



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**PROYECTO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**TEMA: RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO
GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA
DE COTOPAXI.**

**AUTORA:
ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS**

**DIRECTOR: LIC. ISMAEL GUANOLUISA
CODIRECTOR: ING. ANGÉLICA GONZÁLEZ**

LATACUNGA

2015

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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, "**RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI**", ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a la señorita **ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS** para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 01 de diciembre del 2015



LIC. ISMAEL GUANOLUISA
DIRECTOR



ING. ANGÉLICA GONZÁLEZ
CODIRECTOR



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, **ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS**, con cédula de identidad N° 0502510969, declaro que este trabajo de titulación **"RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI"**, ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que este trabajo es de mi autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Latacunga, 01 de diciembre del 2015

ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS

C.C.: 0502510969



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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

AUTORIZACIÓN

Yo, **ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS**, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación **"RECETAS TRADICIONALES Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI"**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

Latacunga, 01 de diciembre del 2015

ROSA MERCEDES QUIJANO ARCOS

C.C.: 0502510969

DEDICATORIA

Deseo dedicar el presente trabajo de investigación, en primer lugar a Dios, por brindarme sabiduría, paciencia y sobre todo por no dejarme caer ante las adversidades que se me han presentado hasta el día de hoy, por darme la fuerza necesaria para luchar por lo que deseo alcanzar.

A mi mami Mercedes, por su comprensión, apoyo, amor y por no dejarme sola en los momentos en los que más necesite de una amiga, por estar pendiente de mi cada día de mi vida, pero sobre todo por soportar todas mis locuras y berrinches de niña consentida.

A mi Tía Charito, quien me amó como a su propia hija, por apoyarme siempre en todas en mis ocurrencias, travesuras y arrebatos, por su cariño y apoyo incondicional en cada una de mis decisiones, por velar por mi futuro y ser mi segunda madre a quien extraño a cada instante.

AGRADECIMIENTO

Son tantas las personas a quienes me gustaría agradecer por brindarme apoyo, ayuda y ánimos en la elaboración del presente trabajo:

A mi mami Mercedes, por apoyarme día tras día, en cada decisión buena o mala que he tomado y por amarme a pesar de todo, al estar pendiente de mi bienestar, por enseñarme a nunca darme por vencida y luchar por alcanzar mis metas.

A mi tía Charito, quien creyó en mí y decidió apoyarme en todo lo que hiciese y aunque ya no está a mi lado, se que siempre velará por mí.

A mi hermano Alejandro, mis tías Teresita y Katita, mis primos: Alfredo y Jenny por compartir sus conocimientos y ayudarme en todo momento en mi investigación.

Al Sr. Adrián Medina, por permanecer a mi lado, inclusive en momentos y situaciones difíciles, siempre ayudándome hasta donde le era posible.

A mis amigos de toda la vida: Leo, Estefanía, Daysi y Karen por estar siempre a mi lado en las alegrías pero más aún en las tristezas y por creer siempre en mí.

A mi Director de tesis el Lic. Ismael Guanoluisa, quien me ayudó con las respectivas correcciones durante el desarrollo del presente proyecto, a mi Codirectora la Ing. Angélica González quien muy sabiamente direccionó mi proyecto de investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARÁTULA	i
CERTIFICADO.....	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD.....	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
RESUMEN	xvi
ABSTRACT.....	xvii

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Antecedentes	1
1.2 Planteamiento del problema.....	2
1.3 Justificación e importancia.....	3
1.4 Objetivos	5
1.4.1 Objetivo general	5
1.4.2 Objetivos específicos.....	5
1.5 Hipótesis.....	6
1.6 Variables de la investigación	6
1.6.1 Variable dependiente.....	6
1.6.2 Variable independiente	6

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Marco conceptual	7
2.1.1 Turismo	7
a. Inventario de atractivos turísticos	7

b.	Atractivos turísticos	7
c.	Facilidades turísticas	8
d.	Clasificación de atractivos.....	8
2.1.2	Turismo gastronómico	11
a.	Tradición.....	13
2.1.3	Patrimonio Alimentario	13
a.	Fichas del atlas del patrimonio alimentario	15
b.	Nombre de Producto	15
c.	Ancestralidad	16
d.	Descripción	16
e.	Época de consumo	17
f.	Espacios de consumo	18
g.	Imagen del producto.....	18
h.	Zonas tradicionales de consumo	18
i.	Mapa del cantón	19
j.	Ingredientes	19
k.	Formas de preparación	19
l.	Propiedades	19
m.	Estado de conservación	19
2.1.4	Gastronomía	20
a.	Gastronomía ecuatoriana.....	20
2.1.5	Guía turística.....	21
2.2	Marco legal.....	21
2.3	Generalidades del cantón Latacunga.....	23
2.3.1	Referencia histórica.....	23
2.3.2	Situación geográfica	25
2.3.3	Clima	25
2.3.4	Orografía	26
2.3.5	Hidrografía	26
2.3.6	Infraestructura.....	26
2.3.7	Situación socioeconómica.....	27

2.3.8	Actividades productivas.....	27
2.3.9	Turismo	29

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1	Tipo de investigación.....	32
3.2	Métodos de investigación.....	32
3.2.1	Método científico.....	32
a.	Bibliográfico.....	32
b.	Analítico.....	32
3.2.2	Método empírico	33
a.	Observación directa.....	33
3.3	Fuentes de recolección de información.....	33
3.3.1	Fuentes de información primaria	33
3.3.1	Fuentes de información secundaria	33
3.4	Técnicas de recolección de información	34
3.4.1	Entrevista	34
3.4.2	Grabaciones de audio	34
3.4.3	Observación directa.....	34
3.4.4	Bibliografías	34
3.5	Población y muestra	35

CAPÍTULO IV

4. DOCUMENTACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN LATACUNGA

4.1	Documentación.....	56
4.2	Antecedentes	56
4.3	Elementos de la ficha de productos elaborados	57
4.3.1	Caracterización de los elementos de la ficha de inventario	58
4.4	Inventario de productos elaborados del cantón Latacunga	59

4.5	Análisis de los productos inventariados	73
-----	---	----

CAPÍTULO V

5. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

5.1	Antecedentes	76
5.2	Elementos de la ficha de inventario de atractivos turísticos.....	76
5.3	Inventario de atractivos turísticos	77
5.4	Jerarquización de atractivos turísticos	102
5.5	Análisis de atractivos turísticos por ubicación	104

CAPÍTULO VI

6. DISEÑO DEL ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN LATACUNGA

6.1	Antecedentes	106
6.2	Elementos que integran el atlas del patrimonio alimentario	106
6.3	Desarrollo el atlas del patrimonio alimentario	108
6.4	Análisis del atlas del patrimonio alimentario	116

CAPÍTULO VII

7. DISEÑO DE LA GUÍA TURÍSTICA DEL CANTÓN LATACUNGA

7.1	Antecedentes	118
7.2	Elementos de la guía turística.....	118
7.3	Desarrollo de la guía turística	120
7.4	Análisis de la guía turística	138

CAPÍTULO VIII

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1	Conclusiones.....	140
-----	-------------------	-----

8.2	Recomendaciones	142
-----	-----------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA	144
---------------------------	------------

LINKOGRAFÍA	147
--------------------------	------------

ANEXOS	148
---------------------	------------

Anexo 01 Cuadro de clasificación de atractivos turísticos

Anexo 02 Características de los atractivos turísticos

Anexo 03 Fotografía

Anexo 04 Fotografía

Anexo 05 Fotografía

Anexo 06 Fotografía

Anexo 07 Fotografía

Anexo 08 Fotografía

Anexo 09 Fotografía

Anexo 10 Fotografía

Anexo 11 Fotografía

Anexo 12 Fotografía

Anexo 13 Fotografía

Anexo 14 Fotografía

Anexo 15 Fotografía

Anexo 16 Fotografía

Anexo 17 Fotografía

Anexo 18 Fotografía

Anexo 19 Fotografía

Anexo 20 Fotografía

Anexo 21 Fotografía

Anexo 22 Fotografía

Anexo 23 Fotografía

Anexo 24 Fotografía

Anexo 25 Fotografía

Anexo 26 Fotografía

Anexo 27	Fotografía
Anexo 28	Fotografía
Anexo 29	Fotografía
Anexo 30	Fotografía
Anexo 31	Fotografía
Anexo 32	Fotografía
Anexo 33	Fotografía
Anexo 34	Fotografía
Anexo 35	Fotografía
Anexo 36	Fotografía
Anexo 37	Fotografía
Anexo 38	Fotografía
Anexo 39	Fotografía
Anexo 40	Fotografía
Anexo 41	Fotografía

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Clasificación de atractivos	8
Tabla 2	Metodología de inventario de atractivos turísticos	8
Tabla 3	Evaluación de atractivos turísticos	10
Tabla 4	Clasificación de turismo gastronómico.....	12
Tabla 5	Criterios para identificar alimento patrimonial	14
Tabla 6	Fichas de inventario, productos elaborados	15
Tabla 7	Generalidades del cantón Latacunga	23
Tabla 8	Resumen de atractivos	29
Tabla 9	Parroquias urbanas del cantón Latacunga	30
Tabla 10	Parroquias rurales del cantón Latacunga	31
Tabla 11	Establecimientos que expende preparaciones tradicionales	36
Tabla 12	Personas entrevistadas	37
Tabla 13	Origen/ ancestralidad	39
Tabla 14	Zonas de elaboración y frecuencia de preparación	42
Tabla 15	Ingredientes/ formas de preparación	44
Tabla 16	Propiedades/ usos medicinales.....	48
Tabla 17	Contextos festivos	51
Tabla 18	Espacios de consumo	53
Tabla 19	Caracterización de elementos de la ficha de productos elaborados	58
Tabla 20	Chugchucaras.....	59
Tabla 21	Mote con chicharrón.....	60
Tabla 22	Togro.....	61
Tabla 23	Tripas asadas	62
Tabla 24	Chapo.....	63
Tabla 25	Máchica traposa	64
Tabla 26	Hallullas.....	65
Tabla 27	Queso de hoja	66
Tabla 28	Tortillas de maíz	67
Tabla 29	Champús.....	68

Tabla 30	Chaguarmishqui	69
Tabla 31	Chicha.....	70
Tabla 32	Morocho de dulce.....	71
Tabla 33	Naranjillazo	72
Tabla 34	Categorías	73
Tabla 35	Casa de los marqueses	78
Tabla 36	Catedral de Latacunga.....	80
Tabla 37	Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE	82
Tabla 38	Iglesia nuestra Sra. Del Salto	84
Tabla 39	Iglesia San Agustín	86
Tabla 40	Iglesia San Francisco.....	88
Tabla 41	Iglesia Santo Domingo.....	90
Tabla 42	Iglesia La Merced	92
Tabla 43	Parque Vicente León.....	94
Tabla 44	Templo San Felipe	96
Tabla 45	Iglesia de San Buenaventura.....	98
Tabla 46	Santuario del Sr. Del Árbol de Cuicuno	100
Tabla 47	Evaluación de atractivos	102
Tabla 48	Elementos del atlas del patrimonio alimentario	107
Tabla 49	Atlas del patrimonio alimentario	108
Tabla 50	Presupuesto del diseño e impresión del atlas del patrimonio alimentario.....	117
Tabla 51	Elementos de la guía turística del cantón Latacunga	119
Tabla 52	Guía turística del cantón Latacunga	120
Tabla 53	Presupuesto del diseño e impresión de la guía turística gastronómica.....	139

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Actividades productivas	28
Figura 2	Mapa del cantón Latacunga, ubicación de establecimientos	38
Figura 3	Mapa de división de parroquias.....	77

RESUMEN

El conservar y preservar los alimentos considerados patrimoniales, a través de su respectiva documentación y posterior difusión, se ha convertido en el lineamiento principal del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Actualmente la gastronomía tradicional latacungueña, se ha visto amenazada principalmente por la falta de interés de los pobladores; ya que estos han dejado de preparar ciertos platillos y se han enfocado únicamente en elaborar chugchucas, quesos de hoja y hallullas; sin embargo, el cantón posee mayor oferta gastronómica que debe ser rescatada ya que es símbolo de identidad cultural, en base a esta necesidad se ha generado el presente proyecto de tesis, mismo que a través de la investigación descriptiva se han documentado todas aquellas preparaciones gastronómicas consideradas como tradicionales, y que lamentablemente con el pasar de los años han sido olvidadas y permanecen como un leve recuerdo en la localidad; por estas razones es de gran importancia el plasmar el legado culinario latacungueño, todo este trabajo de investigación se encuentra basado en un “manual metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario”, utilizado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, con la información recolectada se creó un documento denominado Atlas del Patrimonio Alimentario del cantón Latacunga, además se realizó el diseño de una guía turística- gastronómica de Latacunga, en esta se puede encontrar información no solo de la oferta gastronómica, sino también de los atractivos turísticos que pueden ser visitados alrededor del sujeto de estudio, de esta manera se pretende fomentar turismo gastronómico.

PALABRAS CLAVE:

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **GASTRONOMÍA**
- **LATACUNGA- TURISMO**
- **LATACUNGA- GUÍA TURÍSTICA**

ABSTRACT

Conserving and preserving the foods considered heritage, through their documentation and subsequent dissemination, it has become the main guideline of the Ministry of Culture and Heritage. Currently latacungueña traditional cuisine, is threatened mainly by the lack of interest of the people; as these have stopped preparing certain dishes and have focused solely on developing chugchucaras, cheeses and hallullas sheet; however, the canton has more dining options to be rescued because it is a symbol of cultural identity, based on this need has generated this thesis project, same as through descriptive research has documented all the culinary preparations considered traditional, and unfortunately with the passage of the years have been forgotten and remain as a faint memory in the locality; for these reasons is of great importance to shape the culinary heritage latacungueño, all this research is based on a "methodological manual for the development of the food heritage atlas" used by the Ministry of Culture and Heritage of Ecuador, with the Information collected a document entitled Atlas of Food Heritage was created Latacunga Canton also designing a gastronomic guide Latacunga turística- was held in this information can be found not only the cuisine but also the tourist attractions they can be visited around the subject of study, so it is intended to promote gastronomic tourism.

KEYWORDS:

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **GASTRONOMÍA**
- **LATACUNGA- TURISMO**
- **LATACUNGA- GUÍA TURÍSTICA**

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Antecedentes

El Patrimonio Cultural Inmaterial son todos aquellos conocimientos y técnicas que se han transmitido de generación en generación y que han perdurado con el pasar del tiempo, generando así un sentimiento de identidad en una sociedad.

Este ha sido definido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura; UNESCO (2003) como:

El conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos, materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat". (p. 4)

De esta manera se considera que: el patrimonio alimentario (artes culinarias), es todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identificadora respecto de un país o un territorio. No obstante, el alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes.

Ecuador es un país enriquecido por la pluriculturalidad, diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos presentes en su gastronomía,

además de la herencia tanto indígena, europea y africana han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad de sus platos típicos.

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Rev. Patrimonio Alimentario, 2013, p. 9)

Latacunga cabecera cantonal de la Provincia de Cotopaxi, abarca un sin número de tradiciones especialmente gastronómicas, entre estas se encuentran las famosas chugchucas, las hallulas y los exquisitos quesos de hoja; pero no son los únicos platillos que se encuentran en la oferta gastronómica del cantón, existen muchos más que aún no han sido documentados y que esperan ser difundidos a través de una exhaustiva investigación, dando así lugar al presente proyecto.

1.2 Planteamiento del problema

En el año 2013 el Ministerio de Cultura y Patrimonio, impulso un nuevo proyecto de potencialización del Patrimonio Alimentario ecuatoriano mediante la creación de la Revista “Patrimonio Alimentario”; en esta se tratan aspectos significativos como la revalorización de la gastronomía ecuatoriana y la importancia del uso de ciertos ingredientes para su preparación.

La Asociación de Chefs del Ecuador, de igual manera ha optado por el rescate de la cocina ecuatoriana, a través de publicaciones virtuales y libros, enfocándose únicamente en los platillos más representativos a nivel nacional, dejando así un campo abierto para la documentación de la preparación de platos típicos en un lugar en específico.

La falta de fuentes de información con respecto a las artes culinarias existentes dentro del cantón Latacunga, ha generado un alto grado de desinterés por parte de los mismos pobladores, lo cual podría dar paso a que el patrimonio alimentario del cantón vaya desapareciendo con el pasar de los años, hasta el punto del olvido total, por esta razón es de gran importancia documentar las manifestaciones culturales gastronómicas de la localidad, de esta manera conservar el legado culinario e impulsarlo a través del turismo gastronómico.

1.3 Justificación e importancia

El turismo es una actividad que engloba aspectos naturales y culturales de un País; Ecuador al estar ubicado estratégicamente en el globo terráqueo goza de un sin número de beneficios, entre estos se encuentran: un alto número de biodiversidad, reflejados en su flora y fauna existentes en las cuatro regiones del país, y su identidad cultural reflejada en manifestaciones culturales como: edificaciones históricas, leyendas, conocimientos ancestrales y ahora la nueva tendencia de traslado de turistas, el turismo gastronómico, Monroy (2000) lo define como: “el turismo gastronómico se orienta en visitar ciertos lugares con el fin de degustar su comida típica y observar sus procesos de preparación, es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de su cultura culinaria”. Todo es posible siempre y cuando el turista pueda acceder a fuentes de información que le permitan conocer la gastronomía de un país o de un lugar específico, lo cual genera el motivo de su visita.

Actualmente se han creado varios eventos auspiciados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio a nivel nacional, con el fin de promover el conocimiento de la gastronomía ecuatoriana y su dimensión como patrimonio inmaterial, tal como el Festival Nacional del Hornado, en el que varios representantes de

diferentes provincias entre ellas Cotopaxi, mostraron el sabor característico de sus preparaciones.

El estudio de la cocina patrimonial de la ciudad de Quito, es otro proyecto en el que se detallan 80 platos de comida típica, además de los sitios en los que se los puede degustar, esta documentación fue posible gracias a un minucioso trabajo de investigación, por parte del Chef Mauricio Armendáriz junto a Quito Turismo; en el que se documentaron varias recetas tradicionales, además de otorgar el sello de cocina patrimonial únicamente a 20 restaurantes de la ciudad, con todas estas iniciativas se pretende impulsar la actividad turística dentro de la capital de los ecuatorianos.

Otras publicaciones importantes de mencionar, son aquellas realizadas por La Universidad de Las Américas (UDLA), impulsadas por el Chef Carlos Gallardo, Decano de la escuela de Gastronomía de dicha institución, quien junto a su grupo de investigadores han promocionado varios libros acerca de la cultura gastronómica del Ecuador, en los que se destacan: “Ecuador Culinario”, “Fiestas y Sabores del Ecuador”.

El cantón Latacunga, es conocido a nivel nacional por sus incomparables chugchucaras, quesos de hoja acompañados de las deliciosas allullas, sin embargo los platillos mencionados no abarcan totalmente las ofertas gastronómicas que el cantón posee y que deben ser investigados para posteriormente difundirlos a través del medio pertinente.

Impulsar el turismo gastronómico dentro de la ciudad es uno de los factores primordiales del presente trabajo de investigación, además del rescate del patrimonio inmaterial al documentar sus recetas tradicionales y plasmarlos en un atlas y en una guía turística, donde se impulse no solo el elemento gastronómico, sino también los atractivos turísticos existentes a sus

alrededores, creando así una fuente de información confiable al turista y a todo aquel que desee conocer la cultura gastronómica de Latacunga.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general:

- Documentar las recetas tradicionales y ancestrales que se preparan en la ciudad de Latacunga, para fomentar el turismo gastronómico.

1.4.2 Objetivos específicos:

- Establecer el fundamento teórico para la documentación de las recetas tradicionales.
- Realizar el diagnóstico general de la cultura gastronómica.
- Sistematizar las preparaciones de los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga a través de la ficha de inventario utilizada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Inventariar los atractivos turísticos encontrados alrededor del sujeto de estudio.
- Elaborar el atlas del patrimonio alimentario con los procedimientos de cada uno de los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga.
- Diseñar la guía turística y gastronómica de la ciudad de Latacunga.

1.5.1 Hipótesis

La documentación de los procesos de elaboración de los platos tradicionales, permitirá elaborar un atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga.

1.6 Variables de la investigación

1.6.1 Variable dependiente

Patrimonio alimentario.

1.6.2 Variable independiente

Platos tradicionales.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Marco conceptual

Para el presente estudio se ha procedido a definir los términos que se consideran relevantes en la investigación.

2.1.1 Turismo

El turismo ha sido definido por la Organización Mundial del Turismo (2005) como: “un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales”.

a) Inventario de atractivos turísticos

El inventario de atractivos turísticos es “el proceso en el que se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país”. (Ministerio de turismo, 2004)

b) Atractivos turísticos

“Son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante”. (Ministerio de turismo, 2004)

c) Facilidades turísticas

“Comprende el conjunto de bienes y servicios que hacen posible la actividad turística. Se refiere a las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades y los servicios complementarios para la práctica del turismo”. (Ministerio de turismo, 2004)

d) Clasificación de atractivos

“Es identificar claramente la categoría, tipo y subtipo, al cual pertenece el atractivo. La clasificación de las categorías de atractivos se la hace en dos grupos: sitios naturales y manifestaciones culturales. Ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos”. (Ministerio de turismo, 2004)

Tabla N° 1

Clasificación atractivos

Categoría	Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.
Tipo	Son los elementos de características similares en una categoría.
Subtipo	Son los elementos que caracterizan los tipos.

Fuente: (Ministerio de turismo, 2004)

A continuación se presenta la metodología en la cual se basó para el desarrollo del presente proyecto de investigación:

Tabla N° 2

Metodología Inventario atractivos turísticos

ELEMENTO	DEFINICIÓN
Datos generales	En primer lugar se numerará la ficha y se indicará la fecha en la que se inicia el trabajo. Debe además constar el nombre de la persona que levantará los datos y el del supervisor-evaluador del trabajo.
Categoría	Se escribirá ya sea sitios naturales o manifestaciones culturales.
Tipo y subtipo	Se anota el tipo o subtipo a los cuales pertenece el atractivo. (Ver anexo 1).
Nombre:	Indicar el nombre como se conoce al sitio.

CONTINÚA



Ubicación	se debe indicar el nombre de la provincia, cantón y parroquia. para el caso de manifestaciones culturales es necesario la ciudad, calle, número, sector y sitio.
Distancia al centro urbano más cercano al atractivo	Anotar los nombres de dos localidades representativas que se hallen más cerca de los atractivos y los Km que distan considerándose que ellas prestan facilidades turísticas para acceder al atractivo.
Valor intrínseco	De acuerdo a la categoría, en este casillero se anotar, tipo y subtipo del atractivo, las características que constan en los respectivos listados (ver anexo 2) y todos aquellos datos que se consideren relevantes y que puedan definir en mejor forma al atractivo. La altitud debe estar referida a metros sobre el nivel del mar a que se encuentra el atractivo o la ciudad al cual pertenece.
Temperatura	Corresponde a la temperatura media, mínima y máxima en grados centígrados de la zona en donde se ubica el atractivo y la precipitación pluviométrica en milímetros.
Valor extrínseco	En este casillero se indicarán los hechos relevantes que dan mayor importancia al atractivo; por ejemplo, hechos históricos, científicos, etc. Para el caso de Sitios Naturales se consignarán los usos actuales del atractivo y aquellos factibles de realizar.
Estado de conservación	Se debe resaltar el grado de integridad física en que se encuentra el atractivo, marcando el casillero “alterado” si el atractivo ha sufrido cambios, ya sea por razones naturales o por acción del hombre, y “no alterado” si se suscitase la situación opuesta. Así mismo, es necesario medir el grado de conservación del atractivo, seleccionando de las tres alternativas señaladas aquella que define las acciones en marcha para su defensa y protección, describiendo las causas o acciones que influyen para mantener la situación actual.
Entorno	Hay que señalar el ambiente físico-biológico y socio-cultural que rodea al atractivo, ya sea conservado, en proceso de deterioro o deteriorado, describiendo de manera puntual las acciones que inciden para tal situación. En el caso de acontecimientos programados se debe anotar la organización y cumplimiento del evento.
Apoyo	Infraestructura vial y de acceso: Se debe marcar con una X las vías y medios de acceso al atractivo. Estado de conservación de las vías. Tipo de Transporte: Se marcará con X los tipos de transporte que se utilizan para el acceso al atractivo y en observaciones se señalará el caso de existir otro medio; ejemplo, acémila, a pie, etc.
Frecuencia	En los respectivos casilleros se anotará la frecuencia de viajes de transporte masivo que exista permanentemente hacia el atractivo.
Temporalidad de accesos	Para el caso de los Sitios Naturales se anotará los meses del año que por condiciones climáticas se puede acceder al atractivo; mientras que para las Manifestaciones Culturales se debe señalar los días y las horas. Cuando el atractivo puede apreciarse libremente o pagando una tarifa, se debe anotar en el casillero de observaciones tales opciones. Si el atractivo puede observarse a cualquier hora, anotar “permanentemente”, y “restringido” si existen horarios especiales.
Facilidades o servicios turísticos	En los casilleros de alojamiento, alimentación y esparcimiento, se debe indicar el número total de plazas en las diferentes categorías y las unidades de servicio hotelero. Igualmente, con una X se señalará la existencia de agencias de viajes, télex, fax, almacenes, etc.
Infraestructura básica	Se deberá señalar con una X la presencia de redes de agua potable, energía eléctrica y alcantarillado. Asociación con otros atractivos: Hay que señalar el grado de integración del atractivo a un conjunto de atractivos afines o no.
Significado	Se anotará el interés y conocimiento que tiene el atractivo ya sea a nivel local, provincial, nacional e internacional.

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Seguidamente se identifican los criterios para evaluar cada uno de los atractivos y determinar su respectiva jerarquía:

Tabla N° 3
Evaluación atractivos turísticos

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS
Calidad	a) Valor intrínseco	15
	b) Valor extrínseco	15
	c) Entorno	10
	d) Estado de conservación (y/o organización)	10
		50
Apoyo	a) Acceso	10
	b) Servicios	10
	c) Asociación con otros atractivos	5
		25
Significado	a) Local	2
	b) Provincial	4
	c) Nacional	7
	d) Internacional	12
		25
TOTAL		100

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

A continuación se detallan los significados que corresponden a cada jerarquía, en base al Ministerio de turismo (2014).

Jerarquía IV: Atractivo excepcional de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes actual o potencial.

Jerarquía III: Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos.

Jerarquía II: Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.

Jerarquía I: Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.

2.1.2 Turismo gastronómico

Cada lugar se diferencia por su cultura, y al hablar de esta no se puede dejar de lado la gastronomía, en la que se ve reflejada la identidad de un pueblo, esta es expresada a través de la elaboración de platillos con ingredientes autóctonos de la zona donde se los prepara.

Al ofrecer la gastronomía como un componente cultural involucra valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo como: respeto a la cultura y a la tradición, autenticidad, experiencia, sostenibilidad, además representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, ya que impulsa el desarrollo económico local, rescate y conservación del patrimonio inmaterial. (Castillo; 2012, p.11)

En síntesis el turismo gastronómico lo conforman aquellas personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Montecinos; 2012, p.39)

Existe una clasificación del turismo gastronómico en las que se destacan:

Tabla N° 4
Clasificación Turismo gastronómico

TIPO	DESCRIPCIÓN
Receptor	El de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.
Emisor	El de los residentes de un país que viajan a otro con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas
Internacional	Se compone de turismo receptor y turismo emisor con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Fuente: (Montecinos, 2012)

Recientemente se ha llevado a cabo un informe por parte de la Organización Mundial del Turismo, en el que se ha realizado un análisis de la situación actual del Turismo Gastronómico, a través de una encuesta realizada a Miembros Afiliados de la UNWTO (United Nations World Tourism Organization); entre sus miembros figuran ciento cincuenta y seis países, seis miembros asociados y más de cuatrocientos Miembros Afiliados que representan al sector privado, a instituciones de enseñanza, a asociaciones de turismo y a autoridades turísticas locales y de las reflexiones de profesionales del sector turístico y de la gastronomía con una amplia experiencia en organizaciones internacionales, en la gestión de destinos, en empresas turísticas y en el ámbito de la formación.

Del resultado de la encuesta realizada, se pueden concluir un conjunto de recomendaciones generales para los destinos turísticos, en relación al desarrollo y promoción del turismo gastronómico, entre estas se encuentran:

- La creación de herramientas estratégicas que permitan articular la calidad, la variedad y la singularidad de los productos autóctonos y la gastronomía de un territorio.

- Estas herramientas deben enfocarse en la identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los productos y servicios turísticos, y la protección del consumidor.
- En el ámbito del marketing y la promoción, es importante aprovechar la oportunidad que representa la gastronomía para el desarrollo de este tipo de turismo.

En este sentido son factores clave para el desarrollo del turismo gastronómico:

- Incorporar a los chefs como intérpretes del territorio.
- El desarrollo de instrumentos de promoción como las guías gastronómicas de calidad y con credibilidad.
- La organización de eventos.
- Los medios de comunicación, y el uso de internet y las redes sociales.

a. Tradición

Ministerio de cultura y patrimonio (2013) señala a la tradición como: “la transmisión de costumbres, comportamientos, recuerdos, rumores, creencias, leyendas, para las personas de una comunidad, y lo que es transmitido se convierte en parte de la cultura”.

2.1.3 Patrimonio alimentario

Carrea, García & Unigarro (2014) mencionan:

Todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas más eficientes y sencillas de producción y crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la Tierra posee un conjunto de alimentos que le resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto se lo denomina Patrimonio Alimentario.

En la siguiente tabla se detallan los criterios para identificar el alimento patrimonial.

Tabla N° 5
Criterios para identificar el alimento patrimonial

ELEMENTO	SIGNIFICADO
Ingredientes	<p>En la cocina patrimonial es de gran importancia el uso de ingredientes tradicionales, pues de ellos depende el sabor y la calidad del producto elaborado. La producción de los distintos ingredientes, así como la forma en la que interactúan entre sí para formar un plato, son el resultado de formas complejas de conocimiento; esa interacción no es arbitraria, sino que es el resultado de siglos de experimentación cultural en busca de la excelencia gastronómica.</p> <p>Al reemplazar estos ingredientes con productos industriales modernos, generalmente se pierde el sabor y la calidad nutricional; en algunos casos incluso se puede afectar la salud del consumidor. Los países que preservan su gastronomía y hacen uso tanto cotidiano como turístico de ella, han puesto énfasis en la preservación de los ingredientes originales.</p> <p>No se trata de evitar la incorporación de nuevos ingredientes a la cultura gastronómica, cosa que sucederá con el tiempo pues tal es la evolución natural del patrimonio alimentario. Pero es importante manejar criterios adecuados en la selección de los nuevos ingredientes; en la cocina patrimonial generalmente significa utilizar productos naturales de buena calidad, que puedan estar disponibles a nivel local o nacional.</p>
Formas de Preparación	<p>Las formas de preparación tradicionales crean la profundidad y complejidad de los sabores culinarios. Y además facilitan la digestión y la disponibilidad de nutrientes para el organismo, al tiempo que eliminan toxinas presentes de forma natural en los alimentos. Las combinaciones de distintos alimentos que conforman un plato tampoco son casuales: o bien facilitan la digestión, o realzan el sabor de los distintos ingredientes entre sí, o proveen un rango adecuado de nutrientes al organismo.</p> <p>Algunas formas tradicionales de preparar los alimentos pueden parecer muy lentas para la acelerada vida de hoy; sin embargo, son básicas para el patrimonio</p>

CONTINÚA 

	alimentario.
Presentación	Esta debe estar conformada por la manera tradicional en la que el producto terminado es presentado; es decir que no exista variaciones en la presentación tradicional.

Fuente: (Carrea, García & Unigarro, 2014)

a) Fichas del atlas del patrimonio alimentario

Para la documentación de las recetas tradicionales de la ciudad de Latacunga, se ha tomado en consideración el siguiente formato:

Tabla N° 6

Fichas de inventario, productos elaborados.

Nombre del producto		Imagen del producto
Ancestralidad		
Descripción		
Época de consumo		
Espacios de consumo		
Zonas tradicionales de consumo		Mapa del cantón con las zonas de producción
Ingredientes tradicionales		
Ingredientes complementarios		
Formas de preparación		
Propiedades		
Estado de conservación		

Fuente: (Carrea, García & Unigarro, 2014)

b) Nombre del Producto

Se refiere a la forma tradicional de nombrar al producto elaborado (plato). Este puede indicar el género o ingrediente principal del plato, su técnica de preparación o también su forma de consumo. Puede también simplemente ser un nombre artificioso, que no tiene significado conocido, por lo tanto es único y específico de ese plato. Puede ser un nombre en lenguas ancestrales vivas,

como el quichua o el shuar, o incluso en alguna de las lenguas nativas hoy desaparecidas.

c) **Ancestralidad**

Con el tiempo las culturas van desarrollando formas de preparar los alimentos que permiten un mejor aprovechamiento de los nutrientes y facilitan la digestión. Este proceso se enriquece con el paso de los siglos, y es por ello que la ancestralidad de los productos gastronómicos es un tema relevante.

En esta sección se encuentran 3 opciones:

- **Prehispánicas:** son consideradas prehispánicas aquellas elaboraciones que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos.
- **Criollos:** son aquellos platos que surgieron del mestizaje gastronómico, entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la colonia y hasta el siglo veinte. La mayoría de la gastronomía patrimonial se inscribe en esta categoría. Muchos platos nativos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura europea.
- **Contemporáneos:** son preparaciones que han sido desarrollados ya entrando al siglo veinte hasta la época actual.

d) **Descripción**

Esta sección de la ficha supone una descripción básica del producto. Puede ser la manera en la que se presenta el plato.

- **Sopa:** es una preparación líquida y salada que se elabora en olla y se consume generalmente caliente.

- **Plato fuerte:** también es conocido como plato principal o segundo plato, aunque puede comerse independientemente. Lleva la porción más abundante o contundente del menú.
- **Postre:** es un preparado, frío o caliente, y de diversas texturas, que por lo general cierra las comidas.
- **Cucayo:** se trata de una preparación de porción pequeña o transportable, cuyo propósito es saciar el hambre durante un viaje o jornada de trabajo.
- **Bebida:** es una preparación líquida, que puede ser más o menos espesa, que puede ser elaborada a base de frutas (jugo). Harinas (colada), granos con o sin fermento (chicha), savia (chawarmishky) o hierbas aromática (tisana).
- **Salsa:** es una preparación líquida de diversas texturas, que puede estar incorporada en un plato o acompañarlo para ser añadida a gusto del consumidor.
- **Conserva:** es una preparación que tiene como objetivo iniciar o alargar la durabilidad de un producto, si bien además suele añadir sabores únicos y en el caso de los fermentos, facilitar la digestión.

e) **Época de consumo**

Los alimentos elaborados, según su tradición, son consumidos de manera cotidiana o festiva. Puede ocurrir que algunos se consuman cotidianamente y también en fiestas, o alimentos que solo es posible encontrarlos en épocas festivas, en el que se encuentran algunas de las elaboraciones más apreciadas.

Este campo se caracteriza el alimento según la época de consumo. Si se trata de un alimento cotidiano, se describirá las razones por las que se lo consume de esta manera. Si es estacional, se identificara la época en la que es posible encontrarlo.

f) Espacios de consumo

Esta casilla se refiere a los lugares en que el alimento circula, en donde es posible encontrarlo, lo que evidencia su disponibilidad. Así, podremos encontrar que hay elaboraciones que solo circulan en el ámbito privado, solo se preparan en algunos hogares. Y en otros casos, quizá se trate de un alimento popular, de consumo generalizado, que puede encontrarse en sin número de lugares: locales (restaurantes, huecas), mercados, de manera ambulante, entre otros. Este campo no es una lista de lugares específicos, como restaurantes, sino una identificación del tipo de espacio en el que el producto circula y por tanto se consume.

g) Imagen del producto

Junto a esta sección de casillas hay una más grande destinada a acoger una imagen del producto, que ayude a su rápida identificación.

h) Zonas tradicionales de consumo

En esta sección se busca identificar las parroquias y/o cantones donde la producción del alimento elaborado es significativa, es decir, los lugares en donde sus pobladores se identifican con el alimento por razones de filiación cultural, por una cuestión histórica, patrimonial.

i) Mapa del cantón

Junto a la tabla de las zonas de consumo hay un recuadro más grande destinado a acoger un mapa del cantón, donde se deben resaltar con color o texturas las zonas en las que se encuentra el producto.

j) Ingredientes

Son los productos tradicionales que forman parte de la elaboración gastronómica. Deben entrar todos los ingredientes en la lista.

k) Formas de preparación

Conocer la cocina es conocer la importancia que tiene la forma de preparar el alimento. De esta depende, tanto como de los ingredientes y su origen, el sabor final, la textura, el olor y la calidad nutricional de los alimentos. Es decir todo lo que los hace alimentos patrimoniales.

l) Propiedades

En este campo ponemos un listado simple de las propiedades medicinales atribuidas al producto.

m) Estado de conservación

Aunque la relevancia gastronómica y nutricional de un producto patrimonial no disminuye con el tiempo, puede suceder que caiga en el olvido debido a factores extremos. Debemos señalar en esta sección el estado de consumo que tiene el producto, mediante una categorización simple:

- **Común:** el producto aún se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional.
- **Raro:** el producto es conocido, pero no se lo encuentra con la misma facilidad de antes.
- **En peligro:** el producto ha caído en el olvido, y está en peligro de desaparecer. O puede ser que la población lo recuerde bien, pero se haya vuelto escaso.

2.1.4 Gastronomía

En base a (Monroy, 2000) señala:

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "*gaster*" o "*gastros*" que quiere decir estómago y "*gnomos*", conocimiento o ley.

a. Gastronomía ecuatoriana

(Ministerio de cultura y patrimonio, 2013) menciona:

Es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales: costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos, con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales.

2.1.5 Guía turística

Una guía turística según Wikipedia (2012): “es un libro para turistas o viajeros que proporciona detalles sobre una localidad o área geográfica, un destino turístico o un itinerario en particular. Es el equivalente escrito de un guía turístico.”

2.2 Marco legal

Seguidamente se hará referencia en las bases legales, para el correcto desempeño del presente trabajo de investigación:

En la Constitución Política del Ecuador, año 2008 constan los siguientes artículos:

- Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.
- Art.21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad

estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

- No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

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

- Art. 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados.-Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados: f) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural.

En base a la Ley de Turismo se manifiesta:

Capítulo I, Generalidades.

- Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes: d) a conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.
- Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir con los siguientes objetivos: b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la nación. g) fomentar e incentivar el turismo interno.

2.3 Generalidades del cantón Latacunga

Tabla N° 7

Generalidades del cantón Latacunga.

Ubicación	78°36'30"W y 00°56'11"S
Temperatura	Entre 8°C y 23 °C
Límites	Norte: Provincia de Pichincha Sur: Salcedo y Pujilí Este: Provincia del Napo Oeste: Sigchos y Saquisilí
Altitud	2785 msnm hasta los 5.897 msnm
Población	170.489 habitantes.
Población Económicamente Activa (PEA)	92064. 06
Parroquias	Urbanas: <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Matriz ➤ Eloy Alfaro ➤ Ignacio Flores (La Laguna) ➤ Juan Montalvo (San Sebastián) ➤ San Buenaventura Rurales: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Toacaso ➤ San Juan de Pastocalle ➤ Mulaló ➤ Tanicuchí ➤ Guaytacama ➤ Alaques ➤ Poaló ➤ Once de Noviembre ➤ Belisario Quevedo ➤ Joseguango Bajo

Fuente: (Instituto nacional de estadísticas y censos, 2010)

2.3.1 Referencia histórica

La fundación española de la ciudad se efectuó por el primer encomendero español en 1534 con el nombre de "Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga". En 1539 Gonzalo Pizarro ordena aumentar el número de habitantes, y es en 1584 que se efectúa la fundación definitiva y formal por el Cap. Antonio de Clavijo con el nombre de "San Vicente

Mártir de la Tacunga y sus corregidores". Luego el 11 de noviembre de 1811 es elevado a la categoría de Villa. Después de la fundación, empezó el reparto de tierras e indios desde Quito, mediante encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes.

Se establecieron los marquesados: Maenza, Miraflores y Villa Orellana. Los jesuitas fundaron la primera escuela en 1643. La educación posterior estuvo a cargo de franciscanos, dominicos y agustinos. Por su cercanía a Quito, los nobles reforzaban allá la formación de sus hijos. En 1745 asumió la presidencia de la Real Audiencia de Quito, Fernando Sánchez de Orellana, Marqués de Solanda, de Latacunga.

En diciembre de 1808, los marqueses se reunieron en Tilipulo y Salache para preparar el grito de independencia del 10 de agosto de 1809. Durante el periodo de supervivencia del Estado de Quito (1811-1812), Latacunga fue una de las ocho ciudades que enviaron se representante al Supremo Congreso que se instaló el 11 de octubre de 1811 en el Palacio Real de Quito; obteniendo la diputación el Dr. José Manuel Flores. De igual manera, durante este período la ciudad y sus alrededores fueron elevados a la categoría de Provincia. El 16 de noviembre de 1811, el mismo Estado de Quito eleva a Tacunga a la categoría de Villa.

Luis Fernando Vivero, fue escogido el 9 de octubre de 1820 para secretario de la Junta de Gobierno de Guayaquil. Después de haber apoyado a la Independencia de Guayaquil; los patriotas de Latacunga, se organizaron durante los primeros días de noviembre; es así como atacan el cuartel realista Fernando Sáenz de Viteri y Felipe Barba; mientras que Lizardo Ruiz y Calixto González del Pino con jóvenes latacungueños, toman la fábrica de pólvora y luego llegan al convento de Santo Domingo, donde estaba el comandante Miguel Morales con una parte del Batallón Los Andes. Los realistas se encontraban en el techo, desde allí podían

fusilar a los patriotas, pero Juan José Linares dio muerte al comandante, logrando la rendición de los españoles.

Entre algunos de los patriotas de ese día están: Antonio Tapia, Francisco Salazar, José María Alvear, Josefa Calixto, María Rosa Vela de Páe, Miguel Baca, Francisco Flor, Vicente Viteri Lomas, Luis Pérez de Anda y Mariano Jácome de 16 años de edad, quienes proclamaron la independencia de Latacunga, que se consolidó con la batalla de Pichincha. El 29 de noviembre de 1822 el Libertador Simón Bolívar llegó a Latacunga. Con oposición de los quiteños, el 6 de marzo de 1851 los legisladores aprobaron la creación de la Provincia de León, en homenaje a Vicente León, con los cantones de Latacunga y Ambato. Objetado por el Presidente Diego Noboa, el decreto retornó al Congreso, que el 18 de marzo lo confirmó, publicada el 26 de mayo de 1851. El Doctor Miguel Carrión fue el Primer gobernador. Así bautizada se robusteció con la constitución en 1852 del cantón Pujilí con sus parroquias Zapotal y Quevedo. (GAD municipal, 2015)

2.3.2 Situación geográfica

El cantón Latacunga se encuentra en el centro del Ecuador, en la Región Interandina del Ecuador, al sureste de la provincia de Cotopaxi, al sur del volcán Cotopaxi, en la hoya del Patate, a 2750 metros sobre el nivel del mar. La ciudad se ha extendido sobre su eje longitudinal. El río Cutuchi y la Panamericana atraviesan la ciudad y la dividen en 2 partes, siendo la parte oriental más poblada y extensa.

2.3.3 Clima

El clima varía muy húmedo temperado, a seco en diferentes épocas del año cuenta con un clima que va desde el gélido de las cumbres andinas hasta el

cálido húmedo en el subtrópico occidental. La capital, Latacunga, está ubicada a 2.750 metros sobre el nivel del mar, lo cual le determina un clima templado, a veces ventoso y frío. En general el cantón posee una temperatura media anual de 11 °C, por lo que cuenta con un clima templado a frío.

2.3.4 Orografía

Se encuentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate.

2.3.5 Hidrografía

El principal sistema hidrográfico es el río Cutuchi, que recorre de norte a sur y que luego toma el nombre de río Patate. Se identifica al sur este del cantón el sistema lacustre de Antejos.

2.3.6 Infraestructura

La Vía Panamericana continúa siendo el eje estructurador del sistema vial parroquial del cantón Latacunga y actualmente se está ejecutando la ampliación a seis carriles, a partir de este eje se derivan todas las vías interparroquiales, que se conectan entre Latacunga y las cabeceras parroquiales, teniendo como centro de origen y destino el actual Terminal Terrestre de la ciudad.

Un eje secundario estructurador paralelo a la vía Panamericana, de las parroquias occidentales, está constituido por: La vía Pujilí- Latacunga- Poaló y 11 de Noviembre, que une Tanicuchi, Guaytacama, Toacaso y Lasso, luego por el sur: con la vía Pujilí para conectarse con el anillo externo sur hasta la Gasolinera El Triángulo, en la vía Panamericana, hasta conectarse con la entrada a Belisario Quevedo.

Otro tipo de infraestructura considerada como esencial son: Hospitales y Centros de Salud (16), Edificios educacionales (69), Edificios públicos (231), Estaciones de gasolina (4), Campos deportivos (40), Parques o plazas públicas (43), Cementerios (4) y Templos religiosos (33), conforme la base de datos geográfica del Censo 2001.

2.3.7 Situación socio económica

Alrededor de la ciudad de Latacunga se encuentran un importante número de industrias florícolas que han dinamizado su economía convirtiéndola en el motor económico y generador de divisas de la Sierra Centro, además de eso Latacunga cuenta con industria minera de caliza y cemento, industrias metalúrgicas liviana y pesada, agroindustria, industria lechera y ganadera, posee un aeropuerto internacional y en la parte urbana se están construyendo grandes mercados y centros comerciales modernos.

2.3.8 Actividades productivas

- **La industria:** Grandes fábricas operan en el cantón Latacunga cuya producción abastecen al mercado local y nacional como: Familia, Holcim, Aceropaxi, Cedal.
- **La agroindustria:** Gran parte de la producción de este sector productivo se destina al mercado internacional, como flores y hortalizas.
- **El comercio y los servicios:** En la ciudad existe un incremento paulatino de comercio de productos y servicios que constituyen la fuente de ingresos de sus habitantes. Instituciones públicas y privadas interactúan en la cadena productiva, permitiendo la instalación de modernos centros comerciales, supermercados, instituciones financieras,

entre otros, que representan el mejoramiento del nivel de vida de la población.

- **El transporte:** Desde la ciudad es posible desplazarse a cualquier sector interno y externo de sus límites geográficos, a través de medios de transporte como terrestre, ferroviario y aéreo como el Aeropuerto Internacional Cotopaxi.

A continuación se pueden observar claramente las actividades a las que se dedica la población de este cantón:



Figura N° 1 Actividades productivas.

Fuente: Instituto nacional de estadísticas y censos, 2010

2.3.9 Turismo

Actualmente el Inventario de Atractivos Turísticos del cantón Latacunga, cuenta con veinte y cinco atractivos; distribuidos en nueve atractivos naturales y dieciséis corresponde a manifestaciones culturales, todos documentados en el año 2005, del cual aún no se han realizados actualizaciones.

En la siguiente tabla se puede apreciar los atractivos del cantón:

Tabla N° 8

Resumen de atractivos

N°	NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	PARROQUIA
1	Catedral de Latacunga	Manifestaciones culturales	La Matriz
2	Iglesia de La Merced		
3	Iglesia de San Agustín		
4	Iglesia de San Francisco		
5	Iglesia de nuestra Señora del Salto		
6	Iglesia de Santo Domingo		
7	Parque Vicente León		
8	Casa de los Marqueses de Miraflores		
9	ESPEL		
10	Parque recreacional La Laguna		
11	Iglesia de San Sebastián		Juan Montalvo
12	Monasterio de Tilipulo		Mulaló
13	Museo Vicente León		
14	Piedra Chilintosa		
15	Hacienda San Agustín de Callo		
16	Pucará Salitre		
17	Parque Nacional de altura "Cotopaxi"		
18	Volcán Cotopaxi		
19	Cerro Morurco		
20	Área Nacional de recreación El Boliche		
21	Laguna de Limpiopungo		
22	Manantiales y temas del Río Blanco	Manifestaciones Culturales	Pastocalle
23	Hostería La Ciénega		
24	Cerro del Callo		Sitios Naturales
25	Cerro Putzalahua		

Fuente: (Ministerio de turismo, 2005)

En la siguiente tabla, se puede apreciar de manera detallada cada una de las parroquias que conforman el cantón Latacunga:

Tabla N° 9

Parroquias urbanas del cantón Latacunga

NOMBRE	ETIMOLOGÍA	FESTIVIDADES	CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	PRINCIPALES ATRACTIVOS
Eloy Alfaro	Voces castellanas: San Y Felipe	Fiesta de parroquialización eclesiástica,	Minas de piedra pómez y cal, posee molinos donde se muelen trigo y cebada	Iglesia de San Felipe
Ignacio Flores	Su nombre se debe al ex Presidente de Charcas, militar y político Ignacio Flores de Vergara.	Carnaval	Sitio de distracción y recreación para turistas y ciudadanía en general	Parque Náutico “La Laguna”
Juan Montalvo	Llamada históricamente como “San Sebastián”.	De San Sebastián se celebran cada 20 de enero	Fue fundada en el año de 1705 para evangelizar a los indígenas de la cordillera oriental.	Iglesia de San Sebastián
La Matriz		Fiesta de la Mama Negra.	Se encuentra el centro histórico de la ciudad de Latacunga.	Iglesia la Merced Iglesia La Catedral Iglesia Santo Domingo Iglesia San Francisco ESPE
San Buenaventura	Su nombre se debe al Dr. San Buenaventura, patrono de la parroquia.	Mama Negra de San Buenaventura	Se venera la sagrada imagen del Dr. San Buenaventura santo de la iglesia católica	Iglesia de San Buenaventura

Fuente: (Ministerio de turismo, 2005)

Tabla N° 10

Parroquias rurales del cantón Latacunga

NOMBRE	ETIMOLOGÍA	FESTIVIDADES	CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	PRINCIPALES ATRACTIVOS
Aláquez	Del Atacameño ala=hoy; qui=hacer: esto significa hacer hoy.	Las fiestas de San Antonio	Fue antiguo centro doctrinero, donde se ubican algunos obrajes.	-
Belisario Quevedo	-	-	A pocos kilómetros del centro se ubica una propiedad donde sacerdotes y misioneros realizan "retiros" llamada "Tandanacu".	Cerro Putzalahua
Guaytacama	Guaytacama significa: cuidador de flores pequeñas.	La fiesta mayor se celebra el 24 de junio en honor a San Juan de Guaytacama.	Es tradicional de esta tierra la elaboración de artesanías en totora	Santuario del "Señor del Arbol" o "Señor de Cuicuno".
Joseguango Bajo	-	-	Llamada también Santa Marianita, fue elevada a parroquia civil el 11 de septiembre de 1973.	-
Mulaló	Del Atacameño mula=cara y del colorado haló=todo, que significaría "enteramente Cara".	-	Mulaló fue durante la colonia un asentamiento religioso de los jesuitas y posteriormente un tambo que ofrecía descanso a los viajeros que iban por el "Camino Real".	Parque Nacional Cotopaxi. Volcán Cotopaxi
Once de Noviembre	-	-	La parroquia Once de Noviembre es eminentemente agrícola y ganadera.	-
Pastocalle	Su nombre completo es San Juan de Pastocalle.	Las fiestas patronales de San Juan, se celebra en junio.	Esta parroquia está asentada en un amplio valle, su clima varía entre templado y frío.	Cerro del Callo, Aguas termales.
Poaló	Del Colorado po=espina; aló=todo, enteramente significaría: "todo de espinas".	-	Residió la antigua parcialidad de Puhalo.	-
Tanicuchí	Del Quichua tañi=hierba; cuchi=cerdo.	Cada 10 de agosto, en las que se desarrollan una serie de expresiones folklóricas, acompañadas de las ya afamadas corridas de toros.	la agricultura y la ganadería son las principales actividades de sus pobladores.	-
Toacaso	La palabra Toacaso se origina de la composición hinorífica hacia la princesa de los Shyris TOA y al príncipe inca CATZU.	-	Pueblo aborigen, sus orígenes datan de 1644, abarcaba la parcialidad Pilacumbi y a los indios Sicchos y Hatunsicchos.	-

Fuente: (Inventario de atractivos turísticos del MINTUR, 2005)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 Tipo de investigación

Para el presente proyecto, se utilizó la investigación descriptiva, misma que se basa en observar y describir el comportamiento de un sujeto sin influir sobre este de ninguna manera; en este caso el objeto de estudio fueron las preparaciones tradicionales en la ciudad de Latacunga, mismas que serán documentadas a través de un atlas patrimonial.

3.2 Métodos de investigación

3.2.1 Método científico

a) Bibliográfico

Se toma como base elementos bibliográficos existentes que puedan ayudar a la elaboración del proyecto, a través de publicaciones acerca de la gastronomía de Latacunga.

b) Analítico

Permite desglosar la información adquirida mediante la investigación de campo o bibliográfica; es decir consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas de manera individual; aplicando este concepto al presente trabajo de estudio, las preparaciones tradicionales de la ciudad de Latacunga se dividen de la siguiente manera:

- Ingredientes.
- Formas de preparación.
- Presentación.

Estos elementos fueron detallados con mayor precisión el capítulo anterior.

3.2.2 Método empírico

a) Observación directa

A través este método se reconoció y estudió a través de los sentidos las características más sobresalientes del sujeto de estudio. Mediante esta modalidad se logró captar el aspecto cultural plasmado en la gastronomía latacungueña.

3.3 Fuentes de recolección de información

3.3.1 Fuentes de información primaria

Las fuentes de información primaria que se utilizaron en el presente trabajo, serán extraídas directamente de las personas que preparan los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga.

3.3.2 Fuentes de información secundaria

Las fuentes de información secundaria son todas aquellas publicaciones consultadas, en este caso lo integran los libros y publicaciones acerca de la oferta gastronómica de Latacunga, como en diarios encontrados en las bibliotecas del Colegio Vicente León y en La Casa de Los Marqueses, ubicadas en la parroquia La Matriz del cantón.

3.4 Técnicas de recolección de información

3.4.1 Entrevista

La entrevista se realizó de manera personal y se la denomina “semiestructurada”, ya que es una entrevista abierta y como tal, las preguntas son consideradas detonantes de la conversación a profundidad que se tendrá con los informantes clave, en este caso fue dirigido a todos quienes preparan platos tradicionales en la ciudad, como propietarios de establecimientos que expende este tipo de comida y personas que las preparan de manera ambulante; de esta manera se documentaron las recetas y sus respectivos procesos de preparación, basados en la ficha de inventario utilizada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

3.4.2 Grabaciones de audio

Se realizaron grabaciones de audio que permitieron la correcta interpretación y sistematización de la información recopilada anteriormente a través de la entrevista.

3.4.3 Observación directa

Se realizó para constatar cómo queda finalmente terminado el plato tradicional, de esta manera se tomaron las respectivas fotografías para usarlas posteriormente en el atlas patrimonial alimentario y posteriormente en la guía turística de la ciudad.

3.4.4 Bibliografías

Se toma como base elementos bibliográficos existentes, se identificarán bibliotecas y centros de documentación en donde se pueda encontrar

publicaciones, libros, investigaciones, periódicos, entre otros estudios (físicos o digitales) que se hayan desarrollado sobre el tema gastronómico en la ciudad de Latacunga.

3.5 Población y muestra

Se ha tomado en consideración a todos los propietarios de establecimientos que expenden alimentos, siendo estos en total 86 locales catastrados al año 2015; de los cuales se han escogido a aquellos que venden comida tradicional en el cantón Latacunga, dando así un número de 25 entidades, de igual manera se ha incorporado a todas aquellas personas dueñas de puestos ambulantes que no constan en el catastro; sin embargo, se dedican a la comercialización de estos platos, generando así una población total de 40 locales.

Considerando que para realizar el cálculo respectivo de la muestra, Orellana (2001) menciona que: la población del sujeto de estudio debe ser como mínimo 200 para poder realizar el cálculo de la muestra, y en este caso no se cumplió con este requisito, por lo que se procedió a realizar la entrevista a toda la población, a esta se la considera muestra por censo.

A continuación se presenta de manera detallada a la población a quienes fue dirigida la entrevista:

Tabla N° 11

Establecimientos que expenden preparaciones tradicionales.

	PARROQUIA	ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO
1	La Matriz	Fritada y tripas, Danny.	Sra. Olga Escobar
2		Motes y fritada, Digna.	Sra. Digna Huilcatoma
3		Morcillas y motes, Sandra.	Sra. Sandra Hidalgo
4		Chugchucaras y mote, Martha.	Sra. Martha Lagla.
5		Motes y fritada, Luz.	Sra. Luz Chicaiza.
6		Jugos y batidos, Yolanda.	Sra. Yolanda Lema.
7		Chugchucara y mote, Leo.	Ana Yanchaguano.
8		Morcillas y togro, Hilda.	Sra. Hilda Toaquiza.
9		Jugos y batidos, Alicia.	Sra. Alicia Chanatasig.
10		Morcillas y togro, Luz.	Sra. Luz Lasluisa.
11		Jugos medicinales de Hermelinda Molina.	Sra. Hermelinda Molina.
12		Chugchucaras Anita.	Sr. Segundo Travez
13		Chugchucaras Don Goyo.	Sra. Beatriz Borja.
14		Chugchucaras Charito.	Sr. Luis Masapanta.
15		Chugchucaras Don Guaita.	Sra. Hortencia Guaita.
16		Chugchucaras Doña Carmen.	Sra. Carmen Simba.
17		Chugchucaras La Mama Negra.	Sr. Edison López.
18		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Amparo Guialcamaigua.
19		Ambulante.	Sra. Gladys Arcos.
20		Ambulante.	Sra. María Quimbita.
21	Chugchucaras Don Pancho	Sra. Laura Salazar.	
22	Chugchucaras Emanuel	Sra. Laura Benavides	
23	Eloy Alfaro	Chugchucaras Rosita	Sr. José Calle.
24		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Luz Corrales.
25		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Lidia Herrera.
26		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Ana Corrales.
27		Hueca. (no posee nombre)	Sra. María Lema.
28		Familia Huertas.	Sra. Teresa Huertas.
29		El Pueblo Panificadora	Sr. Hugo Huertas.
30		Tecno- Pan	Sr. Emilio Rengifo.
31		Las delicias dulces y sal, hallullas.	Sra. Paola Cañas.
32	San Buenaventura	Hueca. (no posee nombre)	Sr. Trajano Herrera.
33		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Hortensia Jiménez
34		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Lidia Rueda.
35		Hueca. (no posee nombre)	Sr. Carlos Borja.
36		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Laura Iza.
37		Ambulante.	Srta. Paola Aguilar.
38	Ambulante.	Sra. Lucila Chiluzia.	
39	Guaytacama	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Luzmila Loma.
40		Hueca. (no posee nombre)	Sra. Ana Chacón.

Fuente: (Catastro, 2015; observación de campo, 2015)

A continuación se presenta el listado de personas entrevistadas durante el mes de junio del presente año, quienes representan a propietarios de establecimientos que expenden comida tradicional, con el fin de conseguir información necesaria para el desarrollo del presente capítulo.

Tabla N° 12

Personas entrevistadas.

N°	ESTABLECIMIENTO	ENTREVISTADO	FECHA	FOTOGRAFIA
1	Fritada y tripas, Danny.	Sra. Olga Escobar	10/06/15	Anexo 3
2	Motes y fritada, Digna.	Sra. Digna Huilcatoma	10/06/15	Anexo 4
3	Morcillas y motes, Sandra.	Sra. Sandra Hidalgo	10/06/15	Anexo 5
4	Chugchucaras y mote, Martha.	Sra. Martha Lagla.	10/06/15	Anexo 6
5	Motes y fritada, Luz.	Sra. Luz Chicaiza.	10/06/15	Anexo 7
6	Jugos y batidos, Yolanda.	Sra. Yolanda Lema.	10/06/15	Anexo 8
7	Chugchucara y mote, Leo.	Ana Yanchaguano.	10/06/15	Anexo 9
8	Morcillas y togro, Hilda.	Sra. Hilda Toaquiza.	10/06/15	Anexo 10
9	Jugos y batidos, Alicia.	Sra. Alicia Chanatasig.	10/06/15	Anexo 11
10	Morcillas y togro, Luz.	Sra. Luz Lasluisa.	10/06/15	Anexo 12
11	Jugos medicinales de Hermelinda Molina.	Sra. Hermelinda Molina.	10/06/15	Anexo 13
12	Chugchucaras Anita.	Sr. Segundo Travez	12/06/15	Anexo 14
13	Chugchucaras Don Goyo.	Sra. Beatriz Borja.	12/06/15	Anexo 15
14	Chugchucaras Charito.	Sr. Luis Masapanta.	12/06/15	Anexo 16
15	Chugchucaras Don Guaita.	Sra. Hortencia Guaita.	12/06/15	Anexo 17
16	Chugchucaras Doña Carmen.	Sra. Carmen Simba.	12/06/15	Anexo 18
17	Chugchucaras La Mama Negra.	Sr. Edison López.	13/06/15	Anexo 19
18	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Amparo Guialcamaigua.	10/06/15	Anexo 20
19	Ambulante.	Sra. Gladys Arcos.	09/06/15	Anexo 21
20	Ambulante.	Sra. María Quimbita.	09/06/15	Anexo 22
21	Chugchucaras Don Pancho	Sra. Laura Salazar.	12/06/15	Anexo 23
22	Chugchucaras Emanuel	Sra. Laura Benavides	12/06/15	Anexo 24
23	Chugchucaras Rosita	Sr. José Calle.	12/06/15	Anexo 25
24	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Luz Corrales.	10/06/15	Anexo 26
25	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Lidia Herrera.	10/06/15	Anexo 27
26	Hueca (no posee nombre)	Sra. Ana Corrales.	10/06/15	Anexo 28
27	Hueca (no posee nombre)	Sra. María Lema.	10/06/15	Anexo 29
28	Familia Huertas.	Sra. Teresa Huertas.	10/06/15	Anexo 30
29	El Pueblo Panificadora	Sr. Hugo Huertas.	13/06/15	Anexo 31
30	Tecno- Pan	Sr. Emilio Rengifo.	13/06/15	Anexo 32
31	Las delicias dulces y sal, hallullas.	Sra. Paola Cañas.	13/06/15	Anexo 33
32	Hueca. (no posee nombre)	Sr. Trajano Herrera.	14/06/15	Anexo 34
33	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Hortensia Jiménez	14/06/15	Anexo 35
34	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Lidia Rueda.	14/06/15	Anexo 36
35	Hueca. (no posee nombre)	Sr. Carlos Borja.	14/06/15	Anexo 37
36	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Laura Iza.	14/06/15	Anexo 38
37	Ambulante.	Srta. Paola Aguilar.	14/06/15	Anexo 39
38	Ambulante.	Sra. Lucila Chiluzia.	14/06/15	Anexo 40
39	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Luzmila Loma.	07/06/15	Anexo 41
40	Hueca. (no posee nombre)	Sra. Ana Chacón.	07/06/15	Anexo 42

Cabe recalcar que en ciertos establecimientos, no permitieron tomar las respectivas fotografías a la persona entrevistada, razón por la cual se ha incluido la imagen exterior del local de comida.

En el siguiente mapa del cantón Latacunga, se muestra la ubicación de las entidades mencionadas en la tabla N° 3.2:

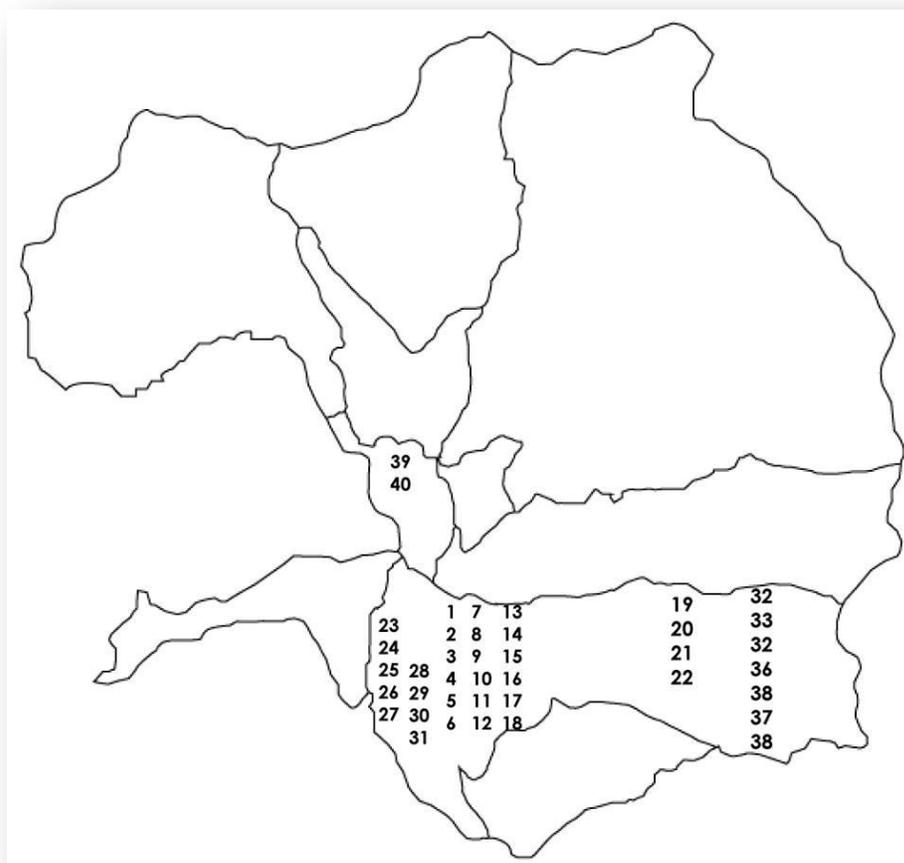


Figura 2 Mapa del cantón Latacunga, ubicación de establecimientos.

3.6 Análisis e interpretación de resultados

Para el análisis de la información recolectada a través de las entrevistas realizadas a aquellas personas que expenden alimentos típicos en la ciudad de

Latacunga, se determinó que son catorce platos tradicionales existentes; mismos que fueron analizados en base a los siguientes indicadores:

- Origen/ancestralidad del alimento.
- Zonas de elaboración y frecuencia de preparación.
- Ingredientes/ formas de preparación.
- Propiedades/usos medicinales.
- Contextos festivos.
- Espacios de consumo (mercados populares, poblaciones).

Tabla N° 13

Origen/ ancestralidad.

INDICADOR: Origen/ ancestralidad del alimento.			
PREGUNTA NOMBRE	¿Hace cuánto tiempo se prepara este plato en la región?	¿Cómo era antes?	¿Se sigue preparando? ¿Por qué ya no se prepara?
Champús	Inició en los años 60.	Bebida caliente, de consistencia espesa de color café oscuro, su sabor es dulce.	<u>Si/ No.</u>
Chapo	No se define un año exacto.	Postre de consistencia espesa elaborada a base de máchica y leche.	<u>Si/ No</u> Porque ha sido reemplazado por productos precocidos, listos para el consumo como los conocidos corn flakes.
Chugchucaras	Aproximadamente desde 1920.	En los hogares dedicados a la preparación de este plato, faenaban cerdos entre toda la familia para obtener la carne y el cuero del chanco ingredientes principales para su elaboración.	<u>Si/ No</u>
Machica Traposa	Hace varios años atrás, carece de una fecha exacta.	Es una preparación a base de mapahuir, machica, panela y queso, su consistencia es grumosa.	<u>Si/ No</u> Porque ha sido reemplazado por la conocida "comida rápida".
Morocho de dulce	Se prepara hace más de 40 años.	Es una bebida caliente de consistencia espesa, su sabor es dulce.	<u>Si/ No</u>
Mote con chicharrón	Se prepara desde 1920, como preámbulo a las chugchucaras.	Es un plato que se sirve como preámbulo a las chugchucaras, está compuesto por mote previamente cocido y el chicharrón extraído del cerdo.	<u>Si/ No</u>

CONTINÚA 

Naranjillaso	Se lo ha preparado en celebraciones populares del cantón.	Es una bebida caliente, generalmente contiene licor; sin embargo se la puede preparar sin este, su sabor es dulce.	
Togro	Se prepara alrededor de más 40 años.	Es un plato de consistencia gelatinosa, pero su sabor es salado, no ha sufrido cambios.	
Tripas asadas	Aproximadamente hace más de 60 años.	Es un plato que se sirve caliente, su sabor es salado y se puede acompañar las tripas asadas ya sea con mote o con papas cocidas.	
Hallullas	Aproximadamente en 1970.	Su consistencia es dura, parecida al de una galleta, es de sabor salado, su forma es redonda con un pequeño orificio en el centro.	
Queso de hoja	Su elaboración inició aproximadamente a partir del año 1970.	Su preparación inició con la extracción de leche pura, misma que era procesada hasta obtener queso maduro con el que a través de cierto proceso se obtenía el queso de hoja listo para ser envuelto en la hoja de atzera o achira.	Sí/ No
Chaguarmishqui	No se define un año exacto.	Es una bebida caliente con sabor dulce, se la prepara con miel extraída del penco.	
Chicha	No se define un año exacto.	Es una bebida fría preparada en ollas de barro, durante su preparación se lo mezcla con una visha.	
Tortillas de maíz	Se lo prepara hace más de 45 años.	Conocidas también como tortillas de maíz, son preparadas sobre tiestos de barro, su forma es redonda y su sabor es una combinación de cebolla, queso y maíz.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008, De la chacra al fogón, 2014)

Interpretación: A través de las diferentes respuestas obtenidas en las preguntas realizadas en las entrevistas, se puede notar claramente que la gran mayoría de platos que se preparan en el cantón Latacunga tienen más de 40 años en el mercado; de acuerdo a Karolys (2008) “Otra persona que hacía chugchucaras por los años 20 del siglo pasado, era la señorita Rosario Razo, en la calle de la compañía”.

Karolys también ha realizado investigaciones acerca de las hallullas y quesos de hoja, en donde determinó que se inició con la producción de estos productos, alrededor de los años 70, además que de las 14 preparaciones mencionadas en la tabla anterior, se determinó que 12 de ellas han sido

destinadas para la venta y las 2 restantes para el autoconsumo, entre estas se encuentran: el chapo y la machica traposa; sin embargo, son muy pocos los hogares que aún los preparan de manera ocasional, esto se debe a varios factores como: el desconocimiento en la manera que se preparan estos platos, además de la carencia de locales que expendan este tipo de preparaciones, y finalmente al incremento de grandes cadenas internacionales especializadas en comida rápida, desplazando así la comida tradicional.

Al momento de escoger que tipo de comida desean ingerir, la mayor parte de personas se inclina por comida rápida, ya que es fácil de encontrar y existe gran diversidad en cuanto a los productos que ofertan, además en un reciente estudio realizado por el Instituto de Estadísticas y Censo (INEC) menciona: “los ecuatorianos dedican menos horas a la preparación de alimentos” en sus hogares, por estas razones la comida tradicional ha sido reemplazada por hamburguesas, hot dogs, papas fritas, entre otros. Esto ha generado la pérdida de identidad cultural en la localidad, de acuerdo a Castells, identidad cultural es “el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentido de pertenencia”.

La identidad gastronómica de un pueblo inicia con la alimentación, mediante el cual se expresan relaciones de diversa naturaleza como: económicas, religiosas, laborales, entre otras. La alimentación es una representación de cultura que revela una concepción particular del mundo, en el que dos universos naturaleza y cultura se implican. (Ezarate, 2013)

En definitiva se puede señalar que la identidad gastronómica no es más que la transmisión de prácticas y conocimientos tradicionales de generación en generación en la elaboración de alimentos, a través de recetas propias que identifican un territorio. Dando realce a uno de los lineamientos de la UNESCO,

donde “El patrimonio cultural inmaterial depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación o a otras comunidades”.

Tabla N° 14
Zonas de elaboración y frecuencia de preparación.

INDICADOR: Zonas de elaboración y frecuencia de preparación.				
PREGUNTA NOMBRE	¿En qué zonas se puede encontrar este plato?	¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)	¿Si no se prepara con frecuencia; por qué?	
Champús	Parroquia La Matriz.	Poco común porque solo para la fiesta de la Mama Negra se la prepara.	Esta bebida se la prepara únicamente para la fiesta de la Mama Negra.	
Chapo		Peligro, ya que en ciertos hogares aún conservan la tradición de preparar este plato.	No se prepara con frecuencia, ya ha sido reemplazado por productos ya listos para el consumo (comida rápida).	
Chugchucaras		Muy común, ya que se lo prepara todos días.	No aplica.	
Machica Traposa		Peligro, ya no se prepara con frecuencia, o de ser preparada se la encuentra en pocos hogares de la localidad.	La principal razón por la que no se prepara con frecuencia es debido a que ha sido reemplazado por comida rápida	
Morocho de dulce		Muy común, ya que se lo prepara todos los días.	No aplica.	
Mote con chicharrón		Muy común, ya que se lo prepara todos los días.		
Naranjillaso		Poco común, se lo encuentra con mayor facilidad durante las fiestas en honor a la ciudad de Latacunga.	Esto se debe a que esta bebida ha sido asociada a las fiestas populares de la ciudad, es decir que se la encuentra especialmente en aquellas ocasiones.	
Togro		Muy común, ya que se lo prepara todos los días de la semana.	No aplica.	
Tripas asadas		Parroquias La Matriz y Eloy Alfaro.		Muy común, específicamente de lunes a sábado.
Hallullas		Parroquia Eloy Alfaro.		Muy común, es decir se lo encuentra todos los días de la semana.
Queso de hoja	Muy común, ya que se lo prepara todos los días de la semana.			
Chaguarmishqui	Parroquia San Buenaventura.	Poco común, ya que se lo prepara una vez a la semana, específicamente el día domingo.	Su preparación se realiza el día domingo, esto se debe a la gran afluencia de visitantes hacia la parroquia, con el fin de degustar su gastronomía.	
Chicha		Poco común, ya que se lo prepara una vez a la semana, específicamente el día domingo.	Su preparación se realiza el día domingo, esto se debe a la gran afluencia de visitantes hacia la parroquia, con el fin de degustar su gastronomía.	
Tortillas de maíz	Parroquias San Buenaventura y Eloy Alfaro.	Poco común, ya que se lo prepara una vez a la semana, específicamente el día domingo.	Esto se debe a la gran afluencia de visitantes hacia la parroquia, con el fin de degustar sus famosas tortillas de palo.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008, De la chacra al fogón, 2014)

Interpretación: En la anterior tabla, se puede apreciar que nueve de las catorce preparaciones, corresponde a La Matriz, siendo esta parroquia la que mayor oferta gastronómica posee; en segundo lugar se encuentra Eloy Alfaro, conocida como San Felipe, a continuación se encuentra San Buenaventura y al final se ubica la parroquia Guaytacama.

Los platos que se elaboran diariamente entran a la categoría de muy común, es decir: chugchucaras, hallullas, morocho de dulce, mote con chicharrón, queso de hoja, togro y tripas asadas; esto se debe a que son producidos netamente para ser vendidos.

Mientras tanto, platos como: chaguarmishqui, chicha, y tortillas de palo se localizan en la categoría de poco común; ya que se los puede encontrar una vez a la semana, los días domingos por la gran afluencia de visitantes a la parroquia de San Buenaventura con el fin de degustar su gastronomía tradicional, otras preparaciones como el champús, son destinadas a la fiesta de La Mama Negra en la cual es repartida durante todo el recorrido, en cambio la bebida conocida como naranjillaso es adquirida en pequeños puestos ambulantes, especialmente en las fiestas que se realizan en honor a la ciudad de Latacunga.

Finalmente, el chapo y la máchica traposa son preparaciones que están por desaparecer, es decir se encuentran en peligro de ser olvidadas completamente por los pobladores de la localidad, la razón principal es que han sido reemplazadas por comida rápida como ya se detalló en el anterior indicador.

Tabla N° 15

Ingredientes/ formas de preparación.

INDICADOR: Ingredientes/ formas de preparación.					
PREGUNTA NOMBRE	¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?	¿Cómo se prepara?	¿En qué momento del día (o en qué año) se consume esta elaboración?	¿Siempre se ha realizado así? ¿Existen cambios en su preparación? ¿Cuáles?	¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?
Champús	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ canela ➤ clavo de olor ➤ harina de maíz ➤ panela ➤ jugo de naranjilla ➤ Mote ➤ pimienta dulce 	Se coloca en una olla agua y se pone a cocinar el mote con la raspadura de panela, clavo de olor, pimienta dulce y panela, una vez que esta preparación empiece a espesar se agrega el jugo de naranjilla, se lo deja cocinar alrededor de 10 minutos y finalmente se lo sirve.	En los meses de septiembre y noviembre, en la fiesta conocida como La Mama Negra.	Siempre se ha realizado de esta manera, no ha sufrido cambios.	No, lamentablemente se está perdiendo el interés de aprender la receta de esta bebida.
Chapo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leche o chocolate previamente endulzado ➤ Máchica 	En una pequeña taza se coloca la máchica, a esta se le agrega la cantidad deseada de leche o chocolate caliente, se mezclan estos dos ingredientes hasta obtener una masa un poco grumosa.	Especialmente se lo consume en las mañanas, no se puede definir una fecha en específico.	No existen cambios, porque su preparación es sencilla y los ingredientes son fáciles de adquirir.	Muy poco, eso depende de cada hogar, pero en general ya se ha perdido el interés tanto por degustar este plato así como de aprender la manera en la que se prepara.
Chugchucaras	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ajo ➤ carne de cerdo ➤ Cebolla blanca ➤ Cebolla paiteña ➤ cuero reventado ➤ empanadas ➤ maduro ➤ maíz tostado ➤ papas ➤ Sal en grano 	En una paila de bronce, se pone agua con sal en grano y poco a poco se introduce los pedazos de carne, se mezcla con una pala de madera, se agrega la cebolla paiteña, trozos de cebolla blanca y bastante ajo; en la misma manteca del cerdo se fríen las papas, el maíz, el plátano y las empanadas.	Se lo prepara todos los días para venderlo, aproximadamente a partir de las 10 de la mañana hasta 5 de la tarde.	Existen cambios como en la adquisición de la carne de cerdo, lo que no ha cambiado es la utilización de pailas de bronce para la cocción de la carne y demás ingredientes.	Lamentablemente los jóvenes ya no desean aprender la manera en la que se prepara este plato, una de las razones es porque tienen otros intereses.
Machica Traposa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Máchica. ➤ Mapahuira ➤ Panela ➤ Queso 	Se pone sobre un sartén la mapahuira con un poco de manteca de chancho, se mezclan estos ingredientes, posteriormente se agrega la machica y se revuelve todo hasta conseguir una consistencia grumosa, finalmente se incorpora la panela y el queso rallado.	A cualquier hora del día se lo puede consumir.	Siempre se ha realizado así, no han existido cambios.	Ya no se enseña a los jóvenes, no hay interés por su parte en aprender este tipo de recetas.
Morocho de dulce	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agua. ➤ Azúcar ➤ Canela ➤ Leche. ➤ Morocho en grano ➤ Pasas 	La noche anterior se deja remojar el morocho en agua, al día siguiente se escurre el exceso de agua y se procede a moler el grano, una vez molido el morocho se lo pone a cocinar con la leche y la canela, se debe esperar hasta que el morocho este suave, se agrega un poco de	Todo el año se lo puede consumir.	Antes se molía manualmente el morocho en grano, lo cual generaba un gran esfuerzo físico, actualmente este grano se lo puede adquirir ya	Si aun se les enseña esta preparación, todo inicia con la curiosidad de las más pequeñas quienes observan cuidadosamente la manera en la que se elabora esta bebida y de existir alguna inquietud,

CONTINÚA

		leche para que esta bebida espese y finalmente se agregan las pasas.		molido y listo para la preparación de esta bebida.	se la aclara en ese momento.
Mote con chicharrón	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ ajo ➤ lonja de cerdo ➤ cebolla blanca ➤ culantro ➤ mote ➤ sal 	Se debe remojar el maíz maduro, luego se lo lava, cuando esté limpio, se pone a hervir agua para cocinar el mote hasta que se abra y se suavice. En una paila de bronce colocar la lonja de cerdo, agua, ajo y sal, cuando la carne se cocine se le agrega cebolla blanca y culantro. Se debe escurrir el exceso de manteca para servirlo con el mote.	En todo el año, se lo prepara todos los días.	No se han hecho cambios en su preparación.	Ya no se enseña la preparación de este plato, porque no existe interés por aprender.
Naranjillaso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ aguardiente ➤ canela ➤ clavo de olor ➤ zum o de la naranjilla 	Se pone a hervir en una olla agua con el zumo de naranjilla, a esto se añade canela, clavo de olor y finalmente la cantidad de licor que se desee.	En celebraciones callejeras, en las conocidas jochas se lo puede apreciar mayormente.	Siempre se ha realizado de esta manera.	En la actualidad ya no se les enseña la preparación de esta bebida.
Togro	<ul style="list-style-type: none"> ➤ pata de res ➤ mote ➤ cuero de cerdo ➤ sal ➤ pimienta ➤ agua ➤ culantro 	Se prepara un refrito en una paila, se agrega sal y pimienta, se añade agua hasta que hierva, se le coloca trozos pequeños de la pata de res y del cuero de chanchó; se cocina aproximadamente una hora y media, a esto se añade culantro y se lo deja cocinar por un día. Una vez que haya transcurrido ese tiempo, se lo deja enfriar hasta que forme una consistencia gelatinosa.	Se lo puede consumir en el transcurso del día, no hay fecha específica.	No han existido cambios en la preparación de este plato.	No ya no se enseña a los jóvenes, por falta de interés de los mismos.
Tripas asadas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tripas de res ➤ mote ➤ papas ➤ ajo ➤ cebolla paiteña ➤ sal ➤ pimienta ➤ aceite 	Se lavan bien las tripas, una vez limpias, se debe aliñarlas con el ajo, cebolla, sal y pimienta, y enseguida asarlas en carbón, cuando estén totalmente cocidas se las sirve de inmediato con mote o con papas, no se puede guardar por mucho tiempo ya que su sabor no sería agradable si se las ingiere frías.	Se lo prepara todo el año, excepto los días domingos.	Siempre se ha realizado de esta manera, no ha sufrido cambios.	Todo parte desde la niñez, ya que se trata de generarles interés en que aprendan la preparación de esta plato, ya que puede llegar a ser su principal fuente de ingreso económico.
Hallullas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ harina de castilla ➤ manteca de chanchó ➤ huevos ➤ levadura ➤ sal 	Se mezclan los huevos, la levadura, la sal y agua, todo esto con la manteca de chanchó y la harina de castilla, se incorporan bien hasta formar una masa, se forman bolitas que se aplastan con un bolillo y se las coloca en el horno.	Todo el año, se lo puede consumir no hay fecha en especial.	Si han existido cambios, especialmente en la adquisición de ingredientes con bajo costo, mismos que afectan en el sabor del producto.	La receta se ha enseñado de generación en generación, razón por la que los más jóvenes siguen aprendiendo esta preparación.
Queso de hoja	<ul style="list-style-type: none"> ➤ hoja de atzera o achira ➤ queso fresco 	Se amasa al queso varias veces hasta que formen varias capas delgadas, se lo pone en una hoja de atzera o achira para que sus sabores se combinen.	Se lo puede consumir durante todo el año.	Antiguamente se realizaba el queso de manera artesanal, es decir primero se extraía la leche, misma que después de cierto proceso se obtenía el queso fresco, pero ahora se compra el queso ya listo para la elaboración final del producto.	Sí, aun se enseña a las nuevas generaciones, con el fin de conservar la tradición familiar de preparar este producto, además de ser una fuente de ingresos.

CONTINÚA 

Chaguarmishqui	<ul style="list-style-type: none"> ➤ cebada ➤ clavo de olor (opcional) ➤ Dulce del penco 	Se extrae la miel de penco, de uno que haya madurado lo suficiente durante 10 años, esa miel se la deja hervir, seguidamente se agrega la cebada y un poquito de clavo de olor si se desea, se lo deja cocinar alrededor de dos horas.	Los días domingos se lo prepara, solo para ser vendido	Siempre se ha preparado de esta manera.	No ya no se les enseña la preparación de esta bebida.
Chicha	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ clavo de olor ➤ maíz blanco ➤ panela 	Se pone a hervir en una olla el maíz con agua, cuando empiece a cocinarse se agrega la canela y el clavo de olor, se lo mezcla hasta que se integren los ingredientes mencionados, al final se agrega la raspadura de panela.	Los días domingos se lo prepara, en todo el año.	Siempre se ha preparado de esta manera, en lo que ha sufrido cambios, es en la utilización de utensilios modernos como ollas de aluminio.	No, actualmente ya no se les imparte este conocimiento, ya que no existe gran interés de su parte por aprender.
Tortillas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> ➤ agua ➤ cebolla blanca ➤ harina de maíz ➤ manteca de chancho ➤ queso tierno ➤ sal 	Se realiza la masa poniendo a hervir agua con sal y cebolla blanca, se añade manteca de chancho, de ahí se mezcla con la harina de maíz, se incorpora todo hasta obtener una masa homogénea, a esta se le agrega el queso y se la presiona hasta que tenga una forma redonda y plana.	Todos los domingos a partir de las 10 de la mañana.	Siempre se ha realizado así, no existen cambios.	Ya no se enseña a los jóvenes ya que no desean aprender

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008, De la chacra al fogón, 2014)

Interpretación: En la preparación de estos platos, la mayoría de ingredientes han sido cambiados por otros; esto se realiza por varios factores, uno de ellos son los precios bajos, es decir son más convenientes en cuanto a precio lo que ayuda al ahorro en la preparación del plato y a generar mayor ganancia con el precio de venta; además que estos ingredientes son mayormente accesibles en supermercados, ya que se encuentran listos para el consumo inmediato, como es el caso de la carne de cerdo, a esta se la puede encontrar ya cortada en pedazos listos para ser cocidos; lo cual beneficia en este caso a las personas que expenden preparaciones en base a esta carne, al adquirirla faenada y no hacerlo por sus propios medios, actualmente de esta manera se preparan los demás platillos.

En cuanto a las formas de preparación, han sufrido grandes cambios en la utilización de utensilios tradicionales, por ejemplo bebidas como la chicha, antiguamente se cocinaban con leña en grandes vasijas de barro; actualmente se la prepara en cocinas accionadas con gas y en ollas de aluminio, lo cual influye en su sabor característico.

Lamentablemente las personas más jóvenes, descendientes de quienes preparan estos platos, ya no muestran interés en aprender estas recetas, ya sea por tener nuevas ocupaciones que no sea en base a la venta de estos platillos, o simplemente porque no le dan mayor importancia en aprender a elaborarlos.

Tabla 16
Propiedades/Usos medicinales.

INDICADOR: Propiedades/Usos medicinales.		
PREGUNTA NOMBRE	¿Este producto tiene algún uso medicinal?	¿En qué casos se utiliza? ¿Para qué sirve?
Champús	No tiene uso medicinal.	No aplica.
Chicha		
Tortillas de maíz		
Chapo		
Chugchucaras		
Machica Traposa		
Morocho de dulce		
Mote con chicharrón		
Naranjillas		
Togro		
Hallullas		
Queso de hoja		
Chaguarmishqui		
Tripas asadas	Sirve para endurecer el estómago y evitar problemas estomacales.	Se consume este plato cuando se tiene dolores constantes en el estómago, sirve para prevenir enfermedades estomacales como la gastritis.

Interpretación: Como se puede apreciar en la tabla 3.6, únicamente a dos preparaciones se les atribuye usos medicinales, mientras tanto los doce restantes son ricos en nutrientes por los productos utilizados en su preparación, entre estos se encuentran:

Máchica: es un carbohidrato que proporciona los siguientes beneficios nutricionales:

- Por su gran contenido de enzimas, vitaminas, minerales y proteínas generan un efecto protector, en el que las células de órganos internos y de la piel previenen el envejecimiento celular.
- Favorece el crecimiento y mejora el sistema de defensa, por tener zinc.
- Protege la salud del corazón, por su baja cantidad de grasa y su contenido en ácidos grasos.

Mote: es un grano que posee nutrientes como:

- Carbohidratos polisacáridos, aportan calorías, azúcares y nutrientes para el cuerpo; es decir aporta gran cantidad de energía, razón por la cual se recomienda ser ingerido por deportistas y niños en crecimiento.
- No tiende a engordar a las personas si es consumido de manera moderada, el mote deja con saciedad y sin ganas de complementar la alimentación con otros alimentos.
- Reduce los niveles de colesterol.
- Es antioxidante por el contenido de betacarotenos, componente de la vitamina A que produce defensas en el organismo.

Carne de cerdo:

- Es fuente de fósforo y baja en sodio, razón por la que es un alimento apto para personas hipertensas o con trastornos de anemia.
- Es rica en ácidos grasos monoinsaturados, mismos que contribuyen a reducir los niveles de colesterol malo y aumentar el colesterol bueno.

- Posee omega 3, nutriente indispensable para el correcto desarrollo de cerebro, los nervios y ojos durante el embarazo y la infancia.

Queso:

- Aporta vitaminas A, D, B12, y B2, estas vitaminas protegen al ser humano de las infecciones, cuidan la piel, mejoran la cicatrización y favorecen el buen funcionamiento del sistema nervioso cardiovascular.
- Es rico en calcio y fósforo, ayudan a la formación y crecimiento de los huesos.

Harina de maíz contiene:

- Calcio, componente que permite fortalecer todo el sistema óseo y estimular su crecimiento, así como los dientes, uñas, pelo y para trabajar la tonificación y elasticidad de los músculos.
- Potasio, beneficia la salud cardiaca y el sistema nervioso, la estructura muscular y liberación de adrenalina.
- Fósforo, beneficia los riñones, la estructura ósea y dental, y permite la regeneración celular.

Panela:

- Vitaminas: la panela es rica en vitaminas del grupo B, A, C, D y E.
- Minerales: aporta grandes cantidades de fósforo, calcio, hierro, magnesio, zinc y cobre.
- Hidratos de carbono: como la sacarosa, glucosa y fructosa.

Tabla 17
Contextos festivos.

INDICADOR: Contextos festivos.		
PREGUNTA: NOMBRE	¿Este plato se prepara cotidianamente o se la puede encontrar en alguna fiesta? ¿En cuál?	¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?
Champús	Su preparación es destinada a la fiesta de la Mama Negra.	No tiene variación, ya que únicamente se prepara con el propósito de ser repartida durante el desarrollo de esta fiesta.
Chapo	Se lo encuentra de manera estacional en los hogares que aún lo preparan.	No aplica.
Chugchucaras	Se lo prepara de manera cotidiana, ya que este plato es destinado netamente para ser vendido.	
Machica Traposa	Se lo encuentra de manera estacional en los hogares que aún lo preparan.	
Morocho de dulce	Se lo prepara cotidianamente, se lo expende de lunes a sábado.	
Mote con chicharrón	El mote con chicharrón se lo prepara cotidianamente para la venta, es decir todos los días.	
Naranjillaso	En celebraciones populares, especialmente aquellas que se llevan a cabo en la noche.	
Togro	Se lo prepara de manera cotidiana, para la venta en el mercado cerrado El Salto.	
Tripas asadas	Se lo prepara de lunes a sábado; es decir se lo realiza de manera cotidiana.	
Hallullas	Se lo prepara de manera cotidiana, es decir todos los días de la semana.	
Queso de hoja	Se lo prepara cotidianamente, solo para venderlo.	
Chaguarmishqui	Se lo prepara de manera estacional, es decir el día domingo y en las fiestas de la parroquia San Buenaventura.	No tiene variación, se lo realiza de la misma manera, en lo único que cambia es en la cantidad que se prepara.
Chicha	Se lo encuentra los días domingos, y en las fiestas de San Buenaventura.	No tiene variación en su preparación.
Tortillas de maíz	Se lo prepara de manera estacional, únicamente los días domingos.	No aplica.

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008, De la chacra al fogón, 2014)

Interpretación: Las preparaciones que se elaboran tanto de manera cotidiana como aquellos que se elaboran para ciertas celebraciones, no sufren cambios en sus formas de preparación, tal es el caso de: chaguarmishqui, chicha, y el naranjillaso, bebidas que se encuentran mayormente en pequeños puestos ambulantes.

La única bebida que es preparada únicamente para la fiesta de La Mama Negra, es el champús, este es llevado dentro de un balde de plástico por los conocidos champuseros y es repartido a todo aquel que esta distraído durante esa festividad.

Las celebraciones en las cuales se pueden encontrar estas bebidas son:

En el mes de julio se desarrollan las conocidas fiestas de San Buenaventura, en las que se puede encontrar además de la chicha y tortillas de maíz otro tipo de oferta gastronómica dentro de su plaza central, además de realizarse al igual que en la parroquia La Matriz el desfile de La Mama Negra, en honor al patrono de esta parroquia, quien se encuentra en la iglesia principal de este lugar.

El naranjillaso es popular cuando se tratan de las conocidas jochas, mismas que se llevan a cabo durante el mes de octubre, es decir un mes antes de la Mama Negra del mes de noviembre, fiesta en conmemoración a la independencia de la ciudad de Latacunga.

Tabla N° 18

Espacios de consumo.

INDICADOR: Espacios de consumo (mercados populares, poblaciones).				
PREGUNTA NOMBRE	¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?	¿Hay alguna hueca o comedor en el que se pueda encontrar? ¿Dónde?	¿En qué mercados se puede encontrar? (nombre, ubicación).	¿Qué días y en qué horario funciona el mercado?
Champús	Autoconsumo.	Durante el desfile de la Mama Negra se puede degustar, se lo puede pedir a las personas que llevan un balde con esta preparación.	No aplica.	No aplica.
Chapo		No se encuentra información de lugares que vendan este plato		
Chugchucaras	Venta	Se encuentran en la calle Quijano y Ordóñez mejor conocida como “calle de las chugchucaras” y a la entrada de la ciudad, en la panamericana.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00
Machica Traposa	Autoconsumo	No se ha escuchado de un lugar que se dedique a la venta de la machica traposa.	No aplica.	No aplica.
Morocho de dulce	Venta.	En el sector de la ESPE y en San Buenaventura, y de manera ambulante.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.
Mote con chicharrón		En el mercado local, El Salto y en locales donde venden chugchucaras.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.
Naranjillaso		Se lo puede encontrar en puestos ambulantes.	No aplica.	No aplica.
Togro		En el mercado de El Salto se lo puede encontrar fácilmente.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.
Tripas asadas		La calle Quijano y Ordóñez y en la parroquia Eloy Alfaro.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.

CONTINÚA 

Hallullas		Se encuentran en el sector de La Estación, parroquia Eloy Alfaro y también existen vendedores ambulantes.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.
Queso de hoja		En el sector de La Estación existen varios lugares donde se puede encontrar el queso de hoja.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00.
Chaguarmishqui		Se lo puede encontrar de manera ambulante, por las calles de San Buenaventura.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00
Chicha	Autoconsumo.	En los locales que se encuentran alrededor de la iglesia de San Buenaventura y en ciertos hogares que aun lo prepararan.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00
Tortillas de maíz	Venta.	En la plaza central, alrededor de la iglesia de San Buenaventura, y en la parroquia Guaytacama.	Mercado cerrado El Salto, calle Juan Abel Echeverría y Antonia Vela.	De lunes a domingos de 06:15 a 20:00

Interpretación: Los lugares donde se pueden encontrar estos platos son: locales que expenden este tipo de alimentos, de manera ambulante; es decir en pequeños puestos en la calle que se pueden transportar con facilidad, el mercado principal de la ciudad conocido como centro comercial popular El Salto, ubicado en el sector de El Salto, perteneciente a la parroquia La Matriz y finalmente en los hogares que aun mantienen la tradición de preparar estas recetas, pero que poco a poco se van quedando en el olvido al reemplazar estos productos por aquellos que se encuentran por así llamarlos listos para su consumo, mismos que no necesitan de una laboriosa preparación.

Por otra parte las conocidas hallullas y quesos de hoja se pueden adquirir en la parroquia Eloy Alfaro, de la cual son originarias y se mantiene su tradicional elaboración, así mismo las conocidas chugchucaras aún permanecen en la calle Quijano y Ordóñez llamada como “calle de las chugchucaras”, en la parroquia La Matriz.

En conclusión el chapo, la máchica traposa y el champús son productos destinados para el autoconsumo, mientras que las demás preparaciones son elaboradas con fines comerciales, es decir obtener una ganancia con la venta de estas.

CAPÍTULO IV

4. DOCUMENTACIÓN DE LAS RECETAS TRADICIONALES DEL CANTÓN LATACUNGA

4.1 Documentación

Para la documentación de las recetas tradicionales del cantón Latacunga, se ha tomado en consideración la ficha de inventario utilizada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, misma que ha sido llenada en base a la información obtenida a través de las entrevistas realizadas en el capítulo anterior.

4.2 Antecedentes

El Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, por su interés de conservar y rescatar las preparaciones consideradas tradicionales, ya sea por la utilización de cierto tipo de ingredientes, así como las formas en las que se realizan, ha incursionado con varios proyectos de investigación, mismos que han sido publicados en años anteriores, entre estos cabe recalcar los nueve fascículos de la revista Patrimonio Alimentario, en la que trata la revalorización de dichas preparaciones mediante la documentación de estas, este proyecto fue lanzado en el mes de octubre del año 2013.

De la Chacra al Fogón, es otra publicación que trata sobre cuatro productos principales presentes en la gastronomía ecuatoriana como: papa, plátano, yuca y maíz, sus aspectos históricos, prácticas culturales agrícolas, prácticas culturales culinarias, prácticas festivas, rituales y concepciones en torno a alimentos y bebidas, factores importantes que se encuentran dentro de lo que representa y es el Patrimonio Alimentario.

La jícama, mashua, melloco, oca, amaranto, capulí, taxo, tomate de árbol, y la uvilla; han sido el tema de investigación en la Guía de consumo de alimentos patrimoniales de la región andina, libro que fue difundido en el mes de octubre del año 2014, en el que al igual que el anterior, su objetivo primordial fue el de documentar la importancia de dichos productos además de su utilización en diversas preparaciones.

En conclusión el Ministerio de Cultura y Patrimonio, ha desarrollado una herramienta de investigación, el cual es un manual metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario, mismo que permita el rescate de productos y preparaciones tradicionales.

4.3 Elementos de la ficha de productos elaborados

Los elementos que integran la ficha de inventario son los que a continuación se enuncian, mismos que fueron explicados en el capítulo dos:

- Nombre del producto.
- Ancestralidad.
- Descripción.
- Época de consumo.
- Espacios de consumo.
- Imagen de producto.
- Zonas tradicionales de consumo.
- Mapa del cantón con las zonas de producción resaltadas.
- Ingredientes tradicionales.
- Formas de preparación.
- Propiedades.
- Estado de conservación.

4.3.1 Caracterización de los elementos de la ficha de productos elaborados

Cada elemento que integra la ficha de inventario, se divide en diferentes categorías, mismas que a continuación serán nombradas, ya que su respectivo significado fue descrito en el capítulo dos.

Tabla N° 19

Caracterización de elementos que integran la ficha de productos elaborados.

ELEMENTO	CLASIFICACIÓN						
NOMBRE	No aplica						
ANCESTRALIDAD	Prehispánica		Criollo		Contemporáneo		
DESCRIPCIÓN	Sopa	Plato fuerte	Postre	Cucayo	Bebida	Salsa	Conserva.
ÉPOCA DE CONSUMO	Cotidiano		Estacional		Festivo		
ESPACIOS DE CONSUMO	Locales/ huecas		Mercados	Ambulante		Hogares	
IMAGEN DEL PRODUCTO	No aplica						
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquias			Cantones			
MAPA DE PRODUCCIÓN	No aplica						
INGREDIENTES TRADICIONALES							
FORMAS DE PREPARACIÓN	No aplica						
PROPIEDADES							
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Común		Raro		En peligro		

Fuente: (Carrea, García & Unigarro, 2014)

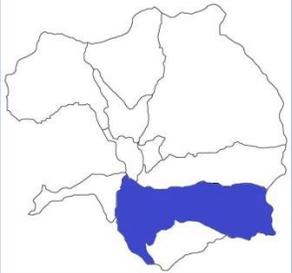
4.4 Inventario de productos elaborados del cantón Latacunga.

Las preparaciones tradicionales que aún se producen dentro del cantón Latacunga, se dividen en cuatro categorías: platos fuertes, postres, cucayo y bebidas; a continuación se detalla cada una de las preparaciones:

Platos fuertes

Tabla N° 20

Chugchucaras.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chugchucaras.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Consiste en trozos de fritada de chancho, pedazos de cuero reventado también de chancho, papas fritas, plátano maduro, maíz frito (tostado), canguil y empanaditas de queso; todo esto es aderezado con una salsa preparada con ají, tomate de árbol y chochos.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es un plato de carácter cotidiano, se lo prepara todos los días para venderlo.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se lo puede encontrar con facilidad en locales de ventas de comida como restaurantes y en el mercado cerrado El Salto.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Carne de chancho (cerdo). Cuero de chancho (cerdo). Papas fritas. Plátano maduro frito. Maíz frito (tostado). Empanadas de queso.	<p>MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN</p> 
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Ajo Cebolla blanca Cebolla paiteña Sal en grano agua	
FORMAS DE PREPARACION	En una paila de bronce, se pone agua con sal en grano y poco a poco se introduce los pedazos de carne, se mezcla con una pala de madera, se agrega la cebolla paiteña, trozos de cebolla blanca y bastante ajo; en la misma manteca del cerdo se fríen las papas, el maíz, el plátano y las empanadas.	
PROPIEDADES	La carne de cerdo, es fuente de fósforo y baja en sodio, razón por la que es un alimento apto para personas hipertensas o con trastornos de anemia	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	El plato es común, aún se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional (calle Quijano y Ordóñez, conocida como "calle de las chugchucaras").	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Tabla N° 21

Mote con chicharrón.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Mote con chicharrón.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es un plato que se sirve acompañado con ají. Se lo puede considerar también como cucayo.	
EPOCA DE CONSUMO	Es un plato de carácter cotidiano.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Este plato se lo encuentra con facilidad en locales de ventas de comida y en el mercado cerrado El Salto.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Mote. Carne de chancho (cerdo).	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua Ajo Cebolla blanca Culantro sal	
FORMAS DE PREPARACION	Se debe remojar el maíz maduro, luego se lo lava, cuando esté limpio, se pone a hervir agua para cocinar el mote hasta que se abra y se suavice. En una paila de bronce colocar la lonja de cerdo, agua, ajo y sal, cuando la carne se cocine se le agrega cebolla blanca y culantro. Se debe escurrir el exceso de manteca para servirlo con el mote.	
PROPIEDADES	No tiende a engordar a las personas si es consumido de manera moderada, el mote deja con saciedad y sin ganas de complementar la alimentación con otros alimentos. Reduce los niveles de colesterol.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Esta entrada se encuentra en la denominación de común, ya que se lo encuentra fácilmente en los locales que expenden chugchucaras.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Tabla N° 22

Togro.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Togro.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Este plato fuerte se lo puede acompañar con mote, lo cual hace una combinación inigualable en su sabor.	
ÉPOCA DE CONSUMO	El togro se lo puede encontrar de manera cotidiana, se lo prepara todos los días para su venta.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Este plato se lo encuentra en el mercado del cantón Latacunga.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, Cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	MAPA DEL CANTON CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN
INGREDIENTES TRADICIONALES	Cuero de chanco (cerdo). Pata de res. Mote.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Sal Pimienta Agua Culantro	
FORMAS DE PREPARACION	Se prepara un refrito en una paila, se agrega sal y pimienta, se añade agua hasta que hierva, se le coloca trozos pequeños de la pata de res y del cuero de chanco; se cocina aproximadamente una hora y media, a esto se añade culantro y se lo deja cocinar por un día. Una vez que haya transcurrido ese tiempo, se lo deja enfriar hasta que forme una consistencia gelatinosa.	
PROPIEDADES	La carne de cerdo, es fuente de fósforo y baja en sodio, razón por la que es un alimento apto para personas hipertensas o con trastornos de anemia	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Este plato está ubicado en la categorización de común, ya que se lo encuentra fácilmente todos los días en el mercado cerrado El Salto.	

Fuente: (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014)

Tabla 23

Tripas asadas.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Tripas asadas.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Este plato fuerte, se lo puede servir con mote o con papas, depende del gusto de la persona que desea servirse.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es considerado un alimento cotidiano, ya que se lo puede encontrar fácilmente en el cantón.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se las puede encontrar en locales como huecas, y de manera ambulante.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquias La Matriz y San Felipe, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Tripas de res. Mote. Papas.	MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Ajo Cebolla paiteña Sal Pimienta aceite	
FORMAS DE PREPARACION	Después de adquirir las tripas frescas en el camal del cantón, se procede a lavarlas cuidadosamente con agua, una vez que estas se encuentran limpias, se procede a agregas los aliños por todas las tripas, enseguida son asadas al carbón, al frente de las personas que van a degustar este plato, se lo puede servir con mote o con papas cocinadas.	
PROPIEDADES	Se los da a los niños pequeños, con el fin de endurecer al estómago y prevenir posibles problemas estomacales.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Este plato es de carácter común, ya que se lo encuentra fácilmente de lunes a sábado a partir de las 5 de la tarde.	

Fuente: (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014)

Postres

Tabla N° 24

Chapo.

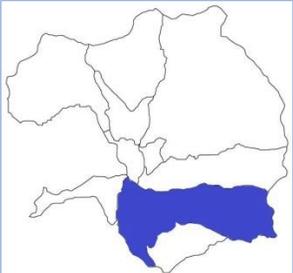
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chapo.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es un plato de preparación caliente, se lo consume de manera inmediata.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es un postre de carácter estacional, se lo prepara ocasionalmente en los hogares de los latacungueños.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se lo consume únicamente en ciertos hogares del cantón Latacunga.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga.	<p>MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN</p> 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Máchica.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Leche o chocolate previamente endulzado	
FORMAS DE PREPARACION	En una pequeña taza se coloca la máchica, a esta se le agrega la cantidad deseada de leche o chocolate caliente, se mezclan estos dos ingredientes hasta obtener una masa un poco grumosa	
PROPIEDADES	Por su gran contenido de enzimas, vitaminas, minerales y proteínas generan un efecto protector, en el que las células de órganos internos y de la piel previenen el envejecimiento celular.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Actualmente este postre se ubica en la categoría de peligro, ya que está a punto de desaparecer en la alimentación de los latacungueños; únicamente se prepara en ciertos hogares de la localidad.	

Tabla N° 25

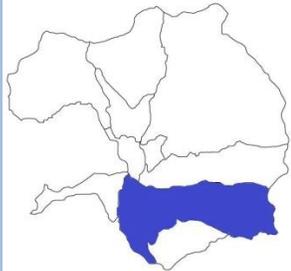
Máchica traposa.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Machica traposa.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es un plato de sabor dulce, su consistencia es grumosa, actualmente se lo prepara para el autoconsumo.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es de consumo estacional que se prepara de manera ocasional en los hogares latacungueños.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se lo puede degustar mayormente en los hogares localizados en el cantón Latacunga.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Machica. Mapahuirá. Panela.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Queso	
FORMAS DE PREPARACION	Se pone sobre un sartén o en una paila de bronce la mapahuirá con un poco de manteca de chancho, se mezclan estos ingredientes, posteriormente se agrega la machica y se revuelve todo hasta conseguir una consistencia grumosa, finalmente se incorpora la panela y el queso rallado.	
PROPIEDADES	Por su gran contenido de enzimas, vitaminas, minerales y proteínas generan un efecto protector, en el que las células de órganos internos y de la piel previenen el envejecimiento celular.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Este producto se encuentra casi en el olvido; la población lo recuerda pero se ha vuelto escaso en el medio, por lo que se encuentra en la categorización de peligro.	

Cucayo

Tabla N° 26

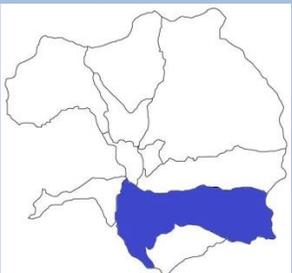
Hallullas.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Hallullas.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es un producto que tiene una consistencia parecida a una galleta, es crocante y un poco grasosa, se lo puede considerar cucayo.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Este alimento es considerado de carácter cotidiano, se lo puede encontrar fácilmente todos los días juntamente con el queso de hoja.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Los lugares donde se los puede encontrar son en locales de venta de hallullas y de manera ambulante en buses y calles.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	MAPA DEL CANTON CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Harina de castilla. Manteca blanca de chancho (cerdo).	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Huevos Agua Levadura sal	
FORMAS DE PREPARACION	Se mezclan los huevos, la levadura, la sal y agua, todo esto con la manteca de chancho y la harina de castilla, se incorporan bien hasta formar una masa, se forman bolitas que se aplastan con un bolillo y se las coloca en el horno.	
PROPIEDADES	La harina contiene fósforo, beneficia los riñones, la estructura ósea y dental, y permite la regeneración celular.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Las hallullas se encuentran en espacios de consumo tradicional, ubicados en el sector conocido como "La Estación", lugar del cual son originarios y son de carácter común.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Tabla N° 27

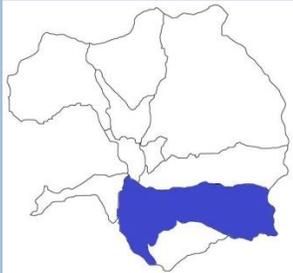
Queso de hoja.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso de hoja.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es una variedad de queso, envuelto en una hoja de atzera, tradicional de la gastronomía latacungeña; se lo puede denominar como cucayo.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Este alimento es consumido de manera cotidiana, ya que lo venden todos los días de la semana.	
ESPACIOS DE CONSUMO	El queso de hoja se lo puede adquirir en locales de venta de este alimento, además se lo encuentra de manera ambulante.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Queso fresco. Hoja de atzera o achira.	MAPA DEL CANTON CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	No aplica.	
FORMAS DE PREPARACION	Se amasa al queso varias veces hasta que formen varias capas delgadas, se lo pone en una hoja de atzera o achira para que sus sabores se combinen.	
PROPIEDADES	Aporta vitaminas A, D, B12, y B2, estas vitaminas protegen al ser humano de las infecciones, cuidan la piel, mejoran la cicatrización y favorecen el buen funcionamiento del sistema nervioso cardiovascular.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Este alimento es común, ya que se lo puede encontrar fácilmente en los locales que se dedican a la venta de este producto.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Tabla N° 28

Tortillas de maíz.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Tortillas de maíz	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Estas tortillas son de forma circular, se las consume enseguida después de haber sido freidas en manteca de cerdo; se las considera como cucayo.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Son consumidas de manera estacional, se preparan en dos parroquias del cantón, se los considera como cucayo, se las puede adquirir los días domingos.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Las tortillas de palo son expandidas en locales de comida como huecas y de manera ambulante.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquias San Buenaventura y Guaytacama, cantón Latacunga. Se los consume una vez a la semana, los días domingos.	<p>MAPA DEL CANTON CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN</p> 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Harina de maíz. Queso tierno. Cebolla blanca.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua Manteca de cerdo sal	
FORMAS DE PREPARACION	Se realiza la masa poniendo a hervir agua con sal y cebolla blanca, se añade manteca de chancho, de ahí se mezcla con la harina de maíz, se incorpora todo hasta obtener una masa homogénea, a esta se le agrega el queso y se la presiona hasta que tenga una forma redonda y plana.	
PROPIEDADES	La harina de maíz contiene: calcio, componente que permite fortalecer todo el sistema óseo y estimular su crecimiento, así como los dientes, uñas, pelo y para trabajar la tonificación y elasticidad de los músculos.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Este plato es común, ya que se lo puede adquirir en las parroquias anteriormente mencionadas los días domingos.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Bebidas

Tabla N° 29

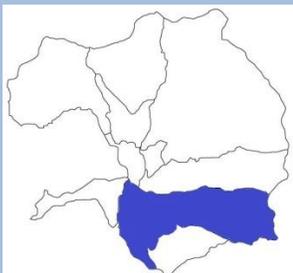
Champús.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Champús.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Se trata de una bebida fría, se prepara con la harina de maíz fermentada.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es una bebida de carácter festivo, se lo prepara en la conocida fiesta de La Mama Negra.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se lo consume especialmente en los meses de septiembre y noviembre, meses en los que se celebra la fiesta de La Mama Negra.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga.	<p>MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN</p> 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Harina de maíz. Panela. Mote.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua Canela Clavo de olor Jugo de naranjilla Pimienta dulce	
FORMAS DE PREPARACION	Se coloca en una olla agua y se pone a cocinar el mote con la raspadura de panela, clavo de olor, pimienta dulce y panela, una vez que esta preparación empiece a espesar se agrega el jugo de naranjilla, se lo deja cocinar alrededor de 10 minutos y finalmente se lo sirve.	
PROPIEDADES	No tiende a engordar a las personas si es consumido de manera moderada, el mote deja con saciedad y sin ganas de complementar la alimentación con otros alimentos. Reduce los niveles de colesterol.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Lamentablemente esta bebida se encuentra en la categorización de raro, ya que la población aún lo recuerda bien, pero se ha vuelto escaso en la frecuencia de preparación.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

Tabla N° 30

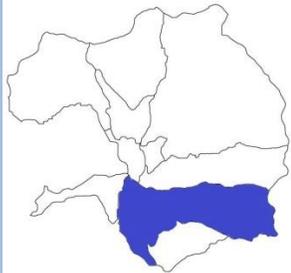
Chaguarmishqui.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chaguarmishqui.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es una bebida refrescante, elaborada del líquido extraído del penco.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Se lo consume de manera estacional, los días domingos.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se puede encontrar esta bebida de manera ambulante.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia San Buenaventura, cantón Latacunga. Se lo consume los días domingos.	MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Penco cebada	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Clavo de olor (opcional)	
FORMAS DE PREPARACION	Con un barretón se procede a cortar la base de las hojas del penco hasta sacarlas totalmente, posteriormente se hace un orificio hasta llegar al centro del penco, este orificio se lo tapa durante tres días hasta que se produzca el chaguarmishqui; se recoge este líquido y se lo coloca en una olla de barro, en la que se deja hervir esta miel hasta que rompa en hervor, seguidamente se agrega la cebada y lo deja cocinar como mínimo dos horas.	
PROPIEDADES	Se lo considera benéfico para limpiar los riñones, para alimentar los huesos y para soportar el frío.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Su estado de conservación es raro, ya que no se lo encuentra con la misma facilidad de antes.	

Fuente: (De la chacra al fogón. Unigarro, C., 2014)

Tabla N° 31

Chicha.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chicha.	IMAGEN DEL PRODUCTO	
ANCESTRALIDAD	Prehispánica.		
DESCRIPCIÓN	Es una bebida refrescante, preparada con harina de maíz en agua azucarada y demás especias.		
ÉPOCA DE CONSUMO	Es una bebida de carácter estacional y festivo, se lo prepara todos los domingos.		
ESPACIOS DE CONSUMO	Se la puede encontrar con facilidad en locales de ventas de comida como huecas, también es elaborado en los hogares cuando se realizan ciertas celebraciones.		
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia San Buenaventura, cantón Latacunga. Se lo consume un día a la semana generalmente los días domingos.		MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Maíz. Panela. Clavo de olor		
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua		
FORMAS DE PREPARACION	Se pone a hervir en una olla el maíz con agua, cuando empiece a cocinarse se agrega la canela y el clavo de olor, se lo mezcla hasta que se integren los ingredientes mencionados, al final se agrega la raspadura de panela.		
PROPIEDADES	La panela contiene Minerales que aportan grandes cantidades de fósforo, calcio, hierro, magnesio, zinc y cobre.		
ESTADO DE CONSERVACIÓN	La bebida es escasa ya que se encuentra únicamente en los locales de venta de comida en la parroquia San Buenaventura y se la prepara una vez a la semana, lamentablemente ya no se enseña a los más jóvenes la preparación de esta bebida, por esta razón su conservación es de carácter raro.		

Fuente: (De la chacra al fogón. Unigarro, C., 2014)

Tabla N° 32

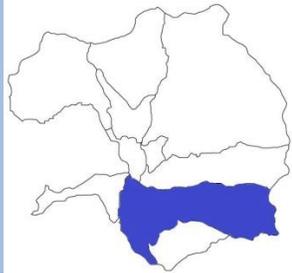
Morocho de dulce.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Morocho de dulce.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Es una bebida de trabajosa preparación, por la dureza que tiene su grano, mismo que debe ser molido.	
ÉPOCA DE CONSUMO	Es una bebida de carácter cotidiano, se lo puede encontrar especialmente los días domingos en cierta parroquia del cantón.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se lo puede encontrar de manera ambulante, en huecas y en los hogares que aún preparan esta bebida.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquias La Matriz y San Buenaventura, cantón Latacunga. Se lo consume todo el año.	
INGREDIENTES TRADICIONALES	Morocho en grano	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua Azúcar Canela Leche pasas	
FORMAS DE PREPARACION	La noche anterior se deja remojar el morocho en agua, al día siguiente se escurre el exceso de agua y se procede a moler el grano, una vez molido el morocho se lo pone a cocinar con la leche y la canela, se debe esperar hasta que el morocho este suave, se agrega un poco de leche para que esta bebida espese y finalmente se agregan las pasas.	
PROPIEDADES	Contiene: calcio, componente que permite fortalecer todo el sistema óseo y estimular su crecimiento, así como los dientes, uñas, pelo y para trabajar la tonificación y elasticidad de los músculos.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	Su conservación es de carácter común, ya que actualmente se lo encuentra en espacios de consumo como huecas y de manera ambulante en dos parroquias del cantón.	

Fuente: (De la chacra al fogón. Unigarro, C., 2014)

Tabla 33

Naranjillazo.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Naranjillazo.	IMAGEN DEL PRODUCTO
ANCESTRALIDAD	Criollo.	
DESCRIPCIÓN	Se trata de una bebida a la cual se le añade un poco de licor, especialmente el conocido puro (aguardiente)	
ÉPOCA DE CONSUMO	Esta bebida se lo puede encontrar en épocas festivas, especialmente en las conocidas jochas que se realizan un mes antes de la Mama Negra de Noviembre.	
ESPACIOS DE CONSUMO	Se la puede adquirir de manera ambulante por las calles en dichas celebraciones.	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO	Parroquia La Matriz, cantón Latacunga.	MAPA DEL CANTÓN CON LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN 
INGREDIENTES TRADICIONALES	Naranjilla. Aguardiente.	
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	Agua Canela Clavo de olor	
FORMAS DE PREPARACION	Se pone a hervir en una olla agua con el zumo de naranjilla, a esto se añade canela, clavo de olor y finalmente la cantidad de licor que se desee.	
PROPIEDADES	La naranjilla es una gran fuente de vitamina C, que previene algunas enfermedades virales como la tos y la gripe y también contiene hierro, que ayuda a combatir la anemia creando glóbulos rojos y actúa como una gran alternativa de nutrición.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN	El naranjillazo es una bebida común, se lo encuentra en abundancia en pequeños puestos ambulantes en ciertas celebraciones del cantón.	

Fuente: (Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra, 2008)

4.5 Análisis de los productos inventariados.

Para el correcto análisis de las preparaciones anteriormente inventariadas, se ha procedió a dividirlos en cuatro categorías: platos fuertes, postres, cucayo y bebidas, a continuación se presentan los platos que los integran:

Tabla N° 34

Categorías

CATEGORÍA	Platos fuertes	Postres	Cucayo	Bebidas
N° DE PLATOS	4	2	3	5
ANCESTRALIDAD	Criollos			1 prehispanica 4 criollos
NOMBRES	Chucgchucaras Mote con chicharrón Togro Tripas asadas	Chapo Máchica traposa	Hallullas Queso de hoja Tortillas de maíz	Chicha Naranjillaso Champús Morocho de dulce Chaguarmishqui
CARACTERÍSTICAS	Preparaciones destinadas netamente a la venta. Su preparación es diaria, es decir de lunes a domingo. Su estado de conservación es de carácter común, se los puede encontrar en abundancia en espacios de consumo tradicional como restaurantes y huecas.	Preparaciones destinadas para el autoconsumo. Su preparación es poco frecuente, debido a que han sido reemplazadas por comida rápida. Su estado de conservación ese encuentra en peligro, ya que han caído en el olvido, y están próximos a desaparecer.	Preparaciones destinadas netamente para la venta. Las hallullas y quesos de hoja son elaborados de manera diaria; es decir de lunes a domingo, en cambio las tortillas de maíz son realizadas únicamente los días domingos. Son platos de categoría común, se los puede encontrar en abundancia en espacios de consumo tradicional como restaurantes y huecas.	De las bebidas enlistadas, el champús es la única preparación destinada a una celebración, en este caso la conocida fiesta de la Mama Negra, las cuatro restantes son destinadas para la venta. La chicha y el chaguarmishqui se venden solo el día domingo, el naranjillaso se lo encuentra en celebraciones en honor a la ciudad, y finalmente el morocho de dulce es realizado de lunes a viernes. Su estado de conservación se ubica entre común (naranjillaso, morocho de dulce) y raro (champús, chaguarmishqui y chicha); siendo este ultimo poco conocido, ya que no se lo encuentra con la misma facilidad que años anteriores.

Fuente: (Información recopilada en las tablas N° 4.2- 4.15.)

Platos fuertes

En base a la información documentada a través de las fichas de inventario, se pudo determinar que las preparaciones que integran esta categoría, son producidos con fines comerciales, es decir los venden con el objetivo de obtener ganancias económicas, por esta razón se los puede encontrar principalmente en tres lugares: restaurantes, pequeñas huecas y en el mercado cerrado de Latacunga, además su estado de conservación corresponde a común, esto se debe a que aún se los puede encontrar fácilmente y en abundancia, por lo que no corren el riesgo de desaparecer o de caer en el olvido por la mente de los pobladores. Las parroquias en las que se pueden adquirir son: La Matriz y Eloy Alfaro (San Felipe).

Postres

Lamentablemente el chapo y la máchica traposa son las únicas preparaciones que con el pasar de los años han sido olvidadas casi totalmente, lo cual ha generado escases en su preparación; por estas razones su estado de conservación se encuentra en peligro, se los elabora en pocos hogares de la ciudad, siendo destinados únicamente para el autoconsumo.

Una de las principales razones por las cuales estas preparaciones están por desaparecer, es debido a que han sido reemplazadas por comida rápida, como ya se detalló en el capítulo anterior.

Cucayo

Las tres preparaciones que se consideran cucayo, al igual que los platos fuertes, son preparados para que al venderlos conseguir un beneficio económico, su elaboración es de manera diaria (lunes a domingo); sin embargo, las tortillas de maíz son las únicas que se elaboran una vez a la semana, siendo

el día domingo escogido por los pobladores de la parroquia de San Buenaventura, para ofertar sus productos.

Su estado de conservación se ubica en común, ya que se los puede adquirir fácilmente en locales que expenden este tipo de comida, en pequeñas huecas y de manera ambulante.

Bebidas

La chicha es la única bebida de origen prehispánico que aún se consume hasta hoy en día, al igual que el chaguarmishqui, su preparación es poco frecuente, ya que se las realiza únicamente el día domingo, son ofrecidas como alternativa al consumo de gaseosas y aguas, lamentablemente su estado de conservación se localiza en la categoría de raro, debido a que actualmente ya no se las encuentra con la misma facilidad de antes; sin embargo son conocidas por la localidad.

El champús, a comparación de las demás bebidas que son destinadas para la venta, es de carácter festivo; es decir se lo puede encontrar en la fiesta de la Mama Negra de manera ambulante, es repartida entre el público para que puedan degustar de su singular sabor.

Finalmente el morocho de dulce y el naranjillaso se preparan de manera común, ya que son elaboradas para ser vendidas, se las puede hallar en pequeñas huecas y de manera ambulante por las calles de la ciudad; por lo cual son fáciles de encontrar y adquirir.

CAPÍTULO V

5. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

5.1 Antecedentes

Se considera atractivo turístico “al conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante” (Ministerio de Turismo Ecuador, 2004); es decir que un atractivo turístico es un elemento tangible o intangible, que provoca el traslado de personas hacia él, con el fin de conocer un poco más acerca de las actividades que se pueden realizar en sus alrededores, estos se dividen en dos categorías sitios naturales y manifestaciones culturales. Todo lugar posee sitios de interés que motivan el ser visitados, el cantón Latacunga no es la excepción, se determinaron catorce preparaciones tradicionales dentro de la localidad, mismos que se encuentran distribuidos entre cuatro parroquias, siendo tres de estas urbanas y la restante rural.

En el año 2005, el Ministerio de Turismo recolectó información acerca de los atractivos turísticos de Latacunga; sin embargo, no se ha realizado una actualización de dicho inventario, razón por la cual se ha procedido con la investigación respectiva para realizar el inventario turístico únicamente de los lugares que se encuentran alrededor del elemento gastronómico, siendo este el factor principal del presente trabajo.

5.2 Elementos de la ficha de inventario de atractivos turísticos

La ficha de inventario está dividida en once elementos, mismos que a continuación únicamente serán mencionados, ya que la respectiva interpretación fue descrita en el capítulo uno.

- Datos Generales.
- Ubicación.
- Centros urbanos más cercanos al atractivo.
- Características físicas del atractivo.
- Estado de conservación del atractivo.
- Estado de conservación del entorno.
- Infraestructura vial y de acceso.
- Ruta de buses desde poblaciones.
- Infraestructura básica.
- Asociación con otros atractivos.
- Difusión del atractivo.

5.3 Inventario de atractivos turísticos

Conforme al área de estudio, integrada por las parroquias que preparan platos tradicionales dentro del cantón Latacunga son: La Matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura y Guaytacama; entre las cuatro mencionadas, se encontraron doce atractivos turísticos de categoría manifestaciones culturales, mismos que pueden ser visitados por turistas nacionales y extranjeros, dichos atractivos han sido inventariados en base a la metodología para inventarios de atractivos turísticos, utilizada por el Ministerio de Turismo.

A continuación se presenta la división de las parroquias que constituyen el área de estudio del presente trabajo de investigación:

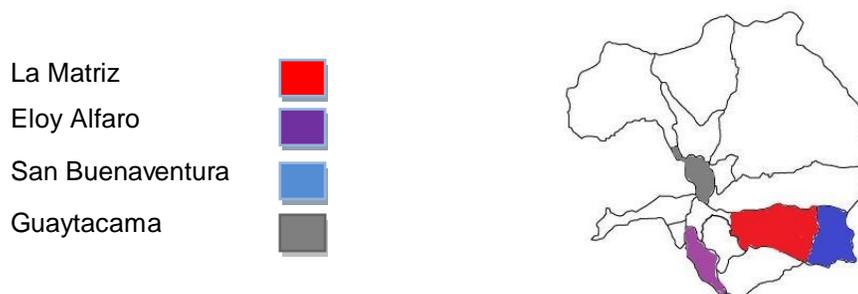


Figura 3 Mapa de división de parroquias.

Tabla N° 35

Casa de los Marqueses de Miraflores

1. DATOS GENERALES						
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	1			
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Casa de los Marqueses de Miraflores (Maenza)					
PROPIETARIO:	-					
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.			
		Subtipo:	museos coloniales.			
2. UBICACIÓN						
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.			
CALLE:	Sánchez de Orellana	Número:	-			
		Localidad:	La Matriz			
		Transversal:	Juan Abel Echeverría			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	86km			
NOMBRE DEL POBLADO:	Ambato	Distancia (km):	43km			
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	4. CARACTERÍSTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO				
		Altura: 2801 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C			
		Latitud: 765510	Longitud: 9897060			
		Localizado en el centro de Latacunga, cerca de la iglesia de Santo Domingo. Construida por Juan García de Granada, pero finalizada por los Marqueses de Miraflores. El material de los muros: mampostería, columnas y arcos, son de piedra pómez. Esta edificación arquitectónica consta de dos plantas, una primera frontal que es cruzada por tres juegos de columnas y pasillos y una segunda que conduce a un patio, en ésta se encuentra la pinacoteca y los museos de Filatelia, Numismática, Industrial de finales del siglo XIX, área museográfica o Salón Amarillo, que consta de 132 piezas entre las que están muebles, pinturas y esculturas, etc. (Chacón, 1978)				
La sala de arte colonial, tiene a su vez dos salas de un área de 120 m2. En la parte posterior está la Biblioteca "Diario El Comercio" y la Hemeroteca (El Comercio, El Universo, El Telégrafo, El Día, La Nación, El Sol, El Tiempo, El Extra), la Biblioteca del diario "El Comercio" cuenta con un fondo de aproximadamente 6.000 ejemplares para uso general. Finalmente, el Museo Industrial, en el cual se puede observar los vestigios de la Fábrica Textil San Gabriel, recinto de manufacturas establecido en el año de 1871, adicionalmente hay un Salón Múltiple para eventos locales y una Sala de Música. ((Chacón, 1978)						
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
		En esta casa tuvieron lugar actos participativos en los sucesos de la Independencia, además de brindar apoyo a científicos como la Condamine y Von Humbolt. (Chacón, 1978) A este registro histórico, de la época colonial de la zona central de la Sierra Ecuatoriana se lo puede observar en este museo, que es un elemento pedagógico para quienes deseen vincularse con los actores históricos y la cultura material producida y protegida actualmente por el Municipio de Latacunga. Actualmente el Municipio de Latacunga administra el recurso turístico y cultural. (Chacón, 1978)	Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
			Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input checked="" type="checkbox"/>		
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO Nombre: Fecha de declaración: Categoría <table border="1"> <tr> <td>P. de la humanidad</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>P. del Ecuador</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		P. de la humanidad	<input type="checkbox"/>
P. de la humanidad	<input type="checkbox"/>					
P. del Ecuador	<input type="checkbox"/>					
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO					
	Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/>			
	Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>				
		Causas: El proceso de urbanización desordenado en Latacunga ha mantenido un ritmo constante de edificaciones moderadas que alteran las líneas generales neocoloniales del núcleo urbano.				

CONTINÚA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Lunes DÍA FIN: Sábado
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				BOTE						
						CANOA					
AEREO					OTROS					Culturales	DÍA INICIO: 08:00 DÍA FIN: 18:00
					AVION						
						AVIONETA					Naturales
HELIPTERO											
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (10 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito			Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km				
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/> tubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>	
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/> nerador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>					
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/> izo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>			
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>					
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres					Distancia						
Iglesia de Santo Domingo					110 m.						
Iglesia La Merced					130 m.						
ESPE					900 m.						
Chugchucaras					900 m.						
Mote con chicharrón					500 m.						
Togro					900 m.						
Chapo					900 m.						
Máchica Traposa					900 m.						
Naranjillas					900 m.						
Morocho de dulce					900 m.						
Champús					900 m.						
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional	<input type="checkbox"/>								
Provincial	<input type="checkbox"/>	Internacional	<input type="checkbox"/>								

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 36
Catedral de Latacunga

1. DATOS GENERALES					
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	2		
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015		
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Catedral de Latacunga				
PROPIETARIO:	-				
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.		
		Subtipo:	Arquitectura religiosa		
2. UBICACIÓN					
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.		
CALLE:	General Maldonado	Número:	-		
		Localidad:	La Matriz		
		Transversal:	calle Quito		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87km		
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km		
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO					
VALOR INTRINSECO	Altura:	2083 m.s.n.m.	Temperatura:	8°C- 23°C	
	Precipitación:	105 m.m.	Latitud:	765461	
	Longitud:	9896659	La construcción de la Catedral descansa sobre un plano de tres naves en dirección norte – sur, sitio respetado hasta la actualidad, la Catedral fue edificada hacia occidente a partir de 1950. En el terremoto de 1797 se destruyó por completo y una nueva construcción surge a partir de 1850; esta nueva edificación configuró una nueva base con dos cruces y capilla y en su finalización se edificaron dos torres gemelas y una cúpula, copia de San Pedro de Roma al estilo del padre Nicolás Herrera.		
	De 1850 hasta 1935 se efectuaron dos reconstrucciones: a la construcción original se ha incorporado el atrio y la capilla presbiteral derecha, todas estas adecuaciones del siglo XIX. El torreón es también fruto de la incorporación del siglo XIX. Las actuales reconstrucciones han incorporado en el altar del santísimo y en la pila bautismal tres capiteles y a la entrada principal dos canecillos, probablemente reliquias del Templo de la Compañía. El revestimiento del tejuelo y la morisquería son elementos del área geográfica que corresponden plenamente a la idea original. (Chacón, 1978)				
También se aprecia la restauración de la antigua puerta de acceso lateral, semi cubierta por la presencia de una construcción en el terreno anexo, se ha abierto una nueva puerta en el costado sur del crucero hacia el occidente. Al interior de la Catedral encontramos altares laterales; en el costado sur occidental se encuentran las pilastras de sobria belleza.					
El atrio, aporte del siglo XIX, está dotado de un pretil de artesanía popular. En el coro encontramos una bóveda y se ha colocado un coronamiento en los muros laterales. Se ha dispuesto una iluminación indirecta general y proyectada en forma directa a las obras de arte. En la homacina superior del retablo central se encontró un conjunto escultórico de la Trinidad en la que se conjugan diversos criterios: el mensaje que constituye la belleza y antigüedad y la disponibilidad. En la homacina inferior del mismo retablo central está colocada la imagen de Cristo crucificado, propiedad de la Iglesia Matriz.					
La fachada hacia la calle Quito y el torreón, están limpios de elementos decorativos. Se observa pórticos invertidos de 220 por 100 cm. de escudería amarrados por su parte superior por dos estribos que corren a lo largo de la nave principal a fin de contrarrestar los empujes de la bóveda, en el costado sur occidental se ha construido un templo para que reposen los restos de quienes se han distinguido en su servicio a Cotopaxi, una puerta de hierro copia de la que ya existe en la capilla del Santísimo da acceso al templo. En los retablos laterales se han colocado las imágenes de la Santísima Virgen María bajo la advocación del Carmen con el Niño en los brazos y la imagen de San José, patrono de la iglesia. (Chacón, 1978)					
En las dos homacitas existentes en la nave se ha colocado a la derecha la imagen de San Pedro el primer Papa y a la izquierda la imagen de San Antonio, ésta cautiva por su excepcional valor artístico. Es una imagen que si no es de Legarda pertenece a su estilo.					
5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO					
VALOR EXTRINSECO	Alterado	<input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado	<input type="checkbox"/>	
	Deterioro	<input type="checkbox"/>	Conservado	<input type="checkbox"/>	
	Causas: sujeto a modificaciones, reconstrucciones y restauraciones a partir del siglo XVIII, especialmente en el primer piso: 1850 - 1932. 1949 – 1974.		En proceso deterioro		<input type="checkbox"/>
	5.1 PATRIMONIO				
Nombre:					
Fecha de declaración:					
Categoría	P. de la humanidad		<input type="checkbox"/>		
	P. del Ecuador		<input type="checkbox"/>		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO					
Alterado	<input type="checkbox"/>	No Alterado	<input type="checkbox"/>		
Deterioro	<input type="checkbox"/>	Conservado	<input type="checkbox"/>		
Causas: proceso de urbanización desordenado en el área y nuevas zonas de construcción que contrastan con las líneas coloniales del atractivo.		En proceso deterioro		<input checked="" type="checkbox"/>	
ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)					

CONTINUÍA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				BOTE						
AEREO					CANOA					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					OTROS						
					AVION						
					AVIONETA					Naturales	
					HELICOPTERO						
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (5 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable <input checked="" type="checkbox"/> Entubada <input type="checkbox"/> Tratada <input type="checkbox"/> De pozo <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado <input checked="" type="checkbox"/> Generador <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
ALCANTARILLADO											
Red pública <input checked="" type="checkbox"/> Pozo ciego <input type="checkbox"/> Pozo séptico <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
PRECIO											
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Entrada libre <input checked="" type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						350 m.					
Iglesia La Merced						500 m.					
ESPE						600 m.					
Chugchucaras						600 m.					
Mote con chicharrón						500 m.					
Togro						600 m.					
Chapo						600 m.					
Máchica Traposa						600 m.					
Naranjillas						600 m.					
Morocho de dulce						600 m.					
Champús						600 m.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input type="checkbox"/>						Nacional <input checked="" type="checkbox"/>					
Provincial <input type="checkbox"/>						Internacional <input type="checkbox"/>					

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 37

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE

1. DATOS GENERALES					
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	3		
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015		
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Universidad de las Fuerzas Armadas				
PROPIETARIO:	-				
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.		
		Subtipo:	Arquitectura civil		
2. UBICACIÓN					
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.		
CALLE:	Quijano y Ordóñez	Número:	-		
		Localidad:	La Matriz		
		Transversal:	Marqués de Maenza		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	86 km		
NOMBRE DEL POBLADO:	Ambato	Distancia (km):	43 km		
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO					
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura:	2801 m.s.n.m.		
		Temperatura:	8°C- 23°C		
		Precipitación:	105 m.m		
		Latitud:	765528		
		Longitud:	9896061		
<p>"En el barrio «El Cuartel», sitio en el que funcionó la fábrica de pólvora (época colonial), se levanta el edificio denominado de «Artes y Oficios», sobrio y austero; sorprende su majestuosa cúpula poligonal con ocho ventanas circulares, salas monásticas, columnas dóricas, escaleras de caracol, capilla con tres naves y azoteas caprichosas. Mediante Decreto Legislativo del 8 de agosto, año 1888, fue creada la escuela. Los planos y trabajos fueron encargados al Ing. Francisco Schmitt. Parte del edificio fue entregado el año de 1898 y en 1906 se inauguran cuatro talleres. El año 1927 se la anexa al Colegio Vicente León (Chacón, 1978)</p> <p>Con el pasar del tiempo este edificio se mantiene firme, pese a ciertas construcciones complementarias. Más tarde, el edificio ha servido como cuartel de un sinnúmero de batallones. Funcionó allí la Escuela Práctica de Agricultura Simón Rodríguez. También, desarrollaba actividades de enseñanza técnica el Centro Militar de Aprendizaje Industrial «General Alberto Enríquez Gallo» (CEMAI). Actualmente funciona La Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, extensión Latacunga, cuenta con otro campus localizado en la parroquia de Belisario Quevedo. (Chacón, 1978)</p>					
4. USOS (SIMBOLISMO)		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	Don Pedro Domínguez instaló "LA FABRICA" (así denominadas), seguro de tener éxito en la empresa por lo fácil de conseguir la materia prima comenzó a laborar en las rudimentarias instalaciones donde se laboraba las 12 horas del día, trituraban, mezclaban y humedecían los ingredientes... luego se los molía, empastaba y secaba, para finalmente, clasificados y homogenizados enviarlos en barriles hacia lugares lejanos como Chile, Paraguay, Virreinato de Lima, Buenos Aires, Santa Fe de Bogotá, Venezuela, Panamá y otros pueblos; Domínguez, instaló en Ambato una bien dotada distribuidora de pólvora, municiones y estopa para expendio popular, cuando falleció, continuaron la empresa su hijo también de nombre Pedro y otros descendientes. Un dato señala que en 1623 se dio el primer levantamiento masivo de los trabajadores de la "Fábrica" en contra del maltrato y las injusticias de sus administradores, se hallaba de corregidor del Asiento el español Alonso de Vela, la protesta, formalizada dio a conocer el pedido de compasión, pues de los 18 pesos anuales que ganaban los obreros, se les cobraba 10 pesos por concepto de tributos, "más alimentación y vestido, por la pérdida de especies y para satisfacer las contribuciones religiosas". (Chacón, 1978)	Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>
		La fábrica quedó sin producir en el año de 1867; en los últimos años de labor, la pólvora se vendía a razón de ocho reales la libra de primera y cuatro reales la ordinaria. El 24 de mayo de 1889, se procedió a la demolición total de la vieja fábrica, levantándose en su lugar la Escuela de Artes y Oficios, edificación que fue ocupada por el Centro Militar de Aprendizaje Industrial "General Alberto Enríquez Gallo", y actualmente por la ESPEL (Escuela Superior Politécnica del Ejército de Latacunga).	Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input checked="" type="checkbox"/>	
			Causas: Buen mantenimiento del edificio.		
			5.1 PATRIMONIO		
			Nombre:		
			Fecha de declaración:		
		P. de la humanidad	<input type="checkbox"/>		
		P. del Ecuador	<input type="checkbox"/>		
ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO			
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>		
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input checked="" type="checkbox"/>		
		En proceso deterioro <input type="checkbox"/>			
		Causas: el entorno de la edificación no está vinculado, lo que impide influencia sobre la construcción.			

CONTINÚA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Lunes DÍA FIN: Sábado
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				BOTE						
						CANOA					Culturales
AEREO					OTROS						
					AVION						
					AVIONETA					Naturales	
				HELICOPTERO							
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (15 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable <input checked="" type="checkbox"/> Entubada <input type="checkbox"/> Tratada <input type="checkbox"/> De pozo <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado <input checked="" type="checkbox"/> Generador <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
ALCANTARILLADO											
Red pública <input checked="" type="checkbox"/> Pozo ciego <input type="checkbox"/> Pozo séptico <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
PRECIO											
Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Entrada libre <input type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						350 m.					
Iglesia La Merced						500 m.					
Chugchucas						300 m.					
Mote con chicharrón						300 m.					
Togro						1.3 km					
Chapo						300 m.					
Máchica Traposa						300 m.					
Naranjillas						300 m.					
Morochu de dulce						300 m.					
Champús						300 m.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input type="checkbox"/>						Nacional <input checked="" type="checkbox"/>					
Provincial <input type="checkbox"/>						Internacional <input type="checkbox"/>					

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 38

Iglesia nuestra Sra. Del salto

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	4
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Iglesia de Nuestra Señora del Salto (Templo)		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:	Juan Abel Echeverría	Número:	-
		Localidad:	La Matriz
		Transversal:	Amazonas
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	86 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura: 2799 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Latitud: 765093	Longitud: 9899091
		<p>La tradición menciona una acción milagrosa como el punto de inicio de una advocación a la virgen y consecuentemente a la instalación de un sitio adecuado para tal fin, en el mismo punto se edificó una modesta capilla denominada "Nuestra Señora del Salto". Fue destruida por el terremoto de 1797. Se la reconstruyó en dimensiones más reducidas y a fines del siglo XIX e inicios del XX se convirtió en templo de una sola nave y torres gemelas en sentido norte – sur.</p> <p>Su estructura es maciza, con una cúpula central. Iluminada por la cúpula, aparece la denominada Virgen del Salto. En sus flancos existen dos pequeñas naves paralelas a la central.</p> <p>La entrada al templo está formada por un arco y capiteles de piedra pómez. (Chacón, 1978)</p>	
4. USOS (SIMBOLISMO)		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	<p>La memoria oral cuenta el origen del templo a partir de la erupción del Cotopaxi en 1768. La destrucción de Latacunga fue total, el río Yanayacu aumentó drásticamente su caudal, destruyó un pequeño puente de piedra rectangular y plana que se encontraba en las ruinas del monasterio de la Compañía de Jesús.</p> <p>Al revisar la piedra alguien se percató de que en el lado que daba hacia la corriente había una imagen de la Virgen. Esta fue pintada por Fray Pedro Bedón en 1618 en una ermita a cargo de los Dominicos en el "Llano de San Blas" y dedicada a venerar a la Virgen del Rosario. La persona que encontró esta imagen en la piedra pregonó el hecho a los cuatro vientos, la población removió la piedra y la colocó junto al mismo río Yanayacu; más tarde, los devotos levantaron una capilla bautizando a la imagen como la "Peregrina del Salto, la Preciosa Perla de Latacunga". (Chacón, 1978)</p> <p>Por este motivo cada 11 de enero celebran una fiesta en su memoria realizando romerías y procesiones.</p> <p>La comunidad de comerciantes establecidas en el mercado frente al templo forma parte también del homenaje a la Virgen de la Merced cada 24 de septiembre con ocasión de la Capitanía de la Mama Negra.</p>	<p>Alterado <input checked="" type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/></p> <p>Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/></p> <p>En proceso deterioro <input type="checkbox"/></p>
		<p>5.1 PATRIMONIO</p> <p>Nombre:</p> <p>Fecha de declaración:</p> <p>Categoría</p> <p>P. de la humanidad <input type="checkbox"/></p> <p>P. del Ecuador <input type="checkbox"/></p>	<p>Causas: La edificación original, la modesta capilla edificada a fines del siglo XVII ha sido reconstruida sistemáticamente desde el siglo XVIII hasta principios del siglo XX.</p>
		<p>ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)</p>	<p>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO</p> <p>Alterado <input type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/></p> <p>Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/></p> <p>En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/></p>
			<p>Causas: Proceso de urbanización desordenado, feria del mercado que contrasta y deteriora el templo. Proceso de destrucción de las paredes de la entrada por la presencia y abuso del uso de velas para veneración</p>

CONTINÚA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				CANOA OTROS						
AEREO					AVION					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					AVIONETA						
						HELICOPTERO					Naturales
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (15 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						350 m.					
Iglesia La Merced						400 m.					
Chugchucas						1.2 km.					
Mote con chicharrón						1.2 km.					
Togro						100 m					
Chapo						1.2 km.					
Máchica Traposa						1.2 km.					
Naranjillas						1.2 km.					
Morochu de dulce						1.2 km.					
Champús						1.2 km.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input type="checkbox"/>					Nacional	<input type="checkbox"/>				
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>					Internacional	<input type="checkbox"/>				

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 39
Iglesia San Agustín

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	5
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	San Agustín		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:	Quito	Número:	-
		Localidad:	La Matriz
		Transversal:	Hnas. Paez
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Ambato	Distancia (km):	29km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
		Altura: 2803 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Latitud: 765402	Precipitación: 105 m.m
			Longitud: 9897752
<p>La evangelización Agustina cubrió los sitios nativos (antiguamente Panzaleos) de: Sigchos, Isinlivi, Anagamarca, Pangua, Pilaló, además de Cusubamba, Salachí, San Agustín de Callo y Barrancas.</p> <p>El templo, centro de la campaña de evangelización y adoctrinamiento católico para la ciudad era el más grande para las reducciones nativas (asentamientos obligatorios para aprender el catecismo y cumplir el trabajo obligado, pago de tributo al Estado Colonial y sus delegados). Fue construido sobre un plano general de tres naves, en dirección norte - sur ubicación respetada hasta la actualidad como lo destaca Neptalí Zúñiga</p>			
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Los Agustinos construyeron un suntuoso templo de tres naves conocido como "San Bernabé" en 1579. Luego fue destruido y se lo volvió a edificar en 1650, pero también fue destruido por el terremoto de 1738. Fue reconstruido nuevamente, pero sufrió daños el 22 de febrero de 1757. Entre 1850 y 1935 se efectuaron dos reconstrucciones: el convento de los agustinos ha sido noviciado, centro vocacional y centro de estudios superiores, la parte frontal del templo presenta una puerta de madera tallada con ábside circular a cuyos lados se alzan dos columnas que se interrumpen a media altura y luego termina en otro par de dimensiones reducidas que sirven para el arco final del frontispicio. A su vez dos torres aguzadas y un solo nivel culminan esta área frontal. (Neptalí Zúñiga, 1936)	Alterado <input checked="" type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/>
		Al interior del templo encontramos el altar mayor con la réplica de la Virgen del Quinche (en el lado izquierdo) y San Agustín, Patrono del Santuario, al lado derecho. El altar está construido en madera y pan de oro. El crucero oeste contiene la escultura del Señor de los Desamparados, en una estructura de 6 pilares, dórico, con un vitral superior abovedado. El crucero contiene la escultura de Jesús "El señor de la Buena esperanza", con una estructura de 6 pilares de arte dórico con abovedado circunferencial y un vitral de diversos colores. El púlpito se encuentra al lado derecho, el coro de la Iglesia está provisto de un órgano de tubos, al interior de la edificación encontramos el monasterio construido en piedra y cangahua, con un jardín clásico de la época colonial, con una pileta en la mitad. La construcción está conformada por 24 arcos de medio punto principales, escalinata de piedra circular que da acceso al jardín. El edificio es de dos plantas y está destinado a aulas de catecismo.	Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/>
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>
		Causas: Sujeto de continuas reconstrucciones, modificaciones y restauraciones desde el siglo XVIII especialmente en el primer piso en los años de 1850, 1932, 1949 y 1974	
		5.1 PATRIMONIO	
		Nombre:	
		Fecha de declaración:	
		Categoría	
		P. de la humanidad <input type="checkbox"/>	
		P. del Ecuador <input type="checkbox"/>	
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		Alterado <input checked="" type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/>	
		Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/>	
		En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
		Causas: Sujeto a modificaciones a partir del terremoto de 1949, presencia de personas que expenden productos de manera ambulante y fuera del templo.	

CONTINÚA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				BOTE						
						CANOA					Culturales
AEREO					OTROS						
					AVION						
					AVIONETA					Naturales	
				HELICOPTERO							
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (5 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable <input checked="" type="checkbox"/> Entubada <input type="checkbox"/> Tratada <input type="checkbox"/> De pozo <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado <input checked="" type="checkbox"/> Generador <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
ALCANTARILLADO											
Red pública <input checked="" type="checkbox"/> Pozo ciego <input type="checkbox"/> Pozo séptico <input type="checkbox"/> No existe <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>											
PRECIO											
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Entrada libre <input checked="" type="checkbox"/> otros <input type="checkbox"/>											
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						500 m.					
Iglesia La Catedral						270 m.					
ESPE						500 m.					
Chugchucaras						600 m.					
Mote con chicharrón						600 m.					
Togro						900 m.					
Chapo						600 m.					
Máchica Traposa						600 m.					
Naranjillas						600 m.					
Morocho de dulce						600 m.					
Champús						600 m.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input type="checkbox"/>						Nacional <input type="checkbox"/>					
Provincial <input checked="" type="checkbox"/>						Internacional <input type="checkbox"/>					

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 40
Iglesia San Francisco

1. DATOS GENERALES				
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	6	
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015	
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	San Agustín			
PROPIETARIO:	-			
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.	
		Subtipo:	Arquitectura religiosa	
2. UBICACIÓN				
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.	
CALLE:	Quijano y Ordóñez	Número:	-	
		Localidad:	La Matriz	
		Transversal:	General Maldonado	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO				
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km	
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km	
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO				
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura: 2803 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C	
		Latitud: 765620	Longitud: 9896781	
		El templo de San Francisco fue construido a partir del siglo XVII en un sitio especial para el culto de la Inmaculada Concepción cuya advocación se celebra el 8 de noviembre de cada año. El templo y la capilla se vinieron abajo por causa del terremoto de 1698 quedando en pie los cimientos originales y la cúpula reconstruida, 250 años después, el terremoto de la provincia de Tungurahua – Pelileo, destruyó el templo. Es testimonio de la fundación de la ciudad, está ubicado a 100 mts al oriente del Parque Central de Latacunga. (Zúñiga, 1936)		
		La historia narra una construcción que concluyó hacia 1620. De su construcción primitiva solo quedó su cúpula ovalada, restaurada hace 30 años en la década de los 60 del siglo XX. Se construyó su nueva nave y fachada principal trabajada en piedra pómez tallada, material de origen volcánico propio de la región, con un atractivo campanario con dinteles que descansan sobre pilares escalonados desde su base hasta la tercera parte de su estructura, donde está a la vista una gran campana de bronce antigua. El complejo esta muy bien iluminado. La estructura reconstruida presenta un frontispicio de piedra de medianas dimensiones con una pequeña puerta de madera de doble hoja, apoyada en dos columnas sólidas de roca, construidas con bloques transversales; un ábside abierto y rectilíneo en la parte superior sustenta una torre de pequeñas dimensiones con un ábside circular con una serie de pequeñas ventanas y punta aguzada. A un lado del templo está una capilla con dirección hacia la plaza, en la que se venera la imagen del niño Jesús. (Zúñiga, 1936)		
4. USOS (SIMBOLISMO)		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	A los Franciscanos se les delegó la evangelización en Tacunga, Mulaló, Pujilí, San Miguel, Saquisilí, Sigchos, Toacaso y Aláquez en octubre de 1568. Ellos recibieron donativos de los vecinos de la Villa, especialmente de jefes de parcialidades o "caciques" del área Panzalea a los que pertenecían lingüística y étnicamente. Como ayuda los clérigos recibieron cuerdas de terreno aledañas al sitio del convento. Se establecieron obrajes en Mulaló, Toacaso y Sigchos en los que se elaboraba telas y bayetas a partir de lana de borrego y en algunos casos de algodón traído de zonas más calientes. Posteriormente se construyó el convento con estructura de piedra pómez. La casa conventual estaba atendida por tres miembros de la orden. El famoso cacique "Don Sancho Jacho" al interior del convento construyó una capilla en la cual, con su esposa doña Francisca Sinigchi y sus hijos escuchaba los oficios religiosos; este cacique durante sus años de vida azarosa como figura política estableció una fuerte vinculación con la congregación de San Francisco de Asís. En su testamento elaborado en 1587 pidió ser sepultado en San Francisco en mi capilla con hábito del glorioso padre San Francisco" El templo de San Francisco representa mucha historia y también el proceso de evangelización sobre las poblaciones nativas y además refleja la acción de su líder nativo frente a las transformaciones foráneas, como en el caso de Don Sancho Jacho que fue determinante en el éxito de la conquista (Diócesis, 2005)		
		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>	
		Causas: Sujeto de continuas reconstrucciones, modificaciones y restauraciones		
		5.1 PATRIMONIO		
		Nombre:		
Fecha de declaración:				
Categoría	P. de la humanidad	<input type="checkbox"/>		
	P. del Ecuador	<input type="checkbox"/>		
ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>	
		En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/>		
		Causas: proceso de urbanización contemporáneo marca gran contraste con la arquitectura religiosa colonial además de pérdida física de bienes inmuebles de paredes posteriores y su reemplazo por construcciones desentonantes		

CONTINÚA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				BOTE						
AEREO					CANOA					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					OTROS						
						AVION					Naturales
					AVIONETA						
					HELICOPTERO						
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (4 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						370 m.					
Iglesia La Catedral						201 m.					
ESPE						500 m.					
Chugchucaras						500 m.					
Mote con chicharrón						500 m.					
Togro						870 m.					
Chapo						500 m.					
Máchica Traposa						500 m.					
Naranjillas						500 m.					
Morocho de dulce						500 m.					
Champús						500 m.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input type="checkbox"/>					Nacional	<input type="checkbox"/>				
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>					Internacional	<input type="checkbox"/>				

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 41
Iglesia Santo Domingo

1. DATOS GENERALES					
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	7		
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015		
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Iglesia de Santo Domingo (Monasterio)				
PROPIETARIO:	-				
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.		
		Subtipo:	Arquitectura religiosa		
2. UBICACIÓN					
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.		
CALLE:	Guayaquil	Número:	-		
		Localidad:	La Matriz		
		Transversal:	Sánchez de Orellana		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km		
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km		
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO					
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura: 2799 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C		
		Latitud: 765373	Longitud: 9896915		
		Santo Domingo Quito se conserva el acta de fundación del Convento Dominicano de San Jacinto de Latacunga fechada el 6 de agosto de 1608. El Padre Fray Alonso Muñoz, compareció ante el corregidor Don Francisco Gutiérrez Flores y le presento un poder, otorgado el 31 de julio para que fundase legalmente el convento de Santo Domingo en el Asiento de Latacunga. La finalidad fue la predicación del evangelio y la reforma de las costumbres y el progreso en la virtud de su pueblo. Originalmente tenía una sola torre y la lógica forma de cruz latina, que destaca su estructura de una nave central y los brazos abovedados. Las proporciones de altura y de espacio en armonía perfecta hacen del templo un relicario de arte. En sus inicios tuvo una capilla dedicada a Nuestra Señora del Rosario. (Chacón, 1978) En los años posteriores la primitiva iglesia sufrió las devastadoras consecuencias de los movimientos telúricos que tuvo Latacunga y sus lares, por tal razón la arquitectura inicial de la iglesia se modificó, pues parte de ella se fue al suelo, la nave central se mantuvo en pie, se aumento una torre quedando las dos torres gemelas como parte fundamental de la fachada principal de la iglesia, cada torre tiene ocho arquería románicas, en dos niveles, con pilares a sus lados, con tramo superior final en forma circular, con singulares decoraciones. Con el terremoto de 1949, cayeron las dos torres, las mismas que posteriormente fueron construidas sin mantener la altura primitiva ni la conformación original. Su fachada principal es de estilo barroco americano, tiene una cúpula ovalada, al igual que la iglesia de San Francisco(Chacón, 1978)			
4. USOS (SIMBOLISMO)		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	La edificación data del siglo XVII modificada en su forma original a causa de diferentes sismos ocurridos en la ciudad, tiene una fachada de columnas dóricas de fuste, el templo está construido sobre un plano de cruz latina, con su estilo románico, que destaca su estructura por la nave central y los brazos abovedados. El cuerpo superior de la nave tiene columnas de capitel jónico. El basamento es de piedra corrida, tienen una buena armonía entre las proporciones de altura y espacio, el templo en conjunto es un delirio de arte, al exterior existen dos torres campanarios con remate cupular.	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>
		Al interior de la edificación se proyecta el bloque del convento con claustreros de dos pisos dispuestos en un cuadro con una pila y jardines al centro. (Diócesis, 2004)	Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>	
		ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO		
			Nombre:		
			Fecha de declaración:		
	Categoría	P. de la humanidad <input type="checkbox"/>			
		P. del Ecuador <input type="checkbox"/>			
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO			
		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>	En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>		
		Causas: Sujeto a modificaciones a partir del terremoto de 1949, presencia de un mercado de comercialización de alimentos y productos agrícolas que deteriora la fachada del templo, más un desarrollo urbanístico desordenado y con una mezcla de construcciones sin estilo definido.			

CONTINÚA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
					BOTE						
	FLUVIAL				CANOA OTROS						
AEREO					AVION					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					AVIONETA						
					HELICOPTERO					Naturales	
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (5 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito			Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km				
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGIA ELECTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Casa de Los Marqueses						350 m.					
Iglesia San Francisco						210 m.					
ESPE						500 m.					
Chugchucaras						500 m.					
Mote con chicharrón						500 m.					
Togro						850 m.					
Chapo						500 m.					
Máchica Traposa						500 m.					
Naranjillas						500 m.					
Morochu de dulce						500 m.					
Champús						500 m.					
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO											
Local	<input type="checkbox"/>	Nacional				<input type="checkbox"/>					
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>	Internacional				<input type="checkbox"/>					

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 42
Iglesia La Merced

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	8
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Iglesia La Merced (Templo)		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:	Juan Abel Echeverría	Número:	-
		Localidad:	La Matriz
		Transversal:	Quijano y Ordóñez
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura: 2807 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Latitud: 765512	Longitud: 9897071
		Precipitación: 105 m.m	
		<p>Está construido sobre un plano de cruz latina de una sola nave con dos cruceros, estructura que se destaca por la nave central, la cúpula en la parte central y el coro en la parte inferior.</p> <p>Al interior del templo encontramos un altar construido en pan de oro, está armado de varios estilos en rojo con aplicaciones de blasones nobiliarios, tanto la parte superior como la inferior del altar son de estilo barroco con un poco de estilo bizantino. En el altar encontramos la escultura de una virgen mestiza, con cabello humano muy largo y es conocida como "La Virgen del Volcán", sostiene en su brazo izquierdo a Jesús y en su brazo derecho un cetro.</p> <p>En una de las paredes del templo (lado derecho) existe una imagen que representa la protección de la Virgen a la provincia durante las erupciones del volcán Cotopaxi, tiene aproximadamente 2.5 m de largo por 2.5 m de ancho y 2 m de altura. En la parte superior del templo encontramos vitrales de tipo ojiva y paredes decoradas con pinturas. (diócesis, 2005)</p>	
4. USOS (SIMBOLISMO)		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	<p>Para el control y el orden de la población nativa se pidió a Felipe IV en 1648, la autorización para establecer un convento formal de la Orden Religiosa de la Merced, para evangelizar a 15 pueblos indígenas y enseñar artes básicas.</p> <p>Al igual que en Quito la Virgen fue declarada "Protectora de la ciudad" por los milagros a ella atribuidos en calmar la furia del Volcán Cotopaxi durante varias erupciones; por ello, cada 24 de septiembre se realiza una manifestación costumbrista en el teatro popular denominada "Capitanía de la Mama Negra".</p> <p>Definitivamente es la representación de la manifestación de fe católica en la ciudad de Latacunga, religiosidad y fe popular importante durante los procesos eruptivos del volcán entre los siglos XVIII y XIX. (diócesis, 2005)</p>	<p>Alterado <input checked="" type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/></p> <p>Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/></p> <p>En proceso deterioro <input type="checkbox"/></p>
		<p>5.1 PATRIMONIO</p> <p>Nombre:</p> <p>Fecha de declaración:</p> <p>Categoría <input type="checkbox"/></p> <p>P. de la humanidad <input type="checkbox"/></p> <p>P. del Ecuador <input type="checkbox"/></p>	
		<p>ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)</p> <p>-</p>	<p>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO</p> <p>Alterado <input type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/></p> <p>Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/></p> <p>En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/></p>
			<p>Causas: La arquitectura urbanística de la ciudad de estilos diversos y definición de algunos provocan un gran contraste con la arquitectura colonial, además de pérdida física de los bienes inmuebles de periodos anteriores y su reemplazo por edificaciones desentonantes</p>

CONTINÚA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	
	FLUVIAL				BOTE					HORAS AL DÍA	
					CANOA					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
AEREO				OTROS							
				AVION							
				AVIONETA						Naturales	
				HELICOPTERO							
OBSERVACIONES: Llegar a este atractivo toma unos minutos de caminata (5 min.) desde el parque central.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito				Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km			
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres						Distancia					
Iglesia de Santo Domingo						350 m.					
Iglesia La Catedral						210 m.					
ESPE						500 m.					
Chugchucaras						500 m.					
Mote con chicharrón						500 m.					
Togro						850 m.					
Chapo						500 m.					
Máchica Traposa						500 m.					
Naranjillas						500 m.					
Morocho de dulce						500 m.					
Champús						500 m.					
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input type="checkbox"/>					Nacional	<input type="checkbox"/>				
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>					Internacional	<input type="checkbox"/>				

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 43
Parque Vicente León

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	9
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Parque Vicente León		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo: Realizaciones técnicas y científicas	Subtipo: Obras técnicas- parque de recreación
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:	Sánchez de Orellana	Número:	-
		Localidad:	La Matriz
		Transversal:	Padre Salcedo
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
		Altura: 2801 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Latitud: 765397	Longitud: 9896683
		El parque Vicente León lleva el nombre del Ilustre benefactor Latacungueño hombre de extraordinario patriotismo, tiene forma octogonal que en sus inicios debió haber sido la plaza central del diseño urbanístico de la ciudad, lugar donde se desarrollaban las actividades militares religiosas y políticas de la ciudad naciente, actualmente es un parque remodelado en su diseño original pues consta de diferentes trabajos donde se puede observar que el zócalo es de piedra andesita blanca de cantera, lo que le da una sobria elegancia, conjuntamente al cercado de hierro forjado que circunda al parque. En el centro se observa un gran monumento en honor al ilustre personaje de quien lleva su nombre. Al interior del parque hay varias palmeras reales que le dan un toque señorial. (Chacón, 1978)	
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Otra de las reliquias coloniales que guarda secular grandeza en la historia de Cotopaxi es el Parque Nacional Vicente León, fue la plaza de armas de la ciudad, donde se desarrollaron las campañas libertadoras. Su trazado es clásico urbanístico castellano que se puede apreciar por las calles rectas del centro histórico. En el Cuzco, Vicente León, junto con el pensador americano y maestro del libertador, don Simón Rodríguez, estructura La Ley de Reforma Agraria. Honradamente hizo fortuna, la misma que ofreció a su ciudad natal, para que en ella se establezca un colegio. Sus claustros inmortales son visitados por turistas nacionales y extranjeros. De renombre es su Museo Zoológico. En su Templete se guardan las cenizas del Patrono del establecimiento. Fue inaugurado el 24 de mayo de 1977. Ahí se mira el busto del filántropo, en el que reluce su grandeza consagrada a armonizar eternamente la ciencia y la cultura". (Zúñiga, 1936)	Alterado <input type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/> Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input checked="" type="checkbox"/> En proceso deterioro <input type="checkbox"/>
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO Nombre: Fecha de declaración: Categoría <input type="checkbox"/> P. de la humanidad <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> P. del Ecuador <input type="checkbox"/>
			6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO Alterado <input type="checkbox"/> No Alterado <input type="checkbox"/> Deterioro <input type="checkbox"/> Conservado <input type="checkbox"/> En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/> Causas: El proceso de urbanización desordenado en Latacunga ha mantenido un ritmo constante de edificaciones modernas que alteran las líneas generales neocoloniales del núcleo urbano.

CONTINÚA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Lunes DÍA FIN: Sábado
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
					BOTE						
	FLUVIAL				CANOA OTROS						
AEREO					AVION					Culturales	DÍA INICIO: 07:00 DÍA FIN: 19:00
					AVIONETA						
					HELICOPTERO					Naturales	
OBSERVACIONES: Parque central de la ciudad.											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito		Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km					
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGIA ELECTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres					Distancia						
Iglesia de Santo Domingo					260 m.						
Iglesia La Catedral					110 m.						
ESPE					600 m.						
Chugchucaras					600 m.						
Mote con chicharrón					600 m.						
Togro					750 m.						
Chapo					600 m.						
Máchica Traposa					600 m.						
Naranjillas					600 m.						
Morochu de dulce					600 m.						
Champús					600 .						
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO											
Local	<input type="checkbox"/>	Nacional				<input type="checkbox"/>					
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>	Internacional				<input type="checkbox"/>					

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 44
Templo San Felipe

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	10
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Templo parroquial San Felipe		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:		Número:	-
		Localidad:	Eloy Alfaro
		Transversal:	2776
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
		Altura: 2776 m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Latitud: 763916	Longitud: 9896962
		<p>la primera capilla fue construida en base a paja, señalando así el sitio como parroquia eclesiástica del glorioso patrono San Philipe de Tacunga, e iniciándose como párroco el cura Fray Toribio de Veintinilla.</p> <p>El pueblo de San Felipe se dedicaba a la producción que los mismos jesuitas fomentaban la industria de las molindas de cereales.</p> <p>En el año de 1753, el templo contaba con un conjunto de bienes como: el Sagrario, bautisterio con pila, altares y sacristía, lamentablemente el sismo de San Silverio en el año de 1797 destruyó totalmente la capilla de San Felipe, se lo reconstruyó a base de cascajo, la cual era concurrida por los españoles quienes se establecieron en este pueblo.</p> <p>El templo es de estilo neogótico ya que posee un rosetón en la parte de la fachada de la iglesia, además su planta es en forma de cruz latina, sus arcos son en forma ojival, posee una bóveda de crucería muy representativo del arte gótico. (Chacón, 1978)</p>	
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	
		<p>Alrededor del año de 1568, los padres franciscanos, catequizaban a los indígenas de San Felipe y a quienes trabajaban en obrajes en el pueblo, ya que en este lugar Vivian españoles, además era sitio estratégico para ventas, posadas, entre otros.</p> <p>Una de sus nativas fue Francisca Sinagsichi, esposa de Sancho Hacho de Velasco, jefe de algunas tribus indígenas y poseedor de una gran superficie de territorio, donde su esposo dio lugar para que los franciscanos evangelicen al pueblo, dando la plaza para la capilla y la construcción de pequeñas casas. (Chacón, 1978)</p>	
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	
		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
		<p>Causas: Sujeto a modificaciones, reconstrucciones y restauraciones a partir del siglo XVIII, se reconstruyó por última vez en el año de 1998.</p>	
		5.1 PATRIMONIO	
		Nombre:	
		Fecha de declaración:	
		Categoría	P. de la humanidad <input type="checkbox"/>
			P. del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/>	
		<p>Causas: El proceso de urbanización desordenado en Latacunga ha mantenido un ritmo constante de edificaciones moderadas que alteran las líneas generales neocoloniales del núcleo urbano.</p>	

CONTINUÍA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
					BOTE						
	FLUVIAL				CANOA OTROS						
AEREO					AVION					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					AVIONETA						
					HELICOPTERO					Naturales	
OBSERVACIONES:											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito			Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km				
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGIA ELECTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres					Distancia						
Tripas asadas					100 m.						
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional	<input type="checkbox"/>								
Provincial	<input type="checkbox"/>	Internacional	<input type="checkbox"/>								

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 45
Iglesia San Buenaventura

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	11
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Iglesia de San Buenaventura.		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:		Número:	-
		Localidad:	San Buenaventura
		Transversal:	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Quito	Distancia (km):	87 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Salcedo	Distancia (km):	13.5 km
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
		Altura: m.s.n.m.	Temperatura: 8°C- 23°C
		Precipitación:	105 m.m
		Latitud:	Longitud:
<p>La iglesia se construyó en el año de 1953, el párroco encargado de esta obra fue el padre Eduardo Mosquera Z, quien falleció cuatro años después, en el año de 1979, la familia Martínez donó un reloj para que sea colocado en la parte superior del templo, esta acción se la hizo en honor al patrono el Dr. San Buenaventura.</p> <p>Su estructura es en forma de cruz latina, posee una sola nave, además de presentar arcos de medio punto en la entrada de la iglesia, sus columnas son corintias, ya que presentan elementos característicos de estos como la presencia de volutas, hojas de acanto y un pequeño rosetón en el medio, sus fustes son estriados, la persona quien realizó esta obra fue el Sr. Leónidas Martínez oriundo de la parroquia.</p> <p>En la entrada de la iglesia, se encuentra la imagen del Santo principal de la localidad, midiendo aproximadamente 50 cm, en su altar se pueden observar varias fotografías de aquellas personas que han recibido un milagro de parte del Dr. (Martínez, 2015)</p>			
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	
		Es una de las manifestaciones de carácter religioso-social-cultural más importantes, resalta la costumbre y la fe que se tiene a la imagen del patrono de la parroquia el Dr. San Buenaventura, quien es celebrado cada 14 de julio, además a este santo se le atribuyen varios milagros, mismos que son exhibidos dentro del templo a través de pinturas colocadas en las paredes de la iglesia.	
		Luego de los actos litúrgicos, sus habitantes se caracterizan por su gusto por la danza, por tal razón se realiza una mama negra, al igual que en la parroquia La Matriz; sin embargo, esta es a menor escala, de igual manera se eligen los 5 personajes principales, quienes son acompañados por sus respectivas comparsas.(Martínez, 2015)	
		ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	
		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input checked="" type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
		Causas: Buen mantenimiento del templo.	
		5.1 PATRIMONIO	
		Nombre:	
		Fecha de declaración:	
		Categoría	P. de la humanidad <input type="checkbox"/>
			P. del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/>	
		Causas: Presencia de vendedores ambulantes alrededor de la iglesia, no existe control en manejo de basura.	

CONTINÚA



7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				365	
	LASTRADO	X			AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	
	FLUVIAL				BOTE					HORAS AL DÍA	
						CANOA OTROS					Culturales
AEREO					AVION					Naturales	
					AVIONETA HELICOPTERO						
OBSERVACIONES:											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito			Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km				
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres					Distancia						
Tortillas de maíz					100 m.						
Chicha					100 m.						
Chaguarmishqui					100 m.						
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional	<input type="checkbox"/>								
Provincial	<input type="checkbox"/>	Internacional	<input type="checkbox"/>								

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Tabla N° 46

Santuario del Sr. Del Árbol de Cuicuno

1. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR:	Rosa Mercedes Quijano Arcos.	FICHA N°:	12
SUPERVISOR:	-	FECHA:	13/06/2015
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Santuario del Señor del árbol de Cuicuno		
PROPIETARIO:	-		
CATEGORÍA:	Manifestaciones culturales.	Tipo:	históricas.
		Subtipo:	Arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN			
PROVINCIA:	Cotopaxi.	Cantón:	Latacunga.
CALLE:		Número:	-
		Localidad:	Guaytacama
		Transversal:	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO:	Saquisilí	Distancia (km):	13 km
NOMBRE DEL POBLADO:	Latacunga	Distancia (km):	34 km
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO			
C A L I D A D	V A L O R I N T R I N S E C O	Altura:	3115 m.s.n.m.
		Temperatura:	9°C- 24°C
		Precipitación:	105 m.m
		Latitud:	759457
		Longitud:	9911111
		<p>Importante edificación situada de norte a sur, la nave central atraviesa por dos capillas, tomando la forma de cruz latina. La estructura de las naves central y lateral son de piedra pómez y tiene arcos de estilo barroco. El centro del crucero está coronado por una cúpula con frescos religiosos, pintados con colores cálidos, destacándose ángeles. La policromía barroca se aprecia en todo su conjunto. El Santuario de Cuicuno, se dice, fue edificado a finales del siglo XVII; desde entonces ha tenido cuatro reconstrucciones; en el altar mayor se describe la historia de cómo se encontró la esfinge del Señor del Árbol, que según la tradición estaba dentro del tronco del árbol "Kishuar" (común de los páramos andinos), razón por lo que los campesinos e indígenas lo denominan "El Árbol de Dios". Su historia dice que al mirar la esfinge se produjo la admiración de los pobladores y clérigos, dando origen a la devoción a la Esfinge del Árbol de Cuicuno. (Zúñiga, 1936)</p> <p>La edificación consta de la nave antigua que aún conserva trazos visigodos con figuras geométricas intrincadas y líneas rectas labradas en piedra pómez, amalgamada con cimientos y escalinatas de piedra de cantera blanca que cubren desde el atrio hasta el acceso al altar mayor. La parte frontal del Santuario es una construcción actual compuesta de dos torres rectas de cemento cubiertas de baldosa. Hay que destacar la alineación geométrica que tiene este santuario con respecto al templo de Saquisilí. Alineadas perfectamente, la fe y la atribución de milagros, hacen que el Santuario sea visitado por nacionales de todo el país, especialmente de la región interandina, también es muy visitado por extranjeros. (Zúñiga, 1936)</p>	
C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	
		<p>Es una de las manifestaciones de carácter religioso-social-cultural más importantes, resalta la costumbre y la fe que se tiene a la imagen del Señor del Árbol de Cuicuno.</p> <p>Las fiestas religiosas y de las culturas indígena-campesina-mestizas tienen su punto culminante cada 14 de Septiembre, cuando se agradece por los favores recibidos. Luego de los actos litúrgicos, sus habitantes se caracterizan por su gusto por la danza, por lo que tienen sus comparsas autóctonas como las de los Danzantes, San Juanitos o Tejedores. Además hacen juegos pirotécnicos, mientras que la banda de música toca al compás de su algarabía. Todo esto es un arte cultivado por la parroquia. (Zúñiga, 1936)</p>	
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	
		-	
		5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input type="checkbox"/>	
		<p>Causas: No existe el debido apoyo de Autoridades Locales para recuperar este patrimonio, únicamente cuentan con la autogestión de la comunidad religiosa, custodia del Santuario y devotos.</p>	
		5.1 PATRIMONIO	
		Nombre:	
		Fecha de declaración:	
		Categoría	P. de la humanidad <input type="checkbox"/>
			P. del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		Alterado <input type="checkbox"/>	No Alterado <input type="checkbox"/>
		Deterioro <input type="checkbox"/>	Conservado <input type="checkbox"/>
		En proceso deterioro <input checked="" type="checkbox"/>	
		<p>Causas: Construcciones urbanas sin planificación; se requiere iluminar el Santuario (anhelo de los pobladores). Poca existencia forestal en el área.</p>	

CONTINÚA 

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		D I A R I A	S E M A N A L	M E N S U A L	E V E N T U A L	DÍAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				365	
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				DÍAS AL MES	
	EMPEDRADO				4X4	X				Culturales	DÍA INICIO: Domingo DÍA FIN: Domingo
	SENDERO				TREN	X					
ACUATICO	MARÍTIMO				BARCO					Naturales	HORAS AL DÍA
	FLUVIAL				CANOA OTROS						
AEREO					AVION					Culturales	DÍA INICIO: 06:00 DÍA FIN: 20:00
					AVIONETA						
						HELICOPTERO					Naturales
OBSERVACIONES:											
8. RUTA DE BUSES DESDE POBLACIONES											
Nombre de la ruta: Quito- Latacunga											
Desde: Quito			Hasta: Terminal Latacunga				Distancia: 86 km				
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
AGUA											
Potable	<input checked="" type="checkbox"/>	Entubada	<input type="checkbox"/>	Tratada	<input type="checkbox"/>	De pozo	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>
ENERGÍA ELÉCTRICA											
Sistema interconectado	<input checked="" type="checkbox"/>	Generador	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>				
ALCANTARILLADO											
Red pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego	<input type="checkbox"/>	Pozo séptico	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>		
PRECIO											
Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	Entrada libre	<input checked="" type="checkbox"/>	otros	<input type="checkbox"/>				
Observación:											
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres					Distancia						
Tortillas de maíz					200 m.						
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local	<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional	<input type="checkbox"/>								
Provincial	<input type="checkbox"/>	Internacional	<input type="checkbox"/>								

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

5.4 Jerarquización de atractivos turísticos

Tabla N° 47

Evaluación de atractivos

Provincia: Cotopaxi

Fecha: 13/06/2015

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD				APOYO			SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUIA I-II-III-IV
	VALOR INTRINSECO	VALOR EXTRINSECO	ENTORNO Max 10	ESTADO DE CONSERV. Max 10	ACCESO Max 10	SERVIC. Max 10	ASOC. CON OTROS ATRACTIVOS Max 5	LOCAL Max 2	REGIONAL Max 4	NAC. Max 7	INT. Max 12		
	Max 15	Max 15											
Casa de los Marqueses	8	6	5	10	9	8	1	2				49	II
Catedral de Latacunga	8	6	5	5	9	8	1			7		49	II
ESPEL	7	7	8	8	8	8	2		3			51	II
Iglesia Nuestra Señora del Salto	9	9	4	5	7	6	1		4			45	II
Iglesia de San Agustín	7	8	4	5	8	7	1		4			44	II
Iglesia de San Francisco	10	9	4	4	9	8	1		4			49	II
Iglesia de Santo Domingo	8	9	5	5	9	8	1		4			49	II
Iglesia La Merced	10	10	3	4	7	5	1		4			44	II
Parque Vicente León	9	9	4	7	8	8	1		4			50	II
Templo parroquial San Felipe	7	8	5	7	7	7	1	2				44	II
Iglesia San Buenaventura	4	5	3	9	3	4	2	2				36	II
Santuario del Sr. Del Árbol de Cuicuco	5	6	3	3	2	3	1	2				25	I

Fuente: (Ministerio de turismo, 2015)

Interpretación: Para la evaluación realizada en la tabla N° 5.13, se ha tomado en consideración tres elementos fundamentales con los cuales se determinó la jerarquía de cada uno de los atractivos mencionados anteriormente, estos son: calidad, apoyo y significado, dando así un total de once atractivos con jerarquía II y uno con jerarquía I.

Valor intrínseco, valor extrínseco, entorno y estado de conservación, son factores que integran la calidad del atractivo turístico dándole a este características relevantes que lo distinguen de los demás, en base a la valoración realizada se concluyó que el entorno y el estado de conservación, son elementos que realmente necesitan mayor atención por parte de las autoridades respectivas, ya que se deben controlar ciertos aspectos como: la presencia de vendedores ambulantes y el escaso control en el manejo de basura; estos han ocasionado el deterioro de dichos atractivos, especialmente de: La iglesia de La Merced, Iglesia de San Francisco, Iglesia de San Buenaventura, y del Santuario del Sr. Del árbol de Cuicuno, lugares que presentaron las más bajas puntuaciones en la tabla anterior.

El apoyo, está constituido por el acceso, servicios y asociación con otros atractivos, estos han sido calificados de manera general; es decir, se ha considerado la información específicamente de la parroquia en la que se encuentra el atractivo, esto se debe a que los atractivos turísticos inventariados pertenecen a manifestaciones culturales.

Finalmente, el significado del atractivo turístico se divide en cuatro categorías: local, regional, nacional e internacional, mismos que denotan la relevancia de un atractivo en función del área territorial, actualmente Casa de los Marqueses, Templo de San Felipe, Iglesia de San Buenaventura, y el Santuario del Sr. Del árbol de Cuicuno son manifestaciones culturales conocidas a nivel local, en cuanto La Universidad de las Fuerzas Armadas ESPEL, Iglesia de Nuestra señora del Salto, Iglesia de San Agustín, Iglesia de

San Francisco, Iglesia de Santo Domingo, Iglesia la Merced y el Parque Vicente León, son lugares de importancia regional; es decir, que su difusión abarca una o más provincias dentro de la región a la que pertenecen, únicamente la Catedral de Latacunga, es el único templo que es reconocido a nivel nacional.

En conclusión, los resultados obtenidos en la evaluación de atractivos turísticos fueron los siguientes: de los doce atractivos, once son de jerarquía II y el restante es de jerarquía I, este último atractivo al pertenecer a la más baja jerarquía merece mayor atención por parte de las autoridades pertinentes, ya que su estado de conservación es cuestionable, factor por el cual no es comúnmente visitado, por ende la actividad turística hacia este lugar es mínimo; sin embargo, si se tomarán las decisiones respectivas, se podría difundir información acerca de este atractivo con el fin de incitar a todos aquellos turistas que arriban al cantón Latacunga a conocer este atractivo turístico, de esta manera incrementar el número de visitas.

5.5 Análisis de atractivos turísticos por ubicación

De los doce atractivos inventariados, se puede destacar que nueve pertenecen a la parroquia La Matriz, siendo esta parroquia la que mayores sitios de interés posee, al igual de ofrecer una amplia variedad de preparaciones tradicionales como: chugchucaras, mote con chicharrón, togro, chapo, máchica traposa, naranjillaso y morocho de dulce, productos con los cuales se aspira atraer turistas, no solo con el fin que degusten la gastronomía local, sino también que puedan visitar los atractivos turísticos localizados en sus alrededores.

A continuación le sigue la parroquia Eloy Alfaro, con su principal atractivo conocido como: Templo parroquial San Felipe, mismo que se encuentra frente a la plaza principal de la parroquia, este lugar se destaca por haber sido un asentamiento de intercambios comerciales donde radicaban españoles, quienes

se encargaban de la alimentación y bienestar de los párrocos franciscanos que impartían catequesis a las personas indígenas que vivían en esta zona, por esto y más razones que se detallaron en la ficha de inventario, este templo posee gran valor histórico y merece ser visitado.

La iglesia de San Buenaventura, se localiza en la parroquia del mismo nombre, este lugar es muy concurrido específicamente el día domingo, ya que las personas que veneran al patrono de la localidad (Dr. San Buenaventura) asisten al templo para recibir misa y posteriormente acudir a los pequeños locales de comida para degustar la gastronomía local.

Finalmente, el Santuario del Sr. Del árbol de Cuicuno ubicado en la parroquia de Guaytacama, es un lugar muy poco conocido y que por su valor histórico es digno de ser visitado; lamentablemente con el pasar de los años este atractivo ha sufrido cambios y poco a poco se ha ido deteriorando; al vincularlo con la gastronomía tradicional de la parroquia, se aspira incrementar el número de visitas hacia el santuario y generar conciencia en los pobladores quienes deben velar por la integridad de este sitio.

CAPÍTULO VI

6. DISEÑO DEL ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN LATACUNGA

6.1 Antecedentes

Como ya se mencionó en el capítulo tres, el Ministerio de Cultura y Patrimonio ha incursionado con varios proyectos, publicados dos años atrás con el fin de conservar y preservar el legado culinario, estos se han realizado a nivel general; es decir, no se han realizado investigaciones en un lugar en específico; sin embargo, actualmente se está generando un Atlas del patrimonio alimentario de la provincia de Pichincha, mismo que aún no se publica ya que el proceso de recolección de información es bastante demoroso, además de que un estudio de esa magnitud es mucho más complejo que el presente trabajo, esto se debe a que es una investigación a nivel provincial en la que se debe estudiar varios cantones y a su vez sus respectivas parroquias, en cambio el siguiente atlas fue enfocado a nivel de un solo cantón, razón por la cual se tardó menos tiempo en su elaboración.

Finalmente se puede concluir que el Atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga, es la primera publicación en documentar las preparaciones tradicionales de la zona y ser modelo de información para proyectos similares, rescatando de esta manera el legado culinario local.

6.2 Elementos que integran el atlas

Para un mejor entendimiento acerca de los elementos que integran el atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga, se procederá a una breve explicación de los mismos a través de la siguiente tabla:

Tabla N° 48

Elementos del atlas del patrimonio alimentario

ELEMENTO	CARACTERÍSTICA
Portada	Contiene el título completo del cual se va a tratar, el lugar en donde se realizó y es la primera imagen de la publicación, donde se identifica rápidamente el elemento central en el que se desarrollo el documento.
Créditos	Integra a todos quienes aportaron con sus conocimientos al desarrollo del atlas del patrimonio alimentario.
Logo	Es un gráfico que ayuda a identificar la relación que tiene el tema investigado con el producto final, en este caso la gastronomía.
Índice de contenido	Consiste en una presentación organizada de la información que contiene el atlas, dicha información va con su respectiva numeración, con el fin de que el lector pueda localizar lo que necesite fácilmente.
Presentación	Explica de manera sencilla los alcances que tiene el atlas de patrimonio alimentario, además del motivo principal por el cual se desarrollo el documento.
Introducción	Describe la razón principal del documento, además de brindar una idea global al lector acerca de lo que trata el atlas.
Mapa de cantón	Es una representación gráfica del área en la cual se realizó la investigación.
Platos fuertes	Está conformado por las preparaciones tradicionales que se preparan dentro de cantón y que por sus características han sido considerados como platos fuertes.
Bebidas	En esta sección se incluyen todas las bebidas consideradas tradicionales que se preparan en el cantón.
Postres	Son aquellas preparaciones que se elaboran a partir de productos tradicionales de la localidad y que gracias a sus características específicas han sido definidos como postres.
Cucayo	Lo integran todas las preparaciones del cantón que han sido consideradas pertenecientes a esta categoría.
Bibliografía	Es la descripción y el conocimiento de libros, en los cuales se basó la investigación para posteriormente publicarla en el atlas.
Índice de fotografías	Es un listado ordenado con su respectiva numeración, acerca de las fotografías utilizadas en el atlas del patrimonio alimentario
Notas	Son espacios en los cuales el lector puede escribir alguna observación acerca del atlas del patrimonio alimentario.

Fuente: (Manual metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario. Carrea, García & Unigarro, 2014)

6.3 Desarrollo del atlas del patrimonio alimentario

El Atlas del patrimonio alimentario, cuenta con cuarenta páginas donde se resalta la importancia en la documentación de preparaciones tradicionales y el rescate de las mismas, con el fin de permanecer en la mente no solo de los pobladores, sino también de los visitantes que arriban al cantón Latacunga, cada página será explicada a continuación:

Tabla N° 49

Atlas del patrimonio alimentario

ELEMENTOS DEL ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO.	EXPLICACIÓN
<p>Portada</p> 	<p>Explicación:</p> <p>La portada está conformada por el logotipo en la parte superior izquierda, que posteriormente será descrito, debajo de este se encuentra el título del documento.</p> <p>La tipografía utilizada:</p> <p>Se utilizó la fuente Caligráfica para reforzar el estilo de seriedad al mostrar el nombre de la ciudad con la fuente:</p> <p style="text-align: center;"><i>Latacunga</i></p> <p>Composición Auxiliar:</p> <p>En la portada del atlas se realizó una composición con las formas utilizadas en la creación del logo, con el fin de reforzar la importancia de la alimentación y la tradición vigente.</p>

CONTINÚA 

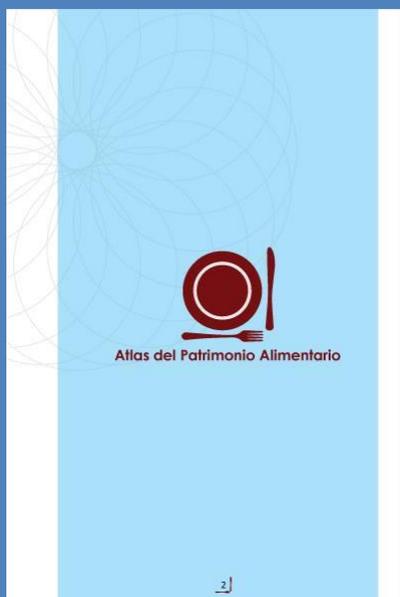
1. Créditos



Está integrado por dos secciones, en la parte izquierda se encuentran los datos de la universidad (Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE), la carrera en la cual se desarrolla el presente trabajo de tesis, debajo se ubica la dirección, correo, número de teléfono y página web.

En la parte derecha se ha colocado el nombre del autor, seguidamente los nombres de los asesores técnicos y los asesores investigativos, a continuación se ha colocado al Ministerio de cultura y patrimonio como institución, quien proporcionó la metodología para crear el presente documento y finalmente consta la persona quien fue la encargada del diseño del atlas.

2. Logo



Este nace de la investigación de campo, mientras se indagaba en cada una de las parroquias del cantón, se encontraron varias similitudes, como figuras geométricas en los utensilios tanto de preparación como de presentación final del plato que se sirve al cliente.

Formas:



Platos, mesas, cucharas, tenedores, ollas, sillas, entre otros. Según la psicología de las formas geométricas, el círculo significa que no tiene fin, también significa que es global, como el plato, es una forma globalizada donde se sirve los alimentos y en todo el mundo lo utilizan.

Los colores:



Siempre y cuando se trate de un artículo de comunicación masiva como un medio impreso dirigido a un público de ambiente familiar, es recomendable usar la combinación de blanco y del rojo, estos dos colores brindan una calidad bienvenida a la familiar.

La tipografía:

En toda amplia variedad de fuentes tipográficas, se encuentra la tipografía san serif o palo seco, es toda aquella que no tienen limitaciones, también es conocida como una letra neutral y jovial. De esta manera se puede atraer a las personas con una simplicidad a consumir y a arriesgarse a degustar de todos los platillos. La fuente utilizada es Century Gothic/ regular y bold.

CONTINÚA 

3. Índice

índice	
Presentación de la Obra.....	4
Introducción.....	5
Mapa Parroquial.....	7
Platos Fuertes.....	9
Chaghuacaras.....	11
Mote con chicharrón.....	13
Tigros.....	13
Tripas Asadas.....	15
Bebidas.....	17
Champús.....	17
Chaguarmisqui.....	19
Chicha.....	21
Morocho de Dulce.....	23
Naranjillo.....	25
Postres.....	27
Chapo.....	27
Machica trápasa.....	29
Cucayo.....	31
Hallullas.....	31
Queso de hoja.....	33
Tortilla de maíz.....	35
Bibliografía.....	37
Índice de Fotos.....	38
Notas.....	39

Contiene toda la información obtenida en la investigación de campo, misma que posteriormente ha sido plasmada en el presente atlas, en este se encuentra la presentación de la obra por parte del autor, seguidamente la introducción, como tercer punto se encuentra el mapa del cantón.

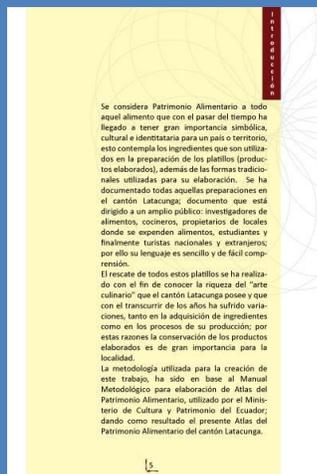
A continuación la clasificación de las preparaciones tradicionales de Latacunga, posteriormente se ubica la bibliografía en la cual se basó la investigación, consecutivamente se halla el índice de fotos y finalmente las notas.

4. Presentación



En la presentación van inmersos varios aspectos como la ubicación del lugar en el cual se realizó la investigación, las razones por las cuales se documentaron las recetas tradicionales que se preparan dentro del cantón Latacunga, además de mencionar la importancia de conservar el legado culinario transmitido de generación en generación, igualmente fomentar la creación de proyectos similares a mayor escala.

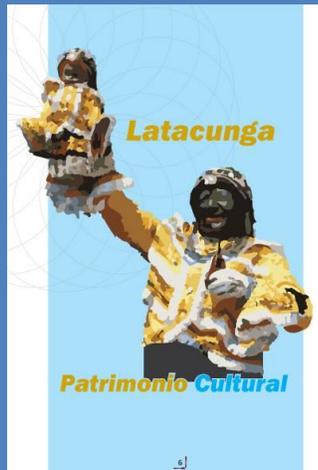
5. Introducción



La introducción contiene una idea general de los distintos aspectos que componen el documento, en este caso la importancia del patrimonio alimentario existente en el cantón Latacunga, además de los parámetros bajos los cuales se ha identificado ciertas preparaciones como tradicionales, también se hace énfasis al público al cual va dirigido el documento y finalmente la metodología utilizada para realizar el atlas.

El objetivo primordial es crear conciencia en el lector acerca de la conservación del llamado "arte culinario" que es un factor de identidad cultural en la localidad y que a través del tiempo ha ido siendo olvidado por los pobladores de la zona.

6. Gráfico La Mama Negra



En esta página se ha colocado la imagen de la Mama Negra, ya que al ser vista en cualquier momento y/o lugar es asociada rápidamente con la ciudad de Latacunga, además esta fiesta tradicional fue declarada como: “bien perteneciente al Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado”, el 31 de octubre del 2005, se la ha considerado ya que al igual que la gastronomía tradicional son símbolos de identidad cultural latacungeña.

El conservar las tradiciones existentes en la zona, es el objetivo principal del documento, enfocándose principalmente en el elemento gastronómico.

7 y 8. Mapa del cantón



El mapa del cantón, muestra la división de las parroquias urbanas y rurales que integran a Latacunga, este gráfico permite conocer al lector las zonas que puede visitar si desea degustar la gastronomía tradicional local.

9 y 10. Chugchucaras



Nombre del Producto: Chugchucaras

Anexidad: Frías

Descripción: Consiste en trozos de chuchito, papas hervidas, cebolla, zanahoria, maíz, fideo (trastado), champi y otros vegetales de campo, todo esto es aderezado con una salsa preparada con el tomate de árbol y chuchito.

Época de Consumo: Es un plato de carácter cotidiano, en su preparación todos los días se puede vender.

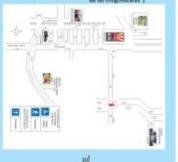
Ingredientes Complementarios:
Ajo
Cebolla blanca
Cebolla parvita
Sal en grano
Maíz
Fideo

Formas de Preparación:
En una olla de barro, se pone agua con sal en grano y papas, poco a poco se introducen los pedacitos de carne, se agrega con papas, papas hervidas, zanahoria, cebolla, tomate de árbol, zanahoria y se cocina a fuego lento.

En la misma momento del cocción se agregan los tomates, el maíz, el queso y los vegetales.

Propiedades:
La carne de cerdo, los tomates de árbol y la papa son saludables para personas hipertensas o con trastornos de presión arterial.

Estado de Conservación:
El plato es común, pero se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional (café Cuzco y Chulibita, conocido como "café de los chugchucaras").



La página nueve está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página diez.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

CONTINÚA

11 y 12. Mote con chicharrón

Nombre del Producto: Mote con chicharrón.
Ancientadad: Mérida, Yucatán, Llanura.
Descripción: Es un plato que se sirve acompañado con ají. Se le puede condimentar con queso añejo o queso fresco.
Epoca de Consumo: En el plato de caracol costarricense.
Espacios de Consumo: Este plato se lo encuentra con facilidad en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Zonas tradicionales de consumo: Yucatán, Mérida, Llanura, Yucatán.
Ingredientes Tradicionales: Mote, Carne de chicharrón (cerdo), Ají.
Ingredientes Complementarios: Queso añejo, Queso fresco.
Formas de Preparación: Hervir el mote en agua con sal y especias, se cocina en una olla a presión.
Estado de Conservación: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.
Propiedades: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.

La página once está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página doce.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

13 y 14. Togo

Nombre del Producto: Togo.
Ancientadad: Mérida, Yucatán, Llanura.
Descripción: Este plato se hace en la parte sur de Mérida, se le puede encontrar en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Epoca de Consumo: Este plato se lo encuentra en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Zonas tradicionales de consumo: Yucatán, Mérida, Llanura, Yucatán.
Ingredientes Tradicionales: Mote, Carne de chicharrón (cerdo), Ají.
Ingredientes Complementarios: Queso añejo, Queso fresco.
Formas de Preparación: Hervir el mote en agua con sal y especias, se cocina en una olla a presión.
Estado de Conservación: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.
Propiedades: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.

La página trece está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página catorce.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

15 y 16. Tripas asadas

Nombre del Producto: Tripas asadas.
Ancientadad: Mérida, Yucatán, Llanura.
Descripción: Este plato se hace en la parte sur de Mérida, se le puede encontrar en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Epoca de Consumo: Este plato se lo encuentra en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Zonas tradicionales de consumo: Yucatán, Mérida, Llanura, Yucatán.
Ingredientes Tradicionales: Mote, Carne de chicharrón (cerdo), Ají.
Ingredientes Complementarios: Queso añejo, Queso fresco.
Formas de Preparación: Hervir el mote en agua con sal y especias, se cocina en una olla a presión.
Estado de Conservación: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.
Propiedades: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.

La página quince está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página dieciséis.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

17 y 18. Champús

Nombre del Producto: Champús.
Ancientadad: Mérida, Yucatán, Llanura.
Descripción: Este plato se hace en la parte sur de Mérida, se le puede encontrar en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Epoca de Consumo: Este plato se lo encuentra en los mercados de artesanías y en el mercado central de Mérida.
Zonas tradicionales de consumo: Yucatán, Mérida, Llanura, Yucatán.
Ingredientes Tradicionales: Mote, Carne de chicharrón (cerdo), Ají.
Ingredientes Complementarios: Queso añejo, Queso fresco.
Formas de Preparación: Hervir el mote en agua con sal y especias, se cocina en una olla a presión.
Estado de Conservación: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.
Propiedades: Este plato se encuentra en la documentación de campo, se encuentra en los mercados de artesanías y en los mercados de comida.

La página diecisiete está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página dieciocho.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

19 y 20. Chaguarmishqui

Nombre del Producto: Chaguarmishqui.
Ancestralidad: Chicha.
Descripción: Es una bebida refrescante, elaborada durante el día de domingo.
Epoca de Consumo: Se la consume en cualquier momento del día.
Zonas tradicionales de consumo: Buzamansay, Latacunga, Latacunga, Latacunga, Latacunga.
Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Ingredientes Complementarios: Cacha.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.
Estado de Conservación: Se consume en cualquier momento del día.
Propiedades: Se consume en cualquier momento del día.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.

La página diecinueve está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página veinte.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

21 y 22. Chicha

Nombre del Producto: Chicha.
Ancestralidad: Chicha.
Descripción: Es una bebida refrescante, elaborada durante el día de domingo.
Epoca de Consumo: Se la consume en cualquier momento del día.
Zonas tradicionales de consumo: Buzamansay, Latacunga, Latacunga, Latacunga, Latacunga.
Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Ingredientes Complementarios: Cacha.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.
Estado de Conservación: Se consume en cualquier momento del día.
Propiedades: Se consume en cualquier momento del día.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.

La página veinte y uno está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página veinte y dos.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

23 y 24. Morocho de dulce

Nombre del Producto: Morocho de dulce.
Ancestralidad: Morocho de dulce.
Descripción: Es una bebida refrescante, elaborada durante el día de domingo.
Epoca de Consumo: Se la consume en cualquier momento del día.
Zonas tradicionales de consumo: Buzamansay, Latacunga, Latacunga, Latacunga, Latacunga.
Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Ingredientes Complementarios: Cacha.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.
Estado de Conservación: Se consume en cualquier momento del día.
Propiedades: Se consume en cualquier momento del día.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.

La página veinte y tres está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página veinte y cuatro.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

25 y 26. Naranjillaso

Nombre del Producto: Naranjillaso.
Ancestralidad: Naranjillaso.
Descripción: Es una bebida refrescante, elaborada durante el día de domingo.
Epoca de Consumo: Se la consume en cualquier momento del día.
Zonas tradicionales de consumo: Buzamansay, Latacunga, Latacunga, Latacunga, Latacunga.
Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Ingredientes Complementarios: Cacha.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.
Estado de Conservación: Se consume en cualquier momento del día.
Propiedades: Se consume en cualquier momento del día.
Formas de Preparación: Con un litro de agua se prepara a la vez que se prepara la bebida. Se cortan los granos de maíz en pedacitos y se agregan a la bebida. Se deja reposar por un día y se consume en cualquier momento del día.

La página veinte y cinco está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página veinte y seis.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

27 y 28. Chapo

Nombre del Producto: Chapo.
Ancestralidad: Quechua.
Descripción: Es un plato de preparación casera, se lo consume de manera ocasional.
Epoca de Consumo: Es un plato de preparación casera, se lo prepara en los hogares de las comunidades.
Espacios de Consumo: Se lo consume ocasionalmente en algunos hogares del cantón Latacunga.
Zonas tradicionales de consumo: Parícuta, La Mata, cantón Latacunga.

Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Formas de Complementarios: Carne, queso, chichaleo previamente cocinado.
Formas de Preparación: Se toma un puñado de maíz y se cocina en agua, se agrega la cantidad deseada de maíz de chichaleo cocinado, se mezcla con el queso y se cocina hasta obtener una masa un poco cremosa.
Propiedades: Es un plato rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y fibra.

Estado de Conservación: Actualmente está presente en la categoría de platos, ya que está a punto de desaparecer. El 100% de los productores de los municipios de los cantones de Parícuta y La Mata preparan este plato en sus hogares de la localidad.

La página veinte y siete está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página veinte y ocho.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

29 y 30. Machica traposa

Nombre del Producto: Machica traposa.
Ancestralidad: Quechua.
Descripción: Es un plato de consumo cotidiano en los hogares de las comunidades.
Epoca de Consumo: Es un plato de consumo cotidiano en los hogares de las comunidades.
Zonas tradicionales de consumo: Parícuta, La Mata, cantón Latacunga.

Ingredientes Tradicionales: Maíz.
Formas de Complementarios: Carne, queso, chichaleo previamente cocinado.
Formas de Preparación: Se toma un puñado de maíz y se cocina en agua, se agrega la cantidad deseada de maíz de chichaleo cocinado, se mezcla con el queso y se cocina hasta obtener una masa un poco cremosa.
Propiedades: Es un plato rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y fibra.

Estado de Conservación: Este producto se encuentra en el 100% de los hogares de las comunidades de Parícuta y La Mata, ya que se consume en el 100% de los hogares de las comunidades de los cantones de Parícuta y La Mata.

La página veinte y nueve está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página treinta.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

31 y 32. Hallullas

Nombre del Producto: Hallullas.
Ancestralidad: Quechua.
Descripción: Es un producto que forma parte de la alimentación cotidiana de las comunidades de las zonas tradicionales de consumo.
Epoca de Consumo: Este plato se consume en los hogares de las comunidades de las zonas tradicionales de consumo.
Espacios de Consumo: Los hogares de las comunidades de las zonas tradicionales de consumo.

Ingredientes Tradicionales: Maíz, queso, chichaleo.
Formas de Complementarios: Carne, queso, chichaleo previamente cocinado.
Formas de Preparación: Se toma un puñado de maíz y se cocina en agua, se agrega la cantidad deseada de maíz de chichaleo cocinado, se mezcla con el queso y se cocina hasta obtener una masa un poco cremosa.
Propiedades: Es un plato rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y fibra.

Estado de Conservación: Este producto se encuentra en el 100% de los hogares de las comunidades de Parícuta y La Mata, ya que se consume en el 100% de los hogares de las comunidades de los cantones de Parícuta y La Mata.

La página treinta y uno está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página treinta y dos.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

33 y 34. Queso de hoja

Nombre del Producto: Queso de hoja.
Ancestralidad: Quechua.
Descripción: Es una variedad de queso, elaborado en la zona tradicional de consumo.
Epoca de Consumo: Este queso se consume en los hogares de las comunidades de las zonas tradicionales de consumo.
Espacios de Consumo: Los hogares de las comunidades de las zonas tradicionales de consumo.

Ingredientes Tradicionales: Leche, queso, chichaleo.
Formas de Complementarios: Carne, queso, chichaleo previamente cocinado.
Formas de Preparación: Se toma un puñado de leche y se cocina en agua, se agrega la cantidad deseada de queso y se cocina hasta obtener una masa un poco cremosa.
Propiedades: Es un plato rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y fibra.

Estado de Conservación: Este producto se encuentra en el 100% de los hogares de las comunidades de Parícuta y La Mata, ya que se consume en el 100% de los hogares de las comunidades de los cantones de Parícuta y La Mata.

La página treinta y tres está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página treinta y cuatro.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

35 y 36. Tortillas de maíz

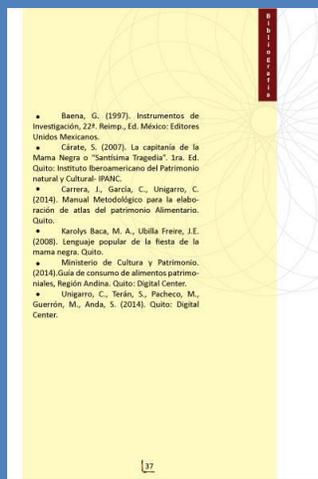


La página treinta y cinco está compuesta por la información documentada en las fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, aunque se le da mayor énfasis a la fotografía del plato ya que se desea incitar al consumo del mismo.

Elementos como ingredientes complementarios, formas de preparación, propiedades, estado de conservación y el mapa de ubicación, se encuentran en la página treinta y seis.

Cabe recalcar que este formato lo tienen todas las preparaciones.

37. Bibliografía



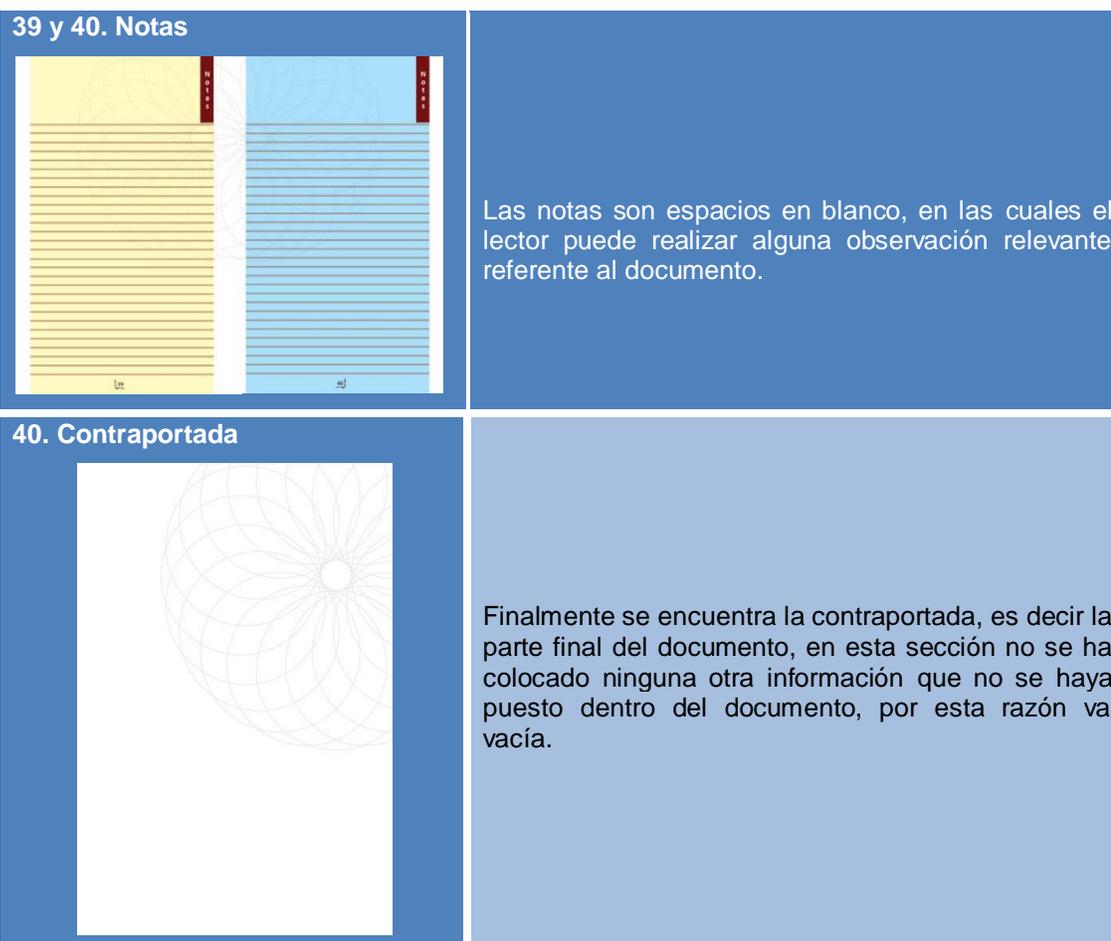
En cuanto a la página treinta y siete, se ha señalado de manera ordenada todas las publicaciones que han servido como fuente de información y que han permitido el correcto desarrollo del atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga.

38. Índice de fotografías



En el índice de fotografías se los ha dividido en cuatro categorías a las cuales pertenece cada preparación con su respectiva numeración, se le ha colocado en la parte final del documento en base a la metodología utilizada.

CONTINÚA



Fuente: (Manual metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario. Carrea, García & Unigarro, 2014)

6.4 Análisis del atlas del patrimonio alimentario

El Atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga, es una fuente confiable de información, ya que se han realizado las investigaciones pertinentes para la credibilidad del presente trabajo, además se rige en base a al manual metodológico para atlas del patrimonio alimentario utilizado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

Los colores utilizados de fondo en cada una de las páginas, corresponde a los que integran la bandera del cantón (amarillo y celeste), brindando así un sentido de identidad al producto.

El lenguaje utilizado en el documento, es de fácil comprensión ya que está enfocado a un amplio público como: técnicos que elaboren planes de difusión del alimento patrimonial en su región, investigadores de alimentos, cocineros, propietarios de locales que expenden alimentos, comercializadores de alimentos, turistas nacionales y extranjeros y estudiantes.

El presupuesto destinado para el diseño e impresión del atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga es el siguiente:

Tabla N° 50

Presupuesto diseño e impresión del atlas del patrimonio alimentario.

MATERIAL	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Diseño del atlas	\$200.00	1	\$200.00
Papel brillo	\$2.00 c/u	40	\$38.00
Pruebas de impresión	-	1	\$43.00
Impresión definitiva	-	1	\$43.00
COSTO TOTAL			\$324.00

CAPÍTULO VII

7. DISEÑO DE LA GUÍA TURÍSTICA DEL CANTÓN LATACUNGA

7.1 Antecedentes

El Ministerio de Turismo siempre ha velado por difundir información acerca de los atractivos turísticos existentes en el territorio latacungueño; sin embargo, se han realizado publicaciones que engloban toda esta información, mas no han sido detallados a profundidad, además se promociona únicamente a tres preparaciones tradicionales como: chugchucaras, quesos de hoja y las hallullas.

Con la investigación realizada en capítulos anteriores, se demostró que el cantón Latacunga posee gran oferta gastronómica, misma que al igual que las ya mencionadas, merecen ser propagadas y publicadas a través del medio pertinente, en este caso se generó una guía turística y gastronómica en la que constan las parroquias: La Matriz, Eloy Alfaro (San Felipe), San Buenaventura y Guaytcama, cada una con sus respectivos atractivos turísticos, mismos que han sido vinculados con su gastronomía tradicional, de esta manera fomentar el incremento de visitas a estos lugares y desarrollar turismo gastronómico dentro del cantón.

7.2 Elementos de la guía turística del cantón Latacunga

Los elementos que son indispensables para la creación de la guía turística y gastronómica del cantón Latacunga, son los que a continuación serán definidos:

Tabla N° 51

Elementos de la guía turística del cantón

ELEMENTO	CARACTERÍSTICA
Portada	Contiene la razón de ser de la guía, el lugar en donde se realizó y es la primera imagen de la publicación, donde se identifica rápidamente el elemento central en el que se desarrollo el documento.
Créditos	Integra a todos quienes aportaron con sus conocimientos al desarrollo de la guía turística.
Presentación	Explica de manera sencilla los alcances que tiene el atlas de patrimonio alimentario, además del motivo principal por el cual se desarrollo el documento.
Índice de contenido	Consiste en una presentación organizada de la información que contiene el atlas, dicha información va con su respectiva numeración, con el fin de que el lector pueda localizar lo que necesite fácilmente.
Mapa de la ruta	Se muestra de manera gráfica los lugares que puede visitar el turista cuando arribe al cantón Latacunga.
Atractivos turísticos	Con todos aquellos lugares que motivan la visita de turistas, se ha considerado a todos aquellos que fueron inventariados en el capítulo cinco.
Parroquia	Se describe una breve introducción acerca de la parroquia que ha sido considerada para integrar la guía, esta información es en base a los capítulos cuatro y cinco.
Fotografía del atractivo	Consiste en la imagen de cada atractivo turístico.
Descripción	Es la reseña histórica del atractivo turístico y su importancia en la localidad.
Gastronomía	Son todas las preparaciones tradicionales que se elaboran en las parroquias: La Matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura y Guaytacama, pertenecientes al cantón Latacunga.
Bibliografía	Es la descripción y el conocimiento de libros, en los cuales se basó la investigación para posteriormente publicarla en el atlas.
Notas	Son espacios en los cuales el lector puede escribir alguna observación acerca del atlas del patrimonio alimentario.

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2004)

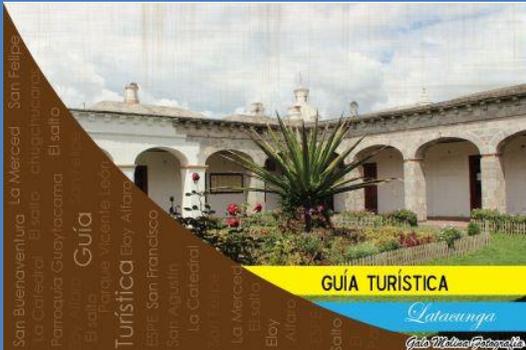
7.3 Desarrollo de la guía turística del cantón Latacunga

La presente guía turística del cantón Latacunga está compuesta por cincuenta y dos páginas, donde se detalla información acerca de cada parroquia y los atractivos turísticos que poseen, además de la singularidad en sus sabores, mismos que han sido plasmados en preparaciones tradicionales, fomentando así mayores motivos para visitar Latacunga.

A continuación se describe página por página de la guía turística:

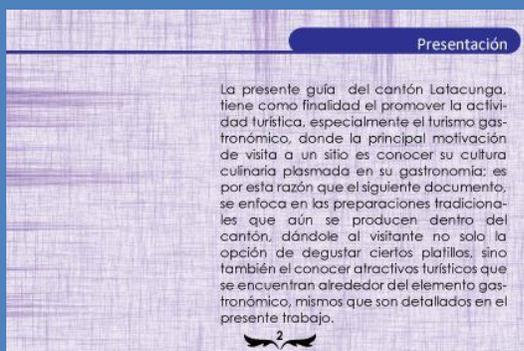
Tabla N° 52

Guía turística- gastronómica del cantón Latacunga

ELEMENTOS DE LA GUÍA TURÍSTICA- GASTRONÓMICA.	EXPLICACIÓN
<p>Portada</p> 	<p>Explicación:</p> <p>En la portada de la guía turística se utilizó la fuente: caligráfica para reforzar el estilo de seriedad al mostrar el nombre de la ciudad con la fuente:</p> <p style="text-align: center;"><i>Latacunga</i></p> <p>Los colores usados, pertenecen a la bandera del cantón Latacunga, dándole un sentido de pertenencia al documento y finalmente le pie de página con el nombre del autor de la fotografía respetando derechos de autor.</p>
<p>1. Créditos</p> 	<p>Los créditos corresponde a todas aquellas personas que brindaron sus conocimientos para el correcto desarrollo de la guía turística- gastronómica del cantón Latacunga, mismos que deben ser mencionados ya que sin su valioso aporte no se hubiese realizado el presente documento.</p> <p>Está dividido en autor, asesores técnicos, diseño, fotografías y mapas, con sus respectivos autores.</p>

CONTINUÁ 

2. Presentación



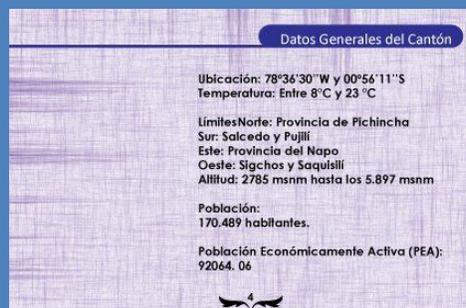
La presentación refleja la importancia de la creación de una guía turística que promueve el desarrollo del turismo dentro del cantón, además de integrar el elemento gastronómico con atractivos tangibles como iglesias para de esta manera generar una iniciativa de la nueva tendencia como es el turismo gastronómico.

3. Índice



El índice de contenido detalla de manera ordenada los elementos que integran la guía turística, de esta manera el lector puede encontrar fácilmente el tema que desee consultar.

4, 5 y 6. Datos generales del cantón



Las páginas cuatro, cinco y seis; corresponden a los datos generales del cantón Latacunga como:

- Ubicación geográfica
- Límites del cantón
- Población (INEC, 2010)
- Parroquias urbanas
- Parroquias rurales



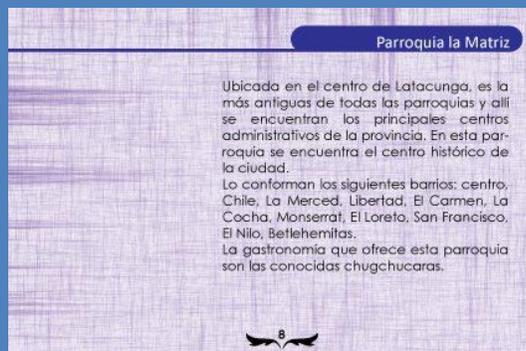


Los símbolos cantonales también se han considerado en esta sección, entre estos se encuentran:

- Bandera y escudo

Los colores de la bandera han sido utilizados en la sección de gastronomía de la guía.

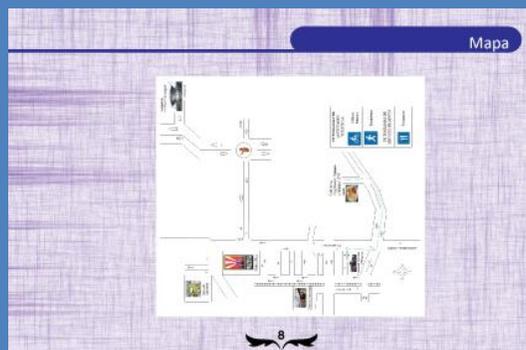
7. Parroquia La Matriz



Se detalla datos relevantes de cada parroquia como preámbulo a los atractivos que puede visitar en ese lugar.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

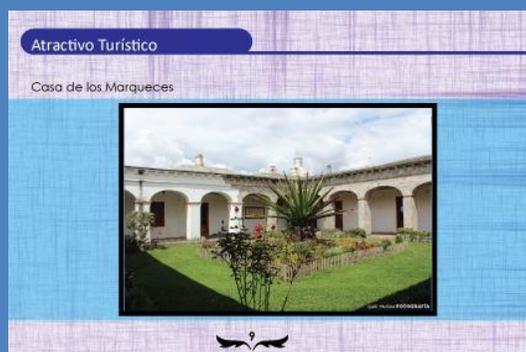
8. Mapa



Cada parroquia, cuenta con su respectivo mapa, el cual brindará la información necesaria para que el visitante pueda localizar fácilmente el sitio de su interés.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

9 y 10. Casa de los Marqueses



Como primer atractivo turístico se encuentra la Casa de los Marqueses, en esta página se puede observar la fotografía de la parte interna del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

CONTINÚA 

Descripción

Casa de los Marqueces

En esta casa tuvieron lugar actos participativos en los sucesos de la Independencia, además de brindar apoyo a científicos como la Condamine y Von Humbolt. A este registro histórico, de la época colonial de la zona central de la Sierra Ecuatoriana se lo puede observar en este museo, que es un elemento pedagógico para quienes deseen vincularse con los actores históricos y la cultura material producida y protegida actualmente por el Municipio de Latacunga. Actualmente el Municipio de Latacunga administra el recurso turístico y cultural.

10

En la página diez, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

11 y 12. UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE

Atractivo Turístico

ESPE



11

Descripción

ESPE

En la época colonial esta edificación funcionó como fábrica de pólvora, a través de varios años se convirtió en una institución denominada de "Artes y Oficios", con el pasar del tiempo este edificio se mantiene firme, pese a ciertas construcciones complementarias. Más tarde, el edificio ha servido como cuartel de un sinnúmero de batallones. Funcionó allí la Escuela Práctica de Agricultura Simón Rodríguez. Actualmente funciona la Universidad de Las Fuerzas Armadas, extensión Latacunga; sin embargo aún se mantiene en buenas condiciones las instalaciones de valor histórico.

12

Como segundo atractivo turístico se encuentra la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página doce, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

13 y 14. Iglesia de Nuestra señora del Salto.

Atractivo Turístico

Iglesia de Nuestra señora del Salto



13

Como tercer atractivo turístico se encuentra la Iglesia de Nuestra Señora del Salto, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

Descripción

Iglesia de Nuestra señora del Salto

La tradición menciona una acción milagrosa como el punto de inicio de una advocación a la virgen y consecuentemente a la instalación de un sitio adecuado para tal fin, en el mismo punto se edificó una modesta capilla denominada "Nuestra Señora del Salto". Fue destruida por el terremoto de 1797. Se la reconstruyó en dimensiones más reducidas y a fines del siglo XIX e inicios del XX se convirtió en templo de una sola nave y torres gemelas en sentido norte - sur.

14

En la página catorce, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

15 y 16. Iglesia de San Agustín

Atractivo Turístico

Iglesia de San Agustín



15

Descripción

Iglesia de San Agustín

Los Agustinos construyeron un suntuoso templo de tres naves conocido como "San Bernabé" en 1579. Luego fue destruido y se lo volvió a edificar en 1650, pero también fue destruido por el terremoto de 1738. Fue reconstruido nuevamente, pero sufrió daños el 22 de febrero de 1757.

16

Como cuarto atractivo turístico se encuentra la Iglesia de San Agustín, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página dieciséis, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

17 y 18. Iglesia de San Francisco

Atractivo Turístico

Iglesia de San Francisco



17

Como quinto atractivo turístico se encuentra la Iglesia de San Francisco, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página dieciocho, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que este templo posee, ya que fue la primera edificación de carácter religioso que se acentuó en el cantón, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

Descripción

Iglesia de San Francisco

El templo de San Francisco fue construido a partir del siglo XVII en un sitio especial para el culto de la Inmaculada Concepción cuya advocación se celebra el 8 de noviembre de cada año. El templo y la capilla se vinieron abajo por causa del terremoto de 1698 quedando en pie los cimientos originales y la cúpula reconstruida. 250 años después, el terremoto de la provincia de Tungurahua – Peñileo, destruyó el templo. Es testimonio de la fundación de la ciudad, está ubicado a 100 mts al oriente del Parque Central de Latacunga.

18

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

19 y 20. Iglesia de Santo Domingo

Atractivo Turístico

Iglesia de Santo Domingo



19

Descripción

Iglesia de Santo Domingo

La arquitectura urbanística de la ciudad, con estilos diversos y falta de definición de algunos, provoca un gran contraste con la arquitectura colonial, además de pérdida física de los bienes inmuebles de periodos anteriores y su reemplazo por edificaciones desentonantes.

El templo representa a la etapa de la conquista y evangelización de los órdenes religiosos de la sierra central y la etapa de la independencia. Fue el sitio de reunión y lucha de los patriotas para realizar el primer grito de independencia (11 de noviembre de 1820).

20

Como sexto atractivo turístico se encuentra la Iglesia de Santo Domingo, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página veinte, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que este templo posee, ya que en este lugar se firmó el acta de independencia d Latacunga en el año de 1820, de esta manera generar interés al visitante de conocer este sitio.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

21 y 22. Iglesia La Catedral

Atractivo Turístico

Iglesia de La Catedral



21

Como séptimo atractivo turístico se encuentra la Iglesia La Catedral, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

Descripción

Iglesia de la Catedral

La Iglesia Matriz de Latacunga fue elevada a la categoría de Catedral. La iniciación de su construcción se remonta a la primera mitad del siglo XVI y de acuerdo con el trazado que hacían los conquistadores españoles en las ciudades, la Catedral que hasta hace poco se llamaba La Matriz se halla situada en el área central de la ciudad en el costado sur de la Plaza principal, hoy Parque Vicente León.

22

En la página veinte y dos, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que este templo posee, se encuentra en la parte lateral del parque central de la ciudad.

23 y 24. Iglesia La Merced

Atractivo Turístico

Iglesia La Merced



23

Descripción

Iglesia La Merced

Su construcción data desde el siglo XVII, ya que se establecieron los mercedarios en Latacunga, quienes posteriormente construyeron una pequeña iglesia para la veneración de la Virgen de las Mercedes quien se convertiría en la "Protectora de la ciudad", frente al peligro de una erupción del Cotopaxi, los fieles Latacungeños sacaban en procesión a la venerada imagen para pedirle que calme la furia del volcán que arremetía con sus erupciones produciendo pérdidas humanas, destrucción y pérdidas en los pueblos cercanos.

24

Como octavo atractivo turístico se encuentra la Iglesia La Merced, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página veinte y cuatro, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que este templo posee, ya que en este lugar se venera a la patrona de la ciudad, la virgen de Las Mercedes, quien protege a los pobladores de la terrible erupción del volcán Cotopaxi.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

25 y 26. Parque Vicente León

Atractivo Turístico

Parque Vicente León



25

Como noveno atractivo turístico se encuentra el Parque Vicente León, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del lugar y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página veinte y seis, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que este parque posee, ya que en este lugar es evidencia propia de que el cantón Latacunga es de fundación española, ya que en sus alrededores cuenta con los elementos: religioso, gubernamental, locales comerciales de los pobladores y finalmente entidades bancarias.

Descripción

Parque Vicente León

El parque Vicente León lleva el nombre del ilustre benefactor Latacungueño hombre de extraordinario patriotismo, tiene forma octogonal que en sus inicios debió haber sido la plaza central del diseño urbanístico de la ciudad, lugar donde se desarrollaban las actividades militares religiosas y políticas de la ciudad naciente, actualmente es un parque remodelado en su diseño original pues consta de diferentes trabajos donde se puede observar que el zócalo es de piedra andesita blanca de cantera, lo que le da una sobria elegancia, conjuntamente al cercado de hierro forjado que circunda al parque. En el centro se observa un gran monumento en honor al ilustre personaje de quien lleva su nombre.

26

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

27 y 28. Chugchucaras

Gastronomía

Parroquia la Matriz

Chugchucaras

Valor Nutricional
2075.44 Kcal
Carbohidratos: 461.72
Proteínas: 429.68
Grasas: 1184.72

27

Gastronomía

Parroquia la Matriz

DESCRIPCIÓN: Consiste en trozos de fritada de choncho, pedazos de cuero reventado, papas fritas, plátano maduro, tostado, conguit y empanaditas de queso; todo esto es aderezado con una salsa preparada con aji, tomate de árbol y chochos.

HISTORIA: En las casas de antaño, existían espacios para criar, matar, faenar y preparar al choncho, desde ahí nace la elaboración de las chugchucaras, antiguamente cada componente de esta preparación se servía en platillos individuales, todos los ingredientes que forman parte de las famosas chugchucaras eran cocidos en grandes pailas de bronce; lo cual aporta a su particular sabor.

UBICACIÓN: Calle Quijano y Ordóñez y Marqués de Maenza. (Calle de las chugchucaras)

28

En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

28 y 29. Mote con chicharrón

Gastronomía

Parroquia la Matriz

Mote con Chicharrón

Valor Nutricional
748.84 Kcal
Carbohidratos: 147.50
Proteínas: 122.14
Grasas: 454.24

29

En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Gastronomía

Parroquia la Matriz

DESCRIPCION: Es un plato que se sirve acompañado con aji. Se lo puede considerar también como cucayo.
UBICACIÓN: Calle Quijano y Ordóñez y Marqués de Maenza. (Calle de las chugchucas)

30

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

31 y 32. Togro

Gastronomía

Parroquia la Matriz

Togro



Valor Nutricional:
 874,28 Kcal
 Carbohidratos: 16,56
 Proteínas: 206,50
 Grasas: 350,92

31

En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Gastronomía

Parroquia la Matriz

DESCRIPCION: Este plato fuerte se lo puede acompañar con mote, lo cual hace una combinación inigualable en su sabor.
HISTORIA: esta preparación es muy tradicional porque antes los campesinos realizaban un trueque (intercambio) con esta comida a cambio de una canasta de cebada.
UBICACIÓN: Av. 5 de junio y Antonia Vela.

32

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

33 y 34. Champús

Gastronomía

Parroquia la Matriz

Champús

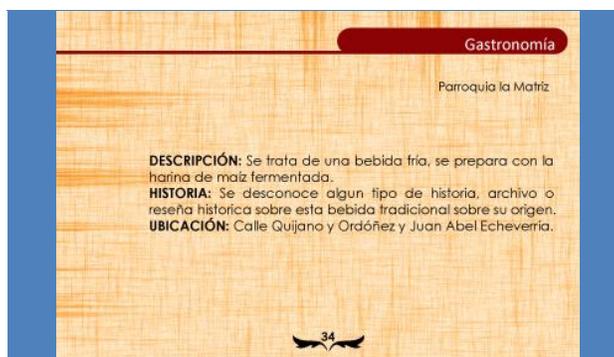


Valor Nutricional:
 79,50 Kcal
 Carbohidratos: 7,83
 Proteínas: 1,33
 Grasas: 2,33

33

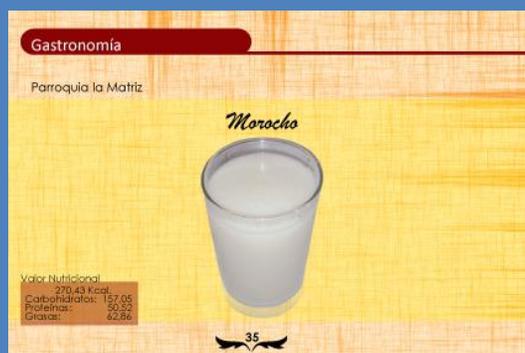
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

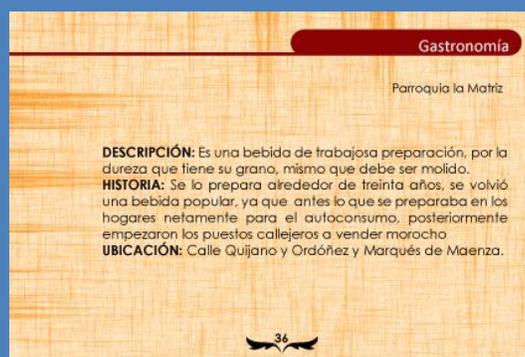


Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

35 y 36. Morocho



En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.



Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

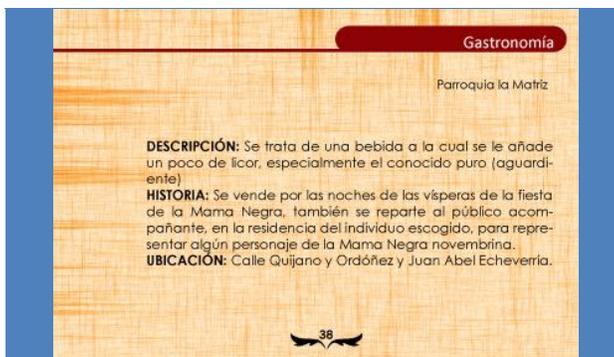
Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

37 y 38. Naranjillazo



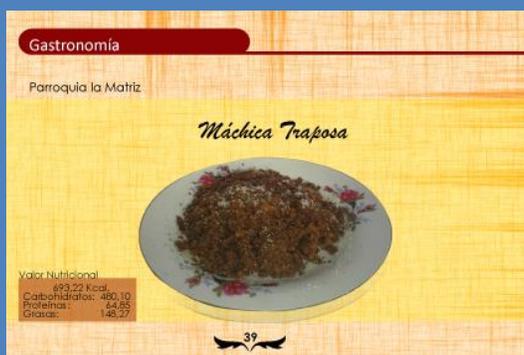
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.



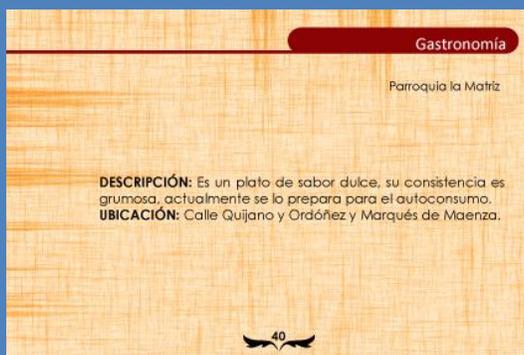
Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

39 y 40. Máchica traposa



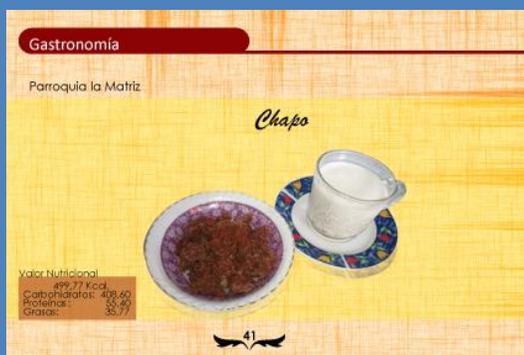
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.



Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

41 y 42. Chapo



En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Gastronomía

Parroquia la Matriz

DESCRIPCIÓN: Es un plato de preparación caliente, se lo consume de manera inmediata.
UBICACIÓN: Calle Quijano y Ordóñez y Marqués de Maenza.

42

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

43. Parroquia Eloy Alfaro

Parroquia Eloy Alfaro

Esta parroquia se localiza al occidente de la ciudad, alcanzó la categoría de parroquia el 24 de julio de 1920, sus habitantes se dedican al comercio de la molienda de granos: cebada, trigo, arveja.

En esta parroquia vivió el pensador americano don Simón Rodríguez, maestro del Libertador. Llegó los primeros días de enero del año 1844, con el afán de emprender labores agrícolas. Tan pronto don Simón estuvo en la ciudad, el Dr. Rafael Vásquez, párroco de San Felipe y Rector del Colegio "Vicente León", solicitó se hiciera cargo de la cátedra de botánica y agricultura, base fundamental para el desarrollo pedagógico del colegio, que aún funciona hasta el día de hoy.

En cuanto a la oferta gastronómica de la ciudad, aquí se encuentran los chinchulines, comúnmente conocidos como tripas asadas.

43

Se detalla datos relevantes de la parroquia Eloy Alfaro (San Felipe) como preámbulo a los atractivos que se puede visitar en ese lugar.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

44. Mapa

Parroquia Eloy Alfaro

44

Cada parroquia, cuenta con su respectivo mapa, el cual brindará la información necesaria para que el visitante pueda localizar fácilmente el sitio de su interés.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

45 y 46. Iglesia de San Felipe

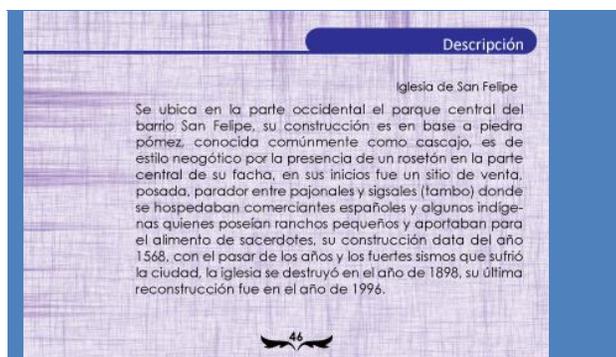
Atractivo Turístico

Iglesia de San Felipe

Gale Molina Fotografía

45

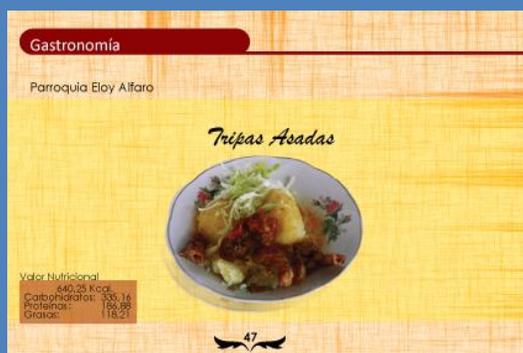
El atractivo turístico que se encontró fue la Iglesia de San Felipe, esta se localiza frente a la plaza central de localidad, en sus alrededores se ubican pequeñas huecas de comida en las que se expenden las conocidas tripas asadas, además en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del templo y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.



En la página cuarenta y cinco se ha colocado la descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que posee.

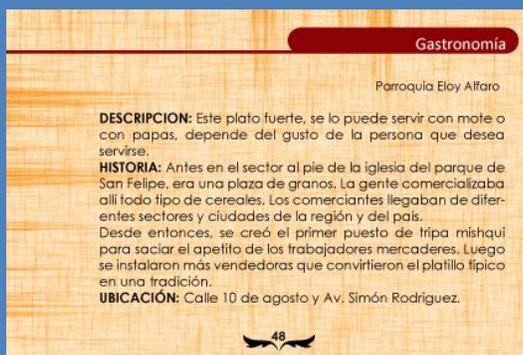
Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

47 y 48. Tripas asadas



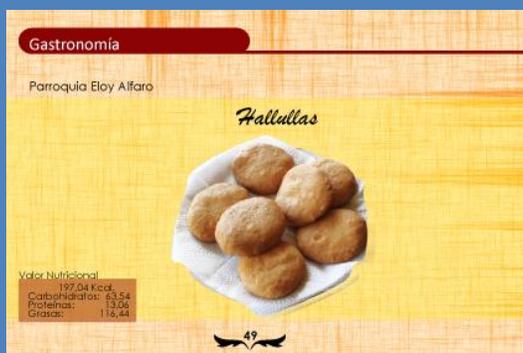
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.



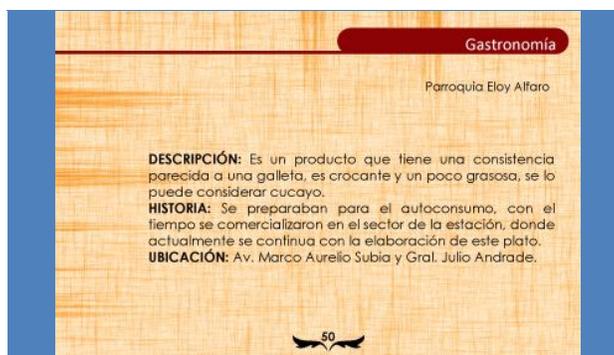
Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respectivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

49 y 50. Hallullas



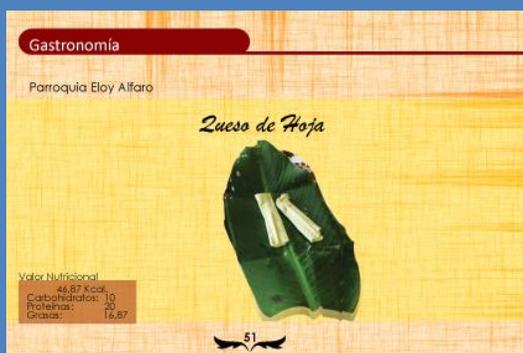
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.



Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

51 y 52. Queso de hoja



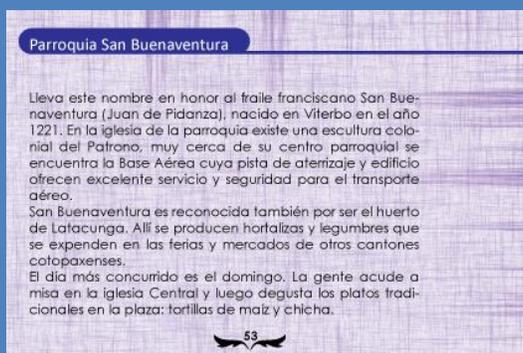
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.



Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respetivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

53. Parroquia San Buenaventura

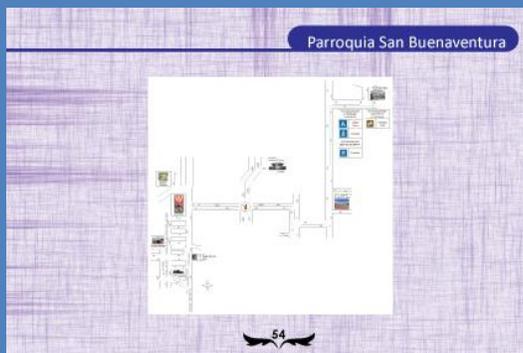


Se detalla datos relevantes de la parroquia San Buenaventura, como preámbulo a los atractivos que se puede visitar en ese lugar.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

CONTINÚA 

54. Mapa



Cada parroquia, cuenta con su respectivo mapa, el cual brindará la información necesaria para que el visitante pueda localizar fácilmente el sitio de su interés.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

55 y 56. Iglesia de San Buenaventura

Atractivo Turístico

Iglesia de San Buenaventura



Descripción

Iglesia de San Buenaventura

La Iglesia se construyó en el año de 1953, el párroco encargado de esta obra fue el padre Eduardo Mosquera Z, quien falleció cuatro años después, en el año de 1979, la familia Martínez donó un reloj para que sea colocado en la parte superior del templo, esta acción se la hizo en honor al patrono el Dr. San Buenaventura.

Su estructura es en forma de cruz latina, posee una sola nave, además de presentar arcos de medio punto en la entrada de la iglesia, sus columnas son corintias, ya que presentan elementos característicos de estos como la presencia de volutas, hojas de acanto y un pequeño rosetón en el medio, sus fustes son estriados, la persona quien realizó esta obra fue el Sr. Leónidas Martínez oriundo de la parroquia.

El atractivo turístico que se encontró fue la Iglesia de San Buenaventura, esta se localiza frente a la plaza central de localidad, en sus alrededores se ubican pequeñas huecas de comida en las que se expenden preparaciones tradicionales como: tortillas de maíz, chicha y chaguarmishqui, además en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del templo y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página cincuenta y seis, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que posee, ya que los pobladores tienen fe al patrono de la iglesia, quien ha realizado varios milagros, reflejados en las pinturas colocadas en los muros internos del templo.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

57 y 58. Chaguarmishqui

Gastronomía

Parroquia San Buenaventura

Chaguarmishqui



Valor Nutricional
 277,87 Kcal.
 Carbohidratos: 243
 Proteínas: 12,5
 Grasas: 12,37

En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Gastronomía

Parroquia San Buenaventura

DESCRIPCIÓN: Es una bebida refrescante, elaborada del líquido extraído del penco.

HISTORIA: La planta de penco fue introducida en lo que hoy es Ecuador durante la colonia, traída desde México. Su uso principal era el de delimitar los linderos (cosa que aún es así) de las propiedades de haciendas, a la vez de servir de cercos de protección por sus hojas de filos punzantes y el aguijón duro en la punta de las mismas.

UBICACIÓN: Calle San Bartolomé y San Bernardino.

58

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respectivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

59 y 60. Chicha

Gastronomía

Parroquia San Buenaventura

Chicha



Valor Nutricional

108,89 Kcal
Carbohidratos: 104,86
Proteínas: 1,18
Grasas: 2,84

59

En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.

Gastronomía

Parroquia San Buenaventura

DESCRIPCIÓN: Es una bebida refrescante, preparada con harina de maíz en agua azucarada y demás especias.

HISTORIA: Esta bebida se la preparaba desde la época de los incas, tenía un valor ceremonial, y en nuestros días este se mantiene, aunque con ciertos cambios.

UBICACIÓN: Calle San Bartolomé y San Bernardino.

60

Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respectivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

61. Parroquia Guaytacama

Parroquia Guaytacama

Está situada al norte de Latacunga, los separa 12 km de distancia, sus campos son fértiles dedicados a la actividad ganadera, principal fuente de ingreso económico, devotos de todo el país, llegan en romería al sector de Cuicuno para adorar al Señor del Árbol. La festividad principal se desarrolla el 24 de junio (San Juan Bautista). En la mayoría de pueblos andinos se festeja en estas fechas la cosecha, sin embargo, luego del proceso de invasión y colonización de los españoles y el trunpimiento de la religión se forzó a los pueblos andinos a festejar a los santos. Las tortillas de maíz son propias del sector ya que su gente es eminentemente agrícola, siembran y cosechan maíz, frejol, papas, morocho, entre otros.

61

Se detalla datos relevantes de la parroquia Guaytacama, como preámbulo a los atractivos que se puede visitar en ese lugar.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

CONTINÚA 

62. Mapa



Cada parroquia, cuenta con su respectivo mapa, el cual brindará la información necesaria para que el visitante pueda localizar fácilmente el sitio de su interés.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

63 y 64. Santuario del Sr. Del árbol de Cuicuno.

Atractivo Turístico

Santuario del Señor del Árbol de Cuicuno



63

Descripción

Santuario del Señor del Árbol de Cuicuno

Es una de las manifestaciones de carácter religioso-social-cultural más importantes; resalta la costumbre y la fe que se tiene a la imagen del Señor del Árbol de Cuicuno.

El Santuario de Cuicuno, se dice, fue edificado a finales del siglo XVII; desde entonces ha tenido cuatro reconstrucciones; en el altar mayor se describe la historia de cómo se encontró la esfinge del Señor del Árbol, que según la tradición estaba dentro del tronco del árbol "Kishuar" (común de los páramos andinos), razón por lo que los campesinos e indígenas lo denominan "El Árbol de Dios". Su historia dice que al mirar la esfinge se produjo la admiración de los pobladores y clérigos, dando origen a la devoción a la Esfinge del Árbol de Cuicuno.

64

El atractivo turístico que se encontró fue el Santuario del Sr. Del árbol de Cuicuno, en esta página se puede observar la fotografía de la parte externa del templo y como pie de fotografía el nombre del autor de la imagen tomada.

En la página sesenta y cuatro, se ha colocado una pequeña descripción del lugar, dando énfasis al valor histórico que posee, ya que los pobladores tienen fe al patrono del templo, cuenta la historia que la imagen de Jesucristo fue encontrado en la madera de un árbol, desde entonces se levantó esta edificación para venerar a este milagro.

Cabe recalcar que los demás atractivos constan del mismo formato exceptuando la parte de gastronomía.

65 y 66. Tortillas de maíz

Gastronomía

Parroquia Guaytacama

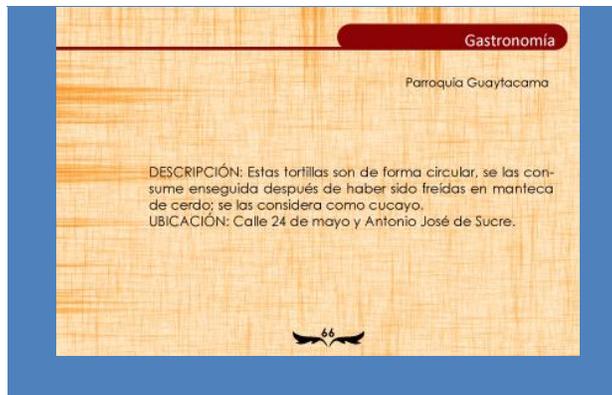
Tortillas de Maíz



Valor Nutricional
 462,85 Kcal
 Carbohidratos: 191
 Proteínas: 8,6
 Grasa: 263,25

65

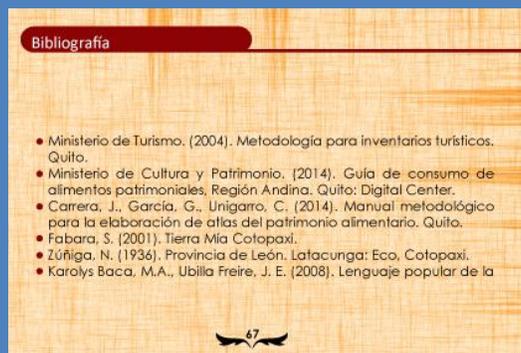
En esta sección de gastronomía se ha colocado en la parte superior izquierda el nombre de la parroquia a la cual pertenece, además cuenta con su respectiva fotografía utilizada en el documento anterior (Atlas), para relacionarlo con los atractivos descritos en páginas anteriores.



Se ha dado énfasis a las fotografías, ya que se desea incitar al lector el deseo de degustar la gastronomía tradicional del cantón, por esta razón en la página posterior se ha colocado la descripción de cada platillo.

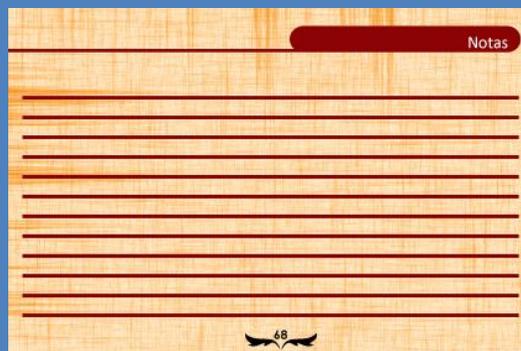
Cabe recalcar que cada preparación cuenta con su respectivo valor nutricional basado en una dieta diaria de 2000 calorías.

67. Bibliografía



En cuanto a la página 67, se ha señalada de manera ordenada todas las publicaciones que han servido como fuente de información y que han permitido el correcto desarrollo de la guía turística-gastronómica del cantón Latacunga.

68. Notas



Las notas son espacios en blanco, en las cuales el lector puede realizar alguna observación relevante referente al documento.

Contraportada



Finalmente se encuentra la contraportada, es decir la parte final del documento, en esta sección no se ha colocado ninguna otra información que no se haya puesto dentro del documento, por esta razón va vacía y con los colores de la bandera del cantón.

7.4 Análisis de la guía turística

El diseño de la guía turística está conformado de los siguientes elementos: descripción de las parroquias que presentan preparaciones tradicionales dentro del cantón, atractivos turísticos que pueden ser visitados, y la gastronomía que turistas nacionales y extranjeros pueden degustar durante su estadía en el lugar.

Los colores principales utilizados en la guía son el amarillo y el celeste, pertenecientes a la bandera del cantón, con el fin de proporcionar mayor realce al documento con el manejo de estos colores, así mismo las fotografías de los lugares turísticos ocupan una página por cada atractivo, de esta manera se destaca la belleza arquitectónica de cada edificación, e inspiran al lector visitar el sitio y pueda conocer más acerca de su valor histórico, lo mismo sucede con la gastronomía, una vez que el turista se decida trasladar a un atractivo tenga la opción de degustar las preparaciones tradicionales que se elaboran en sus alrededores.

La fuente utilizada en la portada del documento fue: caligráfica, de esta manera se reforzó el estilo de seriedad al mostrar el nombre de la ciudad, como a continuación se puede apreciar:

Latacunga

El lenguaje utilizado es de fácil comprensión al que pueden acceder personas de todas las edades, siendo este un documento publicitario del cantón con el cual se pretende desarrollar la actividad turística, en este caso turismo gastronómico. Todas aquellas personas que deseen conocer acerca de los atractivos turísticos que posee el cantón, pueden fácilmente adquirirlo a través de la jefatura de turismo del GAD municipal del cantón Latacunga.

El presupuesto destinado para el diseño e impresión de la guía turística-gastronómica es el siguiente:

Tabla N° 53

Presupuesto diseño e impresión de la guía turística- gastronómica.

MATERIAL	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Diseño	\$200.00	1	\$200.00
Papel brillo	\$2.00 c/u	70	\$50.00
Pruebas de impresión		1	\$55.00
Impresión definitiva		2	\$55.00
COSTO TOTAL			\$360.00

CAPÍTULO VIII

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 Conclusiones

- Mediante la conceptualización de varios elementos indispensables para el desarrollo del presente proyecto de investigación, se han considerado los siguientes términos: turismo, turismo gastronómico, inventario de atractivos turísticos y patrimonio alimentario, mismos que han facilitado el manejo y análisis de la información recolectada a través de los diferentes capítulos que integran esta investigación.
- A través de las entrevistas realizadas a la población que expenden preparaciones tradicionales en el cantón Latacunga, se logró establecer el diagnóstico general de la cultura gastronómica, en el cual se identificaron catorce platillos, de los cuales dos de ellos se encuentran en peligro de desaparecer de la mente de los pobladores, ya que han sido desplazados por otro tipo de alimentos como la conocida comida rápida; sin embargo, las doce restantes han subsistido hasta el día de hoy, enfrentándose a variaciones con el pasar de los años, por estas razones se ha realizado el estudio pertinente para el rescate del arte culinario del cantón.
- Con la ayuda de la ficha de inventario para productos elaborados diseñada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, se documentaron las catorce preparaciones tradicionales existentes en el cantón, divididas en cuatro categorías: plato fuerte, cucayo, bebida y postres, dichas preparaciones se distribuyen únicamente en cuatro de las quince parroquias que conforman el cantón Latacunga, siendo estas: La Matriz

(presenta mayor oferta gastronómica que las demás), Eloy Alfaro (San Felipe), San Buenaventura y Guaytacama.

- Los atractivos turísticos identificados en las parroquias ya mencionadas, han sido registrados en base a la ficha de inventario para atractivos turísticos utilizada por el Ministerio de Turismo de Ecuador, información relevante que posteriormente fue documentada en la guía turística-gastronómica del cantón, de los doce atractivos que poseen dichas parroquias, se identificaron once lugares con jerarquía II, y una pertenece a jerarquía I, este último atractivo al ser calificado con la jerarquía más baja, necesita mayor atención en cuanto a su estado de conservación y difusión a nivel local, de esta manera incrementar el número de visitas a este lugar y desarrollar la actividad turística.
- Se realizó el diseño del atlas del patrimonio alimentario con los procesos de preparación de cada uno de los platos tradicionales del cantón Latacunga, esta información fue sustraída del capítulo cuatro y plasmada en el producto final, con esto se ha logrado documentar el patrimonio alimentario del cantón Latacunga, con el fin de promover una preservación posterior a la publicación del presente proyecto de investigación.
- Con la información recopilada en los anteriores capítulos se generó la guía turística- gastronómica del cantón Latacunga, en la cual se proporciona mayor énfasis a la gastronomía tradicional, siendo este el sujeto de investigación del presente proyecto; de esta manera generar otra alternativa al visitante, como hoy en día la nueva tendencia a nivel mundial conocida como turismo gastronómico.

8.2 Recomendaciones

- Es importante la utilización de fuentes confiables de información como: libros, publicaciones, investigaciones, entre otros, que permitan el correcto enfoque al tema de investigación realizado en una tesis; por esta razón la Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera debería proveerse de libros actualizados en el área de patrimonio cultural intangible, con el fin de motivar investigaciones de esta índole.
- Para realizar un diagnóstico general de cualquier patrimonio cultural intangible, es recomendable utilizar medios de evaluación cualitativa, especialmente las que maneja el Ministerio de Cultura y Patrimonio, con el fin de ayudar a la conservación de la identidad cultural de una localidad.
- De generarse una nueva investigación acerca de las artes culinarias en otro cantón, debe considerarse los elementos que integran la ficha de inventario para productos elaborados diseñada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, misma que se detalló profundamente en el capítulo I del presente trabajo de investigación.
- Se recomienda a la Dirección de Turismo la actualización de inventarios de atractivos turísticos, ya que su último registro fue hace diez años, si bien es cierto su uso o simbolismo, no cambia pero su estado de conservación varía con los años y es primordial tomar acciones que permitan el adecuado mantenimiento de todos los atractivos turísticos pertenecientes al cantón Latacunga.

- Se recomienda la publicación del documento final, en este caso del atlas del patrimonio alimentario del cantón Latacunga, además de utilizarlo como fuente de información en las materias relacionadas con esta investigación.
- Investigaciones que permitan el rescate de la identidad cultural en una localidad, deberían ser tomadas en cuenta especialmente para el desarrollo del turismo cultural, se recomienda que este tipo de investigaciones sean publicadas y a su vez aporten al desarrollo la actividad turística.

BIBLIOGRAFÍA

- Academia culinaria de las Américas. (2009). *Manual de estudio, cocina*. Chicago: National Restaurant Association.
- Academia culinaria de las Américas. (2009). *Manual de estudio*. Chicago: National Restaurant Association.
- Anaya, T. (2011). *Guía del turismo gastronómico en España 2012*. 4ta. Ed. Barcelona: Grupo Anaya Comercial.
- Anderson, J., B. H. Durston y M. Poole (1993). *Redacción de tesis y trabajos escolares*. 15ta. Reimp., Ed. D.F. México.
- Baena, G. (1997). *Instrumentos de Investigación*, 22^a. reimp., Ed. D.F. México: Editores Unidos Mexicanos.
- Barraza, J. (2003). *Manual de Patrimonio Cultural y natural Arica y Parinacota*. Santiago de Chile: Fondart.
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. 2da. ED. D.F. México: PEARSON.
- Cárate, S. (2007). *La capitania de la Mama Negra o "Santísima Tragedia"*. 1ra. Ed. Quito: Instituto Iberoamericano del Patrimonio natural y Cultural- IPANC.
- Carrera, J., García, C., Unigarro, C. (2014). *Manual Metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio Alimentario*. Quito.
- Cultura y Ciencia, art. 21. Constitución Política del Ecuador. Quito, 20 de octubre del 2008.
- Cunalata, T., Sánchez, B. (2014). *Guía de consumo de alimentos patrimoniales, región andina*. Quito: Digital Center.
- Curiel, J., Sánchez, V., Antonovica, A. (2014). *Turismo gastronómico y enológico*. Madrid: DYKINSON, S.L.
- De los gobiernos autónomos descentralizados, art. 4. Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. Quito, 19 de octubre del 2011.

- Derechos del Buen Vivir, art. 13. Constitución Política del Ecuador. Quito, 20 de octubre del 2008.
- Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). *La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático*, Quito, Ecuador: Imprenta pública.
- Ecuador. Ministerio de Turismo (2004). *Manual de señalización turística*, Quito, Ecuador: Imprenta Pública.
- Ecuador. Ministerio de Turismo (2004). *Metodología para inventarios de atractivos turísticos*, Quito, Ecuador: Imprenta Pública.
- Ecuador. Ministerio de Turismo (2012). *Ley de turismo*, Quito, Ecuador: Imprenta pública.
- Ecuador. Ministerio de Turismo (2012). *Políticas de elaboración de artes gráficas*, Quito, Ecuador: Imprenta Pública.
- Ézarate, J. (2013). *Revalorización del patrimonio alimentario del Ecuador*.
- Flavián Blanco, C., Fandos Herrera, C. (2011). *Turismo gastronómico: estrategias de marketing y experiencias de éxito*. 1ra. Ed. Zaragoza: Prensas universitarias de Zaragoza.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., Lucio Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. 4ta. Ed. D.F. México: McGraw- Hill Interamericana.
- Karolys Baca, M. A., Ubilla Freire, J.E. (2008). *Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra*. Quito.
- Malhotra Naresh, K. (2004). *Investigación de mercados*. 4ta. Ed. D.F. México: Pearson Educación.
- Monroy, P. (2000). *Introducción a la gastronomía*. Noriega: Limusa.
- Montecinos Torres, A. (2012). *Planificación del turismo gastronómico sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. D.F. México: Centro Empresarial gastronómico Hotelero.
- Montecinos, A. (2010). *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Santiago de Chile.

- Oliveira, S. (2011). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. 3ra. Ed. Portugal: Mealhada.
- Schlüter, R. (2006). *Turismo gastronómico: una perspectiva*. 2da. Ed. Buenos Aires: Centro de investigaciones y estudios turísticos.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito: SENPLADES.
- Servsafe. (2009). *Información esencial de servsafe*. 5ta. Ed. Chicago: National Restaurant Association.
- Torres, E., Esteve, R., Fuentes, R., Martín, M. (2006). *Estructura de mercados turísticos*. 1ra. Ed. Barcelona: UOC.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París.
- Unigarro, C. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito: Digital Center.
- Vega, I. (2003). *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Lima: CRESPIAL.

LINKOGRAFÍA

- Wikipedia (2014). *Guía turística*. Recuperado en noviembre del 2014, de https://es.wikipedia.org/wiki/Gu%C3%ADa_tur%C3%ADstica
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Cantón Latacunga (2010), *Provincia de Cotopaxi*. Recuperado en noviembre del 2014, de http://app.sni.gob.ec/sinlink/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0501_LATACUNGA_COTOPAXI.pdf
- Ministerio de turismo de Ecuador (2007). PLANDETUR 2020. Recuperado el 15 de febrero del 2015, de <http://www.ecostravel.com/ecuador/plandetur2020/2020-129.html>
- Organización mundial de turismo. Definición de turismo. Recuperado el 27 de marzo del 2015, de <http://wtd.unwto.org/es>

ANEXOS



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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por la señorita: Rosa Mercedes Quijano Arcos, bajo nuestra supervisión.

**LIC. ISMAEL GUANOLUISA
DIRECTOR DEL PROYECTO**

**ING. ANGÉLICA GONZÁLEZ
CODIRECTORA DEL PROYECTO**

**ING. CARLOS ALBAN
DIRECTOR DE LA CARRERA**

**DR. RODRIGO VACA CORRALES
SECRETARIO ACADÉMICO**