



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y de Comercio

ADMINISTRACIÓN
turística  **hotelera**

Autoras:

Alexandra E. Hurtado Z.

Karla P. Perugachi G.

Director:

Lic. Ismael Guanoluisa



**TEMA: "ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL
ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES
INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y
SU APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO
COMUNITARIO".**

ANTECEDENTES

En los fogones ancestrales, en la comida indígena, en el amor que ponen las abuelas al momento de cocinar

Proyecto de potencialización del Patrimonio Alimentario, 2013

Cuatro tipos de motivaciones tipo físico, cultural, interpersonal y de status, y prestigio

Turismo gastronómico personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores

ÁRBOL DE PROBLEMAS

EFEECTO

Aculturación en las comunidades indígenas

Perdida de la identidad del patrimonio alimentario.

Poco interés en el desarrollo turístico en las comunidades indígenas.

Desaparición de las prácticas alimentarias ancestrales en las comunidades indígenas.

Débil aporte del patrimonio alimentario en el desarrollo turístico de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

CAUSA

Desinterés por conservar la identidad del patrimonio alimentario.

Desconocimiento de las comunidades indígenas acerca del beneficio turístico del patrimonio alimentario.

Escasa información acerca del patrimonio alimentario que fomente el desarrollo del turismo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿De qué manera aportaría el Patrimonio Cultural Alimentario al desarrollo turístico de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi?

UNESCO
Patrimonio
cultural
alimentario

La cocina
ecuatoriana
es un
legado
cultural

Revalorización de la
gastronomía
Moya (2013)
Carrera,
García, &
Unigarro
(2014)

¿Existe información del
Patrimonio Cultural
Alimentario que fomente el
desarrollo de un turismo en
las comunidades indígenas?

¿Las comunidades
indígenas conocen acerca
del beneficio turístico del
Patrimonio Alimentario?

Importancia

Justificación

Beneficiarios

**Desarrollo y
fomento**

Teórico

Metodológico

Práctico

Objetivo General

Estudiar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del Turismo comunitario

Objetivos Específicos

Elaborar el marco teórico que sustente y fundamente la investigación.

Determinar las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, para el diagnóstico de su Patrimonio Cultural Alimentario.

Analizar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia

Diseñar un plan de revitalización para las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

HIPÓTESIS

El Patrimonio Cultural Alimentario aporta al desarrollo de turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

Ho: El Patrimonio Cultural Alimentaria No necesariamente aporta al desarrollo del turismo comunitario.

H1: El Patrimonio Cultural Alimentario Si aporta al desarrollo del turismo comunitario.

MARCO LEGAL

Constitución de la República del Ecuador. Art. 12, 21, 22, 25

Plan Nacional del Buen Vivir. Objetivo 7 y 8

Ley de Patrimonio Cultural. Art. 26 y 62

Decreto Ejecutivos No. 739 Codificación y Reformas al Decreto Ejecutivo No. 16

RESUMEN MARCO METODOLÓGICO

Metodología de la Investigación Científica	Fund. Teórica	Diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario	Plan de Revitalización	Guía	
	Bernal (2010) Metodología de Investigación Administrativa, Económica, Humanidades y Ciencias Sociales	Fichas de productos elaborados I.N.P.C Carrera, García & Unigarro (2014) "Elaboración del Atlas de Patrimonio Alimentario" Entrevistas y encuentros Criterio de expertos: Ing. Verónica Parreño Ing. Geovanny Acosta	Torres (1994): "Metodología para la Revitalización Cultural"	Guía gastronómica de Tungurahua y la Guía turística elaboradas por del Ministerio de Turismo	
	Enfoque	Cuali-cuantitativo			
	Diseño	Transaccional- Correlacional-Causal			
	Métodos	Histórico, Documental, De campo, Inductivo-deductivo Analítico- sintético			
Técnicas e instrumentos	Revisión bibliográfica Grabaciones de audio Entrevista Semiestructurada Encuestas Fichas				

POBLACIÓN

Comunidades indígenas registradas en la Secretaria Nacional de la Gestión de la Política

13 Comunidades indígenas y 2 comunidades que practican turismo comunitario

Ingreso de turistas tanto nacionales como extranjeros, un total de 118.180 personas al 2016.

400 encuestas a turistas nacionales y extranjeros

Establecimientos del Corredor Zumbahua Chugchilán

33 establecimientos registrados y encontrados

$$n = \frac{z^2 * PQ}{e^2}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)(0,5)}{(0,05)^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25)}{0,0025}$$

$$n = \frac{(0,96)}{0,0025}$$

$$n = 384$$

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE INDEPENDIENTE: Patrimonio Cultural Alimentario

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems Básicos	T: Técnicas I: Instrumentos
Son los saberes gastronómicos y alimentarios que posee un lugar determinado, el cual con el pasar del tiempo se convierte en referente de la identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura.	Ancestralidad	Prehispánico Criollo Contemporáneo	¿Cuál es la ancestralidad que posee el producto? ¿Qué productos utiliza para la elaboración del plato? ¿Qué utensilios o herramientas utiliza usted, durante la elaboración del plato?	T: Entrevista I: Ficha de productos elaborados
	Gastronomía	Sopas Plato fuerte Bebida Postre Salsa Cucayo	¿Con que nombre se conoce comúnmente al producto que usted prepara/vende? ¿Qué tipo de producto es? ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato? ¿Considera usted que el producto elaborado tiene alguna propiedad nutritiva o medicinal?	T: Entrevista I: Ficha de productos elaborados
	Lugar	Casas Mercados Plazas Restaurantes Huecas Comerciantes ambulantes	¿En qué lugares se puede encontrar el producto elaborado?	T: Entrevista I: Ficha de productos elaborados
	Época de consumo	Cotidiano Estacional Días Festivos	¿En qué épocas se consume el producto elaborado?	T: Entrevista I: Ficha de productos elaborados
	Estado de conservación	Común Raro En peligro	¿Cuál es el estado de conservación del producto elaborado?	T: Entrevista I: Ficha de productos elaborados

VARIABLE INDEPENDIENTE: Desarrollo del Turismo Comunitario

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Items Básicos	T: Técnicas I: Instrumentos
<p>Turismo comunitario: Es la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viaje organizados, con la participación consensuada de sus miembros garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados.</p>	Comunidad	Turistas	<p>¿Es la primera vez que visita la comunidad Quilotoa? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p>Si indica "no": ¿Cuántas veces ha venido a la comunidad? 2-3 veces <input type="checkbox"/> 4-5 veces <input type="checkbox"/> > 5 veces <input type="checkbox"/></p> <p>¿Cuál fue el medio de información por el que se enteró de la comunidad? Internet <input type="checkbox"/> Guía Turística <input type="checkbox"/> Televisión <input type="checkbox"/> Familiares/amigos <input type="checkbox"/> Agencia de Viaje <input type="checkbox"/> Radio <input type="checkbox"/> Revista especializada <input type="checkbox"/></p> <p>¿Cuánto tiempo se queda en la comunidad Quilotoa? 1 día sin pernoctar <input type="checkbox"/> 2-3 días <input type="checkbox"/> 4-7 días <input type="checkbox"/> >7 días <input type="checkbox"/></p> <p>¿Ha venido solo o acompañado? Solo <input type="checkbox"/> Acompañado <input type="checkbox"/></p> <p>Si indica "acompañado": ¿Con quién(es) ha venido? y ¿Con cuántos ha venido? Amigos _____ Pareja _____ Familia _____ Grupo Guiado _____</p> <p>¿Cuánto gasta generalmente durante su visita en alimentación a la comunidad? \$3-5 <input type="checkbox"/> \$6-10 <input type="checkbox"/> \$11-15 <input type="checkbox"/> >\$20 <input type="checkbox"/></p>	T: Encuestas Entrevistas
		Prestador de servicios	<p>¿Nombre del establecimiento? _____</p> <p>¿Cuántos años lleva funcionando el establecimiento? <1 <input type="checkbox"/> 1-3 <input type="checkbox"/> 4-5 <input type="checkbox"/> >5 <input type="checkbox"/></p> <p>¿Qué tipo de comida prepara en su establecimiento? Platos típicos de la comunidad <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/></p> <p>Si su respuesta son los platos típicos de la comunidad, nombre cuales son: _____</p> <p>¿Cuál es la capacidad instalada para clientes que tiene establecimiento? < 5 pax <input type="checkbox"/> 5-10 pax <input type="checkbox"/> 11-20 pax <input type="checkbox"/> 21-30 pax <input type="checkbox"/> >30 pax <input type="checkbox"/></p> <p>¿Qué horario maneja al público? _____</p> <p>Durante la elaboración de sus platos, utiliza productos de: Mercados locales <input type="checkbox"/> Supermercados <input type="checkbox"/> Distribuidor Directo <input type="checkbox"/></p> <p>¿Qué días ingresa mas clientes a su establecimiento? Lunes a Viernes <input type="checkbox"/> Fines de semana <input type="checkbox"/> Ferias <input type="checkbox"/></p>	
	Patrimonio	<p>¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p>Si la respuesta es Sí: ¿De qué manera? _____</p> <p>¿Qué tan importante es que la gastronomía ancestral y patrimonial que se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas? Muy Importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> Nada importante <input type="checkbox"/></p> <p>¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario? Guía, mapa y recetario y guía del Patrimonio cultural alimentario y actividades turísticas comunitarias <input type="checkbox"/> Ferias gastronómicas <input type="checkbox"/> Revista <input type="checkbox"/></p>	T: Encuestas Entrevistas	

MARCO TEÓRICO

V. INDEPENDIENTE

UNESCO (2016)
Patrimonio

UNESCO (2016)
Patrimonio Cultural Intangible

Carrera, García, &
Unigarro y Álvarez &
Medina

Patrimonio Cultural Alimentario

V. DEPENDIENTE

SECTUR (2004)

Turismo Alternativo

FEPTCE (2007)

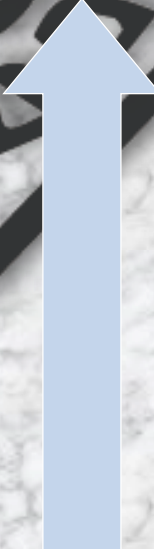
Turismo Comunitario

MPPRE (2016)
Comunidades Indigenas

PLAN DE REVITALIZACION

**Torres (1994)
Revitalizacion Cultural**

Revitalizar la cultura comunitariamente



Inostroza,
(2008)

**Turismo
rural**

Sierra, (2011)

**Turismo
comunitario**



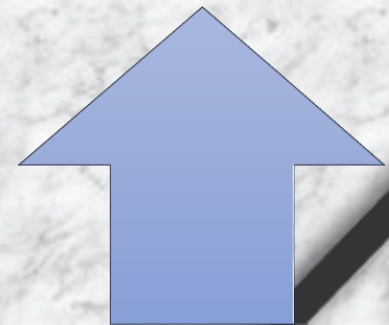
(Hjalager y Corigliano,
2000)

**Patrimonio
Alimentario**

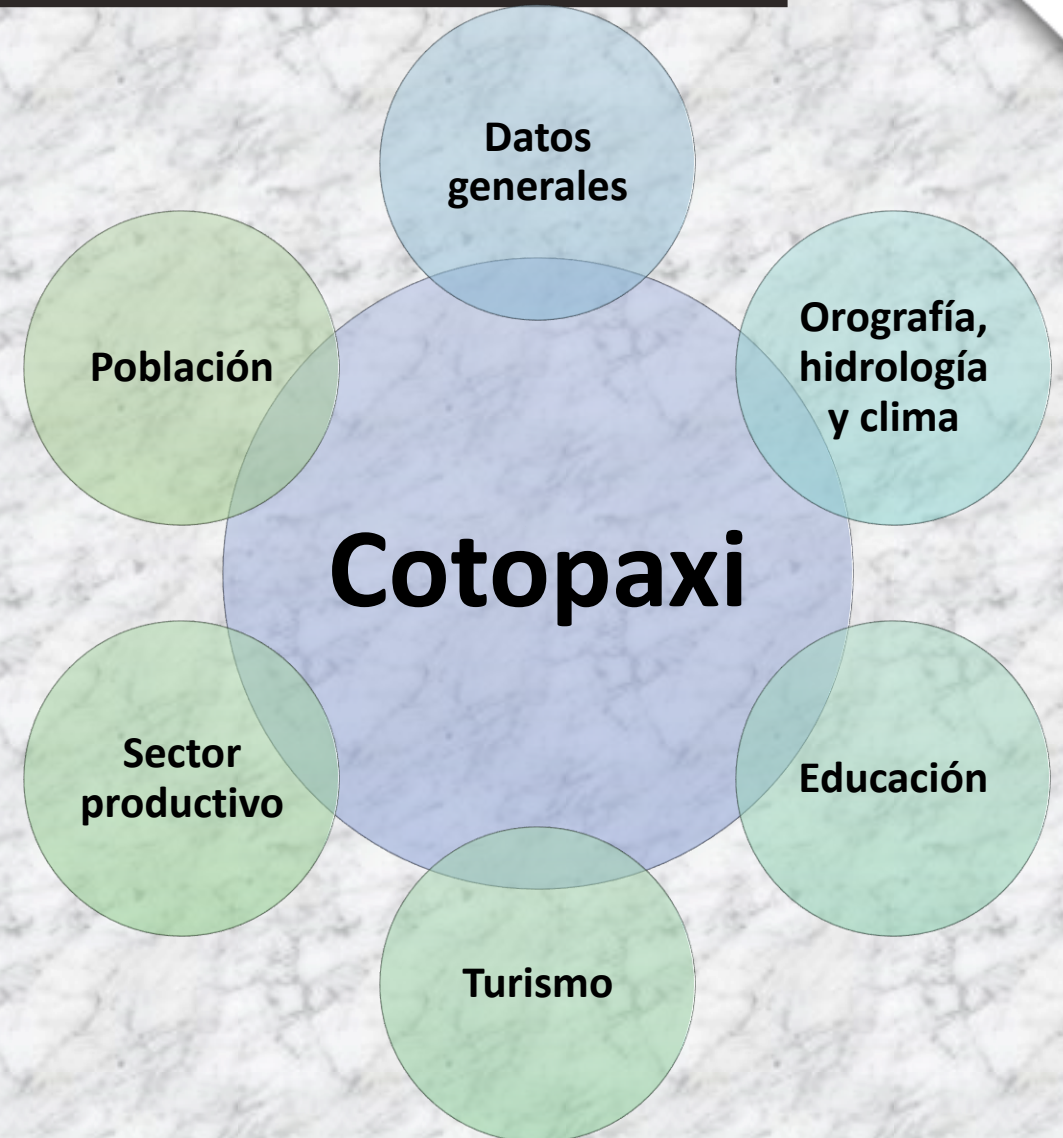


(Moreira, 2006)

**Turismo
comunitario**



GENERALIDADES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI



COMUNIDADES INDÍGENAS DE COTOPAXI

Max Uhle,
Jijón, &
Caamaño

CODENPE, 2003
14 nacionalidades
y 18 pueblos
indígenas

Secretaría
Nacional de
la Gestión de
la Política

Organización			Parroquia
Comunidad Yatapungo"	Indígena	"Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena de Tunducto	de	San Miguel	Chugchilán
Comunidad Indígena de Huayrapungo Chico	de	Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena de Pactapungo	de	Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena de Chine			Angamarca
Comunidad Indígena de Teodasi			Angamarca
Comunidad Indígena Quesera de Tingo Caguala			Angamarca
Comunidad Indígena de Sunirrumi	de	Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena de Calerapamba	de	Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena de Puchultiza			La Matriz
Comunidad Indígena de Yahuartoa	de	Tigua	Guangaje
Comunidad Indígena La Esperanza "COINPE"			Cochapamba
Comunidad Quilapungo			Zumbahua
Organización Comunitaria para el Desarrollo Integral de Shalalá – Macapungo	de Indígenas		Zumbahua
Organización Comunitaria de Desarrollo Turístico Lago verde Quilotoa			Zumbahua

DIAGNÓSTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO



Presidentes y autoridades de los GAD's parroquiales




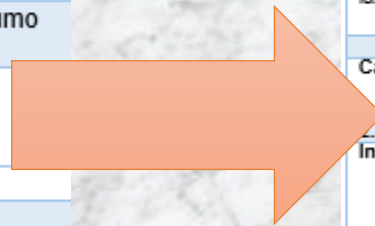
Personas adultas




Personas que expenden

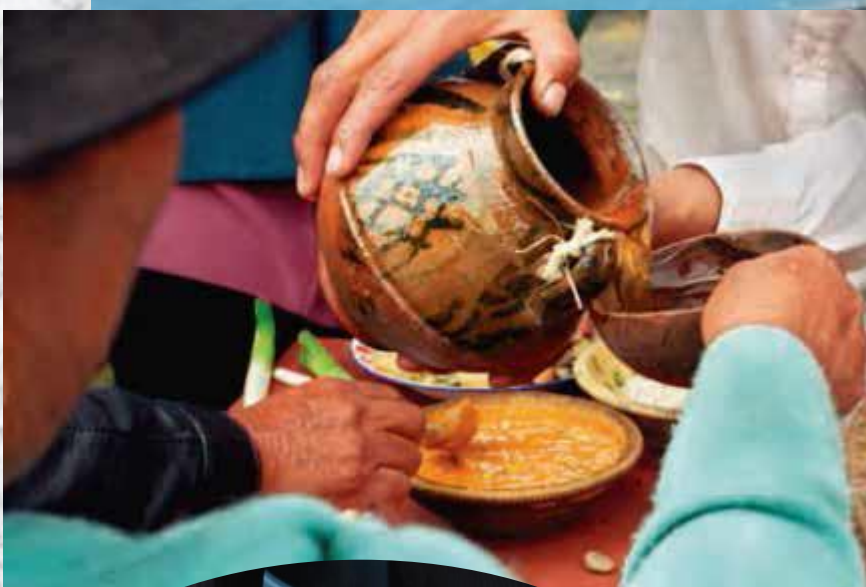


DIAGNÓSTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto:	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción:	Imagen del producto
Época de consumo:	
Espacios de consumo	Mapa – Zona(s) de consumo
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón:	Parroquia:
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes:	
Utensilios o herramientas:	
Preparación:	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input type="checkbox"/> Nutritivas <input type="checkbox"/> Medicinales	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	
Fuente: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)	



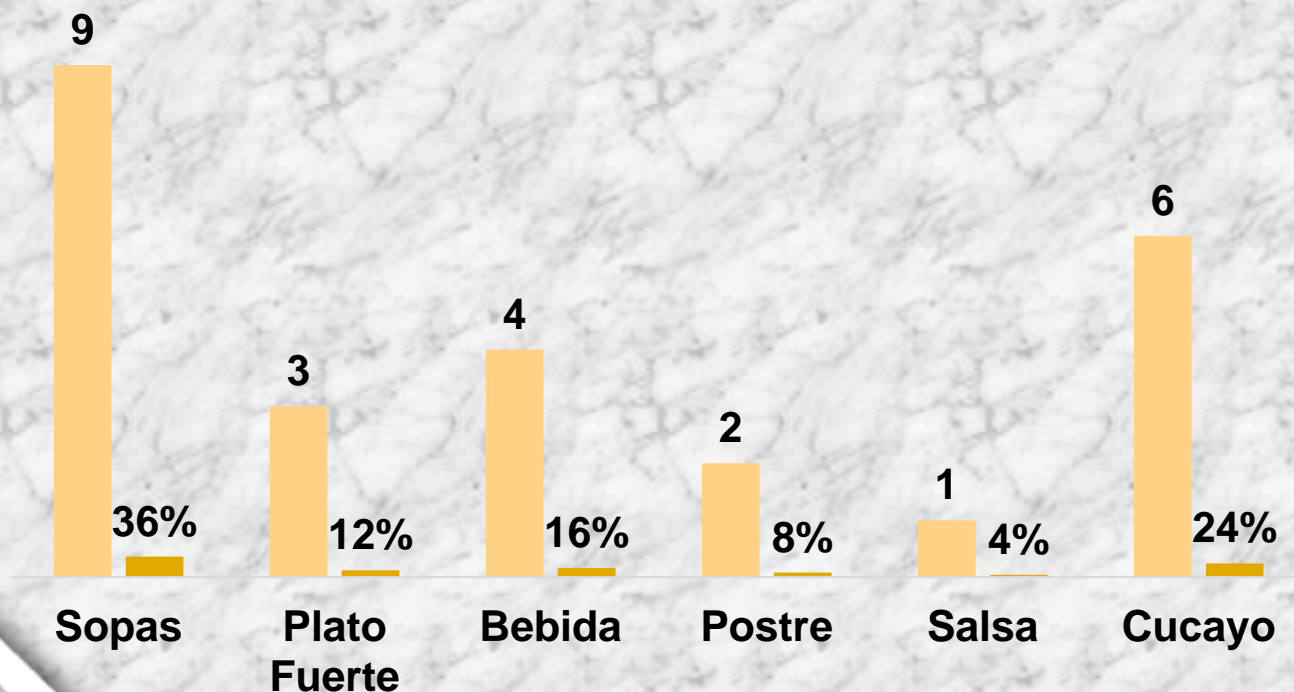
	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CODIGO: 002AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Borrego Asado	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de la carne de borrego acompañado de papas o choclos.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en casa y mercados de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Pujili Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Carne de borrego • Sal • Ajo • Achiote • Papas • Cebolla 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Carbón • Parrilla 	
Preparación: Licuar el ajo, la cebolla y sal, para aliñar la carne de borrego Colocar en la parrilla Mientras se asa la carne colocar achiote con unas cebolla larga Servir caliente con papas o choclo.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: De acuerdo a las personas entrevistadas antes este plato se lo cocinaba en pailas de bronce	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Este plato por su principal ingrediente que es la carne de borrego es rico en proteínas, carbohidratos, así como vitaminas B1, B2, B3, B6, E y minerales como hierro, fósforo, potasio, magnesio, zinc, calcio. <input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es una alimento que ayuda a contrarrestar la anemia, ya que es un nutrimento que forma parte de la hemoglobina y es fundamental en la formulación de células rojas de la sangre	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	



ANÁLISIS DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

Tipo de plato

■ Numero ■ Porcentaje



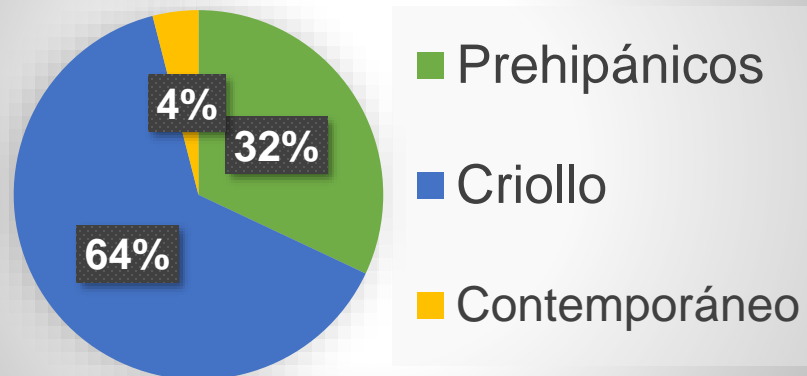
Ají de Cuy	La Boda
Borrego asado con papas	Locro de cuy
Caldo de gallina	Mashca Turrón
Caldo de Mondongo	Pan de trigo
Cari-ucho	Papas con cuy
Cebada de dulce	Queso cuajado
Chapo	Runa-ucho
Chica de Oca	Sopa de quinua
Chica de Jora	Sopa de borrego
Chufly	Trigo pelado dulce
Habas mote yanu	Wira mascha
Habas Tasno	Yahuarlocro

ANÁLISIS

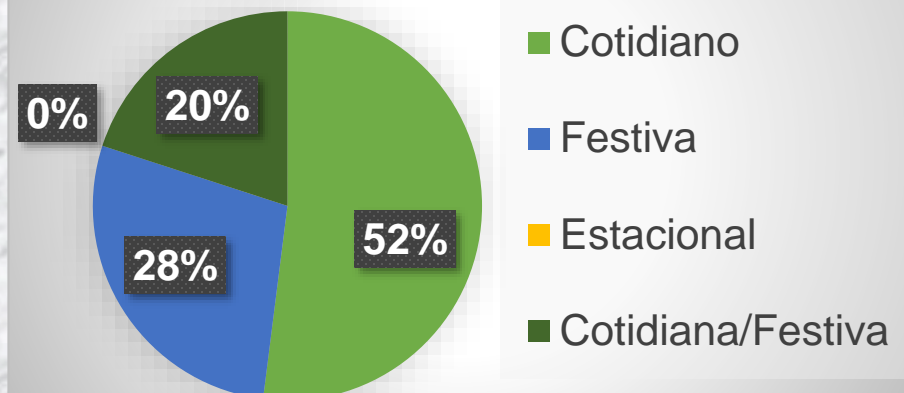
Ancestralidad	Número	Porcentaje
Criollo	16	64%
Prehispánico	8	32%
Contemporáneo	1	4%
Total	25	100%

Época de consumo	Número	Porcentaje
Cotidiano	13	52%
Festiva	7	28%
Estacional	0	0%
Cotidiana/Festiva	5	20%
Total	25	100%

Ancestralidad



Época de consumo

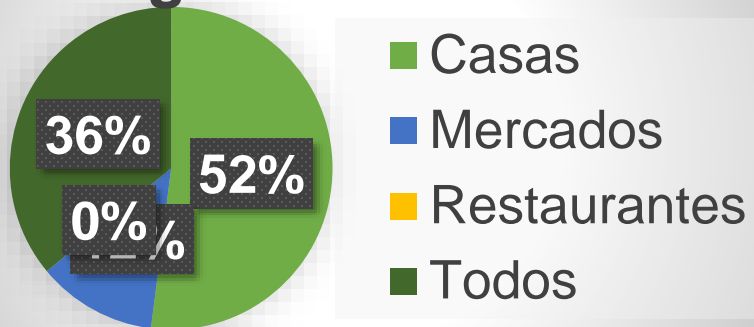


ANÁLISIS

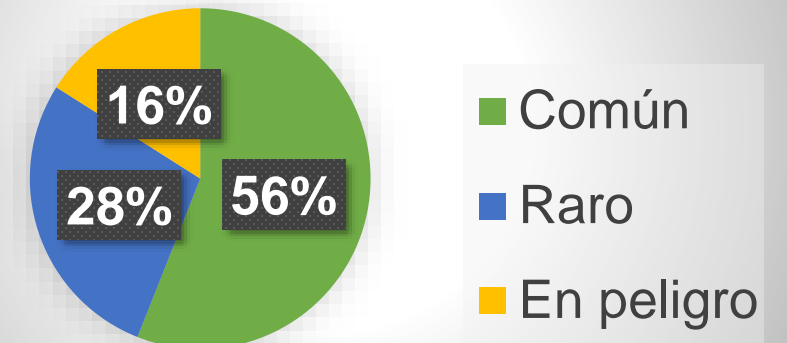
Lugar de consumo	Número	Porcentaje
Casas	13	52%
Mercados	3	12%
Restaurantes	0	0%
Todos	9	36%
Total	25	100%

Estado de conservación	Número	Porcentaje
Común	14	56%
Raro	7	28%
En peligro	4	16%
Total	25	100%

Lugar de consumo



Estado de conservación

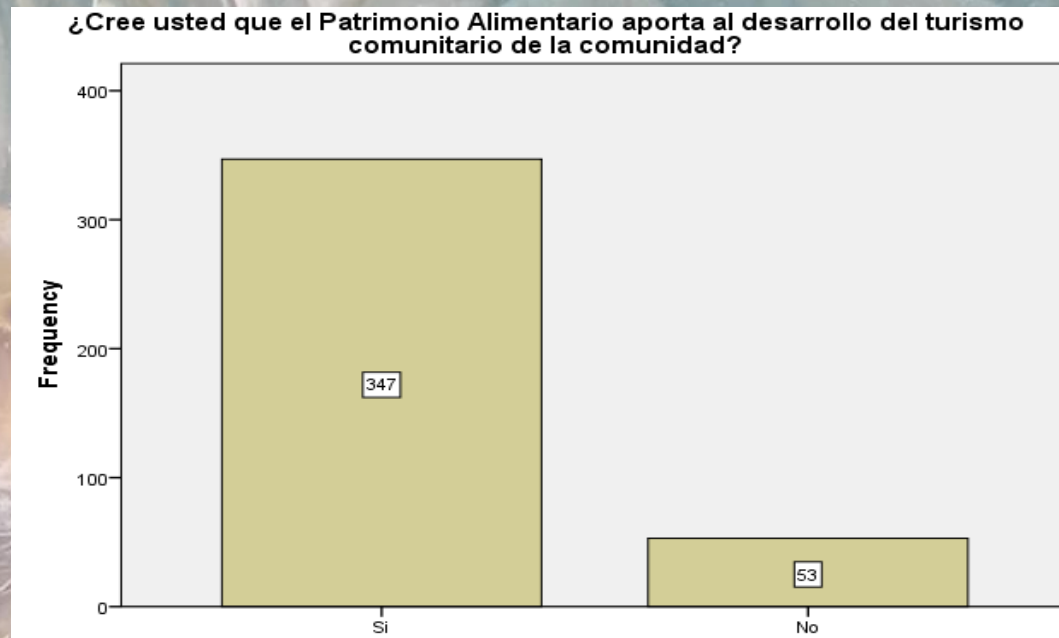


The background is a vibrant, stylized illustration of a mountainous landscape. In the foreground, a woman wearing a bright pink shawl and a dark skirt is shown from the side, holding a large, shallow yellow tray filled with small, round, light-brown potatoes. To her right, a large, brown, earthenware pot sits on a bed of white stones, with a thick plume of white steam or smoke rising from its opening. In the background, rolling hills and mountains are depicted in shades of green, yellow, and brown under a bright blue sky with wispy white clouds. Several small birds are scattered across the sky. The overall style is reminiscent of traditional folk art or a children's book illustration.

**ANÁLISIS DE LAS
ENCUESTAS A LOS
TURISTAS.**

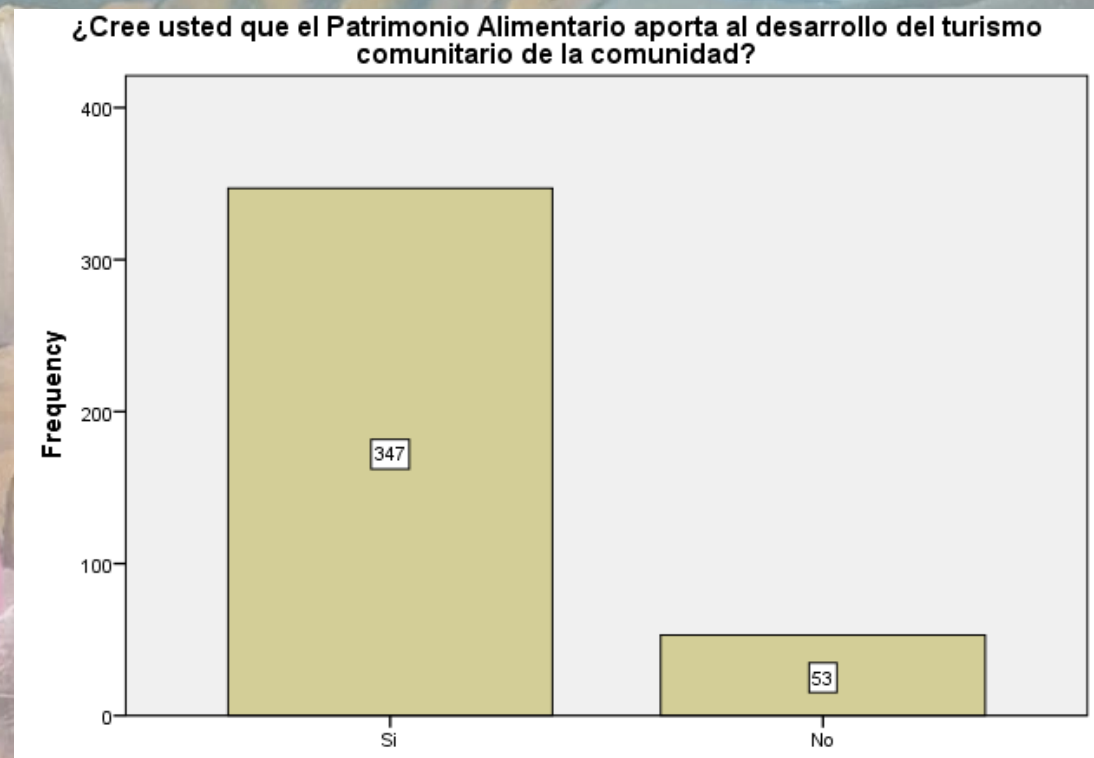
¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?

	Frecuencia	Porcentaje
Guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario, Mapa y recetario	242	60,5
Ferias gastronómicas	86	21,5
Revista	72	18,0
Total	400	100,0



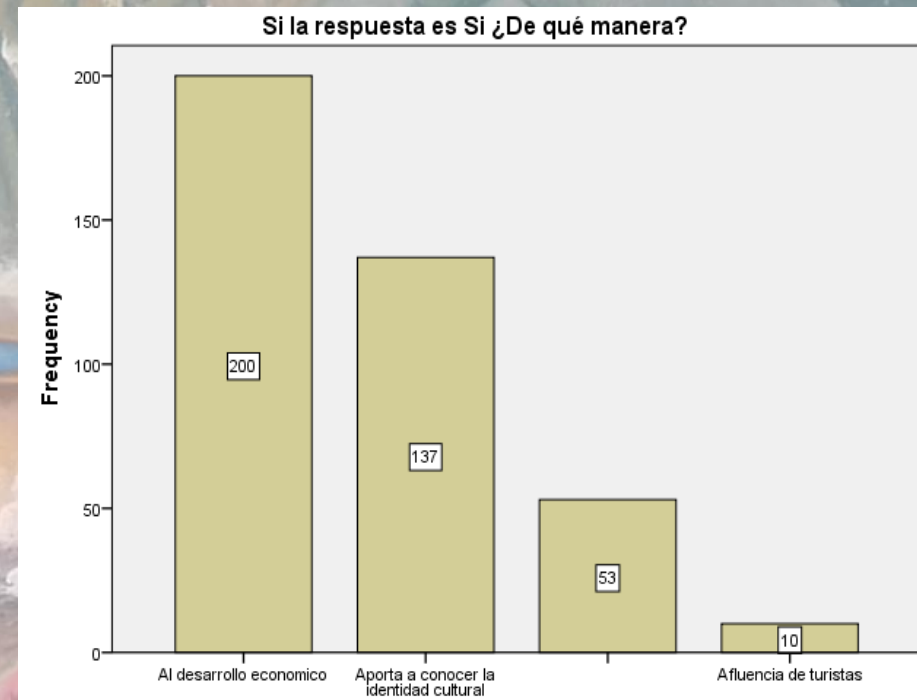
¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	347	86,8
No	53	13,3
Total	400	100,0



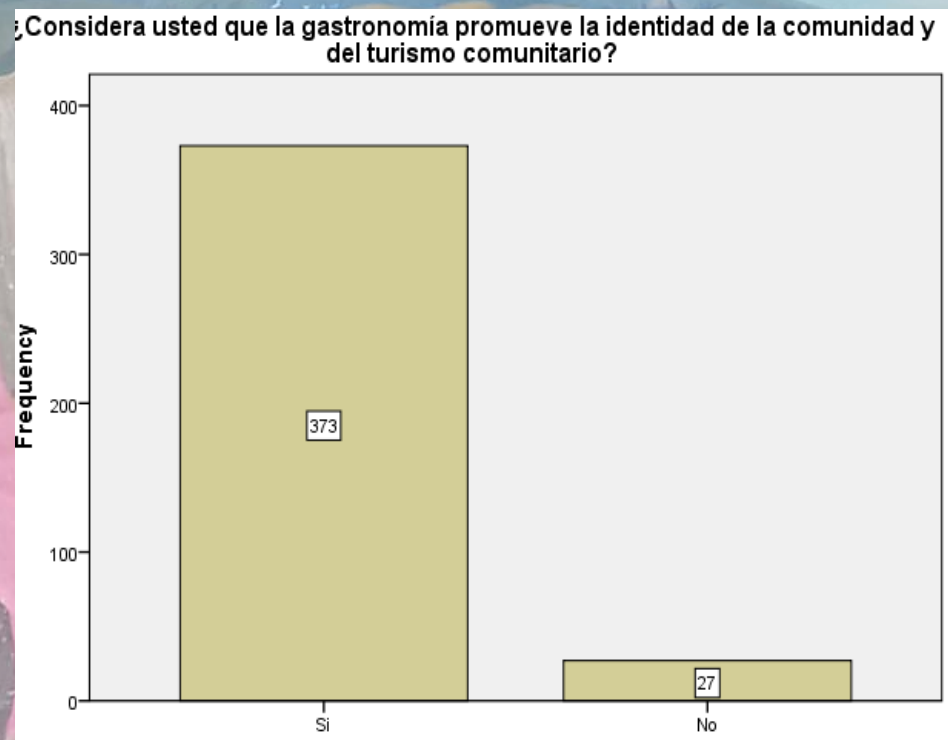
Si la respuesta es Si ¿De qué manera?

	Frecuencia	Porcentaje
Al desarrollo económico	200	50,0
Aporta a conocer la identidad cultural	137	34,3
Afluencia de turistas	10	2,5
Total	400	100,0



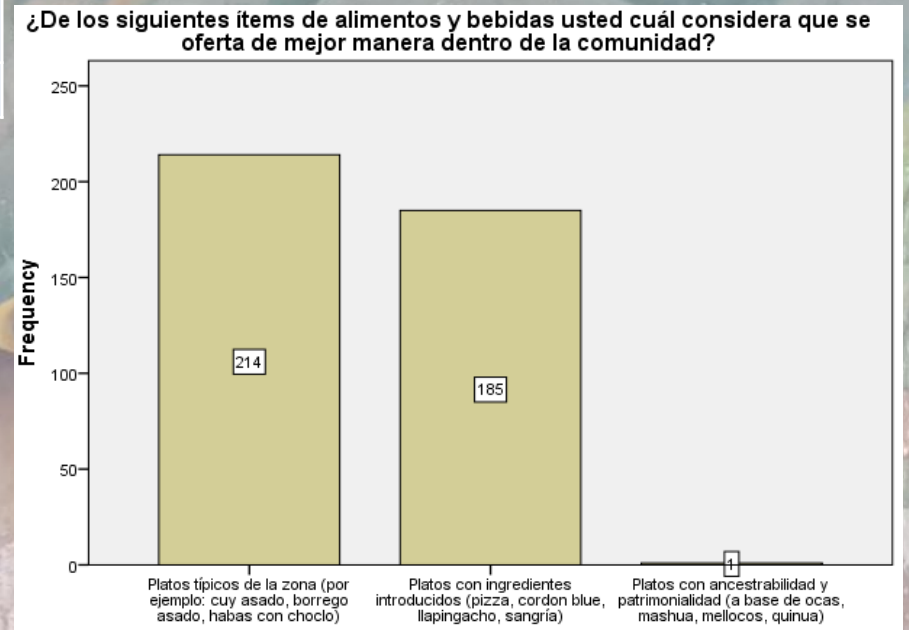
¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	373	93,3
No	27	6,8
Total	400	100,0



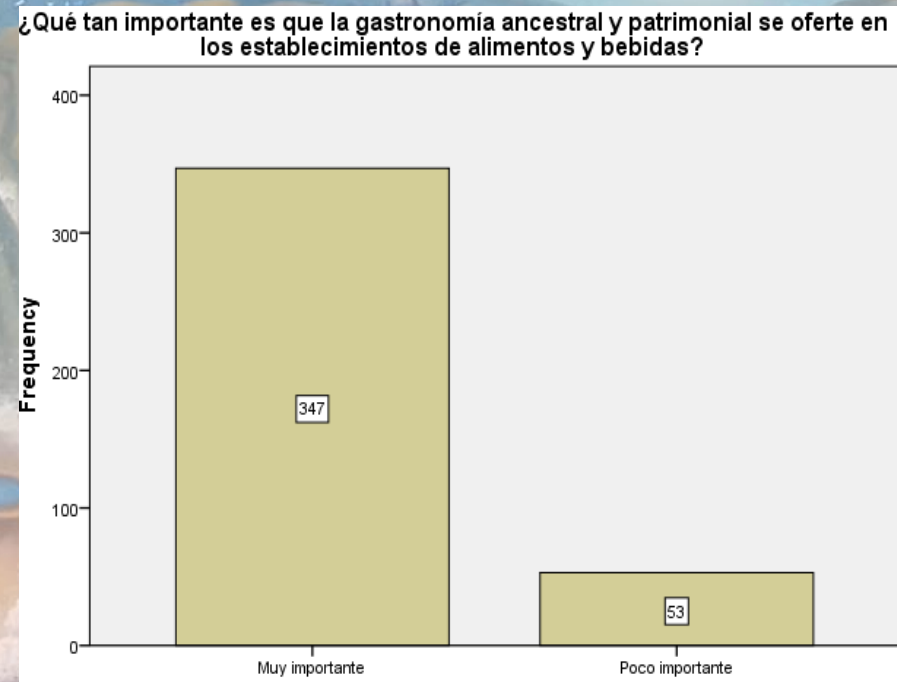
¿De los siguientes ítems de alimentos y bebidas usted cuál considera que se oferta de mejor manera dentro de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Platos típicos de la zona (cuy y borrego asado, habas con choclo)	214	53,5
Platos con ingredientes introducidos(pizza, cordón blue, llapingacho, sangría)	185	46,3
Platos con ancestralidad y patrimonialidad(a base de ocas, mashua, mellocos, quinua)	1	,3
Total	400	100,0



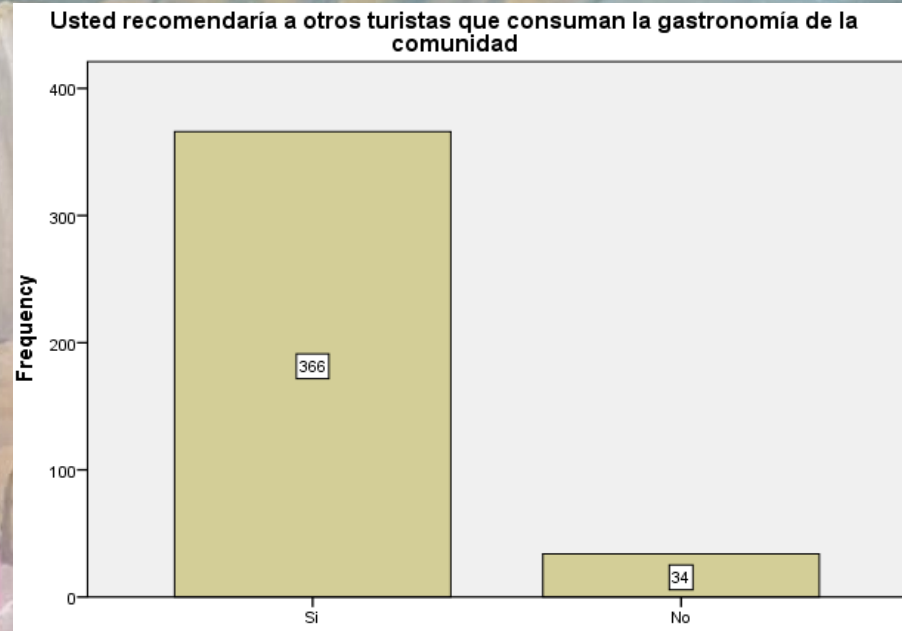
¿Qué tan importante es que la gastronomía ancestral y patrimonial se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas?

	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	347	86,8
Poco importante	53	13,3
Total	400	100,0



Usted recomendaría a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad

	Frecuencia	Porcentaje
Si	366	91,5
No	34	8,5
Total	400	100,0



The background is a vibrant, stylized illustration. It depicts a mountainous landscape with rolling hills in shades of green, yellow, and brown under a blue sky with soft, white clouds. In the foreground, a woman wearing a pink headscarf and a dark, patterned dress is shown from the waist up, holding a large, dark brown ceramic pot. To her left, a yellow tray is filled with small, round, light-colored potatoes. To her right, another large pot sits on a bed of white stones, with a smaller pot nearby. The overall style is reminiscent of traditional folk art or a storybook illustration.

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS A LOS PRESTADORES DE SERVICIOS.

¿Qué tipo de comida prepara su establecimiento?

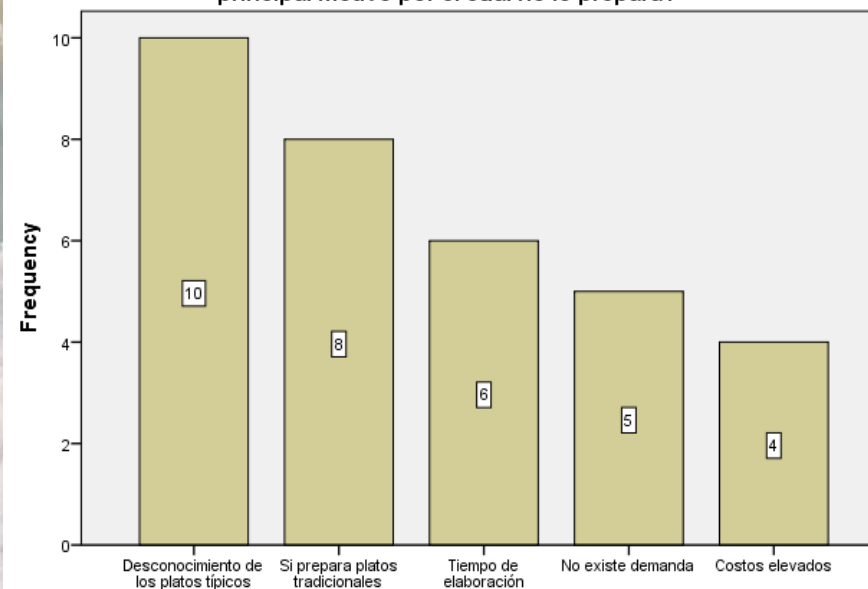
	Frecuencia	Porcentaje
Todas	21	63,6
Platos típicos de la comunidad	8	24,2
Nacional	3	9,1
Nacional e internacional	1	3,0
Total	33	100,0



Si dentro de su respuesta, No esta los platos típicos de la comunidad. ¿Cuál es el principal motivo por el cual no lo prepara?

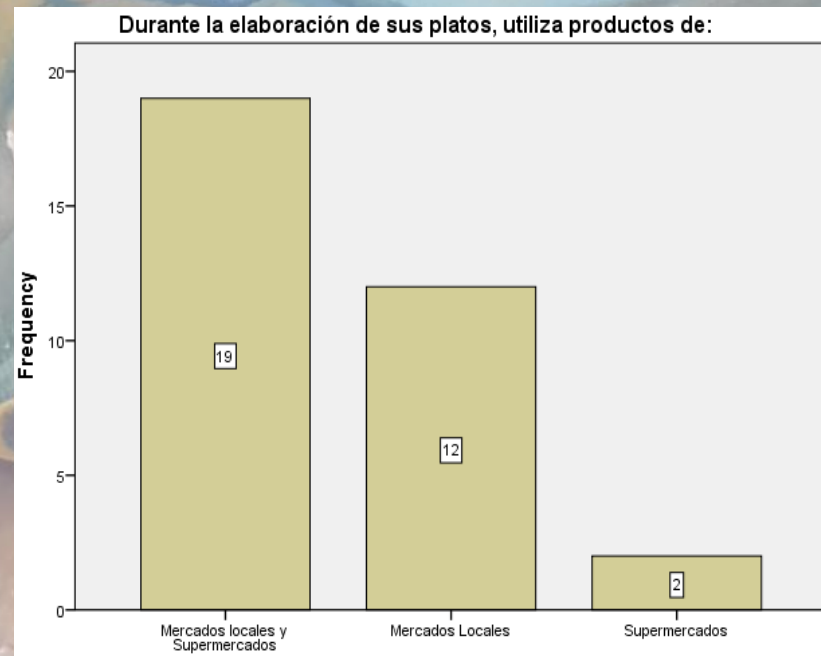
	Frecuencia	Porcentaje
Desconocimiento de los platos típicos	10	30,3
Si prepara platos tradicionales	8	24,2
Tiempo de elaboración	6	18,2
No existe demanda	5	15,2
Costos elevados	4	12,1
Total	33	100,0

Si dentro de su respuesta, No esta los platos típicos de la comunidad. ¿Cuál es el principal motivo por el cual no lo prepara?



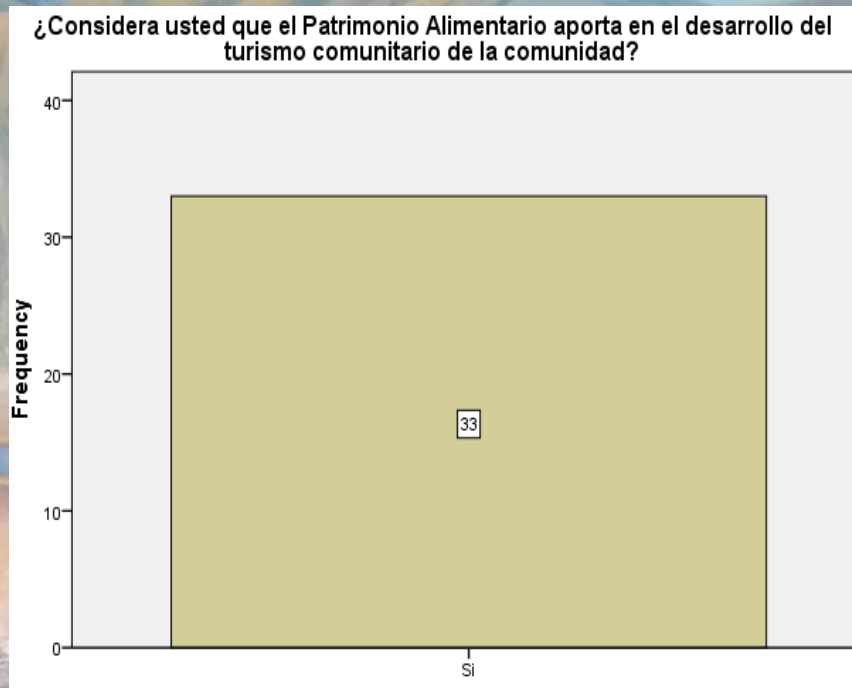
Durante la elaboración de sus platos, utiliza productos de:

	Frecuencia	Porcentaje
Mercados locales y Supermercados	19	57,6
Mercados Locales	12	36,4
Supermercados	2	6,1
Total	33	100,0



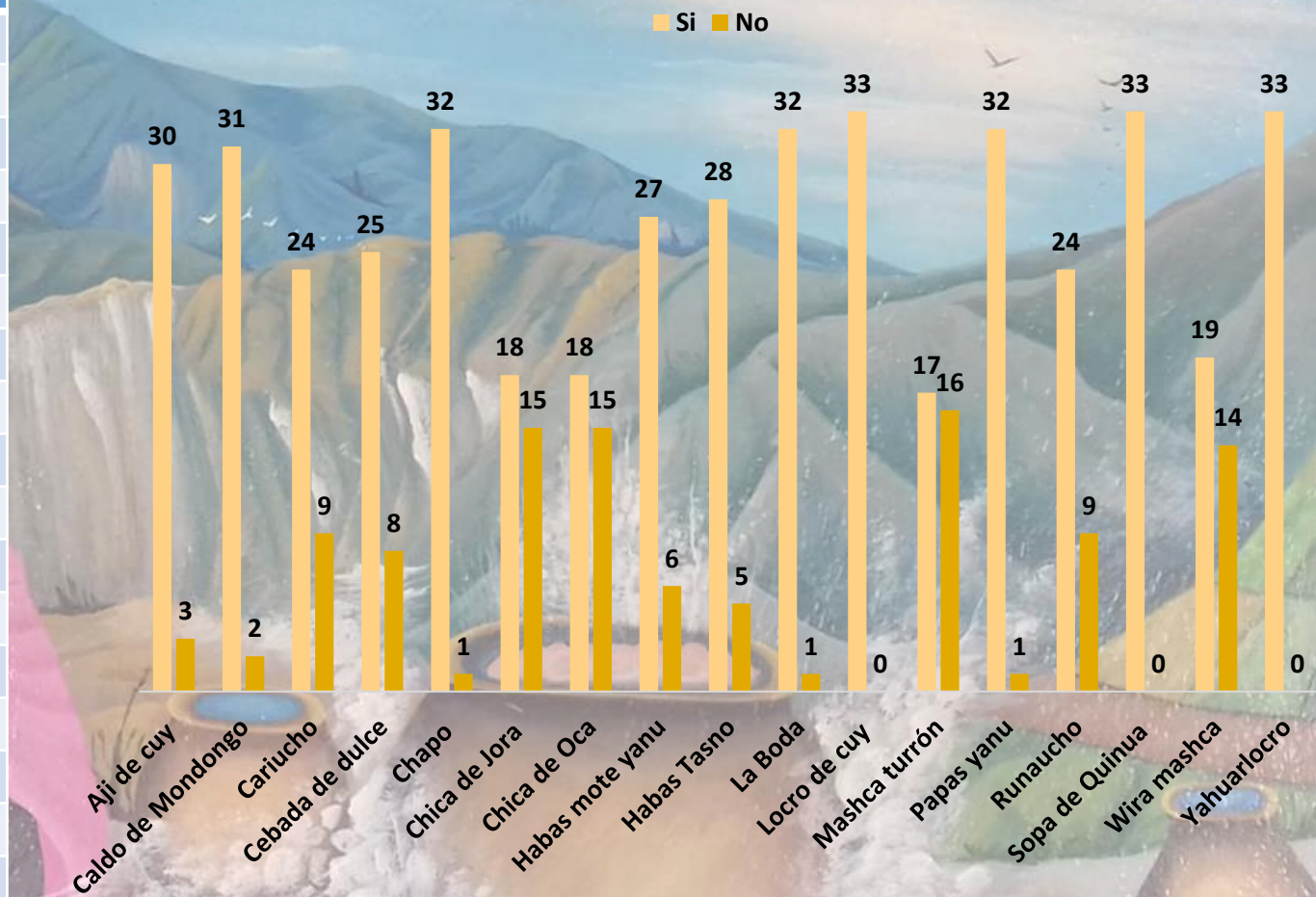
¿Considera usted que el Patrimonio Cultural Alimentario aporta en el desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	33	100,0



De la siguiente lista de Patrimonio Cultural Alimentario, Cual conoce usted:

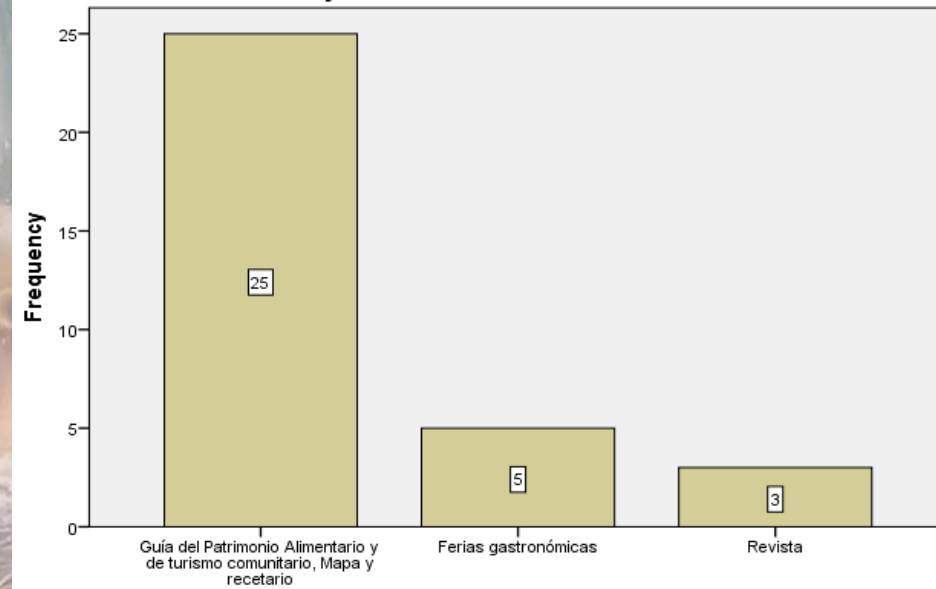
Nombre del plato	Si	No
Ají de cuy	30	3
Caldo de Mondongo	31	2
Cariucho	24	9
Cebada de dulce	25	8
Chapo	32	1
Chica de Jora	18	15
Chica de Oca	18	15
Habas mote yanu	27	6
Habas Tasno	28	5
La Boda	32	1
Locro de cuy	33	0
Mashca turrón	17	16
Papas yanu	32	1
Runauchu	24	9
Sopa de Quinua	33	0
Wira Mashca	19	14
Yahuarlocro	33	0



¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?

	Frecuencia	Porcentaje
Guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario, Mapa y recetario	25	75,8
Ferias gastronómicas	5	15,2
Revista	3	9,1
Total	33	100,0

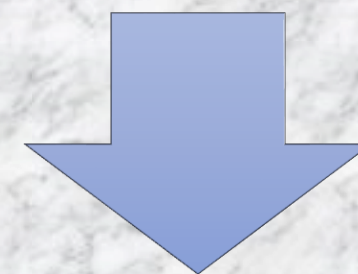
¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?



COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS



¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?



¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?

¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?

		Si	No	Total	
		341	6	347	
¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	Si	Recuento			
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	98,3%	1,7%	100,0%
	No	Recuento	32	53	
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	60,4%	39,6%	100,0%
Total		Recuento	373	400	
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	93,3%	6,8%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	104,887 ^a	1	,000		
Corrección de continuidad ^b	98,953	1	,000		
Razón de verosimilitud	65,939	1	,000		
Prueba exacta de Fisher				,000	,000
Asociación lineal por lineal	104,625	1	,000		
N de casos válidos	400				

a. 1 casillas (25,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 3,58.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2



**PLAN DE REVITALIZACIÓN DEL
PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LAS
COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA
PROVINCIA DE COTOPAXI**

JUSTIFICACIÓN

Se formulara programas y proyectos para la revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas



En el aspecto teórico aportará con información relevante y valiosa de las costumbres, tradiciones e ingredientes utilizados



personas que gustan de probar y consumir estos platos, sea el caso de turistas nacionales o internacionales o simplemente personas que disfrutan el comer bien.



Se beneficia principalmente las personas que forman parte de las comunidades indígenas así como quienes elaboran los platos patrimoniales

Matriz F.O.D.A aplicada al Patrimonio Cultural Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.

	Análisis Interno	Fortalezas	Debilidades
Análisis Externo		<p>F1. El patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas, en su mayor parte se los puede encontrar aun en casas o festividades.</p> <p>F2. Varios de los platos patrimoniales representan la identidad de las comunidades indígenas.</p> <p>F3. En las comunidades indígenas aún mantienen sus técnicas y utensilios para la elaboración de los platos.</p>	<p>D1. Insuficiente transmisión de saberes, técnicas para la preparación del patrimonio alimentario por parte de los detentores, como personas adultas que conocen su preparación.</p> <p>D2. Carencia de recursos ligados a la comunicación y difusión del patrimonio alimentario.</p> <p>D3. Escaso interés en seguir preparando los platos por parte de los hijos y jóvenes de la comunidad.</p>
Oportunidades		<p>FO (maxi-maxi)</p> <p>F1, O1. Aprovechar las políticas nacionales de conservación para generar alternativas adecuadas de revitalización y fomento del patrimonio alimentario.</p> <p>F2, O2. Consolidar relaciones entre detentores y entidades públicas para revitalización del patrimonio alimentario y la identidad local donde se propicie el interés del visitante.</p> <p>F3, O3. A través de las actividades turísticas comunitarias, fomentar la elaboración y consumo de platos patrimoniales.</p>	<p>DO (mini-maxi)</p> <p>D1, D3, O1. Incentivar a los detentores y personas de las comunidades indígenas al mejoramiento de las condiciones materiales de producción, distribución, presentación y difusión del patrimonio alimentario; propiciando el interés de los clientes como turistas por consumir los platos.</p> <p>D3, O3. Crear consciencia del valor cultural del patrimonio alimentario en las comunidades indígenas, mediante la participación e incursión del patrimonio en las actividades turísticas como aporte a su revitalización y fomento para su consumo.</p>
Amenazas		<p>FA (maxi-mini)</p> <p>F1, F2, A1. Establecer un control adecuado de respeto a las normativas vigentes, que apoyen el consumo de "Primero lo nuestro" y "Come sano, come con identidad".</p> <p>F2, F3, A3. Generar conciencia del patrimonio alimentario investigado a través de las festividades populares de la provincia como dentro de la producción y consumo de los turistas en las comunidades que desarrollen esta actividad como un medio de fomento y estímulo para su revitalización.</p>	<p>DA (mini-mini)</p> <p>D1, A1, A3. A través de ferias inclusivas, promover el consumo del patrimonio alimentario de la provincia, socializando el valor cultural de su elaboración con ello, la generación de réditos económicos del mismo.</p> <p>D2, D3, A3. Organizar talleres de capacitación en conjunto con entidades encargadas y pertinentes al tema, que vaya dirigida en específico a los detentores, hijos, y personas que guardan relación con la preparación de alimentos de la localidad, motivando de esta forma la adopción de esta actividad.</p>

PROPUESTA PARA REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

Misión

- Revitalizar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas, generando un aporte al fortalecimiento de turismo comunitario de la provincia de Cotopaxi.

Objetivos

- **General:**
 - Revitalizar el Patrimonio Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.
- **Específico**
 - Diseñar programas y proyectos que ayuden a la revitalización del patrimonio alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.
 - Elaborar una guía de patrimonio alimentario y turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

Resumen del Plan de Revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario

Ejes	Problemas	Soluciones	Programa	Proyecto	Entidades Responsables
Sociocultural	Introducción de nuevos hábitos y costumbres en las comunidades que han reemplazado los alimentos utilizados en recetas patrimoniales que eran de consumo diario y festivo de las personas.	Crear fuentes de concientización en las comunidades indígenas, para revitalizar y fortalecer el patrimonio alimentario	Programa de revitalización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	<ul style="list-style-type: none"> Taller/Conferencia de capacitación de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario Expo feria "Con sabor a lo nuestro, desde las manos de nuestros ancestros" 	<ul style="list-style-type: none"> Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio. Ministerio de Inclusión Económica y Social. GAD's cantonales y parroquiales. Universidades e Instituciones educativas de la provincia. Casa de la Cultura Benjamín Carrión de Latacunga.
Marketing	Inadecuado fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas en medios audiovisuales, impresos y uso de TIC's	Difusión de los saberes, técnicas, costumbres y recetas del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de Cotopaxi en audiovisuales, impresos y uso de TIC's	Programa de difusión del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	<ul style="list-style-type: none"> Adecuación de las páginas web oficiales de los GAD municipales de la provincia, añadiendo las manifestaciones en torno al patrimonio alimentario. Diseño de una guía del patrimonio alimentario y actividades turísticas de las comunidades indígenas de la provincia 	

Matriz de Marco Lógico programa 1.

	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN	Revitalización del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi	Desarrollo del Plan de revitalización en 4 meses	Avances, informes, grabaciones, fotografías,	Escasez de recursos y auspiciantes. Deficiente interés de autoridades.
OBJETIVO GENERAL	Diseñar un programa de revitalización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	Desarrollo de 2 proyectos	Informes, avances, actividades de cada proyecto	Desastres naturales. Desaprobación de proyectos. Viabilidad de los proyectos.
OBJETIVO ESPECIFICOS	1. Proponer un Taller/Conferencia de capacitación de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario 2. Planificar una Expo feria "Con sabor a lo nuestro, desde las manos de nuestros ancestros"	1 taller de capacitación de buenas prácticas de manipulación 1 feria	Avances del proyecto, realización de material didáctico. Cartas de compromiso, de responsabilidad, actas de reuniones.	Deficiente asistencia al taller, desinterés de las autoridades en la realización del taller. Escasos recursos financieros y falta de auspicios.
ACTIVIDADES		Presupuesto		
	1.1 Diagnostico de los problemas actuales en las comunidades y sus conocimientos en cuanto al patrimonio alimentario como un aporte al desarrollo del turismo comunitario.	\$100,00	Informes, entrevistas, matriz FODA	Desinterés por parte de los participantes Escasos de información. Apertura de instituciones.
	1.2 Elaboración del material didáctico para el taller/conferencia de buenas prácticas de manipulación.	\$100,00	Cuadernillos, presentaciones digitales, trípticos.	Falta de información. Escasos recursos financieros.
	1.3 Realización del taller/conferencia de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario.	\$900,00	Trípticos, pancartas, Publicaciones en revistas, comercios, transmisiones en medios de comunicación	Escasos de recursos financieros. Auspicios de entidades públicas y privadas.
	2.1 Preparación de reuniones con directivos, representantes e involucrados	\$100,00	Presentaciones digitales y en documentos.	Inasistencia de involucrados a las reuniones convocadas.
	el fomento del desarrollo de la feria del patrimonio alimentario.			
	2.2 Determinación de la fecha, lugar, temas, responsabilidades y costos de la feria	\$1.000,00	Posible cronograma de la feria	Desacuerdo en cuanto a la fecha y lugar de la feria.
	2.3 Ejecución de la feria para la revitalización y fomento del patrimonio cultural alimentario.	\$4.000,00	Cámaras, filmadoras, guía, trípticos.	Inasistencia de los involucrados y turistas en la feria. Mal clima.
Total		\$6.200		

Matriz de Marco Lógico programa 2.

	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN	Revitalización del Patrimonio Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi	Desarrollo del Plan de revitalización en 4 meses	Avances, grabaciones, Informes, Fotografías,	Escasez de recursos Escasez de Auspiciantes Deficiente interés de autoridades
OBJETIVO GENERAL	Diseñar un programa de difusión del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	Desarrollo de 2 proyectos	Informes, avances, actividades de cada proyecto	Desastres naturales. Desaprobación de proyectos. Viabilidad de los proyectos.
OBJETIVO ESPECIFICOS	1. Proponer una actualización de las páginas web oficiales de los GAD municipales de la provincia, añadiendo las manifestaciones en torno al patrimonio alimentario. 2. Diseñar una guía del patrimonio alimentario y actividades turísticas de las comunidades indígenas de la provincia.	Diseño de página web actualizada 1 guía	Avances del proyecto Contenidos de la página fotografías, videos. Fotografías, contenidos, publicaciones.	Desinterés de las autoridades en la actualización de sus páginas web. Escases de recursos financieros y falta de auspicios
ACTIVIDADES		Costos		
	1.1 Recolección de la información que se colocara en la página web.	\$200,00	Informes, entrevistas	Desinterés por parte de los participantes Escases de información
	1.2 Validación de la información recolectada.	\$50,00	Información recolectada, informe de validación	Falta de información Escasos recursos financieros
	1.3 Actualización de la página web.	\$100,00	Información recolectada y validada.	Escases de recursos financieros y auspicios
	2.1 Recopilación de información y fotografías para el diseño de la guía.	\$150,00	Cámara fotográfica, visitas de campo	Inadecuada recolección de información.
	2.2 Estructuración de contenidos de la guía	\$100,00	Contrato del diseñador, avances.	Retraso de la entrega por parte del diseñador.
	2.3 Diseño e impresión de la guía	\$100,00	Numero de impresiones de la guía y publicación	Escases de recursos económicos y auspicios.
Total		\$700,00		

Guía del Patrimonio Cultural Alimentario y Actividades Turísticas de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi

ESPE

Ministerio de Turismo y Patrimonio Cultural

Ministerio de Cultura y Patrimonio



GUÍA DEL PATRIMONIO CULTURAL

ALIMENTARIO Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE COTOPAXI

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Map showing the locations of 25 indigenous food items across the province of Cotopaxi. The items are numbered 1 through 25 and correspond to the list on the right.

1. Aji de Cuy
2. Borrego asado con papas
3. Caldo de gallina
4. Caldo de Mondongo
5. Cebada de dulce
6. Chapo
7. Chicha de Oca
8. Chicha criolla
9. Chufay
10. Habas mote yanu
11. Habas Taino
12. Kari-ucho
13. La boda
14. Locro de cuy
15. Mashca Turrón
16. Pan de trigo
17. Papas con Cuy
18. Papayantu
19. Queso cujado
20. Rima-ucho
21. Sopa de quinua
22. Sopa de borrego
23. Tingo pelado dulce
24. Wira Mashca
25. Yahuarlocro



LA BODA

DESCRIPCIÓN

También llamado "Buraucho", es un producto tradicional de las comunidades indígenas, es una sopa a base de harina de haba, arveja y cebada acompañado de carne de borrego y papas, se la servía en ocasiones especiales.

ESPACIOS DE CONSUMO

El producto se puede encontrar en escasas fiestas de Matrimonios en las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes:

Harina de haba Papas
Harina de cebada Mote
Harina de arveja
Carne de borrego o cuy
Sal
Cebolla blanca y ajo

PREPARACIÓN:

Cocinar el borrego en agua con cebolla blanca y sal hasta que la carne este suave. Incorporar la harina de haba, cebada y arveja. Agregar las papas. Servir con mote y pedazos de carne de borrego o cuy.

TÍPO: Sopa

ANCESTRALIDAD: Criollo

ÉPOCA DE CONSUMO: Festiva

ZONAS TRADICIONALES

DE CONSUMO: Pujli

PARROQUIA: Zumbahua

PROPIEDADES:

NUTRITIVAS: Es un plato muy completo y potente nutricionalmente debido a que contiene fibra soluble e insoluble, proteínas y carbohidratos; también vitaminas como tiamina, B1, riboflavina B2, niacina B3, ácido fólico B6, vitamina C, D, E, K; sales minerales como hierro, fósforo, magnesio, zinc, potasio, sodio, calcio, yodo.

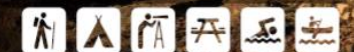
MEDICINALES: Presenta un aporte medicinal contra el estrés, fatiga y depresión. Ayuda a reducir la grasa presente en las arterias especialmente en las personas que sufren de altos niveles de colesterol así como, se le atribuye propiedades afrodisiacas así también ayuda a contrarrestar la anemia, ya que es un nutrimento que forma parte de la hemoglobina y es fundamental en la formulación de glóbulos rojos.

27



TURISMO COMUNITARIO

Es la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados, con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus Patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las Naciones y Pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados.



40

CONCLUSIONES

La fundamentación teórica de la investigación se encaminó al fortalecimiento de los conocimientos para el desarrollo del proyecto, mediante una conceptualización de los principales términos que fueron: patrimonio cultural alimentario, desarrollo de turismo comunitario y revitalización cultural, mismos que han facilitado el manejo y análisis de información recolectada a través de los diferentes capítulos que contiene el presente estudio

En la etapa del diagnóstico se aplicó las fichas de productos elaborados diseñadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, en donde se pudo obtener información relevante acerca del patrimonio cultural alimentario, dando como resultados la obtención de 25 platos patrimoniales, los cuales en su mayor parte aún son elaborados en algunas casas o por motivo de alguna festividad dentro de las comunidades

Mediante la aplicación de encuestas a los turistas tanto nacionales como extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa, se conoció las tendencias gastronómicas que poseen los turistas, manifestando que les gustaría saber y degustar los platos investigados, así como informarse de la importancia que poseen los mismos mediante una guía, en cuanto a las entrevistas realizadas a los prestadores de servicios del corredor Zumbahua-Chugchilán, se evidenció el conocimiento acerca del patrimonio cultural alimentario de la comunidad; cabe concluir que las dos partes manifestaron que el patrimonio alimentario sí aporta al desarrollo del turismo comunitario

El Plan de Revitalización diseñado para el Patrimonio Cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, permitió generar dos programas y cuatro proyectos que ayuden a la revitalización y fortalecimiento de los saberes, técnicas, utensilios y procesos utilizados en la preparación de los platos, mediante el desarrollo de uno de los proyectos, siendo este la elaboración de la guía del patrimonio cultural alimentario y turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

RECOMENDACIONES

Es importante que en toda alternativa de revitalización se tengan bien definidas las competencias de las instituciones y organizaciones seccionales de turno, para que ejerzan el papel de actores para un adecuado proceso de conservación y fomento del patrimonio cultural alimentario, donde se ponga en marcha el cumplimiento de los proyectos presentados, así como la organización y difusión del patrimonio mediante talleres, ferias y material didáctico con el fin de dar a conocer la importancia que tiene el patrimonio alimentario de las comunidades.

Se recomienda un contacto directo con el objeto de estudio debido a la importancia que tiene la investigación exploratoria en el campo, ya que es la base teórica y metodológica sobre la cual se desarrolla el estudio, manteniendo una estrecha comunicación entre detentores y actores locales con el realismo pertinente en el desarrollo óptimo de este tipo de estudios

Mantener a las comunidades en constantes capacitaciones acerca de la importancia que tiene el patrimonio cultural alimentario, no solo como una forma de alimentación cotidiana o festiva, sino más bien que puede contribuir en el desarrollo del turismo comunitario.

Investigaciones que permitan la revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario en una comunidad, deberían ser tomadas en cuenta para el fomento y desarrollo del turismo comunitario, además se invita a que este tipo de estudios sean publicados y a su vez, sean un soporte informativo para futuras investigaciones

**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**



THEY
GASTRONOMIC
ANDEN