



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

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

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

**TEMA: ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA
PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA.**

AUTORA: AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH

DIRECTOR: LIC. GUANOLUISA CHUQUI, ISMAEL JOFFRE

LATACUNGA

2018



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

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, “ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA” realizado por la Señorita AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH, 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 AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 28 de noviembre del 2018

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir 'Ismael Guanoluisa' con un número '3777' debajo.

Lic. Ismael Guanoluisa

DIRECTOR



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH, con cédula de identidad N° 050399846-0, declaro que este trabajo de titulación “ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA” 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.

Latacunga, 28 de noviembre del 2018

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized letters, is written above a horizontal line.

Aimacaña Jami Tania Lisbeth

C.C.: 050399846-0



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

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

AUTORIZACIÓN

Yo, AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación “ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA” cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

Latacunga, 28 de noviembre del 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'AIMA', written over a horizontal line.

Aimacaña Jami Tania Lisbeth

C.C.: 050399846-0

DEDICATORIA

“Odié cada minuto de entrenamiento, pero dije, no te rindas. Sufre ahora y vive el resto de tu vida como un campeón.”

Muhammad Ali

El presente trabajo lo dedico en primer lugar a Dios por bendecirme con la vida y sabiduría para poder cumplir mis metas, por estar presente y acompañarme durante toda mi formación académica permitiéndome así culminar esta etapa que me llena de satisfacción.

A la memoria de mi entrañable abuelita; gracias mamita por tus gratos consejos lo conservaré conmigo el resto de mi vida.

A mi madre y padre quienes son fuente infinita de inspiración y ejemplo de lucha constante, agradecerles por su amor y apoyo incondicional, gracias a ustedes alcance cumplir esta meta.

A mis hermanitos y a mí adorada hermana por haber estado siempre al pendiente, gracias por sus consejos y apoyo.

Con mucho amor y cariño; sin ustedes nada de esto sería posible.

Aimacaña Jami Tania Lisbeth

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios por la oportunidad de estar aquí compartiendo esto con ustedes, y te agradezco Señor por estar presente en mi vida y por haberme bendecido con mi familia y amigos.

Le agradezco a mis Padres María y Marco, quienes siempre han estado al pendiente apoyándome y animándome para no desfallecer, gracias por sus sacrificios, sus esfuerzos y sobre todo gracias por su amor incondicional, para mí son mi mayor tesoro y fuente de inspiración para seguir adelante.

A mis hermanos Javier, Stalin, y Diana, por su ejemplo de: sacrificio, esfuerzo y perseverancia, les agradezco por transmitirme toda su sabiduría y cariño de hermanos, son muy importantes en mi vida.

A mi ser especial, quien se convirtió en un gran compañero, y a quien gran admiro gracias por tus consejos y por estar ahí junto a mí.

A mí estimado tutor Lic. Ismael Guanoluisa quien, con su conocimiento, paciencia, apoyo, exigencias y experiencia supo encaminar exitosamente la culminación de la presente investigación, así mismo, agradezco a todos mis maestros que supieron impartirnos sus conocimientos y anécdotas durante las clases, infinitamente gracias.

A mis queridas amigas, con quienes compartimos experiencias extraordinarias, gracias por los momentos vividos sin duda perduraran en el tiempo, y en especial, le agradezco a una amiga con quien compartí tristezas y alegrías, y es símbolo de fortaleza mi cariño infinito para contigo.

Finalmente agradezco a todas las personas que formaron parte de la investigación y me permitieron ser partícipe de la gran labor que realizan, sin duda les estoy eternamente agradecida.

Aimacaña Jami Tania Lisbeth

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA

CERTIFICACIÓN	i
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTOS	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xiii
RESUMEN	xv
ABSTRACT	xvi

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

1.1.	Antecedentes	1
1.2.	Planteamiento del problema	2
1.3.	Formulación del problema	4
1.4.	Justificación	4
1.5.	Objetivos	5
1.5.1.	Objetivo general	5
1.5.2.	Objetivos específicos	5

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1.	Patrimonio	6
2.2.	Patrimonio cultural	7
2.3.	Patrimonio cultural inmaterial	7
2.3.1.	Clasificación del patrimonio cultural inmaterial	8
2.4.	Patrimonio alimentario	8

		vii
2.4.1.	Cultura alimentaria	9
2.4.2.	Sistema alimentario	9
2.4.3.	Gastronomía	9
2.4.4.	Patrimonio natural alimentario	10
2.4.5.	Patrimonio cultural alimentario	11
2.5.	Turismo	14
2.5.1.	Turismo de naturaleza	15
2.6.	Guía	20
2.7.	Guía turística	20
2.8.	Plan	20
2.9.	Plan de promoción y difusión (pasos)	21
2.10.	Marco lógico	22
2.11.	Fundamentación legal	22
2.11.1.	Constitución Política del Ecuador	22
2.11.2.	Plan Nacional del Buen Vivir	24
2.11.3.	Ley de Turismo	24
2.12.	Caracterización de la zona de estudio	25
2.12.1.	Cantón Rumiñahui	25

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO

3.1.	Diagnóstico del patrimonio alimentario	32
3.1.1.	Revisión bibliográfica	34
3.1.2.	Identificación de informantes	35
3.1.3.	Investigación de campo	38
3.1.4.	Ficha del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui	40
3.1.5.	Presentación de fichas	68

CAPÍTULO IV

MARCO METODOLÓGICO

4.1.	Marco metodológico	98
------	--------------------------	----

		viii
4.2.	Enfoque	98
4.3.	Modalidad de Investigación	98
4.3.1.	Investigación de campo	99
4.3.2.	Investigación documental- bibliográfica	99
4.4.	Tipo de Investigación	99
4.4.1.	Investigación descriptiva	99
4.4.2.	Investigación Exploratorio	99
4.5.	Población y muestra	100
4.5.1.	Muestra	102
4.6.	Operacionalización de variables	103
4.7.	Técnicas de recolección de información	103
4.8.	Procesamiento y análisis de resultados	105
4.8.1.	Análisis de las encuestas dirigidas hacia los turistas que ingresan al cantón Rumiñahui	105

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1.	Introducción.....	176
5.2.	Justificación.....	177
5.3.	Patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.....	177
5.4.	Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.....	178
5.5.	Instituciones y Organizaciones encargadas de la promoción del fomento patrimonio alimentario y turismo gastronómico	180
5.6.	Matriz FODA del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui	181
5.7.	Misión de la Guía de turismo gastronómico	182
5.8.	Objetivo general	182
5.8.1.	Objetivos específicos.....	182
5.8.2.	Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui	183
5.9.	Guía turística gastronómica del cantón Rumiñahui	188
5.9.1.	Diseño de la guía	188

5.9.2.	Contenido de la guía de saberes gastronómicos	189
--------	---	-----

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1.	Conclusiones	192
------	--------------------	-----

6.2.	Recomendaciones	193
------	-----------------------	-----

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	194
---	-----

ANEXOS	200
---------------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	<i>Clasificación del patrimonio cultural inmaterial</i>	8
Tabla 2.	<i>Componentes de productos primarios</i>	12
Tabla 3.	<i>Componente de productos elaborados</i>	13
Tabla 4.	<i>Clasificación del turismo gastronómico</i>	19
Tabla 5.	<i>Constitución política del Ecuador</i>	23
Tabla 6.	<i>Ley de Turismo</i>	24
Tabla 7.	<i>División política</i>	26
Tabla 8.	<i>Distribución de la población (2010), según sector urbano y rural a nivel parroquial</i>	27
Tabla 9.	<i>Principales actividades del Cantón Rumiñahui</i>	28
Tabla 10.	<i>Áreas de Patrimonio Cultural</i>	29
Tabla 11.	<i>Patrimonio Natural</i>	30
Tabla 12.	<i>Bibliografía Investigada</i>	34
Tabla 13.	<i>Lista de informantes</i>	35
Tabla 14.	<i>Informantes</i>	37
Tabla 15.	<i>Patrimonio Alimentario</i>	38
Tabla 16.	<i>Producto y Detentor</i>	39
Tabla 17.	<i>Ficha de productos elaborados</i>	46
Tabla 18.	<i>Ficha de productos primarios</i>	51
Tabla 19.	<i>Cuadro comparativo de la elaboración de los distintos platos tradicionales</i>	53
Tabla 20.	<i>Lista de informantes</i>	101
Tabla 21.	<i>Lista de detentores</i>	101
Tabla 22.	<i>Fuentes y técnicas de recolección de datos</i>	103
Tabla 23.	<i>Género del turista</i>	105
Tabla 24.	<i>Edad del Turista</i>	106
Tabla 25.	<i>Formación académica</i>	107
Tabla 26.	<i>Actividad profesional</i>	108

Tabla 27.	<i>Lugar de origen</i>	109
Tabla 28.	<i>País de origen</i>	110
Tabla 29.	<i>Provincia de origen</i>	111
Tabla 30.	<i>¿Es la primera vez que visita el cantón Rumiñahui?</i>	112
Tabla 31.	<i>¿Cuántos días va a quedarse en el cantón Rumiñahui?</i>	113
Tabla 32.	<i>¿Usted, que días prefiere visitar el cantón Rumiñahui?</i>	114
Tabla 33.	<i>¿Cuáles son los principales motivos por los que usted visitó el cantón Rumiñahui?</i>	115
Tabla 34.	<i>¿Cuándo usted visita el cantón lo hace acompañado de?</i>	116
Tabla 35.	<i>¿Usted por qué medios de información consulta acerca de la oferta gastronómica del destino a visitar?</i>	117
Tabla 36.	<i>¿Usted ha visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de su gastronomía?</i>	118
Tabla 37.	<i>¿Qué actividades relacionadas al turismo gastronómico ha realizado durante su estancia en el cantón Rumiñahui?</i>	119
Tabla 38.	<i>Para usted, ¿Cuáles son los motivos principales para realizar un viaje gastronómico?</i>	120
Tabla 39.	<i>Jerarquice siendo el 6 el de mayor preferencia y el 1 el menor, ¿Que parroquia visitaría para degustar de los platos tradicionales del cantón Rumiñahui?</i>	121
Tabla 40.	<i>¿Conoce usted que productos se cultivan y/o crían en el cantón Rumiñahui?</i>	122
Tabla 41.	<i>¿Qué parroquia visitaría para apreciar los productos de la zona?</i>	123
Tabla 42.	<i>Escriba los 3 primeros platos que más le agrada consumir cuando visita el cantón Rumiñahui</i>	124
Tabla 43.	<i>Escriba los 3 primeros productos que le ha gustado observar y/o comprar cuando visita el cantón Rumiñahui</i>	125
Tabla 44.	<i>¿Cuánto invierte generalmente durante su visita en alimentación?</i>	126
Tabla 45.	<i>¿Usted conoce algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?</i>	127

Tabla 46.	<i>¿Considera usted que la identificación del patrimonio alimentario contribuiría al impulso del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?.....</i>	128
Tabla 47.	<i>¿Considera usted que debería existir algún medio que difunda el patrimonio alimentario del cantón?</i>	129
Tabla 48.	<i>De ser su respuesta positiva ¿Cuál considera usted, el medio más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?</i>	130
Tabla 49.	<i>Definición de estrategia.....</i>	168
Tabla 50.	<i>Evaluación de los platos tradicionales del cantón Rumiñahui</i>	172
Tabla 51.	<i>Ejecución de los resultados</i>	174
Tabla 52.	<i>Preparaciones Patrimoniales</i>	175
Tabla 53.	<i>Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui – Productos elaborados</i>	178
Tabla 54.	<i>Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui – Productos primarios</i>	179
Tabla 55.	<i>Instituciones y Organizaciones encargadas de la promoción del fomento patrimonio alimentario y turismo gastronómico.....</i>	180
Tabla 56.	<i>Matriz FODA.....</i>	181
Tabla 57.	<i>Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.....</i>	183
Tabla 58.	<i>Matriz de marco lógico promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui</i>	184
Tabla 59.	<i>Cronograma.....</i>	186
Tabla 60.	<i>Presupuesto de la elaboración e impresión de la guía turística gastronómica ...</i>	191

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Género del turista.....	105
Figura 2	Edad del Turista.....	106
Figura 3	Formación académica	107
Figura 4	Actividad profesional	108
Figura 5	Lugar de origen.....	109
Figura 6	País de origen.....	110
Figura 7	Provincia de origen	111
Figura 8	¿Es la primera vez que visita el cantón Rumiñahui?	112
Figura 9	¿Cuántos días va a quedarse en el cantón Rumiñahui?	113
Figura 10	¿Usted, que días prefiere visitar el cantón Rumiñahui?	114
Figura 11	¿Cuáles son los principales motivos por los que usted visitó el cantón Rumiñahui?.....	115
Figura 12	¿Cuándo usted visita el cantón lo hace acompañado de?	116
Figura 13	¿Usted por qué medios de información consulta acerca de la oferta gastronómica del destino a visitar?.....	117
Figura 14	¿Usted ha visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de su gastronomía?	118
Figura 15	¿Qué actividades relacionadas al turismo gastronómico ha realizado durante su estancia en el cantón Rumiñahui?.....	119
Figura 16	Para usted, ¿Cuáles son los motivos principales para realizar un viaje gastronómico?.....	120
Figura 17	Jerarquice siendo el 6 el de mayor preferencia y el 1 el menor, ¿Que parroquia visitaría para degustar de los platos tradicionales del cantón Rumiñahui?.....	121
Figura 18	¿Conoce usted que productos se cultivan y/o crían en el cantón Rumiñahui?.....	122
Figura 19	¿Que parroquia visitaría para apreciar los productos de la zona?	123

Figura 20	Escriba los 3 primeros platos que más le agrade consumir cuando visita el cantón Rumiñahui	124
Figura 21	Escriba los 3 primeros productos que le ha gustado observar y/o comprar cuando visita el cantón Rumiñahui.....	125
Figura 22	¿Cuánto invierte generalmente durante su visita en alimentación?.....	126
Figura 23	¿Usted conoce algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?.....	127
Figura 24	¿Considera usted que la identificación del patrimonio alimentario contribuiría al impulso del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?.....	128
Figura 25	¿Considera usted que debería existir algún medio que difunda el patrimonio alimentario del cantón?	129
Figura 26	De ser su respuesta positiva ¿Cuál considera usted, el medio más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?.....	130

RESUMEN

El patrimonio alimentario es un elemento que representa la identidad de un territorio, debido a que la acción de alimentarse se relaciona a significados históricos, culturales que lleva consigo la elaboración de un plato. Cada preparación conlleva: tradiciones, saberes agrícolas, mitos, relatos y rituales que se asocian a las costumbres que son transmitidas de generación a generación. Basados en esta concepción la investigación tuvo como propósito analizar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui como un factor generador del turismo gastronómico. Para ello, se utilizó la investigación científica, bajo una modalidad de investigación documental y de campo. Para determinar e inventariar el patrimonio alimentario de la zona de estudio se utilizó la metodología de las fichas tanto para productos elaborados como primarios establecida por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, logrando así identificar y describir diecisiete elaboraciones emblemáticas; entre bebidas, platos fuertes, postres y cucayos, y doce productos primarios; entre vegetales y animales. La muestra utilizada fue de 384 visitantes (nacionales y extranjeros); en la recolección de fuentes primarias se realizó mediante las técnicas de: observación, encuesta, entrevista y para las fuentes secundarias se aplicó el análisis documental y de contenido. Determinando que, el patrimonio alimentario resalta las creencias, conocimientos y prácticas heredadas en la elaboración de los platos propios de un territorio impulsando así el interés de los visitantes por realizar turismo gastronómico.

PALABRAS CLAVE:

- **PATRIMONIO ALIMENTARIO**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **IDENTIDAD CULTURAL**
- **PRODUCTOS PRIMARIOS**
- **PRODUCTOS ELABORADOS**

ABSTRACT

The culinary heritage is an element that represents the identity of a territory, as feeding relates to historical, cultural backgrounds comprised in the elaboration of a dish. Each preparation involves traditions, agricultural knowledge, myths, stories and rituals associated to the costumes that are passed on from generation to generation. Based on this view, the purpose of this research was to analyze the culinary heritage of canton Rumiñahui as a factor that generates gastronomic tourism. This was a scientific study, carried out through documentary and field research. The culinary heritage of the area studied was determined and inventoried by means of index cards for primary products established by the Ministry of Culture and Heritage, which allowed to identify and describe seventeen signature elaborations, such as main dishes, desserts and *cucayos*; and twelve primary products, between vegetables and animals. The sample used were 384 visitors (national and foreigners). The gathering of primary sources was made through observation, survey, interview; and for the secondary sources, it was used the documentary and content analysis. It was determined that the culinary heritage highlights the beliefs, knowledges and customs inherited for the elaboration of dishes of an area, stimulating the interest of the visitors in gastronomic tourism.

KEYWORDS:

- **CULINARY HERITAGE**
- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **CULTURAL IDENTITY**
- **PRIMARY PRODUCTS**
- **PROCESSED PRODUCTS**

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

1.1. Antecedentes

Espeitx (2004), en su investigación titulada “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, menciona lo siguiente:

Cada día se considera al patrimonio cultural, como un recurso turístico. Los márgenes de definición de este son ampliados simultáneamente al uso brindado. En una sociedad la cultura alimentaria puede ser potencialmente patrimonializable, en pro del progreso del turismo. Se puede realizar mediante distintos métodos, algunos de estos son muy propios. (p.1)

El patrimonio alimentario es consignado dentro de espacios relevantes en distintos modelos de turismo que en la actualidad parecen proliferar, tales como: agroturismo, turismo rural, ecoturismo, entre otros..., los platos y productos patrimonializados surgen como parte substantiva del paquete, permitiendo así identificar los aspectos culturales de una localidad específica. La patrimonialización exitosa de platos y productos una población trae como resultado que estos se transformen en verdaderos recursos turísticos. (Espeitx, 2004)

Del mismo modo Mascarenhas y Gândara (2010), en la investigación que desarrollaron denominada: “Producción y transformación territorial, la gastronomía como atractivo turístico”, señala que la gastronomía puede ser estudiada como un componente que actúa en el espacio natural- social, mediante una visión influenciada en la producción y transformación del espacio regional; en donde el turismo debe surgir como un instrumento dinámico en la estructuración espacial estimulando la diversidad de un territorio y que mejor hacerlo a través de las raíces gastronómicas permitiendo así la participación entre la comunidad y el visitante. (p. 1-16).

Así mismo el artículo publicado en el año (2007) por el licenciado Simão Oliveira, cuya investigación fue la siguiente: “La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada – Portugal”, menciona que el turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en Portugal al igual que en muchos países, siendo relevante que se aproveche estos recursos para el fomento de las actividades turísticas. No obstante, discrepando de otros lugares

el fenómeno no ha sido muy analizado y generalmente se estudia como parte del negocio de restaurantes y hotelería (p.1).

Para Barrera & Bringas. (2008), la perspectiva del turismo que predomina en relación a la gastronomía es reducida; asociándose frecuentemente a los restaurantes y cocina; siendo un mundo llamado por los cocineros casi sin participación de los agricultores, por lo que no se debe desnaturalizar el significado del alimento, ya que un producto cultural deriva del trabajo de un agricultor, por tal motivo, las poblaciones se valoran por los olores, colores y sabores de las comidas que poseen un atributo histórico. (p. 2).

El Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador en el año 2013 ejecutó el proyecto denominado Patrimonio Alimentario, cuya finalidad fue revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local, en donde se crearon 9 fascículos que expone la riqueza gastronómica ecuatoriana y la importancia de los productos que son utilizados para la elaboración de los platillos.

Este tipo de investigaciones han contribuido a determinar el tema de investigación, en donde se pretende analizar en primera instancia el patrimonio alimentario, identificando los productos y los platos/bebidas tradicionales que se realizan dentro del cantón y posteriormente utilizar esta información para promover el turismo gastronómico.

1.2. Planteamiento del problema

De acuerdo a López & Margarida. (2011), en la actualidad, la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción de turistas/visitantes hacia los destinos turísticos, por lo que es indispensable considerar y definir la importancia del patrimonio alimentario a fin de contribuir a la experiencia que un viajero desea encontrar como parte de la expresión cultural del espacio geográfico que visita. (p.1).

La alimentación de cada pueblo no ha dejado de evolucionar y se presentan nuevas alternativas de alimentación que han sido impuestas por la moda y la globalización industrial, en donde el factor principal en la evolución de la alimentación se lo atribuye al beneficio económico de quienes lo transforman, transportan y comercializan. Por lo que, el abandono de las prácticas tradicionales en la preparación de distintos platillos, son por motivos económicos y tiempo; puesto que se busca rapidez en la elaboración de los mismos, estos factores disminuyen la calidad nutricional y alteran el sabor de un plato tradicional, consecuentemente se van perdiendo cultivos

primarios, debido a que sustituyen ingredientes relevantes por productos manufacturados de baja calidad. (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Por lo que en el año 2013 el Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecutó el proyecto denominado Patrimonio Alimentario, el mismo que busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana mediante la identificación de productos naturales y productos elaborados que forman parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos, además la forma de promocionar y divulgar el patrimonio alimentario fue mediante publicaciones realizadas en distintos números con el fin de mostrar la relevancia de los alimentos en todos los procesos (producción, preparación y consumo) (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Los valores internos de las distintas culturas de Ecuador, se reconocen mediante las tradiciones alimenticias.

Para que un país no pierda oportunidades económicas es necesario que tenga una gastronomía propia, fuerte y conocida, ya que así se diversifica la economía local transformándose en la mejor manera de distribuir los recursos al generar un importante movimiento comercial, desde la producción de insumos básicos hasta la venta de alimentos a la población de forma cotidiana, así como al turismo nacional y extranjero (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

El cantón Rumiñahui, considerado el corazón del Valle de los Chillos, se encuentra ubicado en la provincia de Pichincha, en los últimos años se ha convertido en un emporio de comercio y de turismo (Rumiñahui Gobierno Municipal, 2016). Todo el cantón posee una variada gastronomía, uno de los iconos gastronómicos es el afamado “hornado”, el cual es degustado por propios y extraños, sin embargo, existen otros platos que, debido al surgimiento de nuevas tendencias alimenticias, al desinterés y la poca información se ha desvalorizado por completo.

De igual manera, Zapata (2014), en su investigación titulada, “Creación de una ruta gastronómica para el cantón Rumiñahui”, manifiesta que existen platos que han perdido identidad debido a las nuevas generaciones, ya que desconocen su auténtica preparación puesto que no han quedado plasmados de forma escrita, razón por la cual se pretende recopilar y documentar aquellos platos, bebidas y productos con valor patrimonial, para posteriormente impulsar la actividad turística.

Para Hajalager&Corigliano citado por Moreira. (2006), el componente alimentario es tanto un servicio inherente al sistema turístico como una motivación del viaje, la gastronomía no suele ser siempre la motivación principal, esta se activa en articulación con los recursos naturales y

culturales de un determinado lugar, de la misma forma María Manuel Valagãocitado por Moreira. (2006), menciona que la valoración de las tradiciones alimenticias está constituida como un factor de promoción de la identidad cultural, es más, contribuye al apego de raíces e interés por la cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos. (p.4-6).

Es por ello que, es indispensable analizar el patrimonio alimentario para proporcionar un sentido de identidad a los visitantes y su misma población, y a su vez la investigación es una forma de procesar y presentar la información recogida de un territorio, y posteriormente utilizarla como un recurso estratégico para impulsar el turismo gastronómico, el mismo que contribuirá consecutivamente a generar ingresos económicos en el destino mejorando la calidad de vida de los habitantes.

1.3. Formulación del problema

¿El escaso conocimiento y la desvalorización del patrimonio alimentario han limitado la generación del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?

1.4. Justificación

La presente investigación consiste en realizar un análisis del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, como una perspectiva del turismo gastronómico, primeramente, es prioritario mencionar que la investigación aportará desde un aspecto teórico con información favorable para entender la dimensión de estudio del patrimonio alimentario y turismo gastronómico. El análisis del patrimonio alimentario busca identificar los productos propios de la zona y platos típicos que son elaborados por los habitantes del cantón; un importante recurso que permite fomentar e intensificar la difusión de su cultura, puesto que la gastronomía se ha convertido en un factor clave para la atracción de viajeros hacia los destinos turísticos.

Del mismo modo, aportará desde un aspecto metodológico, por lo tanto, servirá de guía para el desarrollo de nuevos temas relacionados a la presente investigación ya sean aplicados dentro del mismo campo de estudio u otro.

El presente proyecto es una investigación de campo, puesto que se indagará dentro de las parroquias que conforman el cantón Rumiñahui, identificando a los principales productores y

establecimientos que expendan platos típicos por lo que los beneficiarios directos serán las parroquias de Sangolquí, San Rafael, Fajardo, Rumipamba, Cotogchoa, San Pedro; en donde el principal objetivo es recopilar y documentar el patrimonio alimentario.

Álvarez & Sammartino (2009), mencionan que los alimentos y las comidas con sello local y regional cumplen un rol importante no solo por la acción de comer durante la experiencia turística, sino más bien por la propia experiencia gastronómica que permite entablar una importante fuente de dialogo intercultural en las sociedades contemporáneas. (p.2).

Por lo que es trascendental y prioritario el aporte a la cultura gastronómica mediante la identificación de productos autóctonos y platos preparados a través de los mismos, además, es de vital importancia plantear estrategias que permitan la difusión del Patrimonio Alimentario y que alcance al público objetivo, para que tanto los turistas y la misma población se orienten sobre los productos y platos típicos que existen en el cantón, y con ello impulsar el turismo gastronómico de la localidad que indirectamente favorecerá a todas las familias involucradas en la actividad alimentaria generando así mayores ingresos económicos y mejorando su estilo de vida.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Analizar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui como un factor generador del turismo gastronómico.

1.5.2. Objetivos específicos

- Desarrollar la fundamentación teórica para sustentar bibliográficamente la investigación.
- Diagnosticar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
- Diseñar una propuesta orientada a la difusión del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo tiene como objetivo realizar la fundamentación teórica que respalde la investigación, por lo que contiene los referentes bibliográficos relacionados a las variables de estudio: la variable independiente que es patrimonio alimentario y la variable dependiente, el turismo gastronómico.

2.1. Patrimonio

DeCarli citado por Canchiña, (2016), con relación a la definición del patrimonio señala:

Patrimonio al legado material e inmaterial que nos ha sido heredado por todas las culturas indígenas ecuatorianas y el mestizaje resultado de la colonización española, debe ser conservarlo para las futuras generaciones. Con el propósito de salvaguardar, seguir y ampliar la herencia cultural. (p.19).

El patrimonio proviene de la herencia de los padres, aquellos bienes que han sido heredados por parte de nuestros ascendientes y que posteriormente se convierte en nuestra herencia(Díaz, 2010, p.3).

La UNESCO citada por Crespi&Planells, (2003), propuso definir el “patrimonio como el conjunto de elementos naturales y culturales, tangibles e intangibles, que son heredados del pasado o creados recientemente.” (p.13).

Según la UNESCO citada por Fundación ILAM (2017), el patrimonio se subdivide en: cultural, Cultural- Natural, natural. El propósito de esta división es reunir diferentes tipos de bienes, facilitando el análisis y tratamiento; de igual manera el patrimonio cultural se clasifica en. Inmaterial y material.

En base a los autores mencionados se entiende por Patrimonio a los bienes materiales e inmateriales que una población posee, y que han sido heredados de generación en generación adquiriendo un gran valor significativo.

2.2. Patrimonio cultural

Enmarca un grupo de componentes simbólicos que configuran el gentilicio cultural de la zona donde se encuentren. Dentro de los patrimonios culturales se hallan: el arte, monumentos, obras literarias, museos, obras musicales, danzas, celebraciones festivas, leyendas, rituales, gastronomía y arquitectura (civil, militar, religiosa, industrial o popular)(Crespi&Planells, 2003, p. 13).

Arévalo, (2004), en su investigación denominada “La Tradición, el patrimonio y la identidad”, menciona lo siguiente:

De acuerdo a la división del patrimonio cultural, se establece que el patrimonio intangible muestra que las tradiciones y costumbres, los hábitos sociales y las prácticas relacionadas al ambiente, los rituales, los saberes ancestrales, la medicina tradicional, lenguas y expresiones verbales, entre otras conforman la identidad de una localidad o grupo social o étnico, representando así una gran fuente de creatividad e identidad. (p. 07).

Querol citado por González, (2016), define:

El patrimonio cultural es una expresión de las formas de vida desarrolladas por una comunidad y transmitidas de generación en generación, incluyendo costumbres, prácticas, lugares, objetos, expresiones artísticas y valores. A menudo se expresa como patrimonio cultural intangible o tangible, siendo parte de la actividad humana, el patrimonio cultural produce representaciones tangibles de los sistemas de valores, creencias, tradiciones y estilos de vida. (p. 3).

De manera que al hablar del Patrimonio cultural nos referimos a un grupo de bienes ya sean materiales e inmateriales que han sido heredados del pasado y que hoy en día son preservados y se buscan transmitirse a futuras generaciones para mantener la identidad cultural de dicha comunidad.

2.3. Patrimonio cultural inmaterial

Incluye voces, valores, tradiciones, historia oral. Popularmente esto se percibe a través de la cocina, la ropa, las formas de refugio, las habilidades y tecnologías tradicionales, las ceremonias religiosas, las artes escénicas, la narración de cuentos. (Hernández, 2011, p.4).

Según la UNESCO, citada por la Organización Mundial de Turismo, (2003), la importancia del Patrimonio cultural intangible es la manifestación cultural en sí, sino la riqueza de conocimientos y habilidades que se transmite de una generación a otra. El valor social y económico de esta transmisión de conocimiento es relevante para los grupos minoritarios y para los grupos sociales principales dentro de un Estado, y es tan importante para las naciones en desarrollo como para las desarrolladas.

2.3.1. Clasificación del patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial, se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos:

Tabla 1.

Clasificación del patrimonio cultural inmaterial

Tipo	Descripción
Las tradiciones y expresiones orales	El ámbito “tradiciones y expresiones orales” incluye aquellas formas habladas que sirven para mantener conocimientos, valores culturales y sociales y la memoria colectiva, tales como los proverbios, adivinanzas, cuentos, leyendas, canciones infantiles, plegarias o representaciones dramáticas. Las tradiciones y expresiones orales, según la UNESCO, sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales y son fundamentales para mantener vivas las culturas.
Las artes del espectáculo.	En esta categoría se incluyen la música tradicional, la danza y el teatro, pero también expresiones como la pantomima o la poesía cantada. Asimismo, se consideran los elementos materiales y los espacios relacionados con estas manifestaciones culturales, desde máscaras e instrumentos musicales a indumentaria, adornos o decorados.
Los usos sociales, rituales y actos festivos.	Este ámbito hace referencia a las costumbres que forman parte de la vida de comunidades y grupos, como elementos que reafirman su identidad y que en muchos casos están relacionados con acontecimientos significativos de la vida pública.
Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Este ámbito se refiere a los saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otras. Poseen un alto valor simbólico para la comunidad y son transmitidas de generación en generación.
Las técnicas ancestrales tradicionales	Este ámbito hace énfasis en las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración y no tanto en los productos en sí mismo, sino más bien a los procedimientos y habilidades para elaborar recipientes, objetos o elementos de las artes decorativas, hasta los requeridos para producir joyas, piezas de indumentaria y accesorios, instrumentos musicales o juguetes.

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2013)

2.4. Patrimonio alimentario

Según Moreira (2006), en su investigación titulada; memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos, hace mención que, para obtener la definición de este tipo de patrimonio, primeramente, se debe fundamentar sobre la cultura alimentaria, sistema alimentario y gastronomía para tal efecto se establece:

2.4.1. Cultura alimentaria

Se entiende como cultura alimentaria al conjunto de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas en la elaboración de los platos propios de un territorio que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país o comunidad.

2.4.2. Sistema alimentario

Se entiende por sistema alimentario al conjunto que conforman la cadena alimenticia, es decir la forma en que los hombres se organizan para alimentarse, esto incluye producción, procesamiento, comercialización, distribución y consumo.

2.4.3. Gastronomía

Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, (2013), menciona que la gastronomía involucra una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para lograr la satisfacción de la alimentación de los seres humanos.

Estableciendo que el patrimonio alimentario es el número de creencias, prácticas, representaciones y conocimientos, asociados a la ingesta de comida y son parte de la memoria colectiva de una localidad determinada.

De la misma manera con respecto al patrimonio alimentario, Unigarro. (2015), en su investigación titulada “Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano”, señala que es importante:

Con el fin de establecer lazos entre las localidades, el patrimonio alimentario es considerado como un número de conocimientos y saberes, así como la praxis culinarias y agrícolas

experimentando la internalización conjunta, apropiando material y simbólicamente para luego transmitirlo de generación a generación. (p.4).

Carrera citado por Unigarro. (2015), manifiesta lo siguiente:

Este valor patrimonial no se reconoce en cualquier conocimiento o práctica relacionada al alimento. Éste cobra sentido en aquellos sistemas alimentarios que han evolucionado al interior de cada cultura según sus necesidades de experimentación y adaptación; son reconocidos localmente como importantes símbolos de la memoria e identidad de los pueblos, resultando “adecuados en términos productivos nutricionales, y culturales. (p.4).

De igual manera el libro Manual para la Elaboración del Atlas de Patrimonio Alimentario de Carrera, García & Unigarro. (2014), menciona lo siguiente en cuanto al patrimonio alimentario:

De acuerdo cada cultura se desarrolla en la misma proporción sucede con los alimentos, mediante las formas más simples y eficaces de producirlos, creando elaboraciones gastronómicas más nutritivas y deliciosas. Este proceso toma siglos, y su resultado es que cada pueblo de la Tierra ha creado un conjunto de alimentos que resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto lo denominamos Patrimonio Alimentario. (p.12).

De modo que el patrimonio alimentario son aquellos conocimientos de prácticas gastronómicas que busca valorizar a los productos primarios y preparaciones que en muchos casos son consideradas como platos típicos de una cierta población y que son referentes de la identidad de una comunidad o una sociedad.

Así mismo Carrera, García & Unigarro. (2014), divide el patrimonio alimentario en, cultural y natural.

2.4.4. Patrimonio natural alimentario

Considerando el manual metodológico para la elaboración del Atlas de patrimonio alimentario, elaborado por Carrera, García & Unigarro. (2014), mencionan que el patrimonio natural alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara un platillo para el consumo humano, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño.

2.4.5. Patrimonio cultural alimentario

Está relacionado directamente a la forma como se preparan los platos y el conocimiento para aplicar las técnicas y tradiciones que se pasan de una persona a otra al transcurrir de los años (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

El manual metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario, se expone criterios para identificar el alimento patrimonial, los mismos que se detallan a continuación:

a. Ingredientes

Dentro de la cocina el uso de ingredientes tradicionales es de suma importancia, ya que de ellos depende el sabor y la calidad del producto elaborado, ya que al utilizar productos industriales modernos el plato tiende a perder su sabor original y la calidad nutricional, y el exceso de ingredientes industrializados puede perjudicar la salud del consumidor. Al momento de evaluar la calidad patrimonial de un producto, el que exista ingredientes tradicionales es fundamental ya que permite adecuados en el marco del Alimento Patrimonial.

b. Formas de Preparación

Las formas de la preparación patrimonial crean profundidad y complejidad de los sabores culinarios, así mismo facilitan la digestión y la disponibilidad de nutrientes para el organismo. La forma de preparación de un platillo va más allá de brindar un platillo y que este sea consumido para satisfacer una necesidad fisiológica, más bien busca transmitir historias, cultura, aunque hoy en día perezcan muy lentas, son muy sencillas para el patrimonio alimentario y el utilizar los ingredientes y técnicas correctas contribuyen a definir la esencia patrimonial de un plato elaborado.

c. Presentación

La presentación juega un papel muy importante al momento de presentar un platillo, ya que los elementos en el plato son tan importantes como la misma técnica de preparación e ingredientes, no debe existir variación de componentes en la presentación tradicional.

d. Variedades tradicionales

Las variedades tradicionales hacen referencia a la zona en la cual están siendo producidos, los productos primarios o animales criados, ya que pueden presentarse ciertas modificaciones que son creadas en campos experimentales y por personal técnico que responden a las necesidades e intereses de la industria y que puede dar como resultado a la pérdida de sabor, aroma o la calidad nutricional.

Por otra parte, es importante tener en cuenta varios componentes que permiten definir el patrimonio alimentario, a continuación, se pueden observar en la siguiente tabla los componentes del patrimonio natural alimentario.

Tabla 2.
Componentes de productos primarios

COMPONENTES DE PRODUCTOS PRIMARIOS	
Nombre	<p>Nombre común Término más común con el que una comunidad identifica o reconoce a un producto.</p> <p>Nombre científico Es la terminología universalmente aceptada y sistematizada para definir a los distintos organismos o productos identificados.</p> <p>Otros nombres locales En el caso de que haya más de un nombre común en la región, aquí es donde debemos registrar todas las variaciones, todos los nombres son importantes para el patrimonio alimentario.</p>
Ancestralidad	<p>Nativo: Son Nativos aquellos productos que fueron domesticados en lo que ahora es Ecuador.</p> <p>Prehispánico no nativo: Prehispánicos no nativos son productos que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones en tiempos prehispánicos</p> <p>Criollo: son productos que llegaron después de la conquista española y que la población ha acogido y convertido en parte de su patrimonio alimentario. Se consideran criollos productos adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo XX.</p> <p>Contemporáneo: Son aquellos productos que han llegado en el siglo XX, en especial en las últimas décadas y que están siendo adaptados hoy en día.</p>
Formas de obtención	<p>Cultivo: Incluye a toda forma de producción de vegetales donde la reproducción de la planta depende de la acción humana.</p> <p>Crianza: Incluye las actividades donde los animales son cuidados durante su crecimiento, con el objeto de usarlos a ellos o a sus productos como alimento.</p> <p>Recolección: Reúne a las actividades donde plantas o animales se reproducen y crían por sí mismos, y posteriormente son recolectados por manos humanas.</p>
Descripción	Se debe detallar una descripción muy básica del producto, sin necesidad de entrar en detalles botánicos o zoológicos.
Imagen del	Fotografía del producto para su rápida identificación

CONTINÚA →

Producto	
Zonas de producción	Esta sección es una tabla donde vamos a listar las parroquias donde el producto es Emblemático, junto con el nombre del cantón.
Mapa de producción	Junto a la tabla de las zonas de producción hay un recuadro más grande destinado a acoger un mapa de la provincia, donde se deben resaltar con color o textura las regiones en las que se encuentra el producto.
Calendario Agrofestivo	Es una tabla que recoge las actividades importantes asociadas al cultivo o la crianza: preparación del terreno, siembra, cosecha; alimentación y cuidado del animal, entre otros, así como los eventos festivos y rituales relacionados. Se debe colocar los meses que tengan actividades relevantes al producto.
Usos gastronómicos	Determinar qué tipo de empleo más representativo se realiza con el producto.
Propiedades	En este campo ponemos un listado simple de las propiedades nutritivas o medicinales atribuidas al producto.
Variedades	<p>Describir características acerca de la zona de cultivo, y el estado de conservación esta puede ser:</p> <p>Común: Cuando la especie se encuentra con facilidad en los mercados o es comida normalmente en los hogares.</p> <p>Rara: Cuando ya no se la consume regularmente o no se la encuentra con facilidad, pero no está en peligro de desaparecer.</p> <p>En peligro: Cuando se hace muy difícil o imposible de encontrar, poca gente sabe dónde obtenerla o hay datos sobre su estado y estos señalan que se encuentra en peligro de desaparecer.</p>

Fuente: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Igualmente, en la siguiente tabla se detallan los componentes del patrimonio cultural alimentario.

Tabla 3.

Componente de productos elaborados

COMPONENTES DE PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Se refiere a la forma tradicional de nombrar al producto elaborado. Este puede indicar el género o ingrediente principal, su técnica de preparación o también su forma de consumo. Puede también simplemente ser un nombre artificial, que no tiene significado conocido, por lo tanto, es único y específico de ese elaborado o plato.
Ancestralidad	Podemos encontrar 3 opciones: Prehispánico, Criollo y Contemporáneo. Prehispánicos: Son prehispánicas aquellas formas de preparar los alimentos que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos. Criollos: Son criollos aquellos preparados que surgieron del mestizaje gastronómico entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la Colonia y hasta el siglo XX. Contemporáneos: Son contemporáneos los platos que han sido desarrollados ya entrado el siglo XX y hasta la época actual.
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.
Lugares de consumo	Esta casilla se refiere a los lugares en que el alimento circula, en donde es posible encontrarlo, lo que evidencia su disponibilidad.
Imagen del producto	Identificación gráfica del producto elaborado.
Descripción	Una descripción básica del producto. Sopa: Es una preparación líquida y salada que se elabora en olla y se consume generalmente caliente.

CONTINÚA →

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 hiervas 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.

Zonas tradicionales de consumo	En esta sección se busca identificar las parroquias 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 y patrimonial.
Mapa de producción	Junto a la tabla de las zonas de consumo hay un recuadro más grandedestinado a acoger un mapa de la provincia, donde se deben resaltar con color o textura las regiones en las que se encuentra el producto.
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.
Propiedades:	En este campo ponemos un listado simple de las propiedades medicinales atribuidas al producto.
Estado de conservación:	Debemos señalar en esta sección el estado de consumo que tiene el producto, mediante una categorización simple: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
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.

Fuente: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

2.5. Turismo

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo. (2016), la definición del turismo consisten un crecimiento continuo y una diversificación cada vez mayor para convertirse en uno de los sectores económicos de más rápido crecimiento en el mundo. Está vinculado al desarrollo y abarca un número creciente de nuevos destinos convirtiéndolo de esta manera en un elemento principal del crecimiento socioeconómico.

Convirtiéndose en uno de los principales actores en el comercio internacional y representa al mismo tiempo una de las principales fuentes de ingresos para muchos países en desarrollo. Este

crecimiento va de la mano con una creciente diversificación y competencia entre los destinos. (Toselli, 2003, p. 2)

El turismo es un bien con un alto contenido de valores de carácter social, económico, cultural que provocan la satisfacción de la necesidad del ocio en el ser humano, y principalmente el turismo suele darse en escenarios naturales que si no se tiene un debido cuidado tienden a degradarse (Gurría, 2000).

2.5.1. Turismo de naturaleza

Son actividades de características geográficas o biológicas que tienen un atractivo específico para el mercado turístico. A nivel mundial, hay innumerables variedades de atracciones naturales; no hay dos atracciones naturales iguales porque han sido moldeadas por las fuerzas naturales únicas del entorno circundante. Las atracciones naturales incluyen desiertos, regiones polares, selvas tropicales, áreas alpinas, bosques, praderas, montañas, playas, pantanos, cuevas, océanos, acantilados y ríos, así como las formas de vida únicas que habitan esos entornos (animales, aves, insectos, y plantas) (Luna, 2014).

Conforme a la Secretaría de Turismo, se puede segmentar el turismo de naturaleza por el tipo de interés y actividad que el turista y/o visitantes busca al encontrarse en contacto directo con la naturaleza, por lo que la misma divide al turismo de naturaleza en lo siguiente:

a. Ecoturismo

Se considera ecoturismo a cualquier forma de turismo que se basa principalmente en la naturaleza y que la motivación principal de los turistas y/o visitantes es la observación y apreciación de esa naturaleza o a su vez de las culturas tradicionales dominantes en las zonas naturales (Organización Mundial del Turismo, 2002).

b. Turismo de aventura

El turismo de aventura se basa en los viajes realizados por los turistas en busca de actividades generalmente (pero no necesariamente) orientadas a la práctica de ejercicio físico, y que pueden

ser realizadas en zonas remotas o relativamente inexploradas (Organización Mundial del Turismo, 2002).

c. Turismo rural

El turismo rural es el segmento que brinda al turista la oportunidad de interactuar con comunidades rurales para así conocer y aprender nuevos estilos de vida, por lo general la motivación es indagación de atractivos turísticos asociados al descanso, paisaje, cultura tradicional y transmitiendo sensibilidad sobre el respeto y valor de la identidad cultural de las comunidades y pueblos.

Esta actividad turística que se desarrolla en el medio rural y cuya motivación principal es la búsqueda de atractivos turísticos asociados al descanso, paisaje, cultura tradicional y huida de la masificación.

o Modalidades del turismo rural

Según la Organización Mundial de Turismo. (2013), el turismo rural se divide en varias modalidades enunciadas:

- Turismo de Aventura
- Turismo Deportivo
- Turismo Educativo
- Turismo gastronómico
- Turismo de salud

d. Turismo gastronómico

Montesinos. (2016), en su libro Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos, define el turismo gastronómico a:

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, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (p.226-230).

Por otra parte, Hall y Sharples citado por Courier.(2014), definen al turismo gastronómico como:

La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. (p.92).

- **Productores primarios:** se conoce a los productores primarios, a aquellos que fabrican su propio alimento.
- **Productores secundarios:** los productores secundarios son los sectores que producen o fabrican bienes materiales o de consumo.

Por otra parte, para la Organización Mundial de Turismo. (2017), la gastronomía, se ha convertido en un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha transformado en un motivo importante para visitar un destino.

Del mismo modo, el segundo informe mundial de la Organización Mundial del Turismo sobre turismo gastronómico, menciona que este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión (Organización Mundial del Turismo, 2017).

En este sentido se entiende por turismo gastronómico, a un grupo de personas que se desplazan de su lugar habitual hacia un destino distinto, con el propósito de degustar y experimentar de los platillos más representativos o a su vez de los productos que se cosechan en un determinado lugar.

a) Gastronomía

Torres citado por Vacas. (2017), describe la definición de gastronomía propuesta por el Dr. Montesinos en su libro “Turismo Gastronómico Sostenible. Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos:

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. (Vacas, 2017, p. 34).

De acuerdo al Diccionario de la Real Academia Española (DRAE) la definición es:

1. f. Arte de preparar una buena comida.
2. f. Afición a comer regaladamente.

b) Relación entre el turismo y gastronomía

Torres citado por Oliveira. (2011), menciona que existen turistas que se alimentan para cubrir una necesidad fisiológica, mientras que otros viajan para comer, los turistas que viajan por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva cultural que los motiva a viajar, en tal virtud los turistas gastronómicos son aquellos que buscan comida, siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo destino visitado.

La gastronomía como parte fundamental del turismo gastronómico es un sector en crecimiento dentro del conjunto del mercado turístico; para muchos turistas, degustar alimentos y bebidas, corresponde a una de las principales razones para visitar nuevos destinos; adicional a lo anterior, el turismo gastronómico es una manifestación de la cultura de un país, los mercados locales de alimentación son reconocidos como importantes elementos de la experiencia cultural y turística de un área que permiten reforzar la identidad local a partir de los productos comercializados. (Leal, 2011, p.2)

Por consiguiente, asociando tanto el término turismo como gastronomía definidos ya en apartados anteriores, se percibe claramente la gran importancia que juega la gastronomía dentro

del turismo, y que construyen el termino turismo gastronómico cuyo principal motivo de desplazamiento es la degustación de los platos autóctonos de una población, permitiendo así mismo conocer las costumbres y tradiciones que los habitantes poseen.

Clasificación del turismo gastronómico

Montesinoscitado por Quijano. (2015), a través de la siguiente tabla describe la clasificación del turismo gastronómico

Tabla 4.
Clasificación del 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 experiencia gastronómicos de manera prioritaria y complementaria.
Emisor	El de los residentes de un país que viajan a otro con el 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: (Montesinos, 2016)

Fortalecimiento del turismo gastronómico

Getz, citado por Leal. (2015), menciona que:

Lasguías, revistas, ferias, rutas y eventos gastronómicos como productos turísticos son cada vez más populares y permiten un acercamiento entre diferentes actores en la cadena. Ferias, rutas y eventos pueden ser considerados un espacio para la relación e interacción entre los actores involucrados, por un lado, los eventos gastronómicos como eventos turísticos son un importante motivador del turismo y una figura prominente en el desarrollo y planes de marketing en la mayoría de destinos turísticos.

Rutas Alimentarias

Las Rutas gastronómicas se han convertido en los productos más desarrollados en el turismo gastronómico, los autores las definen como un sistema de oferta turística temática definida por uno o más itinerario en una determinada área geográfica.

Tresserras citado por Leal. (2015), menciona que “las rutas pueden ser de cuatro tipos, en función de su eje vertebrador: rutas gastronómicas por producto, por plato, étnicas o asociadas al turismo identitario, y rutas históricas” (p. 66).

El tratamiento de las rutas alimentarias se enmarca dentro de la modalidad del turismo gastronómico, considerado como unas de las tipologías del turismo rural y definido como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje. (Marianelli, 2013)

2.6. Guía

Las guías son las encargadas de regir, tutelar u orientar; además puede definirse como un documento que contiene los procesos o principios que se encargan de dirigir un listado o cosa con datos informativos de un tema en particular (Pérez & Merino, 2012).

2.7. Guía turística

Pueden definirse como una publicación ya sea del tipo digital o impresa, la cual contiene datos recopilados de los distintos atractivos turísticos de una región determinada; también, puede clasificarse como revista o libro que incluyen información que puede resultar atractiva a visitantes o lugareños. De igual manera, las guías turísticas pueden detallar informaciones sobre la gastronomía emblemáticas de las localidades resaltando el valor patrimonial que posean.

2.8. Plan

Según (Planells & Crespi, 2012) definen un al plan como una herramienta para conseguir los objetivos de la planificación, es un esquema que indica la manera de lograr los objetivos

planteados. Por lo que los planes son aplicados con la intención de dirigir mediante un modelo sistemático de acción.

2.9. Plan de promoción y difusión

Tomando como referencia a Torres (1994) en su libro “Manual de Revitalización Cultural Comunitario”, utiliza una metodología de trabajo encaminada al fortalecimiento cultural de una población a través de una correcta promoción y difusión de sus recursos; en donde los interesados (población) e instituciones públicas y privadas participan en la solución de los problemas que afectan a su cultura y proponen soluciones y ejecutan las actividades propuestas.

Las actividades a desarrollarse para la correcta elaboración de un plan de difusión y promoción se desarrollan bajo la metodología de Torres (1994), quien expone el siguiente procedimiento:

1. Reconocimiento del patrimonio cultural
2. Diagnóstico
3. Diseño de un plan
4. Recopilación de datos
5. Síntesis y análisis
6. Intervención
7. Difusión
8. Enriquecimiento cultural

Los planes de promoción y difusión son los que se encargan de publicitar un producto o sitio de interés, por lo que para aplicarlos se deben seguir los siguientes pasos:

- Establecer los objetivos
- Estudiar el público objetivo
- Estrategia
- Medios
- Canales
- Conceptualiza los formatos
- Fijación del presupuesto

- Elaboración de cronograma

a. Marco lógico

En la gestión de proyectos se utiliza como metodología para la estructuración de empresas sociales para el diseño, planificación y definición de proyectos o programas; se representa mediante una matriz que se ejecuta en cinco pasos: estudio de los participantes, del problema, objetivos, alternativas y construcción de la matriz de marco lógico.

b. Fundamentación legal

Para el correcto desempeño del presente trabajo de investigación se sustentará bajo las siguientes bases legales: la Constitución de la República del Ecuador, seguido del Plan Nacional del Buen Vivir, Ley de Turismo, Ley de Patrimonio Cultural, Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador “PLANDETUR2020”, mismos que serán puntualizados a continuación con sus respectivos artículos los cuales respaldan la investigación.

i. Constitución Política del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador. (2008), es la carta magna vigente del estado ecuatoriano desde ese mismo año. A continuación, se exponen los artículos que respaldan la presente investigación.

Tabla 5.
Constitución política del Ecuador

Título	Título II Derechos	Título II Derechos	Título II Derechos	Título II Derechos	Título VII Régimen del Buen Vivir	Título VII Régimen del Buen Vivir	Título VII Régimen del Buen Vivir
Capítulo	Capítulo II	Capítulo II	Capítulo II	Capítulo II	Capítulo I	Capítulo I	Capítulo I
Sección	Sección primera Agua y alimentación	Sección cuarta Cultura y ciencia	Sección cuarta Cultura y ciencia	Sección cuarta Cultura y ciencia	Sección V Cultura	Sección V Cultura	Sección V Cultura
Artículo	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.	Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.	Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.	Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.	Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.	Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros: Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Fuente: (Asamblea Nacional Constituyente, 2008)

Por consiguiente, el Estado establece políticas que benefician al ser humano, en goce a sus derechos y obligaciones, mismo que podrá manifestarse según su propia cultura, por otro lado, también es prioridad del sistema nacional de cultura, el fortalecimiento de la identidad nacional, mediante la protección y la difusión del patrimonio cultural.

ii. Plan Nacional del Buen Vivir

De la misma manera, la presente investigación se respalda bajo el objetivo número dos del Plan Nacional del Buen Vivir, mismo que menciona lo siguiente: “Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas”.

Los distintos ámbitos de desarrollo del país, interactúan con la cultura e identidad ecuatoriana presentando diversas propuestas mediante la promoción de actividades de carácter cultural, artístico y audiovisual; que contengan memorias, culturas, patrimonios intangibles y tangibles, además de incluir conocimientos ancestrales.

Así mismo se respalda bajo el objetivo número cinco, cuyo propósito es construir y fortalecer espacios públicos, interculturales que sirvan para el encuentro común y ocio de la población.

iii. Ley de Turismo

De acuerdo a Ley de Turismo del Ecuador, registro oficial del año 2002, modificado en 2008, Capítulo I, art. 3 literal d y Art. 4 literal b y g.

Tabla 6.
Ley de Turismo

LEY DE TURISMO		
Capítulo	Capítulo I	Capítulo I
Artículo	Art. 3.- Son principios de la actividad turística, el siguiente literal: d) La 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.

La ley de turismo al ser una normativa vigente, todas las personas que se encuentren vinculadas en la actividad turística, deberá apegarse a los términos establecidos en dicha ley.

c. Caracterización de la zona de estudio

i. Cantón Rumiñahui

Datos geográficos

El cantón Rumiñahui posee una extensión de 134,15 Km², es considerado el cantón más pequeño de la Provincia de Pichincha y uno de los más pequeños del Ecuador, se encuentra ubicado al sureste de la provincia de Pichincha; limita al norte con el cantón Quito y la urbanización la Armenia, al sur con el cantón Mejía, al este con el cantón Quito y al oeste con el río San Pedro de Cuendina.

Orografía, hidrología y clima

Rumiñahui se encuentra emplazado en el Valle de Los Chillos, rodeado por regiones naturales como el cerro Llano, al norte: las laderas y estribaciones de los cerros Pasochoa y Shinchilagua, al sur: los declives exteriores de la cordillera central de los antes, al oeste: la loma de Puengasí, misma que separa a Quito del Valle de Los Chillos.

Sus límites naturales son: al norte y este, la confluencia de los Ríos Pita y San Pedro, el curso del río Pita por la quebrada de Talata hasta la confluencia de la quebrada Romopungo, continua por el sur la confluencia de estas quebradas hasta el cerro Pasochoa, y al oeste la cumbre del cerro Pasochoa hasta el páramo de San Agustín.

Existen varios ríos, tales como: San Nicolás, Capelo, Santa Clara, Tinajillas, Cambache, Cachaco, Pita, y finalmente el Río San Pedro, es considerado el más importante; nace en la Hoya de Guayllabamba, para luego pasa a formar parte del Río Esmeraldas.

Al encontrarse rodeado de altas cordilleras, el cantón se caracteriza por un clima agradable y muy temperado, su temperatura oscila entre 16°C. hasta los 23°C, mientras que en las noches puede disminuir hasta los 8°C.

La zona se encuentra sujeta a dos estaciones verano e invierno, entre los meses de junio a septiembre se presenta el verano y se caracteriza por sequía y fuertes vientos, mientras que en los meses de abril- octubre se presenta una gran concentración de lluvia.

División política

El cantón Rumiñahui se encuentra dividida en 6 parroquias (ver tabla N° 7.), entre 4 parroquias urbanas y dos rurales.

Tabla 7.

División política

No.	Nombre de la Parroquia	Descripción
1	Sangolquí	Sangolquí, cabecera cantonal, se encuentra ubicado en el centro- norte de la región interandina del Ecuador, en una altitud de 2500 msnm y posee un clima subtropical que oscila entre 10 y 29°C. Sangolquí cuenta con distintos centros de recreación, tales como: el Bulevar Santa Clara, Parque Alegría, Complejo recreacional San Sebastián, Canchas deportivas en San Nicolás. El Cabré, Canchas Luis Cordero, creados con el propósito de ofrecer a los ciudadanos servicios que contribuyan al esparcimiento y recreación.
2		En el 7 de abril del 2017, Fajardo se convirtió en una parroquia urbana del cantón Rumiñahui, convirtiéndose así en la parroquia más joven. Al volverse parroquia y al representar un polo de desarrollo urbano y económico, la población fue urbanizándose en aumento provocando que la fauna se pierda. En la actualidad Fajardo cuenta con los servicios básicos que cubren las necesidades de sus habitantes.
3	San Pedro de Taboada	San Pedro de Taboada, nació en los terrenos de las haciendas San Isidro y Santa Rosa de Chillo Jijón, se parroquializó en el año 1938. Antiguamente la principal actividad económica era la agricultura, en donde se caracterizaba por el cultivo del maíz, sin embargo, debido a la urbanización, la población ha sufrido una interesante transformación, hoy en día, el comercio se convirtió en la principal actividad económica.
4	San Rafael	San Rafael es la Parroquia que da ingreso al cantón, y una de las más pobladas. La actividad económica que predomina dentro de la población es el comercio.
5	Cotogchoa	Cotogchoa, parroquia rural del cantón Rumiñahui y una de las más grandes en cuanto a extensión territorial. La actividad económica que emerge dentro de la población es comercio, actividad agrícola y pecuaria. Se puede apreciar que existen pastos y cultivos de maíz, arveja, papas, convirtiéndose en los productos más representativos de la población, mismos que son comercializados en las ferias o a su vez sirve para la alimentación de las familias.

CONTINÚA →

6	Rumipamba	<p>Rumipamba, una de las dos parroquias Rurales del cantón Rumiñahui, se encuentra ubicada a 2.500 msnm, cuenta con una extensión de 41,05Km², alberga aproximadamente a 1.500 personas. (Rumiñahui y sus parroquias, 2017).</p> <p>Dentro de la parroquia, la producción ganadera es una de las actividades más relevantes para la población representando así una oportunidad de trabajo.</p> <p>Los productos principales que son cultivados por los habitantes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Papa • Trigo • Cebada. <p>También la población siembra hortalizas como la alverja, fréjol. Sin embargo, los pobladores trabajan poco dentro de la agricultura por problemas de comercialización.</p>
----------	-----------	---

Población

De acuerdo al Censo de Población y Vivienda 2010, la población del cantón Rumiñahui es de 85.852 habitantes, en donde el 87,45% de la población se encuentran asentados en el área urbana, mientras que el 12,55% corresponden al sector rural.

En la siguiente tabla se puede apreciar que los habitantes del cantón Rumiñahui se concentra mayoritariamente en el sector urbano.

Tabla 8.

Distribución de la población (2010), según sector urbano y rural a nivel parroquial

Nombre de Parroquia	Área Urbana	Área Rural	Total
Sangolquí	75.080	6.060	81.140
Cotogchoa	0	3.937	3.937
Rumipamba	0	775	775
Total	75.080	10.772	85.852

Fuente: (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Rumiñahui, 2014)

Principales actividades económicas

Las actividades económicas dentro del cantón Rumiñahui se centran en el comercio al por mayor y menor, seguido por la industria manufacturera (ver tabla).

Tabla 9.
Principales actividades del Cantón Rumiñahui

Cantón Rumiñahui			
Rama de actividad	Año 2010	%	
Comercio al por mayor y menor	7951	24	
Industria manufacturera	6638	20	
Construcción	2756	8	
Enseñanza	2287	7	
Empleo público	2255	7	
Transporte y almacenamiento	2164	6	
Administración hogares	2093	6	
Restaurantes y hoteles	2069	6	
Servicios administrativos	1728	6	
Actividades profesionales	1720	5	
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	1696	5	
TOTAL	33357	100	

Fuente: (Censo INEC, 2010)

Como se puede observar, el rubro más alto de la actividad económica es: el comercio al por mayor y menor, puesto que, representa el 24% de la producción económica, mientras que, la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca es la actividad más baja dentro de la matriz productiva que se ve representada por el 5%.

Antecedentes históricos

Con el fin de alcanzar la cantonización, un grupo de ciudadanos integro la junta cívica que posteriormente, se convertiría en el comité pro- cantonización, presidido por Alfonso Báez, así mismo se conformó el comité femenino, quienes lucharon para para lograr la cantonización.

En efecto, el 31 de mayo de 1938 el general Alberto Enríquez Gallo, mediante el decreto N. 169 elevo a la parroquia Sangolquí a la categoría de cantón, lo hizo con el nombre del memorable indígena Rumiñahui.

Atractivos turísticos

El cantón Rumiñahui posee una gran riqueza natural y cultural; cuenta con diversos atractivos turísticos con gran potencial, tanto en el sector urbano como en la zona rural. Las actividades que se pueden desarrollar son visitas a distintos bienes patrimoniales culturales tangibles, tales como:

parques, monumentos, museos, casas de hacienda, así mismo, disfrutar de las ferias y fiestas, gastronomía.

Para quienes se sientan atraídos por sus atractivos tanto culturales como naturales, los principales son:

Tabla 10.

Áreas de Patrimonio Cultural

NOMBRE		DESCRIPCIÓN
Casa Hacienda Las Magnolias		La Hacienda Las Magnolinas es un inmueble de gran valor histórico, pertenece a la segunda mitad del siglo XX, se cree que es una edificación de la década del 30.
Hacienda Bolivia	La	Según una inscripción existente en la hacienda se comprueba que fue construida el 4 de diciembre de 1800, fue propiedad de la familia de Manuela Sáenz; un importante personaje dentro de la historia del Ecuador. Por consiguiente, fue uno de los sitios donde se reunían la mayor parte de los precursores de la patria entre ellos los más importantes como Simón Bolívar y Antonio José de Sucre.
Hacienda Cortijo	El	Los propietarios de la hacienda El Cortijo tenían grandes extensiones que utilizaban para la producción de alimentos, los orígenes de estas edificaciones obedecen a postulados renacentistas, se encuentra dividida por conjuntos o pabellones que inscribían a diferentes cuartos, recámaras, salones, comedores, biblioteca, oratorios o capillas y tantos otros ambientes requeridos para la función total de la hacienda.
Hacienda Rosario Urbaclub S.A.	El	La “Hacienda El Rosario URBACLUB S.A.”, sin duda es parte de la historia al colaborar con la economía del país de inicios del siglo XX en lo que tiene que ver con la producción agrícola y ganadera; fue una época de bonanza la que vivió el país por la abundante producción. De la misma forma, es el testimonio de una época constructiva, por el hecho de contar con un notable circulante monetario, por lo que los propietarios de las haciendas a nivel país entraron en una competencia, de quien tenía la mejor hacienda, razón por la cual las instalaciones que se diseñaban realmente eran únicas e inigualables, esto tenía una influencia inclusive desde la época de la Colonia.
Centro Educación Capacitación San Juan	de y	El conjunto arquitectónico del “Centro de Educación y Capacitación San Juan”, fue construido entre los años 1860 – 1873. Contribuyo significativamente a la economía del país en cuanto a la producción textil, tras la erupción del volcán Cotopaxi en el año 1877, la fábrica fue reconstruida inmediatamente, para posteriormente funcionar en el año 1927.
Hacienda Compañía	Chillo	La hacienda fue construida en el siglo XIX, existe actualmente una placa recordatoria de los 150 años de la independencia, se presume que en esta hacienda se reunieron los próceres de la causa libertaria.
Prs_63_Casa		El inmueble destinado a municipio, se encuentran diferentes oficinas para la prestación de

CONTINÚA →

Municipal	servicios a la ciudadanía.
Ministerio Parroquial	El ministerio parroquial fue construido en el siglo XX (1900 - 1999), es un inmueble destinado a ministerio parroquial y comercio.
Casa Museo de Kingman	El inmueble está destinado a museo y galería de arte, esta ascendencia patrimonial de la casona de 1 000 m ² (incluidos patios y jardines), posee dos vértices: la construcción de tipo ancestral de la edificación original; y la buena suerte de haber pertenecido a uno de los pintores más grandes que ha tenido el país: el lojano Eduardo Kingman.
Villa Carmen	El inmueble destinado a centro cultural y de estudios, se encuentra ubicado frente al municipio.
Parque Central de San Rafael	El parque se encuentra ubicado en el centro de la urbe; es de forma rectangular que ocupa toda el área del terreno que se encuentran entre las calles Gral. Enrique Gallo, Montecristi, Alfredo Dávila y Manta. Como elementos funcionales, se puede apreciar dos grandes piletas circulares a las cuales convergen radialmente graderíos y caminerías. En estos dos círculos colaterales se ubican dos elementos importantes como la estatua del aguador y un mural con una obra de Eduardo Kingman.
Capilla de San Francisco	El inmueble destinado a culto religioso, es una capilla que se encuentra ubicada en el costado izquierdo del atrio de la iglesia de Sangolquí, y frente al parque, emplazado hacia el frente del atrio, diseñado sobre una planta arquitectónica en L, con paredes de adobe, y cubierta de teja, presenta un ingreso principal a una sola nave, en cuyo remate se encuentra el pulpito, el cual esta elevado una grada del resto de la capilla, hacia su costado izquierdo y casi en el remate, se aprecia una puerta que permite entrar a la sacristía.

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011)

Igualmente, la riqueza natural que posee el cantón Rumiñahui es abundante; para aquellas personas que se encuentren interesadas en practicar distintas actividades deportivas, tales como: ciclismo, caminatas, ascensos, etc., el cantón cuenta con los siguientes atractivos:

Tabla 11.
Patrimonio Natural

NOMBRE	DESCRIPCIÓN
Cascada del Río Pita	Se encuentra ubicada a 15 km de Sangolquí. El ingreso a las cascadas del río Pita, ofrece tres opciones: recorrido pequeño, mediana y la gran aventura. El recorrido denominado la gran aventura, dirige exactamente a la Gran Cascada del Pita; una cascada con una altura de 60 metros, en donde nace de los deshielos de los volcanes Cotopaxi y Sincholagua.
Cascada Kimsa	Cascada Kimsa, se encuentra localizada en la reserva ecológica Moniluco, una cascada de singular belleza, en la parte superior se forma una división tripe de sus aguas, de allí se le

CONTINÚA →

atribuye el su nombre, que traducido a quichua significa tres.

Reserva Ecológica Rumibosque	<p>La reserva ecológica Rumibosque se encuentra ubicada a 20km del sur oriente de Quito y a 8 km de Sangolquí, dentro de la reserva se encuentran localizadas tres cascadas denominadas: Pailón del oro, Surohuaico y la Yumbita.</p> <p>Posee gran ecosistema con un sinnúmero de especies propias de la región andina, así mismo se encuentra ubicada un inmueble denominado INKAMAYA; una finca sustentable, una alternativa para la concientización hacia la conservación ambiental por parte de los ciudadanos.</p>
Cascada Machay Córdor	<p>Córdor Machay en quichua significa “Nido de Córdor”, se encuentra ubicada en la parroquia de Rumipamba, cuenta con una abundante riqueza natural, las autoridades competentes han creado un sendero para facilitar el ingreso de los turistas y visitantes ofreciéndoles mayor seguridad.</p>
Cascada De Vilatuña	<p>Se atribuye el nombre de Vilatuña, en honor a una tradición de apellidos oriundos de la zona, al igual que posee una estrecha relación con las leyendas y tradiciones.</p> <p>Se encuentra ubicada en la parroquia Rumipamba, a 17 kilómetros de la ciudad Sangolqui, durante el ascenso a la cascada Vilatuña el turista o visitante podrá disfrutar de la exuberante vegetación, y especies propias del páramo andino, así mismo observar una secuencia de cascadas, tales como: El Velo de la Novia, El Manto de la Virgen, El Pailón del Diablo.</p>
Cascada Padre Urco	<p>La cascada Padre Urco, tiene una caída de 25 metros, cuyo desplome de aguas produce una especie de llovizna, se atribuido dicho nombre por una formación pétreo que vista a lo lejos se asemeja a un sacerdote con un libro en las manos.</p>

Fuente: (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Rumiñahui, 2014)

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO

El presente capítulo tiene como objetivo realizar el diagnóstico de la situación actual del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, mismo que se desarrollará en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, cuyo objetivo es buscar, revalorizar y potenciar la riqueza culinaria nacional tanto de los productos como de la gastronomía tradicional.

a. Diagnóstico del patrimonio alimentario

De acuerdo a Hinojosa. (2002), en su libro titulado “Sangolquí: Historia, tradiciones, anécdotas y leyendas” aporta lo siguiente en cuanto a la cultura gastronómica.

Entre los años 1900 a 1915, Sangolquí fue considerado el emporio del maíz, debido a las diferentes características; el grano se asemejaba a la dimensión de un diente de caballo, su sabor y dulzura eran cualidades apreciadas para elaborar el tostado seco, que se cocía en tiesto de barro.

En cuanto al maíz pequeño y duro lo consideraban como regazo y estaba destinado para la alimentación de los cerdos, debido a esto surge la crianza del ganado porcino que posteriormente serviría para elaborar diferentes platos típicos, tales como: las morcillas, estofados o fritada.

Cuando los habitantes celebraban grandes fiestas, por la cantidad de comensales se empezó a preparar el hornado para así brindar a todos los invitados, el cerdo una vez que se encontraba limpio lo adobaban y eran introducidos en los hornos que en ese entonces estaban confeccionados de barro y otros materiales, en donde también se horneaban el pan.

El término “hornado”, si bien es cierto no existe en el léxico, de acuerdo a las manifestaciones de los más antiguos mencionan que, una vez que se elabora el pan, se introduce en latas; el tamaño de las latas varía dependiendo al tamaño del horno, se mencionaba que una hornada lleva tantas latas de pan, sin embargo, cuando se colocaba al chanco únicamente se introducía una pieza en una sola lata, debido a su tamaño requería de mayor concentración de calor. En un principio el chanco no era comercializado, únicamente se preparaba para satisfacer las

necesidades de los invitados; por consiguiente, ya no se hablaba de hornada sino de “un hornado”.

De modo que la diferencia entre hornada y hornado era: hornada para el pan y hornado para el chanco, debido a esto se estableció por costumbre, el nombre de HORNADO.

Con el pasar del tiempo el plato de hornado comenzó a ser solicitado ya no solo en las fiestas, sino también por el público en general, por lo que, la comercialización se dio en un inicio los días domingos en la plaza César Chiriboga.

El plato de hornado está acompañado de mote, tortillas de papa, ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha, y el famoso “agrijo”; elaborado en base a la chicha de jora mezclada de cebollas, ají, sal y otros ingredientes, debido a su sabor agridulce se le ha atribuido dicho nombre.

Ahora bien, como ya se mencionó anteriormente, para realizar el diagnóstico se utilizará el manual metodológico para la elaboración de un atlas del “Patrimonio Alimentario”, del Ministerio de cultura y patrimonio del Ecuador, cuyo objetivo, se sustenta en la revalorización y potencialización de la riqueza culinaria nacional tanto de los productos como de la gastronomía tradicional.

En donde se desarrollan las siguientes etapas:

- Etapa 1: Revisión bibliográfica (visita a distintos centros de información para identificar posibles investigaciones relacionadas al patrimonio alimentario del cantón).
- Etapa 2: Identificación de informantes y detentores (Informantes a nivel cantonal por ejemplo a representante de GAD Parroquiales, asociación de productores o comerciantes, dueños de establecimientos de alimentos y bebidas tradicionales).
- Etapa 3: Investigación de campo (identificar los platos tradicionales y productos de la zona más representativos del cantón en base a los antecedentes encontrados, tras la revisión bibliográfica)
- Etapa 4: Elaboración de fichas (productos primarios y productos elaborados)

i. Revisión bibliográfica

Las fuentes bibliográficas analizadas durante el estudio contribuyen con datos históricos, geográficos y etnográficos con relación al patrimonio alimentario, por lo que, en la primera fase, gracias a la investigación documental indagada en centros de documentación e información tales como: la biblioteca Telmo Hidalgo y Biblioteca Municipal, se obtuvieron documentos de gran importancia que se encuentran esquematizados en una tabla con su respectivo nivel de aporte, basta decir que todos los documentos aportaron favorablemente para el desarrollo de la investigación, mismos que se detallan a continuación:

Tabla 12.
Bibliografía Investigada

No.	Título	Fuente	Aporte		
			Alto	Medio	Bajo
1	Sistema de información del patrimonio cultural ecuatoriano SIPCE	Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2011). <i>Sistema de información del patrimonio cultural ecuatoriano</i> . Quito	X		
2	Amo mi tierra Rumiñahui	Municipio de Rumiñahui. (2014). <i>Amo mi tierra Rumiñahui</i> . Sangolquí: Guillermo Aguille-Catedra Digital.	X		
3	Guía gastronómica y artesanal	Municipio de Rumiñahui. (2014). <i>Guía gastronómica y artesanal</i> . Sangolquí: Gráfica Magenta		X	
4	Creación de una ruta gastronómica para	Zapata, G. (2014). <i>Repositorio UTE</i> . Recuperado 10 de abril de 2018, obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12922/1/60257_1.pdf		X	
5	Soberanía alimentaria contada por sus actores	Bravo, E. (2016). <i>Soberanía alimentaria contada por sus actores</i> . Quito: Abya- Yala	X		
7	Rumiñahui y sus parroquias	Carrasco, M. (2017). <i>Rumiñahui y sus parroquias, cultura, tradición y progreso</i> . Sangolquí: Continente	X		
8	Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantonal	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui. (GADMUR). (2012-2025). <i>Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial</i> . Sangolquí.	X		
9	Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Cotogchoa	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Cotogchoa. (GADPCO). (2015-2019). <i>Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial</i> . Cotogchoa.	X		
10	Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Rumipamba	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Rumipamba. (GADPRU). ()	X		

ii. Identificación de informantes

Tabla 13.

Lista de informantes

INFORMANTES			
N°	NOMBRE	CARGO	TEMA
1	Ing. Patricio Rodríguez	Director de Turismo del Municipio de Rumiñahui	Patrimonio alimentario del cantón Turismo gastronómico Localización de destinos gastronómicos.
2	Srta. Melissa Llumiquina	Técnica de Turismo del Municipio de Rumiñahui	Existencia de registro inventario del patrimonio alimentario
3	Arq. Maribel Guaman	Planificación- Municipio de Rumiñahui	Patrimonio alimentario del cantón
4	Sr. Víctor Hugo Alcoser	Presidente del GAD Parroquial de Rumipamba	Patrimonio alimentario de la parroquia
5	Sr. Eduardo Puetate	Vicepresidente del GAD Parroquial de Rumipamba	Patrimonio alimentario de la parroquia, actividades turísticas gastronómicas
6	Sra. Mariana Topón	Primer Vocal del GAD Parroquial de Rumipamba	Patrimonio alimentario de la parroquia, actividades turísticas gastronómicas
7	Sra. María Eugenia Guamán	Dirigente de La Moca “Rumipamba”	Patrimonio alimentario
8	Sr. José Manuel Suintaxi	Representante Parroquia de Fajardo	Patrimonio alimentario de la parroquia
9	Sra. María Vallejo	Restaurante “Casa Machay” San Pedro de Taboada	Reseña histórica del patrimonio alimentario
10	Sr. José Aníbal Loachamin	Presidente del GAD Parroquial Cotogchoa.	Patrimonio alimentario de la parroquia, actividades turísticas gastronómicas Identificación de asociaciones productivas.
11	Sra. Mercedes Iza	Propietaria del Restaurante S/N Cotogchoa	Patrimonio alimentario
12	Sr. Knoblauch Bormann	Runa Urco del Pasochoa (Rumipamba)	Patrimonio alimentario
13	Sr. Edison Alcoser	Hostería “El Cucayo” (Rumipamba)	Patrimonio alimentario
14	Sra. Alicia Vilatuña	Finca Agroturística “Cascada Vilatuña”	Patrimonio alimentario
15	Ing. Robeth Pillajo	Vivero Municipal	Productos que se cultivan en el cantón Rumiñahui
16	Sra. Ruth Tapia	Presidenta Misión Social Rumiñahui	Patrimonio alimentario
17	Sr. Juan Carlos Alconcer	Asociación de producción ganadera “Rumipamba pueblo de paramo”	Patrimonio alimentario
18	Sr. Reimundo Segundo Andrés. Guasumba	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”	Patrimonio alimentario Principales productos de cultivo y crianza

Ahora bien, para el proceso de elaboración del registro del patrimonio alimentario se utilizó como punto de inicio, la identificación de los principales detentores que producen productos primarios y elaborados, gracias a las referencias obtenidas por parte de los informantes (**Ver**

tabla 13) y a su vez de la investigación bibliográfica, misma que contribuyo prósperamente a la delimitación de aquellos productos (primarios y elaborados) que forman parte del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, a continuación se detallan las siguientes fuentes investigadas:

- Carrasco, M. (2017). Rumiñahui y sus parroquias, cultura, tradición y progreso. Sangolquí: Continente.
- Municipio de Rumiñahui. (2014). Amo mi tierra Rumiñahui. Sangolquí: Guillermo Aguille-Catedra Digital.
- Bravo, E. (2016). Soberanía alimentaria contada por sus actores. Quito: Abya- Yala
- Carrasco, M. (2017). Rumiñahui y sus parroquias, cultura, tradición y progreso. Sangolquí: Continente
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui. (GADMUR). (2012-2025). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. Sangolquí.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Cotogchoa. (GADPCO). (2015-2019). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. Cotogchoa.
- Cantón Rumiñahui: Archivo filtrado – Catastro de establecimientos turísticos GAD Municipal del Cantón Rumiñahui (2018).

De las fuentes mencionadas anteriormente y además a la contribución de los detentores se funda el respaldo histórico y bibliográfico, de aquellos detentores o portadores del conocimiento alimentario, resulta adecuado mencionar que se realizó una minuciosa investigación de campo que con la ayuda de los representantes de cada entidad se logró identificar a los principales detentores y evidentemente a los productos (Primarios y secundarios). Para dejar en constancia lo expuesto anteriormente se adjunta la lista de establecimientos recorridos; es preciso mencionar que los establecimientos se encuentran dentro del catastro de servicios turísticos (Ver anexo), y así mismo a continuación se exponen los distintos platos tradicionales que cada establecimiento expende.

En definitiva, se presenta la siguiente tabla con los distintos productos encontrados y sus principales promotores.

Tabla 14.
Informantes

N°.	PRODUCTO	REPRESENTANTE	DETALLE
1	Hornado	Sra. María Dioselina Caiza	Mercado cerrado “El Turismo” Menudos Evita
		Sra. Santamaría Alexandra Del Carmen Sr. David Javier Carrillo Cortez	La tradición de Sangolquí
2	Cuy asado	Sra. Mariela Proaño Guallasa	La Casita del Cuy
		Sra. Blanca Umaquina	Picantería El Hueco
3	Cariucho	Sra. Blanca Umaquina	La casita de Cuy
4	Mote cocinado	Sra. Wilma Liliana Llumiquina	Mercado cerrado “El Turismo”
		Sra. Guadalupe Marcillo	Mercado cerrado “El Turismo”
5	Menudo	Sra. Guadalupe Herrera	Mercado cerrado “El Turismo”
		Sra. Santamaría Alexandra Del Carmen	Menudo Evita
6	Tortillas con caucara	Sra. Carmen Amelia Paucar	Mercado cerrado “El Turismo”
7	Cocinado	Sr. José Luis Alcocer	Don Pepe El Vallecito
		Sra. Elizabeth Díaz	Restaurante Elizabeth
		Sra. Daniela Chipantuña	S/N
8	Trucha frita	Sra. Marlene Arenillo	Picantería el Vallecito
		Sr. Néstor Calo Guamán	Taita Calo
9	Tamales	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja
10	Fresco de morocho	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja
11	Pristiños	Sra. María Llumiquina	S/N
		Sra. Rosa Umaginga	S/N
12	Té de Sunfo	Sr. Edison Alcocer	El Cucayo
		Sr. Víctor Hugo Alcocer	Paradero Mirado de Rumipamba
13	Arepas	Sra. Justa Llumiquina	S/N
		Sra. Luisa Chimba	S/N
14	Chicha de Sunfo	Sr. Lupe Vallejo	Restaurante “Cóndor Machay”
15	Chicha de jora	Sra. Mariela Proaño Guallasa	La Casita del Cuy
		Sra. Blanca Umaquina	Picantería El Hueco
16	Helados de Paila	Sr. Zúñiga Villafuerte Edgar Arturo	Heladería Victoria
		Sra. Cordero Mariño Grace Amarilis	Helados de Paila Amarelys “La tradición de Sangolquí”
17	Pan de maíz	Sra. Cecilia Morocho	Plaza de comida “Cesar Chiriboga”. S/N
		Sra. Lupe Vallejo	Restaurante “Cóndor Machay”
18	Maíz		
19	Papas	Sr. Reimundo Guasumba Segundo Andrés	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”
20	Habas		
21	Frejol		
22	Res		
23	Cuy	Sra. Pedro Pucuna	Agricultor y Ganadero
24	Gallina		
25	Res		
26	Cuy	Sra. Pedro Pucuna	Agricultor y Ganadero
27	Gallina		
28	Cerdo		
29	Trucha		

CONTINÚA →

iii. Investigación de campo

Posteriormente, para el desarrollo de la tercera fase, se procedió a realizar las visitas a los distintos establecimientos y asociaciones de agricultores y ganaderos; para recopilar la información se realizó una entrevista no estructurada, sin embargo, con la ayuda de la ficha de productos primarios y secundarios (Ver anexo N°3), se cumplió con el objetivo preestablecido, de igual manera, gracias a la información obtenido de las fuentes secundarias y a la información suministrada por parte de los informantes, se obtuvo material relevante para el desarrollo de la investigación, logrando así identificar los siguientes productos primarios y secundarios (ver Tabla 15).

Tabla 15.
Patrimonio Alimentario

Detalle	Nombre del producto elaborado	Tipo	Ubicación
Producto Elaborados	Hornado	Fuerte	Parroquia Sangolquí
	Cuy asado	Fuerte	Parroquia Sangolquí
	Cariucho	Fuerte	Parroquia Sangolquí, Cotogchoa
	Mote cocinado	Cucayo	Parroquia Sangolquí
	Menudo	Fuerte	Parroquia Sangolquí
	Tortillas con caucara	Fuerte	Parroquia Sangolquí, Cotogchoa
	Cocinado	Cucayo	Parroquia Rumipamba, Cotogchoa
	Trucha frita	Fuerte	Parroquia Rumipamba
	Tamales	Cucayo	Parroquia Sangolquí
	Pristiños	Postre	Parroquia Sangolquí
	Fresco de morocho	Bebida	Parroquia Sangolquí
	Té de sunfo	Bebida	Parroquia Rumipamba
	Arepas	Cucayo	Parroquia Sangolquí, Fajardo
	Chicha de sunfo	Bebida	Parroquia San Pedro de Taboada
	Chicha de jora	Bebida	Parroquia Sangolquí
Helados de paila	Postre	Parroquia Sangolquí	
Pan de maíz	Cucayo	Parroquia Sangolquí	
Productos Primarios	Maíz	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Papas	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Habas	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Frejol	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Alverja	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Tomate de riñon	Vegetal	Parroquia Cotogchoa
	Trigo	Vegetal	Parroquia Rumipamba
	Res	Animal	Parroquia Rumipamba
	Cuy	Animal	Parroquia Rumipamba
	Gallina	Animal	Parroquia Rumipamba
Cerdo	Animal	Parroquia Rumipamba	
Trucha	Animal	Parroquia Rumipamba	

CONTINÚA →

El cantón Rumiñahui cuenta con una amplia gama de platos tradicionales tanto de la región interandina y litoral, sin embargo es preciso identificar las raíces gastronómicas de la población, para ello se procedió a seleccionar únicamente aquellos platos que emergieron en el cantón; mediante la oferta y demanda, en cuanto a la oferta, se realizó mediante la identificación del menú (ver anexo N° 2) para apreciar el producto que representa al establecimiento, mientras que, para la demanda, gracias a la aplicación de un encuesta, cuya herramienta fue trascendental para identificar las preferencias del consumidor, por otra parte, para seleccionar los productos primarios, se realizó a través de la bibliografía investigada y en base al criterio de los agricultores reconociendo que productos son parte significativa de su patrimonio alimentario.

De modo que, se eligieron a veinte y cinco productos entre primarios y elaborados y se seleccionó a los portadores que brindaron apertura para el desarrollo de la investigación, dicho lo anterior se establece los siguientes productos con sus respectivos detentores:

Tabla 16.
Producto y Detentor

Productos	Nombre	detentores
Productos Elaborados	Agua de Sunfo	Sr. Nelson Hugo Alcocer/Sra. Edison Alcocer
	Arepas	Sra., Justa Llumiquinga/ Sra. Luisa Chimba
	Cariucho de pollo	Sra. Mariela Proaño Guallasa/ Sra. Blanca Umaginga
	Chicha de jora	Sra. Mariela Proaño Guallasa/ Sra. Blanca Umaginga
	Chicha de sunfo	Sra. Lupe Vallejo
	Cocinado	Sr. José Luis Alcocer/ Sra. Elizabeth Díaz /Sra. Daniela Chipantuña
	Cuy asado	Sra. Mariela Proaño Guallasa/ Sra. Blanca Umaginga
	Fresco de morocho	Sra. Roció Silva Onofa
	Helado de paila	Sr. Zúñiga Villafuerte Edgar Arturo/ Sra. Cordero Mariño/ Grace Amarilis
	Hornado	Sra. María Dioselina Caiza/Sr. David Carrillo Cortez
	Menudo	Sra. Guadalupe Herrera/ Sra. Santamaría Alexandra del Carmen
	Mote cocinado	Sra. Guadalupe Marcillo/ Sra. Vilma Llumiquinga
	Pan en horno de leña	Sra. Cecilia Morocho/Sra. Lupe Vallejo
	Pristiños	Sra. Rosa Umaginga/Sra. María Llumiquinga
	Tamales	Sra. Roció Silva Onofa /
	Tortillas con caucara	Sra. Carmen Amelia Paucar/ Sra. Narcisa Pabellón
	Trucha asada	Sr. Nelson Calo Guamán/Sra. Marlene Arenillo
Productos Primarios	Alverja	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”
	Frejol	
	Haba	
	Maíz	
	Papa	
	Tomate de riñón	
	Cebada	
	Res	Asociación de producción ganadera “Rumipamba pueblo de paramo”
	Trigo	Sr. Pedro Pucuna (agricultor y ganadero de la zona)
	Trucha	
	Cuy	
Gallina		

Es preciso mencionar que los cada informante y detentor colaboraron favorablemente a la investigación, mediante la transmisión oral del conocimiento acerca de los saberes gastronómicos y gracias a la investigación bibliográfica indagada en centros de documentación e información se logró identificar diecisiete platos elaborados de carácter tradicional y un total de trece productos primarios, divididos en cinco productos animales y ocho productos vegetales.

iv. Ficha del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

La información de campo y bibliográfica, tiene por objetivo la elaboración de dos fichas, las mismas se encuentran divididas en fichas de productos primarios (vegetales y animales) y productos elaborados (platos tradicionales). Cada producto posee una sola ficha, a la que se complementa toda la información recolectada a través de la investigación de bibliográfica y de campo.

En consecuencia, para el presente estudio se apoyará de las fichas mencionadas, mismas que permiten la recopilación de la información perteneciente al Patrimonio Alimentario que posee el cantón Rumiñahui.

A continuación, se describe el contenido de las fichas del patrimonio alimentario que corresponden al manual metodológico para la investigación del patrimonio alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014).

Componentes de las fichas del patrimonio alimentario: productos elaborados

Las presentes fichas se encuentran compuestas por los siguientes componentes:

1. Encabezado

Se determinan como entidades rectoras al Ministerio de Cultura y Patrimonio conjuntamente con la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga, y la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, por último, el nombre de la ficha del registro.

2. Código

El código corresponde a la cifra alfanumérica de registro, bajo la normativa vigente del INEC, correspondiente a códigos políticos- administrativos, conjuntamente a la codificación del registro del patrimonio alimentario.

El código deberá escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

- En mayúsculas las letras “PA” que corresponden al área de Patrimonio Alimentario, acompañado de la letra P si corresponde a productos primarios (V: vegetal y A: animal) y la letra E si corresponde a platos elaborados.
- código de la provincia (2 dígitos).
- código del cantón (2 dígitos).
- código de la parroquia (2 dígitos).
- contenedor (000) numeración unificada para todos los casos de registro.
- año de realización del registro (2 dígitos).
- número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración del registro.

3. Portadores

En primera instancia es primordial identificar los datos básicos de los portadores de productos primarios y elaborados, es decir las personas, colectividades o instituciones que se encuentren inmiscuidas en esta actividad.

Por lo que, se mencionan sus nombres, la edad si se tratase de un individuo o el tiempo de actividad en caso que se trate de una colectividad o institución, finalmente el cargo o función, dirección y localidad.

4. Generalidades del producto

El presente ítems corresponde a las generalidades del producto, permite identificar las características de los productos tanto elaborados como naturales, y se encuentran divididos por los siguientes indicadores:

a. Nombre del producto

El nombre del producto se refiere a la forma tradicional de nombrar un determinado producto elaborado.

b. Tipo

Esta sección indica el tipo de alimento, a continuación, se enlistan las siguientes opciones:

- **Sopa:** consiste en una preparación líquida y salada, que generalmente se consume caliente, en esta categoría se pueden encontrar los caldos, coladas de sal, locros, sancochos y mazamorras.
- **Plato Fuerte:** el plato fuerte es considerado el plato principal o segundo plato, su proporción es abundante a diferencia de los demás tipos, se encuentra compuesto por proteínas, carbohidratos y vegetales.
- **Bebida:** sustancias líquidas elaboradas a partir de frutas, harinas, granos con o sin fermento, o hierbas aromáticas.
- **Postre:** la palabra postre, proviene del vocablo latino posterum, cuyo significado es, “detrás, después, posterior, las elaboraciones dulces, pueden ser frías o calientes”, por lo que es el plato que se consume al final de la comida.
- **Salsa:** elaboraciones líquidas de diversas texturas, puede ser incorporada en un plato o simplemente acompañadas para ser posteriormente añadidas según la preferencia del consumidor. En las mesas ecuatorianas la salsa más representativa es el ají.
- **Cucayo:** el término cucayo proviene del quichua cocau, que significa provisión, pues son preparaciones de porciones disminuidas y transportables, su principal objetivo radica en saciar el hambre durante jornadas de trabajo o durante un viaje.

c. Ancestralidad

Con el pasar del tiempo, la cultura de los habitantes de un determinado lugar va desarrollándose y con ello las formas de preparar los alimentos, para ello es importante determinar la ancestralidad de los productos gastronómicos, en esta sección encontramos las siguientes opciones:

- **Prehispánico:** es la forma de preparar alimentos antes de la llegada de los conquistadores europeos
- **Criollo:** son aquellas preparaciones que surgieron a partir del mestizaje gastronómico, en vista de la llegada de nuevos ingredientes aportados por la cultura europea, la mayor parte de platos prehispánicos se modifican, por lo que una gran parte de gastronomía patrimonial se encuentra en esta categoría.
- **Contemporáneo:** elaboraciones que han sido desarrolladas a partir del siglo XX y hasta la época actual.

d. Descripción

Descripción básica del producto, por ejemplo: sus ingredientes.

e. Imagen del producto

Fotografía del producto, el cual permita su identificación.

f. Época de consume

La producción de los alimentos posee una estrecha relación con el contexto cultural del lugar donde es elaborado y consumido, es así que, un plato puede ser digerido para cubrir una necesidad biológica de forma cotidiana o como parte de un banquete festivo o simplemente por la estacionalidad de productos.

g. Espacios de consume

Este campo se refiere al lugar en donde se puede encontrar el producto, por lo que encontramos opciones como: restaurantes, huecas, mercados, de forma ambulante, por lo que este campo no necesariamente va a ser una lista de un lugar en específico, sino más bien varias opciones.

h. Zonas tradicionales de consume

Identificar las parroquias en donde la elaboración del producto sea significativa.

i. Mapa de zonas de consume

Agregar el mapa del cantón y resaltar con un color visible las regiones en las que se encuentran los platos más representativos o tradicionales.

j. Proceso de elaboración

La importancia de los alimentos patrimoniales recae en la comprensión e interpretación de los ingredientes, del sabor, de su color, textura y calidad nutricional, por lo que es preciso identificar la forma de su preparación para entender su valor patrimonial.

k. Ingredientes

Enlistar los ingredientes que son utilizados en la elaboración del plato o bebida tradicional.

l. Utensilios o herramientas

Enlistar los utensilios que se utilizan en la elaboración del plato.

m. Preparación

Describir de forma narrativa el proceso de elaboración de los platos tradicionales, los principios y técnicas básicas en la preparación de los alimentos.

n. Variaciones en cuanto a la preparación del producto

Cambios en la preparación del producto.

o. Propiedades

Describir un listado simple de las propiedades que es atribuido al producto, estas propiedades pueden ser:

- Nutritivas
- Medicinales.


p. Estados de conservación

En esta sección es preciso señalar el estado de consumo del producto ya que, debido a factores externos el producto puede caer en el olvido.

- **Común:** productos que se encuentran en abundancia y en espacios tradicionales de consumo.
- **Raro:** productos conocidos, pero no se encuentran con la misma facilidad que los productos comunes.
- **Peligro:** productos olvidados y que están a punto de desaparecer.

Tabla 17.

Ficha de productos elaborados

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”					CÓDIGO
1. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual					
Colectividades					
Instituciones					
2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto:					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo () Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
Época de consumo: Cotidiano () Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo:			Mapa: zonas de consumo		
Zonas tradicionales de consumo:					
Parroquias:					
3. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes:			Utensilios o herramientas		
Preparación:					
Variaciones en su preparación:					
Propiedades					
Medicinales:			Nutritivas		
Estados de conservación: Común () Raro () en peligro ()					
Observaciones:					

Componentes de las fichas del patrimonio alimentario: productos primarios (vegetales y animales)

Las indicaciones tanto del encabezado, código, portadores, son las mismas al de las fichas de los productos primarios mencionados anteriormente.

A continuación, se indican los demás componentes de las fichas que responden a productos elaborados.

Las presentes fichas se encuentran compuestas por los siguientes componentes:

1. Generalidades del producto

El presente ítems corresponde a las generalidades del producto, permite identificar las características de los productos tanto elaborados como naturales, y se encuentran divididos por los siguientes indicadores:

a. Nombre

El nombre es una palabra que se designan a los seres vivos y objetos físicos o abstractos.

En cuanto a la ficha de los productos primarios, se divide en los siguientes nombres:

- Nombre común: se deberá colocar el término más común con el cual identifican a un organismo o producto.
- Nombre científico: es la terminología universalmente aceptada y sistematizada para definir a los organismos o productos identificados.
- Nombre local: en caso de que la población conozca por otros nombres a los organismos o productos, se deberá colocar dentro del casillero.

b. Ancestralidad

La ancestralidad responde al momento histórico en el cual surgió el producto, he ahí la importancia patrimonial del mismo, puesto que un producto con historia ha evolucionado junto con la población y cultura.

Dentro de esta sección se pueden observar cuatro opciones:

- **Nativo:** son aquellos productos que fueron domesticados en el Ecuador.
- **Prehispánico no nativo:** se consideran prehispánicos a aquellos productos que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos.
- **Criollo:** son aquellos productos que llegaron después de la conquista española, y la población adopto convirtiéndolos en parte de su patrimonio alimentario.
- **Contemporáneo:** son productos y preparaciones, que han sido producidas a partir del siglo XX hasta la época actual. Ejemplo: La lechuga y el brócoli.

c. Formas de obtención

La forma de obtención hace referencia a la manera en la que obtenemos los productos, por lo que se toma en cuenta las siguientes categorías:

- Cultivo
- Crianza
- Recolección
- Caza
- Pesca

d. Descripción

Se debe realizar una descripción básica del producto, sin la necesidad de nombrar referencias botánicas o zoológicas, más bien detallar sus características generales.

e. Imagen del producto

Es prioritario agregar una imagen propia del producto, permitiendo así su identificación.

f. Zonas de producción

Esta sección se encuentra dividida en lo siguiente:

- **Parroquias:** se enlistará las parroquias en donde el producto es emblemático.
- **Época de cosecha:** en lo que respecta a la ficha de los productos primarios vegetales, se coloca la época de cosecha, y se deberá mencionar las épocas del año en las que el producto está disponible.

g. Mapa de producción

Se deberá resaltar con un color o textura las regiones en las que se puede encontrar el producto.

h. Usos gastronómicos

En esta sección es importante indicar las preparaciones más representativas a partir del producto registrado.

i. Calendario agro festivo

El calendario agro festivo hace referencia a las actividades con mayor relevancia asociadas al cultivo o a la crianza, por lo que, se debe colocar la ubicación, fecha, y una breve descripción.

j. Propiedades

Enlistar las propiedades nutritivas o medicadas atribuidas por el producto.

k. Variedades

Se colocará las variedades del producto junto con una breve descripción.

l. Estados de conservación

El estado de conservación se refiere a la regulación de especies existentes, en donde se puede identificar tres categorías:

- **Común:** es cuando a una especie se puede encontrar con facilidad dentro de los mercados.
- **Rara:** se refiere a una especie que no se la encuentra con facilidad, pero aún no está en peligro de extinguirse.
- **En peligro:** cuando la especie ya se encuentra en peligro de extinción y ya muy poca gente sabe dónde obtenerla.

Tabla 18.*Ficha de productos primarios*

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES”					CÓDIGO
				
1. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común:		Nombre científico:		Nombres locales:	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo () Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción:				Imagen del producto	
Zonas de producción:				Zona de Producción	
Parroquia:					
Época de cosecha:					
Usos gastronómicos:					
Calendario agro festivo					
Ubicación:		Fecha:		Descripción:	
Propiedades:					
Variedades:					
Estados de conservación: Común () Raro () En peligro ()					
Observaciones:					

A continuación, se procede a realizar un cuadro comparativo de la elaboración de los distintos platos tradicionales con el fin de identificar el estado actual de la manifestación e identificando los ingredientes y la forma de preparación de cada producto, para así, acordar los elementos determinantes en la preparación de los diferentes platos emblemáticos, facilitando el registro en cada ficha instituida por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador dentro del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, a su vez, preservar los

saberes y difundir el conocimiento que poseen cada uno de los portadores en cuanto a la gastronomía tradicional evitando así el olvido y la desvalorización del patrimonio alimentario.

Tabla 19.*Cuadro comparativo de la elaboración de los distintos platos tradicionales*

Agua de Sunfo (Té)					
Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones	
Sr. Víctor Hugo Alcocer	<p>El Sunfo es una planta medicinal silvestre sirve para tratar afecciones estomacales, inflamaciones y es fortificante. (Cerón, 2006).</p> <p>El señor Víctor Hugo propietario del paradero “Mirador de Rumipamba”, recuerda que en su niñez sufría de fuertes dolores de estómago; su abuelita solía ir al paramo a buscar esta planta para así preparar el agua de Sunfo para aliviar su dolor, él lo consumía y se sentía mejor, en ese entonces únicamente utilizaban esta planta como medicina natural, posteriormente con el surgimiento de la actividad turística los habitantes locales observaban el fatigo de los turistas y muchos de ellos acudían hacia restaurantes a pedir chocolate caliente para recuperar sus energías, menciona que de ahí surgió la idea de preparar el agua de Sunfo, tras investigar las propiedades y uso de esta planta empezaron a recomendarla y así se convirtió en una bebida tradicional de la parroquia Rumipamba, pues se considera una bebida fortificante capaz de reforzar el estado anímico del turista; al ser Rumipamba la parroquia de acceso hacia varios atractivos turísticos especialmente hacia el volcán Cotopaxi, existe afluencia de turistas que demandan de esta bebida y además los distintos habitantes que prestan servicios turísticos ofrecen esta bebida para las largas caminatas o cabalgatas que realicen los turistas por los páramos de Rumipamba .</p>	<p>Sunfo</p> <p>Azúcar</p> <p>Agua</p>	<p>El Sunfo una planta medicinal, es preparado para distintos malestares estomacales al igual que los resfriados: para preparar el té de Sunfo, primeramente, hervir el agua, agregar el Sunfo, hervir por 30 minutos, tamizar y endulzar con azúcar blanca o morena.</p>	Preparación sencilla	
Sra. Elizabeth Díaz	<p>La señora Elizabeth menciona que para hacer una distinción en la bebida agrega limón, y lo sirve caliente para así aprovechar mejor sus propiedades nutricionales, sin embargo, cuando los turistas lo piden para llevar, ella suele recomendarles que lo guarden en un envase hermético evitando de esta forma el contacto con el aire, y la luz puesto que podría oxidarse las hojas del Sunfo y con ello perder las propiedades organolépticas.</p>	<p>Sunfo</p> <p>Panela</p> <p>Agua</p> <p>Zumo de limón</p>	<p>de</p> <p>Colocar el Sunfo en una olla con agua, y agregar la panela, dejar hervir por 10 minutos hasta llegar al punto de ebullición, una vez hervido agregar zumo de limón como un conservante natural; el Sunfo sirve como energizante para cualquier actividad deportiva, especialmente para aquellos que practican el montañismo.</p>	Se recomienda el consumo a los deportistas, por ser un energizante natural.	

CONTINÚA →

Arepas					
Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones	
Sra. Justa Llumiquinga	La señora Justa, recuerda que los habitantes de Fajardo no requerían de tiendas para adquirir sus productos puesto que tenían cereales y carnes para su consumo, los únicos productos que se consumía para cubrir el hambre eran las tortillas, los panes y arepas, pues recuerda que antiguamente las mujeres hacían arepas y pan al horno para salir a vender en las plazas y en las calles principales de la cabecera cantonal, manifiesta que se siente orgullosa de aun mantener la tradición.	Harina de Zambo maíz Anís Canela Mantequilla Huevos Panela Hojas de achira	Pelar y cortar el zambo en trozos pequeños y poner a cocinar hasta que se sancoche después licuar, mientras tanto en olla diluir la panela y agregar el anís y la canela, después, en un recipiente grande agregar la harina previamente tamizada, agregar el licuado de zambo, y la panela diluida, agregar los huevos, la mantequilla, finalmente mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa consistente e ir colocando porciones en las hojas de achira previamente higienizadas, colocar en el horno aproximadamente quince minutos.	Para preparar la arepa se puede utilizar el zapallo o el zambo los dos productos son exquisitos.	
Sra. Luisa Chimba	Otra de las habitantes de la parroquia Fajardo menciona que aún conserva la tradición de hornear en un horno de leña de eucalipto, que lo seguirá haciendo hasta que su edad lo permita, así mismo dice que sale con sus canastos a vender los días lunes y jueves en las calles principales de Rumiloma, ubicado en el sector de Fajardo, mientras que los domingos acude a la plaza Cesar Chiriboga en donde tiene su puesto y oferta su producto a los visitantes.	Harina de maíz tostada Panela Zapallo Queso madurado Anís Canela Levadura Manteca Huevos Hojas de achira	En un bowl agregar la harina de maíz tostada, el zapallo, y la miel de panela, con la ayuda de una espátula mezclar los ingredientes, después agregar los huevos, el queso madura previamente rayado, la mantequilla y mezclar nuevamente. Mientras tanto leudar la mantequilla y agregar en la masa mezclar nuevamente y dejar reposar por diez minutos, seguidamente preparar las hojas de achira, cuando la masa esté lista agregar por porciones iguales en las hojas cerrar y enviar al horno.	La textura de las arepas horneadas en el horno de leña posee un sabor más agradable y su color es más amarillenta.	

CONTINÚA →

Cariucho de pollo

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. María Proaño Guallasa	María Proaño manifiesta que, en la preparación del Cariucho, la salsa de maní es la clave, debe ser preparada de forma tradicional, se deberá tostar el maní en un tiesto, de ahí pelar y después licuar, ya que si se hace de esta manera se conserva los sabores propios del maní algo que no se encuentra en los productos industrializados.	Papas grandes Maní Achiote Cebolla Leche Lechuga Tomate Huevo Pollo	Cocinar las papas previamente peladas, en una olla preparar la salsa de maní en base a refrito de achiote con cebolla blanca, agregar el maní licuado con leche. Lavar las hojas de lechuga, cortar los tomates en rodajas, dividir el aguacate en cuatro lunas y freír pollo. Colocar una hoja de lechuga en el plato, agregar las papas, bañar las mismas con maní, después agregar la presa de pollo, el aguacate y tomate. Servir acompañado de un vaso de chicha.	El maní debe ser tostado en un tiesto.
Sra. Blanca Umaginga	El cariucho es un plato que se caracteriza por sus papas cocinadas y el maní, la señora Blanca manifiesta que, el secreto está en la proteína que lleva el plato en este caso el pollo, pues conserva de una preparación secreta.	Maní Papas Manteca de chanco Cebolla blanca Achiote Sal Leche Huevos Lechuga Tomate Aguacate Para acompañar: Pollo	Pelar y lavar las papas, se hierva en agua caliente hasta que estén suaves, después se prepara la salsa de maní, y para eso se realiza un refrito con la manteca de chanco, achiote, cebolla blanca picada finamente y se agrega el maní previamente licuado con la leche, remover repetitivamente para evitar que se queme, después preparar la lechuga, el tomate y el aguacate que consistirá en lavar cada producto y después deberá ser picado y finalmente cocinar los huevos. El montaje del plato consiste en colocar una hoja de lechuga como base, agregar las papas enteras, rociar la salsa de maní sobre las papas, añadir una rodaja de tomate y aguacate, agregar el huevo y una presa de pollo.	Puede ser consumido con pollo u otro tipo de carne. Puede ser: pollo, chuleta, cuy.

Chicha de Jora				
Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Mariela Proaño Guallasa	La Sra. Mariela Proaño Guallasa propietaria del restaurante de nombre “La Casita del Cuy”, manifiesta que, para disfrutar de un buen plato de cuy es indispensable un buen vaso de chicha, misma que se ha convertido en una bebida popular que está elaborada en base al maíz germinado y debe ser cocido en abundante agua para posteriormente ponerlo a fermentar en barriles de madera.	Jora Panela Agua Canela Clavo de olor Hierbas aromáticas	Para la preparación de la chicha primeramente se debe colocar una olla grande con agua, panela, el clavo de olor y hacer hervir, una vez que la panela este diluida, agregar las hierbas aromáticas, y poner a hervir nuevamente. Mientras tanto en un recipiente colocar la jora y mezclar completamente y agregar en la olla grande y cocinar durante 3 horas aproximadamente, cernir y dejar reposar en un barril.	Menciona que la chicha de jora se manifiesta como una bebida vitamínica que sirve para combatir enfermedades como la anemia, así mismo indica que es necesario que guarde el reposo indispensable para obtener una buena fermentación y así una excelente bebida.
Sra. Blanca Umaquina	La señora Blanca Umaquina, menciona que prepara su propia chicha, que los granos del maíz son expuestos al sol, una vez secos les envía a moler, una vez lista la harina la coloca con el agua y la mezcla con la ayuda de una cuchara de palo, se agita la mezcla cuidado que no se empaste o se formen grumos, una vez lista la mixtura se coloca en el agua que ya está hirviéndose con distintas especias hierva aromáticas, menciona que debe cocinar por doce horas, una vez que las burbujas empiezan a aparecer ya debe cernir, una vez cernido el afrecho que queda en el cedazo servirá como alimento para los animales, después realiza un segundo cernido, que servirá para quitar todas las impurezas, después coloca en los barriles y los deja reposar por tres días para obtener la maduración necesaria. Una vez lista coloca en jarras de cristal para brindar a sus distinguidos clientes.	Jora Especias dulces (canela, clavo de olor) Hiervas aromáticas Panela	Mezclar la jora en agua. Hervir el agua con la panela, las especias dulces y las hierbas aromáticas. Combinar la mixtura Hervir y tamizar Dejar reposar Servir	La señora Blanca menciona que es necesario que la harina se cocine completamente y para eso lo expone al fuego durante doce horas. Le deja reposar durante tres días para obtener la maduración indicada. Menciona que, para comprobar la calidad de la chicha es necesario colocar el mismo en una jarra transparente de cristal y aquí el líquido debe estar uniforme, si se mira agua arriba y el afrecho en el fondo significa que la chicha no está bien preparada.

Chicha de Sunfo

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Lupe Vallejo	La señora Lupe Vallejo representante del restaurante- museo Casa Machay Ubicado en la parroquia San Pedro de Taboada manifiesta que elabora distintos platillos no necesariamente tradicionales, sin embargo, la bebida infaltable es la chicha de Sunfo, ya que es una bebida que consumen los chagras en los paseos durante las festividades del cantón, el consumo de la chicha de Sunfo es recomendable para quienes sufren de hipotermia, los extranjeros lo asemejan con el mate argentino.	Maracuyá Sunfo Naranja Babaco o piña Especias dulces Hierbas aromáticas	Poner a hervir el agua, agregar el Sunfo hervir por 30 minutos, mientras tanto preparar en otra olla un jugo de futas a base de babaco o piña, agregar naranja, especias y las hierbas aromáticas, mezclar todos los ingredientes y dejar hervir durante 15 minutos.	Contiene ingredientes secretos que por privacidad del propietario no se exponen.

Cocinado

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sr. José Luis Alcocer	Son productos que se cosechan dentro de la zona.	Habas Papas Choclo Queso Maduro	Las papas, choclos, maduro, y habas deben ser cocinadas por separado, ya que cada alimento tiene distinto tiempo de cocción, para servir se deberá acompañar con un trozo de queso fresco.	Se sirve en porciones reducidas, básicamente como una entrada antes de servir el plato fuerte.
Sra. Elizabeth Díaz	Son productos que se encuentran fácilmente en los mercados.	Queso Choclo Papas cholas Mellocos Habas	Las papas se deben cocinar con cascara, por lo que deberán estar bien lavada, una vez limpias, se agrega en agua hervida y se añade una rama de cebolla blanca y sal. Los mellocos requieren de más tiempo para su cocción, para ello se deberá colocar en otra olla, así mismo las habas, los cholos se cocinarán aparte, y en cuanto al maduro se deberá lavar con la cascara y cortar en trozos, posteriormente se cocinarán. Para servir el plato debe estar compuesto por proporciones pequeñas de cada producto, acompañado de un trozo de queso.	En caso que el cliente requiera se sirve acompañado de chicharon.
Sra. Daniela Chipantuña	Son alimentos que se producen en la zona y que a los turistas le atrae.	Queso Tostado Habas Papas Melloco	Tanto las habas, choclos, papas, mellocos, deberán ser cocinados por separado, en cuanto al choclo es necesario agregar dos hojas del mismo producto, para concentrar el sabor. Servir acompañado de tostado y queso.	Se sirve acompañado de tostado

CONTINÚA →

Cuy Asado

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Blanca Umaquina	La señora Blanca Umaquina manifiesta que su establecimiento inicio hace 46 años atrás, pues recuerda que en el barrio de Selva Alegre, existía una cantina, donde los habitantes locales solían reunirse para consumir alcohol y divertirse, en ese entonces esa cantina era muy popular, al que los habitantes lo denominaron “El hueco” porque se encontraba ubicada cerca de una canalización y además las personas que se encontraban en estado etílico se caían en dicho hueco, desde ahí se le atribuyo dicho nombre, la señora Blanca al presenciar la afluencia de personas hacia su establecimiento se vio obligada a preparar alimentos para el consumo de sus clientes, recuerda que inicio con la venta de tortillas con caucara, después vendía caldo de gallina, gracias a la venta de la comida, el alcohol fue disminuyéndose, dejo de ser una cantina para convertirse en un restaurante, al ver que necesitaba vender otros platillos para captar nuevos clientes empieza a preparar los famosos “cuyes asados” (menciona que ya lleva más de 25 años preparándolos), al ser la primera en preparar cuyes en el sector de Selva Alegre se convirtió automáticamente en la pionera de dicho plato, sus vecinos al ver que la venta de cuy tuvo gran acogida empezaron también a preparar este plato, en la actualidad se ha convertido en un famosos sector para la degustación de la gastronomía tradicional.	Ajo Cebolla blanca Cebolla colorada Orégano Sal Comino Pimienta Achiote Papas cocinadas Salsa de maní Lechuga Tomate	Al día siguiente al día siguiente preparar el carbón, y colocar un palo que atraviese el cuerpo de cuy por la mitad, ajustar sus extremidades con la ayuda de hilo de bridar, coloque en la brasa ir girando constantemente, untar de achiote para que tome un color agradable, para obtener un cuero crujiente es indispensable que el tiempo de cocción sea de 45 minutos.	Es necesario utilizar el achiote en grano e irlo diluyendo con la manteca, así conservamos más el sabor y color del achiote a diferencia de utilizar el achiote de aceite ya que tienden a ser solo colorantes.
Sra. Mariela Proaño Guallasa	La casita del cuy abrió sus puertas en el año 2005, la señora Mariela menciona que decidió regresar de España para abrir su propio negocio gracias a su iniciativa y al apoyo de su familia logro cumplir su sueño, entre los platos que oferta están: caldo de gallina, secos de pollo, pero su plato representativo es el cuy.	Cuy Sal Ajo Pimiento Cebolla Achiote Papas Salsa de maní Aguacate Tomate	Para preparar el cuy primeramente se sacrifica el animal, una vez limpio, se procede a preparar el aliño con ajo, cebolla paiteña, sal, pimiento, se deja reposar por media hora y después se introduce en un palo, el mismo debe atravesar por todo el cuerpo, sujetar las patas con hilo chillo, y colocar a la brasa e ir girando constantemente e ir untándolo de aceite con la ayuda de una brocha, su cocción llega a tardar máximo 45 minutos, una vez listo servir acompañado de papas, salsa de maní aguacate, tomate y un buen vaso de chicha.	Para facilitar su cocción coloca el cuy en horno de leña.

Fresco de Morocho

CONTINÚA →

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Roció Silva Onofa	La señora Roció, manifiesta que el producto estrella de su establecimiento es el tamal, así mismo el fresco de morocho, menciona que hay personas que confunden el fresco con la chicha sin embargo esta bebida no conlleva ningún tipo de fermentación, más llevan frutas acidas, su elaboración consiste en realizar almíbar para endulzar la bebida.	Maracuyá Piña Harina de Morocho Azúcar Especias dulces	Mezclar la harina de morocho en agua, posteriormente cocinar el morocho, mientras tanto en un sartén realizar un almíbar con la piña, una vez listo, mezclar únicamente el líquido de la piña el restante licuar y con la ayuda de un colador, agregar a la olla del morocho, después agregar el zumo de maracuyá, remover todos ingredientes y a fuego bajo y agregar especias dulces tales como: pimienta dulce, canela y clavo de olor. Rectificar el sabor con el azúcar, después refrigerar y servir fría.	El fresco de morocho es elaborado a base de frutas acidas, se sirve para acompañar el plato fuerte.

Helados de Paila

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sr. Edgar Zúñiga	Se dice que el primer helado en América fue un sorbete, mismo que fue inventado por indígenas habitados en Ibarra, cuenta la historia que, los indígenas solían recorrer la punta del volcán Imbabura, de donde extraían el hielo y volvían a sus hogares para preparar bebidas congeladas; solían empacar bloques de hielo envueltas en grandes capas de paja y hojas de, posteriormente en un caldero o paila grande de bronce verían el jugo de frutas, azúcar, a veces leche, el líquido era revuelto rápidamente hasta que se congelaba, como resultado obtenían un fresco y sabroso helado que se asemeja a un sorbete. (SIPSE, 2016) El helado de paila, generalmente es asociada a un utensilio de cocina; la paila, permitiendo alcanzar el frío necesario, se dice que en la ciudad de Quito el helado apareció con el surgimiento de las cafeterías y heladerías, puesto que el helado fue uno de los primeros productos en ofertarse, mientras que, en la ciudad de Ibarra conocida también como la ciudad blanca se dice que nació de la mano de la Sra. Rosalía Suárez a inicios del siglo XX. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). El señor Edgar Zúñiga, cuenta que la fundadora de la heladería "La Victoria" fue su abuela Victoria Zúñiga, quien conjuntamente con su marido el Sr. Luis María Zúñiga, instalaron hace como 80 años el negocio dentro de su propia casa, la cual se encuentra ubicada entre las calles Bolívar y Montalvo, frente al Parque Central de Sangolquí; hoy en día la heladería se ha convertido en un icono de Sangolquí. Menciona que al inicio de sus operaciones simplemente elaboraba cuatro sabores con frutas como: la mora, naranjilla, cuando el mercado iniciaba sus actividades llegaban los comerciantes de la costa quienes traían chocolate, que después lo utilizaría para la	Pulpa de fruta	En primera instancia se deberá preparar el hielo, para eso se deberá utilizar una caja, agregar paja y el hielo así mismo verter la sal en grano y asentar la paila de bronce, agregar el zumo de la gruta y girar manualmente, con la ayuda de una cuchara de palo mezclar constantemente y de a poco a poco se ira obteniendo el helado.	Es un producto que tiene bastante vigencia en el cantón, sin embargo, en los últimos han abandonado este practica pues lo reemplazan con la maquinas industrializadas para la optimización del tiempo con ello el proceso.

CONTINÚA →

elaboración de los helados, menciona que los utensilios que aún conserva para preparar los exquisitos helados son dos grandes pailas de bronce que se colocan en un cajón de madera en donde se introduce el hielo, y agrega grandes cantidades de sal para así disminuir la temperatura y alargar la duración de enfriamiento, después, coloca la cantidad necesaria de jugo de la fruta y demás ingredientes (receta secreta) y con la ayuda de una cuchara de palo gira manualmente la paila hasta convertir el líquido en sólido, gracias a la recurrencia de la gente hacia la heladería su negocio fue prosperando y fue agregando más sabores, hoy a oferta doce sabores distintos. El señor Edgar menciona que es para mantener el auténtico sabor de un helado de paila es necesario mantener esta forma de preparación ya que hay muchos lugares que ofertan helados de paila, sin embargo, son elaborados en máquinas industriales. Así mismo sugiere que al considerar al Ecuador como el país de las frutas es preciso elaborar los mejores helados.

Helados de Paila

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Cordero Mariño Grace Amarillis	La señora Grace cuenta adquirió su negocio hace diez años y menciona que los helados de paila es un postre muy apetecido por los sangolquileños, uno de los helados favoritos son los de palito elaborados en base a mora y leche, recuerda que en un inicio vendía apenas ocho sabores, pero las exigencias de sus clientes requerían de más y vio la necesidad de buscar más sabores que agraden el paladar de sus consumidores, hoy por hoy oferta doce alternativas, y en cuanto a la preparación manifiesta que con el pasar de los años la elaboración de este tipo de postre ha percibido varios cambios sobre todo en lo que respecta a los utensilios que son utilizados para el efecto, pues recuerda que antes se utilizaba una batea de madera, pero ahora se utiliza una tina de plástico en donde se agrega paja, después se agrega el hielo y la sal en grano, después se coloca la paila y finalmente se agrega el zumo de fruta para eso se encarga personalmente en adquirir el mejor producto para posteriormente extraer el zumo, y con la ayuda de una cuchara de palo se remueve hasta tener como resultado el helado.	Pulpa de fruta	Colocar la tina de pina sobre una mesa, posteriormente agregar la paja, la sal en grano, y colocar la paila de bronce, finalmente agregar el zumo de la fruta preferida y de forma manual girar contantemente hasta convertir el líquido en sólido.	Se ha reemplazado uno de los utensilios que eran utilizados en la preparación del helado de paila, pues antes se utilizaba una batea de cajón, pero hoy se utilizan tinas de plástico.

Hornado

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. María Dioselina Caiza	La señora María Dioselina Caiza se ha convertido en uno de los iconos más representativos del mercado cerrado "El Turismo", gracias a la elaboración de su exquisito hornado ha sido reconocida a nivel nacional desde altos personajes dentro de la asamblea nacional, de los 62 años que tiene lleva ya 52 años dentro de esta actividad, pues cuenta que desde muy niña ayudaba a sus padres en la venta del hornado, recuerda que	Cerdo Manteca de cerdo Ajo, pasta Achiote Sal Pimienta Comino Canela Pimienta dulce AGRIO	Una vez que los cerdos se encuentren limpios se prepara el aliño, mismo que consiste en moler en piedra los siguientes ingredientes: ajo, orégano, salpimenta, comino, achiote, pimienta de dulce y canela, adobar completamente en los cerdos y dejar reposar por un día, al día siguiente se debe preparar los hornos mismos que son de leña, se introduce el producto en grandes latas y su cocción tarda aproximadamente de seis a siete horas, en este caso dependiendo del tamaño del animal.	Practicar técnicas tradicionales de preparación, por ejemplo, la utilización de la piedra de moler, cocción en horno de leña.

sus padres solían sacrificar dos cerdos por semana para ofertarlos en las calles de Sangolquí, una vez que sus padres dejaron esta actividad, ella continuo con la venta de los hornados; desde faenar hasta preparar los platos, en la actualidad prepara semanalmente cincuenta cerdos que son vendidos en el puesto de mercado, así mismo menciona que, personalmente selecciona los mejores cerdos del camal, pues los que elija deberán tener una apariencia fuerte y de buenos reflejos, cuenta que su cocción tarda cerca de siete horas, cinco de ellas en la preparación del horno, y las demás en la elaboración de demás ingredientes, orgullosamente la señora Dioselina recuerda que este negocio contribuyo al sustento de su familia y desea con esmero que puedan tomar su posta en el mercado.

Tomate riñón
Paiteña
Cilantro
Ají criollo
Cebolla blanca
Chicha de jora
Jugo de naranja

Para preparar el cuero reventado, se introduce el cuero por dos veces y así tomará una consistencia crujiente.
En cuanto a la preparación del agrio, se deberá elaborar en base a la chicha de jora, tomate, cebolla, cilantro, jugo de naranja, y salpimienta.

CONTINÚA →

Hornado

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sr. David Carrillo Cortez	El señor David Carrillo Cortez manifiesta que la tradición de preparar hornados nació en el año de 1928 durante la inauguración de las piscinas ubicadas en el sector el Tingo, la señora Manuela Pilaquina y el señor Manuel Quiroz en esa época fueron unos reconocidos cocineros que prepararon un delicioso hornado, cuya receta secreta se mantiene se ha mantenido hasta la actualidad; que son ya cuatro generaciones, el negocio surgió gracias a un emprendimiento, en donde era preciso conjugar los conocimientos tradicionales con la utilización de nuevos productos, la característica principal de “La sangolquileña” es que oferta platos que en ningún otro restaurante podrá encontrar, ya que el ingenio de los dueños ha sido el adaptar los atractivos más representativos y adaptarlos en un plato,	Hornado: Pieza de cerdo Cebolla Sal en grano Ajo Especias dulces: Clavo de olor, canela, anís estrellado, pimienta dulce. Comino Agrio Chicha de jora Cebolla Tomate de riñón Cilantro Panela.	Una vez preparado el cerdo se deberá pinchar la carne, verter el aliño preparado con los condimentos mencionados, así se logrará penetrar el adobo en todo el producto dejar reposar durante al menos un día, posteriormente colocar en una lata y dejar hornear en un horno de leña durante toda la noche, al día siguiente es necesario retirar la manteca, una vez retirada la manteca, volver a introducir la pieza en el horno así lograr que el cuero se reviente. El valle de los chillos se caracteriza por preparar un agrio dulce, su elaboración consiste en preparar chicha de jora y en base a esto mezclar los demás ingredientes. Consumir acompañado de tortillas, mote cocinado, y el agrio.	La preparación del auténtico agrio del Valle de los Chillos ha sufrido un cambio, antes se utilizaba la chicha de jora como base, hoy en día la reemplazan con el agua t el limón.

CONTINÚA →

tales como: sangolquileña, plato del mismo nombre del establecimiento que conlleva el hornado, tortilla, mote, lechuga, maduro, tostado, cuero y aguacate, otros platos con el nombre de: El Choclo, El Colibrí, Turismo, Rumiñahui.

Menudo

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Alexandra Santamaría	La señora Alexandra Santamaría, recuerda que inicio esta actividad en el año 1965, inicio con la venta del hornado, sin embargo, esta actividad inicio mucha antes, ya que Rumiñahui era con considerado el granero de Quito, en donde existían grandes cosechas y entonces ahí se preparaba el hornado, y además derivados del maíz, tamales, humitas, tortillas, después empezó a preparar el menudo, que tuvo gran acogida dentro del sector, cuenta que su mamá le enseñó los secretos y la forma de preparar, revela que selecciona las vísceras del chanco, los limpia con abundante agua y hierba buena para poder disminuir el tufo de las vísceras, posteriormente los cocina conjuntamente con el mote durante diez horas, para así lograr que el mote obtenga el sabor de las vísceras, una vez suaves retira únicamente las vísceras y prepara un refrito con achiote, cebolla, ajo, cilantro, orégano, comino, pimienta, y agrega el menudo picado, sofríe, y coloca la mezcla en la olla del mote y finalmente agrega papas picadas y el maní licuado, mezclar toda la preparación, es preferible utilizar una cuchara de palo, finalmente comprobar el sabor y listo.	Menudencia de chanco Hierba buena Cebolla Orégano Ajo Achiote Culantro	Limpiar el menudo con la ayuda de la hierba buena, seguidamente cocinarla con el mote, posteriormente retirar las vísceras y cortarlas finamente, en un sartén preparar un refrito con cebolla, ajo y demás condimentos, después agregar el menudo, refreír, y agregar la mezcla en la olla principal, agregar las papas y el maní y dejar que se cocinen los ingredientes. Una vez listo servir acompañado de aguacate.	Es importante limpiar las vísceras con agua sal y hierba buena.
Sra. Guadalupe Herrera	La señora Guadalupe, menciona que se dirige al camal a seleccionar las mejores viseras, después se dirige hacia su casa a lavar y preparar la menudencia, menciona es muy importante lavar con limón, el limón permite disminuir el olor desagradable que desprende las vísceras.	Viseras de cerdo Limón Hierba buena Laurel Orégano Cebolla Achiote Ajo Manteca de chanco Comino Cilantro Papas	Lavar los intestinos con abundante agua y limón, posteriormente colocar una olla con agua, poner a cocinar agregar hierbabuena y laurel, una vez cocinado cernir y cortar la carne en trozos y nuevamente poner a cocinar hasta que se ablande completamente, mientras tanto preparar un refrito con la manteca de chanco, achiote, cebolla, orégano, comino, pimienta, y sal, después agregar la menudencia refreír e incorporar el maní licuado	Es importante que el mote se cocine conjuntamente con las vísceras para que el mote tome sabor.

CONTINÚA →

Mote
Morcilla
Encurtido

con la leche y cocinar, rectificar el sabor con sal.
Servir acompañado de papas cocinadas o papas tortilla, morcilla y el encurtido

Mote Cocinado

Detentor	Manifestaron	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Vilma Llumiquinga	En el mercado cerrado “El Turismo”, se encuentra la señora Vilma Llumiquinga, quien ya lleva quince años preparando mote cocinado, menciona que aún mantiene la receta que su madre la heredo, la señora Vilma a sus 43 años comenta que el mercado a marcada su vida pues gracias a este negocio ha logrado subsistir junto a su marido e hijos, así mismo, ha logrado mantener el legado de su madre de quien heredo este puesto cuando el mercado aún era una plaza llena de toldos, en cuanto a la preparación menciona que utiliza la ceniza cernida para que el maíz pueda pelarse una vez hecho esto lo extiende en el piso y lo lava y lo deja secar para después utilizarlo .	Maíz blanco Ceniza Chicharrón Arveja Mapahuirá Sal Achiote Cebolla Cilantro	Colocar una olla de agua a hervir, una vez hervida agregar el maíz blanco, agrega ceniza cernida, la ceniza contribuye a pelar el maíz con mayor facilidad, remover constantemente, una vez el maíz empiece a desprender cutículas y el grano va adquiriendo un color blanquizco, se retira del fuego y se inicia a pelar para así ir eliminando la ceniza, lavar y nuevamente colocar a fuego por aproximadamente cuatro horas, una vez lista escurrir el agua y colocar en una bandeja. Preparar el chicharrón y la ensalada.	Utiliza la ceniza para que el mote pueda pelarse con facilidad.
Sra. Guadalupe Marcillo	La señora Guadalupe, manifiesta que lleva 25 años vendiendo mote cocinado, cuenta que al llegar a su casa prepara el mote para el día siguiente, siendo las 20:00 coloca un olla a fuego con la ayuda de la leña, menciona que no hay nada mejor que cocinar a leña, una vez que el agua está hirviéndose agrega el mote y deja que toda la noche se cocine, constantemente lo remueve con la ayuda de un cucharón, siendo las 04:00 el mote está listo, mientras tanto se pone a preparar el chicharon, y la ensalada y siendo las 06:00 sale con sus canastos hacia el mercado cerrado “El Turismo” para ofrecer su producto.	Mote Chicharon Cebolla paiteña Zanahoria	Cocinar el mote durante ocho horas, después escurrir. Preparar la ensalada y el chicharon Servir acompañado de chicharrón o fritada.	No utiliza ningún producto para acelerar el proceso de cocinado, prefiere cocinarlo durante la noche.

Pan de horno de leña

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Cecilia Morocho	Cecilia Morocho, cuenta que desde las 04:00 de la mañana se levanta a preparar el pan, una tradición que la heredo de sus anteriores generaciones, recuerda que aprendió esta labor desde muy niña, manifiesta que en primer lugar debe calentar el horno, cuenta que utiliza su propia cosecha para la elaboración de la masa en base al trigo y al maíz, una vez que cosecha estos cereales los envía al molino para obtener la harina y procede a preparar el pan.	Harina Levadura Sal Mantequilla Huevos Leche	Armar una corono con la harina de trigo y maíz, con la ayuda de un bowl girar en el centro y agregar la sal alrededor, después agregar la levadura (es importante el contra efecto de la levadura y la sal para que así el pan leve despacio), después agregar el azúcar, huevos y agregar el agua e ir mezclando todos los ingredientes e ir amasando, después dejar reposar por quince minutos, después es importante desnazificarlo esto consiste en apretar la masa y sacar el aire y después bolear y agregar en una lata previamente engrasada y enviar al horno.	
Sra. Lupe Vallejo	La señora Lupe Vallejo menciona que el sabor especial del pan lo ponen los hornos de leña, sin embargo, es necesario tener cuidado con los mismo para no sufrir ningún tipo de quemadura, manifiesta que sus panes han cruzado fronteras que los visitantes disfrutan degustar su pan acompañado de morocho, chocolate, café entre otras bebidas, así mismo dice que su preparación es sencilla al igual que cualquier tipo de pan sin embargo guarda su receta secreta, la misma que lo mantuvo en silencio.	Levadura Harina de trigo Harina de maíz Sal Azúcar Mantequilla Manteca Agua	En una olla poner a leudar la levadura, posteriormente batir los huevos, conjuntamente con sal, azúcar, mantequilla y manteca, después agregar el agua y las harinas e ir formando una masa, dejar reposar, e boleando, después agregar en las latas y hornear.	

Pristiños

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Rosa Umaginga	La Sra. Rosa habitante del sector de selva alegre cuenta que lleva más de veinte años preparando una amplia variedad de manjares tradicionales, menciona que vio la oportunidad de preparar otro tipo de comida en medio de la zona de los cuyes asados, ya que la gente quería degustar de un postre dulce, sabroso, que afiance su paladar, desde ese entonces prepara morocho, colada morada y los exquisitos pristiños bañados en miel de panela, manifiesta que su preparación es sencilla pero eso no quita que lo prepara con esmero y mucho cariño para deleitar a los turistas que visitan el sector.	Masa: Manteca vegetal o mantequilla Agua Harina de trigo Huevos Sal y azúcar Miel:	Se coloca la harina de trigo en un recipiente, se agrega agua tibia, mantequilla, huevos, sal, y azúcar, se mezcla todos los ingredientes, hasta obtener una masa de textura firme. Una vez lista la masa, en una mesa limpia estirar la masa y dividir en tiras largas, e ir cortando por los lados y envolver en forma de disco, y freír en aceite caliente, una vez listos colocar en papel absorbente. Para preparar la miel es necesario derretir la	La forma tradicional se asemeja a la corono de Cristo.

	Los pristiños se convirtieron en el postre indicado para cerrar los recorridos, se hicieron muy famosos tanto en el sector de Selva Alegre y en Sangolquí, pues los pueden encontrar en la plaza cesar Chiriboga los días jueves y domingo, mientras que en selva alegre exclusivamente los fines de semana.	Panela dulce Especias dulces (Canela, clavo de olor y anís).	panela, agregar un poco de agua, una vez disuelta, agregar las especias dulces y dejar a fuego bajo por quince minutos aproximadamente hasta obtener un líquido espeso, después dejar enfriar.	
Sra. María Llumiquinga	La señora María Llumiquinga, cuenta que ya lleva vendiendo más de diez años en la plaza Cesar Chiriboga, recuerda que ella decidió preparar pristiños porque los ingredientes que conllevan la elaboración de los mismos eran económicos pues no contaba con los recursos suficientes, al principio preparaba una cantidad para cincuenta pristiños de los cuales vendía a cinco por un dólar, con el pasar del tiempo ya no eran cincuenta, ya era setenta de ahí cien y así fue incrementando hasta que hoy en día prepara mucho más, recuerda que la venta de los pristiños le ayudaron a solventar gastos dentro de su hogar, cuenta que mejoro su decidió mejorar su receta con un ingrediente secreto; la clave del gusto que tienen los clientes por su producto, hoy en día ya no solo vende pristiños, vende quimbolitos, humitas.	Harina de trigo Limón Una cucharada de azúcar Una pizca de sal Canela Polvo para hornear Huevos Mantequilla Miel Panela Canela Agua	Poner a hervir el agua con la canela, zumo de limón, azúcar, sal, una vez hervida el agua dejar enfriar y reservar, mientras tanto, en un recipiente tamizar la harina y agregar el agua, mantequilla y los huevos, mezclar todos los ingredientes y formar una masa firme, dejar reposar por treinta minutos, estirar la masa y dividir en tiras, formar aros y cortar sus bordes y freír en aceite. En otro recipiente preparar la miel, con la panela, canela y el agua, dejar enfriar y colocar en un frasco. Servir los pristiños calientes conjuntamente con la miel al gusto.	Se sirve como el postre que cierra las comidas.

Tamales

Detentor	Aporte de manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Roció Silva Onofa	La señora Roció, como ya se había mencionado anteriormente uno de sus productos estrella es el tamal, menciona que aún conserva la forma tradicional que su consuegra la heredo.	Para elaborar la masa: Harina de maíz Manteca de chanco Para elaborar el relleno: Pollo o chanco Manteca Huevos Alverja	Para el condumio se deberá tener lista la carne que vaya a utilizarse sea de pollo o de chanco, se aliña con la cebolla, el ajo, sal, pimienta y se procede a cocinar una vez lista retirar la carne y conservar el caldo, consecutivamente en un sartén agregar la manteca de chanco esperar a que se diluya y agregar el caldo mezclar y agregar la harina de maíz amarillo remover hasta obtener una masa espesa posteriormente retirar y amasar, agregar huevos batidos en la masa y continuar amasando una vez listo. Preparar el condumio, para eso de deberá desmechar la carne y hacer un refrito con cebolla, zanahoria	Existen muchos tipos de tamal, que varía del lugar en el cual se adquiere y con ello la preparación se ve afectada ya que se introducen productos nuevos y alteran el sabor original,

Zanahoria	picada y precocinada, alverjas, pasas, ajo, y sal.
Pasas	Finalmente colocar por porciones en la hoja de achira e ir agregando en la parte superior el
Cebolla	condumio preparado junto con el huevo
Ajo	cocinado y cortado en rodajas, envolver y
Sal	colocar en la tamalera a que se cocinen.
Envuelto	
Hojas de achira	

Tortillas con caucara

Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sra. Carmen Amelia Paucar	La señora Carmen, cuenta que uno de los platos que acompaña al consumo del hornado fueron las tortillas con caucara, puesto que, la gente que acudía a comparar en el mercado, solía rápidamente comer un platito de tortillas con la caucara, así mismo degustaba del hornado-	Pecho de res Aliño Aceite Papas Remolacha	Lavar la carne, una vez limpia cortar en tiras y ponerla a cocinar (la caucara al ser una carne durase debe ser cocinar por varias horas), su cocción tarda aproximadamente cinco horas, una vez lista retirar y cortar en trozos pequeños, aliñar y freír en una plancha, servir acompañado de tortillas de papa, ensalada de remolacha.	Utilización de cualquier tipo de carne de res.
Sra. Narcisca Pabellón	Narcisca Pabellón, manifiesta que la caucara es un plato de consumo cotidiano que en cualquier parte de la serranía ecuatoriana podría encontrarlo, sin embargo, cada restaurante, mercado, se diferenciará por la amabilidad, cariño, sabor, apariencia que se le atribuye al platillo, por eso es menciona que siempre se preocupa en brindar comida con las debidas normas de sanitación. Tiende a levantarse de madrugada a preparar la comida para después trasladarse al mercado. Menciona que la preparación que se le dificulta por el tiempo es la carne, pues lo demás ingredientes requieren de menos tiempo, pero nunca descuida ningún ingrediente pues la integración de todos los componentes conforma el plato.	Caucara Pimiento Cebolla Ajo Achiote Manteca Comino Pimienta Papas Remolacha Lechuga Tomate	Cocinar la carne a sea en una olla de presión o en olla normal, cuando la carne se encuentre blanda retirar la carne (conservar el caldo), existe dos formas de preparar, la más frecuente es frita que se prepara de la siguiente manera: cortar la carne, sazonar, freír, en cambio para hacer un estofado se deberá preparar un refrito con manteca, achiote, cebolla paiteña y pimiento, comino, pimienta, perejil, después agregar el tomate picado en cubitos sin semilla y cascar, después agregar la carne y posteriormente el caldo de carne, rectificar el sabor. Servir acompañado de tortilla de papas y ensalada.	

Trucha asada				
Detentor	Manifestación	Ingrediente	Preparación	Observaciones
Sr. Néstor Calo Guamán	El señor Néstor Guamán propietario del establecimiento Taita Calo, declara que, gracias a la iniciativa de la población en crear el sendero de la trucha, se ha incrementado la demanda de turistas, menciona que hoy en día todos los establecimientos ofertan este producto sin embargo el más atractivo es la trucha asada.	Trucha Limón Perejil Pimienta Sal Comino Aceite de oliva	Lavar las truchas, posteriormente aliñar conjuntamente con el comino, pimienta y sal, dejar reposando por 5 minutos, mientras tanto, poner a calentar la plancha y agregar aceite, cuando la plancha este caliente colocar la trucha y con la ayuda de una brocha rociar de limón y perejil, voltear y hacer el mismo procedimiento, una vez listo servir acompañada de papas fritas y ensalada.	El sendero de la trucha ha atraído a cientos de turistas a degustar del producto.
Sra. Marlene Arenillo	Marlene Arenillo, en su establecimiento oferta al consumidor distintos platos entre ellos se encuentra la trucha, la señora Arenillo, prepara la trucha dependiendo los gustos del cliente, mismos que han demandado de trucha al vapor, frita o asada, para cada forma de preparar cuenta con su ingrediente secreto así mismo manifiesta que tienden los turistas traer el producto y pedir que los prepare y que muy gustosa lo hace	Trucha Comino Sal Pimienta Ajo Aceite Papas Tomate Cebolla	Preparas la trucha, secar, aliñar con el ajo, comino, sal, pimienta, untar aceite y el ingrediente secreto, posteriormente, agregar en la plancha dejar que se ase de un lado y voltear con la ayuda de una espátula, después preparar la ensalada con el tomate, cebolla, pepinillo, limón, y preparar las papas. Servir.	La trucha es el producto estrella que caracteriza a la Parroquia Rumipamba, y su tipo de preparación varía dependiendo el gusto del cliente.

v. Presentación de fichas

Una vez realizado el análisis comparativo de las preparaciones emblemáticas del cantón Rumiñahui, se procede a procesar la información en las fichas del patrimonio alimentario, ya que, como se pudo comprobar algunas preparaciones han cambiado; desde remplazar a un ingrediente a sustituir métodos de elaboración necesarios en la preparación del plato, en lo que concierne a las fichas se procede a presentar información sólida relacionada al producto elaborado, y demás información en cuanto a los productos primarios.

Ficha N° 1 Agua de Sunfo

		MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"		CÓDIGO PAE 17-05-52-029-18-000001	
1. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Néstor Alcoser	45 años/ 5 años	Propietario	Rumipamba	Rumipamba
	Edíson Alcoser	56 años/ 3 años	Propietario	Rumipamba	Rumipamba
Colectividades					
Instituciones					
2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Agua de Sunfo (Té)					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida (X) Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo ()					
Descripción: El agua de Sunfo es una bebida tradicional de la parroquia Rumipamba, es ofertada a distintos turistas y visitantes que acuden a la parroquia, se utiliza como un tónico para el frío puesto que se trata de agua aromática.			Imagen del producto		
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Se puede encontrar en los restaurantes, en hogares.					
Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui Parroquias: Rumipamba			Mapa: zonas de consumo		
					
3. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Sunfo, agua y azúcar.			Utensilios o herramientas • Olla • Cucharon		
Preparación: Su preparación consiste en realizar una infusión con esta hierba medicinal y agregar azúcar para endulzar la bebida.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: El Sunfo es una planta medicinal contribuye a disminuir el dolor estomacal, también los lugares recomiendan consumirlo antes de ascensos a montañas puesto que previene el mal agudo de montaña.			Nutritivas: Un vaso de 180 ml, llega a aportar 2 gramos de calorías y 0.36 gramos de carbohidratos.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 2 Arepas

Tipo		Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual		Sra. Justa Llumiquinga	65 años/35 años	Propietaria	Av. Rumiloma	Rumiloma
		Sra. Luisa Chimba	58 años/ 30 años	Rumipamba	Fajardo centro	Sector de Fajardo
Colectividades						
Instituciones						

1. PORTADORES

2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Arepa

Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo (X)

Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()


Descripción: La arepa es un pan dulce de maíz aderezado con anís, se cocinan envueltas en hojas de achira.

Época de consumo: Cotidiano () Festivo (x) Estacional ()


Espacios de consumo: Este producto es escaso por lo que raramente se encuentran en los mercados, sin embargo, los días lunes y jueves se lo encuentra en la calle Rumiloma ubicada en la parroquia Fajardo.

Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui
Parroquias: Fajardo

Imagen del producto



Mapa: zonas de consumo



3. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes:
Arepa de dulce
Harina de maíz, agua, panela, hoja de achira (para envolver)
Arepa de sal:
Harina de maíz, manteca de cerdo, sal, chicharrón, hoja de achira (para envolver)

Utensilios o herramientas

- Sartén
- Espátula
- Molino
- Bowls

Preparación: Para preparar la arepa dulce en primer lugar, hervir el agua con anís, dejar enfriar y mezclar con la harina de maíz, posteriormente, agregar la panela, mezclar hasta obtener una masa dejar reposar y, después, envolver en hojas de achira y enviar al horno.
En cuanto a la arepa de sal, se debe mezclar la harina de maíz con una cantidad mínima de manteca de choncho, chicharon (cortado en trozos pequeños) y sal, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa, dejar reposar y posteriormente en porciones ir envolviendo en las hojas de achira y enviar al horno.
Servir acompañado de café, leche o té.

Variaciones en su preparación: Su preparación varía dependiendo la ciudad en la cual se consume, por ejemplo: en Imbabura las arepas se mezclan con papas y harina de maíz, así mismo, existe arepas de mote, otras que son preparadas con leche y huevos.

Propiedades



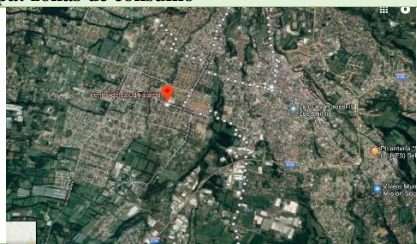
Medicinales: Gracias a que el maíz es el ingrediente principal de las arepas resulta beneficioso su consumo; en caso de estreñimiento, ayuda a mejorar el tránsito intestinal, reduce el colesterol alto.

Nutritivas: Las arepas pertenecen al grupo de los cereales por lo que, contiene: carbohidratos, proteínas, grasas, y fibra, vitaminas A, C, D.

Estados de conservación: Común () Raro () en peligro (X)

Observaciones: Ninguna

Ficha N° 3 Cariucho de pollo

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"					
CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000003					
4. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Mariana Proaño	40 años/ 13 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas y Juan de Salinas	Sangolquí, Selva Alegre
	Guallasa Blanca Umaginga	65 años/ 25 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas	Sangolquí, Selva Alegre
Colectividades					
Instituciones					
5. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Cariucho de pollo					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción: El cariucho de pollo comúnmente se sirve en un plato hondo, su composición consiste en una hoja de lechuga como base acompañado de una porción de papas y salsa de maní, y una presa de pollo. Cariucho deriva del término Kichwa, Kari-uchu significa ají macho.			Imagen del producto		
Época de consumo: Cotidiano (x) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Al ser un plato tradicional, se puede encontrar este plato en restaurantes que ofertan platos tradicionales, en mercado populares y por su puesto al estar compuesto con productos locales es común la elaboración dentro de los hogares.					
Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui Parroquias: Todo el cantón			Mapa: zonas de consumo		
					
6. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Los ingredientes son el pollo, papas, lechuga, para la salsa de maní, leche, achiote, cebolla blanca, manteca, y el maní.			Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Ollas • Cuchillo • Sartén 		
Preparación: La preparación consiste en la cocción de la papa de mayor preferencia deben ser grandes ya que se sirven picadas, para preparar la salsa, en un sartén u olla agregar la manteca cuando se encuentre disuelta agregar la cebolla picada, saltar y agregar el maní licuado conjuntamente con la leche y remover todos los ingredientes, en cuanto al pollo puede ser preparado a la plancha o parrilla previamente debe estar pre cocida para facilitar su cocción. Tener separadas las hojas de lechuga y limpias, servir acompañado de aguacate y una rodaja de tomate y la presa de pollo.					
Variaciones en su preparación: La variación que existe en este plato se encuentra en su composición, visto que, lo suelen acompañar con un huevo cocinado, y plátano. Pero su presentación tradicional consiste en la lechuga, papas, salsa de maní y el pollo.					
Propiedades					
Medicinales: El plato al estar compuesto por una carne blanda posee varios beneficios como mejorar el estado de ánimo y el ciclo de sueño de quien lo consume dado que se incrementa la producción de serotonina en la sangre, además el plato contiene un valor representativo de vitamina C, que se encuentra en la lechuga de manera que ayuda a que el colesterol de la sangre no se adhiera a las paredes de los vasos sanguíneos.			Nutritivas: Se encuentra compuesto por nutrientes como la proteína, carbohidratos, grasas, contiene un alto contenido de vitamina C.		
Estados de conservación: Común (x) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 4 Cocinado

		CÓDIGO PAE 17-05-52-029-18-000004			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”					
7. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Elizabeth Díaz	50 años/ 5 años	Propietaria	San Antonio (Rumipamba)	El Vallecito
	Daniela Chipantuña	46 años/ 8 años	Propietaria	San Antonio	San Antonio
Colectividades					
Instituciones					
8. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Cocinado					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo (X)					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
El cocinado consiste en la preparación de productos de la zona tales como: el choclo, habas, papas, mellocos. Se sirve acompañado de un pedazo de queso tierno.					
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Al ser un producto elaborado con ingredientes que se cultiva en la zona de Rumipamba, se puede encontrar este platillo en restaurantes de comida tradicional.			Mapa: zonas de consumo		
Zonas tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui Parroquias: Rumipamba					
9. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Para preparar el cocinado es necesario contar con choclos tiernos, habas, mellocos, papas, queso.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cernidor o colador • Cuchillo 		
Preparación: La preparación consiste en lavar bien cada uno de los ingredientes y cocinarlos, en una olla grande poner a hervir agua, agregar los mellocos, posteriormente las papas, habas. Mientras que en una olla cocinar los choclos, es necesario colocar unas cuantas hojas de choclo tierno para conservar el sabor del mismo. Servir acompañado de queso tierno.					
Variaciones en su preparación: Varía en los ingredientes, puesto que, lo sirven con tostado, otros con fritada, etc.					
Propiedades					
Medicinales: La preparación posee dos tipos de tubérculo, las papas y el melloco, cada alimento aporta favorablemente al cuerpo humano, el melloco posee propiedades curativas ya que permite cicatrizar heridas internas y externas, igualmente es recomendable para las lesiones de la piel, más aún alivia problemas estomacales como la úlcera gástrica. Es un plato compuesto con grandes nutrientes como vitamina A, C, K, B3, B9, Calcio, proteína, fibra.			Nutritivas: Es un plato compuesto con grandes nutrientes como vitamina A, C, K, B3, B9, Calcio, proteína, fibra.		
Estados de conservación: Común (X) Raro () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 5 Chicha de Jora

Tipo		Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual		Mariana Proaño	40 años/ 13 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas y Juan de Salinas	Sangolquí, Selva Alegre
		Guallasa Blanca Umaginga	65 años/ 25 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas	Sangolquí, Selva Alegre
Colectividades						
Instituciones						
10. PORTADORES						
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”					CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000005	
11. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre del producto: Chicha de Jora						
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida (x) Postre () Salsa () Cucayo ()						
Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo ()						
Descripción:			Imagen del producto			
La chichi de Jora considerada la bebida de los dioses, conlleva un proceso de fermentación.						
Época de consumo:						
Cotidiano () Festivo (x) Estacional ()						
Espacios de consumo:						
Restaurantes tradicionales			Mapa: zonas de consumo			
Zonas Tradicionales de consumo:						
Cantón: Rumiñahui En todo el cantón						
12. PROCESO DE ELABORACIÓN						
Ingredientes:			Utensilios o herramientas			
Jora Agua Especias dulces (canela, clavo de olor) Hievas aromáticas Panela			<ul style="list-style-type: none"> • Colador • Barril 			
Preparación: Para la preparación de la chicha primeramente se debe colocar una olla grande con agua, panela, el clavo de olor y hacer hervir, una vez que la panela este diluida, agregar las hierbas aromáticas, y poner a hervir nuevamente. Mientras tanto en un recipiente colocar la jora y mezclar completamente y agregar en la olla grande y cocinar durante 3 horas aproximadamente, cernir y dejar reposar en un barril.						
Variaciones en su preparación: Ninguna						
Propiedades						
Medicinales: En caso de estreñimiento contribuye a procesar el sistema digestivo reduce los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre.			Nutritivas: La chicha de Jora contiene: proteínas, fibra, sales minerales, carbohidratos y vitaminas del grupo A, B1, B3, B6, B9, E y C.			
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()						
Observaciones: Ninguna						

Ficha N°6 Chicha de Sunfo

 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE ADMINISTRACIÓN turística y hotelera <small>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA</small>			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”				CÓDIGO PAE 17-05-02-001-00006	
13. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Lupe Vallejo	68 años/ 25 años	Propietaria	Sector La Esperanza	San Pedro de Taboada
Colectividades					
Instituciones					
14. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Chicha de sunfo					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida (x) Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico (x) Criollo () Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
La chicha de sunfo, es una preparación similar a la chicha de jora, el sunfo una planta de paramo.					
Época de consumo:					
Cotidiano () Festivo (x) Estacional ()					
Espacios de consumo:					
Restaurantes, eventos gastronómicos			Mapa: zonas de consumo		
Zonas Tradicionales de consumo:					
Cantón: Rumiñahui Parroquias: San Pedro de Taboada					
15. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Harina de jora, sunfo, hoja de naranja, hierbas aromáticas (arrayán, cedrón, hierba luisa, hojas de arrayán), especias dulces (canela, clavo de olor, ishpingo, anís), Naranja, cáscara de piña, babaco.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Colador • Barril 		
Preparación: Dejar añejar la harina de jora en agua al menos por días, una vez listo, colocar una olla a fuego lento y agregar la mezcla, incorporar el sunfo, hierbas aromáticas, las especias dulces, y finalmente agregar el jugo de las frutas (babaco, naranja y piña), retirar y cernir, colocar el líquido dentro de un barril y dejar reposar durante 3 días para lograr la fermentación correcta.					
Variaciones en su preparación: utilización de otros ingredientes					
Propiedades					
Medicinales:			Nutritivas:		
Una bebida fermentada que posee organismos pro bióticos necesarios para el correcto funcionamiento intestinal, su consumo habitual eleva las defensas para evitar problemas respiratorios.			Contiene carbohidratos, zinc,		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 7 Cuy asado

Tipo		Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual		Mariana Proaño	40 años/ 13 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas y Juan de Salinas	Sangolquí, Selva Alegre
		Blanca Umaginga	65 años/ 25 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas	Sangolquí, Selva Alegre
Colectividades						
Instituciones						
16. PORTADORES					CÓDIGO	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"					PAE 17-05-52-029-18-000007	
17. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre del producto: Cuy Asado						
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()						
Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo ()						
Descripción:			Imagen del producto			
El cuy asado o asado de cuy es un platillo que su ingrediente principal es preparado a la brasa, su presentación consiste en una bandeja tendida, acompañada de papas, salsa de maní, hoja de lechuga y el cuy entero.						
Época de consumo: Cotidiano () Festivo (x) Estacional ()						
Espacios de consumo:						
Restaurantes, mercados de comida						
Zonas Tradicionales de consumo:			Mapa: zonas de consumo			
Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí						
18. PROCESO DE ELABORACIÓN						
Ingredientes: Cuy entero, mantequilla, achiote, cebolla blanca, cebolla paitaña, sal.			Utensilios o herramientas			
			<ul style="list-style-type: none"> • Brasa • Bowls • ollas 			
Preparación: Una vez sacrificado al animal, se procede a retirar sus vísceras, una vez listo, realizar un correcto lavado, y en una bandeja alinear con ajo, cebolla blanca y paitaña, sal, dejar reposar durante una noche, esto permitirá que los sabores se concentren, al siguiente día colocar en la brasa y asarla, y servir acompañado de papas cocinadas, salsa de maní y lechuga.						
Variaciones en su preparación: Ninguna						
Propiedades						
Medicinales: Genera energía para el desarrollo de actividades deportivas, ayuda la función cerebral.			Nutritivas: Contiene calcio, fósforo, potasio y magnesio, vitamina C, al estar compuesto por las papas aporta carbohidratos que favorecen al cuerpo a la generación de energía, así mismo el aguacate y el maní aportan con ácidos grasos que controla la función cerebral y el sistema cardiovascular.			
Estados de conservación: Común (X) Escaso() en peligro ()						
Observaciones: Ninguna						

Ficha N°8 Helado de paila

 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE ADMINISTRACIÓN turística y hotelera			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”		CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000008			
19. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Zúñiga Edgar	48 años/ 20 años	Propietario	Parque Juan de Salinas	Barrio Monserrath
Colectividades					
Instituciones					
20. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Helado de paila					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre (X) Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
Los helados de paila son elaborados a partir de la pulpa de las frutas 100% naturales.					
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo:					
Los helados de paila se encuentran a la venta todos los días de la semana en la parroquia Sangolquí por lo que su consumo es cotidiano, se pueden encontrar en cafeterías, heladerías y restaurantes.			Mapa: zonas de consumo		
Zonas Tradicionales de consumo:					
Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí					
21. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Pulpa de frutas, azúcar, hielo, agua y sal en grano.			Utensilios o herramientas		
Preparación: La preparación del helado de paila se puede hacer de cualquier fruta, por lo que se iniciará preparando el jugo de la fruta, para ello se utilizará una cantidad mínima de agua para impedir que el sabor propio de la fruta desaparezca. posteriormente se preparan el recipiente que ira como base para la elaboración del helado, se coloca la paja después el hielo y sal en grano (la sal en grano permite disminuir la temperatura del hielo) en un recipiente puede ser de plástico o madera, encima se colocará una paila de bronce estañado (la paila debe ser más pequeña que el recipiente para que pueda introducirse dentro del mismo), agregar el jugo y remover con una cuchara de palo mientras se va girando constantemente la paila e ir removiendo hasta obtener la consistencia del helado.			<ul style="list-style-type: none"> • Colador • Barril 		
			Variaciones en su preparación: Ninguna		
			Propiedades		
Medicinales:			Nutritivas:		
Gracias a que los helados de paila son elaborados con fruta 100% natural aporta nutrientes al cuerpo de excelente calidad como las proteínas, grasa y calcio, así mismo la fibra de las distintas frutas ayuda a controlar el azúcar en la sangre.			Contiene nutrientes como calcio, proteínas, grasa.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 9 Hornado

Tipo		Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual		María Dioselina Caiza	50 años/ 40 años	Propietaria	Mercado cerrado El Turismo	Sangolquí
		David Carrillo Cortez	54 años/ 25 años	Propietario	Av. General Rumiñahui	Sangolquí
Colectividades						
Instituciones						
22. PORTADORES						
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”					CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000009	
23. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre del producto: Hornado						
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()						
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()						
Descripción:				Imagen del producto		
El plato más representativo del cantón Rumiñahui, se encuentra compuesto por carne de cerdo horneado en leña, papas, agrio						
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()						
Espacios de consumo:						
Al ser un plato muy conocido, turistas y visitantes los pueden encontrar en: mercados, restaurantes				Mapa: zonas de consumo		
Zonas Tradicionales de consumo:						
Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí						
24. PROCESO DE ELABORACIÓN						
Ingredientes:				Utensilios o herramientas		
Carne de cerdo, Achiote, Ajo, Cebollas, Papas, Especies de dulce Para el Agrio-dulce: Paneta o azúcar morena, Zumo de limón, Cebolla, Tomate y Cilantro				<ul style="list-style-type: none"> • Colador • Barril • Espátula • Sartén 		
Preparación: La preparación del Hornado consiste en adobar la carne de cerdo con una salsa elaborada con cebollas, ajos y sal, cubrirla totalmente y dejar reposar al menos por un día para lograr la penetración de los aliños, posteriormente se coloca al cerdo en una lata y se introduce al horno de leña dejándolo reposar por una noche en fuego bajo, una vez listo el hornado, se debe preparar las tortillas que acompañaran el plato junto con el agrio que se elabora con el zumo de limón, tomate, cilantro, panera o azúcar morena. Se sirve acompañado de papas tortilla, agrio, mote y una rodaja de aguacate.						
Variaciones en su preparación: Ninguna						
Propiedades						
Medicinales: El plato al estar compuesto por proteínas contribuye al cuerpo humano generar anticuerpos que refuerzan el sistema inmunológico, y a su vez a formar y reparar tejidos de la piel, órganos, músculos, uñas, cabello y huesos.				Nutritivas: El plato denominado Hornado Típico, al ser la carne de cerdo el ingrediente principal se encuentra compuesto por proteína, potasio, Vitaminas B1, B2, B6.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()						
Observaciones: Ninguna						

Ficha N°10 Menudo

Tipo		Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual		Guadalupe Herrera	56 años/ 20 años	Propietaria	Mercado cerrado El Turismo	Sangolquí
		Santamaría Alexandra	62 años/ 25 años	Propietaria	Menudos Evita	Sangolquí
Colectividades						
Instituciones						

4. PORTADORES

5. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Menudo

Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()

Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()

Descripción: Consiste en la preparación de un estofado de la menudencia de cerdo, se sirve con papas cocinadas y mote.

Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()

Espacios de consumo: Generalmente el menudo se encuentra en los mercados o en locales informales de comida.

Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui
Parroquias: Sangolquí

Imagen del producto



Mapa: zonas de consumo



6. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes: El ingrediente principal es la menudencia de chancho (intestinos, estomago, hígado, corazón, y riñones), hierbabuena, cebolla, orégano, achiote, ajo, manteca, comino y cilantro, sal.
Para acompañar: Papas, maní, mote cocinado, ensalada de cebolla y tomate.

Utensilios o herramientas

- Bowls
- Ollas
- Cuchillos
- Tablas
- Coladores
- Sartén

Preparación: Lavar correctamente la menudencia, una vez limpia, poner a cocinar la menudencia en una olla con agua y agregar la hierbabuena y el laurel; esto servirá para eliminar el tufo de la menudencia, una vez cocinada, cortar en trozos pequeños, nuevamente cocinar la menudencia en una olla con agua, mientras tanto, preparar un refrito con la manteca, achiote, ajo, cebolla, comino, orégano, y una vez que la menudencia se encuentre blanda, agregar al refrito, posteriormente agregar el maní previamente licuada con la leche, remover todos los ingredientes rectificar el sabor, y servir acompañado de papas, encurtido.

Variaciones en su preparación: Ninguna

Propiedades



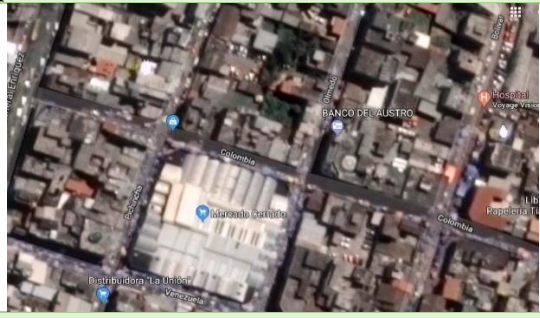
Medicinales: El hígado proporciona una gran cantidad de ácido fólico ayudando a mantener la salud del cerebro, fortalece el sistema inmunológico, muy recomendado para las embarazadas, puesto que, contribuye en la formación del sistema nervioso del feto durante la eta del embarazo, estimula la formación de células sanguíneas previniendo así la anemia.

Nutritivas: El hígado y los riñones son una gran fuente de vitaminas y minerales, aportan vitamina A, B, E, C, D y selenio.

Estados de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()

Observaciones: Ninguna

Ficha N° 11 Mote cocinado

		MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"		CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-00011	
7. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Guadalupe marcillo	67 años/ 40 años	Propietaria	Mercado cerrado El Turismo	Sangolquí
	Vilma Llumiuinga	50 años/ 20 años	Poprietaria		La Libertad
Colectividades					
Instituciones					
8. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Mote Cocinado					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo (X)					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción: El mote cocinado es un plato que se sirve acompañado de chicharon; considerado cucayo puesto que se sirve en porciones mínimas cuya finalidad es saciar el hambre mientras se sirve el plato principal.			Imagen del producto		
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Es un plato que es muy comercializado dentro del cantón Rumiñahui por lo que se considera cotidiano. Al ser un alimento popular generalmente se puede encontrar en los mercados, restaurantes o de forma ambulante, sin embargo, la concentración masiva del producto se lo puede realizar en el mercado cerrado de comida ubicado en Sangolquí.					
Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui Parroquias: Cotogchoa, Sangolquí (Mercado cerrado "El Turismo" ubicado en Sangolquí.)			Mapa: zonas de consumo		
					
9. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Maíz de mote, Chicharon, (para el chicharon: lonja de cerdo, ajo, cebolla blanca, aceite)			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Tabla • Sartén • Cuchillo 		
Preparación: El maíz blanco debe ponerse a remojar durante toda la noche, después se lavará correctamente hasta que se encuentre limpio, colocar una olla con agua, el tamaño dependerá de la cantidad de mote que se cocinará, hervir el agua y agregar el mote hasta que se cocine completamente, mientras que para el chicharon se utiliza una paila, colocar la paila a fuego y agregar el chicharon previamente cortado y sazonado, agregar ajo, remover hasta que se cocine una vez que este dorado es señal que ya está el chicharon.					
Variaciones en su preparación: Para optimizar el trabajo actualmente las personas no pelan el mote y el grano se vuelve más pesado al ingerirlo.					
Propiedades					
Medicinales: Para los deportistas o para aquellas personas que realizan ejercicio físico, el consumo de mote cocinado es muy recomendado ya que aporta gran fuente de energía al cuerpo, contiene altas cantidades de fibra disminuyendo enfermedades del corazón.			Nutritivas: el mote es una gran fuente de energía, proporciona proteínas, fibras, minerales como: calcio, hierro.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 12 Pan de horno de leña

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"		CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000012			
10. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Lupe Vallejo Celia Morocho	68 años/ 25 años 55 años/ 34 años	Propietaria Propietaria	Sector La Esperanza Plaza Cesar Chiriboga	San Pedro de Taboada Sangolquí
Colectividades					
Instituciones					
11. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Pan de horno de leña					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo (X)					
Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
Pan de maíz, un alimento saludable, preparado tradicionalmente en hornos de leña, un magnifico producto para la hora del desayuno.					
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Mercados, Panaderías					
Zonas Tradicionales de consumo:			Mapa: zonas de consumo		
Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí					
12. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Harina de maíz, harina de trigo, azúcar, levadura, Mantequilla, huevos, agua.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Bowls • Cortador de masa 		
Preparación: En un recipiente mezclar la harina de maíz y la de trigo, posteriormente en un mesón completamente limpio, agregar la mezcla de harina, formar una especie de cráter y agregar en el centro la levadura fresca y el azúcar, manteca de cerdo, huevo, mientras que la sal verterla alrededor y mezclar todos los ingredientes e ir amasando, agregar agua hasta conseguir la masa, dejar reposar en un sitio caliente, posteriormente dividir en porciones iguales y bolear, una vez lista, colocar en la lata previamente engrasada, colocar los porciones de pan e introducirlo al horno.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: Minimiza los problemas causados por trastornos digestivos, como: estreñimiento, problemas de hemorroides o el cáncer de colon, así mismo el calcio que contiene el pan de maíz estimula el crecimiento de las uñas, dientes, cabello, y fortalece el sistema óseo.			Nutritivas: El pan de maíz es un gran alimento, rico en fibra, cuenta con la presencia de vitaminas A, B1, B5, C, E y K, además cuenta con minerales como el calcio, fósforo, zinc, magnesio y potasio.		
Estados de conservación: Común () Escaso () En peligro (X)					
Observaciones: Ninguna					




Ficha N° 13 Pristiños

		MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”		CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000013	
13. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	María Llumiquinga	48 años/ 13 años	Propietaria	Plaza Cesar Chiriboga	Sangolquí
	Rosa Umaginga	65 años/ 20 años	Propietaria	Calle Francisco Guarderas y calle, Saan Juan	Selva Alegre
Colectividades					
Instituciones					
14. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Pristiño					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre (X) Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>El pristiño es un alimento que puede consumirse durante todo el año, los restaurantes sirven este producto acompañado de miel de panela; es producto que se asemeja a la corona de cristo, sin embargo, no tiene ninguna relación con los alimentos religiosos.</p>					
<p>Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()</p>					
Espacios de consumo:			Mapa: zonas de consumo		
<p>Hoy en día es un producto muy consumido por los habitantes a igual que visitantes por lo que puede ser consumido cotidianamente y se pueden encontrar en restaurantes de comida tradicional, cafeterías, mercados de comida.</p>					
Zonas Tradicionales de consumo:					
<p>Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí, San Rafael</p>					
15. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes:			Utensilios o herramientas		
<p>Los ingredientes que se utilizaran para elaborar la masa son los siguientes: Mantequilla, agua, harina de trigo, huevos, sal y azúcar. Ingredientes para elaborar la miel: Panela, especias dulces (canela, anís, clavo de olor, pimienta dulce).</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Bowl grande • Batidora • Sartén • Colador 		
Preparación: Para elaborar la masa del pristiño, primeramente, se entibiará el agua, mientras tanto en un recipiente hay que mezclar la harina, mantequilla, los huevos, el azúcar y la sal, polvo de hornear, después agregar el agua de a poco a poco e ir mezclando hasta conseguir una masa consistente. Se amasa y se deja reposar por unos 5 minutos, posteriormente se divide en trozos y con la azuda de un rodillo extender cada trozo formando tiras y con el culillo cortar los lados en forma de flecos y unir los lados para formar las coronas, y freír en aceite caliente. Para elaborar la miel de panela se pondrá en una olla a derretir el bloque de panela con un poco de agua, agregar las especias dulces y ralladura de limón, remover hasta conseguir que la panela se disuelva y obtener el líquido espeso, finalmente dejar enfriar y servirse conjuntamente con los pristiños.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: Los pristiños contienen nutrientes como proteína y grasa que favorece al cuerpo humano, puesto que la proteína contribuye al desarrollo de los tejidos del cuerpo, mientras que las grasas actúan como transportadores de vitaminas liposolubles A, D, E, K y F.			Nutritivas: Contiene vitaminas liposolubles A, D, E, K y F, también nutrientes como la proteína, carbohidratos, grasas.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					




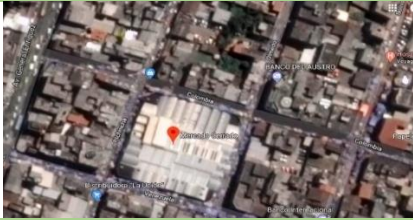
Ficha N°14 Tortillas con caucara

		CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000014			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS"					
16. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Carmen Paucar	50 años/ 22 años	Propietaria	Mercado el Turismo	San Rafael Capelo
	Narcisca Pabellón	43 años/ 15 años	Propietaria		
Colectividades					
Instituciones					
17. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Tortillas con caucara					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción: Se denomina caucara a la carne de res; específicamente carne derivada del pecho de la vaca, el plato se encuentra compuesto por tortillas de papa, ensalada de remolacha tradicional, lechuga y aguacate.			Imagen del producto 		
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Mercados, restaurantes de comida tradicional, dentro de hogares.					
Zonas Tradicionales de consumo: Cantón: Rumiñahui Parroquias: Sangolquí					
			Mapa: zonas de consumo 		
18. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Pecho de res, ajo, comino, aliño y achiote, papas, cebolla, aguacate, remolacha, cebolla, limón, lechuga.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Sartén • Olla • Cuchillo • Tablas • Colador • Espátula • Cucharon • Exprimidor 		
Preparación: Preparar de forma tradicional las tortillas de papa, mientras que, la caucara, al ser la carne dura se deberá cocinar aproximadamente por dos horas, en la cocción agregar ajo, cebolla, sal, y una vez listo freír con una cantidad mínima de aceite caliente, por otro lado, preparar la ensalada de remolacha y la lechuga, una vez listo servir en un plato tendido.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: La carne roja es una importante fuente de proteínas, mientras que, las tortillas aportan con altos niveles de carbohidratos, contribuyendo así a la generación de energía. En cuanto a la remolacha, provee minerales esenciales como el potasio y magnesio, que cumplen un papel importante para el nervio sano y la función muscular.			Nutritivas: Contiene proteínas, carbohidratos, minerales como el potasio y el magnesio, vitaminas A, B (B1, B2, B3, B9), C y E.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 15 Trucha asada

		MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”		CÓDIGO PAE 17-05-52-029-18-000015	
19. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Néstor Calo Marlene Arenillo	50 años/ 8 años	Propietario	Av. De los Volcanes y Vía al Suro. El Vallecito	El Suro
		35 años/ 4 años	Propietaria		El Vallecito
Colectividades					
Instituciones					
20. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Trucha asada					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo () Contemporáneo (X)					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>En el año 2016 el comité de turismo rural de la parroquia Rumipamba celebró la primera feria gastronómica denominada “el sendero de la Trucha” una opción para reactivar la economía local, puesto que la trucha es el alimento más representativo del sector, la preparación más tradicional es la trucha frita que consiste en un plato acompañado de papas, una porción de arroz y ensalada, así mismo se puede encontrar a la plancha, al vapor.</p>					
Época de consumo:					
Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo:					
Restaurantes			Mapa: zonas de consumo		
Zonas Tradicionales de consumo:					
Cantón: Rumiñahui					
Parroquias: Rumipamba					
21. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Para su preparación es necesario contar con los siguientes ingredientes, trucha, papas, arroz, tomate, cebolla, limón.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Sartén • Tablas • Cuchillo • Olla • Espátulas 		
Preparación: Su elaboración consiste en preparar las papas para freírlas, cocer el arroz, realizar una ensalada con el tomate y la cebolla, en cuanto al ingrediente principal es la trucha, misma que se puede hacer al vapor, a la plancha o frita, su preparación dependerá del gusto del consumidor generalmente la forma tradicional del sector es frita, para ello se iniciará limpiando el pez, preparando los aliños para condimentarlo y finalmente enharinarlo, y freír en aceite caliente. Servir acompañado del arroz, papas, ensalada.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: La trucha es un pescado rico en ácidos grasos omega 3, mismo que, reduce la hipertensión y el colesterol, su consumo es recomendado dentro de las dietas diarias por su mínimo aporte calórico.			Nutritivas: La trucha proporciona grandes vitaminas tales como: A, B1, B2, B3, minerales como el zinc, hierro, fósforo, magnesio, es un producto que proporciona rico en omega 3.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso () en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 16 Fresco de Morocho

 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE		ADMINISTRACIÓN turística y hotelera	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”				CÓDIGO PAE 17-05-01-029-18-000015	
22. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Sra. Roció Silva Onofa	58 años/ 18 años	Propietaria	Chile N°. 129 y García Moreno	Sangolquí
Colectividades					
Instituciones					
23. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Fresco de Morocho					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida (X) Postre () Salsa () Cucayo ()					
Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>La señora Roció, manifiesta que el producto estrella de su establecimiento es el tamal, así mismo el fresco de morocho, menciona que hay personas que confunden el fresco con la chicha sin embargo esta bebida no conlleva ningún tipo de fermentación, más llevan frutas acidas, su elaboración consiste en realizar almíbar para endulzar la bebida.</p>					
Época de consumo:					
Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo:					
Restaurantes de comida tradicional			Mapa: zonas de consumo		
Zonas Tradicionales de consumo:					
Cantón: Rumiñahui					
Parroquias: Sangolquí					
24. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Maracuyá, Piña, Harina de Morocho, Azúcar y Especies dulces			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Espátulas • Sartén • Licuadora • Colador 		
Preparación: Mezclar la harina de morocho en agua, posteriormente cocinar el morocho, mientras tanto en un sartén realizar un almíbar con la piña, una vez listo, mezclar únicamente el líquido de la piña el restante licuar y con la ayuda de un colador, agregar a la olla del morocho, después agregar el zumo de maracuyá, remover todos ingredientes y a fuego bajo y agregar especias dulces tales como: pimienta dulce, canela y clavo de olor.					
Rectificar el sabor con el azúcar, después refrigerar y servir fría.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: por ser alto en fibra, facilita la digestión, brindando una sensación de satisfacción evitando así el consumo de más alimentos. Además, ayuda a evitar el estreñimiento y controlar los niveles de colesterol.			Nutritivos: el morocho aporta nutrientes como: proteínas, glúcidos, fibra, calcio, hierro.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso() en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha N° 17 Tamales




 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE ADMINISTRACIÓN turística y hotelera <small>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA</small>			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS”				CÓDIGO PAE 17-05-02-029-18-000017	
25. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ función	Dirección	Localidad
Individual	Sra. Roció Silva Onofa	58 años/ 18 años	Propietaria	Chile N°. 129 y García Moreno	Sangolquí
Colectividades					
Instituciones					
26. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre del producto: Tamales					
Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () Cucayo (X)					
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Descripción:			Imagen del producto		
La señora Roció, como ya se había mencionado anteriormente uno de sus productos estrella es el tamal, menciona que aún conserva la forma tradicional que su consuegra la heredo.					
Época de consumo: Cotidiano (X) Festivo () Estacional ()					
Espacios de consumo: Restaurantes, Mercados y ferias de ventas de comida informal					
Zonas Tradicionales de consumo:			Mapa: zonas de consumo		
Cantón: Rumiñahui					
Parroquias: Sangolquí					
27. PROCESO DE ELABORACIÓN					
Ingredientes: Para elaborar la masa: Harina de maíz, Manteca de chanco. Para elaborar el relleno: Pollo o chanco, Manteca, Huevos, Alverja, Zanahoria, Pasas, Cebolla, Ajo, Sal, Envuelto y Hojas de achira.			Utensilios o herramientas		
			<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Tamalera • Espátulas • Sartén • Bolw 		
Preparación: Para el condumio se deberá tener lista la carne que vaya a utilizarse sea de pollo o de chanco, se aliña con la cebolla, el ajo, sal, pimienta y se procede a cocinar una vez lista retirar la carne y conservar el caldo, consecutivamente en un sartén agregar la manteca de chanco esperar a que se diluya y agregar el caldo mezclar y agregar la harina de maíz amarillo remover hasta obtener una masa espesa posteriormente retirar y amasar, agregar huevos batidos en la masa y continuar amasando una vez listo. Preparar el condumio, para eso de deberá desmechar la carne y hacer un refrito con cebolla, zanahoria picada y precocinada, alverjas, pasas, ajo, y sal. Finalmente colocar por porciones en la hoja de achira e ir agregando en la parte superior el condumio preparado junto con el huevo cocinado y cortado en rodajas, envolver y colocar en la tamalera a que se cocinen.					
Variaciones en su preparación: Ninguna					
Propiedades					
Medicinales: por ser alto en fibra, facilita la digestión, brindando una sensación de satisfacción evitando así el consumo de más alimentos. Además, ayuda a evitar el estreñimiento y controlar los niveles de colesterol.			Nutritivas: aporta nutrientes como: proteínas, glúcidos, fibra, calcio, hierro.		
Estados de conservación: Común (X) Escaso() en peligro ()					
Observaciones: Ninguna					

Ficha de Productos Primarios Animales/ Vegetales

Ficha N° 1 Res

 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE		ADMINISTRACIÓN turística y hotelera	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES”				CÓDIGO PAPE17-51-02-029-18-000018	
1. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pedro Pucuna	58años / 20años	Propietario	Rumipamba	San Antonio
Colectividades	Juan Carlos Alcocer Asociación de producción ganadera “Rumipamba pueblo de paramo”	59años/ 18 años	Representante	Rumipamba	San Antonio
Instituciones					
2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Res		Nombre científico: Ganado Vacuno		Nombres locales: ternera, vaca	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo () Crianza (X) Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción: El ganado vacuno, ocupa una gran parte de herbívoros domesticados por el ser humano con el fin de satisfacer las necesidades económicas o alimenticias. Este tipo de animal es capaz de producir grandes cantidades de leches. Además, es usado en el consumo alimenticio por el valor nutricional que posee.			Imagen del producto 		
Zonas de producción: Parroquia: Cotogchoa, Rumipamba Localidades: Loreto, El Taxo, Curipungo y Loreto, y los sectores de San Guillermo, BarrioSalgado, San Francisco, La Libertad, La Moca y Rumipamba: San Antonio, El Suro, Vallecito.			Zona de Producción 		
Usos gastronómicos: caucara, parrilladas, estofados					
Calendario agro festivo					
Ubicación: Rumipamba		Fecha: 19-20 de Mayo		Descripción: “Feria de cultural, artesanal, ganadera y turística” Encuentro de ganaderos y habitantes del sector, se exhibe el oficio de la crianza del ganado y la producción de la leche y además los avances genéticos y tecnológicos relacionados a la ganadería.	
Propiedades: dentro del valor nutricional que posee el ganado vacuno están: los aminoácidos, proteínas de alto valor biológico, hierro, micronutrientes tales como: zinc, magnesio, fosforo y selenio. Alto contenido de vitaminas hidrosolubles como: B12, niacina, ácido fólico.					
Variedades			Estados de conservación		
Bos Indicus			Común		
Bos Taurus			Común		
Observaciones: ninguna					


Ficha N° 2 Cuy

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES”		CÓDIGO PAPE 17-05-51-029-18-000019			
3. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pedro Pucuna	58 años / 20 años	Propietario	Rumipamba	San Antonio
Colectividades					
Instituciones	Misión Social Rumiñahui	Tiempo de actividad: 5 años	Participantes	Vivero Municipal	Sangolquí
4. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Cuy		Nombre científico: <i>Cavia porcellus</i>		Nombres locales: conejillo de indias	
Ancestralidad: Nativo (X) Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo () Crianza (X) Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>El cuy (<i>cavia porcellus</i>) es un roedor híbrido doméstico, proveniente de la región andina de Sur América (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia). Estos pueden llegar a pesar hasta 1 kg, con un aproximado de vida de 5 a 8 años. Además, de tener una rápida reproducción y crianza.</p>					
Zonas de producción:			Zona de Producción		
Parroquia: Sangolquí (Barrio Selva Alegre), Rumipamba					
Usos gastronómicos: cuy frito, asado, hornado					
Calendario agro festivo					
Ubicación: Sangolquí		Fecha: Septiembre		Descripción: “Festival del cuy” La feria o festival del cuy consiste en la exposición de los cuyes en pie, faenados y condimentados.	
Propiedades: El <i>cavia porcellus</i> posee un alto valor biológico y proteico, además ser bajo en grasas, al igual que grandes cantidades de minerales, colágeno y vitaminas. De acuerdo, a los especialistas ayudan a desarrollar en niños las neuronas y membranas celulares por el alto contenido de ácidos grasos esenciales para el ser humano como el araquidónico (AA) y docosahexanoico (DHA).					
Variedades			Estado de conservación		
Runa			Común		
Criollos			Común		
Observaciones: ninguna					

Ficha N° 3 Gallina

Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Pedro Pucuna	58 años / 20 años	Propietario	Rumipamba	San Antonio
Colectividades						
Instituciones		Misión Social Rumiñahui	Tiempo de actividad: 5 años	Participantes	Vivero Municipal	Sangolquí
5. PORTADORES						
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES"					CÓDIGO PAPE 17-05-51-029-18-000020	
6. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre común: Gallina		Nombre científico: <i>Gallus domesticus</i>			Nombres locales: gallina de campo	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo (X) Contemporáneo ()						
Formas de obtención: Cultivo () Crianza (X) Caza () Recolección () Pesca ()						
Descripción: Por la gran cantidad de actividad física y la variedad en la dieta la gallina de campo, es un ave domestica comestible que tiende a tener una carne más oscura y dura. En la sierra, este tipo de ave es muslos anchos, abundante plumaje, porte grueso y cola corta.				Imagen del producto 		
Zonas de producción: Parroquia: Cotogchoa, Sangolquí y Rumipamba				Zona de Producción 		
Usos gastronómicos: Estofado de gallina, seco de gallina, sopa de gallina, aguado de gallina						
Propiedades: la gallina de campo, posee un alto valor nutricional por las elevadas cantidades de minerales, vitaminas y proteínas siendo de fácil digestión. Se caracteriza por ser un alimento preventivo y reconstituyente del organismo.						
Variedades				Estado de conservación		
Gallina criolla de la costa				Común		
Gallina criolla de la sierra				Escaso		
Patucha				Común		
Carioca				Común		
Guinea				Escaso		
Pelona				Escaso		
Observaciones: ninguna						



Ficha N° 4 Cerdo

7. PORTADORES		CÓDIGO			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES"		PAPE 17-05-51-029-18-000021			
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pedro Pucuna	58 años / 20 años	Propietario	Rumipamba	San Antonio
Colectividades					
Instituciones	Misión Social Rumiñahui	Tiempo de actividad: 5 años	Participantes	Vivero Municipal	Sangolquí
8. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Cerdo		Nombre científico: <i>Sus scrofa domestica</i>		Nombres locales: Chanco o puerco	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo (X) Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo () Crianza (X) Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción:			Imagen del producto		
El chancho (cerdo) es un mamífero que puede ser del tipo doméstico o salvaje.					
Zonas de producción:			Zona de Producción		
Parroquia: Sangolquí, Rumipamba					
Usos gastronómicos: hornado, fritada, estofado, seco, manteca, chorizo, sopa, relleno de empanadas, bolones					
Propiedades: la carne de chancho posee un valor nutricional debido a que cuenta con minerales como: P (fósforo), Zn (zinc), K (Potasio) y Fe (hierro), además de un elevado contenido de proteínas y valor biológico.					
Variedades			Estados de conservación		
Cerdo blanco			Común		
Negro criollo			Escaso		
Café criollo			Escaso		
Cruzado			Escaso		
Negro gigante			Peligro		
Observaciones: ninguna					



Ficha N° 5 Trucha

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES”		CÓDIGO PAPE 17-05-51-029-18-000022			
9. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pedro Pucuna	58 años / 20 años	Propietario	Rumipamba	San Antonio
Colectividades					
Instituciones					
10. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Trucha		Nombre científico: <i>Oncorhynchus mykiss</i>		Nombres locales: Trucha	
Ancestralidad: Nativo (X) Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo () Crianza (X) Caza () Recolección () Pesca (X)					
Descripción: Este tipo de pez habita en aguas limpias y frías de ríos o lagos en zonas como los Andes Venezolanos, Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia.			Imagen del producto		
					
Zonas de producción: Parroquia: Rumipamba			Zona de Producción		
					
Usos gastronómicos: frito, asada, al vapor					
Propiedades: La trucha es un pez de carne semi grasa, con proteínas de un alto valor biológico, minerales y vitaminas. Si el cocinado es simple puede aportar muchos nutrientes y ser utilizados en dietas bajas en grasas, contiene K (potasio) , P (fósforo), Na (Sodio), Mg (magnesio), Fe (hierro) y Zn (zinc); además de vitaminas B3, B1, B2.					
Variedades: trucha arcoíris					
Estados de conservación: Común (X)		Raro ()		En peligro ()	
Observaciones: ninguna					



Ficha N° 6 Maíz

11. PORTADORES		CÓDIGO			
		MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES"			
		PAPV 17-05-52-029-18-000023			
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones					
12. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Maíz		Nombre científico: <i>Zea mays</i>		Nombres locales: choclo	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo (X) Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolectión () Pesca ()					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>El significado de la palabra maíz es lo que sustenta la vida, este es un cereal de mucha importancia para el mundo, por la cantidad de nutrientes que aporta tanto a seres humanos como animales y además es utilizado como materia prima en distintos productos.</p>					
Zonas de producción:			Zona de Producción		
Parroquia: Cotogchoa					
Usos gastronómicos: sancochado, asado, sopa, bebida (morocho)					
Calendario agro festivo					
Ubicación:	Fecha:	Descripción:			
Propiedades: el <i>Zea mays</i> , está compuesto de fibra tanto del tipo insoluble como soluble, motivo por el cual se recomienda consumir en caso de poseer altos niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre, así como estreñimiento. Además, tiene un elevado contenido de P (fósforo) y poca cantidad de Ca (calcio). De igual manera, contiene cantidades considerables de Mg (magnesio), cantidades variables de Fe (hierro) y Zn (Zinc).					
Variedades			Estados de conservación		
Maíz chillo			Escaso		
Morocho			Escaso		
Mishca			Escaso		
Maíz Amarillo			Común		
Observaciones: ninguna					



Ficha N° 7Papa

					
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES"		CÓDIGO PAPV 17-05-52-029-18-000025			
13. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones					
14. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Papa		Nombre científico: <i>Solanum tuberosum</i>		Nombres locales: papa, patata	
Ancestralidad: Nativo (X) Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción:			Imagen del producto		
<p>La planta de la papa es del tipo herbácea se fija mediante sus tubérculos y puede llegar a tener una altura de 1 m. Para que esta se pueda sembrar el suelo debe tener buen drenado y francos con abundante material orgánico.</p>					
Zonas de producción:			Zona de Producción		
Parroquia: Cotogchoa Localidad: Ruta Santa Ana					
Usos gastronómicos: sancochada, sopa, fritas, puré, locro de papa, ensaladas					
Calendario agro festivo					
Ubicación:		Fecha:		Descripción:	
Propiedades: la papa tiene un alto valor nutricional por tener vitamina B1, B3, B6 y C, Fe (hierro), K (potasio), P (fósforo), Mg (magnesio), folato, ácido pantoténico y riboflavina.					
Variedades:				Estados de conservación	
Papa chaucha				Común	
Coneja negra				Común	
Cecilia				Común	
Papa uvilla				Común	
Papa suprema				Común	
Observaciones: ninguna					



Ficha N° 8 Habas

Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
15. PORTADORES						
Individuos						
Colectividades		Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones						
16. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre común: Habas		Nombre científico: Vicia faba		Nombres locales: habas		
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo (X) Criollo () Contemporáneo ()						
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()						
Descripción: La planta de vicia faba puede llegar a medir hasta 1,6 m de alto con tallos rectos y erguidos. La forma de los folíolos es oval-redondeada de un tono verde intenso.				Imagen del producto		
						
Zonas de producción: Parroquia: Cotogchoa				Zona de Producción		
						
Usos gastronómicos: sancochada, sopa, fritas, ensaladas						
Propiedades: la vicia faba posee un alto valor nutricional, por el elevado contenido de minerales y proteínas que benefician en el desarrollo óseo, el impulso nervioso y contracción muscular. Posee vitaminas B1, B9, manganeso, siendo antioxidantes facilitando el proceso de cicatrización.						
Variedades:				Estados de conservación		
Agua dulce,				Común		
Granadina				Común		
Mahón blanca.				Común		
Morada				Escaso		
Muchamiel				Común		
Observaciones: ninguna						

Ficha N° 9Frejol

Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos						
Colectividades		Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones						
18. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre común: Frejol			Nombre científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>		Nombres locales:	
Ancestralidad: Nativo (X) Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()						
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()						
Descripción: Estos pueden cultivarse en suelos cálidos y fríos, existen variedades trepadoras y enanas, además, los suelos no pueden ser muy salinos y con un índice regular de lluvias, preferiblemente se cultivan en lugares donde el calor del sol le llegue al tallo de la planta.				Imagen del producto		
						
Zonas de producción: Parroquia: Cotogchoa				Zona de Producción		
						
Usos gastronómicos: menestra						
Propiedades: tiene un alto valor nutricional, por el elevado contenido de Fe (hierro), complejo B, niacina, riboflavina, tiamina, ácido fólico, Cu (cobre), Zn (zinc), P (fósforo), K (potasio), Mg (magnesio) y Ca (calcio) más un elevado contenido de fibra. Convirtiéndose en un elemento fundamental en el desarrollo cerebral de los niños, enfermedades reumáticas, disminuye el colesterol y previene la anemia.						
Variedades			Estados de conservación			
Rojo moteado			Común			
Canario			Común			
Calima negro			Común			
Blanco panamito			Común			
Observaciones: ninguna						




Ficha N° 10 Arveja

Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos						
Colectividades		Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones						
19. PORTADORES						
20. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					CÓDIGO	
Nombre común: Arveja					Nombre científico: <i>Pisum sativum</i>	
Nombres locales: arveja y alverja					MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE "FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES"	
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo (X) Contemporáneo ()						
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()						
Descripción:					Imagen del producto	
<p>La arveja tiene una raíz pivotante profunda, con hojas formadas por pares de folíolos en zarcillos, con una altura de 4 a 9 cm. Fue traída por los españoles en la época de la colonia, proviene de Asia Occidental y el Mediterráneo oriental.</p>						
Zonas de producción:					Zona de Producción	
Parroquia: Cotogchoa						
Usos gastronómicos: sopas, guisos, rellenos y cucayos						
Propiedades: las arvejas poseen hidratos de carbono, proteínas y un bajo contenido de grasas. Además, contienen un gran contenido de fibra insoluble y solubles, así como vitaminas B1, B2, B6, ácido fólico, vitamina K y C. también contienen minerales como: Fe (hierro), P (fósforo) Mg (magnesio).						
Variedades				Estados de conservación		
Utrillo				Común		
Corne de belier				Común		
Perfectfreezer				Común		
Observaciones: ninguna						

Ficha N° 11 Trigo

21. PORTADORES		Edad/Tiempo de actividad.		Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Tipo	Nombre					
Individuos						
Colectividades	Asociación Agropecuaria "24 de junio de Cotogchoa"	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro	
Instituciones						
22. GENERALIDADES DEL PRODUCTO						
Nombre común: Trigo		Nombre científico: <i>Passifloramollissima</i> , <i>PASSIFLORACEAE</i>		Nombres locales: Guyán (Azuay), tacsu, tintin (kichwa), quinto (tsafiqui), tsururu (chaapalachi).		
Ancestralidad: Nativo () Prehispánico no nativo () Criollo (X) Contemporáneo ()						
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()						
Descripción: El <i>Triticum</i> spp. es un cereal con granos ovalados y extremos redondos, esta planta puede tener una altura que puede variar entre 30 y 150 cm. Este tipo de cereal se produce en zonas sub tropicales, que sean moderadamente fríos y templados con temperaturas de 10 °C a 25 °C.				Imagen del producto		
						
Zonas de producción: Cantón: Rumiñahui Parroquia: Cotogchoa				Zona de Producción		
						
Usos gastronómicos: pan, pasta, galletas, pasteles, etc						
Propiedades: el trigo posee sales minerales Ca (calcio), Mg (magnesio), Na (sodio), K (potasio), Fe (hierro), Mn (manganeso), Co (cobalto), Cu (cobre), I (yodo), As (arsénico), Zn (zinc), Cl (cloro), S (azufre), Si (silicio), vitaminas A, B, E, K, D, PP.						
Variedades:				Estados de conservación		
Trigo criollo				Común		
Trigo duro				Común		
La espelta				Escaso		
Karmut				Escaso		
Observaciones: ninguna						

Ficha N° 12 Tomate riñón

		CÓDIGO			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE “FICHA DE PRODUCTOS PRIMARIOS ANIMALES/ VEGETALES”				
23. PORTADORES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad.	Cargo/ función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”	4 años	Participantes	Cotogchoa	Cotogchoa Centro
Instituciones					
24. GENERALIDADES DEL PRODUCTO					
Nombre común: Tomate		Nombre científico: <i>Solanum lycopersicum</i>		Nombres locales: Tomate riñón	
Ancestralidad: Nativo (X) Prehispánico no nativo () Criollo () Contemporáneo ()					
Formas de obtención: Cultivo (X) Crianza () Caza () Recolección () Pesca ()					
Descripción: La planta de tomate puede alcanzar hasta una altura de 2,5 m con abundantes ramificaciones y yemas auxiliares. Es del tipo perenne o herbácea con tallo cilíndrico y erguido.			Imagen del producto		
					
Zonas de producción: Cantón: Rumiñahui Parroquia: Cotogchoa			Zona de Producción		
					
Usos gastronómicos: salsas, ensaladas, sopas					
Propiedades: el tomate posee como elemento principal el agua, hidrato de carbono, proteínas, vitaminas A, B y C, sales minerales como el Ca (calcio), Na (sodio), K (potasio) y fibras.					
Variedades:			Estados de conservación		
Fortaleza			Común		
Cherry			Común		
Chonto			Escaso		
Fortuna			Común		
Sheila			Escaso		
Observaciones: ninguna					

CAPÍTULO IV

MARCO METODOLÓGICO

En el presente capítulo se desarrollará la metodología de investigación científica, misma que permite identificar y utilizar herramientas para la recopilación de información que aporten favorablemente a la investigación y posteriormente a realizar la propuesta que responda a las necesidades identificadas.

a. Marco metodológico

Para la presente investigación se utilizará la metodología de investigación científica de Herrera, Medina y Naranjo (2004), que en su libro titulado “Tutoría de la investigación científica”, menciona que es indispensable desarrollar en orden las etapas que implican una investigación para así obtener resultados confiables que respondan a la problemática planteada.

b. Enfoque

La presente investigación se basó en un tipo de enfoque cualitativo, según Hernández, Fernández y Baptista (2014), menciona que el enfoque cualitativo trata acerca de la descripción detallada de un objeto de estudio.

El empleo del enfoque cualitativo permite realizar la descripción de la variable de estudio, tal es el caso del patrimonio alimentario en donde, se detallaron los platos tradicionales y productos primarios que existen en la zona de estudio, lo cual supone derivar de un marco conceptual permitiendo que el problema sea analizado.

c. Modalidad de Investigación

La modalidad se refiere al diseño que adopta el investigador para responder al problema planteado.

i. Investigación de campo

La investigación de campo es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen, por lo que se utilizará este tipo de investigación para adentrarse a los principales lugares en donde se expende los platos típicos y productos autóctonos, para así identificar el patrimonio alimentario, analizando los sectores involucrados.

ii. Investigación documental- bibliográfica

La investigación documental-bibliográfica tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), o en libros, revistas, periódicos y otras publicaciones (fuentes secundarias).

d. Tipo de Investigación

i. Investigación descriptiva

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (p. 122).

ii. Investigación Exploratorio

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014), “Los estudios exploratorios sirven para preparar el terreno y por lo común anteceden a investigaciones con alcances descriptivos, correlacionales o explicativos” (p. 120).

Tanto la investigación descriptiva como exploratorio contribuye al desarrollo de la investigación, puesto que, la investigación descriptiva, permite recopilar analizar y sintetizar la información con relación a los platos tradicionales y productos primarios que forman parte del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, mientras que, la investigación exploratoria, facilita

la indagación dentro de la población, para así obtener información verídica con respecto al tema de estudio.

e. Población y muestra

La población o universo es la totalidad de elementos a investigar respecto a ciertas características, consiste en la selección de una parte de los elementos de un conjunto, de manera que sea lo más representativo del colectivo en las características sometidas a estudio.

Para el desarrollo de la presente investigación, la Metodología de la Elaboración de un Atlas “Patrimonio Alimentario”, menciona que:

Para obtener la información es necesario identificar a los actores y detentores, que contribuyan a la investigación, por lo que se tomará como referencia a los propietarios de establecimientos de comida, y se identificarán a aquellos que específicamente expenden platos emblemáticos del cantón Rumiñahui. Así mismo se identificará a productores a pequeña o mediana escala, campesinos, estudiosos del tema, personas que puedan resultar interesantes porque conocen y/o trabajan alrededor de los alimentos.

Por tal motivo, para identificar a los actores y detentores que participarán en el presente estudio es necesario indicar que se basa en el muestreo no probabilístico, con el uso del muestreo intencional u opinático, el cual permite seleccionar a la población en criterio del investigador.

Una vez de haber realizado la investigación bibliográfica y las visitas de campo a las distintas parroquias que conforman el cantón Rumiñahui, se procedió a desarrollar las entrevistas a varios representantes de entidades gubernamentales, así mismo a personas que se encuentra inmersas en la actividad alimentaria, dicho lo anterior se presenta la lista de los informantes y detentores.

Tabla 20.
Lista de informantes

Informantes		
No.	Nombre	Cargo
1	Ing. Patricio Rodríguez	Director de Turismo del Municipio de Rumiñahui
2	Srta. Melissa Llumiquinga	Técnica de Turismo del Municipio de Rumiñahui
3	Arq. Maribel Guamán	Planificación- Municipio de Rumiñahui
4	Sr. Víctor Hugo Alcoser	Presidente del GAD Parroquial de Rumipamba
5	Sr. Eduardo Puetate	Vicepresidente del GAD Parroquial de Rumipamba
6	Sra. Mariana Topón	Primer Vocal del GAD Parroquial de Rumipamba
7	Sra. María Eugenia Guamán	Dirigente de La Moca “Rumipamba”
8	Sr. José Manuel Suintaxi	Representante Parroquia de Fajardo
9	Sra. María Vallejo	Restaurante “Casa Machay” San Pedro de Taboada
10	Sr. José Aníbal Loachamin	Presidente del GAD Parroquial Cotogchoa.
11	Sra. Mercedes Iza	Propietaria del Restaurante S/N Cotogchoa
12	Sr. Knoblauch Bormann	Runa Urco del Pasochoa (Rumipamba)
10	Sr. Edison Alcoser	Hostería “El Cucayo” (Rumipamba)
13	Sra. Alicia Vilatuña	Finca Agro turística “Cascada Vilatuña”
14	Ing. Robeth Pillajo	Vivero Municipal
15	Sra. Ruth Tapia	Presidenta Misión Social Rumiñahui
16	Sr. Juan Carlos Alcoser	Asociación de producción ganadera “Rumipamba pueblo de paramo”
17	Sr. Reimundo Guasumba Segundo Andrés	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”

Tabla 21.
Lista de detentores

No.	Producto	Representante	Detalle
1	Hornado	Sra. María Dioselina Caiza Sra. Santamaría Alexandra Del Carmen Sr. David Javier Carrillo Cortez	Mercado cerrado “El Turismo” Menudos Evita La tradición de Sangolquí
2	Cuy asado	Sra. Mariela Proaño Guallasa Sra. Blanca Umaquinga	La Casita del Cuy Picantería El Hueco
3	Cariucho	Sra. Blanca Umaquinga	La casita de Cuy
4	Mote cocinado	Sra. Wilma Liliana Llumiquinga Sra. Guadalupe Marcillo	Mercado cerrado “El Turismo” Mercado cerrado “El Turismo”
5	Menudo	Sra. Guadalupe Herrera Sra. Santamaría Alexandra Del Carmen	Mercado cerrado “El Turismo” Menudo Evita
6	Tortillas con caucara	Sra. Carmen Amelia Paucar	Mercado cerrado “El Turismo”
7	Cocinado	Sr. José Luis Alcoser Sra. Elizabeth Díaz Sra. Daniela Chipantuña	Don Pepe El Vallecito Restaurante Elizabeth s/n
8	Trucha frita	Sra. Marlene Arenillo Sr. Néstor Calo Guamán	Picantería el Vallecito Taita Calo
9	Tamales	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja
10	Empanada de hornado	Sra. Sofía Ortégón	Empanadas “Factory”
11	Quimbolitos	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja

CONTINÚA →

12	Pristiños	Sra. Blanca Umaquinga	Picantería el Hueco
13	Chicha de morocho	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja
14	Té de Sunfo	Sr. Edison Alcocer Sr. Víctor Hugo Alcocer	El Cucayo Paradero Mirado de Rumipamba
15	Tortilla de maíz	Sra. Roció Silva Onofa	La casita de la teja
16	Chicha de Sunfo	Sr. Lupe Vallejo	Restaurante “Cóndor Machay”
17	Chicha de jora		
18	Helados de Paila	Sr. Zúñiga Villafuerte Edgar Arturo Sra. Cordero Mariño Grace Amarilis	Heladería Victoria Helados de Paila Amarelys “Las tradiciones de Sangolquí”
19	Pan de maíz	Sra. Cecilia Morocho	Plaza de comida “Cesar Chiriboga”.
20	Maíz		
21	Papas	Sr. Reimundo Guasumba Segundo	Asociación Agropecuaria “24 de junio de Cotogchoa”
22	Habas	Andrés	
23	Frejol		
24	Res		
25	Cuy	Sra. Pedro Pucuna	Agricultor y Ganadero
26	Gallina		

Por otra parte, se toma como población al número de turistas que han ingresado al cantón Rumiñahui durante el año 2017, gracias al registro proporcionado por parte de la Dirección de Turismo del cantón Rumiñahui; se identificaron 19.710 turistas tanto nacionales como extranjeros, mismos que servirán para determinar la existencia de la demanda de turistas gastronómicos y además el perfil del turista.

i. Muestra

Para determinar la muestra de la población se procede a ejecutar la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 \times PQ}{e^2}$$

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

$$n = \frac{0,9604}{0,0025}$$

$$n = 384$$

El cálculo de la muestra arroja 384 encuestas las que se tienen que realizar a los turistas que visitan el cantón Rumiñahui.

Se ha calculado un muestreo infinito, puesto que la información proporcionada de la Dirección de Turismo corresponde al ingreso total de turistas hacia el sendero cóndor Machay y Vilatuña, por cuanto no existe un registro que especifique el ingreso a todo el cantón, debido a que su elaboración sería prácticamente imposible.

f. Operacionalización de variables

La operacionalización de las variables consiste en la descomposición deductiva de las variables que conforman el problema de investigación, tal es el caso del presente estudio, constan de dos variables, patrimonio alimentario como variable independiente y turismo gastronómico como variable dependiente, las mismas que fueron desvinculadas en categorías, dimensiones, indicadores con sus respectivos métodos e instrumentos (ver anexo 1).

g. Técnicas de recolección de información

Las técnicas de recolección de datos, es el procedimiento a desarrollar para obtener información que permita solventar las interrogantes formuladas.

Según Arias. (2012), se clasifican de la siguiente manera:

Tabla 22.

Fuentes y técnicas de recolección de datos

Fuentes y técnicas de recolección de datos				
Fuentes	Técnicas		Instrumentos	
Primarias	Observación	Estructurada	Lista de cotejo	
			Escala de estimación	
	Encuesta	No estructurada		Diario de campo
				Cámara: Fotografías y videos
		Oral		Guía de encuesta
				Grabador
				Cámara de video
				Cuestionario
Entrevista	Estructurada	Guía de entrevista		

CONTINÚA →

			Grabador
			Cámara de video
		No estructurada	Libreta de notas
			Grabador
			Cámara de video
Secundarias	Análisis documental	Fichas	
			Computadora y medios de almacenamiento
	Análisis de contenido	Cuadro de registro y clasificación de categorías	

Fuente: (Arias, 2012)

Por lo que se refiere a las fuentes y técnicas de recolección de datos para el desarrollo de la investigación, se utilizarán tanto las fuentes primarias como secundarias, en cuanto a las primarias se requerirá la observación directa para identificar los platos tradicionales y los principales productos locales, identificando tanto los ingredientes y el procedimiento para preparar los productos elaborados, en cuanto a las fuentes secundarias, se procederá a la revisión bibliográfica a través libros, revistas, artículos científicos, y demás publicaciones que aporten a la investigación.

Con respecto a las técnicas e instrumentos, se utilizará la técnica de encuesta y entrevista, y como instrumento el cuestionario y la guía de entrevista, mismas que se encuentran validadas por expertos en el área de estudio, la entrevista se encuentra dirigida hacia los actores locales con el objetivo de identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui, mientras que el cuestionario se encuentra enfocado hacia los turistas, cuyo propósito es identificar la demanda y el perfil del turista gastronómico.

Así mismo, se utilizará las fichas de registro; las fichas son documentos que permiten registrar datos acerca de un tema en específico, por lo que para la documentación de la información se aplicará las fichas establecidas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

h. Procesamiento y análisis de resultados

i. Análisis de las encuestas dirigidas hacia los turistas que ingresan al cantón Rumiñahui

A continuación, se presenta los resultados obtenidos tras la aplicación de la encuesta dirigida hacia los 384 turistas nacionales y extranjeros cuyo objetivo fue: identificar la demanda de turistas interesados en la gastronomía y productos de la zona para la determinación del perfil del turista gastronómico dentro del cantón Rumiñahui.

Tabla 23.

Género del turista

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	201	52,3	52,3	52,3
	Femenino	183	47,7	47,7	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

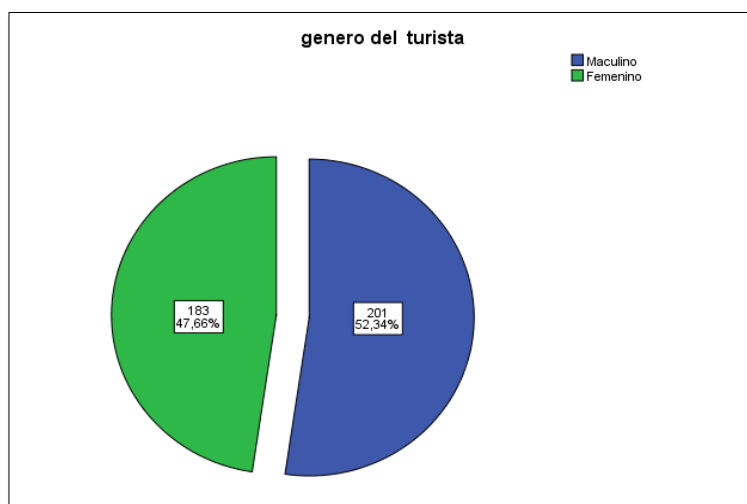


Figura 1 Género del turista

Análisis

De las 384 encuestas realizadas a los turistas que visitan el sendero cóndor Machay y Vilatuña, ubicados en el cantón Rumiñahui, el 52,34% representa a 201 personas que pertenecen al género masculino, mientras que el 47,66% representa a 183 personas que pertenecen al género femenino.

Tabla 24.
Edad del Turista

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Entre 31- 40	103	26,8	26,8	26,8
	Entre 41- 50	85	22,1	22,1	49,0
	Entre 23 - 30	69	18,0	18,0	66,9
	Entre 51 - 60	43	11,2	11,2	78,1
	Entre 18- 22	42	10,9	10,9	89,1
	Entre 61- 70	27	7,0	7,0	96,1
	< 70	10	2,6	2,6	98,7
	> 18	5	1,3	1,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

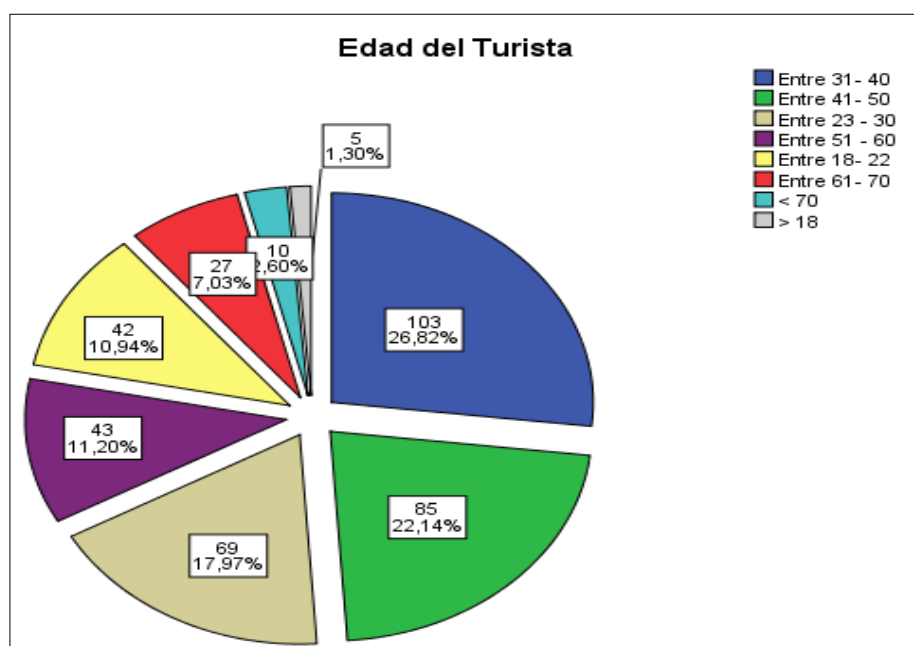


Figura 2 Edad del Turista

Análisis

De las 384 encuestados, el 26, 82% corresponde a 103 turistas tienen un rango de edad entre 31 a 40 años, el 22,14% corresponde a 85 personas tienen entre 41 a 50 años, el 17,97% corresponde a 69 personas tienen entre 23 a 30 años, el 11,20% tienen entre 51 a 60, el 10,94% representa a 42 personas tienen entre 18 a 22 años, el 7,03% personas que corresponde a 27 personas tienen entre 61 a 70 años, mientras que, el 2,6% corresponde a 10 personas tienen más de 60 años y el 1, 30% corresponde a 5 personas tienen una edad inferior a 18 años.

Tabla 25.
Formación académica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Secundaria	244	63,5	63,5	63,5
	Universidad	120	31,3	31,3	94,8
	Postgrados, Maestrías, PHD	16	4,2	4,2	99,0
	Primaria	4	1,0	1,0	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

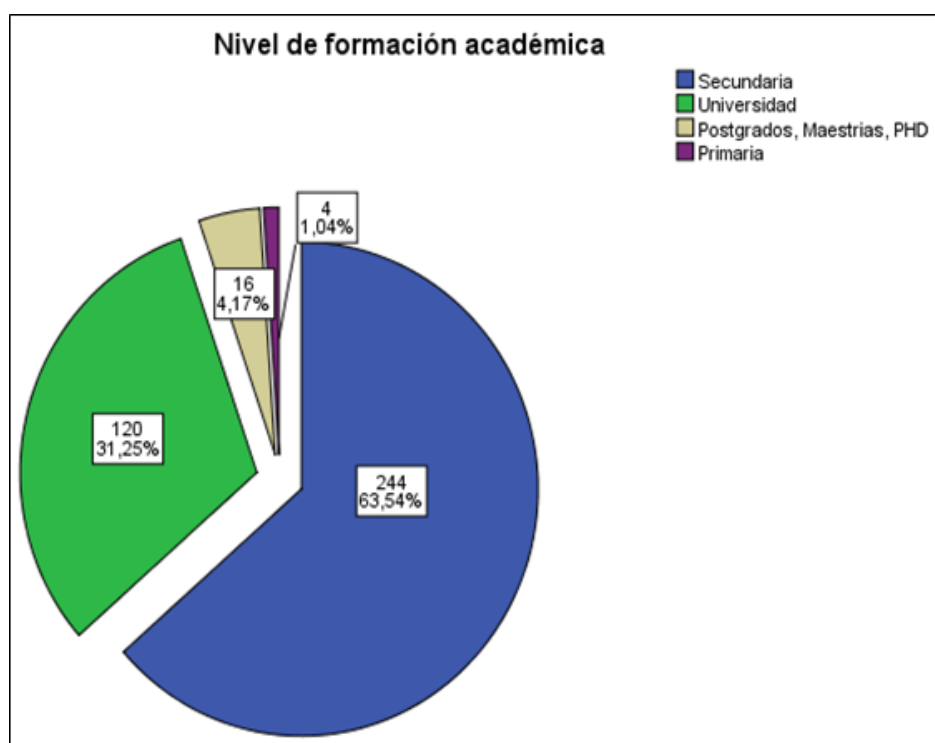


Figura 3 Formación académica

Análisis

De los 384 encuestados, el 63,5% corresponde a 244 encuestados y el nivel de formación académica es secundaria, mientras que el 31,3% corresponde 120 personas poseen una formación universitaria, el 4,2% corresponde a 16 personas poseen un título de cuarto nivel, finalmente, el 1% corresponde a 4 personas tienen únicamente la primaria como la formación académica.

Tabla 26.
Actividad profesional

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Empleado público	156	40,6	40,6	40,6
Empleado privado	77	20,1	20,1	60,7
Trabajador informal	57	14,8	14,8	75,5
Empresario (Dueño de negocio propio)	43	11,2	11,2	86,7
Labores del hogar	23	6,0	6,0	92,7
Estudiante	15	3,9	3,9	96,6
Jubilado	13	3,4	3,4	100,0
Total	384	100,0	100,0	

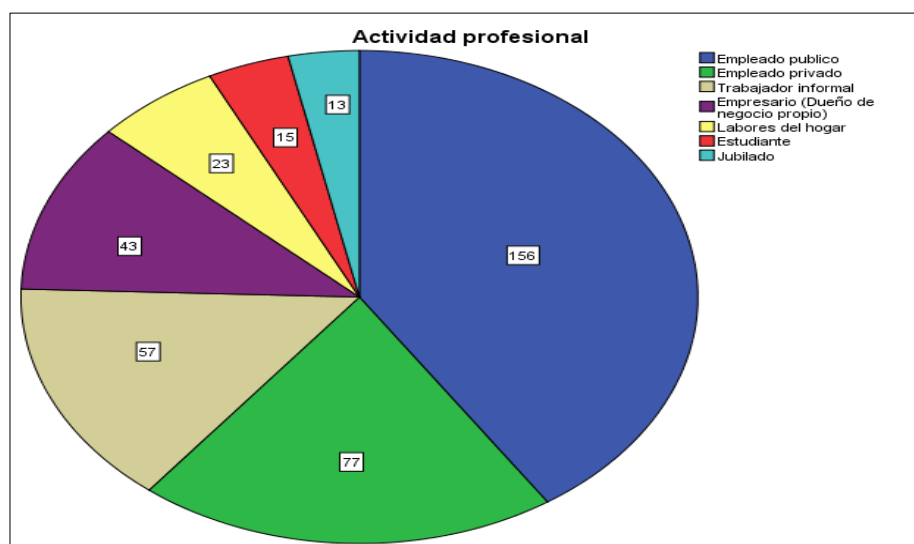


Figura 4 Actividad profesional

Análisis

De los 384 encuestados, el 40,6% corresponde a 156 personas, mismos que son empleados públicos, mientras que, el 20,1% corresponde a 77 personas son empleados privados, el 14,8% corresponde a 57 personas y son empresarios dueños de su propio negocio, el 6% corresponde a 23 personas y desempeñan labores del hogar, el 3,9% corresponde a 15 personas y son estudiantes y 13 personas que representan el 3,4% son jubilados.

Tabla 27.
Lugar de origen

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nacional	322	83,9	83,9	83,9
	Extranjero	62	16,1	16,1	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

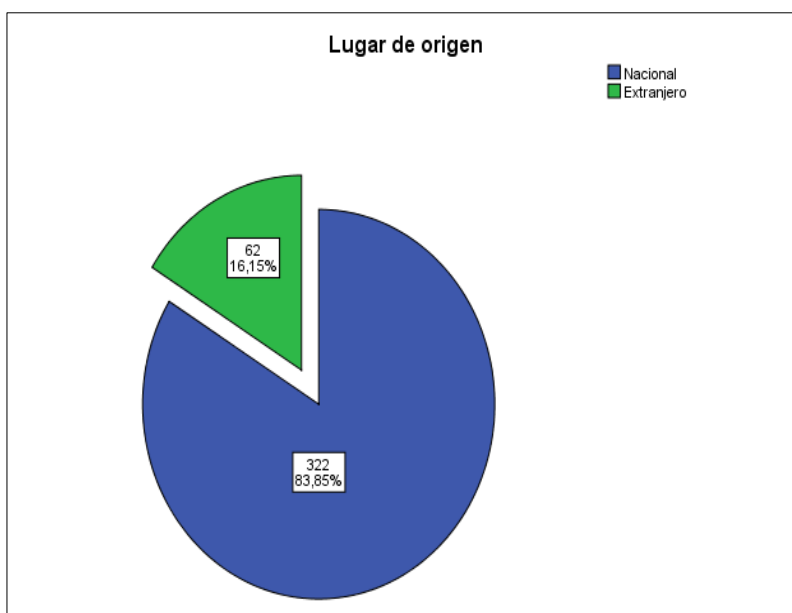


Figura 5 Lugar de origen

Análisis

Del total de encuestas realizadas el 83,9% corresponde a 322 personas son nacionales, mientras que, el 16,1% que corresponde a 62 personas son extranjeros.

Tabla 28.
País de origen

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nacional	322	83,9	83,9	83,9
	Estados Unidos	21	5,5	5,5	89,3
	Perú	18	4,7	4,7	94,0
	España	14	3,6	3,6	97,7
	Colombia	9	2,3	2,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

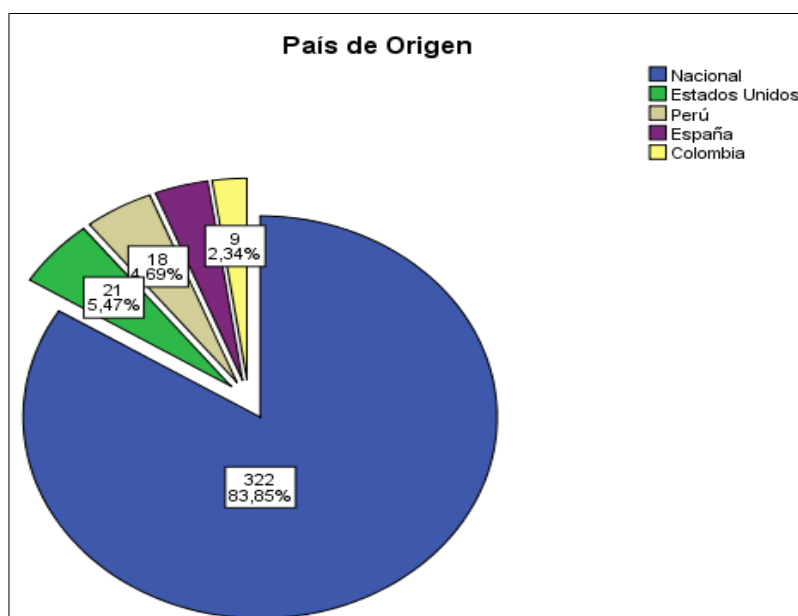


Figura 6 País de origen

Análisis

De los 384 turistas encuestados, el 83,9% manifestaron que eran nacionales, mientras que, el 16,1% corresponde a 62 personas, de las cuales, el 5,5% que corresponde a 21 personas son de EEUU., el 4,7% corresponde a 18 personas son de Perú, el 3,6% corresponde a 14 personas son de España y el 2,3% corresponde a 9 personas que son de Colombia.

Tabla 29.
Provincia de origen

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Pichincha	238	62,0	62,0	62,0
	Extranjera	62	16,1	16,1	78,1
	Cotopaxi	49	12,8	12,8	90,9
	Imbabura	12	3,1	3,1	94,0
	Tungurahua	5	1,3	1,3	95,3
	Chimborazo	5	1,3	1,3	96,6
	Manabí	5	1,3	1,3	97,9
	Santo Domingo de los Tsáchilas	4	1,0	1,0	99,0
	Esmeraldas	4	1,0	1,0	100,0
	Total		384	100,0	100,0

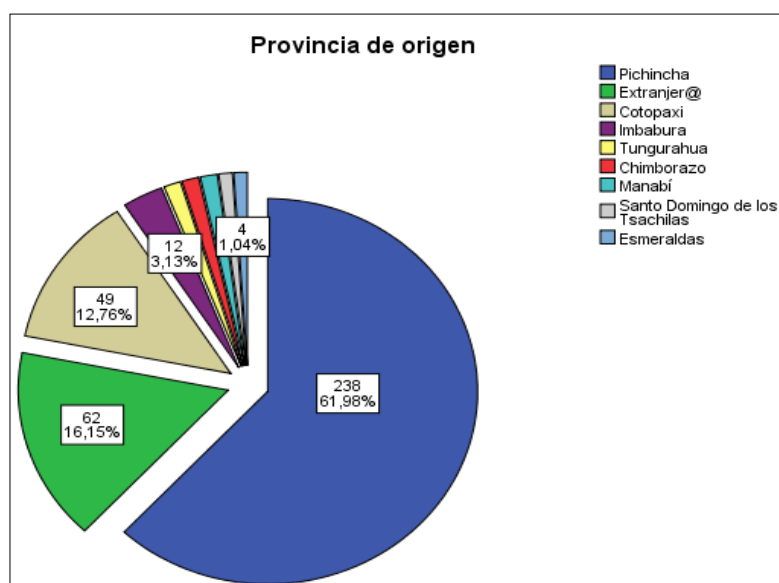


Figura 7 *Provincia de origen*

Análisis

De los 322 turistas encuestados que manifestaron que eran nacionales, 238 personas representan el 62% y son de la provincia de Pichincha, el 12,8 % que corresponde a 49 personas que son de la provincia de Cotopaxi, el 3,1% son de la provincia de Imbabura, mientras que el 3,3% provienen de las provincias de Tungurahua, Chimborazo, y Manabí, y el 2% son de Santo Domingo y Esmeraldas.

Tabla 30.*¿Es la primera vez que visita el cantón Rumiñahui?*

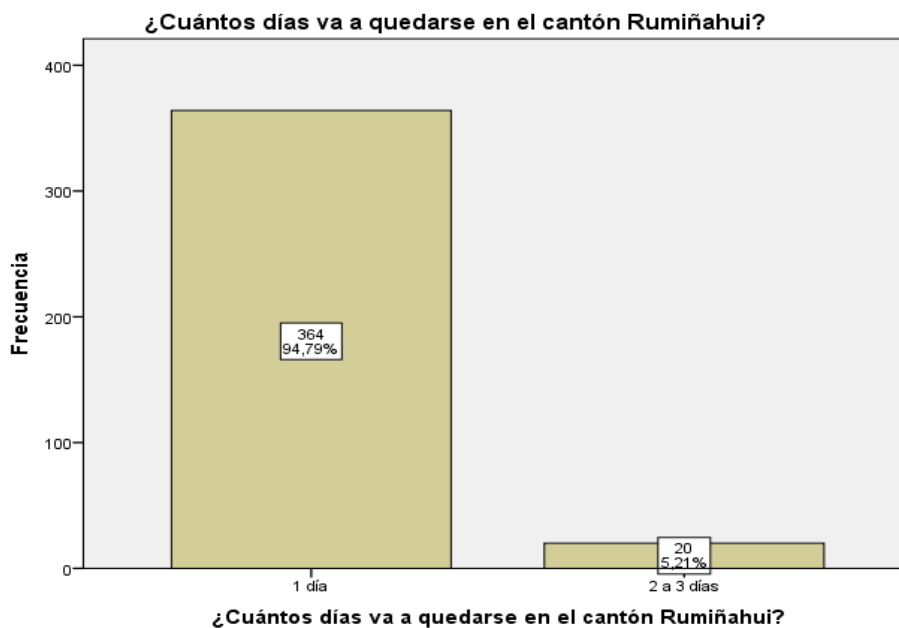
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	341	88,8	88,8	88,8
	SI	43	11,2	11,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

**Figura 8** ¿Es la primera vez que visita el cantón Rumiñahui?**Análisis**

De los 384 turistas encuestados, el 88,8% corresponde a 341 personas, mencionaron que no es la primera vez que visitan el cantón, a diferencia del 11,2% corresponden a 43 personas para quienes si fue la primera vez que visitaron el cantón Rumiñahui.

Tabla 31.*¿Cuántos días va a quedarse en el cantón Rumiñahui?*

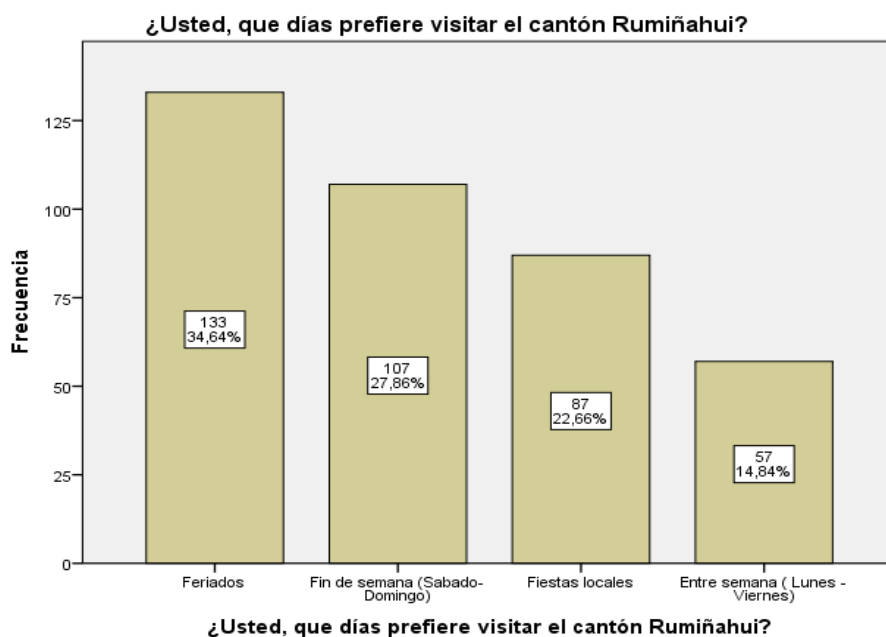
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 día	364	94,8	94,8	94,8
	2 a 3 días	20	5,2	5,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

**Figura 9** ¿Cuántos días va a quedarse en el cantón Rumiñahui?**Análisis**

El 94,8% corresponde a 364 personas que visitaron el cantón Rumiñahui mencionan que se quedaran un día sin pernoctar en el cantón Rumiñahui y el 5,2% corresponde a 20 personas mencionaron que se quedaran entre dos a 3 días dentro del cantón.

Tabla 32.*¿Usted, que días prefiere visitar el cantón Rumiñahui?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Feriados	133	34,6	34,6	34,6
	Fin de semana (sábado-Domingo)	107	27,9	27,9	62,5
	Fiestas locales	87	22,7	22,7	85,2
	Entre semana (lunes - viernes)	57	14,8	14,8	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

**Figura 10** ¿Usted, que días prefiere visitar el cantón Rumiñahui?**Análisis**

De los 384 turistas encuestados, 133 que representa el 34,6% de turistas prefieren visitar el cantón Rumiñahui durante los feriados, mientras que, para 107 personas que representan a 27,9% prefieren visitar los fines de semana, 87 personas que representa el 22,7% visitarían el cantón durante las fiestas locales, y finalmente el 14,8% que corresponde a 57 personas visitarían el cantón Rumiñahui entre semana (lunes a viernes).

Tabla 33.

¿Cuáles son los principales motivos por los que usted visitó el cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Degustar de su gastronomía	153	39,8	39,8	39,8
	Atractivos turísticos	96	25,0	25,0	64,8
	Negocios	77	20,1	20,1	84,9
	Vacaciones	51	13,3	13,3	98,2
	Otros	7	1,8	1,8	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

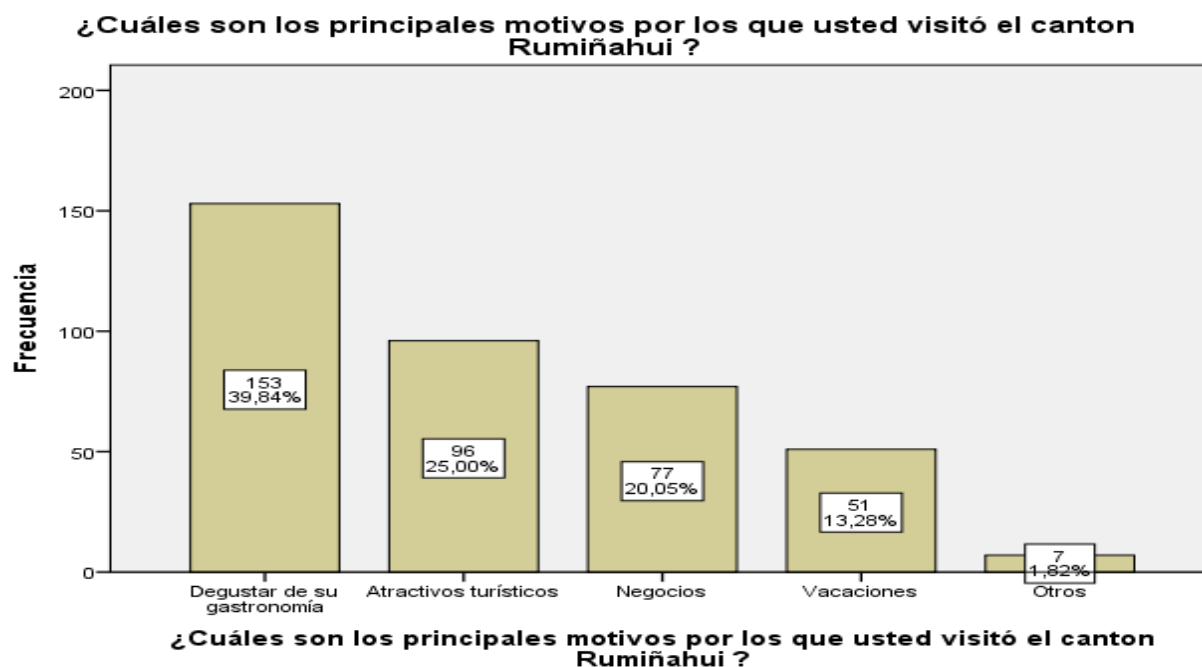


Figura 11 ¿Cuáles son los principales motivos por los que usted visitó el cantón Rumiñahui?

Análisis

El 39,84% que corresponde a 153 personas, el degustar de la gastronomía ha sido uno de los principales motivos para visitar el cantón Rumiñahui, para el 25% que corresponde a 96 personas los atractivos turísticos ha sido uno de los motivos para visitar el cantón, mientras que, el 20,05% que corresponde a 77 personas a visitado el cantón Rumiñahui por negocios y el 13,28% que corresponde a 51 personas lo hacen por vacaciones y el 1,82% corresponde a 7 personas han visitado el cantón por otros motivos.

Tabla 34.

¿Cuándo usted visita el cantón lo hace acompañado de?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Familiares	259	67,4	67,4	67,4
	Amigos	66	17,2	17,2	84,6
	Pareja	30	7,8	7,8	92,4
	Sola	18	4,7	4,7	97,1
	Otros	11	2,9	2,9	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

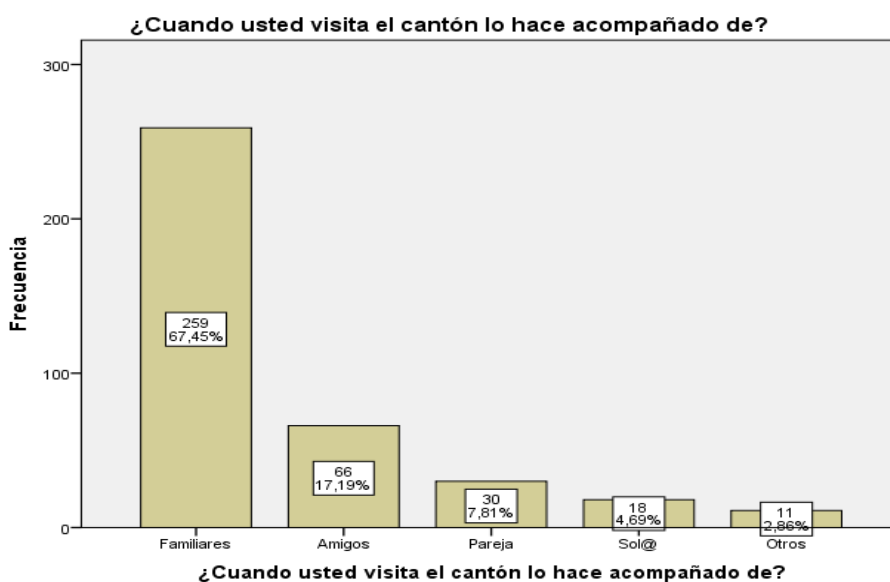


Figura 12 ¿Cuándo usted visita el cantón lo hace acompañado de?

Análisis

El 67,45% de personas encuestadas que corresponde a 259 visitan el cantón Rumiñahui acompañado de familiares, el 17, 19% que corresponde a 66 personas han visitado el cantón acompañado de sus amigos, el 7,81% que corresponde a 30 personas lo hacen en pareja, el 4,69% han viajado solas y el 2,86% han visitado el cantón acompañado de otras personas.

Tabla 35.

¿Usted por qué medios de información consulta acerca de la oferta gastronómica del destino a visitar?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Página web del destino	188	49,0	49,0	49,0
	Recomendaciones de familiares y amigos	126	32,8	32,8	81,8
	Páginas web de opciones	51	13,3	13,3	95,1
	Redes sociales	13	3,4	3,4	98,4
	Revistas y blogs de viaje	4	1,0	1,0	99,5
	Otros	2	,5	,5	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

¿Usted por qué medios de información consulta acerca de la oferta gastronómica del destino a visitar?

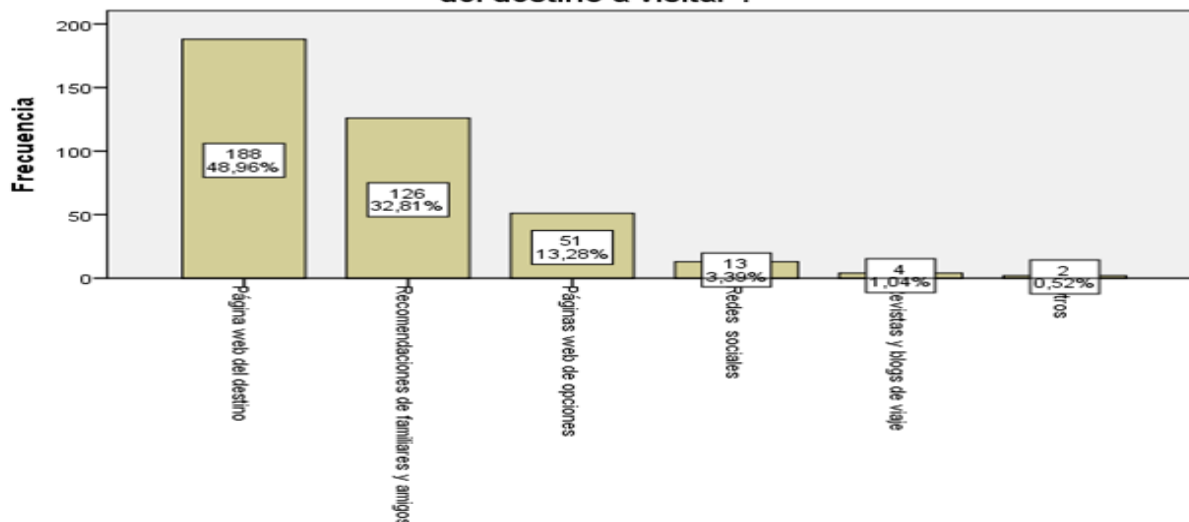


Figura 13 ¿Usted por qué medios de información consulta acerca de la oferta gastronómica del destino a visitar?

Análisis

El 49% de encuestados que corresponde a 188 personas han consultado a través de páginas web del destino para informarse acerca de la oferta gastronómica, mientras que, el 32,8% que corresponde a 126 personas han recibido recomendaciones de familiares y amigos, el 13,3% corresponde a 51 personas han utilizado las páginas web de distintas opciones acerca de la oferta gastronómica, y el 3,4%, que corresponde a 13 personas han utilizado las redes sociales, y finalmente el 1,5% han utilizado revistas, blogs y entre otras opciones.

Tabla 36.

¿Usted ha visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de su gastronomía?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	341	88,8	88,8	88,8
	NO	43	11,2	11,2	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

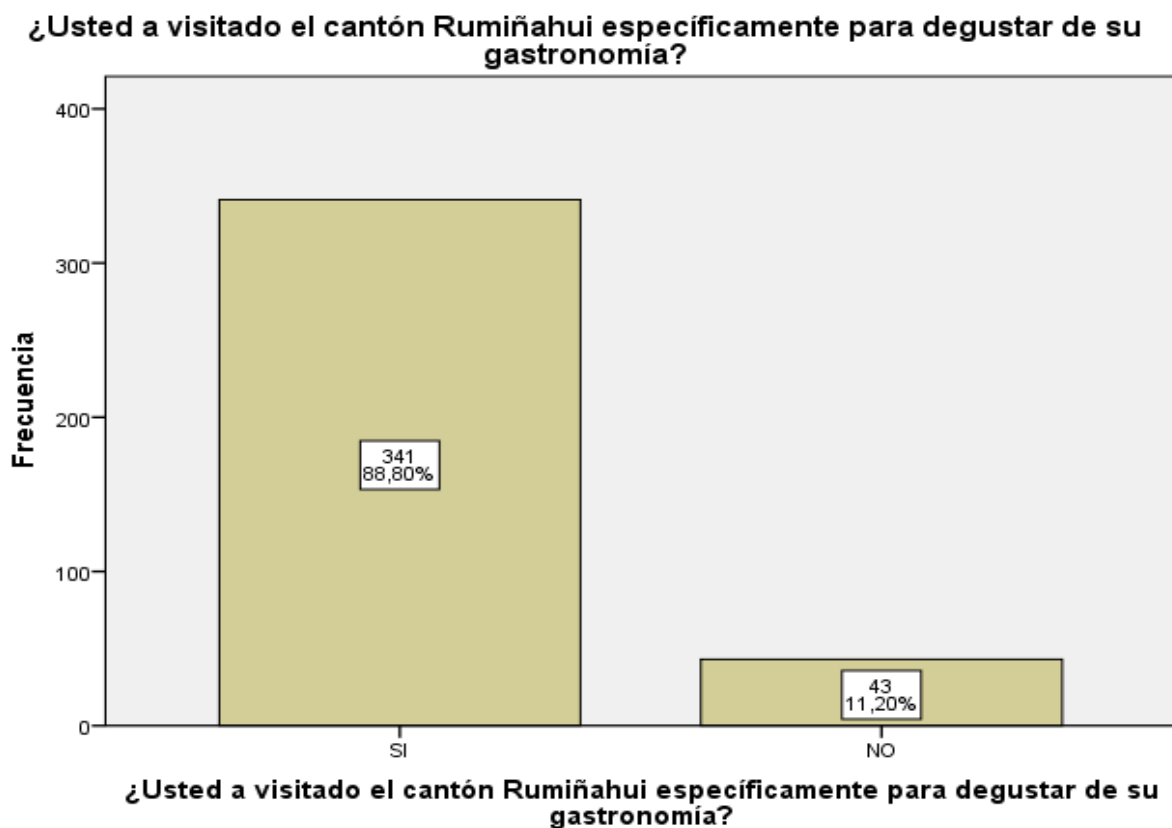


Figura 14 ¿Usted ha visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de su gastronomía?

Análisis

De las 384 personas encuestadas, el 88,8% de encuestados que corresponde a 341 personas menciona que, si han visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de la gastronomía, y el 11,2% que corresponde a 43 turistas mencionan que no han visitado el cantón por esta razón.

Tabla 37.

¿Qué actividades relacionadas al turismo gastronómico ha realizado durante su estancia en el cantón Rumiñahui?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Comer en restaurantes tradicionales	118	30,7	30,7	30,7
Visita a mercados de comida	98	25,5	25,5	56,3
Asistir a eventos gastronómicos	77	20,1	20,1	76,3
Comprar productos de la zona	76	19,8	19,8	96,1
Otros	15	3,9	3,9	100,0
Total	384	100,0	100,0	

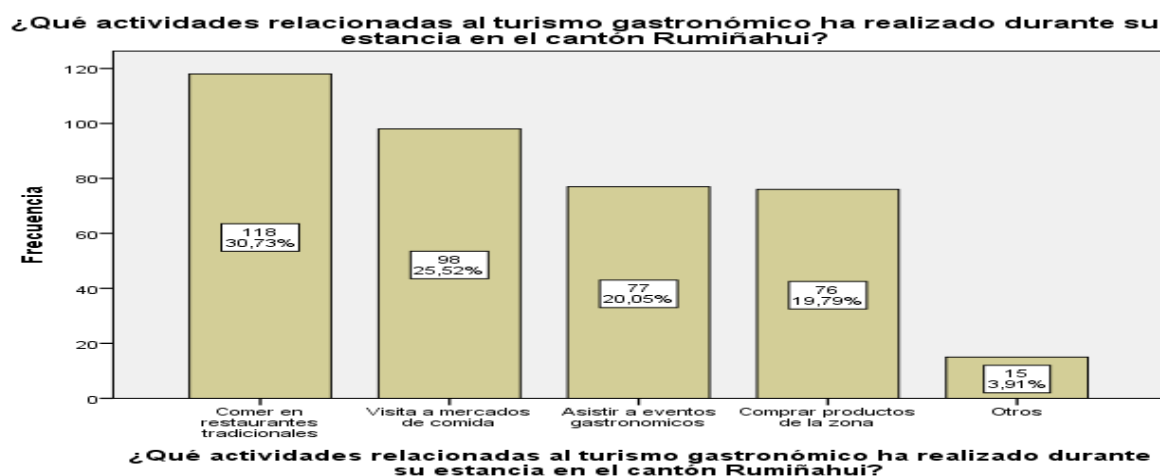


Figura15 ¿Qué actividades relacionadas al turismo gastronómico ha realizado durante su estancia en el cantón Rumiñahui?

Análisis

De los 384 turistas encuestados, el 30,73% que corresponde a 118 personas manifiestan que una de las actividades relacionadas al turismo gastronómico que han realizado es comer en restaurantes tradicionales, el 25,52% de turistas han visitado mercado de comida, el 20,05% que corresponde a 77 personas han asistido a eventos gastronómicos, y el 19,79% corresponde a 76 personas han comprado productos de la zona, y finalmente el 3,91% han realizado otras actividades.

Tabla 38.

Para usted, ¿Cuáles son los motivos principales para realizar un viaje gastronómico?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Degustar de platos tradicionales	146	38,0	38,0	38,0
	observación y/o degustación de productos y platos tradicionales	82	21,4	21,4	59,4
	Ampliar conocimientos relacionados a la gastronomía de la población	76	19,8	19,8	79,2
	Observación y/o comprar productos de la zona	57	14,8	14,8	94,0
	Convivencia con la población local	23	6,0	6,0	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

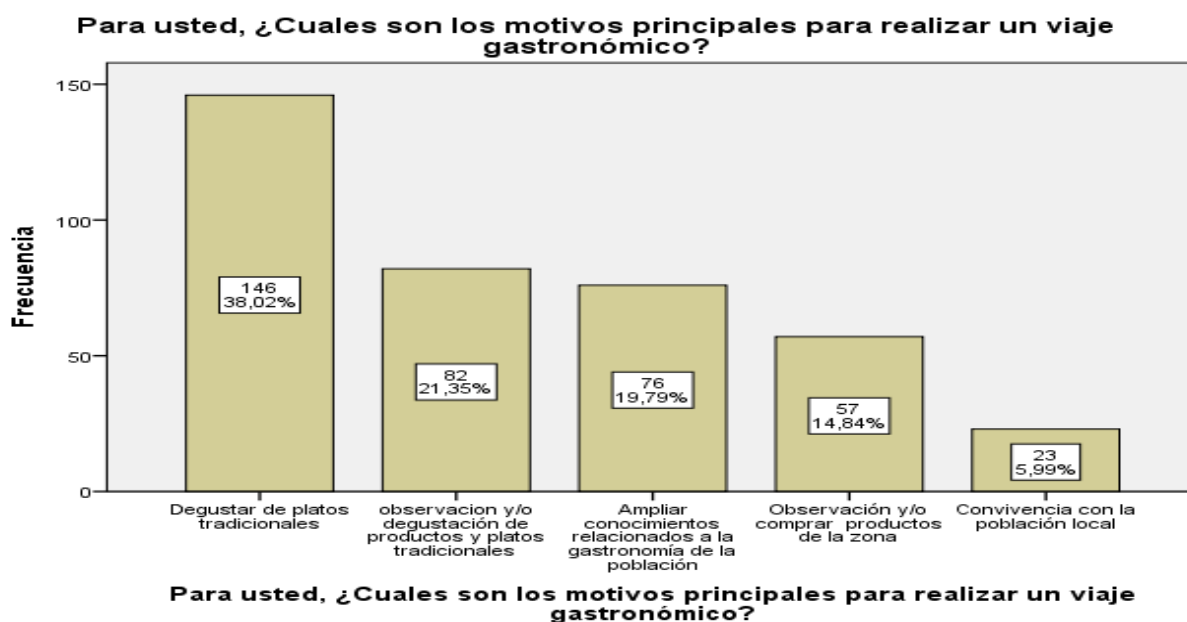


Figura 16 Para usted, ¿Cuáles son los motivos principales para realizar un viaje gastronómico?

Análisis

El 38,02% de turistas encuestados mencionan que uno de los motivos principales para realizar un viaje gastronómico es degustar de los platos tradicionales, el 21,35% mencionan que es la observación y/o degustación de producto.

Tabla 39.

Jerarquice siendo el 6 el de mayor preferencia y el 1 el menor, ¿Que parroquia visitaría para degustar de los platos tradicionales del cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Parroquia Sangolquí (Zona urbana)	303	78,9	78,9	78,9
	Parroquia Rumipamba (Zona rural)	29	7,6	7,6	86,5
	Parroquia San Rafael (Zona urbana)	14	3,6	3,6	90,1
	Parroquia Fajardo (Zona urbana)	13	3,4	3,4	93,5
	Parroquia Cotogchoa (Zona rural)	13	3,4	3,4	96,9
	Parroquia San Pedro de Taboada	12	3,1	3,1	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

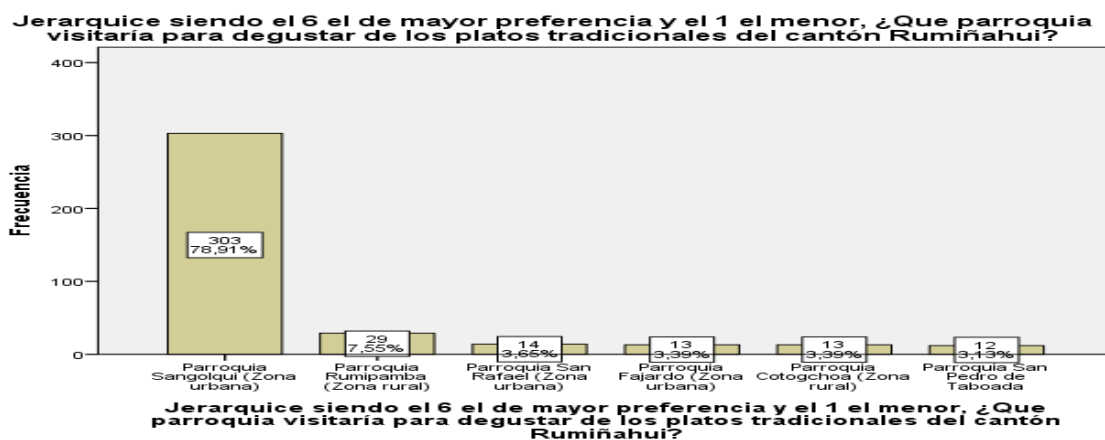


Figura 17 Jerarquice siendo el 6 el de mayor preferencia y el 1 el menor, ¿Que parroquia visitaría para degustar de los platos tradicionales del cantón Rumiñahui?

Análisis

De los 384 turistas encuestados, el 78,91% que corresponde a 303 personas manifiestan que visitarían la parroquia Sangolquí para degustar los platos tradicionales, seguidamente el 7,55% visitaría la parroquia Rumipamba, el 3,66% visitaría San Rafael, el 3,39% visitaría la parroquia Fajardo, el 3,39% visitaría la parroquia de Cotogchoa, y el 3,13 visitaría la parroquia San Pedro de Taboada.

Tabla 40.

¿Conoce usted que productos se cultivan y/o crían en el cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	348	90,6	90,6	90,6
	SI	36	9,4	9,4	100,0
	Total	384	100,0	100,0	



Figura 18 ¿Conoce usted que productos se cultivan y/o crían en el cantón Rumiñahui?

Análisis

De los 384 encuestados, 348 personas que representa el 90,63% menciona que no conocen los productos que se cultivan en el cantón Rumiñahui, mientras que, 36 personas que representa el 8,37% manifiestan que si conocen los productos que se cultivan en el cantón Rumiñahui.

Tabla 41.

¿Qué parroquia visitaría para apreciar los productos de la zona?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desconoce	348	90,6	90,6	90,6
	Parroquia Cotogchoa	18	4,7	4,7	95,3
	Parroquia Sangolquí (Zona urbana)	8	2,1	2,1	97,4
	Parroquia Rumipamba (Rural)	8	2,1	2,1	99,5
	Parroquia San Pedro de Taboada	1	,3	,3	99,7
	Parroquia Fajardo (Zona urbana)	1	,3	,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

Si su respuesta es afirmativa, jerarquice siendo el 5 el de mayor preferencia y el 1 el menor ¿Que parroquia visitaría para apreciar los productos de la zona?

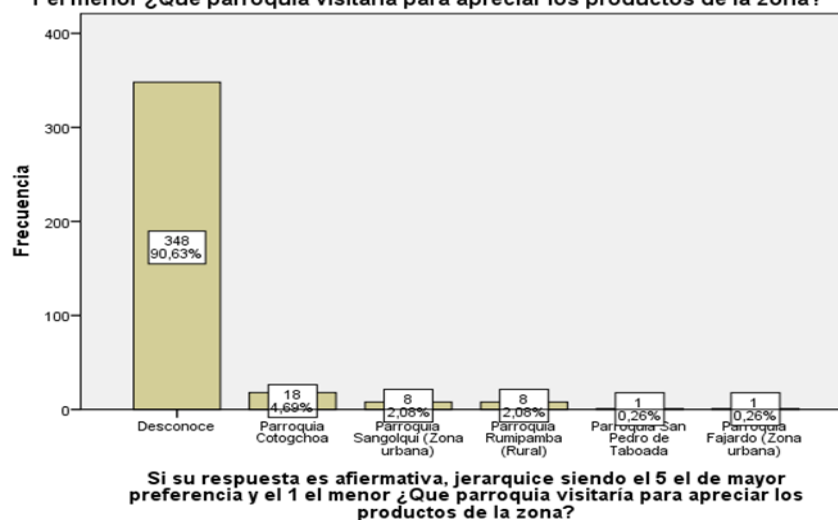


Figura 19 ¿Que parroquia visitaría para apreciar los productos de la zona?

Análisis

De los 384 turistas encuestados, el 90,63% que representa a 348 personas mencionaron que desconocen de los productos que se cultivan y/o son criados por la población local, de las 36 personas encuestas mencionaron lo siguiente: el 4,69% que corresponde a 18 personas visitarían la parroquia Cotogchoa, el 2,08% visitaría la parroquia Sangolquí, así mismo, el 2,08% visitaría la parroquia Rumipamba, y el 0,52% que corresponde a dos personas visitarían la parroquia San Pedro y Fajardo.

Tabla 42.

Escriba los 3 primeros platos que más le agrada consumir cuando visita el cantón Rumiñahui

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Hornado	119	31,0	31,0	31,0
	Cuy asado	76	19,8	19,8	50,8
	Pristiños	27	7,0	7,0	57,8
	Té de sunfo	26	6,8	6,8	64,6
	Chicha de jora	25	6,5	6,5	71,1
	Mote cocinado	22	5,7	5,7	76,8
	Tortillas con caucara	19	4,9	4,9	81,8
	Quimbolitos	16	4,2	4,2	85,9
	Helados de Paila	14	3,6	3,6	89,6
	Cariucho de pollo	14	3,6	3,6	93,2
	Trucha frita	14	3,6	3,6	96,9
	Menudo	12	3,1	3,1	100,0
	Total	384	100,0	100,0	



Figura 20 *Escriba los 3 primeros platos que más le agrada consumir cuando visita el cantón Rumiñahui*

Análisis

De los 384 encuestados, el 31% que corresponde a 119 personas mencionaron el hornado como uno de los platos tradicionales que les agrada consumir al visitar el cantón Rumiñahui, seguidamente, el 19,8% que corresponde a 75 personas mencionaron el cuy asado, mientras que el 7% que corresponde a 27 personas mencionaron los pristiños, 6,8% que corresponde a 26 personas mencionaron a la chicha de jora, el 6,5% que corresponde a 25 personas mencionaron el mote cocinado, al 4,9% les agrada las tortillas con caucara, y al 4,2% los quimbolitos, así mismo, el 3,6% mencionaron los helados de paila, el cariucho de pollo, y la trucha frita, y a 12 personas les gusta consumir el caldo de menudo al visitar el cantón Rumiñahui.

Tabla 43.

Escriba los 3 primeros productos que le ha gustado observar y/o comprar cuando visita el cantón Rumiñahui

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desconoce	348	90,6	90,6	90,6
	Maíz	10	2,6	2,6	93,2
	Papas	5	1,3	1,3	94,5
	Fréjol	5	1,3	1,3	95,8
	Cuy	3	,8	,8	96,6
	tomate de riñón	3	,8	,8	97,4
	Alverja	3	,8	,8	98,2
	Trigo	2	,5	,5	98,7
	Habas	2	,5	,5	99,2
	Res	2	,5	,5	99,7
	Trucha	1	,3	,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

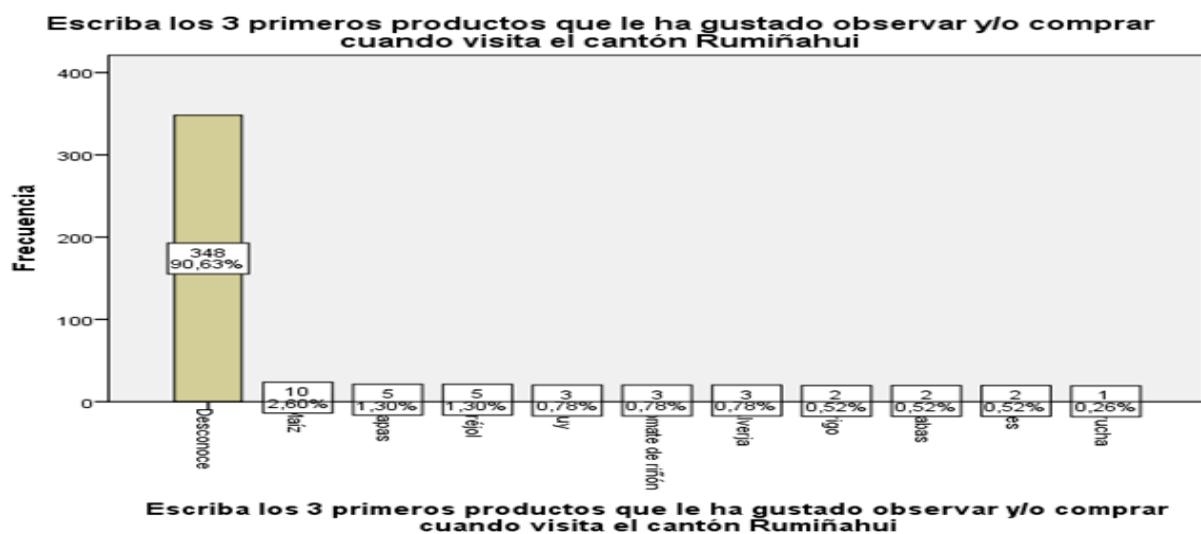


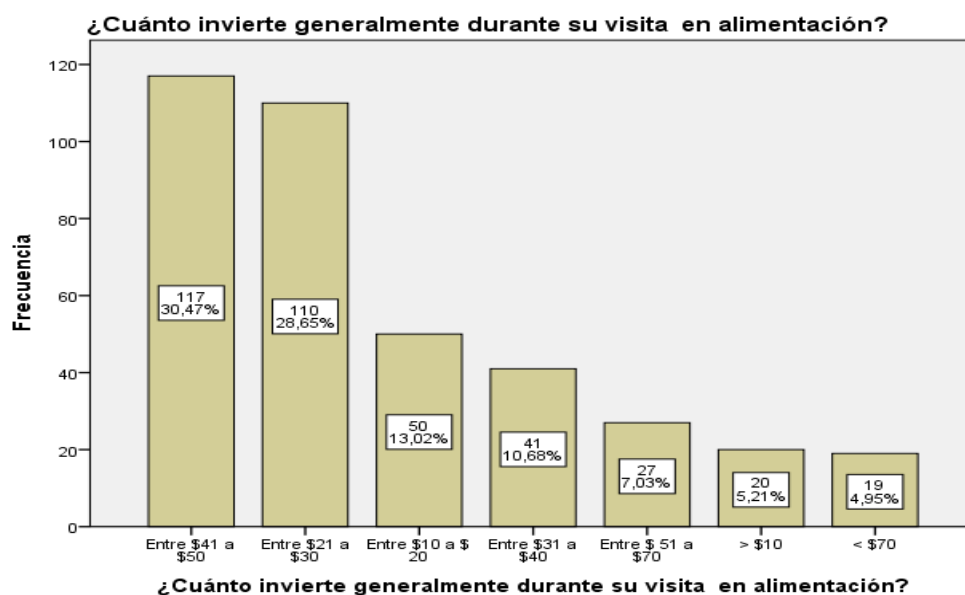
Figura 21 *Escriba los 3 primeros productos que le ha gustado observar y/o comprar cuando visita el cantón Rumiñahui*

Análisis

De las 384 encuestas aplicadas, 36 persona representa el 8, 37%, de las cuales 2,6% que comprende a 10 personas, el maíz es el producto que les gusta observar y/o comprar, mientras que a 5 personas les gustas las papas y a otras 5 el frejol, así mismo 12 personas mencionaron al cuy, al tomate de riñón, la alverja, seguidamente 6 personas expresaron los productos como el trigo, haba, y la res, y 1 persona menciona la trucha.

Tabla 44.*¿Cuánto invierte generalmente durante su visita en alimentación?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Entre \$41 a \$50	117	30,5	30,5	30,5
	Entre \$21 a \$30	110	28,6	28,6	59,1
	Entre \$10 a \$ 20	50	13,0	13,0	72,1
	Entre \$31 a \$40	41	10,7	10,7	82,8
	Entre \$ 51 a \$70	27	7,0	7,0	89,8
	> \$10	20	5,2	5,2	95,1
	< \$70	19	4,9	4,9	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

**Figura 22** ¿Cuánto invierte generalmente durante su visita en alimentación?**Análisis**

De las 384 personas encuestadas, 117 personas que representa el 30,5% manifestaron que gastan entre \$41 a \$50 dólares en alimentación, así mismo 110 personas que representa el 28,6% gastan entre \$21 a \$30 dólares de la misma manera, el 10,7% de personas gastan entre \$31 a \$40 dólares, el 7% de personas que corresponden a 27 personas gastan entre \$51 a \$70 dólares, y el 5,2% de personas gastan menos de \$10 dólares, mientras que, el 4,9% gasta más de \$70 dólares.

Tabla 45.

¿Usted conoce algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	273	71,1	71,1	71,1
	SI	111	28,9	28,9	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

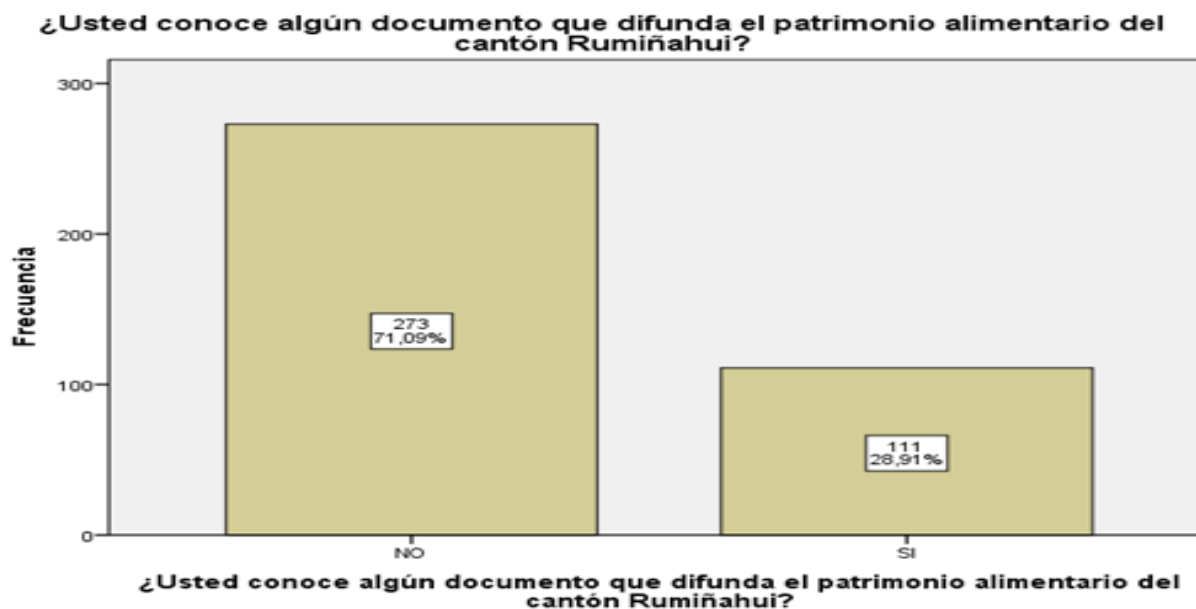


Figura 23 ¿Usted conoce algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Análisis

El 71,1% de encuestados representa a 273 personas manifiestan que no conocen un medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, sin embargo, el 28,9% que corresponde a 111 personas mencionan que si conocen un medio de información que hable acerca del patrimonio alimentario.

Tabla 46.

¿Considera usted que la identificación del patrimonio alimentario contribuiría al impulso del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	271	70,6	70,6	70,6
	NO	113	29,4	29,4	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

¿Considera usted que la identificación del patrimonio alimentario contribuiría al impulso del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?

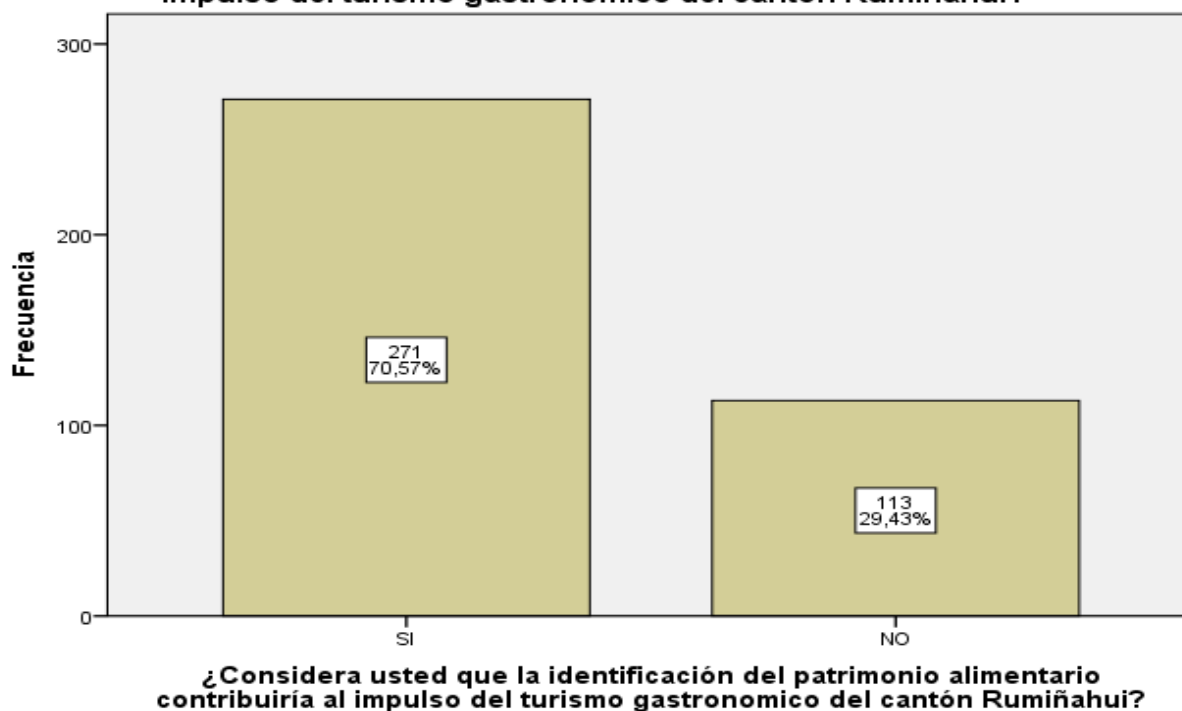


Figura 24 *¿Considera usted que la identificación del patrimonio alimentario contribuiría al impulso del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui?*

Análisis

De las 384 personas encuestadas, el 70,6% que corresponde a 271 personas mencionaron que la identificación del patrimonio alimentario si contribuiría al impulso del turismo gastronómico, mientras que, el 29,4% mencionó que no contribuiría al impulso del turismo gastronómico.

Tabla 47.

¿Considera usted que debería existir algún medio que difunda el patrimonio alimentario del cantón?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	360	89,1	93,8	93,8
	NO	24	5,9	6,3	100,0
	Total	384	95,0	100,0	
Perdidos	Sistema	20	5,0		
Total		404	100,0		

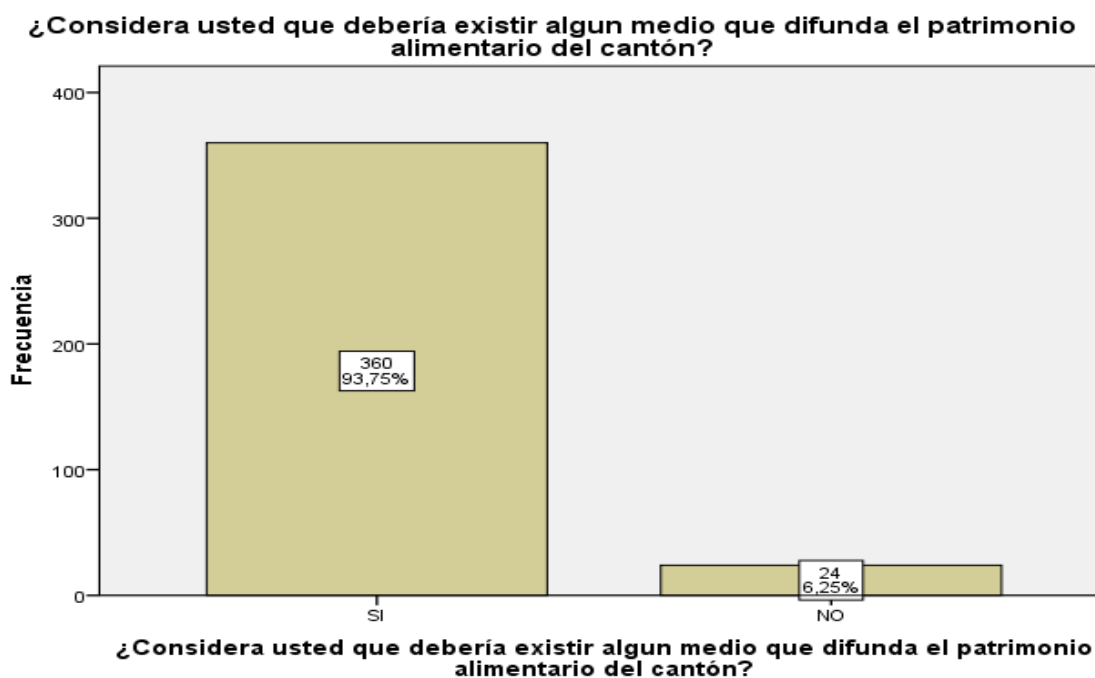


Figura 25 ¿Considera usted que debería existir algún medio que difunda el patrimonio alimentario del cantón?

Análisis

El 89,1% de encuestados representa a 360 personas manifiestan que debería existir algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, sin embargo, el 5,9 % que corresponde a 24 personas mencionan que no debería existir ningún medio de información que hable del patrimonio alimentario.

Tabla 48.

De ser su respuesta positiva ¿Cuál considera usted, el medio más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Guía del patrimonio alimentario	241	62,8	62,8	62,8
	Atlas del patrimonio alimentario	70	18,2	18,2	81,0
	Ruta gastronómica	36	9,4	9,4	90,4
	Ferias gastronómicas	18	4,7	4,7	95,1
	Revista del patrimonio alimentario	18	4,7	4,7	99,7
	Producto gastronómico	1	,3	,3	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

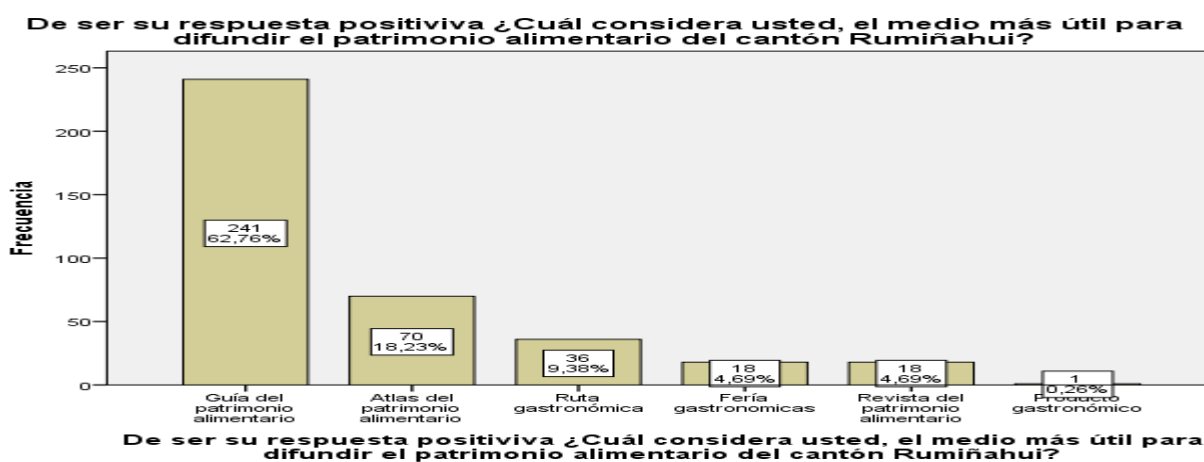


Figura 26 De ser su respuesta positiva ¿Cuál considera usted, el medio más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Análisis

De acuerdo a los 384 turistas encuestados, 241 personas que representa el 62,8% manifestó que la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario era mediante la creación de una guía de saberes gastronómicos, seguido de 70 personas representa el 18,2 % que considero que sería más útil un atlas del patrimonio alimentario, mientras que 36 personas que corresponde al 9,4% considera que sería mejor la creación de una ruta gastronómica, 18 personas manifiestan que otro medio seria a través de las ferias gastronómicas, así mismo, otras 18 personas consideran que la creación de un producto gastronómico contribuiría a la difusión del patrimonio alimentario.

Interpretación

Una vez analizada las encuestas aplicadas a los turistas tanto nacionales como extranjeros que ingresaron al sendero Cónдор Machay la Cascada Vilatuña, se ha determinado que, del 100% de los turistas, el 52,34% son hombres y el 47,66% son mujeres, de los cuales el 26,82% tienen un rango de edad entre 31 a 40 años, seguido del 22,14% que tienen entre 41 a 50 años, el 17,97% poseen entre 23 a 30 años, mientras que, el 11,20% tienen entre 51 a 60 años, el 10,94% entre 18 a 22 años, el 7,03% tienen entre 61 a 70 años, el 2,6% tienen más de 60 años y por último el 1,30% tienen una edad inferior a 18 años, así mismo, la formación académica para el 63,5% ha sido secundaria, mientras que, el 31,3% poseen una formación universitaria, el 4,2% poseen un título de cuarto nivel y finalmente el 1% han obtenido una formación primaria, en cuanto a la actividad laboral que actualmente se encuentran ejerciendo, el 40,6% de encuestado trabajan dentro del sector público, el 20,1% son empleados dentro de empresas privadas, el 14,8% son empresarios dueños de su propio negocio, el 6% desempeñan labores del hogar, mientras que, el 3,9% son estudiantes y el 3,4% están ya jubilados. El 83,9% de los turistas son nacionales que provienen especialmente de la provincia de Pichincha en un 62%, seguido de la provincia de Cotopaxi con un 12,8%, el 3,1% de Imbabura, 3,3% de Tungurahua, Chimborazo, y Manabí, y el 2% son de Santo Domingo y Esmeraldas, en cuanto a los extranjeros, la mayoría de turistas proceden de EEUU, y demás turistas que provienen de Perú, España y Colombia. En base a los resultados obtenidos se deduce que existe una extensa demanda de turistas nacionales que generalmente proviene de los demás cantones de la provincia de Pichincha, y mayoría de los turistas son adultos, y cuentan con estudios secundarios y universitarios, trabajan dentro del sector público, privado y son empresarios dueños de su propia empresa, por lo que, es importante promocionar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui para captar la atención de los jóvenes y con ello preservar y valorar las costumbres alimentarias que vayan difundiéndose de generación en generación evitando así el olvido en la memoria de los adultos promoviendo así la identidad de la población.

El 88,8% mencionaron que no es la primera vez que visitan el cantón, a diferencia del 11,2% para quienes, si fue la primera, de los cuales el 94,8% se quedarían por un día sin pernoctar y el 5,2% se entre dos a tres días, además el 34,6% de turistas prefieren acudir al cantón durante los feriados, mientras que, el 27,9% lo harían los fines de semana, el 22,7% durante las fiestas

locales, y, por último, el 14,8% viajarían entre semana (lunes a viernes)., como se pudo notar, el tiempo de estancia de los turistas es de un día y prefieren visitar el cantón durante los feriados y fines de semana.

Además, para el 39,84% de turistas la gastronomía ha sido uno de los motivos principales para visitar el cantón, seguido del 25% quienes han viajado por los atractivos turísticos, y el 67,45% viajan acompañado de familiares, el 17,19% acompañado de sus amigos, el 7,81% con su pareja, y el 7%, viajado solas y con otras personas como compañeros de trabajo, etc., uno de los medios de información que son más demandas por los turistas son las páginas web del destino a visitar, mientras que, el 32,8% ha recibido recomendaciones de familiares y amigos, por otro lado, el 13,3% utiliza las páginas web de distintas opciones de destino, por consiguiente, para la mayoría de turistas la gastronomía se ha convertido en un eje decisor para la visita del destino y generalmente viajan con su familia, buscan recomendaciones a través de páginas web del destino a visitarse y a demás referencias por parte de su familia amigos.

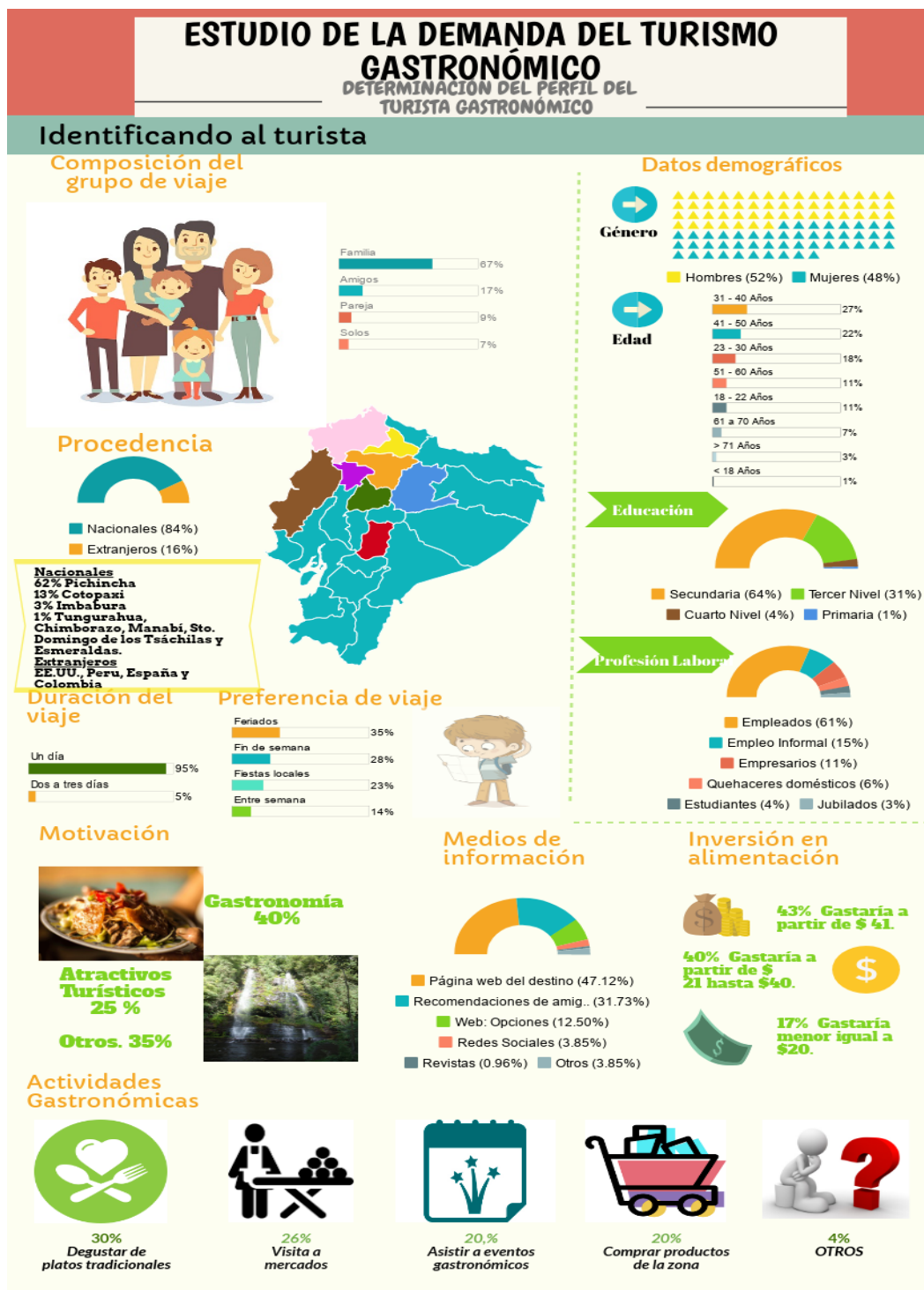
De los 384 turistas encuestados el 88,8% manifestaron que si han visitado el cantón Rumiñahui específicamente para degustar de la gastronomía que en ella se oferta, así mismo, el 30,73% de turistas manifiestan que una de las actividades relacionadas al turismo gastronómico que han realizado durante su estancia es, comer en restaurantes tradicionales, el 25,52% han visitado mercado de comida, el 20,05% ha asistido a eventos gastronómicos, y el 19,79% ha comparado productos de la zona, de igual manera, el 38,02% de turistas mencionan que la degustación de platos tradicionales es uno de los motivos principales para realizar un viaje gastronómico, el 21,35% sugieren que es la observación y/o degustación de productos y platos tradicionales, en cambio, el 19,79% manifiesta que sería para ampliar los conocimientos relacionados a la gastronomía de la población, el 14,84% para observar y/o comprar productos de la zona y el 5,99% para la convivencia con la población, y conforme a la parroquia de mayor preferencia por el turista para la degustación de platos de carácter tradicional son: el 78,91% manifiestan que visitarían la parroquia Sangolquí, seguidamente el 7,55% la parroquia Rumipamba, el 3,66% San Rafael, el 3,39% parroquia Fajardo y parroquia de Cotogchoa, finalmente el 3,13% visitaría la parroquia San Pedro de Taboada. Dicho lo anterior, es evidente que la parroquia de Sangolquí se ha convertido en un punto de concentración para la degustación de platos tradicionales para los turistas. Con respecto a los conocimiento de productos naturales de la zona, el 90,63% de turistas desconocen que productos se cultivan y/o que animales son

criados por parte de los habitantes del cantón Rumiñahui, mientras que, el 9,37% manifestaron que si conocen los productos locales, de los cuales, el maíz es el producto principal que les gusta observar y/o comprar, seguido las papas, frejol, cuy, tomate de riñón, alverja, trigo, haba, res, y la trucha, así mismo, el 4,69% menciona que visitarían la parroquia Cotogchoa para la observación y/o compra de los productos primarios, seguido de 2,08 visitaría la parroquia de Sangolquí, Rumipamba, y el 0,52% visitaría las parroquias San Pedro y Fajardo. En cuanto a los platos elaborados que se encuentra dentro de la memoria colectiva de los turistas son los siguientes, el 31% del total de encuestados hicieron mención al hornado como uno de los platos tradicionales que les agrada consumir, seguidamente, el 19,8% mencionaron el cuy asado, el 7% los pristiños, 6,8% el té de Sunfo, el 6,5% la chicha de jora, el 5,7% el mote cocinado, al 4,9% les agrada las tortillas con caucara, y al 4,2% los quimbolitos, así mismo, el 3,6% mencionaron los helados de paila, el cariucho de pollo, y la trucha frita, y al 3,1% personas les gusta consumir el caldo de menudo al visitar el cantón Rumiñahui, para cubrir los costos de alimentación, el 30,5% de turistas tanto nacionales y extranjeros destinan entre \$41 a \$50 dólares, el 28,6% gastan entre \$21 a \$30 dólares, el 10,7% de personas gastan entre \$31 a \$40 dólares, el 7%, gastan entre \$51 a \$70 dólares, y el 5,2% de personas gastan menos de \$10 dólares, mientras que, el 4,9% gasta más de \$70 dólares, por consiguiente, de los 384 encuestado, 344 turistas manifestaron que han visitado el cantón Rumiñahui acompañados de su familia para la degustación de su gastronomía, ha consumido distintos platillos principalmente en restaurantes tradicionales y mercados de comida, en donde han gastado entre \$41 a \$50 dólares en alimentación contribuyendo así a la generación de ingresos económicos de la población beneficiando la calidad de vida de los involucrados dentro de la actividad.

Finalmente, de los 384 turistas encuestados, el 71,1% manifiestan que no conocen un medio de información que hable acerca del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, sin embargo, el 28,9% menciono que, si conocen un medio de información, así mismo, el 70,6% manifiestan que la identificación del patrimonio alimentario contribuye al impulso del turismo gastronómico facilitando información relevante en cuanto a los platos tradicionales y productos que existen en un determinado destino, hacia aquellas personas que se encuentran interesadas en incursar esta modalidad de turismo, el 89,1% sugieren que debería existir algún medio de información que difunda el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, para el 62,8% la manera más útil para difundirlo es a través de la creación de una guía de saberes gastronómicos.

Definición del turista gastronómico

A continuación, en resumen se evidencia los resultados obtenidos gracias a la aplicación del instrumento dirigido a los turistas cuyo objetivo fue determinar la demanda y el perfil del turista gastronómico.



Análisis de las entrevistas dirigidas hacia los actores locales del cantón Rumiñahui

Entrevista N°1

Entrevistado: Ing. Patricio Rodríguez Cruz

Entrevistadora: Tania Aimacaña

Lugar: Dirección de Turismo

Fecha: 14 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario se encuentra relacionado con la gastronomía de una población, y en cuanto al turismo gastronómico son aquellas actividades que emergen a través de la degustación de platos tradicionales.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Pues la relación que existe es estrecha, puesto que si no existe patrimonio alimentario no se puede desarrollar el turismo gastronómico.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

La principal parroquia definitivamente es Sangolquí en donde se aglutinan la mayoría de actividades culinarias, platos típicos nacionales son los que generalmente se encuentran en la parroquia, en cambio, en la parroquia San Rafael existe un gran grupo de establecimientos que brindan comida extranjera, en Rumipamba se encuentra la trucha, en Cotogchoa se encuentran las hortalizas, tubérculos.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Existe una amplia gama de actividades turísticas que pueden desarrollarse dentro del cantón Rumiñahui, en cuanto a las actividades gastronómicas, existe en la parroquia Rumipamba la ruta de la trucha.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Una de las finalidades que tiene la Dirección de Turismo, es promover todas las actividades afines a la actividad turística entre ellas está definitivamente la gastronomía que se encuentra relacionado al turismo gastronómico, la dirección se ha encargado a través del Ministerio del Turismo o del Gobierno Provincial se ha encargado de organizar eventos y ferias relacionadas al turismo y a la gastronomía, que son difundidos generalmente a través de medios auditivos como la Radio.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

El ministerio de turismo, conjuntamente con el gobierno provincial contribuye al impulso de las actividades turísticas incluyendo temas relacionados a la gastronomía del cantón.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Medios audiovisuales e impresos
- Talleres
- Rutas

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Existen guías turísticas del cantón Rumiñahui, sin embargo, en cuanto al patrimonio alimentario como tal no, se habla generalmente de platos tradicionales de la sierra que se las puede encontrar en el cantón como el hornado, los cuyes, el Yaguarlocro, La Guatita, entre otros, por lo que sería una opción realizar la guía especializada en el patrimonio alimentario que contenga, ubicación geográfica, ingredientes, el proceso de elaboración.

Entrevista N°2**Entrevistado:** Melissa Llumiquinga**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Dirección de Turismo**Fecha:** 14 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario se refiere a los recursos gastronómicos que posee el cantón, y el turismo gastronómico abarca las actividades turísticas gastronómicas que se desarrollan en un determinado lugar.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario al ser el recurso gastronómico que un lugar posee se relaciona directamente con el turismo gastronómico, ya que si no existe recurso no existiría turismo gastronómico.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

El cantón es reconocido por ser la capital mundial del hornado y a donde los turistas y mismos habitantes acuden a degustar de distintos platillos suele ser Sangolquí, sin embargo, existen otras alternativas, como Rumipamba, San Rafael, Fajardo, cada sitio posee riqueza, pues invitaría a los turistas a que acudan al cantón, porque eso se pretende que visiten el cantón y así generen ingresos económicos para los habitantes.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

- Ruta de la trucha
- Ruta de los sabores

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Sí, la Dirección de Turismo y la Dirección de Comunicación Social, se han encargado en la planificación para promocionar el cantón, tanto atractivos turísticos, atractivos culturales.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Las entidades públicas trabajan de la mano para promover al cantón, y en cuanto a entidades privadas esta la Escuela CulinaryArt'sSchool.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- A través del uso de las TIC
- Diseño de rutas
- Diseño de guías

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Por medio del uso de las TIC

Entrevista N°3**Entrevistado:** Arq. Maribel Guamán**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Planificación (Municipio)**Fecha:** 10 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El turismo gastronómico se refiere a desarrollar actividades relacionadas a la gastronomía y acerca del patrimonio alimentario se refiere a la gastronomía como tal, platillos, bebidas típicas.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

La gastronomía va de la mano del turismo, y al relacionarse dentro de una sola actividad se logra el turismo gastronómico.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

En efecto Sangolquí, ya que existen ferias a donde los comerciantes acuden a exponer sus productos, no obstante, en Fajardo se puede encontrar otros alimentos como las arepas que también se comercializan en Sangolquí.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Existen eventos como presentaciones, ferias, concursos que las autoridades competentes planifican y ejecutan en su debido tiempo.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Si, y generalmente hablando no solo del turismo existe promoción también se difunde los avances del cantón en cuanto a su progreso socioeconómico, vial y eso se logra con la colaboración de las demás entidades y de la misma población.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Es deber de las autoridades competentes lograr que entidades públicas y privadas colaboren para el progreso del cantón y en cuanto al turismo gastronómico como tal desconozco este tipo de información.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Mediante una correcta planificación
- Mediante medios audiovisuales que pueden ser proyectados en banners.

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Medios audiovisuales

Entrevista N°4

Entrevistado: Víctor Hugo Alcoser (presidente), Eduardo Puetate (vicepresidente) y Mariana Topón (1er Vocal)

Entrevistadora: Tania Aimacaña

Lugar: GAD Parroquial de Rumipamba

Fecha: 16 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario se refiere a la riqueza gastronómica propia de un sitio y el turismo gastronómico se refiere a las actividades turísticas relacionadas con la degustación de los platos que hay en un sitio.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El turismo gastronómico se puede desarrollar gracias al patrimonio alimentario.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Rumipamba, ya que existe la ruta de la trucha, en donde los turistas pueden visitar varios atractivos y al final de la ruta degustar de la trucha que ellos mismos pescan y también dentro de la zona existen restaurantes que ofrecen productos que son cultivados por los mismos agricultores y se destinan a la elaboración de platos, convirtiéndose en un atractivo más de Rumipamba.

- 4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?**

Ruta de la Trucha

- 5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?**

Si se ha promocionado, pero nos gustaría que exista mayor colaboración para atraer a más turistas y que conozcan los distintos atractivos de Rumipamba.

- 6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?**

De parte de la dirección de turismo, de la Asociación de ganaderos de Rumipamba, Dirección de Comunicación Social, Radio Municipal.

- 7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?**

Diseño de Rutas y difusión de la misma.

- 8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?**

Diseño de Ruta

Entrevista N°5**Entrevistado:** María Eugenia Guamán**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** La Moca (Casa Barrial)**Fecha:** 22 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario son los alimentos que pertenecen al cantón, en cuanto al turismo gastronómico, son actividades relacionadas a la gastronomía, como visita a lugares turísticos y a la degustación de su gastronomía o visita a fabricar que produzcan alimentos representativos de una zona.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario se relaciona directamente con el turismo gastronómico, ya que se puede hacer turismo con los recursos gastronómicos de una zona.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Todas las parroquias que conforman el cantón Rumiñahui cuentan con alimentos atractivos para los visitantes, así que recomiendo que visiten todo el cantón y así puedan conocer su potencial.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Eventualmente existen ferias que promociona el municipio de Rumiñahui, además en fechas festivas suele haber eventos de todo tipo.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Es importante hacer mayor énfasis en captar a turistas extranjeros por lo que se debe trabajar en eso.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Si, sin embargo, es necesario que exista mayor aportación por parte del sector público para así seguir progresando como parroquia y posteriormente como cantón.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Guías
- Internet, Radio

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Guía, ya que es un medio tangible.

Entrevista N°6**Entrevistado:** José Manuel Suintaxi**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Junta parroquial (San Isidro)**Fecha:** 23 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario es igual a los platos que se elaboran en un lugar y el turismo gastronómico es la actividad turística conjuntamente con la alimentación.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Necesariamente debe existir gastronomía para asociarla al turismo gastronómico y así practicar este tipo de turismo.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

En Sangolquí, pueden encontrar todo tipo de platos desde comida costeña hasta comida extranjera.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Festival del cuy

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

El cantón es considerado destino turístico por lo que si existo una excelente promoción a nivel nacional.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Dentro de la parroquia no se ha trabajado en este tema.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Publicidad
- Libros
- App

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Aplicaciones web (APP)

Entrevista N°7**Entrevistado:** María Vallejo**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Hacienda Casa Machay**Fecha:** 24 de agosto del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario abarca la gastronomía popular de un determinado lugar y el turismo gastronómico son actividades turísticas que pueden desarrollarse en torno a la alimentación.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Cuando se habla de turismo gastronómico necesariamente hablamos de gastronomía.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Recomendaría a todo el cantón.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Las ferias y eventos que se desarrollan anualmente por las fiestas de cantonización.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Si

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

- El ministerio de Turismo
- Dirección de Turismo

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Difusión por medio de comunicación
- Ferias gastronómicas
- Rutas

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Las ferias gastronómicas

Entrevista N°8**Entrevistado:** José Aníbal Loachamin**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** GAD parroquial Cotogchoa**Fecha:** 10 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario es el recurso de la población y el turismo gastronómico es el servicio relacionado a la alimentación y a las actividades turísticas.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario surge a través del recurso de la población y para lograr hacer turismo de este tipo de recurso es necesario trabajar dentro de esta área.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Todo el cantón

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

En Cotogchoa se exhiben los productos en las fiestas de la parroquialización.

- 5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?**

La promoción es deficiente y al menos en turismo gastronómico no existe.

- 6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?**

Existe colaboración sí, pero en turismo gastronómico no.

- 7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?**

Diseño de rutas turísticas gastronómicas.

- 8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?**

Diseño de rutas turísticas gastronómicas.

Entrevista N°9**Entrevistado:** Mercedes Iza**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Restaurante S/N**Fecha:** 14 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

No tengo claro el concepto.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

No tengo claro el concepto.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Todo el cantón, por su puesto existe una gran concentración de comercialización en Sangolquí, pero también el fin de semana en Cotogchoa se puede aprovechar los días domingos para la compra de los productos que los agricultores cosechan y los ponen a la venta, es por ello que recomiendo todo el cantón.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

En Cotogchoa no existen, pero en Sangolquí hay la misma fiesta del maíz y turismo, durante las festividades se puede aprovechar de la gastronomía.

- 5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?**

En la parroquia no existe.

- 6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?**

Desconozco

- 7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?**

Guía

- 8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?**

Guía

Entrevista N°10**Entrevistado:** Knoblauch Borman**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Hostería RunnaUrco**Fecha:** 19 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

La gastronomía es un factor clave para el turismo, cuando visitamos un lugar nuevo siempre deseamos comer un plato propio de la zona ese es el atractivo y ahí está el turismo gastronómico.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El turismo gastronómico surge con el interés de visitar un nuevo sitio y degustar de lo que se prepara, el cómo se prepara, y su historia.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Todo el cantón y especialmente la zona rural en donde aún no se invade de las cadenas internacionales de comida.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Recorridos al sendero cóndor Machay y paradas en restaurantes.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Hay que seguir trabajando para mejorar y seguir progresando como cantón y así mejorando la calidad de vida de sus habitantes.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Desconozco.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Redes sociales
- Cadenas televisivas
- Organización de eventos.
- Elaboración de folletos
- Distribución en puntos estratégicos

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Redes sociales.

Entrevista N°11**Entrevistado:** Edison Alcocer**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Hostería El Cucayo**Fecha:** 20 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

Patrimonio alimentario se refiere a la gastronomía existente y el turismo gastronómico a la actividad turística relacionada a la gastronomía.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Estas dos actividades; tanto el turismo y la gastronomía deben trabajarse conjuntamente para así impulsar el turismo gastronómico.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Invito a que visiten Rumipamba.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

En Rumipamba existe el sendero de la trucha sin embargo se no existe gran actividad.

- 5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?**

Dentro del sector aún falta trabajo de parte de las autoridades y de la misma población.

- 6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?**

No existen.

- 7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?**

Difusión por medio de la prensa escrita

- 8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?**

Prensa escrita

Entrevista N°12**Entrevistado:** Alicia Vilatuña**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Finca “Cascada Vilatuña”**Fecha:** 20 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario abarca los platos que son elaborados en una población y tiene su grado de significancia para los mismos y el turismo gastronómico, significa visitar sitios de interés gastronómico.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Se relaciona directamente la gastronomía es el plus dentro del turismo.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Es importante priorizar a todo el cantón.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

El sendero de la trucha y eventos que la Dirección de Turismo organiza.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Sí, pero hay que buscar nuevos canales de distribución para atraer todo tipo de turistas.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

El Ministerio de Turismo.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

Documentación o inventarios.

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Guía en donde se describa los beneficios de los productos

Entrevista N°13**Entrevistado:** Robeth Pillajo**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Vivero Municipal**Fecha:** 24 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

Patrimonio alimentario se refiere a lo que se produce en el cantón como los platos, en el caso de Sangolquí, el hornado, y el turismo gastronómico, se refiere a aprovechar lo platos e insertarlos en las actividades turísticas que se practican.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El turismo gastronómico es el resultado del turismo y patrimonio alimentario.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Sangolquí, existe una infinidad de restaurantes que ofrecen el hornado y en el mercado cerrado se pueden encontrar más platos y también la feria en donde los habitantes del cantón y otros cantones acuden a comercializar sus productos.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Los eventos en fechas importantes o en feriados.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Del turismo existe sí, pero en cuanto al turismo gastronómico no únicamente se promocionan platos que se sabe que se comercializan, pero falta trabajar en ese sentido.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

La misión social Rumiñahui trabaja en cuanto a los productos primarios, ya que se está capacitando a los interesados en cuanto producción de huertos orgánicos, para que ellos mismos comercialicen esos productos y represente así un ingreso económico.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

Medios audiovisuales

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Medios audiovisuales

Entrevista N°14**Entrevistado:** Ruth Tapia**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Oficina Administrativa (Sangolquí)**Fecha:** 24 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

Todas las actividades que giran en torno a un alimento.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario se ve plasmado en la comercialización dentro de mercados, ferias, en cambio si se desea hacer turismo de la gastronomía es necesario crear proyectos que fusionen estos dos términos.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

No debemos segmentar, más bien promocionar a todo el cantón.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

Existen múltiples actividades que los visitantes y la misma población puede hacer durante los fines de semana o festividades, ejemplo: visitas a la reserva Moniluco, Cóndor Machay, Las

cascadas Vilatuya, en donde pueden aprovechar de la gastronomía que se prepara en el trayecto a los sitios turísticos.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Si por medio de redes sociales y medios impresos.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Si, el Ministerio de Turismo, la misma misión social Rumiñahui trabaja mediante talleres.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Talleres
- Eventos (Concursos)
- Publicidad
- Uso de TIC'S

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Eventos

Entrevista N°15**Entrevistado:** Juan Carlos Alcocer**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Oficina de la Asociación (Rumipamba)**Fecha:** 24 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

Son los productos que los habitantes cultivan y el turismo gastronómico es la interrelación del agricultor y el visitante.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

Para hacer turismo es necesario el recurso, en este caso es necesario la gastronomía, los productos para impulsar la actividad gastronómica enmarcada en el turismo.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Visiten Rumipamba

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

En la parroquia existe la ruta de la trucha, la feria de ganaderos que se celebran anualmente en las fiestas de cantonización.

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Claro que hay promoción sin embargo es necesario trabajar más para lograr mayores beneficios.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

Las asociaciones aportamos en beneficio de la localidad.

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

Es necesario una planificación.

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

Guía gastronómica

Entrevista N°16**Entrevistado:** Reimundo Guasumba**Entrevistadora:** Tania Aimacaña**Lugar:** Oficina de la asociación (Cotogchoa)**Fecha:** 14 de septiembre del 2018

Objetivo: Identificar las posibles estrategias que contribuyan a aprovechar el patrimonio alimentario en beneficio del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.

1. ¿Usted que entiende por patrimonio alimentario y turismo gastronómico?

La riqueza gastronómica de los pueblos y el turismo gastronómico se ha convertido en una nueva tendencia de turismo para impulsar los sabores de los mismos pueblos.

2. ¿De qué manera cree usted que se encuentra relacionado el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico?

El patrimonio alimentario es la clave del turismo gastronómico.

3. ¿Qué parroquias considera visitar para degustar de la gastronomía tradicional y la observación de productos con los que cuenta el cantón?

Es necesario que los turistas visiten todo el cantón y no únicamente Sangolquí, ya que la demás parroquia también tiene lugares turísticos y mediante la actividad turística pueden degustar de los platos.

4. Qué actividades turísticas y gastronómicas conoce usted, ¿Que se realicen en el cantón Rumiñahui?

- Feria del cuy

- Feria ganadera en Rumipamba
- Eventos anuales

5. ¿Considera que existe una adecuada promoción del turismo, y del turismo gastronómico?

Hay que trabajar más para las parroquias rurales.

6. ¿Existe colaboración por parte de entidades públicas y privadas que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico?

- Grupo Danec
- Dirección de turismo

7. Al tener definido el patrimonio alimentario del cantón, ¿Cuál cree usted, que sean las estrategias necesarias para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico?

- Inventarios
- Guías
- Medios de Comunicación

8. ¿Qué medio considera usted que sea el más útil para difundir el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui?

En primer lugar, es importante la definición del patrimonio para posteriormente inventariar este tipo de recurso y así difundirla a través de una guía y la misma que se distribuya dentro de cada GAD o sitios específicos de información turística.

Conforme al desarrollo de la investigación, la estrategia de difusión acorde a los parámetros estudiados se sitúa en la edición y publicación de medios impresos, considerando que por medio del mismo se fomente el aporte cultural el cual se encuentra inmerso en la elaboración de los distintos productos secundarios, sin embargo, se procedió a simplificar la estrategia conjuntamente con la colaboración de los actores locales quienes contribuyeron favorablemente en la investigación, dicho lo anterior, se seleccionó la estrategia por medio del siguiente diseño y aplicación del instrumento, obteniendo como resultado la elaboración de una guía del patrimonio alimentario que abarque la información recopilada durante la investigación.

Tabla 49.
Definición de estrategia

N°	OPCIONES						
INFORMANTES		Ruta Gastronómica	Ferías gastronómicas	Aplicación digital	Guía del patrimonio alimentario	Medios audiovisuales	Talleres de capacitación y difusión
1	Ing. Patricio Rodríguez				X		
2	Srta. Melissa Llumiquinga				X		
3	Arq. Maribel Guamán					X	
4	Sr. Víctor Hugo Alcoser	X					
5	Sr. Eduardo Puetate				X		
6	Sra. Mariana Topón			X			
7	Sra. María Eugenia Guamán		X				
8	Sr. José Manuel Sntaxi	X					
9	Sra. María Vallejo	X					
10	Sr. José Aníbal Loachamin	X					
11	Sra. Mercedes Iza				X		
12	Sr. Knoblauch Bormann					X	
13	Sr. Edison Alcoser					X	
14	Sra. Alicia Vilatuña				X		
15	Ing. Robeth Pillajo						X
16	Sra. Ruth Tapia			X			
17	Sr. Juan Carlos Alconcer				X		
18	Sr. Reimundo Guasumba Segundo Andrés.				X		
19	Turistas				X		
	TOTAL	4	1	2	8	3	1

Evaluación del producto patrimonial

Parámetros de evaluación del patrimonio cultural alimentario

Mediante la investigación bibliográfica y de campo realizadas anteriormente se determinaron 17 preparaciones tradicionales del cantón Rumiñahui, sin embargo, para establecer la preparación más representativa, se utilizará distintos parámetros del manual metodológico para la elaboración del atlas “Patrimonio Alimentario” (2014), con su debida ponderación, para ello se ha diseñado un instrumento de medición. De acuerdo a Coronado (2007), la medición es un proceso inherente e indispensable en toda investigación, sea ésta cualitativa o cuantitativa.

Para delimitar los productos con características patrimoniales y a su vez identificar el estado de conservación de los mismos y que sean calificadas como patrimonio cultural alimentario vigente, vigente vulnerable y vigente en la memoria colectiva, se determina una escala de medición ordinal; Coronado (2007), menciona que la escala ordinal permite colocar un orden relativo con relación a las características que se evalúan en un determinado objeto, dentro de este tipo de escala las ponderaciones que son asignadas indican orden del rango del atributo observado.

Para la asignación de ponderaciones se emplea la siguiente escala de tipo Likert.

1	2	3
Bajo	Medio	Alto

Indicaciones: Dentro de una escala del 1 al 3, el numero 3 representa el mayor puntaje en cuanto a cada ítem de evaluación, y el 1, el número de menor puntaje que viene representando menor relevancia en los mismos.

Dicho lo anterior, a continuación, se presentan los siguientes parámetros o ítems de evaluación con su respectiva ponderación.

a. Ancestralidad

La ancestralidad de los productos elaborados representa un aspecto importante dentro de la historia, puesto que, la gastronomía ha ido evolucionando conjuntamente con la población.

En tal virtud, es importante asignar una ponderación dependiendo a su ancestralidad, entre ellas están las siguientes:

- Prehispánica (3)
- Criolla (2)
- Contemporánea (1)

b. Época de consumo

La época de consumo posee una relación entre la producción de los alimentos y el contexto cultural de un determinado sitio, por lo que el presente ítem es trascendental ya que representa la disponibilidad de un producto en el medio. A continuación, se presentan las siguientes ponderaciones:

- Estacional (2)
- Cotidiano (1)

c. Espacio de consumo

El espacio de consumo se refiere al lugar en donde se exhibe el producto, mismo que, es asequible para el consumidor, se encuentran dos tipos de espacios: públicos (Restaurantes, mercados de comida, ventas ambulantes, etc.) y privados (platos elaboradas dentro de los hogares).

En el presente ítem se pondera en una escala del 1 al 2, siendo el 2 el puntaje más las alto; debido a que existen 2 factores de evaluación.

- Espacios públicos (2)
- Espacios privados (1)

d. Ingredientes

El presente parámetro se evaluará en base al ingrediente principal, en una escala del 1 al 2, siendo el 2 el puntaje más alto; identificando así, si el producto lo obtienen directamente de la zona o es procedente de otras provincias.

La ponderación es de la siguiente manera:

- Proviene del cantón (2)
- Proviene fuera del cantón (1)

e. Estado de conservación

El estado de conservación se refiere a la disponibilidad del producto en el medio, la escala de evaluación se atribuye de la siguiente manera:

- En peligro (1)
- Escaso (2)
- Común (3)

Interpretación de resultados

Para realizar la interpretación de los resultados se utiliza la metodología del Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial (2011), mismos que, mencionan tres criterios de identificación del patrimonio inmaterial, por lo que, se ha realizado una adaptación con los mismos, a favor de identificar el producto más patrimonial.

El sumatorio total de los parámetros a utilizarse es de veinte y cinco, para poder asignar valores a los criterios de identificación se determina la media, misma que es trece dividido para las tres categorías equivale a cuatro, teniendo como antecedente la sumatoria de los distintos parámetros se establecen los siguientes puntales.

Patrimonio cultural alimentario Vigente (Puntaje 9-13)

Esta categoría posee relevancia histórica, es reconocida por la población, mantiene vigencia y sentido de pertenencia para el grupo detentor o población, se refiere a una manifestación cultural viva o requiere de un proceso de revitalización.

Patrimonio cultural alimentario vulnerable (Puntaje 05- 08)

Posee reconocimiento por la población, sin embargo, se presenta alteraciones en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas en la elaboración del producto.

Patrimonio cultural alimentario vigente en la memoria colectiva pero no practicada en la actualidad. (Puntaje 0-04)

Existe reconocimiento por la población sin embargo el producto ya no se exhibe en lugares accesibles para el consumidor por lo que han perdido vigencia, pero aún se mantiene en la memoria colectiva.

Tabla 51.
Ejecución de los resultados

Nombre del producto	Ancestralidad			Época de consumo		Espacio de consumo			Ingredientes principales			Estado de conservación			Variación		Total
	Prehispánico (3)	Criollo (2)	Contemporáneo (1)	Estacional (2)	Cotidiano (1)	Espacio público (2)	Espacios privados (4)	Dentro del cantón (5)	Fuera del cantón (1)	En peligro (1)	Escaso (2)	Común (3)	Si (1)	No (2)			
Agua de Sunfo	3				2	2		2				3	1		13		
Arepas		2		1		2		2		1			1		9		
Cariucho de pollo		2			2	2		2				3	1		12		
Chicha de jora	3			1		2		2			2		1		11		
Chicha de sunfo	3			1		2		2			2		1		11		
Cocinado		2			2	2		2				3	1		12		
Cuy asado	3				2	2		2				3		2	14		
Fresco de morocho	3			1		2		2			2		1		11		
Helado de paila		2			2	2			1		2			2	11		
Hornado		2			2	2			1			3	1		11		
Menudo		2			2	2		2				3		2	13		
Mote cocinado		2			2	2		2				3	1		12		
Pan en horno de leña	3			1		2		2		1			1		10		
Pristiños		2			2	2		2				3	1		12		
Tamales		2			2	2			1			3	1		11		
Tortillas con caucara		2			2	2		2				3		2	13		
Trucha asada			1		2	2		2				3	1		11		
Agua de Sunfo	3				2	2		2				3	1		13		

Una vez aplicado el instrumento de evaluación de las preparaciones gastronómicas, se pueden observar que existen una elaboración con el mayor puntaje, en la siguiente tabla se exhiben los resultados:

Tabla 52.

Preparaciones Patrimoniales

No.	Nombre de la preparación	TOTAL/14
1	Cuy asado	14
2	Agua de Sunfo	13
3	Menudo	13
4	Tortillas con caucara	13
5	Cariucho de pollo	12
6	Cocinado	12
7	Mote cocinado	12
8	Pristiños	12
9	Chicha de jora	11
10	Chicha de sunfo	11
11	Fresco de morocho	11
12	Helado de paila	11
13	Hornado	11
14	Tamales	11
15	Trucha asada	11
16	Pan en horno de leña	10
17	Arepas	9

Los parámetros que se aplicaron estuvieron relacionados a la ancestralidad del producto, para saber dentro de que hito histórico surgió, así mismo, la época de consumo dentro de la zona de estudio, el espacio en el cual se comercializa, si los ingredientes principales son propios de la zona o son traídos de otros lugares, también para identificar el estado de conservación y finalmente saber si ha existido variaciones en su elaboración, como se puede observar de los diecisiete productos elaborados, dieciséis platos se encuentran vigentes; la población la reconoce y representa una manifestación viva para los mismos, por lo que, es importante la documentar para evitar que caiga en el olvido de la memoria colectiva, y cabe mencionar que existe un producto que se posesiona con el mayor puntaje cumpliendo favorablemente con los parámetros de calificación convirtiéndose así en el producto patrimonial del cantón Rumiñahui, por otro lado, una preparación se encuentra vulnerable, tal es el caso del tamal; la elaboración del producto se encuentra en riesgo, por lo que es preciso documentar la presentación para mantener el conocimiento y técnica que incurre su elaboración.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

a. Introducción

El proceso de investigación de un determinado proyecto implica la estructuración correcta del procedimiento a desarrollarse para así alcanzar el objetivo propuesto cubriendo las problemáticas identificadas en un principio y así beneficiar a los actores involucrados, por lo que, en el presente apartado se muestra la propuesta del trabajo desarrollado que consiste en el diseño de una guía de turismogastronómicos patrimoniales.

El patrimonio alimentario se relaciona directamente a la forma como son preparados los platos y el conocimiento para aplicar las técnicas y tradiciones que se pasan de una persona a otra al transcurrir de los años. De igual manera, puede considerarse como parte del patrimonio cultural, que de acuerdo a Torres. (1994), son un número de expresiones y bienes culturales pertenecientes a una localidad, sin embargo, expresando que gran parte del patrimonio cultural de los pueblos es intangible.

Con la intención de promover el patrimonio cultural de las regiones, Torres. (1994), plantea como metodología de trabajo la revitalización cultural, la cual trata sobre discutir en pasos las problemáticas que los atañen con el fin de obtener las posibles soluciones a estos y así tomar como punto de partida las tareas o actividades propuestas para la conservación y enriquecimiento de la identidad regional o local.

Debido a que, el patrimonio alimentario se relaciona con el patrimonio cultural de una población, se puede inferir que este método de trabajo es idóneo para la promoción del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, ya que esta toma en consideración la problemática existente y buscan las posibles soluciones para realizar actividades que den respuestas a estas.

b. Justificación

Dentro de las variantes existentes del turismo se encuentra el gastronómico, este es una forma peculiar de mostrar las bondades y atractivos de una región o territorio, con el objetivo de resaltar los olores, sabores y colores de cada plato patrimonial.

La cultura culinaria del cantón Rumiñahui es muy rica en sabor y nutrientes, aportando múltiples beneficios nutricionales al consumidor. Por ello, la guía de turismo gastronómico es una opción viable para dar a conocer la región y así promover el turismo para el crecimiento socioeconómico de la misma.

La guía de turismo gastronómico beneficia al cantón debido a que, ayuda a promover los platos como patrimonio alimentario y al mismo tiempo ayuda a la creación de nuevas plazas de empleo y el crecimiento económico, mediante la visita constante de los turistas a la región. Además, fortalece la identidad cultural mostrando tanto a habitantes como visitantes el valor patrimonial de los productos elaborados y primarios.

c. Patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

El cantón Rumiñahui entre los años 1900 a 1915, se consideraban líderes en el cultivo de maíz, este se caracterizaba por tener un grano semejante al diente de un caballo, con una dulzura y sabor únicos siendo los más apreciados para elaborar el tostado seco, que era cocido en tiesto de barro.

Sin embargo, el maíz de grano duro y pequeño, se consideraba como regazo y era destinado a ser alimentos para cerdos, por esta razón nace la crianza del ganado porcino el cual tiempo después sería utilizado como ingrediente principal de distintos platos típicos tales como: estofado, morcillas, hornado o fritada.

El hornado era preparado por los lugareños cuando celebraban grandes fiestas; debido a la cantidad de comensales se empezó a preparar, para así brindar a todos los invitados, una vez que se encontraba limpio el cerdo, se adobaba y eran introducidos en los hornos que en ese entonces estaban confeccionados de barro y otros materiales, en donde también se horneaban el pan.

El término “hornado”, si bien es cierto no existe en el léxico, de acuerdo a las manifestaciones de los más antiguos mencionan que, una vez que se elabora el pan, se introduce en latas; el

tamaño de las latas varía dependiendo al tamaño del horno, se mencionaba que una hornada lleva tantas latas de pan, sin embargo, cuando se colocaba al chanco únicamente se introducía una pieza en una sola lata, debido a su tamaño requería de mayor concentración de calor. En un principio el chanco no era comercializado, únicamente se preparaba para satisfacer las necesidades de los invitados; por consiguiente, ya no se hablaba de hornada sino de “un hornado”.

De modo que la diferencia entre hornada y hornado era: hornada para el pan y hornado para el chanco, debido a esto se estableció por costumbre, el nombre de hornado.

Con el pasar del tiempo el plato de hornado comenzó a ser solicitado ya no solo en las fiestas, sino también por el público en general, por lo que, la comercialización se dio en un inicio los días domingos en la plaza César Chiriboga.

El plato de hornado está acompañado de mote, tortillas de papa, ensalada de lechuga, zanahoria, remolacha, y el famoso “agrijo”; elaborado en base a la chicha de jora mezclada de cebollas, ají, sal y otros ingredientes, debido a su sabor agridulce se le ha atribuido dicho nombre.

d. Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

Tabla 53.

Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui – Productos elaborados

No.	Producto	Tipo de plato	Parroquia
1	Agua de Sunfo (Té)	Bebida	Rumipamba
2	Arepa	Cucayo	Fajardo
3	Cariucho de pollo	Plato fuerte	Todo el cantón
4	Cocinado	Cucayo	Rumipamba
5	Chicha de jora	Bebida	Todo el cantón
6	Chicha de sunfo	Bebida	San Pedro de Taboada
7	Cuy asado	Plato fuerte	Sangolquí
8	Helado de paila	Postre	Sangolquí
9	Hornado	Plato fuerte	Sangolquí
10	Menudo	Plato fuerte	Sangolquí
11	Mote cocinado	Cucayo	Cotogchoa, Sangolquí
12	Pan de horno de leña	Cucayo	Sangolquí
13	Pristiños	Postre	Sangolquí
14	Tortillas con caucara	Plato fuerte	Sangolquí
15	Trucha asada	Plato fuerte	Rumipamba
16	Fresco morocho	Bebida	Sangolquí

17	Tamales	Cucayo	Sangolquí
----	---------	--------	-----------

Tabla 54.*Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui – Productos primarios*

No.	Producto	Forma de obtención	Parroquia
1	Res	Crianza	Cotogchoa
2	Cuy	Crianza	Sangolquí, Rumipamba
3	Gallina	Crianza	Cotogchoa, Rumipamba
4	Cerdo	Crianza	Sangolquí, Rumipamba
5	Trucha	Crianza y Pesca	Rumipamba
6	Maíz	Cultivo	Cotogchoa
7	Papa	Cultivo	Cotogchoa
8	Habas	Cultivo	Cotogchoa
9	frejol	Cultivo	Cotogchoa
10	Arveja	Cultivo	Cotogchoa
11	Trigo	Cultivo	Cotogchoa
12	Tomate riñón	Cultivo	Cotogchoa

Al aplicar el diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, donde se determinó que: existen 17 preparaciones patrimoniales divididas en: 4 bebidas, 6 platos fuertes, 2 postres y 5 cucayos, que contienen un alto valor nutricional y gustativo, los cuales se preparan en casas de familias, restaurantes, feria de comida en mercados populares y de venta informal; y la elaboración de estos son entre las parroquias de: Sangolquí, Fajardo, Cotogchoa, Rumipamba y San Pedro de Taboada. De igual manera, la mayoría de los productos primarios (animal/vegetal) son criados o cultivados en la zona, donde 6 productos son de crianzas y 7 de cultivos.

Por ello, la guía de saberes gastronómicos se orienta a resaltar los beneficios nutricionales y patrimoniales de los productos elaborados y primarios que se determinaron en el diagnóstico.

e. Instituciones y Organizaciones encargadas de la promoción del fomento patrimonio alimentario y turismo gastronómico

Tabla 55.

Instituciones y Organizaciones encargadas de la promoción del fomento patrimonio alimentario y turismo gastronómico

Instituciones u Organizaciones	Competencia
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Se encarga de estudiar y realizar el control técnico según los estatutos establecidos por las políticas públicas dirigidas por la institución encargada de la cultura y el patrimonio para el resguardo, conservación, uso correcto de los patrimonios intangibles y tangibles.
Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador	Se encarga de proteger y la promoción de las diversidades de la expresión cultural. Incentivando la creatividad, producción y difusión artística.
Ministerio de turismo	Es la institución encargada de regir, regular, controlar, planificar, gestionar, promocionar y difundir los recursos naturales, culturales, vivenciales y gastronómicos de la región.
MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social)	Se encarga de la definición y ejecución de políticas de inclusión económica y social, contribuyendo a la superación de las brechas de desigualdad.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui	Encargados en planificación, preservación y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial del cantón y construir los espacios públicos para la diversificación de actividades.

f. Matriz FODA del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

Tabla 56.
Matriz FODA

	Fortalezas	Debilidades
Análisis Externo	<p>F₁. El cantón Rumiñahui tiene una gran diversidad de productos elaborados.</p> <p>F₂. La mayoría de los productos elaborados en el cantón son muy conocidos y apetecidos por los visitantes.</p> <p>F₃. El cantón Rumiñahui produce una gran diversidad de productos primarios.</p>	<p>D₁. La promoción y difusión tanto de productos elaborados como primarios es insuficiente.</p> <p>D₂. Los visitantes desconocen cuáles son los productos primarios producidos en el cantón Rumiñahui.</p> <p>D₃. Los comerciantes desconocen como impulsar el valor gastronómico patrimonial de platos típicos del cantón Rumiñahui.</p>
Análisis Interno		
Oportunidades	Estrategia FO	Estrategia DO
<p>O₁. Los visitantes manifiestan que les gusta acudir a los restaurantes de comida típica, ferias de comidas en mercados o eventos gastronómicos que se desarrollen en el cantón Rumiñahui.</p> <p>O₂. Los productos elaborados como el cuy, el hornado y la trucha son muy conocidos por los visitantes del cantón Rumiñahui.</p> <p>O₃. Las autoridades del cantón están dispuestas a participar en actividades que ayuden a promover el turismo gastronómico.</p>	<p>F₁, O₁. Aprovechar la diversidad de productos elaborados y el interés que poseen los visitantes por estos para crear actividades que promuevan el turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.</p> <p>F₂, O₂. Aprovechando que los visitantes conocen la mayoría de los platos elaborados y que platos como el cuy, el hornado y la trucha son apetecidos, planificar actividades que los promuevan.</p> <p>F₃, O₃. Mediante actividades formativas capacitar a los ciudadanos en cuanto el valor patrimonial de la diversidad de productos primarios que se producen en el cantón Rumiñahui.</p>	<p>D₁, D₃, O₁. Capacitar a los detentores sobre como promover los productos elaborados y primarios basados en el valor patrimonial de estos.</p> <p>D₃, O₃. Planificar actividades de promoción del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui.</p>
Amenazas	Estrategias FA	Estrategias DA
<p>A₁. El poco conocimiento del valor gastronómico tanto de productos elaborados como primarios.</p> <p>A₂. La poca preparación de los propietarios de los expendios de productos elaborados en relación a la forma de como promover el valor gastronómico de cada plato.</p> <p>A₃. La inserción de platos que no pertenecen al patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.</p>	<p>F₁, F₃, A₁. Fomentar la capacitación de los habitantes en relación a la importancia de los productos elaborados y primarios como patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.</p> <p>F₂, F₃, A₃. Crear conciencia sobre la importancia de apoyar los productos elaborados y primarios del cantón Rumiñahui, como medio de promoción del turismo gastronómico.</p>	<p>D₁, A₁, A₃. Mediante una guía de saberes gastronómicos promover el turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.</p> <p>D₂, D₃, A₃. Planificar talleres de capacitación sobre el valor patrimonial de los productos elaborados y primarios.</p>

g. Misión de la Guía de turismo gastronómico

Promover el turismo gastronómico a través del patrimonio alimentario en el cantón Rumiñahui, con el fin incentivar el crecimiento socio económico del mismo.

h. Objetivo general

Promover el turismo gastronómico a través del patrimonio alimentario en el cantón Rumiñahui.

i. Objetivos específicos

- Diseñar programas de promoción del turismo gastronómico a través del patrimonio alimentario en el cantón Rumiñahui.
- Elaborar una guía de turismo gastronómico para el cantón Rumiñahui.

ii. Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

Tabla 57.

Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

Ejes	Problemas	Soluciones	Programa	Proyecto	Institución responsable
Sociocultural	Poco conocimiento y la desvalorización del patrimonio alimentario han limitado la generación del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui.	Capacitar a los habitantes del cantón Rumiñahui sobre la importancia de impulsar los atractivos gastronómicos y turísticos del cantón Rumiñahui.	Programas de capacitación relacionados con la promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.	-Taller de capacitación sobre el buen uso de los productos alimenticios primarios que son cultivados en el cantón Rumiñahui. - Taller de capacitación sobre como impulsar el valor gastronómico patrimonial de los platos típicos del cantón Rumiñahui. -Ruta de Saberes Gastronómicos de Rumiñahui.	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador Ministerio de turismo Gobierno Municipal de Rumiñahui
Publicitario	Falta de difusión de los atractivos gastronómicos y turísticos del cantón Rumiñahui.	Difundir los atractivos gastronómicos y turísticos del cantón Rumiñahui.	Programas de difusión del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.	-Realizar la difusión del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui utilizando medios de audiovisuales e impresos. - Utilizar las redes sociales como medio de promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui. -Diseño de una guía de saberes gastronómicos del cantón Rumiñahui.	Prs_63_Casa Municipal Ministerio Parroquial MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social)

Tabla 58.

Matriz de marco lógico promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

	Resumen narrativo	Indicadores	Forma de verificar la información	Supuestos
Propósito	Capacitar a los habitantes del cantón Rumiñahui sobre la importancia de impulsar de los atractivos gastronómicos y turísticos del cantón Rumiñahui.	Desarrollo del Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, para 5 meses.	Registro fotográfico, informes de progresos mensuales.	Recursos económicos escasos. Ausencia de patrocinantes. Desinterés por parte de las autoridades.
Objetivo General	Diseñar un programa de capacitación relacionados con la promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.	Desarrollo de 3 proyectos y/o propuestas	Informes de progresos mensuales de cada proyecto.	Proyectos no aprobados. Inexistencia de factibilidad del proyecto.
Objetivos Específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proponer un taller de capacitación sobre el buen uso de los productos alimenticios primarios que son cultivados en el cantón Rumiñahui. 2. Proponer un taller de capacitación sobre como impulsar el valor gastronómico patrimonial de los platos típicos del cantón Rumiñahui. 3. Planificar una ruta de turismo Gastronómicos de Rumiñahui. 	<p>Planificación de 1 taller de capacitación sobre el buen uso de los productos alimenticios primarios que son cultivados en el cantón Rumiñahui</p> <p>Planificación de 1 taller de capacitación sobre como impulsar el valor gastronómico patrimonial de los platos típicos del cantón Rumiñahui.</p> <p>Planificación de una ruta de turismo Gastronómicos de Rumiñahui.</p>	<p>Informes de progresos mensuales. Elaboración de materiales y recursos didácticos para los talleres.</p> <p>Actas de reuniones. Actas compromiso por parte de los responsables de la actividad. Informe de progresos.</p>	<p>Recursos económicos escasos. Ausencia de participantes. Desinterés por parte de las autoridades para ejecutar el taller.</p>
	Actividades	Presupuestos	Forma de verificar la información	Supuestos
	1.1 Elaborar Guía de Capacitación	\$100	Guía de contenidos. Impresiones	Limitación de recursos económicos. Información limitada
	1.2 Alquilar local para la capacitación	\$100	Informe de posibles lugares	No encontrar un espacio que se adapte a

CONTINÚA →

			la cantidad de personas inscritas en el taller
1.3 Adquisición de lunch para el receso del taller	\$200	Informes de la adquisición del lunch	No sea suficiente la cantidad lunch
1.4 Selección y contratación del personal para el taller	\$200	Informes de la selección y contratación del personal	No encontrar el personal idóneo para dictar el taller
1.5. Realizar un taller acerca de las buenas prácticas la producción de huertos para los productos primarios.	\$ 500	Anuncios en medios de comunicación. hojas volantes	Desinterés de la población en asistir a los cursos.
2.1. Elaborar guía de capacitación	\$ 100	Guía impresa	Desfinanciamiento por parte de las autoridades competentes.
1.2 Alquilar local para la capacitación	\$100	Informe de posibles lugares	No encontrar un espacio que se adapte a la cantidad de personas inscritas en el taller
1.3 Adquisición de lunch para el receso del taller	\$200	Informes de la adquisición del lunch	No sea suficiente la cantidad lunch
1.4 Selección y contratación del personal para el taller	\$200	Informes de la selección y contratación del personal	No encontrar el personal idóneo para dictar el taller
2.5. Realizar Talleres acerca de la elaboración de platillos tradicionales	\$ 500	Anuncios por redes sociales. Anuncios en el portal de la página del Municipio de Sangolquí.	Desinterés de la población- Inexistencia de un espacio para la impartición de cursos.
3.1. Diseño de Ruta	\$ 100	Informe de recorridos	Recursos limitados Inasistencia de involucrados dentro de la ruta.
3.2. Elaboración de mapa con la ubicación de lugares donde pueden hacer turismo gastronómico	\$ 200	Revisión del mapa	Desinterés de la población en participar.
Total	\$2500		

	Resumen narrativo	Indicadores	Forma de verificar la información	Supuestos
Propósito	Difundir los atractivos gastronómicos y turísticos del cantón Rumiñahui.	Desarrollo del Plan de promoción del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, para 5 meses.	Registro fotográfico, informes de progresos mensuales.	Recursos económicos escasos. Ausencia de patrocinantes. Desinterés por parte de las
Objetivo	Realizar programas de	Desarrollo de 3	Informes de	parte de las

General	difusión del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui.	proyectos y/o propuestas	y/o progresos mensuales de cada proyecto.	autoridades.
Objetivos Específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la difusión del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui utilizando medios de audiovisuales e impresos. 2. Utilizar las redes sociales como medio de promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui. 3. Diseñar de una guía de saberes gastronómicos del cantón Rumiñahui. 	<p>Realizar la promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui en: emisoras de radio, televisión y prensa escrita.</p> <p>Realizar la promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui en redes sociales como: instagram, facebook y twitter.</p> <p>Diseñar una guía de turismo Gastronómicos de Rumiñahui.</p>	<p>Informes de progresos mensuales.</p> <p>Realizar solicitudes por escrito para obtener espacio publicitario.</p> <p>Actualizar semanalmente las redes sociales con información del calendario de turismo gastronómico.</p> <p>Registro fotográfico Publicaciones</p>	

Actividades	Presupuestos	Forma de verificar la información	Supuestos
1.1 Recopilar información prioritaria para la próxima difusión a través de los medios de comunicación.	\$ 100	Informes Impresiones	Información limitada
1.2 Dirigirse a las emisoras de radio, televisión y prensa escrita para establecer convenios.	\$ 20	ActasConvenios	Desinterés por parte de los representantes de medios de comunicación.
2.1 Recopilar información acerca del patrimonio alimentario para posteriormente validarla y difundirla.	\$ 50	Informes	Inexistencia de fuentes secundarias verídicas.
3.1. Recopilar información para la estructuración de la Guía.	\$ 100	Impresiones Cámaras (Fotografía) Diseñador gráfico	Incumplimiento de entrega por parte del diseñador gráfico.
3.2. Impresión de la Guía	\$ 100	Guía	Limitación de recursos económicos.
Total	\$ 370		

Tabla 59.
Cronograma

Actividades	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5			
	Semanas				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Elaborar Guía de Capacitación	■	■																		
Alquilar local para la capacitación			■																	
Adquisición de lunch para el receso del taller			■																	
Selección y contratación del personal para el taller			■	■																
Realizar un taller acerca de las buenas prácticas la producción de huertos para los productos primarios.					■															
Elaborar guía de capacitación						■	■													
Alquilar local para la capacitación								■												
Adquisición de lunch para el receso del taller								■												
Selección y contratación del personal para el taller								■	■											
Realizar Talleres acerca de la elaboración de platillos tradicionales										■										
Diseño de Ruta											■	■								
Elaboración de mapa con la ubicación de lugares donde pueden hacer turismo gastronómico													■	■	■					
Recopilar información prioritaria para la próxima difusión a través de los medios de comunicación.															■	■				
Dirigirse a las emisoras de radio, televisión y prensa escrita para establecer convenios.																■	■			
Recopilar información acerca del patrimonio alimentario para posteriormente validarla y difundirla.																■	■	■		
Recopilar información para la estructuración de la Guía.																			■	
Impresión de la Guía																				■

i. Guía turística gastronómica del cantón Rumiñahui

La presente guía se desarrolla bajo la referencia de la Guía Gastronómica de Bogotá elaborado por Instituto Distrital de Turismo (2015), y la Guía turística de Quito elaborado por el Ministerio de Turismo, en donde se exhibe la manifestación gastronómica; elaboración, ingredientes, ubicaciones estratégicas, mercados populares, directorio de restaurantes, atractivos turísticos, por lo que la presente Guía de Turismo Gastronómicos del cantón Rumiñahui, estará compuesta por una información relevante en cuanto a la investigación realizada que hace hincapié en la elaboración de cada plato identificado como alimento patrimonial dentro del cantón Rumiñahui así mismo los productos primarios, además se describen los atractivos turísticos del cantón y actividades turísticas que pueden desarrollarse y una breve reseña histórica de la zona estudiada.

i. Diseño de la guía

Tipografía

En desarrollo escrito se utilizó la fuente tipográfica Bradley Hand ITC, en tamaño 10 y 12 puntos y en los títulos de 18 a 24 puntos.

Esquema cromático

En la guía por tener características gastronómicas y con el fin de no restar protagonismos a los platos y productos elaborados se utilizó colores fríos para la elaboración del fondo de cada página.

Formas

En cuanto a la forma se agregaron formas de la naturaleza de la zona.

Texturas

No se utilizaron en la diagramación de la guía de turismo gastronómico.

Iconos

Se hizo uso de elementos de la cultura natural del cantón Rumiñahui.

ii. Contenido de la guía de saberes gastronómicos

<p>Portada</p>		<p>En la portada se encuentra el nombre de la guía turística gastronómica, se puede apreciar imágenes que representan al cantón y así mismo el monumento en honor al heroico Rumiñahui.</p>
<p>Créditos</p>		<p>En la primera página se enlista a todas las personas que contribuyeron a realizar la presente investigación.</p>
<p>Presentación</p>		<p>Se describe un pequeño resumen del contenido de la guía, misma que se encuentra compuesta por el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui y los atractivos turísticos más representativos.</p>
<p>Contextualización del cantón</p>		<p>Descripción de la ubicación de la zona de estudio.</p>

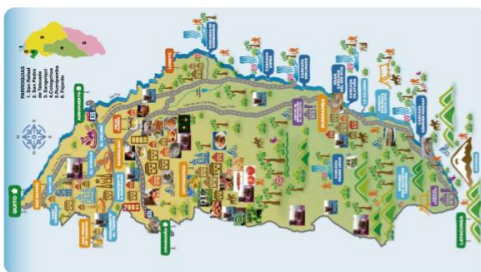
Mapa turístico gastronómico

El Cantón Rumiñahui posee una amplia variedad de atractivos turísticos y culturales; en la zona urbana se puede visitar parques con majestuosos monumentos, iglesias, museos y casas conforistas, y en la zona rural se destacan las diferentes cascadas del río Pita y las casas de hacienda coloniales con diferentes hábitos y leyendas por descubrir.

Principales vías de acceso:

- Desde la ciudad de Quito: la autovía General Rumiñahui.
- Desde la parroquia Conocoto (Quito): la av. Ibañ.
- Desde la parroquia Tumbaco (Quito): la av. Ibañ (vuelta a la izquierda).
- Desde la parroquia Píntag (Quito): la av. Genl. Píntag.
- Y desde la parroquia Anagualla (Quito): la av. Los Rhyas.

Mapa turístico gastronómico



Fuente: Dirección de turismo Rumiñahui

Se puede apreciar una ruta con los distintos platos y productos identificados en el cantón Rumiñahui y que conjuntamente con el mapa turístico del cantón se logró determinar la misma.

Información por parroquias



Sangquí

La parroquia de Sangquí, también conocida como San Juan Bautista de Sangquí, es la cabecera central de Rumiñahui. Se encuentra localizada al centro-norte de la región interandina del Ecuador, sobre el Valle de Los Chillos, que forma parte de la hoya del río Guayabamba, atravesada por los ríos Pita, San Pedro y Santa Clara, a una altitud de 2500 metros y con un clima templado-occasional subhúmedo de 17 °C en promedio. Se destaca por ser un destino turístico por excelencia, su población lo disciernen como un espacio sorprendente y multicolor, debido a una amplia gama de atractivos naturales y paisajes andinos. Si bien Sangquí posee pocos sitios arqueológicos o históricos, los paisajes que ofrece, la actividad comercial, gastronómica y las esculturas de grandes maestros, como Guayasamín, Efraín Choa, embellecen los rincones de la ciudad.

Los barrios que la conforman:

El Camal, El Tatumbo, Barrio Central, Santa Bárbara, La Paz, La Libertad, San Sebastián, El Cedral, El Chato, La Isla, San Nicolás, La Carolina, Santa Ana, Tumbaco, Los Chillos, Vichaco, Jatumungo, El Rancho, San Francisco, Los Angeles, Píntag Viejo, Santa Clara, Jatumungo, Canelinas, San Fernando, Píntag, Luz de América, Lento, Cahuambú, Lourdes, San Juan, La Palma, El Milagro, Santa Rosa, El Carmen, San Carlos, Píntag, Canelinas, El Bosque, Mashuten, Incahuillo, Salgado, Alboroz, San Vicente, El Carmelo, La Esmeralda, La Leticia, El Congo, Cuyungo, Santa Ana

Recomendación:

Para ir a Sangquí es aconsejable llevar ropa ligera, llevar consigo una cámara de fotos, existen diversas excursiones que el visitante puede hacer como la visita a la cascada del río Pita, uno de los ríos más conocidos de Píntag y también la visita a los distintos museos para apreciar una vista panorámica del cantón.

La información consiste en enlistar las parroquias analizadas, una breve descripción e historia y a su vez exponer los productos que forman parte de su patrimonio alimentario y de igual manera los atractivos turísticos más representativos de la zona.

Glosario

Glosario

- **Caucare:** Carne de los costillos del animal, su nombre proviene del kichwa "Cau", a punto de madurar, y "car", cuero o pellejo, que significa carne dura.
- **Contemporáneos:** elaboraciones que han sido desarrolladas a partir del siglo XX y hasta la época actual.
- **Chicha:** son aquellas preparaciones que surgieron a partir del mestizaje gastronómico, en vista de la llegada de nuevos ingredientes aportados por la cultura europea.
- **Chiche:** el nombre que reciben diversas variedades de bebidas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América.
- **Pishquisico:** es la forma de preparar alimentos antes de la llegada de los conquistadores europeos.
- **Quinto:** planta aromática perteneciente a la familia de las umbelíferas.
- **Tingo:** Estructura destinada al depósito de productos agrícolas.

Se enlista distintos términos que pueden ser desconocidos para el lector, facilitando así una mejor comprensión de la guía turística gastronómica.

Contraportada



Finalmente, la contraportada, se ha utilizado este tipo de tono porque es un color claro que pretende transmitir interés.

Tabla 60.*Presupuesto de la elaboración e impresión de la guía turística gastronómica*

Descripción	Costo	Cantidad	Total
Diseño	\$50		\$50
Hoja	\$ 0,60	27	\$16,20
Impresión	\$60	1	\$60
Total			\$126,20

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

a. Conclusiones

- El patrimonio alimentario, este se caracteriza porque puede evolucionar al mismo paso que lo hace cada localidad o territorio; para que un alimento pueda trascender a través de los años de generación en generación es necesario que se consideren los ingredientes, la forma de preparación, la presentación y variaciones tradicionales del mismo. Resaltando así las creencias, conocimientos y prácticas heredadas en la elaboración de los platos propios de un territorio que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país o comunidad. Por ello, dentro de la fundamentación teórica del estudio se desatacó lo antes descrito.
- Al diagnosticar, el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui, en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, se determinó que: existen 17 preparaciones patrimoniales que contienen un alto valor nutricional y gustativo, los cuales se preparan en casas de familias, restaurantes, feria de comida en mercados populares y de venta informal. De igual manera, la mayoría de los productos primarios (animal/vegetal) son criados o cultivados en la zona; además, las parroquias de San Pedro de Taboada, Fajardo, Sangolquí, Rumipamba y Cotogchoa, ofrecen una gran variedad de ecosistemas que poseen una gran belleza natural convirtiéndose así en un territorio idóneo para fomentar el turismo gastronómico.
- Posteriormente al ejecutar los instrumentos de investigación se obtuvo como resultado que: se identificó el valor patrimonial de cada plato típico o regional, convirtiéndose en un atractivo para los visitantes de una región determinada, resaltando así el turismo gastronómico en la misma. Además, el cantón Rumiñahui posee un clima ideal para el turismo, la agricultura y ganadería, con diversos atractivos turísticos naturales y gastronómicos. Sin embargo, al determinar el interés de los visitantes tanto extranjeros como nacionales de conocer los atractivos naturales y gastronómicos que este ofrece se

obtuvo que de una muestra de 384 personas está conformada por 322 nacionales. De igual manera, estos manifestaron que prefieren visitar el cantón en días de feriado y que se sienten motivado por la gastronomía que este ofrece. No obstante, consideran que debe haber mayor promoción sobre el tema y que sería útil la existencia de guía de turismo gastronómico.

- La guía turística gastronómica es una herramienta de promoción y desarrollo tanto del valor patrimonial alimentario de los productos elaborados y primarios, así como del turismo del cantón.

b. Recomendaciones

- Capacitar constantemente a los habitantes en relación a la importancia del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui como herramienta de promoción del turismo gastronómicos.
- Planificar y ejecutar actividades de promoción en pos de fomentar el turismo gastronómico del Cantón Rumiñahui y las distintas parroquias que lo integran.
- Involucrar a todos los actores que intervienen en la planificación y desarrollo de las actividades promoción turística y gastronómica del cantón Rumiñahui.
- Vincular al sector privado en la planificación y desarrollo de las actividades propuesta en la guía de turismo gastronómico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, M., & Sammartino, G. (abril de 2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(2), 161-175. Recuperado el 15 de marzo de 2018, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180714240004>
- Arévalo, J. (octubre de 2004). La Tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Arias, F. (2012). *Proyecto de Investigación* (6a ed.). Caracas, Venezuela: EPISTEME, C.A.
- Asamblea Nacional Constituyente. (20 de Octubre de 2008). *Constitución del Ecuador*. Recuperado el 15 de Junio de 2018, de <http://www.wipo.int>: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). *Las Rutas Alimentarias: Una Arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos*. Buenos Aires, Argentina: FAUBA. Recuperado el 19 de enero de 2018, de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Canchiña, Á. (2016). *Difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsachila*. Universidad de las Américas, Escuela de Gastronomía. Quito: Universidad de las Américas. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5478>
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (2014). *Manual Metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio Alimentario* (1a ed.). Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Crespi, M., & Planells, M. (2003). *Patrimonio cultural* (1a ed.). Madrid, España: Síntesis.
- Díaz, M. (mayo de 2010). Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. *UBP Serie Materiales de Enseñanza*, 1(1), 3-24. Recuperado el 15 de abril de 2018, de <https://www.ubp.edu.ar/wp-content/uploads/2013/12/112010ME-Criterios-y-Conceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>

- Espeitx, E. (febrero de 2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. Recuperado el 23 de marzo de 2018, de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Fundación ILAM. (6 de enero de 2017). *Los diversos patrimonios*. Recuperado el 6 de marzo de 2018, de <http://www.ilam.org>: <http://www.ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/los-diversos-patrimonios#clasificacion>
- González, S. (2016). *La salvaguarda del patrimonio inmaterial en España*. Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Geografía e Historia. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://eprints.ucm.es/38177/1/T37405.pdf>
- Gurría, M. (23 de julio de 2000). *El Turismo Rural Sostenible como una oportunidad de desarrollo de las pequeñas comunidades de los países en desarrollo*. Recuperado el 23 de Diciembre del 2017. Obtenido de <http://kiskeya-alternative.org/publica/diversos/rural-tur-gurria>. Recuperado el 15 de marzo de 2018, de <http://kiskeya-alternative.org>: <http://kiskeya-alternative.org/publica/diversos/rural-tur-gurria.html>
- Hernández, L. (1 de diciembre de 2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://www.cervantes.es>: <http://www.cervantes.es/imagenes/File/cidic/Boletin%20completo%204.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6a ed.). México, México: McGRAW-HILL.
- Hinojosa, Á. (2002). *Sangolquí: historias, tradiciones, anécdotas y leyendas* (1a ed.). Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Instituto Distrital de Turismo. (2015). *Guía Gastronómica* (1a ed.). Bogotá, Colombia: Instituto Distrital de Turismo.
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2013). *Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* (1a ed.). Quito, Ecuador: SobocGarfic.
- Leal, M. (enero de 2011). *La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona)*. *Pasos*, 9(1), 15-24. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de http://www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111_02.pdf

- Leal, M. (2015). *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad* (11a ed.). Barcelona, España: UOC.
- López, T., & Margarida, M. (junio de 2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1(1), 915-922. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?Codigo=5018471>
- Luna, S. (2014). *Naturaleza, cultura y desarrollo endógeno: Un nuevo paradigma del turismo sustentable* (1a ed.). México, D.F.: Fundación Universitaria Andalu.
- Marianelli, R. (2013). *Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas*. Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Económicas. La Plata: Universidad Nacional de la Plata. Recuperado el 6 de enero de 2018, de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/62667/Documento_completo.pdf?sequence=1
- Mascarenhas, R., & Gândara, J. (abril de 2010). Producción y transformación territorial, la gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(1), 776-791. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (octubre de 2013). ¿Qué es el patrimonio alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 1(1), 1-9. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (21 de junio de 2016). ¿Por qué la salvaguarda del patrimonio alimentario del Ecuador? Recuperado el 5 de junio de 2018, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec>:
http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_LA_SALVAGUARDA_DEL_PATRIMONIO_ALIMENTARIO_DEL_ECUADOR%3F
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2014). *Manual Metodológico para la Investigación del “Patrimonio Alimentario”* (1a ed.). Quito, Ecuador: SOBOCGRAFIC.
- Montesinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*, pp:226-230. (1a ed.). México, México: Porrúa.

- Moral, S., Cañero, P., & Orgaz, F. (enero de 2013). El turismo de aventura: concepto, evolución, características y mercado meta. El caso de Andalucía . *Turismo e innovación: VI jornadas de investigación en turismo*, 6(1), 323-343. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/52975/moral-cuadra.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Moreira, R. (2006). Memoria y Patrimonio Alimentario: La importancia de los saberes empíricos. *III Congreso Internacional de la Red SIAL Alimentación y Territorios* (págs. 1-17). Andalucía: ALTER. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Oliveira, S. (julio de 2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada – Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(3), 261-280. Recuperado el 22 de febrero de 2018, de <http://www.redalyc.org:9081/articulo.oa?id=180713893001>
- Oliveira, S. (abril de 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(1), 738-752. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eyp/v20n3/v20n3a12.pdf>
- Organización Mundial de Turismo. (7 de julio de 2003). *Turismo y patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de ethics.unwto.org:ethics.unwto.org/es/content/turismo-y-patrimonio-cultural-inmaterial
- Organización Mundial de Turismo. (7 de junio de 2013). *Notas metodológicas de la base de datos de estadísticas de turismo*. Recuperado el 15 de abril de 2018, de <http://www2.unwto.org:>
<http://www2.unwto.org/sites/all/files/docpdf/2013methonotessp.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (15 de abril de 2002). *Ecoturismo y áreas protegidas*. Recuperado el 15 de mayo de 2018, de <http://www2.unwto.org:>
<http://www2.unwto.org/es/content/ecoturismo-y-areas-protegidas>
- Organización Mundial del Turismo. (25 de mayo de 2017). *Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía*. Recuperado el 12 de abril de 2018, de <http://media.unwto.org:> <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

- Organización Mundial del Turismo. (23 de diciembre de 2016). *Entender el turismo: Glosario Básico*. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://media.unwto.org>: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Pérez, J., & Merino, M. (30 de marzo de 2012). *Guía*. Recuperado el 7 de junio de 2018, de <https://definicion.de>: <https://definicion.de/guia/>
- Planells, M., & Crespi, M. (2012). *Servicios de Información Turística*. Madrid: Síntesis.
- Quijano, R. (2015). *Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga, Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/2100>
- Rumiñahui Gobierno Municipal. (15 de marzo de 2016). *Datos Estadísticos*. Recuperado el 15 de marzo de 2018, de <http://www.ruminahui.gob.ec>: http://www.ruminahui.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=33:datos-estadisticos&catid=10&Itemid=108&lang=es
- Torres, V. (1994). *Manual de Revitalización Cultural Comunitario* (1a ed.). Quito, Ecuador: Sistema de Investigación y Desarrollo Comunitario.
- Toselli, C. (15 de junio de 2003). *Turismo cultural, participación local y sustentabilidad*. Recuperado el 15 de febrero de 2018, de <http://fyl.usal.edu.ar>: http://fyl.usal.edu.ar/archivos/ima/otros/a_ocio-06.pdf
- Unigarro, C. (julio de 2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 1(15), 21-34. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de <http://cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/>
- Vacas, T. (2017). *Hacia un turismo gastronómico sostenible en Segovia. Propuesta comunicativa para avanzar en la gobernanza y nuevos productos turísticos*. Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación. Segovia: Universidad Valladolid. Recuperado el 5 de junio de 2018, de <http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/24910/1/TFM-N.57.pdf>
- Zapata, G. (2014). *Creación de una ruta gastronómica para el cantón Rumiñahui*. Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Quito:

Universidad Tecnológica Equinoccial. Recuperado el 30 de marzo de 2018, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12922/1/60257_1.pdf

ANEXOS



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

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


CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue realizado por la Srta. AIMACAÑA JAMI, TANIA LISBETH. En la ciudad de Latacunga, a los 28 días del mes de noviembre del 2018.


Aprobado por:


Lic. Ismael Guanoluisa

DIRECTOR DEL PROYECTO


Ing. Carlos Albán

DIRECTOR DE LA CARRERA


Dr. Freddy Jaramillo

SECRETARIO ACADÉMICO