



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y DE COMERCIO
CARRERA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

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

TEMA: Estudio de la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez

AUTOR:

PROAÑO REMACHE, EDWIN GERMÁN

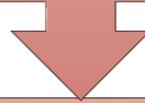
DIRECTOR:

MSc.GUANOLUISA CHUQUI, JOFFRE ISMAEL

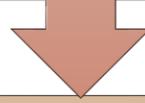
**LATACUNGA
2023**



Capítulo I Generalidades



Capítulo II Marco Teórico



Capítulo III Marco metodológico



Capítulo IV Propuesta



Capítulo I Generalidades

Planteamiento del problema

El intercambio de la gastronomía dificulta la conservación de la cocina tradicional

Poca transmisión de Cocina Tradicional

Perdida de la identidad gastronómica

Desconocimiento de la Cocina Tradicional sub tipo, Cocina Festiva Mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la Parroquia Aláquez

Baja inversión en proyectos de servicio

Desinterés por parte de los pobladores, se da prioridad a la cocina comercial y no a la cocina tradicional

Principal fuente de ingresos económicos: Agricultura y ganadería

Formulación del Problema

¿Cómo el estudio de la cocina tradicional enfocada en la tipología festiva mestiza aporta al servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez?



Justificación e Importancia



Desde la parte teórica se contribuirá con información relevante de la cocina tradicional y sus festividades para rescatar el valor cultural de aquellas preparaciones y celebraciones, que se convierten en un legado gastronómico y turístico de los habitantes de la parroquia.



El trabajo proporcionará un aporte metodológico, con fichas estructuradas y esquematizadas en base a parámetros del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, que recopilen los datos tanto de los platos que constituirán un documento guía para establecer investigaciones con parámetros significativos que relacionen la cocina tradicional



Desde el punto de vista práctico se desarrollará un diagnóstico de los protocolos, tradiciones, costumbres, preparaciones e ingredientes utilizados en los procesos culinarios festivo mestizo de la parroquia Aláquez, para establecer de forma cualitativa los cambios o permanencia gastronómica que ha tenido la cocina tradicional en este sector



Relevancia social, la investigación se verá reflejada en los beneficiados directos, como establecimientos de servicio de alimentos y bebidas; en segundo plano los beneficiarios indirectos, siendo principalmente la población presente y futura del lugar a su vez al turista que logrará satisfacer todas sus necesidades en cuanto al ocio y recreación.



Objetivo General

Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

Objetivos Específicos

Establecer un fundamento teórico de las variables de estudio, a través de una revisión bibliográfica que aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

Diagnosticar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza de la parroquia Aláquez, a través de una metodología de fichas de observación, que favorezca al servicio de alimentos y bebidas.

Diseñar líneas estratégicas que fortalezcan el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez por medio del estudio de la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza.

Idea a defender

¿Cómo la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza se convierte en un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez?



Variables de estudio

VARIABLE DEPENDIENTE

Servicios de Alimentos y
bebidas



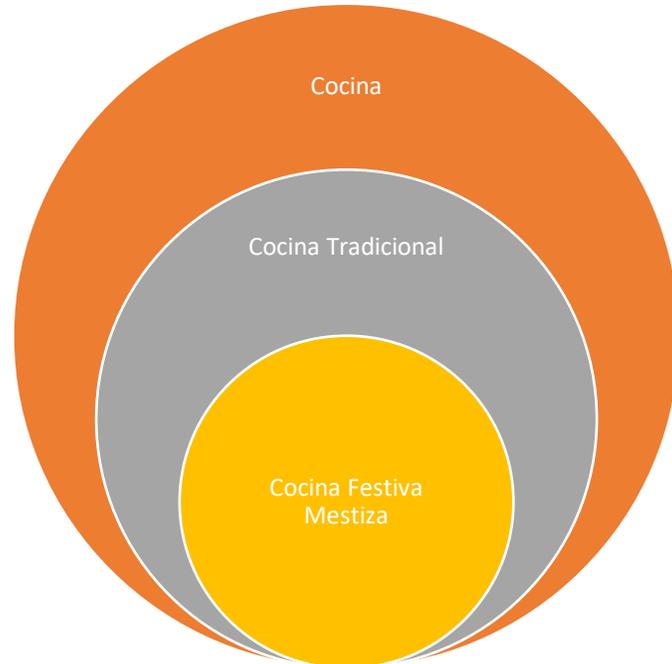
VARIABLE INDEPENDIENTE

Cocina tradicional subtipo cocina
festiva mestiza



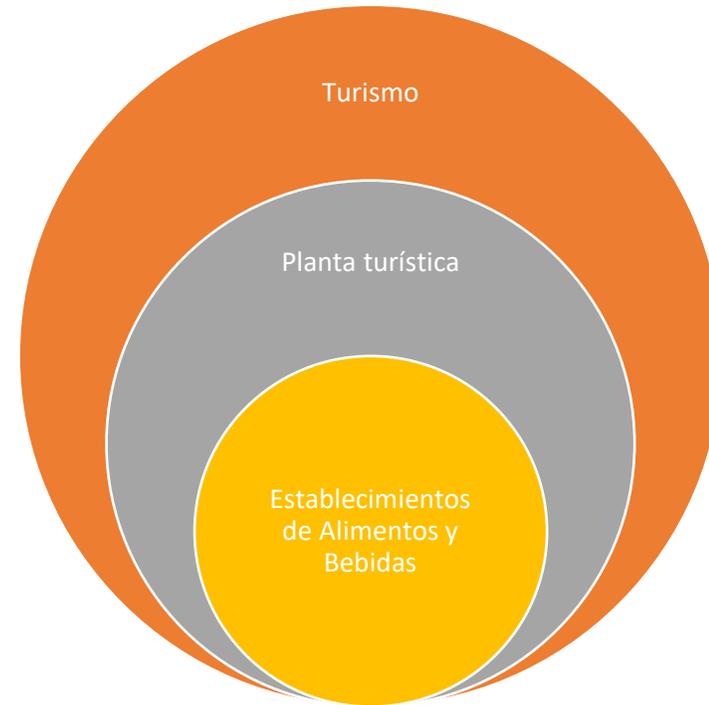
Capítulo II

Marco Teórico



Pazos (2010)
Considera dos
características

Variable independiente: Cocina tradicional subtipo cocina festiva mestiza



Ministerio de Turismo (2018)

Variable dependiente: Servicio de Alimentos y bebidas



Capítulo III Metodológico

Enfoque de investigación

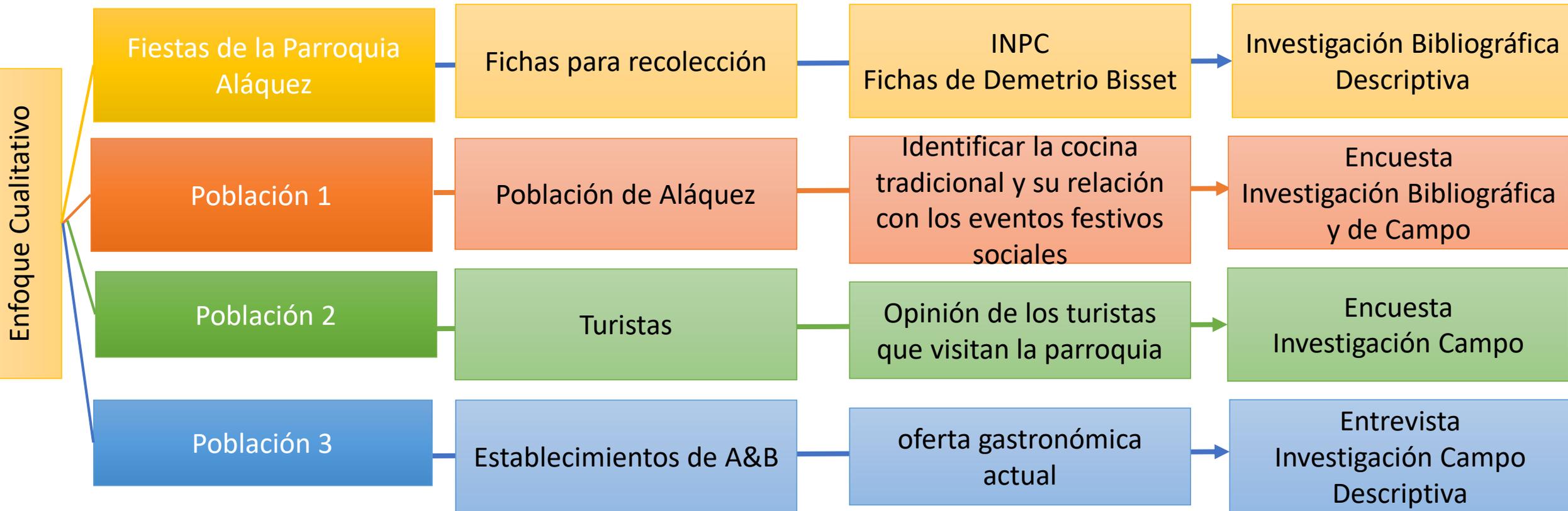
- Cualitativo

Modalidad básica de la investigación

- De campo
- Bibliográfica
- Descriptiva



Capítulo III Marco Metodológico



Población y muestra

Población 1	Población 2	Población 3
Población de la parroquia de Aláquez	Mercados populares y Restaurantes	Turistas que han ingresado al Parque Nacional Cotopaxi
5.481 habitantes de los cuales corresponden 2.625 a la población masculina y 2.856 a la población femenina.	Consistirá en la localización de establecimientos de alimentos y bebidas que contribuyan en información sobre los alimentos que se preparan.	Para el año 2022 han ingresado 138.129 turistas al Parque Nacional Cotopaxi, de los cuales 35.223(25.5%) corresponde a turistas extranjeros y 102.906 (74.50%) a turistas nacionales de acuerdo al visualizador de estadísticas de turismo en el Ecuador del Ministerio de Turismo (2022).

Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
Población de la parroquia de Aláquez	Mercados populares y Restaurantes	Turistas que han ingresado al Parque Nacional Cotopaxi
$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$ $n = \frac{1.96^2 0.5 * 0,5 * 138.129}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 138.129^2}$ <p>N= 383.57</p> <p>N=384</p>	En la parroquia de Aláquez no se encuentra ningún mercado, sin embargo, se observa 10 establecimientos de alimentos y bebidas	$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$ $n = \frac{1.96^2 0.5 * 0,5 * 5.481}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 5.481^2}$ <p>N= 359.86</p> <p>N=360</p>

Ficha de registro de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 <p>ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA</p>		CÓDIGO
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE FICHA DE INVENTARIO DE CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		PCG- 05-01-10-004-23-004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Barrio: Laigua de Bellavista - Aláquez		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del producto	Ancestralidad	
Caldo de gallina	Criollo	

Época de consumo	Lugares de consumo
Se realiza en festividades tradicionales	Hogares, restaurantes y festividades del barrio ya sean religiosas o cotidianas

4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes	Preparación	Técnicas culinarias aplicadas	Técnicas de conservación de alimentos
- Gallina	-Poner las presas de gallina en una olla	Ebullición	Refrigeración

		-Agregar la cebollita blanca picada, el apio una rama, zanahoria picada. -Tapar la olla y dejar cocinar hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos -Servir el caldo de gallina o consomé en cada plato con una presa de gallina, con cilantro y cebolla blanca picada y unas papas cocinas.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
<input type="checkbox"/>	Anual	El caldo de gallina se ha venido preparando desde hace mas de 40 años por sus abuelitos y actualmente se cocina ocasionalmente solo en las partes altas de la parroquia la cocinan continuamente			
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Utro				
Alcance		Detalle del alcance			
<input checked="" type="checkbox"/>	Local	Debido al gran valor sentimental que conlleva para las personas el hecho de preparar			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
5. PORTADORES/SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD/TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Manuel Casa	66	Personaje	Aláquez	Laigua Simon Rodríguez
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La preparación del plato viene siendo desde los padres hacia los hijos para que puedan ser transmitidas a las futuras generaciones, para no perder la transmisión de conocimientos			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Utro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Actualmente la mayor parte de la población cuenta con conocimientos acerca del plato, por esta razón se mantiene los conocimientos heredados			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				



7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Uumbita	Alaquez - Laigua de Bellavista	-	Femenino	49
Sr. José Cando			Masculino	50
Sr. César Chicaiza			Masculino	48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del sub ámbito	
Fiestas en honor a su Patrono San Antonio de Alaquez	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas tradicionales o ceremonias religiosas	
Fiestas en Honor al señor de la Misericordia				
Fiestas en Honor a la Santísima Cruz				
Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes				
Fiestas en Honor al Señor de San Isidro				
Fiestas en la Hacienda Chuchitingue				
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	CUD-TR-CG-2023			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entrevistado por:	German Proano	Fecha de registro:	25/12/22	
Revisado por:	Uc. Ismael Guanoluiza	Registro fotográfico	Foto 004	



Resultados



Hornado



Sopa de pollo



Papas con cuy



Caldo de gallina



Papas con conejo



Empanadas con dulce de panela



Tortillas de maíz



Papas con cariucho



Mazamorra



Chicha



Encuesta destinada a la población de la parroquia Aláquez



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude llenando la siguiente encuesta.

OBJETIVO: - Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- Responda con total sinceridad cada una de las preguntas que se listan a continuación.
- Realice una lectura comprensiva entendiendo cada una de las preguntas.
- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.
- Marque con una X el casillero que usted considere su respuesta.

DATOS DEMOGRÁFICOS

Edad	Procedencia (barrio)	Género
30-40 (✓)		Masculino (✓)
41-50 (✓)		Femenino ()
51 años o más (✓)		LGBTI (✓)

CUESTIONARIO

- ¿Conoce que es la cocina tradicional?
 - Si (✓)
 - No ()
- ¿Cuál de las siguientes cocinas tradicionales ha hecho uso?
 - Comida ritual (✓)
 - Comida festiva (✓)
 - Comida cotidiana (✓)
- ¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar? Seleccione 1 importante.

Comida
Hornado (✓)
Sopa de pollo (✓)
Papas con cuy (✓)
Caldo de gallina (✓)
Papas con conejo (✓)
Empanadas con dulce de panela (✓)
Tortillas de maíz (✓)
Mote con tortillas (✓)
Papas con cariicho (✓)
Otros

Bebida
Mazamorra (✓)
Chicha (✓)
Soda (✓)
Otros

4. Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?

- Bautizos (✓)
- Primeras comuniones (✓)
- Confirmaciones (✓)
- Matrimonios (✓)
- Quince años (✓)

5. ¿En la fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?

- Preparación familiar
- Servicio de catering

6. ¿Qué comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza? Seleccione los 5 más importantes

Comida
Hornado (✓)
Sopa de pollo (✓)
Papas con cuy (✓)
Caldo de gallina (✓)
Papas con conejo (✓)
Empanadas con dulce de panela (✓)
Tortillas de maíz (✓)
Mote con tortillas (✓)
Papas con cariicho (✓)
Otros

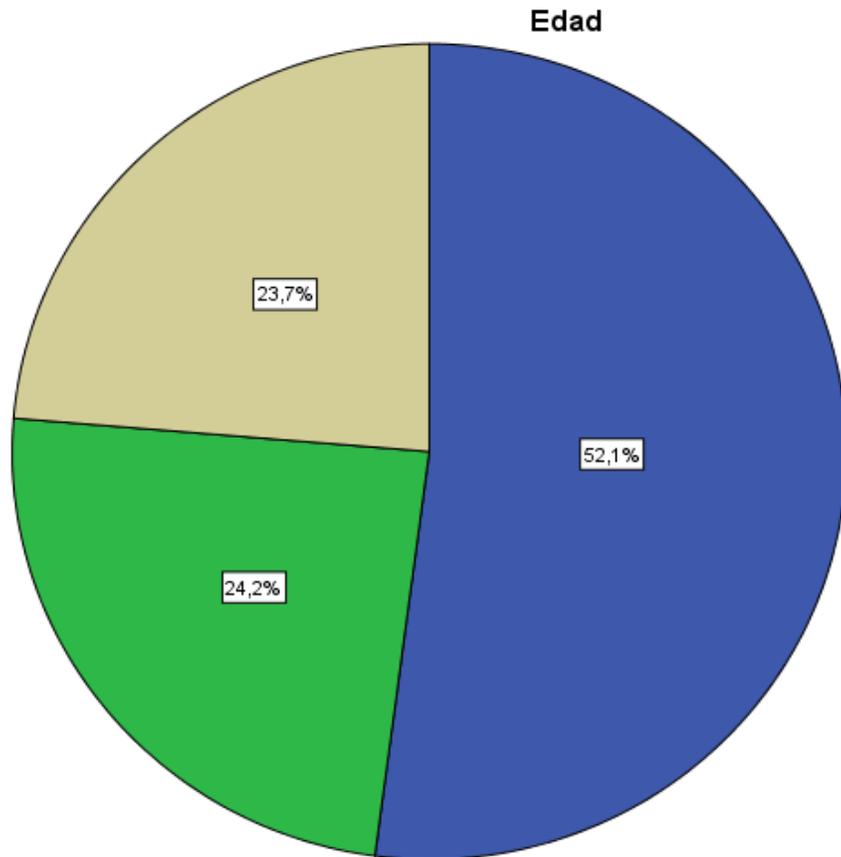
Bebida
Mazamorra (✓)
Chicha (✓)
Soda (✓)
Otros

¡Gracias por su ayuda!

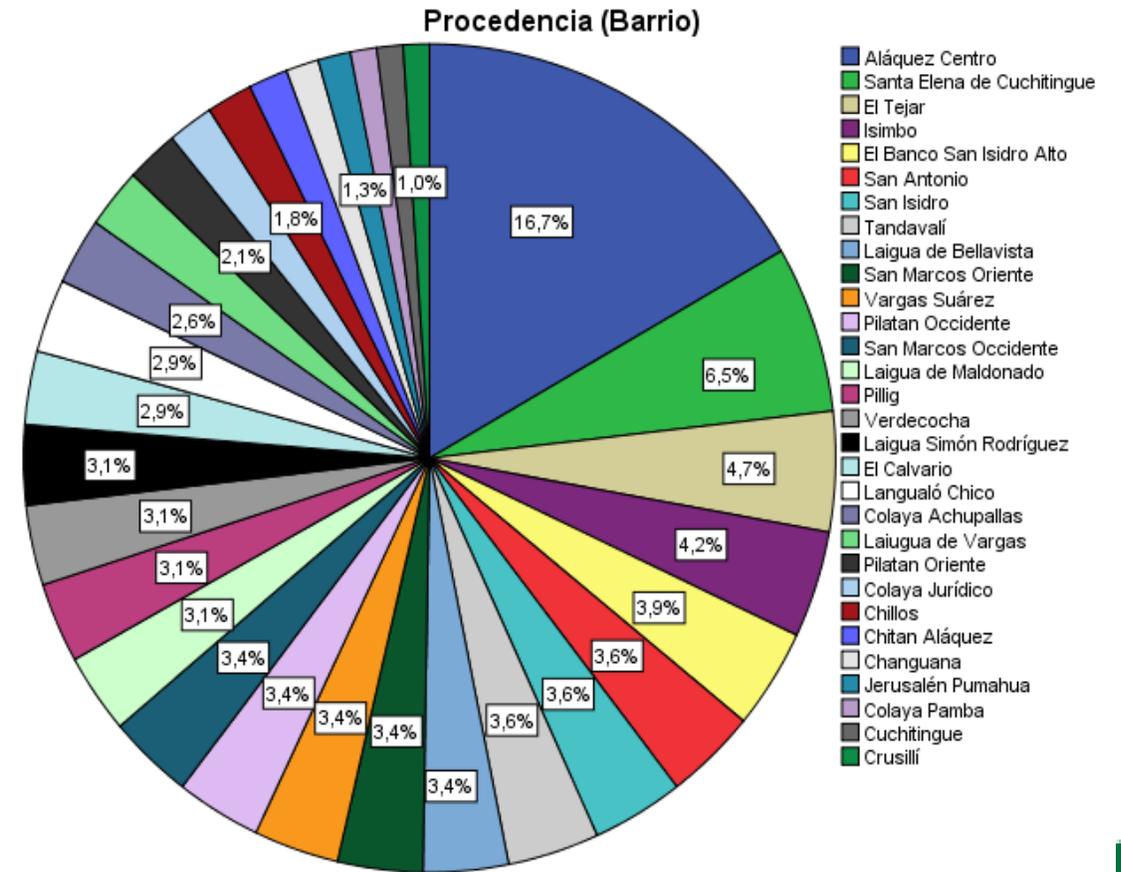


Resultados

De acuerdo a la encuesta aplicada a los 384 pobladores de la parroquia Aláquez

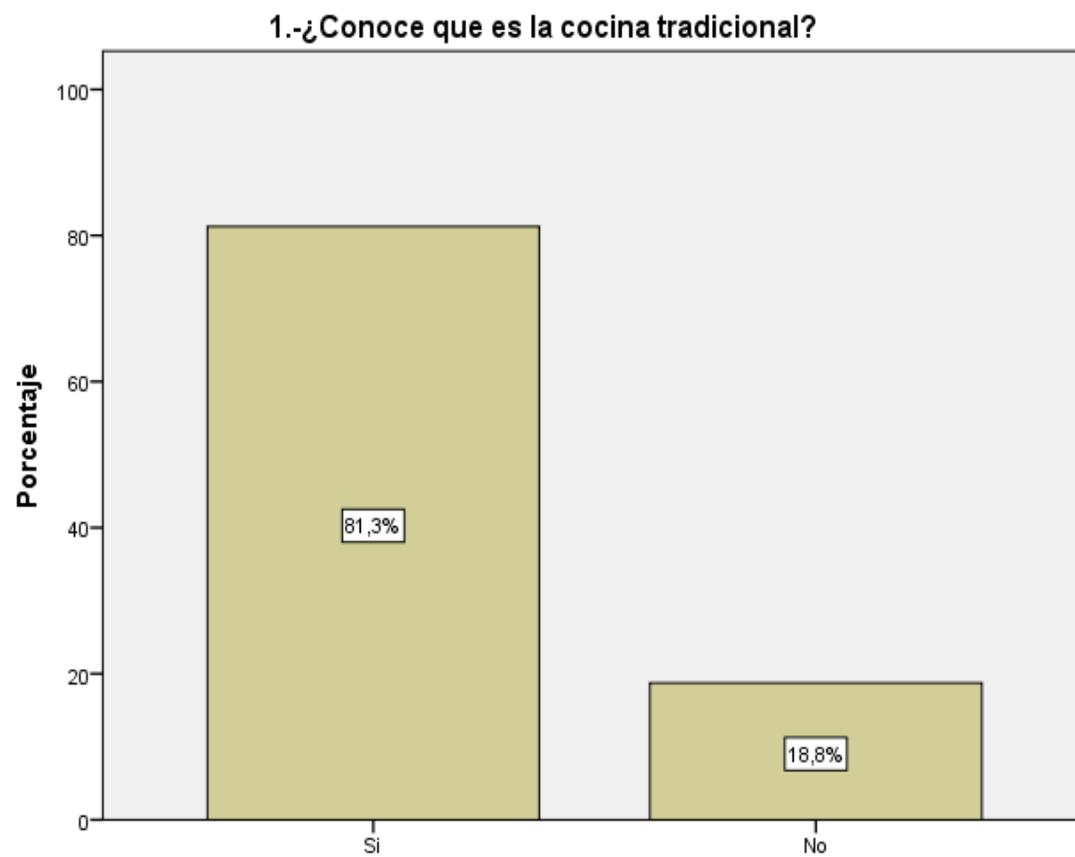


- 41-50 años
- 51 años o más
- 30-40 años



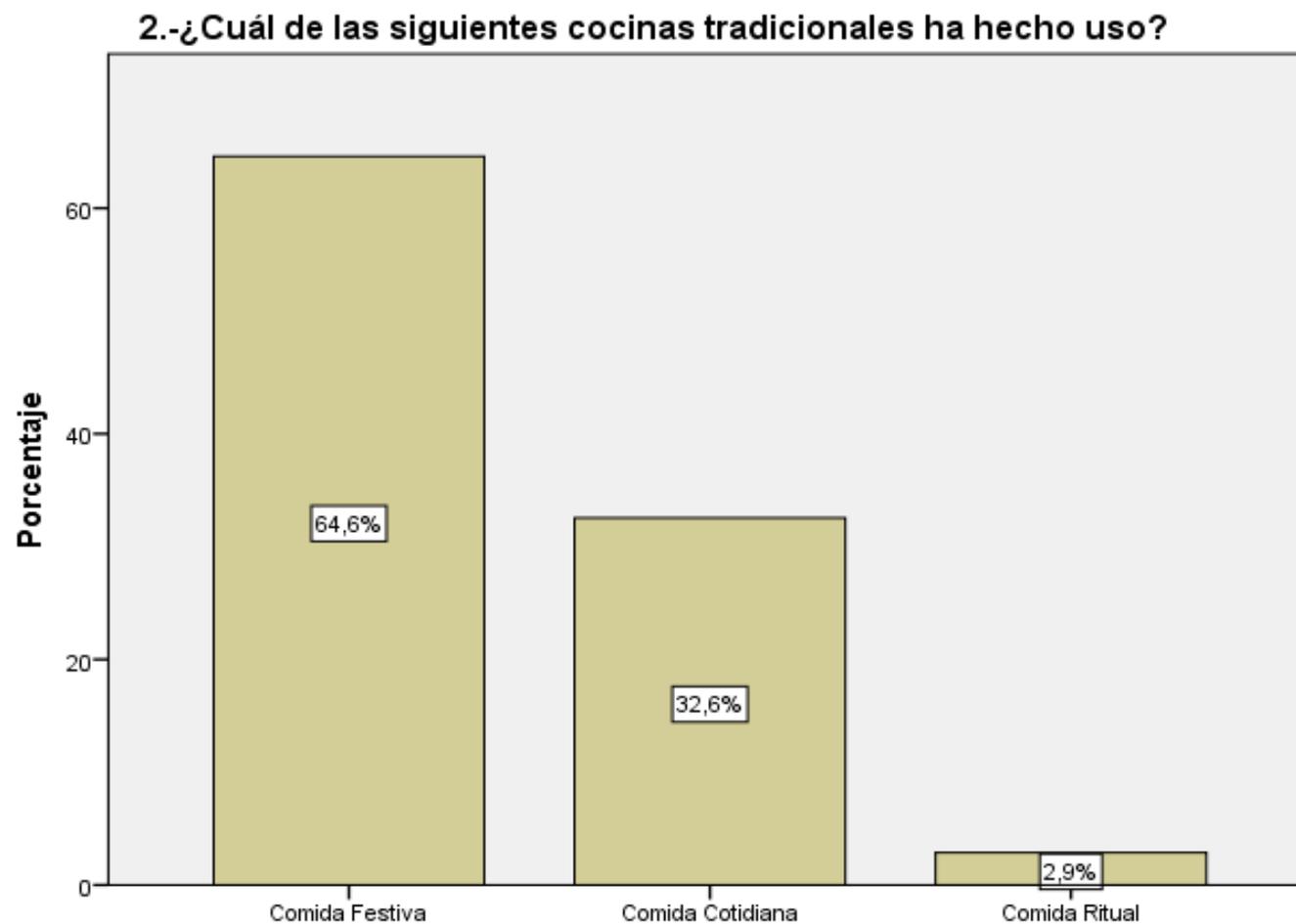
Resultados

Pregunta 1



Resultados

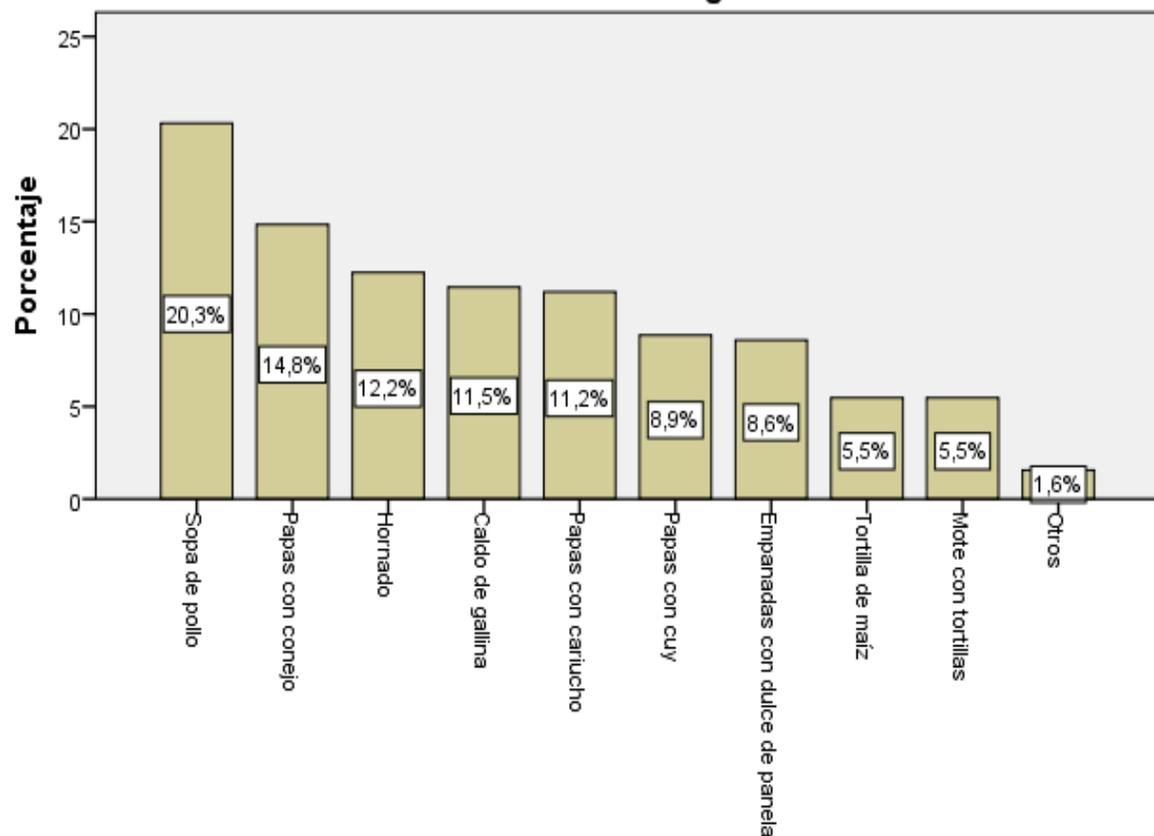
Pregunta 2



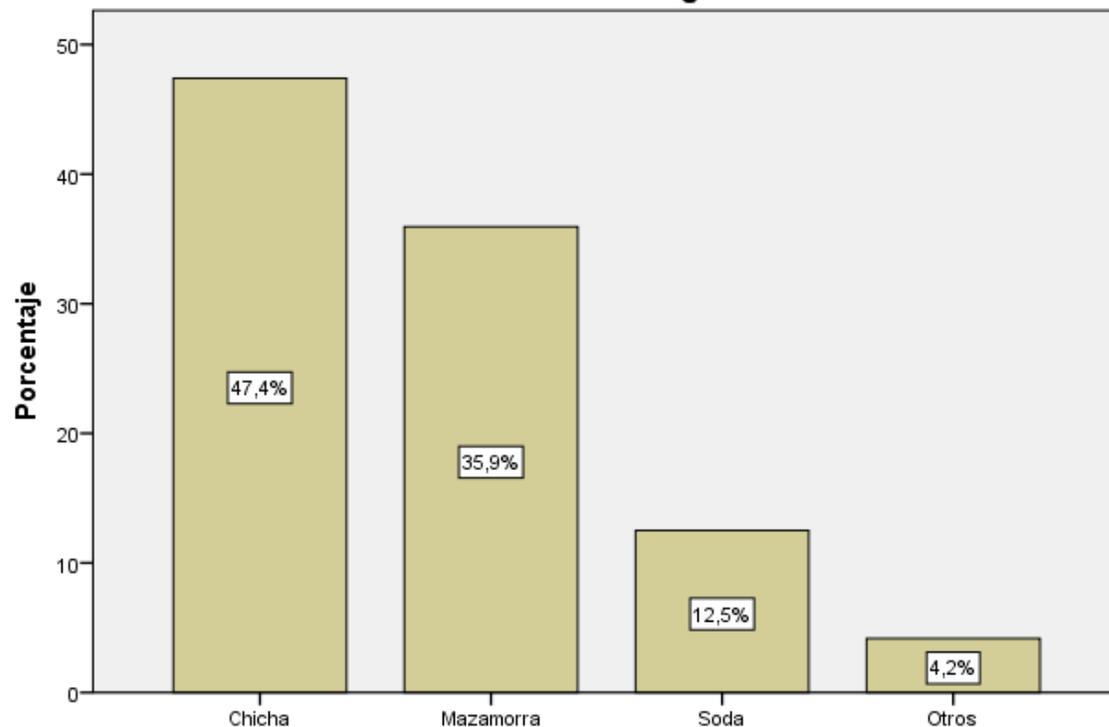
Resultados

Pregunta 3

3.-¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar?



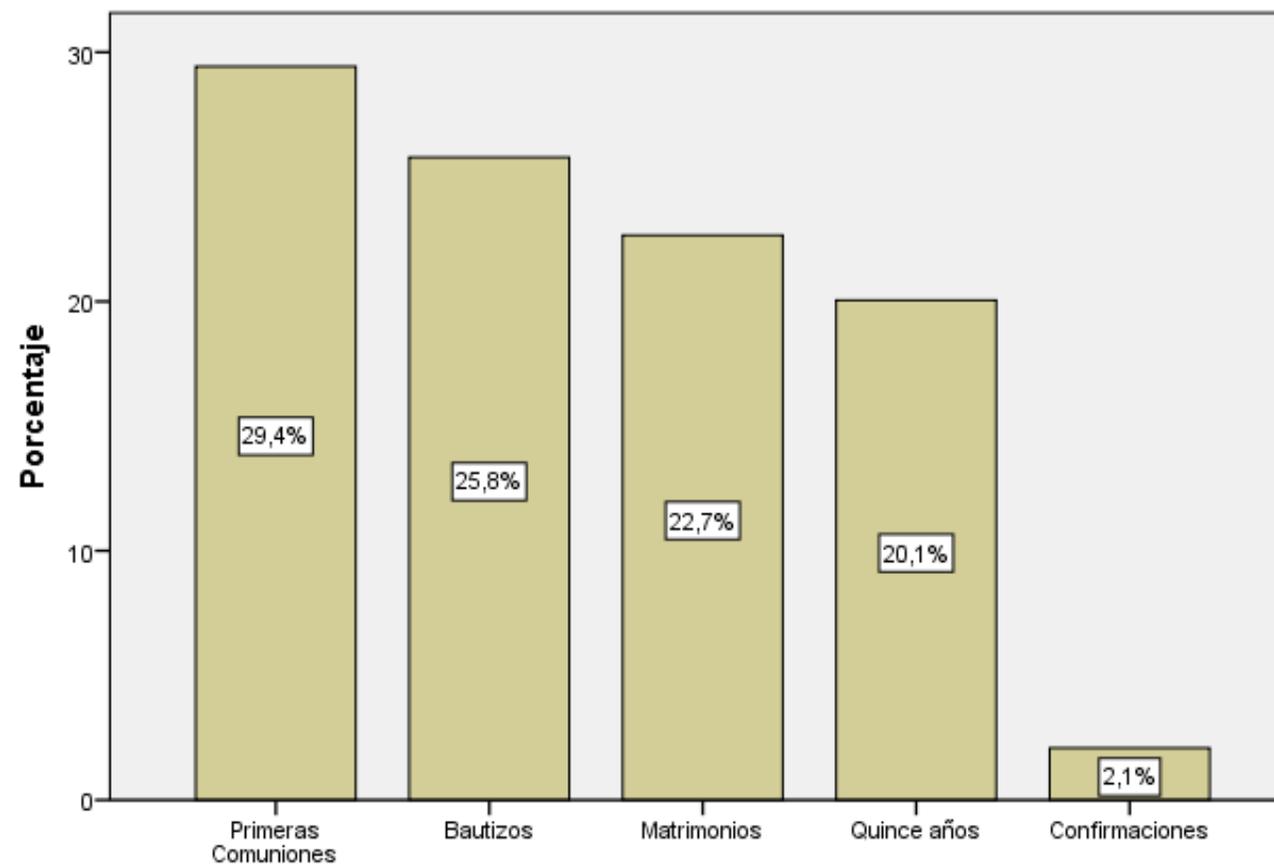
3.-¿Cuál de las siguientes preparaciones tradicionales prepara y CONSUME usted dentro de su hogar?



Resultados

Pregunta 4

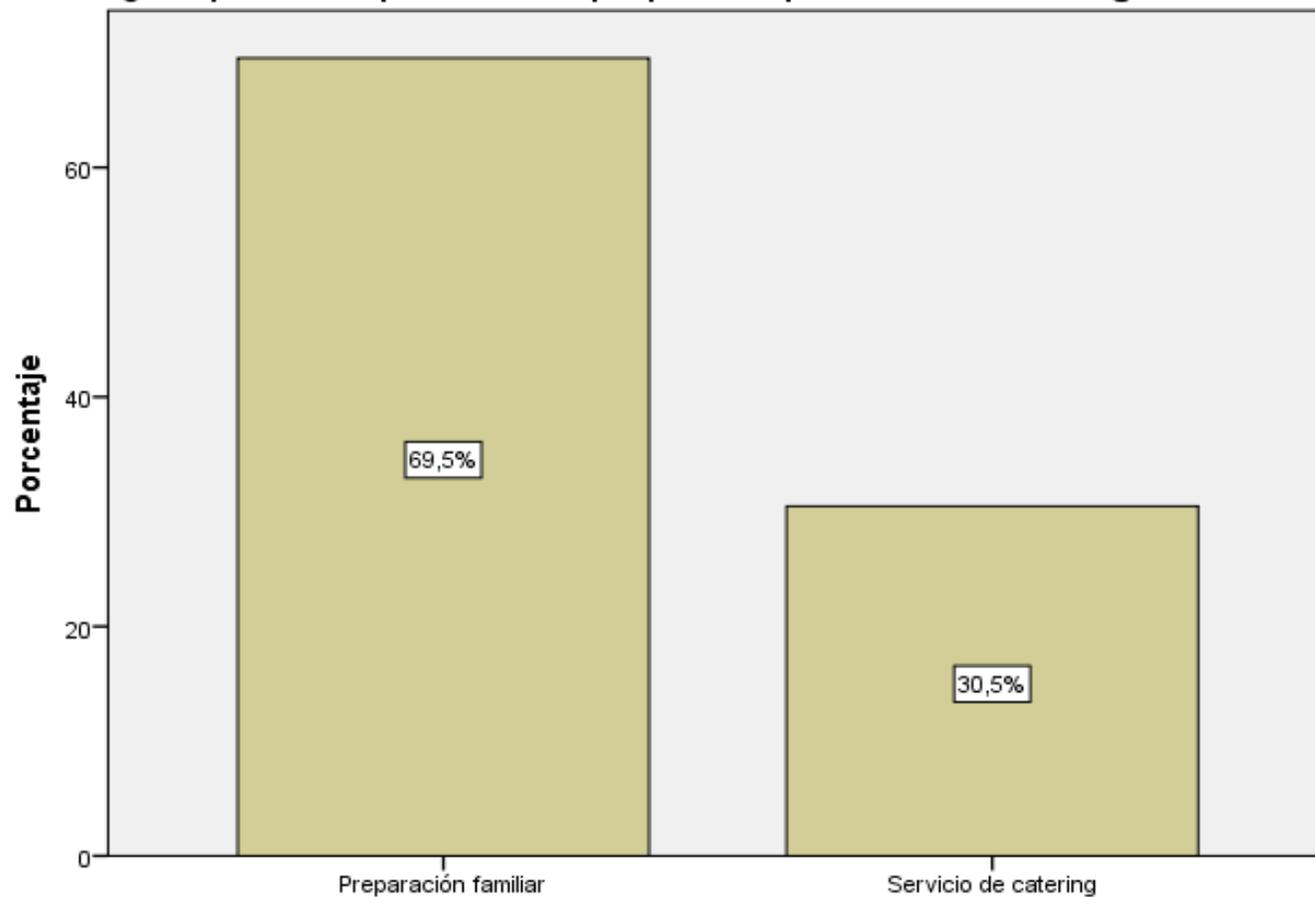
4.- Del siguiente listado ¿Cuál de estas festividades usted ha propuesto de manera frecuente?



Resultados

Pregunta 5

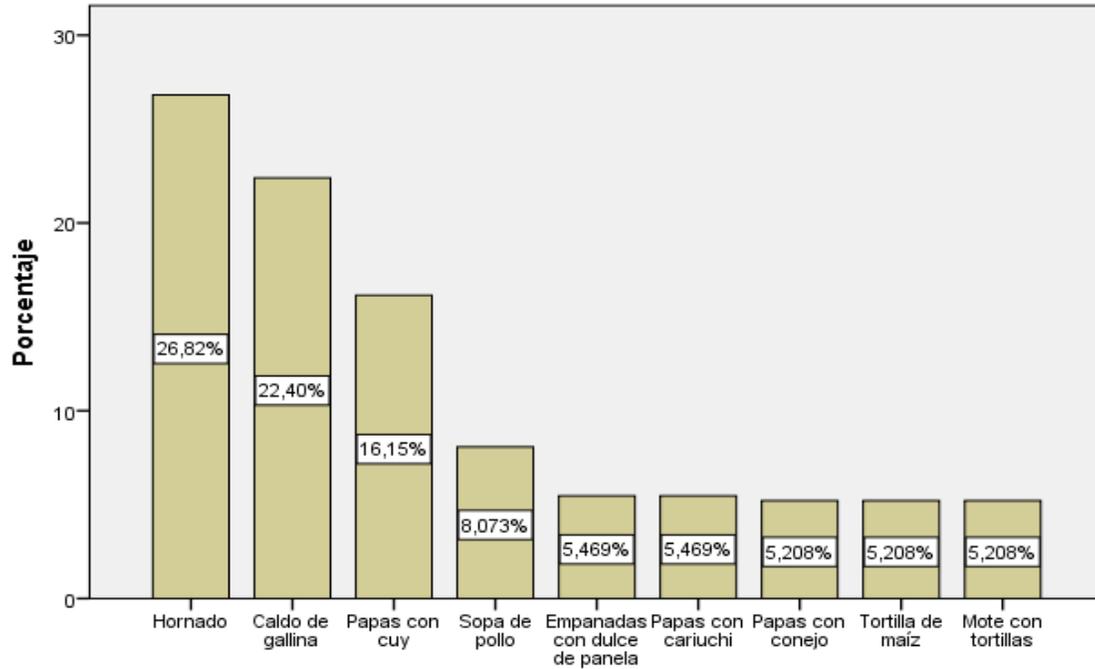
5.-¿En que fiesta que usted ha propuesto que comida usted organiza?



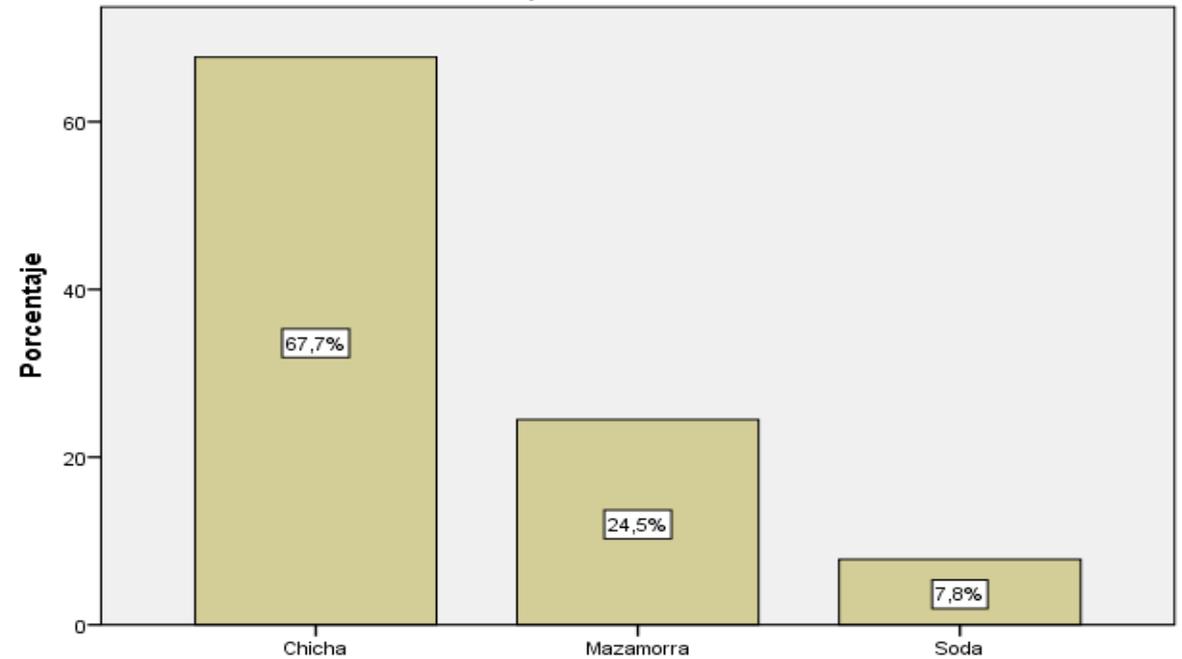
Resultados

Pregunta 6

6.-¿Que comida tradicional usualmente BRINDA sus invitados en los eventos que usted realiza?



6.-¿Qué como comida tradicional usualmente BRINDA a sus invitados en los eventos que usted realiza?



Encuesta destinada a los turistas



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude llenando la siguiente encuesta.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- Responda con total sinceridad cada una de las preguntas que se listan a continuación.
- Realice una lectura comprensiva entendiendo cada una de las preguntas.
- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.
- Marque con una X el casillero que usted considere su respuesta.

DATOS DEMOGRÁFICOS

Edad	Procedencia	Género
30-40 ()	Nacional ()	Masculino ()
41-50 ()	Extranjero ()	Femenino ()
51 años o más ()	Especifique su respuesta	LGBTI ()

Cuestionario

1. ¿Ha visitado la parroquia Aláquez?
 - Si
 - No
2. ¿Con que frecuencia usted visita la parroquia Aláquez?

- Primera vez ()
- Una vez a la semana ()
- Una vez al mes ()
- Una vez al año ()

3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia

Aláquez? Elija una sola respuesta

- Gastronomía ()
- Contacto con la cultura ()
- Recreación ()
- Atractivos turísticos naturales ()
- Eventos festivos ()

4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?

- Si
- No

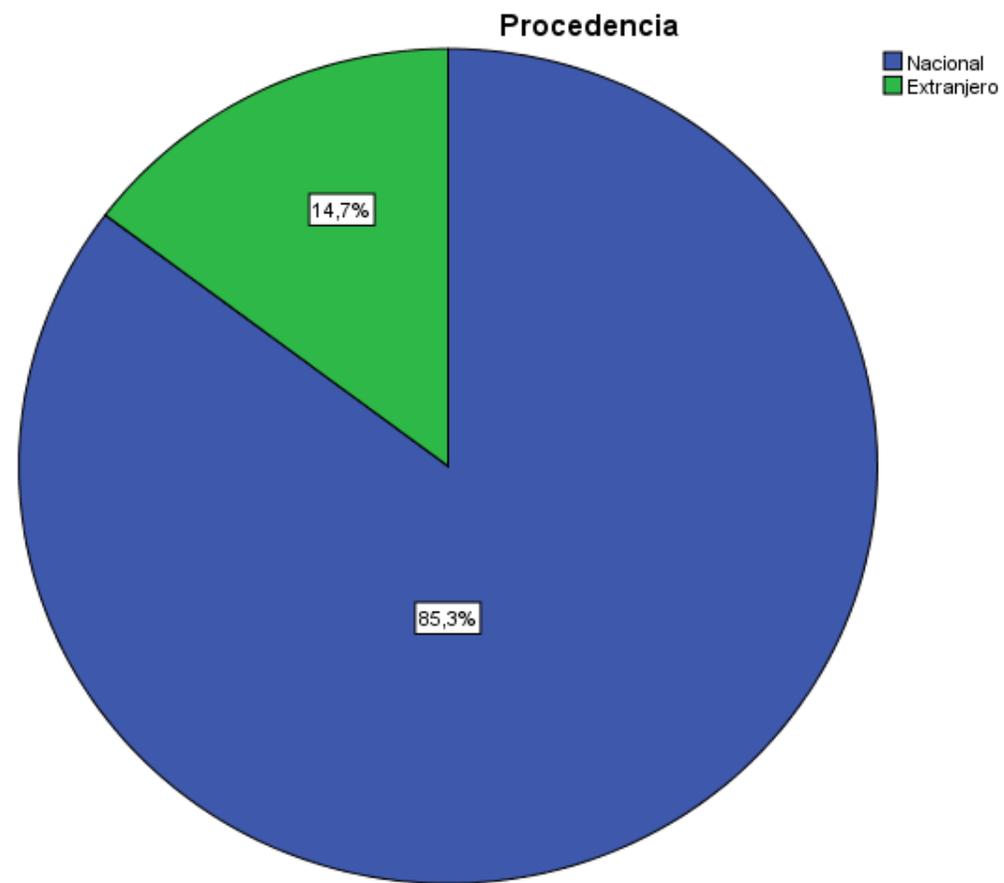
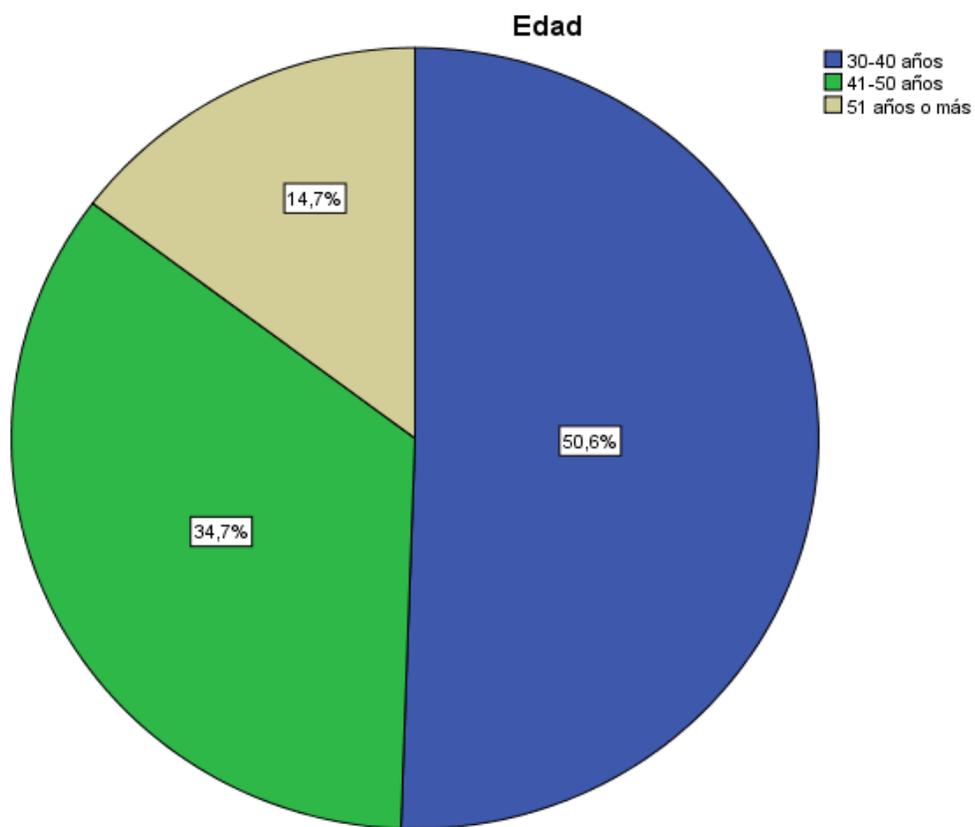
5. Si participa de estas fiestas, señale las más importantes (escoja una sola respuesta):

Fiestas en Honor al patrono San Antonio de Padua	()
Fiestas en honor al Patrono San Antonio	()
Fiestas en Honor al Señor de la Misericordia	()
Fiestas en Honor a la Santísima Cruz	()
Fiestas en Honor a la Virgen de las Mercedes	()
Festividades en la Hacienda Cuchitague	()
Ninguno	()
Otros	()



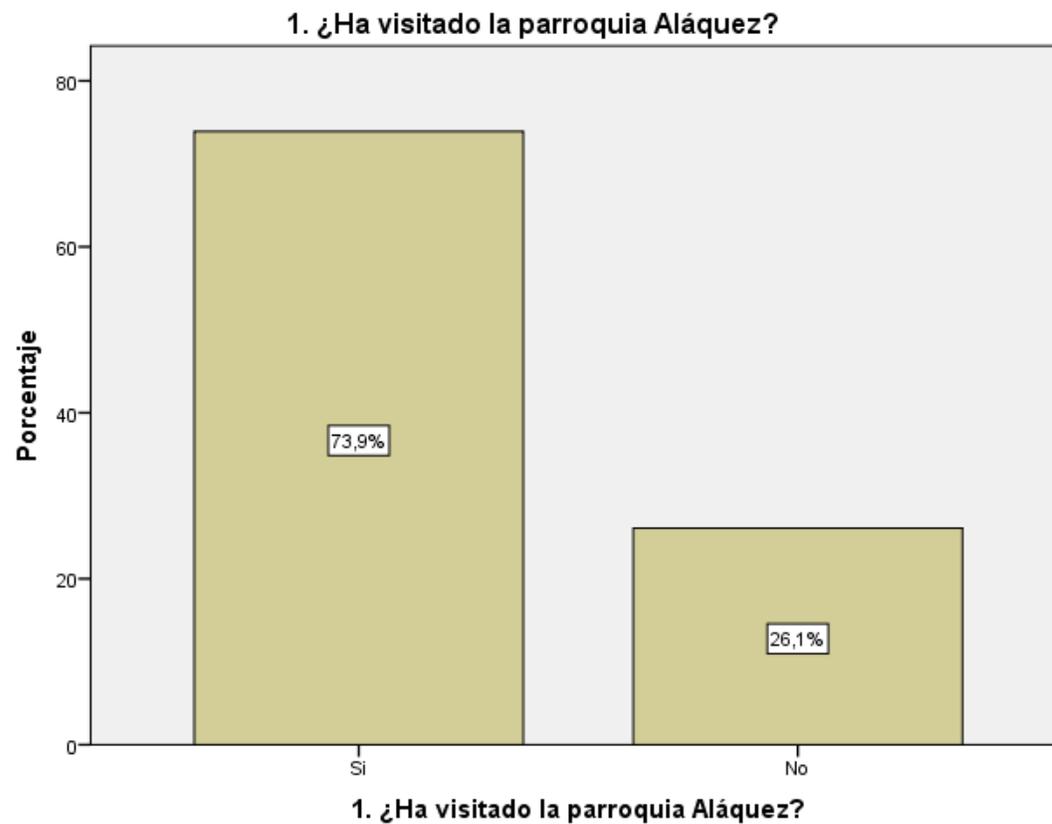
Encuesta destinada a los turistas

De acuerdo a la encuesta aplicada a los 360 Turistas



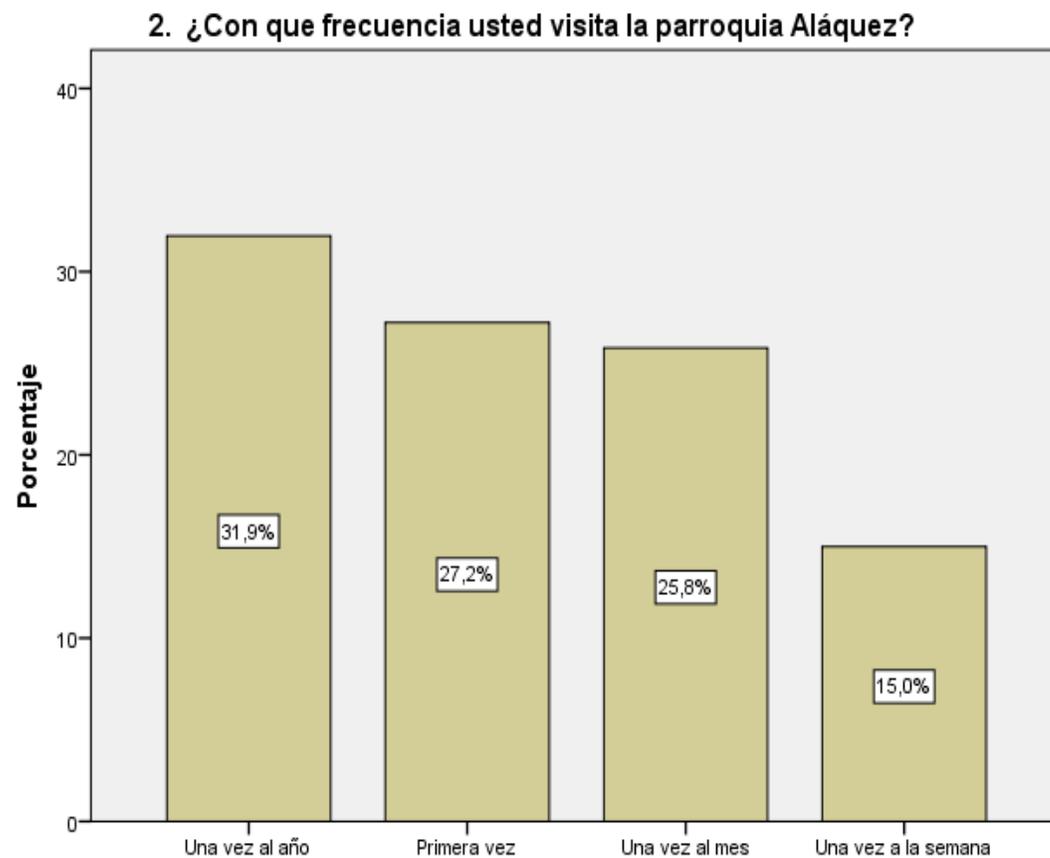
Encuesta destinada a los turistas

Pregunta 1



Resultados

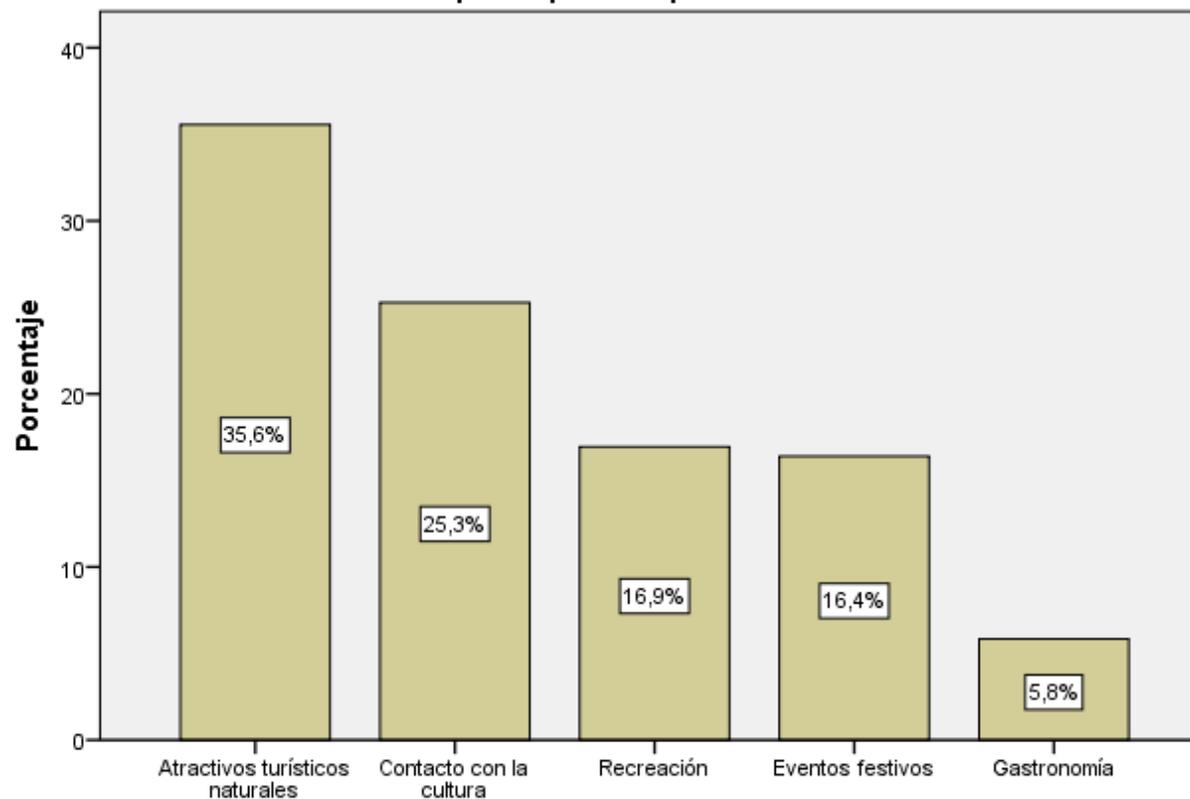
Pregunta 2



Resultados

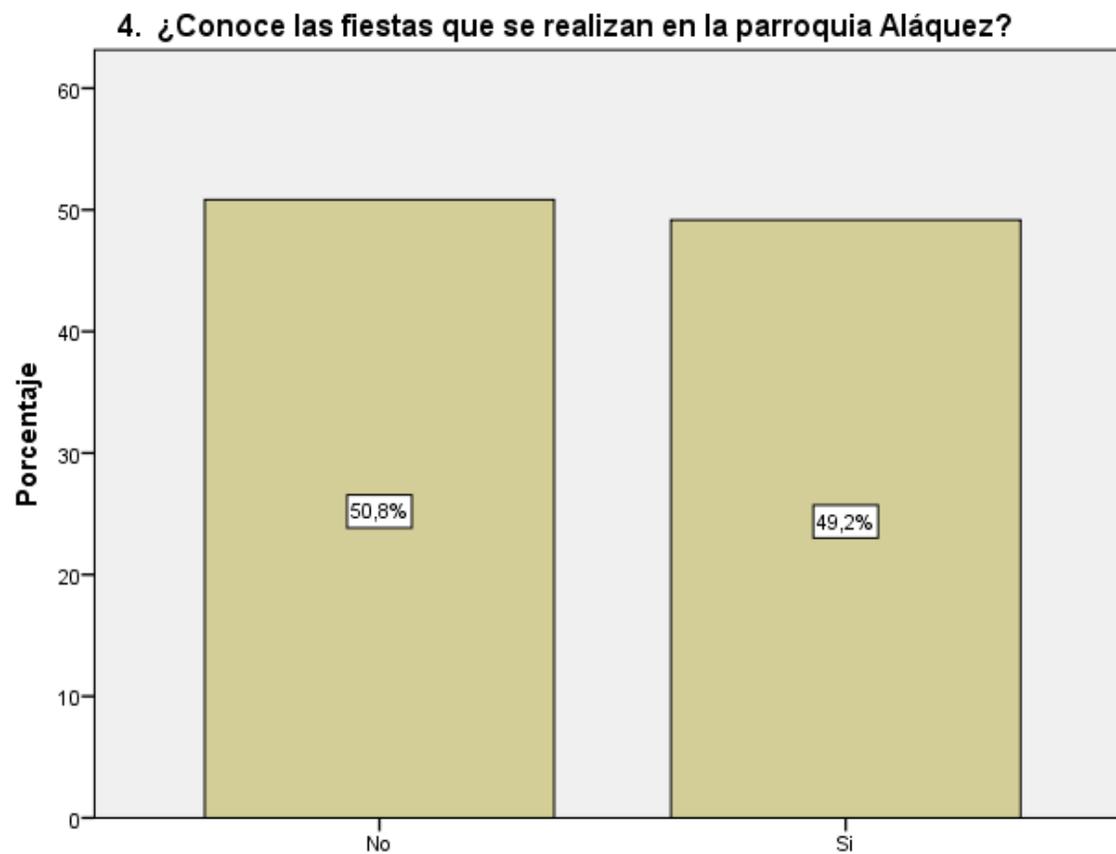
Pregunta 3

3. Del siguiente listado ¿Cuál es la motivación por la que usted visita la parroquia Aláquez?



Resultados

Pregunta 4

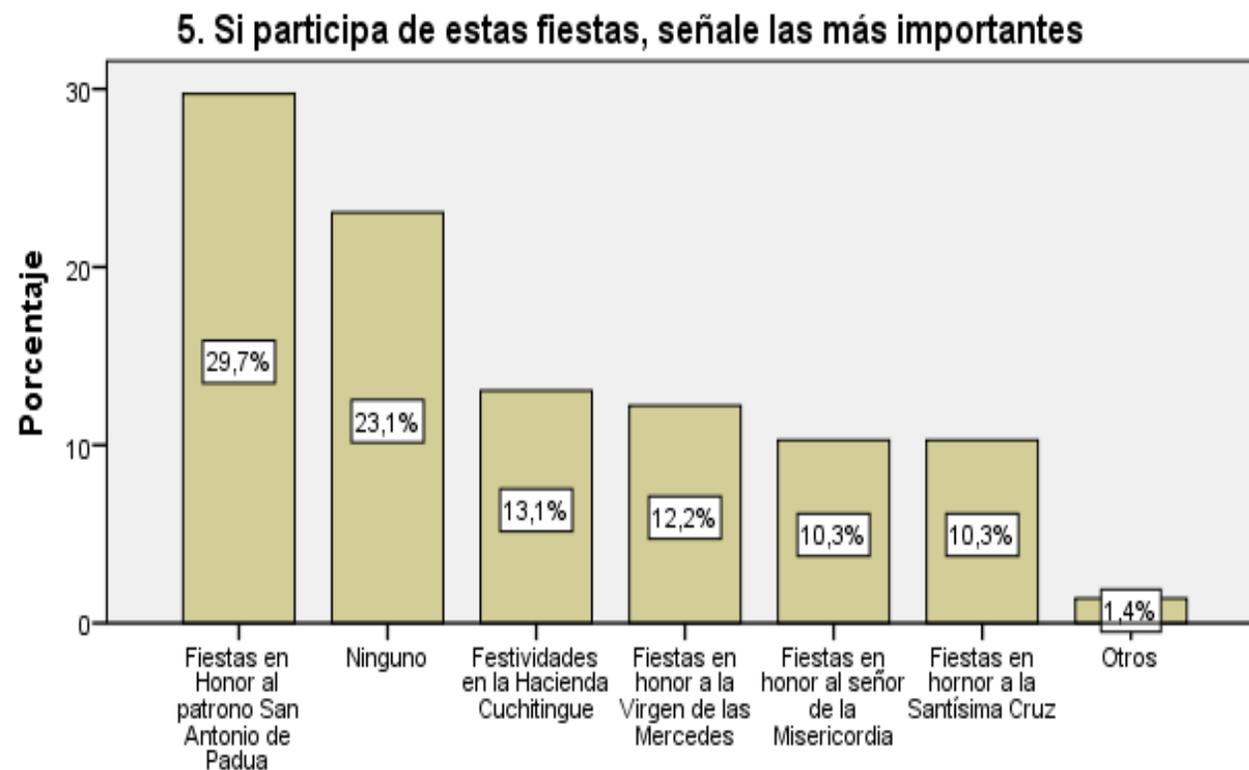


4. ¿Conoce las fiestas que se realizan en la parroquia Aláquez?



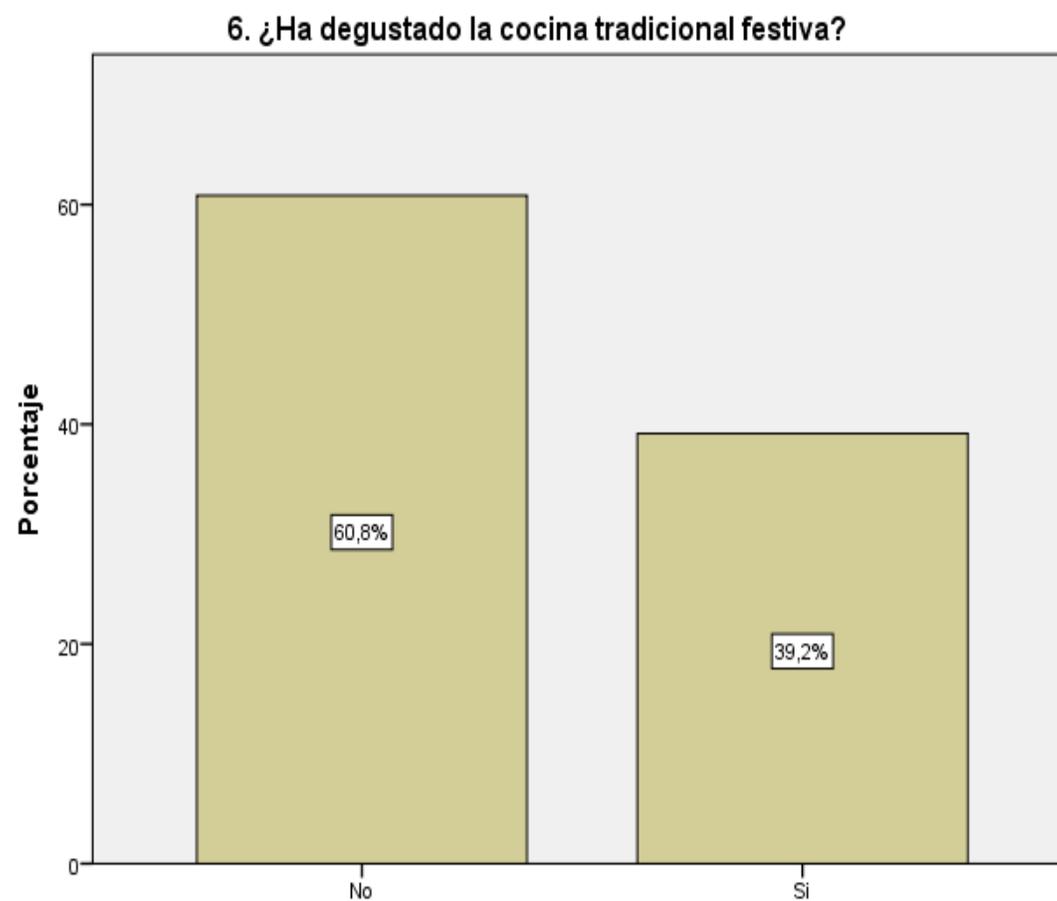
Resultados

Pregunta 5



Resultados

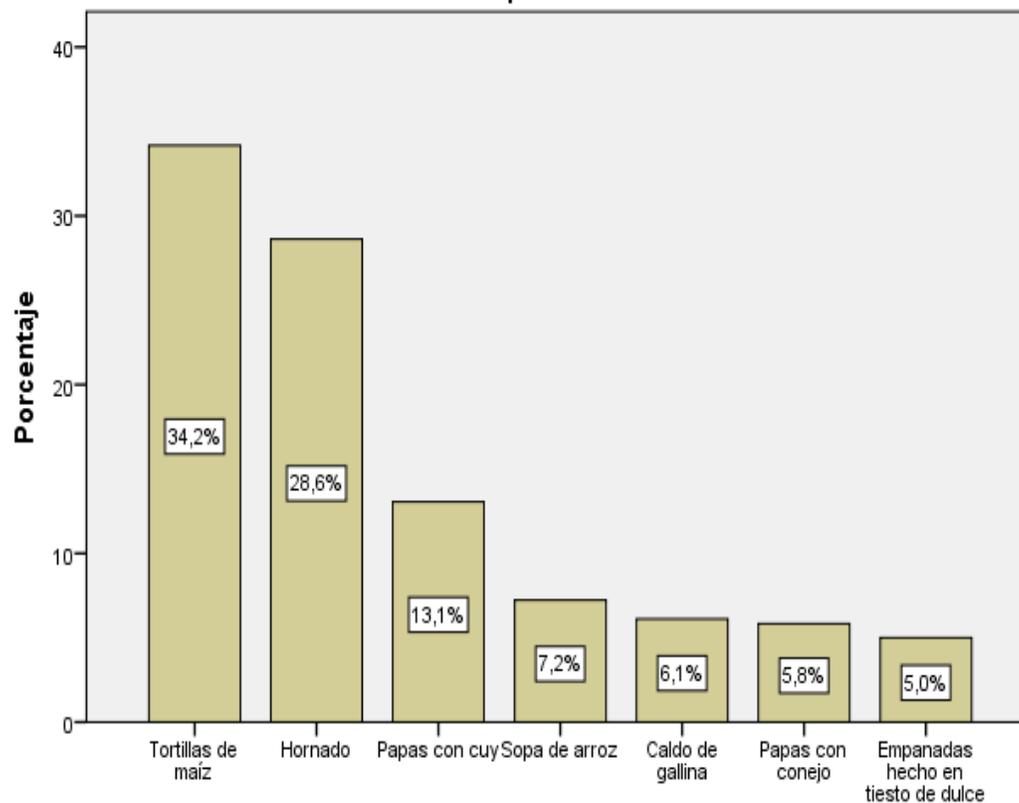
Pregunta 6



Resultados

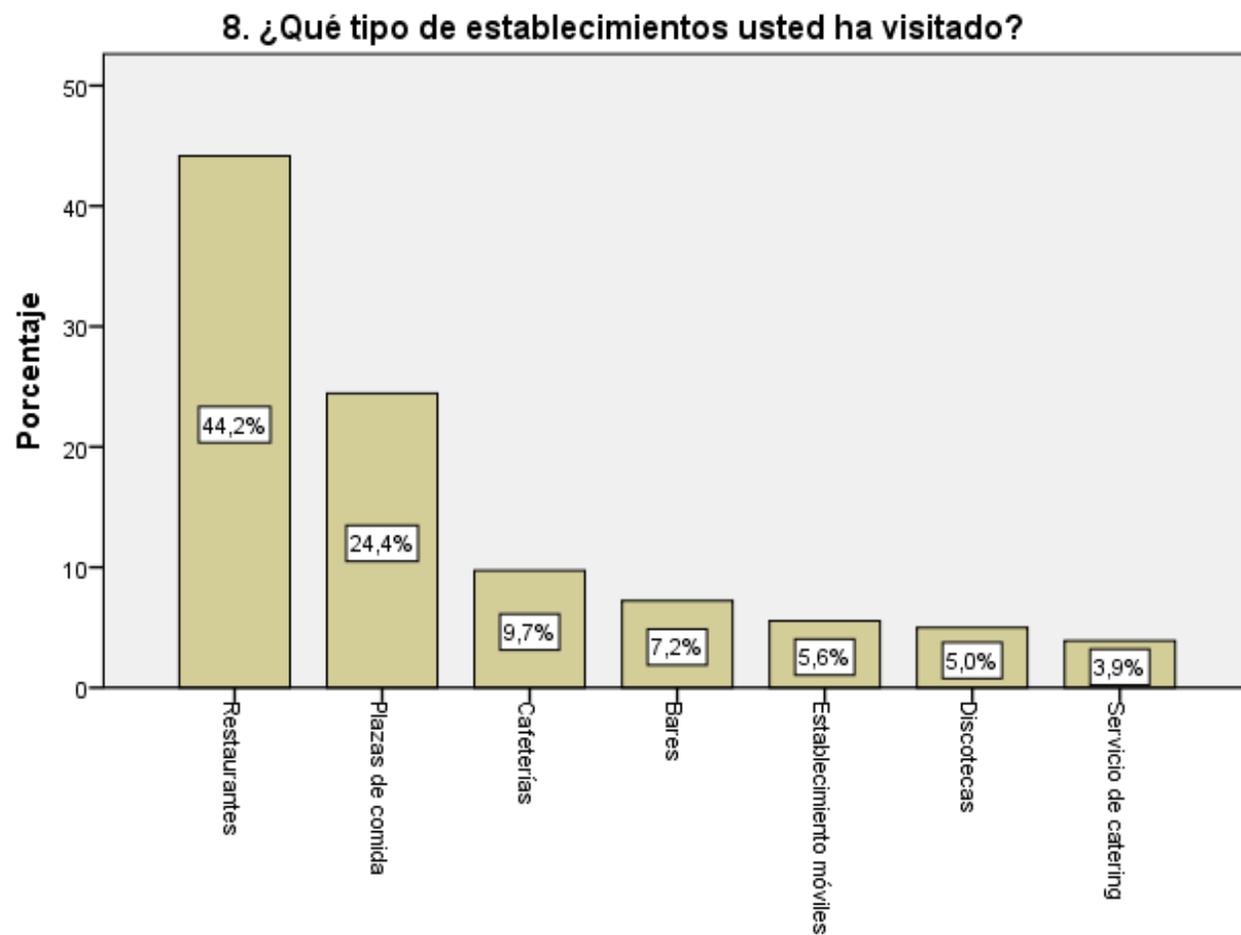
Pregunta 7

7. ¿Ha degustado alguno de los siguientes platos tradicionales en la parroquia Aláquez?



Resultados

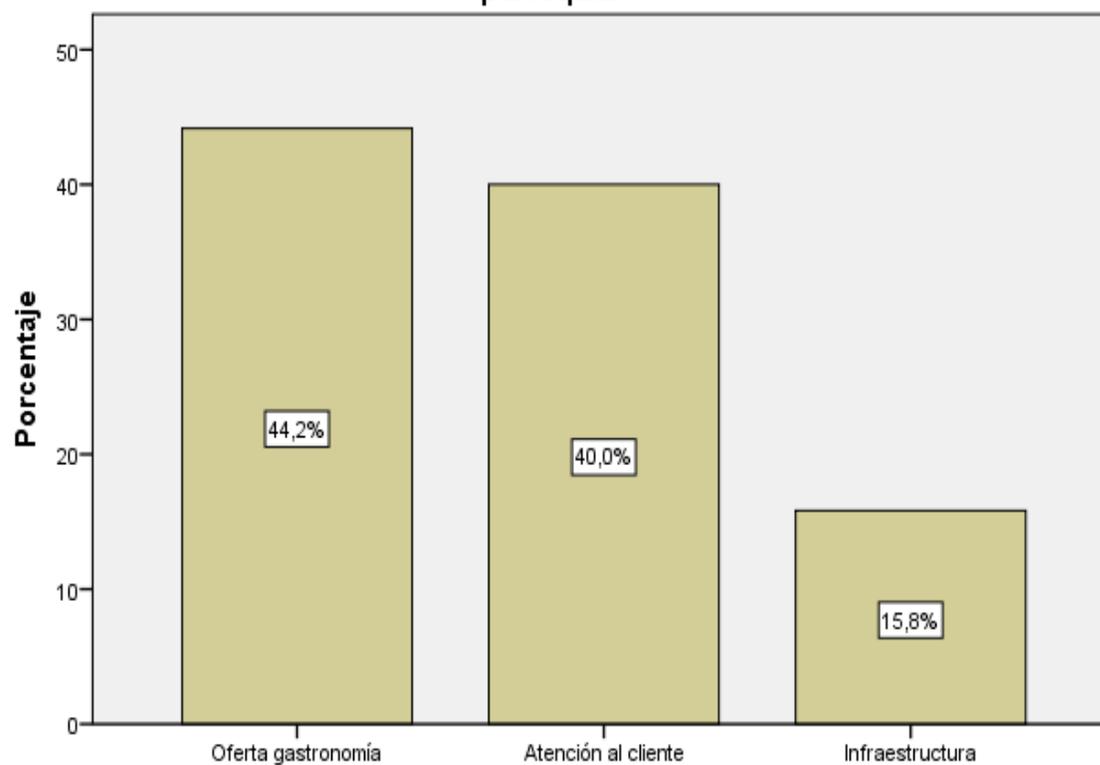
Pregunta 8



Resultados

Pregunta 9

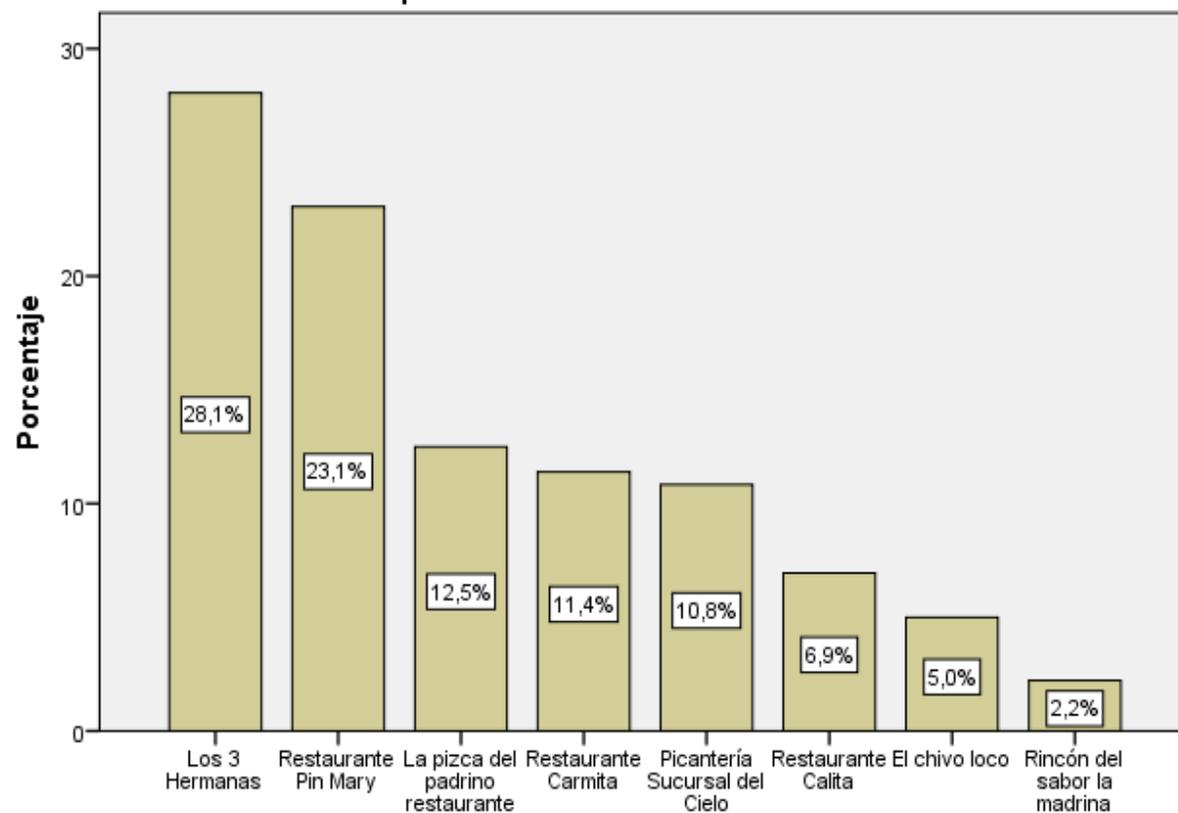
9. De los siguientes elementos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas a su manera de juicio ¿Cuál considera importante dentro de la parroquia?



Resultados

Pregunta 10

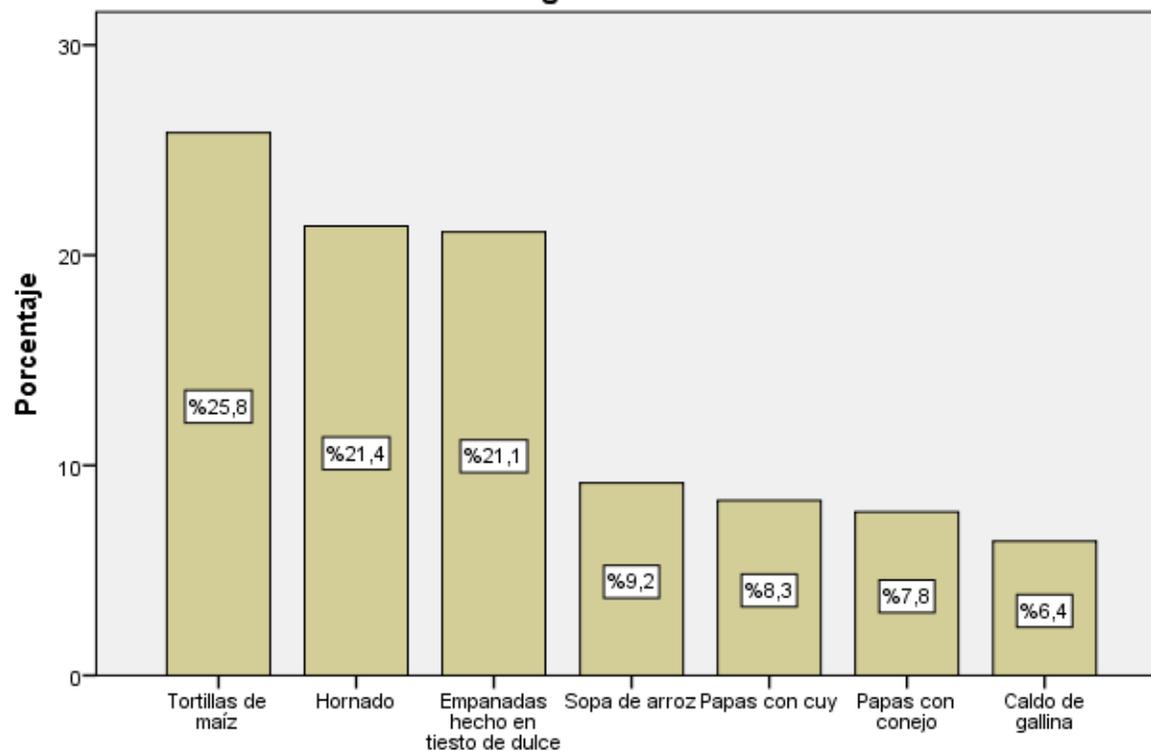
10. ¿En cuál de estos establecimientos de alimentos por lo general ha consumido platos de la cocina tradicional festiva?



Resultados

Pregunta 11

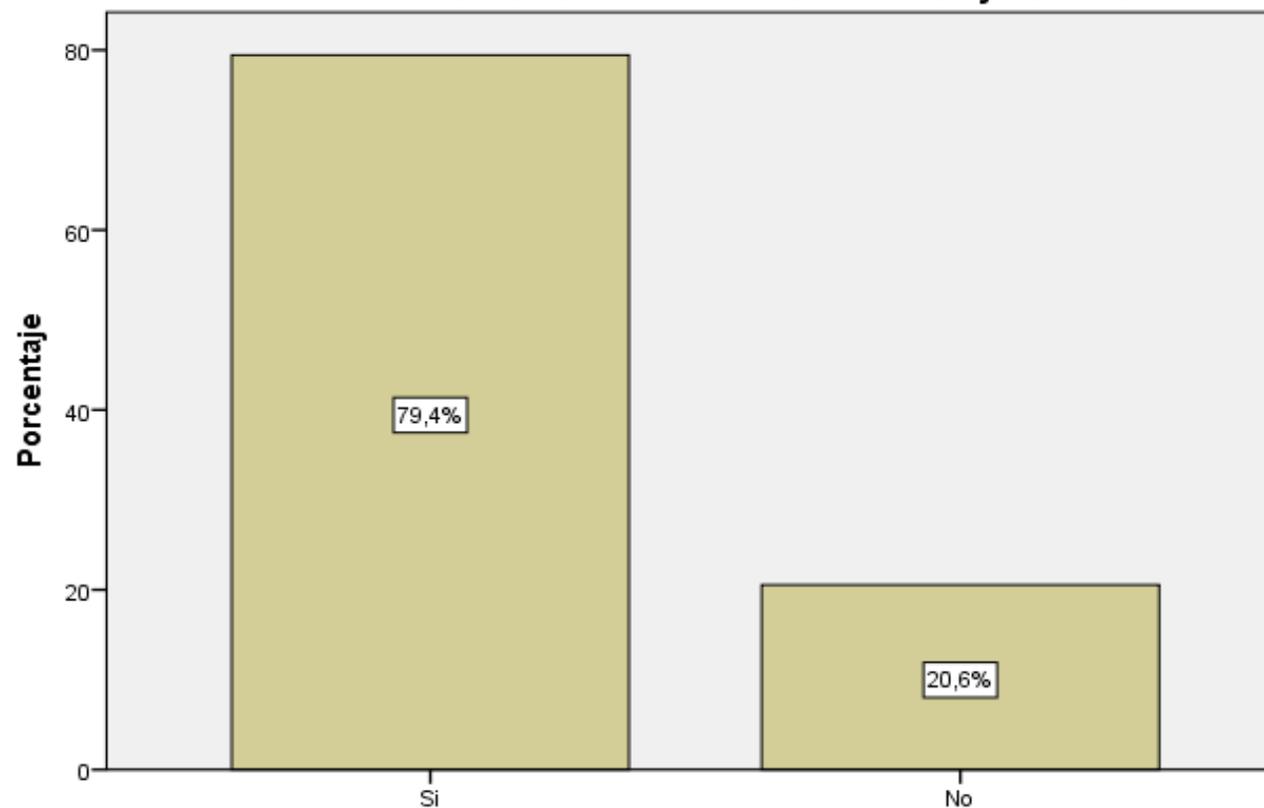
11. En base a la pregunta 10 cuales son los platos tradicionales que usted ha degustado



Resultados

Pregunta 12

12. Consideraría usted que se realicen estrategias para fomentar la cocina tradicional dentro de los establecimientos alimentos y bebidas.



Entrevista destinada a los establecimiento de Alimentos y bebidas

Entrevista destinada a los establecimientos de Alimentos y bebidas



Reciba un cordial saludo de parte de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE SEDE LATACUNGA, me dirijo a usted para solicitarle comedidamente me ayude respondiendo la siguiente entrevista.

OBJETIVO: • Estudiar la cocina tradicional, sub tipo cocina festiva mestiza, como aporte al servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez.

INSTRUCCIONES:

- La información recopilada es netamente para fines académicos manteniendo la confidencialidad de los datos suministrados.

CUESTIONARIO

¿Cuál es el nombre de su establecimiento?

¿Cuál es el nombre del propietario del establecimiento?

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

¿Dentro del catastro Municipal como figura su establecimiento?

¿Cuál es la oferta gastronómica de su establecimiento?

¿Cuáles son sus clientes más frecuentes?

¿Cuáles son sus horarios de atención?

¿Cuál es el plato más consumido por sus comensales?

¿Cuál es el rango de precios que usted maneja dentro de su establecimiento en la oferta de cocina tradicional?

¿Qué servicio complementario considera importante para la puesta a disposición de su cliente?

¡Gracias por su ayuda!



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



Resultados



N°1	Establecimientos	Componente gastronómico
1	Los 3 hermanos	Sopa de pollo Caldo de gallina
2	El chivo loco	Sopa de pollo Hornado Papas con conejo
3	Restaurante Carmita	Caldo de pollo Papas con cuy Caldo de gallina
4	Restaurante Calita	Caldo de gallina Sopa de pollo Papas con cariucho
5	Picantería Sucursal del Cielo	Caldo de gallina Sopa de pollo
6	Restaurante Pin Mary	Empanadas con dulce de panela Caldo de gallina Hornado Fritada
7	La pizca del padrino Restaurante	Hornado Empanada con dulce de panela Tortillas de maíz
8	Rincón del sabor la madrina	Papas con cariucho Caldo de gallina Hornado Fritada Tortillas de maíz
9	Recepciones bellavista	Papas con conejo Papas con cuy Caldo de gallina Hornado chicha Mazamorra
10	Hostería Pumagua	Fritada Hornado Papas con cuy asado Chicha



Idea a defender

¿Cómo la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza se convierte en un eje para dinamizar el servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Aláquez?

Se identificó que en la parroquia Aláquez existen seis fiestas tradicionales y religiosas las mismas que llevan un vínculo indiscutible con los 10 platos identificados como parte de la cocina tradicional, estos platillos pueden a su vez ser producidos por los 10 establecimientos de alimentos y bebidas, generando que esta tipología de comida pueda ser utilizada como eje dinamizador de la economía

Los establecimientos gastronómicos cuentan con protagonismo, ya que, se desata un efecto multiplicador que comienza desde el momento en que se realizan las distintas celebraciones en la parroquia



Por otro lado, estos alimentos también han sido hallados como adecuados en la celebración de festividades familiares como bautizos, matrimonios, quince años, entre otros eventos por medio de los cuales podemos verificar que los conocimientos de los distintos platos aún siguen siendo salvaguardados por generaciones que planifican sus eventos y conjuntamente con aquello preparan sus propios alimentos.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

FOCUS GROUP

El día Miércoles 18 de Enero del 2023 a las 10 y 30 de la mañana en las instalaciones de la casa parroquial se efectuó un focus group en donde se reunieron los señores: Edgar Jácome presidente de la parroquia, Wiliam Moreno, Vinicio Medino, Manuel Casa, Ramiro Chiluisa, Fausto Samago y Ners Allano personas que conforman el comité de fiestas de turno, a su vez la señora Pilar Quimbita representante de los restaurantes existentes en el territorio y finalmente el señor Pablo Hernández personaje reconocido en la parroquia por contar con conocimientos de la historia a nivel general y gastronómica de la localidad.



El propósito principal fue brindar la información recolectada para la generación de ideas



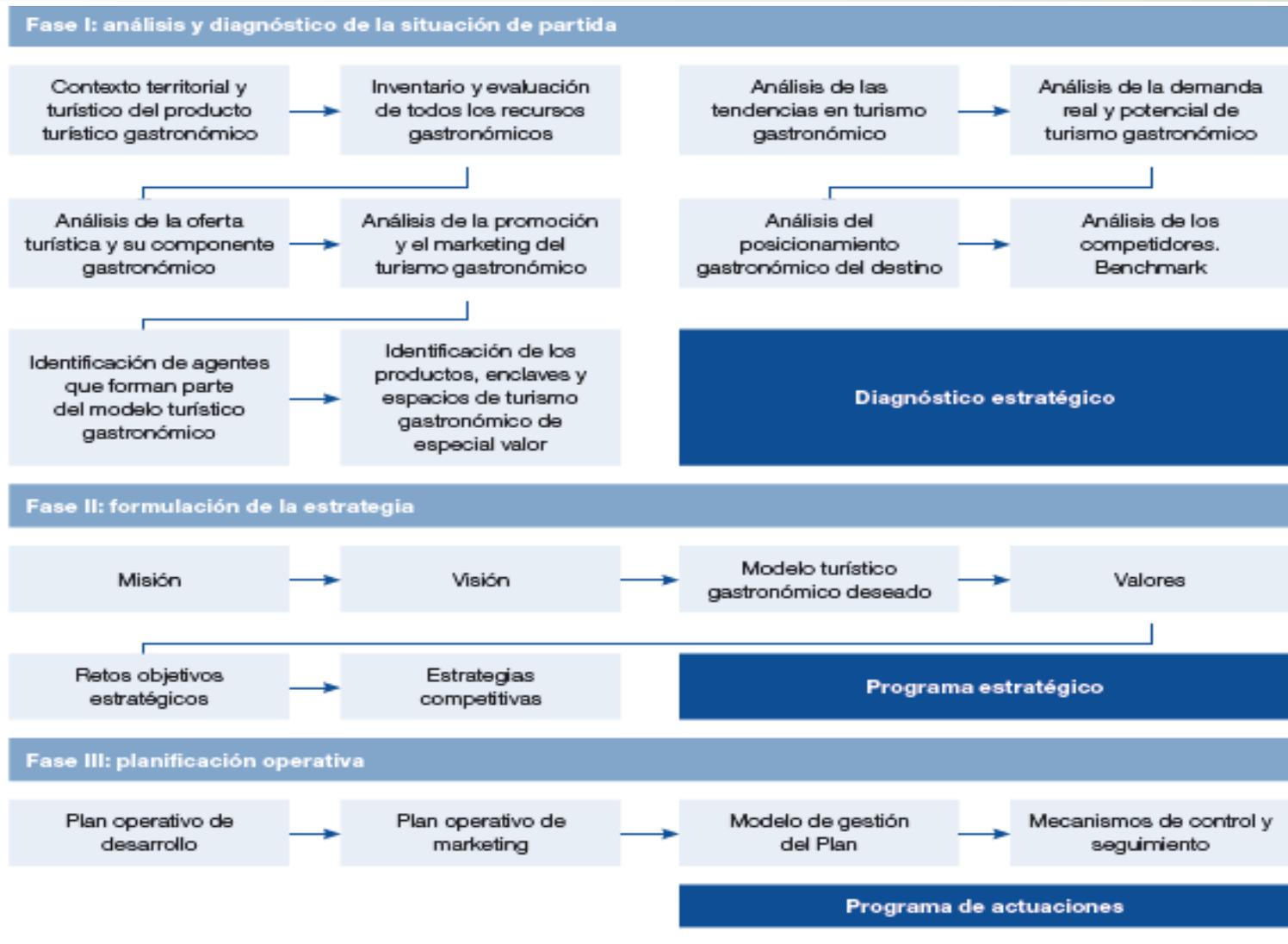
Las mismas que sirvan para la construcción de estrategias



Las estrategias servirán para fortalecer el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez.



PROPUESTA



Estrategia

Estrategias	Descripción
Estrategia 1:	Incentivar a la creación de un club de productos gastronómicos, el mismo que estará conformado por los establecimientos que ofertan productos de la cocina tradicional festiva
Estrategia 2:	Capacitar al personal de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas en la atención al cliente y en otro idioma (inglés)
Estrategia 3:	Crear una experiencia gastronómica que lleve como nombre "Fines de semana culinarios" en donde los establecimientos de alimentos y bebidas aborden las temáticas de cultura, tradición y su vinculación con la gastronomía
Estrategia 4:	Elabora un concurso de cocina tradicional festiva mestiza con los establecimientos de Alimentos y bebidas con motivo de las fiestas al patrono de la parroquia San Antonio de Aláquez
Estrategia 5:	Promover que los establecimientos de alimentos y bebidas elaboren platos de la cocina tradicional festiva con parte amplia de las opciones en sus menús
Estrategia 6:	Difundir la información sobre las fiestas tradicionales de la parroquia conjuntamente con su relación con la cocina tradicional festiva
Estrategia 7:	Crear un perfil en la red social Facebook
Estrategia 8:	Registrar en la web la localización de los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez
Estrategia 9:	Difusión de las festividades realizadas en la parroquia previa su ejecución por medio de canales de comunicación tradicionales
Estrategia 10:	Elaboración de un recetario de los platos de la cocina tradicional festiva mestiza pertenecientes a la parroquia Aláquez



1

PLANIFICACION OPERATIVA

Idea	Esta estrategia fue construida a partir de la idea brindada por el presidente de la parroquia en la cual se sugiere el trabajo en equipo
Estrategia:	Creación de un club de productos gastronómicos, el mismo que estará conformado por los establecimientos que ofertan productos de la cocina tradicional festiva.
Objetivo:	Incentivar el trabajo en equipo por medio de la creación de un club de productos gastronómicos el mismo que se encontrará conformado por los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia Aláquez con la finalidad de gestionar los requerimientos oportunos en beneficio de los involucrados en el área gastronómica.
Destinatarios:	Establecimiento de alimentos y bebidas

Nº	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Informar a las autoridades públicas acerca de la iniciativa para facilitar los procesos en la parte legal	1 semana	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$50	Los recursos económico serán utilizados en transporte y documentación
2	Realizar una convocatoria dirigida a los 10 propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas	1 semana		\$100	Documentos físicos para la convocatoria
3	Efectuar la primera reunión de socialización de la estrategia	3 días		\$60	Refrigerio para los invitados
4	Definir los lineamientos de comunicación que se utilizarán para realizar las gestiones necesarias	2 semanas		\$50	Documentación transporte
5	Elección de la directiva del club	1 día		\$60	Refrigerio para los invitados
6	Seguimiento del avance del club	1 mes		\$50	Transporte y refrigerios
Total				\$370	

2

PLANIFICACION OPERATIVA

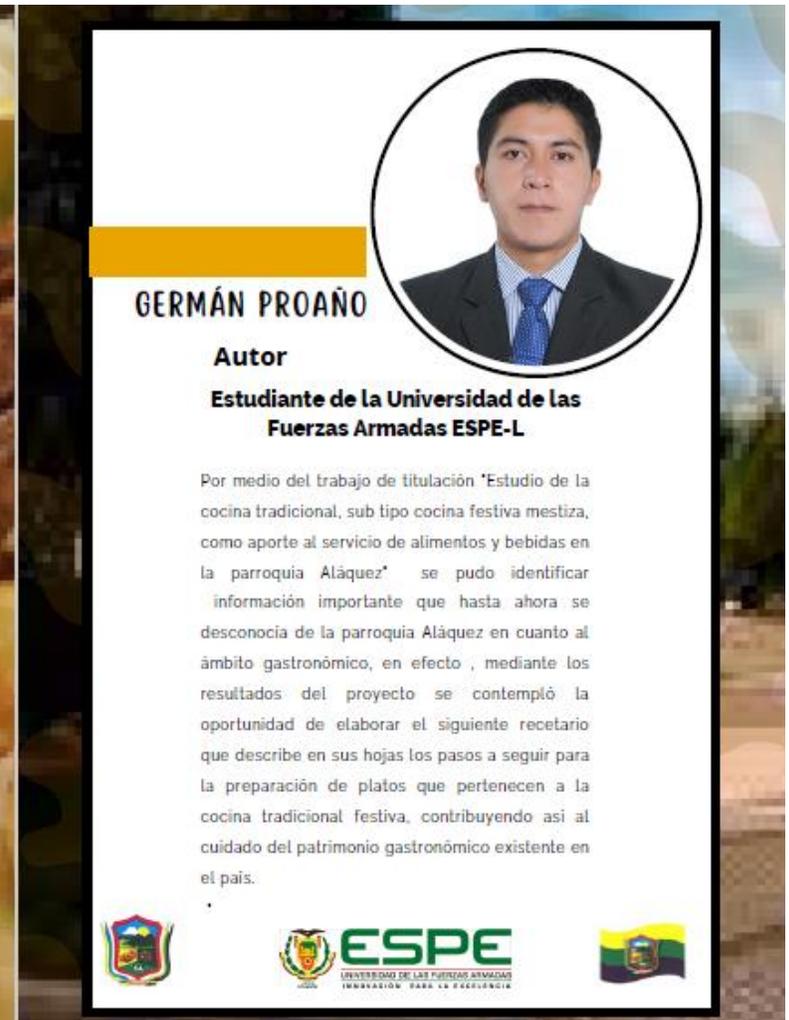
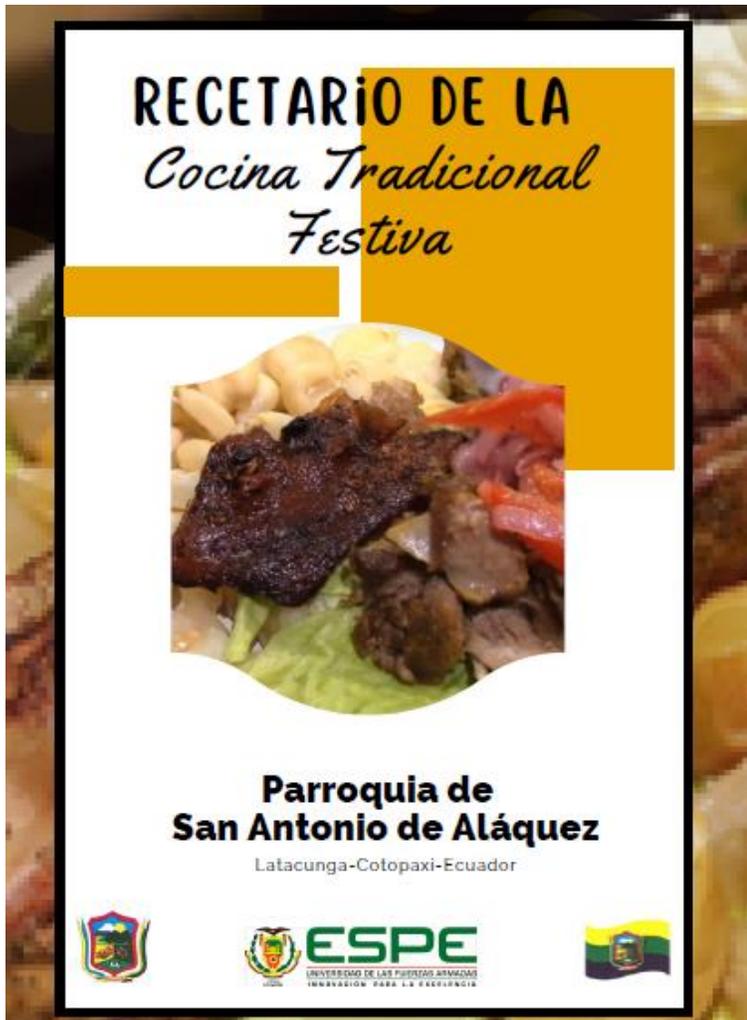
Idea	Esta estrategia fue originada en base a la idea brindada por parte del representante de los establecimientos de Alimentos y bebidas en la cual menciona que es necesario la capacitación de los trabajadores que conforman los distintos negocios de alimentos.
Estrategia:	Capacitar al personal de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas en la atención al cliente y en otro idioma (inglés)
Objetivo:	Establecer espacios de capacitación dirigido al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas en temáticas como atención al cliente y en el idioma inglés con la finalidad de mejorar la atención brindada al turista nacional o extranjero
Destinatarios:	Personal operativo de los establecimientos de alimentos y bebidas

Nº	Actividades	Tiempo	Recursos	Presupuesto	Descripción
1	Socializar a los dueños de los establecimientos sobre la estrategia	1 semana	Humanos Materiales Técnicos financieros	\$100	Los recursos económico serán utilizados en transporte y alimentación de los gestores
2	Construir el cronograma de actividades de acuerdo a la temática escogida (atención al cliente o idioma inglés)	2 semanas		\$50	El presupuesto se invertirá en la asesoría a expertos para la construcción de un cronograma lógico y coherente
3	Efectuar las primeras clases de capacitación	4 semanas		\$100	Refrigerio para los invitados
4	Seguimiento de la efectividad de la estrategia	4 semanas		\$20	Documentación transporte
Total				\$270	



Desarrollo de la estrategia

En el presente apartado se presenta el recetario que se encuentra estructurado en base a la “Guía Turística Culinaria del Cantón Ambato” realizado por Gerardo León, el mismo que se encuentra estructurado de la siguiente forma: portada, presentación del autor, créditos, introducción, mapa de ubicación del territorio, presentación, índice, recetario, cuadro de dirección de los establecimientos, agradecimiento y cubierta.



San Antonio de Aláquez corresponde a una parroquia rural del cantón Latacunga perteneciente a la Provincia de Cotopaxi la misma que a través del tiempo ha logrado guardar tradiciones en cuanto al ámbito gastronómico se refiere, por lo tanto, también se evidencia al mismo tiempo decadencias en el conocimiento de la cocina tradicional sub tipo cocina festiva mestiza, es así que por medio de la investigación se logró identificar que esta cocina cuenta con dos características en cuanto a su consumo, puede ser ofrecida en ocasiones especiales como fechas religiosas o en ocasiones consideradas también festivas como bautizos, primeras comuniones, matrimonios, su segunda característica se refiere a que son consumidas en la cotidianidad es decir en los hogares de la población.

Se identificó 10 establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia Aláquez que lleva cada uno su respectivo nombre; Los tres hermanos, El chivo loco, Restaurante Carmita, Restaurante Calita, Picantería Sucursal del Cielo, Restaurante Pin Mary, La pizza del padrino Restaurante, Rincón del sabor la madrina, Recepciones Bellavista, Hostería Pumagua, los cuales elaboran distintos platos tradicionales y de preferencia de su clientela como: hornado, sopa de pollo, papas con cuy, caldo de gallina, papas con conejo, empanadas con dulce de panela, tortillas de maíz, papas con cariucho, mazamorra y chica.

CONCLUSIONES

Las líneas estratégicas planteadas en la investigación fueron construidas en base a un diagnóstico previo brindado por la metodología de la Organización Mundial del turismo y Basque Culinary Center con la finalidad de que las mismas se apeguen al contexto de la realidad de la parroquia y que a su vez puedan ser aplicadas de manera efectiva.



Se recomienda que el Gobierno autónomo Descentralizado parroquial rural de Aláquez tome en consideración la presente investigación para la mejora continua del territorio en el ámbito turístico, del mismo modo que en sus páginas oficiales se detalle con mayor amplitud sus festividades y la relación que tienen estas con la cocina tradicional festiva.

Es indispensable que las autoridades de turno brinden oportunidades para que los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la parroquia puedan seguir creciendo por medio de la inclusión de este territorio dentro de sus planes de desarrollo turístico con la finalidad de destinar los recursos económicos necesarios para el progreso de sus actividades turísticas.

RECOMENDACIONES

Se debe de respetar los tiempos y recursos previstos en cada una de las estrategias planteadas en la propuesta del presente proyecto, para con ello garantizar la efectividad del plan estratégico en conjunto.



Bibliografía

- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2003). *Manual Metodológico para la elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario"*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
- Organización Mundial del Turismo. (2016). *Panorama OMT del Turismo Internacional*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418152>
- Pazos, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>
- Ley de Turismo. (2014). *Ley de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Reglamento turístico de alimentos. (2018). *Reglamento turístico de alimentos*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Ricaurte, C. (2009). *Manual para el diagnóstico turístico local*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del Litoral 2009: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8300/4/Manual%20de%20diagn%3%b3stico%20tur%3%adstico%20local.pdf>
- Toapanta, W. (2018). *El potencial turístico de la parroquia Aláquez como aporte a la generación de productos turísticos para el cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27630/1/Toapanta%20Tomalo%20Wilson%20Sebasti%C3%A1n%200502934870.pdf>

GRACIAS.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA SOCIEDAD