gasolina (10), centros educativos (69), parques públicos (43), iglesias (33), cementerios (15) y edificios públicos (231). (Quijano, 2015, p. 27)

3.17.4. Estructura y equipamiento

Este ítem está formado por todas aquellas empresas que complementan el turismo gastronómico de la ciudad, así como: centrales de abastos de alimentos y bebidas, mercados generales, mercados especializados, establecimientos gastronómicos específicos, restauración, establecimientos de bebidas, gastrotecas, cocinas demostrativas, museos gastronómicos, sitios singulares gastronómicos y hoteles gastronómicos.

Tabla 26

Estructura y equipamiento

Nº	Nombre	Categoría	Nº Mesas	Nº Plazas	Parroquia	Dirección
Centrales de abastos de alimentos y bebidas						
1	Mercado Mayorista	Mercado	s/d	s/d	Eloy Alfaro	Av. Eloy Alfaro
Mercados generales						
1	Mercado El Salto	Mercado	s/d	s/d	La Matriz	Av. Amazonas
2	Mercado Cerrado	Mercado	s/d	s/d	La Matriz	Calle Antonia Vela
3	Mercado Pichincha	Mercado	s/d	s/d	La Matriz	Calle Félix Valencia
4	Plaza San Sebastián	Plaza	s/d	s/d	Juan Montalvo	Av. Napo
5	Plaza Canadá	Plaza	s/d	s/d	La Matriz	Av. Amazonas
Mercados especializados						
1	Mercado de animales	Mercado	s/d	s/d	Eloy Alfaro	Zumbalica
2	Mercado de artesanías	Mercado	s/d	s/d	La Matriz	Av. Unidad Nacional

Nº	Nombre	Categoría	Nº Mesas	Nº Plazas	Parroquia	Dirección
Establecimientos gastronómicos específicos						
1	El Pasaje	Tercera	9	36	La Matriz	Padre Salcedo
2	Cafetería "MINI MARKET ROMERILLOS"	Tercera	2	8	Pastocalle	Panamericana Norte
3	Cafetería "CAFÉ DEL TREN EL BOLICHE"	Segunda	20	80	Pastocalle	Principal
Restauración						
1	Parrilla Quilotoa	Tercera	14	56	Eloy Alfaro	Av. Eloy Alfaro
2	Los Pinos	Tercera	18	75	Pastocalle	Panamericana Norte
3	Paradero Miraflores	Tercera	19	76	Tanicuchí	Panamericana Norte Km 16
4	Chugchucaras Rosita	Tercera	20	80	Eloy Alfaro	Paso Lateral
5	Paradero turístico Halaqui	Tercera	10	40	Aláquez	Av. Reinaldo Hidalgo
6	Chugchucaras a Leña La Mama Negra	Segunda	15	60	La Matriz	Quijano y Ordóñez
7	Cunani	Segunda	8	32	La Matriz	Quijano y Ordóñez
8	Tiopullo	Segunda	10	s/d	Patocalle	Panamericana Norte
9	Club Cotopaxi	Segunda	10	40	La Matriz	Tarqui
10	La Avelina	Segunda	14	56	Tanicuchí	Panamericana Norte

Nº	Nombre	Categoría	Nº Mesas	Nº Plazas	Parroquia	Dirección
11	Mirabel Paradero Turístico	Segunda	26	156	San Buenaventura	Av. Amazonas
12	Asadero El Llanero Parrilladas	Segunda	10	52	Eloy Alfaro	Av. Cotopaxi
13	Paradero La Finca	Primera	20	80	Eloy Alfaro	Panamericana Sur
14	Fútbol Times	Primera	23	92	La Matriz	Gral. Maldonado
15	Asadero Restaurant El Chagra	Cuarta	9	56	San Buenaventura	Miguel Iturralde
16	Paradero Chalupas	Cuarta	7	28	Tanicuchí	Panamericana Norte
17	Restaurante "Antigua Tradición Latacungueña"	s/d	s/d	s/d	s/d	s/d
Gastrotecas					No aplica	
Cocinas demostrativas					No aplica	
Museos gastronómicos					No aplica	
Sitios singulares gastronómicos						
1	Plaza Central de Guaytacama	Tortillas de maíz, hornado, jugo de caña.		Guaytacama	Vía principal	
2	Plaza Central de San Buenaventura	Tortillas de maíz, hornado, fritada, mote, colada morada, champús.		San Buenaventura	Vía principal	
3	Calle de las Chugchucaras	Chugchucaras, morcilla, morocho de leche, caldo de ville, caldo de manguera.		La Matriz	Av. Quijano y Ordoñez	
4	Av. Eloy Alfaro	Queso de hoja, allullas,		Eloy Alfaro	Av. Marco	

Nº	Nombre	Categoría	Nº Mesas	Nº Plazas	Parroquia	Dirección
		colada morada.				Aurelio Subia
Hostales y hoteles gastronómicos					No aplica	

Nota. La tabla representa la estructura y equipamiento con el que cuenta la ciudad de Latacunga para acoger a los turistas. Tomado de: (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 134)

3.17.5. Superestructura

Este apartado está compuesto por organismos públicos y privados encargados del desarrollo, promoción y control del turismo gastronómico, para lo cual se analizará los siguientes aspectos: comunidad local, sector privado, academia, sector público, ONG, marca gastronómica país y medios de comunicación.

Tabla 27

Superestructura

Organismo	Función	Aporte
Organismos públicos		
GAD-Provincial de Cotopaxi	Trabaja en la promoción del turismo como una alternativa de desarrollo para las poblaciones locales. Implementación de nuevas rutas y nuevos productos turísticos, así como la promoción turística de la provincia.	Feria Colores, sabores y turismo en Cotopaxi. Promocionar la cultura, la gastronomía y el turismo de la provincia. Crear un espacio que ayude a promocionar los productos gastronómicos.
GAD-Municipal de Latacunga	Tiene a su cargo la competencia del turismo en el territorio del Cantón. El municipio de Latacunga es responsable del control del funcionamiento de los locales de	Tiendas artesanales Cotopaxi Kawsay y Expo Cotopaxi. Promociona la capacidad

Organismo	Función	Aporte
	servicio turístico.	productiva, gastronómica y turística; brinda la posibilidad de conocer la fuerza de los gestores productivos, artísticos y emprendimientos.
GADs-Parroquiales	Las funciones que tienen relación con el tema del turismo son: la promoción del desarrollo sustentable; la elaboración del plan parroquial rural de desarrollo; el fomentar la inversión y el desarrollo económico en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo, entre otros.	Feria gastronómica en Guaytacama. Feria gastronómica en San Buenaventura.
Organismos privados		
Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga	Representa al gremio de la gastronomía especializada y promueve eventos para posicionar las especialidades del cantón Latacunga y de la provincia de Cotopaxi. Opera en coordinación con otras asociaciones de chefs del país y del exterior.	Curso Sostenibilidad para instructores culinarios. Feria YANUNA MIKUY.
Ruta de la Máchica	Recorrido turístico gastronómico, que aborda el proceso de sembrado de la cebada, cosecha, tostado de la gramínea, hasta llegar a los molinos para convertirse en harina de máchica y semanalmente recibe la visita de turistas nacionales, europeos y americanos.	Desarrollo económico de la ciudad.
Academia		
Universidad de la Fuerzas Armadas ESPE	Ofrece la Carrera de Licenciatura en Turismo, incentivando la investigación turística, cultural y gastronómica.	Congresos y ferias gastronómicas.
Universidad Técnica de Cotopaxi	Ofrece la Carrera de Licenciatura en Turismo.	Diseñar planes, programas y proyectos para la conservación y manejo sustentable del patrimonio

Organismo	Función	Aporte
		natural con fines de aprovechamiento turístico, de acuerdo a las características sociales, ambientales y turísticas.
Instituto Superior Tecnológico Vicente León	Ofrece la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía.	Propuesta de un Mapa gastronómico turístico local.

Nota. La tabla representa los organismos que apoyan al turismo en la ciudad de Latacunga. (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 77)

3.17.6. Estudio de viabilidad y rentabilidad

Tabla 28

Análisis interno y externo

Factores	Descripción
Factores demográficos y psicográficos de mercado	Los turistas que con mayor frecuencia visitan la ciudad de Latacunga son de Francia, España, Alemania, Italia, Inglaterra, Austria y Estados Unidos; con un mayor número de hombres con el 64% y mujeres con el 36%; el gasto promedio durante su estadía es de 36\$; con un nivel de educación alto con el 83% y medio con el 17%; su motivación de viaje con un 60% son los atractivos de aventura y con un 40% de cultura. (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025)
Factores económicos	La ciudad de Latacunga está ubicada en un sector estratégico, gracias a la carretera E35 que conecta con todas las provincias; existen 6653 establecimientos económicos; 566 millones de dólares generaron los ingresos por ventas; 24584 fueron el total de personas empleadas y 8,7 millones se invirtieron en activos fijos; sus principales actividades económicas son: actividades productivas, de comercio y servicios. (INEC, 2011)
Factores políticos	En el cantón Latacunga la gestión del turismo es demandada por el Gad Municipal de Latacunga, incorporando una dependencia "Dirección Municipal de Turismo" que norman las políticas internas para el

Factores	Descripción
Factores socioculturales	<p>cumplimiento de los objetivos planeados. En cuanto a los Gobiernos Parroquiales, el que asume la gestión del turismo es el presidente de la Junta parroquial. (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025)</p> <p>El cantón Latacunga consta de 5 parroquias urbanas y 10 parroquias rurales, con un crecimiento poblacional del 1.88% anual; las etnias que podemos encontrar en la ciudad de Latacunga son: mestizo con un 83,30%, indígena con 8,50%, blanco con un 2,70%, afroecuatoriano con un 1,50% y montubio con un 0,50%. El 64,1% de los pobladores reside en el área rural y el 35,9% en el área urbana. (Diagnóstico PD y OT Latacunga, 2014)</p>
Factores socio ecológicos	<p>Según el Reglamento especial de Turismo en Áreas naturales protegidas (2016) el cantón Latacunga cuenta con atractivos turísticos que dan lugar a ingresos económicos, por lo tanto, existen organismos que regulan y controlan la actividad turística para fomentar el desarrollo sostenible y precautelar el medio ambiente como son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ministerio del ambiente agua y transición ecológica. ✓ Permiso ambiental de actividad turística terrestre y permiso ambiental de servicios turísticos complementarios. ✓ Estudio de impacto ambiental. (p. 6)
Factores religiosos	<p>Las festividades religiosas de cada una de las parroquias rurales del cantón tienen potencial turístico, en especial porque son aún manifestaciones del sincretismo cultural que es propio del cantón y movilizan por lo tanto a devotos y fieles, pero también una creciente corriente de turistas nacionales y extranjeros. Igual fenómeno ocurre en Latacunga, en las fiestas de la virgen de El Salto y la Virgen de la Merced, que son las más conocidas de la ciudad. Especial mención tiene la fiesta de la Santísima Tragedia o de la Mama Negra, festividad de origen incierto pero que se ha afianzado en tanto que celebración religiosa y festejo cívico-popular que celebra la identidad latacungueña con un desborde de originalidad, siendo por ello un valioso recurso turístico que debe conservarse y potenciarse en el futuro. (Carrión & Vásquez, 2020, p. 47)</p>

Nota. La tabla representa los factores internos y externos del turismo de la ciudad de Latacunga.

Tabla 29

Análisis de mercado

Factores	Descripción
Seleccionar, medir, analizar y determinar geográficamente a nivel internacional, nacional y local a mercados actuales, futuros, potenciales y meta	<p>El mercado actual de la ciudad de Latacunga son los turistas provenientes de Europa y Argentina, de entre 20 a 29 años, solteros y en su mayoría hombres, con un nivel de educación superior, profesionales y técnicos.</p> <p>El mercado meta son turistas con un perfil más convencional como: familias modernas, bleisure, turistas solos y recién casados. (Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, p. 63)</p>
Demografía de mercado y poder adquisitivo	Un segmento importante de turismo en la ciudad de Latacunga, son los extranjeros que viven en Ecuador por su trabajo y jubilados, ya que tienen un poder adquisitivo alto y tiempo suficiente para visitar los atractivos.
Patrones de gasto y psicográfica gastronómica del consumidor	Los turistas que visitan Latacunga buscan conocer más de la cultura de esta ciudad y esto lo hacen también a través de la degustación de platos tradicionales que cuenta con una historia, técnicas y un modo de vida. Los platos que con más frecuencia consumen los turistas son: el queso de hoja, allullas, las chugchucaras, caldo de gallina, tortillas de maíz, yahuarlocro y morcilla. Según Carrión & Vásconez (2020) los turistas extranjeros gastan 136\$, en promedio, durante su estancia de 3 días en Latacunga, calculado un aproximado de 50\$ en alimentos y el resto en hospedaje y souvenirs; en cuanto a los turistas nacionales, gastan aproximadamente 80\$ en promedio durante su estancia de 1 día y 1 noche, calculando un aproximado de 20\$ en alimentos.
Nuevos ociotipos y tipologías del turismo gastronómico (gastronomadas, gastronautas, gastrólogos, gastrónomos, gourmet, gastrósofos, gourmats,	No Aplica

Factores	Descripción
sibaritas, foodies)	
Cheque promedio de ingresos en servicios, alimentos y bebidas	Los turistas extranjeros que visitan Latacunga gastan un aproximado de 50\$ en alimentos y bebidas durante su estadía, mientras que los turistas nacionales gastan 20\$.
Tiempo de estadía	En cuanto a la estadía de los turistas en la ciudad de Latacunga, dos tercios de los turistas extranjeros permanecen máximo 3 días, por otra parte, existen turistas que prolongan su viaje por más de una semana.
Competencia real, sustitutiva, complementaria y futura	La competencia de la gastronomía tradicional de Latacunga es la comida rápida de las cadenas internacionales que se expenden en los centros comerciales como son: KFC, Tropi Burguer, American Deli, entre otros.
Pronóstico de la demanda actual, potencial, meta y futura	<p>La demanda actual de turistas que visitan Latacunga son los extranjeros provenientes de Europa, de entre 20 a 29 años que son profesionales.</p> <p>La demanda potencial son los extranjeros que viven en el Ecuador por trabajo o jubilados, que tienen el poder adquisitivo para visitar los atractivos turísticos.</p> <p>El mercado meta y futura son los jóvenes nacionales y extranjeros de 20 a 39 años, profesionales que buscan el turismo de aventura, cultura y gastronomía variada; de igual manera, los turistas de mediana edad de 40 a 59 años que deseen realizar paseos, cultura, contemplación paisajes, naturaleza, interculturalidad, mercados populares, arte popular, gastronomía; así como adultos de 60 años en adelante y ecuatorianos residentes en el extranjero.</p>
Modas	Una de las modas que están revolucionando la cocina mundial es la gastronomía molecular, al convertir la degustación en una experiencia sensorial y emocional sorprendente, es así que en la ciudad de Latacunga existen restaurantes que ofrecen este tipo de servicio como son: Restaurante Flan b, Restaurante Entre Fuegos, entre otros.
Tendencias	Según el <i>Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020</i> -

Factores	Descripción
	<p>2025, las tendencias globales del cantón Latacunga son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencias únicas ✓ Tours ecológicos ✓ Experiencias locales ✓ Aventuras ✓ Más tiempo ✓ Aprendizaje
Mega tendencias	<p>Las mega tendencias del turismo en la ciudad de Latacunga son las que destacan a nivel global, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Destinos desconocidos ✓ Influencers ✓ Sparefare ✓ Turistas de China
Determinación de la oportunidad de mercado	<p>La ciudad de Latacunga cuenta con organismos públicos y privados que contribuyen al emprendimiento gastronómico de la ciudad, aportan con capacitaciones y publicidad para ofrecer un mejor producto a los turistas nacionales y extranjeros como son: El Patronato Municipal de Latacunga con la feria de emprendimientos Mashca 2021, Asociación de Emprendedores de Cotopaxi y la Prefectura con sus tiendas: Cotopaxi Kawsay y Expo Cotopaxi.</p>

Nota. La tabla representa el análisis de mercado del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

Tabla 30

Localización

Factores	Descripción
----------	-------------

Factores	Descripción
Visibilidad	La ciudad de Latacunga, por su ubicación geográfica es considerada como un potencial turístico que cuenta con varios atractivos que todavía no se dan a conocer, sin embargo, existen empresas que se encargan de la publicidad y hacen que sus atractivos sean más visibles a través de campañas publicitarias en redes sociales, páginas web y vallas publicitarias para alcanzar a un mayor número de turistas nacionales y extranjeros.
Accesibilidad	La ciudad de Latacunga se encuentra ubicada en la Cordillera de los Andes del Ecuador, cercano al volcán Cotopaxi en la hoya de Patate; cuenta con la carretera E35 que conecta a todo el país; además posee vías de primer orden, que conecta a las parroquias donde están ubicados los atractivos turísticos gastronómicos que permiten el ingreso de turistas nacionales y extranjeros.
Dinamismo económico y sostenibilidad del área (sinergia)	El desarrollo económico sostenible busca el bienestar social, promoviendo un consumo responsable y respetuoso con el medio ambiente, la sociedad y la industria turística. Por lo que el Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025, propone en su objetivo 2 la promoción de la producción; el uso y la venta de productos locales en los destinos turísticos y su integración en la cadena de valor del sector, aumenta la autenticidad de la experiencia turística.

Nota. La tabla representa la visibilidad, accesibilidad y el dinamismo económico y sostenible para el turismo gastronómico.

3.17.7. Diagnóstico DAFO y recomendaciones

Tabla 31

Matriz DAFO

Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas para el turismo gastronómico en el cantón Latacunga	
Fortalezas	Oportunidades
La cultura gastronómica está dentro del patrimonio cultural y representa la identidad local vinculada a la sociedad.	Cuenta con políticas gubernamentales que regulan la conservación del patrimonio cultural y el desarrollo sostenible.

La cultura gastronómica cuenta con ingredientes propios que todavía se conservan en el entorno.	Posibilidad de ingreso al mercado del turismo gastronómico sostenible.
Utilización de técnicas y utensilios gastronómicos ancestrales, que se mantienen en la actualidad y que son considerados como patrimonio.	Valores culturales arraigados que fortalecen la cultura.
Los platos típicos como las chugchucaras, tortillas de maíz, queso de hoja y allullas están posicionados en la mente del consumidor, por lo que genera mayor ingreso de turistas.	Posibilidad de catalogar como patrimonio cultural a las preparaciones gastronómicas tradicionales.
Cuenta con una ubicación geográfica relevante por su accesibilidad.	Potenciar la industria turística a través de políticas públicas sostenibles.
Cuenta con recursos naturales que atraen a los turistas.	Desarrollar una cultura emprendedora que aporte al turismo gastronómico.
Disponibilidad de transporte público.	Rescatar los valores culturales que promueven la identidad gastronómica.
Ingreso disponible a los atractivos todos los días del año.	Asociación entre los actores del turismo gastronómico y empresas pertinentes.
Cuenta con pequeñas y medianas empresas que se dedican a la actividad turística.	Mejoramiento de las competencias del talento humano en la industria turística.
La academia trabaja en mejorar los procesos productivos.	Vinculación de la academia que aporta al desarrollo del turismo gastronómico sostenible.

Debilidades

Amenazas

Falta de conocimiento por parte de las nuevas generaciones sobre las técnicas de preparación culinarias ancestrales.	Poco interés por parte de las autoridades pertinentes para preservar la cultura gastronómica tradicional.
Falta de interés de conservar las preparaciones gastronómicas por parte de las nuevas generaciones.	Incumplimiento por parte de las autoridades, que generan las políticas públicas del beneficio económico en cuanto al turismo.
Desvinculación entre los poseedores de las técnicas culinarias ancestrales y los representantes gastronómicos actuales.	Factores climáticos que afectan la producción de la materia prima para la elaboración de platos ancestrales.

Escaza publicidad de las preparaciones ancestrales gastronómicas.	Falta de información de los valores nutricionales que contienen los platos ancestrales.
La gastronomía ancestral no es aprovechada por los recursos turísticos naturales.	Deterioro de las vías por las condiciones climáticas cambiantes.
Falta de control ambiental para un mejor manejo territorial.	Incumplimiento de políticas que benefician al turismo.
Falta de colaboración entre las PYMES y el turismo gastronómico local.	Falta de interés de la política pública en cuanto al turismo.
Falta de capacitación por parte de los emprendedores del turismo gastronómico.	Escaza promoción turística por parte de las autoridades.
Falta de enseñanza de la cultura identitaria por parte de la academia.	Falta de capacitación de los representantes de las empresas turísticas.
Incumplimiento por parte de las instituciones que desarrollan los proyectos de planificación territorial.	Falta de coordinación de los actores de desarrollo local.

Nota. La tabla representa el análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga. Tomado de: (Bungacho & Quinatoa, 2018, p. 96)

3.17.8. Control y calidad

Tabla 32

Programas de calidad y competitividad gastronómica y turística

Distintivos y certificados locales	Programas
Cocina Segura	Programas de bioseguridad Cocina Segura de la Asociación de Chefs del Ecuador.
ISO 22000 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria	Esta norma es de carácter internacional y define los requerimientos a cumplir de un sistema de seguridad alimentaria, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Distintivos y certificados locales	Programas
Norma ISO 9001: 2015 Sistemas de gestión de la calidad	Esta norma detalla los requerimientos para la implementación de un sistema de gestión, que garantice la calidad en un determinado establecimiento.
Norma INEN 2459 Turismo. Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes. Requisitos de competencia laboral	Detalla los requerimientos y competencias de seguridad alimentaria de los supervisores y gerentes para un mejor desempeño.

Nota. La tabla representa los distintivos de seguridad del servicio de alimentos y bebidas de la ciudad de Latacunga.

3.17.9. Marca y comercialización

La ciudad de Latacunga no cuenta con una marca de turismo gastronómico que represente los platos típicos de la ciudad, por lo tanto, no existe la correcta difusión de la gastronomía local.

Sin embargo, existen 2 marcas como son: Latacunga renace que es la marca ciudadana y su logotipo es un corazón que representa la vida; y Latacunga, tienes que ir (*You have to go*) que es la marca turística donde su logotipo es el Volcán Cotopaxi como principal atractivo turístico que representa confianza y acercamiento.

3.17.10. Interpretación de resultados

El Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional propuesta por Antonio Montecinos, ayuda a comprender el estado actual del turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, ya que abarca puntos importantes para el desarrollo de la investigación.

En cuanto al mercado, el turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga es alternativo, debido a que no es un lugar prioritario para realizar este tipo de turismo, ya que existen otras opciones como el turismo cultural, ecoturismo y turismo alternativo, por los cuales también se pueden inclinar los turistas.

Existe un inventario turístico gastronómico que abarca pocos atractivos turísticos a visitar como: las chugchucaras, que es uno de los platos representativos de la ciudad y se las puede encontrar en la avenida Unidad Nacional; las allullas y el queso de hoja, que se las puede encontrar en la avenida Marco Aurelio Subia; las tortillas de maíz en las parroquias San Buenaventura y Toacazo; y por último, la ruta de la máchica ubicada en el barrio Brazales.

En cuanto a la infraestructura turística, existe el Aeropuerto Internacional Cotopaxi que permite el ingreso de turistas nacionales y extranjeros, carreteras, operadoras de transporte, unidades de transporte público y privado, y un terminal terrestre que facilitan el desplazamiento de los turistas; además, existen rutas de acceso como: eje principal, conexiones internas, arterias secundarias y caminos vecinales que ayudan a moverse dentro de la ciudad; existen varias opciones de servicio de alojamiento como: hoteles, hostales, hosterías y refugios que permiten el hospedaje de los turistas; existen agencias que realizan los itinerarios de los atractivos que ofrece la ciudad de Latacunga y finalmente, los servicios públicos en general como: hospitales, gasolineras, parques e iglesias que garantizan el confort de los turistas.

La estructura y equipamiento es variado, ya que cuenta con servicio de alimentos y bebidas como: centrales de abastos, mercados generales, mercados especializados, establecimientos gastronómicos específicos, restauración y sitios singulares gastronómicos, que ayudan a degustar la variedad gastronómica de la ciudad.

Con respecto a la superestructura, existen organismos públicos como: el GAD-Provincial de Cotopaxi, el GAD-Municipal de Latacunga y GADs-Parroquiales que trabajan en función del turismo para garantizar el desarrollo turístico sostenible; además, existen organismo privados como: la Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador Latacunga y la Ruta de la Máchica que aportan con el desarrollo económico y culinario de la localidad y por último, la academia como: la Universidad de la Fuerzas Armadas ESPE, Universidad Técnica de Cotopaxi y el Instituto Superior Tecnológico Vicente León, que aportan con los conocimientos académicos de los futuros gastrónomos de la ciudad.

En cuanto al control y calidad, existen normas y programas como: Cocina segura, ISO 22000 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, Norma ISO 9001: 2015 Sistemas de gestión de la calidad y Norma INEN 2459 Turismo. Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes, y requisitos de competencia laboral que garantizan la correcta manipulación de los alimentos para brindar un servicio de calidad.

3.18. Idea a defender

La presente investigación ante la problemática evidenciada de la falta de interés por parte de las nuevas generaciones y la falta de apoyo de las autoridades competentes, se ha considerado la idea a defender que: el conocimiento de la importancia del patrimonio alimentario de los granos andinos influye en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga, por lo que con las entrevistas realizadas a los informantes dentro del proceso investigativo, se pudo evidenciar que los granos andinos son una fuente de desarrollo económico local, debido a que las personas del campo se han dedicado a la producción, consumo y comercialización de los granos andinos desde la antigüedad; además, los granos andinos se encuentran presentes en cada uno de los

platos típicos que se expenden en los restaurantes, mercados, plazas y huecas tradicionales, por lo tanto, el conocimiento de los granos andinos sí influye en el turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga.

En este sentido para aportar al turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga, se concuerda con las autoridades competentes en realizar una ruta turística gastronómica que muestre la riqueza patrimonial de los granos andinos, misma que se presenta en la propuesta.

Capítulo IV

4. Propuesta

4.1. Introducción

La gastronomía es una de las actividades que impulsa la realización del viaje de los turistas, ya que conecta con la cultura de la localidad y permite conocer el patrimonio natural y cultural gastronómico del sector; para ello es importante realizar recorridos gastronómicos programados, que faciliten la degustación y disfrute de los platos tradicionales representativos de cada región.

A su vez, la ruta gastronómica permite realizar itinerarios que enlazan destinos inmersos en la producción y consumo de los productos alimentarios de una forma sostenible, por lo que, en este capítulo, en base a los resultados de la investigación se propone realizar una ruta turística gastronómica que incentive la producción y consumo de los granos andinos y promueva el desarrollo social, económico y cultural de la provincia.

En este sentido, la metodología que se utilizará para el desarrollo de la presente propuesta es la de Chan (2002) en su libro Circuitos turísticos-programación y cotización, en la que se selecciona las fases que ayudarán a la elaboración y difusión de la ruta gastronómica.

4.2. Justificación

La ciudad de Latacunga está ubicada en una zona privilegiada que facilita la siembra y cosecha de varios productos de consumo masivo, como son los granos andinos, los cuales son considerados como principales ingredientes para la realización de varias preparaciones tradicionales y que con el transcurso del tiempo se han

convertido en patrimonio cultural de la localidad, por lo tanto, es necesario promocionar y difundir dichas preparaciones de una manera sostenible a través de una propuesta turística que resalte el potencial gastronómico de la ciudad.

Para ello, se ha considerado el criterio de los representantes del Ministerio de Turismo de Latacunga y de la Asociación de Escuelas Gastronómicas del Ecuador en Latacunga, quienes concuerdan que lo apropiado para potenciar la gastronomía local es necesario realizar una ruta turística gastronómica, que contenga una marca representativa que resalte la riqueza culinaria de la localidad y la capacitación de los involucrados en la ruta gastronómica, para que obtengan conocimientos en: seguridad alimentaria, servicio al cliente, administración de empresas, marketing y publicidad.

4.3. Objetivo general

- Realizar una ruta turística gastronómica para potenciar los productos elaborados a base de granos andinos como factor de desarrollo local.

4.3.1. Objetivos específicos

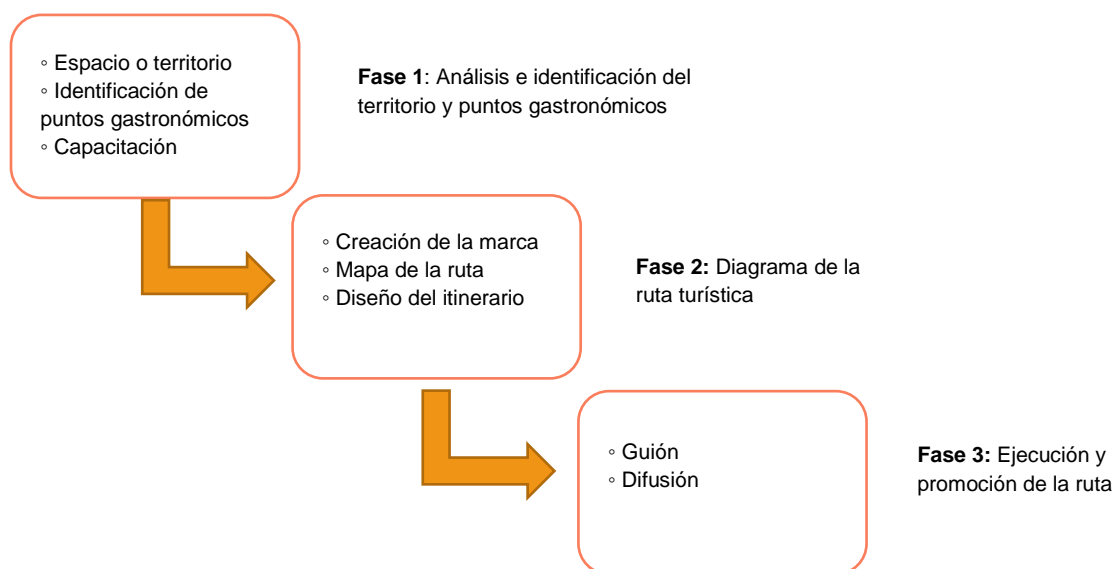
- Analizar e identificar los establecimientos que ofrezcan platos tradicionales para incorporar a la ruta turística gastronómica.
- Diagramar la ruta turística de los granos andinos para establecer el mapa gastronómico con su respectiva marca.
- Promocionar la ruta turística gastronómica para difundir los productos elaborados a base de granos andinos.

4.4. Metodología

Para la propuesta, se ha tomado en cuenta la metodología de Nélida Chan donde menciona las técnicas y métodos para el diseño de una ruta turística, es por ello que se ha considerado 3 fases que ayudarán a desarrollar el proyecto. A continuación, se detallan cada una de las fases seleccionadas.

Figura 2

Fases



Nota. La figura representa las fases a seguir para la elaboración de la ruta turística gastronómica. Tomado de: (Chan, 2002, p. 91)

4.4.1. Fase 1: Análisis e identificación del territorio y puntos gastronómicos

a. Espacio o territorio

En este apartado se analizará si la ruta turística es: local, cuando los puntos gastronómicos se encuentren dentro de la ciudad y parroquias o regional, cuando abarque 2 o más ciudades, para ello se tomará en cuenta los siguientes aspectos:

- Tipo de producto para el cual es diseñado
- Las características del espacio o territorio
- La temática a abordar
- La localización de los atractivos
- La duración total de la prestación del servicio que se asentará en la ruta
- Modalidad escogida para recorrerlo

b. Identificación de puntos gastronómicos

Para la identificación de los puntos gastronómicos se utilizará el inventario de servicios de alimentos y bebidas del cantón Latacunga del *Plan de Turismo 2020 - 2025*, con esta información se realizará una investigación de campo para seleccionar los locales, restaurantes y huecas que expendan productos gastronómicos elaborados a base de granos andinos y cuenten con el equipamiento apropiado para acoger a los turistas, para ello se utilizará la ficha de inventario gastronómico propuesta por Juan Azua en su investigación: *Diseño de una ruta gastronómica: el camino del biche, ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincias de Manabí y Guayas.*

Tabla 33

Modelo de ficha del inventario gastronómico

Inventario gastronómico		Logo:	N. Plato:	Código:
Datos generales	N. Restaurante:	N. Dueño:	Email:	
Distancia	Km:	Altitud / Latitud:	Teléfono:	
Localización	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Alcance:
Descripción	Valoración social:	Aceptado	No Aceptado	Muy Aceptado
	Valoración cultural:	Tradicional	Ancestral	

Temporalidad	Regular:	Temporal:	Especial:	Horario servicio:	
Procedencia	Origen del plato:	Familiar:	Autor:	Modernista:	
	Origen de los recursos:	Huertos ecológicos	Agricultores:	Proveedores:	
Menú disponible	Menú completo: Parrilla:	Carta menú:	Buffet:	Precio:	
Servicios disponibles	Parqueadero:	Tour:	Pesca deportiva:	Juegos:	Caminatas:

Nota. Tomado de: (Azua, 2018, p. 30)

c. Capacitación

En esta sección se realizará un programa de capacitación dirigido a las personas que presten servicios en la ruta turística gastronómica, en donde se abordarán temas importantes como: seguridad alimentaria, servicio al cliente, administración de empresas, marketing y publicidad, con la finalidad de ofrecer a los visitantes un servicio de calidad y así aumentar el flujo de turistas en la ciudad.

4.4.2. Fase 2: Diagrama de la ruta turística

a. Creación de la marca

La marca de la ruta turística gastronómica permitirá el posicionamiento y reconocimiento de los productos y servicios que se ofertan en la ruta, transmitiendo el valor cultural y gastronómico local, de modo que motive a los turistas el consumo de sus preparaciones. La marca consta de los siguientes elementos: nombre de la ruta, logotipo y slogan.

b. Mapa de la ruta

El mapa de la ruta turística se lo realizará una vez identificado los atractivos a visitar y constará de los siguientes puntos: nombre de la ruta, nombre de las calles y atractivos por donde pasa la ruta; con el fin de guiar al turista hacia los lugares que

ofrecen platos tradicionales elaborados a base de granos andinos, así como también los servicios de apoyo que se puede encontrar en la ciudad de Latacunga.

c. Diseño del itinerario

En el itinerario se detallará todos los lugares que serán visitados por los turistas, así como los servicios, los horarios y toda aquella información que ayudará a organizar de mejor manera el tiempo recorrido, el tiempo de visita y el tiempo de parada técnica; con el fin de cumplir el horario establecido para la visita de cada atractivo.

Tabla 34

Planilla modelo para confeccionar itinerarios

PRODUCTO:					IT N°	
FECHA:					RESPONSABLE:	
Día	Centro base	Atractivo ruta	Km (1)	Duración (2)	Servicios	Varios

Nota. Tomado de: (Chan, 2002, p. 127)

4.4.3. Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta

a. Guión

Es un documento utilizado por los guías encargados de la ruta que servirá como una herramienta que sintetiza, ordena, sistematiza y adapta la información, con el fin de facilitar el proceso de guianza y transmisión de información de los productos y servicios existentes.

b. Difusión

La difusión de la ruta turística se realizará a través de campañas publicitarias, en donde se brinde información de los productos y servicios que esta contiene para captar la atención de un mayor número de turistas tanto nacionales como extranjeros. Los medios publicitarios que se utilizarán para dar a conocer la ruta son: trípticos y redes sociales.

4.5. Desarrollo de la propuesta

4.5.1. Fase 1: Análisis e identificación del territorio y puntos gastronómicos

a. Espacio o territorio

El tipo de producto que se diseña es una ruta turística gastronómica, debido a que la ciudad de Latacunga cuenta con la accesibilidad disponible, ya que tiene espacios apropiados para la recepción de los turistas; la temática que se aborda es la gastronomía basada en los granos andinos, es por ello que se visitan restaurantes tradicionales y huecas en donde se elaboren y comercialicen dichos productos; la localización de los atractivos están en las siguientes parroquias: La Matriz, Eloy Alfaro, Juan Montalvo, San Buenaventura y Guaytacama; la duración de la ruta es de 2 días, finalmente, existen 2 modalidades para recorrer rutas turísticas como es la peatonal y a través de medios de transporte, para recorrer la presente ruta gastronómica se utiliza la de medios de transporte, debido a que existe una distancia considerable entre los atractivos, por lo que se usará una furgoneta turística. Por lo tanto, la presente ruta turística es local, debido a que el espacio donde se encuentran los atractivos turísticos están dentro de las parroquias de la ciudad de Latacunga.

b. Identificación de puntos gastronómicos

Ficha 1

Allullas La Estación

Inventario gastronómico		Logo: Allullas La Estación	N. Plato: Allullas	Código: 001
Datos generales	N. Restaurante: Allullas La Estación	N. Dueño: Clara Pérez	Email: allullaslaestacion@hotmail.com	
Distancia	Km: 2	Altitud / Latitud: -0.93121, -78.62295		Teléfono:
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: Eloy Alfaro	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado <input checked="" type="checkbox"/> No Aceptado <input type="checkbox"/> Muy Aceptado <input type="checkbox"/>			
	Valoración cultural: Tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Ancestral <input type="checkbox"/>			
Temporalidad	Regular: <input checked="" type="checkbox"/>	Temporal: <input type="checkbox"/>	Especial: <input type="checkbox"/>	Horario servicio: 7:00 - 19:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: <input checked="" type="checkbox"/> Autor: <input type="checkbox"/> Modernista: <input type="checkbox"/>			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos <input type="checkbox"/> Agricultores: <input type="checkbox"/> Proveedores: <input checked="" type="checkbox"/>			
Menú disponible	Menú completo: <input type="checkbox"/>	Carta menú: <input checked="" type="checkbox"/>	Buffet: <input type="checkbox"/>	Parrilla: <input type="checkbox"/> Precio: 3.50 \$
Servicios disponibles	Parqueadero: <input checked="" type="checkbox"/> Tour: <input type="checkbox"/> Pesca deportiva: <input type="checkbox"/> Juegos: <input type="checkbox"/> Caminatas: <input type="checkbox"/>			

Ficha 2

Ruta de la máchica

Inventario gastronómico		Logo: Ruta de la máchica	N. Plato: Mashcazo	Código: 002
Datos generales	N. Restaurante: Ruta de la máchica	N. Dueño: Fredy Molina	Email: rutadelamachica@gmail.com	
Distancia	Km: 4	Altitud / Latitud: -0.91794, -78.65177		Teléfono: 0996817201
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: Eloy Alfaro	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado <input checked="" type="checkbox"/> No Aceptado <input type="checkbox"/> Muy Aceptado <input type="checkbox"/>			
	Valoración cultural: Tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Ancestral <input type="checkbox"/>			
Temporalidad	Regular: <input checked="" type="checkbox"/>	Temporal: <input type="checkbox"/>	Especial: <input type="checkbox"/>	Horario servicio: 7:00 - 19:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: <input type="checkbox"/> Autor: <input checked="" type="checkbox"/> Modernista: <input type="checkbox"/>			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos <input type="checkbox"/> Agricultores: <input checked="" type="checkbox"/> Proveedores: <input type="checkbox"/>			
Menú disponible	Menú completo: <input type="checkbox"/>	Carta menú: <input checked="" type="checkbox"/>	Buffet: <input type="checkbox"/>	Parrilla: <input type="checkbox"/> Precio: 7.00 \$
Servicios disponibles	Parqueadero: <input type="checkbox"/> Tour: <input checked="" type="checkbox"/> Pesca deportiva: <input type="checkbox"/> Juegos: <input type="checkbox"/> Caminatas: <input type="checkbox"/>			

Ficha 3

Chugchucaras La Mama Negra

Inventario gastronómico		Logo: Chugchucaras La Mama Negra	N. Plato: Chugchucaras	Código: 003
Datos generales	N. Restaurante: Chugchucaras La Mama Negra	N. Dueño: Erick López	Email: chugchcaraslamamanegra@gmail.com	
Distancia	Km: 5,6	Altitud / Latitud: -0.93761, -78.61284		Teléfono: 0995807959
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: La Matriz	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado No Aceptado Muy Aceptado X			
	Valoración cultural: Tradicional X Ancestral			
Temporalidad	Regular: X Temporal:	Especial:		Horario servicio: 10:00 - 19:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: X Autor: Modernista:			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos Agricultores: Proveedores: X			
Menú disponible	Menú completo:	Carta menú: X Buffet:	Parrilla:	Precio: 8.00 \$
Servicios disponibles	Parqueadero: Tour: Pesca deportiva: Juegos: Caminatas:			

Ficha 4

Mashka Hopluv

Inventario gastronómico		Logo: Mashka Hopluv	N. Plato: Granola de hojuelas de cebada	Código: 004
Datos generales	N. Restaurante: Mashka Hopluv	N. Dueño: Luis Valencia	Email: mashka.hopluv@gmail.com	
Distancia	Km: 12,8	Altitud / Latitud: -0.90944, -78.52827		Teléfono: 0992894874
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: La Matriz	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado <input checked="" type="checkbox"/> No Aceptado <input type="checkbox"/> Muy Aceptado <input type="checkbox"/>			
	Valoración cultural: Tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Ancestral <input type="checkbox"/>			
Temporalidad	Regular: <input checked="" type="checkbox"/>	Temporal: <input type="checkbox"/>	Especial: <input type="checkbox"/>	Horario servicio: 7:00 - 17:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: <input type="checkbox"/> Autor: <input checked="" type="checkbox"/> Modernista: <input type="checkbox"/>			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos <input type="checkbox"/> Agricultores: <input checked="" type="checkbox"/> Proveedores: <input type="checkbox"/>			
Menú disponible	Menú completo: <input type="checkbox"/>	Carta menú: <input checked="" type="checkbox"/>	Buffet: <input type="checkbox"/>	Parrilla: <input type="checkbox"/> Precio: 5.00 \$
Servicios disponibles	Parqueadero: <input checked="" type="checkbox"/> Tour: <input type="checkbox"/> Pesca deportiva: <input type="checkbox"/> Juegos: <input checked="" type="checkbox"/> Caminatas: <input checked="" type="checkbox"/>			

Ficha 5

Platos típicos Zoila

Inventario gastronómico		Logo: Platos típicos Zoila	N. Plato: Cocinado	Código: 005
Datos generales	N. Restaurante: Platos típicos Zoila	N. Dueño: Zoila Calvopiña	Email:	
Distancia	Km: 8,9	Altitud / Latitud: -0.80917, -78.59357		Teléfono:
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: San Buenaventura	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado <input checked="" type="checkbox"/> No Aceptado <input type="checkbox"/> Muy Aceptado <input type="checkbox"/>			
	Valoración cultural: Tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Ancestral <input type="checkbox"/>			
Temporalidad	Regular: <input checked="" type="checkbox"/>	Temporal: <input type="checkbox"/>	Especial: <input type="checkbox"/>	Horario servicio: 10:00 - 19:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: <input checked="" type="checkbox"/> Autor: <input type="checkbox"/> Modernista: <input type="checkbox"/>			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos <input type="checkbox"/> Agricultores: <input checked="" type="checkbox"/> Proveedores: <input type="checkbox"/>			
Menú disponible	Menú completo: <input type="checkbox"/>	Carta menú: <input checked="" type="checkbox"/>	Buffet: <input type="checkbox"/>	Parrilla: <input type="checkbox"/> Precio: 5.00 \$
Servicios disponibles	Parqueadero: <input type="checkbox"/> Tour: <input type="checkbox"/> Pesca deportiva: <input type="checkbox"/> Juegos: <input type="checkbox"/> Caminatas: <input type="checkbox"/>			

Ficha 6

Chaguarmishqui Doña Carmita

Inventario gastronómico		Logo: Chaguarmishqui Doña Carmita	N. Plato: Chaguarmishqui	Código: 006
Datos generales	N. Restaurante: Chaguarmishqui Doña Carmita	N. Dueño: Carmen Ronquillo	Email:	
Distancia	Km: 0	Altitud / Latitud: -0.80917, -78.59357		Teléfono:
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: San Buenaventura	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado <input checked="" type="checkbox"/> No Aceptado <input type="checkbox"/> Muy Aceptado <input type="checkbox"/>			
	Valoración cultural: Tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Ancestral <input type="checkbox"/>			
Temporalidad	Regular: <input checked="" type="checkbox"/> Temporal: <input type="checkbox"/> Especial: <input type="checkbox"/>	Horario servicio: 10:00 - 19:00		
Procedencia	Origen del plato: Familiar: <input checked="" type="checkbox"/> Autor: <input type="checkbox"/> Modernista: <input type="checkbox"/>			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos <input type="checkbox"/> Agricultores: <input checked="" type="checkbox"/> Proveedores: <input type="checkbox"/>			
Menú disponible	Menú completo: <input type="checkbox"/> Carta menú: <input checked="" type="checkbox"/> Buffet: <input type="checkbox"/> Parrilla: <input type="checkbox"/>	Precio: 1.00 \$		
Servicios disponibles	Parqueadero: <input type="checkbox"/> Tour: <input type="checkbox"/> Pesca deportiva: <input type="checkbox"/> Juegos: <input type="checkbox"/> Caminatas: <input type="checkbox"/>			

Ficha 7

Tortillas tradicionales de Guaytacama

Inventario gastronómico		Logo: Tortillas tradicionales de Guaytacama	N. Plato: Tortillas de maíz	Código: 007
Datos generales	N. Restaurante: Tortillas tradicionales de Guaytacama	N. Dueño: Miriam Aimacaña	Email:	
Distancia	Km: 15,7	Altitud / Latitud: -0.82168, -78.64289		Teléfono:
Localización	Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	Parroquia: Guaytacama	Alcance: Regional y Nacional
Descripción	Valoración social: Aceptado No Aceptado Muy Aceptado X			
	Valoración cultural: Tradicional X Ancestral			
Temporalidad	Regular: X	Temporal:	Especial:	Horario servicio: 10:00 - 19:00
Procedencia	Origen del plato: Familiar: X Autor: Modernista:			
	Origen de los recursos: Huertos ecológicos Agricultores: X Proveedores:			
Menú disponible	Menú completo:	Carta menú: X	Buffet:	Parrilla:
Servicios disponibles	Parqueadero: Tour: Pesca deportiva: Juegos: Caminatas:			
				Precio: 3.00 \$

c. Puntos gastronómicos seleccionados

Tabla 35

Establecimientos

Nº	Nombre del plato	Nombre del restaurante	Propietario	Ubicación
1	Allullas	Allullas La Estación	Clara Pérez	Eloy Alfaro / Av. Marco Aurelio Subia
2	Mashcazo	La Ruta de la máchica	Fredy Molina	Eloy Alfaro / Barrio Brazales
3	Chugchucaras	Chugchucaras La Mama Negra	Erick López	La Matriz / Calle de las chugchucaras
4	Granolas de hojuela de cebada	Mashka Hopluv	Luis Valencia	Juan Montalvo / Barrio Pusuchisi
5	Cocinado	Platos típicos Zoila	Zoila Calvopiña	San Buenaventura / Parque Central
6	Chaguarmishqui	Chaguarmishqui Doña Carmita	Carmen Ronquillo	San Buenaventura / Parque Central
7	Tortillas de maíz	Tortillas tradicionales de Guaytacama	Miriam Aimacaña	Guaytacama / Parque Central

Nota. La tabla representa los establecimientos que fueron seleccionados para la ruta turística gastronómica.

d. Capacitación

Responsables: Grupo de investigación

Dirigido a: Las personas que presten servicios en la ruta turística gastronómica

Lugar: Chugchucaras La Mama Negra

Tabla 36*Cronograma de capacitación*

Hora	Temas	Capacitador
Día 1: Seguridad alimentaria		
09:00	Bienvenida	Ángelo Columba
09:10	¿Qué es seguridad alimentaria?	Ángelo Columba
09:40	Manipulación de alimentos	Ángelo Columba
10:10	Importancia de la higiene	Ángelo Columba
10:40	Ropa de trabajo	Ángelo Columba
11:10	Contaminación de alimentos	Ángelo Columba
11:40	Prevención de la contaminación cruzada	Ángelo Columba
12:10	Desinfección de los alimentos	Ángelo Columba
12:40	Video didáctico	Ángelo Columba
Día 2: Servicio al cliente		
09:00	Bienvenida	Luis Valencia
09:10	El cliente	Luis Valencia
09:40	Tipos de clientes	Luis Valencia
10:10	Calidad en el servicio	Luis Valencia
10:40	Comunicación	Luis Valencia
11:10	Estrategias de venta	Luis Valencia
11:40	Persuasión ante las quejas	Luis Valencia
12:10	Técnicas de cierre de ventas	Luis Valencia
12:40	Video didáctico	Luis Valencia
Día 3: Administración de empresas		
09:00	Bienvenida	Ángelo Columba
09:10	Introducción a la administración	Ángelo Columba

Hora	Temas	Capacitador
09:40	Tipos de administración	Ángelo Columba
10:10	El emprendimiento	Ángelo Columba
10:40	La empresa	Ángelo Columba
11:10	Ética en los negocios	Ángelo Columba
11:40	Responsabilidad social	Ángelo Columba
12:10	Impuestos	Ángelo Columba
12:40	Costos	Ángelo Columba
Día 4: Márketing y publicidad		
09:00	Bienvenida	Luis Valencia
09:10	¿Qué es el márketing?	Luis Valencia
09:40	Publicidad	Luis Valencia
10:10	Estrategias de publicidad	Luis Valencia
10:40	Comportamiento del consumidor	Luis Valencia
11:10	Medios de difusión	Luis Valencia
11:40	Presentación del producto	Luis Valencia
12:10	Redes sociales	Luis Valencia
12:40	Coffee break	Luis Valencia

Nota. La tabla representa los temas que serán tratados en la capacitación a los prestadores de servicios en la ruta turística gastronómica.

4.5.2. Fase 2: Diagrama de la ruta turística

a. Creación de la marca

Figura 3

Diseño de la marca



Nota. El gráfico representa el logotipo e isotipo que forman parte de la marca para la ruta gastronómica de los granos andinos.

Figura 4

Marca



Nota. El gráfico representa la marca que será parte del posicionamiento y difusión de la ruta gastronómica.

b. Mapa de la ruta

Figura 5

Mapa de la ruta gastronómica



Nota. El gráfico representa los puntos por donde se recorrerá la ruta gastronómica.

c. Diseño del itinerario

Tabla 37

Itinerario

PRODUCTO: Ruta gastronómica				IT N° 1		
FECHA: Febrero				RESPONSABLE: Ángelo Columba y Luis Valencia		
Día	Centro base	Atractivo ruta	Km	Duración	Servicios	Varios

			(1)	(2)		
1	Hotel	Allullas La Estación	1	6 min	Desayuno: allullas, 1 café y 1 queso de hoja	4 Ninguno
	Allullas La Estación	La Ruta de la máchica	4	10 min	Recorrido participativo de la elaboración de la máchica, juegos tradicionales, degustación e historia local.	Ninguno
	La Ruta de la máchica	Chugchucaras La Mama Negra	5,7	13 min	Almuerzo: Chugchucara y vaso de chicha de jora.	Ninguno
	Chugchucaras La Mama Negra	Mashka Hopluv	12,7	30 min	Recorrido participativo de la elaboración de la granola hecha con hojuelas de cebada, degustación, merienda plato tradicional, alojamiento y desayuno con granola.	Ninguno
2	Mashka Hopluv	San Buenaventura	16,3	35 min	Almuerzo: Plato tradicional Cocinado en Platos típicos Zoila y degustación de bebida tradicional en Chaguarmishqui Doña Carmita.	Ninguno
	San Buenaventura	Guaytacama	15,16	22 min	Recorrido participativo de la elaboración de tortillas de maíz y degustación.	Ninguno

Nota. La tabla representa el itinerario donde se detalla el recorrido y los servicios que se prestan en la ruta gastronómica.

Descripción

Día 1

Actividad 1: Salida del hotel a las 07:00 hacia el local Allullas La Estación, ubicada en la parroquia Eloy Alfaro en la Av. Marco Aurelio Subia, donde se abordarán temas históricos sobre la elaboración de las allullas y se servirá el desayuno que consta de 4 allullas, 1 queso de hoja y 1 taza de café.

Actividad 2: A las 10:00 traslado hacia la Ruta de la máchica, ubicada en la parroquia Eloy Alfaro, barrio Brazales, donde se realizará el recorrido participativo de la elaboración de la máchica; una breve reseña histórica de la producción y consumo de la máchica; juegos tradicionales como: la rayuela, el trompo y las planchas; degustación de productos elaborados a base de máchica como: el mashcazo, que es un licor elaborado en la zona, dulces y el tradicional chapo.

Actividad 3: A las 13:00 salida hacia el Restaurante Chugchucaras La Mama Negra, que está ubicado en la parroquia La Matriz, en las calles Quijano y Ordoñez y Marquéz de Maenza, conocida como la vía de las chugchucaras, donde se abordarán temas acerca de la historia de la elaboración de este plato y se servirá el almuerzo que consta de un plato de chugchucaras y un vaso de chicha de jora.

Actividad 4: A las 15:00 nos dirigimos hacia la productora de granolas con hojuelas de cebada Mashka Hopluv, ubicada en la parroquia Juan Montalvo, barrio Pusuchisi donde se realizará un recorrido participativo de la elaboración de este producto y su degustación; a las 18:00 se servirá la merienda que consta de un locro de habas y una menestra de lentejas con chuleta; a las 19:00 se realizará un show folclórico de danza y

música; y a las 21:00 descanso de los turistas en las cabañas del establecimiento; a las 08:00 se servirá un desayuno continental.

Actividad 5: A las 10:00 nos dirigimos hacia la parroquia San Buenaventura, donde se realizará una reseña histórica acerca de la producción y elaboración de los platos tradicionales del sector; a las 12:00 se servirá el almuerzo que consta del tradicional cocinado con queso y se dará a degustar la bebida ancestral chaguarmishqui con su debida explicación del aporte nutricional.

Actividad 6: A las 14:00 nos dirigimos hacia la parroquia Guaytacama para realizar un recorrido participativo de las tortillas de maíz, donde se mostrará el proceso de siembra, cosecha y la elaboración de las tortillas y finalmente, a las 17:00 se degustará las tortillas de maíz acompañadas de un café de haba.

4.5.3. Fase 3: Ejecución y promoción de la ruta

a. Guión

Punto 1. Allullas

El término allulla se deriva del allu, vocablo hebreo que significa bollos de fiesta que se los consumía por los judíos en la pascua, en la ciudad de Latacunga es considerado un bocadillo tradicional que se ha venido dando de generación en generación y consta de los siguientes ingredientes: harina de trigo, azúcar, sal, leche y manteca de cerdo. Se las comercializaba desde hace mucho tiempo en la estación del tren, ya que este era considerado un punto de acopio económico porque cruzaban varias rutas del tren que se dirigían del norte del país hacia la costa. En la actualidad son pocas las familias que conservan esta tradición, sin embargo, existen locales donde los turistas pueden degustar de esta delicia y se la puede acompañar con un queso de hoja y una taza de café.

Punto 2. Máchica

La harina de cebada es un producto que se elabora hace varias décadas y es muy tradicional, ya que los antepasados lo consumían para realizar trabajos de largas jornadas. Latacunga desde la época de la colonia ha sido el principal productor de la harina de cebada conocida como máchica, siendo los barrios Brazales, Pusuchisi, entre otros, los principales productores de la cebada, también existían importantes molinos asentados en las riberas de la urbe como son: los de Monserrat, que molían grandes cantidades de cebada y exportaban a la capital, los latacungueños realizaban varias horas de recorrido en burros para transportar los productos y cuando llegaban al mercado de origen los llamaban los mashqueros, de ahí que proviene el término de los mashcas para identificar a las personas nacidas en Latacunga.

Punto 3. Chugchucaras

La chugchucara es un plato típico de la ciudad de Latacunga y su significado proviene del quechua que quiere decir cuero tembloroso, consta de carne de cerdo, tostado, mote, empanada, maduro frito, cuero de cerdo reventado, canguil y ensalada; se lo creó en el año de 1940, con el fin de proporcionar la suficiente energía para las arduas labores en el campo. En la ciudad de Latacunga existe la calle de las chugchucaras donde podemos encontrar varios lugares en los cuales se sirve este tradicional plato, sin embargo, el establecimiento más representativo es Chugchucaras La Mama Negra, ya que se lo realiza a leña conservando el sabor original.

Punto 4. Granola de hojuela de cebada

La cebada es una planta importante en la ciudad de Latacunga, ya que se la cultiva y consume desde la época colonial, gracias a su aporte nutricional que brinda a sus habitantes. En la parroquia Juan Montalvo, la cebada se la viene cultivando desde hace

varias generaciones, siendo esta la principal fuente de ingresos económicos para sus pobladores, sin embargo, en los últimos años ha venido decayendo su producción, ya que a la hora de la venta no existe una remuneración adecuada que cubra los gastos que conlleva su producción. Mashka Hopluv es un emprendimiento que produce granolas hechas con hojuelas de cebada, que tiene por objetivo dinamizar la economía local, valorizando de mejor manera la cebada y alcanzando mayores mercados.

Punto 5. San Buenaventura

La parroquia de San Buenaventura está ubicada al norte de la ciudad de Latacunga y es considerada un atractivo gastronómico, gracias a sus diversos platos típicos elaborados con los productos de la zona, es así como se puede encontrar el tradicional cocinado que consta de papas, choclos, habas, mellocos y queso, que se lo consume en los campos, ya que aporta con altas cantidades de calorías que generan energía para las arduas labores cotidianas, también se puede encontrar el tradicional chaguarmishqui, que está hecho a base del dulce de la cabuya y cebada, además de su exquisito sabor, aporta con propiedades medicinales que ayudan a fortalecer los huesos gracias a su alto contenido de calcio.

Punto 6. Guaytacama

Es una parroquia rural perteneciente a la ciudad de Latacunga, donde su principal atractivo turístico es la tortilla de maíz, que es un plato originario de esta parroquia y su preparación representa la identidad de la localidad, ya que la receta se la viene realizando de generación en generación, lo que la convierte en una tradición culinaria ancestral. La tortilla de maíz está hecha a base de: harina de maíz, manteca de chancho, queso y cebolla que se la cocina a leña dando un sabor único.

b. Difusión

Tríptico

Figura 6

Tríptico anverso



Nota. El gráfico representa la información general de la ruta gastronómica.

Figura 7

Tríptico reverso

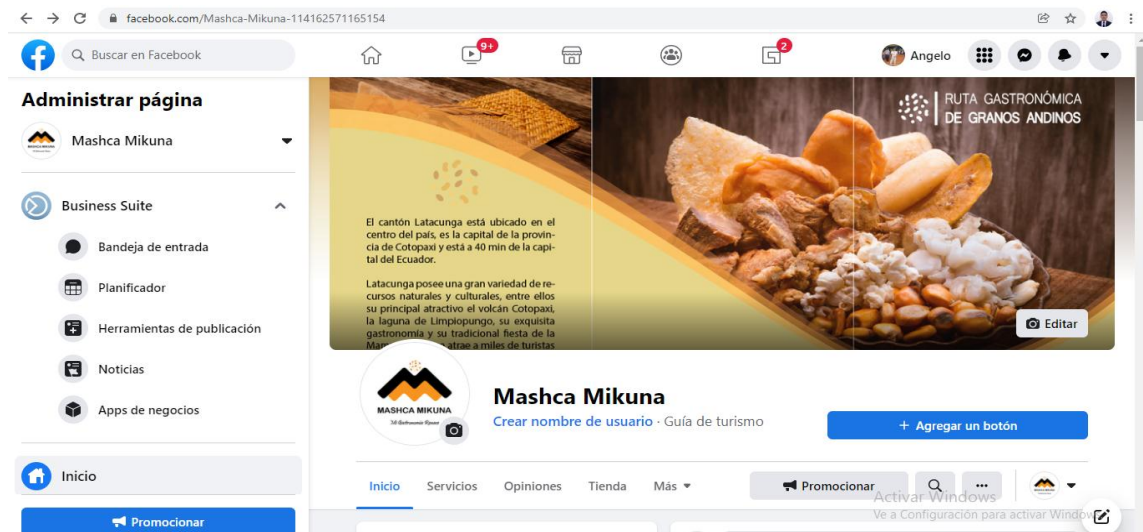


Nota. El gráfico representa el recorrido de los establecimientos en la ruta gastronómica.

Redes sociales

Figura 8

Página



Nota. El gráfico representa la página de la ruta gastronómica en la red social Facebook.

Capítulo V

5. Conclusiones y recomendaciones

5.1. Conclusiones

Para establecer la fundamentación teórica, se realizó una investigación a través de varias fuentes bibliográficas, las cuales permitieron obtener definiciones necesarias para entender las variables patrimonio alimentario y turismo gastronómico, destacando la importancia y el alcance del estudio para el desarrollo de la presente investigación.

Para diagnosticar el patrimonio alimentario de los granos andinos de la ciudad de Latacunga, se utilizó las fichas de la Metodología del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, dando como resultado la existencia de 16 platos elaborados a través de los 9 granos existentes en la zona, que aportan con varias propiedades nutricionales a quienes lo consumen y se las puede encontrar en diferentes lugares como: restaurantes de comidas típicas, huecas gastronómicas, plazas y mercados ancestrales.

El diagnóstico del turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga se lo realizó a través del Modelo de Planificación Gastronómica y Turística Regional del autor Antonio Montecinos, dando como resultado que la ciudad de Latacunga cuenta con la infraestructura, superestructura y equipamiento necesario para acoger a los turistas gastronómicos, sin embargo, existe un déficit en cuanto a la organización y planificación de los productos turísticos gastronómicos, dando como resultado un mercado poco atrayente para los visitantes.

La propuesta realizada fue una ruta turística gastronómica que promueve el desarrollo económico, social y cultural de la ciudad, incentivando la producción y consumo de los

granos andinos, que son parte importante de la gastronomía local, para difundir los platos tradicionales que se han venido preparando de generación en generación.

5.2. Recomendaciones

Para el correcto desarrollo del marco teórico es importante analizar varias fuentes bibliográficas de diferentes autores, con la finalidad de obtener la información de una base científica confiable que sustente de manera coherente y ordenada el estudio de las variables que serán parte de la investigación.

Para diagnosticar el patrimonio alimentario, se recomienda realizar una investigación bibliográfica previa al estudio de campo, ya que existen factores que los informantes no conocen como la ancestralidad, el origen y las formas de preparación de los platos tradicionales a base de granos andinos ,ya que esta información se encuentra plasmada en libros de las bibliotecas de la ciudad ,con el objetivo de aprovechar de mejor manera la información para valorizar y rescatar el patrimonio alimentario.

Basado en el diagnóstico del turismo gastronómico, se recomienda a las autoridades competentes promover y apoyar los proyectos que se desarrollan en el ámbito gastronómico, con la finalidad de generar un interés común entre los involucrados del tema, como son: los emprendimientos, los mercados, los restaurantes, los hoteles, el transporte, entre otros, para obtener un mercado competitivo que atraiga a los turistas nacionales y extranjeros, dinamizando así la economía de la ciudad.

Tomar en cuenta la propuesta de la ruta turística gastronómica, debido a que promueve la producción y consumo de los platos elaborados a base de granos andinos, para potenciar el turismo gastronómico y el desarrollo económico, social y cultural de la localidad, generando así oportunidades laborales en las áreas rurales.

Bibliografía

- Agrocalidad. (2017). *Inocuidad de alimentos*. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/material1.pdf>
- Almache, A. (2021). Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7813/1/PC-002018.pdf>
- Arévalo, J. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2 E.pdf>
- Arias & Lema. (2018). *Patrimonio alimentario de la parroquia Belisario Quevedo*. Latacunga.
- Arias. (2006). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela: EPISTEME. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=W5n0BgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Azua, J. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica: El camino del biche, ceviche y corviche ecuatoriano*. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9049/1/PIUAESC018-2018.pdf>
- Bañuelos, J. (2005). *Digitalización del Patrimonio Cultural*. Quito, Ecuador: Redalyc. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1995/199520624019.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>

- Borja & Valdivia. (2015). *Introducción a la agronomía*. Quito, Ecuador: EDIMEC. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/5221/1/Introduccion%20a%20la%20agronomia.pdf>
- Boullón, R. (2006). *Planificación del espacio turístico*. México: Trillas. Obtenido de <http://prepacihuatlan.sems.udg.mx/sites/default/files/planificaciondelespacioturistico/robertoc.boullon.pdf>
- Bungacho, J., & Quinatoa, K. (2018). Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13997/2/T-ESPEL-ITH-0082.pdf>
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (2013). *Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario"*. Quito. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/362274090/Guia-Patrimonio-Alimentario>
- Carrión, D., & Vásquez, J. (Marzo de 2020). *PLAN DE TURISMO Cantón Latacunga*. Obtenido de https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-1_compressed-1.pdf
- Catastro Turístico de A&B MINTUR. (2021). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/>
- CEGAHO. (17 de Febrero de 2015). *Definiciones Actuales: Gastronomía y Turismo Gastronómico*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

- Chamorro, D. (2011). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito, Ecuador. Obtenido de [https://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/190/1/TESIS%20PCI%20Y UMBADA.pdf](https://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/190/1/TESIS%20PCI%20Y%20UMBADA.pdf)
- Chan, N. (2002). *CIRCUITOS TURÍSTICOS-PROGRAMACIÓN Y COTIZACIÓN*. Argentina: Ediciones turísticas. Obtenido de https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/110-circuitos-turc3adsticos-_programacic3b3n-y-cotizacic3b3n.pdf
- CNCA. (2015). *Guía metodológica para proyectos y productos de turismo cultural sustentable*. Chile. Obtenido de <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/01/guia-metodologica-turismo-cultural.pdf>
- Crosby & Moreda. (1996). *Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales*. Madrid, España: CEFAT. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=fJjLja7vG7kC&oi=fnd&pg=PA1&dq=definicion+de+turismo&ots=POPJz80uz1&sig=WesElaw_VB5i8ZicSg5UkHnGY6c#v=onepage&q=definicion%20de%20turismo&f=false
- Curiel, E. (2015). *Turismo gastronómico y enológico*. Madrid, España: Dykinson. Obtenido de [https://www.torrossa.com/en/resources/an/3052386?groups\[\]%5Bfields%5D\[\]%5Bwhere%5D=author&groups\[\]%5Bfields%5D\[\]%5Bwhat%5D=%22de+esteban%2C+javier%22&groups\[\]%5Bfields%5D\[\]%5BphraseSearch%5D=0&groups\[\]%5Bfields%5D\[\]%5Boperator%5D=AND&rows=20&author_name=D](https://www.torrossa.com/en/resources/an/3052386?groups[]%5Bfields%5D[]%5Bwhere%5D=author&groups[]%5Bfields%5D[]%5Bwhat%5D=%22de+esteban%2C+javier%22&groups[]%5Bfields%5D[]%5BphraseSearch%5D=0&groups[]%5Bfields%5D[]%5Boperator%5D=AND&rows=20&author_name=D)
- Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga. (2019). *Diagnóstico del Plan de Desarrollo del cantón Latacunga 2016-2019*. Obtenido de <http://app.sni.gob.ec/sni->

[link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000380001_PDyOT%20LATACUNGA%201_20-04-2015_16-06-55.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000380001_PDyOT%20LATACUNGA%201_20-04-2015_16-06-55.pdf)

Diagnóstico PD y OT Latacunga. (2014). Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/DIAGN%C3%93STICO%20PDyOT%20Latacunga%20Nov%202014_15-11-2014.pdf

Díaz, M. (2010). *Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI*. UBP Serie Materiales de enseñanza. Obtenido de <https://www.guao.org/sites/default/files/biblioteca/Criterios%20y%20conceptos%20sobre%20el%20patrimonio%20cultural%20en%20el%20siglo%20XXI.pdf>

DiClemente, E., Hernández, J., & López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Dialnet*, 817-833. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>

Domínguez, M. (2016). *Gastronomía quiteña y tendencia de consumo*. Quito. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

Dosal, A. (2014). *Los usos sociales del patrimonio cultural*. Barcelona, España: Pasos. Obtenido de https://pasosonline.org/Publicados/12114/PS0114_10.pdf

Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Zaragoza, España: Pasos. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

Francesch, A. (2004). Los conceptos del turismo. Una revisión y una respuesta. *Gaceta de Antropología*, 16. Obtenido de https://www.ugr.es/~pwlac/G20_29Alfredo_Francesch.pdf

- García, P. (2012). *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza, España: UNE. Obtenido de <https://www.oaxaca.gob.mx/inpac/wp-content/uploads/sites/17/2019/08/Referencia-bibliografica-sobre-conceptos-basicos-de-Conservacion-del-Patrimonio.pdf>
- Guerrero & Ramos. (2014). *Introducción al turismo*. México. Obtenido de <https://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384130.pdf>
- Gutiérrez, M. (2018). *Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la universidad*. Tulcán, Ecuador. Obtenido de <https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- INEC. (2011). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/CENEC/Presentaciones_por_ciudades/Presentacion_Latacunga.pdf
- Lema, D., & Arias, D. (2018). *Estudio del patrimonio alimentario de la parroquia Belisario Quevedo*. Latacunga. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/15367/1/T-ESPEL-ITH-0092.pdf>
- MAG. (2020). *Ministerio de Agricultura y Ganadería*. Obtenido de <https://balcon.mag.gob.ec/mag01/magapaldia/rdc2015/DIRECCIONES%20PROVINCIALES/COTOPAXI/MEDIO%20DE%20VERIFICACION%20PREGUNTAS/comercializacion.pdf>

- Mascarenhas, R., & Gándara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 776-791. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>
- Meléndez & Cañez. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local*. México. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- MINCETUR. (2018). *Manual para la elaboración y actualización del inventario de recursos turísticos*. Lima, Perú: Viserza. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual_para_la_Elaboaracion_y_actualizacion_del_inventario_de_recursos_turisticos.pdf
- MINTUR. (2005). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/>
- MINTUR. (2018). *Manual Metodológico de Atractivos Turísticos*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS.pdf>
- Montecinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2018/04/21/antonio-montecinos-turismo-gastronomico-inteligente/>
- Moreira, R. (2006). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos*. Andalucía, España. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>

- Morillo, M. (2010). *Turismo y producto turístico. Evolución, concepto, componentes y clasificación*. España: Redalyc. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Muzeum Gastronomie. (2017). *Muzeum Gastronomie*. Obtenido de <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Norrild, J. (2017). *Gatronomía y turismo. Destinos con sal y pimienta*. España: CIET. Obtenido de <http://www.cieturisticos.com.ar/Destinos%20con%20sal%20y%20pimienta.pdf>
- Olivera, A. (2011). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos de Turismo*, 664. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39820898036.pdf>
- OMT. (1995). *Glosario de términos de turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Patrimonio, M. d. (2013). *Patrimonio alimentario*. Ecuador. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Pazmiño et al. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Pérez, L. (2014). *Turismo cultural: una oportunidad para el desarrollo local*. Santiago de Chile, Chile. Obtenido de <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/turismo-cultural-sernatur.pdf>

Pinassi & Ercolani. (2012). *Revista uexternado*. Obtenido de Turismo cultural en el centro histórico de Bahía Blanca:

<https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/3396/3519>

Plan de Turismo. Cantón Latacunga 2020 - 2025. (s.f.). Obtenido de [https://amevirtual.gob.ec/wp-](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-1_compressed-1.pdf)

[content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-1_compressed-1.pdf)

[1_compressed-1.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/09/DC_PlanDeTurismoLatacunga-2020-04-02-1_compressed-1.pdf)

Pozo, J. (2016). *Turismo cultural como estrategia de desarrollo*. Ecuador. Obtenido de [https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3044/1/UPSE-TCA-2016-](https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3044/1/UPSE-TCA-2016-0006.pdf)

[0006.pdf](https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3044/1/UPSE-TCA-2016-0006.pdf)

Puyuelo, J., Montañés, J., Garmendia, J., & Sanagustín, V. (2017). *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica*. Zaragoza, España: FECOGA. Obtenido de

[https://barradeideas.com/wp-](https://barradeideas.com/wp-content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_D.pdf)

[content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_](https://barradeideas.com/wp-content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_D.pdf)

[D.pdf](https://barradeideas.com/wp-content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_D.pdf)

Quijano, R. (2015). *Recetas tradicionales y turismo gastronómico de la ciudad de Latacunga*. Obtenido de

[http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/10554/T-ESPEL-](http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/10554/T-ESPEL-ITH-0029.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[ITH-0029.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/10554/T-ESPEL-ITH-0029.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Reglamento especial de Turismo en Áreas naturales protegidas. (2016). Obtenido de [https://www.ambiente.gob.ec/wp-](https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/05/Reglamento-Especial-de-Turismo-en-Areas-Naturales-Protegidas.pdf)

[content/uploads/downloads/2018/05/Reglamento-Especial-de-Turismo-en-Areas-](https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/05/Reglamento-Especial-de-Turismo-en-Areas-Naturales-Protegidas.pdf)

[Naturales-Protegidas.pdf](https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/05/Reglamento-Especial-de-Turismo-en-Areas-Naturales-Protegidas.pdf)

- Riera, M. (2011). *Factor antinutricional en granos andinos*. Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1900/1/BQ%2024.pdf>
- Rivera, C. (2001). *Prácticas agrícolas y seguridad alimentaria*. Tudcum, Argentina. Obtenido de <http://ri.agro.uba.ar/files/download/tesis/maestria/2014riveraclaudia.pdf>
- Rodríguez, E. (2011). Clases y tipos de turismo según actividades desarrolladas. *Vinculando*, 1-4. Obtenido de https://vinculando.org/wp-content/uploads/kalins-pdf/singles/clases_de_turismo_sostenible_desarrollo_hotelero.pdf
- Rojas, J. S. (2010). *Granos andinos*. Obtenido de <https://www.proinpa.org/tic/pdf/Quinua/Varios%20quinua/pdf35.pdf>
- Rosique, M. Á. (2004). *Cultura alimentaria en el municipio de Acandí*. Acandí. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/26549364_Cultura_alimentaria_en_el_municipio_de_Acandi
- Salazar, D. (2012). *Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano*. Quito, Ecuador. Obtenido de https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf
- SERNATUR. (2018). *Manual de capacitación. Programa conciencia turística*. Chile. Obtenido de <https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2018/09/Manual-capacitacion-original.pdf>
- Suremain, C., & Katz, E. (2009). Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Antropology of food*. Obtenido de <https://journals.openedition.org/aof/6432?gathStatIcon=true&lang=en>

- Tapia, F & Chango, J. (2021). *Revista digital In Siembra*. Obtenido de <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA/article/view/2608>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en nutrición humana*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v21n1/0124-4108-penh-21-01-105.pdf>
- UNESCO. (2017). *Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura*. Obtenido de Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Unigarro Catalina. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo Editorial. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Unigarro, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. Quito, Ecuador. Obtenido de <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Valdés et al. (2019). *Proceso para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Chile*. Chile. Obtenido de <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2019/08/herramientas-para-la-gestion-local-proceso-para-la-salvaguardia.pdf>
- Valenzuela, L. (2016). *Análisis de las técnicas culinarias ancestrales*. Cuenca, Ecuador. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>

Anexos