

Ingeniería en Administración Turística Hotelera

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 JOFEE

LATACUNGA, 2018

PROBLEMA

Los platos han perdido identidad debido a las nuevas generaciones, ya que desconocen la preparación auténtica puesto que no han quedado plasmados de forma escrita.

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.

Lamentablemente, existen platos en el cantón Rumiñahui que, debido al surgimiento de nuevas tendencias alimenticias, al desinterés y la poca información se ha desvalorizado por completo.

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.



OBJETIVOS

GENERAL

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

ESPECÍFICOS

Desarrollar la fundamentación teórica para sustentar bibliográficamente la investigación.

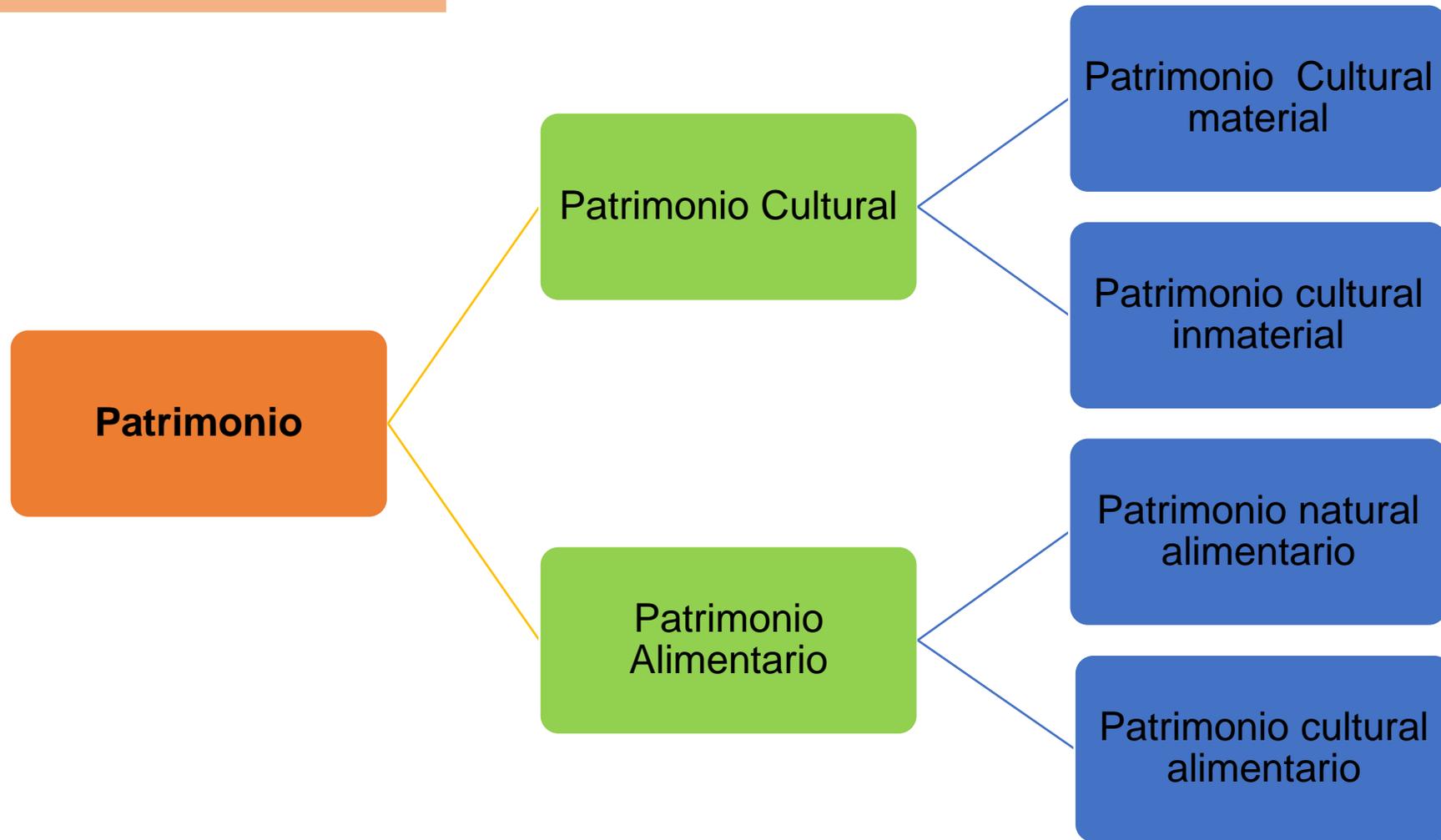


Diagnosticar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

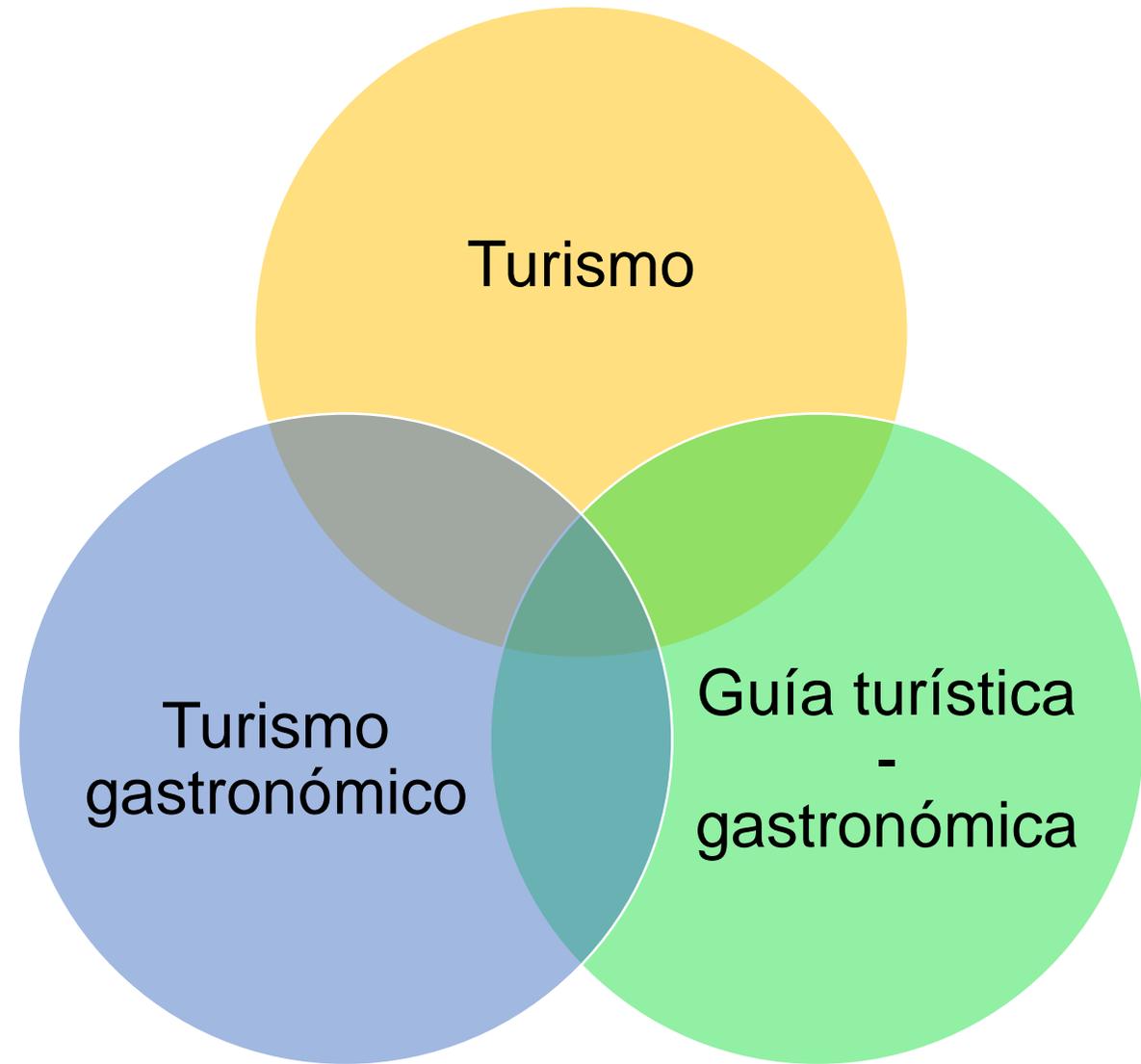


Diseñar una propuesta orientada a la difusión del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui.

MARCO TEÓRICO



MARCO TEÓRICO



FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Constitución de la República del Ecuador

Título II -.Derechos: Capítulo II, Sección primera, Agua y alimentación Art. 13; Sección cuarta, Cultura y Ciencia Art. 21,22 y 25.

Título VII-. Régimen del Buen Vivir: Capítulo I, Sección V, Cultura Art. 377, 378 y 379.

Plan Nacional del Buen Vivir

Ley de turismo

Registro oficial del año 2002, modificado en 2008, Capítulo I, art. 3 literal d y Art. 4 literal b y g.

CARACTERIZACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO



Rumiñahui

Posee una extensión de 134,15 Km², es considerado el cantón más pequeño 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.

Hidrología y clima

Ríos: San Nicolás, Capelo, Santa Clara, Tinajillas, Cambache, Cachaco, Pita, y el Río San Pedro; 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.

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.

ATRATIVOS TURÍSTICOS



**Casa
Hacienda
Las
Magnolias**



**Hacienda La
Bolivia**



**Hacienda El
Cortijo**



**Hacienda El
Rosario
Urbaclub
S.A.**



**Centro de
Educación y
Capacitación
San Juan**



**Hacienda
Chillo
Compañía**



ATRATIVOS TURÍSTICOS



**Prs_63_Casa
Municipal**



**Ministerio
Parroquial**



**Casa Museo
de Kingman**



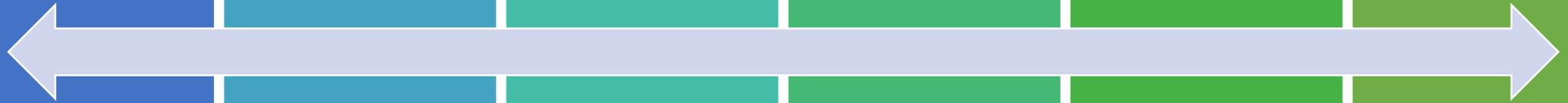
Villa Carmen



**Monumento
al agua San
Rafael**



**Capilla de
San
Francisco**



PATRIMONIO NATURAL



**Cascada del
Río Pita**



**Cascada
Kimsa**



**Reserva
Ecológica
Rumibosque**



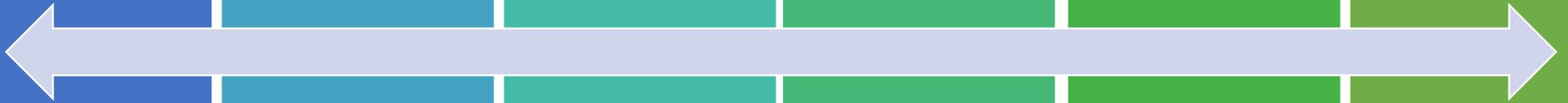
**Cascada
Cóndor
Machay**



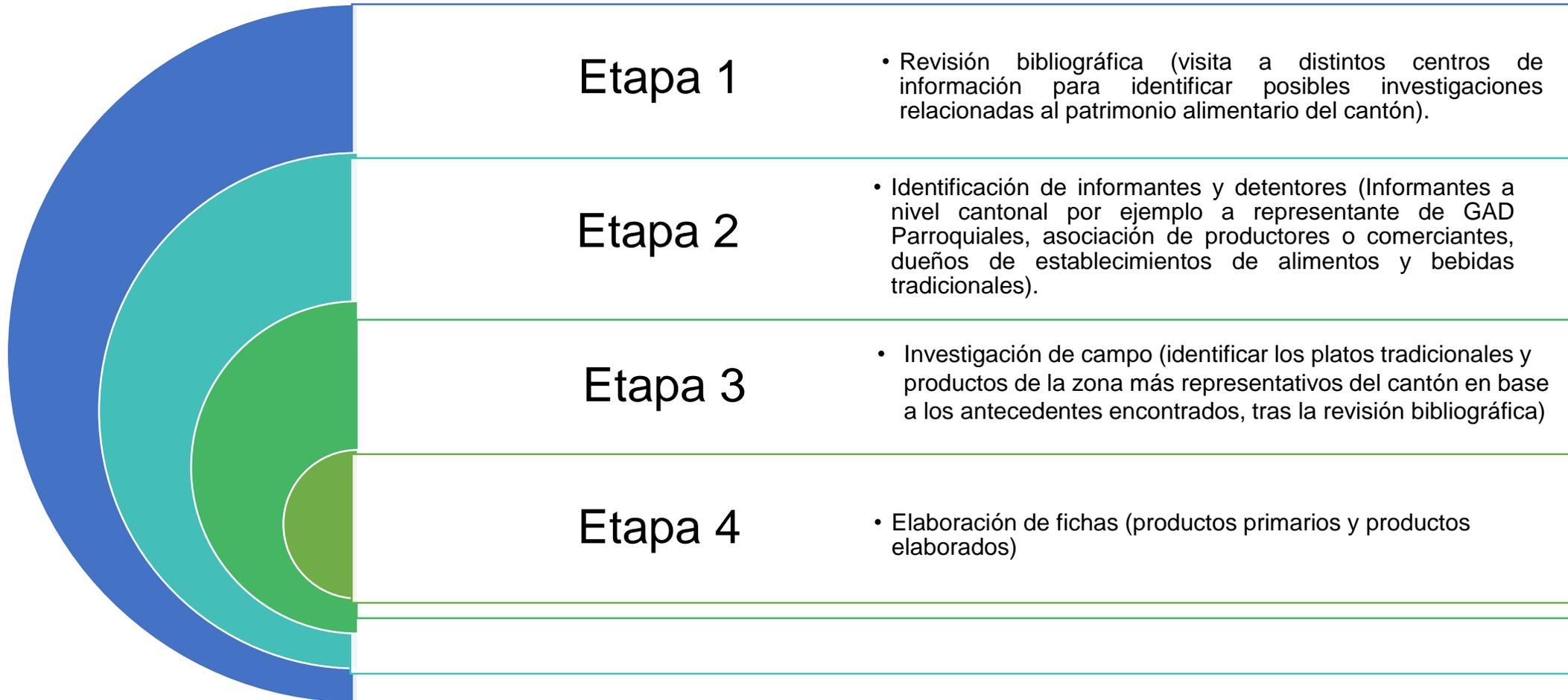
**Cascada de
Vilatuña**



**Cascada
Padre Urco**



DIAGNÓSTICO



FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS

| Tipo | | Nombre | Edad/ tiempo de actividad | Cargo/ función | Dirección | Localidad |
|----------------|--|----------------|---------------------------|----------------|-----------|-----------|
| Individual | | Nestor Alcoser | 45 años/ 5 años | Propietario | | Rumipamba |
| | | Edison Alcoser | 56 años/ 3 años | Propietario | | Rumipamba |
| Colectividades | | | | | | |
| Instituciones | | | | | | |

1. PORTADORES

2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Agua de Sunfo (Té)

Tipo: Sopa Plato Fuerte Bebida Postre Salsa Cucayo

Ancestralidad: Prehispánico 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.

Época de consumo:
 Cotidiano Festivo Estacional

Espacios de consumo:
Se puede encontrar en los restaurantes, en hogares.

Zonas Tradicionales de consumo:
Cantón: Rumiñahui
Parroquias: Rumipamba

Imagen del producto


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.

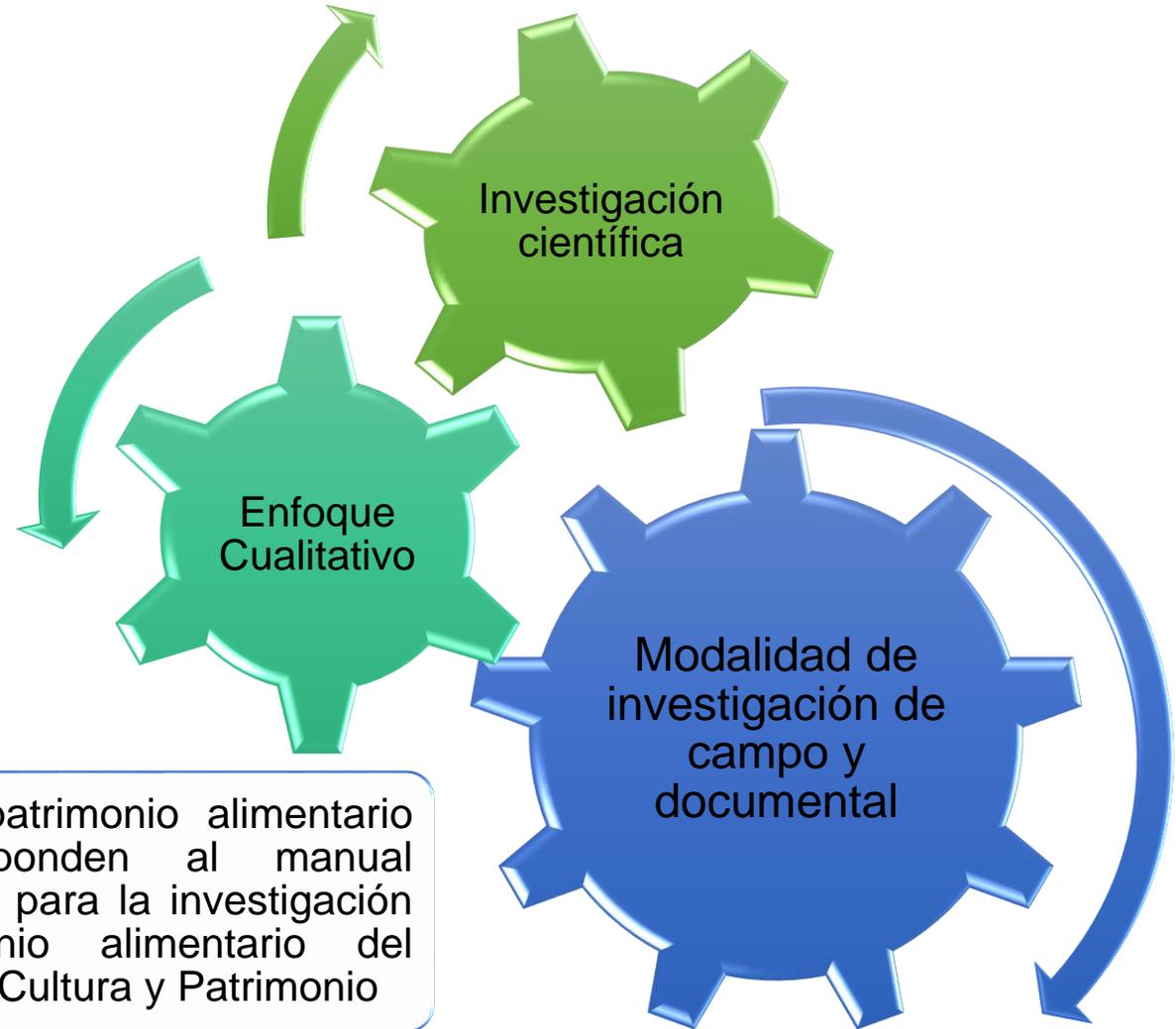
Estados de conservación: Común Escaso en peligro

Observaciones: Ninguna

FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS

| | | | | | |
|--|---------------|--|-----------------------------------|---|------------------|
|  Ministerio de Cultura y Patrimonio | |  ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA | | 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 PAPA 17-05-01-001-00001 | |
| 1. PORTADORES | | | | | |
| Tipo | Nombre | Edad/Tiempo de actividad. | Cargo/ función o actividad | Dirección | Localidad |
| Individuos | Pedro Pucuna | 58/ 20 | Propietario | Rumipamba | San Antonio |
| Colectividades Instituciones | | | | | |
| 2. GENERALIDADES DEL PRODUCTO | | | | | |
| Nombre común: Res | | Nombre científico: Vacuno | Ganado | Nombres locales: ternera | |
| 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: Cotocchoa, Localidades: Loreto, El Taxo, Curipungo y Loreto, y los sectores de San Guillermo, Barrio Salgado, San Francisco, La Libertad, La Moca. | | | | Zona de Producción  | |
| Usos gastronómicos: caucara, parrilladas, estofados | | | | | |
| Calendario agro festivo | | | | | |
| Ubicación: | | Fecha: | | Descripción: | |
| Propiedades: dentro del valor nutricional que posee el ganado vacuno están: los aminoácidos, proteínas de alto valor biológico, hierro, micronutrientes tales como: zinc, magnesio, fósforo y selenio. Alto contenido de vitaminas hidrosolubles como: B12, niacina, ácido fólico. | | | | | |
| Variedades: existen dos especies, Bos Indicus y Bos Taurus | | | | | |
| Estados de conservación: Común (X) | | Raro () | | En peligro () | |
| Observaciones: ninguna | | | | | |

METODOLOGÍA



- Fichas del patrimonio alimentario que corresponden al manual metodológico para la investigación del patrimonio alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio

POBLACIÓN Y MUESTRA



Población

Informantes

Detentores

Muestra

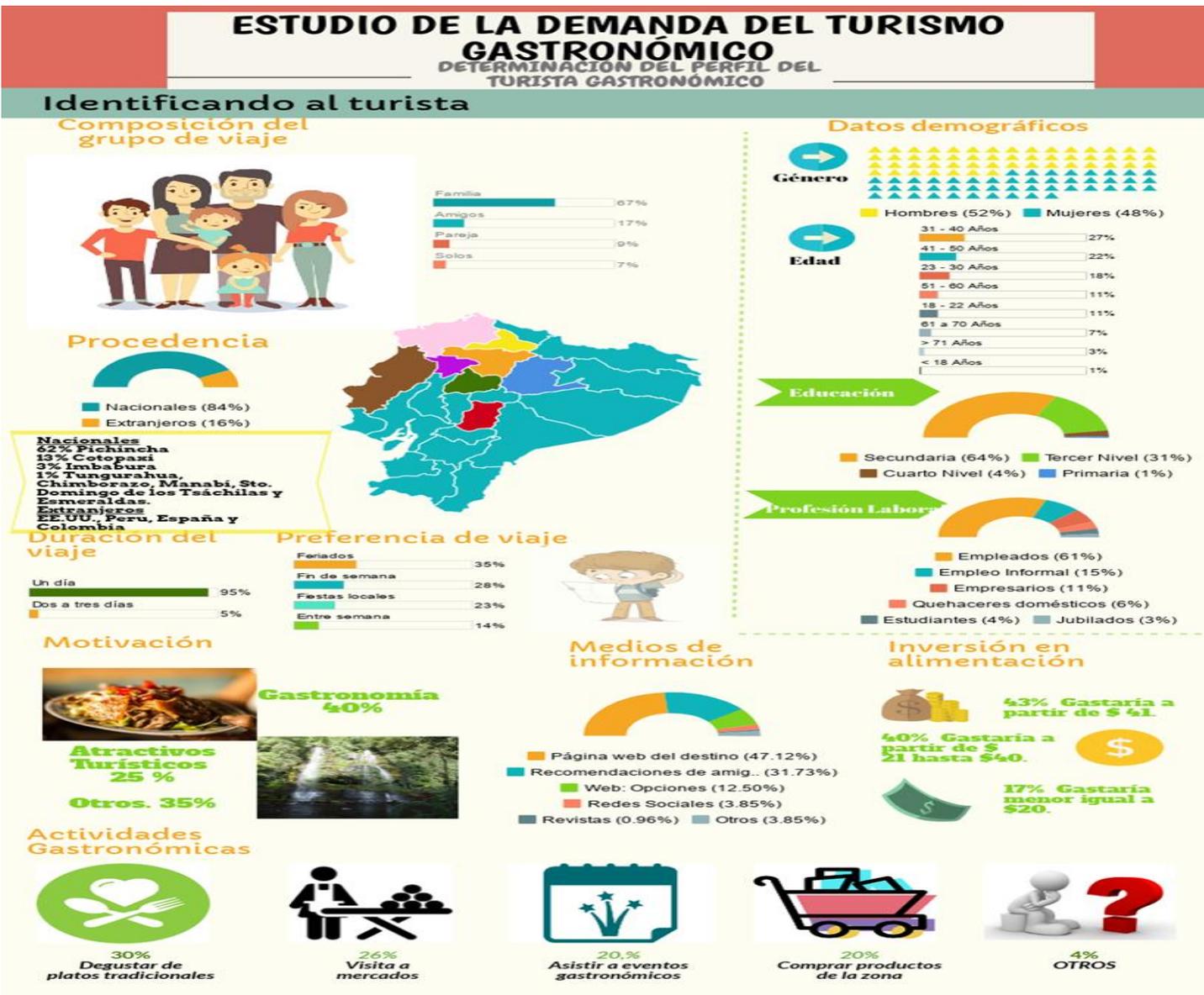
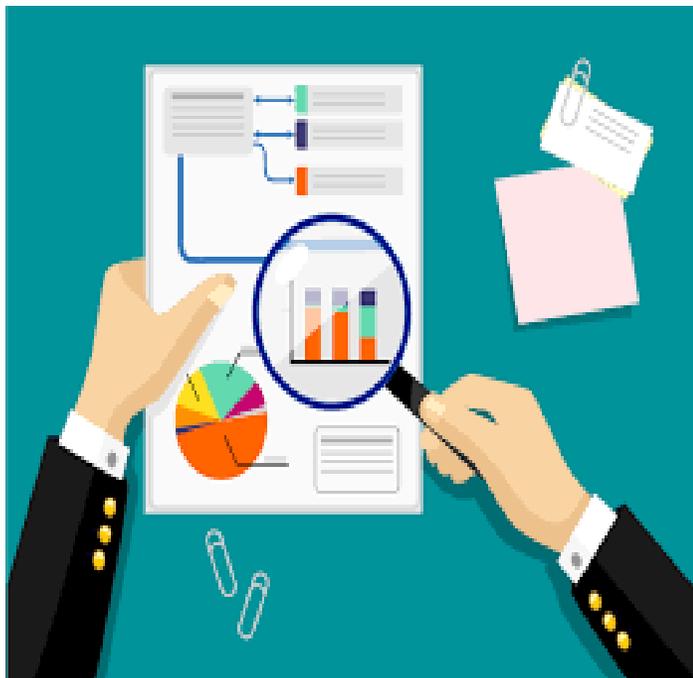
Muestreo
Infinito
 $n = 384$

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



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

PROCESAMIENTOS DE DATOS



EVALUACIÓN DEL PRODUCTO PATRIMONIAL

| Nombre del producto | Ancestralidad | | | Época de consumo | | | Espacio de consumo | | Ingredientes principales | | | Estado de conservación | | | Variación | | Total |
|-----------------------|---------------|-------------|-------------------|------------------|------------|-----------|---------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------|----------------|------------------------|-----------|--------|-----------|----|-------|
| | Prehispánico | Criollo (3) | Contemporáneo (2) | Estación (1) | al día (2) | Cotidiano | Espacio público (1) | Espacios privados (2) | Dentro del cantón (1) | Fuera del cantón (2) | 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 | |



PROPUESTA



Se propone una Guía de Turismo Gastronómico bajo la metodología de trabajo la revitalización cultural de Torres, Víctor, 2014, cuyo autor plantea una serie de pasos encaminados en la elaboración de planes para promoción y difusión del patrimonio cultural alimentario.

La guía de turismo gastronómicos beneficia al cantón debido a que, ayuda a promover los productos elaborados y productos primarios 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.

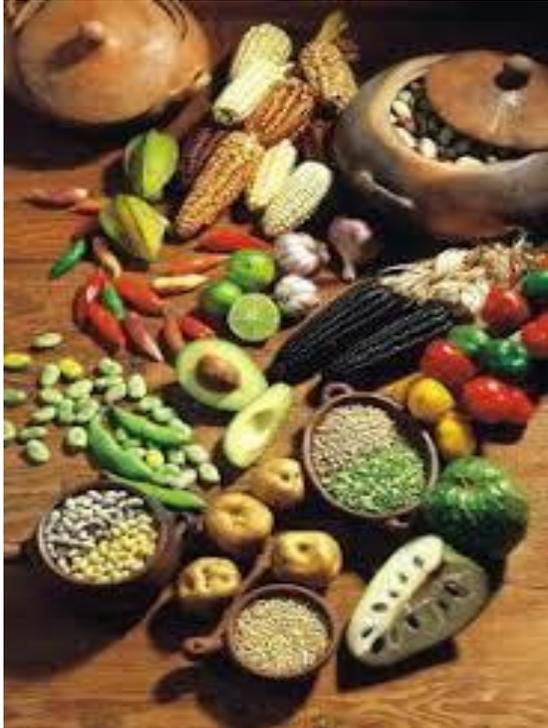
RUMIÑAHUI, HUELLAS DE
SABOR
GUÍA TURÍSTICA
GASTRONÓMICA

Diagnóstico del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui



| 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 |

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 |

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



Matriz FODA del patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui

| Análisis Externo | | Fortalezas | Debilidades |
|--|----------------|--|---|
| | | Análisis Interno | |
| Oportunidades | Estrategia FO | | |
| <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> |

MISIÓN Y OBJETIVOS

MISIÓN

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Diseñar programas de promoción del turismo gastronómico a través del patrimonio alimentario en el cantón Rumiñahui.

Elaborar una guía de turismo gastronómicos para el cantón Rumiñahui.

Plan de promoción del turismo gastronómico a través del 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. | <ul style="list-style-type: none"> -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. | <ul style="list-style-type: none"> -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) |

MARCO LÓGICO 1

| | 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 | <p>1. Proponer un taller de capacitación sobre el buen uso de los productos alimenticios primarios que son cultivados en el cantón Rumiñahui.</p> <p>2. Proponer un taller de capacitación sobre como impulsar el valor gastronómico patrimonial de los platos típicos del cantón Rumiñahui.</p> <p>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>Informes de progresos mensuales.</p> <p>Elaboración de materiales y recursos didácticos para los talleres.</p> | Recursos económicos escasos. Ausencia de participantes Desinterés por parte de las autoridades para ejecutar el taller. |
| | | Planificación de 1 taller de capacitación sobre como impulsar el valor gastronómico patrimonial de los platos típicos del cantón Rumiñahui. | | |
| | | Planificación de una ruta de turismo Gastronómicos de Rumiñahui. | | |
| | | Actas de reuniones Actas compromiso por parte de los responsables de la actividad. Informe de progresos. | | |

PRESUPUESTO DEL MARCO LÓGICO 1

| 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 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 | | |

MARCO LÓGICO 2

| 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. |
| Objetivo General | Realizar programas de difusión del turismo gastronómico y patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui. | Desarrollo de 3 proyectos y/o propuestas | Informes de progresos mensuales de cada proyecto. | Desinterés por parte de las autoridades. |
| Objetivos Específicos | <p>1.Realizar la difusión del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui utilizando medios de audiovisuales e impresos.</p> <p>2.Utilizar las redes sociales como medio de promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui.</p> <p>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. | Informes de progresos mensuales. Realizar solicitudes por escrito para obtener espacio publicitario. | |
| | | Realizar la promoción del turismo gastronómico en el cantón Rumiñahui en redes sociales como: instagram, facebook y twitter. | Actualizar semanalmente las redes sociales con información del calendario de turismo gastronómico. | |
| | | Diseñar una guía de turismo Gastronómicos de Rumiñahui. | Registro fotográfico Publicaciones | |

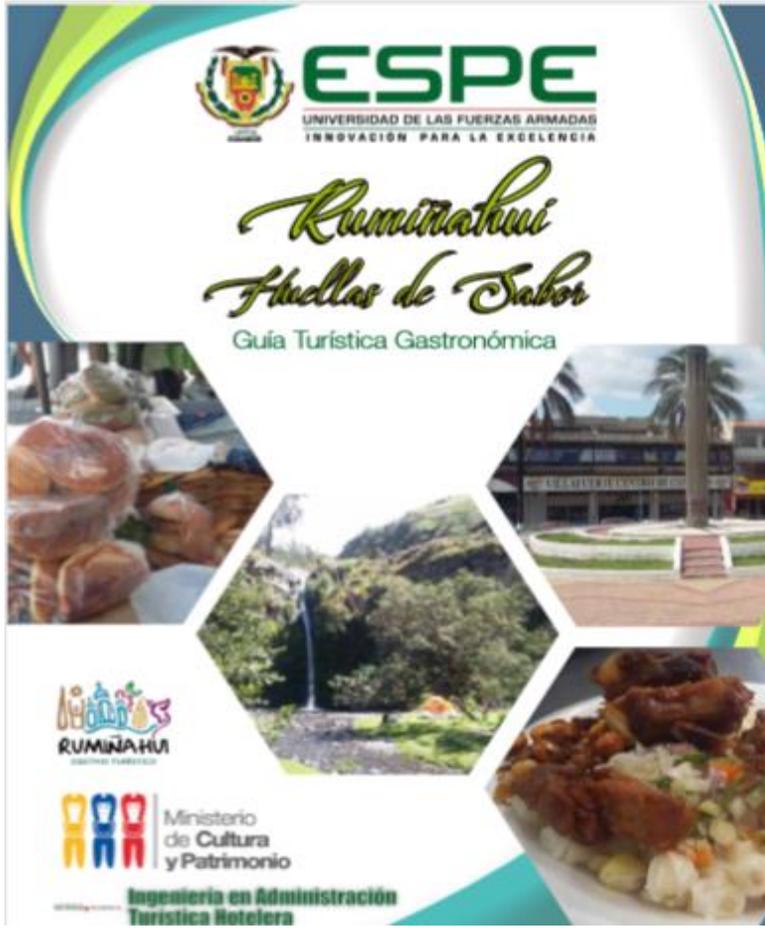
PRESUPUESTO DEL MARCO LÓGICO 2

| 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 | Actas Convenios | 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 | | |

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 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | |

Guía turística gastronómica



Contenido

| | | |
|-----|--------------------------------|----|
| 1. | Portada | 1 |
| 2. | Créditos | 3 |
| 3. | Presentación | 4 |
| 5. | Información general del Cantón | 6 |
| 6. | Mapa turístico gastronómico | 9 |
| 7. | Sangolquí | 11 |
| 8. | Cotacocha | 27 |
| 9. | Rumipamba | 32 |
| 10. | Fajardo | 38 |
| 11. | San Pedro de Taboada | 39 |
| 12. | San Rafael | 41 |
| 13. | Glosario | 43 |
| 14. | Bibliografía | 43 |



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.

RECOMENDACIONES

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.



GRACIAS POR SU ATENCIÓN