

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**



**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciada en  
Turismo y Hotelería  
Modalidad de Titulación: Proyecto de Investigación**

**TEMA:**

---

**“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO:  
ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA”**

---

**AUTOR:** Almachi Chaquina Sonia Patricia

**TUTOR:** Lic. Mg. Torres Oñate Camilo Francisco

**Ambato - Ecuador**

**2018**

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O  
TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.I 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA”**, desarrollado por la egresada Sonia Patricia Almachi Chaquina, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo



Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

**TUTOR**

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.



Sonia Patricia Almachi Chaquina

**C.I 0503801672**

**AUTOR**

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUENA”**, autorizo su reproducción total o parcial de ella, siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.

—  
  
A horizontal line is drawn below the signature.

Sonia Patricia Almachi Chaquina

**C.I 0503801672**

**AUTOR**

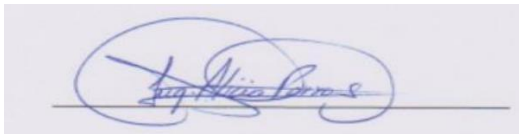
## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

### **Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA”, presentado por la Srta. Sonia Patricia Almachi Chaquinga egresado de la carrera de Turismo y Hotelería promoción: Septiembre 2017 – Febrero 2018, una vez revisada y calificada la investigación, se APRUEBA en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de la investigación y reglamentarios.

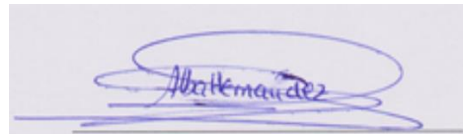
Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

### **LA COMISIÓN**



**Ing. Mg. Alicia Mercedes Porras Angulo**  
C.I 0502279474

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**Lcda. Mg. Alba Paulina Hernández Freire**  
C.I 1803691029

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **DEDICATORIA**

*A. Dios por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo cada día, por fortalecer mi corazón para no desfallecer pero sobre todo por haberme regalado a mis padres; José y Nancy quienes fueron mi soporte y compañía durante mis estudios, que con su paciencia, lucha, y ganas de verme crecer, han dado lo mejor de sí mismos, paso a paso me han enseñado a ser fuerte a luchar por mis sueños. Finalmente aunque aún no lo comprenda dedico esta tesis a mi hija mi principal motivación de crecimiento profesional, Montserrath la pequeña luz de mi vida, he aprendido de ella tantas cosas buenas, las mismas que me motivaron a finalizar mi carrera.*

*Con la más sincera e inmensa gratitud les dedico este gran paso en mi vida.*

*Sonia Patricia Almachi Chaquinga*

## **AGRADECIMIENTO**

*En primer lugar agradezco a Dios por haberme dado fuerza y valor para culminar esta etapa de mi vida.*

*Sin duda alguna agradezco a mis padres por el esfuerzo, los ánimos y la dedicación que siempre encontré en ellos. Así mismo agradezco la existencia de mi hija en mi vida.*

*¡De corazón muchas gracias!*

*Sonia Patricia Almachi Chaquina*

## TABLA DE CONTENIDO

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	II
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN .....	III
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	V
DEDICATORIA .....	VI
AGRADECIMIENTO .....	VII
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA .....	1
1.1 TEMA.....	1
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.2.1 Contextualización .....	1
1.2.2 Análisis Crítico .....	4
1.2.3 Prognosis.....	5
1.2.4 Formulación del Problema.....	5
1.2.6 Delimitación del objeto de investigación.....	6
1.1 JUSTIFICACIÓN.....	7
1.1 OBJETIVOS.....	8
1.4.1 Objetivo General.....	8
1.4.2 Objetivo Especifico.....	8
CAPÍTULO II.....	9
MARCO TEÓRICO .....	9
2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA .....	10
2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL .....	10
2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	15
Variable Independiente .....	16



Variable Dependiente .....	17
2.4.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE .....	18
. 2.4.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE .....	29
2.5 HIPÓTESIS .....	37
2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS .....	37
CAPÍTULO III .....	38
METODOLOGÍA .....	38
3.1 ENFOQUE .....	38
3.2 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN .....	38
3.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	39
3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA .....	39
3.4.1 POBLACIÓN.....	39
3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	41
3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN .....	43
3.7 PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	43
CAPÍTULO IV .....	44
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	44
4.2.1 Planteamiento de la hipótesis.....	53
4.2.2 Selección del nivel significación .....	53
4.2.3 Descripción de la población.....	53
CAPÍTULO V .....	57
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	57
5.1 CONCLUSIONES.....	57
5.2 RECOMENDACIONES .....	58
CAPÍTULO VI.....	59
PROPUESTA.....	59
6.1 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA .....	59

6.1.2 Objetivo General.....	59
6.1.3 Objetivos Específicos .....	59
6.2 DATOS INFORMATIVOS .....	59
6.3 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA .....	60
6.4 JUSTIFICACIÓN.....	60
6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD.....	61
6.6 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	62
6.8 METODOLOGÍA .....	65
6.9 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA.....	73
Bibliografía .....	85
ANEXOS: .....	90
Bibliografía .....	106

## Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Grupo Social .....	46
Ilustración 2. Idioma más utilizado.....	47
Ilustración 3. La cocina patrimonial y su distribución.....	48
Ilustración 4. Visitantes que valoran la cocina patrimonial .....	49
Ilustración 5. Procedencia de establecimientos.....	50
Ilustración 6. Transmisión del saber .....	51
Ilustración 7. Tiempo que se realiza la actividad de alimentación .....	52
Ilustración 8. Verificación de la hipótesis.....	55
Ilustración 9. Portada de la Guía Gastronómica del cantón Latacunga .....	74
Ilustración 10. Índice.....	74
Ilustración 11. Infografía Gastronómica .....	75
Ilustración 12. Introducción .....	76
Ilustración 13. Reseña Histórica .....	76
Ilustración 14. Receta Chugchucaras .....	77
Ilustración 15. Receta del Yahuarlocro.....	78
Ilustración 16. Receta Caldo de gallina.....	79
Ilustración 17. Receta Morcilla.....	80
Ilustración 18. Receta de las tortillas de maíz.....	81
Ilustración 19. Receta Allullas .....	82
Ilustración 20. Receta Queso de hoja.....	83
Ilustración 21. Página final de portada.....	84

## Índice de Tablas

Tabla 1. Población.....	40
Tabla 2. Operacionalización de la variable independiente.....	41
Tabla 3. Operacionalización de variable dependiente.....	42
Tabla 4. Recolección de Información .....	43
Tabla 5. Grupo Social .....	46
Tabla 6. Idioma .....	47
Tabla 7. Periodicidad .....	48
Tabla 8. Alcance.....	49
Tabla 9. Procedencia .....	50
Tabla 10. Transmisión del saber .....	51
Tabla 11. Tiempo de actividad.....	52
Tabla 12. Descripción de la población.....	53
Tabla 13. Factibilidad económica .....	61
Tabla 14. Desarrollo de la propuesta por fases .....	64
Tabla 15. Receta de las Chugchucaras .....	66
Tabla 16. Receta del Yahuarlocro.....	67
Tabla 17. Receta del Caldo de gallina.....	68
Tabla 18. Receta de la morcilla.....	69
Tabla 19. Receta de las Tortillas de maíz .....	70
Tabla 20, Receta de las Allullas .....	71
Tabla 21. Receta del Queso de hoja.....	72
Tabla 22. Fotos de muestra .....	91

## **RESUMEN EJECUTIVO**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA”

**AUTOR:** Almachi Chaquinga Sonia Patricia

**TUTOR:** Lic. Mg. Torres Oñate Camilo Francisco

**Resumen:**

La cocina patrimonial es un factor importante, es aquello que identifica un pueblo de otro, donde la conservación de saberes ancestrales, costumbres, tradiciones, creencias son los elementos que diferencia un pueblo de otro. La gastronomía sin duda alguna es la mejor forma de conocer una cultura a través de ella se puede no solo degustar sino también palpar una costumbre que ha trascendido de generación en generación.

Latacunga posee una gastronomía variada y deliciosa con saberes guardados celosamente para conservar el legado, como lo es la receta de las chugchucaras, queso de hoja, allullas, etc.

La finalidad es que los visitantes tengan un amplio conocimiento de los orígenes del producto que están consumiendo y que sepan que cada plato representa una tradición, lo que aporta a la historia y cultura de un pueblo que está en crecimiento.

**Palabras Clave:** Cocina patrimonial, destino turístico, turismo, identidad gastronómica.

**ABSTRACT**  
**TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO**  
**HUMAN SCIENCES AND EDUCATION DEPARTMENT**  
**TOURISM AND HOSPITALITY CAREER**

**TOPIC:**

"THE PATRIMONIAL KITCHEN (CUISINE) IN THE CONFORMATION OF THE TOURIST DESTINATION (DESTINY): I STUDY ON THE GASTRONOMY LATACUNGUEÑA"

**AUTHOR:** Almachi Chaquinga Sonia Patricia

**TUTOR:** Lic. Mg. Towers Oñate Camilo Francisco

**Summary:**

The patrimonial kitchen is an important fact, is that one who identifies a people (village) of other one, where the conservation of ancient knowledge, customs, traditions, beliefs are the elements that a people (village) separates from other one. The gastronomy undoubtedly someone is the best way of knowing a culture. is possible taste and feel a custom that has come out of generation in generation.

Latacunga possesses a variety of recipes which are delicious in gastronomy. They keep it as a secret to preserve the legacy, like "chugchucaras", "queso de hoja", "allullas", etc.

The purpose is that the visitors have a wide knowledge of the origins of the products that they are consuming and know that every dish represents a tradition, which reaches to the history and culture of a people (village) that is in growth.

**Key words:** patrimonial Kitchen (Cuisine), tourist destination (destiny), tourism, gastronomic identity.

## **INTRODUCCIÓN**

La investigación trata sobre **“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUENA”**

Contiene seis capítulos que se define a continuación; ordenados sistemáticamente con información clara y concreta.

### **CAPÍTULO I**

El Problema de investigación en este capítulo se explica el tema a investigar haciendo un enfoque contextual tanto macro, meso y micro; identificar la causas y efectos del problema, el análisis crítico, la justificación, además los objetos tanto general y específicos.

### **CAPITULO II**

Llamado Marco Teórico contiene lo referente a los Antecedentes Investigativos, Fundamentación Filosófica y Legal, así mismo las redes de Superordinación Conceptual que contiene a la red de Categorías Fundamentales, finalmente la Hipótesis y Señalamiento de Variables.

### **CAPÍTULO III**

Metodología. En el cual se detalla la modalidad básica y el tipo de investigación, indica la población y muestra, también explica la operacionalización de variables donde se obtiene preguntas para las encuestas y el plan de recolección y el plan de procedimientos de información para desarrollar el trabajo.

## **CAPÍTULO IV**

Análisis e Interpretación de resultados. Muestra el análisis de los resultados obtenidos después de aplicar las fichas e indica la interpretación de datos de tal manera proceder a verificar la hipótesis.

## **CAPÍTULO V**

Determinar las conclusiones y recomendaciones del proyecto, las mismas que se obtuvieron una vez que se realizó la investigación.

## **CAPÍTULO VI**

Propuesta. Describe el proceso de la propuesta que se trata del diseño de una guía gastronómica del cantón Latacunga. El mismo que contiene datos informativos, antecedentes, justificación, planeamiento de objetivos, análisis de factibilidad.

Para concluir contiene materiales de referencia: bibliografía y anexos.



# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA**

### **1.1 TEMA**

“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA”

### **1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **1.2.1 Contextualización**

Ecuador es un país ubicado en la región andina con altas raíces culturales siendo hogar de una rica cultura y tradición, hay diversos pueblos indígenas y cada uno con su propia gastronomía que los caracteriza y diferencia del resto de poblaciones, lo cual también refleja su simbolismo e historia. Se han originado grupos étnicos en todo el país que a pesar de la modernización y aculturación, algunos de ellos han mantenido su gastronomía, manifestaciones e identidad originaria.

Actualmente el Gobierno del Ecuador ha realizado grandes esfuerzos para colocar al país como un destino turístico a nivel mundial a través de diversas campañas de marketing como: “Ecuador ama la vida”, permitiendo a la gastronomía colocarse como un atractivo turístico.

La Región Sierra es el lugar donde se encuentra mayor número de diversidad gastronómica, cuenta con 7 cantones ubicados de forma dispersa en torno a las 11 provincias que conforman esta región. La gastronomía de la sierra es abundante llena

de sabor, además de variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad.

Al ser Ecuador un país multiétnico y pluricultural lo convierte en una joya para desarrollar turismo cultural. La cultura y sus actividades tienen un rol central en los pueblos indígenas porque brindan oportunidades para el desarrollo de industrias culturales y creativas, contribuyendo al desarrollo económico y social de la ciudad.

El Ministerio de Turismo del Ecuador (Ecuador, Ministerio de Turismo, 2013) en su página web, la riqueza pluricultural es la base de oferta alimentaria ecuatoriana puesto que los ingredientes son los representantes principales de esa herencia, y que en el país se diferencia por las localidades. Sin embargo se suma también el hecho histórico de haber sido conquistados por los europeos quienes también dejan un legado que se mezcla con lo autóctono y que se define como “comida criolla”.

Cotopaxi cuenta con muchos recursos naturales, se encuentra ubicada en el centro del país, esta provincia ofrece una amplia y nutritiva gastronomía en los 7 cantones se cultivan diferentes productos tales como la papa, el maíz, el capulí, el melloco la haba entre otros así mismo se puede degustar de la carne de ciertos animales como el cuy, el conejo, oveja, gallina, vaca, que se los utiliza en la preparación de platos ricos en nutrientes.

Por otra parte la hermosa ciudad de Latacunga o “ciudad de los puentes” guarda grandes leyendas y es cuna de incalculables tesoros naturales y culturales. Además guarda saberes ancestrales, tradiciones y una exquisita gastronomía, posee elementos tangibles e intangibles que son parte de la identidad cultural del cantón los cuales están siendo desaprovechados y quedando en el olvido por la falta de conocimiento de las generaciones actuales, al perderse la identidad cultural de un pueblo se reduce

el turismo receptivo y por ende se pierde la dinamización de las economías locales, perjudicando así a los prestadores de servicios turísticos, entonces el turismo cultural puede ser un producto básico en un destino determinado o un elemento de valor añadido, esencial para captar otro tipo de producto, mercado o para plantear una diferenciación en las nuevas alternativas de turismo.

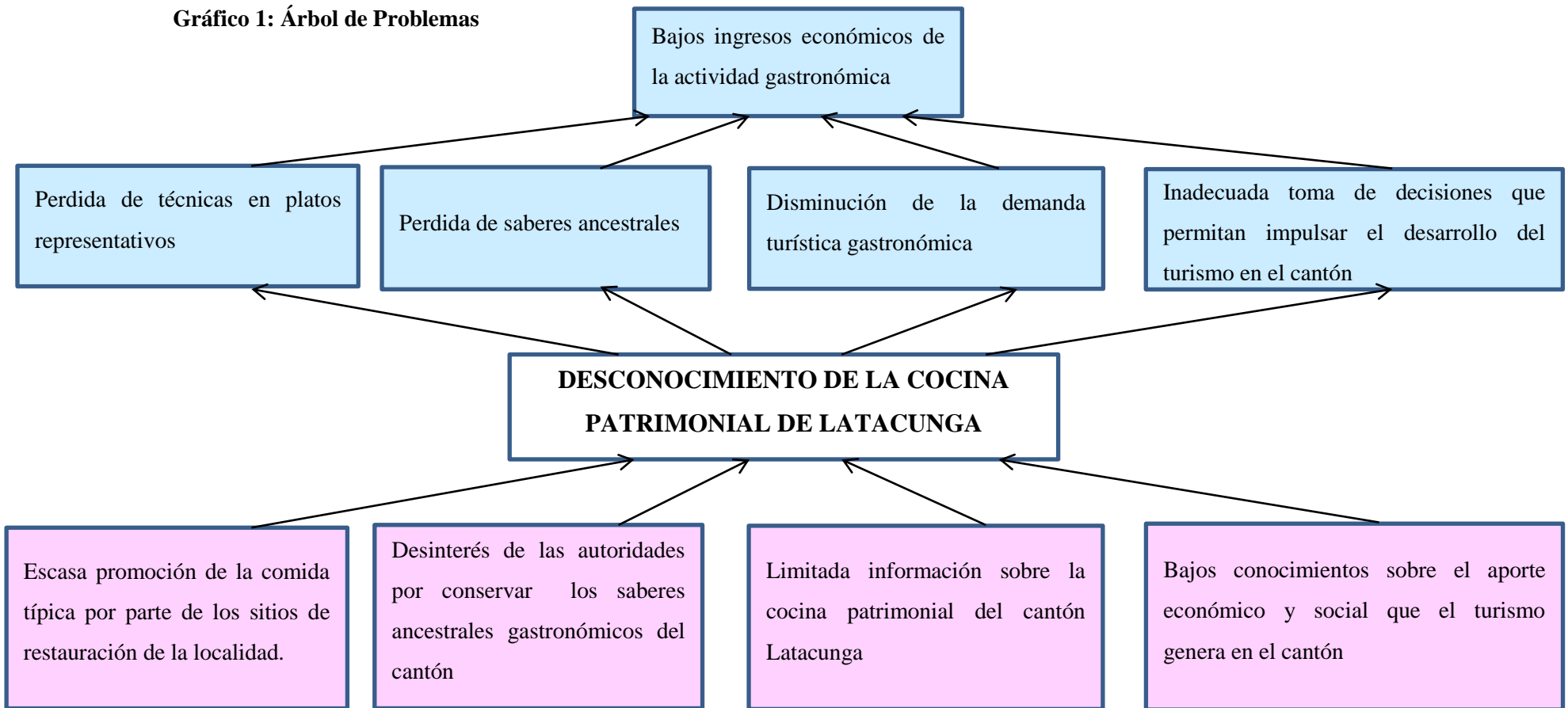
Latacunga posee una amplia gastronomía especialmente si hablamos de carne de cerdo, ya que este ingrediente forma parte de varios restaurantes de otras ciudades pero en esta ciudad se puede degustar de una nueva forma de preparar esta cocina y solo en los restaurantes y algunos locales de Latacunga se podrá según algunos comensales y chefs del Ecuador.

Platos típicos como las Chugchucaras, queso de hoja, allullas, yahuarlocro, tortillas de maíz entre otros; son partes de la cultura latacungueña, los mismos que contienen conocimientos ancestrales dignos de ser transmitidos de generación en generación.

### 1.2.2 Análisis Crítico

#### Árbol de Problemas

Gráfico 1: Árbol de Problemas



Elaborado por: Almachi, P (2017)

El problema sobre el desconocimiento de la cocina patrimonial en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga se presenta por la escasa promoción de la comida típica por parte de los restaurantes de la localidad esto ha provocado la disminución en la elaboración de platos típicos, así mismo el desinterés de las autoridades por rescatar saberes ancestrales del cantón ha contribuido a la pérdida de costumbres que han venido de generación en generación, además una causa es la limitada información sobre la cocina patrimonial y se ha generado la disminución de la demanda turística gastronómica, impidiendo el desarrollo del cantón dando como resultado final bajos ingresos económicos de la actividad gastronómica.

### **1.2.3 Prognosis**

Si no se lleva a cabo la presente investigación continuara el desconocimiento de la cocina patrimonial y toda información seguirá siendo escasa para los pobladores así mismo para aquel turista que visite el cantón, la pérdida de la cocina patrimonial generara efectos como, la pérdida de la identidad, las costumbres y tradiciones.

Además al no realizarse la investigación la gastronomía no podrá colocarse como un atractivo turístico que potencia al destino turístico lo que generara la disminución del desarrollo turístico y económico del cantón.

Cabe mencionar que la gastronomía es el complemento perfecto para el turismo ya que contribuye a satisfacer las necesidades de una experiencia diferente del visitante.

### **1.2.4 Formulación del Problema**

¿De qué manera influye la cocina patrimonial como destino turístico del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi?

### **1.2.5 Interrogantes Directrices**

- ¿Cómo la cocina patrimonial aporta en nuevas alternativas turísticas del cantón Latacunga?
- ¿Cómo contribuye la cocina patrimonial en el destino turístico del cantón Latacunga?
- ¿Cuáles son los productos utilizados para la investigación de la cocina patrimonial?

### **1.2.6 Delimitación del objeto de investigación**

#### **1.2.6.1 Delimitación del contenido:**

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Cocina Patrimonial.

#### **1.2.6.2 Delimitación Espacial:**

La presente investigación se llevara a cabo en la provincia Cotopaxi, en la ciudad de Latacunga,

#### **1.2.6.3 Delimitación Temporal:**

El presente trabajo de investigación se la realizara en el periodo septiembre 2017 – Febrero 2018.

## **1.1 JUSTIFICACIÓN**

La presente investigación es de gran importancia cultural sobre todo buscando la revalorización de la identidad gastronómica, desde las técnicas utilizadas, los ingredientes propios del lugar, la elaboración de cada plato y sobre todo la historia de cómo llegó a ser parte de la cocina patrimonial de Latacunga. Solo así se logrará impedir la extinción de la misma, fortaleciendo la cocina patrimonial del cantón.

La investigación a realizar ayudará a fortalecer el turismo gastronómico mediante la elaboración de un estudio sobre la gastronomía latacungueña, esto ayudará a los dueños de los establecimientos y locales que prestan servicios alimenticios para que valoren cada plato que conforma el patrimonio cultural del cantón, así esta información se transmitirá a futuras generaciones y esto conlleve que el visitante se sienta a gusto, y finalmente genere ingresos económicos logrando el desarrollo del lugar.

La investigación es factible porque se cuenta con los recursos necesarios para que sea llevado a cabo. Se cuenta con un investigador, además de una fuente verificable de información como es el GAD, los propietarios de los establecimientos están totalmente dispuestos a colaborar con la información necesaria para la realización de la misma.

La ejecución de este plan será de gran utilidad para los dueños de los restaurantes que preparan la gastronomía típica y para los pobladores de la matriz del Cantón Latacunga porque esta direccionado al desarrollo y rescate de la cocina patrimonial, formando parte importante del destino turístico y del progreso de los habitantes generando fuentes de trabajo.

Con el programa realizado los beneficiarios serán, los establecimientos y locales que brindan el servicio de alimentación así como también todos los habitantes y sobre todo los turistas que visita el lugar ya que gracias a la fomentación de la cocina patrimonial se alcanzará el desarrollo económico y turístico del cantón.

## **1.1 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo General**

- Determinar la importancia de la cocina patrimonial como un factor de destino turístico de la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi.

### **1.4.2 Objetivo Especifico**

- Analizar los componentes de un destino turístico.
- Identificar la oferta gastronómica típica en el cantón.
- Diseñar una guía de cocina patrimonial de Latacunga.



## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

Después de la realización de una profunda investigación sobre temas de cocina patrimonial ya realizados en otros cantones, provincias del país ya que existen informes que guardan relación con el tema expuesto en esta investigación.

Según (Bombon Tubón, 2017) de la Universidad Tecnica de Ambato, en su investigación con el tema “LA GASTRONOMIA TIPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

Se puede mencionar que la gastronomía forma parte fundamental del turismo, dependerá de los pobladores y sobre todo de las autoridades la conservación de los platos patrimoniales, que ayudan a la realización de actividades turísticas y por ende al mejoramiento de infraestructura y da como resultado la generación de fuentes de empleo.

También (Flores Carrasco, 2016), en su tesis para la obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería, de la Universidad Tecnica de Ambato, sobre “GASTRONOMIA TIPICA TURISMO CULTURAL, IDENTIDAD GASTRONOMICA, TENDENCIAS CULINARIAS”

La gastronomía típica es un punto muy relevante que identifica a los ambateños, no solo en la venta de productos, sino también en la forma de preparación, entonces partiendo de este punto se diría que la gastronomía cultural además de ser rica, debe tener una historia detrás de ella para ser considerada como patrimonio cultural.

Según (Cujano Guachi, 2016), de la Universidad Técnica de Ambato en su investigación con el tema “ GASTRONOMIA TIPICA, PRODUCTOS ORGANICOS, ALTERNATIVAS TURISTICAS”

La gastronomía es parte fundamental para el desarrollo del destino turístico, y es de gran importancia la utilización de productos orgánicos dentro de la misma, para concientizar de alguna manera a los consumidores de productos pre elaborados e incluir en su dieta productos orgánicos, si bien el turismo trae consigo ideas innovadoras que atraen al turista.

## **2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA**

En la presente investigación se aplicará un paradigma crítico-propositivo ya que se analizará la variedad de riqueza gastronómica del cantón Latacunga, basándose en los platos típicos más representativos, una vez realizada la investigación se planteará soluciones para el problema con la participación de autoridades del GAD del cantón Latacunga y docentes de la institución que estén involucrados en el turismo solo así podremos llegar a un fin que es realizar un estudio sobre la gastronomía latacungeña. La propuesta generada en la investigación será para establecimientos que ofertan el servicio de comida y sobre todo para el turismo.

## **2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

El presente proyecto de investigación se sustenta en la Constitución del Ecuador.

### **CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR**

#### **TÍTULO II**

#### **DERECHOS DEL BUEN VIVIR**

#### **Capítulo segundo**

#### **Sección primera**

## **Agua y alimentación**

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.

### **Sección cuarta**

#### **Cultura y ciencia**

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. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

**TÍTULO VII**  
**Capítulo Primero**  
**Sección quinta**  
**Cultura**

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.

Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

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:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (Asamblea Constituyente, 2008)

## **LEY DE TURISMO**

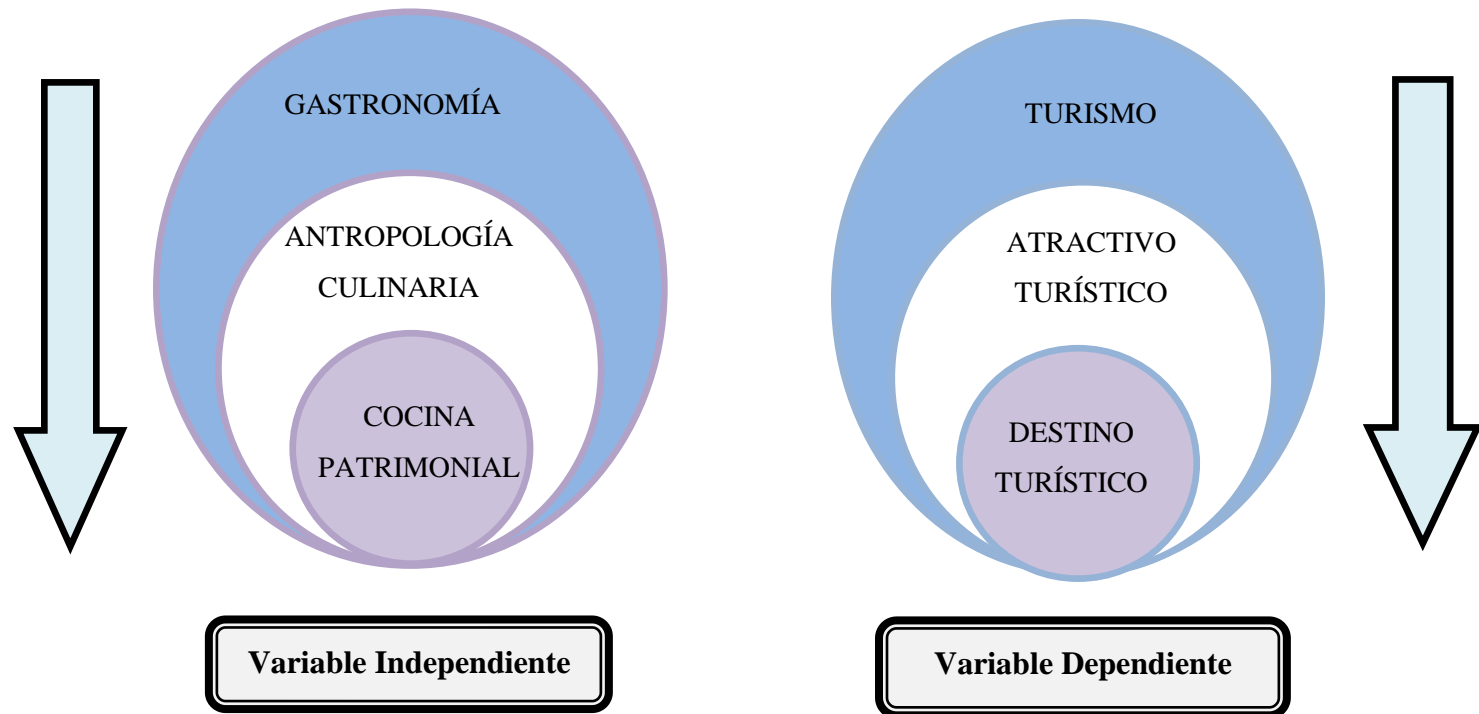
### **CAPITULO I**

#### **GENERALIDADES**

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno. (Ministerio de Turismo, 2008)

## 2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES



**Grafico 2:** Inclusión Conceptual

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

## SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL

### Variable Independiente

Gráfico 3: Subordinación Variable Independiente

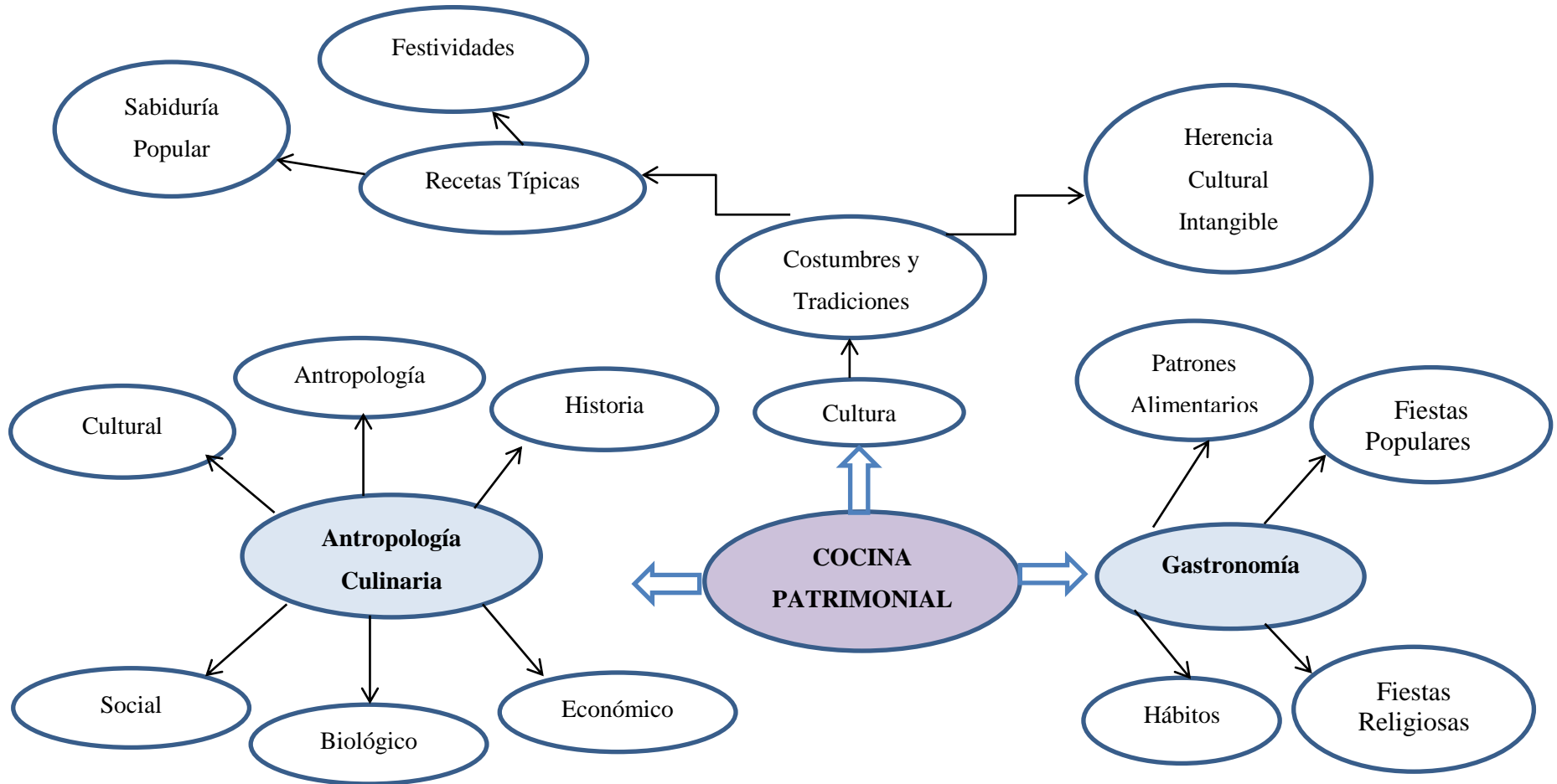


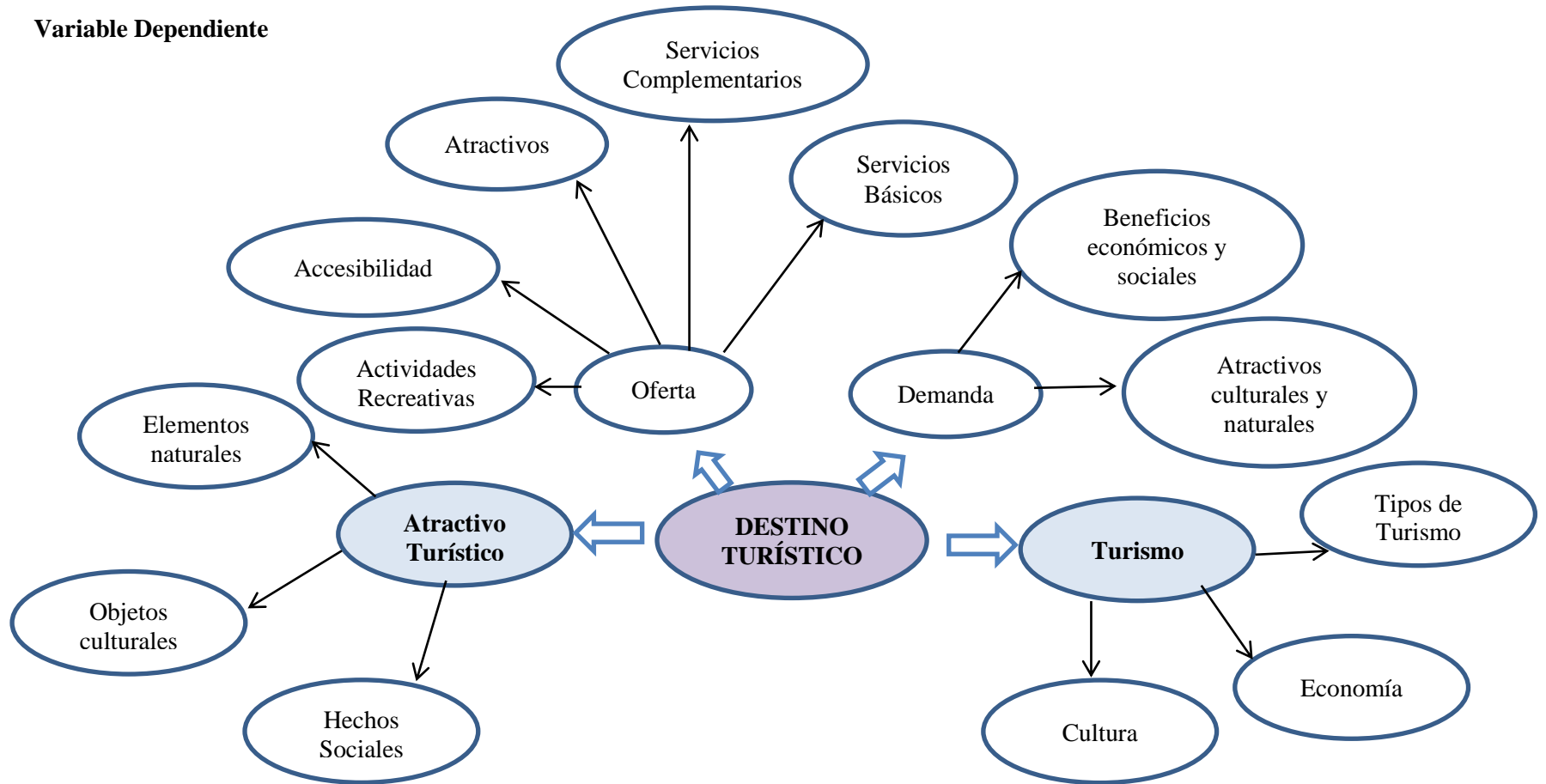
Gráfico 3: Subordinación Conceptual (Variable Independiente)

Elaborado por: Almachi, P (2017)



## SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL

### Variable Dependiente



**Gráfico 4:** Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

### **2.4.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE**

#### **COCINA PATRIMONIAL**

La cocina patrimonial no se trata solamente de la existencia de varios platos típicos de cierto lugar, sino que dentro de ella se encuentran manifestaciones, herencia de saberes, prácticas asociadas con la producción, conservación y consumo de alimentos, lo que contribuye a valorar y conservar la cocina patrimonial. En este punto es necesario definir aquello que se entiende por cocina. Afirma: el termino cocina alude al cuerpo de prácticas relacionadas a la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido a las futuras generaciones. (Hernandez, 1999) La cocina patrimonial está siendo cada vez más reconocida como un valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos, no solo es algo que se lleva dentro y se siente sino que también es necesario expresarlo. El cantón Latacunga cuenta con una variada y deliciosa riqueza culinaria, cabe mencionar que cada producto es nativo del lugar como: la papa, el maíz, habas, lechugas, entre otros y en zonas más cálidas se produce cacao, banano, caña de azúcar y café. Un ingrediente que resulta indispensable para la cocina patrimonial del cantón es la carne de cerdo un animal que ha deleitado con su inigualable sabor el paladar de los latacungueños y de quienes han probado las chugchucaras que como ingrediente principal se encuentra al cerdo. La preparación, técnicas, conocimientos, tácticas y la tradición transmitida de generación en generación se consideran como un patrimonio cultural alimentario intangible.

#### **CULTURA**

Es un proceso histórico desde el momento en el que nacemos y es el aporte moral de un pueblo que a través de los hechos convertidos en testimonios, perviven en el presente constituyéndose como un patrimonio.

Esto significa que, la cultura es, pues, educación, formación, desarrollo o perfeccionamiento de las facultades intelectuales y morales del hombre; y en su reflejo objetivo, cultura es el mundo propio del hombre, en oposición al mundo natural, que existiría igualmente aun sin el hombre. (Hernandez, 1999). Por estas razones la cultura no es solamente un proceso de la actividad humana, es también el conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas que se denominan civilización.

### **Costumbres y Tradiciones**

En términos generales las costumbres son formas de comportamiento, hábitos o tendencias adquiridos con la práctica frecuente de un acto que distinguen un pueblo de otro, sus danzas, fiestas, comida, idioma o artesanías, transmitidos de generación en generación con el tiempo se convierte en tradición.

En relación las tradiciones, son costumbres, ideas, valores, normas de conducta, típicos de una comunidad formados históricamente y que son transmitidos quedando como legado que se vuelve esencia porque es una forma de sentir a la comunidad y crear una cultura. En el artículo I de la República del Ecuador (Constitucion de la republica del Ecuador, 2008) reconoce que: Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia social, intercultural, plurinacional y laico. Los recientes desarrollos en el campo de las costumbres y tradiciones han estimulado la necesidad de incluir, la identidad, las costumbres y las celebraciones indígenas, como un medio para la educación no solo en las familias sino también en el campo institucional. Garantizar una educación intercultural para todas y todos los ciudadanos, en todos los niveles y modalidades, y con pertinencia cultural para comunidades, pueblos y nacionalidades. (Vivir, 2013)

## **Festividades**

En cuanto a las festividades son eventos culturales, festejos, agradecimientos, conmemoraciones o formas de honrar determinadas circunstancias, en estos eventos en los que participa una comunidad esto indica la historia de una región, y la forma en la que cada sociedad entiende el mundo. Zabala (2007). Las festividades en la actualidad se enmarcan dentro de la noción de tiempo libre, tiempo de ocio, sobre todo de un momento para conocer otra cultura de forma divertida y responsable.

Por otra parte las fiestas como diferentes manifestaciones sociales, sufren cambios constantes estos han dado paso a la vida moderna. La transformación de las sociedades industriales marcó importantes cambios en las festividades. A pesar de todo, las festividades mantienen su razón de existir eso es algo que no cambiara con facilidad. (Bertha, 2006)

## **Sabiduría Popular**

La sabiduría popular se trata de la memoria de los pueblos, prueba y error de los antepasados una colección de dichos, enseñanzas, recetas y remedios, medicinas alternativas, historia oral que fue construida y difundida a través de la experiencia repetida de las personas y que se transmite de generación en generación

Un investigador realizo estudios de naturaleza fitoterapéutica rescatan la importancia del conocimiento ancestral de plantas con propiedades curativas por parte de las comunidades locales. Scoles (2017). El 80% de las personas dependen de medicinas radicales para mejorar su salud, el 85% de las cuales incluyen el uso de extractos de plantas. Organización Mundial de la Salud (2015).

## **Recetas Típicas**

El campo de las recetas típicas se trata de una descripción ordenada de un procedimiento culinario histórico que motiva la receta y a su vez las convierte en parte importante de la cultura de un grupo humano, cabe mencionar que las recetas han sido transmitidas a lo largo de la historia de los pueblos a través del tiempo, las maneras de transmisión son de forma oral o escrita, cada recopilación ha sido extraída de libros de cocina y recetarios culinarios en ellos se encuentra una lista de ingredientes, instrucciones, elaboración de un plato o bebida y también los utensilios adecuados para la elaboración del mismo. Hernández, (2016) Afirma: “Las recetas típicas hacen referencia a una tonalidad de formas de preparar cada alimento con una adecuada manipulación logrando así una mezcla de sabores”(p2). Actualmente se puede adquirir el conocimiento a través de programas de televisión, revistas, periódicos y blogs.

Las recetas típicas son elaboradas con productos cultivados en el cantón Latacunga, existe una amplia variedad de platos como: las chugchucaras, el queso de hoja, allullas, caldo de gallina, yahuarlocro, tortillas de maíz, morcilla entre otros platos que representan la cultura e historia de una región.

## **Herencia Cultural Intangible**

En términos generales la herencia cultural intangible es un elemento fundamental de la cultura, es difícil de identificar, transmitir y salvaguardar, pero el cuerpo humano, es quien estará presente en artes escénicas, prácticas sociales, rituales eventos festivos, practicas referentes a la naturaleza y artesanías tradicionales permitiendo estudiar el patrimonio de un pueblo. Cisneros (2014). Así mismo la necesidad de una educación intercultural y transcultural que muestre la procedencia, quienes somos y quienes seremos. Posteriormente existe la necesidad de una historia y cultura que sea

transmitida y aprendida por la generación joven. Las practicas corporales de la herencia intangible están determinadas por el fluir del tiempo, por el carácter temporal de la vida humana. (Wulf, 2005) La herencia cultural aun siendo difícil de reconocer, después de lograrlo se podrá valorar y conservarla con el objetivo que las futuras generaciones conozcan su procedencia.

### **Antropología**

En cuanto a la antropología es la ciencia que estudia al ser humano, centrandolo su análisis en el contexto cultural y social, existen tres ejes... importantes como: el origen del ser humano, desarrollo como especie social y los cambios en su conducta con el paso del tiempo. Munárriz, (2014). El término tiene origen en el idioma griego y proviene de *anthropos* que significa hombre o humano y *logos* conocimiento. Así mismo contiene cuatro disciplinas, antropología social, conocida como antropología cultural o etnológica, que estudia las características culturales, la estructuración de los vínculos sociales, la antropología biológica, que analiza los cambios del cuerpo del ser humano con el pasar del tiempo, la antropología lingüística, que se especializa en el estudio de los lenguajes del hombre y por último la arqueología, dedicada a rastrear e interpretar las formas de vida de aquellas comunidades ya extintas. (Redondo, 2015)

Actualmente la antropología no está ya asignada exclusivamente al estudio de las sociedades en vías de desaparición; su objeto intelectual, más preciso y amplio a la vez, es el estudio de las relaciones simbolizadas e instituidas entre individuos tal y como toman forma en contextos más o menos complejos. (Augé, 2007)

## **ANTROPOLOGÍA CULINARIA**

La antropología culinaria o también llamada antropología de la alimentación es un estudio e interpretación de la alimentación, con factores como: economía, espacio en el que se vive, creencias, género y religión, son los que condicionan a cada ser humano. Garine (2015). Es un área que cobra cada vez más importancia, si bien es cierto que la gastronomía es un hecho social total, pero comer no es solo alimentarse existen factores culturales y sociales que influyen en la alimentación, como consecuencia alimentarse es el proceso que garantiza la reposición de las calorías y las fuerzas gastadas en el trabajo diario. Pero aunque comer es alimentarse, es también una manera estética de hacerlo, creando en la elaboración de los alimentos texturas, sabores, olores y composiciones visuales que, aunque es posible que no aumenten necesariamente su carácter nutritivo, si potencia el placer, el goce de comerlos. Arenas (2002)

En resumen el sistema culinario está formado por el conjunto de alimentos que una cultura o grupo social los selecciona como comestibles es decir aptos para el consumo humano. Cabe mencionar las características que conforman el sistema como por ejemplo las asociadas con la transformación del alimento, como los principios del sabor o principios culinarios. Estos gustos son característicos del resultado final de la transformación culinaria y son la consecuencia de la combinación de determinadas sustancias que dan este sabor tan particular al plato. Guidonet (2007). Es así que detrás de la antropología culinaria tiene una simpleza un tránsito fisiológico y un evento social, ambos vitales y altamente ricos en manifestaciones culturales.

### **Historia**

Según, Sánchez (2015) la historia es un término que se ha definido de múltiples maneras, pero todas las definiciones coinciden en que se trata de un tipo de

inquisición o de investigación sobre hechos acaecidos en el pasado, es el registro de las acciones realizadas por los hombres. Partiendo de este punto la historia es una ciencia social que estudia los acontecimientos y hechos importantes y trascendentales que pertenecen al pasado y que constituyen al desarrollo de la humanidad dicho de otra forma es la posibilidad que tiene el ser humano para conocerse a sí mismo, comprender el pasado para entender el porqué del presente. Jaramillo ( 2005)

## **Cultura**

La palabra cultura es de origen latín cultus que significa cultivo, en las ciencias sociales se define como un conjunto de ideas, comportamientos, símbolos y prácticas sociales, aprendidos de generación en generación a través de la vida en sociedad. Formando parte importante del patrimonio social de la humanidad o una variante particular del patrimonio social. Incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral, las costumbres y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en familia, sino también al ser parte de una sociedad como miembro que es. Megale, A (2014)

Se conoce como cultura al conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, de un determinado grupo social. Arango Buelvas & Buelvas Parra (2016)

## **Social**

La Real Academia de la Lengua Española define social como perteneciente o relativo a la sociedad. Cabe mencionar que se entiende por sociedad al conjunto de individuos que comparten una misma cultura y que interactúan entre sí logrando la conformación de una comunidad. En este sentido, lo social puede otorgar un sentido



de pertenencia ya que implica algo que se comparte a nivel comunitario. Real. A, Española (2014)

### **Biológico**

En cuanto a biológico es relativo o perteneciente a la biología, es la ciencia que estudia al ser vivo y sus fenómenos vitales, así mismo describe los comportamientos y características de los organismos individuales, así como también a las especies, también se encarga de las interacciones entre los seres vivos, su reproducción y su entorno. Esto es, que se dedica a la dinámica funcional y estructural que es común en todo ser vivo para poder instituir leyes generales que describan la vida orgánica. (Múnevar, 2007)

### **Económico**

Deriva del término economía que es la ciencia que estudia la administración, producción, distribución y consumo de bienes y servicios. Cabe mencionar que la capacidad de un país para generar riqueza, progreso, estabilidad y bienestar en la sociedad. Economía es el aumento continuo de la producción agregada, con el paso del tiempo, el cual se mide a través del Producto Interno Bruto (PIB) que calcula el valor a los precios del mercado de la producción total para uso final de bienes y servicios”. (Pérez R. I., 2011)

### **GASTRONOMÍA**

La gastronomía es una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno del cual obtiene los productos alimenticios y la forma que los utilizan, así mismo los aspectos sociales y culturales que intervinieron en la relación con cada sociedad.

Esto significa que, es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Calvopiña (2013)

Así mismo la gastronomía es parte fundamental en la actividad turística. El informe de la OMT señala que el turista gastronómico participa de las nuevas tendencias del consumo cultural, buscando la autenticidad de los lugares que visita a través de la gastronomía. Así la cocina tradicional, la calidad de cada plato, la acogida por parte de los pobladores y el servicio son elementos que los turistas valoran de forma positiva dentro de la gastronomía. (Turismo O. M., 2012) Sin embargo ¿Qué se entiende por turismo gastronómico?. El turismo gastronómico es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, con una participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente es la razón principal de viajar. Oliveira (2007)

Este tipo de turismo se concibe como una herramienta fundamental para la promoción de una gran variedad de recursos. En definitiva resulta indispensable realizar investigaciones científicas que contribuyan al turismo gastronómico. Carvache Franco & Mónica (2015) Así, el turismo gastronómico como una modalidad del turismo cultural. Mascarenhas (2010)

Para ir concluyendo la gastronomía es el conjunto de aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por eso que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción si no que también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea.

En la ciudad de Latacunga la gastronomía es un componente muy importante para el desarrollo del turismo, cuenta con una exquisita gastronomía que ha sido reconocida por importantes chef en el Ecuador.

### **Patrones Alimentarios**

Desde el punto de vista de la nutrición un patrón alimentario es una guía en la cual se indica cuantas raciones de cada grupo de alimento que puedas consumir en un día y tiempo de comida. Entonces el régimen alimentario es a veces como una dieta donde es el conjunto de sustancias alimentarias que se ingieren formando hábitos o comportamientos nutricionales de los seres humanos y forma parte de su estilo de vida. Barranco (2013). Esto indica que es una característica que define la capacidad de adaptación del ser humano al medio o para simplificar mejor su definición: “modo de vida”.

Un patrón alimentario se concibe como el conjunto de alimentos que una persona, familia o grupo de personas consumen de manera cotidiana según un promedio de referencia estimado en por lo menos una vez ya sea durante una semana o un mes. Suhey (2012)

### **Fiestas Populares**

Las fiestas populares se trata tanto de fiestas cristianas como de días que tienen otras raíces, estas a su vez enmarcadas dentro de las tradiciones, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad, ya que las fiestas integran creadoramente elementos tales como: la música, los bailes, los cantos, creencias religiosas, comidas, bebidas, vestimentas. Georgina, (2016). Todos estos elementos conservan y transmiten la cultura e identidad de un pueblo.

Este acercamiento permite entrar en la vida de una comunidad de individuos, conocer sus sentimientos, costumbres, vivencias, emociones, cultura; formular críticas a problemas sociales, como la desigualdad, la delincuencia, el desempleo, etc., y orientar hacia la transformación social a través de la reflexión en torno a temas de gran importancia, como pueden ser las conductas responsables, el cuidado de nuestras raíces culturales, del medio ambiente, la sexualidad, la educación formal entre otros. Ramirez (2015)

En Latacunga (capital de la provincia de Cotopaxi) existen grandes leyendas y es cuna de incalculables tesoros naturales y culturales, en cuanto a las festividades populares se destaca: Quizás una de las más coloridas del país es La Mama Negra, la misma que se realiza los primeros días de noviembre, dicha tradición data del siglo 18 y representa el sincretismo de la cultura nativa y española. El personaje principal es la Mama Negra, que lleva en sus brazos a su hija Baltazara la misma que baila junto a su madre. Además están personajes como el Rey Moro, el Ángel de la Estrella, el Capitán, el Abanderado, los Guacos, los Asangueros, los Loedos, los Guiadores, y las Camisonas.

### **Fiestas Religiosas**

Las diferentes culturas que forman hoy en la actualidad están constituidas por grupos indígenas donde la religión aun no era parte de los pueblos, por lo general creían en volcanes, el sol, la lluvia etc. Con la llegada de los españoles la religión católica se dio a conocer desde entonces son muy pocas las familias que no forman parte de esta religión. Las religiones son las que, con mayor énfasis, refieren estas formas de relación que se expresan en los rituales con implicaciones en la vida cotidiana, al grado de que muchas prácticas civiles son una forma de crear mitos religiosos. Cecilia (2015)

## **Hábitos**

Un hábito es el resultado de una acción que se repite frecuentemente de forma inconsciente a manera de ejemplos se puede mencionar: hacer ejercicio con regularidad, levantarse más temprano otras como dejar de morderse las uñas. Pero así mismo hay hábitos que simplemente los realizamos de forma automática, y por tanto no requieren de mucha atención, esfuerzo o motivación de parte de cada persona. Hernández & Vargas (2012)

### **. 2.4.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE**

#### **DESTINO TURÍSTICO**

Se denomina destino turístico a una zona o área geográfica ubicada en el lugar lejano y que es visitada por el turista, cuenta con límites de naturaleza física, de contexto político y de percepción por parte del mercado. Desde el punto de vista empresarial, tanto estratégico como organizativo, el área del destino lo constituyen las relaciones que se edifican entre el conjunto de unidades productivas que participan en la actividad turística. El destino turístico como la formalización de aquellos nuevos espacios geofísicos de interés o de aquellos otros que quieren plantearse una reconsideración de su valoración hacia parámetros turísticos posibles para la potenciación de sus estructuras actuales. Brualla (2001)

Entonces varios autores han desarrollado diferentes conceptos sobre el destino turístico. En el caso de los visitantes internos, el destino es una zona dentro del mismo país de residencia. En el caso de los visitantes internacionales, el destino puede referirse al país visitado o a una región de dicho país. Un destino es la unidad geográfica básica utilizada para la elaboración de las estadísticas del turismo. Dentro

del país de referencia, el país puede dividirse en zonas de destino que representan regiones turísticas. O.M.T (2008)

Se distinguen distintos niveles en los que se puede analizar el destino turístico: país; macro-región compuesta por diferentes países; provincia, u otra identidad administrativa; región claramente localizada y única con gran poder de atracción. G. Ritchie (2002)

La ciudad de Latacunga no cuenta con grandes atractivos turísticos a pesar de tener parques con un renombre importante no es algo que el turista actual busca, y dentro de esta provincia existen atractivos como el Volcán Cotopaxi, la Laguna del Quilotoa, La Reserva Ecológica Los Ilinizas etc. Son sitios donde hay afluencia turística lastimosamente están ubicados fuera de la ciudad impidiendo el ingreso de turistas. Sin embargo la gastronomía del cantón es un componente importante para que la ciudad se convierta en un destino de turismo gastronómico.

### **Oferta**

La oferta turística es el conjunto de bienes, productos y servicios, de recursos e infraestructuras que se encuentran en un determinado lugar y que se estructuran de manera que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas. Así mismo tiene tres elementos que la constituyen: como recursos turísticos se basan en los atractivos con que cuenta un determinado destino, pueden ser de ordene natural, histórico monumental, cultural, folklórico, y son la motivación principal de la visita. Escalona & Peña (2012)

La infraestructura se trata de todos aquellos componentes físicos necesarios para el desarrollo de la actividad como ejemplo carreteras, puertos etc. Y por último empresas turísticas son quienes prestan el servicio directo al turista como lo son: empresas de alojamiento, de transporte etc. Flores & Barroso (2013)

## **Accesibilidad**

La accesibilidad universal es el grado en el que todas las personas pueden utilizar un objeto, visitar un lugar o acceder a un servicio, independientemente de sus capacidades técnicas, cognitivas o físicas. Salinas D (2015). Es indispensable e imprescindible, ya que se trata de una condición necesaria para la participación de todas las personas independientemente de las posibles limitaciones funcionales que puedan tener.

Turismo Accesible o Turismo para todos no se limita a la eliminación de barreras físicas, sensoriales o de la comunicación, sino que tiene por finalidad lograr que los entornos, productos y servicios turísticos puedan ser disfrutados en igualdad de condiciones por cualquier persona con o sin discapacidad. Molina M & Cánoves Gemma (2010)

El Turismo Accesible sólo existe cuando la accesibilidad se ha incorporado a toda la cadena de valor del turismo. No se trata únicamente de tener un hotel accesible o una atracción turística accesible, sino que debe tenerse en cuenta la experiencia del viaje en su conjunto: su planificación, la información turística, los transportes públicos o privados, el alojamiento, las actividades turísticas y de ocio, los restaurantes, etc. Pérez & Velasco, (2003)

## **Actividades Recreativas**

La acción que desarrolla un ser vivo o una entidad puede recibir el nombre de actividad. Recreativo, por su parte, es un adjetivo que alude a aquello que ofrece recreación (entretenimiento, diversión o distracción). Las actividades recreativas, de este modo, son aquellas acciones que permiten que una persona se entretenga o se

divierta. Se trata de actividades que un individuo no realiza por obligación, sino que las lleva a cabo porque le generan placer. Salazar C (2010)

## **Servicios**

Se presenta una descripción de la capacidad de los establecimientos turísticos registrados en el Ministerio de Turismo, en cuanto a número de establecimientos, total de empleados, número de habitaciones, camas, plazas y mesas, por actividad turística (alojamiento, comidas y bebidas, intermediación, operación, termas y balnearios, y otros), su actividad, provincia y cantón. Duque J (2005).

## **Servicios Básicos**

Los servicios básicos son todos aquellos a los que toda persona, sin importar donde viva, tenga acceso, ya que garantiza el estilo de vida ya que a partir de ahí se puede realizar su desarrollo personal. Los servicios básicos deben ser accesibles para todo el mundo. Independientemente de la situación geográfica, todos los ciudadanos deben poder acceder a los servicios definidos como básicos. Es así que se incluye en la definición aquellos servicios que conviene que todos los ciudadanos dispongan para una vida digna. Plan Nacional del Buen Vivir (2014) Se puede mencionar algunos de los servicios básicos como: Educación, nutrición, atención de salud también se incluye el acceso a energía.

## **Demanda**

La demanda turística se define como: el conjunto de turistas que, de forma individual o colectiva, están motivados por una serie de productos o servicios turísticos con el objetivo de cubrir necesidades. Económicamente, se definirá como la cantidad de productos turísticos que los consumidores están dispuestos a adquirir en un momento



con el precio determinado”. Turismo, Organización Mundial de Turismo (2016)  
Cabe señalar que la demanda se clasifica en tres grupos: La demanda efectiva o actual, es que número actual de personas que participan en la actividad turística, luego está la demanda no efectiva, población que no viaja por algún motivo, dentro de este grupo estaría la demanda potencial que se refiere a aquellos que viajarán en el futuro, también está en este grupo la demanda diferida, aquella que no ha podido viajar por algún problema. Y el tercer grupo será la no demanda, caracterizada por un grupo de gente adverso a los viajes, aquellos que simplemente no desean viajar. Madrazo M, (2009)

### **Atractivos Naturales y Culturales**

Como ya se había mencionado un atractivo turístico, es un lugar de interés y dentro de estos lugares de interés normalmente es por su valor natural y cultural. Dentro de los atractivos naturales se mencionan: Bosques, parques nacionales, reservas de flora y fauna, comunidades con diferentes etnias, jardines botánicos, miradores, y en el ámbito cultural existen las construcciones y estructuras antiguas, eventos culturales y deportivos, galerías de arte y museos, monumentos entre otros. Sánchez & Rengifo (2016)

### **ATRATIVO TURÍSTICO**

Una atracción turística, o atractivo turístico, es un lugar de interés que los turistas visitan, normalmente por su valor cultural exhibido o inherente, su significancia histórica, su belleza, ofrece ocio, aventura y diversión. (Diego N. , 2015). La actividad es un elemento crucial en la motivación del turista a viajar y generalmente la afluencia de turistas a un lugar genera tanto actividad económica conexas (hotelería, gastronomía, agencias receptoras que realizan excursiones, comercios locales, entre

otros) como desarrollo de infraestructura para el acceso y disfrute del atractivo turístico.

### **Elementos Naturales**

La mirada que le dan a los elementos naturales se refiere a distintas cuestiones de acuerdo al contexto. En la antigüedad aludía a cuatro elementos que se vinculaban a los posibles estados de la materia: fuego, agua, aire, tierra. Estos cuatro elementos naturales fueron el punto de partida para el desarrollo. Mastrangelo. V ( 2009). La idea de los elementos naturales, por otra parte, puede relacionarse a lo que produce la naturaleza de forma espontánea, sin intervención del hombre. En el ámbito turístico la expresión tiene una aceptación similar. Los elementos naturales son productos que no son fabricados por el ser humano, como la fauna y la flora.

### **Objetos Culturales**

Un objeto cultural es una entidad que se caracteriza por participar de la naturaleza de los objetos reales y de los ideales sin confundirse con ellos. Los objetos culturales cuentan con una base o sustrato material, una significación espiritual y, sobre todo, sentido. Son los objetos producidos por el hombre en atención algo significativo, y pueden ser de carácter estético, utilitario, o algún otro fin propuesto por el mismo hombre. Se puede mencionar como objeto cultural el lenguaje, las instituciones políticas, el derecho, la ciencia o la filosofía. Salvador ( 2013).

### **Hechos Sociales**

En cuanto a un hecho social se refiere a todo comportamiento o idea presente en un grupo social, sea respetado o no, y sea compartido o no. Los hechos sociales pueden ser de 3 tipos diferentes: “Morfológicos que dan forma a una sociedad, instituciones

ya están impuestos en una sociedad y por último los de corrientes de opinión también pueden ser llamado como moda, es algo que no perdura en el tiempo” (Durkheim, 1975)

## **TURISMO**

El Turismo en definición comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros. Si no se realiza la pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes. OMT (2017)

### **Tipos de Turismo**

#### **Turismo Gastronómico**

Turismo que permite degustar comida local y sorprenderse con nuevos sabores. Este tipo de turismo permite acudir a restaurantes, fiestas locales y ferias gastronómicas. Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones. Simao (2011).

#### **Turismo Comunitario**

Turismo que se caracteriza en que una porción considerable del control y los beneficios están en manos de miembros de comunidades locales. Es aquel que llevan adelante miembros de comunidades locales que se organizan para prestar servicios turísticos. Orgaz. F (2013).

#### **Turismo Cultural**

Modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico. Este tipo de viajes están motivados por conocer,

comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos de la cultura de un lugar. Ascanio, A (2009)

### **Turismo de Negocios**

Turismo que se basa en el desplazamiento y visita de un destino turístico específico en función de actividades laborales o con objeto de llevar a cabo un negocio. Es común asistir a ferias, congresos y convenciones. (Adriana & Claudia, 2006)

### **Turismo Religioso**

Modalidad de turismo motivada fundamentalmente por la fe y la devoción religiosa. Este tipo de viajes permite la visita de lugares sagrados para diversas religiones como el catolicismo, el islam, el judaísmo, el budismo, etc.

### **Turismo Rural**

Actividad turística que se lleva a cabo en un espacio rural, por lo general en pequeñas comunidades. Morillo, M. (2011)

### **Finanzas**

El término finanzas se refiere a la obligación que un sujeto asume para responder de la obligación de otra persona. (R.A.E, 2017) El concepto también hace referencia a los caudales, los bienes y la hacienda pública. La noción de finanzas personales se refiere, en principio, al dinero que necesita una familia para subsistencia. La persona debería analizar cómo obtener dicho dinero y cómo protegerlo ante situaciones imprevistas.

## **Cultura**

La cultura es el conjunto de formas, expresiones, conocimiento, creencias, costumbres y otros hábitos y capacidades adquiridas por el hombre. La cultura es parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas. Las lenguas, formas de expresión, tradición, incluyendo el carácter ritual, festivo y productivo. (Vera, 2014)

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y expresar dichas elecciones; a la libertad, conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural y a difundir sus propias expresiones, asimismo pueden desarrollar libremente su identidad, tradiciones ancestrales. La cultura de cada localidad representa todo lo que el hombre piensa, crea, cree, consolida, transforma y experimenta dentro del espacio-tiempo. La cultura es dinámica, por lo tanto admite transformaciones e intercambios efectivos y constantes, y es reconfigurada en la convivencia con otras culturas. (Ecuador, Constitución de la República del Ecuador, 2008)

### **2.5 HIPÓTESIS**

H<sub>0</sub> La cocina patrimonial NO influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga.

H<sub>1</sub> La cocina patrimonial SI influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga.

### **2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS**

**Variable Independiente:** Cocina Patrimonial

**Variable Dependiente:** Destino Turístico

## **CAPÍTULO III METODOLOGÍA**

### **3.1 ENFOQUE**

La investigación tuvo un enfoque cualitativo, ya que se analizó la importancia de la cocina patrimonial como un factor determinante en el desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación.

Es un enfoque cuantitativo debido a que se investigó el número de restaurantes y locales de gastronomía del sector, obteniendo así un resultado significativo, mediante fichas, que proporcionaron los resultados deseados de las variables a desarrollar.

### **3.2 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN**

Esta investigación tiene las siguientes modalidades:

- **De campo**

La presente investigación tuvo una modalidad de campo, el estudio se dio lugar donde se produjo el problema, es decir en los restaurantes y locales de cocina patrimonial de la ciudad Latacunga, que a su vez permitió obtener contacto directo con las personas relacionadas ya que ellos fueron los actores principales del proyecto.

- **Documentación Bibliográfica** Bibliográfica, porque se buscó información que sustente y ayude al presente trabajo investigativo en libros y páginas web confiable como referencia a temas investigados sobre la cocina patrimonial y destino turístico, además se amplió el conocimiento que complementó a la investigación.

### **3.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

La investigación de tipo exploratorio contribuyó para conocer la verdadera importancia que tiene la cocina patrimonial para nuevas alternativas de un destino turístico para el cantón Latacunga, además permitió conocer puntos claves para la investigación.

Descriptivo también conocido como la investigación estadística, ya que se analizó y describió los datos y se detalló la situación actual del problema.

Explicativo ya que se explicó los motivos por los que ocurrió el problema y en qué condiciones se manifiesta, así como también desarrolla la forma que se puede analizar las dos variables y dar solución al problema.

### **3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA**

Durante el estudio se utilizó el universo conformado por los propietarios y trabajadores de los restaurantes y locales del cantón Latacunga, quiénes son los actores principales de la actividad.

#### **3.4.1 POBLACIÓN**

Las fichas fueron aplicadas a los dueños y personal de los 19 restaurantes de cocina patrimonial del cantón Latacunga. Debido a su número no se aplicó la fórmula para extraer la muestra.

*Tabla 1. Población*

---

**Lista de Locales y Restaurantes**

1	Tortillas de Maíz
2	Chugchucaras Doña Paty
3	Fritadas Marianita
4	Chugchucaras y motes Sarita y Piedad
5	Caldo de 31 Angélica
6	Chugchucaras y motes de mi tierra
7	Chugchucaras y Motes Zoilita y Blanquita
8	Herencia y Tradición Latacungueña
9	La Esquina de Alex
10	Comedor Doña Marcela
11	Puesto Sra. Janeth Toapanta
12	La casa de las Allullas Especiales
13	Panificadora Cotopaxi Allullas Especiales, Quesos de Hoja
14	Chugchucaras Rocío
15	Chugchucaras Doña Tere
16	Viveres Judith
17	La Mama Negra Chugchucaras a leña
18	Chugchucaras Doña Rosita ( 2 Por tener una sucursal)

---

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Restaurantes y locales de cocina patrimonial del cantón Latacunga. (2017).

Se han aplicado 18 fichas a los propietarios de locales y restaurantes que venden la gastronomía típica de la ciudad de Latacunga. Entre los meses de octubre y noviembre, información que fue facilitada por los mismos autores.



### 3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

**Variable Independiente:** Cocina Patrimonial

*Tabla 2. Operacionalización de la variable independiente*

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTO
<b>COCINA PATRIMONIAL</b>					
<b>Es la comida o bebida que forma parte de un pueblo, esta antropología culinaria permite reconocer una cultura de otra permitiendo que el patrimonio alimentario sea revalorizado y promocionado en escala internacional, además cada plato está elaborado con productos que se cultivan en el mismo territorio.</b>	Antropología Culinaria Patrimonio Alimentario	Técnicas Culinarias  Técnicas de conservación  Productos propios de la zona Platos Típicos  Platos Tradicionales	A4  Conocimientos Y Usos Relacionados Con La Naturaleza Y El Universo	Fichaje	Ficha de Inventario

Elaborado por: Almachi, P (2017)

**Variable Dependiente:** Destino Turístico

*Tabla 3. Operacionalización de variable dependiente*

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMES BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTO
<b>DESTINO TURÍSTICO</b>  <b>Es el lugar donde se desenvuelve la actividad y al potencializar cada área turística complacerá e incentivará al turista, dando como resultado el incremento de visitantes, permitiendo el crecimiento económico de la comunidad, del país y del mundo.</b>	Potencialización de las áreas turísticas	Incremento de infraestructura turística	A4 Conocimientos y Usos	Fichaje	Ficha de Inventario
	Crecimiento Económico	Beneficios económicos	Relacionados Con La Naturaleza y El Universo		
	Comunidad Local	Atractivos Turísticos			
		Desarrollo para el cantón			
		Estabilidad Oferta Demanda Competencia			

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

### 3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

*Tabla 4. Recolección de Información*

PREGUNTAS BÁSICAS		EXPLICACIÓN
1	¿Para qué?	Para investigar el valor de la cocina patrimonial del cantón Latacunga y proponer alternativas de solución al problema.
2	¿De qué personas u objetos?	De los propietarios y trabajadores de los restaurantes de cocina patrimonial del cantón Latacunga
3	¿Sobre qué aspectos?	Cocina Patrimonial
4	¿Quién o Quiénes?	Sonia Patricia Almachi Chaquinga
5	¿Cuándo?	Octubre 2017 – Febrero 2018
6	¿Dónde?	Cantón Latacunga
7	¿Cuántas veces?	Una sola vez
8	¿Qué técnicas?	Fichas de Inventario
9	¿En qué instrumentos?	Fichas de inventario. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
10	¿En qué situación?	Los Días de mayor afluencia de una manera objetiva

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

### 3.7 PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

- Revisión crítica de la información recogida, es decir limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Tabulación y ordenamiento de la información a través de gráficos.
- Estudio estadístico, análisis e interpretación objetiva, verificación de la hipótesis.
- Presentación de datos e interpretación de resultados, conclusiones y recomendaciones

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

#### **4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.**

Análisis de la ficha aplicada a los actores involucrados en la actividad de restauración de la gastronomía típica de Latacunga.

##### **4.1.1 Resultados del Análisis de los Componentes de un Destino Turístico.**

En la reunión bibliográfica un destino turístico debe tener los siguientes componentes:

- **El espacio geográfico.**

Es el espacio en el que se desenvuelven los grupos humanos en su interrelación con el medio ambiente, estudiando la geografía en sus distintas manifestaciones como son: el paisaje natural, el paisaje agrario y el paisaje urbano.

- **La oferta.**

Es el conjunto de bienes, productos y servicios, de recursos e infraestructuras de manera que se encuentran en determinado lugar, estructurados para la disponibilidad y consumo por parte de los turistas.

- **La demanda**

Se trata del conjunto de turistas que, de forma individual o colectiva están motivados por una serie de productos o servicios turísticos con el objetivo de cubrir sus necesidades.

- **Los operadores de mercado**

Cuenta con los conocimientos de todo tipo de actividades turísticas y del mercado turístico. El personal que trabaja en las diferentes organizaciones u operadores turísticos tiene la habilidad para comunicar, orientar e informar al cliente sobre todas las opciones con las que cuenta para realizar sus vacaciones.

#### **4.1.2 Resultados de la Identificación de la gastronomía típica del lugar**

Mediante un estudio de campo se identifica la gastronomía típica del cantón Latacunga, siendo la siguiente:

- Chugchucaras
- Yahuarlocro
- Caldo de gallina
- Morcilla
- Tortillas de maíz
- Allullas
- Queso de hoja

#### **4.1.3 Resultados para determinar la importancia de la cocina patrimonial.**

La ficha aplicada del Instituto Nacional de Patrimonio ficha de registro N° A4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, al presente estudio fue la herramienta para levantar información sobre el patrimonio cultural e inmaterial, ficha que fue aplicada a 19 establecimientos de restauración.

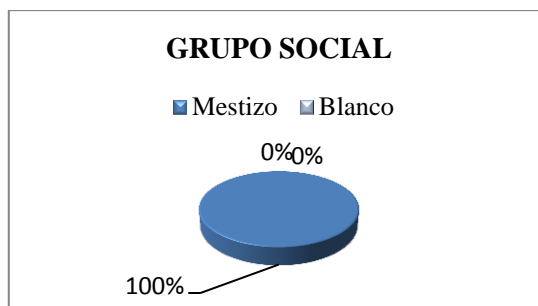
## Ítem N° 1: Grupo Social

*Tabla 5. Grupo Social*

<b>GRUPO SOCIAL</b>		
<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Mestizo</b>	19	100%
<b>Blanco</b>	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Almachi, P (2017)

*Ilustración 1. Grupo Social*



**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Tabulación de información de las fichas de inventario

## Análisis

En el gráfico se muestra que el 100% de los entrevistados se consideran del grupo social mestizo, por ende el 0% de la población no pertenece al grupo social blanco o algún otro.

## Interpretación

Todos los dueños de los establecimientos de restauración se consideran mestizos, ya que son oriundos del cantón Latacunga.

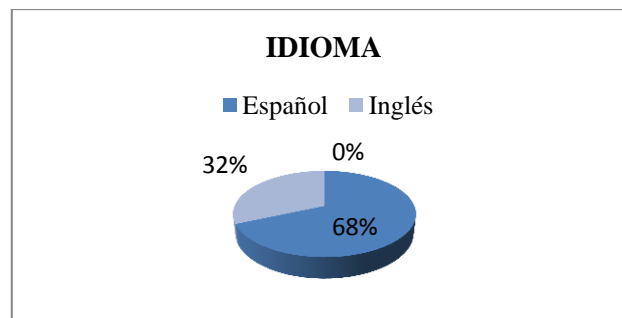
## Ítem N° 2: Idioma

*Tabla 6. Idioma*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Español	13	68%
Inglés	6	32%
<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

*Ilustración 2. Idioma más utilizado*



**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Tabulación de información de las fichas de inventario

### Análisis

Se puede observar que el 68% de los dueños de los restaurantes y locales hablan el idioma español y el 32% hablan el idioma inglés.

### Interpretación

Los entrevistados afirman que el idioma que mejor se maneja es el español, muchos restaurantes que ya tienen varios años realizando esta actividad han notado que el idioma inglés es de gran importancia ya que la demanda de turistas internacionales va en aumento.

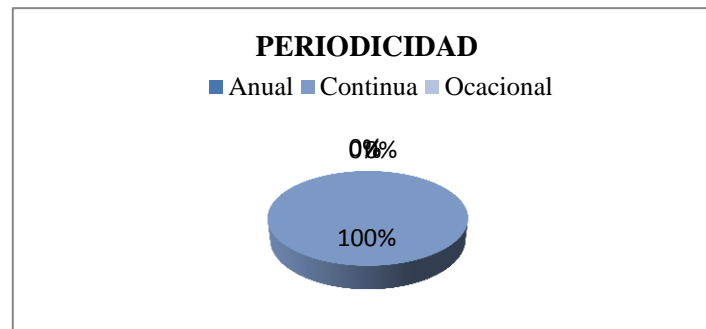
### Ítem N° 3: Periodicidad

*Tabla 7. Periodicidad*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Anual	0	0%
Continua	19	100%
Ocasional	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Almachi, P (2017).

*Ilustración 3. La cocina patrimonial y su distribución*



**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Tabulación de información de las fichas de inventario

### Análisis

Del 100% de entrevistados, todos manifiestan que dan servicio todos los días del año, es decir la atención es continua.

### Interpretación

Lo interesante de estos datos es que la cocina patrimonial del cantón se la puede consumir en muchos lugares y todos los días del año. Para los dueños de dichos establecimientos la cocina patrimonial de Latacunga es parte intangible donde se muestra la identidad y costumbres de un pueblo.



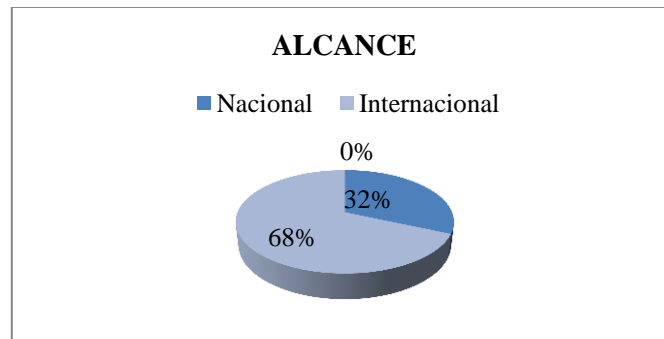
#### Ítem N° 4: Alcance

*Tabla 8. Alcance*

ALTERNATIVAS	PERIODICIDAD	PORCENTAJE
Nacional	6	32%
Internacional	13	68%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Almachi, P (2017)

*Ilustración 4. Visitantes que valoran la cocina patrimonial*



Elaborado por: Almachi, P (2017)

Fuente: Tabulación de información de las fichas de inventario

#### Análisis

Cómo se expone en el gráfico 4 el 68% de los visitantes son internacionales, número que va en aumento y el 32 % son visitantes nacionales.

#### Interpretación

De esta figura se desprende que los establecimientos donde se distribuye la cocina patrimonial del cantón reciben turistas internacionales quienes se ven atraídos por el sabor de los platos, y en cuanto a los visitantes nacionales valoran la gastronomía que nos identifica y que se ha mantenido de generación en generación.

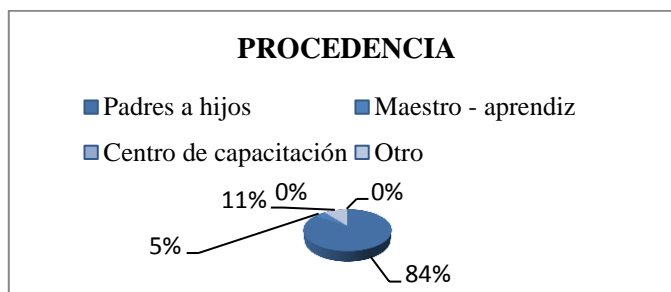
## Ítem N°5: Procedencia

*Tabla 9. Procedencia*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Padres a hijos	16	84%
Maestro - aprendiz	1	5%
Centro de capacitación	0	0%
Otro	2	11%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Almachi, P (2017)

*Ilustración 5. Procedencia de establecimientos*



Elaborado por: Almachi, P (2017)

**Fuente:** Tabulación de la información de las fichas de inventario

## Análisis

En un 84% la procedencia del saber viene de padres a hijos, el 11% demuestra que el saber procede de otros esto quiere decir que el saber viene de una familiar no directo como lo es la suegra y finalmente el 5% viene de maestro – aprendiz quienes transmitieron el saber a un amigo.

## Interpretación

Los datos antes mencionados demuestran que la procedencia del saber en su mayoría viene de padres a hijos lo que significa que su transmisión viene de generación en generación dando como resultado una herencia cultural intangible de la humanidad.

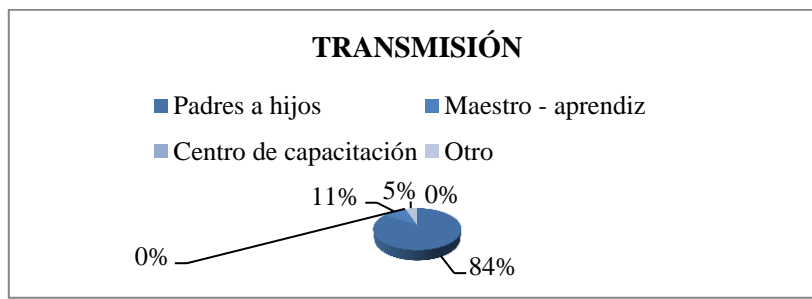
## Ítem N° 6: Transmisión

*Tabla 10. Transmisión del saber*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Padres a hijos	16	84%
Maestro - aprendiz	2	11%
Centro de capacitación	0	0%
Otro	1	5%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Almachi, P (2017)

*Ilustración 6. Transmisión del saber*



Elaborado por: Almachi, P (2017)

Fuente: Tabulación de información de las fichas de inventario

## Análisis

El 84% de los restaurantes y locales la transmisión del saber viene de padres a hijos, el 11% de los establecimientos señaló que el conocimiento fue heredado de maestro – aprendiz y finalmente el 5% el conocimiento lo obtuvo de un miembro indirecto de la familia como lo es la suegra.

## Interpretación

La transmisión del saber viene de padres a hijos lo que significa que las generaciones pasadas fueron quienes conservaron la cocina patrimonial del cantón para luego transmitir la historia, la forma de preparación, las técnicas culinarias etc., buscando como objetivo final la preservación de la misma.

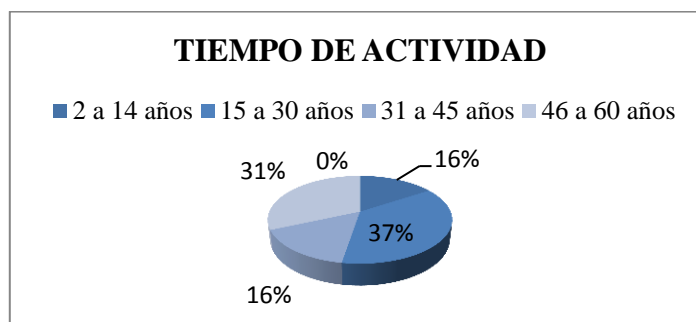
## Ítem N° 7: Tiempo de actividad

*Tabla 11. Tiempo de actividad*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2 a 14 años	3	16%
15 a 30 años	7	37%
31 a 45 años	3	16%
46 a 60 años	6	32%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: ALMACHI, Patricia (2017)

*Ilustración 7. Tiempo que se realiza la actividad de alimentación*



Elaborado por: ALMACHI, Patricia (2017)

Fuente: Tabulación de información de las fichas de inventario

### Análisis

El 37% de los establecimientos llevan funcionando entre 15 y 30 años, el 32% tienen un tiempo de actividad entre 46 a 60 años, existen dos datos de un 16% cada uno, donde se observa que están en el mercado entre los 31 a 45 años estos estarían en un nivel medio de existencia y el otro 16% son locales nuevos que abrieron sus puertas a los visitantes entre los 2 a 14 años.

### Interpretación

A partir de estos datos se puede observar que la actividad de alimentación de cocina patrimonial en el cantón Latacunga se ha mantenido durante mucho tiempo sin sufrir de algún cambio en su preparación y presentación

## 4.2 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Para la verificación de la hipótesis se recolecta información para su posterior tabulación y verificación de hipótesis mediante el programa estadístico (SPSS).

### 4.2.1 Planteamiento de la hipótesis

$H_0$  (Hipótesis nula) La cocina patrimonial no influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga.

$H_1$  (Hipótesis alternativa) La cocina patrimonial si influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga.

### 4.2.2 Selección del nivel significación

Se utilizará el nivel de  $\alpha$  ( $= 0.05$  para la verificación de la hipótesis)

### 4.2.3 Descripción de la población

Para el estudio se ha tomado como muestra a un número finito de personas que comercializan la gastronomía de Latacunga.

*Tabla 12. Descripción de la población*

Población	Establecimientos	Porcentaje
Dueños de los restaurantes de cocina patrimonial del cantón Latacunga	19	100%
<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Almachi, P (2017)

Fuente: Fichas de entrevista aplicada a dueños de locales y restaurantes

#### 4.2.4 Especificaciones de estadísticas

En un cuadro de contingencia de 6 filas y 4 se determinará las frecuencias observadas.

*Tabla 13. Especificaciones de lo estadístico (frecuencias observadas)*

<b>CATEGORÍAS</b>					
<b>Ítems</b>	<b>Opción 1</b>	<b>Opción 2</b>	<b>Opción 3</b>	<b>Opción 4</b>	<b>Total</b>
<b>ítem N° 3 Periodicidad</b>	0	19	0	0	19
<b>Ítem N° 5 Procedencia</b>	16	1	0	2	19
<b>Ítem N° 6 Transmisión</b>	3	7	3	6	19
<b>Ítem N° 7 Tiempo de Actividad</b>	16	1	0	2	19
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>76</b>

**Elaborado por:** Almachi P (2017)

**Fuente:** Análisis de los resultados

Una vez determinada las frecuencias observada, y con los resultados obtenidos, se procederá a establecer las frecuencias esperadas.

*Tabla 14. Especificaciones de lo Estadístico (Frecuencia esperada)*

<b>FRECUENCIA ESPERADA</b>					
<b>Ítems</b>	<b>Opción 1</b>	<b>Opción 2</b>	<b>Opción 3</b>	<b>Opción 4</b>	<b>Total</b>
<b>Ítem N° 3 Periodicidad</b>	0,09	0,07	0,01	0,03	0,19
<b>Ítem N° 5 Procedencia</b>	0,09	0,07	0,01	0,03	0,19
<b>Ítem N° 6 Transmisión</b>	0,09	0,07	0,01	0,03	0,19
<b>Ítem N° 7 Tiempo de Actividad</b>	0,09	0,07	0,01	0,03	0,19
<b>Total</b>	<b>0,35</b>	<b>0,28</b>	<b>0,03</b>	<b>0,10</b>	<b>0,76</b>

**Elaborado por:** Almachi P (2017)

**Fuente:** Tablas de frecuencias observadas

#### 4.2.4 Especificaciones de lo estadístico

#### Recolección de datos del (CHI CUADRADO)

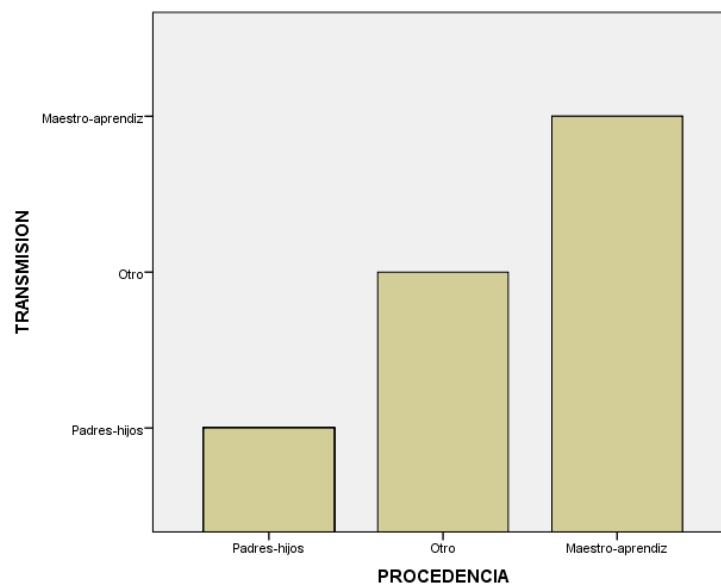
*Tabla 14. Chi cuadrado*

RESUMEN DE PRUEBA DE HIPÓTESIS				
	Hipótesis Nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de PROCEDENCIA se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la Hipótesis nula.
2	Las categorías de TRANSMISIÓN se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la Hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

*Ilustración 8. Verificación de la hipótesis*



**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

#### **4.2.4. Decisión**

Con una significancia de 0,05 mediante un análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos para muestras relacionadas, se rechaza  $H_0$  (Hipótesis nula). La cocina patrimonial NO influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga y se acepta  $H_1$  (Hipótesis alternativa). La cocina patrimonial SI influye en la conformación del destino turístico del cantón Latacunga.



## **CAPÍTULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **5.1 CONCLUSIONES**

Al finalizar la recolección de información necesaria a través de las fichas del patrimonio cultural inmaterial realizada a los dueños de locales y restaurantes de Latacunga, se analizó e interpreto los resultados obtenidos en el instrumento investigativo ya mencionado, entonces:

- Un destino turístico depende de muchos elementos para considerarse como tal, Latacunga posee todos estos elementos, pero la gastronomía está ganando terreno turístico, ya que los turistas buscan también probar la cultura de un pueblo a través de su comida la misma que cuenta con una historia, técnicas y un modo de vida.
- Latacunga posee una amplia variedad de platos típicos, pero los más importantes son las chugchucaras, queso de hoja, allullas, caldo de pollo, morcilla y tortillas de maíz, cada uno tiene uno viene hace tiempo atrás, desde su forma de elaboración hasta aquellas técnicas que marcan la diferencia guardando dentro de ello una identidad intangible.
- La elaboración de la cocina patrimonial de Latacunga es un factor que influye en el desarrollo económico y social del cantón, siendo este un factor importante por lo cual se debe potencializar la gastronomía típica para posesionarse como un destino turístico.

- Con el fin de establecer la gastronomía como parte fundamental de un destino turístico se ha creado una guía gastronómica donde se presentan los platos típicos de Latacunga, logrando de esta forma promocionar el lugar y su cocina patrimonial.

## **5.2 RECOMENDACIONES**

- Latacunga capital de Cotopaxi cuenta con atractivos naturales como culturales, y la gastronomía forma parte de esta cultura e identidad, la verdad de platos que posee la hacen digna de ser visitada, pero a través de las fichas varios restaurantes mencionaron que hace falta una mayor promoción por parte de las autoridades, el cocina patrimonial no desaparecerá pero son pocos los negocios que se dedican de ello a esta práctica que por desgracias genera pocos ingresos.
- La colocación de pancartas en las principales avenidas ayudaran a fortalecer la gastronomía del cantón, ahora con la construcción del paso lateral algunos vendedores distribuyen dos platos típicos como lo son las allullas y el queso de hoja, lamentablemente a precios altos, lo que disminuye la venta de los mismos.
- Para los dueños de restaurantes que distribuyen platos típicos del cantón darles la oportunidad de que en fechas festivas como el en la mama negra, sean por las calles de estos establecimientos, donde por desgracia se cierra el paso a estos lugares y en estas fechas solo hay pérdidas.
- Que el gobierno de Latacunga imparta charlas donde se mencione la importancia de la elaboración de cada plato, para que valoren el mismo como una identidad que ha sobrevivido de generación en generación.

## **CAPÍTULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA**

##### **6.1.2 Objetivo General**

- Elaborar una guía gastronómica de la cocina patrimonial del cantón Latacunga.

##### **6.1.3 Objetivos Específicos**

- Analizar la oferta gastronómica considerada patrimonial de Latacunga.
- Diseñar una ruta gastronómica patrimonial del cantón Latacunga.

#### **6.2 DATOS INFORMATIVOS**

**TÍTULO:** “EL LEGADO GASTRONÓMICO DE MI PUEBLO LATACUNGUEÑO”

**Investigadora:** Sonia Patricia Almachi Chaquina

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Latacunga

**Parroquia:** La Matriz, Ignacio Flores y La Estación

**Ubicación:** Cantón Latacunga, provincia Cotopaxi, con coordenadas geográficas 0° 56' 00" S 78° 37' 00" O.

### **6.3 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

La presente propuesta nace de la necesidad de fomentar la gastronomía como un destino turístico y para ello es necesario brindar información adicional a visitantes que llegan al cantón Latacunga y desconocen el valor gastronómico que el mismo posee. Con la información analizada anteriormente servirá de ayuda para potencializar la afluencia de turistas.

La guía gastronómica “El Legado Gastronómico de mi pueblo Latacungueño”, ayudará a los visitantes con información sobre la oferta de platos gastronómicos que se elaboran en los diferentes restaurantes y locales del cantón.

### **6.4 JUSTIFICACIÓN**

La propuesta es de gran interés e importancia, en base a la variedad gastronómica que posee el cantón Latacunga, es necesario que sean aprovechados por su valor patrimonial para que posteriormente sean difundidos en medios publicitarios a través, de la integración de una guía gastronómica que permita el progreso económico del cantón, sobre todo se promociona y se mantiene para futuras generaciones, terminando con mejorar la afluencia turística y gastronómica, además en el cantón no existe un documento acerca de la cocina patrimonial de Latacunga.

Partiendo de este punto se puede decir que la propuesta planteada promoverá la conservación de la cocina patrimonial del cantón Latacunga lo que evitará la pérdida de la identidad gastronómica, logrando la valorización de los productos que se cultivaban y que han empezado a desaparecer.

Esta guía está dirigida para el público en general; para aquellos que tienen negocios propios de cocina patrimonial, pero sobre todo para quienes visiten el cantón, para

que conozcan de cerca la gastronomía latacungueña, para que se orienten y pueden elegir el sitio que prefieran para adquirir, degustar logrando también disfrutar del entorno paisajístico y cultural que posee la ciudad.

La propuesta planteada promoverá el rescate de la gastronomía de la ciudad de Latacunga de esta forma no se perderá la identidad gastronómica, evitando la devaluación de los productos y técnicas ancestrales propias de la cocina.

## 6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

### Factibilidad Social

El diseño de una guía gastronómica se fundamenta en la preparación de la cocina patrimonial del cantón Latacunga, esta a su vez ayudará al incremento del turismo local generando empleo y a través de un servicio de calidad cubriendo los requerimientos y necesidades de los comensales en el momento de la degustación de la comida patrimonial del sector.

### Factibilidad Económica

*Tabla 13. Factibilidad económica*

DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	COSTO	TOTAL
<b>Investigador de campo</b>	Patricia Almachi	20.00	20.00
<b>Insumos para la elaboración de la guía</b>	Patricia Almachi	30.00	30.00
<b>Impresiones de la guía</b>	Patricia Almachi	50.00	50.00
Total		100.00	100.00

**Elaborado por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Investigadora

### **Factibilidad Técnica**

La presente propuesta planteada es factible porque se integra bajo parámetros sanitarios para el adecuado manejo y manipulación de los productos alimenticios, los mismos que luego serán presentados en la guía gastronómica de esta manera, crea un adecuado proceso y control de los alimentos e insumos por parte de los dueños de los restaurantes y locales.

### **Factibilidad Política**

A través del apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Latacunga y dueños de restaurantes y locales, se creará una guía que permita seguir los lineamientos y normas sanitarias durante la preparación de los alimentos todo esto con el fin de mejorar la calidad y satisfacción por parte de los visitantes.

## **6.6 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

Cabe mencionar que la gastronomía representa un atractivo muy importante para un destino turístico es por ello que la elaboración de la guía gastronómica permitirá el desarrollo turístico y económico del cantón a su vez conservará la cultura gastronómica, aquello que identifica un pueblo de otro.

### **GUÍA GASTRONÓMICA**

La guía es un folleto que contiene mucha información sobre algo en específico, por ejemplo una guía gastronómica contiene información como: presentación de los platos cada uno con sus respectivos nombres, ingredientes, preparación y el valor nutricional para el comensal. Una Guía Gastronómica encierra una serie de elementos a tener en cuenta, cuya valoración en búsqueda de la equidad que debe presidir los

consejos que se desarrollan en la misma, no siempre resulta exenta de influencias. El principio básico de la realización de una guía es que ésta ha de servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino que se desee. Todo ello en función de una serie de variables (precio, tipo de cocina, localización, etc.) (I, 2012)

## **COCINA PATRIMONIAL**

Si bien es cierto que la alimentación es parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la gastronomía al contener significaciones simbólicas y estar referidas al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los sentimientos de diferentes grupos culturales forman parte del patrimonio. La cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generalmente y que se ha recreado y transformado localmente. (Meléndez Torres, 2010)

El objetivo que tiene la creación de la guía es dar a conocer la cocina patrimonial que ha prevalecido durante mucho tiempo pasando de generación en generación de esta forma dar a conocer a los visitantes nacionales como internacionales la importancia que tiene la gastronomía en un destino turístico dentro del turismo, como consecuencia la economía de los habitantes del sector aumentará.

La guía será una fuente de información valiosa para los visitantes que lleguen al cantón Latacunga, y a su vez para los establecimientos que elaboran dicha actividad de alimentación ya que en la misma podrá encontrar los platos más representativos del lugar y el sitio donde los puede degustar.

## 6.7 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Tabla 14. Desarrollo de la propuesta por fases

<b>FASES</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESPONSABLES</b>
<b>1.- Elegir la cocina patrimonial que será incluida en la guía</b>	Promover la cocina patrimonial del cantón Latacunga,	Recolección de datos Diseñar una receta estándar de la cocina patrimonial de mayor importancia del cantón	Humanos Entrevistas Tecnológicos Económicos	3 semanas	Patricia Almachi
<b>2. Planificación de actividades</b>	Difundir la variedad de platos y bocadillos del cantón	Ajustar las principales características e información en la guía gastronómica	Humanos Tecnológicos Económicos Diseño de la guía gastronómica.	2 semanas	Patricia Almachi
<b>3. Socialización</b>	Socializar la propuesta con las autoridades y los propietarios de los establecimientos de restauración.	Presentar la propuesta. Recolección de ideas.	Humanos Materiales Económicos	2 semanas	Patricia Almachi

**Elaborada por:** Almachi, P (2017)

**Fuente:** Objetivos de la propuesta



## **6.8 METODOLOGÍA**

La metodología fue descriptiva en base a los registros obtenidos por medio de la ficha de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. La guía gastronómica de cocina patrimonial contiene los platos más representativos del lugar para ello se ha visitado 19 lugares entre locales y restaurantes, en la propuesta se describió cada plato con su historia, una lista de ingredientes, lugares donde se puede consumir con precios, y el valor nutricional, para ello se visitó 18 lugares uno de ellos cuenta con una sucursal, se ha tomado como base 7 platos patrimoniales.

Para el proceso mencionado la participación de la comunidad fue de gran ayuda, ya que se pudo establecer paso a paso como son elaborados cada uno de los platos. Gracias a ello se puede elaborar la: Guía gastronómica de cocina patrimonial de Latacunga con el nombre de: “El Legado Gastronómico de mi Pueblo Latacungueño”.

Tabla 15. Receta de las Chugchucas

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b>			
<b>Nombre de la receta</b>	CHUGCHUCARAS		
<b>Plato elaborado</b>	Plato fuerte	Tiempo de preparación	1 hora
<b>Dificultad</b>	Medio - fácil	Tiempo de cocción	40 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Carne de chanco	En un sincretismo de técnicas, productos agrícolas, aliños y sazones de cocina española y la tradición alimentaria de América, especialmente de Latacunga.		
Cuero reventado			
Maduros cortado en rodajas			
Papas pequeñas enteras fritas			
Empanadas de viento			
Mote cocido	Donde comprarla:	<b>Precio:</b>	
Choclos cocinados	En el mercado principal del cantón y restaurantes de la ciudad.	Desde 2.00 en el mercado cerrado y en restaurantes desde 8.00 \$	
Tostado, chifles y canguil			
<b>Procedimiento:</b>			<b>Origen:</b> Ecuador – Cotopaxi - Latacunga
1. Cueza la carne de cerdo aliñada con sal, pimienta, comino y ajo en ½ litro de agua, mientras se vaya secando agréguele un poco de aceite para terminar de cocer el chanco.			
2. Deje remojar el mote desde la noche anterior y cocine con agua y sal.			
3. Coloque en cada plato, sobre hojas de lechuga, 1 empanada de viento, 1 porción de chanco, cuero reventado, los maduros fritos, papas enteras fritas, choclo cocinado, tostado, mote, canguil			



Fuente: Almachi P (2017)

Tabla 16. Receta del Yahuarlocro



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA**



Nombre de la receta		YAHUARLOCRO	
<b>Plato elaborado</b>	Plato fuerte	<b>Tiempo de preparación</b>	1 hora
<b>Dificultad</b>	Medio	<b>Tiempo de cocción</b>	30 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Menudo de borrego (tripa)	Su nombre proviene del kichwa, yawar que significa sangre y loco que significa guiso, se trata de una sopa base de papas con panza, librillo, hígado, pulmones de borrego. Es típico de la sierra Ecuatoriana y es servido como primer plato o plato principal en festejos donde habrá mucha gente. Es de origen mestizo		
Sangre de borrego			
Papas peladas y picadas			
Maní tostado			
Cebolla blanca			
Pimiento			
Achote	<b>Donde comprarla:</b>	<b>Precio:</b>	
Ajo	En el mercado cerrado del cantón y en restaurantes.	Desde 2.00 en el mercado cerrado y en restaurantes.	
Jugo de limón			
Hierva Buena			
<b>Procedimiento:</b>			<b>Origen:</b> Ecuador – Cotopaxi - Latacunga
1. Lavar el menudo, dar la vuelta luego ponerlo en un tazón con limón y la hierba buena dejar reposar en la nevera durante 20 minutos.			
2. Enjuagar con abundante agua fría, colocar en la olla de presión hasta que este suave, retíralo y picar en trozos pequeños.			
3. Elaborar el refrito con aceite, cebolla blanca, orégano, comino, pimienta y ajo			
4. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito añadir el maní disuelto en leche tapar y dejar hervir por 15 minutos.			
5. .Ahora agregar el caldo del menudo y dejar cocinar bien las papas.			



**Fuente:** Almachi P (2017)

Tabla 17. Receta del Caldo de gallina

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b>			
Nombre de la receta		CALDO DE GALLINA	
<b>Plato elaborado</b>	Plato fuerte	<b>Tiempo de preparación</b>	1 hora
<b>Dificultad</b>	Bajo	<b>Tiempo de cocción</b>	30 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Gallina	Con la llegada de los españoles en el siglo XVI las gallinas tomaron gran importancia, no hubo fiesta de alta categoría que no presentara el caldo de gallina con su respectiva presa. Se dice que calma angustias y calma los principios de gripa.		
Arrocillo			
Arveja tierna			
Zanahoria			
Papa nabo			
Cilantro, culantro	<b>Donde comprarla:</b>	<b>Precio:</b>	
Comino	En el mercado cerrado de Latacunga y un varios restaurantes del lugar.	Desde 2.00 la porción.	
Cebolla blanca			
<b>Procedimiento:</b>			
1. Poner a hervir las arvejas y la zanahoria picado en juliana.			
2. Con el pollo ya cortado dejarlo reposar por 10 minutos			
3. Hacer el refrito con la cebolla las arvejas y la zanahoria cocinadas, luego poner sal, orégano, cilantro, culantro.			
4. Finalmente poner agua hervida al refrito y dejar cocinar por 10 minutos, luego poner el arrozillo.			
5. .Dejar hervir por 20 minutos y estará listo.			



**Fuente:** Almachi P (2017)

**Origen:** Ecuador – Cotopaxi - Latacunga

Tabla 18. Receta de la morcilla

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b>			
<b>Nombre de la receta</b>	<b>MORCILLA</b>		
<b>Plato elaborado</b>	Entrada	<b>Tiempo de preparación</b>	1 hora
<b>Dificultad</b>	Baja	<b>Tiempo de cocción</b>	30 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Cebolla, ajo	Las morcillas de la costa son tradicionales de Europa, las blancas son una deliciosa variedad nativa de los Andes. Estas deliciosas recetas contienen grandes niveles de hemoglobina.		
Col			
Libra de arroz			
Tripa de cerdo			
Libra de menudo			
Papas medianas	<b>Donde comprarla:</b>	<b>Precio:</b>	
Cucharada de azúcar	En el mercado cerrado de Latacunga.	Desde 0.50 centavos y el caldo de morcilla de 1.50.s w3tttt	
Cucharada de canela			
Cucharada de orégano			
<b>Procedimiento:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picar todos lo aliños pequeñitos y se les añade a la sangre junto con la sal, el azúcar y el orégano</li> <li>2. Posteriormente se mezclan con las manos tratando de romper los coágulos de sangre en caso de que los haya.</li> <li>3. Se prueba y se corrige la sal o cualquier otro ingrediente</li> <li>4. Luego se procede a llenar la tripa con un embudo. Luego de 15 centímetros la amaramos con un hilo.</li> <li>5. .Finalmente la dejamos hervir por 30 minutos.</li> </ol>			



**Fuente:** Almachi P (2017)

**Origen:** Ecuador – Cotopaxi - Latacunga

Tabla 19. Receta de las Tortillas de maíz




 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b>			
<b>Nombre de la receta</b>	<b>TORTILLAS DE MAÍZ</b>		
<b>Plato elaborado</b>	Entrada	<b>Tiempo de preparación</b>	7 horas
<b>Dificultad</b>	Fácil	<b>Tiempo de cocción</b>	6 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Queso de mesa	<p>La receta nace impulsada por la familia de doña. Rosa María Chancusig y Francisco Aimacaña, oriundos de la parroquia Guaytacama, quienes emigraron para Latacunga e iniciaron el negocio y obtuvieron por decirlo así fama y reconocimiento.</p>		
Cebolla blanca			
Manteca de cerdo			
Agua tibia			
Sal			
Harina cruda de maíz	<b>Donde comprarla:</b> En el mercado principal del cantón, durante días feriados y festivos en las parroquias.	<b>Precio:</b> Desde 1.00 en el mercado cerrado y puestos en la ciudad.	
<b>Procedimiento:</b>			
<b>Fuente:</b> Almachi P (2017)			
<b>Origen:</b> Ecuador – Cotopaxi - Latacunga			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la harina en una fuente y mezclarla con agua y sal hasta formar una masa homogénea luego dejarle reposar por 6 horas</li> <li>2. En otro recipiente picar la cebolla muy finita y trozar el queso.</li> <li>3. Calentar la sartén con manteca de cerdo y a leña</li> <li>4. Coger una cantidad de tortilla de maíz formar una bolita, le hacemos un hoyo e introducimos el queso y la cebolla.</li> <li>5. Finalmente las colocamos en el sartén con la manteca caliente , hasta que se doren y el queso se derrita.</li> </ol>			



Tabla 20, Receta de las Allullas

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b>				
<b>Nombre de la receta</b>		<b>ALLULLAS</b>		
<b>Plato elaborado</b>	Entrada	<b>Tiempo de preparación</b>	1 hora	
<b>Dificultad</b>	Bajo	<b>Tiempo de cocción</b>	20 minutos	
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>			
Harina de trigo	<p>La receta tradicional provino de la gastronomía campesina española. Hay dos tipos de allullas las especiales y normales las primeras contienen más manteca lo que las hacen más suaves y crujientes y las otras menos manteca pero de igual manera con un excelente sabor.</p>			
Manteca vegetal				
Manteca de chancho				
Sal				
Azúcar				
Huevos				
	<b>Donde comprarla:</b> Panaderías ubicadas en la parroquia La Estación y en la Av. Eloy Alfaro en pequeños puestos.	<b>Precio:</b> Cada unidad cuesta 0.10 centavos.		
<b>Procedimiento:</b>		<b>Origen:</b>	Ecuador – Cotopaxi - Latacunga	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disolver la levadura y la sal en el agua tibia, agregar 3 cucharadas de harina, mezclar bien y poner a leudar en un sitio abrigado.</li> <li>2. Aparte poner el resto de la harina en un tazón, agregar la manteca e ir mezclando con un tenedor.</li> <li>3. Agregar la levadura leudada, si la mezcla está aguada poner un poquito más de harina.</li> <li>4. Después de mezclar bien, dejar leudar en un solo sitio abrigado que haya doblado su volumen, amasar</li> <li>5. .Precalentar el horno a 250°C. Hornear las allullas por 10 minutos, apagar el horno y dejar que las allullas se bizcochen.</li> </ol>				

Tabla 21. Receta del Queso de hoja

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA</b> <b>COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA</b> 			
<b>Nombre de la receta</b>	<b>QUESO DE HOJA</b>		
<b>Plato elaborado</b>	Entrada	<b>Tiempo de preparación</b>	30 minutos
<b>Dificultad</b>	Fácil	<b>Tiempo de cocción</b>	15 minutos
<b>Ingredientes</b>	<b>BREVE RESEÑA HISTÓRICA</b>		
Queso fresco	En una búsqueda por cambiar el sabor tradicional del queso se elaboro este delicioso queso de hoja donde su mayor ingrediente es la hoja de achira la que le pone el sabor tan magnífico.		
Agua hirviendo			
Sal			
Hojas de achira.	<b>Donde comprarla:</b> En restaurantes por el sector la estación en la carretera panamericana.	<b>Precio:</b> Es de 0.50 centavos la porción.	
<b>Procedimiento:</b>			
			<b>Origen:</b> Ecuador – Cotopaxi - Latacunga
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar el queso en abundante agua, secarlo con una paño limpio, cortar en ocho pedazos.</li> <li>2. Hervir agua en otro recipiente con sal hasta que se disuelva completamente.</li> <li>3. Introducir una tajada de queso por unos minutos hasta que este muy suave.</li> <li>4. La hojas de achira bien lavadas y aplanar la vena con un rodillo</li> <li>5. .Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego darle la forma y tamaño antes que el queso se enfríe.</li> </ol>			



## **6.9 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA**

La presente guía gastronómica del cantón Latacunga con el nombre “El legado Gastronómico de mi pueblo Latacungueño” contiene aspectos que diferencian un plato de otro como: la historia de cada plato típico, los ingredientes, la forma de preparación, el valor nutricional, el costo y los lugares donde se los puede consumir. Siendo así que la guía contiene gastronomía que representa a la ciudad como son: las chugchucaras, el caldo de pollo, la morcilla, yahuarlocro, allullas, las tortillas de maíz y el queso de hoja.

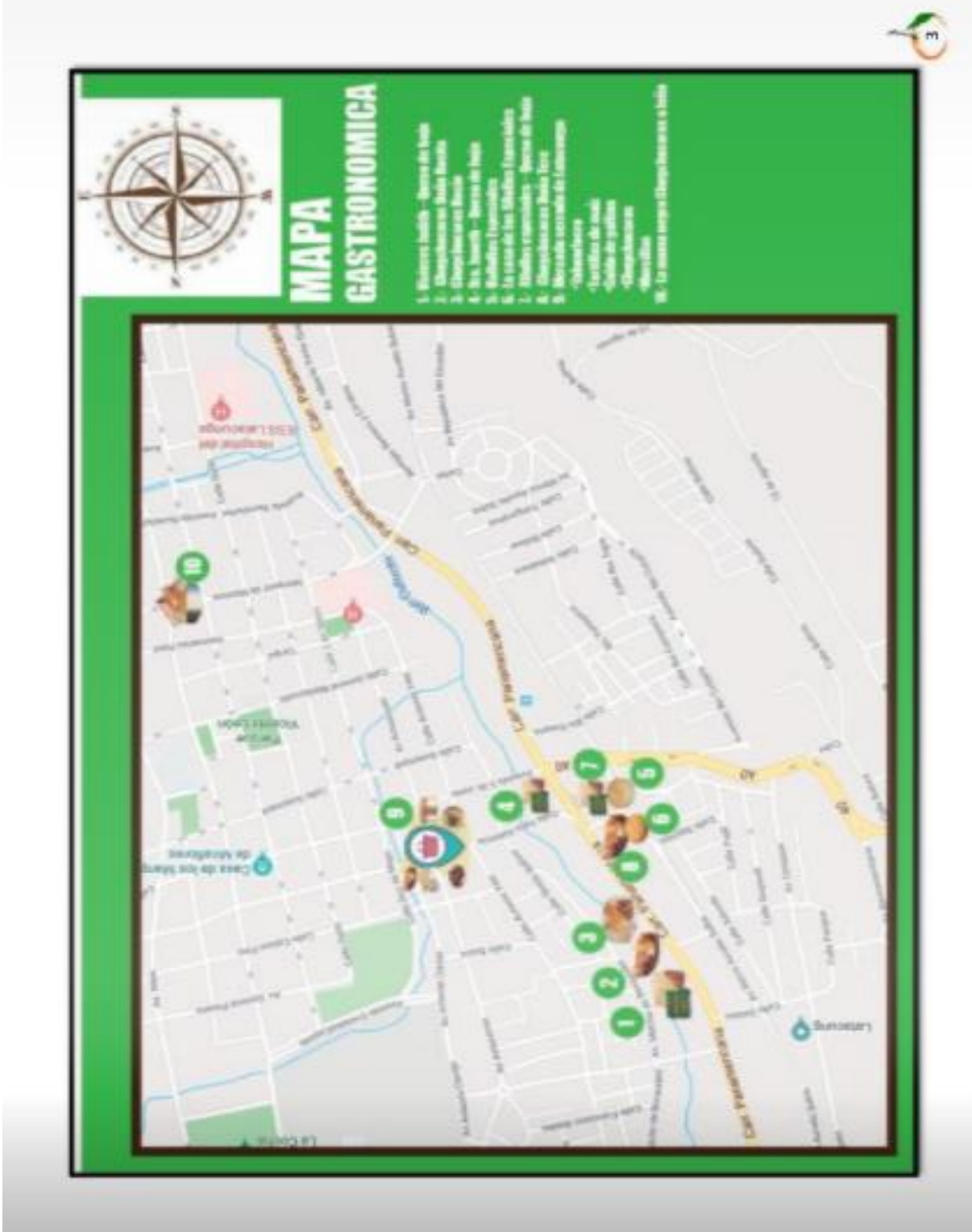
Ilustración 9. Portada de la Guía Gastronómica del cantón Latacunga



Ilustración 10. Índice

<b>Índice</b>		
<b>Introducción</b> .....	3	
La Cocina Patrimonial Del Cantón Latacunga.....	4	
<b>Reseña Histórica</b> .....	5	
<b>Chugchucaras</b> .....	7	
<b>Origen</b> .....	7	
Ingredientes:.....	7	
Preparación:.....	7	
Valor Nutricional:.....	7	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	7	
Precio.....	7	
<b>Yahuarloco</b> .....	9	
Ingredientes:.....	9	
Preparación:.....	9	
Valor Nutricional:.....	9	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	9	
Precio.....	9	
<b>Caldo De Gallina</b> .....	11	
Ingredientes:.....	11	
Preparación:.....	11	
Valor Nutricional:.....	11	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	11	
Precio.....	11	
<b>Morcilla</b> .....	13	
Ingredientes:.....	13	
Preparación:.....	13	
Valor Nutricional:.....	13	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	13	
Precio.....	13	
<b>Tortillas De Maíz</b> .....	15	
Ingredientes:.....	15	
Preparación:.....	15	
Valor Nutricional.....	15	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	15	
Precio.....	15	
<b>Allullas</b> .....	17	
Ingredientes:.....	17	
Preparación:.....	17	
Valor Nutricional:.....	17	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	17	
Precio.....	17	
<b>Queso De Hoja</b> .....	19	
Ingredientes:.....	19	
Preparación:.....	19	
Valor Nutricional:.....	19	
Lugares Donde Se Puede Encontrar:.....	19	
Precio.....	19	

Ilustración 11. Infografía Gastronómica



## Ilustración 12. Introducción

### INTRODUCCIÓN

#### LA COCINA PATRIMONIAL DEL CANTÓN LATACUNGA

Latacunga es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia de Cotopaxi, se encuentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes en Ecuador, cerca del volcán Cotopaxi. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar con una temperatura de 12°C. Existen distintos orígenes posibles para el nombre Latacunga, probablemente proviene de las palabras quichwas "llacata kunka" que significa "dios de las lagunas". Otra posibilidad es Runa Simi se haya denominado Ilaqa kunka, población en figura de cuello, realidad que concentraría con su topografía. La fundación española de la ciudad se efectuó por el primer encomendero español en 1534 con el nombre de "Asiento de San Vicente de Martir de Latacunga". En 1539 Gonzalo Pizarro ordena aumentar el número de habitantes, y es así que el 27 de Octubre de 1584 se efectúa la fundación definitiva y formal por el Capitán Antonio de Clavijo con el nombre de "San Vicente Martir de la Tacunga y sus corregidores". Después de la fundación se empezó el reparto de tierras e indios desde Quito, mediante encomiendas,

mitas y trabajo forzado en lo obrajes. Se establecieron los marquesados: Maenza, Miraflores y Villa Orellana. El 16 de noviembre de 1811, el mismo Estado de Quito eleva a Tacunga a la categoría de Villa. Conocida como "Latacunga Pensil de los Andes", "Ciudad Romántica", "Ciudad del León", "La ciudad de los mashcas". En el siglo XXI demostró un desarrollo sostenido que la colocó entre las ciudades más importantes de la sierra ecuatoriana. Posee bienes históricos arquitectónicos y culturales que han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación. Así mismo Latacunga tiene festividades como: Fiesta de la Mama Negra donde se puede disfrutar de la Independencia de Latacunga, Desfiles, eventos culturales y corridos de toros de pueblo. Entre otras festividades están el baile de inocentes, Fiesta de la Virgen de la Merced, Fiesta en Honor a la Santísima Cruz, feria taurina San Isidro Labrador, Fiestas de carnaval y Fiesta en Honor al Dr. San Buenaventura que se celebra en la parroquia del mismo nombre. Pero la festividad de mayor realce es "LA MAMA NEGRA" esta manifestación sociocultural y folklórica única, la comparsa de la Mama Negra, también llamada la Santísima Tragedia o Fiesta de la Capitania. Esta fiesta se lleva a cabo durante las fiestas de independencia de Latacunga, donde se observa un sincretismo religioso que goza de mucho colorido, alegría y desorden público ya que la

llegada de turistas nacionales como extranjeros no sólo se deleitan sus sentidos con la música, los disfraces y el baile de las comparsas que conforman el festejo, sino que el licor que es repartido a cuantos lo pidan. A pesar de este detalle la fiesta se vive como la representatividad del puro folklor nacional. Es una celebración en la que se rinde homenaje a la Virgen de la Merced a quien conceden según cuenta la tradición, la gratitud y reconocimiento por la protección en una de los procesos eruptivos del Volcán activo mas alto del planeta, el Cotopaxi.

La ciudad de Latacunga ofrece múltiples destinos turísticos de diversa índole (naturaleza, cultura, gastronomía, historia, etc), dentro de la ciudad y en sus alrededores. Como atractivos naturales se encuentra: Área nacional de recreación el boloché y el parque nacional Cotopaxi ubicados en las cercanías de Latacunga con refugios de montaña y de nieve (nevado, musco, lagunas, estación faunística, cabañas, zona camping, bosques). En cuanto a recursos culturales:

Iglesias:	Otros como:
Catedral	Molinos de
El Salto	Monserrat
San Agustín	Palacio Municipal
San Francisco	Casa de loa
San Sebastián	Marqueses de
Santo Domingo	Miraflores
San Buenaventura	Hacienda de Tilipulo



## Ilustración 13. Reseña Histórica

### LATACUNGA Latacunga Tierra de las Alluillas



### RESEÑA HISTÓRICA

Latacunga es la capital de Cotopaxi se encuentra en la sierra centro del país, cerca del volcán Cotopaxi. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar con una temperatura promedio de 12 grados centígrados.

Latacunga Pensil de los Andes, a sus alrededores de la ciudad se encuentran un importante número de industrias florícolas que han dinamizado su economía convirtiéndola en el motor económico y generador de divisas de la sierra centro, además Latacunga cuenta con industria minera de caliza y cemento, industrias metalúrgicas liviana y pesada, agroindustria, industrias lechera y ganadera, tiene un aeropuerto internacional y en la parte urbana posee grandes mercados comerciales modernos que la convierten en centro comercial de la nación ecuatoriana.



*Ilustración 14. Receta Chugchucaras*



## CHUGCHUCARAS

### Origen.-

El escritor Luis Freire explica que alrededor de 1930 los esposos Juan Espinel y Sabina Iza, oriundos de la capital de Chimborazo, se radicaron en Latacunga y se dedicaron a la venta de cuero reventado, cuyo término kichwa es chugchucaras.

Trajeron la receta de su ciudad natal y le añadieron varios acompañantes hasta formar el platillo como hoy se conoce: fritada, empanadas de harina, papas cocinadas, maíz tostado, canguil, maduro frito, y el infaltable aji. Freire relata que los Espinel Iza tuvieron 5 hijos entre ellos Rosa y Sara que junto con su descendencia mantienen más viva la tradición de preparar este delicioso platillo.

La preparación de este plato fuerte empieza exactamente antes del alba, a las 03:00, donde previamente se seleccionará el cerdo donde se realiza la difícil tarea de separar el cuero del animal en agua hervida para obtener la carne intacta para la fritada. ¿El secreto? "Cocinar todo a leña no solo le dan un sabor especial, también generan un ambiente de nostalgias por los padres y abuelos que dejaron esta herencia de origen riobambeño.

### INGREDIENTES:

- Carne de chancho
- Cuero reventado

- Maduros cortados en rodajas
- Papas pequeñas enteras fritas
- Empanadas de viento
- Mote cocido
- Choclos cocinados
- Tostados
- Chifles
- Canguil

### PREPARACIÓN:

Cuezca la carne de cerdo aliñada con sal, pimienta, comino y ajo en ½ litro de agua, mientras se vaya secando agréguele un poco de aceite para terminar de cocer el chancho.

Deje remojar el mote desde la noche anterior y cocine con agua y sal.

Coloque en cada plato, sobre hojas de lechuga, 1 empanada de viento, 1 porción de chancho, cuero reventado, los maduros fritos, papas enteras fritas, choclo cocinado, tostado, mote, canguil

### VALOR NUTRICIONAL:

Contiene carbohidratos (papa), proteínas (carne de chancho).

### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En el mercado principal del cantón y restaurantes de la ciudad.

### PRECIO

Desde 2.00 en el mercado cerrado y en restaurantes desde 8.00 \$





*Ilustración 15. Receta del Yahuarlocro*



### YAHUARLOCRO

#### Origen.-

Este plato conforma la cocina patrimonial del cantón, su nombre proviene del kichwa, yawar= sangre y locro=guiso. Se trata de una sopa a base de papas que también contiene panza, librito, bigado y pulmones de borrego. A ciencia cierta no se conoce el origen de este plato sin embargo las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa donde el plato principal era el yahuarlocro debió ofrecerse en los puestos de comida de las ferias. También pudo haber sido plato importante en las casas de los hacendados que conservaron sus propiedades después de la revolución de Alfaro.

#### INGREDIENTES:

- Menudo de borrego
- Sangre de borrego
- Papas peladas y picadas
- Maní tostado
- Cebolla blanca
- Pimiento
- Achiote
- Ajo
- Jugo de limón
- Hierba buena.

#### PREPARACIÓN:

Lavar el menudo, dar la vuelta luego ponerlo en un tazón con limón y la hierba buena dejar reposar en la nevera durante 20 minutos.

Enjuagar con abundante agua fría, colocar en la olla de presión hasta que este suave, retíralo y picar en trozos pequeños.

Elaborar el refrito con aceite, cebolla blanca, orégano, comino, pimienta y ajo

Luego agregar la papa picada y fría con el refrito añadir el maní disuelto en leche tatar y dejar hervir por 15 minutos.

Ahora agregar el caldo del menudo y dejar cocinar bien las papas.

#### VALOR NUTRICIONAL:

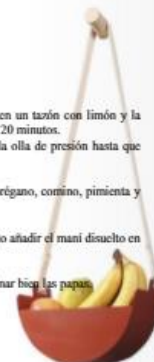
Le aporta al cuerpo energía, proteína, fibra, calcio y hierro

#### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En el mercado cerrado del cantón y en restaurantes.

#### PRECIO

Desde 2.00 la porción.



**Ilustración 16. Receta Caldo de gallina**



### CALDO DE GALLINA

Origen.-

En los años 70, en la plaza del Salto, se servía el famoso caldo de gallina que trascendió distintos lugares y que a su vez se popularizó, posesionándose como el plato revitalizante por excelencia.

Desde las cinco de la mañana, cuando recién se instalaban los primeros puestos de ventas, primero a los comerciantes y cargadores y luego ya en la mañana a los consumidores que acudían al más "estresante" de los comercios para degustar de este platillo, muchos con la certeza de que obtendrán energías para el día que les esperaba.

Fue así como el caldo de gallina formó parte de la gastronomía laticungueña, donde de él se obtiene energía y salud para evitar la gripa y todo aquello que la acompaña.

#### INGREDIENTES:

- Gallina
- Arrocillo
- Arveja tierna
- Zanahoria
- Papa nabo
- Cilantro, culantro
- Comino
- Cebolla blanca

#### PREPARACIÓN:

Poner a hervir las arvejas y la zanahoria picado en juliana.

Con el pollo ya cortado dejarlo reposar por 10 minutos.

Hacer el refrito con la cebolla las arvejas y la zanahoria cocinadas, luego poner sal, orégano, cilantro, culantro.

Finalmente poner agua hervida al refrito y dejar cocinar por 10 minutos, luego poner el arrocillo.

Dejar hervir por 20 minutos y estará listo.

#### VALOR NUTRICIONAL:

Este plato tiene grasas, carbohidratos y proteínas.

#### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En el mercado cerrado de Latacunga y en algunos restaurantes del lugar.

#### PRECIO

Desde 2.00 la porción.



*Ilustración 17. Receta Morcilla*



16

### MORCILLA

Origen.-

La morcilla es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, además para aumentar su volumen contiene arroz, cereales, miga de pan o cebolla. La primera descripción escrita de este tipo de embutido en la cocina española proviene de Rupert de Nola español que introdujo este alimento en el cantón.

En Latacunga también se utiliza la tripa de cerdo rellena con sangre, arroz, col y otros ingredientes. Las hay también blancas que no llevan sangre. En algunas zonas del cantón se prepara el típico "caldo de morcillas" considerado un reconstituyente para después de la parranda.

### INGREDIENTES:

- Col
- Libras de cerdo
- Tripa de cerdo
- Libra de menudo
- Papas medianas
- Cucharada de azúcar
- Cucharada de canela
- Cucharada de orégano

### PREPARACIÓN:

Picar todos los alifios pequeñitos y se les añade a la sangre junto con la sal, el azúcar y el orégano.

Posteriormente se mezclan con las manos tratando de romper los coágulos de sangre en caso de que los haya.

Se prueba y se corrige la sal o cualquier otro ingrediente.

Luego se procede a llenar la tripa con un embudo. Luego de 15 centímetros la amarramos con un hilo.

### VALOR NUTRICIONAL:

Contiene grasas, carbohidratos y proteínas.

### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En el mercado cerrado de Latacunga.

### PRECIO

Desde 0.50 centavos y el caldo de morcilla de 1.50.



17



*Ilustración 18. Receta de las tortillas de maíz*



## TORTILLAS DE MAÍZ

### Origen.-

Las tortillas de maíz son originarias de la parroquia Guaytacama, pero su delicioso sabor a hecho que en la ciudad más de una persona se dedique a su elaboración y comercialización.

El secreto de su exquisitez es la harina de maíz elaborada con manteca de cerdo, sal y condimentos. En el centro lleva queso con cebolla blanca picada finamente y frita a punto, sin embargo las expertas en la materia sostienen que es fundamental testarlas a leña en un tiesto metálico con manteca de cerdo. Antiguamente, se usaba un tiesto de barro asentado sobre tres piedras y se calentaba a fuego de leña. No se empleaba manteca de chanco, las tortillas se cocían al contacto directo con el tiesto caliente.

Dolores Vilca Toctaguano menciona que esta tradición ya supera los 150 años de existencia, el conocimiento ha pasado de generación en generación, doña Dolores señala que su abuela, Teresa Defaz, fue la primera mujer que comercializó las tortillas de maíz en la plaza de la parroquia Guaytacama, donde hace varios atrás las tortillas costaban "un kale", un fragmento de la moneda conocida como real, el mismo que era inferior al sucre.

Este plato obtiene gran demanda por los turistas en las ferias del cantón Latacunga y en otros lugares turísticos como el Santuario de Cuicuno los días domingos.

### INGREDIENTES:

- Queso de mesa
- Cebolla blanca
- Manteca de cerdo
- Agua tibia
- Sal

- Harina cruda de maíz

### PREPARACIÓN:

Poner la harina en una fuente y mezclarla con agua y sal hasta formar una masa homogénea luego dejarle reposar por 6 horas. En otro recipiente picar la cebolla muy fina y trozar el queso. Calentar la sartén con manteca de cerdo y a leña.

Coger una cantidad de tortilla de maíz formar una bolita, le hacemos un hoyo e introducimos el queso y la cebolla.

Finalmente las colocamos en el sartén con la manteca caliente, hasta que se doren y el queso se derrita.

### VALOR NUTRICIONAL:

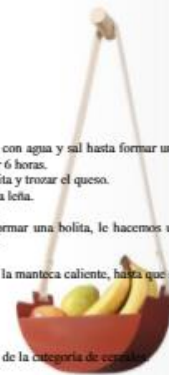
La tortilla de maíz está considerada dentro de la categoría de cereales.

### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En el mercado principal del cantón, durante días feriados y festivos en las parroquias.

### PRECIO

Desde 1.00 en el mercado cerrado y puestos en la ciudad.



## Ilustración 19. Receta Allullas



16

### ALLULLAS

#### Origen.-

Desde 1908, donde en aquella época se iniciaba la estruendosa y humeante máquina negra, era el ferrocarril que con su llegada también apareció uno de los platillos más antiguos del Ecuador la allulla y el queso de hoja. Según Victor Hugo Huertas Silva de 78 años de edad, recuerda que la gente del centro de la ciudad llegaba con sus canastos de carrizo y ofrecían las allullas a los viajeros, principalmente a los norteamericanos quienes eran los maquinistas.

Habían fundas de allullas que costaban un kalé cuarta parte de un real y un sucre, esto alcanzaba para varias allullas y más grandes que las que son ahora donde su ingrediente principal es la manteca de chanco. Los allulleros son muy celosos con su receta, ya que hace un tiempo atrás un proyecto productivo pretendió obtener la receta para reproducirla en microempresas de Tungurahua para que a su vez esta sea comercializada en Latacunga.

Los allulleros locales se resistieron al proyecto y Victor Huertas lideró la oposición, Y dijo no podemos permitir que se lleven nuestra herramienta de trabajo, un secreto heredado de generación en generación.

#### INGREDIENTES:

- Harina de trigo
- Manteca vegetal
- Manteca de chanco
- Sal
- Azúcar

- Huevos

#### PREPARACIÓN:

Disolver la levadura y la sal en el agua tibia, agregar 3 cucharadas de harina, mezclar bien y poner a leudar en un sitio abrigado.

Aparte poner el resto de la harina en un tazón, agregar la manteca e ir mezclando con un tenedor.

Agregar la levadura leudada, si la mezcla está aguada poner un poquito más de harina.

Después de mezclar bien, dejar leudar en un solo sitio abrigado que haya doblado su volumen, amasar.

Precalentar el horno a 250°C. Hornear las allullas por 10 minutos, apagar el horno y dejar que las allullas se bizcochen.

#### VALOR NUTRICIONAL:

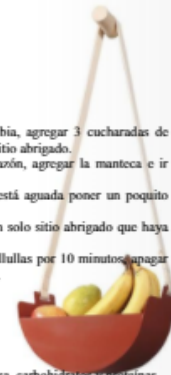
Este singular bocadillo contiene calorías, grasa, carbohidratos y proteínas.

#### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

Panaderías ubicadas en la parroquia La Estación y en la Av. Eloy Alfaro en pequeños puestos.

#### PRECIO

Cada unidad cuesta 0.10 centavos.



17

## Ilustración 20. Receta Queso de hoja



### QUESO DE HOJA

#### Origen.-

El queso de hoja, original de Latacunga, es un alimento que se vende y distribuye de una manera artesanal en casi todo el país. Todo comienza con una variedad de queso criollo, que forma parte de la cultura culinaria de nuestro pueblo, siendo fuente de ingresos para una gran comunidad productora. El queso es derivado de la leche cuajada.

Varios chefs del Ecuador afirman que los mejores quesos de hoja los hacen en Latacunga.

#### INGREDIENTES:

- Queso Fresco
- Agua hirviendo
- Sal
- Hoja de achira

#### PREPARACIÓN:

Lavar el queso en abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho pedazos.

Hervir agua en otro recipiente con sal hasta que se disuelva completamente.

Introducir una tajada de queso por unos minutos hasta que este muy suave.

Las hojas de achira bien lavadas y aplanar la vena con un rodillo.

#### VALOR NUTRICIONAL:

Este bocadillo tiene calorías, grasas totales, calcio, hierro y sodio.

#### LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

En restaurantes por el sector la estación en la carretera panamericana.

#### PRECIO

Es de 0.50 centavos la porción.



*Ilustración 21. Página final de portada*



## **Bibliografía**

- Organización Mundial de Turismo. (2017). Definición de Turismo. Madrid: OMT.
- (2008). Asamblea Constituyente. Quito.
- (2008). Ministerio de Turismo. Quito.
- Adriana, S. A., & Claudia, A. (2006). Turismo de eventos y negocios. El caso del Ilhéus y Costa del cacao. *Estudios y Perspectiva del Turismo*, 67 - 79.
- Alfredo, A. (2009). El Turismo cultural gestión de partes interesadas y la complejidad del equilibrio. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 127 - 131.
- Arango Buelvas, L., & Buelvas Parra, J. (2016). Contexto Cultural y Sociodemográfico en América Latina. En L. Arango Buelvas, & J. Buelvas Parra, *Contexto Cultural y Sociodemográfico en América Latina*. (págs. 119-128). Maracaibo, Venezuela: Universidad del Zulia Venezuela.
- Arenas, M. S. (2002). Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela. *Redalyc* , 753-774.
- Augé, M. (2007). El objeto de la antropología hoy. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 50 - 62.
- Barranco, J. (2013). Estado Nutrición y Patrón Alimentario de los estudiantes. *Ciencia y Sociedad*, 363.
- Bertha, F. M. (2006). Las fiestas populares en la modernidad: celebración y sufrimiento en la fiesta mayor de Garcia de Barcelona. *Revista Mal Estar e Subjetividade*, 2.
- Brualla, B. y. (2001). La Gestión eficaz de un destino turístico del S. XXI. Barcelona: Educatur.
- Calvopiña, A. B. (2013). Levantamiento de Información Gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Carvache Franco, M. W., & Mónica, T. N. (2015). Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón Ecuador. *Gastronomía de Samborondón*, 15.

- Cecilia, V. A. (2015). Las Fiestas, los rituales y los simbolismos en las escuelas. *Praxis & Saber*, 149 - 167.
- Cisneros, H. F. (2014). La Gastronomía tradicional del norte del Estado de México. *El caso de Acambay. Cuadrenos Interculturales*, 3.
- Claudia, H., & Ángel, R. N. (2012). Los Hábitos de estudio y motivación para el aprendizaje. *Educación Superior*, 67 - 87.
- Diego, N. (2015). Recursos Turísticos y Atractivos Turísticos. *Cuadernos de Turismo*, 335 - 357.
- Diego, S. F. (2015). *Las Infraestructuras Públicas*. Chile: Universidad de Chile.
- Durkheim, É. (1975). *Las reglas del método sociológico*. La Pleyade.
- Ecuador, Constitución de la república del Ecuador. (2008). *Constitución de la república del Ecuador*. Quito: Constitución de la república del Ecuador.
- Ecuador, Ministerio de Turismo. (2013). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Quito: Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Española, R. A. (2014). *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. España: Ed.
- Española, R. A. (2017). *Definición de Finanzas*. España: Real Academia Española.
- Flores Carrasco, E. A. (2016). *Gastronomía Típica, Turismo Cultural, Identidades Gastronómicas, Tendencias Culinarias*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación Carrera de Turismo y Hotelería.
- Francisco, O. A. (2013). El Turismo Comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. *Nómadas*, 38.
- G, R. J. (2002). The competitive destinations. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 13 -15.
- Garine, I. d. (2015). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza Cultura. En I. d. Garine, *Antropología de la Alimentación* (págs. 14 - 15). Valencia: Museum Methnology.

- Georgina, F. M. (2016). Las Fiestas populares en la modernidad y sufrimiento en la fiesta mayor de Gracia de Barcelona. *Revista Mal - estar Subjetividade*, 201 - 218.
- Grace, S. S. (2010). Actividades Recreativas y sus beneficios para personas Nicaraguenses Residestes en Costa Rica. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 1 - 40.
- Guidonet, A. (2007). *La Antropología de la Alimentación*. Barcelona: UOC.
- Hernández, C. (2016). Tendencias Gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 2.
- Hernandez, J. C. (1999). Los sabores de España y America . En A. G. Aranda, *Cultura y alimentacion* (págs. 17-57). España: Fundacion Dialnet.
- I, Z. (2012). *Realización de una guía gastronómica mediante la innovación*. México: Trillas.
- Irene, B. T. (2017). *La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del canton Tisaleo provincia de Tungurahua*. Ambato.
- Jacinto, Z. A. (2007). Reseña de Fiestas y ceremonias tradicionales . *Relaciones*, 259 - 264.
- Jair, D. O. (2005). Revisión del concepto de calidad del servicio y sus modelos de medición. *Innovar Journal*, 64 - 80.
- Jaramillo, L. F. (2005). *La Historia como Ciencia*. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 52 - 82.
- Javier, C. G. (2016). *Gastronomía Típica productos orgánicos alternativas turísticas*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato Facultad de Ciencias Humanas de la Educación Carrera de Turismo y Hotelería.
- María, R. M. (2009). Conceptualización de la demanda Turística. *Ciencias Holguin*, 1 - 8.
- Marysela, M. M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión General*, 135 - 158.

- Mascarenhas, R. G. (2010). Produccion y Transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en Turismo*, 776 - 791.
- Megale, A. A. (2001). ¿Que es la cultura? *La Lámpara de Diógenes*, 15-20.
- Megale, Á. A. (2014). ¿Que es la Cultura? *La lámpara de Diógenes*, 15 - 20.
- Meléndez Torres, J. M. (2010). La cocina patrimonial reginal como un elemento de identidad local. . *Estudios Sociales*, 182 - 204.
- Miguel, E., & Fernando, P. (2012). Oferta Turística y perfil Sociocultural de los Empresarios Turísticos del Borde Costero de la Araucanía, Chile. *Estudios y Perspectivas del Turismo*, 306 - 321.
- Mónica, M. H., & Gemma, C. V. (2010). Turismo Accesible, Turismo para todos: la situación en Cataluña y España. *Cuadernos de Turismo*, 57 - 65.
- Munárriz, L. Á. (2014). La Antropología Social como Ciencia. *Sección de Antropología Social*, 13.
- Munévar, G. (2007). Enfoque biológico a la filosofía de la ciencia. *EIDOS: Revista de Filosofía de la Universidad del Norte*, 110 - 127.
- Oliveira, S. (2007). La Importancia de la Gastronomía en el Turismo. *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*, 261 - 282.
- Organización Mundial de la Salud. (2015). *Organización Mundial de la Salud*. Quito - Ecuador: Organización Mundial de la Salud.
- Pérez, D. M., & Velasco, D. J. (2003). Turismo Accesible "Hacia un Turismo para Todos". *Mazars*, 20 - 25.
- Pérez, R. I. (2011). Crecimiento económico, desarrollo sustentable y turismo: Una aproximación del posicionamiento de baja California Sur (BSC) en el Barómetro de Sustentabilidad. *El Periplo Sustentable*, 75 - 118.
- Plan Nacional del Buen Vivir. (2014). *Servicios Básicos*. Quito: Plan Nacional del Buen Vivir.
- Ramirez, Y. B. (2015). Las Fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales* .




- Raúl, F., & Alejandro, B. (2013). Oferta Turística. *Estudios de Turismo*, 50 - 54.
- Redondo, R. P. (2015). Las Formas de la Antropología. *Revista de la Filosofía*, 5.
- Sánchez, J., & Rengifo, J. (2016). Atractivos Naturales y Culturales. *Pasos*, 907 - 928.
- Sánchez, L. (2015). Términos científicos. *Historia*, 13.
- Scoles, R. (2017). Sabiduría Popular y Plantas medicinales. Brasil: Museu Paraense Emílio Goeldi .
- Simao, O. (2011). La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y perspectivas del Turismo*, 738 - 752.
- Slavador, B. L. (2013). Objetos Culturales de Intercambio: Musica online y la Tecnología. *Razón y palabra*, 82.
- Suhey, C. G. (2012). Hábitos alimentarios y abasto de alimentos en Ameca, Jalisco, Mexico. *Espacio Abierto*, 452 - 479.
- Turismo, O. M. (2012). Organización Mundial de Turismo. Quito: Organizacion Mundial de Turismo.
- Turismo, O. M. (s.f.). Glosario de palabras mas utilizadas en el campo turístico. Mexico: SECTUR.
- Turismo, Organización Mundial de Turismo. (2016). Definición de Demanda Turística. Puno Perú: Asesores en Turismo para Empresas e Instituciones Públicas.
- Vera, J. A. (2014). La Psicología Social y el Concepto de Cultura. Scielo.
- Verónica, M. A. (2009). Análisis del concepto de Recursos Naturales en dos Estudios de caso Argentina. *Ambiente & Sociedade*, 341 - 355.
- Vivir, P. N. (2013). Objetivos Nacionales para el Buen Vivir. Quito: Plan Nacional del Buen Vivir.
- Wulf, C. (2005). Herencia Intangible. GERM Grupo de Estudios E Investigaciones sobre las Mundializaciones, 2.

**ANEXOS:**

**Anexo 1** Ficha del Instituto de Patrimonio Cultural.

(A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo)

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: AMBATO	
Parroquia: IGNACIO FLORES		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA MAMA NEGRA CHUGHUCARAS A LEÑA			
COORDENADAS <input checked="" type="checkbox"/> Este 765672.2947477865 m <input type="checkbox"/> Norte 9896243.277903406 m <input type="checkbox"/> Altitud 2766.823242188 (metros)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: detalle del restaurante "Chughucaras Mama Negra". FOTO: Patricia Almachi, 2017 CÓDIGO FOTOGRAFICO: DSC00291 .jpeg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACIÓN		OTRA DENOMINACIÓN(ES)	
LA MAMA NEGRA CHUGHUCARAS A LEÑA		N/A	
GRUPO SOCIAL		LENGUA	
MESTIZO		ESPAÑOL E INGLÉS	
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL		N/A	
BREVE RESERVA			
El restaurante "Chughucaras Mama Negra" en su búsqueda por conservar la cocina patrimonial del Cantón Latacunga, a construido un restaurante que denota mucho lujo y elegancia, cada parte			
4. LA DESCRIPCIÓN			
El restaurante Chughucaras de la mama negra, buscando darle una visión diferente de lo que significa comida patrimonial ha diseñado un lugar distinto, hace 8 años atrás este lugar era un			
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/> ANUAL		El Sr. Edison López nos cuenta que de martes a domingo su establecimiento abre sus	
<input type="checkbox"/> CONTINUA		puertas esperando recibir una gran variedad de turistas y señala que su local es visitado	
<input type="checkbox"/> OCASIONAL		con mayor frecuencia en las fiestas de la mama negra.	
<input type="checkbox"/> OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE	
<input type="checkbox"/> LOCAL		Los clientes que acuden a este restaurante son tanto nacionales como internacionales	
<input type="checkbox"/> PROVINCIAL		los nacionales acuden por su delicioso sabor y los internacionales para comprobar su sabor	
<input type="checkbox"/> REGIONAL			
<input type="checkbox"/> NACIONAL			
<input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL			
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA
E1		N/A	N/A
FORMA DE ADQUISICIÓN		N/A	
5. PORTADORES O SOPORTES			
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE ACTIVIDAD	CARGO FUNCIÓN O ACTIVIDAD
INDIVIDUOS	Edison López	8 años de vendedor	dueño
DIRECCIÓN		LOCALIDAD	
ujano y Ordoñez Av. Rumiñahui			
PROCEDENCIA DEL SABER			
El Sr. Hugo Córdova fue quién adquirió el local para luego transformarlo en un sitio de			
bastante lujoso y es lo que tenemos en la actualidad.			
DIRECCIÓN		DETALLE DE LA PROCEDENCIA	
<input checked="" type="checkbox"/> Padres-Hijos			
<input type="checkbox"/> Maestro-Apre			
<input type="checkbox"/> Otro			
6. VALORACIÓN			
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD			
Este lugar es de gran importancia para los Latacungeños ya que elabora la cocina patrimonial del lugar añadiéndole algo que lo hace único, esto sólo permite la llegada de mas turistas tanto nacionales y más aún internacionales ya que muchos de ellos buscan la gastronomía típica del lugar pero que la misma venga de un sitio bastante ostentoso.			
7. INTERLOCUTORES			
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO
Patricia Almachi		AV. 13 DE ABRIL Y CACHA	981913619
Lanet Carballo Torres		AV. RUMIÑAHUI QUIJANO Y ORDOÑEZ	980756421
SEXO		EDAD	
MUJER		26	
MUJER		32	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO
Fiesta de la mama negra			
Fin de año			
Navidad			
9. ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
DSC00291 .jpeg			
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Patricia Almachi		Fecha de inventario: 21/10/2017	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico: Patricia Almachi			

**Anexo 2** Fotografías

**Tabla 22.** Fotos de muestra

*Fotos de muestra*

<p><b>Foto:</b> Chogchucaras Doña Rosita</p>	<p><b>Foto:</b> Hrencia y Tradición Allullas</p>
	
<p><b>Foto:</b> Allullas Especiales – Queso de hoja</p>	<p><b>Foto:</b> Chugchucras y Motes</p>
	

**Elaborado por:** Almchi P (2017)

**Anexo 3.** Ficha de los restaurantes y locales visitados

Establecimientos que elaboran la cocina patrimonial del Cantón Latacunga				
N°	Denominación	Propietario	Dirección	Teléfono
1	Chugchucaras Rosita	Rosita Jiménez	Eloy Alfaro	0992532001
2	La Mama Negra Chugchucaras	Edison López	Quijano y Ordoñez Av. Rumiñahui	0980756421
3	Víveres Judith	Judith Castro	Av. Eloy Alfaro Y Gatazo	032 806 843
4	Chugchucaras Doña Tere	Teresa Huerta	Marco Aurelio Subía	032803 442
5	Chugchucaras Roció	Nancy Medina	Av. Eloy Alfaro	0984456950
6	Panificadora Cotopaxi - Allullas Especiales - Quesos De Hoja	Salomón Huertas	Marco Aurelio Subía y Julio Andrade	0983433759
7	La Casa de las Allullas Especiales	Luis García	Marco Aurelio Subía y Julio Andrade	032660358
8	La Estación	Janeth Toapanta	La Estación	0998934680

<b>9</b>	Comedor Marcela	Marcela Simbaña	5 de junio	0987949422
<b>10</b>	Comedor La Esquina de Alex	Alexandra Chuquitarco	Av. 5 de junio y Antonio Vela	0983445423
<b>11</b>	Herencia y Tradición	Jhon Terán	Eloy Alfaro	0998157003
<b>12</b>	Chugchucaras Y Motes Zoilita Y Blanquita	Soledad Andrade	Plaza el Salto	032804936
<b>13</b>	Chugchucaras Y Motes De Mi Tierra	Miriam Laica	Antonio Vela y 5 de Junio	0984150397
<b>14</b>	Caldo De 31 Angelita	Susana Amores	Antonio Vela y 5 de Junio	032818614
<b>15</b>	Chugchucaras Y Motes Sarita Y Piedad	Piedad Panchi	Antonio Vela y 5 de Junio	032805491
<b>16</b>	Mariana de Jesús Molina	Mariana de Jesús Molina	Antonio Vela y 5 de Junio	032811668
<b>17</b>	Chugchucaras Doña Paty	Patricia Hidalgo	Antonio Vela y 5 de Junio	0992636505
<b>18</b>	Tortillas De Maíz	Miriam Guada Aimacaña	Antonio Vela y 5 de Junio	0995543256



## ARTÍCULO ACADÉMICO

### LA COCINA PATRIMONIAL COMO DESTINO TURÍSTICO: CASO DE ESTUDIO LATACUNGA

The Patrimonial cuisine as a tourist destination: case study Latacunga

Almachi Chaquinga Sonia Patricia

[patyalma58@gmail.com](mailto:patyalma58@gmail.com)

Septiembre – Febrero 2018

Universidad Técnica de Ambato,

Av. Los Chasquis, campus Huachi, Ecuador

[salmachi1672@uta.edu.ec](mailto:salmachi1672@uta.edu.ec)

#### Resumen

Las manifestaciones interculturales, son hechos que fueron transmitidos como una herencia de saberes, prácticas asociadas con la producción, selección, preparación, conservación y consumo de alimentos, donde el principal interés es conservar las tradiciones y habilidades para elaborar las comidas y bebidas de un lugar determinado el mismo que es identificado de reconocido a nivel nacional. Partiendo desde este punto la actividad turística demanda de varios servicios entre el más importante esta la alimentación, y cada vez el turista busca vivir nuevas experiencias, la gastronomía además de satisfacer una necesidad importante para el ser humano, y de poseer un sabor delicioso, esta actividad también posee

saberes ancestrales con nuevos conocimientos para el visitante lo que atrae a los turistas a determinados lugares.

**Palabras clave:** Cocina patrimonial, tradiciones, costumbres, turismo, destino turístico.

## 1 Introducción

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2008) afirma que, todas las actividades económicas, el turismo es una de las que más va en aumento a nivel mundial durante los dos últimos años. Este sector genera múltiples contribuciones en ámbitos como: económico, social, cultural, medioambiental entre otros. Esto logra que los lugares o destinos en busca de un desarrollo sean cada día más. (Roberto Manuel Torres Rodríguez, 2017). En la actualidad hay miles de turistas cuyo objetivo principal ya no es solo hospedarse en un hotel lujoso, o quizás visitar un atractivo turístico y tomarse una foto, eso ya no buscan los viajeros. El mercado turístico está reconociendo cada vez más la importancia al ámbito emocional en las experiencias turísticas, esto ha provocado una profunda transformación de esta industria que desde los servicios se convierte en un mercado de emociones. (Elide Di Clemente, 2014). Pero antes de reconocer la importancia de la gastronomía dentro de un destino turístico, hay que reconocer a ciencia cierta lo que significa un destino turístico. Se define como un producto complejo con elementos tangibles e intangibles donde es percibido como producto y servicio único. (Carballo Meiriño 2016). Los destinos comprenden una serie de elementos para considerarse como tal, como la infraestructura, atractivos naturales y culturales, accesibilidad así mismo la producción y el consumo forman parte en la experiencia de la actividad turística, esto quiere decir que las comunidades locales y los propios consumidores influyen en la experiencia deseada. La experiencia turística va más allá de solo los lugares visitados también hay aspectos de mayor interés como conocer otras personas: las comunidades

locales son quienes le otorgan una experiencia distinta a los turistas, estos a su vez contribuyen al desarrollo de la comunidad promoviendo el turismo.

Sin embargo es importante reconocer cuál es el turista así como los rasgos que lo caracterizan. Es importante mencionar que un solo perfil de turista no marcara las necesidades y deseos de todos, existen diferentes perfiles de turistas. Por ello se debe caracterizar a cada uno de estos segmentos para poder ofertar un producto capaz de satisfacer las necesidades y deseos de cada mercado. (Carballo 2016).

Si importar cual es el sector de estudio el punto de partida será el comportamiento del consumidor. La oferta turística en busca de satisfacer las necesidades de ocio de cada visitante basándose en el tipo de carencia o necesidad en el bien o servicio a consumir es así que la oferta deberá adaptarse cada vez con el objetivo de cubrir las necesidades específicas del mercado objetivo. Finalmente se entiende que un destino es un espacio donde el visitante pasa como mínimo una noche que incluye el consumo de productos turísticos y estos son: servicios básicos y suplementarios. Gran parte de la competitividad del destino dependerá de su capacidad de promocionarse, esto señala que la promoción turística es un tema relevante en la gestión de los destinos.

Por otra parte los atractivos gastronómicos han contribuido en gran medida al turismo. Pero un aspecto a considerar son las motivaciones que llevan a las personas a realizar un turismo gastronómico, donde la oferta deberá adecuar su servicio a las necesidades, requerimientos y gustos del turista, esto ya no es una opción, sino una necesidad. (Torre, 2017)

La gastronomía es un elemento muy importante en la actividad turística, y es que la gastronomía guarda la historia de un pueblo. Los platos típicos de cada lugar esconden años de tradición, recuerdos, momentos, personajes que hacen de cada plato sea singular y especial, cada componente cuenta el relato de cómo cada comunidad de



personas ha conllevado una serie de eventos que les han permitido llegar a lo que son hoy en la actualidad (Venegas, 2015).

La gastronomía Latacungueña no es la excepción a este hecho, los sabores típicos de las chugchucaras, las allullas, el queso de hoja, caldo de gallina, yahuarlocro tortillas de maiz, la morcilla y entre otras delicias se oculta el pasado de los latacungueños y es que con solo degustar alguno de estos platillos se puede comprender como el sabor auténtico aún vive y es que se han mantenido por 10, 30 y hasta 90 años en los restaurantes y locales de Latacunga. Aun después de mucho tiempo perduran y es que la mayor motivación de los dueños de los restaurantes y locales del cantón ha sido conservar la cocina patrimonial del lugar ya que esta es quien nos define nos muestra al resto del mundo esto ha sido clave para el éxito de ser reconocidos a nivel nacional. Un fenómeno reciente es el fenómeno de la gastronomía dentro de la experiencia turística, consideradas como una expresión de la identidad de los pueblos, poner en valor la autenticidad de las cocinas del lugar da la apropiación a la cultura local a través del contacto directo con los pobladores, el consumo de sus platos, y a compra de aquellos productos cultivados en el mismo territorio, son elementos que conforman la experiencia turística. (Zeinab, 2016)

Según la Organización Mundial de Turismo, existe una tendencia creciente al posicionamiento de varios destinos turísticos como destinos gastronómicos. La demanda turística se muestra dispuesta a desplazarse con el objetivo específico de integrarse en la vida cotidiana de las personas de lugar, pero sobre todo experimentar de primera mano todo lo que el destino puede ofrecer. Realmente el reto está en ofrecer productos turísticos atractivos y de calidad, capaces de cumplir con las expectativas y deseos del turista logrando así el desplazamiento hacia un lugar en específico. Para ello se necesita de una correcta planificación turística teniendo como objetivo principal el desarrollo local, fomentando el destino y su cultura. (Jeambey, 2016)

Por otro lado, la gastronomía siempre ha estado ligada al turismo pero en los últimos años ha tenido mayor importancia como un elemento del atractivo turístico. Esta forma de turismo en donde los visitantes buscan el placer a través de la alimentación. Por este motivo no es de sorprenderse que el turismo gastronómico ha ido adquiriendo importancia moviendo grandes grupos de visitantes que viajan motivados por la gastronomía.

El patrimonio cultural involucra todas las expresiones de una cultura representada en sus objetos, símbolos, sitios así como también su cosmovisión su forma de ver el mundo entre otras, que se manifiestan a través de las artes, rituales, festividades, gastronomía, saberes, conocimientos, así como el reconocimiento de sus identidades. Es decir todos aquellos componentes materiales e inmateriales que definen los rasgos distintivos de una sociedad de otras. (Milena, 2016)

La gastronomía siempre ha estado ligada al turismo, pero durante los últimos años esto ha tomado mayor importancia siendo este un atractivo turístico. El turismo gastronómico ha ido adquiriendo importancia, dinamizando el número de turistas que visitan el lugar atraídos por la gastronomía. (Colmenares Mazón Tomás, 2014)

El objetivo principal de la investigación es explotar el conocimiento del verdadero potencial que ofrece la cocina patrimonial en el destino turístico del cantón Latacunga.

## **2. Estado del Arte**

### **Cocina Patrimonial**

La cocina patrimonial no es solamente la conformación de varios platos típicos de un lugar, dentro de esto se encuentran manifestaciones, una herencia que fue transmitida,

prácticas asociadas con la producción, rasgos que distinguen una de otra población, todo esto contribuye a la valoración y conservación de la identidad. La cocina patrimonial obedece a la interacción de distintos agentes sociales con características únicas en cada localidad esto conlleva a una identidad propia e intangible. (Hernández Ramírez Macarena, 2017).

La cocina patrimonial está siendo cada vez más reconocida como un elemento valioso del patrimonio intangible de cada pueblo, ya que no sólo es algo que nos identifica y se lo lleva dentro sino que también es necesario expresarlo. El cantón Latacunga tiene una gastronomía variada, deliciosa e impecable ya que sus platos son elaborados con los productos cultivados en los alrededores como: la lechuga, el maíz, la papa, habas, el ingrediente que más se destaca en la cocina de la ciudad es la carne de cerdo este animal a deleitado con su sabor la gastronomía del lugar logrando la creación del plato que mejor nos identifica que son las chugchucas. La preparación, técnicas, conocimientos, tácticas y la tradición transmitida a las futuras generaciones es lo que se denomina un patrimonio cultural alimentario intangible o simplemente cocina patrimonial.

## **Tradiciones**

Desde este punto las tradiciones son costumbres, ideas, valores, normas de conducta típicos de una comunidad formados históricamente y que son transmitidos quedando como herencia un legado que se vuelve esencia porque esto es una forma de sentir a la comunidad y crear una cultura. Los recientes desarrollos en el campo de las costumbres y tradiciones han estimulado la necesidad de incluir, la identidad, las costumbres, y las celebraciones indígenas, como un medio para la educación intercultural para todas y todos los ciudadanos y con pertinencia cultural para la comunidades, pueblos y nacionalidades. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2008)

## **Costumbres**

Las costumbres en términos generales son formas de comportamiento, hábitos, o tendencias adquiridos con la práctica frecuente de un acto que distinguen un pueblo de otro tales como: su baile, fiestas, comida, idioma, artesanías y estos han sido transmitidos de generación en generación a través del tiempo se convierte en una tradición

## **Turismo**

El turismo por otra parte en definición comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocio u otros. Si no se realiza la pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes. (Ministerio de Turismo, 2017)

## **Destino Turístico**

Un destino turístico es una zona geográfica ubicada en un lugar lejano y que atrae a los turistas, cuenta con límites de naturaleza física, con elementos como infraestructura, servicios básicos, complementarios, para lograr el completo disfrute del lugar. El destino turístico es la formalización de aquellos nuevos espacios geofísicos de interés o se concibe como un producto complejo con elementos tangibles e intangibles pero también es considerado como un producto o servicio único. (Carballo,2016)

## **Turismo Gastronómico**

Por otra parte el turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país al que se visita. Es una forma de conocer la cultura de un lugar a través de su cocina ya que en ella se oculta una historia, saberes, costumbres y tradiciones del pueblo y con tan solo prepararla y probarla se aprenderá tanto de un lugar de una forma bastante peculiar y deliciosa.

La valoración de la gastronomía dentro de la experiencia turística no es un fenómeno reciente este ha generado grandes cambios en los destinos ya que motiva a los visitantes. El turismo gastronómico puede estimular el desarrollo económico y sociocultural de las zonas especialmente las agrícolas, esto gracias al consumo y comercialización de los productos elaborados en las zonas cercanas a la ciudad mejorando la economía de los pobladores mitigando el empobrecimiento. A través de la actividad turística se complementa la producción propia del sector agrario con esto se genera fuentes de ingreso y se crea puestos de trabajo consiguiendo de esta manera un crecimiento total de la ciudad. (Zeinab, Rutas 2016).

### **3 Método/ Metodología**

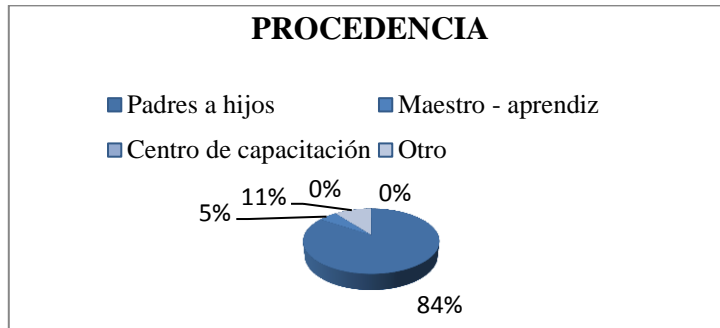
En esta investigación se incorporó un método descriptivo ya que se ha obtenido registros por medio de la técnica de observación y fichas de inventario. El enfoque cualitativo se muestra durante la recolección, tabulación y análisis de información arrojado por las fichas de inventario de patrimonio cultural inmaterial, comprobando así la veracidad y validez de la investigación. Para la obtención de los datos utilizados en este trabajo, la población fue conformada por los dueños de locales y restaurantes de Latacunga, la selección de encuestados fue aleatoria y sistemática, con una variación de días, horarios y lugares para recolectar la información. La ficha en español con varios ítems, pero con 8 ítems de mayor importancia que fueron aplicadas al número de personas involucradas directamente en la actividad de servicio

de alimentación, no se aplicará ninguna fórmula para extraer la muestra es decir, se trabajará con todo el universo de 18 y esta información será verídica y confiable.

### **3 Resultados**

Al analizar el resultado que fue emitido por la investigación de campo se muestra que los dueños de locales y restaurantes ubicados en el cantón Latacunga en su totalidad señala que la localidad se considera como un ideal para realizar turismo gastronómico, esto demuestra que la gastronomía es un factor altamente positivo, al realizar esta actividad se desarrolla la economía del sector, para esto se necesitará de la colaboración de las autoridades públicas, así las condiciones de vida de la población tendrá un desarrollo positivo, la cocina patrimonial se ha convertido en una de las motivaciones más importantes para realizar turismo desde la perspectiva de varios perfiles de turistas, ya que varios de ellos ya no desean hacer lo mismo como viajar a la playa, en la actualidad el visitante muestra motivación hacia la cocina patrimonial de cierto lugar ya que puede interactuar con la gente del lugar, conocer sus tradiciones costumbres y como llegaron a ser parte de diario vivir.

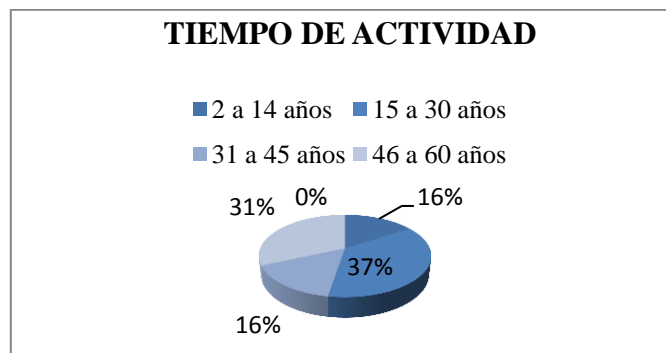
Esta actividad genera grandes beneficios como el incremento de la economía, mayor demanda turística, también resulta ser un segmento rentable ya que los turistas poseen un alto gasto turístico. La gastronomía es ahora considerada como un pilar fundamental para el desarrollo turístico del cantón. Mediante las encuestas realizadas a las personas involucradas directamente con la cocina patrimonial del cantón Latacunga se obtuvo datos importantes como se muestran a continuación.



**Elaborado por:** ALMACHI, Patricia (2017)  
**Fuente:** Tabulación de las fichas de inventario

Lo interesante de estos datos es que en un 84% la procedencia del saber viene de padres a hijos, el 11% demuestra que el saber procede de otros ya sea de familiares no directos como lo es la suegra, finalmente el 5% aprendió de un amigo que le transmitió el saber. Finalmente la procedencia del saber viene de padres a hijos en su mayoría, esto demuestra que la gastronomía ha traspasado generaciones, logrando ser parte de la identidad Latacungeña algo que atrae al turista ya que podrá conocer una cultura a través de su gastronomía.

Otro dato de gran relevancia es el ítem de tiempo de actividad.



**Elaborado por:** ALMACHI, Patricia (2017)  
**Fuente:** Tabulación de las fichas de inventario

A partir de la gráfica se muestra que el 37% de los establecimientos tienen un tiempo de actividad de 15 a 30 años, el 32% llevan entre 46 a 60 años, existen los datos que

en un 16% en cada uno se observa que en el mercado entre los 31 a 45 años estos estarían en un nivel medio de existencia, y finalmente está el otro 16% que son los locales nuevos entre los 2 a 14 años de actividad.

#### **4 Discusión**

Es el análisis o interpretación que hace el autor de manera rigurosa de los resultados obtenidos en la investigación, además de contrastarlos con los resultados de otros autores. Es importante finalizar esta sección con un párrafo donde se reflejen las implicaciones prácticas o teóricas de la investigación.



## 5 Conclusiones

Finalmente con la recolección de datos por medio de las fichas de inventario de Patrimonio Cultural Intangible a los dueños de los restaurantes y locales se ha analizado e interpretado los resultados obtenidos en el instrumento de investigación ya mencionado por los que se concluye:

- ✓ Los dueños de los restaurantes y locales creen que es necesario una buena publicidad ya sea a través de diferentes medios de comunicación sobre la gastronomía que se puede degustar en el cantón juntos con aquellos sitios turísticos que posee, logrando así atraer turistas para estas dos actividades.
- ✓ La gastronomía simplemente es una identidad de un pueblo es en ella donde la cultura está en su forma, con sus costumbres, tradiciones, modo de vida esto impulsa el interés del turista.
- ✓ La cocina patrimonial si influye en el destino turístico del cantón, porque esta actividad genera fuentes de empleo y la creación de nueva infraestructura.
- ✓ La concina patrimonial es un elemento fundamental para el desarrollo económico del cantón Latacunga, lo que conlleva a ser un destino turístico a nivel nacional donde degustar de una gastronomía deliciosa con productos sanos y nutritivos será el mayor incentivo para el turista.

## **Bibliografía**

- (2008). Organización Mundial de Turismo. Quito: Organización Mundial de Turismo.
- Organización Mundial de Turismo. (2015). Organización Mundial de Turismo.
- Adriana, V. D. (2015). La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá. Turismo Sociedad, 187 - 198.
- Carballo Meiriño Roberto, F. B. (2016). Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 369 - 383.
- Carballo Meiriño Roberto, F. B. (2016). Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. El caso de Riveira Sacra. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 369 - 383.
- Carballo Meiriño Roberto, F. J. (2016). Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 369 - 383.
- Colmenares Mazón Tomás, H. M. (2014). El Turismo Gastronómico en la Península Ibérica. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana, 73 - 79.
- Elide Di Clemente, J. M. (2014). La Gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Monográfico, 817 - 833.
- Hernández Ramírez Macarena, R. B. (2017). Consumo Patrimonial: entre el mercado y la cultura. Chungara, 143 - 153.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 187 - 190.
- Milena, B. G. (2016). Perspectivas de generación de productos turísticos a partir del patrimonio cultural: El caso de la ciudad de Bogotá. El Periplo Sustentable, 31 - 50.
- Ministerio de Turismo. (2017). Defición de Turismo. Quito: Ministerio de Turismo.

- Plan Nacional del Buen Vivir. (2008). Tradiciones de los pueblos. Quito: Gobierno Nacional del Ecuador.
- Roberto Manuel Torres Rodriguez, V. Á. (2017). La Gastronomía con atractivo turístico. Caso Pedernales, Ecuador. Retos Turísticos, Vol. 16, N° 1.
- Torre, M. V. (2017). Desarrollo de productos turísticos . Retos Turisticos, 50 - 63.
- Zeinab, J. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 1187 - 1198.