



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

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

**TEMA: ESTUDIO DE LA COCINA TRADICIONAL FESTIVA COMO ALTERNATIVA DE
DESARROLLO TURÍSTICO LOCAL EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI**

**AUTORAS: MALAVÉ VACA, DANIELA ALEJANDRA
SUÁREZ CALIS, SOFÍA GRACIELA**

TUTOR: LIC. GUANOLUISA CHUQUI, JOFFRE ISMAEL

LATACUNGA, FEBRERO 2023



ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN



CAPÍTULO I

GENERALIDADES



Capítulo I. El problema de la Investigación

Antecedentes

Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) Adolfo Gehin (Quito, 1897)

La cocina festiva tiene sus bases por la influencia de la cocina barroca del periodo prehispánico.

Se caracteriza por no estar relacionada con la religiosidad cristiana, además suele ser ofrecida tanto en fechas religiosas como en actividades festivas

La cocina festiva expresa una relación con la naturaleza y con lo divino.

La cocina festiva permite conocer el dulzor festivo que nace en el tiempo del barroco por el uso del azúcar, época de abundancia de platos y bebidas dulces debido a que Latinoamérica se vio involucrado en una gran expansión de cultivo de azúcar.



Planteamiento del problema

El turismo gastronómico, es una opción como estrategia para atraer más turistas, donde se busca sumar esfuerzos para sacar adelante a la industria gastronómica

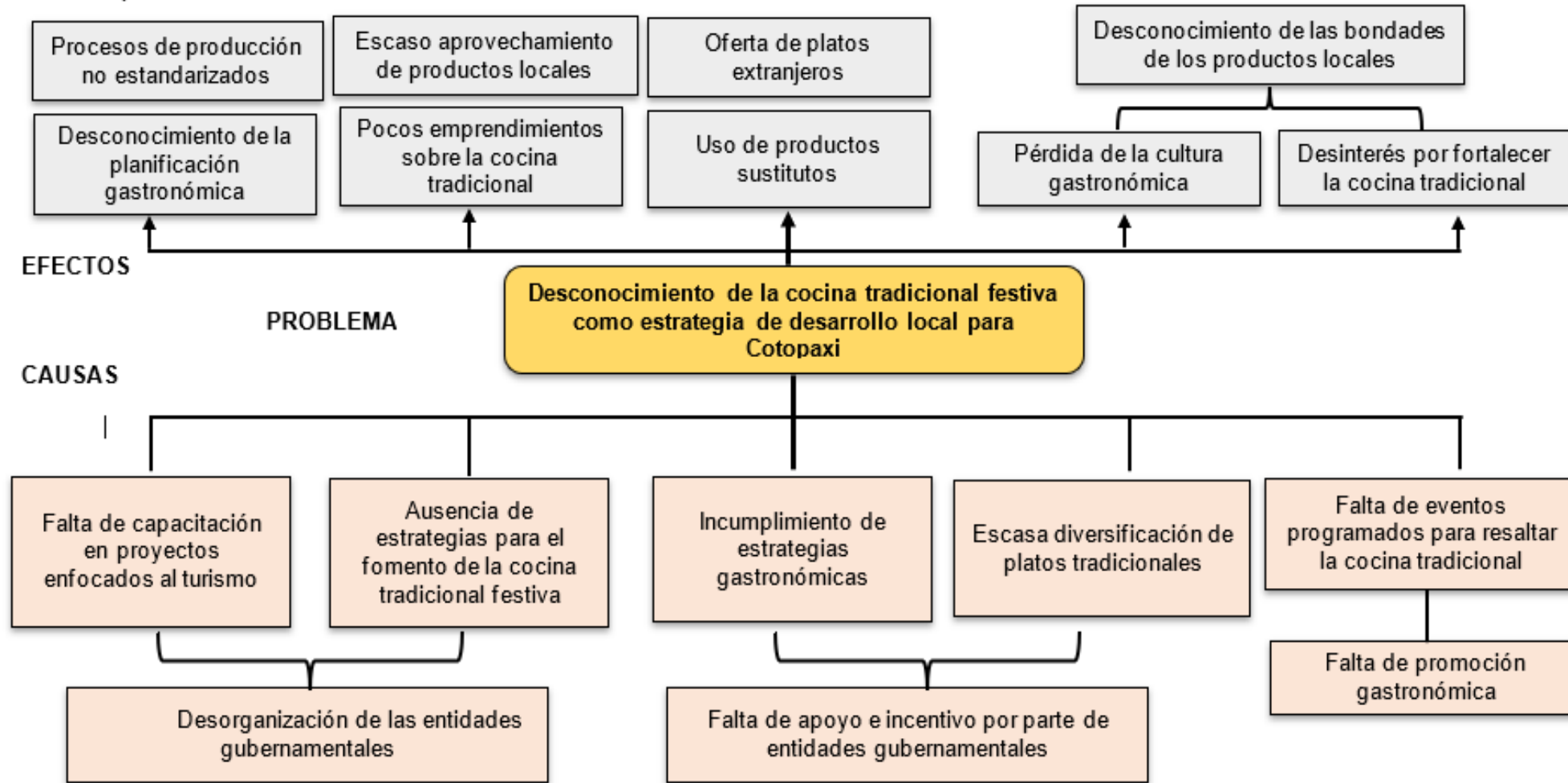
Cada año los turistas se movilizan de su lugar de residencia, en busca de nuevas experiencias culinarias, motivados a participar de festivales gastronómicos, especialmente en búsqueda de lugares autóctonos.

En los últimos años se ha evidenciado un bajo consumo de la cocina tradicional festiva, debido al abandono de los productos bases de los platos, aquellos cultivos que han sido desvalorizados en el mercado.

De esta forma, se puede determinar la desvalorización de la cocina tradicional que lleva a la pérdida de las técnicas culinarias ancestrales



Árbol de problemas



FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi?



Justificación

Justificación teórica

- Marco económico
- Marco social

Justificación práctica

- En Cotopaxi la gastronomía es una parte integral del turismo.
- Aportar con estrategias de desarrollo local para la dinamización turística.

Justificación metodológica

- Se utilizó un triángulo metodológico con la elaboración de instrumentos.



Descripción resumida del proyecto

Cuando se trata de festividades las personas buscan degustar de platos tradicionales, aquellos que ilustran el estilo de vida de la localidad

La provincia por su relación con el sector productivo realiza preparaciones a base de productos propios del entorno que forman parte de su dieta

En festividades suelen ofertar platos de la cocina tradicional que proviene de épocas remotas y que son desconocidas.



Objetivo general

Objetivos específicos

Estudiar la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi.

Definir las generalidades del área de estudio, en base al planteamiento y formulación del problema, justificación, definición de objetivos e idea a defender.

Establecer las bases teóricas de las variables cocina tradicional festiva y desarrollo turístico local para sustentan la investigación.

Desarrollar el marco metodológico de la investigación que permita identificar las características del objeto de estudio a fin de realizar el análisis e interpretación de resultados generados por el levantamiento de información.

Generar estrategias de desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, a fin de fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina.



Variables

Variables de la investigación

Dentro del presente proyecto de investigación una de las bases para su correcto desarrollo son las variables, mismas que encaminan y direccionan el estudio hacia los resultados esperados. En este sentido, las variables involucradas son:

Desarrollo turístico local

VARIABLE DEPENDIENTE

Hipótesis

El estudio de la cocina tradicional festiva incidirá como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi.

Cocina tradicional festiva

VARIABLE INDEPENDIENTE



CAPÍTULO II

MARCO TEORICO



Capítulo II. MARCO TEÓRICO

VARIABLE INDEPENDIENTE

Turismo Gastronómico

(Sancho, 2019)

Se refiere a los viajes realizados a destinos en los que la comida y las bebidas locales son los principales factores del viaje.

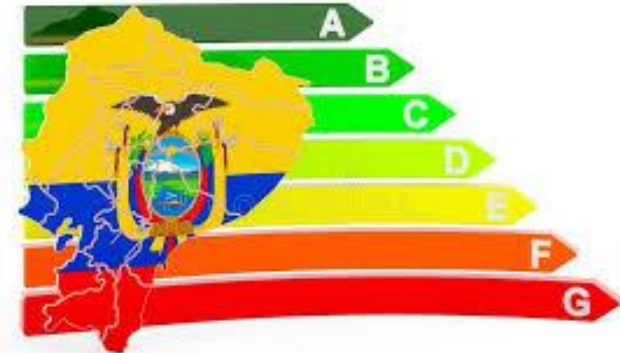


Capítulo II. MARCO TEÓRICO

Cocina tradicional

(Hernández, 2018)

Son platos que se transmiten de generación en generación o que se han consumido durante muchas generaciones, son de naturaleza tradicional y pueden tener un precedente histórico en un plato nacional, una cocina regional o una cocina local.



Capítulo II. MARCO TEÓRICO

Cocina tradicional festiva

(Sáez, 2019)

Señala que la cocina festiva es parte de la herencia culinaria de los antepasados, quienes realizaban preparaciones que eran compartidas en las festividades o rituales, dichas recetas con el pasar de los años han ido perdiendo su esencia, pero en ciertas ocasiones aún se elaboran dichos manjares.



Capítulo II. MARCO TEÓRICO

VARIABLE DEPENDIENTE

Desarrollo

(Pérez, 2018)

Es un proceso que crea crecimiento, progreso y cambio positivo, es por ello que el propósito del desarrollo es el aumento del nivel y la calidad de vida de la población, y la creación o ampliación de los ingresos regionales locales y las oportunidades de empleo, sin dañar los recursos del medio ambiente.



Capítulo II. MARCO TEÓRICO

Modelos de desarrollo

(Gasalis, 2019)

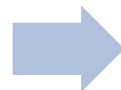
Desarrollo económico

- Son programas, políticas o actividades que buscan mejorar el bienestar económico y la calidad de vida de una comunidad



Desarrollo social

- Consiste en mejorar el bienestar de cada individuo de la sociedad para que pueda alcanzar su máximo potencial.



Desarrollo sostenible

- Nació como un esfuerzo de las naciones por promover la conservación del medio ambiente y la equidad social.



Capítulo II. MARCO TEÓRICO

Desarrollo turístico local

(Valverde, 2021) (Cárdenas, 2020)

Es el proceso de establecer y mantener una industria turística en un lugar determinado. El desarrollo del turismo puede definirse como el proceso de elaboración de estrategias y planes para aumentar, desarrollar y fomentar el turismo en un destino concreto.



CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO



Capítulo III. Diseño Metodológico de la Investigación



Platos de la cocina tradicional en función de las fiestas religiosas en la Provincia de Cotopaxi.

Cantones	Festividades	Fecha	Nomenclatura	Nombre	Origen histórico	Descripción del plato / Ingredientes	Descripción de la fiesta	Presentación
Latacunga	Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango)	Primera semana de mayo el 2 y 3.	Marianita madre de Jesús	Buñuelos	Época precolonia l	Bolas de harina que se sirve con miel de panela.	En honor a la santa patrona se eleva rezos y se ofrece comparsas por sus milagros.	En fundas de papel o taza desechable.
	Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló)	Primera semana de septiembre el 1 y 2.	Solsticio de verano del pueblo Yumbo	Chugchucaras	Época precolonia l	Plato con mote, frita, tostado, canguil, empanada, maduro, papas enteras fritas y cuero de cerdo.	Fiesta de comparsa con vestimenta blanca que bailan rituales por agradecimiento de las cosechas.	En bandeja.
	Fiesta religiosa de la Mama Negra	23 y 24 de septiembre 11 de noviembre	La Santísima Tragedia Fiesta de los negros	Allullas Champús Queso de hoja	Época prehispánica Época prehispánica Época prehispánica	Especie de empana con manteca de cerdo. Bebida elaborada con maíz o arroz fermentado y endulzada. Envuelto de queso con sal en hoja de atzera.	Se representa las culturas indígena, española y africana en la cual sus habitantes rinden homenaje a la Virgen de Las Mercedes.	Generalmente en funda de papel. Tradicionalmente en pilchi (taza artesanal) o taza de barro. En hoja de atzera.



Cantones	Festividades	Fecha	Nomenclatura	Nombre	Origen histórico	Descripción del plato / Ingredientes	Descripción de la fiesta	Presentación
				Chugchucas	Época precolonia	Plato con mote, frita, tostado, canguil, empanada, maduro, papas enteras fritas y cuero de cerdo.	Fiesta de comparsa con vestimenta blanca que bailan rituales por agradecimiento de las cosechas.	En bandeja.
Pujilí	Fiesta religiosa de Corpus Christi	6 al 9 de junio.	Fiesta del cuerpo de Cristo	Cachicaldo	Época criolla	Caldo de hueso de res con sal y cebolla.	Fiesta que realizan los fieles católicos destinada a la consagración del pan y el vino.	Caldo que se servía en plato de barro con cuchara de madera.
	Danzante del Capak Ray Inca	Tercera semana de junio el 13 y 14.	Sapan Inka	Chaguar mishqui	Época prehispánica	Extracto de la plata de cabuya, que se conserva por días bajo una piedra para que no se llene de desperdicios mientras el agua se endulza.	Agradecimiento al soberano incaico del Tahuantinsuyo por la libertad y protección, aquí se realiza la consagración y entrega de productos agrícolas.	Servida en un vaso o taza.
	El Diablo Huma	22 de junio.	Cabeza de diablo	Empanada de viento	Época criolla	Masa de harina rellena de queso.	Fiesta con máscaras que representa al dios del día y de la noche, a quienes se le rinde atributo.	En fundas de papel.

Cantones	Festividades	Fecha	Nomenclatura	Nombre	Origen histórico	Descripción del plato / Ingredientes	Descripción de la fiesta	Presentación
	Fiesta religiosa del Niño de Isinche	25 de diciembre	Yumbadita de Isinche	Tortillas de maíz	Época criolla	Masa de harina de maíz tostado, con cebolla y queso rallado.	Fiesta en honor a los milagros que realiza el niño de Isinche, devoción del pueblo son actos de fe y peregrinación junto a bandas de pueblo local.	En fundas de papel.
Salcedo	Fiesta religiosa de San Miguel	7 al 29 de septiembre y del 7 al 8 de octubre por el mercado de Salcedo.	Príncipe San Miguel San Miguel Tzinacapan	Dulce mashua	Época criolla	Mashua cortada en trozos con azúcar y panela.	Agradecimiento por las misiones realizadas por los principales ángeles que ha encomendado el Patrono principal San Miguel.	Se sirve en taza de barro.
				Chicha de jora	Época prehispánica	Jugo de polvo de maíz con trozos de piña fermentado con caña y panela		Tradicionalmente en especie de taza denominada chilpi.
				Jucho	Época prehispánica	Colada de capulí con avena y azúcar.		En vaso o taza.
				La Buda	Época prehispánica	Habas y choclo cocinado		En plato de barro o batea.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Cantones	Festividades	Fecha	Nomenclatura	Nombre	Origen histórico	Descripción del plato / Ingredientes	Descripción de la fiesta	Presentación
				Papayano	Época prehispánica	Conocida como bandeja Andina, granos cocidos (ocas, papás, melloco)		Se sirve en una batea.
				Runauchu	Época prehispánica	Acompañado de papas con cuy o conejo, adicional mapahuirra (manteca de chancho con residuos de carne del mismo)		Se sirve en plato de barro.
La Maná	Fiesta de San Vicente Ferre	5 de abril	Patrono Vicente	Aguado de gallina	Época criolla	Sopa espesa preparada con pollo, arroz, papas, al, zanahoria y hierbas.	Celebración por los milagros de San Vicente Mártir.	En plato de barro.
	Rodeo de Carnaval	1 de marzo	Rodeo montubio				Fiestas populares con toros y caballos para festejar el carnaval.	
Pangua	Rodeo de Carnaval	1 de marzo	Rodeo montubio	Maito de trucha	Época criolla	Envuelto de pescado, acompañado de yuca y plátano.	Fiestas populares con toros y caballos para festejar el carnaval.	En hoja de plátano.
				"Ají de hombre"	Época criolla	Es conocido como carlucho, guiso de carne y papas con ají.		Suele ser servido en plato de barro.

Cantones	Festividades	Fecha	Nomenclatura	Nombre	Origen histórico	Descripción del plato / Ingredientes	Descripción de la fiesta	Presentación
Saquisilí	Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche	21 de noviembre	La Pequeñita La Milagrosa	Locro de sangre (Yaguarlo cro)	Época criolla	Caldo con sangre y viseras de borrego, aguacate, cebolla paiteña y tomate.	Peregrinación que se realiza año tras año en Saquisilí para dar homenaje a la protectora por ser la protectora de los campesinos.	En taza.
Sigchos	Paseo del chagra	24 de septiembre	Paseo del chagra	Aguado de gallina	Época Criolla	Sopa espesa preparada con pollo, arroz, papas, al, zanahoria y hierbas.	Es un recorrido en el que los jinetes con sus caballos realizan saltos, en su mayoría sincronizados al son de las bandas musicales que los acompañaban.	En plato de barro.



Capítulo III. Diseño Metodológico de la Investigación

Llegada de turistas por cantones de la Provincia de Cotopaxi

Llegada de turistas por cantones de la Provincia de Cotopaxi	
Latacunga	250 000
Salcedo	80 000
La Maná	15 000
Sigchos	3 000
Pangua	4 000
Pujilí	150 000
Saquisilí	66 000
Total	568 000

Cálculo

$$N: Población = 568\ 000$$

$$z = 1.96$$

$$s = 0.5$$

$$e = 0.05$$

$$n = \frac{N * z^2 * s^2}{e^2(N - 1) + z^2 * s^2}$$
$$n = \frac{568\ 000 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2(568\ 000 - 1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$
$$n = \frac{545507,2}{1420,95}$$
$$n = 384 \text{ habitantes}$$

Cantones	Población	Porcentaje	TOTAL
Latacunga	250000	44	169
Salcedo	80000	14	54
La Maná	15000	3	10
Sigchos	3000	1	2
Pangua	4000	1	3
Pujilí	150000	26	101
Saquisilí	66000	12	45
TOTAL	568000	100	384



FICHA DE ENCUESTA

Objetivo:	Obtener información acerca de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi
Indicaciones:	<input checked="" type="checkbox"/> Por favor, marque su respuesta con una X. <input checked="" type="checkbox"/> De no comprender la pregunta, solicitar información al encuestador.

1. En su opinión, ¿Cuál es la principal actividad que motiva al turista para visitar la provincia de Cotopaxi?

Actividades culturales	
Actividades de aventura	
Actividades naturales	
Actividades gastronómicas	
Todas las anteriores	

2. ¿Considera Ud. que la provincia de Cotopaxi está en condiciones para desarrollar un turismo con base a la cocina tradicional?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni en acuerdo, ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

3. ¿Cree Ud. que la provincia de Cotopaxi debe estar involucrado en el impulso de nuevas actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional festiva?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni en acuerdo, ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

4. ¿Cuáles considera que son las festividades más representativas de la provincia de Cotopaxi?

Fiesta religiosa de la Mama Negra	
Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto	
Fiesta religiosa patronales Santa Marianita	
Fiesta religiosa de Corpus Christi	
Danzante del Capak Ray Inca	
Tradición de la Vaca Loca	
El Diablo Huma	
Fiesta religiosa del Niño de Isinche	
Fiesta religiosa de San Miguel	
Fiesta de San Vicente Ferre	
Rodeo de Carnaval	

Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche	
Otros	

5. ¿De acuerdo con las festividades de la provincia de Cotopaxi que platos de la cocina tradicional festiva se oferta en gran manera?

Buñuelos	
Chughucaras	
Allullas	
Champús	
Queso de hoja	
Cachicaldo	
Chaguarmishqui	
Empanada de viento	
Dulce de mashua	
Chicha de jora	
Jucho	
La Buda	
Papayano	
Runaicho	
Aguado de gallina	
Maito de trucha	
Ají de hombre	
Locro de sangre (Yaguarloco)	
Otros	

6. ¿Considera Ud. qué si se fortaleciera la cocina tradicional festiva, contribuiría al desarrollo local y a la economía de los habitantes?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni en acuerdo, ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

7. ¿Cuál es el desarrollo de la cocina tradicional festiva que tiene la provincia de Cotopaxi?

Alto	
Medio	
Bajo	

8. A su criterio, ¿Cuáles son los beneficios que se obtiene con la promoción de la cocina tradicional festiva en los cantones de la provincia de Cotopaxi?

Oportunidad de empleo	
Diversificación de la economía	
Aumenta el desarrollo social	
Preservación del patrimonio natural y cultural	
Más cuidado ambiental	
Todas las anteriores	

Encuesta

Objetivo

Obtener información acerca de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi.



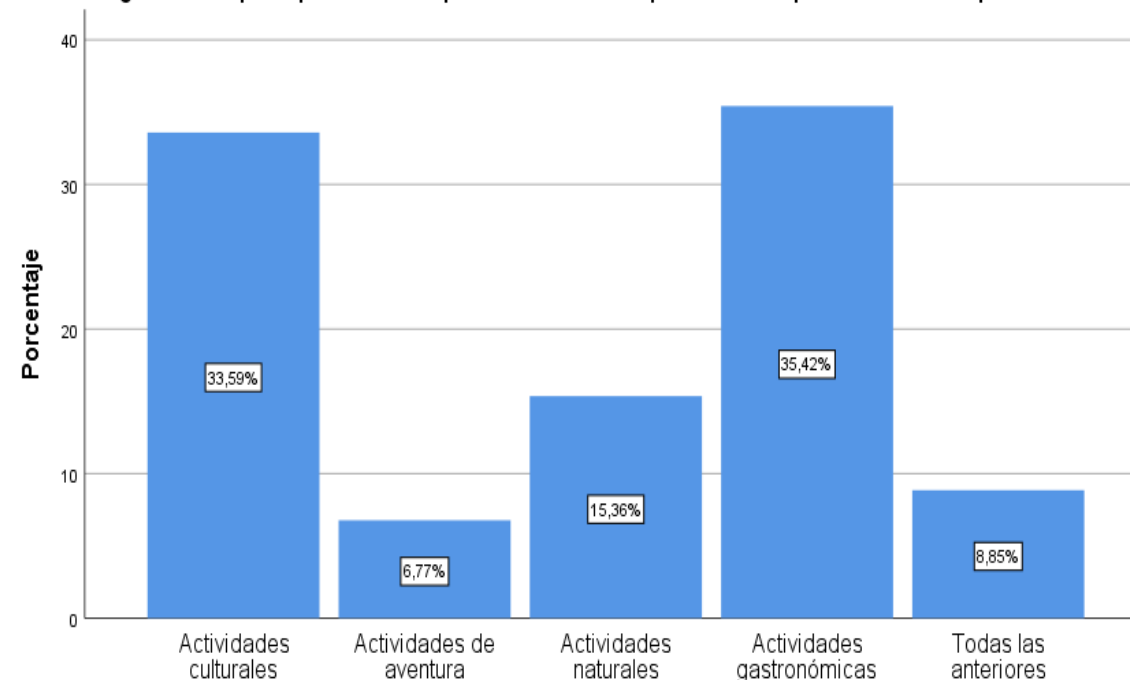
Análisis de Datos

De acuerdo a la encuesta aplicada a los 384 turistas que visitan los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, se presentan los resultados obtenidos por cada pregunta expuesta:

¿Cuál es la principal actividad que motiva al turista para visitar la provincia de Cotopaxi?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Actividades culturales	129	33,6	33,6	33,6
Actividades de aventura	26	6,8	6,8	40,4
Actividades naturales	59	15,4	15,4	55,7
Actividades gastronómicas	136	35,4	35,4	91,1
Todas las anteriores	34	8,9	8,9	100,0
Total	384	100,0	100,0	

¿Cuál es la principal actividad que motiva al turista para visitar la provincia de Cotopaxi?

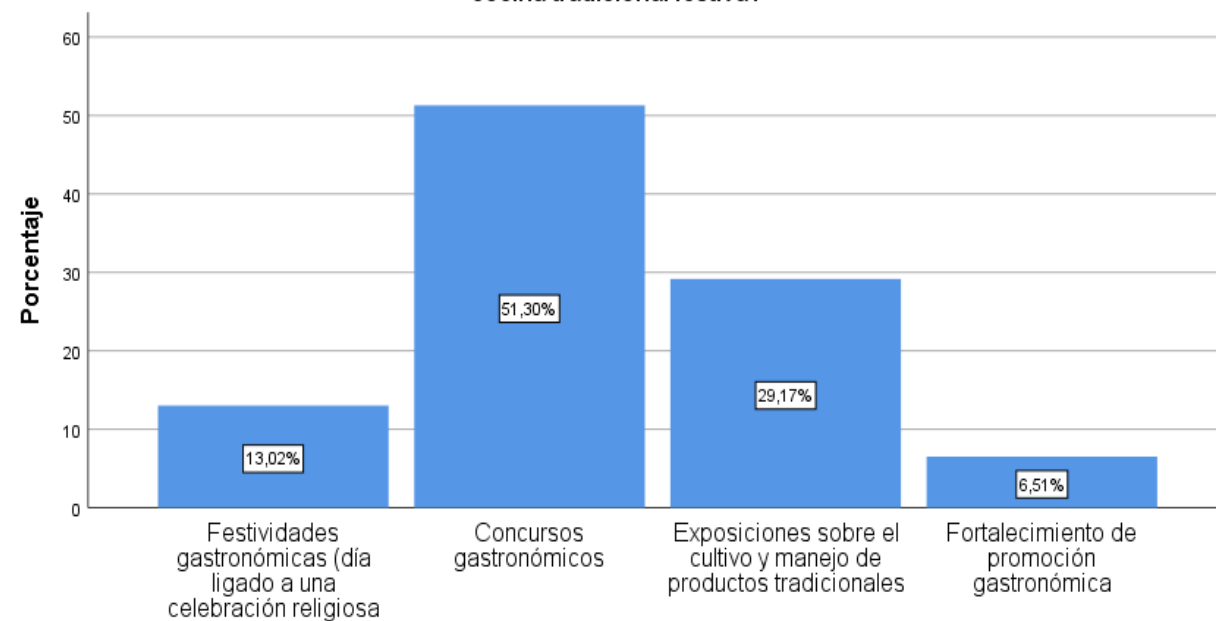


Análisis de Datos

¿Cuáles serían las actividades turísticas que considera usted impulsaría el turismo gastronómico a través de la cocina tradicional festiva?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Festividades gastronómicas (día ligado a una celebración religiosa)	50	13,0	13,0	13,0
Concursos gastronómicos	197	51,3	51,3	64,3
Exposiciones sobre el cultivo y manejo de productos tradicionales	112	29,2	29,2	93,5
Fortalecimiento de promoción gastronómica	25	6,5	6,5	100,0
Total	384	100,0	100,0	

¿Cuáles serían las actividades turísticas que considera usted impulsaría el turismo gastronómico a través de la cocina tradicional festiva?

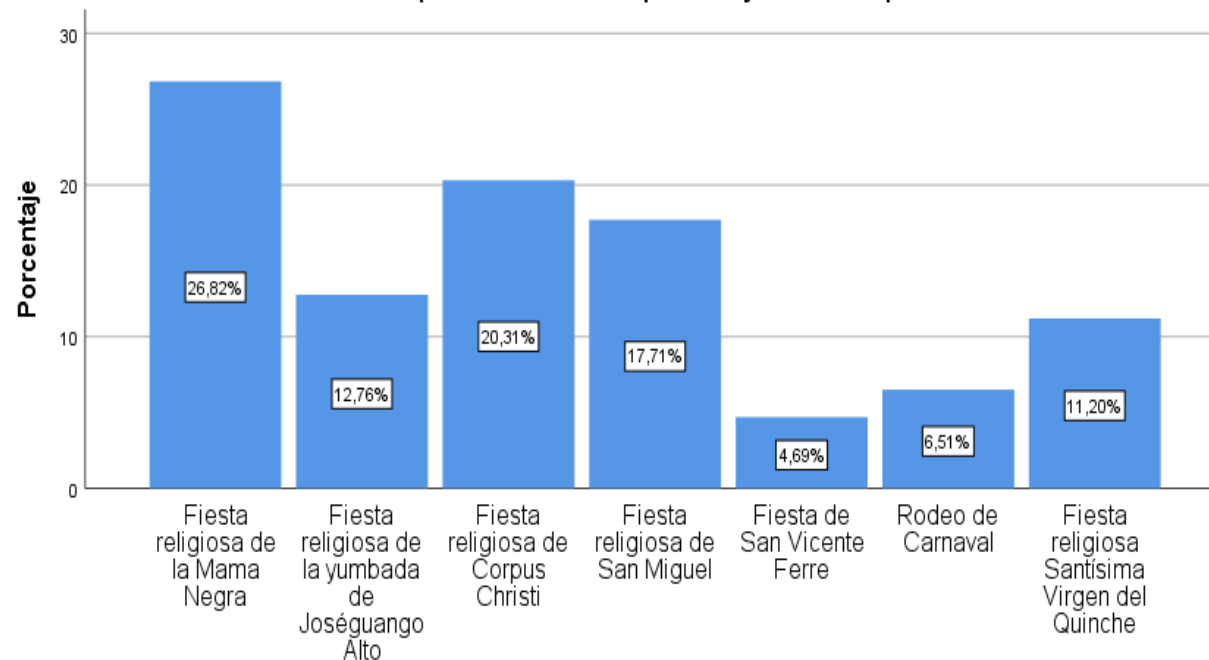


Análisis de Datos

¿Cuáles considera que son las cinco festividades más representativas de la provincia de Cotopaxi? Considerando que 1 es la menos importante y 5 la más importante.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Fiesta de la Mama Negra	103	26,8	26,8	26,8
	Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto	49	12,8	12,8	39,6
	Fiesta de Corpus Christi	78	20,3	20,3	59,9
	Fiesta religiosa de San Miguel	68	17,7	17,7	77,6
	Fiesta de San Vicente Ferre	18	4,7	4,7	82,3
	Rodeo de Carnaval	25	6,5	6,5	88,8
	Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche	43	11,2	11,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

¿Cuáles considera que son las cinco festividades más representativas de la provincia de Cotopaxi? Considerando que 1 es la menos importante y 5 la más importante.

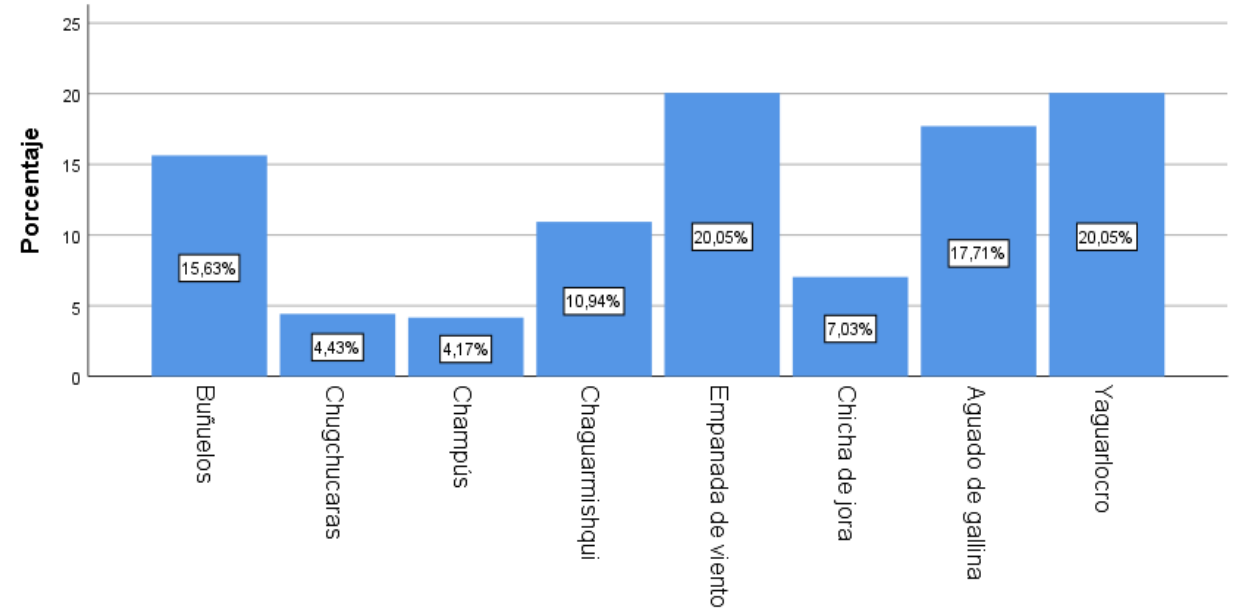


Análisis de Datos

¿De acuerdo con las festividades de la provincia de Cotopaxi señale cinco platos de la cocina tradicional festiva que se ofertan durante estas fiestas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Buñuelos	60	15,6	15,6	15,6
	Chugchucaras	17	4,4	4,4	20,1
	Champús	16	4,2	4,2	24,2
	Chaguarmishqui	42	10,9	10,9	35,2
	Empanada de viento	77	20,1	20,1	55,2
	Chicha de jora	27	7,0	7,0	62,2
	Aguado de gallina	68	17,7	17,7	79,9
	Yaguarlocro	77	20,1	20,1	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

¿De acuerdo con las festividades de la provincia de Cotopaxi señale cinco platos de la cocina tradicional festiva que se ofertan durante estas fiestas. Considerando que 1 es la menos importante y 5 la más importante

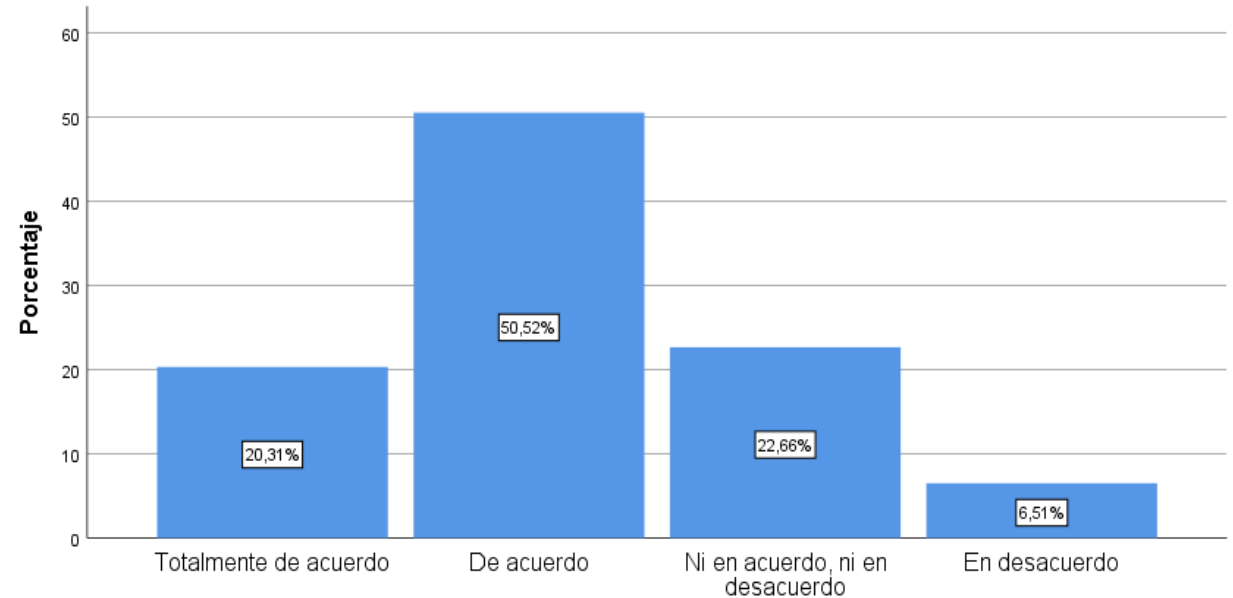


Análisis de Datos

¿Ud. estaría de acuerdo que se implementen estrategias enfocadas en la cocina tradicional festiva para fortalecer el desarrollo turístico local?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente de acuerdo	78	20,3	20,3	20,3
De acuerdo	194	50,5	50,5	70,8
Ni en acuerdo, ni en desacuerdo	87	22,7	22,7	93,5
En desacuerdo	25	6,5	6,5	100,0
Total	384	100,0	100,0	

¿Ud. estaría de acuerdo que se implementen estrategias enfocadas en la cocina tradicional festiva para fortalecer el desarrollo turístico local?



Entrevista

Fue dirigida a los siete representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) de los respectivos cantones enfocada a los cuatro ejes de desarrollo turístico local. Quienes ayudan con su participación a obtener datos relativos por medio del conocimiento y experiencia

Anexo 2: Formato de entrevista

FICHA DE ENTREVISTA	
Objetivo:	Obtener información acerca de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi
Indicaciones:	✓ De no comprender la pregunta, solicitar información al entrevistador.

Fecha:

Nombre del entrevistador:

Nombre del entrevistado:

Datos generales acerca del entrevistado:

Edad:..... **Profesión:**

Cargo:.....

Tiempo de experiencia laboral:.....

Tema de la encuesta: Cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	
	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	
Aspectos socioculturales	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	
	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	
	¿Estaría de acuerdo en crear un calendario agroturístico de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi para fortalecer y difundir la riqueza cultural?	
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	
	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	
	¿Considera usted que sería factible la capacitación a los emprendedores de la provincia de Cotopaxi, para mejorar la calidad en el servicio al cliente? ¿Por qué?	
Aspectos institucionales	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	
	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	
	¿De qué manera considera usted que se fortalecería la provincia de Cotopaxi con la cocina tradicional festiva para la dinamización en post del desarrollo turístico local?	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS

 ESPE <small>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS</small> turística y hotelera UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE-L FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del plato	Empanadas de viento
Ancestralidad	<p>Las empanadas se elaboraban en Galicia antes del siglo XII. Este tipo de receta era práctica para los viajeros. Podían rellenarse con carne, verduras u otro tipo de guiso y transportarse fácilmente. Los españoles llevaron la tradición a América, se adaptó la receta y se crearon diferentes tipos de empanadas, desde las argentinas con relleno de carne hasta las cremosas con relleno de queso.</p> 

Se tomó la ficha del Atlas de Productos Elaborados (2019) la cual se ha modificado los factores con el propósito de referir a los platos de la cocina tradicional de tipo festiva, para ello se utilizó los diez elementos descriptivos

Fiesta en la que oferta	Latacunga Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre, 11 de noviembre) Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2) Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3) Pujilí Fiesta religiosa de Corpus Christi (6 al 9 de junio) Danzante del Capak Ray Inca (Tercera semana de junio el 13 y 14) Tradición de la Vaca Loca (Tercera semana del mes de diciembre el 17 y 18) El Diablo Huma (22 de junio) Fiesta religiosa del Niño de Isinche (25 de diciembre)	Descripción de la fiesta En su mayoría cada festividad rinde homenaje a su patrón/a como demostración de gratitud por los favores concedidos, es reconocido como el protector o protectora del pueblo, quienes rinden homenaje por su cuidado con alegres comparsas y desfiles coloridos. Aquí denominado "fiestas del pueblo" se consume como postre o botana a la empana de viento.
	Salcedo Fiesta religiosa de San Miguel (7 al 29 de septiembre y del 7 al 8 de octubre por el mercado de Salcedo.)	
	Saquisilí Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche (21 de noviembre)	

Lugares de consumo: Restaurantes (x) Mercados/Ferias (x) Hogar (X)	
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> - 1 libra de harina - 1 cucharadita de polvo de hornear - ¼ libra de mantequilla - 3 ramas de cebolla blanca - ½ libra de queso - azúcar - sal - agua 	Forma de preparación: <ul style="list-style-type: none"> - Preparar la masa mezclando la harina con la levadura en polvo, añadiendo la mantequilla y el agua fría para obtener una masa firme. - Dejar reposar durante media hora. - Amasarlo y extenderlo con un rodillo sobre una mesa enharinada. - Formar rodajas y colocar en el centro la cebolla blanca picada y el queso desmenuzado. - Humedecer ligeramente los bordes y doblar con un tenedor. - Freírías en abundante aceite a 170 grados y espolvorearlas con azúcar.
Presentación:	Servilleta, fundas de papel
Estado de conservación	Común (x) Raro () En peligro ()



Comprobación de la hipótesis

Es así como, en función de los cuestionarios estructurados de encuesta, entrevista y fichas de observación aplicados a los diferentes grupos de investigación, se realizó la verificación de la idea a defender a través de la prueba del chi-cuadrado que concluye que el estudio de la cocina tradicional festiva incide como alternativa en el desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi.



CAPÍTULO IV

PROPUESTA



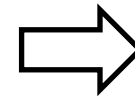
ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Capítulo IV. Propuesta

La propuesta consiste en generar estrategias de desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, a fin de fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina.

➔ Desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi

la propuesta viene trazada en cuatro secciones iniciando con el desarrollo del diagnóstico situacional correspondiente al área de estudio, identificaciones de las principales vocaciones territoriales, los objetivos estratégicos y específicos y finalmente con la formulación de estrategias locales de desarrollo enfocados a la cocina tradicional festiva de Cotopaxi.



Fases de la planificación de la estrategia

Fase 1: Diagnóstico

Fase 2: Vocaciones

Fase 3: Objetivos estratégicos y específicos

Fase 4: Estrategia local de desarrollo



Capítulo IV. Propuesta

Matriz de potencialidades, limitaciones y problemas

Área temática	Potencialidades	Limitaciones	Problemas
<i>Aspectos económicos productivos</i>	Diversidad de flora y fauna	Ausencia de proyectos enfocados al turismo	Desconocimiento de la planificación gastronómica para el desarrollo del turismo.
	Desarrollo de actividades gastronómicas	Ausencia estrategias o acciones para el fomento de la cocina tradicional festiva	Ausencia de apoyo por parte de entidades gubernamentales
	Diversidad de platos típicos	Baja participación de emprendimientos sobre la cocina tradicional	Escaso aprovechamiento de productos locales
	Los cantones cuentan con historia y tradición gastronómica	Escasa organización gubernamental	Falta de eventos programados para resaltar la cocina tradicional festiva
	Los cantones cuentan con atractivos naturales y culturales	Productos sustitutos para la elaboración de platos tradicionales	Procesos de producción de platos no estandarizados
	Los cantones están en condiciones para desarrollar gastronómico		

<i>Aspectos socioculturales</i>	Población económicamente activa	Baja oportunidad de empleo en sector turístico	Escaso apoyo de las entidades cantonales y provinciales para emprendimientos gastronómicos
	Cuenta con entidades enfocadas a la salud	Afluencia de turistas en la provincia solo en las festividades y feriados	Pérdida de la cultura gastronómica
	La gastronomía es una actividad que motiva a los visitantes en la provincia	Escasa capacitación a los prestadores de servicios sobre en el ámbito turístico	Desinterés por fortalecer la cocina tradicional festiva en la provincia
	La provincia tiene alto potencial para desarrollar las actividades turísticas gastronómicas.	Desconocimiento de las bondades que brindan los productos locales de cada cantón	Baja participación de los cantones en actividades gastronómicas
	La provincia posee historia, costumbres y tradiciones ancestrales únicas		Ausencia de calendario festivo enfocado a la cocina tradicional
	La planificación turística se sustenta bajo un modelo de inclusión		Oferta de platos extranjeros en las fiestas cantonales
	El turismo gastronómico impulsa la diversificación de platos tradicionales		
Los 7 cantones cuentan con festividades propias llamativas para los turistas			



Capítulo IV. Propuesta

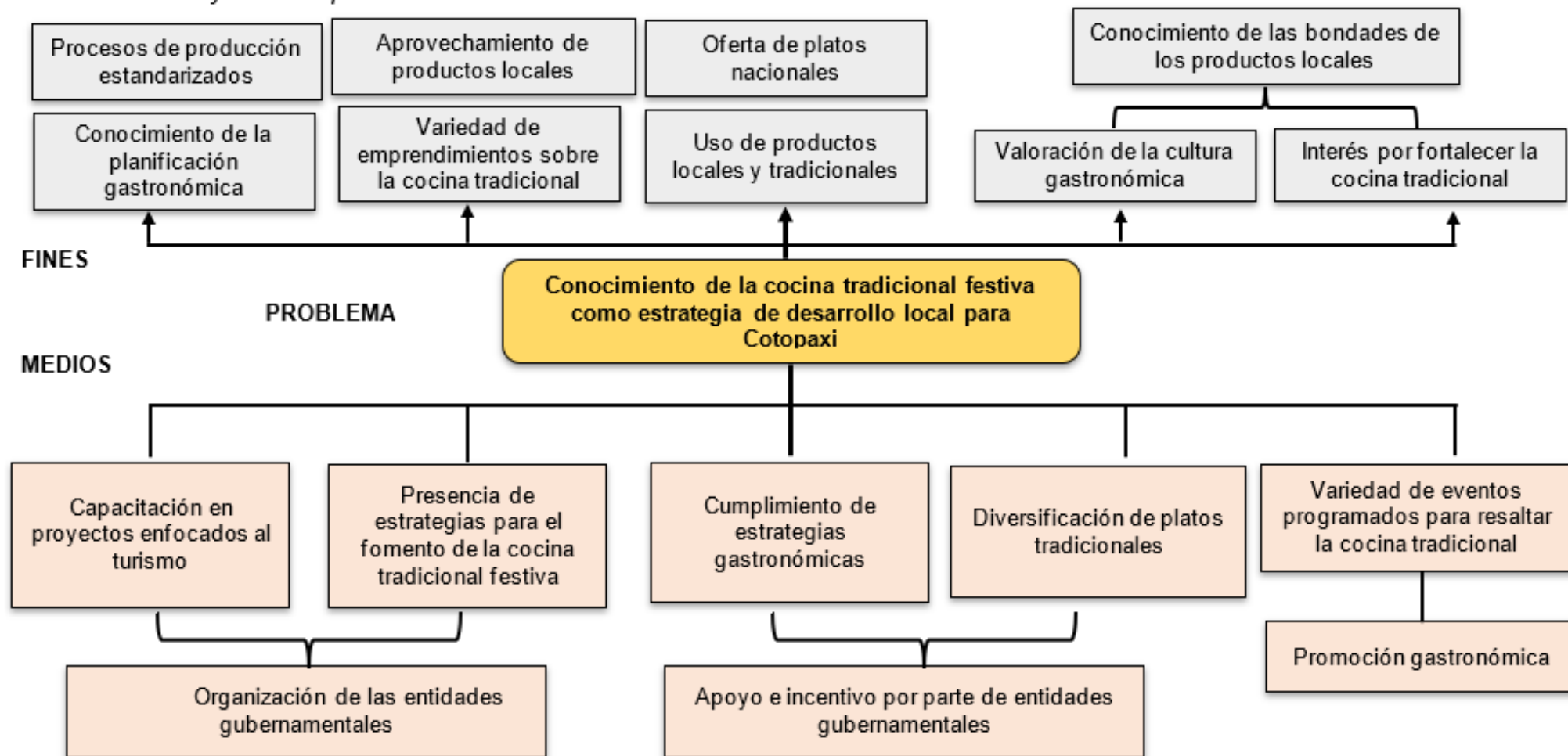
<i>Infraestructura y servicios públicos</i>	La provincia posee redes viales y transporte	Baja calidad de vida poblacional	Bajo conocimiento en innovación tecnológica
	Acceso a la red de internet y servicios básicos	Escaso desarrollo local en la provincia	Baja infraestructura turística
	Posee infraestructura paralela al sector turístico	Baja capacitación en servicio al cliente	No cuentan con suficientes emprendimientos turísticos gastronómicos
	Los planes y proyectos turísticos están ajustados al Plan Nacional de Turismo 2030		Escasos incentivos públicos y privados
			La capacidad de la planta turística no abastece el flujo de turistas
		Desaprovechamiento de las bondades de los productos territoriales	

<i>Aspectos institucionales</i>	Presencia de instituciones públicas y privadas en los 7 cantones	Escaso cumplimiento de proyectos enfocados al turismo	Descoordinación interinstitucional
	Planificación de proyectos y planes de desarrollo local	Administración local desorganizada	Falta de gestión administrativa turística
	Interés de la población por implementar estrategias gastronómicas	Incumplimiento de estrategias gastronómicas en la provincia	Desconocimiento de la población sobre estrategias turísticas gastronómicas
	Interés en la conservación de platos tradicionales cantonales		Escasa publicidad y promoción de la cocina tradicional festiva por parte de los entes gubernamentales
	Los cantones cuentan con un plan de desarrollo local		
	Las actividades turísticas benefician a los prestadores de servicios turísticos, empresas y emprendimientos gastronómicos		



Capítulo IV. Propuesta

Árbol de medios y fines del problema



	O1	O2	O3	O4	O5	O6	O7	O8	TOTAL
F1	1	1	1	1	3	3	3	1	14
F2	3	1	1	1	1	1	3	1	12
F3	1	3	1	1	1	3	1	1	12
F4	1	1	1	1	1	1	1	1	8
F5	1	3	1	1	1	1	3	1	12
F6	3	3	1	1	3	3	1	1	16
TOTAL	10	12	6	6	10	12	12	6	90

	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	TOTAL
D1	1	2	3	2	1	1	1	11
D2	2	1	1	1	1	2	1	9
D3	3	3	1	1	3	1	3	15
D4	1	1	3	1	1	1	1	9
D5	1	1	1	1	1	3	1	9
D6	1	2	2	1	1	1	1	9
D7	1	1	2	3	1	1	1	10
D8	3	1	1	1	2	1	2	11
D9	2	3	1	2	1	3	1	13
D10	1	1	2	3	1	1	1	10
TOTAL	16	16	17	16	13	15	13	106

	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	TOTAL
F1	3	1	1	1	1	1	1	9
F2	1	3	1	1	1	3	1	11
F3	1	3	1	1	1	3	1	11
F4	1	3	1	1	1	1	1	9
F5	1	1	1	3	1	1	1	9
F6	3	3	1	1	1	3	1	15
TOTAL	10	14	6	8	6	14	6	64

	O1	O2	O3	O4	O5	O6	O7	O8	TOTAL
D1	1	3	1	1	1	3	1	1	12
D2	1	3	1	1	1	1	1	1	10
D3	1	1	3	1	1	1	3	1	12
D4	1	1	1	1	1	3	1	1	10
D5	1	1	1	3	1	1	1	1	10
D6	1	1	1	3	1	1	3	3	14
D7	1	3	1	1	1	1	1	1	10
D8	1	1	1	1	1	1	3	3	12
D9	3	1	1	1	3	3	1	1	14
D10	1	1	1	1	1	1	1	1	8
TOTAL	12	16	12	14	12	16	16	14	112

No. OPORTUNIDADES

- O1 Diversidad de platos tradicionales
- O2 Desarrollo de actividades gastronómicas
- O3 Condiciones para desarrollar un turismo gastronómico
- O4 Presencia de políticas públicas para potencializar el turismo
- O5 Desarrollo turístico local en la provincia
- O6 Iniciativas de emprendimientos turísticos gastronómicos
- O7 Apoyo del Ministerio de Turismo
- O8 Apoyo del sector público con inversión turística

No. AMENAZAS

- A1 Pandemias
- A2 Pérdida de la cultura gastronómica
- A3 Desinterés por parte de las entidades gubernamentales
- A4 Baja afluencia de turistas en la provincia
- A5 Ingreso de platos extranjeros
- A6 Reducción del uso de productos locales en la producción de platos
- A7 Competencia

No. FORTALEZAS

- F1 Platos tradicionales festivos contienen alto sabor
- F2 Disponibilidad de productos locales
- F3 La gastronomía se incluye en el inventario turístico
- F4 La gastronomía se incluye dentro de los paquetes turísticos
- F5 Recursos para la práctica del turismo gastronómico en la provincia
- F6 Interés en la conservación de platos tradicionales cantonales

No. DEBILIDADES



- D1 Desaprovechamiento de los productos del territorio
- D2 Falta de capacitación en servicio al cliente
- D3 Procesos elaboración de platos no estandarizados
- D4 Productos sustitutos
- D5 Escasa promoción turística gastronómica
- D6 Poca diversificación en la oferta gastronómica en la provincia
- D7 Falta de rutas gastronómicas
- D8 Incumplimiento de estrategias gastronómicas
- D9 Falta de eventos programados para resaltar la cocina tradicional festiva
- D10 Pérdida de la cultura gastronómica



		OPORTUNIDADES		AMENAZAS	
		O2	Desarrollo de actividades gastronómicas	A1	Pandemias
		O6	Iniciativas de emprendimientos turísticos gastronómicos	A2	Pérdida de la cultura gastronómica
		O7	Apoyo del Ministerio de Turismo	A3	Desinterés por parte de las entidades gubernamentales
				A6	Reducción del uso de productos locales en la producción de platos
		FORTALEZAS		FO	
F1	Platos tradicionales festivos contienen alto sabor	E1	F1-O2: Generar ferias gastronómicas en coordinación con el MINTUR	E12	F6-A2: Incentivar la visita de los cantones para la degustación de los platos de la cocina tradicional por medio de promociones digitales.
F2	Disponibilidad de productos locales	E2	F2-O6: Fomentar la intervención de la población por medio de talleres en la producción estandarizada de alimentos locales	E13	F2-A3: Desplegar canales de venta digital para promocionar la cocina tradicional festiva.
F6	Interés en la conservación de platos tradicionales cantonales	E3	F6-O6: Capacitar a la población sobre atención al servicio al cliente y atención de calidad.	E14	F1-A6: Implementar actividades vinculadas a conocer la tradición de los platos festivos de cada cantón
		DEBILIDADES		DO	
D1	Desaprovechamiento de los productos del territorio	E6	D1-O2: Promocionar turísticamente los lugares donde se ofertan platos de la cocina tradicional festiva en la provincia.	E17	D1-O3-O6: Establecer políticas para la promoción turística gastronómica de la cocina tradicional festiva a nivel provincial.
D3	Procesos elaboración de platos no estandarizados	E7	D4-O6: Gestionar certificaciones para los negocios y emprendimientos que ofertan platos de la cocina tradicional festiva bien estandarizados	E18	D3-A6: Firmar convenios con instituciones que brinden apoyo a la conservación de la infraestructura turística.
D6	Poca diversificación en la oferta gastronómica en la provincia	E8	D5-O6: Gestionar una campaña de publicitaria para la difusión de la cocina tradicional festiva	E19	D6-A2: Brindar capacitaciones y talleres enfocados al conocimiento de las bondades de los productos locales.
D8	Incumplimiento de estrategias gastronómicas	E9	D6-O2-O6: Realizar alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas para el desarrollo turístico local mediante la práctica de la cocina tradicional festiva.	E20	D8-A3: Gestionar incentivos para fomentar la cocina tradicional festiva.
D9	Falta de eventos programados para resaltar la cocina tradicional festiva	E10	D7-O7: Realizar eventos programados de conocimientos ancestrales en coordinación con el MINTUR	E21	D9-A1: Desarrollar un plan de salvaguardas para conservar el uso de los productos locales para la elaboración de platos tradicionales festivos.



FOLLETO

	
<h2>FIESTAS y SABORES DE COTOPAXI</h2>	
	
<h3>ÍNDICE</h3>	
LATACUNGA	1
Fiesta religiosa de la Mama Negra	2
Mama Negra	3
Capitán	4
Ángel de la Estrella	5
Rey Mero	6
Abanderado	7
Fiesta religiosa Yumbada (Josequango alto-Mulato)	8
Fiesta religiosa Santa Marianita (Josequango)	9
GASTRONOMIA	10
Chugchucaras	11
Cucuo de hoja	12
Allujas	13
Bunuelos	14
Champús	15
PILULLI	16
Fiesta religiosa de Corpus Christi	17
Danzante del Capor Pay Inca	18
Tradición de la Vaca loca	19
El Diablo blanco	20
Fiesta Religiosa del Niño de Isiriche	21
GASTRONOMIA	22
Papayano	23
Cachicado	24
Chaguarmashqui	25
Empanadas de viento	26
Tortillas de maíz	27
SALCEDO	28
Fiesta de San Miguel de Salcedo	29
GASTRONOMIA	30
Dulce de manhua	31
Chicha de jora	32
Jucho	33
Papayano	34
Runaucho (salsa de cuy)	35
Runaucho (cuy asado)	36
LA MANA	37
Fiesta de San Vicente Ferrer	38
Rodeo de Carnaval	39
GASTRONOMIA	40
Aguado de gallina	41
PANGHA	42
Rodeo de Carnaval	43
GASTRONOMIA	44
Miso de trucha	45
Aji de hombre	46
SACUASILI	47
Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche	48
GASTRONOMIA	49
Yaguetocro	50
Yaguetocro (continuación)	51
SIGCHOS	52
Peso del Chagra	53
GASTRONOMIA	54
Aguado de gallina	55



CONCLUSIONES

Se definió las generalidades del área de estudio, constatando que la cocina local cada vez es menos apreciada; las distintas formas de preparación y el significado cultural se ha ido perdiendo por el desinterés de las nuevas generaciones. Uno de los puntos fuertes es que los turistas cada año se movilizan de su lugar de residencia, en busca de nuevas experiencias culinarias, motivados a participar de festivales gastronómicos, especialmente en búsqueda de lugares autóctonos.

El marco metodológico basado en un enfoque mixto, tipo explicativa y modalidad de campo, permitió conocer que la principal motivación del turista para visitar la provincia son las actividades gastronómicas por su diversidad en platos típicos, mismos que son ofertados con mayor frecuencia en la fiesta de la Mama Negra. Sin embargo, la provincia no está en condiciones para desarrollar este tipo de turismo, porque no existen estrategias que lleven a cabo el fomento de la cocina tradicional a nivel provincial.

Se estableció las bases teóricas de las variables, hallando que la cocina tradicional está compuesta de alimentos tradicionales, que se transmiten de generación en generación cuya naturaleza festiva puede tener un precedente histórico nacional, regional o local. El desarrollo turístico ha tenido un crecimiento exponencial en muchos territorios donde se están realizando actividades de rescate y expansión económica, gracias al crecimiento significativo de ciertos sectores productivos.

Se generó estrategias de desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, lo que ha permitido fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina, logrando diversificar la economía de los siete cantones con la participación de los prestadores de servicios turísticos para la promoción y difusión de los mismos.



RECOMENDACIONES

Es importante que las entidades gubernamentales enfocadas al turismo brinden mayor atención a la cocina tradicional festiva de cada uno de los cantones, a través de actividades que impulsen la economía y desarrollo de la provincia de Cotopaxi, que permitan promocionar este tipo de cocina.

Capacitar continuamente a los establecimientos de AA&BB de cada cantón para mejorar la calidad de los platos inmersos en la cocina tradicional festiva, satisfaciendo las necesidades de los turistas.

Es recomendable que las Direcciones de Turismo de cada cantón impulsen el turismo gastronómico mediante concursos, puesto que, son actividades donde se muestra la variedad de platos que tiene el territorio, mismos que llevan una historia de tradición para los pueblos.

Tomar en consideración las estrategias planteadas en el presente trabajo de investigación para resaltar la cocina tradicional festiva de los siete cantones y mediante eventos programados brindar información de los platos que están en olvido o peligro de extinción.



