



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la
obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA
GASTRONOMÍA TÍPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERÍODO
NOVIEMBRE 2008 - MAYO 2009”**

AUTORA: Balarezo Cárdenas, Licenia Estefanía.

TUTOR: Ing. Melo Fiallos, Diego Fernando

Ambato – Ecuador

2009

*APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE
GRADUACIÓN O TITULACIÓN*

CERTIFICA:

Yo, Melo Fiallos Diego Fernando C.C.:180301736-5 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2008 - MAYO 2009”** desarrollado por la egresada Balarezo Cárdenas Licenia Estefanía, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato, 6 de noviembre del 2009.

.....
TUTOR
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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

Balarezo Cárdenas Licenia Estefanía

C.C.:050325931-9

AUTORA

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

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2008 - MAYO 2009”** presentada por la Srta. Balarezo Cárdenas Licenia Estefanía, egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción: Marzo – Julio 2009 una vez revisado el Trabajo de Graduación o Titulación, considera que dicho informe investigativo reúne los requisitos básicos tanto técnicos como científicos y reglamentarios establecidos.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente, para los trámites pertinentes.

LA COMISIÓN

.....
Licda. Rocío Freire.

.....
Ing. Edison Gutiérrez.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primero a Dios, porque he sentido su presencia en cada día que puedo respirar, vivir y luchar; y por haberme dado unos padres que han sabido amarme y cuidarme.

A mis padres Mario Balarezo y Bélgica Cárdenas que han sabido dar su vida para que nada me falte, se que su sacrificio todos estos años para brindarme una buena educación, ha dado frutos.

Gracias a mis amigos y profesores por haberme dado apoyo constante en la finalización de mi carrera; por ese amor y confianza, este trabajo se los dedico con mucho cariño.

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

CARRERA DE: TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2008 - MAYO 2009”

AUTORA: Balarezo Cárdenas Licenia Estefanía.

TUTOR: Ing. Melo Fiallos Diego Fernando.

Resumen.

La gastronomía típica que forma parte de las tradiciones y costumbres de los pueblos, es una de las riquezas más grandes que posee el cantón Salcedo.

A lo largo de la investigación se ha podido indagar desde donde nacen los problemas hasta sus efectos. Es por eso que el Ilustre Municipio de Salcedo ha pedido la colaboración de jóvenes con ideas vanguardistas para ayudar y trabajar en el fortalecimiento del turismo en el sector.

Esta investigación ha sido ardua ya que la recolección de datos se realizó en puntos estratégicos de las cinco parroquias y la cabecera cantonal de Salcedo, la finalidad del trabajo fue reunir toda la información acerca de la gastronomía típica, su historia, ingredientes, preparación y los beneficios nutricionales; que según los ancestros han aportado a la buena salud por quienes la consumen.

La población fue un elemento muy importante, se tenía que tomar en cuenta que la investigación es un beneficio para todos los habitantes, por lo tanto, se utilizaron métodos como la investigación participativa donde todos los involucrados expusieron ideas, puntos de vista y opiniones para trabajar en la solución sus propios problemas y tomar ventaja con el turismo.

La creación de una guía que contiene fotografías, historia de las tradiciones y costumbres y datos generales del cantón Salcedo; ha sido importante ya que es un instrumento necesario en la difusión y aporte al turismo del cantón.

Turistas y población serán beneficiados con este proyecto, ya que ambos conocerán que hay varias opciones en el cantón Salcedo para hacer turismo como visitar y degustar la diversidad de platos típicos que han sido transmitidos de generación en generación y que los podemos volver a revivir a través del paladar.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

A. PÁGINAS PRELIMINARES	Pág.
1.- Página de título o portada.....	i
2.- Página de aprobación por el tutor.....	ii
3.- Página de autoría del trabajo de grado.....	iii
4.- Aprobación del Consejo Directivo.....	iv
5.- Dedicatoria.....	v
6.- Resumen ejecutivo.....	vi
7.- Índice General de Contenidos.....	viii
8.- Índice de Tablas.....	xi
9.- Índice de Gráficos.....	xii

B. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

PROBLEMA

1.1. Tema.....	1
1.2. Planteamiento del Problema	
1.2.1. Contextualización.....	1
1.2.2. Análisis Crítico.....	4
1.2.3. Prognosis.....	5
1.2.4. Formulación del problema.....	5
1.2.5. Delimitación del objeto de investigación.....	6

1.3. Justificación.....	7
1.4. Objetivos.....	8

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación Filosófica.....	9
2.2. Fundamentación Legal.....	9
2.3. Categorías Fundamentales.....	11
2.4. Hipótesis.....	18
2.5. Señalamiento de variables.....	18

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque.....	19
3.2. Modalidad básica de la investigación.....	19
3.3. Nivel o tipo de la investigación.....	20
3.4. Población y muestra.....	21
3.5. Operacionalización de variables.....	22
3.6. Plan de recolección de información.....	24
3.7. Plan de procesamiento de la información.....	24

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Análisis e interpretación de resultados.....	25
4.2. Verificación de la hipótesis.....	33

CAPÍTULO V

Conclusiones y recomendaciones.....	34
-------------------------------------	----

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. Datos Informativos.....	36
6.2. Antecedentes de la propuesta.....	37
6.3. Justificación.....	38
6.4. Objetivos.....	39
6.5. Análisis de factibilidad.....	39
6.6. Fundamentación.....	39
6.7. Metodología.....	46
6.8. Administración.....	47
6.9. Previsión de la evaluación.....	47

C. MATERIALES DE REFERENCIA

1. Bibliografía.....	48
2. Anexos.....	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de la variable independiente.....	22
Tabla 2. Operacionalización de la variable dependiente.....	23
Tabla 3. ¿Tiene Usted conocimiento de cuál es la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo?.....	25
Tabla 4. ¿Piensa Usted que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de la población?.....	26
Tabla 5. ¿Conoce Usted la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias?.....	28
Tabla 6. ¿Cree Usted que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un atractivo turístico?.....	29
Tabla 7. ¿Cree Usted que debería existir una mayor publicidad de la gastronomía típica del cantón?.....	30
Tabla 8. ¿Piensa Usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón?.....	31
Tabla 9. Administración.....	47

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Ausencia de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo.....	4
Gráfico 2. Ausencia de información.....	11
Gráfico 3. Gastronomía típica.....	15
Gráfico 4. ¿Tiene Usted conocimiento de cuál es la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo?.....	25
Gráfico 5. ¿Piensa Usted que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de la población?.....	27
Gráfico 6. ¿Conoce Usted la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias?.....	28
Gráfico 7. ¿Cree Usted que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un atractivo turístico?.....	29
Gráfico 8. ¿Cree Usted que debería existir una mayor publicidad de la gastronomía típica del cantón?.....	30
Gráfico 9. ¿Piensa Usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón?.....	32

INTRODUCCIÓN

El cantón Salcedo se ha caracterizado por su participación en hechos que han marcado historia en nuestro país, cabe recalcar la importancia de hoy en día debido a ser cuna de hombres y mujeres trabajadores, que con su participación han sabido enaltecer el nombre de este noble pueblo.

Salcedo es el lugar preferido por propios y extraños debido a la presencia de pintorescos paisajes, fantásticos lugares naturales, gente amable, tranquilidad, variedad gastronómica, etc.; lo que ha hecho que muchas personas sean atraídas por sus encantos y tradiciones generando turismo en este sector.

Es importante tomar en cuenta que para cualquier lugar que una persona visite, es una necesidad básica la alimentación como elemento fundamental de su ciclo de vida.

La gastronomía es un aspecto importante en el turismo del cantón Salcedo, esta nos muestra la diversidad de platillos típicos que se han degustado desde tiempos muy remotos y que hasta ahora se los mantiene como un claro ejemplo de herencias ancestrales.

Es importante que población y turistas puedan conocer la riqueza gastronómica de este cantón para lograr fomentar turismo en este sector, el cual genere incremento tanto en la oferta como la demanda y el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

El desarrollo de los pueblos se logra con el trabajo y el apoyo conjunto de pobladores y autoridades que creen que el turismo gastronómico es una fuente de vida y progreso.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1.- TEMA DE LA INVESTIGACIÓN

EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2008 - MAYO 2009.

1.2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1.- *Contextualización*

1.2.1.1.- *Contextualización Macro*

El Ecuador desde siempre ha sido un país rico en culturas, etnias y biodiversidad, pero la poca difusión de la riqueza gastronómica que poseemos no ha sido promulgada desde hace varios años, lo que ha dado como resultado que la población y turistas no conozcan la variedad de platos típicos y mucho menos donde degustarlos.

Este ha sido un obstáculo para lograr atraer al turista a través de la degustación de la comida típica.

Hoy en día los gobiernos se han preocupado por difundir los lugares turísticos que posee el país y por ende le han puesto énfasis a la gastronomía como uno de los elementos que atraen al turista.

De igual manera la población está motivada a difundir la comida típica de sus pueblos, ya que esta les permite introducirse al turismo y generar mayores ingresos para sus familias y el país.

Para el futuro, se prevé que el país tenga una información completa acerca de la variedad de comida típica que posee cada pueblo del Ecuador, para así llamar la atención del turista nacional y extranjero, creando un incremento tanto en la oferta como en la demanda, donde estaremos aportando con el turismo como una importante fuente de ingreso en el país.

1.2.1.2.- Contextualización Meso

La provincia de Cotopaxi siempre ha sido nombrada como una zona agrícola y productiva, siendo esta la principal propaganda a nivel nacional.

Esta provincia está compuesta de zonas especiales con pobladores indígenas quienes tienen habilidades agrícolas; y por contar con tanta variedad de productos comestibles tienen tradiciones gastronómicas únicas que solamente las han difundido entre los miembros de sus comunidades respetando sus costumbres.

Hoy en día la provincia de Cotopaxi ha sobresalido con el trabajo, el empeño y entusiasmo respecto a la importancia del turismo, sea esto al dar información turística, gastronómica y a mejorar sus ciudades y vías de acceso.

La población se ha visto interesada en aprovechar cada uno de los recursos y apoyar al trabajo de las autoridades para crear una provincia atractiva y segura a la hora de hacer turismo.

Las poblaciones rurales y urbanas han visto a la gastronomía como un medio de sustento, ya que con el aumento del turismo han aprovechado sus conocimientos y su práctica culinaria para ofrecer al visitante platillos únicos y exquisitos que sólo allí se los puede encontrar.

Para tiempos venideros se quiere incentivar a las autoridades y a la población en la promoción y difusión de los lugares en donde podemos encontrar comida única y típica, para así dar una completa información al visitante y resaltar a la provincia como un punto estratégico de turismo.

1.2.1.3.- Contextualización Micro

El cantón Salcedo ha sido considerado una importante población no exactamente como destino turístico, sino como un lugar de “paso” debido a la presencia de la carretera panamericana que une la parte norte y sur del país.

Salcedo no ha tenido una correcta promoción tanto de sus atractivos como su gastronomía, sino, esta siempre ha sido reconocida como una ciudad comercial y agrícola.

En la actualidad las autoridades se han dado cuenta de la importancia y la riqueza que posee, por esta razón están tratando de inmiscuirse en el turismo, ya que han visto la evolución y desarrollo de muchos pueblos a base de este.

La población se ha mostrado interesada en mejorar su economía haciendo lo que saben hacer desde sus ancestros, y brindando al turista la variedad de comida típica que gusta y atrae a miles de visitantes.

Muy pronto las autoridades esperan promover y dar a conocer la gastronomía típica del lugar con trípticos de información general acerca de lugares, historia, preparación e importancia de los platillos, para que así los turistas conozcan las opciones de hacer turismo en este cantón.

1.2.2- Análisis Crítico

Árbol de Problemas

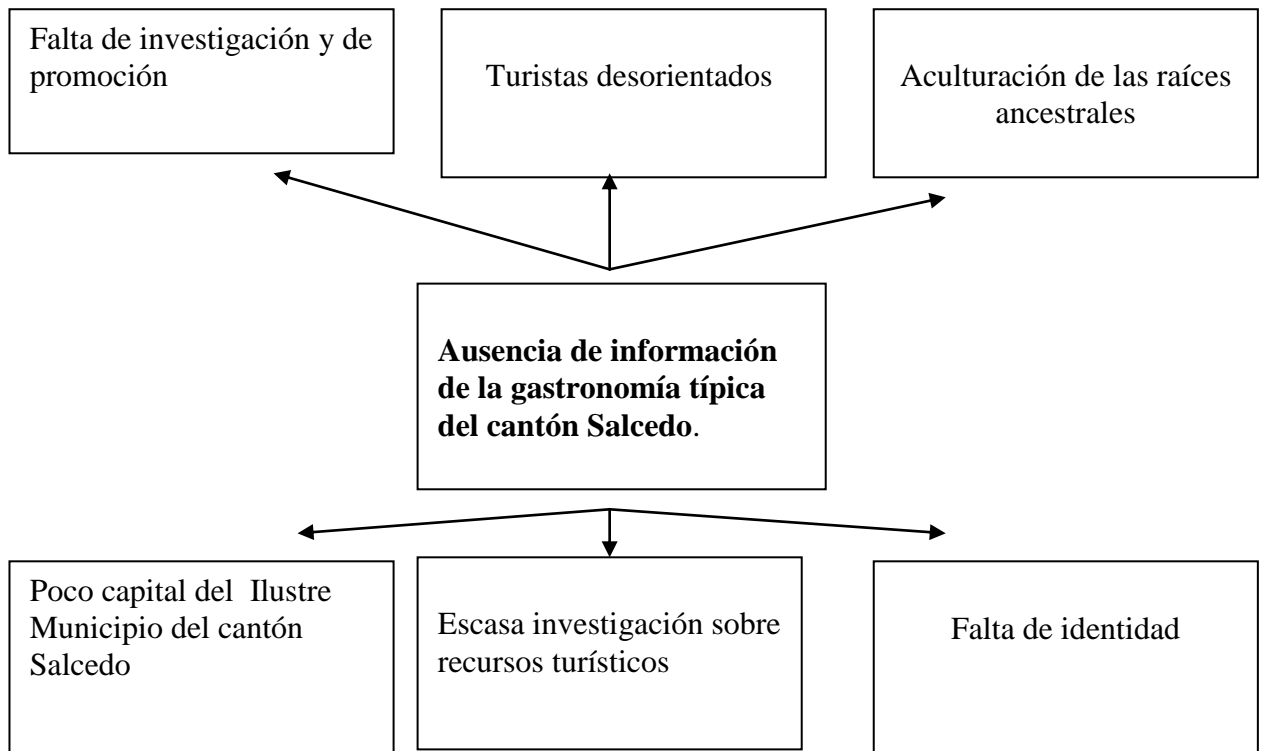


Gráfico 1

Fuente: Investigador

- El poco capital que el Ilustre Municipio del cantón Salcedo ha destinado para el turismo, ha provocado que no se de una correcta y completa investigación sobre las tradiciones y costumbres, lo que ha causado la carencia de promoción que de a conocer los recursos atractivos de este cantón.

- La escasa investigación que tiene el cantón Salcedo sobre los recursos turísticos, ha dado lugar a que población y autoridades no cuenten con la información necesaria para promocionar estos lugares, causando de esta manera turistas desorientados cuando visitan nuestro cantón.
- La falta de identidad que se ha originado en el cantón Salcedo ha generado que sus habitantes olviden sus tradiciones y costumbres y hagan práctica de otras, causando así una aculturación de las raíces ancestrales.

1.2.3.- Prognosis

Si no se da la apropiada información de la gastronomía típica a los visitantes no se podrá dar a conocer las tradiciones y costumbres que posee el cantón Salcedo, ni se podrá consolidar como un destino turístico.

Para el progreso de un pueblo es necesario que tanto autoridades como población trabajen juntos, con esto se conseguirá posesionar al lugar como un destino turístico atractivo y único que genere recursos económicos para el sustento de su población y el país.

1.2.4.- Formulación del Problema

¿Cómo incide la ausencia de información de la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Salcedo en el período Noviembre 2008 - Mayo 2009?

1.2.5.- Delimitación del Objeto de Investigación

1.2.5.1.- Delimitación del Contenido

- Campo: Turismo
- Área: Gastronomía
- Aspecto: Comida típica

1.2.5.2.- Delimitación Espacial

La presente investigación se la realizará en el cantón Salcedo (Parroquias San Miguel, Mulalillo, Panzaleo, Antonio José Holguín, Cusubamba y Mulliquindil), Provincia de Cotopaxi.

1.2.5.3.- Delimitación Temporal

La investigación se realizará en los meses de Noviembre, Diciembre (2008) y Enero, Febrero, Marzo, Abril, Mayo (2009).

1.3.- JUSTIFICACIÓN

Se ha realizado la presente investigación debido a la necesidad que tiene el cantón Salcedo de dar a conocer la gastronomía típica que posee, y las diversas opciones para hacer turismo en el mismo.

Es importante que el cantón Salcedo sea tomado en cuenta como un importante destino turístico y para ello es relevante poseer la información necesaria para que el turista este al tanto de qué puede degustar en su visita a este cantón comercial.

Una de las etapas más importantes en el desarrollo de las economías es aquella en la que aparecen los mercados y el dinero. Las personas siempre han tenido que alimentarse, para ello acuden a un restaurante y pagan para que otra persona les prepare los alimentos, he ahí cuando se genera el aumento de ingresos económicos y por ende un mejoramiento en la calidad de vida de sus hogares.

Para que haya desarrollo en el turismo gastronómico es imprescindible que la economía se especialice y aparezca la división del trabajo: a medida que las personas van desempeñando funciones más específicas y aumenta el nivel de producción, aumenta a su vez la producción per cápita, o lo que es lo mismo, la productividad de la mano de obra, es decir, la creación de fuentes de trabajo para los habitantes.

Para la realización de este trabajo de investigación concluimos que la presente investigación es factible ya que es un proyecto sencillo, no necesita mucha inversión económica ni gran cantidad de materiales; además tiene el apoyo del Ilustre Municipio del cantón Salcedo.

1.4.- OBJETIVOS

1.4.1.- General

- Determinar gráficamente la ausencia de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo en el período Noviembre 2008 – Mayo 2009.

1.4.2.- Específicos

- Buscar la información necesaria sobre el turismo gastronómico en el Municipio del cantón Salcedo y sector aledaño para facilitar la investigación y promoción de los recursos que posee.
- Analizar la información obtenida sobre el turismo gastronómico en el Municipio de Salcedo y sector aledaño para organizar el trabajo y dar soluciones.
- Elaborar una guía informativa de la gastronomía típica del cantón Salcedo que aporte al desarrollo turístico del sector.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1.- FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Para este proyecto será necesario utilizar un enfoque crítico – propositivo – constructivista – social.

Es importante que se tome en cuenta utilizar el propio criterio y punto de vista de acuerdo a como vemos el problema y sus influencias, también es necesario que se genere una propuesta para transformar los inconvenientes y efectos que han sido arrastrados hasta el presente; y como prioridad se trabajará solucionando los problemas en beneficio de toda la población.

2.2.- FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La Ley de Turismo del Ecuador¹, es la base fundamental para el propietario y consumidor de quienes realizan actividades turísticas.

A continuación mencionamos las leyes que están relacionados con nuestra investigación:

¹ Ley de Turismo del Ecuador 2006. /Generalidades.

CAPÍTULO I

LEY DE TURISMO²

GENERALIDADES

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

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

Art. 10.-El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

- a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b. Dar publicidad a su categoría;
- c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;

² Ley de Turismo del Ecuador 2006. /Generalidades.

2.3.- CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

VARIABLE INDEPENDIENTE

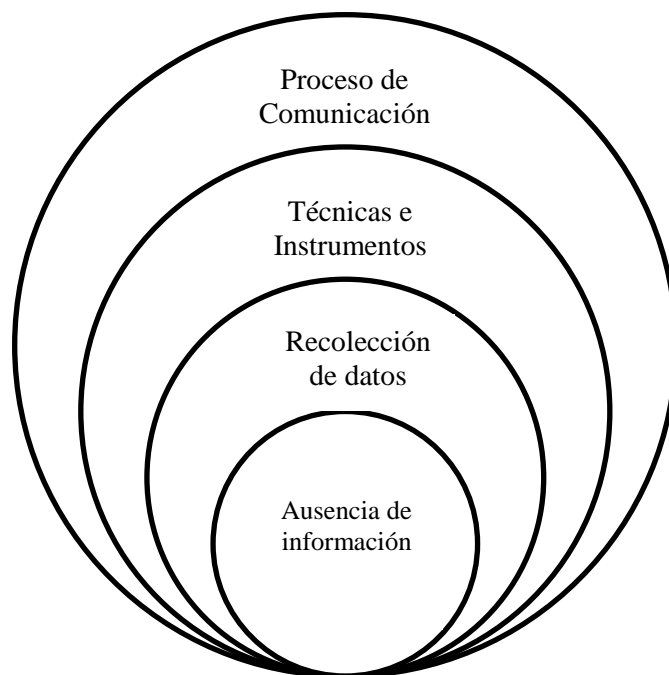


Gráfico 2

Fuente: Investigador

Ausencia de información.- Es el término que se le da a un conjunto de datos que no portan o arrojan un significado, significado ausente sin esta condición de orden u organización³.

La información es una parte fundamental y necesaria en todo proceso comunicativo en cuanto que es significada por quien la recibe si existe entre receptor y emisor un código común.

La información es un punto clave para todo desarrollo económico y social, permite en estos tiempos altos grados de competitividad debido a la demanda permanente y cada vez mayor de información. En general y de una manera sumamente amplia se definen dos grandes tipos de información: la información pública y la información privada.

La información conlleva, en si misma, una parte teórica y otra práctica que en el pensamiento humano se presentan como separadas. La unificación que desemboca en la construcción definitiva del concepto de información, se da por la interacción dialéctica entre lo teórico y lo práctico.

Recolección de datos.- Se refiere al uso de una gran diversidad de técnicas y herramientas que pueden ser utilizadas por el analista para desarrollar los sistemas de información, los cuales pueden ser la entrevistas, la encuesta, el cuestionario, la observación, el diagrama de flujo y el diccionario de datos⁴.

La razón para recolectar datos no parte de una convicción del investigador sobre la necesidad de hacerlo, si se lo hace por exigencia, para cumplir con un requisito académico, si no se cuenta con una predisposición saludable y las razones para investigar vienen dadas por otros, no se dan las condiciones adecuadas para reunir la información y realizar una investigación.

³ Tomado de www.editum.org. /Información-Concepto-y-Nociones-Básicas

⁴ Tomado de PAZMAY Galo. /Iniciación de la investigación/Recolección de datos.

La recolección de datos tiene como finalidad ampliar o profundizar la información proporcionada en clase sobre un tema específico, conocer el pensamiento de los autores de los hechos o el tema investigado y resumir con certeza los antecedentes fundamentales que forman parte de la investigación.

Técnicas e Instrumentos.- Se define como los instrumentos y técnicas a: “Los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información”, los instrumentos de recolección son: “las distintas formas o maneras de obtener la información.”⁵

Entendemos por técnica e instrumento a un procedimiento o grupo de procedimientos que tienen el fin de obtener un resultado específico sin importar el campo en donde nos estemos desarrollando (arte, tecnología o ciencia).

La definición de técnicas e instrumentos nos dice que ésta requiere de destrezas intelectuales como a su vez manuales, habitualmente para llevarla a cabo se necesita de la ayuda de herramientas y el adecuado conocimiento para manipularlas.

Muchos se han preguntado si la “técnica” se limita solo al ser humano; la respuesta es negativa, los animales también la utilizan para armar sus casas y cazar, entre otras cosas; podemos asegurar que este concepto es característico de cada especie.

Proceso de comunicación.- Es un proceso mediante el cual un sistema transmite información a otro sistema que es capaz de recibirla. Según este sistema existe⁶:

- *Emisor*, persona que emite el mensaje o información.
- *Receptor*, persona o personas que reciben el mensaje.
- *Mensaje*, información que transmite lo que se quiere decir.

⁵ www.foroswebgratis.com/TécnicaseInstrumentos

⁶ www.rincondelvago.com/el-proceso-de-comunicación.

- *Canal*, medio o vía utilizado para transmitir el mensaje.
- *Código*, conjunto de signos y reglas necesarios para la elaboración del mensaje tanto el emisor como el receptor han de conocer estas reglas de codificación y decodificación.

David K. Berlo afirma que, al comunicarnos, tratamos de alcanzar objetivos relacionados con nuestra intención básica de influir en nuestro medio ambiente y en nosotros mismos; sin embargo, la comunicación puede ser invariablemente reducida al cumplimiento de un conjunto de conductas, a la transmisión o recepción de mensajes.

El proceso de comunicación es bidireccional, es decir, hay dos partes que están involucradas, un emisor y un receptor. Se requieren ocho pasos, sin importar si las dos partes hablan, usan señales manuales o se sirven de otro medio de comunicación; tres de esos pasos corresponden al emisor y los restantes al receptor.

Un emisor inicia el proceso de comunicación construyendo un mensaje y enviándolo a un receptor, éste a su vez analiza la información y reconstruye el mensaje a la luz de sus propios antecedentes y experiencias, los cuales le servirán para sintetizar la información recibida. El receptor analiza y reconstruye los significados del mensaje, sintetiza y construye significados y se convierte en un emisor al responder al mensaje que le fue enviado.

VARIABLE DEPENDIENTE

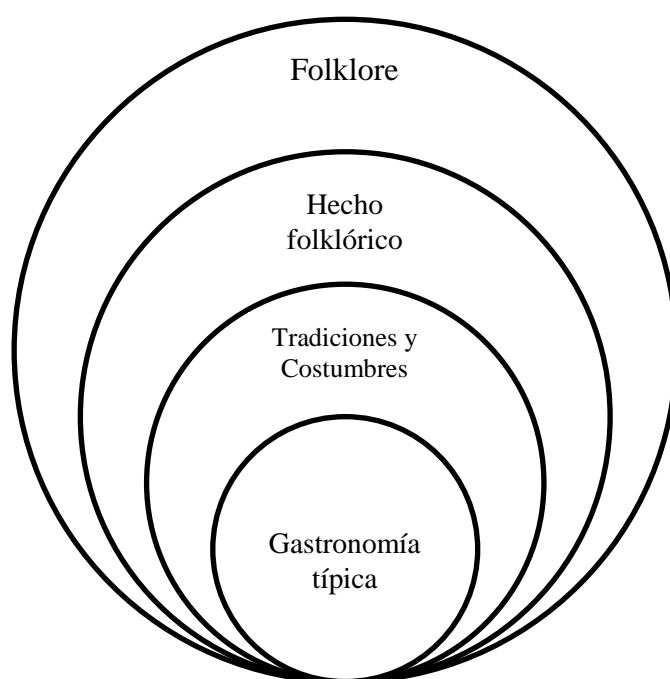


Gráfico 3

Fuente: Investigador

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 comunicativo⁷.

La información como concepto existe en la naturaleza y en la cultura y es trasformada y resignificada por esta misma cultura que la produce socialmente o la toma de la naturaleza misma.

Tradiciones y Costumbres.- Los seres humanos creamos cultura. Nuestras formas de pensar, de sentir y de actuar, la lengua que hablamos, nuestras creencias, la comida y el arte, son algunas expresiones de nuestra cultura⁸.

Este conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones.

Mediante la transmisión de sus costumbres y tradiciones, un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros.

Conservar las tradiciones de una comunidad o de un país significa practicar las costumbres, hábitos, formas de ser y modos de comportamiento de las personas.

Las tradiciones y costumbres cambian con el paso del tiempo, como resultado de las nuevas experiencias y conocimientos de la sociedad, a causa de sus necesidades de adaptación a la naturaleza y por la influencia de otros grupos sociales con los que establece contacto.

⁷ Tomado de www.wikipedia.org. /Gastronomía-típica.

⁸ Tomado de www.cursospr.inea.gob.mx. /Tradiciones-y-Costumbres

La fuerza de las costumbres y tradiciones no radica en la frecuencia con que la gente las practique, sino en que la gente comparta auténticamente las ideas y creencias que originaron la costumbre y la tradición.

Hecho Folklórico.- Son rasgos culturales que están inter ligados y forman parte de un todo, por lo tanto un HECHO FOLKLÓRICO es un hecho cultural que cumple una función que merece un estudio integral⁹.

El hecho no debe ser extraño a la comunidad, ni exótico, debe ser parte de esa sociedad y que tenga acción vigente. El pueblo recibe como herencia algún cantar o una leyenda, no es lo mismo popular que popularizado, ya que este último considera los hechos que son de fama momentánea o de moda.

Como continuación del anterior enunciado, el hecho folklórico debe ser transmitido por asimilación que excluye libros, cine, televisión, etc. El aprendiz aprende de su maestro con la práctica y la imitación, que luego pulirá y mejorará, lo cual no impide que se pueda tomar posterior nota para mejor memorización.

El hecho debe satisfacer una necesidad de la comunidad, debe cumplir una función fundamental que consiste en transmitir la información de generación en generación; así los padres lo transmiten a sus hijos y los maestros a sus alumnos esto le da un carácter perpetuo y continuamente mutable.

Folklore.- Etimológicamente de dos voces inglesas: FOLK = Pueblo, y LORE = Sabiduría; por lo tanto Folklore es el estudio de lo que piensa, siente y hace el pueblo¹⁰.

⁹ Tomado de CORTAZAR Augusto. /Folklore. /Hecho-folklórico.

¹⁰ CORTAZAR Augusto. /Folklore
QUINDE Carlos. /Poligrafiado Folklore

Folklore es la ciencia que observa, recoge, documenta, describe, clasifica, estudia y compara las manifestaciones de la cultura tradicional del pueblo o sociedad para después de este análisis, realizar síntesis y exponerlas sistemática y metódicamente.

Al ser una ciencia, el Folklore tiene un método, un esquema de estudio y sus resultados deben exponerse en forma sistemática

2.4.- HIPÓTESIS

La recolección de información de la gastronomía típica con el procedimiento realizado mejorará el desarrollo turístico del cantón Salcedo.

2.5.- SEÑALAMIENTO DE VARIABLES

Variable Independiente: El cantón Salcedo

Variable Dependiente : La ausencia de información de la gastronomía típica.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE

En esta investigación vamos a realizar un enfoque cuantitativo ya que recopilaremos el gran volumen de datos estadísticos descriptivos donde investigaremos el total de platos típicos que existen en todo el cantón Salcedo; y cualitativo porque las personas podrán elegir el lugar y la clase de platos típicos que deseen degustar de acuerdo al alcance de la economía personal.

3.2. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

En este proyecto aplicaremos la investigación de campo debido a que se realizara en el lugar que se producen los hechos, es decir en los diferentes lugares donde se expende comida típica alrededor de todas las parroquias del cantón Salcedo

Esto nos permitirá obtener la suficiente información para la consecución de los resultados que esperamos obtener.

También nos apoyaremos en la parte teórica con folletería tales como dípticos, trípticos y libros, es decir, utilizaremos una investigación bibliográfica.

3.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación es de tipo exploratorio porque debemos conocer la aceptación del turista con respecto a los diferentes tipos de comida típica que ofrece el cantón, descriptivo por que detallaremos la cantidad de servicios e instalaciones con los que cuentan cada parroquia dedicadas a expender platos típicos; y explicativo ya que el turista necesita conocer e informarse acerca de que alternativas existen en el cantón para degustar la gastronomía típica.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

El cantón Salcedo alcanza los 51.656 habitantes, con sus cinco parroquias, por tener una población amplia debemos calcular la muestra aplicando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 PQN}{Z^2 PQ + N e^2}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confiabilidad del 98%= 2*0,98= 1,96

P= Probabilidad de no ocurrencia (0,5)

Q= Probabilidad de no ocurrencia 1 – 0,5= 0,5

N= Población (51.656)

e= Error de muestreo (0,05)

Remplazando valores tenemos:

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (51.656)}{(1,96)^2 (0,5) (0,5) + (51.656)(0,05)^2}$$

$$n = \frac{49610,42}{130,10}$$

n= 381.33

3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE:

El cantón Salcedo.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
Cantón con una importante producción agrícola y ganadera, ubicado en el centro del país al sur oriente de la Provincia del Cotopaxi, caracterizado por su desarrollo comercial.	Importante aspectos agrícolas, ganaderos, sociales, económicos, etc. Desarrollo comercial.	Habitantes dedicados a trabajar las tierras y crianza de animales.	¿Tiene Usted conocimiento de cual es la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo?	Entrevistas	Entrevistas dirigidas a propietarios de los servicios de alimentación.
		Pequeños locales comerciales alrededor de la Panamericana Norte y Sur.	¿Piensa Usted que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de la población?	Encuestas	Encuesta focalizada a los habitantes de las diferentes parroquias.
			¿Cree Usted que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un atractivo turístico?	Sondeos	Investigar la diversidad de comida típica que se expende en las parroquias del cantón Salcedo.

Tabla 1.

Elaborado por: Investigador

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE

Ausencia de información de la gastronomía típica del lugar.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
Falta o privación de conocimientos sobre las costumbres y tradiciones representativas de un grupo, país, región, época, etc.	Falta o privación de conocimientos Costumbres y tradiciones	Turistas no conocen donde degustar comida típica en el cantón Salcedo. La ciudadanía no conoce los tradicionales platos típicos del cantón.	¿Conoce Usted la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias? ¿Cree usted que debería existir una mayor publicidad de la gastronomía típica del cantón? ¿Piensa Usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón?	Entrevistas Encuestas	Entrevistas focalizadas a los turistas que llegan al cantón Salcedo. Cuestionarios elaborados para los clientes que degustan la gastronomía típica del cantón Salcedo

Tabla 2.

Elaborado por: Investigador

3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Nº	PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1	¿Por qué?	Para lograr los objetivos de la investigación.
2	¿De qué persona?	Propietarios de servicios de alimentación y habitantes de la ciudad.
3	¿Sobre qué aspecto?	La ausencia de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo.
4	¿Quién?	Investigador
5	¿Cuándo?	Los meses de noviembre, diciembre del 2008, y, enero, febrero, marzo, abril y mayo del 2009
6	¿Dónde?	Cantón Salcedo
7	¿Cuántas veces?	Una vez
8	¿Con qué técnicas?	Entrevistas, encuestas y sondeos.
9	¿Con qué instrumentos?	Cuestionarios
10	¿En qué situación?	Los fines de semana

3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

La información obtenida será procesada de la siguiente manera:

1. Revisión crítica de la investigación
2. Ordenamiento y sistematización
3. Tabulación, cálculo y graficación de resultados
4. Interpretación y conclusión

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Tabla 3.- ¿Tiene Usted conocimiento de cuál es la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	209	55%
No	172	45%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

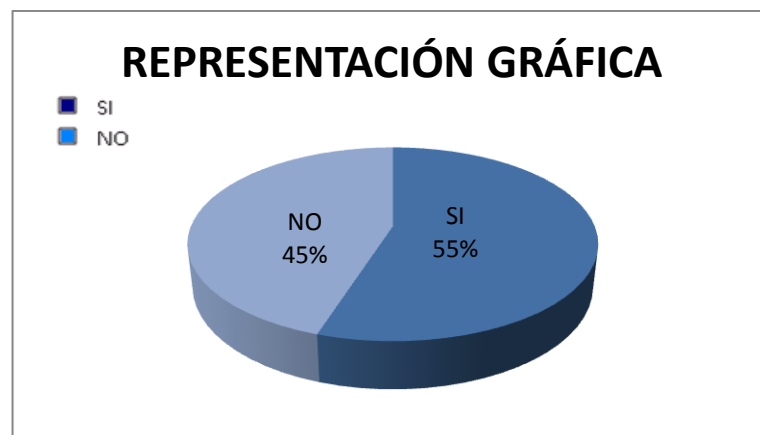


Gráfico 4

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 55% de los encuestados dicen que Si porque en el transcurso de su vida han visto crecer a Salcedo como una tierra agrícola productiva, también concuerdan en el privilegio de estar localizados a lado de la carretera panamericana lo que ha hecho que sea también un cantón comercial con la venta de sus tradicionales helados, pinol y hornado aceptado por los turistas y pobladores.
- El 45% dicen que No porque todos los sectores venden por igual en el cantón Salcedo y no hay uno que sea mayor beneficiado, además se necesita información por parte de sus autoridades para conocerlo porque no se encuentran interesados en el desarrollo del sector.

Análisis:

Población y turistas determinan a la actividad agrícola productiva y sector comercial como la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo.

Tabla 4.- ¿Piensa Usted que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de la población?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	246	65%
No	135	35%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

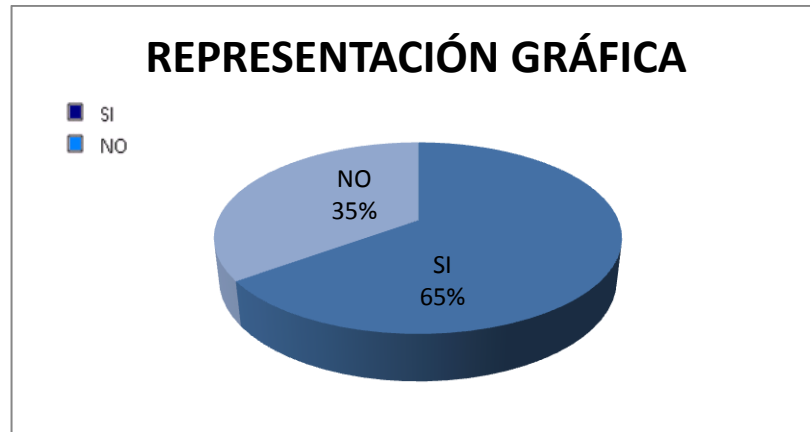


Gráfico 5

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 65% dicen que Si porque se han dado muchos cambios en el cantón como mejoramiento de la infraestructura de los negocios, oportunidades de empleo, incremento de número de turistas, mayor oferta y demanda, y por ende aumento de ingresos económicos para las familias.

- El 35% dicen que No porque el desarrollo comercial y económico sólo se ha dado en el sector urbano por presencia de la carretera panamericana que los rodea, Salcedo está formado por cinco parroquias y no todos sus habitantes se dedican al comercio, y si así lo decidieran no creen que fuera un negocio rentable porque no hay suficiente demanda de visitantes.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo en que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de sus pobladores.

Tabla 5.- ¿Conoce Usted la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias?

ENFOQUE	N° DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	61	16%
No	320	84%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

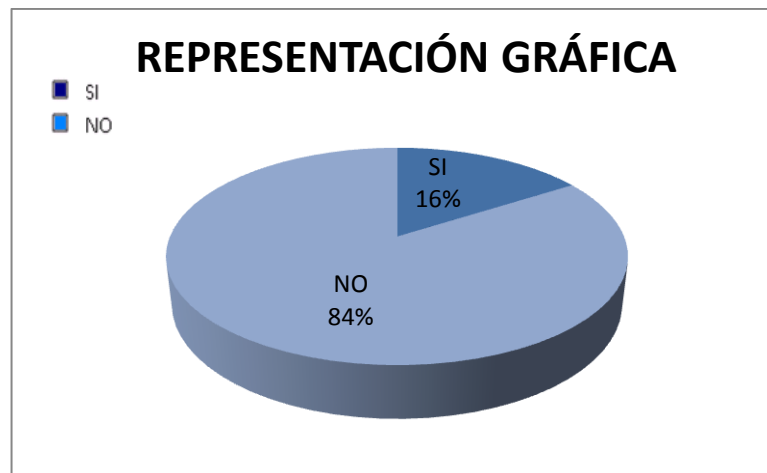


Gráfico 6

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 16% dicen que Si porque han degustado de lo más conocido y tradicional como el hornado, pinol, helados de sabores, fritada, cuy y los productos que se siembran y cosechan en el campo.
- El 84% dicen que No porque no han escuchado ni se han visto interesados en visitar las diferentes parroquias que forman parte de Salcedo porque no hay información que los motive a viajar hasta esos lugares y para más cercanía lo hacen sólo en el sector urbano y principal del cantón.

Análisis:

La misma población y turistas no conocen la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias.

Tabla 6.- ¿Cree Usted que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un atractivo turístico?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	283	74%
No	98	26%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

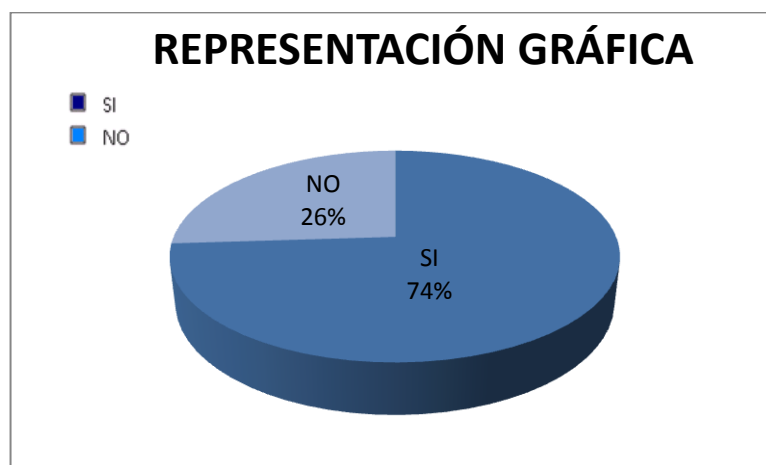


Gráfico 7

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 74% dicen que Si porque Salcedo tiene variedad de platos típicos que los turistas los han ido degustando por un largo tiempo, produciendo que sean cada vez más apetecidos; también porque son tradicionales y únicos ya que son preparados con recetas de nuestros ancestros lo que los hace naturales y sanos.

- El 26% dicen que No porque los mismos habitantes no los conocen y sólo son adquiridos los días jueves y domingos de feria en el sector, además no todos los habitantes se dedican a expender comida y no es un negocio rentable ya que los recursos naturales son más importantes de darlos a conocer.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo con que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un importante atractivo turístico.

Tabla 7.- ¿Cree Usted que debería existir una mayor publicidad de la gastronomía típica del cantón?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	356	93%
No	25	7%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

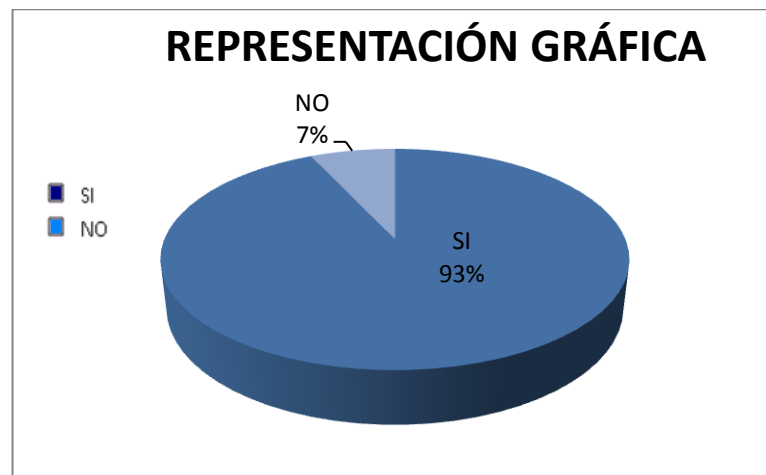


Gráfico 8

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 93% dicen que Si porque con mayor información tanto para habitantes y turistas mejoraría las ventas en todos los sectores del cantón Salcedo, incrementando el desarrollo y progreso de todos los pobladores.
- El 7% dicen que No porque durante años la actividad agrícola y productiva del cantón Salcedo ha sido el sector más importante por lo tanto debería apoyarse a ellos, además si se piensa dar publicidad debería hacerse a los atractivos naturales también.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo en que se debe dar mayor publicidad a la gastronomía típica del cantón Salcedo.

Tabla 8.- ¿Piensa Usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	332	87%
No	49	13%
TOTAL	381	100%

Elaborado por: Investigador

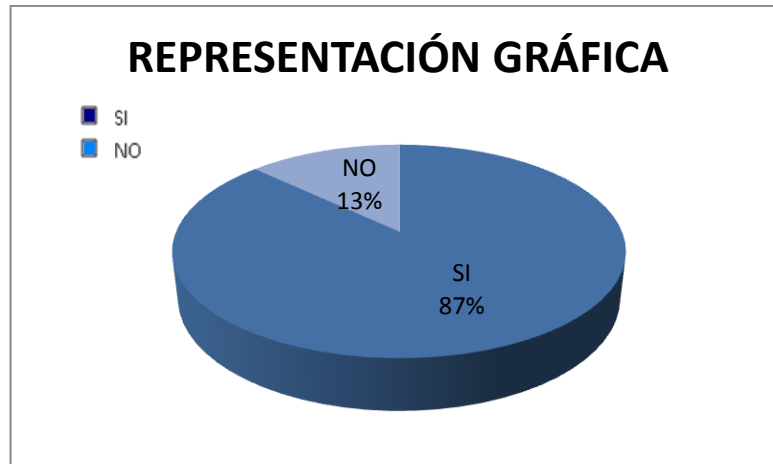


Gráfico 9

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 87% dicen que Si porque es necesario que las autoridades se hagan responsables ya que fueron elegidos para impulsar y apoyar las necesidades del cantón Salcedo, deberían dar publicidad, capacitación y facilidades para obtener los permisos de funcionamiento necesarios para su legalidad.

- El 13% dicen que No porque las autoridades deberían apoyar a otros sectores vulnerables como salud y educación, además creen que no hay suficientes turistas que visiten el cantón por lo tanto sería pérdida de dinero apoyarlos ya que esto depende de cada propietario de los negocios.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo en que las autoridades deben apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón Salcedo.

4.2. VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Con la investigación realizada la hipótesis planteada es correcta ya que poseer información de la gastronomía típica sí mejorará el desarrollo turístico del cantón Salcedo.

La población entera y turistas afirmaron estar deseosos de conocer los lugares del cantón Salcedo cuando obtengan la información necesaria, ya que así Salcedo logrará que grandes cantidades de personas visiten y disfruten de la gastronomía típica, creando más turismo y beneficios al sector.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

- Con los datos recogidos de las encuestas se llega a la conclusión que no existe información de la gastronomía típica del cantón Salcedo, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este pueblo.
- 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.

RECOMENDACIONES:

- Es importante que se investigue y se haga un inventario de la gastronomía típica del cantón Salcedo, para que habitantes y turistas puedan obtener completa información mediante folletería, dípticos, trípticos, revistas, videos, etc.
- Motivar a la población y capacitar constantemente a los propietarios de servicios turísticos de 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 incrementen la oferta y la demanda turística para el cantón.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. DATOS INFORMATIVOS.

6.1.1. TEMA

“ESTRUCTURACIÓN GRÁFICA DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO”

6.1.2. INSTITUCIÓN

Ilustre Municipalidad del cantón Salcedo

6.1.3. BENEFICIARIOS

Población y turistas del cantón Salcedo

6.1.4. UBICACIÓN

Calles Bolívar y Sucre

6.1.5 TIEMPO ESTIMADO PARA LA EJECUCIÓN

Noviembre 2008 – Mayo 2009.

6.1.6. EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE

Área de turismo del Ilustre Municipio del cantón Salcedo y Universidad Técnica de Ambato.

6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.

La reseña histórica del cantón Salcedo se remonta desde 1953 donde fue fundada como San Miguel de Molleambato; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el Decreto de creación del cantón el 19 de Septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel Patrono del cantón.

El 18 de abril de 1919 en la casa parroquial del pueblo se forma la Junta Patriótica Pro-Cantonización compuesta por ilustres ciudadanos los que fueron los iniciadores de la vida política, la labor desplegada por esta junta fue muy notable, a un principio tropezó con problemas y oposiciones de parte de los poderes públicos especialmente de las autoridades de Latacunga, pero tuvieron el apoyo del Comité de Damas y la Subjunta Patriótica de Guayaquil, que fueron creadas con el objeto de ayudar

Hoy cuenta con las parroquias: Cabecera Cantonal San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Panzaleo; las cuales con el pasar de los años han adquirido una riqueza inmedible, dentro de la cual se encuentra la gastronomía típica que se ha conservando y transmitido de generación en generación.

Hoy podemos degustar de fabulosos y exquisitos platillos que forman parte de la identidad salcedense.

Con la investigación realizada se verifica que el cantón Salcedo cuenta con atractivos gastronómicos de gran importancia, a los cuales las autoridades y el pueblo no le han brindado el apoyo necesario.

Es por esto que la creación de una guía de información gastronómica ayudará a mejorar el desarrollo turístico y económico del cantón Salcedo.

6.3. JUSTIFICACIÓN.

La creación de una guía de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo tiene gran importancia en el turismo ya que nos ayudará a difundir nuestras tradiciones y costumbres, logrando llamar la atención de turistas nacionales y extranjeros los cuales generarán incremento en la oferta y demanda, mejoramiento de los servicios, infraestructuras y calidad de vida de sus habitantes.

En años anteriores las autoridades y población no han estado interesadas en hacer investigaciones, inventarios y proyectos que beneficien al turismo como una de las principales fuentes de ingreso en países desarrollados.

Hoy en día los recursos naturales y culturales que posee el cantón Salcedo están siendo evaluados con equilibrio sostenible y sustentable, esto beneficiará a las investigaciones y proyectos que trabajan para mejorar a la población y turistas en base al turismo.

La guía gastronómica es un instrumento práctico donde la municipalidad, área de turismo y en conjunto con los auspiciantes se encargarán de difundir y entregar tanto a población como turistas para que se conozca a través de imágenes e importante información, los platos típicos que forman parte de la historia y tradición de cada parroquia del cantón Salcedo.

6.4. OBJETIVOS.

6.4.1. General.

- Crear una guía de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo.

6.4.2. Específicos

- Fundamentar la propuesta.
- Elaborar la guía informativa de la gastronomía típica del cantón Salcedo.
- Socializar la propuesta.

6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

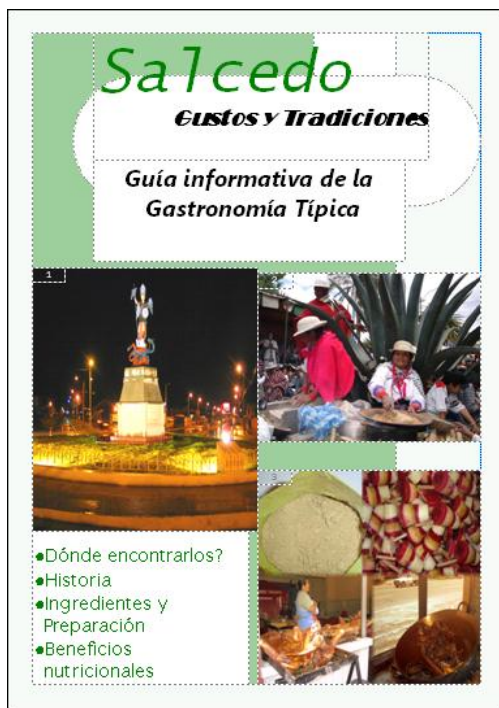
El proyecto es factible ya que no se necesita de gran número de talento humano, existen vías de acceso a las comunidades partes de la investigación, el tiempo estipulado es suficiente para obtener el material necesario y los recursos económicos serán solventados por las firmas comerciales y el Ilustre Municipio del cantón Salcedo que apoyen a la investigación.

6.6. FUNDAMENTACIÓN.

El motivo de la realización de una guía de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo, es por la aspiración de un pueblo que ha sabido sobrellevar sus costumbres y tradiciones a través del tiempo, ha luchado por conservar aquellos legados que les han sido entregados por sus ancestros de generación en generación y por su deseo ferviente de ser reconocidos por propios y extraños por el esfuerzo, empeño y amor que le han dado al preparar aquellos platillos exquisitos que han sido todo un orgullo durante décadas en la población.

MODELO DE GUÍA

Portada principal



Páginas preliminares





Ingredientes

Los auténticos helados de Salcedo incluyen en su receta crema de leche que le da un sabor exquisito acompañado de puro jugo de frutas, para lo cual se debe seguir un proceso especial: hay que dejar que se congele la primera franja, recién en ese momento se coloca el "palo de helado", luego se añade el segundo sabor que igualmente debe estar congelado para colocar el tercero y así sucesivamente. Se preparan todos los sabores como: coco, naranjilla, mora, chocolate y el tradicional de sabores que lleva crema, mora, tajo y naranjilla.

Beneficios nutricionales

El helado es sin duda alguna, uno de los postres con una alternativa interesante, más de lo que muchos piensan, es un producto alimenticio apetitoso, refrescante y fácilmente digerible, los legítimos helados de Salcedo preparados con jugo puro de frutas no engordan ni perjudican nuestra dieta ya que los helados de nata o crema suelen contener entre 200 y 250 calorías por cada 100 gramos, en los que también se encuentra vitaminas y proteínas que son permitidos en una dieta diaria de 2000 calorías.

Hornado

Dónde encontrarlo?

Este plato típico lo podemos encontrar en las calles Sucre y 24 de Mayo entre Ana Paredes y Padre Salcedo, en el Mercado América. Atención de lunes a domingo de 09h00am a 18h00 p.m.



4



Historia

Es un plato típico desde tiempos de la Colonia. Hace aproximadamente 52 años mujeres salcedenses como la Señora Elcira Chauca y su madre fueron las que emprendieron la preparación de este plato típico que hoy es una tradición; en el año 1977 fueron condecoradas por el Concejo como las innovadoras de esta costumbre y tradición.

Ingredientes y Preparación

Este plato típico esta acompañado de su principal, el cerdo el cual es debidamente controlado por las autoridades sanitarias, al cual se le añaden ciertos aliños para llevarlo al horno de leña. Esto se sirve con las tortillas de papa o "llapingachos" y el curtido llamado "agrijo" preparado con harina de maíz fermentado.

Beneficios nutricionales

En la dieta diaria es importante consumir carne blanca como la de cerdo. Consumir el hornado aporta con 436 calorías con un 14,6% de proteínas y 31,4% de grasas; los cuales con consumo moderado aportan energía en el ser humano basados en una dieta de 2000 calorías diarias.



5

Pinol

Dónde encontrarlo?

El legítimo pinol, lo encontramos en la Avenida Jaime Muta entre las calles Mejía y Abdón Calderón, en la fábrica del Señor Marcelo Remache; y en las diferentes heladerías alrededor de la panamericana norte y sur. Atención permanente de 08h00 a.m. a 19h00 p.m.



Historia

La familia Remache mantiene la tradición de fabricar una golosina serrana desde 1950. Los Remache Villacís se casaron en 1992 y desde esa fecha ambos se dedican a producir esta golosina inventada por el abuelo de Marcelo Remache, el zapatero Rafael Madrid. Rafael Madrid inventó el pinol porque decía que a la gente no le gustaba comer solo la michuca ya que esta no es dulce como el pinol; para lo cual mezcló la ancestral michuca con panela y agregó especias que resultaron en un polvo atractivo para el paladar.

No se conoce la razón por la cual Rafael Madrid puso de nombre pinol a la mezcla de michuca con panela y especias. "Se llevó el secreto a la tumba", dicen sus herederos en San Miguel de Salcedo.

Ingredientes y Preparación

El pinol es una mezcla trinitada de clavo de olor, canela y anís, la cual se añade una vez que se combinó la michuca de cebada y la panela traída de Sigchos o El Corazón, al occidente cotopaxense. Después, el compuesto pasa a un molino y de donde se obtiene una harina de color café con un exquisito olor a panela, la cual llama la atención para degustarlo.



6

Beneficios nutricionales

El pinol ya que es elaborado a base de Cebada, Panela y Canela, es extremadamente nutritivo, por cada 500 gr contiene vitaminas A, C, E, D, Hierro, Calcio, Jiamina, Niacina, Riboflavina; ideal para batidos.



Parroquia CUSUBAMBA

La Parroquia Cusubamba ocupa todo el sector Occidental del Cantón, podemos decir que extiende sobre un mirador andino, sus límites son accidentes naturales, su extensión se calcula en 192 Km². Su clima es bastante frío con una temperatura media de 11° C en la cabecera parroquial. Aquí encontramos:



Tortillas de Maíz

Dónde encontrarlo?

Las podemos encontrar el miércoles día de feria en la plaza central de Cusubamba. Atención de 09h30 a.m. a 12h00p.m.



7

- Historia

Muchos suponen a las tortillas de maíz como una preparación culinaria que pasó a la historia y solo es parte de la memoria de nuestros mayores, pero los días miércoles podemos degustar de esta exquisita gastronomía que ha sido herencia de los pueblos indígenas que siempre han utilizado el maíz en la preparación de sus alimentos.

- Ingredientes y Preparación

Las tortillas de maíz están preparadas con su principal ingrediente la harina de maíz seco, para lo cual se añade huevos, y sal al gusto; a menudo están rellenas de queso o chicharrón para ser fritas con aceite en un tuesto a fuego de leña.



- Beneficios

Las tortillas de maíz al ser hechas con harina de maíz son ricas en nutrientes y fotomimicos con reconocidos beneficios para la salud como la fibra dietética, antioxidantes incluyendo nutrimentos inorgánicos (minerales), elementos traza y compuestos fenólicos, fitoestrógenos como los lignanos y vitaminas.



8

Uctu Tortillas



- Dónde encontrarlo?

Las tradicionales uctu tortillas las podemos encontrar los días de feria de la comunidad (miércoles), en las calles del barrio El Calvario. Atención de 9h00 a.m. a 12h00 p.m.

- Historia

La tradición empezó tres décadas atrás dónde los antiguos habitantes de las alturas de las pequeñas comunidades de Cusubamba mezclaban la tradicional harina de castilla con agua, con el pasar de los años las nuevas generaciones la mezclaron con el dulce de cabuya y panela para hacerlas dulces, éstas eran asadas y consumidas a toda hora del día por las familias campesinas.

- Ingredientes y Preparación

La preparación de las uctu tortillas es simple y saludable, primero se elabora una masa con harina de castilla o harina blanca, dulce de cabuya y panela, después se les da forma y son asadas en un tuesto a fuego de leña sin algún tipo de grasa.

- Beneficios nutricionales

Las uctu tortillas al ser elaboradas con harina de trigo o también llamada harina blanca o de castilla contiene carbohidratos, calcio, fósforo, fibra, hierro, vitamina B3. Previene la osteoporosis, utilizándolo en preparaciones compuestas con dulce de cabuya ayuda a la formación de hemoglobina en la sangre, mantiene la piel sana. Colabora con las funcio-



9

Parroquia

MULALILLO



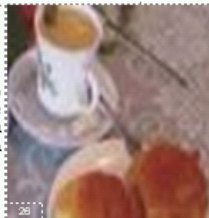
Mulalillo se encuentra ubicada al suroeste del Cantón, desde el norte y oriente comienza siendo una fértil llanura, hacia el sur occidental trepa a la cordillera Occidental y remata en sus más altas cimas (cerro Sagato), con una superficie total de 42 Km².

Esta parroquia posee una importante gastronomía típica como:

Champús con pan

- Dónde encontrarlo?

El exquisito champús con pan se lo puede encontrar alrededor del parque central de Mulalillo, diagonal a su Iglesia matriz. Atención de jueves a domingo de 17h00 p.m. a 20h00p.m.



- Historia

El origen de esta tradicional bebida se remonta al tiempo del incario, aunque en esa cultura pudo ser una mezcla cocinada de harina de maíz aderezada con chaguamishqui y con algunas frutas como naranjilla, chamburo o babaco. Se dice que es una bebida propia de diferentes ciudades y países, pero en la parroquia de Mulalillo se lleva la tradición de generación a generación desde hace 60 años.

10



- Ingredientes y Preparación

Los elementos que acompañan a esta bebida son: harina de maíz blanco fermentado tres o cuatro días, cernida la preparación anterior y se cocina con raspadura o miel de caña; se añaden las especias, in-chuso el ispingo (flor de camela), jugo de naranjilla y cascos de naranjilla sin corteza y sin semillas, babaco picado y hojas de naranjo, se agrega el mote pelado. Se lo sirve frío.

- Beneficios nutricionales

Por ser preparada a base de harina de maíz, panela y mote aporta con nutrientes como hidratos de carbono, magnesio, fósforo, hierro, selenio y cinc, también provee de vitaminas del grupo B, E y A; los cuales son indispensables para la energía y ánimo del ser humano.



11

División Política del Cantón Salcedo



Mapa Vial del Cantón Salcedo



12

Parroquia

MULLIQUINDIL



Mulliquindil ocupa el sector centro norte del Cantón Salcedo con una parte baja y otra alta, su extensión es de 49Km² que corresponden a 4.900 hectáreas. Su clima es variado con temperaturas medias que van desde los 13°C hasta los 4°C, en las tierras altas la pluviosidad es más intensa que en las llamadas tierras bajas cuyo clima es un tanto seco. Dentro de su gastronomía típica encontramos:

Pescado con yuca

¿Dónde encontrarlo?

Los exquisitos pescados con yuca se los encuentra en los locales ubicados en Mulliquindil Santa Ana, en la vía San Isidro San Juan. Atención los fines de semana de 14h00p.m. a 20h00 p.m.



13



Historia

Los innovadores propietarios del restaurante "Delicias del mar" fueron aquellos que tomaron su tradicional receta del "pescado frito" para prepararlo y venderlo en un pequeño local de su casa, de esta manera tuvo la aceptación de turistas nacionales y extranjeros quienes visitan esta parroquia.

Ingredientes y Preparación

El pescado utilizado son los llamados lenguado y sol, a los cuales se le añaden aliños que son un secreto por su inigualable sabor, se los fríe en una sartén con aceite en cocinas a fuego de leña. El plato es acompañado con yucas cocinadas o papas fritas, ensalada y una salsa casera de tomate con cebollas.

Beneficios nutricionales

El pescado es uno de los alimentos necesarios en la dieta del ser humano ya que contribuyen con vitamina D que actúa casi como una hormona que regula la absorción de calcio y fósforo en el metabolismo. La yuca aporta con 127 calorías indispensables en la energía diaria del ser humano acompañada de proteínas y fibra.

14

Parroquia

PANZALEO



Panzaleo ocupa la región centro sur del Cantón, su territorio es granilloso y arenoso en otra, sumamente accidentado, con pequeñísimos valles. Tiene una extensión de 17Km², su clima es temperado seco un tanto ventoso, con temperatura media de 12°C.

Como platillo único dentro de su gastronomía típica encontramos:

Fritada

¿Dónde encontrarlo?

La deliciosa fritada de Panzaleo la podemos encontrar alrededor de la panamericana sur kilómetro 89 antes del peaje de Panzaleo. Atención permanente de 10h00 a.m. a 17h00 p.m.



15



Historia

Este platillo tiene 20 años de ser preparado en este sector por iniciativa de la Señora Rosario viuda de Toro, quien teniendo habilidad para preparar este tipo de comida típica y contando con cerdos de su propia crianza, abre su pequeño local para ofrecer la

Ingredientes y Preparación

Este plato típico esta compuesta de carne de cerdo frita con diferentes aliños como cebolla, ajo, achiote y sal, acompañado de mote, tostado, papas fritas, plátano maduro frito y una ensalada de cebolla y tomate. La carne de cerdo es frita con su propia manteca, de igual manera las papas y los plátanos. Si desea puede pedir el cuero del cerdo que será quemado y preparado en su presencia para su consumo.



Beneficios nutricionales

En los últimos años han puesto de manifiesto que la fritada de carne de cerdo es tan sana como las demás, y han descubierto que su grasa es la más rica en ácidos grasos monoinsaturados. Cuando se consume 85 gramos de carne una persona atiende a los siguientes porcentajes de sus necesidades diarias de nutrientes: 53% de tiamina, 33% de vitamina B12, 22% de fósforo, 20% de niacina, 19% de riboflavina, 18% de vitamina B6, 15% de zinc, 11% de potasio, 7% de hierro y 6% de magnesio.

**Parroquia
ANTONIO JOSÉ
HOLGUÍN**



Ocupa un retazo centro sur del Cantón Salcedo, pequeña llanura que se levanta ligeramente hacia su costado oriental, su territorio apenas mide 8 Km².

Una de las golosinas que ofrece esta pequeña y hermosa y pintoresca parroquia es:

Tripa mishqui



Dónde encontrarlo?

La deliciosa tripa mishqui la podemos encontrar alrededor del parque central de Santa Lucía, población de Antonio José Holguín, los fines de semana de 15:00 a.m. a 19:00 p.m.



Historia

Los antiguos de la comunidad solían matar los borregos o vacas que tenían en sus terrenos ya sea por festejar ocasiones especiales o porque alguno de ellos estaba enfermo. Para no desperdiciar sus vísceras o "tripas", las lavaban y las aliñaban para freírlas o asarlas y consumirlas con otros alimentos como papas, habas o mote.

Ingredientes y Preparación.

Se lava bien la tripa, sin quitarle la grasa. Luego se la aliña con sal, comino, aceite, achiote y ajo. Se deja reposar durante 2 horas. Por último se corta en trozos de 10 centímetros y se las asa en carbón bien encendido hasta que se doren. Se sirven calientes y cortados en trozos pequeños. Viene acompañado con mote, tostado, habas cocidas y un buen ají.

Beneficios nutricionales

Algunos especialistas aseguran que atribuirle a esta víscera un potencial preventivo o curativo sobre el cáncer de estómago es solo un mito, pero investigaciones revelan que el intestino delgado de la vaca o del cerdo contiene una mucosa en su interior con un tejido de proteínas y grasa que ayudan al tratamiento de enfermedades gastrointestinales.

Especialistas indican que máximo se lo debiera probar una vez al mes. Deben evitarlo quienes tienen dislipidemia o colesterol elevado, sobre los 200 mg/ dl o triglicéridos sobre 150 mg/ dl.



Fotografías: 1,2,3,4,5,6,7,8,12,15,16,19,25,31,32,33,34,35,36,39.
Por Ilustre Municipio del Cantón Salcedo.

Fotografías:
9,10,11,13,14,17,18,20,21,22,23,24,26,27,28,29,30,37,38,40,41,
42. Por investigador.

PÁGINA FINAL



Ilustre Municipio del
Cantón Salcedo



Universidad Técnica de Ambato



Autor: Estefanía Balarezo Cárdenas



Carrera de Turismo y Hotelería

Área de Turismo

6.7. METODOLOGÍA

Investigación de Campo.- Es el estudio sistemático de los hechos en un lugar en los que se producen los acontecimientos. En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto. (HERRERA, Luis; MEDINA, Arnaldo; NARANJO, Galo. Tutoría de la investigación científica)

Investigación participativa.- Es una metodología que permite desarrollar a los investigadores un análisis participativo, donde los actores implicados se convierten en los protagonistas del proceso de construcción del conocimiento de la realidad sobre el objeto de estudio, en la detección de problemas y necesidades y en la elaboración de propuestas y soluciones.(se debería ampliar este concepto) transformación social.

Además se debe tomar en cuenta, que la investigación acción; nos permite tener contacto con los integrantes que habitan en cualquier comunidad, ya que ellos son los perjudicados en cuanto a los problemas que allí se presentan. (KURT, Lewin. 1946)

Para la creación de esta guía de la gastronomía típica utilizaremos la investigación de campo, en donde se tendrá contacto directo con los involucrados en este caso los expendedores de este tipo de comida; e investigación participativa donde todos sus habitantes podrán buscar sus propias soluciones a los diferentes inconvenientes que los afecten.

6.8. ADMINISTRACIÓN.

Tabla 9.

INSTITUCIONALES	HUMANOS	MATERIALES	PRESUPUESTO
Ilustre Municipio del Cantón Salcedo	Investigador	Diseño publicidades	80
Computer Diseño Gráfico	Tutor	Fotografías	155
	Diseñador	Cámara fotográfica	45
	Publicista	Grabadora	10
	Colaboradores	Filmadora	12
		TOTAL	302,00

Elaborado por: Investigador

6.9. PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN.

En un trimestre se podrá evaluar si la guía de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo ha sido de utilidad, aceptación y aportación al desarrollo turístico y económico de su población.

BIBLIOGRAFÍA

- HERRERA, Luis. MEDINA F, Arnaldo. NARANJO L, Galo. 2003. Tutoría de la Investigación Científica. Quito. Diamerina Editores.
- ACHIG, L. 2001. Enfoques y Métodos de la Investigación Científica. Quito. AFCFCE.
- NAVAS, J. 1992. Historia de Salcedo.
- QUINDE, Carlos. 2007. Folklore.
- PAZMAY Galo. Iniciación de la investigación. Editorial Freire. Ambato, 2006.
- www.google.com.ec. Leyes de Turismo. Http etc.
- www.yahoo.com. Investigación Participativa. Http etc.
- www.encarta.com. Diccionario. Http conceptos.com.
- www.wikipedia.org. Literatura Crítica. Http etc.
- www.analitica.com/BITBLIO/cabrujas/acto_cultural.asp. Http etc.
- www.editum.org/Informacion-Concepto-y-Nociones-Basicas. Http etc.
- www.augustocortazar.com. Folklore. Http etc.
- www.cursospr.inea.gob.mx/cursos/vac/modulo/contenido/revista. Http etc.

ANEXOS

A1. FOTOGRAFÍAS



Fuente: I. Municipio de Salcedo



Fuente: I. Municipio de Salcedo



Fuente: Investigador



Fuente: I. Municipio de Salcedo



Fuente: Investigador



Fuente: Investigador

A2. MARCO ADMINISTRATIVO

RECURSOS

INSTITUCIONALES	HUMANOS	MATERIALES	PRESUPUESTO
Ilustre Municipio del Cantón Salcedo	Investigador	Computador	5,00
	Tutor	Hojas	18,00
		Esferos	1,00
		Copias	25,00
		Impresiones	18,00
		Transporte	32,00
		Alimentación	30,00
		Cámara fotográfica	36,00
		Grabadora de voz	5,00
		TOTAL	170,00

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY
CAP. I	X						
CAP. II		X					
CAP. III			X				
CAP. IV				X			
CAP. V					X		
CAP. VI						X	X

A3. CUESTIONARIO
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

EVALUACIÓN PARA TURISTAS Y POBLACIÓN

Encuesta para determinar la ausencia de información de la gastronomía típica del cantón Salcedo.

1.- ¿Tiene Usted conocimiento de cuál es la principal fuente de ingresos del cantón Salcedo?

Si No

¿Por qué?

2.- ¿Piensa Usted que el desarrollo comercial del cantón Salcedo ha incrementado los ingresos económicos de la población?

Si No

¿Por qué?

3.- ¿Conoce Usted la gastronomía típica del cantón Salcedo y sus parroquias?

Si No

¿Por qué?

4.- ¿Cree Usted que la gastronomía típica del cantón Salcedo es un atractivo turístico?

Si No

¿Por qué?

5.- ¿Cree Usted que debería existir una mayor publicidad de la gastronomía típica del cantón?

Si No

¿Por qué?

6.- ¿Piensa Usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de las tradiciones gastronómicas del cantón?

Si No

¿Por qué?

Gracias!