



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD DE ESTUDIOS PRESENCIAL

Informe final del trabajo de graduación o titulación previo a la obtención del título de licenciada en Turismo y Hotelería

TEMA:

“LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI”

AUTOR: Ana Belén Zapata Calvopiña

TUTOR: Lcdo. Mg Oscar Alberto Abril Flores

Ambato-Ecuador

2013

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo Lcdo. Mg Oscar Alberto Abril Flores con CC. 1803292620 en mi calidad de tutor del trabajo de graduación o titulación sobre el tema: “LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI” Desarrollado por la egresada Ana Belén Zapata Calvopiña considero que dicho informe investigativo , reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios , por lo cual 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.

Lcdo. Mg Oscar Alberto Abril Flores

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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

Ana Belén Zapata Calvopiña

CC. 0503213456

AUTORA

AL CONSEJO DIRECTIVO DE SU 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: “LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI” presentada por el Srta. Ana Belén Zapata Calvopiña egresada de la carrera de Turismo y Hotelería promoción: **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios

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

Ambato, 03 de Julio del 2013

(Fecha de la defensa)

LA COMISIÓN

Ing Mg. Diego Fernando Melo Fiallos
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Lcdo.Hector Raúl Tamayo Osorio

Lcdo Mg.Walter Geovany Aguilar Chasipanta

DEDICATORIA

El presente trabajo de graduación lo quiero dedicar al ser más maravilloso del universo que es mi SEÑOR JESUS que gracias a su misericordia me ayudado a culminar una meta importante en mi vida y para mi hijita Camilita que con su existencia, de alguna manera impulso mis deseos de superación.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer incondicionalmente a mi familia que gracias a su valioso apoyo he podido alcanzar tan deseada meta a mis abuelitos por su paciencia y el papel de padres muy tolerantes conmigo a mi tío Juan y su apoyo económico, factor muy importante en la vida universitaria, a todos quienes son parte de mi vida y contribuyeron con su granito de arena para mi formación profesional.

A la Universidad Técnica de Ambato a la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación en especial a la carrera de Turismo y Hotelería por sus valiosos conocimientos impartidos en sus aulas.

ÍNDICE GENERAL

A. PÁGINAS PRELIMINARES

Aprobación del tutor del trabajo de graduación o titulación.....	ii
Autoría de la investigación.....	iii
Al consejo directivo de su facultad de ciencias humanas y de la educación	iv
Dedicatoria	v
Índice general	vii
Resumen ejecutivo	xvi
Capítulo I.....	1
EL PROBLEMA.....	1
1.1 Tema de investigación.....	1
1.2.1 Contextualización.....	1
1.2.2 Análisis Crítico.....	4
1.2.3 Prognosis	6

1.2.4 Formulación del problema	6
1.2.5 Preguntas directrices de la investigación	6
1.2.6 Delimitación del objeto de investigación	7
1.3 Justificación.....	7
1.4 Objetivos	8
1.4.1 Objetivo General	8
1.4.2 Objetivos Específicos.....	8
Capítulo II	9
MARCO TEÓRICO.....	9
2.1 Antecedentes Investigativos.....	9
2.2 Fundamentación Filosófica	14
2.3 Fundamentación Legal	14
2.4 Categorías fundamentales	15

2.4.1 Fundamentación teórica variable independiente	17
2.4.2 Fundamentación teórica variable dependiente	23
2.5 Hipótesis.....	28
2.6 Señalamiento de las variables	28
Capítulo III	29
METODOLOGÍA	29
3.1 Enfoque de la investigación	29
3.2 Modalidad de la investigación	29
3.3 Nivel o tipo de la investigación.....	30
3.4 Población y muestra	31
3.4.1 Población.....	31
3.4.2 Muestra.....	31
3.5 Operacionalización de las variables	33

3.6 Plan de recolección de información	35
3.7 Plan de procesamiento.....	36
Capítulo IV	37
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	37
4.2 Verificación de la hipótesis	48
4.2.1 Planteamiento de las hipótesis	48
4.2.2 Selección del nivel de significación.....	48
4.2.3 Descripción de la población	48
4.2.4 Especificación de los estadísticos	49
4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo	50
4.2.6 Recolección de datos y cálculo estadístico	51
Capítulo V	53
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
Capítulo VI.....	55
PROPUESTA.....	55

6.1 Datos Informativos.....	55
6.2 Antecedentes de la propuesta.....	56
6.3 Justificación.....	57
6.4 Objetivos de la Propuesta.....	57
6.4.1 Objetivo General.....	57
6.5 Análisis de Factibilidad.....	58
6.5.1 Factibilidad Operativa.....	58
6.5.2 Factibilidad Económica.....	58
6.6 Fundamentación Teórica.....	59
6.7 Marco Lógico.....	59
6.7.1 Árbol de problemas.....	60
6.7.3 Matriz de Marco Lógico.....	62
6.7.4 Elaboración de la Propuesta.....	65
6.8 ADMINISTRACIÓN Y EVALUACIÓN.....	86
Bibliografía.....	88
LINCOGRAFIA.....	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Árbol de problemas.....	4
Gráfico 2 de Supe ordenación conceptual.....	15
Gráfico 3 subordinación de la variable independiente.....	16
Gráfico 4 Subordinación de la variable dependiente.....	16
Grafico 5 Representación Gráfica.....	37
Grafico 6 representación gráfica.....	39
Gráfico 7 Representación gráfica.....	40
Grafico 8 Representación gráfica.....	41
Grafico 9 Representación gráfica.....	42
Grafico 10 Representación gráfica.....	43
Grafico 11 Representación gráfica.....	44
Grafico 12 Representación gráfica.....	45
Grafico 13 Representación gráfica.....	46
Grafico 14 Representación gráfica.....	47
Gráfico N° 15 de aceptación o rechazo.....	50
Gráfico N° 16 árbol de problemas.....	63
Gráfico N° 17 Árbol de objetivo	64

ÌNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 Variable Independiente.....	34
Cuadro N° 2 Variable Dependiente.....	34
Cuadro N° 3 Plan de recolección de la información.....	35
Cuadro N° 4 Población.....	37
Cuadro N° 5 Población.....	39
Cuadro N° 6 Población.....	40
Cuadro N° 7 Población.....	41
Cuadro N° 8 Población.....	42
Cuadro N° 9 Población.....	43
Cuadro N° 10 Población.....	44
Cuadro N° 11 Población.....	45
Cuadro N° 12 Población.....	46
Cuadro N° 13 Población.....	47
Cuadro N° 14 Población para la verificación de la hipótesis.....	48
Cuadro N° 15 Especificación de lo estadístico (frecuencias observadas).....	49
Cuadro N° 16 Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas).....	49
Cuadro N° 17 Grados de libertad (X^2 -T).....	50

Cuadro N° 18 Cálculo del chi cuadrado	51
Cuadro N° 19 Factibilidad económica.....	61
Cuadro N° 20 Matriz de Marco Lógico.....	65
Cuadro N° 21 Cuadro operativo de la propuesta.....	92

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa de Latacunga	65
Ilustración 2 mapa vial de Latacunga.....	65
Ilustración 3 El escudo	66
Ilustración 4 la bandera	66
Ilustración 5 chugchucara	70
Ilustración 6 Victor Hugo Huertas	72
Ilustración 7 hallullas	74
Ilustración 8 Queso de hoja.....	74
Ilustración 9 Queso de hoja.....	75
Ilustración 10 Champus.....	76
Ilustración 11 Tripa mishqui	77
Ilustración 12 Tripa mishqui	77
Ilustración 13 Tiesto.....	79
Ilustración 14 Chicha de jora	79
Ilustración 15 Venta de Chicha.....	79
Ilustración 16 Queso	80
Ilustración 17 Colada morada	81
Ilustración 18 Empanadas con colada.....	82
Ilustración 19 Morocho	82
Ilustración 20 Jucho	83
Ilustración 21 aji de cuy	83
Ilustración 22 Tortilla.....	85
Ilustración 23 Fritada	86

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA
EN LA MODALIDAD DE ESTUDIOS PRESENCIAL

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA. LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU
APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA
PROVINCIA DE COTOPAXI

AUTOR: Ana Belén Zapata Calvopiña

TUTOR: Lcdo.Mg.Oscar Abril Flores.

RESUMEN

En este trabajo de tesis se ha desarrollado la investigación con respecto al aporte que genera la gastronomía tradicional al desarrollo turístico del cantón Latacunga tomando en cuenta sus 14 parroquias, mostrando la situación real del cantón, mediante las encuestas respectivamente realizadas; llegando a diferentes conclusiones entre estas se puede afirmar que la población considera que la cultura es parte de nuestra identidad, en este tema de estudio. La gastronomía es el eje principal de un desarrollo turístico, es parte de una de las riquezas más grandes que posee el cantón, por tal motivo se ha visto en la necesidad de encontrar la

mayor cantidad de información para dársela a conocer a la población. En el desarrollo de la investigación se ha podido analizar desde donde aparecen los inconvenientes hasta cuáles son sus consecuencias. Es por eso que el presente trabajo, tiene como objetivo general estudiar el aporte turístico de la gastronomía en el cantón Latacunga provincia de Cotopaxi con la finalidad de encontrar alternativas que mejoren el aprovechamiento de este atractivo cultural.

De la misma manera establecer una propuesta como alternativa de solución a la problemática , la misma que consiste en la elaboración de una guía gastronómica , que contenga datos informativos del cantón, historia de cada plato tradicional de cada parroquia con el afán de promocionar una información completa y detallada al servicio de visitantes y pobladores.

Palabras claves

Desarrollo turístico, gastronomía tradicional, información, propuesta, guía gastronómica, levantamiento de información .Latacunga, Cotopaxi, cultura y saberes ancestrales.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación, se encuentra estructurado de seis capítulos distribuidos de la siguiente manera.

Capítulo I

Este capítulo se plantea el problema, la contextualización macro, meso y micro, análisis crítico, la prognosis, formulación del problema, preguntas directas de la investigación, la delimitación del objeto de investigación, justificación y el planteamiento del problema.

Capítulo II

Lo constituye el marco teórico, con los antecedentes, la fundamentación filosófica y legal, las categorías fundamentales, la hipótesis y señalamiento de las variables.

Capítulo III

Está compuesto por la metodología, Enfoque de la investigación, modalidad de la investigación, población, muestra y operacionalización de las variables. Modalidad de la investigación Nivel o tipo de la investigación Población y muestra Plan de recolección de información

Capítulo IV

Análisis e interpretación de resultados, Verificación de la hipótesis, Planteamiento de las hipótesis, Descripción de la población, Especificación de los estadísticos, Especificación de las regiones de aceptación y rechazo
Recolección de datos y cálculo estadístico

Capítulo V

Conclusiones y Recomendaciones

Capítulo VI

Datos Informativos, Antecedentes de la propuesta, Justificación, Objetivos de la Propuesta, Análisis de Factibilidad, Fundamentación Teórica , Marco Lógico , Elaboración de la Propuesta , Administración Y Evaluación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema de investigación

Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

1.2 Planteamiento del Problema

1.2.1 Contextualización

En el Ecuador el levantamiento de información turística ha sido uno de los ejes fundamentales para el desarrollo y promoción del mismo, gracias al trabajo de los últimos años del Ministerio de Turismo, se ha proporcionado con la gestión de los gobiernos locales, materiales publicitarios como: trípticos, mapas, guías entre otras para mantener informados a nuestros turistas. Dicha información plasmada en papeles, ha sido de gran beneficio para nuestro país, pues esta ha contribuido a la promoción turística, que según las estadísticas de la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador afirman que durante el mes de septiembre del 2012 llegaron al país un total de 85.986 extranjeros que comparado con el año anterior existe un aumento de visitantes, ya que en septiembre del 2011 ingresaron un total de

80.083 visitantes ;sin embargo existe un gran índice de investigación ausente, pero se propone profundizarla en diferentes sectores para su dinamización , pero de una manera sostenible y sustentable. Un claro ejemplo de sostenibilidad es PLANDETUR2020 el mismo que es parte de la planificación nacional del Ecuador que busca marcar un cambio de época que exige una planificación de desarrollo, reconociendo la riqueza patrimonial de nuestro país en cuanto a culturas vivas y su entorno en donde habitan.

Parte de la cultura es también nuestra gastronomía, uno de los elementos utilizados tradicionalmente en la promoción turística, en su calidad de elemento identificante que comunica una de las características del territorio que se pretende promocionar ¹como la nuestra, la cual es rica, abundante y llena de sabor, por esta razón muchos extranjeros y nosotros mismos como ecuatorianos optamos por deleitarnos con nuestra comida tradicional ya sea de la Costa, Andes, Amazonia o región Insular.

La comida en el Ecuador encierra tradiciones, saberes y la laboriosidad de su gente, constituye una actividad con enorme potencial económico, turístico, y su desarrollo impone la coordinación de esfuerzos y acciones que recojan la riqueza culinaria y cultural de nuestro país.

Cotopaxi es una provincia de abundantes recursos naturales. Se encuentra ubicada en el centro del país, en las faldas del Cotopaxi, uno de los volcanes activos más altos del mundo. La provincia también ofrece una nutritiva gastronomía en cada uno de sus 7 cantones utilizando los productos que les proporciona la pacha mama tales como la papa, el maíz, el pencho, el capulí entre otros de la misma manera al degustar de los animales tales como el cerdo el cuy, conejo, oveja, la gallina que se los utiliza al máximo en sus deliciosos platos.

¹ CASTRO, Jairo (2010)

Latacunga capital de la provincia de Cotopaxi sin duda alguna una ciudad llena de cultura y tradiciones, nos ofrece a mas de sus atractivos culturales y naturales un sin número de platos típicos de cada una de sus parroquias y barrios; sectores donde aún la gente conserva sus costumbres y de una manera deliciosa su comida tan apetecida y desconocida por muchos. Esta ciudad intermedia entre Quito, Ambato, Baños de Agua Santa y Riobamba le ha permitido desarrollar sus rentas sobre la base de su rica gastronomía. Esta actividad, unida a la nueva oferta de hosterías y zonas recreativas, es la tercera economía que sostiene a Latacunga, según el Censo Económico 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Platos típicos como las chugchucaras, queso de hoja, hallullas, champús, entre otros; son parte de nuestra cultura, los mismos que contienen conocimientos ancestrales dignos de ser transmitidos de generación en generación.

El Inadecuado levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi es una problemática que ha sido generada por el insuficiente apoyo de las entidades locales de turismo las mismas que desconocen del aporte económico que puede significar el adecuado desarrollo del turismo en la ciudad, además la mala distribución en la asignación de recursos económicos por parte de las autoridades provinciales, hace que no haya un presupuesto suficiente para la contratación de personal técnico del área en los gobiernos locales priorizando así, a otras áreas y dejando a un lado el tema de turismo como que no mereciera importancia alguna.

Uno de los problemas más significativos que ha sido causante de esta problemática es la inclinación a nuevas costumbres gastronómicas que actualmente lo estamos viviendo en nuestro alrededor pues tiene raíz en una escasa transmisión de tradiciones ancestrales que se heredan de generación en generación, pues se opta por una modernización en cada uno de los hogares latacungueños y en general a nivel del país.

Dando así como consecuencia a varios efectos tales como la escasa información de la gastronomía local, con lo que no se podría obtener fuentes de investigación interactuadas para un correcto levantamiento de información y una futura promoción por lo tanto se provocaría una disminución de oferta gastronómica tradicional, perdiendo así nuestra cultura gastronómica y muchos saberes ancestrales, pues muchas personas dejarían de lado la preparación de dicha comida para buscar otras fuentes de ingreso o simplemente cambiarían el menú tradicional por uno más rápido, lo que a la postre provocara uno de los efectos menos deseados y más preocupantes de todos que sería una pérdida de afluencia de turistas, lo que pondría fin a un posible desarrollo turístico.

1.2.3 Prognosis

Si no se realiza este trabajo de investigación se continuará con un inadecuado levantamiento de información gastronómica y no se conocerá el aporte que este genera al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi provocando de esta manera la disminución de oferta gastronómica tradicional en la ciudad , además se perdería nuestra identidad en cultura gastronómica pues muchas personas al estar mal informadas o no informadas de la gastronomía que se oferta en las parroquias de la ciudad darían prioridad a nuevos menús causando una inevitable pérdida de afluencia de turistas, lo cual provocaría una disminución exagerada de la economía local y la pérdida de empleos de muchas personas.

1.2.4 Formulación del problema

¿Cómo aporta el levantamiento de información gastronómica al desarrollo turístico actual de la ciudad de Latacunga en la provincia de Cotopaxi?

1.2.5 Preguntas directrices de la investigación

- ¿De qué manera se ha venido dando el levantamiento de información turística en el cantón Latacunga?
- ¿Cuál es el nivel de desarrollo turístico de la ciudad de Latacunga?
- ¿Qué alternativas de solución se puede plantear ante la problemática encontrada?

1.2.6 Delimitación del objeto de investigación

1.2.6.1 Delimitación del contenido:

Campo: turismo

Área: investigación gastronómica

Aspecto: levantamiento de información y desarrollo turístico

Unidad de observación; pobladores de la ciudad

1.2.6.2 Delimitación espacial:

La investigación se realizará en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquias urbanas y rurales del mismo. 15 parroquias

1.2.6.3 Delimitación temporal:

Esta investigación se realizará durante el último trimestre del año 2012 y el primer trimestre del 2013

1.3 Justificación

El presente trabajo de investigación, por su contenido, es de gran **interés**, pues trata de levantar información gastronómica desde una fuente viva como lo son nuestros saberes ancestrales y nuestra identidad cultural. Es necesario mencionar que la gastronomía es parte de nuestra cultura, la misma que no solamente es el acto de degustar alimentos, sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la

gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esa temática; con este levantamiento de información se pretende rescatar y promocionar la gastronomía tradicional para desarrollar y fortalecer el turismo en nuestra ciudad siendo **factible** este estudio ,pues se cuenta con una fuente verificable de información como son las personas, además por su corto periodo de investigación y por su accesibilidad a los lugares de estudio, la **importancia** que este proyecto tiene es vital para el crecimiento y fortalecimiento del desarrollo turístico local y provincial, pues se considera actualmente que el turismo es uno de nuestros tres principales sustentos económicos en el país , que se va incrementando día tras día siempre y cuando se lo sepa manejar adecuadamente causando así un **impacto** positivo en la sociedad y **beneficiándonos** todos pues aumentaría la demanda , que se la satisfecería con mas oferta creando un círculo en donde todos estemos inmersos en las ganancias económicas y la satisfacción personal por estar contribuyendo a mantener nuestra cultura viva.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Investigar el aporte del levantamiento de información gastronómica al desarrollo turístico de la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi

1.4.2 Objetivos Específicos

- Establecer los métodos de levantamiento de información turística ,que se ha venido utilizando, en el cantón Latacunga
- Determinar el nivel de desarrollo turístico de la ciudad de Latacunga
- Proponer alternativas de solución que se puede plantear ante la problemática encontrada

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes Investigativos

Mediante una investigación realizada se ha podido encontrar temas similares como es **“la gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010”**² que llega a las siguientes conclusiones:

- Durante el desarrollo de la investigación se ha llegado a la conclusión que el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua es muy importante ya que es un factor de crecimiento socioeconómico en una comunidad y además va a permitir que los habitantes se involucren con este fenómeno y generen mayores fuentes de trabajo.
- Se ha llegado a la conclusión que no existe información de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este pueblo. .
- Se concluye que es de suma importancia el proveer una fuente de información para empaparse del mundo gastronómico que nos rodea de esta manera provocar un mayor estímulo ilustrativo en los turistas, fortaleciendo así el interés de los mismos.

Propone las siguientes recomendaciones:

² LÓPEZ, Andrés (2010)

- Proponer que la comunidad turística se involucre con este fenómeno creando mayores fuentes de trabajo como la de guías de rutas gastronómicas
- Es importante que se investigue y se haga un inventario de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, creando un recetario informativo en el cual se explique la preparación de los mismos y sus respectivos ingredientes para que habitantes y turistas puedan obtener completa información como también por medio de dípticos, trípticos, revistas, videos, etc.
- También se propone un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de aprovechar sus beneficios, posicionándolo como un fuerte atractivo turístico.

Comentario personal:

Vista las siguientes conclusiones y recomendaciones , se puede percibir claramente el trabajo investigativo donde muestra, el alto beneficio que genera la gastronomía local en la ciudad de Ambato , sin embargo no se cuenta con una información adecuada para brindar a los turistas tales como trípticos, dípticos , guías entre otros materiales informativos , ya sean por descuido o desinterés de las autoridades , por lo cual se recalca el proveer de una información necesaria , con la finalidad de atraer mas turistas y por ende mejorar la situación económica de la ciudad, situación similar al medio investigativo que estamos realizando.

Otro tema relacionado es el tema **“El cantón Salcedo y la ausencia de información de la gastronomía típica del lugar durante el periodo noviembre 2008-mayo 2009”**³ llega a las siguientes conclusiones:

³ BALAREZO, Lecenia (2009)

- Algunos pobladores no se encuentran interesados en el turismo gastronómico, ya que no han visto apoyo alguno por parte de las autoridades para que el cantón salcedo llame la atención y albergue frecuentemente a turistas.
- La municipalidad del cantón Salcedo se encuentra interesada en apoyar el turismo en el sector, pero no cuentan con los medios económicos necesarios para ejecutar obras en beneficio del turismo gastronómico, debido a que el presupuesto establecido no cubre las necesidades del área de cultura y turismo.
- Concluimos que gobiernos anteriores del municipio del cantón Salcedo no estuvieron motivados en aprovechar la gastronomía típica como atractivo turístico y no proyectaban al turismo como una fructuosa fuente de ingresos. pero las nuevas autoridades están elaborando proyectos que muestran los beneficios de incluir al turismo gastronómico como una actividad que genera utilidad para el cantón salcedo.

Recomienda lo siguiente:

- Motivar a la población y capacitar constantemente a los propietarios de servicios turísticos de a alimentación y a la población para que puedan mejorar la calidad de productos y servicios que ofrece el cantón Salcedo a los turistas.
- Presupuestar cada año un capital destinado al área de turismo para promover obras en beneficio del turismo gastronómico como investigación capacitación, renovación y promoción.
- Incentivar constantemente a las autoridades del municipio del cantón Salcedo con ejemplos de otros cantones desarrollados en base al turismo gastronómico para Investigar, elaborar y ejecutar proyectos que incrementan la oferta y la demanda turística del cantón.

Comentario personal

A mi parecer en este entonces , los gobiernos locales no contaban con la inversión necesaria, ni apoyo de estado con respecto al turismo gastronómico, por falta de una

visión futurista, o simplemente porque tenían otras prioridades, caso contrario del día de hoy , pues se ve trabajo del organismo rector del turismo (MINTUR), que viene trabajando en impulsar el desarrollo turístico del país y por tal ,el de cada cantón ; además la inversión privada juega un papel muy importante en el desarrollo de la economía local.

Un tema de gran interés es **“la gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato, provincia de Tungurahua”**⁴ que llega a las siguientes conclusiones:

- Por medio de este estudio se ha demostrado que la gastronomía tradicional ambateña es un potencial turístico como factor clave en el desarrollo del turismo en la ciudad de Ambato, gracias a la variedad de comidas que ofrece la comida ambateña.
- La comunidad ambateña no da una debida importancia a la gastronomía por su tradición y su sabor, generando una falta de empleo y la baja productividad en los lugares turísticos de la ciudad.
- La falta de promoción de la comida tradicional ambateña y sus lugares de venta al público, solo se extra realizando en fechas cívicas especialmente en la fiesta de las flores y de las frutas y durante el resto del año carece todo tipo de promoción e información.
- Finalizada la investigación de campo, se ha llegado a la conclusión que la ciudad de Ambato no posee información turística y material promocional que guie a los visitantes realizar las diferentes actividades turísticas lo que constituye un factor negativo y limitante para el desarrollo del turismo.

En base a las conclusiones propone las siguientes recomendaciones:

⁴ CARRERA, Diana (2012)

- Las entidades municipales y seccionales deben incrementar y mejorar la información turística donde se dé a conocer los atractivos turísticos y sus especialidades gastronómicas, promoviendo estrategias adecuadas para su difusión local, nacional e internacional.
- Para la diversidad de atractivos turísticos que la ciudad de Ambato posee, muchos de ellos desconocidos por sus propios pobladores se debería incentivar en la educación general básica y superior la cultura gastronómica.
- En el aspecto promocional de la ciudad de Ambato deberá tener mayor participación en ferias que dan a conocer la gastronomía tradicional y su ubicación en coordinación con empresas privadas y públicas pues solo así se lograr un mayor desarrollo en el sector turístico.
- Elaborado una ruta gastronómica tradicional ambateña que permita conocer a los visitantes sobre los atractivos turísticos y su gastronomía tradicional para facilitar su estadía en la ciudad, además motivar a la población ambateña capacitarse constantemente, mejorar la calidad de producto y servicio al cliente.

Comentario personal

Sin duda alguna la gastronomía ambateña es un gran potencial turístico, que aprovechándolo correctamente, nos beneficiaríamos no solo de una manera lucrativa sino como país en general.

Se menciona que la única información y promoción que se realiza en la ciudad de Ambato es solo cuando es la fiesta de las flores y de las frutas, donde se acoge a miles de visitantes, pero solo en esa fecha, por lo cual se propone la creación de una guía gastronómica a mi parecer muy interesante, pues se piensa trabajar juntos, el sector privado como el público, ambos con un mismo objetivo.

2.2 Fundamentación Filosófica

En la presente investigación se aplicará el paradigma Crítico propositivo constructivista social, porque analiza una realidad social, que con lleva a una propuesta, con la finalidad de construir un objetivo en beneficio de la sociedad y el desarrollo de su entorno.

2.3 Fundamentación Legal

TITULO VII REGIMEN DEL BUEN VIVIR

CAPITULO I INCLUSION Y EQUIDAD

SECCION OCTAVA

Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales.

Art.385.el sistema nacional de ciencia y tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respecto al ambiente. La naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

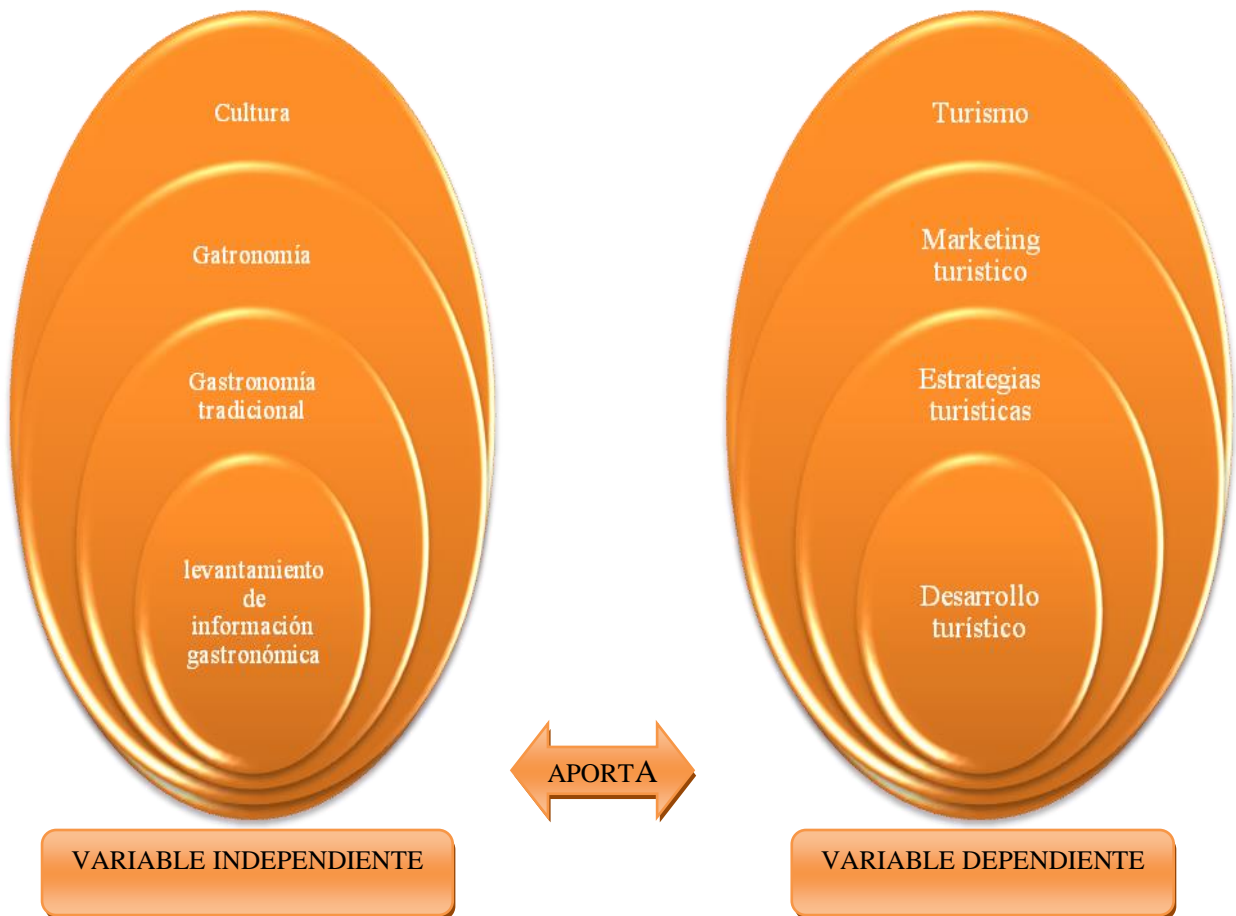
- Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos,
- Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
- Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural se acoge a lo estipulado en la Convención para la Salvaguarda de Patrimonio Cultural Inmaterial, del 17 de octubre de 2003 de la UNESCO, que consideró al patrimonio cultural inmaterial como el

crisol de la diversidad cultural y que por el proceso de globalización o mundialización y otros fenómenos de intolerancia, corren graves riesgos de deterioro, destrucción y desaparición.

2.4 Categorías fundamentales

Gráfico N°2 de Superordinación conceptual



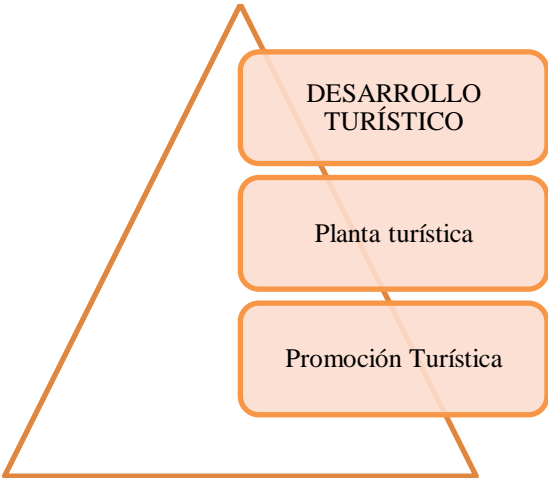
Elaborado por: ZAPATA, Belén (2012)

Gráfico N° 3 subordinación de la variable independiente



Elaborado por: ZAPATA,Belen (2012)

Gráfico N° 4 Subordinación de la variable dependiente



Elaborado por: ZAPATA,Belen (2012)

2.4.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE INDEPENDIENTE

CULTURA es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento en que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores en un inicio y de nuestro entorno.⁵

Lévi-Strauss (1958): llamamos cultura a todo fragmento de humanidad o conjunto etnográfico que desde el punto de vista de la investigación presenta por relaciones a otros conjuntos de variaciones significativas. De hecho, el término cultura se emplea para reagrupar un conjunto de variaciones significativas cuyos límites según prueba la experiencia coinciden aproximadamente. El que esta coincidencia no sea nunca absoluta ni se produzca jamás en todos los niveles al mismo tiempo no debe impedirnos el empleo de la noción de cultura que es fundamental en antropología y posee el mismo valor heurístico que el concepto de aislado en demografía que introduce la noción de discontinuidad.

Leslie A. White (1959): es la clase de cosas y acontecimientos que dependen del simbolizar en cuanto son consideradas en un contexto extrasomático.

Goudenough (1968): es aquello que realmente necesitamos saber o creer en una determinada sociedad de manera que podamos proceder de una forma que sea aceptable para los miembros de esa sociedad. Es más bien la forma que tienen las cosas en la mente de la población y los modelos de la misma para percibir las, relacionarlas e interpretarlas.

Geertz (1973): el debate interminable en la antropología de que si la cultura es objetiva o subjetiva es erróneo. Una vez que la conducta humana se ve como una acción simbólica lo que se ha de preguntar no es su status ontológico (qué es), lo que

⁵ Portugal F. María G. Universidad Internacional de Andalucía. Derechos Humanos Contemporáneos. Apuntes Pre- Tesis Doctoral. España - Bolivia. 2001

debe preguntarse es cuál es su significado. Puede parecer una verdad obvia pero hay varias maneras de oscurecerlo:

1. imaginarse que la cultura es una realidad super orgánica, autónoma, con fuerzas y propósitos propios, es decir, materializado;

2. otra manera es decir que consiste en el modelo en bruto de los sucesos conductistas, es decir, reducido. Pero la mayor fuente de análisis componencial o antropología cognitiva mantiene que la cultura está compuesta de estructuras psicológicas con las que los individuos o grupos de individuos guían su conducta.

GASTRONOMÍA 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 ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.⁶

Adrià (1997), señala que la alimentación es la satisfacción de las necesidades físicas y que por otra parte, la gastronomía permite sublimar esta función y convierte el acto de comer en un placer para los sentidos y el intelecto. Por lo que se entenderá a la gastronomía desde la cultura y, por lo tanto, de la historia de la civilización.

⁶ <http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

Para ALANYA, José (miembro internacional de cocina, España) dice que “La definición convencional de Gastronomía ha sido siempre interpretado como el arte del buen comer. Ahora con una visión más amplia podemos entender que nada es más falso que dicha definición puesto que comer es una necesidad fisiológica, acción que es realizado incluso por animales. Desde este punto de vista vamos a separar la acción fisiológica del arte, así mismo lo que para unos es una exquisita elaboración culinaria para otros será exactamente lo contrario, todo va de acuerdo al nivel social cultural y económico en el que las personas habitan. De esta deducción podemos afirmar o definir a la gastronomía como el estudio de la relación que existe entre cultura y alimento.”

Es común pensar que la gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario. Sin embargo ésta es una fracción del estudio de dicha disciplina. La gastronomía estudia muchos componentes y variaciones culturales tomando como punto de relación central los alimentos. De esta manera veremos que se vinculan entre si; Las artes plásticas, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas en torno al sistema alimentario humano.⁷

Según: www.wikipedia.org. /Gastronomía-típica

GASTRONOMÍA TÍPICA.- Es el término que alude a un conjunto de datos organizados que encierran importantes antecedentes histórico-tradicionales sobre el arte de preparar una buena comida característica o representativa de un grupo, país, región, época, etc.; de manera tal que aportan o arrojan un significado fundamental y necesario en todo proceso comunicativo. La información como concepto existe en la naturaleza y en la cultura y es trasformada y re significada por esta misma cultura que la produce socialmente o la toma de la naturaleza misma.

⁷ GUTIERREZ, Tito(2010)

‘TRADICIONAL’ se utiliza cómo adjetivo a ser aplicado a todo aquello que tenga que ver con la o las tradiciones de un pueblo, comunidad o sociedad. Estas tradiciones son por lo general traspasadas de generación en generación como parte del legado de los antepasados y pueden incluir todo tipo de valores, costumbres, formas de pensamiento, creencias y prácticas. Regularmente, además, algo tradicional es algo que busca mantener lo existente o recuperar todo aquello que haya podido ser perdido ante el avance de la modernidad.⁸

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

La información no es un dato conjunto cualquiera de ellos. Es más bien una colección de hechos significativos y pertinentes, para el organismo u organización que los percibe. La definición de información es la siguiente: Información es un conjunto de datos significativos y pertinentes que describan sucesos o entidades⁹.

2.4.1.1 Subordinación conceptual (variable independiente)

Datos

Del latín datum (“lo que se da”), un dato es un documento, una información o un testimonio que permite llegar al conocimiento de algo o deducir las consecuencias legítimas de un hecho¹⁰.

Datos" es una palabra en plural que se refiere a más de un hecho. A un hecho simple se le denomina "data-ítem" o elemento de dato.

Los datos son comunicados por varios tipos de símbolos tales como las letras del alfabeto, números, movimientos de labios, puntos y rayas, señales con la mano, dibujos, etc. Estos símbolos se pueden ordenar y reordenar de forma utilizable y se les denomina información. Los datos son símbolos que describen condiciones,

⁸ <http://www.definicionabc.com/social/tradicional>.

⁹ <http://www.definicionabc.com/social/>

¹⁰ <http://definicion.de/datos/>

hechos, situaciones o valores. Los datos se caracterizan por no contener ninguna información. Un dato puede significar un número, una letra, un signo ortográfico o cualquier símbolo que represente una cantidad, una medida, una palabra o una descripción.¹¹

Estadísticas

La Estadística es una ciencia formal que estudia la recolección, análisis e interpretación de datos de una muestra representativa, ya sea para ayudar en la toma de decisiones o para explicar condiciones regulares o irregulares de algún fenómeno o estudio aplicado, de ocurrencia en forma aleatoria o condicional. Sin embargo, la estadística es más que eso, es decir, es el vehículo que permite llevar a cabo el proceso relacionado con la investigación científica.¹²

Material publicitario

La publicidad es una forma de comunicación comercial que intenta incrementar el consumo de un producto o servicio a través de los medios de comunicación.

A través de la investigación, el análisis y estudio de numerosas disciplinas, tales como la psicología, la sociología, la antropología, la estadística, y la economía, que son halladas en el estudio de mercado, se podrá desarrollar un mensaje adecuado para el público.¹³

La publicidad es una poderosa herramienta de la promoción que puede ser utilizada por empresas, organizaciones no lucrativas, instituciones del estado y personas

¹¹<http://www.monografias.com/trabajos14/datos/datos.shtm>

¹² <http://es.wikipedia.org/wiki/Estad%C3%ADstica>

¹³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Publicidad>

individuales, para dar a conocer un determinado mensaje relacionado con sus productos, servicios, ideas u otros, a un determinado grupo objetivo.¹⁴

Material promocional es el que se coloca en las tiendas o propiamente en el punto de venta para impulsar al cliente a comprar, a este tipo material también se lo conoce como “el vendedor silencioso” y tiene un gran poder ya que se encuentra en el lugar indicado el momento indicado (momento en que el comprador está decidiendo su compra).

Este tipo de publicidad puede comprender desde llaveros, lapiceros y gorras hasta afiches promocionales, habladores y soportes de productos para un stand o local comercial.¹⁵

Menú

Según <http://gastronomia.laverdad.es> menú es “conjunto cerrado de platos que un establecimiento ofrece al cliente. La carta es el compendio de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día. La carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda mientras que el menú es uno. El precio del menú y de la elección hecha a través de la carta suele ser una diferencia (el del menú es un precio cerrado).

Aunque también es cierto que se entiende por menú, la comanda. Es decir la elección de platos que se ha hecho después de consultar la carta.”

La palabra menú, es un vocablo francés que comenzó a utilizarse en París en el siglo XVIII cuando aparecieron los primeros restaurantes. El francés lo tomó del latín minutus (pequeño), pues se refería a una pequeña lista.¹⁶

¹⁴ <http://www.promonegocios.net/publicidad/concepto-publicidad.html>

¹⁵ <http://www.websystems.com.ec/web/necesito/material-promocional>

¹⁶ <http://gastronomia.laverdad.es>

2.4.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE DEPENDIENTE

TURISMO:

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994), “el turismo 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, por negocios y otros”.

El turismo es la actividad que se realiza, según las motivaciones que experimenta el individuo para satisfacer sus necesidades y en busca de la consumación de sus deseos. Este concepto nos permite un enfoque completo de la actividad, o funciones que se puedan desempeñar al mismo tiempo que se recrea o se disfruta en un momento dado, exista o no desplazamiento¹⁷.

Siguiendo la línea de: Leonor. J. Lickorish y el Dr. Carson L. Jenkins. Introducción al turismo (1997:15,16)

Comprende las "actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos".

La necesidad del hombre por hacer buen uso de su tiempo libre no es novedad. Ya en los tiempos antiguos, el tiempo libre era dedicado a la cultura, la religión, el deporte y la diversión. El ser humano tiene la tendencia a cambiar de sitio, y a su vez se beneficia de las bondades que le ofrecen los lugares distintos de donde habita usualmente: cualquier desplazamiento temporal, con causas ajenas al lucro es: turismo.

¹⁷ <http://www.monografias.com/trabajos17/turismo/turismo.shtml>

MARKETING TURÍSTICO

Definición de Marketing Es un sistema integrado de actividades especializadas de la administración de negocios, cuya finalidad es: 1. Identificar y satisfacer las necesidades y los deseos del consumidor 2. Alcanzar la meta corporativa de la rentabilidad.¹⁸

"Marketing es la actividad humana dirigida a satisfacer necesidades y deseos a través del proceso de intercambio lo define como un proceso social y de gestión a través del cual los distintos grupos e individuos obtienen lo que necesitan y desean, creando, ofreciendo e intercambiando productos con valor para otros" (Kotler, 1976).

Siguiendo a Kotler el marketing es el proceso de planificar y ejecutar la concepción del producto, precio, promoción, bienes y servicios, para crear intercambios que satisfagan necesidades.

"Marketing es un modo de concebir y ejecutar la relación de intercambio, con la finalidad de que sea satisfactoria a las partes que intervienen y a la sociedad, mediante el desarrollo, valoración, distribución y promoción, por una de las partes, de los bienes, servicios e ideas que la otra parte necesita" (Santesmases, 1999).

Davies: "El marketing es un conjunto de conocimientos acerca de la relación entre una empresa y el mercado".

Según Stanton " Es un sistema total de actividades de negocios cuya finalidad es planear, fijar el precio, de promover y distribuir los productos satisfactorios de necesidades entre los mercados meta para alcanzar los objetivos corporativos". Según Payne "... es un proceso de percepción, comprensión, estímulo y satisfacción de las necesidades de mercados, objetivo seleccionado de forma especial al canalizar los recursos de una empresa para cumplir con esas necesidades"

¹⁸ <http://www.slideshare.net/alejandraosorio/el-marketing-turistico>

El marketing turístico implica definir qué se entiende por "un turista" y qué producto y servicios pueden catalogarse como "turísticos".(Serra 2002-2003)

ESTRATÉGIAS TURÍSTICAS

Una estrategia es un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente en el tiempo que se llevan a cabo para lograr un determinado fin o misión. Proviene del griego ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗΣ Stratos = Ejército y Agein = conductor, guía. Y se aplica en distintos contextos como en el turismo¹⁹.

DESARROLLO TURÍSTICO

Sobre el desarrollo de la economía. Motivado por la entrada de divisas y por las inversiones del sector privado (construcción de alojamientos, servicios complementarios de alimentación, recreo, medios de transporte...) y del sector público (obras públicas, promoción...) - Efectos sobre la producción y el empleo. El turismo es una parte del PIB de un país y constituye una fuente generadora de empleos tanto directos como inducidos. Los empleos directos para cubrir las necesidades básicas de desplazamiento, alojamiento, manutención, ocio y recreo, etc. a través de agencias de viajes, empresas de transporte, hoteles, restaurantes... Los empleos inducidos o indirectos que se crean en aquellas empresas que no siendo estrictamente turísticas son proveedoras del sector. - Efectos sobre el sector exterior y la balanza de pagos - Redistribución de la renta - Efectos externos del turismo: socio-culturales, medio ambiente o hábitos de consumo

2.4.2.1 Subordinación Conceptual (variable dependiente)

Son Facilidades Turísticas. 2. Equipamiento Turístico. Conjunto de empresas naturales o jurídicas prestadoras de servicios turísticos : Transporte, Alojamiento,

¹⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Estrategia>

Alimentación, Agencias de Viajes, Operadoras, Mayoristas, Comercio Turístico, Comunicaciones, Cambio de Moneda, Facilidades de Convenciones, Guías Turísticos, Oficinas de Información Turística, etc.²⁰

Planta turística

Es la combinación de bienes y servicios. Está formada por las instalaciones y el equipo de producción de bienes y servicios que satisfacen lo que requiere el turista en su desplazamiento y estancia en el destino elegido. Básicamente se refiere a:

- Transporte: sin él no hay turismo. Destinos turísticos populares deben ser accesibles a los medios de transporte. Aviones, turismo en masa, chárter, automóvil, ferrocarril, transporte marítimo, etc.

- Alojamiento. La función primordial de éste es:

1. recepción y atención al huésped.
2. habitación que permita primacía, descanso, dormir y asearse.
3. Facilidades de comunicación
4. acceso al servicio de a y b así como áreas de distracción.
5. Posibilidad de obtener asistencia médica en caso de emergencia
6. seguridad para el huésped y sus pertenencias.

- Alimentación. Los hoteles de lujo cuentan con una variedad de servicios de a y b. pero este servicio es importante en todas las regiones como parte integrante de la economía mundial.

²⁰ VALENCIA, Jorge.

- **Recreación.** Todos tenemos la necesidad de diversión. Entre las actividades pueden estar los deportes, obvias, lectura, teatro, juegos de salón, de azar, etc. Hay destinos donde un tipo de recreación es determinante para el desplazamiento.

- **Servicios de apoyo.** Es todo aquello que la sociedad urbana requiere para funcionar: transporte público, seguridad pública, sanidad en general, bancos y casa de cambio, estaciones de combustible y servicio mecánico, comunicación, policía, bomberos, hospitales, etc. Otros servicios de apoyo que pueden considerarse necesarios para el viajero pueden ser: autos en renta, información turística como mapas, folletos y directorios, guías de turista e intérpretes, tiendas (fotografía, ropa, artesanía, etc.) puestos periódicos, lavanderías y tintorerías.²¹

PROMOCIÓN TURÍSTICA

- Para Kotler, Cámara, Grande y Cruz, autores del libro "Dirección de Marketing", la promoción es "la cuarta herramienta del marketing-mix, incluye las distintas actividades que desarrollan las empresas para comunicar los méritos de sus productos y persuadir a su público objetivo para que compren" .

- Según Patricio Bonta y Mario Farber, autores del libro "199 preguntas sobre Marketing y Publicidad", la promoción es "el conjunto de técnicas integradas en el plan anual de marketing para alcanzar objetivos específicos, a través de diferentes estímulos y de acciones limitadas en el tiempo y en el espacio, orientadas a públicos determinados" .

- El Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., define la promoción como "uno de los instrumentos fundamentales del marketing con el que la compañía pretende transmitir las cualidades de su producto a sus clientes, para que éstos se vean

²¹ <http://www.buenastareas.com/ensayos/Planta-Turistica/3416404.html>

Impulsados a adquirirlo.; por tanto, consiste en un mecanismo de transmisión de información".

- Por su parte, Jeffrey Sussman, autor del libro "El Poder de la Promoción", enfoca a la promoción como "los distintos métodos que utilizan las compañías para promover sus productos o servicios".

- Finalmente, el Diccionario de la Real Academia Española define el término promoción como el "conjunto de actividades cuyo objetivo es dar a conocer algo o incrementar sus ventas" y en su definición más corta, la define como la "acción y efecto de promover".

2.5 Hipótesis

El levantamiento de información gastronómica aporta al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

2.6 Señalamiento de las variables

Variable independiente:

Levantamiento de información gastronómica

Variable dependiente:

Desarrollo turístico

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Enfoque de la investigación

Es importante mencionar que el enfoque es cuali- cuantitativo ya que pretende investigar el aporte que genera el levantamiento de información gastronómica tradicional en el cantón Latacunga, y de la misma manera cuantificar como este coopera con el desarrollo turístico del mismo; tomando en cuenta que:

Cuantitativo

La Metodología Cuantitativa es aquella que permite examinar los datos de manera numérica, especialmente en el campo de la Estadística donde se puede contabilizar los mismos. La información recopilada en este proyecto será tabulada para poder medir los objetivos planteados.

Cualitativo

La metodología cualitativa, como indica su propia denominación, tiene como objetivo la descripción de las cualidades de un fenómeno. En este caso se tomará en cuenta las cualidades que posee la gastronomía tradicional para usarla como un atractivo el mismo que contribuya al desarrollo turístico del cantón.

3.2 Modalidad de la investigación

Bibliográfico.- se investigó en libros electrónicos del Internet, tesis similares en el tema levantamiento de información gastronómica para conocer el aporte de este en el desarrollo turístico de la ciudad. En libros y revistas con estas temáticas.

De campo.- se realizó mediante una encuesta y la utilización de un cuestionario estructurado en las diferentes parroquias rurales y urbanas de la ciudad. La exploración se realizó mediante estudios directos en los lugares como restaurantes y paraderos de la ciudad donde se expenda la gastronomía local para la obtención de la información verdadera y confiable.

3.3 Nivel o tipo de la investigación

En la presente investigación se aplicó un nivel cuantitativo pues se pretende conocer el aporte de la información gastronómica al desarrollo turístico de la ciudad, además se exploró para sacar un sondeo de resultados, así también se describió teóricamente la información requerida sacando las respectivas conclusiones para establecer una propuesta de solución.

Exploratorio

Con el nivel exploratorio se logró sondear la problemática en término macro es decir de una de manera global con la finalidad de conocer el aporte de la información gastronómica al desarrollo turístico de la ciudad.

Descriptiva

Se detalló a fondo las características del problema describiendo teóricamente la información para la obtención de las respectivas conclusiones y para el planteamiento de una propuesta de solución.

Asociación de variables

Con este tipo de investigación se estableció la dependencia entre la variable “ el levantamiento de información gastronómica” con el “desarrollo turístico del cantón Latacunga” para enfocar así la solución de la problemática dando una posible solución.

3.4 Población y muestra

3.4.1 Población

La población que se investigó es la totalidad entre hombres y mujeres del cantón Latacunga, conformado por 5 parroquias urbanas y 10 jurisdicciones rurales, en estas últimas reside (conforme el último padrón electoral) el 43% de la población latacungueña dando un total de **170.489** habitantes.

3.4.2 Muestra

$$n = \frac{Pq \times N}{(N-1) \left(\frac{E}{K}\right)^2 + Pq}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

Pq= constante (0.25)

N= universo de la población total.

E= error de máximo (0.08)

K= coeficiente de conexión de error o constante de variabilidad toma el valor 2

$$n = \frac{0.25 \times 170.489}{(170.489 - 1) \left(\frac{0.08}{2}\right)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{42.622}{(169.489) (0.04)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{42.622}{169.489 \times 0.0016 + 0.25}$$

$$n = \frac{42.622}{0.2711 + 0.25}$$

$$n = \frac{42.622}{0.5211}$$

$$n = 156$$

Luego de aplicar la fórmula corresponde a 156 encuestas.

3.5 Operacionalización de las variables

VARIABLE INDEPENDIENTE: Levantamiento de información gastronómica

Cuadro N° 1 Variable Independiente

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumentos
Es un conjunto de datos significativos pertinentes que estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. ²²	Datos Comida Componentes Culturales	Porcentajes Resultados Platos típicos Bebidas típicas Restaurantes Identidad Tradiciones Costumbres	¿Piensa Ud. que la información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad? ¿Piensa Ud. que los platos y bebidas típicas del cantón Latacunga están siendo promocionadas correctamente? ¿Piensa Ud. que existen suficientes restaurantes de comida tradicional en la ciudad? ¿Considera Ud. Que la gastronomía es parte de nuestra cultura? ¿A recibido Ud. Información gastronómica (trípticos, guías, etc) exclusivo de nuestra ciudad?	Encuestas: cuestionario estructurado. Entrevistas ,cuestionarios estructurados

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2012)

²² <http://www.definicionabc.com/social/>

VARIABLE DEPENDIENTE: Desarrollo turístico

Cuadro N° 2 Variable Dependiente

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas e instrumentos
Avance en los niveles de crecimiento económico, social, cultural y político de una sociedad o país.	Crecimiento social	Calidad de vida	¿Considera usted que la actividad turística mejora la calidad de vida?	Encuestas :cuestionario
	Crecimiento económico	Reducción de la pobreza	¿Cree usted que la actividad turística crea fuentes de empleo? ¿Considera Ud. que deberíamos tomar conciencia de nuestra cultura? ¿Cree Ud. que el desarrollo turístico es importante para nuestra economía?	
	Crecimiento cultural	Conciencia de cultura	¿Cree Ud. Que una correcta información gastronómica contribuirá al desarrollo turístico del cantón?	

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2012)

3.6 Plan de recolección de información

Cuadro N° 3 Plan de recolección de la información

	PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1	¿Para qué?	Para lograr el objetivo de la investigación y proponer alternativas de solución.
2	¿De qué personas u objetos?	Visitantes y moradores de Latacunga
3	¿Sobre qué aspectos?	Desarrollo turístico y levantamiento de información.
4	¿Quién o quiénes?	Belén Zapata
5	¿Cuándo?	Ultimo trimestre 2012-primer trimestre del 2013
6	¿Dónde?	Ciudad de Latacunga
7	¿Cuántas veces?	Una sola vez
8	¿Qué técnica de recolección?	Entrevista. Encuesta, observación.
9	¿Con qué?	Guías focalizadas. Cuestionarios estructurados
10	¿En qué situación?	Mediante la estadía de los turistas

Elaborado por: ZAPATA Belén (2012)

3.7 Plan de procesamiento

Con la aplicación de encuestas se tendrá la información deseada y procederá de la siguiente manera:

- -Revisión crítica de la información recogida con limpieza de defectuosidad o contradictoria.
- -Tabulación y ordenamiento de la información a través de los 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

Encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Pregunta N°1

¿Piensa Ud. que la información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad?

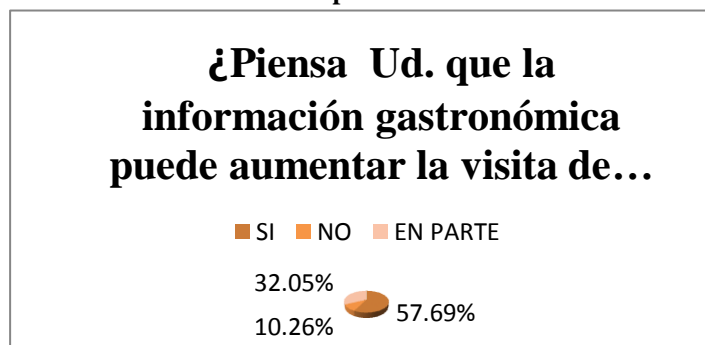
Cuadro N° 4 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	90	57,69
No	16	10,26
En parte	50	32,05
Total	156	100,0

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N°5 Representación Gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

Con respecto a la pregunta planteada en un 57.69% la población responde de una manera positiva a que la información gastronómica aumenta la visita de turistas a la ciudad y mientras que en un 32.5% da una respuesta en parte y solo un 10.26% contesta de una manera negativa.

INTERPRETACIÓN

La mayoría de la población está consciente de lo importante que es brindar un buen servicio al cliente , pues este garantiza nuestro trabajo de la misma manera es dar una buena información gastronómica, que nos permitirá aumentar el flujo de turistas a la ciudad, además se conoce que la gastronomía tradicional es un gran potencial turístico, mientras que una pequeña parte cree que existen otras alternativas para incrementar turistas ya sean los atractivos naturales, fiestas culturales como la Mama Negra.

Pregunta N°2

¿Piensa Ud. que los platos y bebidas típicas del cantón Latacunga están siendo promocionados correctamente?

Cuadro N° 5 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	30	16,03
No	60	48,08
En parte	66	35,9
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 6 representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

La población ha contestado en un 35.90% que hay una promoción correcta de la comida tradicional del cantón mientras que un 16.3% dice que en parte y un porcentaje mayoritario como es del 48.08% no está satisfecho con la promoción actual de la gastronomía, pues los mismos no han percibido dicha promoción.

INTERPRETACIÓN

La ciudadanía cree que falta inversión en el ámbito de promoción, considerando que tenemos, recursos, atractivos y una deliciosa gastronomía que muchos desconocen y se pierden de degustar uno de nuestros apetecidos platos, es por eso que ahora es el momento de hacer algo para difundir lo nuestro.

Pregunta N°3

¿Piensa Ud. que existe suficientes restaurantes de comida tradicional en la ciudad?

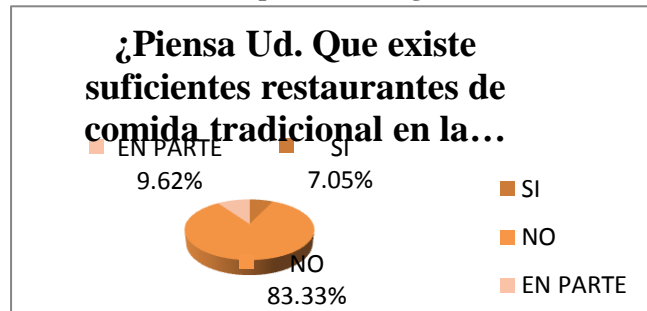
Cuadro N° 6 población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	60	3,21
No	80	89,10
En parte	16	7,69
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N°7 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

De la población encuestada un 7.05% afirman que hay suficientes restaurantes de comida tradicional mientras que con un 9.62% contestan en parte y en un 83.33% la mayoría de la población responden con una negación.

INTERPRETACIÓN

Según la apreciación realizada por las encuestas, se puede determinar que se necesita urgentemente micro negocios con la venta comida típica de nuestra ciudad, a fin de responder a los comensales, de igual manera. en cada parroquia ya que domingo a domingo los pequeños locales y los mercados son saturados con la presencia de turistas ansiosos por comer algo diferente toda la semana

Pregunta N° 4

¿Considera ud. Que la gastronomía es parte de nuestra cultura?

Cuadro N° 7 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	115	76,92
No	5	0,00
En parte	36	23,08
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 8 Representación grafica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

En nuestra muestra un 76.92% ha contestado que si se considera la gastronomía parte de nuestra cultura mientras que en un 23.08% responden en parte.

INTERPRETACIÓN

Todos estamos concientes de la importancia que es tener cultura y de lo que esto significa , esto es importante pues si tenemos definida nuestra cultura sabemos tambien quienes somos y lo que queremos hacer para mantener una cultura viva y pasarla de generacion en generacion.

Conservando nuestros saberes ancestrales , entre ellos nuestra comida , como parte esencial de la necesidad del ser humano.

Pregunta N° 5

¿A recibido ud informacion gastronómica (tripticos,guias,etc.)exclusivo de nuestra ciudad?

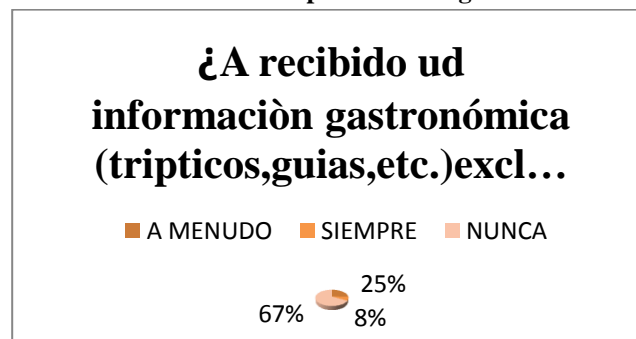
Cuadro N° 8 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
A menudo	40	25
Siempre	12	8
Nunca	104	67
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 9 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

A la pregunta planteada un 67% ha contestado un nunca, A menudo contesta un 25% y solo un 8% contesta que siempre recibe información gastronómica sean estos trípticos, guías etc.

INTERPRETACIÓN

Se esta consiente de la falda de material publicitario, que existe en la ciudad ciertamente por la mala organización de las entidades locales de turismo quienes por alguna razón no cuentan con material para poder brindar y distribuir al turista sin que este falte, sin embargo no se registra un material diseñado específicamente con información gastronómica de cada parroquia que sirve de guía para propios y extraños.

Pregunta N° 6

¿Considera ud que la actividad turistica mejora la calidad de vida?

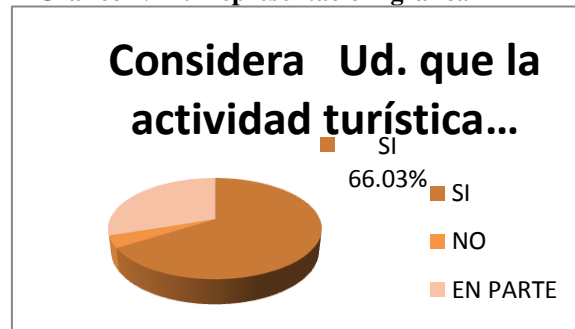
Cuadro N° 9 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	103	66,03
No	6	3,85
En parte	47	30,13
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 10 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

Con respecto a la pregunta en un 66.03% si considera que la actividad turística mejora la calidad de vida, por lo contrario un 30.13% manifiesta que solo en parte y un 3.85% da una respuesta negativa.

INTERPRETACIÓN

Anhelamos todos mejorar nuestra caalidad de vida , ya sea con nuestros trabajos , negocios o manera de vivir , en fin todos queremos y buscamos algo mas,y esto es lo que el turismo nos permite a nosotros con la actividad comercial que genera, dando bondades a grandes y pequeños desde una tienda hasta una ciudad entera;y esta en nuestras manos contribuir con un granito de arena a esta actividad dinamica y pura.

Pregunta N°7

¿Considera Ud que la actividad turística crea fuentes de empleo?

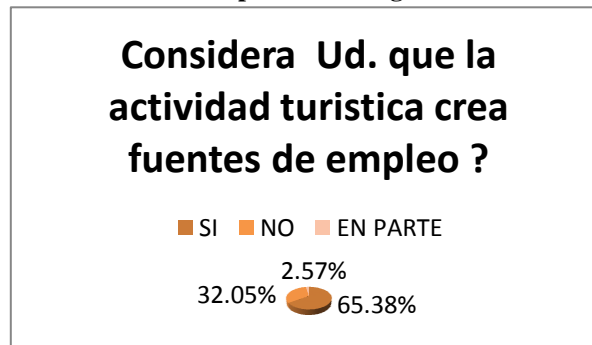
Cuadro N° 10 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	98	65,38
No	18	32,05
En parte	40	2,57
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 11 Representación grafica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

De los encuestados un 65.38% contesta que si, un 32.05% se inclina por la opción no y en parte con un 2.57% da contestación a la pregunta.

INTERPRETACIÓN

Definitivamente se puede afirmar la gran cantidad de empleos que genera la actividad turística, por la demanda que lo requiere sin esperar, los negocios grandes y pequeños buscan más personal, para servicio del visitante, sin embargo hay pequeños micro empresarios que son su propio gerente y buscan el sustento diario para ellos y su familia.

Pregunta N°8

¿Considera Ud que deberíamos tomar conciencia de nuestra cultura?

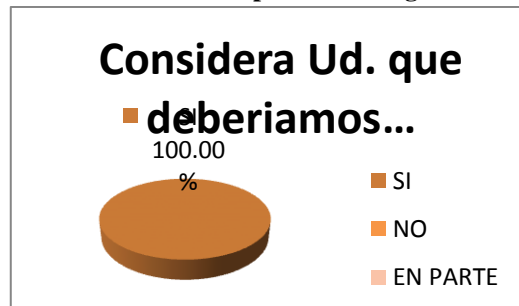
Cuadro N° 11 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	156	100,00
No	0	0,00
En parte	0	0,00
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 12 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

El 100% de la población encuestada responde que si debemos tomar conciencia de nuestra cultura.

INTERPRETACIÓN

Tomar conciencia de nuestra cultura va mas alla de un deseo por el cambio, se trata de ideologías, costumbres y saberes de nuestro pueblo , no solo de nosotros, sino de algo cooperativo que requiere la permanencia por grandes periodos convirtiendose en historia para las futuras generaciones.

Pregunta N° 9

¿Cree Ud que el desarrollo turístico es importante para nuestra economía?

Cuadro N° 12 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	115	92,95
No	5	0
En parte	36	7,05
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N°13 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

La población encuestada responde a la pregunta con un 92.95% que si es importante el desarrollo turístico para nuestra economía, mientras que en un 7.05% responde la opción en parte.

INTERPRETACIÓN

Si existe un desarrollo turístico en nuestra ciudad, nosotros como pobladores vamos a ser participes del mismo y vamos a darnos cuenta de la importancia que es para la economía local y esta a su vez para la economía total del país, mejorando y ayudando así a los sentimientos de familia latacungueña y mantenimiento feliz a los visitantes.

Pregunta N° 10

¿Cree Ud que la creación de una guía gastronómica contribuirá al desarrollo turístico del cantón?

Cuadro N° 13 Población

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	135	99,36
No	5	0
En parte	16	0,64
Total	156	100

Elaborado por: ZAPATA, Belén

Fuente: encuesta realizada a la población del cantón Latacunga

Gráfico N° 14 Representación gráfica



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

ANÁLISIS

Con respecto a la pregunta un 99.36% dan una respuesta positiva mientras un 0.64% considera la opción en parte.

INTERPRETACIÓN

La elaboración de una guía gastronómica, contribuirá al desarrollo turístico de la ciudad, pues esta brindara la información deseada por el turista y por los pobladores con el objetivo de transmitir nuestra cultura gastronómica de norte a sur de este a oeste, para que nadie pierda de probar las maravillas de nuestra tierra, tratando así de fidelizar y encantar a nuestros comensales.

A la vez que al tener la visita de turistas, muchos locales con venta de otros productos serán activados económicamente.

4.2 Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo se utilizará el método estadístico conocido como chi cuadrado (X^2)

4.2.1 Planteamiento de las hipótesis

H0. (Hipótesis nula) El levantamiento de información gastronómica NO aporta al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

H1. (Hipótesis alternativa) El levantamiento de información gastronómica SI aporta al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

4.2.2 Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de $\alpha=0.01$

4.2.3 Descripción de la población

Se ha tomado de referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación

Cuadro N° 14 Población para la verificación de la hipótesis

Población	Numero personas	%
Muestra de habitantes del cantón Latacunga	156	100
Total	156	100%

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

4.2.4 Especificación de los estadísticos

Para lo cual se expresará un cuadro de contingencia de 9 filas por 3 columnas con el cual se determinará las frecuencias observadas

Cuadro N° 15 Especificación de lo estadístico (frecuencias observadas)

	CATEGORÍAS			
Pregunta	Opción 1	Opción 2	Opción 3	Sub total
1	90	16	50	156
2	30	60	66	156
3	60	80	16	156
4	115	5	36	156
5	40	12	104	156
6	103	6	47	156
7	98	18	40	156
9	115	5	36	156
10	135	5	16	156
	786	207	411	1404

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

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

Cuadro N°16 Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)

	87,33
	23
	45,66

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 9 filas y 3 columnas

Cuadro N° 17 Grados de libertad (X^2T)

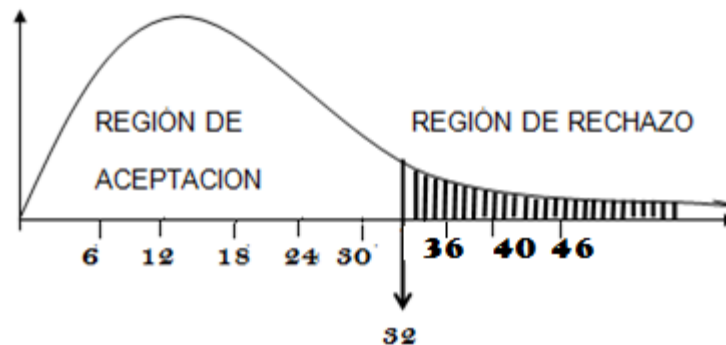
	Filas	Columnas
gl=	(9-1)	(3-1)
gl=	8	2
gl=	8*2	
	16	$X^2T=32.00$

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

Por lo tanto con 16 grados de libertad y a nivel 0.01 de significación la tabla de $X^2T=32.00$, por lo tanto si $X^2C \leq X^2T$ se aceptara la H_0 , caso contrario se la rechazara y se aceptará la hipótesis alternativa H_1 .

La representación gráfica sería:

Gráfico N° 15 Campana de Gauss



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

4.2.6 Recolección de datos y cálculo estadístico

Para esto se utilizará la siguiente fórmula:

$$X^2 = \sum \frac{(O-E)^2}{E}$$

Cuadro N° 18 Cálculo del chi cuadrado

O	E	(O-E)	(O-E) ²	(O-E) ² /E
70	87,33	-17,3	300,3	3,44
6	23	-17,0	289,0	12,57
50	45,66	4,3	18,8	0,41
30	87,33	-57,3	3286,7	37,64
60	23	37,0	1369,0	59,52
66	45,66	20,3	413,7	9,06
60	87,33	-27,3	746,9	8,55
80	23	57,0	3249,0	141,26
16	45,66	-29,7	879,7	19,27
115	87,33	27,7	765,6	8,77
5	23	-18,0	324,0	14,09
36	45,66	-9,7	93,3	2,04
40	87,33	-47,3	2240,1	25,65
12	23	-11,0	121,0	5,26
104	45,66	58,3	3403,6	74,54
103	87,33	15,7	245,5	2,81
6	23	-17,0	289,0	12,57
47	45,66	1,3	1,8	0,04
98	87,33	10,7	113,8	1,30
18	23	-5,0	25,0	1,09
40	45,66	-5,7	32,0	0,70
115	87,33	27,7	765,6	8,77
5	23	-18,0	324,0	14,09
36	45,66	-9,7	93,3	2,04
135	87,33	47,7	2272,4	26,02
5	23	-18,0	324,0	14,09
16	45,66	-29,7	879,7	19,27
1404	1404			524,85

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

Como se puede observar X^2C es mayor que X^2T por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa H_1 El levantamiento de información gastronómica SI aporta al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi y con esto se a verificado la hipótesis exitosamente

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Durante la investigación se ha llegado a la conclusión que el aporte turístico de la gastronomía en el cantón de Latacunga, provincia de Cotopaxi es muy imprescindible, ya que es un factor de incremento socioeconómico que genera mayores fuentes de empleo.
- Se ha llegado a la conclusión que no existe, la suficiente información de la gastronomía tradicional del cantón Latacunga, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este hermoso e interesante cantón.
- Por medio de la presente investigación se ha demostrado que el potencial turístico de la gastronomía es un factor fundamental en el crecimiento socioeconómico, más aún como un atractivo turístico gracias al potencial gastronómico que sus diferentes parroquias nos pueden ofertar.
- Se concluye además que la población es optimista y esta dispuesta a la contribución personal en beneficio del desarrollo del cantón.
- Se definió, que la población tiene un gran interés en la apertura de microempresas con respecto a la gastronomía local, pues sabe de la gran acogida que la misma tiene, por sus sabores inigualables.
- Se concluye que es de vital importancia el proveer una fuente de información gastronómica tradicional para empaparse del mismo de esta manera promover un mayor estímulo ilustrativo en los turistas, fortaleciendo así el interés de los mismos.

5.2 Recomendaciones

- Socializar con la población, la posible apertura de locales con esta tendencia de gastronomía tradicional con la finalidad de mantener nuestra gastronomía y generar empleo.
- Solicitar a entidades como el ministerio de turismo la ayuda respectiva para la distribución de material publicitario a la ciudadanía a visitantes.
- Incentivar a la población a capacitarse constantemente; a los propietarios de servicios turísticos de alimentación para que puedan mejorar la calidad de productos y servicios que ofrece el cantón, mejorando así sus ganancias económicas y dando una buena imagen de la ciudad.
- Ofertar cursos de capacitación para los locales de comida tradicional , con la finalidad de mantener a la oferta dinámica y en buenas condiciones para el servicio.
- Gestionar con el ministerio de turismo la recepción de micro proyectos para la realización de mucha gente sin recursos económicos pero con un corazón de emprendimiento, que benefician al progreso del cantón como tal.
- También se propone la elaboración de una guía gastronómica tradicional para la promoción de la misma, con la finalidad de aprovechar los beneficios gastronómicos, posicionándolo como un fuerte atractivo turístico y rescatando una parte de nuestra cultura.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1 Datos Informativos

TÍTULO :Elaboración de una guía gastronómica para contribuir al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

Datos informativos

Nombre del cantón : Latacunga

Parroquias urbanas

La Matriz

Eloy Alfaro (San Felipe)

Ignacio Flores (La Laguna)

Juan Montalvo (San Sebastián)

San Buenaventura

Parroquias rurales

Toacaso

San Juan de Pastocalle

Mulaló

Tanicuchí

Guaytacama

Alaques

Poaló

Once de Noviembre

Belisario Quevedo

Joseguango Bajo

6.2 Antecedentes de la propuesta

De acuerdo a la investigación realizada acerca de la problemática del Inadecuado levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi, se ha podido determinar en los anteriores capítulos que la información gastronómica si aporta al desarrollo turístico del cantón pues se puede verificar en el análisis e interpretación de resultados que arrojaron las encuestas realizadas .Además se pudo determinar que el aporte turístico de la gastronomía es muy imprescindible, ya que es un factor de incremento socioeconómico que genera mayores fuentes de empleo; así , ha llegado a la conclusión que no existe la suficiente información de la gastronomía típica del cantón Latacunga, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este hermoso e interesante cantón ,es de vital importancia el proveer una fuente de información gastronómica tradicional para empaparse del mismo y de esta manera promover un mayor estímulo ilustrativo en los turistas, fortaleciendo así el interés de los mismos y la preferencia por visitar nuestro querido cantón.

6.3 Justificación

Hoy en día la gastronomía tradicional del cantón Latacunga no ha tenido una adecuada promoción, para atraer a turistas según encuestas realizadas en la presente investigación, por lo cual nos lleva a proponer una alternativa de solución como lo es la elaboración de una guía gastronómica, en la cual se describirá los platos tradicionales más representativos de cada uno de las parroquias del cantón lo que será de gran **utilidad** para la colectividad y para nuestros visitantes, es **factiblemente** posible pues será de poca inversión y de rápida ejecución , siendo una idea **novedosa** para la población ,autoridades de la ciudad y extranjeros , **beneficiando** así a muchas personas del cantón como a los propietarios de la planta gastronómica , micro empresarios, lugares de diversión y distracción, restaurantes entre otros.

6.4 Objetivos de la Propuesta

6.4.1 Objetivo General

Elaborar una guía gastronómica tradicional para contribuir y aportar al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

6.4.2 Objetivos Específicos

1. Socializar la idea de la propuesta con las autoridades responsables del área de turismo en el cantón, para obtener el respaldo y ayuda pertinente.
2. Planificar las actividades a ser ejecutadas en la propuesta con el equipo técnico con el que se pretende trabajar.

3. Ejecutar las actividades planificadas en orden que corresponda para obtener resultados positivos dentro del proyecto.

4. Evaluar los procesos realizados como consecuencia de la ejecución de la propuesta para medir los logros alcanzados.

6.5 Análisis de Factibilidad

6.5.1 Factibilidad Operativa

La elaboración de la guía será desarrollada de una manera fácil y sencilla por lo cual es operativamente factible.

6.5.2 Factibilidad Económica

Para poder analizar la factibilidad se establecerá una matriz de indicadores económicos con sus respectivas ponderaciones en una escala del 1-5.

Cuadro N° 19 Factibilidad económica

Indicadores	Escala				
	1	2	3	4	5
Aporte de organismos seccionales, para el desarrollo de la propuesta.				X	
Aporte de otros proyectos, que contengan los mismos fines.				X	
Sostenibilidad del proyecto durante la etapa de ejecución, por el Departamento de Turismo de la ciudad.					x
Tendencia actual del apoyo económico a este tipo de emprendimientos, por parte del Ministerio de Turismo.				X	

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

Resultados

El presente proyecto tendrá altas posibilidades por lo cual es económicamente factible.

6.6 Fundamentación Teórica

Guía

Diversas opiniones son las que se establecen entorno al origen etimológico de la palabra guía, sin embargo, una de las más sólidas y aceptadas es que dicho término proviene en concreto del gótico vitan que puede traducirse como “vigilar u observar”.

Una guía es algo que tutela, rige u orienta. A partir de esta definición, el término puede hacer referencia a múltiples significados de acuerdo al contexto. Una guía puede ser el documento que incluye los principios o procedimientos para encauzar una cosa o el listado con informaciones que se refieren a un asunto específico.

Guía gastronómica

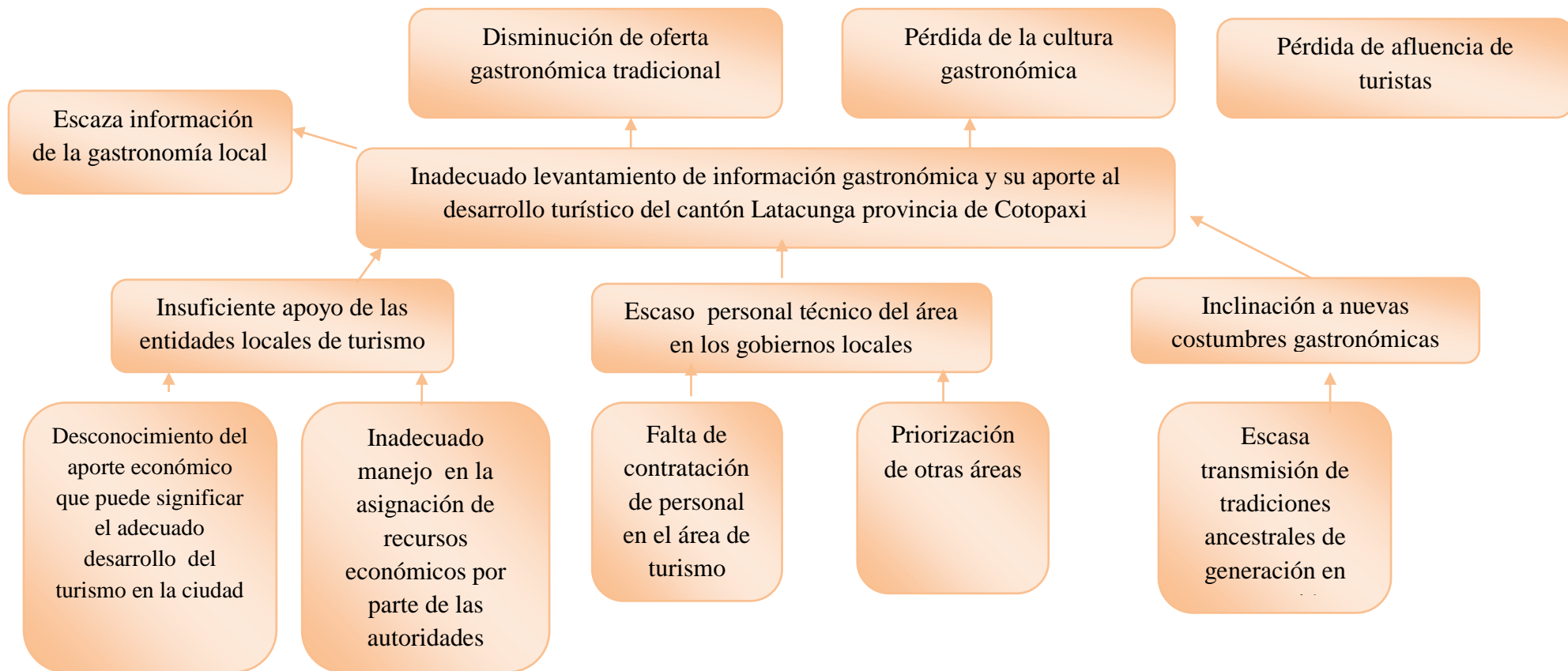
Se puede definir una guía gastronómica como un documento informativo que contenga datos de relevancia e imágenes respectivos de un lugar al cual se lo va a promocionar , que tiene como finalidad la publicidad de la gastronomía y bebidas de un sitio específico.

6.7 Marco Lógico

La presente propuesta será realizada mediante el sistema de marco lógico (sml), para lo cual será necesario establecer el árbol de problemas , árbol de objetivos y la matriz de marco lógico.

6.7.1 Árbol de problemas

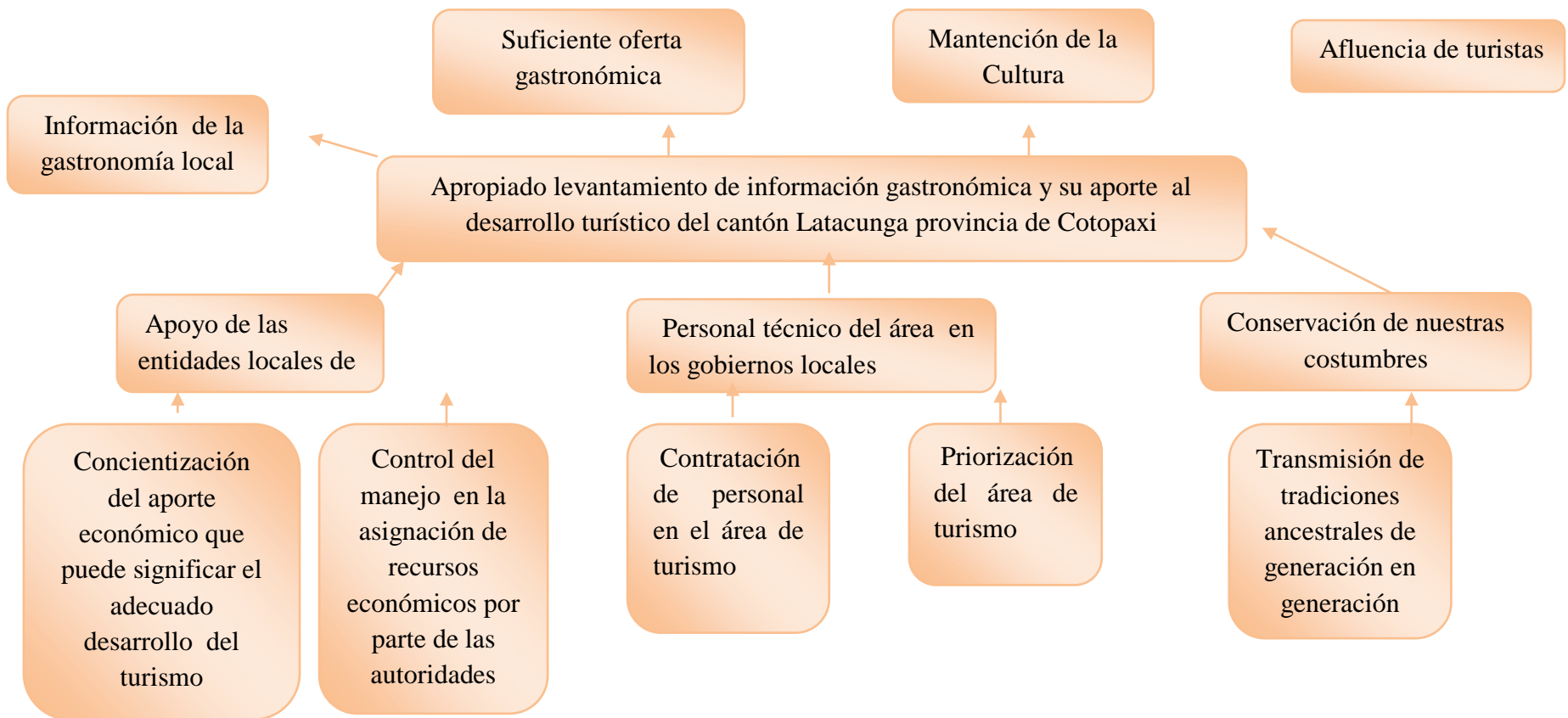
Gráfico N° 16 árbol de problemas



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

6.7.2 Árbol de objetivos

Gráfico N° 17 Árbol de objetivos



Elaborado por ZAPATA, Belén (2013)

6.7.3 Matriz de Marco Lógico

Cuadro N° 20 Matriz de Marco Lógico

Nivel de objetivos	Indicadores	Medios de Verificación	Supuestos
<p>FIN</p> <p>1.Afluencia de turistas</p> <p>2.Mantención de la cultura gastronómica</p> <p>3. Suficiente oferta gastronómica tradicional.</p> <p>4.Información de la gastronomía local</p>	<p>1.Con la elaboración de la guía gastronómica se pretende acoger en el lapso de un año a un 30% de turistas que entran al Ecuador.</p> <p>2.se pretende concientizar en un 50% a la población durante 6 meses sobre los valores culturales</p> <p>3.la demanda turística será satisfecha en un 80% de su totalidad tomando un año para su estudio.</p> <p>4.la población y los visitantes estarán informados de la gastronomía que poseemos en un 99.9% en el transcurso de un semestre.</p>	<p>1.datos estadísticos que dicte el MINTUR</p> <p>2.utilización de encuestas y grabación de entrevistas..</p> <p>3.mediante encuestas verificación de la satisfacción del turista.</p> <p>4.las personas responden correctamente a evaluaciones de servicio.</p>	<p>1. afluencia de turistas en porcentajes menores de lo programado.</p> <p>2.pobladores con una conciencia de una cultura.</p> <p>3. incremento de oferta gastronómica tradicional en el cantón.</p> <p>4.pobladores y visitantes con mayor información.gastronómica</p>
<p>PROPÓSITO</p> <p>Apropiado levantamiento de información gastronómica y su aporte actual al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi</p>	<p>50% de la Población con intereses en contribuir al desarrollo turístico durante un tiempo indefinido mediante la oferta gastronómica</p>	<p>Resultados tabulados de entrevistas para el sondeo del aporte de la población</p>	<p>Mayor índice de desarrollo turístico en la ciudad.</p>

<p>COMPONENTES 1. Apoyo de las entidades locales de turismo.</p> <p>Componente 2 Personal técnico del área en los gobiernos locales</p> <p>Componente 3 Conservación de nuestras costumbres gastronómicas</p>	<p>1.80% de apoyo por parte del departamento de turismo a la presente propuesta durante el tiempo estimado a desarrollarse.</p> <p>2. se estima trabajar con el 60% de personal especializado en el área de turismo en los próximos meses.</p> <p>3. la población transmitirá en un 90% nuestras tradiciones enseñando valores a las nuevas generaciones mientras ellos van desarrollándose.</p>	<p>1. Informes a entidades superiores</p> <p>2. Verificación de contratos</p> <p>3. Elaboración de material informativo por las nuevas generaciones.</p>	<p>1. apoyo para la elaboración de material por parte del ministerio del turismo.</p> <p>2. poca contratación de personal especializado en turismo</p> <p>3. conservación de la transmisión de tradiciones culturales</p>
<p>ACTIVIDADES</p> <p>Componente 1 1.1 Concientización del aporte económico que puede significar el adecuado desarrollo del turismo en la ciudad</p> <p>1.2 Control del manejo en la asignación de recursos económicos por parte de las autoridades</p> <p>Componente 2</p> <p>2.1 contratación de personal en el área de turismo</p> <p>2.2 Alcanzar la Priorización del área de</p>	<p>1.1 Charlas de capacitación y concientización a un 50% de la población durante 2 días con un costo de 60 dólares.</p> <p>1.2 auditorías en un 100% cada 6 meses a las instituciones administrativas.</p> <p>2.1 150% de nuevos contratos de técnicos en turismo durante 2 meses con sueldos de 600 dólares.</p> <p>2.2 gestionar al 100% con las entidades reponsables del dinero con el fin de aprovechar los recursos en un lapso de 2 meses.</p>	<p>1.1 población capacitada</p> <p>1.2 informes presentados</p> <p>2.1 verificación de los contratos</p> <p>2.2 actas de compromiso para el presupuesto requerido.</p>	<p>1.1 población con voluntad de aporte a cooperar con las entidades respectivas</p> <p>1.2 inversiones y distribución correctas de los presupuestos que da el estado al cantón en especial al sector turístico.</p>

<p>Componente 3</p> <p>3.1 transmisión de tradiciones ancestrales de generación en generación.</p>	<p>3.1 99% de gente motivada a la transmisión de nuestra gastronomía tradicional y sus saberes</p>	<p>3.1 aumento de nuevos autores de libros gastronómicos.</p>	
---	--	---	--

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

6.7.4 Elaboración de la Propuesta

Una vez que se ha establecido el sistema de marco lógico se determina que una de las actividades es la realización de una guía gastronómica ,la misma que se la presenta a continuación:

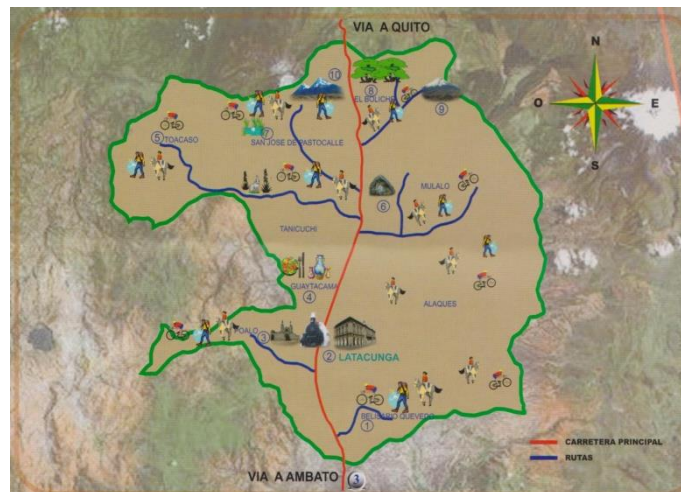
1.Datos generales

1.1 Mapas geográficos

CANTÓN LATACUNGA

MAPA TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA

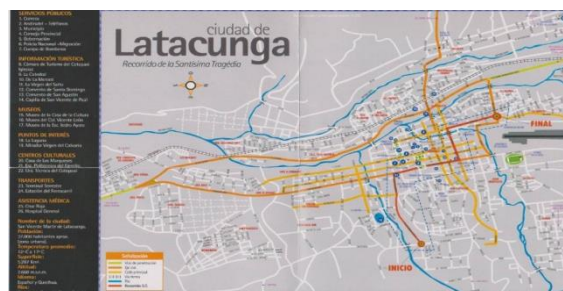
Ilustración 1 Mapa de Latacunga



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

MAPA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA

Ilustración 2 mapa vial de Latacunga



Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

1.2 símbolos cantonales

SÍMBOLOS CANTONALES

Ilustración 3 El escudo



Ilustración 4 la bandera



HIMNO

CORO

Conquistadas con sangre y
valor, Latacunga, tu fama y
tu gloria, vivirán a través
de la historia, aureoladas
con triunfos y honor...!!!

ESTROFAS I

Latacunga pensil de los Andes,
incrustada entre frondas
y prados, do surgieron
los más denodados,
los filántropos, sabios y grandes.

II

Nunca el sol alumbró ni
la luna más fecunda porción
de la Tierra: alta, heroica
en la paz y en la guerra, y
de insignia y de heroica, la cuna.

III

Cotopaxi, el titán de los
montes; Iliniza, el coloso,
al Poniente, te vigilan,
ciudad eminente de infinito
saber y horizonte...

IV

De tu seno de luz y esplendores,
de tu rica y magnánima sierra se
elevó cuanto en héroes se encierra
tu vergel de grandezas y flores.

V

Tierra excelsa, do el genio
culmina: héroes, musas, la
ciencia, la mente, amor
patrio grandioso y ferviente;
de belleza y gracias retina.

VI

Es genial tu perpetua hidalguía,
tu modestia, tu plácida calma;
a do vaya te llevo en el alma,
adorada y feliz patria mía.

VII

Si algún día-maldito ese día-
se pretende empañar tu grandeza,
lucharemos y aún en la huesa,
vengaremos la vil felonía

1.3 Datos generales

1.3.1 Información General

Latacunga, se encuentra a 2.770 m.s.n.m. está ubicado en la zona central del país, posee una temperatura promedio de 13°C.

Su nombre proviene del kichwa “**Llacta cunani**” que significa “**les doy hogar**” fue parte de la historia libertaria, pues apoyó la gesta guayaquileña del 9 de Octubre de 1820 siendo el punto de descanso de los próceres que iban de Quito a Guayaquil.

Latacunga, resguardada por el imponente volcán Cotopaxi y manteniendo sus rasgos históricos de edificaciones con arquitectura colonial es declarada Patrimonio Cultural de la Nación y por su tradicional fiesta de la Mama Negra considerada Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, y está a 87 Km. de la ciudad de Quito

Límites:

Norte : Provincia de Pichincha

Sur : Salcedo y Pujilí

Este : Provincia del Napo

Oeste : Sigchos y Saquisilí.

División Política:

El casco urbano está constituido por las parroquias Eloy Alfaro (San Felipe) Ignacio Flores (Parque Flores) Juan Montalvo (San Sebastián) La Matriz y San Buenaventura; y parroquias rurales Aláques, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, 11 de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí y Toacaso.

1.3.2Historia:

Latacunga, cuya fundación española fue realizada por el primer Encomendero en 1534, con el nombre de Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga. En 1539, Gonzalo Pizarro, aumentó el número de pobladores y finalmente la fundación definitiva y oficial la efectuó el Capitán Antonio Clavijo en 1584, con el título de Corregimiento, Luego el 11 de noviembre de 1811 es elevado a la categoría de villa.

Iniciada la Colonia, empezó el reparto del territorio entre los conquistadores, estableciéndose el régimen de encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes. En la colonia se establecieron los marquesados: De Villa Orellana, de Maenza, y de Miraflores. Esta zona fue codiciada por la nobleza de Quito.

Los jesuitas instalaron la primera escuela en 1643 hasta su expulsión en 1653. La educación posterior corrió a cargo de los franciscanos, dominicos y agustinos. Por la cercanía a Quito, En 1745 asumió la presidencia de la Real Audiencia de Quito, Fernando Sánchez de Orellana, Marqués de Solanda, natural de Latacunga.

En diciembre de 1808, los marqueses se reunieron en Tilipulo y Salache para preparar el grito de la independencia del 10 de agosto de 1809.

El 11 de noviembre de 1811, la Junta Superior de Quito elevó Tacunga a la categoría de Villa. Entonces, el país vivía "Una guerra de guerrillas". Luego del triunfo en Mocha (1812), el ejército realista al mando de Toribio Montes iba a Quito cuando en Latacunga le salió al paso Manuel Matheu "Con su célebre guerrilla a caballo" que le tuvo peleando un mes.

Después de haber contribuido con armas, pólvora, alimentos, hombres y dinero a la gesta libertaria del 9 de octubre de 1820; los patriotas de Latacunga, se organizaron durante los primeros días de noviembre para buscar su libertad. Es así como atacan el cuartel realista Fernando Sáenz de Viteri y Felipe Barba y varios hombres; mientras Lizardo Ruiz y Calixto González del Pino con jóvenes latacungueños, toman la

fábrica de pólvora y luego acometen contra el convento de Santo Domingo, donde se encontraba el comandante Miguel Morales con una parte del Batallón Los Andes.

Juan José Linares dio muerte al comandante, logrando la rendición de los soldados españoles proclamando la independencia de Latacunga, que se consolidó definitivamente con el triunfo de la batalla de Pichincha. El 29 de Noviembre de 1822 el Libertador Simón Bolívar entró por primera vez en Latacunga.

Con la oposición de los quiteños, el 6 de marzo de 1851 los legisladores aprobaron la creación de la Provincia de León, con los cantones Latacunga y Ambato. Objetado por el Presidente Diego Noboa, el decreto retornó al Congreso, que el 18 de marzo confirmó su decisión publicada el 26 de mayo de 1851. En 1861 se separaron Latacunga y Ambato que se constituyó en provincia.

1.3.3 Tradiciones y Celebraciones

Mama Negra Conocida como Santísima Tragedia es una fiesta tradicional propia de la ciudad de Latacunga, es una simbiosis de las culturas indígena, española y africana. La Mama Negra nos demuestra, en una mágica ceremonia destinada a interpretar la vida de diferentes pueblos, como el mestizaje de las expresiones populares es capaz de crear fenómenos mucho más bellos y ricos que los que proceden del exclusivismo cultural.

Las fiestas de la Mama Negra se realizan en dos ocasiones

1.3.3.1 Mama Negra de Septiembre

Fiesta religiosa organizado por las vivanderas de los mercados La Merced y del Salto en honor a la Virgen de la Merced, quien un 9 de diciembre de 1742 salvó a Latacunga de la erupción del Volcán Cotopaxi, razón por la cual los latacungueños la proclamaron "Abogada y patrona del volcán", dando origen a la Tradicional y única

comparsa de la Mama Negra declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado. La Mama Negra cabalga cada 23 y 24 de septiembre.

Ilustración 5 chugchucara



El Capitán, Ángel de la Estrella, rey Moro, Abanderado, Embajador, Curiquingues, Huacos, Camisonas, Yumbada, Nogeros Loeros, Ashangueros, quienes al ritmo de las bandas de pueblo bailan entorno a la Mama Negra, quien lleva en una de sus manos un chisguete con leche mezclada con colonia que arroja a los presentes y en su otra mano hace bailar a su hija de nombre María

Mercedes.

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

1.3.3.2 Mama Negra de Noviembre

Se realiza en la primera semana de noviembre, es la fiesta con la cual los habitantes de la ciudad de Latacunga celebran año tras año el aniversario de su independencia. Es un desfile de personajes populares, militares, civiles, eclesiásticos y míticos que dan lustre al cortejo.

1.4 Gastronomía Tradicional de Latacunga , parroquia la Matriz

1.4.1 La Chugchucara:

Es un plato típico y emblemático de la ciudad que data de mucho tiempo atrás; según la historia nos cuenta que el conquistador y cronista español Pedro Cieza DE León, de paso en 1547, escribió:.. *“a la parte del poniente están los pueblos llamados SIGCHOS... por todos estos... campos tienen los españoles gran cantidad de hatos de vacas... y PUERCOS se crían más y mejores que en la mayor parte de las indias y se hacen tan buenos PERNELES Y TOCINOS como la sierra morena “*

Desde aquel tiempo, Latacunga y otras poblaciones como Tanicuchi, Sigchos... tomaron renombre enviando manteca y salazones de porcino hacia diferentes latitudes.

etimológicamente, el término chugchuchuna : temblar y CARA : piel o cuero; de tal forma que, atendiéndonos a la gramática quichua CHUGCHURA significa “ cueros temblorosos”, identidad de la ricura promocionada por cuenta propia. Muy diferente a la fritada como muchas personas lo confunden, la chugchucara latacungueña es solamente el cuero del pecho del chanco que por lo general está cortado en cuadros, con un elevado componente de colesterol, lo contrario de la fritada pues su contenido es solo carne, y menos grasa.

Se sirve con empanaditas dulces, fritada, papas y maduro frito en grasa de cerdo, canguil, chicharrón y mote.

Su nombre proveniente del quechua significa cara, parte frontal del chanco.

Podemos disfrutar de este delicioso plato tradicional en la calle de las chugchucaras y en la Av. Eloy Alfaro.

Preparación

Como lo describe el autor latacungueño y miembro de la casa de la cultura de Cotopaxi Ing. Tito Gutiérrez Estrada en su libro “leña verde”

“debajo de esta área – dice- después de desprendido el cuero queda la grasa dorsal que cortaba en finas lonchas, cocidas con sazón y reducidas al agua, se fríen en su propia grasa transformándose en crujientes chicharrones, que junto al mote cocinado y reventado, será la gloria de la guarnición del plato más completo de la zona más completa del país (...)de la cara interna del cerdo en canal será difícil desprender la capa de grasa, corte fino y adiestrado sacara el “pecho cara” y manteniendo la combinación perfecta del cuero blando y la grada adherida, que

se cocerán en la paila grande junto con la carne para fritada se transformara en la verdadera chugchucara, que coqueando con hábiles cortes de cuchillo en la parte de la grasa, se dorara a gran temperatura en la quinta paila del diablo donde se fríen las costillas de fritada, los trozos de carne sabrosa y tierna que constituye la base fundamental del plato latacungueño”

La paila es entonces , entonces, el recipiente preferido para sazonar sobre tarde los trozos de carne que se va a cocer, el ajo , las cebollas,, el comino, la pimienta, la sal en grano y los secretos que cada casa tenga , han de macerar la víspera para cocinarlos después . En la paila se fríen las papas, en una más pequeña, para no contaminar con el dulce, se fríen los plátanos y las empanadas que las hábiles manos de la familias chugchucareneas saben repulgar con primor y, dentro, en su pequeña barriga, el relleno de queso criollo, de azúcar y cebolla picada muy fina, dan el toque singular a esta fritura bordada.

En la paila se abre bien el maíz tostado, y, así es la variedad ”tusilla” mejor; solo el canguil protestón a la otra de reventar, no usar la paila porque sería la diáspora orquestad y seguro comería solo el vecino. Porque en nuestro plato no quedaría ninguno.....”

Ilustración 6 Victor Hugo Huertas



1.4.2 Hallullas:

Para Víctor Hugo Huertas Silva la tierra de las hallullas, es el segundo nombre de Latacunga en el país. Definitivamente la identidad de la ciudad está impregnada por su deliciosa gastronomía.

Nos cuenta que la hallulla, se la prepara ya más de unos 100

años atrás pues desde que el era niño ya se la comercializaba en la estación del ferrocarril que hasta la actualidad se lo viene realizando.

Pero según el libro tradiciones laticungueñas del autor Gonzales nos relata cómo desde la erupción del volcán Cotopaxi en 1877 el científico alemán Teodoro Wolf junto con su discípulo Alejandro Sandoval, practicaron ascensión, Wolf sin mayor conocimiento de estos panecillos, escribía “dos horas estuvimos...al abrigo de un peñasco caliente.. .Y solo habíamos llevado más que algunos BIZCOCHOS.....”

La tradición ha podido precisar que los excursionistas no llevaron bizcochos, sino las hallullas especiales.

El 25 de junio de 1907, llegó a Latacunga, las estaciones de ferrocarril, incluyendo a Guayaquana, Lasso y Cotopaxi, cobraron actividad con el expendio de sabrosos platos típicos, hallullas y quesos de hoja, para la satisfacción de los visitantes.

Esta costumbre enraizó en el barrio la estación tanto que hasta nuestros días, vemos como altivamente se comercializa la misma.

William Bennet Stevenson, secretario de Manuel Urries, conde Ruis de castilla, en 1808, escribió “*entre las exquisiteces que ofrece Ambato consta su delicioso pan, sin par en el mundo y varias clases de galletas, en especial unas llamadas ALLULLAS que se envían a Quito, Guayaquil y otras partes*”

Este platillo está elaborado a base de harina, levadura, manteca y otros ingredientes que constituyen el toque secreto del sabor, pues a decir de los expertos, su elaboración integra varios pasos que hay que seguir con determinada cautela, para lograr su tersura delicada y sabor incomparable.

Constituye una de las maravillas gastronómicas más representativas de Latacunga, formando parte del imaginario social y la identidad del ‘mashca’.

Como lo menciona Tito Gutiérrez en su libro "leña verde" y su relato sobre la preparación de la hallulla:

Ilustración 7 hallullas



“que lo digan entonces los viejos hornos de leña que se prendían en las madrugadas y convocaban a las familias en jornadas esforzadas, que empezaban sobre tarde, se mezclaba la harina con los sabores, sobre todo con la manteca de cerdo y había que trabajar fuerte para que la masa se transforme en masa fina y repose en las artesas hasta encontrarse al siguiente día con los miembros de la familia dispuesto a la rutina, el más diestro hace el corte para que los tantos de masa sean parejos para cada hallulla, con el cuenco invertido de las manos de los ayudantes dan forma circular para que los diestros con el bolillo tiendan a la masa preformada...”

Y lo podemos degustar por tan solo al precio de 7 hallullas por 1.00 dólar.

1.4.3 El Queso de Hoja:

El queso de hoja es una comida típica, al igual que las hallullas aparece en el cantón hace mucho tiempo atrás, con la utilización de quesos realmente de calidad y su

Ilustración 8 Queso de hoja



envoltura en hojas. El nombre se debe a la hoja de achira, planta muy común en el sector, la misma que también se la utiliza en la envoltura de los famosos y tradicionales quimbolitos;

Este delicioso producto lo podemos encontrar En la av. Eloy Alfaro frente a la estación de ferrocarril; cada queso a 0.50 centavos dependiendo del tamaño varían los precios; o también en las paradas de los buses interprovinciales, donde labora humildemente la asociación de comerciantes

“COTOPAXI” los mismo que están a la disposición de viajeros que están de paso por la ciudad.

Ilustración 9 Queso de hoja



Ingredientes:

- 1 queso fresco
- 2 litros de agua hirviendo
- 3 cucharadas de sal
- 8 hojas de achira

Modo de preparación:

Lavar el queso en abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho tajadas. En un recipiente, hervir el agua y la sal, hasta que esta se disuelva completamente. Introducir una tajada de queso por unos dos minutos o hasta que esté muy suave. Lavar las hojas de achira previamente y aplanar la vena utilizando un rodillo.

Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego dentro de una funda de plástico para darle forma y tamaño. Todo esto antes que se enfríe el queso. Colocar el queso en otra hoja muy limpia, humedecida y aplanada la vena, proceder a cerrar, de tal manera que el queso se ubique en la mitad de la vena y conserve en un lugar fresco o refrigere

1.4.4 El champús

El champús o conocido también como colada de de maíz blanco, un poco acida por cierto, contiene granos de mote pelado y reventado, que según los estudiosos, no solo alimentaba a la población cotopaxense sino que era utilizada como bebida ceremonial en las festividades de corpus y hasta la actualidad en las festividades de la mama negra como representación de nuestra cultura ancestral.

Se la prepara de una manera singular y para esto hay que primero tener la harina de maíz diluida en agua de hojas de naranja, arrayan y hierba luisa, esta debe reposar por setenta y dos horas, en un ambiente abrigado como el de la ciudad, esto es necesario para aumentar la acidez natural del preparado y a esto se lo añade jugo de naranjilla y chamburo los cuales complementaran el sabor , además la panela , clavo de olor ,

Ilustración 10 Champus



pimienta de dulce y la canela pondrán sus toques profesionales a esta bebida.

Es inigualable ver en la fiesta de la mama negra a un individuo negra con gran alegría ofreciendo champús por doquier sin escatimar a nadie.

1.5 Gastronomía Tradicional de la parroquia Eloy Alfaro

1.5.1 Tripa mishqui:

Desde hace mucho tiempo atrás, el ser humano ha buscado la manera de sobrevivir buscando su alimentación, y la utilización de todos sus recursos.

Y es pues un gran aprovechamiento de Las vísceras (intestinos) de los animales bovinos, que se lavan, condimentan y se asan al carbón. Suena un poco extraño pero cambiamos totalmente cuando tenemos la oportunidad de probar estas famosas tripas, que se las denomina mishqui .

Generalmente se sirve acompañado de papas o mote cocido. En otros lugares se las conoce como "chinchulines"

Podemos gustar de estos, los días domingos de feria en el parque central de la parroquia, además existen diversos precios cómodos para el bolsillo.

Ilustración 11 Tripa mishqui



Ilustración 12 Tripa mishqui



1.6 Gastronomía Tradicional de la Parroquia Ignacio Flores

1.6.1 Los Chochos:

Algunos lo llaman “altramuz” porque el otro nombre lo toman como vulgarismo. Los nombres que lo pongan, pero no cambia su origen que es del latín lupinus albus, una leguminosa de alto valor nutritivo.

La producción de chochos ha sido uno de los sustentos económicos de esta parroquia, aprovechando los beneficios de la tierra, apta para el cultivo de este producto; desde hace muchos años atrás; se los produce de una manera salubre y son deliciosos, lo



cual incentivó a sus habitantes a la creación de micro negocios como la venta de cevichochos, de alguna manera guiados por platos costeños como el ceviche, cuya característica de sabor agridulce, mezclado con cebollas y tomate. Como dice Tito Gutiérrez el chocho ha sido un invitado permanente

en la comida casual, en el bocado callejero, se lleva bien con el maíz tostado y sobre todo con el chulpi; es amante de la sal. Sin cubierta se incorpora gustoso a las salsas y ensaladas.

1.7 Gastronomía Tradicional de San Buenaventura

San Buenaventura, famosa por la riqueza agrícola que posee, Ésta parroquia se encarga del sustento de hortalizas al cantón Latacunga , en este sector se ha incrementado la celebridad de la mama negra de san buenaventura la cual es celebrada en el mes de julio después de la fiesta de su patrono Doctor san buena ventura.

1.7.1 Tortillas de Maíz o de palo:

Hace más de 80 años atrás aproximadamente lo que primero apareció en esta parroquia fue la chicha, una deliciosa bebida que hasta ahora nos deleitamos, servida con una calentita tortilla de palo o de maíz, las mismas que podemos adquirirlas por un valor cómodo; en esta parroquia los días domingos que son de gran movimiento comercial, pues se recibe gran flujo de turistas.

Para muchos el nombre de tortillas de palo pasa desapercibido, sin embargo su nombre viene ya que estas tortillas tienen una particularidad especial son hechas a palo; es decir debajo del tiesto donde se fríe, se encuentra un singular palo, principal que sirve de leña para la consumación de esta.

La elaboración de la tortilla es de una manera sencilla según Vilma Guaman quien ya viene manejando este negocio desde tiempo atrás. Pues lo recibió como parte de una herencia de sus abuelos, manteniendo la receta original nos manifiesta. Usando como ingredientes harina de maíz, huevos, mantequilla queso, agua hervida, y cebolla larga para proceder a mezclar los ingredientes.

Ilustración 13 Tiesto



El secreto está en la leña, pues le da ese sabor singular a la comida en general y mucho más a la tortilla que se la fríe con manteca de chancho.

1.7.2 chicha de jora

Considerada para muchos una bebida de los dioses, utilizada en muchos pueblos Indígenas para las máximas celebraciones como, bodas, bautismos entre otras.

Ilustración 14 Chicha de jora



Para Tito Gutiérrez es considerada “*hija del sacrificio del maíz que no termino de nacer*” pues según nos cuenta doña Rocío Pilataxi, residente desde hace muchos años atrás de la parroquia, para la preparación de esta deliciosa bebida, hay que cosechar el maíz, se lo desgrana, se lo deja en agua para que esponje dice ella; y destinarlo para los molinos, a fin de transformarlo en polvo, la materia prima para esta preparación, dejándola fermentar por varios días.

Después de este largo y gustoso proceso se la cocina con varias especias como el cedrón, esencia de vainilla, hoja de naranja, hierba luisa, lo cual nos dará como resultado esta maravilla.

Y lo mejor de todo es que podemos beber desde un precio increíble cómo va desde los 0.50 centavos el vaso hasta los 5 dólares la botella.

Ilustración 15 Venta de Chicha



1.8 Gastronomía Tradicional de Alquez

1.8.1 El Queso:

Según el código alimentario se define queso al producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido a partir de la coagulación de la leche (a través de la acción del cuajo u otros coagulantes, con o sin hidrólisis previa de la lactosa) y posterior separación del suero.

Gracias a la rica productividad agrícola -ganadera; esta parroquia se caracteriza por sus deliciosos quesos, los mismos que son

Ilustración 16 Queso



elaborados con calidad por las pequeñas micro empresas del sector.

Sin duda alguna el queso es un alimento extraordinariamente delicioso, especial si se lo sirve acompañado ; los moradores de esta parroquia lo hacen de una manera casera , pero en diferentes cantidades , pues la mayoría ya tienen sus compradores , que son los mismos que elaboran el famoso queso de hoja.

Para los antiguos griegos "el queso era un regalo de los dioses".

Se expende los quesos desde unidades hasta al por mayor, los días domingos de feria.

1.9 Gastronomía Tradicional de Tanicuchi

San Lorenzo de Tanicuchi parroquia de gente buena y carismática ubicada en la parte norte del cantón, con sus inigualables corrida de toros en el mes de agosto.

Cuenta con una variedad de comida tradicional y entre ellas las empanaditas de viento la cual el tungurahuense Darío Guevara generaliza su concepto popular “*pastel de una masa extendida con bolillo y doblada con el condumio adentro, fritos en*

Ilustración 17 *Colada manteca*”



Esta deliciosa empanada puede ir acompañada con un tradicional morocho hecho en leche o a la vez con la inigualable colada morada, que en esta parroquia la preparan sin importar la fecha.

*Morocho, maíz especial de cutícula brillante y grano de cristal, viene en mazorcas bien formadas, que presentan cierta dificultad para el desgrane; cuando está bien seco al agitar unos granos entre cuencos de las manos se escucha el tintineo de este grano.*²³

Para realizar este rico morocho nos cuenta doña teresa, vendedora del mercado de tanicuchi que primero debemos de remojar el morocho en el agua sobre tarde, y al día siguiente cocinarlo en la misma agua, cuando ya esté cocido el grano, agregar la leche al gusto, y las sazones como canela, pimienta de dulce, clavo de olor y crema de leche la cual le da ese sabor especial.

Hay que servirlo caliente dice ella para tener mucho provecho.

²³ GUTIERREZ, Tito (2012)

Ilustración 18 Empanadas con colada



Ilustración 19 Morocho



1.11 Gastronomía Tradicional de Poalo

Poalo sector pacífico y silencioso del cantón, hasta llegue el domingo, pues ahí la gente baja con productos para la comercialización en la feria.

El jucho

Para poder hablar de esta bebida ancestral como lo es el jucho, hay que hablar primero de donde proviene, y es así como hablaremos de un árbol frondoso y

dadivoso como lo es el capulí, que crece sin permiso de nadie en suelos arenosos, resultado de las papas o semillas de quienes probaron su fruto.

Lo apreciamos en los meses de noviembre hasta marzo, fechas ideales para ir a capulicear.

Ilustración 20 Jucho



Una vez recogidos ya los capulices en cestas, se los lleva a la cocina para transformarlos en una bebida muy deliciosa.

Primero hervimos agua con especias y hierbas aromáticas, después agregamos panela al gusto y el capulí, lo dejamos cocinar hasta que la fruta empiece a perder

su estructura, agregar un poco de harina de maíz para dar densidad, es opcional servirlo con trozos de duraznos, antes ya cocidos.

1.13 Gastronomía Tradicional Mulalo

Sector caracterizado por la ganadería y la agricultura se lleva la venta de leche de las haciendas existente por la zona.

El ají de Cuy

Fray Jodoque Rique, a mediados del siglo XVI, en su estancia en Mulalo, población cercana al volcán Cotopaxi, describe.

Ilustración 21 aji de cuy



Con gusto, algunos alimentos que los pobladores consumían, tales como los conejos, cuyes, que se los guisaba y cocía a la brasa para servirlo acompañado por papas, producto de las tierras bondadosas del lugar.

El cuy, cobayo o “trompudo” es un Exquisito plato propio del sector debido a los criaderos que estos posee, no es tan cotidiano su consumo , pues la laboriosidad de su trabajo no lo permite; de alguna manera ha llegado a expandirse hasta Europa y estados unidos por nuestros migrantes, que no pierden el gusto por lo nuestro; sin embargo hay culturas que ponen restricción a la difusión de su consumo en el mercado abierto de la alimentación, ya sea por una mala información receptada o por el simple hecho de mitos.

Pero para los ecuatorianos esto no da cabida a la hora de gustar este platillo que Se sirve con papas grandes de campo, y la mejor postora es la papa chola; una deliciosa salsa de maní; lechuga o ensalada al gusto y su fuerte un cuy de aproximadamente 18 cm de longitud, hecho al horno o a la brasa, para deleitarse completamente.

1.12 Gastronomía Tradicional de la 11 de N noviembre

Sector del maíz, del haba y de la cabuya donde se dan las grandes fiestas de pueblo sin restricción alguna

1.12.1 Chaguarmisque

*El “cabuyo” es cerco y lindero de los fundos serraniegos. Es dador de muchos bienes para la familia campesina; su alto tallo es coronado por una inflorescencia vistosa, sus hojas en disposición circular e intercaladas, hacen su entorno inexpugnable por los espinos que tienen las hojas en sus contornos.*²⁴

Por sus cercanías al cantón Pujilí, en estas tierras áridas, se produce una gran cantidad de cabuyo, planta imponente por su largo “chaguarquero” que nos brinda un beneficioso néctar, el cual se obtiene realizando un hoyo en la mitad del tronco, después de retirar de su base varias pencas, al finalizar la extracción generosa del

²⁴ GUTIERREZ,Tito(2012)

mishque, se procede a sellar oportunamente con una piedra el hueco, evitando la sustracción y desperdicio de este manjar.

El chaguarmishque, liquido saturado de azucares, de fácil fermentación, se puede transformar en una bebida embriagante, conocida como “guarango”; bebida de los dioses.

La misma manera lo podemos realizar cocinando arroz de cebada y mezclarla con el dulce de cabuya recién sacado de la planta, se lo puede dar sabor con especias y panela.

1.14 Gastronomía Tradicional de Guaytacama

Sector con innumerables actividades turísticas como trekking, pesca deportiva, bicicleta, cabalgata, también nos ofrece una rica gastronomía, como las deliciosas tortillas de maíz.

Ilustración 22 Tortilla



1.14.1 tortilla MISQUI O UGTO tortilla

Una tortilla, ingeniosamente proveniente del dulce de cabuyo “Chaguarmisqui”; según nos cuenta Luis Toapaxi quien desde hace muchos años atrás se dedica a la preparación y venta de este producto, único sustento económico para su hogar.

Nos cuenta entusiasmado como se lo prepara y cuáles son los ingredientes:

Ingredientes

Harina de maíz

Harina de trigo

Misqui o dulce de cabuyo

Preparación

Lo primero que hay que hacer, es sacar el misqui del cabuyo y tenerlo listo, después mezclar la harina de maíz con la harina de trigo e inmediatamente añadir el misqui lentamente hasta obtener una masa semilíquida nos cuenta.

Finalmente colocarlos sobre un tiesto de preferencia caliente, dos cucharadas de del preparado y lo dejamos que se expanda a los lados, se los dora a los dos lados y ya está listo para servir.

1.15 Gastronomía Tradicional de San Sebastián

1.15.1 La Fritada

Ilustración 23 Fritada



La fritada es otro delicioso plato típico de Ecuador, se cocina la carne de chanco en agua y jugo de naranja con comino, ajo, cebolla, chalote, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza a dorar en su propia grasa.

Los acompañantes que no deben faltar con la fritada de chanco son el mote, la yuca, los plátanos maduros fritos, el curtido y el ají criollo; también se lo puede acompañar con arroz, llapingachos, papas, aguacate y ensaladas variadas.

6.8 ADMINISTRACIÓN Y EVALUACIÓN

Una vez que se ha cumplido de manera metodológica las etapas de la propuesta es necesario establecer un cuadro operativo de dichas fases con el afán de posteriormente evaluar el cumplimiento total de las mismas

Cuadro N° 21 Cuadro operativo de la propuesta

Etapas del proyecto	Objetivos	Actividades	Responsables	Tiempo
Socialización	Socializar la idea de la propuesta con las autoridades responsables del área de turismo en el cantón, para obtener el respaldo y ayuda pertinente.	Realizar cursos conferencias de capacitación	Autora Autoridades	1 día
Planificación	Planificar las actividades a ser ejecutadas en la propuesta con el equipo técnico.	Realizar cronograma con las actividades a realizarse	Autora	1 mes
Ejecución	Las actividades a ser ejecutadas en la propuesta con el equipo técnico.	Visita de campo a los lugares ya planteados	Autora	1 semana
Evaluación	Evaluar los procesos realizados como consecuencia de la ejecución de la propuesta para medir los logros alcanzados	Control y presentación de informe final de los logros obtenidos	Autora	1 mes

Elaborado por: ZAPATA, Belén (2013)

Bibliografía

BALAREZO, Iecenia (2009) CARRERA, Diana (2012)

BONTA Patricio y Mario Farber, autores del libro "199 preguntas sobre Marketing y Publicidad"

CASTRO, Jairo (2010)

Contemporáneos. Apuntes Pre- Tesis Doctoral. España - Bolivia. 2001

Diccionario de Marketing, de Cultural S.A.

Diccionario de la Real Academia Española

GUTIERREZ, Tito "leña verde" (2012)

GONZÁLEZ, Mario, tradiciones latacungueñas.

Portugal F. María G. Universidad Internacional de Andalucía. Derechos Humanos

Contemporáneos. Apuntes Pre- Tesis Doctoral. España - Bolivia. 2001

LÓPEZ, Andrés (2010)

KOTLER, Cámara, Grande y Cruz, autores del libro "Dirección de Marketing",

SUSSMAN, Jeffrey autor del libro "El Poder de la Promoción",

LINCOGRAFÍA

[http://www.universidadperu.com/gastronomia-](http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php)

[peru.phphttp://www.definicionabc.com/social/tradicional.php#ixzz2ETy8QT1R¹](http://www.definicionabc.com/social/tradicional.php#ixzz2ETy8QT1R)

<http://definicion.de/datos/#ixzz2EU5D58OF>

<http://www.monografias.com/trabajos14/datos/datos.shtm>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Estad%C3%ADstica>

<http://www.websystems.com.ec/web/necesito/material-promocional>

<http://www.monografias.com/trabajos17/turismo/turismo.shtml>

[http://www.slideshare.net/alejandraosorio/el-marketing-](http://www.slideshare.net/alejandraosorio/el-marketing-turistico)

[turisticohttp://es.wikipedia.org/wiki/Estrategia](http://es.wikipedia.org/wiki/Estrategia)[http://www.buenastareas.com/ensayos/](http://www.buenastareas.com/ensayos/Planta-Turistica/3416404.htm)

[Planta-Turistica/3416404.htm](http://www.buenastareas.com/ensayos/Planta-Turistica/3416404.htm)

ANEXO 1



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

Encuesta Realizada A Los Habitantes Del Cantón Latacunga

OBJETIVO: Recabar información pertinente con respecto Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

INSTRUCCIONES

Lea detenidamente y marque con una x según su apreciación:

1. **¿Piensa Ud. que la información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad?**

Si _____ no _____ en parte _____

2. **¿Piensa Ud. que los platos y bebidas típicas del cantón Latacunga están siendo promocionadas correctamente?**

Si _____ no _____ en parte _____

3. **¿Piensa Ud. que existen suficientes restaurantes de comida tradicional en la ciudad?**

Si _____ no _____ en parte _____

4. **¿Considera Ud.?Que la gastronomía es parte de nuestra cultura?**

Si _____ no _____ en parte _____

5. **¿A recibido Ud. Información gastronómica (trípticos, guías, etc.) exclusivo de nuestra ciudad?**

A menudo _____

Siempre _____

Nunca _____

6. **¿Considera usted que la actividad turística mejora la calidad de vida?**

Si _____ no _____ en parte _____

7. **¿Cree usted que la actividad turística crea fuentes de empleo?**

Si _____ no _____ en parte _____

8. ¿Considera Ud. que deberíamos tomar conciencia de nuestra cultura?

Si _____

No _____

9. ¿Cree Ud. que el desarrollo turístico es importante para nuestra economía?

Si _____ no _____ en parte _____

10. ¿Cree Ud. Que una correcta información gastronómica contribuirá al desarrollo turístico del cantón?

Si _____ no _____ en parte _____

Gracias por su colaboración

ANEXO 2



INDICE

Pag. Contenido

3	Información General
4	Historia
5	Tradiciones y Celebraciones
6	Gastronomía Tradicional de Latacunga
	Parroquia la Matriz
	La Chugchucara
8	Las Allullas
9	El Queso de Haja
10	El Champús
11	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Eloy Alfaro
	La Tripa Mishqui
12	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Ignacio Flores
	Los Chochos
13	Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Buenaventura
	Tortillas de Maíz o de Palo
	Chicha de Jora
14	Chicha de Jora
15	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Aláquez
	El Queso

Pag. Contenido

16	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Tanicuchi
	El Marocho con Empanadas de Viento
17	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Ignacio Pooló
	El Jucho
18	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Mulalo
	El Aji de Cuy
19	Gastronomía Tradicional de la Parroquia 11 de Noviembre
	El Chaguarmishque
20	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Guaylacama
	El Misqui o Ugto Tortilla
21	Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Sebastián
	La Fritada
22	Gastronomía Tradicional de la Parroquia Belisario Quevedo
	Pescado Frito



INTRODUCCIÓN

Información General

Latacunga, se encuentra a 2.770 m.s.n.m. está ubicado en la zona central del país, posee una temperatura promedio de 13 °C.

La palabra Latacunga según el historiador González Suarez, viene de la palabra "Uacta cunani" que significa "les encargo" "os encomiendo estas tierras".

Latacunga también viene del quichua Iltacacunda: "cuello de la región o del país", por otro lado "falta de adornos en el cuello de los hombres "de estos tiempos o a la abundancia de los mismos viene Lata, resplandeciente y cunga cuello.

Del quinche "tájunga" o asiento del nuevo comandante según Eduardo Paredes.

Límites:

Norte : La Provincia de Pichincha.
Sur : Los Cantones Salcedo y Pujilí.
Este : La Provincia de Napo.
Oeste : Los Cantones Sigchos y Saquisilí.

División Política:

La ciudad de Latacunga se dividen en parroquias rurales y urbanas las cuales son:

Parroquias Urbanas.- Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (Parque Flores), Juan Montalvo (San Sebastián), La Matriz y San Buenaventura.

Parroquias Rurales.- Aláques, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, 11 de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí y Toacaso.

3

Historia



Latacunga, cuya fundación española fue realizada por el primer Encomendero en 1534, con el nombre de Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga. En 1539, Gonzalo Pizarro, aumentó el número de pobladores y finalmente la fundación definitiva y oficial la efectuó el Capitán Antonio Clavijo en 1584, con el título de Corregimiento, Luego el 11 de noviembre de 1811 es elevado a la categoría de villa.

El 11 de noviembre de 1811, la Junta Superior de Quito elevó Tacunga a la categoría de Villa. Entonces, el país vivía "Una guerra de guerrillas". Luego del triunfo en Mocha (1812), el ejército realista al mando de Toribio Montes iba a Quito cuando en Latacunga le salió al paso Manuel Matheu "Con su célebre guerrilla a caballo" que le tuvo peleando un mes.

Con la oposición de los quiteños, el 6 de marzo de 1851 los legisladores aprobaron la creación de la Provincia de León, con los cantones Latacunga y Ambato. Objetado por el Presidente Diego Noboa, el decreto retornó al Congreso, que el 18 de marzo confirmó su decisión publicada el 26 de mayo de 1851. En 1861 se separaron Latacunga y Ambato que se constituyó en provincia.

4

La Mama Negra Conocida como Santísima Tragedia es una fiesta tradicional propia de la ciudad de Latacunga, es una simbiosis de las culturas indígena, española y africana. La Mama Negra nos demuestra, en una mágica ceremonia destinada a interpretar la vida de diferentes pueblos, como el mestizaje de las expresiones populares es capaz de crear fenómenos mucho más bellos y ricos que los que proceden del exclusivismo cultural.



La Mama Negra se realiza en dos ocasiones :

Mama Negra de Septiembre

Fiesta religiosa organizado por las vivanderas de los mercados La Merced y El Salto en honor a la Virgen de la Merced, quién un 9 de diciembre de 1742 salvó a Latacunga de la erupción del Volcán Cotopaxi, razón por la cual los latacungueños la proclamaron "Abogada y patrona del volcán", dando origen a la Tradicional comparsa de la Mama Negra declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado. La Mama Negra cabalga cada 23 y 24 de septiembre.

El Capitán, Ángel de la Estrella, rey Moro, Abanderado, Embajador, Curiquingues, Huacos, Camisonas, Yumbada, Nogeros Loeros, Ashangueros, quienes al ritmo de las bandas de pueblo bailan entorno a la Mama Negra, quien lleva en una de sus manos un chisquete con leche mezclada con colonia que arroja a los presentes y en su otra mano hace bailar a su hijo de nombre María Mercedes.

Mama Negra de Noviembre

Se realiza en la primera semana de noviembre, es la fiesta con la cual los habitantes de la ciudad de Latacunga celebran año tras año el aniversario de su independencia. Es un desfile de personajes populares, militares, civiles, eclesiásticos y míticos que dan lustre al cortejo.

5

Gastronomía Tradicional de Latacunga Parroquia la Matriz

La chugchucara

Es un plato típico y emblemático de la ciudad que data de mucho tiempo atrás.

Etimológicamente, el termino chugchuchuna : temblar y CARA : piel o cuero, de tal forma que, atendiéndonos a la gramática quichua CHUGCHURA significa " cueros temblorosos", identidad de la ricra promocionada por cuenta propia.

Podemos disfrutar de este delicioso plato tradicional en la calle de las chugchucaras y en la Av. Eloy Alfaro.



Según la historia nos cuenta que el conquistador y cronista español Pedro Cieza de León, de paso en 1547, escribió...

"A la parte del poniente están los pueblos llamados SIGCHOS... por todos estos... campos tienen los es pañoles gran cantidad de hatos de vacas... y PUERCOS se crían mas y mejores que en la mayor parte de las indias y se hacen tan buenos PERNELES Y TOCINOS como la sierra morena "

6

Las Allullas

Para Víctor Hugo Huertas Silva la tierra de las allullas, es el segundo nombre de Latacunga en el país.

Nos cuenta que la allulla, se la prepara hace más de unos 100 años atrás pues desde que él era niño ya se la comercializaba en la estación del ferrocarril que hasta la actualidad se lo viene realizando.

Este platillo está elaborado a base de harina, levadura, manteca y otros ingredientes que constituyen el toque secreto del sabor.

Este delicioso producto lo podemos encontrar en la Av. Eloy Alfaro frente a la estación de ferrocarril.

Modo de Preparación

"que lo digan entonces los viejos hornos de leña que se prendían en las madrugadas y convocaban a las familias en jornadas esforzadas, que empezaban sobre tarde, se mezclaba la harina con los sabores, sobre todo con la manteca de cerdo y había que trabajar fuerte para que la masa se transforme en masa fina y repose en las artesas hasta encontrarse al siguiente día con los miembros de la familia dispuesto a la rutina, el más diestro hace el corte para que los tantos de masa sean parejos para cada hallulla, con el cuenco invertido de las manos de los ayudantes dan forma circular para que los diestros con el bolillo tiendan a la masa preformada..." *Tito Gutiérrez en su libro "leña verde"*



El queso de hoja es una comida típica, al igual que las allullas aparece en el cantón hace mucho tiempo atrás, con la utilización de quesos realmente de calidad y su envoltura en hojas. El nombre se debe a la hoja de achira, planta muy común en el sector.

Este delicioso producto lo podemos encontrar en la Av. Eloy Alfaro frente a la estación de ferrocarril.

Ingredientes:

- 1 queso fresco
- 2 litros de agua hirviendo
- 3 cucharadas de sal
- 8 hojas de achira

Modo de preparación:

Lavar el queso con abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho tajadas, colocarlos en un recipiente, hervir el agua con suficiente sal, hasta que esta se disuelva completamente; introducir una tajada de queso por unos dos minutos o hasta que esté suave. Lavar las hojas de achira previamente y aplanar la vena utilizando un rodillo.

Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego colocarlos dentro de una funda plástica para darle forma y tamaño. Todo esto antes que se enfríe el queso. Colocar el queso en otra hoja muy limpia, humedecida y aplanada la vena, proceder a cerrar, de tal manera que el queso se ubique en la mitad de la vena y conserve en un lugar fresco o refrigere.



El Queso de Hoja

El Champús

El champús o conocido también como colada de maíz blanco, un poco ácido por cierto, contiene granos de mote pelado y reventado, que según los estudiosos, no solo alimentaba a la población cotopaxense sino que era utilizada como bebida ceremonial en las festividades de Corpus y hasta la actualidad en las festividades de la Mama Negra como representación de nuestra cultura ancestral.

Modo de Preparación

Se la prepara de una manera singular y para esto hay que primero tener la harina de maíz diluida en agua de hojas de naranja, arrayan y hierba luisa, esta debe reposar por setenta y dos horas, en un ambiente abrigado como el de la ciudad, esto es necesario para aumentar la acidez natural del preparado, a esto se lo añade jugo de naranjilla y chamburo los cuales complementaran el sabor, además la panela, clavo de olor, pimienta de dulce y la canela pondrán sus toques profesionales a esta bebida.

Es inigualable ver en la fiesta de la mama negra a un individuo negro con gran alegría ofreciendo champús por doquier sin escatimar a nadie.



Es inigualable ver en la fiesta de la Mama Negra a un personaje con gran alegría ofreciendo champús por doquier sin escatimar a nadie.

10

