



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**Departamento de Ciencias Administrativas Económicas y de Comercio
Carrera en administración Turística y Hotelera**

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

**TEMA: Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón
Salcedo, provincia de Cotopaxi**

AUTOR:

Cajas Alcocer Wilson Paul

DIRECTOR:

MSC. Guanoluisa Chuqui Joffre Ismael

**LATACUNGA
2023**



Capítulo I

- Generalidades

Capítulo II

- Marco teórico

Capítulo III

- Marco metodológico
- Diagnóstico del PCI

Capítulo IV

- Plan de Salvaguardia

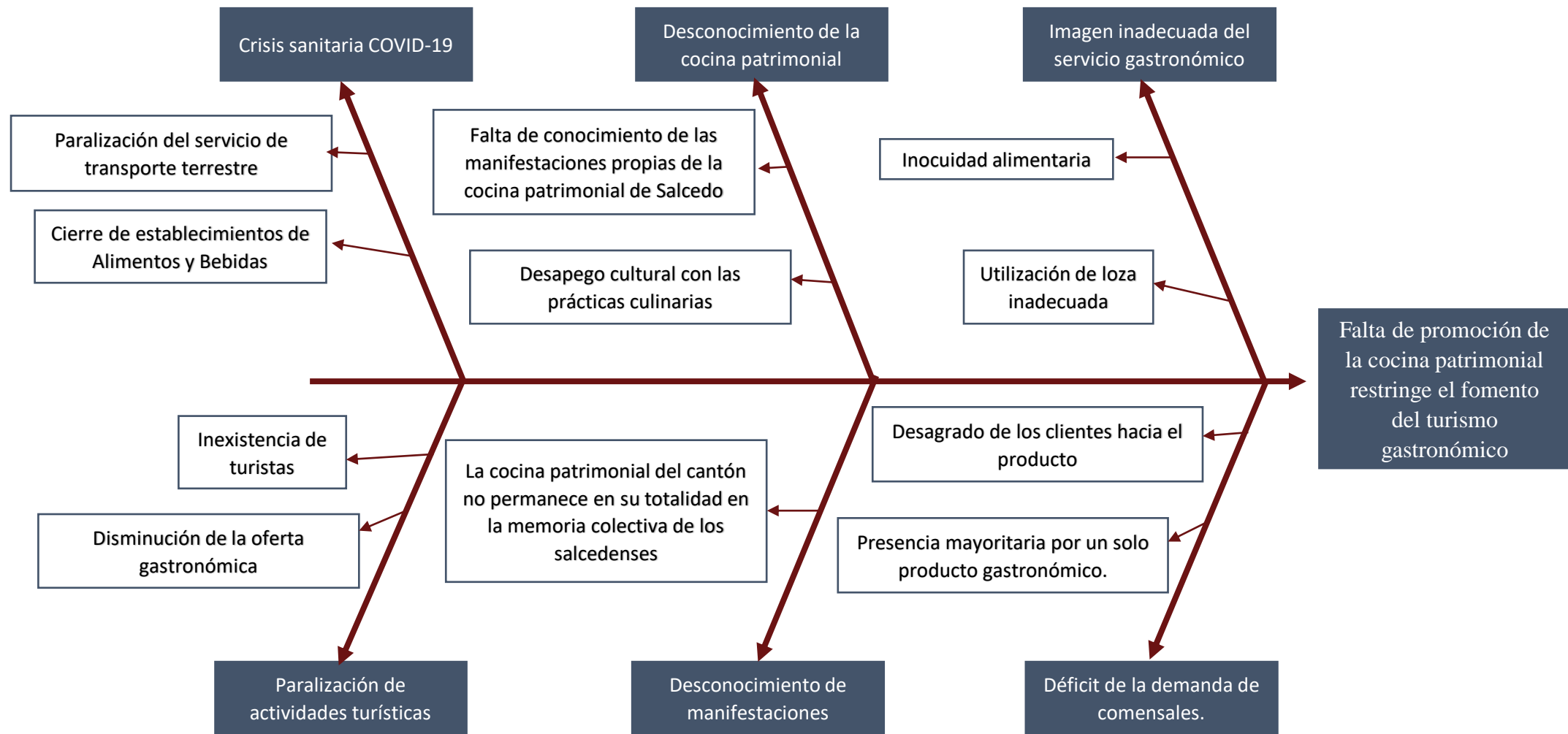


CAPÍTULO I

Generalidades



Árbol de problemas



Planteamiento del Problema

La gastronomía ecuatoriana es rica en variedad de sabores, texturas y productos, es apreciada por locales y extranjeros, no obstante no es reconocida con el nivel de importancia que merece y son pocos los establecimientos y/o personas que han logrado importantes hitos en la culinaria ecuatoriana.

La provincia de Cotopaxi esta ligada a varias celebraciones culturales dando a conocer su cultura y tradiciones a través de su cocina patrimonial

En Salcedo se ha evidenciado una clara falta de promoción hacia su cocina patrimonial lo que ha provocado el desinterés local y el desconocimiento de turistas hacia productos que no sea el Hornado, Pinol y Helado y esto causa que no se dinamice el turismo gastronómico en el cantón.

Formulación del Problema

¿Cómo incide la cocina patrimonial en el turismo gastronómico del cantón Salcedo?



Objetivo General

Estudiar la cocina patrimonial y como incide en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.

Objetivos específicos

Conocer la problemática de la cocina patrimonial y su influencia en el turismo gastronómico mediante la referencia a las variables de estudio para la formulación de la propuesta.

Establecer un marco teórico a través de una revisión bibliográfica documental para la determinación de las variables de estudio.

Diagnosticar la situación actual de la cocina patrimonial mediante metodologías que permitan el desarrollo de la investigación y establecer su relación con el turismo gastronómico del cantón Salcedo

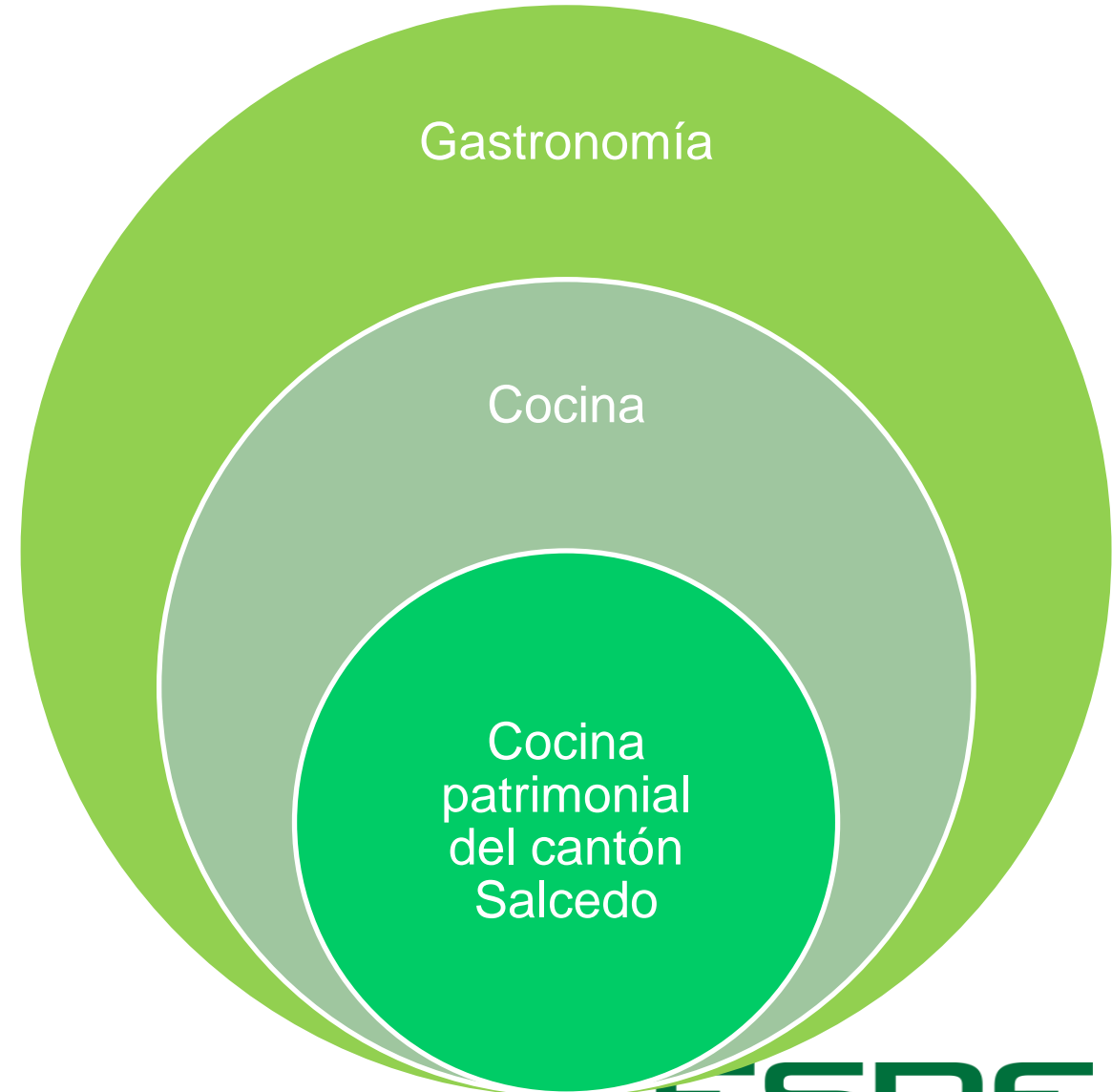
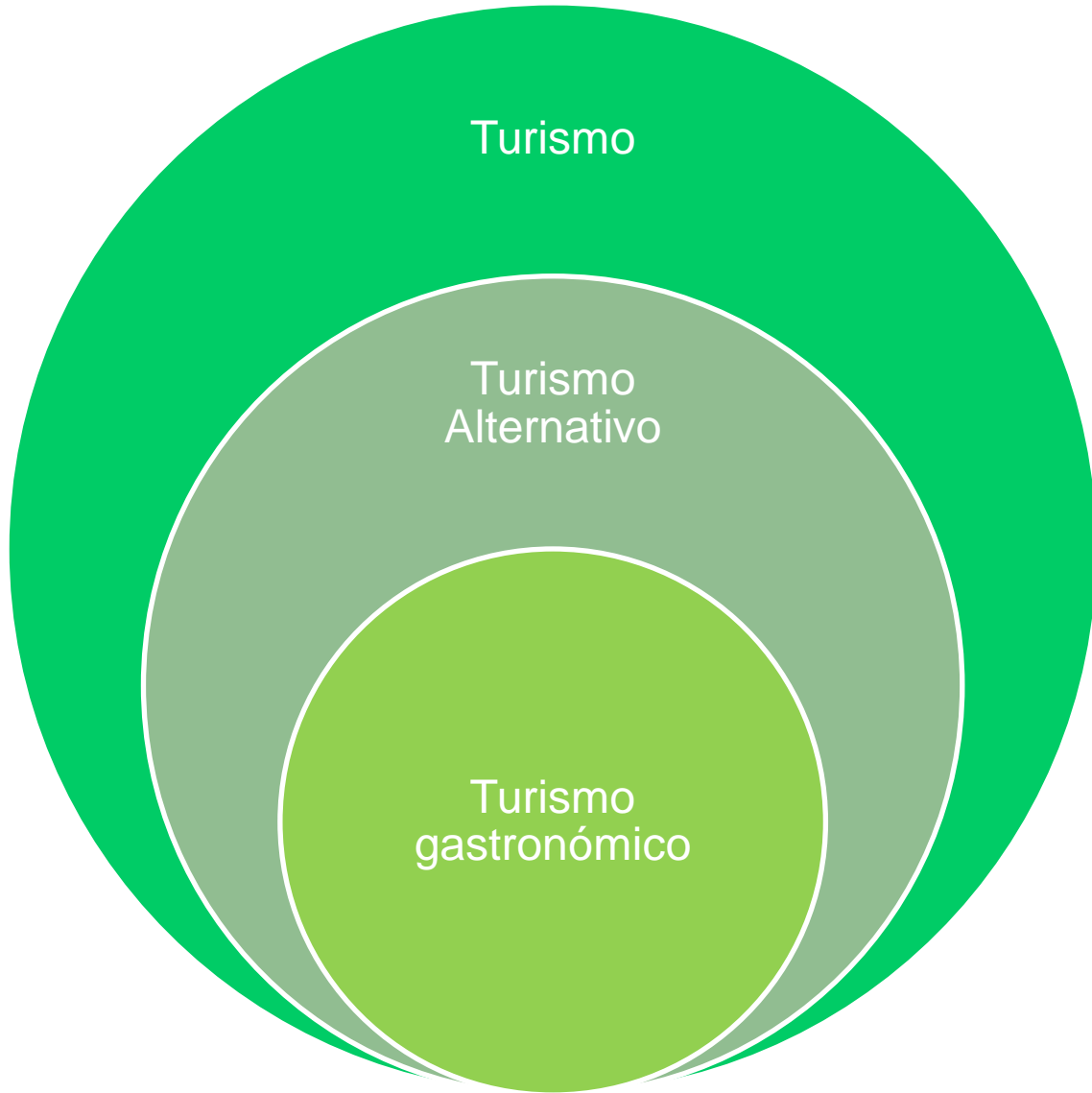
Desarrollar un plan que permita salvaguardar la cocina patrimonial del cantón Salcedo, aplicado al fomento del turismo gastronómico.



Idea a defender

- ¿La cocina patrimonial del cantón Salcedo aporta al fomento del turismo gastronómico?





CAPÍTULO II

Marco teórico



Patrimonio Cultural Inmaterial

- El PCI está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad (...)g esta conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y practicas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes ara una comunidad. (INPC, 2013)

Cocina patrimonial

- La comida y cocina patrimonial posee rasgos fundamentales, el primeo, es una comida que tiene antecedentes remotos; está sujeta a una región, territorio o un país determinado (...) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación por lo que responde a un colectivo y a una oralidad, por ultimo es una comida que esta viva. (Carrillo, 2017)





Turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de un lugar de residencia habitual a otro en el que ejercen múltiples interrelaciones de suma importancia económica y cultural. (Padilla, 1980, p. 74)

Se refiere a las visitas a los productores primarios y secundarios de alimentos, a los festivales gastronómicos, a los 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 del viaje. (Schlüter & Ellul, 2008)

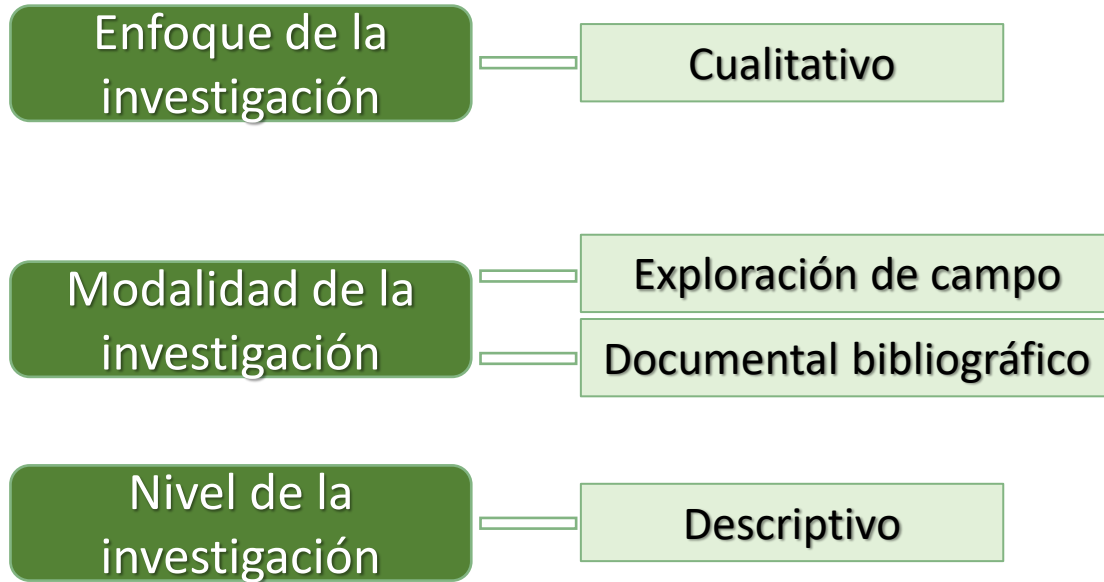


CAPÍTULO III

Marco metodológico



METODOLOGÍA



Determinación de la muestra

Muestreo no probabilístico



Fuentes de recolección de la información

Primarias

Secundarias



Técnicas de recolección de información

Entrevistas

Fichas

Diario de campo





ENTREVISTA

OBJETIVO: Identificar la cocina patrimonial desde el punto de vista de sus detentores, conocer su desarrollo de manera individual y colectiva, a través de la aplicación de un instrumento para poner en evidencia los elementos que definen su vulnerabilidad, vigencia y estado sociocultural en el cantón Salcedo.

Nombre del entrevistado		N° de entrevista	
Fecha de la entrevista		Realizado por	
Producto que realiza			

Cuestionario

1. ¿Cómo describiría su producto?

.....

.....

.....

.....

2. ¿Cómo aprendió a elaborarlo?

.....

.....

.....

.....

3. ¿Qué utensilios o herramientas utiliza para producir su producto?

.....

.....

.....

.....

4. ¿Hace qué tiempo elabora usted su producto?

.....

.....

.....

.....

5. ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la elaboración de su producto?

.....

.....

.....

.....

6. ¿Cuál es el origen de sus ingredientes?

.....

.....

.....

.....

INSTRUMENTO

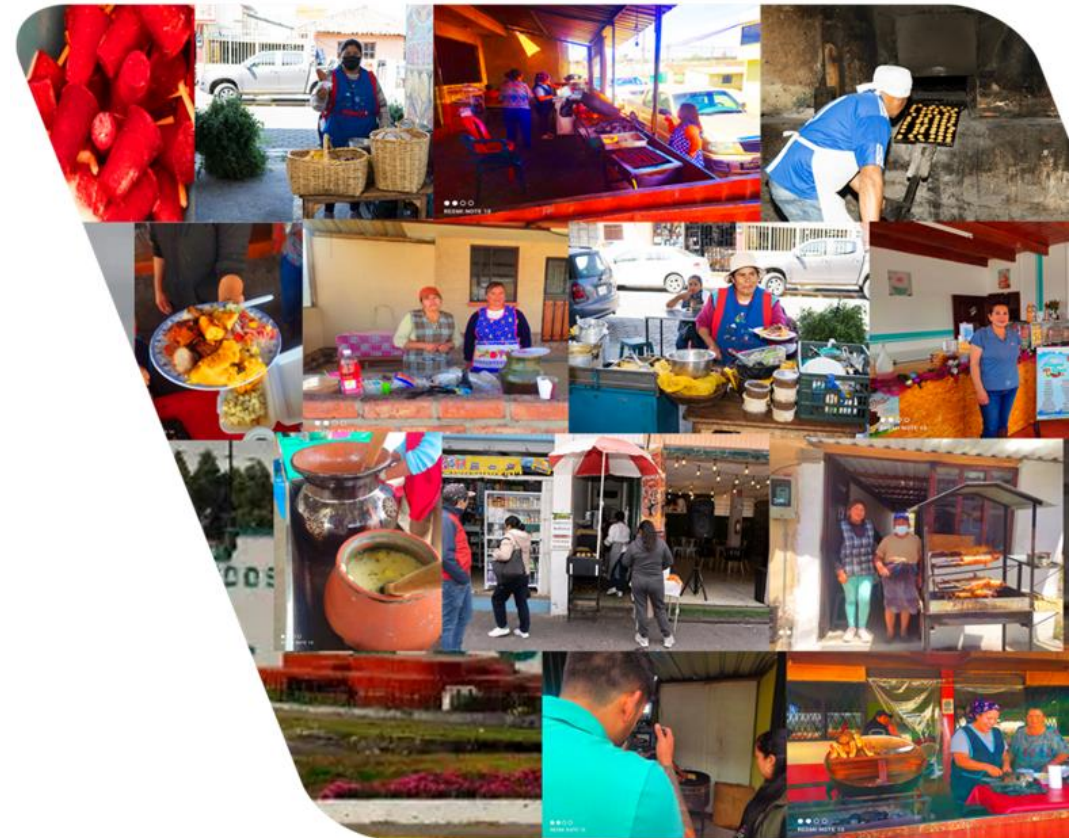
7. ¿Cómo prepara su producto?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
8. ¿Podría identificar y mencionar quiénes son sus clientes?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
9.. ¿Qué le hace falta a su producto para que sea más comercial?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
10. ¿Conoce usted a más personas que realicen su mismo producto?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
11. ¿Conoce a la persona más longeva que elabore este producto?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

12. Dentro de su familia, ¿Quién heredará su conocimiento cultural para continuar con su legado?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
13. ¿Qué representa para el pueblo de Salcedo su producto?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
14. ¿Qué le gustaría que haga el gobierno local para promover la cocina patrimonial del cantón?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

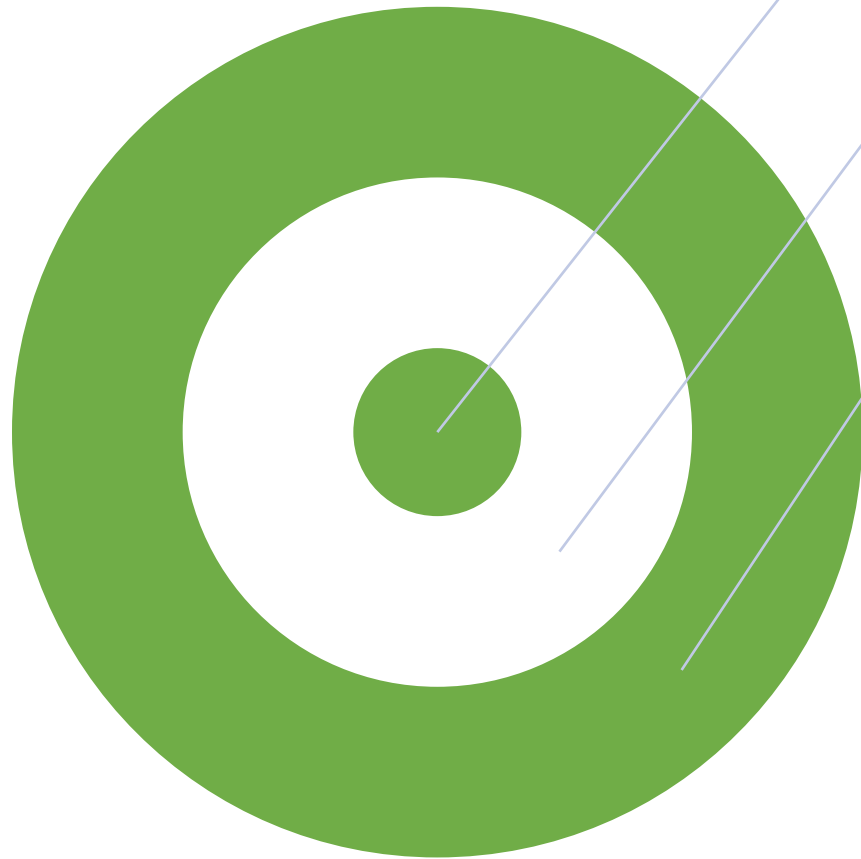


Diagnostico

- El diagnostico tiene como objetivo evaluar el estado actual y su actividad a través de la documentación del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la cocina patrimonial del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi. Para ello, se desarrolló entrevistas a los distintos actores involucrados, quienes se convierten en los “portadores del conocimiento”.



Descripción del objeto de estudio



Cantonización

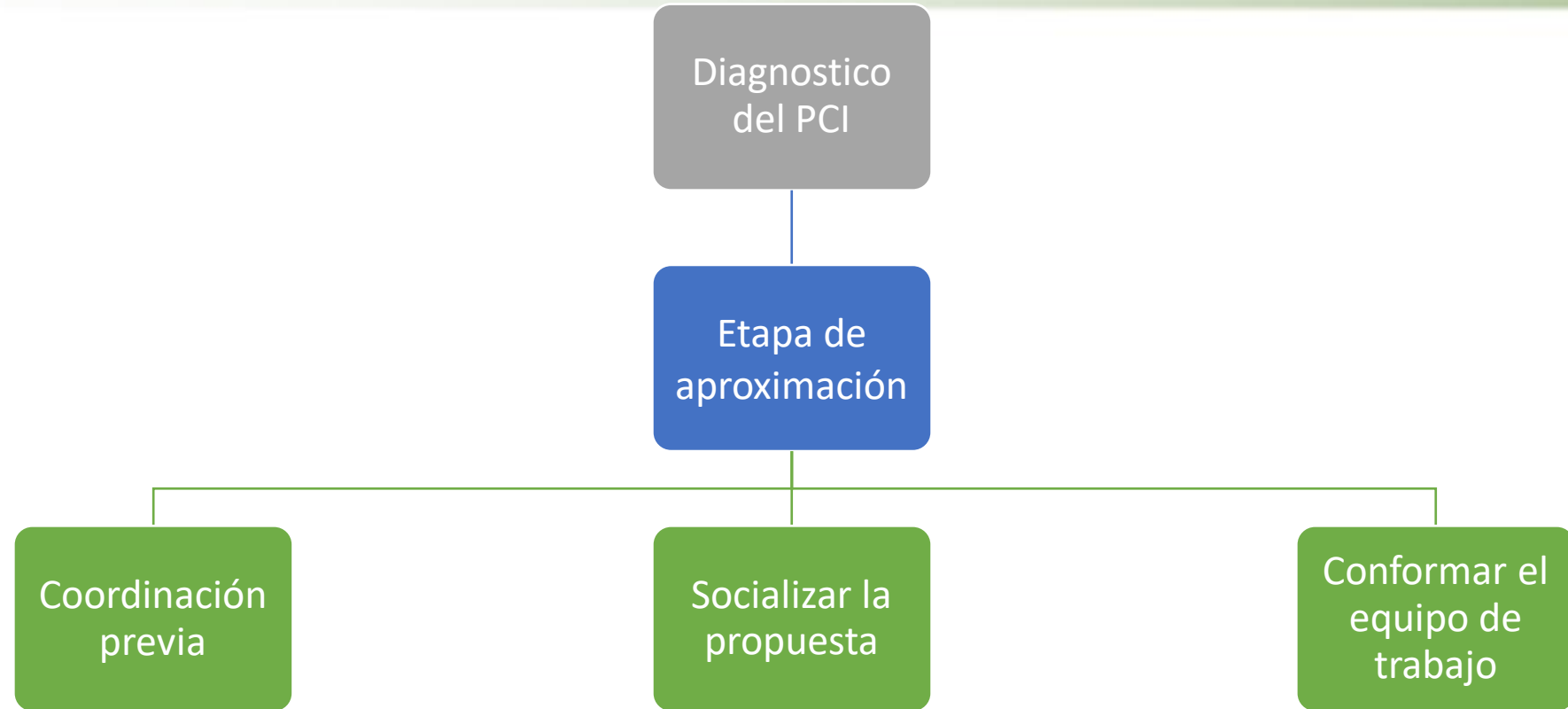
**Descripción
general**

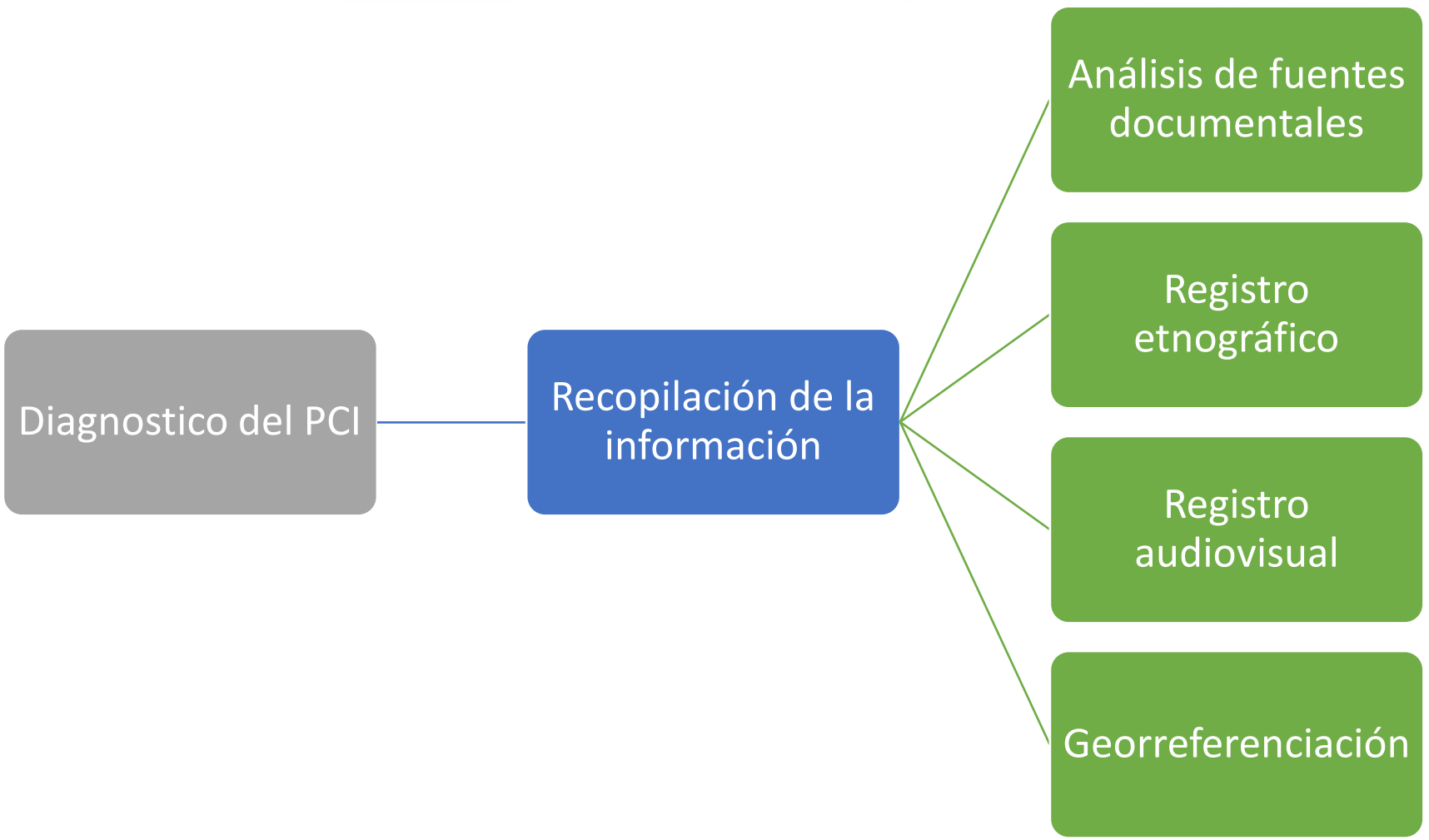
**Características
generales**



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Diagnostico





Análisis de fuentes documentales

16 textos evaluados



Registro etnográfico

24 detentores



Registro audiovisual

Fotografías

Grabación de audio

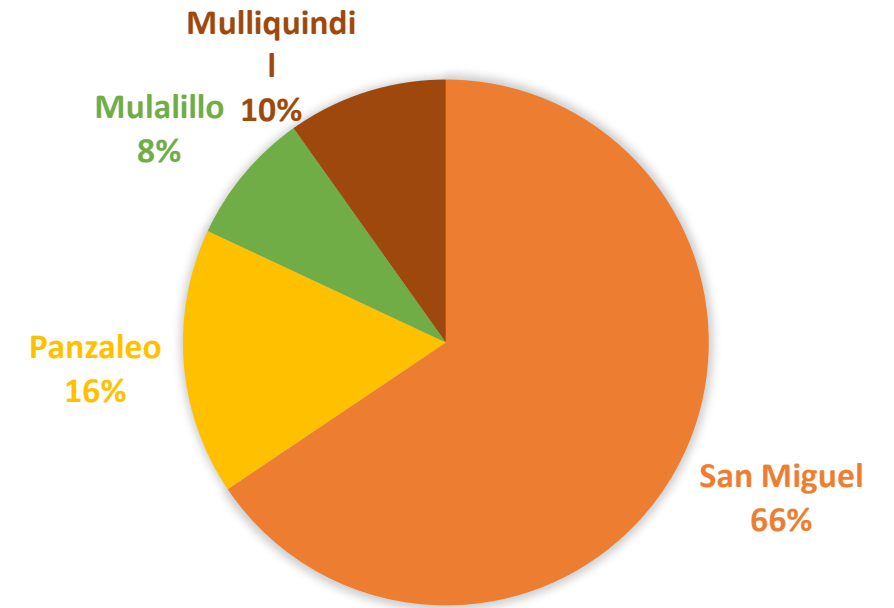
Georreferenciación

GPS



Datos sobre las manifestaciones identificadas

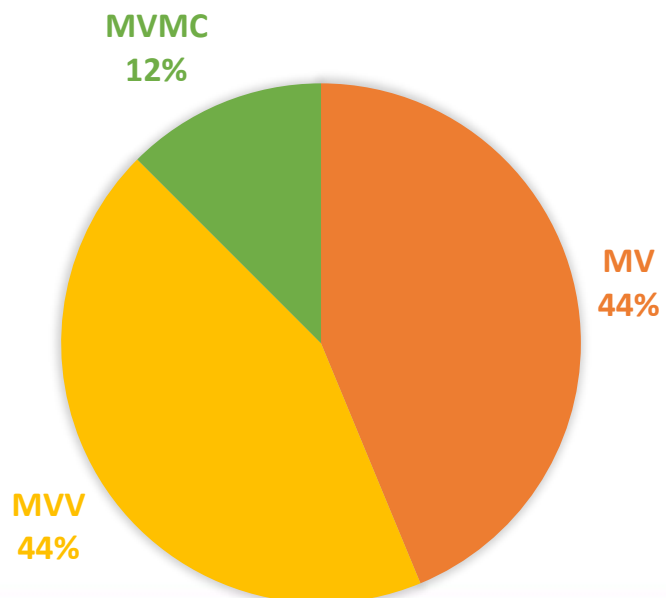
Parroquias al que se le atribuye la manifestación	Número de manifestaciones
San Miguel	8
Panzaleo	2
Mulalillo	1
Mulliquindi	1
Total	12



Datos sobre las manifestaciones identificadas

Nivel de vigencia de las manifestaciones culturales			
Manifestaciones vigentes (MV)	Manifestaciones vigentes vulnerables (MVV)	Manifestaciones vigentes en la memoria colectiva (MVMC)	TOTAL
7	3	2	12

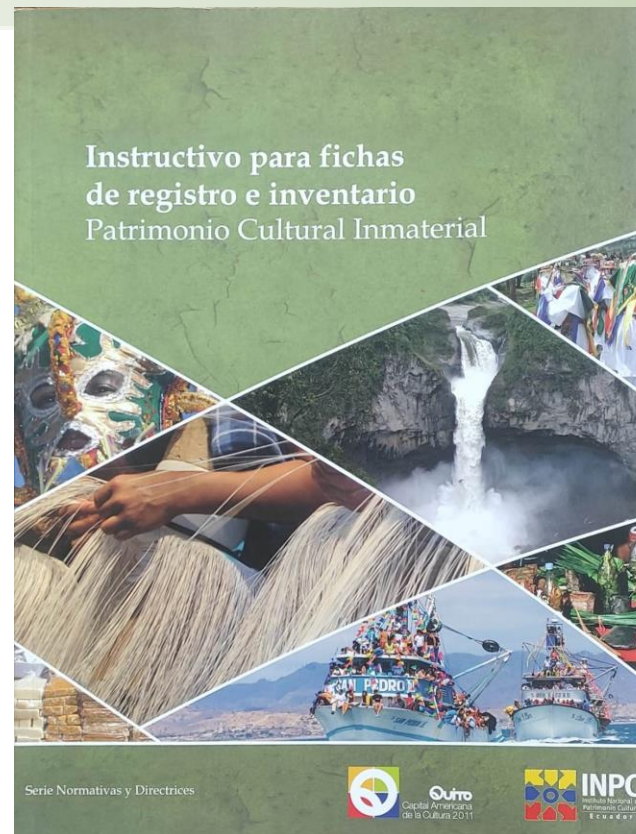
MANIFESTACIONES VIGENTES



Diagnostico del
PCI

Análisis y
sistematización

Fichas de Registro



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA SOCIEDAD

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

CÓDIGO
IM-05-05-50-004-22-000003

X	Local	El producto es consumido por niños y personas adultas de la tercera edad, ya que para la actualidad es poco conocida.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo		
Parroquia: San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Calles: Nueve de Octubre y Rocafuerte			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 768003	Y(Norte): 9884430	Z(AL)TITUD): 2642



Descripción de la fotografía: "Huevos de Pato" en el local de la Sr. José Luis Caguano. Foto: Wilson Cajas, 2022

Código fotográfico: IM-05-05-50-004-22-000003_1.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) denominación (es)	
"Huevos de Pato"– Salcedo, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña
Los "huevos de pato", como se conocía a este panecillo de textura suave, eran uno de los productos tradicionales menos conocidos de la provincia. Fueron creados hace más de una década por el Sr. Francisco Caguano Hurtado, quien les dio este nombre junto con la comunidad por las similitudes que comparten con los productos de ave.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN
El artesano Luis Caguano, hijo del artífice que inicio con esta tradición lleva elaborando los populares "huevos de pato" por cincuenta años, conservando las técnicas e ingredientes propios con los que aprendió de su padre; "De mi finado padre es de quien yo aprendí a hacer este producto de forma tradicional y ahí es donde está su valor, es por eso que me resisto a tecnificarlo" indico el artesano. De ahí que estos característicos panecillos presentan un amplio valor popular para la comunidad salcedense: "Me acuerdo cuando al ir a la escuela de niña me compraba los huevos de pato para ir comiendo" indicó Edith Zapata, vecina y colega del artesano, quien manifestó también que antes el producto era aún más conocido y que la comunidad actual debería prestarle la importancia que se merece.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Elaboración continua para la venta.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance	Detalle del alcance	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de trigo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi
E2	Huevos de gallina	Animal	Salcedo, Cotopaxi
E3	Sal	Químico	Salcedo, Cotopaxi
E4	Azúcar	Química	Salcedo, Cotopaxi
E5	Mantequilla	Animal	Salcedo, Cotopaxi
E6	Leche	Animal	Salcedo, Cotopaxi
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Horno	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi
H2	Artesa	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi
H3	Lata de horno	Actual	Salcedo, Cotopaxi

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	José Luis Caguano	15	Artesano Panificador	Calle. Nueve de Octubre y Rocafuerte	Salcedo, Cotopaxi

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos	Se le enseñó el padre para continuar con el legado cultural y mantener la tradición de la elaboración y venta de este producto local	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se la realizo de manera oral y se ha perfeccionado a través de la práctica continua del portador del conocimiento	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACION		
Importancia para la comunidad		
Tiene una gran relevancia para la población del centro de la ciudad ya que representa un postre delicioso a un bajo precio y es consumido por los niños de la parroquia San Miguel		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Tiene una sensibilidad al cambio dado al que el portador del conocimiento no se dedica al cien por ciento a la elaboración del producto lo que representa un eventual riesgo de pérdida de interés reflejado en aspectos económicos.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
José Luis Caguano	Calles: Nueve de Octubre y Rocafuerte	0998292609	Masculino	43

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ambito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio

	IM-05-05-50-004-22-000003_2.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000003_3.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000003_4.jpg		

10. OBSERVACIONES
Proceso Artesanal se mantiene no ha variado y se siguen utilizando las herramientas con a que comenzó la generación anterior.

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/11/24
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

INSTRUMENTO

Reporte de las entrevistas

Los detentores identificados se encuentran en un rango de edad de 30 a 70 años, de la misma manera se evidencia la presencia de hasta la cuarta generación en ciertas manifestaciones

Desde el punto de vista de los entrevistados, es crucial preservar el PCI ya que es parte de su identidad cultural y representa el legado de sus antepasados.

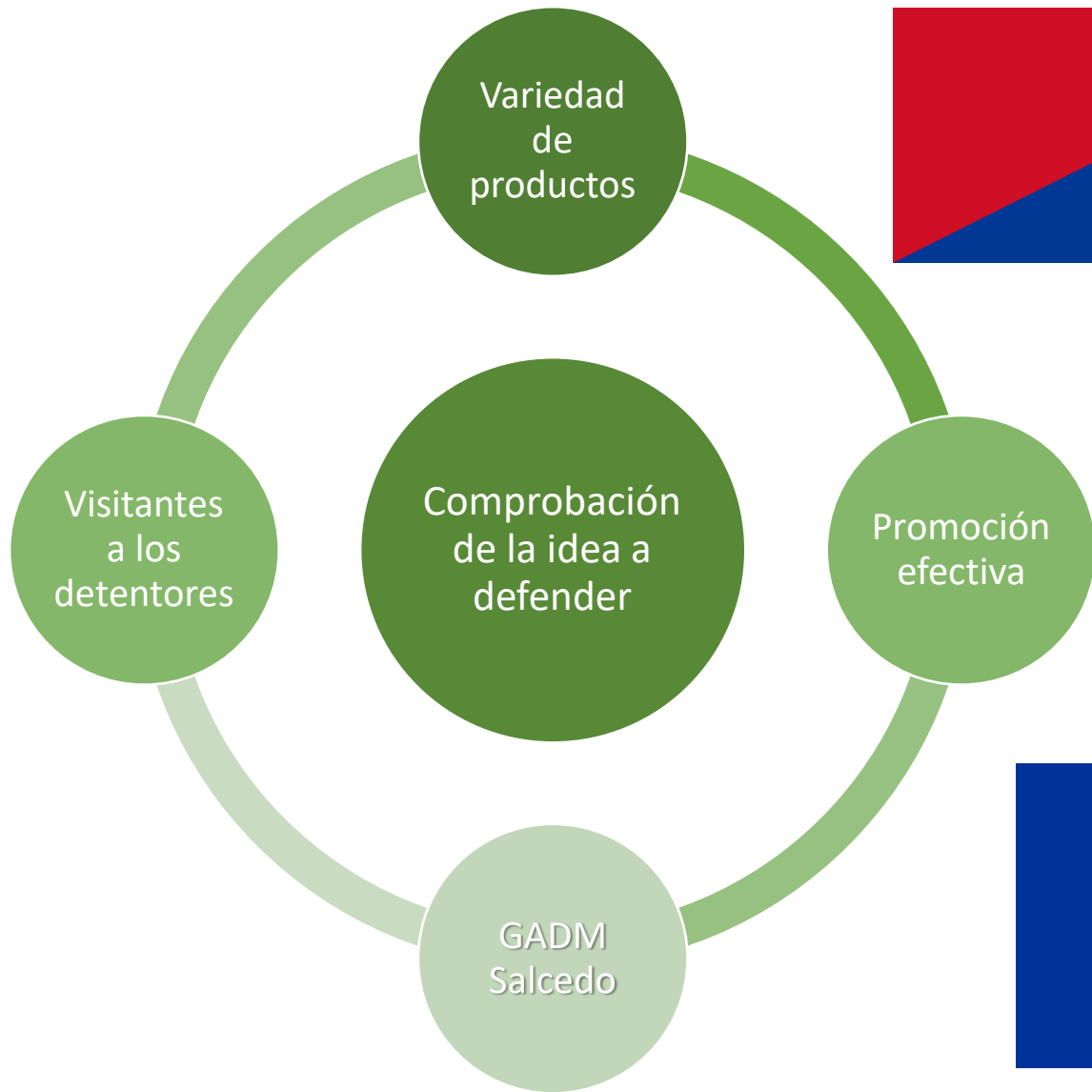
Los riesgos para la preservación del patrimonio cultural inmaterial del cantón incluyen la falta de cultura, el desinterés de las generaciones más jóvenes, la pérdida de portadores de mayor antigüedad, políticas públicas ineficientes y la deficiente coordinación entre entidades públicas y privadas.

Los entrevistados mencionan que la mayoría de sus clientes son personas que no pertenecen a su cantón

La mayoría de los detentores mencionan que se sienten identificados como parte de la cocina patrimonial de Salcedo, sin embargo la atención brindada por el GADM del cantón es casi nula

Todos los entrevistados coincidieron en que fortalecer el turismo gastronómico es una buena alternativa para reactivar su economía





CAPÍTULO IV

Plan de salvaguardia





Instituto Nacional de
Patrimonio Cultural

Según menciona la guía metodológica para la salvaguardia del PCI, El plan es un documento que detalla las acciones que se realizarán para proteger aquellas manifestaciones que se encuentra en estado vulnerable y susceptible a cambios



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA SOCIEDAD

Matriz FODA

ANÁLISIS INTERNO

FORTALEZAS

DEBILIDADES

F1: El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros

F2: El helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional

F3: Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo

F4: Por su ubicación geográfica los turistas tienen fácil acceso a todos los detentores de la cocina patrimonial.

F5: El desarrollo de sus fiestas culturales incentiva al consumo de la cocina patrimonial por parte de los salcedenses y visitantes.

D1: Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.

D2: Mala organización vial por falta de las autoridades competentes.

D3: Ineficiencia publicitaria por parte del GAD a favor de la cocina patrimonial.

D4: Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.

D5: Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo.



Matriz FODA

ANÁLISIS EXTERNO

OPORTUNIDADES

AMENAZAS

- O1:** La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo
- O2:** Su localidad permite el acceso a elementos agropecuarios que intervienen directamente a la cocina patrimonial del cantón.
- O3:** Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial.
- O4:** La modificación de la E35 dinamizó el comercio en la parroquia de Panzaleo.
- O5:** Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico.

- A1:** Las nuevas generaciones muestran desinterés por el patrimonio cultural inmaterial del cantón
- A2:** La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera cantonal desde la apertura de la E35.
- A3:** En caso de erupción del volcán Cotopaxi, el cantón Salcedo sería fuertemente afectado.
- A4:** Pérdida de detentores mayores de la cocina patrimonial

- A5:** Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial



Matriz de aprovechabilidad

		N°	O1	O2	O3	O4	O5		
		OPORTUNIDADES	La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo inmaterial del cantón	Su localidad permite el acceso a elementos agropecuarios que intervienen directamente a la cocina patrimonial del cantón	Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial	La modificación de la E35 dinamizó el comercio en la parroquia de Panzaleo	Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico		
N°	FORTALEZAS								
F1	El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros	3	2	2	3	2	12	2	
F2	El Helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional	3	2	3	2	1	11	3	
F3	Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo	3	2	3	2	3	13	1	
F4	Por su ubicación geográfica los turistas tienen fácil acceso a todos los detentores de la cocina patrimonial	2	1	3	2	2	10		
F5	El desarrollo de sus fiestas culturales incentiva al consumo de la cocina patrimonial por parte de los Salcedenses y visitantes	2	1	1	1	3	8		
		13	8	12	10	11	54		
		1		2		3			



Matriz de vulnerabilidad

N°		A1	A2	A3	A4	A5		
	AMENAZAS	Las nuevas generaciones muestran desinterés por el patrimonio cultural inmaterial del cantón	La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera cantonal desde la apertura de la E35	En caso de erupción del volcán Cotopaxi, el cantón Salcedo sería fuertemente afectado	Perdida de detentores mayores de la cocina patrimonial	Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial		
N°	DEBILIDADES							
D1	Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo	1	3	1	1	3	9	1
D2	Mala organización vial por falta de las autoridades competentes	1	2	1	1	2	7	
D3	Ineficiencia publicitaria por parte del GAD a favor de la cocina patrimonial	1	2	1	2	1	7	
D4	Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.	2	1	1	2	2	8	3
D5	Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo	2	1	1	2	3	9	2
		7	9	5	8	11	4	
						0		
			2		3	1		



Matriz de síntesis estratégica

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<p>F1: Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo</p> <p>F2: El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros</p> <p>F3: El helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional</p>	<p>D1: Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</p> <p>D2: Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo.</p> <p>D3: Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.</p>
OPORTUNIDADES	ESTRAGIA FO	ESTRATEGIA DO
<p>O1: La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo inmaterial del cantón</p> <p>O2: Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial.</p> <p>O3: Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico</p>	<p>F1, O2, O3: Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.</p> <p>F2, O1, O3: Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de fritada y mundial del hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.</p> <p>F3, O1, O2: Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias.</p>	<p>D1, O2, O3: Establecer un acuerdo con el ministerio de turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.</p> <p>D2, O1: Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.</p> <p>D3, O1, O3: Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.</p>
AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRAGIA DA
<p>A1: Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial.</p> <p>A2: La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera Cantonal desde la apertura de la E35.</p>	<p>F1, A1, A3: Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.</p> <p>F2, A2: Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.</p>	<p>D1, A1, A2: Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes.</p> <p>D2, A1, A3: Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</p>
AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRAGIA DA
<p>A3: Perdida de detentores mayores de la cocina patrimonial.</p>	<p>F3, A1, A2, A3: Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.</p>	<p>D3, A1, A2: Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común.</p>



Eje metodológico

Objetivo

Estrategias

Eje dinamización, revitalización, transmisión

Fortalecer las formas de los saberes

generando mecanismos de transmisión y valoración a través de espacios y organizaciones para la gestión del PCI.

- Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.
- Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias
- Establecer un acuerdo con el Ministerio de Turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.
- Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes

Eje comunicación, difusión

Utilizar medios de edición y publicación en diferentes formatos para el fortalecimiento de las capacidades locales.

- Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.
- Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.
- Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.
- Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.
- Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común.

Eje promoción, fomento y protección

Promover la participación ciudadana activa en el proceso de conservación del patrimonio cultural inmaterial.

- Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de Fritada y Mundial del Hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.
- Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.
- Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.

Estrategias	Programa	Proyecto
Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.	Programa de revitalización para la cocina patrimonial	Planificación de ferias para comercializar la cocina patrimonial de Salcedo a través de sus principales actores
Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias		Utilizar la imagen turística creada por los helados de Salcedo para promover la cocina patrimonial del cantón a través de medios y eventos.
Establecer un acuerdo con el ministerio de turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.	Programa de acuerdos bilaterales.	Instalación de señalética turística en el cantón Salcedo.
Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes.		Localización de puntos estratégicos para la captación de nuevos turistas
Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.	Programa de comunicación y difusión de la cocina patrimonial.	Recopilación de información de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.
Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.		Promoción cultural con enfoque al turismo gastronómico.
Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.		Campaña publicitaria digital de la cocina patrimonial del cantón Salcedo
Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.	Programa Nuevo turismo en Salcedo.	Desarrollo y control en el turismo del cantón Salcedo
Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común.		Educación vial y sana convivencia entre Salcedenses.
Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de Frita y Mundial del Hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.	Programa de fomento al turismo gastronómico.	Torneo de cocina patrimonial en el cantón Salcedo.
Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.	Programa de Identidad Cultural.	Catastro de portadores del conocimiento del PCI del cantón Salcedo.
Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.		Instrucción cultural a detentores del PCI del cantón Salcedo

Propuesta

Folleto Cultural: Cocina
patrimonial

Responde al “programa de
comunicación y difusión de
la cocina patrimonial” en el
proyecto de “Promoción
cultural con enfoque al
turismo gastronómico”





SALCEDO

Tierra de Cultura Tradiciones y Sabores



FOLLETO CULTURAL COCINA PATRIMONIAL

CONTENIDO

Introducción	1
Justificación	2
Cantón Salcedo	3
Historia	4
Turismo Gastronómico	5
Cocina Patrimonial	6
Platos de la Cocina Patrimonial	7
Mapas	19
Conclusión	23
Recomendación	24
Bibliografía	25

CRÉDITOS



Msc. William Naranjo
Alcalde del GADM SALCEDO
Ing. Inés Carrillo
Asistente de Turismo



Msc. Ismael Guanoluísa
Docente ESPE-L



Wilson Cajas
Estudiante ESPE-L



Ing. Michael Aimacaña
Diseño
Ing. Lisbeth Taípe
Edición



Lic. Esteban Amores
Fotografía



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Platos de la Cocina Patrimonial



BONITÍSIMAS



A diferencia de otras tortillas hechas de masa, las "bonitísimas" están hechas de harina de maíz amarillo propio de la zona centro del país tienen relleno de queso y no tienen el refrito de cebolla además tienen un toque dulce.

Parroquia: San Miguel

Portadores del Conocimiento **Generación** **Tiempo de Actividad (años)**

Sra. Nely Guadalupe

3ra

15

7



HUEVOS DE PATO



Los "huevos de pato", como se conocía a este panecillo de textura suave, eran uno de los productos tradicionales menos conocidos de la provincia. Fueron creados hace más de seis décadas por el Sr. Francisco Caguano Hurtado, quien les dio este nombre junto con la comunidad por las similitudes que comparten con los productos de ave.

Parroquia: San Miguel

Portadores del Conocimiento **Generación** **Tiempo de Actividad (años)**

Sr. José Caguano

2da

15

9



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA SOCIEDAD

CONCLUSIONES

Conociendo la problemática de la cocina patrimonial de Salcedo y la evidente falta de promoción para su direccionamiento hacia un turismo gastronómico; se evidencia la necesidad en la elaboración de un instrumento que permita salvaguardar el conocimiento cultural de cada portador del conocimiento del PCI y a su vez brinde la oportunidad de proponer estrategias para fomentar el turismo gastronómico en el cantón.

La fundamentación teórica se la realizó basándose en una revisión bibliográfica documental, misma que permitió la conceptualización de los términos que corresponden a las variables de estudio, turismo gastronómico y cocina patrimonial del cantón Salcedo, definiendo los lineamientos para el desarrollo de la investigación.

La aplicación de entrevistas y fichas de registro entregadas por el INPC ha permitido identificar a 25 personas que intervienen en las 15 preparaciones típicas de la cocina salcedense, no obstante se determinó a través de una evaluación patrimonial que 12 de estas preparaciones pertenecen a la cocina patrimonial.



CONCLUSIONES

La vulnerabilidad registrada en la cocina patrimonial y la falta de interés en ciertos casos de generar la transmisión del conocimiento a las nuevas generaciones del cantón Salcedo requiere la propuesta de un instrumento que permita proteger y fortalecer la cocina patrimonial es necesario, es por ello que se elaboró un plan de salvaguardia, guiado en las bases metodológicas del INPC, en el que se propone 11 estrategias, 11 proyectos y 5 programas.

Por último y con el propósito de fomentar un turismo gastronómico en Salcedo, se diseñó un folleto cultural como estrategia de difusión y promoción.



RECOMENDACIONES

Una vez descrita la problemática del estudio y la forma en la que incide en el turismo gastronómico de Salcedo, se sugiere la elaboración de un plan de Salvaguardia a modo de instrumento viable a la protección de las manifestaciones inmersas en la cocina patrimonial del cantón.

Subsiguiente a la elaboración del marco teórico se debe efectuar un análisis acerca de la bibliografía utilizada para comprender la relación con el tema de estudio y de esta manera establecer las directrices teóricas con las que se llevará a cabo la investigación.

Es necesario que se promuevan acuerdos que permitan el nexo entre las entidades públicas y/o privadas y las personas naturales que estén involucradas en la gestión del PCI, además, los poseedores del conocimiento deben participar de manera activa en la preservación del patrimonio cultural

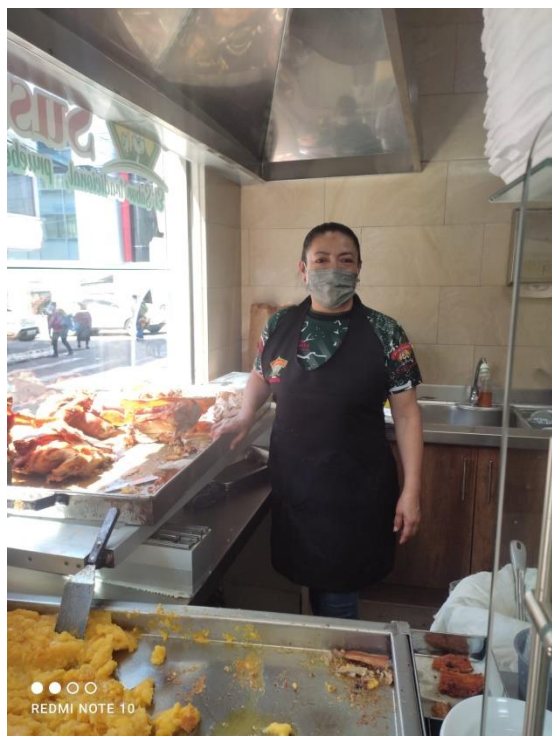


Es crucial que el GADM del cantón Salcedo acoja el plan de salvaguardia propuesto en esta investigación dado que, a través de sus estrategias, se logrará proteger, difundir y dinamizar el PCI de Salcedo y fomentar el turismo gastronómico

La falta de promoción de la cocina patrimonial de Salcedo ha provocado que este expuesta a un potencial riesgo de desaparición, es por ello que se exhorta a las entidades competentes a difundir el folleto cultural como estrategia de difusión y promoción para que de esta manera se motive el turismo gastronómico sostenible



Anexos



Video de la cocina patrimonial del cantón Salcedo



Salcedo, tierra de cultura, tradiciones y sabores

Wilson Cajas



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

GRACIAS.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA SOCIEDAD