



**Estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en
la provincia de Cotopaxi**

Malavé Vaca, Daniela Alejandra y Suárez Calis, Sofía Graciela

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

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

Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

10 febrero del 2023

Latacunga

Reporte de verificación de contenido



CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

TESIS_MALAVÉ DANIELA_SUÁREZ SOFIA

2%
Similitudes

< 1% Texto entre comillas
< 1% similitudes entre comillas
< 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS_MALAVÉ DANIELA_SUÁREZ Depositante: LUIS BENIGNO PALOMINO SIZA
SOFIA.pdf Fecha de depósito: 10/2/2023
ID del documento: d3c8ffa49e2c7a8c43e6c6dc79d13b9874223ef Tipo de carga: interface
Tamaño del documento original: 2,17 Mo fecha de fin de análisis: 10/2/2023

Número de palabras: 27.357
Número de caracteres: 177.106

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes

Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	 Documento de otro usuario #bc8f66 El documento proviene de otro grupo 3 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (131 palabras)
2	 doi.org Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del ... https://doi.org/10.24133/ctcespe.v13i1.827	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (77 palabras)
3	 repositorio.usmp.edu.pe Regulatorión de la cocina tradicional del distrito de Ancop ... https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/4368?locale=attribute=de	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (73 palabras)
4	 repositorio.puce.edu.ec Análisis aproximativo de estilos hoteleros y sus influencias... http://repositorio.puce.edu.ec/80/nmlui/fullstream/22090/10261/3/Análisis aproximativo de estilos hote...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (54 palabras)
5	 repositorio.uta.edu.ec El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso d... https://repositorio.uta.edu.ec/s443/jspui/bitstream/123456789/34390/1/1/tesis Final-Jonathan Medina.p...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (23 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	 dspace.ucuenca.edu.ec La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turis... http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24474/3/Tesis.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (37 palabras)
2	 Documento de otro usuario #22e7f8 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (32 palabras)
3	 repositorio.espe.edu.ec La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo t... http://repositorio.espe.edu.ec/8080/bitstream/21000/22604/5/T-ESPE-043898.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (26 palabras)
4	 Documento de otro usuario #502193 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (24 palabras)
5	 www.redalyc.org Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágic... https://www.redalyc.org/journal/4895/489565683002.html/	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (18 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

-  https://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/spss_1.pdf
-  <https://www.malavida.com/es/soft/microsoft-excel/q/para-que-sirve-excel.html#gref>
-  <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una>
-  <https://corladancash.com/app>
-  <https://www.e>

Firma



Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael
C.C.: 0502970254

Certificación



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Certificación

Certifico que el trabajo de titulación, **“Estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi”** fue realizado por las señoritas **Malavé Vaca, Daniela Alejandra y Suárez Calis, Sofia Graciela**; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y/o verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Latacunga, 10 febrero del 2023

Lic. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

C.C: 0502970254

DIRECTOR DEL PROYECTO



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de autoría

Responsabilidad de autoría

Nosotras, **Malavé Vaca, Daniela Alejandra**, con cédula de ciudadanía n° **0503145476** y **Suárez Calis, Sofia Graciela** con cédula de ciudadanía n° **2100398128** declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: "**Estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi**" es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 10 febrero del 2023

Malavé Vaca, Daniela Alejandra

C.C.: 0503145476

Suárez Calis, Sofia Graciela

C.C.: 2100398128

Autorización de publicación



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Autorización de Publicación

Nosotras, **Malavé Vaca, Daniela Alejandra**, con cédula de ciudadanía n° **0503145476** y **Suárez Calis, Sofía Graciela** con cédula de ciudadanía n° **2100398128** autorizamos a la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: "**Estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi**" en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Latacunga, 10 febrero del 2023

Malavé Vaca, Daniela Alejandra

C.C.: 0503145476

Suárez Calis, Sofía Graciela

C.C.: 2100398128

Dedicatoria

A Dios: dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mis Padres y hermanos: a mis padres por todo su amor, comprensión y apoyo, pero sobre todo gracias infinitas por la paciencia que me han tenido. No tengo palabras para agradecerles las incontables veces que me brindaron su apoyo en todas las decisiones que he tomado a lo largo de mi vida, unas buenas, otras malas.

A mis hermanos por llenarme de alegría día tras día, por todos los consejos brindados, y por su apoyo incondicional.

A mi esposo: en el camino encuentras personas que iluminan tu vida. A mi esposo, a quien amo tanto y agradezco por tenerme tanta paciencia, estar a mi lado en todo momento y darme su amor todos los días, lo que me motiva a cumplir todo lo que me proponga.

A mi hija: también, quiero dedicarle este trabajo a mi hija Camilita. Sin duda ella es lo mejor que me ha pasado, y ha llegado en el momento justo para darme el último empujón que me faltaba para terminar el proyecto, que a pesar de que ha hecho que mi tiempo se acorte, por estar junto a ella, día a día viéndola crecer, por fin podrá enorgullecerse de que su mamá es una profesional.

Malavé Vaca, Daniela Alejandra

Dedicatoria

Quiero dedicar mi tesis a Dios a mis padres y hermanas

Suárez Calis, Sofía Graciela

Agradecimiento

Quiero agradecerle a mi papito Dios y a mi Virgencita de las Mercedes, por haberme regalado la vida y permitido culminar con una más de mis metas, por darme las fuerzas, la valentía y la sabiduría necesaria para cumplir con todos mis sueños y principalmente por haberme dado a mi hermosa familia que nunca me ha dejado sola.

Mi estimado tutor Chef Ismael Guanoluisa, Dios le pague por estar allí guiándome, gracias por ser un excelente profesional e inculcarme sus conocimientos, gracias por influir en mi crecimiento tanto personal como profesional.

Le agradezco a mi institución y docentes por todos los conocimientos recibidos, sus esfuerzos se ven plasmados finalmente en la culminación de mi carrera; de manera especial agradezco a mi director de carrera Inge Carlitos gracias por nunca dejar solos a sus alumnos estar allí hasta solucionar todo, siga siendo esa excelente persona, muchas gracias por el apoyo brindado.

Malavé Vaca, Daniela Alejandra

Agradecimiento

A Dios

A mis queridos amigos Giss, Taly y Alexis que lo largo de estos años se convirtieron en mi familia, porque siempre ha estado a mi lado en los momentos de alegrías y más en los de tristeza.

A Daniela Malavé, por su paciencia y por ser una excelente compañera de tesis

Suárez Calis, Sofía Graciela

ÍNDICE DE CONTENIDO

Carátula.....	1
Reporte de verificación de contenido	2
Certificación	3
Responsabilidad de autoría.....	4
Autorización de publicación.....	5
Dedicatoria.....	6
Dedicatoria.....	7
Agradecimiento.....	8
Agradecimiento.....	9
Índice de contenido	10
índice de tablas.....	13
índice de figuras	15
Resumen	16
Abstract.....	17
Capítulo I: Generalidades	18
Antecedentes.....	18
Planteamiento del problema.....	20
<i>Formulación del problema</i>	23
Justificación e importancia	23
<i>Justificación teórica</i>	23
<i>Justificación práctica</i>	25
<i>Justificación metodológica</i>	25
Objetivos	26
<i>Objetivo general</i>	26
<i>Objetivos específicos</i>	26
Hipótesis	27
Capítulo II: Marco teórico.....	28

Turismo	28
<i>Turismo cultural</i>	29
<i>Turismo Gastronómico</i>	30
Elementos del turismo gastronómico	31
Cocina tradicional	33
Cocina tradicional festiva	35
<i>Origen de la cocina tradicional ecuatoriana</i>	35
Clasificación de la cocina tradicional ecuatoriana	37
<i>Cocina festiva</i>	38
<i>Calendario festivo</i>	39
<i>Platos de la cocina festiva</i>	46
<i>Cocina tradicional como elemento del turístico</i>	47
Desarrollo.....	49
Modelos de desarrollo	51
<i>Desarrollo económico</i>	51
<i>Desarrollo social</i>	54
<i>Desarrollo sostenible</i>	55
Desarrollo turístico	57
<i>Desarrollo turístico local</i>	58
Importancia del desarrollo local.....	60
Características del desarrollo local	61
Dimensiones del desarrollo local	62
<i>Dimensión Económica</i>	62
<i>Dimensión Ambiental</i>	62
<i>Dimensión social y cultural</i>	62
Cocina tradicional como una alternativa de desarrollo turístico local	64
Marco legal.....	68
<i>Constitución de la República del Ecuador</i>	68
<i>Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y</i> <i>Descentralización (COOTAD)</i>	68
Capítulo III: Marco metodológico.....	70
Enfoque de investigación	70

<i>Enfoque cualitativo</i>	70
<i>Enfoque cuantitativo</i>	70
Tipo de investigación	71
<i>Investigación explicativa</i>	71
Modalidad de investigación.....	71
<i>De campo</i>	71
Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos	72
Población y Muestra	74
Análisis e interpretación de resultados	75
<i>Análisis de las entrevistas</i>	98
<i>Análisis de las Fichas de Productos Elaborados</i>	114
Comprobación de la hipótesis	127
Capítulo IV: Propuesta	129
Diagnóstico.....	130
Definición de las vocaciones.....	132
Objetivos estratégicos y específicos	138
Desarrollo de estrategias locales	144
Conclusiones	160
Recomendaciones	162
Bibliografía	163
Anexos	174

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Platos de cocina tradicional de la Provincia de Cotopaxi</i>	41
Tabla 2 <i>Llegada de turistas por cantones de la Provincia de Cotopaxi</i>	74
Tabla 3 <i>Principal actividad</i>	76
Tabla 4 <i>Condiciones de la provincia para el desarrollo del turismo</i>	77
Tabla 5 <i>Actividades turísticas</i>	79
Tabla 6 <i>Festividades más representativas</i>	80
Tabla 7 <i>Platos de la cocina tradicional</i>	82
Tabla 8 <i>Impulso de la cocina tradicional festiva</i>	83
Tabla 9 <i>Desarrollo de la cocina tradicional</i>	85
Tabla 10 <i>Beneficios de la promoción de la cocina tradicional</i>	86
Tabla 11 <i>Prestadores de servicios</i>	88
Tabla 12 <i>Estrategias enfocadas a la cocina tradicional</i>	89
Tabla 13 <i>Fortalezas de la cocina tradicional festiva</i>	91
Tabla 14 <i>Debilidades de la cocina tradicional festiva</i>	93
Tabla 15 <i>Condiciones enfocadas a la cocina tradicional</i>	95
Tabla 16 <i>Datos de entrevistados</i>	98
Tabla 17 <i>Entrevista 1</i>	99
Tabla 18 <i>Entrevista 2</i>	101
Tabla 19 <i>Entrevista 3</i>	103
Tabla 20 <i>Entrevista 4</i>	105
Tabla 21 <i>Entrevista 5</i>	107
Tabla 22 <i>Entrevista 6</i>	109
Tabla 23 <i>Entrevista 7</i>	112
Tabla 24 <i>Empanadas de viento</i>	114

Tabla 25 <i>Yahuarlocro</i>	117
Tabla 26 <i>Aguado de gallina</i>	119
Tabla 27 <i>Buñuelos</i>	121
Tabla 28 <i>Chaguarmishqui</i>	124
Tabla 29 <i>Prueba de chi-cuadrado</i>	127
Tabla 30 <i>Estadística del chi cuadrado</i>	128
Tabla 31 <i>Matriz de potencialidades, limitaciones y problemas</i>	133
Tabla 32 <i>Asignación de objetivos</i>	143
Tabla 33 <i>Matriz de resumen – Síntesis FODA</i>	144
Tabla 34 <i>Matriz de ponderación de impactos</i>	146
Tabla 35 <i>Matriz de evaluación interna</i>	148
Tabla 36 <i>Matriz de evaluación externa</i>	150
Tabla 37 <i>Matriz MIE</i>	151
Tabla 38 <i>Matriz de acción FO</i>	152
Tabla 39 <i>Matriz de acción DA</i>	153
Tabla 40 <i>Matriz de acción FA</i>	154
Tabla 41 <i>Matriz de acción DO</i>	155
Tabla 42 <i>Matriz de síntesis estratégica</i>	157

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Elementos del turismo gastronómico</i>	32
Figura 2 <i>Clasificación de la Cocina Tradicional en el Ecuador</i>	38
Figura 3 <i>Fases de la Planificación Estratégica</i>	67
Figura 4 <i>Principal actividad en la provincia de Cotopaxi</i>	76
Figura 5 <i>Condiciones de la provincia para el desarrollo del turismo</i>	78
Figura 6 <i>Impulso de nuevas actividades</i>	79
Figura 7 <i>Festividades más representativas</i>	81
Figura 8 <i>Platos de la cocina tradicional</i>	82
Figura 9 <i>Impulso de la cocina tradicional festiva</i>	84
Figura 10 <i>Desarrollo de la cocina tradicional</i>	85
Figura 11 <i>Beneficios de la promoción de la cocina tradicional</i>	87
Figura 12 <i>Prestadores de servicios</i>	88
Figura 13 <i>Estrategias enfocadas a la cocina tradicional</i>	90
Figura 14 <i>Fortalezas enfocadas a la cocina tradicional</i>	92
Figura 15 <i>Debilidades de la cocina tradicional festiva</i>	94
Figura 16 <i>Estrategias enfocadas a la cocina tradicional</i>	96
Figura 17 <i>Fases de la Planificación Estratégica</i>	129
Figura 18 <i>Árbol de problemas</i>	139
Figura 19 <i>Árbol de medios y fines del problema</i>	141

Resumen

La presente investigación concierne al Estudio de la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi. La problemática se basa en el desconocimiento de este tipo de cocina como estrategia de desarrollo local, debido a que el abandono o falta de práctica ha provocado la pérdida de técnicas ancestrales, así como la desvalorización y el desinterés de las autoridades locales para impulsar la cocina tradicional festiva, a su vez, la ausencia de información provoca el incremento de alimentos industrializados. En tal virtud, el objetivo planteado es estudiar la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi. Para lo cual, el trabajo se estructura en cuatro capítulos, el primer capítulo se conforma de las generalidades; el segundo capítulo del marco teórico de las variables y marco legal; el tercer capítulo acoge la metodología aplicada para la recolección de información y los resultados obtenidos; y el cuarto capítulo presenta la propuesta desarrollada a través de las Fases de la Planificación Estratégica planteadas por la CEPAL, misma que permitió plantear estrategias locales para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, a fin de fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina. Finalmente, para dar por concluido el trabajo de investigación se plantea las conclusiones y recomendaciones en base a los resultados e información adquirida.

Palabras clave: cocina tradicional festiva, desarrollo turístico local, Provincia de Cotopaxi.

Abstract

This research concerns the study of traditional festive cuisine as an alternative for local tourism development in the province of Cotopaxi. The problem is based on the lack of knowledge of this type of cuisine as a local development strategy, because the abandonment or lack of practice has caused the loss of ancestral techniques, as well as the devaluation and disinterest of local authorities to promote traditional festive cuisine, in turn, the lack of information causes the increase of industrialized food. Therefore, the objective is to study the traditional festive cuisine as an alternative for local tourism development in the province of Cotopaxi. For which, the work is structured in four chapters, the first chapter consists of the generalities; the second chapter of the theoretical framework of the variables and legal framework; the third chapter includes the methodology applied for the collection of information and the results obtained; and the fourth chapter presents the proposal developed through the Phases of the Strategic Planning proposed by ECLAC, which allowed to propose local strategies for the tourist dinamization of the traditional festive cuisine, in order to strengthen the offer of dishes corresponding to this type of cuisine. Finally, to conclude the research work, conclusions and recommendations are presented based on the results and information acquired.

Key words: traditional festive cuisine, local tourism development, Cotopaxi Province.

Capítulo I

Generalidades

En este apartado se define las generalidades del área de estudio, en base al planteamiento y formulación del problema, justificación, definición de objetivos e idea a defender, además de la búsqueda de información necesaria para determinar los antecedentes de la investigación.

Antecedentes

El presente estudio se desarrolla en base al análisis de diferentes artículos y proyectos relacionados a la cocina tradicional festiva y desarrollo turístico local, los mismos que contribuyen con información adecuada para la ejecución del trabajo, a continuación, se detallan los siguientes:

“Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)” Artículo de la Revista Qualitas, elaborado por Sanz (2011), quien sostiene que 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,; del mismo modo plantean como objetivo elaborar un manual donde se evidencie la clasificación de la cocina tradicional del Ecuador, el trabajo tiene su fundamento en la metodología de alcance descriptivo, correlacional y de enfoque cualitativo, mediante la información recopilada durante el proceso investigativo el autor da a conocer cinco tipos y dos subtipos de cocinas tradicionales como son: ritual mestiza, festiva mestiza, cotidiana mestiza, cocina indígena y otras cocinas, entre sus subtipos está la tradicional selectiva y la no elaborada.

Por otro lado, en la Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos, se halló el artículo de Katz (2019) titulado “Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca”, el cual menciona que la cocina festiva expresa una relación con la naturaleza y con lo divino, es así que el autor plantea como objetivo de estudio analizar de manera diacrónica las técnicas de cocción, los utensilios asociados y los platillos de la cocina festiva. La metodología empleada fue de tipo observacional directa insitu, de esta forma el estudio concluye que en materia de turismo las festividades son un eje dinamizador de la economía, y que la gastronomía juega un papel esencial, es así que la cocina festiva se caracteriza especialmente por los rituales y costumbre que viene de tiempos remotos donde las personas realizaban danzas a la lluvia, al sol, al maíz y los platillos son preparados con técnicas y utensilios antiguas, aquí se usa una olla grande para la cocción de alimentos, general sirven frutos y alimentos cocidos

De igual modo, se ha considerado el artículo titulado “Barroco, fiesta y dulce” publicado en la revista Latindex por Medina (2011) donde afirman que 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. Es por ello, que el autor desarrolla un diseño de la investigación de tipo cualitativo mediante el método etnográfico con el propósito de definir las presiones del barroco sobre las fiestas, en este sentido el autor señala que los conventos femeninos fueron el motor desarrollo de la dulcería que tuvo lugar en el mundo católico, de ahí surgen los alimentos sagrados que son elaborados según el calendario de alimentos sagrados.

Por otra parte, la investigación realizada por Gómez y Morcia (2019) publicada en la Revista de la Asociación de Docentes de la USMP, con el tema “El uso simbólico del territorio como elemento de una propuesta conceptual del turismo gastronómico”, las autoras muestra un

análisis sobre la cultura y cocina tradicional como recursos para el turismo, debido a que en los últimos dos años se ha presentado un flujo de visitantes mayor a las zonas rurales, atraídos por las costumbre y tradiciones, especialmente las festividades que son parte de la identidad social. Es así como el objetivo del estudio es presentar una propuesta conceptual de turismo gastronómico basado en la cocina festiva, bajo un enfoque vial para diversificar el turismo por medio del aprovechamiento de las festividades locales en las zonas rurales, de esta forma los autores desarrollan un modelo de recorrido agro gastronómico donde se muestra los alimentos que se usan en las festividades, iniciativa para atraer visitantes y salvaguardar las manifestaciones culturales como las fiestas.

Planteamiento del problema

En el presente apartado se aborda la problemática en torno a las variables de estudio, por tal razón es importante partir de la cocina tradicional y profundizar en la cocina festiva ecuatoriana, en el contexto de turismo, como aquel factor que juega un rol importante en el desarrollo local.

Es así como en la actualidad la cocina tradicional permite adentrarse en los sabores y tendencias culturales alimenticias de diferentes lugares que compone el país, siendo este el principal fin; con base a lo que menciona la Organización Mundial del Turismo, a partir de aquí OMT (2021), en su publicación en línea sobre la terminología de turismo, alude a que “El turismo: es un fenómeno económico y social”, de esta forma se puede considerar que la gastronomía es parte del turismo como una parte primordial en el desarrollo de los ejes económicos a nivel nacional y local, es por ello que el sector se ha visto desafiado por la ausencia de estrategias que impulsen este tipo de cocina.

Por lo tanto, en Ecuador, para el año 2021 el Mintur (Ministerio de Turismo) anunció que el turismo gastronómico, es una opción como estrategia para atraer más turistas, donde se busca sumar esfuerzos para sacar adelante a la industria gastronómica, ya que el país cuenta con una ventaja competitiva y es la gran variedad culinaria e identidad en cada uno de los platos que se oferta al turista. (Ministerio de Turismo, 2021)

Por consiguiente, el turismo gastronómico es una tendencia en crecimiento, 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, pero dicha oferta es escasa debido a que la cocina local cada vez más es menos apreciada, las distintas formas de preparación y el significado cultural se ha ido perdiendo por el desinterés de las actuales generaciones.

En este sentido, según Risso (2021) 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, es ahí donde surge la migración de las personas en búsqueda de nuevas fuentes de empleo dejando de lado la identidad culinaria.

De hecho, Salazar (2012) manifiesta que “a la provincia de Cotopaxi se la conoce por sus fiestas que, por su gastronomía, pero que al fomentar estrategias de desarrollo local aumentará considerablemente las tradiciones culinarias” p.8. En definitiva, es evidente que los alimentos que son producidos en cada región son apetecidos por otros que no lo poseen, este es el caso de las chugchucaras que son apetecidas por los turistas europeos.

De igual forma, en la actualidad los siete cantones de Cotopaxi organizan eventos festivos, ahí se puede disfrutar de variedad de platos, que tradicionalmente son recetas heredadas de los antepasados y ahora muy pocos llevan ese legado, por lo que es alto el desconocimiento por los manjares que se degustan en los actos festivos. La Fiesta de la Mama Negra, es una de las más representativas de Latacunga, donde el turista nacional y extranjero puede degustar de los platos en época festiva. Los otros cantones también están llenos de cultura y tradiciones como la cocina tradicional, pero debido al desinterés por lo autóctono la forma de preparación se está perdiendo, ahora surgen nuevos hábitos alimenticios y tendencias culinarias contemporáneas que han opacado a este tipo de cocina.

Sin embargo, es indiscutible el desinterés de las autoridades locales en el desarrollo turístico, lo que ha llevado a una escasa inversión del sector público y privado para impulsar la cocina tradicional festiva, por otro lado, actualmente los cantones poseen una baja información de sus propios platos que ha llevado a incrementos de establecimientos de alimentos industrializados como la comida rápida.

En este sentido, la problemática de estudio se basa en el desconocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi, debido a que el abandono de la cocina tradicional festiva ha provocado la pérdida de técnicas ancestrales, de igual forma los platos de la cocina tradicional desvalorizados ha llevado a los habitantes a migrar en búsqueda de nuevos ingresos económicos, no obstante, cabe señalar que es continuo el desinterés de las autoridades locales en el desarrollo turístico debido a la escasa inversión del sector público y privado para impulsar la cocina tradicional festiva. Finalmente, la ausencia de información de la cocina tradicional festiva en Cotopaxi continuamente provoca el incremento de alimentos industrializados.

Formulación del problema

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

Justificación e importancia

Justificación teórica

Ecuador es un país privilegiado por la ubicación geográfica, las cuatro regiones que la componen tienen un clima único, que permite obtener del suelo diversidad de productos, como base de la riqueza culinaria. Además, se caracteriza por realizar incomparables actos festivos durante el año, donde la gastronomía es una actividad económica que brinda al turista una identidad.

Por esta razón, la presente investigación busca estudiar la cocina tradicional festiva para la provincia de Cotopaxi con el fin de aportar al desarrollo turístico local, 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, cuando se trata de festividades suelen ofertar platos de la cocina tradicional que proviene de épocas remotas y que son desconocidas.

Además, en cuanto a las manifestaciones culturales como actos festivos, se ha observado que los turistas tienen ciertas preferencias culturales relacionadas con la cocina tradicional, existe un segmento específico que les motiva conocer las recetas, los ingredientes, el sabor, la historia y la forma de preparar los alimentos, pues se habla de un turismo vivencial,

el convivir con las comunidades receptoras y degustar de manjares únicos que por lo general suelen ser hechos a leña se convierte en una ventaja económica.

Entre tanto, una vez identificadas las festividades el objetivo es evidenciar aquellos platos pertenecientes a la cocina tradicional en establecimientos de alimentos y bebidas, para que sean aprovechados en el entorno de forma responsable en el ámbito turístico, por medio de la conservación de estrategias de desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva.

Después de todo, la planificación turística a través de estrategias para el desarrollo local pretende mejorar las condiciones de vida de la población a través del beneficio social, económico y ambiental; en el marco económico se genera oportunidades de empleo a través de la oferta de productos gastronómicos autóctonos para mejorar la calidad de vida de la población. En el área social se busca preservar las festividades, tradiciones, costumbres, cosmovisiones de forma que se fortalezca la cocina tradicional. Dentro del contexto de la planificación se aborda las vocaciones territoriales centrados en los cuatro ejes: económicos productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, y aspectos institucionales, que llevan a la formación de objetivos y, por ende, a la formulación de estrategias.

En pocas palabras, al analizar la problemática se busca aportar al conocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi, para lo cual es necesario generar estrategias para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva como una nueva experiencia gastronómica, lo que permite que la población y prestadores de servicios de los cantones preserven los platos de este tipo de cocina que ha surgido como un importante protector del patrimonio cultural, ayudando a crear oportunidades económicas, incluyendo la creación de puestos de trabajo, sobre todo en los destinos rurales.

Justificación práctica

Partiendo que en Cotopaxi la gastronomía es una parte integral del turismo por ser lugar rico en cultura, comida y aventuras por los platos populares y representativos que varían de un cantón u otro, que a su vez se caracteriza por tener como su base a productos locales, por tanto, el presente trabajo de investigación permite aportar a la actual administración de los cantones, autoridades competentes, actores locales, prestadores de servicios y la población con 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.

Justificación metodológica

Este trabajo de titulación se realiza basado en un enfoque de investigación mixta, cualitativa y cuantitativa, tipo explicativa, modalidad de campo. Se pretende utilizar un triángulo metodológico con la elaboración de instrumentos que ayudan a recoger información con el propósito de analizar las características del objeto de estudio.

Es así que, para el estudio de la cocina tradicional festiva, se considera según el Catastro de Prestadores de Servicios Consolidado a nivel Nacional (2021), a 30 establecimientos que se dedican a la oferta de alimentos y bebidas de la cocina tradicional festiva en la clasificación restaurantes con categoría I, II, III y IV, localizados en los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, la encuesta se aplicó a un representante por establecimiento, quienes emitieron criterios sobre la este tipo de cocina como alternativa de desarrollo turístico local.

Asimismo, las entrevistas son emitidas a los actores sociales directos e indirectos previamente analizados. a los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos

Autónomos Descentralizados (GAD) de los siete cantones enfocada a los cuatro ejes de desarrollo turístico local: económicos productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, y aspectos institucionales.

Objetivos

Objetivo general

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

Objetivos específicos

- Definir las generalidades del área de estudio, en base al planteamiento y formulación del problema, justificación, definición de objetivos e idea a defender, además de la búsqueda de información necesaria para determinar los antecedentes de la investigación.
- Establecer las bases teóricas de las variables cocina tradicional festiva y desarrollo turístico 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.

Hipótesis

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

Capítulo II

Marco teórico

El presente apartado tiene el objetivo de establecer las bases teóricas de las variables. En primera instancia se tendrá un acercamiento conceptual referente a cocina tradicional festiva y posteriormente a desarrollo local, adicionalmente al final del capítulo se tiene un acercamiento teórico a la metodología de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (2012) a fin de generar estrategias apoyadas en la cocina tradicional festiva para fortalecer el turismo local.

Turismo

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define el turismo como "las actividades de una persona que se desplaza a un lugar fuera de su entorno habitual durante un periodo de tiempo inferior al especificado, cuando el propósito principal del viaje es distinto del ejercicio de una actividad remunerada del lugar visitado". (OMT, 2002)

Asimismo, el turismo engloba el conjunto de relaciones y fenómenos que resultan del cambio de lugar y de la estancia con un fin determinado de personas para las que el lugar de estancia no es su lugar permanente de residencia o de trabajo. En esta amplia definición, el cambio de lugar es el criterio principal. (Sancho, 2019)

De igual forma, el turismo engloba la totalidad de los fenómenos y relaciones asociados a la salida del centro habitual de la vida de uno y la estancia en otro destino. Esto da lugar a una variedad de tipos de viajes y actores en el turismo. Los objetivos económicos, ecológicos, interculturales y de infraestructuras están en el centro de la política turística y del trabajo de las organizaciones turísticas. (Ingarra, 2020)

De acuerdo con los autores anteriormente mencionados, el turismo es uno de los fenómenos que definen la sociedad moderna. Por un lado, se trata de una persona que viajar a destinos cercanos y lejanos es una de las actividades de ocio. Por otro lado, es un elemento para la industria turística siendo uno de los sectores económicos más importantes de regiones y países debido a sus efectos positivos sobre los ingresos, el empleo y las divisas, tras llevar una gestión que se refiere a las tareas en organizaciones empresariales, asociativas y territoriales que comercializan servicios para los potenciales consumidores de servicios turísticos.

Turismo cultural

Son todos los viajes que se basan predominantemente en actividades culturales como motivo de viaje, por lo que desde el punto de vista de la industria turística se definen como culturales todas aquellas actividades que el viajero percibe como tales, en sentido amplio incluye las costumbres y tradiciones, festividades, la artesanía (artística), los monumentos históricos y técnicos modernos, la comida y la bebida, la lengua, etc. (Espejo, 2019)

Además, es el desplazamiento de personas por motivos culturales, como viajes de estudios, viajes relacionados con el arte y la cultura, gastronomía, visita a festivales y otros eventos culturales, visita a monumentos y lugares de interés. (Caldevilla, 2019)

De igual forma, cualquier forma de viaje a otros lugares que introduzca al visitante en todos los aspectos culturales del lugar, sus estilos de vida, cultura alimentaria, topografía, medio ambiente, ciudades y pueblos, lugares históricos e instituciones culturales. (Domínguez, 2020)

Por lo tanto, como citan los autores anteriormente mencionados, el turismo cultural utiliza las festividades, gastronomía, costumbres, lugares y edificios para dar a conocer a los visitantes el desarrollo cultural, social y económico de la zona respectiva mediante paquetes, visitas guiadas hacia los sitios.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es una tipología del turismo que plantea una interrelación con la cocina tradicional, por esta razón según Sancho (2019) el turismo gastronómico se refiere a los viajes realizados a destinos en los que la comida y las bebidas locales y las bebidas locales son los principales factores del viaje.

Asimismo, Sánchez (2021) manifiesta que:

El turismo culinario tiende a ser, en gran medida, una actividad turística nacional, en la que los consumidores viajan a lugares para comer y beber productos específicos, normalmente locales, donde realizan actividades relacionadas con la gastronomía ya que los consumidores tienen en cuenta la comida a la hora de decidir dónde ir de vacaciones. El crecimiento de la popularidad de las cocinas étnicas se debe a que los visitantes prueban la comida local y adquieren el gusto por ella. Los festivales de comida y bebida constituyen el único caso de experiencias gastronómicas. (p.107).

Mientras que, Reyes (2017) afirma que:

La gastronomía siempre ha estado estrechamente relacionada con el turismo, ya que, al visitar nuevos lugares, la gente también prestaba mucha atención a las costumbres y tradiciones culinarias locales de la población. La situación ha cambiado, y la gastronomía se ha convertido en el principal objetivo de los turistas que visitan determinados países y ciudades.

Revisando las teorías de los autores mencionados se puede aludir a que el turismo gastronómico depende del progreso de diferentes tendencias globales, y el enfoque en la gastronomía puede ser discutido como una de estas tendencias. Además, de lo mencionado como un turismo culinario que se enfoca en realizar visitas a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos en los que el sabor de la comida y la experiencia de la especificidad de los productos alimentarios típicos se han convertido en los principales motivos del viaje.

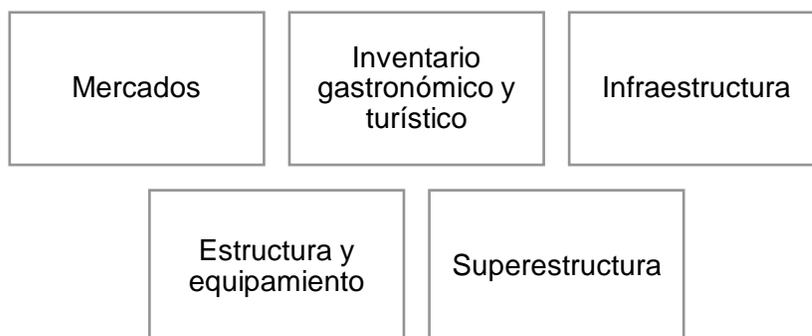
La cultura culinaria es siempre la parte más longeva de una tradición. Por decirlo de otro modo, las cocinas en las que se funden muchas identidades diferentes de una sociedad y en las que más se sienten los sentimientos nacionales son un espejo de los estilos de vida cotidianos, las creencias religiosas, los hábitos, las tradiciones y las costumbres, por lo que es necesario abordar la gastronomía ecuatoriana.

Elementos del turismo gastronómico

Haciendo énfasis en el turismo gastronómico los elementos que la componen, según Montecinos (2010) se ilustran en la siguiente figura:

Figura 1

Elementos del turismo gastronómico



Nota. La figura representa los elementos del turismo gastronómico. Tomada de Montecinos (2010).

En primera instancia, el mercado es una plataforma o también el sitio conocido como plaza en la que los vendedores pueden reunirse para vender sus productos o servicios a una base de clientes seleccionada. El papel del propietario de un mercado es reunir a los vendedores y clientes adecuados para impulsar las ventas a través de una plataforma excepcional de múltiples vendedores: los vendedores tienen un lugar para ganar visibilidad y vender sus productos, y el propietario del mercado gana una comisión por cada venta. (Montecinos, 2010)

Es así como, de acuerdo con el Catastro de atractivos (2018), los recursos gastronómicos se encuentran registrado en un inventario turístico, bajo la categoría de manifestaciones culturales de tipo acontecimientos programados y subtipo gastronomía. (Montecinos, 2010)

Además, la infraestructura turística es un conjunto de dispositivos e instituciones que se convierten en los materiales básicos y la gestión para el desarrollo del turismo. Se compone de

elementos básicos que son: las instalaciones de comida y bebida en restaurantes, plazas o mercados. (Montecinos, 2010)

También, la estructura y equipamiento dentro de turismo se refiere al contiguo de bienes y servicios que los turistas están preparados a obtener en un explícito destino. Adicional, la superestructura También llamada servicios o instalaciones turísticas, básicamente se trata de aquello que se compone de empresas públicas o privadas, instalaciones y equipamientos que ofrecen una experiencia o servicio al turista. (Montecinos, 2010)

Cocina tradicional

La cocina tradicional está compuesta de alimentos tradicionales 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. Los alimentos y bebidas tradicionales pueden ser producidos de forma casera, por restaurantes y pequeños fabricantes, y por grandes instalaciones de plantas de procesamiento de alimentos. Algunos alimentos de la cocina tradicional tienen indicaciones geográficas y especialidades tradicionales en las denominaciones de algún país en específico. (Hernández , 2018)

De hecho, el origen es de la palabra francesa *cuisine*, que se refiere a la cocina como arte o cocina. Sin embargo, esta palabra ha pasado a ser utilizada internacionalmente por muchos países cuyas lenguas no están relacionadas con el idioma francés. La palabra cocina puede referirse a pocas cosas, la sala o el espacio en el que se prepara la comida o el estilo de cocinar. (Acle, 2020)

Basándose en lo anterior, las costumbres, creencias o métodos tradicionales son los que han existido durante mucho tiempo sin cambiar y uno de ellos es la cocina tradicional. El interés por los alimentos tradicionales siempre ha existido, ya que son la base de la nutrición en diversas culturas y sociedades.

Sin embargo, desde la industrialización de los alimentos, es decir, la producción en masa que se inició a mediados del siglo XX, se acentuó una clara distinción en la calidad, especialmente por parte de los consumidores, que separó los alimentos en dos grandes grupos los producidos en masa, estandarizados y de los que no se conoce el origen de la materia prima con la que se producen, se podría decir cocina tradicional. (Vega, Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Dilemas Contemporáneos:, 2020)

Por lo tanto, la cocina tradicional son los alimentos y métodos de preparación tradicionales de una región o población. Los principales factores que configuran una cocina son el clima, que determina en gran medida las materias primas de que dispone el cocinero; las condiciones económicas, que regulan el comercio de manjares y alimentos importados; y las leyes religiosas o suntuarias, en virtud de las cuales se exigen o prohíben ciertos alimentos. (Hernández , 2018)

En efecto, el clima también influye en el suministro de combustible; los métodos de preparación de alimentos característicos de la cocina tradicional se cortan en trozos pequeños antes de ser cocinados, asimismo, fueron moldeados principalmente por la necesidad de cocinar los alimentos rápidamente para conservar la escasa leña y el carbón. Los alimentos conservados para el consumo en invierno mediante el ahumado, el curado y el encurtido han seguido siendo importantes en las cocinas del mundo por sus propiedades gustativas

alteradas, incluso cuando estas técnicas de conservación ya no son estrictamente necesarias para el mantenimiento de un suministro adecuado de alimentos. (Hernández , 2018)

De acuerdo con Curvelo (2019) se comprende que la cocina tradicional compuesta de los alimentos tradicionales se define como productos alimenticios cuyas características son:

- Etapas clave de producción se realizan en una determinada zona a nivel nacional, regional o local
- Son auténticos en su receta (mezcla de ingredientes), origen de la materia prima, y/o proceso de producción
- Están disponibles comercialmente desde hace unos 50 años
- Forman parte del patrimonio gastronómico.

Cocina tradicional festiva

Origen de la cocina tradicional ecuatoriana

Desde la perspectiva de Pazos (2011) los orígenes de la cocina tradicional del Ecuador se remontan al período prehispánico y colonial. (p.9), asimismo, señala que:

En la actualidad, preexisten platos que aún guardan características de aquellas épocas, uno de ellos es el tostado, con respecto a los orígenes, cabe señalar que la cocina tradicional actual está influenciada por varios tipos de cocina. Una de las más significativas es la barroca que surgió a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado a los conventos (principalmente para mujeres) y, por otra, al orden de la clase social de jerarquía alta de aquellos tiempos. De esta manera, se debe considerar que fue un fenómeno que se desarrolló en toda América, aquellos sitios que fueron conquistados por los españoles. (p.9)

Para el Benítez (2017) afirma que:

Las comidas en la corte eran más que una cuestión de nutrición, las mesas lujosamente dispuestas con platos inusuales eran un signo de la riqueza y el poder del gobernante. El orden de los asientos era un reflejo del orden jerárquico, los que se sentaban más cerca del duque tenían mayor influencia. Sin embargo, no todo lo que se servía era delicioso.

Asimismo, García (2018) señala que:

En los siglos XVII y XVIII, la nobleza cenaba a la francesa. Esto incluía muchos platos diferentes, servidos al mismo tiempo y dispuestos según una disposición de la mesa y una composición barroca integral. El primer plato incluía carne, sopas o aderezos. El plato principal consistía en grandes asados, platos de verduras y platos dulces. El postre era fruta, queso y dulces. Los palillos perfumados, los tallos de hinojo y los dulces de menta refrescaban el aliento después de la comida.

Por otra parte, Tapia (2017) manifiesta que:

La comida del periodo barroco tenía unos criterios de evaluación bastante claros: la buena comida era la comida grasa. Los nobles no sólo rellenaban la carne con carne, preferiblemente salo, sino que incluso los platos a base de harina se freían en grasa. Por lo general, manteca de cerdo y, más humildemente, aceite en tiempos de ayuno. Asimismo, Amodio (2019) la cocina barroca se basa en sopas picantes de pollo y ciruelas pasas, las tartas rellenas de albóndigas cocinadas en una salsa de uvas agrias y el cangrejo condimentado con especias y grosellas eran típicos de este estilo culinario.

Pazos (2011) en cuanto a la cocina barroca y sus ingredientes enfatiza que:

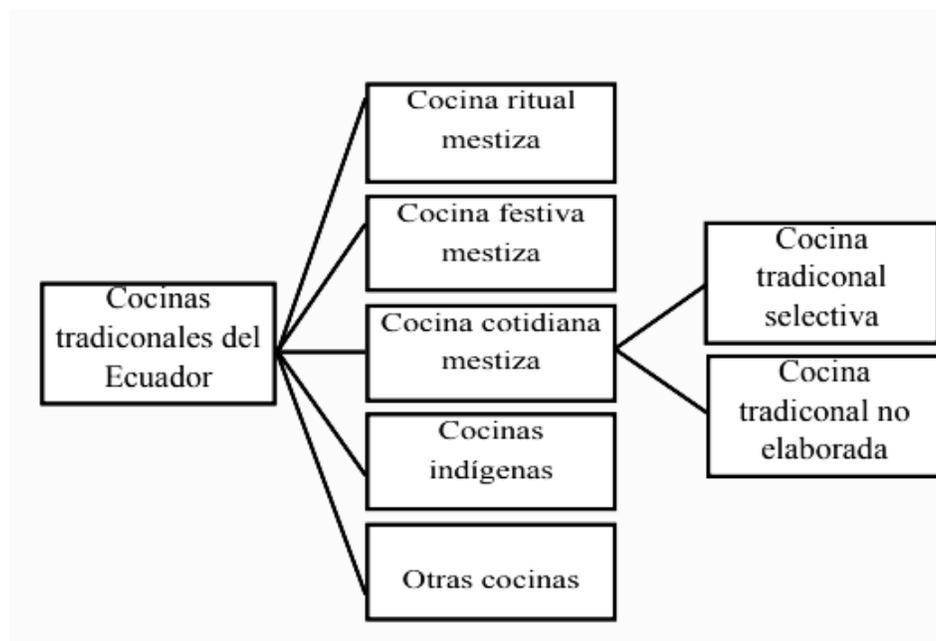
Las recetas contienen una amplia combinación de alimentos y condimentos, uno de los propósitos consistía en ejecutar variadas mezclas en cuanto a sabores, texturas y presentaciones. Particularmente, las especias e ingredientes estaban destinadas para la elaboración tanto de platos dulces como salados, como son la fanesca, la colada morada, empanadas, entre otros. En cuanto a la presentación culinaria de los platos barrocos se caracteriza por la abundancia decorativa y una delicadeza del manejo de los métodos culinarios. Por lo cual, la imagen irradia riqueza, cada plato tiene una representación, como la forma que tiene el pristiño figura la Corona de Cristo.

Clasificación de la cocina tradicional ecuatoriana

Como afirma Pazos (2011) la cocina tradicional ecuatoriana término tan en boga hasta hace poco, se utiliza cada vez menos porque ahora contrastan con las tendencias actuales. Es así como el autor plantea que la clasificación tiene cinco segmentos y subsegmentos, como se muestra en la figura 2.

Figura 2

Clasificación de la Cocina Tradicional en el Ecuador



Nota. La figura representa la clasificación de la Cocina Tradicional en el Ecuador. Tomado de Pazos (2011).

Cocina festiva

De acuerdo con la cocina tradicional festiva, Arellanos (2020) manifiesta que:

La diversidad cultural de Ecuador se refleja en muchas cosas: las lenguas que se hablan, los modos de vida y las formas de arte que se practican. También están los numerosos festivales que se celebran en todo el país, basados en las estaciones y en el calendario tradicional. Los festivales son una ocasión para que las familias y las comunidades se reúnan, pero también para preparar y compartir comidas que tienen un gran significado histórico.

A diferencia de Arellanos (2020) para Sáez (2019) señala que:

La cocina festiva varía mucho en las distintas regiones de Ecuador, desde los ingredientes hasta las carnes y verduras preferidas, pasando por el estilo de cocción. Aunque muchas de estas comidas tradicionales han caído en el olvido, o han cambiado enormemente, las recetas heredadas transmitidas de generación en generación intentan preservar alguna semejanza de los banquetes del pasado barroco.

Con respecto a lo anterior, es importante señalar 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.

Calendario festivo

Un día festivo es un día designado con un significado especial para el cual los individuos, un gobierno o algunos grupos religiosos han considerado que la observancia está justificada, y por lo tanto se refleja en un calendario, donde se muestra el vocabulario de muchas de las fiestas y eventos más populares. Teniendo en cuenta que algunos eventos no siempre caen exactamente en la misma fecha cada año, por lo que puede que tengas que comprobar más a fondo el año en cuestión. (Paucarmayta, 2018)

Por lo tanto, el calendario festivo en el que se instituyen anualmente los días festivos, de acuerdo con cada una de las fechas festivas dependiendo de cada país, región y localidad. Por otro lado, se menciona que el calendario agro festivo permite abordar las raíces de la comunidad y provocar el diálogo intergeneracional; además se considera que es ventajoso como instrumento para la enunciación de propuestas desde las circunstancias locales y en función de los contextos. (Ruíz, 2020)

Avanzando, en este apartado se ofrece una introducción a los alimentos tradicionales, aquellos aspectos específicos de los productos que poseen ciertas diferencias geográficas, el etiquetado o nombre de la denominación de origen y la descripción. Además, es importante considerar los lugares donde generalmente se ofertan los platos, en este sentido se expone a continuación los platos de la cocina tradicional perteneciente a la provincia de Cotopaxi.

Tabla 1

Platos de 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	Chugchucas	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 prehispáni ca Época prehispáni ca Época prehispáni ca	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. Tradicionalme nte 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 precolonial	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.

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 mapahuirá (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 cariucho, 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.

Nota. Platos de cocina tradicional de la Provincia de Cotopaxi.

Adaptado, a partir del Calendario agro festivo del Ecuador (2018)

Platos de la cocina festiva.

De acuerdo con Pazos (2011) las recetas que corresponden a la cocina festiva tienen un par de características en relación con su consumo:

- Pueden ser preparadas en momentos especiales, tanto en fechas religiosas como en actividades festivas como:
 - Semana Santa
 - Cuaresma
 - Navidad
 - Carnaval
 - Bautizos
 - Primeras comuniones
 - Matrimonios
 - Eventos especiales

- Suelen ser degustadas en el día a día, en el hogar, mercados populares y en restaurantes, como es el postre de arroz con leche en la Semana Santa, para acompañar la fanesca, pero también puede ser consumido en otras fechas.

Cabe explicar que la cocina festiva no precisamente está conexas con la religiosidad cristiana, ya que no ingresa en la condición de alimento sagrado, ni simboliza objetos

religiosos. De igual forma, esta cocina no se limita solamente en un estilo barroco, debido a que algunos alimentos que eran rituales terminaron siendo festivos, puesto que los alimentos pueden encontrar en cualquier época del año y por ende, se realiza la preparación.

Con respecto a, las recetas que abarca el Manual de la cocina de Sanz (2016) que corresponden a la comida festiva está:

- Cocido o puchero
- Arroz con leche
- Envuelto de pies
- Tamal de maíz
- Buñuelos
- Chicha de jora

Cocina tradicional como elemento del turístico

La cocina tradicional tiene diferentes formas de expresión y canales para llegar al consumidor. La más común es a través de los restaurantes locales, donde es consumida por turistas y visitantes. Desde una perspectiva académica, los diferentes tipos de restaurantes se reflejan en la multitud de estudios gastronómicos que los abordan. (Vargas, 2019).

Sin embargo, hay menos estudios que se refieran a los restaurantes donde hay platos tradicionales, es decir, a los que basan su oferta en la cocina tradicional de la localidad. Estos

lugares turísticamente revitalizan la producción de ingredientes locales, el sabor de la cocina regional, la tradición y la experiencia gastronómicas de los consumidores. (Aguirregoitia, 2019)

Los autores anteriormente mencionados han demostrado cómo los restaurantes tradicionales resaltan la importancia de la comida local y atraen a los visitantes. Por lo tanto, el turismo gastronómico añade valor a los productos locales y, según el estudio de Nasimba (2018), mejora la calidad de la experiencia turística y la hace más singular. Así, la literatura muestra cómo los lugares como restaurantes tradicionales, plazas y mercados desempeñan un papel importante en la creación y difusión de la oferta de platos tradicionales de un lugar.

De esta manera, la cocina tradicional refleja una cultura junto con el estilo de vida, la comida y las diferentes prácticas culturales de los habitantes de una región. A su vez, la tradición se deriva de la cultura del lugar, la comida, el arte, los rituales y las experiencias de un pueblo. Por lo tanto, en el contexto de turismo, se destaca la importancia de la cocina tradicional como parte del turismo cultural, resaltando cómo es un factor de atracción que atrae a los turistas a un destino.

En el contexto actual, la cocina tradicional se denomina "nueva cocina tradicional", porque desarrolla una nueva cocina a partir de la antigua. Esto fomenta y promueve determinadas tipologías turísticas como el turismo gastronómico (Gómez, 2018). La relación entre la cocina tradicional y el turismo ha sido discutida por numerosos autores, además, se ha investigado menos la relación entre la cocina tradicional en un destino turístico y la satisfacción en los restaurantes explorados en términos de comida, servicio y ambiente.

Por ello, un destino se enriquece si la cocina tradicional tiene una fuerte presencia a través de los restaurantes tradicionales, o si la cocina se basa en los productos locales, también denominados alimentos de kilómetro cero. En este sentido, la cocina tradicional afecta

a dos aspectos del destino: su economía y la conservación de la cultura regional. En cuanto al aspecto económico, la cocina tradicional utiliza productos locales, generando sinergias en la economía local. (Díaz D. , 2020)

En cuanto a la conservación de la cultura, se destaca la recuperación de recetas tradicionales y costumbres ancestrales a través de la cocina tradicional. En consecuencia, la cocina regional se está convirtiendo en un foco de investigación más importante en el ámbito turístico. En definitiva, la gestión del propio restaurante, plaza, mercados, museos, la comida, el servicio y el ambiente son factores básicos para estudiar y orientar la correcta gestión del destino desde la perspectiva del turismo. (Sola, 2019)

Desarrollo

Inicialmente, la palabra desarrollo es un proceso que crea crecimiento, progreso, cambio positivo o la adición de componentes físicos, económicos, medioambientales, sociales y demográficos (Pérez, 2018)

De acuerdo con Norbi (2019) 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. El desarrollo es visible y útil, no necesariamente de forma inmediata, e incluye un aspecto de cambio de calidad y la creación de condiciones para la continuación de ese cambio.

A diferencia de Norbi (2019), para León (2021) desarrollo significa mejorar las condiciones económicas y sociales de un país, con el fin de crear riqueza y mejorar la vida de las personas con base a la gestión de los recursos naturales y humanos de una zona.

Asimismo, Fernández (2018) presenta su opinión sobre los componentes esenciales del desarrollo:

El desarrollo consiste en un cambio a mejor, que debe ser apropiado (cultural, económica, tecnológicamente, etc.) para que el cambio se arraigue y obtenga la participación de los beneficiarios. La equidad y la justicia están en el centro de cualquier cambio a mejor, al igual que la sostenibilidad. El verdadero desarrollo no puede medirse únicamente en términos económicos, sino que también debe incluir cambios en la calidad de vida, que son menos tangibles.

Mientras que, emite una opinión acerca del desarrollo, como proceso no sólo en cuestión del tercer mundo, sino una preocupación universal que abarca tanto las respuestas al sobre desarrollo como al subdesarrollo. Además, para Cárdenas (2020) la palabra desarrollo posee varias aplicaciones. Sin embargo, manifiesta que las características generales son las siguientes:

- Es un fenómeno universal con particularidades físicas, intelectuales o sociales.
- Es un proceso perpetuo y sincrónico.
- Involucra incremento, ampliación o cambios de un explícito acontecimiento o proceso, sea en una orientación positiva o no.
- Se forma a través de etapas, cada una de las cuales conjetura otras innovaciones y estados de maduración

Frente a las definiciones mencionados anteriormente, la palabra desarrollo se utiliza ampliamente para referirse a un estado específico de avance o crecimiento. También puede

utilizarse para describir una idea o un producto nuevo y avanzado; o un acontecimiento que constituye una nueva etapa en circunstancias cambiantes. En síntesis, el término desarrollo describe un buen cambio.

De modo que, en los siguientes párrafos se abordará los modelos de desarrollo que están instintivos en el estudio.

Modelos de desarrollo

Con base al fundamento turístico para Gasalis (2019) los modelos de desarrollo son:

Desarrollo económico

Para Lewis (2019) manifiesta que:

El desarrollo económico son programas, políticas o actividades que buscan mejorar el bienestar económico y la calidad de vida de una comunidad. Un aumento de la cantidad de bienes y servicios producidos durante un período de tiempo para mantener a toda la población en una posición mínima de desigualdad.

Asimismo, para Garofoli (2019) sostiene que:

El significado de desarrollo económico dependerá de la comunidad en la que viva. Cada comunidad tiene sus propias oportunidades, retos y prioridades. Su planificación del desarrollo económico debe incluir a las personas que viven y trabajan en la comunidad.

Para Valverde (2018) las estrategias de desarrollo económico suelen tener como objetivos:

- Crear más puestos de trabajo y más variedad de empleos
- Mantener las empresas y conseguir otras nuevas
- Una mejor calidad de vida
- Más personas y empresas que pagan impuestos
- Un uso más productivo de la propiedad
- Promoción de los activos de su comunidad
- Fabricar y vender más productos locales
- Conseguir que más trabajadores cualificados vivan en su comunidad

Asimismo, Paredes (2009) señala que:

El desarrollo económico es un esfuerzo concertado por parte del órgano de gobierno responsable de una ciudad o condado para influir en la dirección de la inversión del sector privado hacia oportunidades que puedan conducir a un crecimiento económico sostenido. El crecimiento económico sostenido puede proporcionar ingresos suficientes para la mano de obra local, oportunidades de negocio rentables para los empresarios e ingresos fiscales para mantener una infraestructura que apoye este crecimiento continuado.

Hay que mencionar, además que para Montano (2009), el desarrollo económico es:

El proceso por el cual las economías nacionales simples y de bajos ingresos se transforman en economías industriales modernas. Aunque el término se utiliza a veces como sinónimo de crecimiento económico, generalmente se emplea para describir un cambio en la

economía de un país que implica mejoras tanto cualitativas como cuantitativas. La teoría del desarrollo económico cómo las economías primitivas y de escasos recursos pueden evolucionar hasta convertirse en economías sofisticadas y relativamente prósperas es de vital importancia para los países subdesarrollados.

Por lo tanto, Acerenza (2020) las instituciones que trabajan en desarrollo económico son:

- Gobiernos locales indígenas y no indígenas
- Cámaras de comercio
- Incubadoras de tecnología o de empresas
- Agencias de desarrollo regional
- Colegios comunitarios, universidades e instituciones de investigación
- Gobiernos provinciales y federales
- Autoridades especiales (como aeropuertos, puertos, etc.)
- Organizaciones sin ánimo de lucro y humanitarias
- Asociaciones empresariales e industriales
- Organizaciones de desarrollo de la mano de obra
- Grupos de vecinos

- Proveedores de servicios públicos (ayudan a atraer a las empresas y a su crecimiento)

Las organizaciones de desarrollo económico ofrecen programas, políticas y actividades para mejorar el bienestar económico de sus comunidades. La economía del desarrollo es una rama de la economía que se centra en mejorar las condiciones fiscales, económicas y sociales de los países en desarrollo. En este campo también se examina los factores macroeconómicos y microeconómicos relacionados con la estructura de las economías en desarrollo y el crecimiento económico nacional e internacional.

Desarrollo social

Para Schaffer (2020) el desarrollo social consiste en mejorar el bienestar de cada individuo de la sociedad para que pueda alcanzar su máximo potencial. El éxito de la sociedad está ligado al bienestar de todos y cada uno de los ciudadanos.

Por otro lado, para Mallarino (2018) el desarrollo social significa:

Invertir en las personas, donde se requiere la eliminación de barreras para que todos los ciudadanos puedan caminar hacia sus sueños con confianza y dignidad. Se trata de negarse a aceptar que las personas que viven en la pobreza siempre serán pobres. Se trata de ayudar a las personas para que puedan avanzar en su camino hacia la autosuficiencia.

Según Schaffer (2019) el desarrollo social también se refiere a:

Que las personas desarrollan sus habilidades sociales y emocionales a lo largo de la vida, con especial atención en cada una de las etapas de la vida. Un desarrollo social sano permite establecer relaciones positivas con las personas de la sociedad.

Sin embargo, se trata de una evolución y progreso que para Mesa (2018) se basa en las:

Condiciones de vida de las personas de la sociedad y en las relaciones que mantienen entre sí, y con otros grupos e instituciones que componen el tejido social de un estado. Radica, como tal, en el desarrollo del capital humano y social de la nación, lo cual encierra aspectos como la salud, la educación, la seguridad y el empleo, y solo se sintetiza con la disminución de los niveles de pobreza, discrepancia, supresión, retiro y vulnerabilidad de los grupos más necesitados.

En otras palabras, el desarrollo social es promovido por el país desde sus diferentes entidades e instituciones, que son los responsables de efectuar políticas y programas de amparo social para fomentar la inclusión, diseñada especialmente para favorecer a aquellos que viven en las situaciones más precarias.

A su vez, para que el desarrollo social sea viable es importante que haya una gestión gubernamental eficaz, comprometida y responsable, dentro de un marco político de justicia y firmeza institucional que avale su aplicación, eficacia y continuidad. En síntesis, el desarrollo social vendría a ser el paso siguiente al desarrollo económico de un país; donde su propósito es alcanzar el bienestar social.

Desarrollo sostenible

De hecho, otra de los tipos de desarrollo es el sostenible, aquel que según Herrero (2020) se trata de:

Un concepto que apareció por primera vez en 1987 con la publicación del Informe Brundtland, en el que se advertía de las consecuencias negativas para el medio ambiente del

crecimiento económico y la globalización, y que trataba de encontrar posibles soluciones a los problemas causados por la industrialización y el crecimiento demográfico.

En cuanto, a su inicio López (2020) determina:

El desarrollo sostenible nació como un esfuerzo de las naciones por promover un modelo de desarrollo económico global compatible con la conservación del medio ambiente y la equidad social. Además, exige esfuerzos concertados para construir un futuro inclusivo, sostenible y resistente para las personas y el planeta.

Por lo tanto, el autor Sachs (2015) señala que es un enfoque del desarrollo que busca el equilibrio entre las distintas necesidades, a menudo contrapuestas, y la conciencia de las limitaciones medioambientales, sociales y económicas a las que nos enfrentamos como sociedad.

Por lo tanto, el desarrollo sostenible representa la transición de la sociedad actual a una más respetuosa con el medio ambiente. Con el mundo enfrentado a una posible crisis climática - escasez de agua, sequía, hambre, condiciones meteorológicas extremas los objetivos de desarrollo sostenible deben garantizar un compromiso y un equilibrio entre el crecimiento económico, la preservación del medio ambiente y el bienestar social.

De acuerdo con Colom (2019), se trata de:

El desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades", en otras palabras, se trata de explotar los recursos del planeta con moderación, sin sobrepasar su capacidad de renovación natural.

Desde la óptica de Artaraz (2020) existen 3 pilares del desarrollo sostenible:

- La sostenibilidad económica: cuyo objetivo es reducir la pobreza extrema y garantizar un empleo justo y remunerado para todos.
- La sostenibilidad medioambiental: que pretende proteger el equilibrio natural del planeta, limitando el impacto de las actividades humanas en el medio ambiente.
- La sostenibilidad social: que tiene como objetivo garantizar el acceso a los recursos y servicios básicos para todos.

Para concluir, la definición de desarrollo sostenible es, por tanto, un desarrollo económicamente eficiente, ecológicamente sostenible y socialmente equitativo. Se trata de garantizar una sociedad fuerte, sana y justa. Esto significa satisfacer las diversas necesidades de todas las personas en las comunidades actuales y futuras, promover el bienestar personal, la cohesión social y la inclusión, y crear igualdad de oportunidades. En concreto, el desarrollo sostenible es una forma de organizar la sociedad para que pueda existir a largo plazo. Esto significa tener en cuenta tanto los imperativos presentes como los futuros, como la preservación del medio ambiente y los recursos naturales o la equidad social y económica.

Desarrollo turístico

La relación entre el turismo y el desarrollo es fundamental para el estudio del turismo. El turismo representa un importante sector de la economía mundial y, como tal, es considerado por muchos como un eficaz motor de crecimiento económico y desarrollo en las zonas de destino. (Paredes, 2009)

Sin embargo, desde otra postura la mayoría de los destinos se enfrentan a lo que se ha denominado un dilema de desarrollo. Si bien se reconocen los beneficios que aporta el turismo, como la generación de ingresos, divisas e ingresos públicos, el empleo, los vínculos económicos, el desarrollo de infraestructuras y la mejora del medio ambiente, también se reconocen las consecuencias negativas del desarrollo turístico. (Cárdenas, 2020)

A su vez, la industria del turismo es importante por los beneficios que aporta y por su papel como actividad comercial que crea demanda y crecimiento para muchas más industrias. El turismo no sólo contribuye a aumentar las actividades económicas, sino que también genera más empleo e ingresos y desempeña un papel importante en el desarrollo. (Valverde, 2021)

De acuerdo con los autores anteriormente citados, el desarrollo turístico es el proceso de establecer y mantener una industria turística en un lugar determinado. En su nivel más fundamental, el desarrollo del turismo puede definirse como el proceso de elaboración de estrategias y planes para aumentar/desarrollar/fomentar el turismo en un destino concreto.

Desarrollo turístico local

Respecto a la teoría del desarrollo local se ha generado una extensa literatura y Vázquez (2018), citado por Ramírez (2020) hace mención que el desarrollo local permite conocer “Una serie de experiencias en el uso de recursos locales (recursos humanos y financieros) sin intervención directa del estado y localizados en un pequeño sector” esta ideología se extiende por todo el territorio.

En la actualidad, Mendoza (2017) considera que, debido al crecimiento exponencial del turismo, es más común hablar de turismo basado en el desarrollo local y muchos territorios que

están realizando actividades de rescate y expansión económica, gracias al crecimiento significativo de ciertos sectores productivos.

Entonces, numerosos documentos internacionales muestran que el turismo ha contribuido al desarrollo y ha consolidado su vitalidad y tolerancia social de los pueblos. A su vez Garrido (2018) asevera que la industria genera fuentes de empleo y nuevos emprendimientos en países que buscan su desarrollo y a su vez permite colaborar en la disminución de la pobreza local.

Por ende, si se analiza el desarrollo local se puede tener en cuenta que surge en Europa como una estrategia para sobresalir de la crisis económica. Se lo considera un método de regulación horizontal. Y se toma como un origen a la globalización ya que demuestra una dialéctica global-local en cuanto al desarrollo de los pueblos.

Por tanto, Mantero (2019) aporta con la siguiente información:

El desarrollo local se entiende como un modelo de planificación que contribuye al crecimiento de las actividades locales para grupos específicos de personas, es un proceso interno que se basa en las iniciativas de la población local para utilizar y evaluar sus recursos.

De acuerdo, la autora Varisco (2018) se desarrollan algunas corrientes como: desarrollo local, desarrollo local endógeno, desarrollo local integrado, los cuales pueden reunirse en un solo concepto que englobe al desarrollo local en general. Para ello es pertinente describirlos:

- El desarrollo local comprende una política global que incluye la descentralización administrativa, la organización de la población, la planificación del territorio y la creación de infraestructura y servicios.

- El desarrollo local endógeno se define como el proceso que se encuentra encaminado a mejorar el bienestar de la comunidad mediante el uso básico o principal de sus propios recursos humanos y materiales para la realización de actividades económicas y socioculturales. Este modelo tiene una iniciativa privada que juega un papel importante, por lo que se necesitan nuevas fórmulas de contribución empresarial y colaboración social.
- El desarrollo local integrado enfatiza la integración de todo el potencial de los recursos existentes como una base de aprovechamiento en el área. Bajo este modelo, tratamos de minimizar el uso de tecnología externa, con especial énfasis en la movilización y desarrollo de los recursos humanos, así como lograr un acceso más justo y eficiente a los materiales de producción y una distribución más equitativa de los ingresos. (Varisco, 2018)

Importancia del desarrollo local

El propósito del desarrollo local es crear la capacidad de una zona definida para mejorar su futuro económico y la calidad de vida de sus habitantes. El desarrollo local contribuye de forma importante a los resultados económicos nacionales y se ha vuelto más crítico con el aumento de la competencia mundial, la movilidad de la población, los avances tecnológicos y las consiguientes diferencias y desequilibrios espaciales. (Casalis, 2020)

asimismo, un desarrollo local eficaz puede reducir las disparidades entre los lugares pobres y los ricos, aumentar el número de puestos de trabajo y empresas generados localmente, incrementar la inversión global del sector privado, mejorar los flujos de información con los inversores y promotores, y aumentar la coherencia y la confianza con que se lleva a cabo la estrategia económica local (Ramírez, 2020). Esto también puede dar lugar a una mejor

evaluación del diagnóstico de los activos económicos locales y las ventajas distintivas, y conducir a una evaluación más sólida de la estrategia.

Características del desarrollo local

Para Artaraz (2020) definir las características fundamentales del desarrollo económico local parece un ejercicio sencillo: se trata de algo relacionado con el desarrollo económico, probablemente algún tipo de actividades de promoción, y se produce a nivel local.

Por lo que, una política de desarrollo económico nacional incluye varias actividades que están completamente fuera del alcance de cualquier iniciativa de desarrollo local, y viceversa. Otra forma de definir es que todas aquellas actividades que tienen como objetivo promover la inversión en la localidad. Este punto de vista sería engañoso, ya que podría implicar una atención exagerada a la inversión interna. (Garrido, 2018)

Sin embargo, incluye todas las actividades destinadas a mejorar el bienestar de la población local. Esta definición también sería demasiado amplia. Es importante distinguir entre desarrollo local y desarrollo local, ya que aborda el desarrollo comunitario, el desarrollo social local y otros tipos de iniciativas locales. Entre sus importantes características se encuentran las siguientes:

- Crear un entorno favorable para las empresas
- Promover la competitividad de las empresas,
- Crear oportunidades para nuevas empresas, ya sean inversores externos o empresarios locales. (Sachs, 2015)

Dimensiones del desarrollo local

Dimensión Económica.

El autor Rodríguez (2019) señala que una de las dimensiones del desarrollo local es la económica, aquella que se basa en:

La promoción de proyectos que generen productividad en diferentes territorios y la promoción de microempresas para desarrollar unidades de servicio y producción. Con todo, la economía cambiará de acuerdo con los requisitos estructurales, la competitividad y la globalización económica, y servirá como eje horizontal de sostenibilidad ambiental para mejorar las condiciones de vida de las personas.

Dimensión Ambiental.

Al igual que la autora Gallardo (2017) sostiene que la segunda dimensión es la ambiental, misma que expresa que:

Cuando se habla de medio ambiente, se relaciona con una serie de medidas encaminadas a proteger el medio natural, y para ello se aplica un plan de gestión ambiental. Por eso, es muy importante proponer un plan de manejo y leyes ambientales para proteger el medio natural de la población, pero cualquier cambio o transformación que siempre deba llevarse a cabo traerá siempre consecuencias favorables y desfavorables, como la contaminación del medio ambiente.

Dimensión social y cultural.

Sin dejar de lado lo expuesto por los autores Ávila & Badaró (2019), quienes aseguran que la tercera dimensión del desarrollo local es de carácter social y cultural:

Esta dimensión incluye el acceso a la educación, la salud, la seguridad, etc. Según la teoría desarrollada, se puede considerar como lo que se necesita para el desarrollo dinámico del turismo. Su base es el impacto del turismo. Este está determinado por la incidencia del capital humano en las fábricas de servicios turísticos. Por lo tanto, cuando los turistas visitan un sector, las localidades deben fabricar bienes de consumo.

En este sentido, el desarrollo local enfocado al sector turístico busca mejorar los aspectos socioeconómicos de la comunidad a través de programas y proyectos que garanticen factores laborales, económicos y de desarrollo. Por lo tanto, para fines de esta investigación, cuando se trata de los aspectos sociales y culturales del desarrollo local relacionado con las actividades turísticas, es necesario considerar factores específicos y cualidades de ciertas poblaciones que permitirán de una forma directa en la comunidad y de esta manera impulsar a las personas a actuar en beneficio común.

En efecto, Baños (2020) considera que:

El desarrollo local se transforma en un proceso sistemático, sostenible que construye nuevas capacidades en la sociedad local y debe abordar el desarrollo regional desde una perspectiva holística. Partiendo de esta premisa, el desarrollo debe convertirse en un proceso integral indispensable.

Por lo tanto, el autor señala que en la “Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local” (Silva, 2003), se propone un proceso que destaca al eje integral de manera fundamental para generar el desarrollo local este proceso asume las siguientes fases:

- Diagnóstico
- Vocaciones
- Objetivos estratégicos y específicos
- Estrategia local de desarrollo
- Proyectos de inversión

De esta forma, a largo plazo, la finalización de este proceso refleja una meta común. La cual define el resultado del proceso y el inicio de uno nuevo; el modelo propuesto de Silva (2003) facilita la toma de decisiones con base en las realidades rurales, a partir de la Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local del autor considerando los cuatro ejes fundamentales:

- Desarrollo económico local y fomento productivo
- Ordenamiento territorial y desarrollo de infraestructuras
- Desarrollo social y capital humano
- Desarrollo institucional, articulación de actores y participación

Cocina tradicional como una alternativa de desarrollo turístico local

El turismo por medio de la cocina tradicional impulsa los ingresos de la economía, crea miles de puestos de trabajo, desarrolla las infraestructuras de los prestadores de servicio de un país y siembra un sentimiento de intercambio cultural entre extranjeros y ciudadanos. El

número de puestos de trabajo creados por el turismo en muchos ámbitos diferentes es significativo. (Suremain, 2018)

En cuanto a la gestión turística de la ciudad, el turismo gastronómico basado en la cocina tradicional representar una gran oportunidad para el desarrollo de los destinos turísticos (Linares, 2018). En consecuencia, el turismo y las actividades relacionadas con él se consideran siempre un motor de crecimiento para el desarrollo sociocultural, económico y medioambiental de una región, un destino o un estado en particular, que crea un amplio abanico de empleos y elimina la pobreza de la sociedad.

Por ello, el turismo en favor de los pobres basado en la comunidad se mantienen en alta estima y son exigidos por la naturaleza para la mejora de la sociedad y de la comunidad receptora. El turismo desempeña un papel fundamental en el fomento del desarrollo local e inclusivo en todos los aspectos de la sociedad. Pero, cuando el turismo se combina con la cultura y la comida crea una plataforma sólida para que los visitantes experimenten la esencia de un destino. El viaje de los visitantes se vuelve más valioso cuando las experiencias en tiempo real se derivan del destino. (Díaz, 2018)

De hecho, el interés de los turistas por las diferentes culturas alimentarias es un factor de desarrollo local en los ámbitos agroalimentario y artesanal, al tiempo que contribuye a la valorización de la cultura y el patrimonio alimentarios. Como parte de la experiencia turística, comer la cocina local es una forma de romper con la rutina estandarizada y cotidiana al llevar al turista a reinos culinarios desconocidos. Este distanciamiento de la vida cotidiana ya es posible en el país de origen mediante el consumo de comida exótica en casa o en los llamados lugares étnicos. (Peña, 2020)

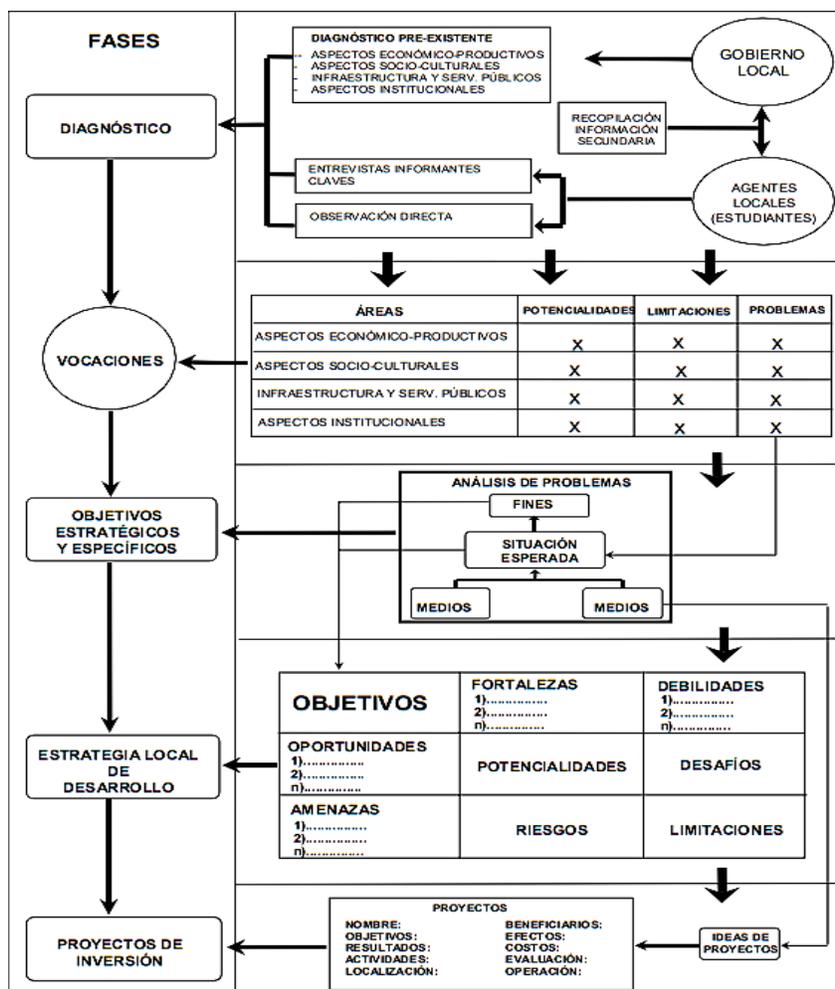
Por eso, a algunos turistas les gusta llevar consigo especias o bebidas específicas, ya que les ayudan a traer recuerdos y sensaciones agradables. Si no es posible llevar algunos ingredientes, los turistas pueden decidir comer la comida que más se parezca a su comida tradicional, independientemente de que su visita a otro país sea por negocios o por placer. La comida tradicional puede definirse de muchas maneras, pero la explicación más sencilla es que se refiere a los platos/alimentos que se transmiten de una generación a otra. (Vega, 2018)

En casi todos los países, esto preserva el patrimonio alimentario tradicional, que es el ingrediente inseparable de la tradición única de cada país. La comida tradicional es también un componente importante del desarrollo turístico local, por medio de estrategias donde se promueven fuentes más significativas de empleo y un aporte al Producto Interior Bruto (PIB). El turismo beneficia especialmente a las economías de los países en vías de desarrollo, donde se crean la mayoría de los puestos de trabajo y las empresas del sector. (Naranjo, 2020)

En este sentido, el desarrollo del turismo crea una experiencia positiva para la población local, las empresas locales y los propios turistas. Por eso la CEPAL (2012) implementa programas integrales centrados en la mejora de la calidad de vida de los residentes locales, con base a ello, planea dentro de la Metodología para la Elaboración de Estrategias de Desarrollo Local las siguientes fases de la planificación estratégica: diagnóstico, vocación, objetivos estratégicos y específicos y finalmente estrategias de desarrollo local; que serán desarrolladas en el proceso de propuesta basada en generar estrategias de DL para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, a fin de fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina.

Figura 3

Fases de la Planificación Estratégica



Nota. La figura representa las Fases de la Planificación Estratégica. Tomada de la CEPAL (2012).

Marco legal

Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador, Registro Oficial N° 499, del 20 de octubre del 2008, Título II: Capítulo Segundo, Derechos del Buen Vivir; Sección primera, Agua y alimentación, menciona:

Art. 14.- “Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*”.

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

TÍTULO VII: Capítulo segundo, Biodiversidad y Recursos Naturales, Sección Primera, Naturaleza y ambiente:

Art 397.- “En caso de daños ambientales el Estado actuará de manera inmediata y subsidiaria para garantizar la salud y la restauración de los ecosistemas. Además de la sanción correspondiente, el Estado repetirá contra el operador de la actividad que produjera el daño las obligaciones que conlleve la reparación integral, en las condiciones y con los procedimientos que la Ley establezca. La responsabilidad también recaerá sobre las servidoras o servidores responsables de realizar el control ambiental” (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)

TÍTULO IV: Regímenes especiales. Capítulo I: Sección Segunda: Gobiernos de los Distritos Metropolitanos Autónomos Descentralizados

Artículo 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados

g) “El desarrollo planificado participativamente para transformar la realidad y el impulso de la economía popular y solidaria con el propósito de erradicar la pobreza, distribuir equitativamente los recursos y la riqueza, y alcanzar el buen vivir;”. (Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, 2012)

Artículo 64.- Funciones. - Son funciones de los Gad's:

g) “¿Fomentar la inversión y el desarrollo económico especialmente de la economía popular y solidaria, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo, entre otros, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados;” (Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, 2012). El GAD parroquial al ser elegido de una manera democrática tiene la responsabilidad fomentar, organizar y gestionar la participación ciudadana, bajo una planificación que impulse al mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores, en este caso apoyando proyectos que beneficien al desarrollo turístico de la localidad que es una alternativa económica que beneficiara a la población.

Capítulo III

Marco metodológico

En este acápite se ilustra la metodología que se llevó a cabo para identificar las características del objeto de estudio a fin de realizar el análisis e interpretación de resultados obtenidos por el levantamiento de información con especial referencia al contexto de la CTF y DTL.

Enfoque de investigación

Enfoque cualitativo

Para Grinnell (2018) un enfoque subjetivo sistemático utilizado para describir las variables y darle sentido al estudio, e trata de explorar la profundidad, la riqueza y la complejidad inherentes al fenómeno (p.12). Este enfoque permitió caracterizar las variables de CTF y DTL.

Enfoque cuantitativo

De acuerdo con Muñoz (2016) la investigación cuantitativa a diferencia de la cualitativa se ocupa de datos numéricos, son métodos básicos utilizados para son estadísticos.

El este sentido, el enfoque de la investigación fue mixto, cualitativo ya que se abordó características descriptivas de las variables de estudio y cuantitativa ya que se trabajó con datos numéricos para la encuesta.

Tipo de investigación

Investigación explicativa

La investigación explicativa. para muchos expertos es el ideal ya que ayuda a la prueba de la idea a defender y busca que las conclusiones lleven a la formulación o al contraste de leyes o principios científicos. En la investigación explicativa se analizan causas y efectos de la relación entre variables. (Muñoz, 2016)

Se utilizó este tipo de investigación ya que permitió explicar y caracterizar cada uno de los platos de la CTF en función de la Ficha del Atlas de Productos elaborado, bajo elementos descriptivos como: nombre del producto, ancestralidad, época de consumo, lugar de consumo, descripción y zona tradicional de consumo, platos que fueron identificados para el diagnóstico situación, fase correspondiente al apartado de propuesta donde se desarrolla las estrategias de desarrollo local para la dinamización turística de la CTF.

Modalidad de investigación

De campo

El autor Hernández (2020) manifiesta que la modalidad de campo es:

La recolección de datos para comprender situaciones o necesidades dentro del análisis, ya que se trata de los recorridos al entorno en el que se realiza el estudio, puede ser natural o social, además es necesaria debido a la precisión y veracidad de los datos.

De tal modo, la presente investigación contó con la modalidad de campo ya que se desarrolló en un medio geográfico que ameritó de la participación del grupo investigativo, por lo tanto, fue necesario acudir al cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas que

ofertan CTF en los cantones de la provincia de Cotopaxi, lo que contribuyó a la recolección de datos.

Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos

Para Albascal (2019) las fuentes de información suelen ser primarias y secundarias:

Las fuentes primarias son trabajos mentales o intelectuales realizados con base a hechos reales, a menudo se hace referencia a proyectos de investigación actuales, mientras que las fuentes secundarias son aquellas en cuya representación están presentes los libros, documentos literarios, entre otros. (p.31)

Para el análisis se ameritó de las dos fuentes de información, las primarias para determinar la situación actual del estudio, y las secundarias por las cuales se comprendió la problemática central lo que facilitó aportar con posibles soluciones.

Por otro lado, Pardinás (2020) afirma que la observación es el medio por el cual un individuo capta información relevante a través de los sentidos, especialmente la visión para percibir la realidad de forma directa. Es así como, la observación fue necesaria para contar con la percepción visual lo que permitió demeritar y ordenar los datos informativos recolectados que fueron indispensables en la investigación.

Además, Rodríguez (2012) manifiesta que los instrumentos vinculados al análisis es el cuestionario estructurado como la encuesta y entrevista. No obstante, Sabino (2017) afirma que la entrevista es una conversación direccionada a personas seleccionadas, quienes ayudan con su participación a obtener datos relativos por medio del conocimiento y experiencia.

También, el autor Livio (2006) señala que la encuesta es aquel procedimiento que permite explorar información numérica tras opiniones públicas emitidas que es expresado en porcentaje, el cual aporta significativamente al proceso investigativo.

En este sentido, los instrumentos que ayudaron a la recoger de información y análisis de las características del objeto de estudio, fueron el cuestionario de entrevista direccionado a los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) de los siete cantones, quienes respondieron las interrogantes en función de los cuatro ejes de desarrollo turístico local: económicos productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, y aspectos institucionales.

Por otro lado, la encuesta bajo la escala de Likert fue aplicada a los comensales que acuden a aquellos establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan platos de la CTF bajo las dimensiones de ancestralidad, tiempo, lugares de consumo y combinaciones.

En cuanto a la tabulación de los datos recolectados luego de haber aplicado el cuestionario pertinente fue indispensable analizar en un programa estadístico que según International Business Machines Corporation IBM (2017) las iniciales corresponden a Statistical Package for the Social Sciences SPSS versión 24.0, correspondiente a un software que facilitó el tratamiento de datos y comprobación de la idea a defender.

Mediante la utilización del programa se procedió a obtener los datos estadísticos, que fueron representados en tablas de frecuencias y gráficos porcentuales, elementos para proceder con el análisis de datos en forma descriptiva por la cual se obtuvo resultados unificados.

Población y Muestra

Para López (2018) señala que:

Una población es un grupo de personas o una serie de cosas que son parte de la investigación, también es denominado como universo y se compone de personas, animales u otras cosas. Mientras que la muestra se refiere al subconjunto del universo en un conjunto, para calcular la muestra se usa una fórmula matemática.

En consecuencia, se consideró como población al número de turistas que acuden a la provincia de Cotopaxi.

Tabla 2

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

Nota. La tabla representa el número de turistas por cantones de la Provincia de Cotopaxi, realización propia a partir de los datos facilitados por el punto de información o GAD cantonal de cada uno de ellos.

Cálculo

$$N: Población = 568\ 000$$

$$z = 1.96$$

$$s = 0.5$$

$$e = 0.05$$

$$n = \frac{N * z^2 * s^2}{e^2(N - 1) + z^2 * s^2}$$

$$n = \frac{568\ 000 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2(568\ 000 - 1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$

$$n = \frac{545507,2}{1420,95}$$

$$n = 384 \text{ habitantes}$$

En este sentido, por medio de la población finita el número de turistas a encuestas son

Por otro parte, la 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. El cuestionario fue tomado de Cruz y Trávez (2022) quienes desarrollaron doce preguntas abiertas de acuerdo a los 4 ejes de la metodología de estrategias de desarrollo local de la CEPAL: económicos productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, y aspectos institucionales (Ver Anexo 2).

Finalmente, para el diagnóstico situacional se ha considerado la ficha de del Atlas de Productos Elaborados (2019) del 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 de: nombre del plato, ancestralidad, fecha festiva, descripción de la festividad, lugares de consumo, ingredientes, forma de preparación, presentación, estado de conservación e imagen.

Análisis e interpretación de resultados

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:

Tabla 3*Principal actividad*

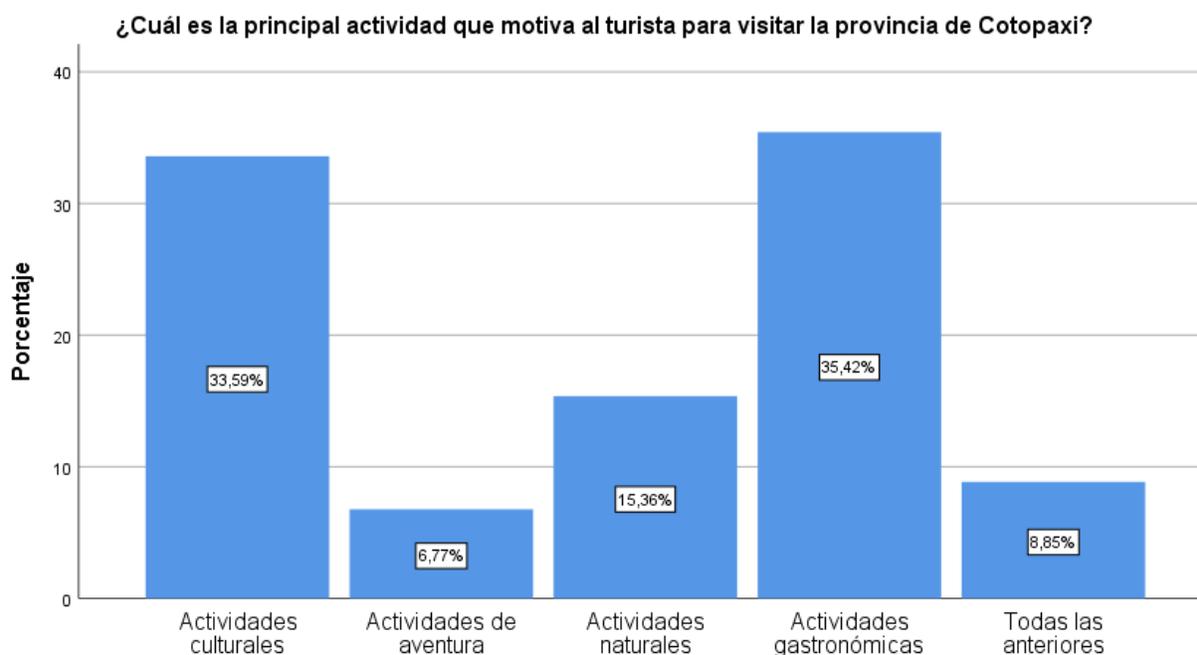
¿Cuál es la principal actividad que motiva al turista para visitar la provincia de Cotopaxi?

	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	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 1

Figura 4

Principal actividad en la provincia de Cotopaxi



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 1 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la motivación que tienen los turistas que visitan la provincia de Cotopaxi, se puede evidenciar que, las actividades gastronómicas son las más frecuentes con el 35,42%, esto se da por su diversidad en platos típicos que poseen los 7 cantones; seguidamente, las actividades culturales tienen una participación del 33,59% donde se incluyen las visitas a las fiestas tradicionales, haciendas, museos, etc.; con el 15,36% se encuentran las actividades naturales, y finalmente, con el 6,77% están las de aventura, porque en la provincia existen lugares limitados donde realizar este tipo de acciones.

Tabla 4

Condiciones de la provincia para el desarrollo del turismo

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

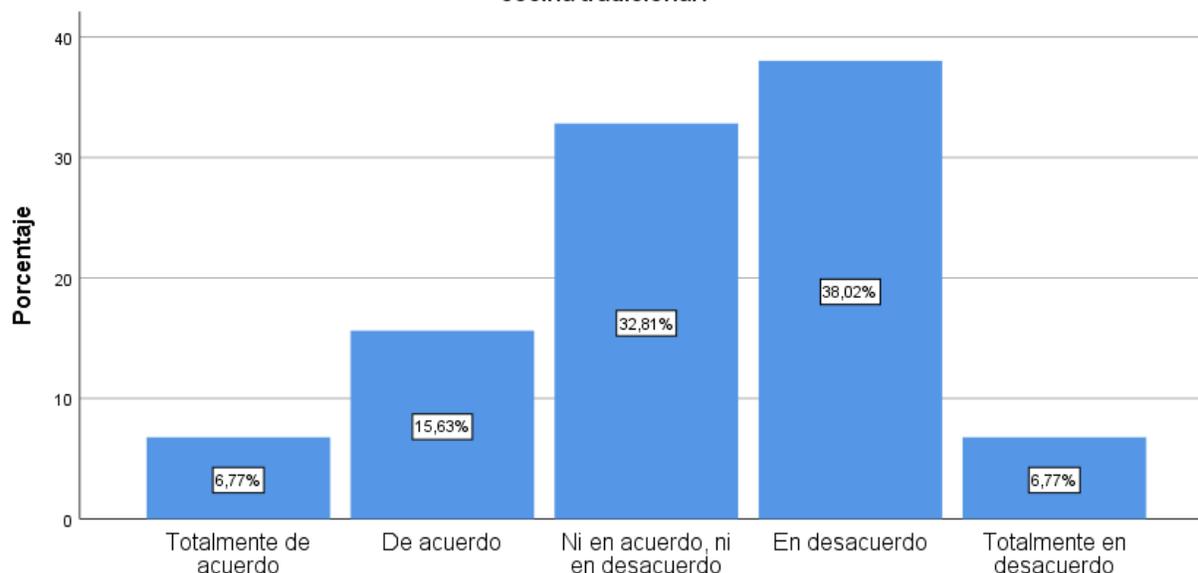
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	26	6,8	6,8	6,8
	De acuerdo	60	15,6	15,6	22,4
	Ni en acuerdo, ni en desacuerdo	126	32,8	32,8	55,2
	En desacuerdo	146	38,0	38,0	93,2
	Totalmente en desacuerdo	26	6,8	6,8	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 2.

Figura 5

Condiciones de la provincia para el desarrollo del turismo

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



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 2 a través de una gráfica de barras.

Análisis: Para el desarrollo del trabajo, ha sido importante conocer si la provincia se encuentra en condiciones para desarrollar el turismo basado en la cocina tradicional, por ello, conforme a la pregunta expuesta, el 38,02% están en desacuerdo, porque no existen estrategias o acciones que lleven a cabo el fomento de la cocina tradicional a nivel cantonal o provincial; no obstante, el 32,81% estuvieron indecisos en su respuesta, esto se da porque no conocen con exactitud las acciones que desarrollan las entidades competentes para el ámbito gastronómico. Sin embargo, con el 15,63% los encuestados están de acuerdo que la provincia está apta para desarrollar este tipo de turismo y con el 6,77% están totalmente en desacuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente.

Tabla 5

Actividades turísticas

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

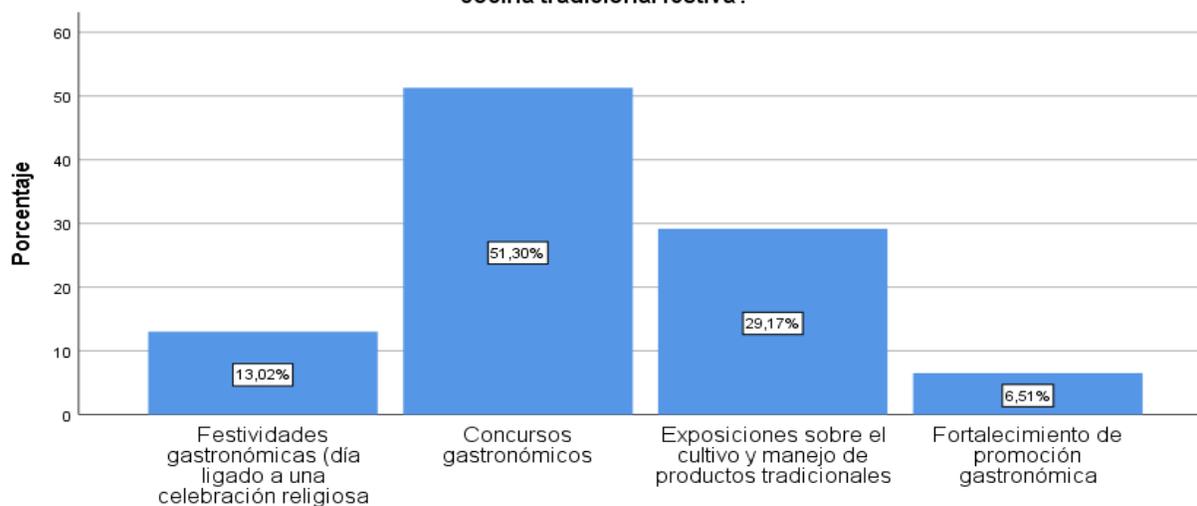
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Festividades gastronómicas (día ligado a una celebración religiosa)	50	13,0	13,0	13,0
Concursos gastronómicos	197	51,3	51,3	64,3
Exposiciones sobre el cultivo y manejo de productos tradicionales	112	29,2	29,2	93,5
Fortalecimiento de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

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 3

Figura 6

Impulso de nuevas actividades

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



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 3 a través de una gráfica de barras.

Análisis: El 51,30% consideran que los concursos gastronómicos en la provincia de Cotopaxi impulsaría el turismo gastronómico enfocado en la cocina festiva, dado que, son actividades donde se muestra la variedad de platos que tiene el territorio y llevan una historia de tradición para los pueblos en donde se elaboran; sin embargo, el 29,17% afirman que sería conveniente realizar exposiciones sobre el cultivo y manejo de los productos ancestrales, siendo una motivación para la elaboración de platos típicos festivos. Por otro lado, el 13,02% han seleccionado las festividades gastronómicas que incluyen un día festivo, ya que, a través del impulso a nuevas actividades se genera un reconocimiento a los platos que en un momento eran consumidos con frecuencia y que en la actualidad se están perdiendo. Finalmente, el 6,51% consideran que sería adecuado el fortalecimiento de la promoción gastronómica, dando a conocer todas las bondades que tiene la cocina festiva en Cotopaxi.

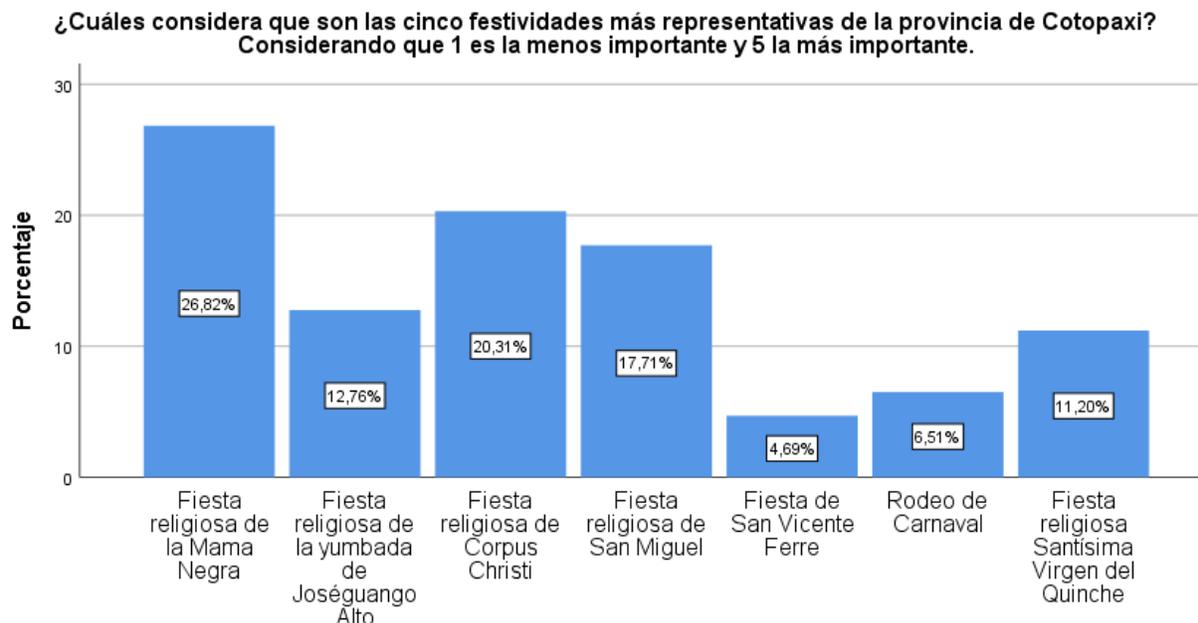
Tabla 6

Festividades más representativas

¿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	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 4.

Figura 7*Festividades más representativas*

Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 4 a través de una gráfica de barras.

Análisis: A nivel nacional existen diferentes festividades que son representativas en cada provincia y a las cuales acuden cientos de turistas, pero en Cotopaxi de acuerdo a la encuesta aplicada, el 26,82% afirman que, la Fiesta religiosa de la Mama Negra tiene mayor aceptación y es considerada como la más distintiva a nivel provincial; seguido de la Fiesta del Corpus Christi que se desarrolla en el cantón Pujilí esto lo asevera el 20,31%. Por consiguiente, el 17,76% aseguran que la Fiesta de la Yumbada de Joséguango Alto puede ser característico, al igual que la fiesta religiosa de San Miguel con el 17,71%. Sin embargo, para el 11,20% de encuestados la Fiesta de la Virgen del Quinche es representativa en los meses de diciembre y enero, donde también acuden turistas nacionales y extranjeros. Finalmente, el 6,51% mencionan que la fiesta de del rodeo de carnaval igual forma parte de las festividades más representativas de la provincia.

Tabla 7*Platos de la cocina tradicional*

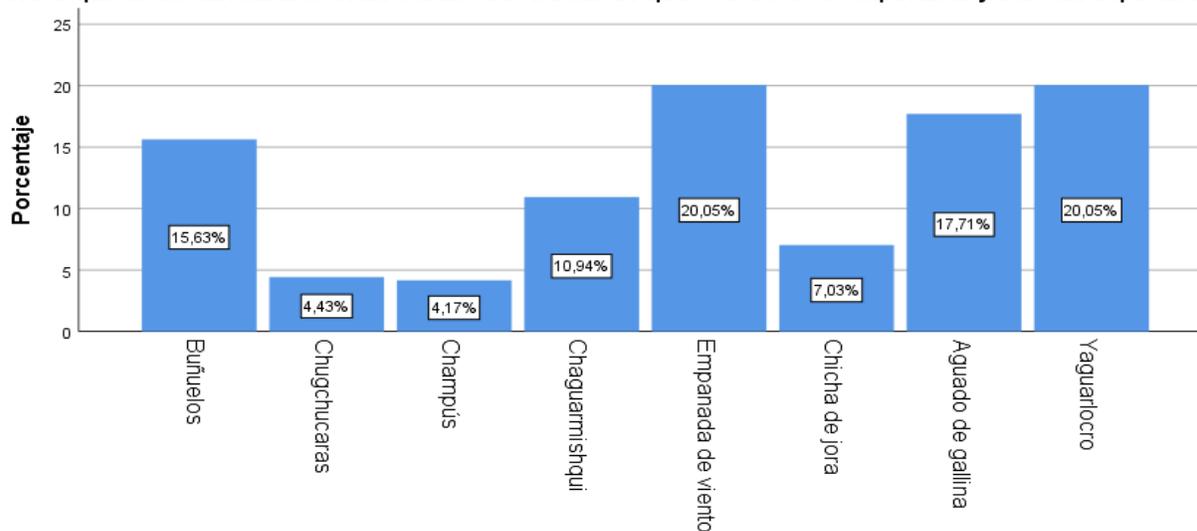
¿De acuerdo con las festividades de la provincia de Cotopaxi señale cinco platos de la cocina tradicional festiva que se ofertan durante estas fiestas?

		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	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 5.

Figura 8*Platos de la cocina tradicional*

¿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



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 5 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta, el 20,05% de encuestados afirman que la empanada de viento y el Yahuarlocro son los platos de la cocina tradicional que se oferta con más frecuencia al realizarse una festividad, al ser tradicionales y por su alta representación territorial; sin embargo, el 17,71% asegura que es el aguado de gallina el plato que se vende y se elabora para una festividad, ya que desde tiempos antiguos se ha preparado para repartir a los invitados; por consiguiente, el 15,63% ha elegido los buñuelos, mismos que son comercializados de manera usual. No obstante, el 10,94% eligió el chaguarmishqui siendo una de las bebidas más antiguas que se acostumbraba a dar en cualquier fiesta representativa de la provincia de Cotopaxi. Seguido, con el 7,03% se encuentra la chicha de jora, bebida muy ancestral preparada frecuentemente en las festividades del territorio. Finalmente, con el 4,43% se encuentran las Chugchucaras y el Champús, plato y bebida que no comúnmente se elabora en las fiestas por su arduo trabajo de preparación.

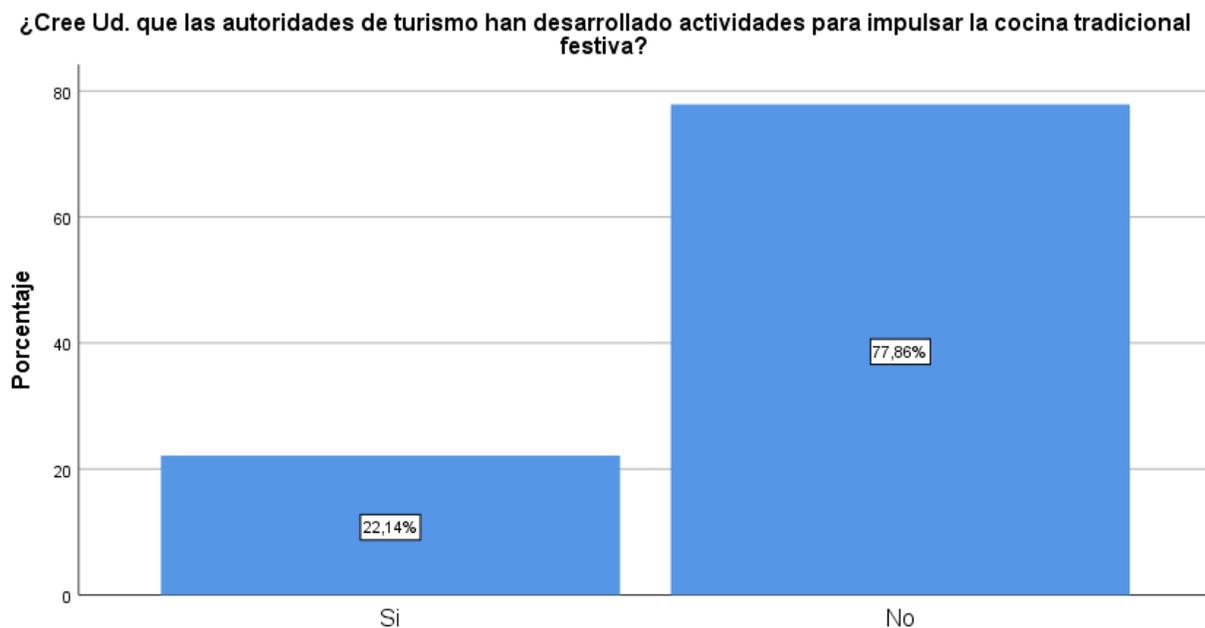
Tabla 8

Impulso de la cocina tradicional festiva

¿Cree Ud. que las autoridades de turismo han desarrollado actividades para impulsar la cocina tradicional festiva?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	85	22,1	22,1	22,1
	No	299	77,9	77,9	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 6.

Figura 9*Impulso de la cocina tradicional festiva*

Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 6 a través de una gráfica de barras.

Análisis: La contribución por parte de las entidades gubernamentales contribuyen al desarrollo local de un territorio, a través de diferentes acciones, por ello, de acuerdo a la encuesta aplicada, el 77,86% consideran que las autoridades de turismo no han desarrollado actividades para impulsar la cocina tradicional festiva, lo que ha limitado la economía y desarrollo de la provincia de Cotopaxi, sin embargo, el 22,14% afirman que las autoridades de una u otra manera contribuyen al impulso, no obstante, la mayor parte desconocen sobre estas acciones y donde se han desarrollado.

Tabla 9*Desarrollo de la cocina tradicional*

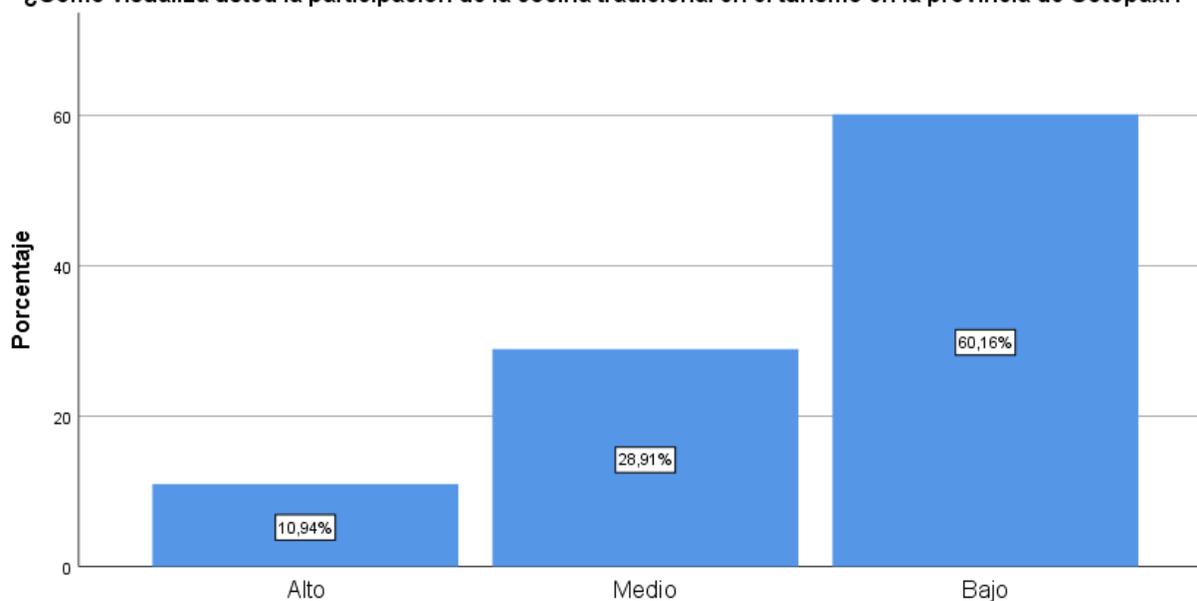
¿Cómo visualiza usted la participación de la cocina tradicional en el turismo en la provincia de Cotopaxi?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	42	10,9	10,9	10,9
	Medio	111	28,9	28,9	39,8
	Bajo	231	60,2	60,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 7.

Figura 10*Desarrollo de la cocina tradicional*

¿Cómo visualiza usted la participación de la cocina tradicional en el turismo en la provincia de Cotopaxi?



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 7 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta acerca de la visualización sobre la participación de la cocina tradicional festiva en el turismo en la provincia, el 60,16% de encuestados afirman que tiene un nivel bajo, dado que, no se han planteado alternativas o estrategias que permitan promocionar este tipo de cocina a nivel local ni provincial; sin embargo, el 28,91% mencionan que tiene un nivel medio de desarrollo, porque incluyen platos típicos representativos de los cantones, mismos que se engloba en las chugchucaras, queso de hoja y hornado. Por otro lado, el 10,94% restante aseguran que tiene un nivel alto, porque la mayoría de turistas que visitan la provincia degustan de los platos típicos mencionados y estos son representativos del territorio.

Tabla 10

Beneficios de la promoción de la cocina tradicional

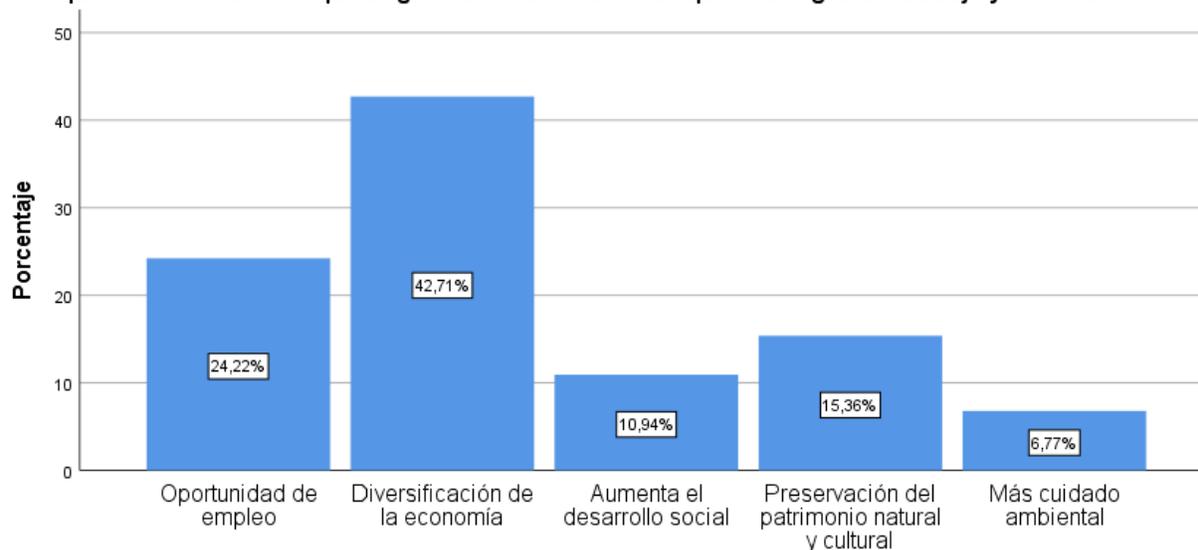
¿A su criterio, ¿Si se promociona turísticamente a los cantones de la provincia de Cotopaxi y su gastronomía, qué beneficios son los que se generaría? Considerando que 1 es el grado más bajo y 5 el más alto.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Oportunidad de empleo	93	24,2	24,2	24,2
	Diversificación de la economía	164	42,7	42,7	66,9
	Aumenta el desarrollo social	42	10,9	10,9	77,9
	Preservación del patrimonio natural y cultural	59	15,4	15,4	93,2
	Más cuidado ambiental	26	6,8	6,8	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 8.

Figura 11**Beneficios de la promoción de la cocina tradicional**

¿A su criterio, ¿Si se promociona turísticamente a los cantones de la provincia de Cotopaxi y su gastronomía, qué beneficios son los que se generaría? Considerando que 1 es el grado más bajo y 5 el más alto.



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 8 a través de una gráfica de barras.

Análisis: A través de acciones y estrategias enfocadas al turismo se obtienen beneficios que mejoran la calidad de los servicios, por lo tanto, de acuerdo a la encuesta aplicada, el 42,71% afirman que con la promoción de la cocina tradicional festiva en los 7 cantones que pertenece a Cotopaxi, se obtendrá mayor diversificación económica para la población, sin embargo, el 24,22% aseguran que obtendrán beneficios enfocados a la oportunidad de empleo. Por consiguiente, el 15,36% creen que mejorarán la preservación del patrimonio natural y cultural de sus territorios, ya que, los productos para preparar y elaborar los platos son obtenidos de la naturaleza, y gran parte de los encuestados cultivan dichos ingredientes. Sin embargo, el 10,94% afirman que mejorarán el desarrollo social, y el 6,77% mejorará el cuidado ambiental

Tabla 11*Prestadores de servicios*

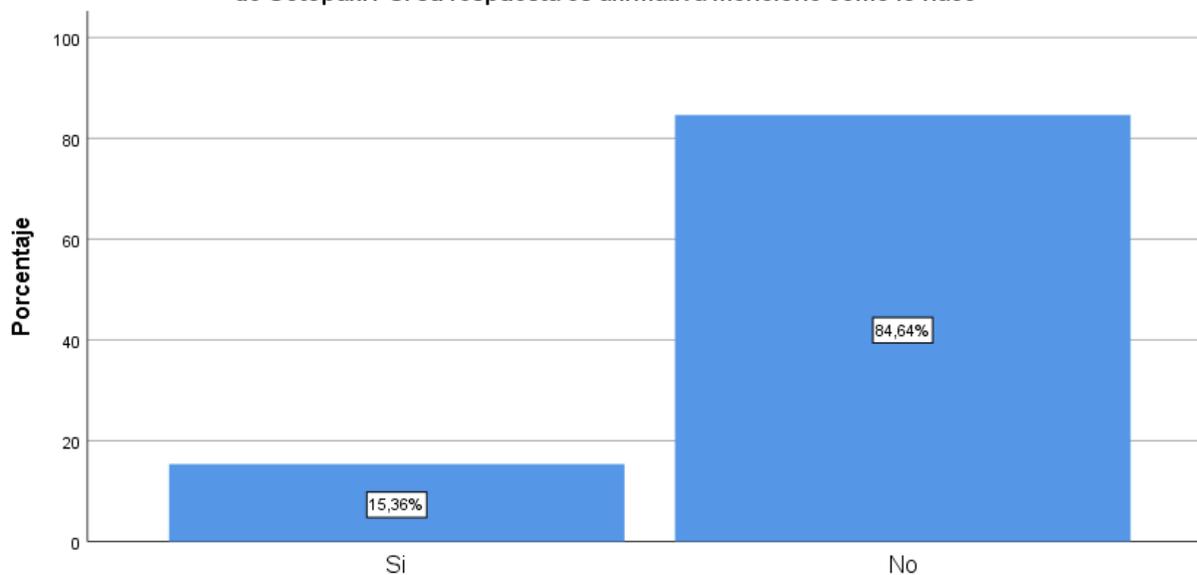
¿Considera usted que los prestadores de servicios promocionan la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi? Si su respuesta es afirmativa mencione como lo hace

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	59	15,4	15,4	15,4
	No	325	84,6	84,6	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 9.

Figura 12*Prestadores de servicios*

¿Considera usted que los prestadores de servicios promocionan la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi? Si su respuesta es afirmativa mencione como lo hace



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 9 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la participación de los prestadores de servicios, de la provincia de Cotopaxi, se puede evidenciar que 84,64% de encuestados consideran que no promocionan la cocina tradicional festiva, porque este grupo en su gran mayoría solamente realizan sus actividades por conveniencia y se limitan a desarrollar acciones que vayan de la mano con otro ámbito como es la gastronomía, sin embargo, el 15,36% consideran que si promocionan esta tipología de gastronomía, ya que, pueden ser grupos que se alinean a la promoción de la cocina tradicional y son quienes están directamente relacionadas con turistas.

Tabla 12

Estrategias enfocadas a la cocina tradicional

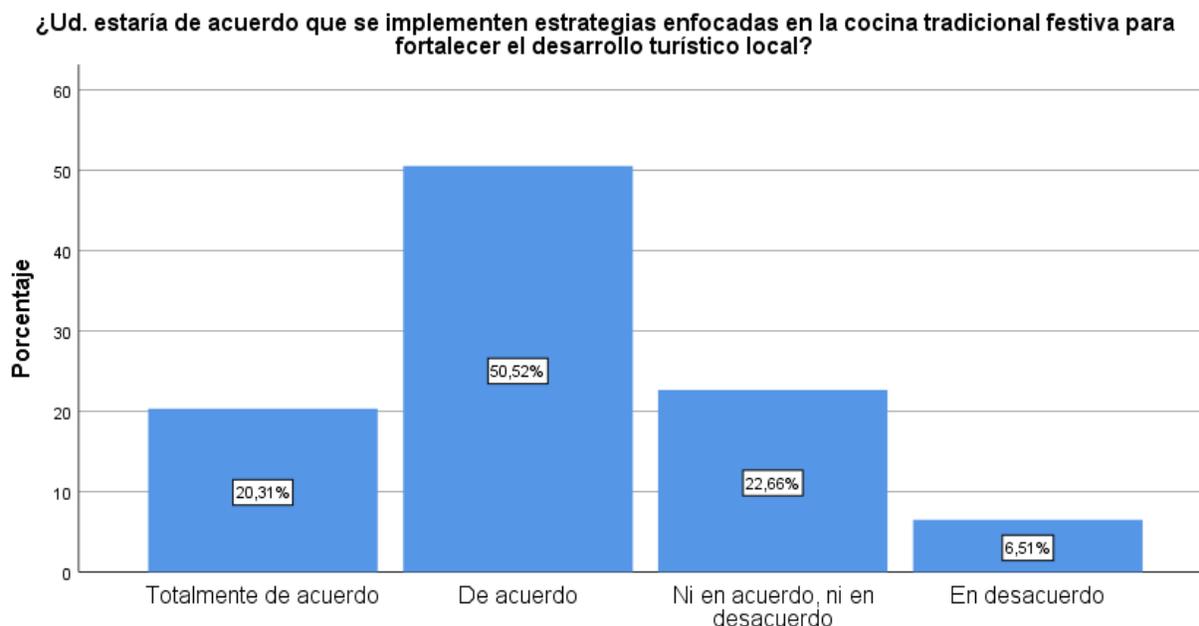
¿Ud. estaría de acuerdo que se implementen estrategias enfocadas en la cocina tradicional festiva para fortalecer el desarrollo turístico local?

		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	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 10.

Figura 13

Estrategias enfocadas a la cocina tradicional



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 10 a través de una gráfica de barras.

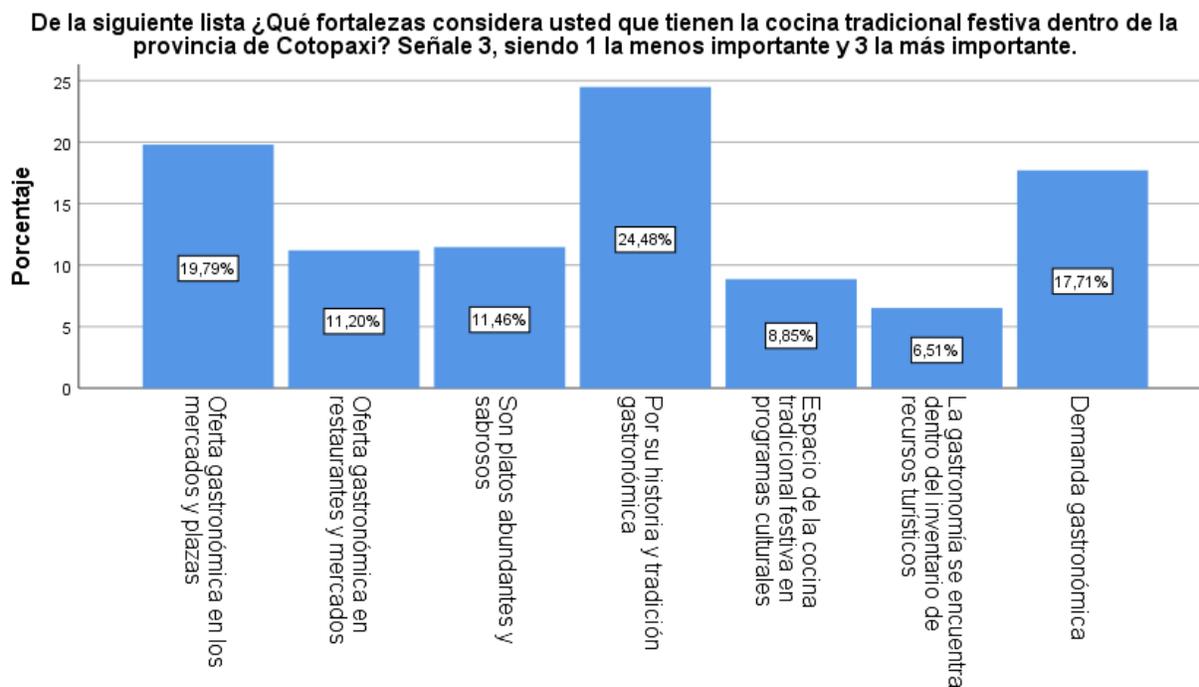
Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta acerca de la implementación de estrategias para fortalecer el desarrollo turístico local, el 50,52% están de acuerdo, porque no se han desarrollado estrategias que vayan acorde a la gastronomía ni mucho menos a la cocina tradicional festiva, y como se visualizó en la pregunta 5, existen diversos platos que son y fueron otorgados en las festividades de cada cantón, pero que en la actualidad son desconocidas y no se han retornado a su preparación. Además, el 22,66% están indecisos con la implementación de estrategias, el 20,31% están totalmente de acuerdo y el 6,51% en desacuerdo.

Tabla 13*Fortalezas de la cocina tradicional festiva*

De la siguiente lista ¿Qué fortalezas considera usted que tienen la cocina tradicional festiva dentro de la provincia de Cotopaxi? Señale 3, siendo 1 la menos importante y 3 la más importante.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Oferta gastronómica en los mercados y plazas	76	19,8	19,8	19,8
	Oferta gastronómica en restaurantes y mercados	43	11,2	11,2	31,0
	Son platos abundantes y sabrosos	44	11,5	11,5	42,4
	Por su historia y tradición gastronómica	94	24,5	24,5	66,9
	Espacio de la cocina tradicional festiva en programas culturales	34	8,9	8,9	75,8
	La gastronomía se encuentra dentro del inventario de recursos turísticos	25	6,5	6,5	82,3
	Demanda gastronómica	68	17,7	17,7	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 11.

Figura 14*Fortalezas enfocadas a la cocina tradicional*

Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 11 a través de una gráfica de barras.

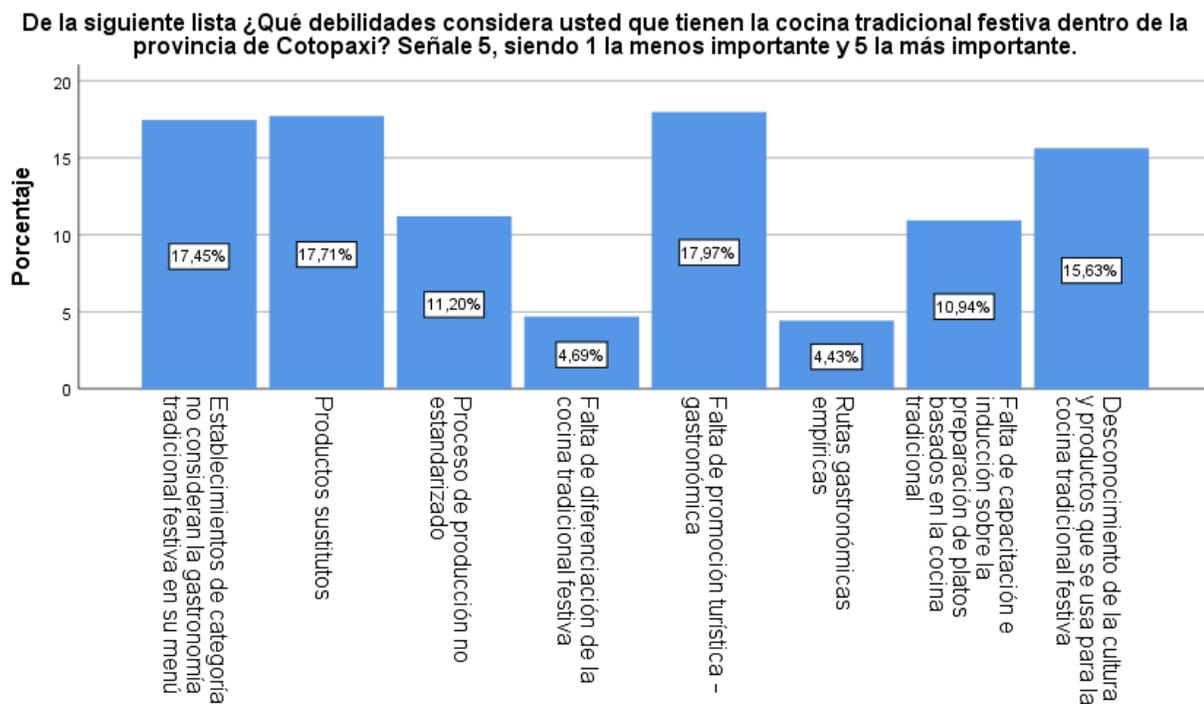
Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta acerca de las fortalezas que tiene la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi, el 24,48% asegura que es su historia y tradición gastronómica lo que representa a esta tipología de cocina, dado que, desde tiempos remotos los platos representativos expuestos en la tabla 7 han sido el ícono principal en las diferentes festividades celebradas en los 7 cantones de la provincia; sin embargo, el 19,79% manifiesta que la fortaleza es la oferta gastronómica en las plazas y mercados, puesto que, hasta la actualidad ciertos platos representativos se ofertan al turista local, nacional e internacional; por otro lado, el 17,71% se ha decidido por la demanda gastronómica, el motivo se direcciona por su alta representación cultural en el territorio, con el 11,46% aseguran que la fortaleza es que son abundantes y sabrosos, que se ofertan en restaurantes.

Tabla 14*Debilidades de la cocina tradicional festiva*

De la siguiente lista ¿Qué debilidades considera usted que tienen la cocina tradicional festiva dentro de la provincia de Cotopaxi? Señale 5, siendo 1 la menos importante y 5 la más importante.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Establecimientos de categoría no consideran la gastronomía tradicional festiva en su menú	67	17,4	17,4	17,4
	Productos sustitutos	68	17,7	17,7	35,2
	Proceso de producción no estandarizado	43	11,2	11,2	46,4
	Falta de diferenciación de la cocina tradicional festiva	18	4,7	4,7	51,0
	Falta de promoción turística – gastronómica	69	18,0	18,0	69,0
	Rutas gastronómicas empíricas	17	4,4	4,4	73,4
	Falta de capacitación e inducción sobre la preparación de platos basados en la cocina tradicional	42	10,9	10,9	84,4
	Desconocimiento de la cultura y productos que se usa para la cocina tradicional festiva	60	15,6	15,6	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 12.

Figura 15*Debilidades de la cocina tradicional festiva*

Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 12 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta acerca de las debilidades que presenta la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi, se ha evidenciado que, el 17,97% han seleccionado que la falta de promoción turística-gastronómica y con el 17,71% los productos sustitutos debilitan que la cocina en estudio sea reconocida porque se incluyen nuevos productos y nuevas preparaciones, dejando de lado las técnicas ancestrales utilizadas; sin embargo, con el 17,45% manifiestan que la debilidad es que los establecimientos no consideran la gastronomía tradicional en el menú, con el 15,63% el desconocimiento de la cultura y productos que se usan para este tipo de cocina, es decir, los ingredientes que antes se usaban ahora ya no se lo utiliza, desvalorizando su cultura ancestral. Asimismo, el 11,20%

considera que el proceso no estandarizado y falta de capacitación son las debilidades de esta cocina.

Tabla 15

Condiciones enfocadas a la cocina tradicional

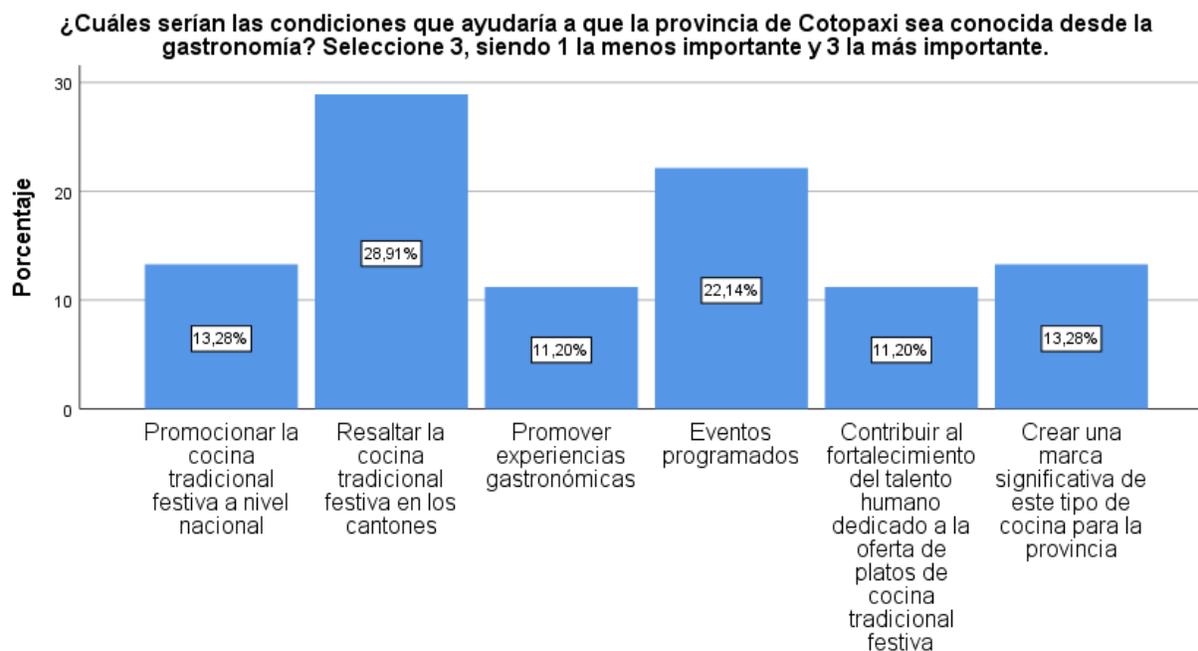
¿Cuáles serían las condiciones que ayudaría a que la provincia de Cotopaxi sea conocida desde la gastronomía? Seleccione 3, siendo 1 la menos importante y 3 la más importante.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Promocionar la cocina tradicional festiva a nivel nacional	51	13,3	13,3	13,3
	Resaltar la cocina tradicional festiva en los cantones	111	28,9	28,9	42,2
	Promover experiencias gastronómicas	43	11,2	11,2	53,4
	Eventos programados	85	22,1	22,1	75,5
	Contribuir al fortalecimiento del talento humano dedicado a la oferta de platos de cocina tradicional festiva	43	11,2	11,2	86,7
	Crear una marca significativa de este tipo de cocina para la provincia	51	13,3	13,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de la pregunta 13.

Figura 16

Estrategias enfocadas a la cocina tradicional



Nota. La figura muestra los resultados de la pregunta 13 a través de una gráfica de barras.

Análisis: De acuerdo a la pregunta expuesta sobre las condiciones que ayudaría a la provincia de Cotopaxi a ser reconocida gastronómicamente, el 28,91% considera que, resaltar la cocina tradicional festiva en los cantones contribuye a fortalecer el turismo gastronómico; el 22,14% afirma que sería conveniente realizar eventos programados enfocados en esta cocina, con la finalidad de dar a conocer a los turistas sobre qué tipo de platos se han elaborado desde tiempos antiguos; sin embargo, el 13,28% menciona que sería necesario crear una marca para promocionar la cocina tradicional festiva a nivel local, cantonal, provincial y nacional, con ello, se logrará establecer nuevas estrategias basadas en la marca.

Análisis general de la encuesta

De acuerdo con las 384 encuestas realizadas a los turistas que visitan los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, se ha evidenciado que, la principal actividad que motiva al turista a visitar la provincia son las actividades gastronómicas por su diversidad en platos típicos. Sin embargo, al tener esa fortaleza la provincia no está en condiciones para desarrollar este tipo de turismo, porque no existen estrategias o acciones que lleven a cabo el fomento de la cocina tradicional a nivel cantonal o provincial.

No obstante, frente a esta problemática se espera que el impulso del turismo gastronómico se lo realice mediante concursos en los diferentes cantones, puesto que, son actividades donde se muestra la variedad de platos que tiene el territorio que llevan una historia de tradición para los pueblos en donde se elaboran. A su vez, como la fiesta de la Mama Negra es uno de los acontecimientos más representativos, es donde se oferta con más frecuencia las empanadas de viento.

Por otro lado, en cuanto al impulso de la cocina tradicional festiva por parte de las autoridades de turismo, los encuestados afirman que no han desarrollado actividades para impulsarla, lo que ha limitado la economía y desarrollo de la provincia de Cotopaxi, visualizándolo con una participación baja ante la falta de estrategias que permitan promocionar este tipo de cocina.

Sin embargo, al establecerse estas acciones podría diversificar la economía del territorio, siempre y cuando los prestadores de servicios turísticos contribuyan a la promoción, dejando de lado sus actividades por conveniencia propia. Por ello, se demuestra que los encuestados están de acuerdo en implementar estrategias basadas en la cocina tradicional festiva.

Finalmente, como fortaleza se ha identificado la historia y tradición gastronómica que tienen la cocina tradicional, pero su debilidad son los productos sustitutos, pero para contrarrestar esta debilidad se debería resaltar la cocina tradicional festiva de los 7 cantones mediante eventos programados.

Análisis de las entrevistas

De acuerdo a las entrevistas aplicada a los 7 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, se presentan los resultados obtenidos por cada pregunta expuesta:

Tabla 16 Datos de entrevistados

Datos de entrevistados

Entrevistado 1: GAD cantonal Latacunga Nombre: Juan Pablo Parreño Edad: 36 años Profesión: Administración de empresas Cargo: Director de Turismo Municipio Tiempo de experiencia laboral: 12 años	Entrevistado 2: GAD cantonal Salcedo Nombre: Juana Vélez Edad: 27 años Profesión: Ecoturismo Cargo: Secretaría del GAD Tiempo de experiencia laboral: 2 años
Entrevistado 3: GAD cantonal Pujilí Nombre: Nancy Fabiola Tibán Edad: 41 años Profesión: Lic. De la educación Cargo: Encargado de turismo Tiempo de experiencia laboral: 5 años	Entrevistado 4: GAD cantonal Saquisilí Nombre: Jorge Fabian Escobar Edad: 31 años Profesión: Dpto. Turismo Cargo: Turismo y hotelería Tiempo de experiencia laboral: 6 años
Entrevistado 5: GAD cantonal Sigchos Nombre: María Belén Mera Edad: 38 años Profesión: Lic. Lengua y literatura Cargo: secretaria Tiempo de experiencia laboral: 18 años	Entrevistado 6: GAD cantonal Pangua Nombre: Laura Soledad Soria Edad: 29 años Profesión: Administración de empresas Cargo: Punto de información Tiempo de experiencia laboral: 8 años
Entrevistado 5: GAD cantonal La Maná Nombre: Mario Enrique López Edad: 42 años Cargo: Dpt. Proyectos Tiempo de experiencia laboral:	

Nota. La tabla muestra los datos de los respectivos GAD cantonales entrevistados.

Tabla 17

Entrevista 1

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	La estrategia que se ha llevado a cabo para el manejo turístico es la capacitación a los prestadores de servicios turísticos y a sus empleados garantizando una atención de calidad y el desarrollo progresivo del ámbito turístico.
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	Las festividades de la mama negra, las hallullas y el queso de hojas, opciones para dar una mejor experiencia a los visitantes.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Si, ya que se puede observar la riqueza natural y cultural que tiene la provincia por lo tanto se puede realizar diferentes actividades en los diferentes sitios o atractivos turísticos.
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Si, ya que así se garantizara las permanencias culturales y culinarias.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	La gran cantidad de atractivos naturales entre ellos el Volcán Cotopaxi, Laguna de Quilotoa, Área Nacional de Recreación el Boliche.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Si debido a que esta permitirá enriquecer la experiencia del visitante, dándole a conocer tanto los productos locales como las costumbres de los pobladores del sector.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Fortalecer la oferta de la gastronómica tradicional festiva a través de la difusión en los medios adecuados para atraer a visitantes con el fin de visitar el sitio y conocer su gastronomía.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Entre algunos de los planes o proyectos se encuentra tanto el rescate del valor cultural de nuestros cantones, la estructuración de productos turísticos comunitarios, la conformación de una organización institucional con personal necesario para la operación del sector turístico, actualización de la normativa que regule la actividad turística, plan de promoción turística de los cantones y parroquias.
	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	Creo que si ya que durante varios años los pobladores de los sectores en donde se practica el turismo han ido emprendido y han logrado mejorar la oferta turística y por ende fortalecer la planta turística de los diferentes destinos.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	Si entre ellas la Ley de Turismo y Ordenanza que regula las actividades turísticas en los cantones por lo cual la gastronomía es parte de la actividad turística debido a que es un servicio el cual se ofrece a los visitante.
Aspectos institucionales	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	Las entidades o instituciones provinciales que aportan al desarrollo turístico están dadas a partir de la cámara de turismo de Cotopaxi y las entidades cantonales.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si ya que la gastronomía o cocina festiva es parte de la actividad turística ya que representa una forma de dar a conocer historia, costumbres, tradiciones y sabores los cuales se crean a partir de alimentos autóctonos de los sectores.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	Las personas o empleados del sector turístico y hotelero, además de la provincia en general ya que es una manera de darse a conocer y atraer mayor cantidad de visitantes que harán uso de los servicios turísticos.
	¿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?	La cocina tradicional festiva permitirá aumentar la oferta turística en la provincia, además aporta con la revalorización del ámbito histórico-cultural.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD).

Tabla 18

Entrevista 2

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	Impulsar la productividad y competitividad del sector turístico a través de la diversificación de servicios turísticos en la búsqueda de potencializar el desarrollo del sector y así cubrir la demanda turística.
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	Lugares históricos, iglesias, la laguna de Yambo, sitios aptos para desempeñarse en el sector turístico y hotelero, entregando un servicio de calidad y calidez.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Sí, porque además de existir una infraestructura que cada día busca mejorar existen atractivos en los que se puede realizar gran cantidad de actividades turísticas ya sea senderismo, paseo en caballo, acampada, entre otras.
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Sí ya que así se lograra el rescate de los saberes culinarios de nuestros.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	El rescate cultural en la ciudad de Latacunga y las parroquias de la provincia, se puede observar el patrimonio cultural que hay, los visitantes que les gusta conocer de cultura y patrimonio deciden visitar los sitios con este valor.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Sí ya que genera una conexión con la gente que prepara los alimentos además de reconocer su cultura.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Realizar ferias gastronómicas en las que se oferte este tipo de platos.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	La actualización del inventario de bienes patrimoniales, creación de rutas y circuitos turísticos, promoción turística de la provincia, actualización de la normativa para el sector turístico.
	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	En el caso de la Laguna Quilotoa es necesario considerar que muchas veces la planta turística no abastece la cantidad de turistas sin embargo se puede visualizar que se encuentran en reestructuraciones para que se logre este objetivo de satisfacer los requerimientos de los turistas.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	En las localidades como tal no, sin embargo, la mayoría de los reglamentos que rigen son a nivel provincial como por ejemplo la resolución que establece las Competencias de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales para con el modelo de gestión del turismo.
Aspectos institucionales	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	Se puede mencionar el Ministerio de Turismo que es quien rige el turismo a nivel nacional, seguido de la Cámara de Turismo provincial y los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si, ya que se puede realizar alianza con agencias de viajes o tour operadoras y estas se encargarán de llevar a su grupo de turistas a disfrutar de este tipo de cocina.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	De manera directa los dueños o propietarios de dichos establecimientos, de manera indirecta los turistas, las agencias de viajes, y los establecimientos que trabajan con servicios complementarios.
	¿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?	Permitirá que exista mayor flujo de turistas en temporadas festivas y favorecerá dando a conocer el turismo en la provincia, experiencia.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD).

Tabla 19

Entrevista 3

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	Mejora de la accesibilidad a los sitios y destinos turísticos considerando la inclusión de personas con discapacidad con el fin de eliminar las barreras físicas o movilidad reducida a la cual pueden ser expuestos.
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	La eficiente penetración en el mercado turístico local a partir de las fiestas como el Inty Raymi, concursos de bandas y las artesanías de barro.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Si, porque a través de la revisión del inventario turístico se observa la gran cantidad de sitios por visitar.
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Si porque siempre es importante aprender y cultivarse en diversos conocimientos y que mejor si es en el arte culinario.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	La oferta del turismo de aventura iniciando por el ascenso al Cotopaxi, parapente, ciclismo, senderismo y otras actividades que se pueden realizar.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Claro porque muchas veces se observa un plato típico en tal destino y no lo vamos a encontrar en otro, entonces produce este afán de visitar el sitio, aunque sea de paso.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Reconocer el potencial gastronómico de la cocina tradicional festiva y realizar un plan de promoción en el cual se dé a conocer cada uno de los platos tradicionales.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Elaboración de la agenda anual de las actividades culturales, plan promocional de los espacios turísticos o guía informativa, actualización del inventario turístico, creación de una oferta turística mejor estructurada, programa de capacitación a los trabajadores del sector turístico, revalorización de sitios naturales y culturales.
	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	En relación a la actualidad y la mejora de la infraestructura turística considero que, si existe la capacidad de planta turística para los visitantes ya que hay mayor oferta de servicios turísticos, sin embargo, cabe recalcar que la actividad turística aún no se reactiva en su totalidad por lo tanto es necesario buscar mayores alternativas para recuperar las cifras de visitantes que antes se detectaba.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	Existe un reglamento general realizado por el Ministerio de Turismo que es el reglamento turístico de alimentos y bebidas, considera de manera general a todos los establecimientos que se dedican a la oferta de alimentos, por lo tanto, no se puede decir que apoya tan solo regula la actividad, por lo tanto, sería necesario realizar un reglamento de apoya a estos establecimientos ya que son un gran aporte para el sector turístico.
Aspectos institucionales	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	El turismo se desarrolla a partir de las entidades o grupos que trabajan en el ámbito turístico, regulados por instituciones como el Ministerio de Turismo, Cámara de Turismo, Dirección de Turismo o Jefaturas de Turismo.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si ya que las alianzas estrategias tiene el objetivo de apoyar al desarrollo ya sea a través de experiencias, recursos u otros aportes que ayuden, por eso si dará paso a que se fomente la cocina tradicional festiva.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	Directamente a quienes se dedican a la cocina tradicional e indirectamente a los agricultores de las zonas aledañas que venden sus productos, además los turistas o visitantes que son quienes conocen de esta cocina.
	¿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?	Favorecería con el rescate cultural y tradicional porque las actividades festivas son parte de las costumbres y tradiciones de nuestros pueblos y nacionalidades, además incrementaría el flujo de visitantes y aportaría con el desarrollo turístico y mayor demanda turística.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD).

Tabla 20

Entrevista 4

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	La difusión de la oferta turística a través de la promoción y marketing turístico apostando por los sistemas actuales, tendencias de publicidad actual y el uso de los avances tecnológicos, así como redes sociales, web y uso de enlaces o código QR.
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	La comida típica, los mercados como puntos de información turística que brinda una mejor experiencia a los turistas y visitantes de cada sitio.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Si, ya que tanto la posición geográfica, la variedad de paisajes y sitios turísticos permiten que los turistas prefieran visitarnos y así se pueda implementar o mejorar las actividades turísticas dentro de cada lugar.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Si para permitir que los saberes culinarios trasciendan durante nuestras vivencias.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	El turismo de naturaleza gracias a los diversos atractivos turísticos que existen en los diferentes sectores de la provincia, permitiendo observar variedad de flora y fauna.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Si en muchos casos porque la gastronomía suele ser diferente en cada sector que visitemos y es ahí que se crea la motivación por visitar un destino.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Evaluar alternativas de difusión en razón del calendario festivo y establecer eventos en donde se oferte este tipo de cocina.
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Plan de desarrollo turístico en los cantones y parroquias de la provincia, proyecto de revestimiento del canal oriental que favorece a dinamizar el turismo comunitario, ferias de productividad en los cantones de la provincia, programa de capacitación de cursos de gastronomía, apertura de vías para la mejora de la accesibilidad a destinos turísticos.
	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	La capacidad de la planta turística considero que es la adecuada en la mayoría de los cantones de la Provincia de Cotopaxi, un cantón que se encuentra todavía en proceso de mejorar su planta turística en Sigchos y por ende es la que menos servicios turísticos ofrece por el momento.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	No existe uno en particular por que la mayoría de los establecimientos del sector turístico y en este caso alimentos y bebidas, se rigen en reglamentos por entidades como el Ministerio de Turismo o también otra opción pueden ser las Dirección de Turismo que existen en los Municipios que regulan las actividades en sus territorios.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos institucionales	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	En el caso de los recursos naturales considero que la Dirección Provincial del Ambiente que es la encargada de regular la gestión ambiental en las áreas Protegidas o Parques Nacionales garantizando el cuidado del entorno natural, además la Cámara de Turismo que regula la actividad y los servicios turísticos de la Provincia.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si es una opción viable porque así se buscarán mejores oportunidades para los emprendimientos de cocina tradicional festiva, permitiendo aprovechar los conocimientos o recursos de su aliado.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	De manera directa a los pueblos y nacionalidad ya que fortalecerá su cultura y tradición, además a quienes se dedican a la cocina tradicional, a los agricultores y de manera indirecta al turismo como un servicio que complementa la oferta turística.
	¿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?	A través de eventos o ferias en donde se dé a conocer esta cocina tradicional en las diferentes fechas de año, también mediante marketing que dé a conocer sobre esta y así exista mayor flujo de turistas por conocer los diferentes platos.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD)

Tabla 21

Entrevista 5

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	La capacitación y formación del talento humano en la Dirección de Turismo de la provincia en la búsqueda de fortalecer el ámbito turístico y mejorar la calidad de la oferta y demanda turística, estableciendo puntos de información turística.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	El acceso a diversos segmentos de turismo o tipos de turismo que se pueden efectuar, Sigchos se caracteriza por su vegetación, clima, complejos turísticos.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Si, porque existe gran cantidad tanto de recurso naturales como culturales, y en cuanto a los recursos naturales se observa la capacidad de la realización de actividades turísticas y de la innovación de las mismas.
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Si claro ya que así se garantizara que los conocimientos de cocina festiva no se queden en el olvido y se siga practicando.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	El turismo de naturaleza, ecoturismo, turismo gastronómico, turismo cultural, turismo de aventura, turismo sostenible, turismo rural y otros más que se puede observar en la provincia.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Si es una motivación porque muchas veces buscamos conocer nuevos sabores y la preparación es diferente en varios destinos lo cual hará que instemos por visitar dicho destino o localidad.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Crear eventos o ferias con referencia del calendario festivo y así generar la motivación por visitar el sitio y a su vez en esta promocionar los atractivos turísticos a los cuales visitar.
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Se han generado planes publicitarios, de capacitación, de fortalecimiento del sector turístico, recientemente se realizó programas de capacitación para la reactivación del turismo y otros como la mejora de las vías y accesos a los sitios turísticos.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos institucionales	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	Si va acorde ya que no se ha visto casos en los que un turista vaya decepcionado porque no existió algún servicio durante su visita,
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	No que apoyen directamente, sino que establecen estándares y normas que regulen esta actividad como la Ley de Turismo y el reglamento general de actividades turísticas.
	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	En el caso del sector público el Ministerio de Turismo, Ministerio del Ambiente, Consejo Nacional de Desarrollo Sostenible y del sector privado la Fundación Natura.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si ya que aportaran en diferentes aspectos que logren beneficios mutuos, en cuanto a la cocina tradicional festiva un aliado estratégico adecuada le permitirá aumentar sus ventas, mejorar la calidad de sus platos.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	Beneficia al desarrollo de la gastronomía y le da un valor agregado a una experiencia turística, además a quienes ofertan un destino como agencias de viajes, a sus propietarios, a sus visitantes y otros.
	¿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?	Mediante estrategias de promoción y como antes se mencionó a través de aliados estratégicos que permitan conocer la cocina tradicional festiva, además sería necesario realizar un análisis de necesidad en cuanto al sector gastronómico conjugado con el turismo.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD).

Tabla 22

Entrevista 6

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económicos o productivos	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	La consolidación de una estructura organizativa fuerte que permite implementar estándares de calidad.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos socioculturales	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	Pangua se enfoca en la valoración de los sitios naturales y la protección del medio ambiente y cultura del sector.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Si, porque gracias a la promoción turística y a la difusión del ámbito turístico varios turistas visitan nuestra provincia con el fin de conocer los lugares y ser parte de las actividades que se practican.
	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Si es necesario capacitar para que las tradiciones no se olviden y sigan compartiéndose los conocimientos en las generaciones venideras.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	De mayor realce o con mayor imposición es el turismo de naturaleza o ecoturismo que se ve representando por la mayoría de los atractivos turísticos existentes.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Si en algunos casos porque siempre buscamos por conocer o degustar cosas diferentes, en otras situaciones es el hecho de conocer el lugar o destino.
Infraestructura y servicios públicos	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Establecer información del potencial gastronómico de los destinos y promover la visita de los atractivos turísticos de la provincia.
	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Algunos de los planes que todavía están en ejecución es el plan de mejoramiento vial y rehabilitación, ferias productivas, proyectos de socialización para potencializar el ámbito turístico, revalorización del patrimonio cultural, programas de capacitación a personal del sector turístico.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos institucionales	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	La capacidad es la apropiada en casos de fines de semana, sin embargo, en los feriados muchas veces esta no abastece en algunos sectores, es decir que todavía se debe realizar un cálculo con los ingresos de turistas en fechas que incluyan feriados o actividades festivas.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	No existen dichas leyes o reglamentos porque el ámbito turístico es muy amplio y este es manejado de manera general por instituciones como el Ministerio de Turismo.
	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	Instituciones como el Ministerio de Turismo, Federación Plurinacional del Turismo, secretaria de Turismo, Asociación de Municipalidades Ecuatorianas.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Si porque estos aliados se convierten en una herramienta que permite obtener recursos que ayuden a la posición de marca en el mercado turístico, en este caso ayudaran que se dé a conocer este tipo de cocina.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	Beneficia tanto a las personas que realizan la cocina tradicional, a los productores de los diferentes cultivos, y a quienes ofertan servicios turísticos en los diferentes destinos, además beneficia a los destinos en general porque se conoce su cultura.
	¿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?	A partir de una adecuada promoción o marketing turístico en donde se dé a conocer lugares, actividades, flora, fauna, gastronomía de un sector, mediante el uso de la tecnología y que mejor por las redes sociales que hoy se han convertido en una tendencia mundial que ayuda a promocionar una actividad.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD)

Tabla 23

Entrevista 7

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos económico productivo	¿Cuál es la estrategia de manejo turístico en la provincia de Cotopaxi?	Realmente en Cotopaxi es un manejo macro, que propone muchas estrategias por cantones, pero cada uno gestiona su plan independientemente.
	¿Cuál es la fortaleza que tiene esta localidad para desarrollar la actividad turística?	En nuestro caso esos páramos húmedos, el clima tropical ayuda a tener acceso a proyectos comunitarios.
	¿Considera usted que en la provincia de Cotopaxi tiene potencial para desarrollar las actividades turísticas? ¿Por qué?	Efectivamente, pero se amerita de apoyo entre todos los directores a nivel cantonales, porque solos imposible.
Aspectos socioculturales	¿Considera usted que se debe capacitar a la población local para la conservación de la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi?	Realmente concientizar, ya hay cosas que se están dejando de lado y la cocina festiva ha perdido puntos, en las fiestas ahora se oferta más platos extranjeros.
	¿Cuál es la oferta que motiva a los turistas para que visiten la provincia de Cotopaxi?	Es una provincia que tiene dos climas, el húmedo y el frío y eso es una conexión; única.
	¿Cree usted que la cocina tradicional festiva es una motivación para realizar turismo en la provincia?	Si, muchos turísticas recorren comunidades y es por la gastronomía esa comida autóctona.
	¿Cuáles serían las propuestas para fortalecer el turismo a través de la cocina tradicional festiva?	Se puede fortalecer por medio de la promoción ahora que está en auge el marketing digital.
Infraestructura y servicios públicos	¿Qué planes, programas o proyectos se han generado para el desarrollo del turismo la provincia de Cotopaxi?	Planes hay muchos, pero ponerlos en ejecución, habría que hacer un seguimiento.

Ejes	INTERROGANTES	RESPUESTAS
Aspectos institucionales	¿La capacidad de planta turística va acorde al flujo de visitantes que ingresan a la provincia de Cotopaxi?	En realidad, hay más planta turística que demanda, lamentablemente es así.
	¿Existe en su localidad reglamentos o leyes que apoyan a los establecimientos que brinden platos tradicionales? ¿Por qué?	No hay se trata de únicamente motivar más no hay una gestión o departamento encargado para este tipo de asuntos.
	¿Qué instituciones, ya sean públicas o privadas, aportan al desarrollo turístico de la provincia de Cotopaxi?	Aquí el Ministerio de Turismo y pues el GAD cantonal con los parroquiales.
	¿Considera usted que mediante alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas se fomentará los emprendimientos turísticos ligados a la cocina tradicional festiva?	Puede ser, pero no le veo tan viable, los prestadores de servicios deberían solicitar algún presupuesto al GAD y ellos mismo sobresalir.
	¿De manera directa e indirecta quiénes se benefician con las actividades turísticas vinculadas a la cocina tradicional?	Los prestadores de servicios, aquellos dueños de los restaurantes que ofertan cocina tradicional.
¿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?	Ustedes saben que más es la demanda de licor que de comida festiva, pero no perdemos nada si se intenta impulsar este tipo de cocina antes que el licor.	

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la entrevista a uno de los representantes de la dirección de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD)

Análisis de las Fichas de Productos Elaborados

Finalmente, se desarrolló las siguientes fichas de del Atlas de Productos Elaborados (2019) de acuerdo con los cinco platos de la cocina tradicional festiva que se oferta en gran manera en las festividades de la provincia de Cotopaxi (Ver tabla 8).

Tabla 24

Empanadas de viento



**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>	

Fiesta en la que oferta	<p>Latacunga Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p>	<p>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.</p>
	<p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p>	
	<p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p>	
	<p>Pujilí Fiesta religiosa de Corpus Christi (6 al 9 de junio)</p>	
	<p>Danzante del Capak Ray Inca (Tercera semana de junio el 13 y 14)</p>	
	<p>Tradición de la Vaca Loca (Tercera semana del mes de diciembre el 17 y 18) El Diablo Huma (22 de junio)</p>	
	<p>Fiesta religiosa del Niño de Isinche (25 de diciembre)</p>	
	<p>Salcedo Fiesta religiosa de San Miguel (7 al 29 de septiembre y del 7 al 8 de octubre por el mercado de Salcedo.)</p>	
	<p>Saquisilí Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche (21 de noviembre)</p>	

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. - Freírlas en abundante aceite a 170 grados y espolvorearlas con azúcar. 		
Presentación:	Servilleta, fundas de papel		
Estado de conservación	Común (x)	Raro ()	En peligro ()

Tabla 25

Yahuarlocro



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE-L
FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS**

Nombre del plato	Yahuarlocro	
Ancestralidad	Es típico de la Región Interandina del Ecuador y se le puede servir tanto como primer plato de una comida cuando se presenta en abundante cantidad. Tiene un origen mestizo.	
	Latacunga	Descripción de la fiesta
Fiesta en la que oferta	<p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p> <p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p>	<p>Se rinde homenaje a Dios por la cosecha y se da gracias por la lucha que ganaron los líderes indígenas, la sangre representa esa defensa a las familias, por eso se sirve en las fiestas como demostración de gratitud por los favores.</p>

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)

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:

- 1 1/2 libra de menudo de borrego
- 2 limones
- Hierbabuena
- 3 cucharadas de sal
- Achiote
- Aceite
- 2 ramas de cebolla blanca

Forma de preparación:

- Hervir la falda y los callos en abundante agua con cebolla roja o chirivía, dos dientes de ajo y una ramita de cebolla blanca hasta que estén blandos. Guardar el líquido para cocinar.
 - Cortar el caldo y la falda en cuadraditos y reservar.
 - Freír el tocino, la cebolla blanca y el ajo, añadir el orégano. A continuación, añadir las patatas, parte de
-

<ul style="list-style-type: none"> - 2 cucharadas de cilantro picado • 1 cucharada de orégano - 1 cucharada de comino - 1 diente de ajo - 1 cucharada de pimienta molida • 3 libras de papa chola - 1 taza de maní tostado - 1 taza de leche - 1 tomate riñón - 1 cebolla paiteña - Perejil, Cilantro - Aguacate - 1/2 litro de sangre de borrego 	<p>las patatas, la falda y los callos; freír hasta que las patatas estén blandas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A continuación, añadir el resto de las patatas y la leche; salpimentar y añadir cilantro muy fino. - Prepare una salsa de fritura con la cebolla baja, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta. Añadir el cilantro al final. - Servir muy caliente con un bol aparte de sangre, aguacate, cebolla y tomate. 		
Presentación:	Plato sopero, taza de barro con cuchara de palo.		
Estado de conservación	Común (x)	Raro ()	En peligro ()

Tabla 26

Aguado de gallina



**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE-L
FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS**

Nombre del plato	Aguado de gallina	
Ancestralidad	<p>Según la leyenda, este plato surgió gracias a una circunstancia especial: un pasajero de tren que se dirigía a la Nariz del Diablo se detuvo a comer en un receso de las vías y tuvo que elegir entre el seco de pollo y el caldo de pollo. Les pidió que mezclaran los dos en un solo plato y así nació el aguado de gallina.</p>	

Con el tiempo, el plato se hizo popular en este y otros restaurantes.

Fiesta en la que oferta

Descripción de la fiesta

La Maná

Fiesta de San Vicente Ferre (5 de abril)

Rodeo de Carnaval (1 de marzo)

Pangua

Rodeo de Carnaval (1 de marzo)

Sigchos

Paseo del chagra (26 de julio)

La población en estas festividades se alista para rinde homenaje al patrono/a como demostración de gratitud por los favores concedidos, y lo celebran en familia con un típico aguado de gallina, plato especial de La Mana, Pangua y Sigchos.

Lugares de consumo: Restaurantes (x) Mercados/Ferias (x) Hogar (x)

2. Proceso de elaboración

Ingredientes:

- Pollo
- Cebolla ½
- Tomate ½
- Pimiento 1
- Aliño de ajo 2 cucharadas
- Achiote 1 cucharada
- Sal al gusto
- Arroz ½ taza (previamente remojado en agua)
- Cilantro al gusto
- Zanahoria 1 picada en cuadritos
- Alverjitas 1 taza

Forma de preparación:

- Hacer un puré con las cebollas, los tomates y la mitad de los pimientos.
- Póngalos todos en la sartén para hacer una salsa salteada.
- Añadir el ajo, el achiote y la sal.
- Cuando el sofrito esté frito, añadir 1,5 l de agua.
- Cuando hierve, se añade el pollo, los guisantes y el arroz y se deja hervir durante media hora.
- A continuación, añadir las zanahorias picadas.
- Remover constantemente, asegurándose de que el arroz no se pegue a la sartén, y comprobar la consistencia y el espesor del agua.

	<ul style="list-style-type: none"> - Cuando todo esté casi cocido, añade la otra mitad de las tiras de pimiento. - Espere tres minutos y añada el cilantro. - Añadir sal al gusto y servir caliente.
Presentación:	Plato sopero, plato hecho de mate
Estado de conservación	Común (x) Raro () En peligro ()

Tabla 27

Buñuelos

	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE-L FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del plato	Buñuelos
Ancestralidad	<p>La cultura de la pasta al horno fue traída a la región por los españoles que, a su vez, la adoptaron de los árabes. La mayor parte de la repostería heredada se elaboraba en los monasterios y luego se extendía a las cocinas y cafés de las ciudades y pueblos. En el caso del buñuelo, se añadió un ingrediente local: la harina de maíz blanca.</p>
Fiesta en la que oferta	<p>Latacunga Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p>
	
	Descripción de la fiesta

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)

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)

Los bueñuelos en las festividades es un plato tradicional que representa un plato que en su tiempo solo los españoles consumían, una masa frita con miel se servía en las ceremonias religiosas. Hoy en día se la encuentra en las festividades como postre.

Lugares de consumo: Restaurantes (x) Mercados/Ferias (x) Hogar (x)

 2. Proceso de elaboración

Ingredientes:

- 1 cucharadita de polvo de hornear royal
- 1/2 taza de harina de maíz (puede ser también de trigo o yuca)
- Miel
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- Aceite
- Pizca de sal

Forma de preparación:

- Hierve la leche en un recipiente.
- En llama baja, añadir la levadura y batir.
- Seguir batiendo, añadiendo la sal y la harina hasta obtener una masa lisa y sin grumos.
- Colocar la mezcla en un molde enmantecado y dejarla subir hasta que tome forma.
- Freír los buñuelos hasta que estén dorados, haciendo pequeñas incisiones en el centro de cada buñuelo para que no queden crudos por dentro.
- Añade miel al gusto y listo. Disfrute de este popular aperitivo ecuatoriano.

Presentación:

Fundas de papel, platos desechables.

Estado de conservación

Común (x)

Raro ()

En peligro ()

Tabla 28 Chaguarmishqui

Chaguarmishqui

 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE-L FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			
Nombre del plato	Chaguarmishqui		
Ancestralidad	<p>Los dulces de cabuya o chaguarmisqui se elaboran tradicionalmente en el campo, en el altiplano. El penco tiene un tiempo de producción de 40 días, tras los cuales la planta muere. El chaguarmisqui es una de las bebidas características de la sierra de Ecuador, y su preparación es uno de los secretos mejor guardados de los ancestros de toda la vida. Se prepara de forma natural en el árbol de cabuyo maduro. Hay todo un ritual para extraerlo, pero no se realiza siempre.</p> 		
Fiesta en la que oferta	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p> <p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p> </td> </tr> </table>	<p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p>	<p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p> <p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p>
<p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p>	<p>Latacunga</p> <p>Fiesta religiosa de la Mama Negra (23 y 24 de septiembre; 11 de noviembre)</p> <p>Fiesta religiosa de la yumbada de Joséguango Alto (Mulaló) (Primera semana de septiembre el 1 y 2)</p> <p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p>		

<p>Fiesta religiosa patronales Santa Marianita (Joséguango) (Primera semana de mayo el 2 y 3)</p> <p>Pujilí</p> <p>Fiesta religiosa de Corpus Christi (6 al 9 de junio)</p> <p>Danzante del Capak Ray Inca (Tercera semana de junio el 13 y 14)</p> <p>Tradición de la Vaca Loca (Tercera semana del mes de diciembre el 17 y 18)</p> <p>El Diablo Huma (22 de junio)</p> <p>Fiesta religiosa del Niño de Isinche (25 de diciembre)</p> <p>Salcedo</p> <p>Fiesta religiosa de San Miguel (7 al 29 de septiembre y del 7 al 8 de octubre por el mercado de Salcedo.)</p> <p>Saquisilí</p> <p>Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche (21 de noviembre)</p>	<p>Pujilí</p> <p>Fiesta religiosa de Corpus Christi (6 al 9 de junio)</p> <p>Danzante del Capak Ray Inca (Tercera semana de junio el 13 y 14)</p> <p>Tradición de la Vaca Loca (Tercera semana del mes de diciembre el 17 y 18)</p> <p>El Diablo Huma (22 de junio)</p> <p>Fiesta religiosa del Niño de Isinche (25 de diciembre)</p> <p>Salcedo</p> <p>Fiesta religiosa de San Miguel (7 al 29 de septiembre y del 7 al 8 de octubre por el mercado de Salcedo.)</p> <p>Saquisilí</p> <p>Fiesta religiosa Santísima Virgen del Quinche (21 de noviembre)</p>	
<p>Se rinde homenaje a la Virgen de Las Mercedes como demostración de gratitud por los favores concedidos.</p>		
<p>Lugares de consumo: Restaurantes ()</p>	<p>Mercados/Ferias (x)</p>	<p>Hogar (x)</p>
<p>2. Proceso de elaboración</p>		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 ml de dulce de cabuyo 	<p>Forma de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el azúcar del agave azul o cabuyo. 	

Comprobación de la hipótesis

La presente indagación de acuerdo con la problemática sobre el alto el desconocimiento por los manjares que tradicionalmente son recetas heredadas de los antepasados y ahora muy pocos llevan ese legado. Por esta razón, la oferta de cocina en los actos festivos de los siete cantones de Cotopaxi ha ido decreciendo con el pasar de los años.

Sin embargo, es indiscutible el desinterés de las autoridades locales en el desarrollo turístico, lo que ha llevado a una escasa inversión del sector público y privado para impulsar la cocina tradicional festiva, por otro lado, actualmente los cantones poseen una baja información de sus propios platos que ha llevado a incrementos de establecimientos de alimentos industrializados como la comida rápida,

Es así como, en función de los cuestionarios estructurado de encuesta, entrevista y fichas de observación aplicados a los diferentes grupos de investigación, se busca conocer si el estudio de la cocina tradicional festiva incide o no como alternativa en el desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi. Para ello, se realiza la verificación de la idea a defender a través de la prueba del chi-cuadrado.

Tabla 29

Prueba de chi-cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	128,775 ^a	21	,000
Razón de verosimilitud	160,335	21	,000
Asociación lineal por lineal	,385	1	,535
N de casos válidos	384		

a. 10 casillas (31,3%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,04.

Nota. La tabla muestra los resultados obtenidos de la prueba de hipótesis.

Tabla 30

Estadística del chi cuadrado

DATOS	VALORES
Grados de libertad	1
Valor crítico	3,841
Confianza	95%
Error	5%
Chi cuadrado	,000

Nota. La tabla muestra los datos de la estadística del chi cuadrado.

De forma que, con base al resultado obtenido, el chi cuadrado es igual a ,000 el cual es menor al valor crítico: 3,841 (valor que procede de la tabla de percentiles de distribución), es así como se concluye que el estudio de la cocina tradicional festiva incide como alternativa en el desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi.

En este sentido, se ha visto pertinente trabajar 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 de acuerdo con las fases de la metodología de la CEPAL (2012), que se desarrolla a continuación.

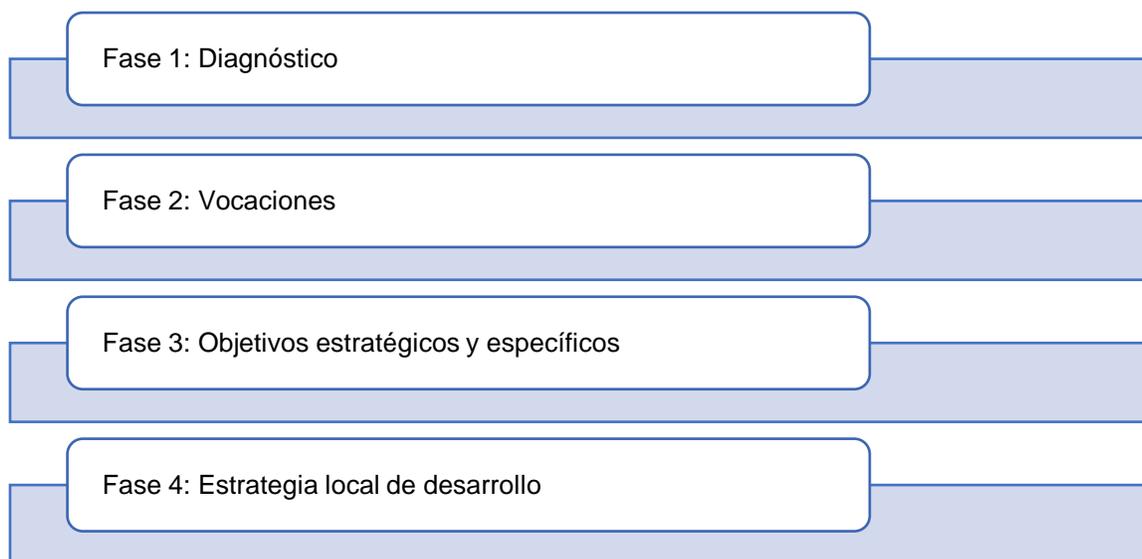
Capítulo IV

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, de acuerdo con las fases de la metodología de la CEPAL (2012) (**ver figura 3**). Es así que, 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.

Figura 17

Fases de la Planificación Estratégica



Nota. La figura representa las Fases de la Planificación Estratégica. Elaboración propia, a partir de la CEPAL (2012).

En este contexto, se inicia con el desarrollo del diagnóstico situacional:

Diagnóstico

Para el diagnóstico situacional se ha considerado la información recopilada de las entrevistas a los siete representantes de la dirección de turismo de los GAD's de cada uno de los cantones, las opiniones fueron enfocadas a los cuatro aspectos de desarrollo turístico local: económicos – productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, e institucionales.

De acuerdo con el aspecto económico productivo, en la provincia las estrategias de manejo turístico local se basan en la capacitación a los prestadores de servicios, impulso de la productividad y competitividad, accesibilidad, promoción y difusión de la oferta turística, lo que garantiza una atención de calidad y desarrollo progresivo del sector. En tal virtud, la fortaleza turística de la provincia es que posee una variedad de acontecimientos programados y gastronomía como las fiestas y la comida típica de los 7 cantones. Así como lugares históricos y naturales que engloba cascos coloniales, lagunas, montañas, páramos húmedos, clima, etc., sin dejar de lado las artesanías como el barro. En este marco, Cotopaxi tiene potencial para desarrollar actividades turísticas, donde cada día buscan mejorar su infraestructura para cautivar más visitantes mediante un inventario variado de atractivos y recursos turísticos.

Por consiguiente, dentro del aspecto socio cultural de la provincia, la capacitación es uno de los puntos que garantiza la permanencia de la oferta cultural y gastronómica, lo que avala el rescate de los saberes culinarios cantonales. Asimismo, la oferta turística que motiva la visita a la localidad es la cantidad y variedad de atractivos y recursos naturales y culturales, así como su gastronomía, esta última generando una conexión con la gente que prepara los alimentos.

Frente a ello, la cocina tradicional festiva formaría parte de la experiencia del visitante, puesto que, se daría a conocer los productos locales a través de los platos elaborados y por ello es necesario proponer ferias donde los oferten. Asimismo, proponen que se genere un plan de promoción para cada plato, evaluando su difusión en concordancia con el calendario festivo de la provincia.

Respecto a la infraestructura y servicios públicos, los representantes de la dirección de turismo de cada cantón concuerdan que los planes o proyectos están direccionados al rescate del valor cultural, a través de la estructuración de productos comunitarios, actualización de inventarios, rutas y circuitos turísticos, manuales de actividades culturales, capacitaciones, planes de desarrollo turístico y planes publicitarios que generan el desarrollo del turismo en la provincia. Igualmente, se expresa que la capacidad de planta turística muchas de las veces no van acorde al flujo de visitantes, pero con el pasar de los años se ha ido emprendiendo en mejorar la oferta, lo que ha fortalecido la planta turística, pero es conveniente que se busquen otras alternativas para recuperar las cifras de visitantes antes de la pandemia.

A su vez, en cada cantón existen leyes que apoyan a los establecimientos que brindan platos tradicionales, entre ellos la Ley de Turismo, Ordenanzas, las competencias de los entes gubernamentales, reglamentos turísticos, que son un apoyo para este sector.

Finalmente, el diagnóstico muestra que los aspectos institucionales van direccionados al apoyo de empresas públicas y privadas, donde se evidencia que en mayor parte los cantones reciben apoyo de la Cámara de Turismo de Cotopaxi, Ministerio de Turismo, Jefaturas de Turismo y agencias de viaje, motivándolos a seguir ofertando platos tradicionales. Paralelamente a esta realidad, las alianzas estratégicas contribuyen al fomento de emprendimientos ligados a la cocina tradicional, puesto que, es una forma de dar a conocer la

historia, costumbres, tradiciones y sabores de los alimentos autóctonos de cada cantón, beneficiando de manera directa a los propietarios y empleados, y de manera indirecta a los turistas.

En este sentido, la cocina tradicional permite que exista mayor flujo de visitantes en temporadas festivas en cada cantón, entregando una mejor experiencia, lo que conlleva al rescate cultural, tradicional y gastronómico. Siempre y cuando se desarrolle actividades donde darlas a conocer como ferias o concursos gastronómicos.

Definición de las vocaciones

Las vocaciones hacen referencia a la aptitud, capacidad o particularidades específicas de la localidad, donde se identifica las características intrínsecas del contexto. Esta caracterización forma parte del estudio de la cocina tradicional festiva para el desarrollo local en la provincia de Cotopaxi.

Es así que, a través del diagnóstico desarrollado sobre el aspecto económico, productivo, sociocultural, infraestructura e institucionales, se establecen las siguientes vocaciones direccionadas a las potencialidades, limitaciones y problemas, sustentadas en los resultados de la encuesta y entrevista:

Tabla 31 *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		
	Los cantones cuentan con historia y tradición gastronómica	Baja participación de emprendimientos sobre la cocina tradicional	Escaso aprovechamiento de productos locales
	Los cantones cuentan con atractivos naturales y culturales	Escasa organización gubernamental	Falta de eventos programados para resaltar la cocina tradicional festiva
	Los cantones están en condiciones para desarrollar turismo gastronómico	Productos sustitutos para la elaboración de platos tradicionales	Procesos de producción de platos no estandarizados

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

Área temática	Potencialidades	Limitaciones	Problemas
<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

Área temática	Potencialidades	Limitaciones	Problemas
<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		Falta de gestión administrativa turística
	Interés de la población por implementar estrategias gastronómicas	Administración local desorganizada	Desconocimiento de la población sobre estrategias turísticas gastronómicas
	Interés en la conservación de platos tradicionales cantonales	Incumplimiento de estrategias gastronómicas en la provincia	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		

Nota. La tabla representa la Matriz de potencialidades, limitaciones y problemas.

De acuerdo con la tabla de vocaciones direccionada a las potencialidades, limitaciones y problemas de la provincia de Cotopaxi, se evidencia que los cantones poseen atractivos y recursos naturales y culturales, así como gastronómicos que llaman la atención de los turistas. De esta manera, encaminándose a la propuesta de estrategias para dar a conocer la cocina tradicional festiva como alternativa de desarrollo local, se expresa que, los siete cantones cuentan con historia y tradición gastronómica, misma que se dan a conocer en sus festividades. Sin embargo, la ausencia de estrategias, acciones, proyectos y planes provoca que se desconozca el uso y beneficio de los productos locales. Esto repercute significativamente en los aspectos económicos productivos de los territorios.

Por otro lado, la provincia tiene un alto potencial para desarrollar actividades turísticas enfocadas a la cocina que impulsa la diversificación de platos tradicionales, pero al tener una baja oportunidad de progreso en el sector provoca que la población se dirija a la oferta de platos extranjeros en las festividades cantonales o el uso de productos sustitutos. Este problema se da además por la escasa capacitación del uso y estandarización de platos.

Sin embargo, al tener entidades que trabajan en promover el turismo en la provincia, no cuentan con un incentivo para emprender nuevos negocios donde se oferte platos tradicionales, a su vez, la baja capacidad de planta turística no abastece por completo el flujo de turistas. Frente a esto, como fortaleza se identifica que existe el interés de la población por implementar estrategias gastronómicas en la provincia, fortaleciendo y mejorando el desarrollo local en cada cantón.

Objetivos estratégicos y específicos

De acuerdo con los inconvenientes y limitaciones encontrados anteriormente, se da paso al análisis de los mismos, mediante el desarrollo del árbol de problemas, siendo necesario para solventar la debilidad del territorio. En este sentido, se establecen los medios y fines que se convierten en los objetivos estratégicos con los cuales se trabaja para el desarrollo local de la provincia para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva.

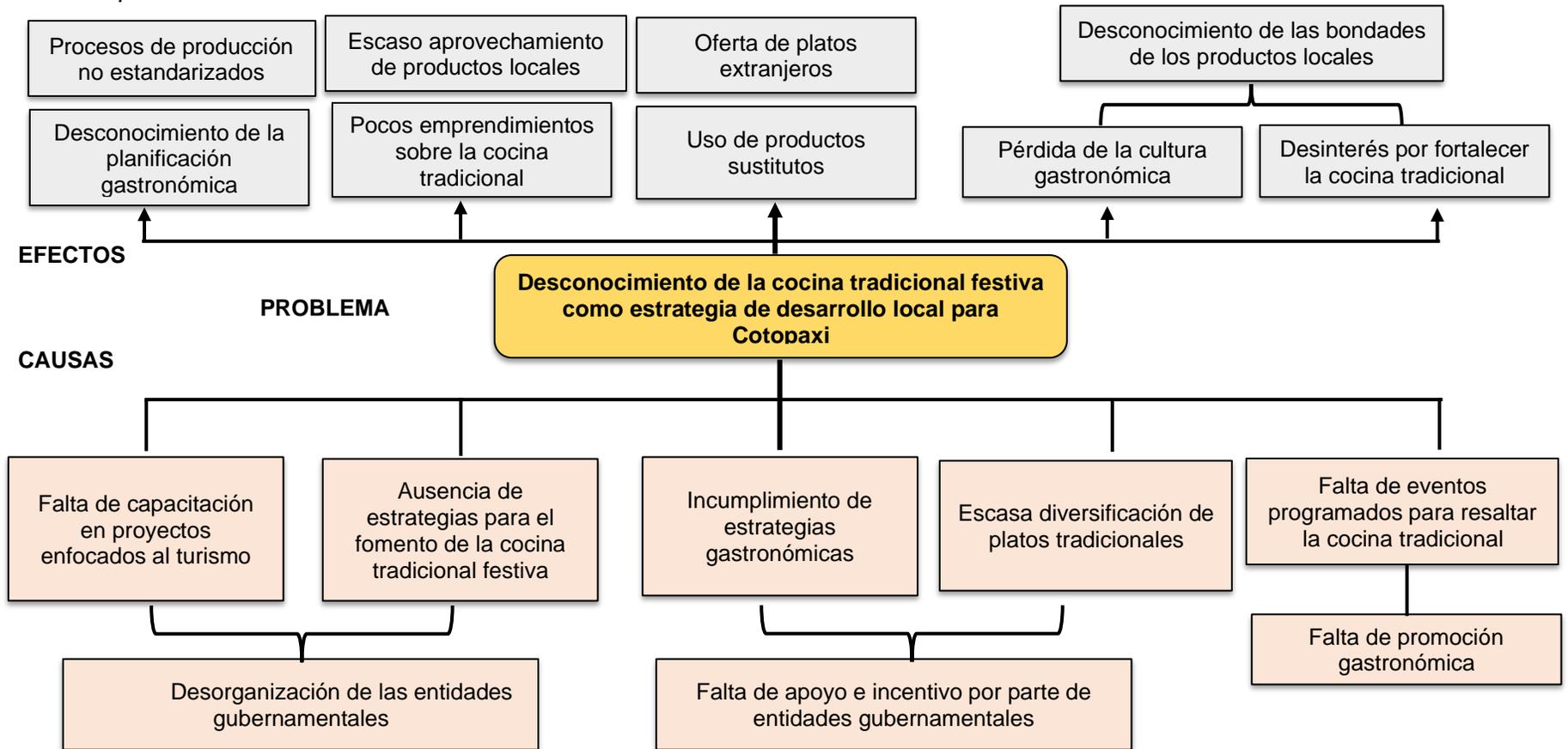
En tal virtud, el problema se entra en el desconocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi, con el cual se parte para elaborar el al árbol de problemas y árbol de objetivos.

- a) Árbol de problemas (causas y efectos):** Es un esquema donde se expresa las causas y consecuencias de un problema específico, y tiene como fin otorgar una visión clara sobre lo que se suscita en el entorno. Esto se realiza a través de la obtención de información, específicamente del diagnóstico. Por ende, se conoce cual o cuales son los factores que provocan el problema central. (**ver figura 46**)

Es así que, a continuación, se presenta el árbol de problemas que provoca el desconocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi.

Figura 18

Árbol de problemas



Nota. La figura representa el árbol de problemas enfocados a la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

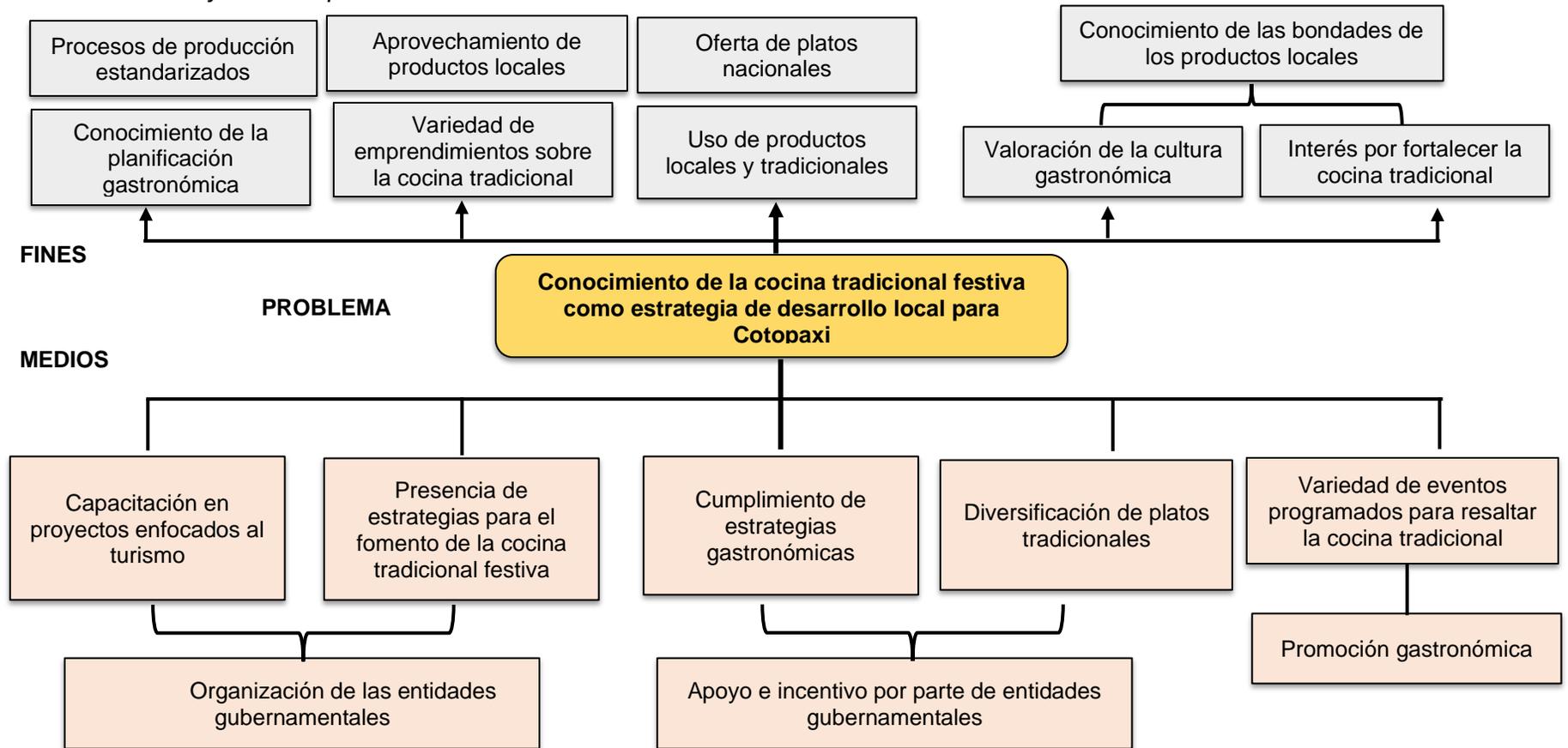
Mediante el árbol de problemas expuesto, se demuestra que la provincia de Cotopaxi a través del diagnóstico desarrollado el desconocimiento de la cocina tradicional festiva se da por la falta de apoyo e incentivo de parte de las entidades gubernamentales encargadas del ámbito turístico, así como su desorganización para la aplicación de estrategias, además, la falta de promoción gastronómica y sobre todo la falta de eventos programados sobre la cocina tradicional pone de manifiesto el desconocimiento de las bondades de los productos locales. A su vez, este problema ocasiona que en los pocos emprendimientos turísticos se use productos sustitutos, elaborando platos extranjeros.

b) Árbol de objetivos (medios y fines): En este esquema se formula alternativas de solución a los problemas futuros que se convierten en un objetivo al reescribirlo en una declaración futura positiva. Desde el diagnóstico, este árbol de objetivos se utiliza para mostrar lo positivo de las situaciones en diagramas que exponen una lista de medios y fines de manera ordenada, brindando una visión sobre la posible situación anhelada.

Por ende, en la siguiente figura se muestra las posibles opciones que dan solución al problema.

Figura 19

Árbol de medios y fines del problema



Nota. La figura representa el árbol de objetivos enfocados a la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

El árbol de medios y fines permite conocer cuál será la situación en la que se puede encontrar el territorio, que en este caso es el conocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi. Para ello, los medios identificados están direccionados a la organización de las entidades gubernamentales quienes apoyan e incentivan a los emprendimientos gastronómicos para la oferta de platos nacionales y el aprovechamiento de los productos locales. Mismos que pueden ser ofertados en las diferentes festividades de los siete cantones de la provincia.

A su vez, los fines hacen relevancia a los resultados que se puede lograr con los medios establecidos, es decir, son las metas a los cuales hay que trabajar para que se conozca la cocina tradicional festiva, como una estrategia para mejorar la calidad de vida de los habitantes en los diferentes cantones. Y para ello, se consideran los cuatro aspectos analizados en el diagnóstico que son: económicos – productivos, socio culturales, infraestructura y servicios públicos, e institucionales.

c) Definición de objetivos: Los objetivos para el desarrollo las estrategias vienen siendo medibles, con los cuales el resultado final se direcciona a cumplir con lo expuesto. De esta manera estos son medibles, alcanzables y tienen un tiempo límite para efectuarlos.

En tal virtud, en este punto se presentan aquellos objetivos específicos, sus resultados y actividades para el desarrollo turístico local a través de la cocina tradicional festiva **(Tabla 25)**.

Tabla 32*Asignación de objetivos*

Objetivo general	Fortalecer la dinamización turística de la cocina tradicional de la provincia de Cotopaxi para el desarrollo local.
Objetivos específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprovechar los productos locales para la elaboración de platos tradicionales en la provincia de Cotopaxi. 2. Potencializar la oferta de platos tradicionales festivos a través del cumplimiento de estrategias gastronómicas. 3. Desarrollar capacitaciones enfocados a los procesos de producción estandarizados mediante el apoyo de las entidades gubernamentales. 4. Fortalecer el conocimiento de la cocina tradicional a través de la valoración de la cultura gastronómica de los cantones de la provincia de Cotopaxi.
Resultados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumento de la oferta de platos tradicionales y nuevas oportunidades de empleo. 2. Desarrollo local en los siete cantones de la provincia de Cotopaxi. 3. Capacitación de todos los servicios turísticos gastronómicos. 4. Interés en el fortalecimiento de la cocina tradicional festiva.
Actividades	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Promocionar turísticamente los lugares donde se ofertan platos de la cocina tradicional festiva en la provincia. 1.2. Desplegar canales de venta digital para promocionar la cocina tradicional festiva. 2.1. Incentivar la visita a los cantones para la degustación de los platos de la cocina tradicional por medio de promociones digitales. 2.2. Gestionar certificaciones para los negocios y emprendimientos que ofertan platos de la cocina tradicional festiva. 3.1. Fomentar la intervención de la población por medio de talleres en la producción estandarizada de alimentos. 3.2. Capacitar a la población sobre el servicio al cliente y atención de calidad. 4.1. Generar ferias gastronómicas en cada cantón para difundir la cocina tradicional festiva. 4.2. Realizar alianzas estratégicas con empresas públicas y privadas para el desarrollo turístico local mediante la práctica de la cocina tradicional festiva.

Nota. La tabla representa la asignación de objetivos.

Mediante lo expuesto en la tabla 25, se tomará en cuenta cada objetivo, resultado y actividad para que la cocina tradicional festiva sea considerada como alternativa de desarrollo turístico local en la provincia de Cotopaxi, mejorando así la dinamización de este tipo de cocina.

Desarrollo de estrategias locales

En este apartado, se presentan las estrategias específicas que se basan en el análisis de las Fortalezas, Oportunidades y Amenazas que permitirán identificar los factores que influyen para cumplir los objetivos específicos. La matriz que se presenta clasifica en cuatro cuadrantes los puntos clave a considerar para mejorar el desarrollo turístico local de la provincia de Cotopaxi.

- a) Análisis matricial:** El análisis FODA es un instrumento para la planificación estratégica y el posicionamiento de la cocina tradicional festiva dentro de la actividad turística de la provincia. Compara los puntos fuertes y débiles, así como las oportunidades y amenazas del territorio.

Estos puntos se presentan en una matriz y utilizarse para derivar diferentes medidas y estrategias (**tabla 26**).

Tabla 33

Matriz de resumen – Síntesis FODA

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

Nota. La tabla muestra el resumen del análisis FODA.

La tabla 26 muestra que a través del análisis FODA, se obtuvieron ocho oportunidades, seguido de siete amenazas, seis fortalezas y finalmente con diez debilidades que están acorde con el diagnóstico situacional desarrollado en la provincia de Cotopaxi a través de sus siete cantones.

Tras la identificación de los puntos fuertes y débiles, se prosigue a la realización de la matriz de ponderación de impactos:

b) Matriz de ponderación de impactos: En este punto se prioriza aquellos factores que inciden de manera directa en el estudio, mismos que serán calificados en base a la escala de Alto (influyen significativamente), medio (influyen medianamente o no tienen propensión) y bajo (no influyen directamente).

En este sentido, esta matriz se forma a través de dos análisis, el externo, que hace referencia al contexto en el cual se desenvuelve el objeto de estudio (cocina tradicional festiva) y se incluyen las fortalezas y amenazas. Seguido, el segundo análisis es el interno que integra la situación directa del objeto de estudio, tomando en consideración las oportunidades y amenazas identificadas en la tabla 26.

Tabla 34

Matriz de ponderación de impactos

MATRIZ "F"				
No.	FORTALEZAS	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
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	✓		
MATRIZ "O"				
No.	OPORTUNIDADES	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
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	✓		
MATRIZ “D”				
No	DEBILIDADES	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
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	✓		
MATRIZ “A”				
No.	AMENAZAS	IMPACTO		
		ALTO	MEDIO	BAJO
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	✓		

Nota. La tabla expone la matriz de ponderación de impactos internos y externos.

Esta matriz, muestra cuales son los factores internos y externos que están directamente relacionados con la generación de 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. Por lo cual, se visualiza que las debilidades tienen un impacto alto, esto significa que, se debe buscar alternativas de solución para contrarrestar estos problemas internos.

c) Matrices de evaluación de factores internos y externos: Esta matriz presenta la valoración que contiene cada uno de los puntos expuestos en la tabla 27, mismos que intervienen para conocer cuáles serán tomadas en cuenta para el desarrollo de las estrategias enfocadas al fortalecimiento de la cocina tradicional festiva.

Hay que tomar en cuenta que, el peso otorgado a cada factor exterioriza que tan significativo es para alcanzar las estrategias deseadas. En el caso de la ponderación muestra el nivel de impacto que cada factor, mismo que es multiplicado por el peso relativo, dando como resultado el total ponderado y la suma de este expone que los factores relacionados con el diagnóstico desarrollado al inicio.

Las tablas expuestas serán dos, la primera del análisis externo (fortalezas y debilidades) y la segunda del análisis interno (oportunidades y amenazas)

Tabla 35

Matriz de evaluación interna

NO.	FORTALEZAS	MATRIZ EFI		TOTAL PONDERADO
		PESO RELATIVO	CALIFICACIÓN	
F1	Platos tradicionales festivos contienen alto sabor	0,05	4	0,2
F2	Disponibilidad de productos locales	0,04	4	0,16
F3	La gastronomía se incluye en el inventario turístico	0,04	3	0,12
F4	La gastronomía se incluye dentro de los paquetes turísticos	0,07	4	0,28
F5	Recursos para la práctica del turismo gastronómico en la provincia	0,05	3	0,15

F6	Interés en la conservación de platos tradicionales cantonales	0,08	4	0,32
NO.	DEBILIDADES	PESO RELATIVO	CALIFICACIÓN	TOTAL PONDERADO
D1	Desaprovechamiento de los productos del territorio	0,06	1	0,06
D2	Falta de capacitación en servicio al cliente	0,07	1	0,07
D3	Procesos elaboración de platos no estandarizados	0,06	1	0,06
D4	Productos sustitutos	0,09	1	0,09
D5	Escasa promoción turística gastronómica	0,08	1	0,18
D6	Poca diversificación en la oferta gastronómica en la provincia	0,07	2	0,14
D7	Falta de rutas gastronómicas	0,07	2	0,14
D8	Incumplimiento de estrategias gastronómicas	0,04	1	0,04
D9	Falta de eventos programados para resaltar la cocina tradicional festiva	0,06	1	0,06
D10	Pérdida de la cultura gastronómica	0,07	2	0,14
TOTAL		1	35	2,21

CALIFICACIÓN

1 si representa una Debilidad Importante.

2 si representa una Debilidad Menor.

3 si representa una Fortaleza Menor.

4 si representa una Fortaleza Importante.

Tabla 36

Matriz de evaluación externa

MATRIZ EFE				
NO.	OPORTUNIDADES	PESO RELATIVO	CALIFICACIÓN	TOTAL PONDERADO
O1	Diversidad de platos tradicionales	0,06	4	0,24
O2	Desarrollo de actividades gastronómicas	0,04	3	0,12
O3	Condiciones para desarrollar un turismo gastronómico	0,06	4	0,24
O4	Presencia de políticas públicas para potencializar el turismo	0,1	3	0,3
O5	Desarrollo turístico local en la provincia	0,09	4	0,36
O6	Iniciativas de emprendimientos turísticos gastronómicos	0,06	4	0,24
O7	Apoyo del Ministerio de Turismo	0,08	4	0,32
O8	Apoyo del sector público con inversión turística	0,05	4	0,2
NO.	AMENAZAS	PESO RELATIVO	CALIFICACIÓN	TOTAL PONDERADO
A1	Pandemias	0,08	1	0,08
A2	Pérdida de la cultura gastronómica	0,05	2	0,1
A3	Desinterés por parte de las entidades gubernamentales	0,07	1	0,07
A4	Baja afluencia de turistas en la provincia	0,05	1	0,05
A5	Ingreso de platos extranjeros	0,08	1	0,08
A6	Reducción del uso de productos locales en la producción de platos	0,09	1	0,09
A7	Competencia	0,05	2	0,1
TOTAL		1	35	2,59

CALIFICACIÓN

- 1** si representa una Amenaza Importante.
 - 2** si representa una Amenaza Menor.
 - 3** si representa una Oportunidad Menor.
 - 4** si representa una Oportunidad Importante.
-

A partir de los puntos expuestos en el análisis FODA, se ha estructurado la matriz de Evaluación de Factores Internos y Externos, misma que muestra los puntos más importantes y débiles para ser tomados en cuenta en el desarrollo de estrategias. Por lo cual, en la matriz de factores externos el peso relativo fue de 1, su calificación de 35 y su total ponderado de 2,21. En el caso de la matriz interna el peso relativo fue de 1, su calificación de 35 y su total ponderado de 2,59. Con estos valores, se prosigue con el desarrollo de la matriz interna y externa:

- d) Matriz interna y externa:** Esta matriz muestra la posición en la que se encuentra la provincia de Cotopaxi de acuerdo con los resultados de los elementos descritos en la matriz anterior (**tabla 28 y 29**), esto con el fin de conocer a la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para la provincia. De esta forma, en la siguiente tabla se expone los resultados:

Tabla 37

Matriz MIE

		SOLIDO (3,00-4,00)	PROMEDIO (2,00-2,99)	DÉBIL (1,00-1,99)
AMBIENTE EXTERNO	ALTO (3.00-4.00)	I Crecza y Desarrolle	II Crecza y Desarrolle	III Conserve y Mantenga
	MEDIA (2.00-2,99)	IV Crecza y Desarrolle	V Conserve y Mantenga	VI Coseche y enajene
	BAJA (1.00-1,99)	VII Conserve y Mantenga	VIII Coseche o Enajene	IX Coseche o Enajene
AMBIENTE INTERNO				

Nota. La tabla expone la matriz MIE.

Tras identificar el posicionamiento de los resultados obtenidos en la Matriz de Evaluación de Factores Internos y Externos, se puede observar que, la cocina tradicional festiva de la provincia de Cotopaxi al tener un valor de 2,21 (externo) y 2,59 (interno) se encuentra dentro del cuadrante V, mismo que oscila en el valor de 2,00 a 2,99. Esto quiere decir que, la provincia debe conservar y mantener su desarrollo turístico local enfocado a la cocina tradicional festiva, sin embargo, debe desarrollar estrategias que sustenten este posicionamiento, evitando el abandono de este tipo de cocina que provoque la pérdida de técnicas ancestrales.

e) Matriz de acción estratégica: En este punto se presenta la valoración individual de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas identificadas en el diagnóstico. Cada una se relaciona con otra, es decir, se analiza las acciones FO (Fortalezas-Oportunidades); las acciones DA (Debilidades-Amenazas); acciones FA (Fortalezas-Amenazas); y las acciones DO (Debilidades-Oportunidades). Esto se desarrolla para conocer cuáles de este grupo se considerará para la realización de la siguiente matriz.

Tabla 38

Matriz de acción FO

	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

Nota. La tabla muestra los resultados de la matriz de acción FO.

Radio Balance Fuerza (RBF)= Valor de la matriz / NF*NC*Ponderación alta

$$\text{RBF(FO)} = 90 / (6 \cdot 8 \cdot 3)$$

$$\text{RBF(FO)} = 90 / 144$$

$$\text{RBF(FO)} = 0,625 \cdot 100 = 62,5\%$$

La matriz de acción FO (Fortalezas y Oportunidades) muestra que existen dos fortalezas que corresponde a F1 y F6 con mayor puntaje, en el caso de las oportunidades son seleccionadas tres que corresponde a O2, O6 y O7, mismas que se encuentran en un contexto aceptable para desarrollar estrategias basadas en la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

En el caso de la siguiente matriz de acción correspondiente a DA se obtiene:

Tabla 39

Matriz de acción DA

	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

Nota. La tabla muestra los resultados de la matriz de acción DA.

Radio Balance Fuerza (RBF)= Valor de la matriz / NF*NC*Ponderación alta

$$\text{RBF(DA)}= 106/ (10*7*3)$$

$$\text{RBF(DA)}= 106/210$$

$$\text{RBF(DA)}= 0,50 *100 = 50,47\%$$

La matriz de acción DA (Debilidades y Amenazas) muestra que existen cuatro debilidades que corresponde a D1, D3, D8 y D9 con mayor puntaje, en el caso de las amenazas son seleccionadas cuatro que corresponde a A1, A2, A3 y A6 mismas que se encuentran en un contexto aceptable para desarrollar estrategias basadas en la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

En el caso de la siguiente matriz de acción correspondiente a FA se obtiene:

Tabla 40

Matriz de acción FA

	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

Nota. La tabla muestra los resultados de la matriz de acción DA.

Radio Balance Fuerza (RBF)= Valor de la matriz / NF*NC*Ponderación alta

$$\text{RBF(FA)}= 64 (6*7*3)$$

$$\text{RBF(FA)}= 64/126$$

$$\text{RBF(FA)}= 0.50*100= 50,79\%$$

La matriz de acción FA (Fortalezas y Amenazas) muestra que existen dos fortalezas que corresponde a F2 y F6 con mayor puntaje, en el caso de las amenazas son seleccionadas cuatro que corresponde a A1, A2 y A6 mismas que se encuentran en un contexto aceptable para desarrollar estrategias basadas en la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

En el caso de la siguiente matriz de acción correspondiente a DO se obtiene:

Tabla 41

Matriz de acción DO

	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

Nota. La tabla muestra los resultados de la matriz de acción DO. Elaborado propia, Suárez y Malavé, 2022.

Radio Balance Fuerza (RBF)= Valor de la matriz / ND*NC*Ponderación alta

$$\text{RBF(DO)}= 1129/ (10*8*3)$$

$$\text{RBF(DO)}= 112 / 240$$

$$\text{RBF(DO)}= 0,47* 100= 46,66\%$$

La matriz de acción DO (Debilidades y Oportunidades) muestra que existen cinco debilidades que corresponde a O1, O3, O6, O8 y O9 con mayor puntaje, en el caso de las Oportunidades son seleccionadas tres que corresponde a O2, O6 y O7 mismas que se encuentran en un contexto aceptable para desarrollar estrategias basadas en la cocina tradicional festiva en la provincia de Cotopaxi.

- f) **Matriz de síntesis estratégica:** En esta parte se determina las estrategias principales a ser implementadas, mismas que se diseñan a través de las Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas seleccionadas en la matriz de acción estratégica. Sin embargo, esta última matriz se realiza en base al diagnóstico económico – productivo, socio cultural, infraestructura y servicios públicos desarrollados al inicio de la propuesta.

De esta manera, la matriz de síntesis estratégica viene compuesta de las siguientes estrategias preliminares FO fortalezas internas de la cocina tradicional festiva de la provincia donde se toma en cuenta las oportunidades; FA trata de reducir las amenazas en tomando en cuenta las fortalezas; DO optimizan las debilidades internas de la cocina tradicional festiva considerando las oportunidades y DA se trata de reducir las amenazas, aunque no tengan fortalezas para superarlas, sin embargo, se pretende reducir las debilidades presentes que son más factibles.

Tabla 42

Matriz de síntesis estratégica

		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
		FO		FA	
FORTALEZAS		FO		FA	
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		DA	
D1	Desaprovechamiento de los productos del territorio	E6	D1-O2: Promocionar turísticamente los lugares donde	E17	D1-O3-O6: Establecer políticas para la promoción

			se ofertan platos de la cocina tradicional festiva en la provincia.		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.

Nota. La tabla muestra las estrategias finales para la propuesta de investigación a través de la matriz de síntesis estratégica.

Mediante la matriz de síntesis estratégica, se han identificado las acciones preliminares de desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, mismas que se direccionan en fortalecer la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina, y con ello generar procesos de producción estandarizados mediante un conocimiento de planificación gastronómica y sobre todo aprovechando los productos locales.

De esta manera, se han relacionado todas las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas mejor puntuadas, que han sido necesarias identificarlas para el conocimiento de la cocina tradicional festiva como estrategia de desarrollo local para Cotopaxi.

Conclusiones

- En este sentido, se definió las generalidades del área de estudio concerniente a la provincia de Cotopaxi, donde se constató que la cocina local cada vez más es menos apreciada, las distintas formas de preparación y el significado cultural se ha ido perdiendo por el desinterés de las actuales generaciones. Sin embargo, 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.
- También, se estableció las bases teóricas de las variables, donde se pudo hallar que la cocina tradicional está compuesta de alimentos tradicionales, aquellos son platos que se transmiten de generación en generación cuya naturaleza festiva puede tener un precedente histórico nacional, regional o local. Por otro lado, 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.
- De igual forma, se desarrolló el marco metodológico de la investigación en función del enfoque mixto, tipo explicativa, modalidad de campo, además de hizo uso de la encuesta que fue aplicada a 384 turistas, la cual 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, siendo las empanadas de viento las más consumidas. 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.

- Finalmente, 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

A partir de las conclusiones, se presentan las siguientes 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.
- Tras el apoyo al grupo investigador por parte del Consejo Provincial de Cotopaxi, se recomienda hacer la entrega del calendario festivo y plan estratégico a fin de promover el desarrollo local para la dinamización turística de la cocina tradicional festiva, de forma que se fortalecerá aún más la oferta de platos correspondientes a este tipo de cocina.
- Finalmente, a base de los resultados obtenidos se recomienda desarrollar un folleto fiestas y sabores de Cotopaxi que permitirá conocer la cocina tradicional festiva del sitio de estudio, y a su vez promocionar el turismo local.

Bibliografía

- Abascal, E. (2019). *Fundamentos y técnicas de investigación comercial. Libros profesionales*. Madrid: ESIC.
- Acerenza, M. (2020). *Desarrollo sostenible y gestión del turismo*. México, D.F.: Trillas.
- Acle, R. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México, D.F. *Revista de investigación, desarrollo e innovación.*, 10(2), 237-248.
- Aguirregoitia, M. (2019). *La simplicidad como proceso creativo culinario:¿ una tendencia en el turismo gastronómico en España?* Alicante : Institucional de la Universidad de Alicante.
- Amodio, E. (2019). El banquete barroco. Fiesta y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII. *Sociedad intelectual*, 1-6.
- Arellano, J. (2020). Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana. . *Flacso Ecuador*, 14-20.
- Artaraz, M. (2020). Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible. *Ecosistemas*, 3-6.
- Ávila, M., & Badaró, M. (2019). Desarrollo turístico y comunidad local: Valoraciones y expectativas. *Estudios y Perspectivas en turismo*, 634-654.
- Baños, C. (2020). Modelos turísticos locales. *Investigaciones geográficas*, 35-57.
- Benítez, A. (2017). Sor Juana en la cocina. *Debolsillo*, 1-5.
- Caldevilla, D. (2019). *La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria*. España: Ediciones Complutense.

Cárdenas, N. (2020). *El desarrollo local su conceptualización y procesos*. Mérida: Universidad de los Andes.

Cárdenas, N. (2020). *El desarrollo local su conceptualización y procesos*. Mérida: Universidad de los Andes.

Casalis, A. (2020). *¿Qué es el desarrollo local y para qué sirve?* . Obtenido de <http://municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/Que%20es%20el%20desarrollo%20local%20Casalis.pdf>

Catastro de atractivos. (2018). *Atractivos turísticos de Cotopaxi*. Quito: Ministerio de Turismo.

CEPAL. (2012). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. ILPES.

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. (2012). Quito: Ministerio de Finanzas del Ecuador.

Colom, A. (2019). *El desarrollo sostenible y la educación para el desarrollo*. México, D.F.: Trillas.

Consolidado, C. d. (2021). *Prestadores de servicios*. Quito: Ministerio de turismo.

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Ecuador: Asamblea Nacional.

Curvelo, C. (2019). *Gastronomía, una oportunidad para el turismo: aportes de la cocina tradicional al desarrollo turístico en La Guajira*. Guajira: Universidad de Guajira.

- Díaz, D. (2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
- Díaz, G. (2018). Turismo y desarrollo local. *PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(15), 2.
- Domínguez, D. (2020). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. *Mediaciones Sociales*, 1(8), 59-69.
- Espejo, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 17(6), 1101-1112.
- Falcón, V. (2018). Gastronomía Ecuatoriana y turismo local. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 2-5.
- Fernandez, M. (2018). *Teconología, medio ambiente y territorio*. Madrid: Fundesco.
- Gallardo, M. (2017). Desarrollo turístico local. *IV Jornadas de Turismo y Desarrollo*, 245 - 267.
- García, R. (2018). La cocina barroca lanzaroteña a través de las cartas dotales. *Historia Canario Americana*, 46-53.
- Garrido, A. (2018). Los centros de interpretación como motor de desarrollo turístico local, ¿un modelo fracasado. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65-81.
- Gasalis, A. (2019). *¿Qué es el desarrollo local y para qué sirve?* Buenos Aires: Centro de Estudios para el Desarrollo Local (CEDEL).

Gioacchino, G. (2019). Desarrollo económico, organización de la producción y territorio.

Desarrollo económico local en Europa, 11-31.

Gómez, C. (2018). *Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros-Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico*. Perú: Universidad de San Martín de Porres.

Gómez, C. (2018). *Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros - Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico*. Perú: Universidad de San Martín de Porres.

Gómez, E. (2018). *Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros - Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico*. Perú: Universidad de San Martín de Porres.

Gómez, E., & Morcia, F. (2019). El uso simbólico del territorio como elemento de una propuesta conceptual del turismo gastronómico. *Revista de la Asociación de Docentes de la USMP*, 161-176.

Grinnell, R. (2018). *Social word research & evaluation*. Nueva York: Itaca: E.E Peacock Publishers.

Hernández, G. (2020). *Investigación en administración en América Latina: Evolución y Resultados*. Colombia: Creativos Tauro.

Hernández, R. (2018). Turismo Gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430.

Herrero, L. (2020). Desarrollo sostenible. *Transición hasta la evolución global*, 12-42.

- Hiernaux, N. (2019). "¿ Cómo definir el turismo? Un repaso disciplinario.". *Aportes y transferencias*, 11-27.
- IBM. (2017). *Guía SPSS 15.0 para windows*. Obtenido de Universidad de Murcia:
https://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/spss_1.pdf
- Ingarra, L. (2020). *Fundamentos de turismo*. Editora Senac : Río de Janeiro .
- Katz, E. (2019). Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca. *Estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 1-30.
- León, S. (2021). *¿ QUÉ ES EL DESARROLLO SUSTENTABLE?* México, D.F.: Secretaría de Sustentabilidad, UANL.
- Lewis, A. (2019). Teoría del desarrollo económico. *El Trimestre Económico*, 23-41.
- Linares, E. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 22-38.
- Livio, G. (18 de Noviembre de 2006). *Encuestas: elementos para su diseño y análisis*. Cordoba: Encuentro grupo editor . Obtenido de Malavida:
<https://www.malavida.com/es/soft/microsoft-excel/q/para-que-sirve-excel.html#gref>
- López, I. (2020). *Desarrollo sostenible*. Editorial Elearning: España.
- López, L. (2018). *Población, muestra y muestreo*. Cochabamba: Revista Scielo.
- Mallarino, C. (2018). Desarrollo social y bienestar. *Universitas humanística*, 45-62.
- Mantero, J. (2019). Desarrollo local y actividad turística. *Aportes y transferencias*, 3, 11-38.

Medina, A. M. (2011). Barroco, fiesta, dulce. *Latindex*, 1-8.

Mendoza, E. (2017). Acción pública y desarrollo local. *Fondo de Cultura Económica*, 4-8.

Mesa, C. (2018). Desarrollo social, reforma del Estado y de la seguridad social. *Umbral*, 34-53.

Ministerio de Turismo. (2021). *TURISMO GASTRONÓMICO, UNA OPCIÓN PARA LA REACTIVACIÓN*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una-opcion-para-la-reactivacion/>

Montano, M. (2009). MODELO DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL PARA LA DIVERSIFICACIÓN DE LA ESTRUCTURA PRODUCTIVA Y LA ARTICULACIÓN DEL TEJIDO EMPRESARIAL EN BAJA CALIFORNIA SUR. *Universidad Autónoma de Baja California*, 1.

Montecinos, A. (2010). *Turismo Gastronómico Sostenibl*. México, D.F.: Cegaho.

Muñoz, R. (2016). *Metodología de la investigación*. Obtenido de <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2019/08/56-Metodologia-de-la-investigacion-Carlos-I.-Munoz-Rocha.pdf>

Naranjo, S. (2020). Tendencias en el mundo de la gastronomía y la alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana. *Agroalimentaria*, 26(50), 51-65.

Nasimba, C. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. *Congreso de Ciencia y Tecnología ESPE*, 13(1), 7.

Norbi, M. (2019). El concepto de desarrollo: posiciones teóricas más relevantes. *Scielo*, 3.

OMT. (2002). *UNWTO Tourism Definitions*. Obtenido de Producto turístico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>

Organización Mundial del Turismo . (2021). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Organización Mundial del Turismo. (2008). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Pardinas, F. (2020). (2005). Obtenido de Metodología y técnicas de investigación en Ciencia Sociales, Siglo XXI: <https://www.campus.fundec.org.ar/admin/archivos/Pardinas.pdf>

Paredes, P. (2009). DESARROLLO LOCAL: GESTIÓN, ESTRATEGIA, ELEMENTOS, CARACTERÍSTICAS, DIMENSIONES Y AGENTES. *Revista digital Iberoamericana Municipal*, 10.

Paredes, P. (2009). Desarrollo turístico local en la gestión. *Revista digital Iberoamericana Municipal*, 1(3), 10.

Paucarmayta, S. (2018). Calendario de fiestas patronales de la ciudad del Cusco como producto turístico cultural. *Yachay-Revista Científico Cultural*, 7(1), 373-380.

Peña, A. (2020). Participación de las MIPYMES al desarrollo local, resultado de la actividad turística gastronómica: caso de estudio. *Científica*, 24(1), 49-58.

Pérez, J. (2018). *Introducción al concepto de desarrollo*. Obtenido de <https://elordenmundial.com/introduccion-al-concepto-de-desarrollo/>

Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz

(Quito, 1.-1. y. (2011). *Revista Qualitas. Revista Qualitas*, 1-22.

Ramírez, B. (2020). *Desarrollo local: manual de uso*. México: ESIC Editorial.

Reyes, A. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo.

El periplo sustentable, 32.

Risso, A. (2021). *¿Cuánto perdió el Sector Turístico en América Latina y el Caribe?* Obtenido

de <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/cuanto-perdio-el-sector-turistico-en-america-latina-y-el-caribe/>

Rodríguez, I. (2020). "Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y

turismo alternativo.". *Medio ambiente y política turística en México D.F.*, 12-33.

Rodríguez, M. &. (2012). *El cuestionario y la entrevista*. Obtenido de Meneses, J., & Rodríguez,

D. (2012). *Femrecerca.cat*. Recuperado el 19 de noviembre de 2018, d

http://femrecerca.cat/meneses/files/pid_00174026.pdf

Rodríguez, R. (2019). Desarrollo turístico y dinámica relacional. Metodología de análisis para la

gestión activa de destinos turísticos. *Cuadernos de turismo* , 47-49.

Ruíz, I. (2020). Estudio de caso de Las Fallas de Valencia. *Cuadernos de Turismo*, 4(5), 363-

380.

Sabino, C. (2017). *EL PROCESO DE INVESTIGACION*. Caracas: Ed. Panapo.

Sachs, J. (2015). *a era del desarrollo sostenible*. Barcelona: Deusto.

- Sáez, A. (2019). Poesía religiosa cómico-festiva del bajo Barroco español. *Estudio y antología*, 1-4.
- Salas, S. (2020). Inculcar la gastronomía ecuatoriana. *Mikhuna Culture*, 11-16.
- Salazar, P. (2012). *Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Cotopaxi*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .
- Sánchez, M. (2021). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural* , 575-584.
- Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. México D.F.: McTrillas.
- Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. México D.F.: Ebook.
- Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. México D.F.: Ebook.
- Sanz, J. P. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*, 1-20.
- Sanz, P. (2016). *Manual de la cocina*. Francia: Primera edición.
- Schaffer, R. (2019). Desarrollo social. *Siglo XXI.*, 13-22.
- Schaffer, R. (2020). *Desarrollo social*. México D.F.: McTrillas.
- Silva, I. (2003). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL.

- Sola, M. (2019). La gastronomía tradicional en el turismo rural. Historia de la alimentación rural y tradicional. *Instituto de Estudios Almerienses.*, 6(4), 159-161.
- Suremain, C. (2018). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace*, 1(72), 165-181.
- Tapia, K. (2017). Relación de la corriente artística del barroco en la gastronomía mexicana. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 6-11.
- Valverde, R. (2021). *Desarrollo en teorías magnas*. Obtenido de Recuperado de www.eumed.net/libros-gratis/25/tcyv/C1-3-1.htm
- Valverde, S. (2018). *Desarrollo en teorías magnas*. Obtenido de Recuperado de www.eumed.net/libros-gratis/25/tcyv/C1-3-1.htm
- Vargas, S. (2019). Gastronomía Tradicional, Atractivo Turístico en la Provincia Centro de Boyacá. *In Vestigium Ire*, 12(1), 10-26.
- Varisco, C. (2018). *Desarrollo turístico y desarrollo local: la competitividad de los destinos turísticos de sol y playa*. 34-37: Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Vázquez, A. (2018). Desarrollo local. *Una estrategia de creación de empleo*. *Pirámide* (, 75-97.
- Vázquez, P. (2019). Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía ecuatoriana. *Entidad social*, 45-55.
- Vega, V. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Dilemas Contemporáneos. *Educación, Política y Valores*, 6(1), 3.

Vega, V. (2020). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Dilemas Contemporáneos:
Educación, Política y Valores, 1(6), 8.

Anexos