

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de licenciado en Hotelería y Turismo

“La cocina tradicional y motivación del visitante en Machachi”.

Autor: Caiza Criollo, Maikol Estalin

Tutor: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato – Ecuador

2024

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

"**La cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi"**
del alumno Caiza Criollo Maikol Estalin, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Agosto 2024

EL TUTOR



.....

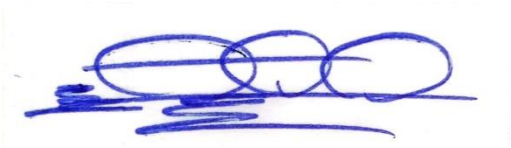
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación "**La cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi"**, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, Agosto 2024



.....

Maikol Estalin Caiza Criollo

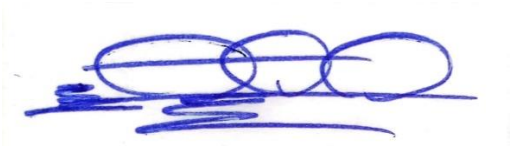
1718953043

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Agosto 2024



.....

Maikol Estalin Caiza Criollo

1718953043

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema "**La cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi**" de Maikol Estalin Caiza Criollo, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Agosto 2024

Para constancia firman

Firmado electrónicamente por:
NOEMY HORTENCIA GAVINO ORTIZ

Lcda. Mg Gaviño Ortiz Noemy Hortencia
C.C.: 171243441-2

Firmado electrónicamente por:
SONIA PAOLA ARMAS ARIAS

Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg.
C.C.: 180320282-7

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mi familia en general que fueron los pilares fundamentales y motivación para lograr alcanzar este objetivo.

A mi abuelo Luis Criollo, que fue la persona que siempre estuvo conmigo para afrontar buenos y malos momentos, pues me siento inmensamente agradecido con ello, que gracias a sus enseñanzas y consejos logre avanzar en el proceso de formación personal.

También me gustaría agradecer a Stalin que más un amigo lo considero como un hermano que siempre ha creído en mí.

Por otra parte, a una persona muy importante para mí y especial a Danny que me impulso a continuar en todo momento y de esta manera cumplir con uno de los objetivos personales y académicos y a mis amigos que me ayudaron en el proceso universitario con el cariño y apoyo mental para conseguir este logro.

Maikol Estalin Caiza Criollo

AGRADECIMIENTO

Estoy inmensamente agradecido con la Universidad Técnica de Ambato, la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, así como a la carrea de Turismo y Hotelería. Por haberme dado la oportunidad de adquirir habilidades y conocimientos que serán utilizados de manera profesional.

También le agradezco muy profundamente a mi tutor, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate por su de tiempo y paciencia, al impartir sus conocimientos, obteniendo como resultado mi trabajo de titulación exitoso.

Finalmente quiero expresar mi reconocimiento al proyecto de investigación titulado “Turismo gastronómico y de innovación basado en el uso de metaversos y realidad virtual para la zona central del Ecuador”. así como a todas las personas y elementos qué contribuyeron para su realización.

Maikol Estalin Caiza Criollo

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR ..... **II**
AUTORÍA DEL TRABAJO ..... **III**
DERECHOS DE AUTOR ..... **IV**
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO ..... **V**
DEDICATORIA ..... **VI**
AGRADECIMIENTO ..... **VII**
RESUMEN EJECUTIVO ..... **XIV**
ABSTRACT ..... **XV**

CAPITULO I
MARCO TEÓRICO

1.1.Antecedentes investigativos 16
Motivación 18
Teoría, modelo o posición filosófica 20
Desarrollo teórico de la variable independiente 20
La cocina 20
Tradición 21
Cocina tradicional 21
Tipos de cocina tradicional 22
Identidad 22
Gastronomía 23
Cocina ecuatoriana 23
Cocina de la región sierra 24
Gastronomía del cantón Mejía 24
Cocina en Machachi 24
Productos 25
Desarrollo teórico de la variable dependiente 28
Motivación 29
Motivación turística 29
Experiencia 30

Experiencia turística 30
Experiencia gastronómica 30
Ocio y gastronomía 31
Los mercados de abastos como recurso turístico 32
Clasificación de los mercados 32
La gastronomía y la sociedad 32
Destino gastronómico 33
Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico 33
1.2.Objetivos 33
Objetivo general 33
Objetivos específicos 34

CAPITULO I
MARCO METODOLÓGICO

2.1 Materiales 35
2.2 Métodos 35
Enfoque 35
Diseño 36
Alcance 36
Alcance investigativo 36
Alcance territorial 37
Población y muestra 38

CAPITULO III
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados 40
Análisis de resultados 40
Discusión 51
3.2. Verificación de hipótesis 53

CAPITULO IV
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones 55
Recomendaciones 57
Propuesta 58
Objetivo de la propuesta 58
Justificación 58
Desarrollo de la Propuesta 60
C. MATERIALES DE REFERENCIA 95
Bibliografía 95

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de Machachi **37**
Figura 2 Satisfacción Gastronómica tradicional **40**
Figura 3 Presentación del producto **41**
Figura 4 Autenticidad del sabor **42**
Figura 5 Servicio y hospitalidad **43**
Figura 6 Relación calidad-precio **44**
Figura 7 Satisfacción respecto al ambiente **45**
Figura 8 Acceso a personas discapacitadas **46**
Figura 9 Información en redes sociales **47**
Figura 10 Higiene de los establecimientos **48**
Figura 11 Motivación gastronómica **49**
Figura 12 Nivel de satisfacción entorno a la calidad de la experiencia **50**
Figura 13 Portada de la revista digital **62**
Figura 14 Carta del editor **63**
Figura 15 Índice de contenido **64**
Figura 16 Breve descripción de Machachi **65**
Figura 17 Relato Histórico de Machachi **66**
Figura 18 Fiestas tradicionales **67**
Figura 19 Paseo procesional del Chagra **68**
Figura 20 Zonas turística **69**
Figura 21 Zonas turísticas **70**
Figura 22 Producción agrícola **71**
Figura 23 Productos agrícolas **72**
Figura 24 Producción de lácteos y derivados **73**
Figura 25 Producción lechera y derivados **74**
Figura 26 Principales platos tradicionales **75**
Figura 27 La Fritada **76**
Figura 28 Locro **77**
Figura 29 El Hornado **78**
Figura 30 Yaguarlocro **79**
Figura 31 Helados ¨Los Alamos¨ **80**
Figura 32 Caldo de Gallina **81**
Figura 33 Cariucho de pollo **82**
Figura 34 Locro de Cuy **83**
Figura 35 Caldo de pata **84**
Figura 36 Ville o Guagua Ville **85**
Figura 37 Introducción articulo la oferta culinaria **86**

Figura 38 Picantería Martita **87**
Figura 39 El rincón de La Tia Ly **88**
Figura 40 Sinchi Warmy **89**
Figura 41 La posada del Chagra **90**
Figura 42 Menú La posada del Chagra **91**
Figura 43 Heladería ´´Los Alamos´´ **92**
Figura 44 Parte posterío de la revista digital **93**
Figura 45 Diseño de la revista digital **94**
Figura 46 Código QR **94**
Figura 47 Carta de compromiso **99**
Figura 48 Ficha del INPC **100**
Figura 49 Encuesta **102**
Figura 50 Instrumento de validación de encuesta **105**
Figura 51 Instrumento de validación de encuesta **109**
Figura 52 Carta de entrega de recepción del producto **110**

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Gastronomía Tradicional 25
Tabla 2 Platillos más consumidos 26
Tabla 3 Presupuesto 35
Tabla 4 Pruebas de chi-cuadrado 53

RESUMEN EJECUTIVO

La investigación surge con la necesidad de identificar la cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi, destino considerado como un punto de encuentro para turistas que en su mayoría se ven atraídos por diferentes atractivos turísticos tanto naturales y culturales, que de alguna manera la cocina se ve inmiscuida por la necesidad de ingerir alimentos, donde la cocina tradicional puede ser considerada como ente de afinidad de visita. Ante la situación se busca plantear estrategias de promoción turística, donde la gastronomía sea el gestor principal y sea resaltada como parte de la motivación para los visitantes, para recolección de información se planteó un diseño no experimental transversal, que brinde información detallada de los diversos aspectos gastronómicos que son apreciados como atractivos para los turistas. Para la recopilación de datos se usaron fichas de registro del INPC, en conjunto con encuestas de satisfacción a los comensales, en las que se destacan resultados que la cocina tradicional es apreciada en gran parte, como un punto motivación, aunque también se puede percibir ausencia de factores de promoción gastronómica por parte de los establecimientos de alimentación, en los cuales puede desatacar la oferta mediante herramientas de promoción como pueden ser revistas digitales que cuenten con información detallada de los platillos que se puedan ofrecer. Se puede concluir que los medios digitales en la actualidad pueden suponer como, medios de apoyo y difusión en base la cocina tradicional, en los cuales se puedan presentar los diferentes aspectos con los que cuenta el lugar y sean tomados como punto de motivación para las personas que pueden estar de paso o de visita a Machachi, pues se ven influenciados por la manera de presentación de los alimentos, calidad de los platillos, precios accesibles para las personas en general.

PALABRAS CLAVE: Cocina tradicional, motivación, gastronomía, revista digital.

ABSTRACT

The research arises with the need to identify the traditional cuisine and visitor motivation in Machachi, a destination considered as a meeting point for tourists who are mostly attracted by different tourist attractions both natural and cultural, that somehow the kitchen is involved by the need to eat food, where traditional cuisine can be considered as an entity of affinity of visit. In view of this situation, we seek to propose tourism promotion strategies, where gastronomy is the main manager and is highlighted as part of the motivation for visitors. For the collection of information, a non-experimental transversal design was proposed, which provides detailed information on the various gastronomic aspects that are appreciated as attractions for tourists. For data collection, INPC registration forms were used, together with satisfaction surveys to diners, in which the results show that traditional cuisine is largely appreciated as a motivational point, although it can also be perceived absence of gastronomic promotion factors by food establishments, which can highlight the offer through promotional tools such as digital magazines that have detailed information on the dishes that can be offered. It can be concluded that digital media today can be assumed as a means of support and dissemination based on traditional cuisine, in which the different aspects of the place can be presented and be taken as a point of motivation for people who may be passing through or visiting Machachi, as they are influenced by the manner of presentation of food, quality of the dishes, accessible prices for people in general.

KEYWORDS: Traditional cuisine, motivation, gastronomy, digital magazine.

CAPITULO I
MARCO TEÓRICO

1.1.Antecedentes investigativos

En la investigación de **Meléndez y Cañez (2009)**, titulada como ¨La cocina tradicional regional de desarrollo local, El caso San Pedro EL Saucito sonora ¨ se pretende demostrar que la cocina tradicional se puede llegar a formar como parte de un patrimonio social e histórico, que con el paso de los tiempos se ha ido enriqueciendo y transformando generalmente de acuerdo al lugar de origen. También se plantea que se puede constituir con un elemento de sinergia con relación a la vida cotidiana en que se desarrollan las personas como pueden ser la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, sin dejar de las técnicas que se han ido manteniendo desde los primeros tiempos del humano. Asimismo, se destaca que los saberes y las practicas que comprenden la realización de alimentos son un patrimonio intangible de las comunidades, formando como parte primordial de la economía de una sociedad

En la investigación de **Inga, Zurita, Badillo y Vega (2022)**, Conocimientos ancestrales para la puesta en calor de la cocina típica y tradicional: Llloa. Ecuador¨ se menciona que la cocina tradicional se considera como la representación de lo que sobresale de una población como identidad alimentaria y gastronómica, que engloban una variedad de platos típicos y tradicionales de los que se puede contemplar una idea más clara de los saberes y sabores que han pasado, del que podemos aprovechar las recetas y secretos gastronómicos que son usados para el desarrollo de cada patillo. Asimismo, ha sido uno de los principales encargados de transmitir sus conocimientos culinarios a las nuevas generaciones buscando mantenerlas con el tiempo.

En la investigación de **Gómez y Luján (2022)**, titulada como ¨Modelo teórico de gestión de calidad del servicio para promover la competitividad de los restaurantes de la costa Ecuatoriana¨ presenta el análisis de un producto que está enfocado a la calidad del servicio que se ofrece a los visitantes que son presentados en los distintos establecimientos gastronómicos con el propósito de cumplir el grado de satisfacción de los turistas, logrando el financiamiento con el que permita mejorar constantemente en cuanto a la presentación de platillos e infraestructura. Dichos lugares deberán establecer un proceso de producción de calidad, en el que se analice la inocuidad de los alimentos y se establezcan políticas que garanticen el consumo a los comensales.

En la investigación de **Carrillo (1897)**, titulada como ¨Permanencias culturales y culinarias Ecuatorianas en el manual de cocina de juan pablo sanz y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin¨ plantea que se pueden fundamentar con cuatro aspectos primordiales, como son: mantener antecedentes remotos, son determinantes por el territorio, región o país del cual se obtienen sus productos, son consideradas como múltiples preparaciones que han ido heredadas de generaciones pasadas, primordialmente que es considerada comida viva ya que se utilizan alimentos o productos que mantienen hasta la actualizada. Viéndose influenciada por varios tipos de cocina, siendo así una de las más importantes como la barroca, teniendo orígenes en el siglo XVI el cual es ligado a establecimientos tipo conventos que eran destinados para mujeres de una clase social alta.

En la investigación de **Montoya (2023)**, titulada como ¨Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del Cantón Mejía ¨ se pretende dar a conocer que la gastronomía de un lugar debe ser tomado como un conjunto de elementos identificadores y diferenciadores del turismo, de ese modo se considera como un atractivo turístico, que debe ser incorporado a la oferta turística de un lugar, esto quiere decir que existe concordancia entre sí, que se presenta más allá de las necesidades biológicas. Estas abarcan áreas como el folclore, la cultura y el turismo que buscan posicionarse en el mercado y sean consideradas como agentes de motivación para los visitantes.

Motivación

En la investigación de **Devesa, Laguna & Palacios (1997)**, titulada como ¨Motivación, satisfacción y lealtad en el turismo: el caso de un destino de interior ¨ se menciona que la motivación se considera como un aspecto relevante en el sector turístico y esta va en conjunto con la conducta humana, siendo considerada como explicativo que darán respuesta tanto como a las razones para viajar, la elección especifica del destino, de este modo obtendrá resultados de satisfacción en beneficio a los involucrados. Asimismo, los turistas son impulsados por motivos específicos o externos que pueden ser determinados por el lugar de viaje. También se debe considerar algunos factores como el de empuje que tienen relación con el estado emocional de la persona, entre estos pueden ser, el deseo de descanso y relajación, de aventura o interacción social y los factores de atracción delimitados por aspectos cognitivos y de la situación como pueden ser los atractivos del lugar, la infraestructura.

En la investigación **López & Sánchez (2012)**, ¨La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario de Córdoba¨ indica que la motivación puede ir diversificada en cuatro categorías: motivación física, motivaciones culturales, motivaciones interpersonales y motivaciones de estatus. En este sentido se puede decir que las motivaciones físicas se traducen a la necesidad de alimentación de las personas, las motivaciones culturales están enfocadas a la necesidad conocer una área geográfica o cultural, las motivaciones interpersonales son consideradas como respuesta a los aspectos sociales de interrelación con otra persona y las motivaciones de estatus son definidas por la distinción que buscan en la sociedad.

En la investigación de **Castaño, Moreno, García & Diaz (2003)**, ¨Aproximación psicosocial a la motivación turística: variable implicada en la elección de Madrid como destino¨ se plantea que las motivaciones llegan a ser tomadas como la explicación del porqué hacemos determinadas cosas en ciertos momentos, es decir constituyen los estímulos biológicos, psicológicos y sociales por el propósito de llegar a un fin deseado, teniendo en cuenta que las acciones y comportamientos también van ligadas con el aprendizaje. Desde este punto también podemos dividirlos en dos, como el motivo

primario que se encarga de promover las necesidades biológicas como el hambre y la sed siendo vitales que la vida personal y las motivaciones secundarias que son motivos psico-sociales en las que están presentes aspectos como la curiosidad o la aceptación de un grupo determinado de personas surgiendo esta del aprendizaje y la interacción social. En este apartado se manifiesta que las motivaciones deben ser encuadradas con varias corrientes teóricas que vayan en conjunto con la psicología y el turismo.

En la investigación **de Borges & Sevilha (2019)**, ¨Motivación hedónica, motivación y apego al lugar ¨ se mantiene que existen varios factores que influye en la decisión de comprar o elegir un producto turístico, de esta manera algunos planteamientos detallan que existen factores internos y externos, siendo así los internos que comprenden los estilos de vida las personas, en conjunto con su personalidad, economía, salud. Los externos abarcan información detallada del destino como la región exacta donde se ubica, el clima y las promociones que se mantienen vigentes. Asimismo, se pueden englobar cinco dimensiones motivacionales con el fin de detallar el consumo de alimentos, los que pueden ser locales o como de regiones distintas. No obstante, se debe tener en cuenta el perfil de turista por el cual se pueda formar un modelo estándar, sin olvidar que los considerados motivadores no son estáticos debido que están ligados directamente con el tiempo y los individuos involucrados.

En la investigación de **Cruz, Valle, Ruiz & Paredes (2016)**, ¨Las competencias y la motivación del recurso humano en el sector turístico: El caso Ambato, Ecuador ¨ se considera que las circunstancias y diversos entornos en que se rodean los personas o individuos en un cierto periodo de tiempo determinado pueden ser vistas como motivadores a medida que logran complementar y satisfacer las necesidades más primordiales del desarrollo diario, así como es expresado en Maslow en su reconocida escala de necesidades. Además, se piensa que no se puede llegar a una motivación general por parte de los encargados de prestar los servicios turísticos, es por eso que se plantea realizar un diagnóstico y análisis por el cual permita cubrir en mayor medida las necesidades de los involucrados. Asimismo, teniendo en cuenta que la motivación que mejor influencia tiene es la compensación.

Teoría, modelo o posición filosófica

Teoría de la mirada del turista, propuesta por **Gonzáles (2017)**, La Teoría del visitante de cohen está basada en cinco tipos de perspectivas por las cuales las personas pueden percibir y satisfacer sus expectativas por medio un producto turístico determinado, estas son denominadas modos de experiencias turísticas como son: recreacional, de diversión, experiencial, experimental y existencial. De esta manera las personas buscan un sentido de identidad, pertenencia y ubicación en la sociedad, es así como los viajeros buscan vivir nuevas experiencias para complementar su bienestar personal. En este sentido se establece una relación directa con la gastronomía de un lugar terminado, siendo el caso de estudio en Machachi que cuenta con una oferta culinaria variada llena de historia en conjunto con los servicios que prestan los diferentes establecimientos, con el propósito de complacer y completar la expectativa del turista en su vista

Desarrollo teórico de la variable independiente

La cocina

Se debe comprender como las primeras personas llevaron su alimentación, por esta razón surge el pensamiento sobre cuáles fueron los métodos de preparación y obtención de alimentos, se piensa que subsistían a base de carne asada y la recolección de vegetales que eran comidos crudos. Es entonces así que a partir que el ser humano comenzó de desenvolverse como una persona con capacidad deducción, la cocina del pasado sufrió cambios importantes para el desarrollo. En este sentido se puede plantear que la cocina constituye un conjunto de saberes y técnica que se han sido modificadas con el transcurso de cada generación **(Legarre, 2012).**

De esta manera algunos autores buscan definir la cocina en diferentes periodos de acuerdo al orden de la historia siendo la primera en aparecer la cocina prehispánica, que comprenden a grupos de personas que estaban dedicadas actividades como la caza, recolección y al trabajo de la agricultura, los factores más importantes que determinaron sus asentamientos fueron: tierra fértil, fuente de agua. Por otra parte, también se considera a la cocina colonia, que tuvo presencia luego de la llega de los colonizadores, donde los

indígenas adoptaron costumbres traídas, como la incorporación de otros ingredientes a la preparación de alimentos, en las zonas frías predominaba el maíz y el trigo, por otro lado, en las zonas de clima templado se asumía el consumo de garbanzo y lentejas. Por último, la cocina del periodo republicano, pues se establecieron tipos de valoraciones raciales que fueron relacionadas con la alimentación, donde existían mestizos notablemente delgados, alto y la persona de origen indio pequeño, robusto, ambos diferenciados por la ingesta de ingredientes variados **(Carrillo S. , 2010).**

Tradición

Del mismo modo la tradición busca variantes de la vida de las personas y de su lugar de origen, en este sentido se la consideran como elemento que significan acción y efecto de entregar algo o más simplificado la acción de transmitir y sea correspondida con la oportunidad que se pueda repetir las veces que sean necesarias para mantenerlas también se debe tomar en cuenta que el gesto de entregar algo no asegura que se vaya a ser seguido con los años, posteriormente se puede dar inicio al proceso de asimilación, en este momento se puede considerar que la tradición ya forma parte de la persona receptora. posteriormente para poder fijar accione tradicionales con el transcurso de la vida cotidiana que sean sujetas a procedimiento de fijación que ayude a conservar lo recibido desde un punto patrimonial y en forma de legado **(Peredo, 2003).**

Cocina tradicional

La cocina tradicional se la considera como un factor determinante para un lugar como identidad, en este sentido las personas pertenecientes a las diferentes regiones o comunidades, señalan como característica primordial, que puede ser transmitida como legado a las generaciones presentes, y a su vez generando opciones de aprobación y control frente a los alimentos que preparan en cuanto al sabor, aspecto y modo de consumirlo. También existen personas conocidas como depositarios que son los encargados de transmitir los saberes de las preparaciones de los platillos, por otra parte, existen zonas en las que se rigen a la producción de sus propios alimentos y estos se ven limitados por su ubicación a la que pertenezcan. Pues la cocina tradicional se prepara y se

consume en momentos de mayor relevancia, tales como: fiestas, ocasiones vinculas a los trabajos de campo **(Rojas, 2019).**

Tipos de cocina tradicional

En el Ecuador se puede clasificar la cocina tradicional en tres diferentes determinantes, siendo así la comida ritual las más representativa para las regiones. También se toma en cuenta la comida festiva, puede ser ofrecida en ocasiones especiales y de conmemoración de fechas religiosas como en Semana santa, navidad y festivas como carnavales, bautizos matrimonios. Asimismo, la comida cotidiana, se componen de alimentos que se consumen todos los días, es decir, la producción del mismo está presente todo el tiempo. También se la considera con características sincréticas pues esta usa técnicas, artefactos que van en conjunto con la cocina española e indígena **(Carrillo, 2010).**

Identidad

Se considera como el conjunto de características y rasgos, que forman parte de un grupo social específico, teniendo como resultado una imagen y una perspectiva de un lugar como manera de identificación, en este sentido las personas son participes de un intercambio cultural **(Legarre, 2012).**

Del mismo modo la identidad cultural es descrita con un conjunto de valores, creencias, modos de comportamiento, símbolos y tradiciones se comprenden como elementos que funcionan en grupo de personas determinado por la sociedad, en la se busca fomentar el sentido de pertenencia hacia creencias, tradiciones, y comportamientos. Se considera que la identidad y la cultura se las puede abarcar desde dos puntos distintos siendo la primera como dimensión de desarrollo, el cual busca integraciones de los individuos con relacionados al tema, recibiendo un función primordial que permita el progreso y como factor, debido que comprenden acciones e interacciones entre los actores locas y como recurso de potencial de desarrollo formando parte de un grupo de elementos de diversas naturalidad, es decir, físicas, humanas, tecnológica y culturales y a su vez sujetas a características, que son acordes a la manera de usarlas **(Lopez, 2014).**

Gastronomía

La palabra gastronomía se deriva del griego "gastros" qué significa estómago y "gnomos" conocimiento o ley. Erróneamente se piensa que la gastronomía se enlaza con el arte de cocinar y la presentación de platos en una mesa. Sin embargo, esto es una mínima parte de esta disciplina. Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. Además, que la gastronomía estudia un sinnúmero de componentes culturales enfocándose como eje principal en la comida, el conocimiento emerge de la misma y se relaciona con el hombre y su alimentación. De igual manera se puede mencionar que la gastronomía rige toda nuestra vida y la podemos encontrar en todos los niveles sociales **(Garcia, 2017).**

Cocina ecuatoriana

El asentamiento de personas en el territorio que comprende como Ecuador en la actualidad desde hace aproximadamente 14.000 años, da como resultado una asociación de varios rasgos culturales. Dejando entendido que el país es considerado pluricultural, con evidencias pasadas de las culturas Vegas, Inga y Chobshi que han dejado vestigios y muestras de las primeras intenciones que tenían hacia alimentación durante el periodo precerámico, también se puede destacar la recolección de frutas silvestres como: uvilla, taxo, nogal o tocte, capulí y granos de plantas amarantáceas. En la zona del páramo se beneficiaban de la flora local para uso medicinal, también se podía destacar que la cultura Cubilan se desarrolló en base a la alimentación de frutos silvestres y caza de animales como: la zarigüeya, conejo, puerco espín, cuy, tapir, danta, oso de antejos. En la parte Costa los primeros asentamientos fueron de manera permanente, pues en este lugar se definió la pesca como fuente principal de subsistencia, sin dejar de lado la cacería y la agricultura, teniendo como resultado una variada obtención de productos, como sustento principal la recolección de animales propios del mar como la corvina, atún, lisa, peje sapo y entre mamíferos sobresalían la danta, la guanta, puerco saíno y el oso hormiguero. Las múltiples comunidades que han habitado las diferentes regiones se tienen como resultado diversidad gastronómica ecuatoriana, tomando en cuenta que cada una de comunidad mantiene le mayor o menos media su identidad ancestral. Por esta razón el que la cocina

ecuatoriana cuenta como muchas meras de preparación y técnicas culinarios para la degustación de alimentos **(Tapia, 2022).**

Cocina de la región sierra

Cuando se menciona el término cocina de la Sierra, se denota un tipo específico de producción culinaria, aquí se encuentra la memoria biocultural, alimentos y su procedencia al igual que sus sentidos de ancestralidad y reinvención. Para hablar de la cocina de la Sierra nos enfocamos en lo típico de un lugar, la identidad de la población, de acuerdo con las escalas geográficas y topográficamente determinadas **(Lopez, 2014).**

Gastronomía del cantón Mejía

En el cantón Mejía se debe tomar en cuenta los principales factores que sobresalen como son: la cultura, el folclor que van en conjunto con el turismo sin olvidar la gastronomía que fue denominada como cocina fresca, variada y diferenciada, puesto que los ingredientes son cultivados directamente en lugar y presentan largas cadenas de comercialización. También se puede adjuntar la acogida de personas de varios territorios como aquellas que influyen en variantes gastronómicas con la constante de preparación con ingredientes cosechados localmente. A lo largo del territorio se puede encontrar comida tradicional destacando platillos como: el hornado que consta de acompañados como el mote y tortillas, las humitas. Librillo, agua mineral, queso. Asimismo, existen una variedad de productos agrícolas que son cultivados en las zonas agrícolas que sobresalen: el brócoli, alcachofa, cebada, maíz y trigo (Guanoluisa, 2028).

Cocina en Machachi

En el sector se puede contemplar la relación que tiene la población con la producción agrícola, ganadera, fiestas, eventos y ceremonias, desde la época de la colonia según las diferentes festividades han sido inversas en la elaboración de los diferentes platos para su alimentación. Existen preparaciones que destacan el valor gastronómico que tiene el lugar para ofrecer a los visitantes tales como: el cocinado, la fritada, cariucho (Cuy, gallina. conejo, borrego), ají de piedra, ville, caldo de 31, asado de borrego, colada morada, timbushca, yaguarlocro **(Calvopiña, 2020)**.

Productos

De acuerdo con la ubicación se puede diferenciar la producción de diferentes productos agrícolas, en las partes altas se destaca la papa, cebada, el trigo, maíz, haba y hortalizas como el frejol, arveja, nabo, coliflor, zanahoria, camote, remolacha, por otra parte, en la parte de sector de Tandapi que se encuentra a 1.500 msnm se cultiva café, limón, plátano, naranja, caña de azúcar y yuca **(Arias, 2013)**.

Tabla 1 Gastronomía Tradicional

Nombre	Ingredientes	Descripción
Cocinado	• Maíz • Melloco • Papas • Ocas • Queso	Platillo preparado a base de productos cosechados directo de las huertas locales, en ocasiones de carácter laboral y convivencia comunitaria actualmente se agregaron acompañantes como las habas y la fritada.
Tortillas de maíz	• Harina de maíz • Agua • Sal	Se las consumían a manera de bocadillos y considerado uno de los alimentos con mayor aporte energético.
Cuy asado	• Cuy • Papas	Unas de las actividades que se mantiene en la población en crianza de animales entre ellos se puede

		encontrar el cuy que represente uno de los alimentos consumidos por la población.
Chicha de jora	• Harina • Agua • Azúcar o panela	Es una bebida que se brinda en ocasiones festivas y en eventos sociales
Champús	• Maíz • Panela • Mete pelado • Canela • Naranjilla • Babaco • Clavo de olor	Tradicionalmente es una bebida que está presente en las celebraciones religiosas como el corpus Cristi y fechas representativas como el día de los difuntos.

Fuente: **(Fernando, 2016)**

Por otra parte, también se puede entender que existen platillos más elaborados como podemos detallar a continuación:

Tabla 2 Platillos más consumidos

Nombre	**Ingredientes principales**	**Descripción**
Caldo de pata	• Pata de res • Mote • Cebolla • Pasta de maní • Aceite de achiote	Comúnmente se consúmete esta sopa al finalizar jornadas de trabajo con el propósito recuperar energías, sus consistencias es un tanto espesa por el

	• Orégano	aporte de colágeno de los huesos de res una vez cocinados expulsan
Hornado	• Cerdo • Ajo en pasta • Achiote molido • Manteca de cerdo	Tradicionalmente se prepara en un horno de ladrillo, manteniendo el fuego con madera que causa un sabor diferente al carné en cocción, teniendo como resultado una carne suave y jugosa.
Fritada	• Carne de cerdo • Ajo • Cebolla paiteña • Achiote • Cebolla blanca • Queso • Habas • Tomate • Pimienta	Se considera como uno de los platillos con rasgo españoles, consiste en freír en pailas con gran cantidad de aceite hasta obtener una carne crujiente.
Yaguarlocro	• Tripas de borrego • Sangre • Cebolla • Maní • Papas • Aguacate	Para la preparación de este platillo las mise en place de calidad y procurar que los productos a usar del borrego este en buen estado.

	• Orégano • cilantro	
Morocho	• Morocho partido • Leche • Azúcar • Canela • Pimienta de olor • Pasas	Considera una bebida de cocción lenta con abundantes cantidades de leche, también se puede remplazar el azúcar por lecho condensada.
Quimbolito	• Leche • Azúcar • Mantequilla • Huevos • Harina • Esencia de vainilla • Anís • Pasas • Polvo de hornear	Postre de fácil cocción que se prepara en un tiempo estimado de 15min y tradicionalmente se distingue por un sabor característico por el uso de la hoja de achira.
Ville	• Ternero • Cebolla paiteña • Ajo • Pimienta • Achiote	La preparación de este platillo tradicionalmente se lo prepara en hornos de leña, contando como ingrediente principal el ternero con un periodo de 3 días de nacido

Fuente: **(Calvopiña, 2020); (Pruna, 2012)**

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Motivación

En este texto se puede comprender que la palabra motivación provine del latín motivos, que se entiende como la capacidad de mover algo, esto de acuerdo al tema que se esté tratando de abarcar, en este caso se puede percibir cual sería el motor de la conducta humana, así también interés que se presenta en cada individuo es estimulado por una necesidad, dando como resultado una acción personal física o psicológica hasta punto de llegar una satisfacción. Por lo tanto, de acuerdo a cada situación se logra determinar el nivel de energía con que se realizó el trabajo **(Carrillo M. , 2009).**

También se puede plantear cuatro tipos de motivaciones que pueden estar presentes en la prestación de servicios. La motivación en busaca de seguridad, fundamentalmente se debe garantizar la higiene del establecimiento y la correcta manipulación de los alimentos, también se busca comprender las motivaciones relacionadas con la necesidades sociales, en la que está presente la interacción con personas desconocidas, las motivaciones relacionadas con las motivaciones culturales que pretenden disgustar la gastronomía como parte de una cultura de una región y finalmente la motivación hedonista que afecta a los placeres físicos, en la que están presentes los cinco sentidos **(Borges, 2019)**.

Motivación turística

Para algunos autores la motivación turística se aborda como un tema cognitivo que pretende contemplar la necesidad de visitar nuevos sitios, en otras palabras dejar de lado las acciones cotidianas, también pueden ser nombrado como factor de push que el turista pretende buscar lugares históricos con ambientes de acuerdo a cada preferencia con el propósito de relajación y descanso, en este sentido se pueden diferenciar los factores de pull que consisten en abordar los componentes externos y de situación, como la infraestructura del destino turístico y posibles escenarios que podrían ser culturales y naturales **(Devesa, 2008).**

Se plantean cuatro categorías: las motivaciones físicas que comprende las necesidades alimentación, motivaciones culturales enfocadas a la experiencia de viajar diferentes partes de la región con el propósito de conocer aspectos sobresalientes de una área

geográfica o cultura, asimismo las motivaciones interpersonales es la búsqueda de convivencia entre personas en la que surge un choque de ideas y conocimientos, por otra parte la motivación de prestigio pretende detallar la distinción social entre las personas. Cada una estas categorías están sujetas al ámbito gastronómico, con la existencia de dos posibilidades, la primera que el propósito principal de los turistas este enfocado al disfrute de la oferta culinaria y segunda que el valor gastronómico se visto como opción **(Guzmán, 2012).**

Experiencia

Se puede definir como experiencia a las acciones que ponemos en práctica acorde al conocimiento que hemos adquirido de los eventos y acontecimientos pasados, estas pueden ser representadas de diferentes maneras: con núcleo físico que se desarrollan en ambientes de practica como el turismo de aventura, físicamente pasivas sobresalientes las obras de teatro, mentalmente exigentes al momento de ver películas, de carácter tecnológico como el uso de videojuegos, estas circunstancias definen la manera en que percibe las ideas cada persona **(Cisneros, 2018).**

Experiencia turística

Según **Cisneros, F. (2018)** considera a la experiencia como un producto turístico tanto a manera de complemento o de un paquete completo, teniendo en cuenta que no solo se busca satisfacer la necesidad de los servicios que se pueden prestan, también se debe comprender como estado de ánimo y un proceso mental, el objetivo principal siempre será la experiencia más que el producto, algunos factores que están presentes para asegurar una mejor percepción del servicio son: la decoración, el mobiliario, la ubicación. Existen dos tipos de características a las que están sujetas las experiencias: a) la participación del cliente y b) la relación que une al cliente con el producto **(P.200).**

Experiencia gastronómica

Se plantea tomar como base inicial la teoría de desconfianza, desde ese punto se puede delimitar los atributos principales para fomentar una experiencia gastronómica adecuada para la demanda, en la que se delimitaran atributos enfocados al servicio la comida, la atmosfera y la convivencia, que son evaluados antes del consumo para complementar las expectativas. Por otra parte, la experiencia en establecimientos gastronómicos es determinado por la calidad del producto, la calidad del servicio y el entorno físico, estos aspectos son investigados en relación a la satisfacción del cliente. Es decir, la calidad del producto se puede entender como la calidad de la comida que ofrece en un restaurante y cuenta con seis aspectos a cumplir como: la frescura de los productos, el tamaño del plato, la variedad del menú, la presentación, el sabor y la temperatura. También se debe comprender la calidad del servicio puede ser establecida por instrumentos de medición contemplando cinco dimensiones, los elementos tangibles, fiabilidad del restaurante, capacidad de respuesta, seguridad y empatía. Asimismo, la atmosfera juega un papel importante para la asimilación de la experiencia por parte de los turistas, se toma en cuenta como el entorno físico que puede afectar a los comensales, estableciendo tres dimensiones como: el ambiente (ruido, aromas, música, iluminación y temperatura), espacio (equipamiento) y símbolos (decoración y diseño) **(Rojas, 2019).**

Ocio y gastronomía

Se menciona que la gastronomía y el ocio son consideradas como dos estrategias de promoción turística, teniendo como objetivo a las personas o grupo de individuos con un poder adquisitivo alto y tenga el interés de desplazarse, comúnmente a los lugares de ocio se encuentran en zonas de fácil acceso y sean lugares urbanizados, estos lugares proporcionan a las ciudades y pueblos promover la oferta de productos que permitan contribuir a la creación de una distinción, dichas zonas son el resultado de modificaciones, que son impulsadas por la modernización urbana que están contribuyendo a un entorno de diferenciación social **(Gómez, 2019).**

Los mercados de abastos como recurso turístico

En la actualidad el turismo gastronómico a nivel general, dependiendo del lugar de origen cuenta con calidad, excelencia y autenticidad, por esta razón la manera de obtención de los productos para la realización de platillos con productos frescos los mercados de abasto se han convertido en un recurso y servicio que va en conjunto con la oferta de turismo cultural, teniendo como objetivo brindar una experiencia culinaria de cada lugar como patrimonio intangible. Los turistas que tienen como base de viaje principal la degustación de comida lugareña, asisten a ferias gastronómicas, granjas y mercados con la intención de adquirir productos locales. Con la visita de los turistas a dichos lugares permite aumentar los ingresos y diversificar la oferta turística que sea orientada a satisfacer las expectativas de las personas extranjeras brindando experiencias, de esta manera se puede establecer zonas comerciales y de ocio para el descanso de las personas **(García, 2017).**

Clasificación de los mercados

Se pueden clasificar en cuatro tipos: mercados regeneradores o rejuvenecidos en los que predominan la tradición por encima de las nuevas tendencias, también se pueden encontrar los mercados de nueva creación: lugares antiguos de comercio masivo, pero en la actualidad son remodelados para los turistas, los mercados superficiales: se consideran a los lugares de abasto con diferentes tipos de comercios; mercados en transformación: lugares con infraestructura tradicional donde no se realizaron arreglos radicales. Por otra parte, también existen beneficios que son percibidos por las personas del lugar como pueden ser: mayor tasa de empleo con la contratación de personal propio para su desarrollo, se toman en cuenta los atractivos turísticos para ser publicitados en medios sociales y páginas web **(Hidalgo, 2019)**.

La gastronomía y la sociedad

Se plantea que la cultura culinaria es un tema con la mayor antigüedad en cuanto a la cultura que rige a un lugar, también se le puede denominar como la identidad de una zona determinada, de la misma manera el turismo gastronómico es un factor relevante para la cultura que va en conjunto con el deseo del turista por vivir experiencias auténticas de la

comunidad local. Asimismo, la gastronomía con el paso del tiempo se ha convertido en un punto referencial para las grandes ciudades y para las pequeñas localidades, con esto se ha tomado la iniciativa de mejorar los espacios de llegada para turistas con propósito de mantener la sostenibilidad y aportar al desarrollo del turismo **(Rubio, 2022)**.

Destino gastronómico

Considerado al conjunto de recursos gastronómicos, con capacidad de generar servicios que sean capases de influir a los viajeros y tengan como finalidad principal el consumir, disfrutar los productos, servicios y experiencias, que sean memorables para los turistas que sean capaces de completar la expectativa del visitante. Cuando se lugar cuenta con una marca, un precio y un lugar en mercado, se puede contemplar un flujo de clientes durante el año, de esta manera se podrá obtener una base económica estable que vaya enfocada al desarrollo de la calidad presentada que pueda ser preservada con el tiempo y pueda salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico material, natural y a la seguridad alimentaria **(Montesinos, 2017).**

Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico

La gastronomía es un elemento visible tangible de una sociedad, en que contribuye al desarrollo y sostenibilidad del turismo, también se lo considera como una fuente de ingreso económicos al momento de vender o promover los productos alimenticios, brindado un valor agregado a las diferentes ofertas gastronómicas. Existen diferentes formas de dar a conocer la cultura gastronómica de un lugar como poder ser por medio del marketing culinario **(Cuevas, 2018)**.

1.2.Objetivos

Objetivo general

Identificar la cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi

Objetivos específicos

- Describir la cocina tradicional de zona urbana en Machachi.

Para la recolección de datos particulares que aporten a detallar la gastronomía del lugar se utilizaron fichas del INPC, que fueron fuente de apoyo y argumentación teórica, en las cuales se tomaron en consideración los principales platillos, que son mayormente consumidos.

- Detallar las motivaciones del visitante aficionado a la gastronomía.

De igual manera, a partir de datos recopilados por medio de encuestas de motivación y satisfacción que fueron realizadas a personas turistas o locales que son consumidores, se pudo constatar información beneficiaria que gran parte de la muestra se encuentra satisfecha con la gastronomía tradicional, la presentación de los productos, el servicio y hospitalidad, aunque existe factores que son limitantes para el cliente como pueden ser calidad-precio, acceso para personas con discapacidad e higiene.

- Proponer estrategias enfocadas a la promoción de la oferta para establecimientos de alimentación.

En última instancia, con la información recabada del estudio se ha llegado a establecer una propuesta que ponga como punto de vista y motivación de visita que este enfocado a la cocina tradicional, de esta manera se realizó de una revista digital donde se puede detallar cada aspecto con el que cuentan los establecimientos de alimentación en la oferta culinaria, puesto que en la actualidad la tecnología está tiene mayor acogida a nivel general siendo un punto de difusión practico y fácil de utilizar.

CAPÍTULO II
METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 3 Presupuesto

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Bibliográfica Digital	
Tecnológicos	Computador	400,00
	Internet	150,00
Materiales	Cuaderno	3,00
	Esfero	1,00
	Lápiz	0,50
	Hojas de papel bond	3,80
Económico	Alimentación	100,00
	Trasporte	100,00
Humanos	Estudiante	
	Tutor de tesis	
TOTAL		**958,30**

Nota: datos adquiridos de gastos presentes

2.2 Métodos

Enfoque

El trabajo de investigación tendrá un enfoque cuantitativo se lo considera como un conjunto de proceso que tiene como característica ser secuencial y comprobable, esto quiere decir que todo cuenta con un orden en especial a seguir sin excluir ninguno de los pasos desde el comienzo desde una idea delimitada desde ese punto se detallan objetivos

y preguntas de investigación que a su vez contribuye como aporte teórico. De dichas preguntas crean hipótesis con la que se puede determinar variables por la cual se analizaran los datos obtenidos por medio de métodos estadísticos y se determinara las conclusiones. Mediante este enfoque se logra medir y estimar las magnitudes del fenómeno o del problema planteado, también se la considera como manera en que ocurre la realidad externa al individuo. Al final de realizar el estudio se intenta confirma y predecir los fenómenos investigados, buscando regularidades y relaciones entre los elementos de un lugar **(Chagoya, 2016).**

En el presenta caso de investigación se plantea determinar cuáles los diferentes factores que están presentes en oferta gastronómica en establecimiento de alimentación en Machachi mediante el análisis de datos estadísticos, también se tendrá como base de apoyo fuentes bibliográficas relacionadas al tema con el propósito de recolectar información acerca de las motivaciones que tienen los turistas al llegar **(Chagoya, 2016).**

Diseño

El trabajo de investigación tendrá como diseño no experimental – transeccional, puesto que se pretende analizar un grupo detallado de personas que cumplan con los parámetros necesitados y detallar las principales motivaciones para el desarrollo y mejoras del sector turístico y gastronómico en Machachi, en un periodo de tiempo definido que no podrá ser repetido en ninguna circunstancia **(Sousa et al., 2017).**

Alcance

Alcance investigativo

En el presente trabajo de investigación se abordará un alcance descriptivo en cual ya se conocen las principales características de las personas y entidades que se ven involucradas ya que gracias al uso del enfoque cualitativo se podrá realizar un alisáis de datos. También se puede decir que este tipo de alcance no tiene la obligación de platear hipótesis. El estudio de un tema mediante alcance descriptivo busca plantear saberes que sean de tipo narrativo que tenga como punto central describir las acciones y representaciones

subjetivas de un grupo delimitado que gira alrededor de un caso de investigación **(González et al., 2013).**

En este sentido se puede establecer cuál es la motivación que tienen los turistas hacia el lugar de visita con relación a la alimentación en establecimientos de comida tradicional, de esta manera se plantearan alternativas de calidad para mejor la experiencia turística.

Alcance territorial

Descripción de la ubicación de la investigación

Figura 1 Mapa de Machachi



Nota: Datos de Google Maps 2024.

El presente trabajo de investigación tendrá como alcance territorial a Machachi y comprenderá como caso de estudio el casco urbano pues que allí es el escenario donde son participes los involucrados principales y secundario, la zona urbana está limitada en la parte norte por la urbanización el porvenir, parte sur urbanización los cerezos, por el parte este la cooperativa de vivienda la tesalia y en cuanto al oeste limitado con la parroquia Aloasí. llamada así también como Santiago de Machachi y la considerada como la cabeza principal del Cantón Mejía, que se encuentra ubicada en provincia de Pichincha y su localización en el centro-norte de la región interandina del Ecuador. Donde sobresale

el valle que lo rodea por montañas y volcanes como El Atacazo, Pasochoa, Volcán Rumiñahui y Volcán el Corazón. Con una altitud de 2945 m.s.m. La ciudad está limitada por el Cantón Rumiñahui al norte; al sur por la provincia de Cotopaxi; al este con la provincia de Napo y al oeste por la parroquia de Alóag y Aloasí. Por otra parte, cerca de la cuidad cuenta con áreas protegidas y de recreación como la reserva ecológica los Ilinizas al igual el área recreacional "El Boliche" en el cual se puede interactuar con el medio que lo rodea **(Taipe, 2021).**

Población y muestra

La población de estudio serán usuarios de establecimientos de cocina tradicional de Machachi, se utilizar un muestro estadístico aleatorio simple. la muestra es un parte que representa a la población dispuesta a consumir productos de la cocina local o grupo delimitado previamente que cuenten con las mismas características generales de caso de investigación puede ser empleada de manera probabilística es decir se busca información veraz en la que se trabajara con sujetos con capacidad de respuesta como personas que tengas percepción del caso planteado y tengan capacidad de respuesta **(Condori, 2020).**

Zα2= nivel de confianza

P = probabilidad de fracaso

q = probabilidad de éxito, o proposición esperada

d = precisión (error máximo admirable en termino de proporción)

$$n = \frac{Za^2 * \mathrm{p} * \mathrm{q}}{d^2}$$

*Z*α2= 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$\boldsymbol{n} = \frac{1{,}962^2 \ * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

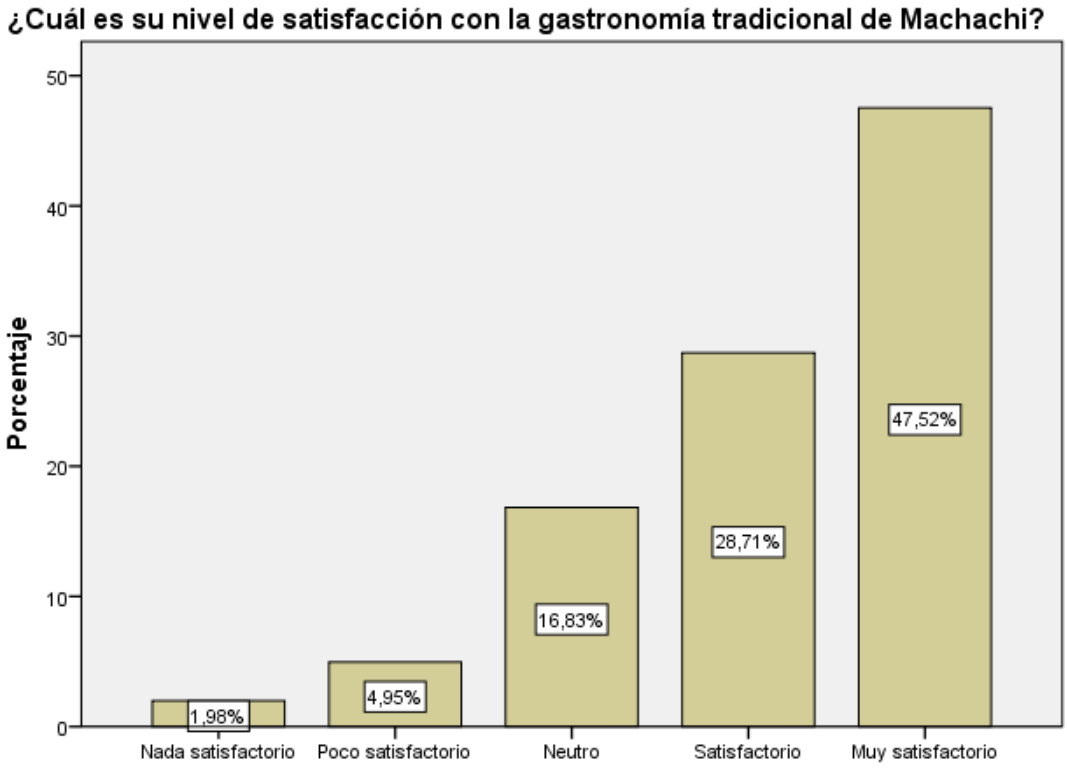
$n = 203$

CAPÍTULO III
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis de resultados

Figura 2 Satisfacción Gastronómica tradicional



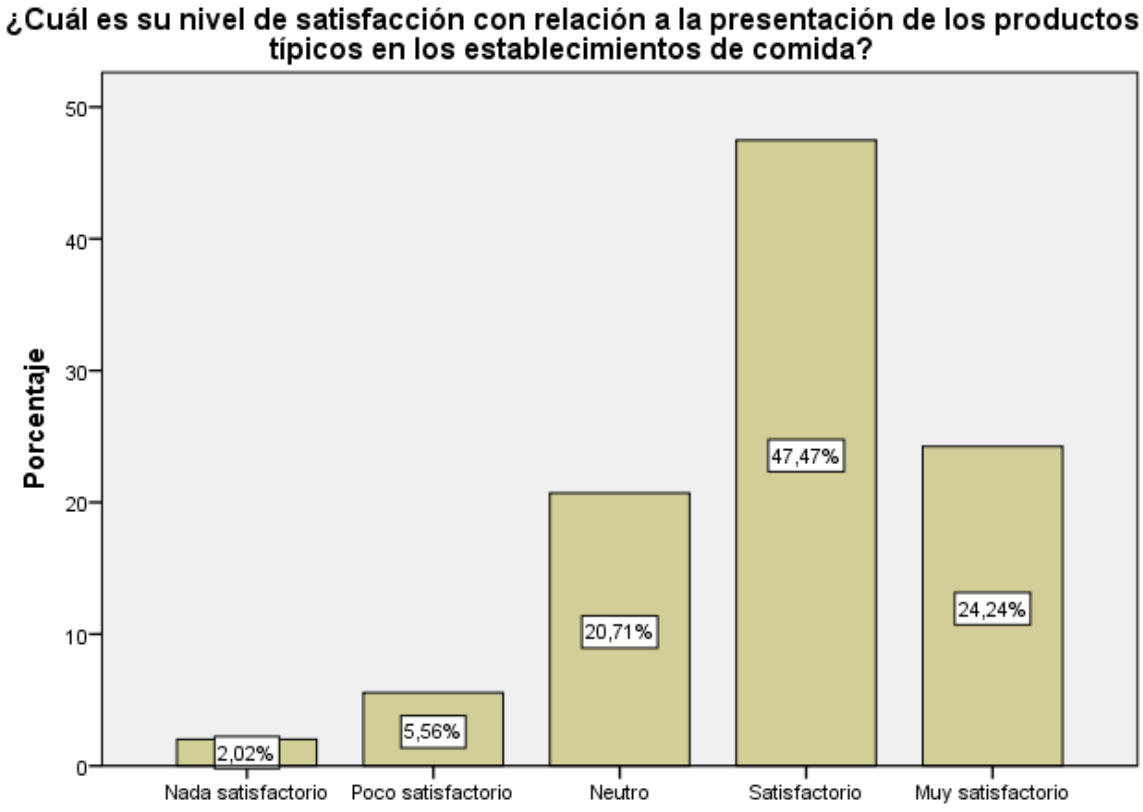
Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Los encuestados mencionan que la gastronomía tradicional es satisfactoria, ha llegado a formar parte de su identidad, considerando que, desde la producción y cosecha de los

productos son utilizados para la preparación de los diferentes platos desarrollado por las personas del sector. Por otra parte, para los visitantes se puede demostrar el valor cultural mediante experiencias gastronómicas.

Figura 3 Presentación del producto

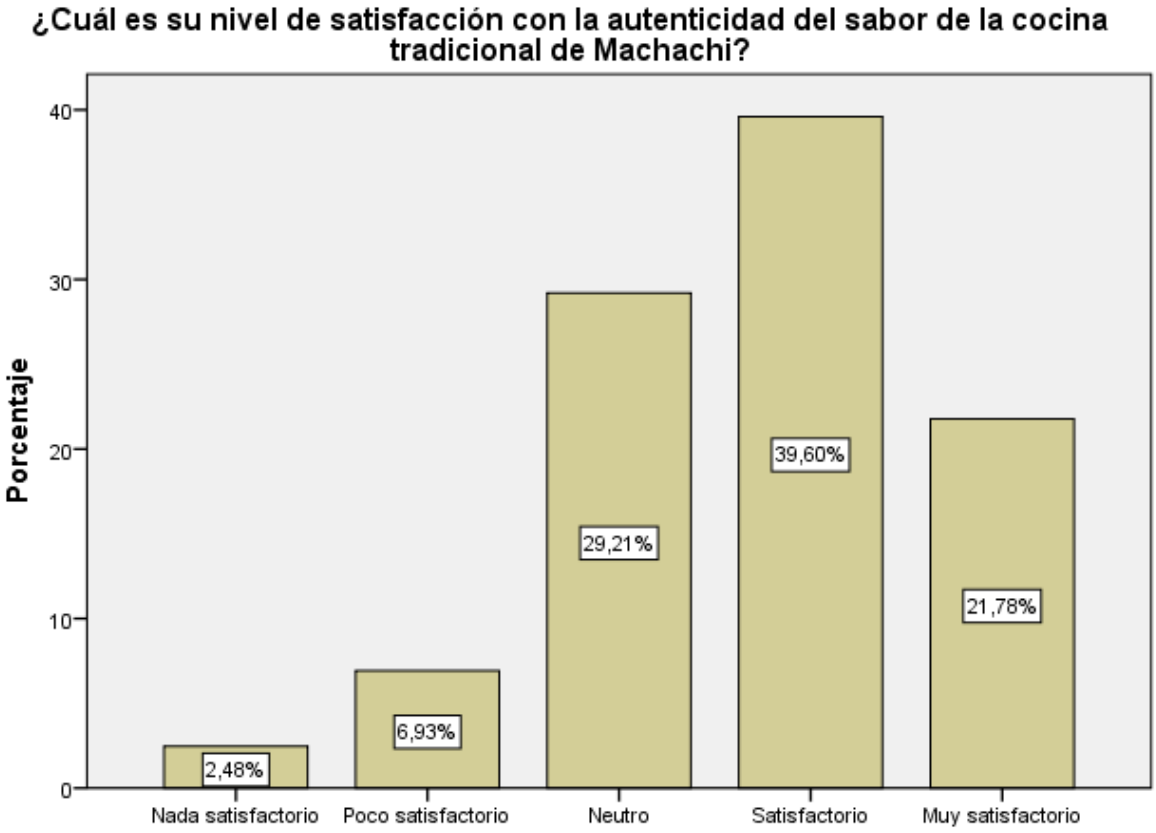


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

El resultado de la encuesta demuestra que la presentación de los productos es satisfactoria en relación a la cocina tradicional de Machachi, pues la presentación realizada es vistosa y atractiva para el consumidor, sin dejar de lado aspectos importantes como la higiene y manipulaciones alimentos, donde se asegura la calidad de la comida.

Figura 4 Autenticidad del sabor

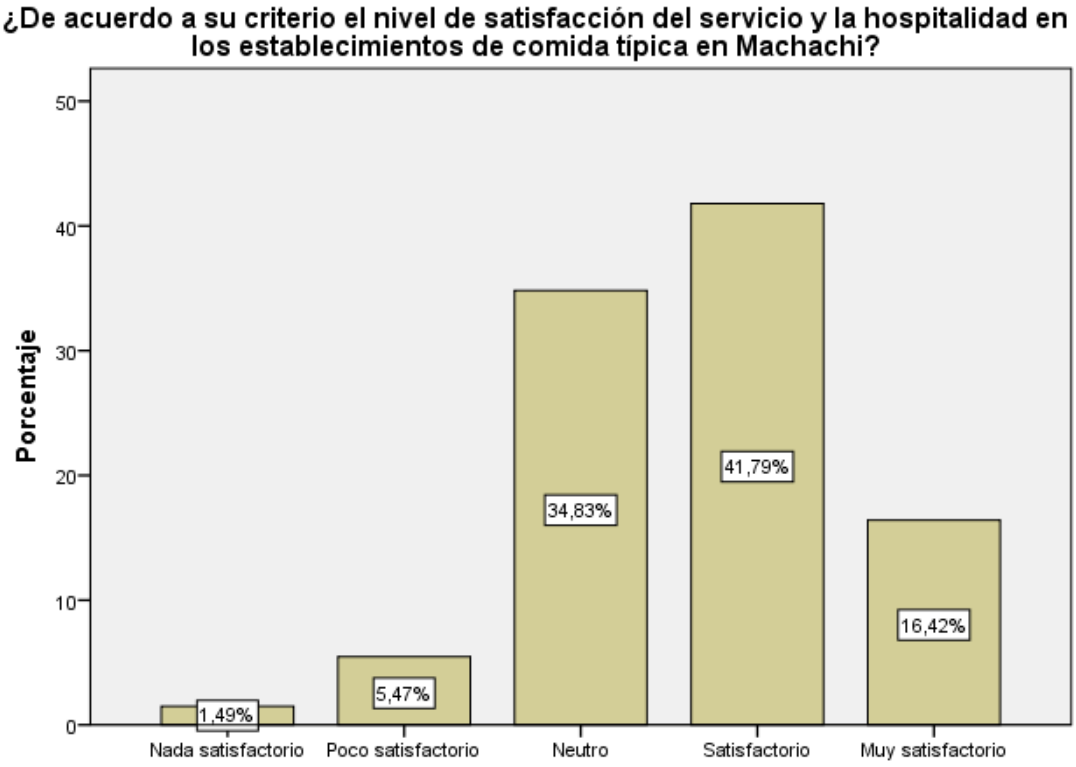


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Los encuestados mencionan que la autenticidad del sabor de la cocina tradicional en Machachi, no ha estado sujeto a cambios notorios, debido que los conocimientos de preparacion han sido transmitidos y heredados por parte de sus familiares que son los principales portadores de los saberes, pues se mantienen ingredientes esenciales.

Figura 5 Servicio y hospitalidad

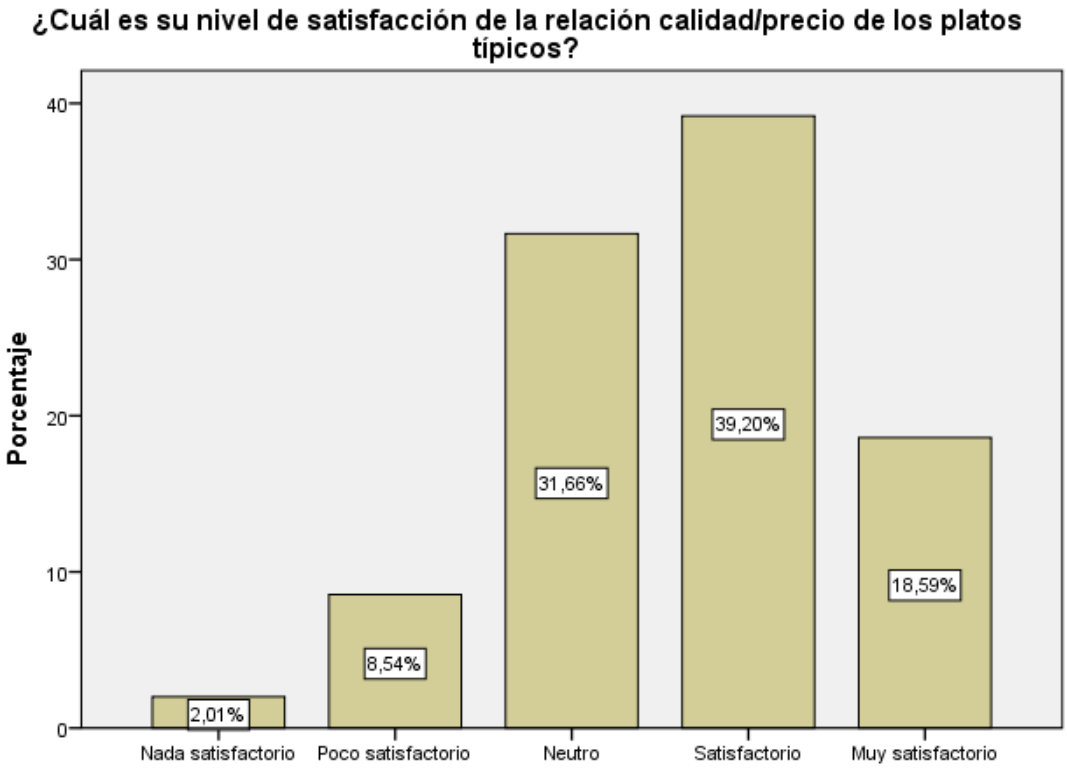


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

De acuerdo al criterio de las personas encuestadas el nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en establecimientos de comida tradicional en Machachi, están determinados, por el lugar de preferencia de visita, pues existen lugares con valores elevados donde el servicio en general es de calidad y se presta la debía atención al cliente, por otra parte, existen lugares de valores generales, que brindan solo el servicio de alimentación, sin destacar aspectos complementarios.

Figura 6 Relación calidad-precio

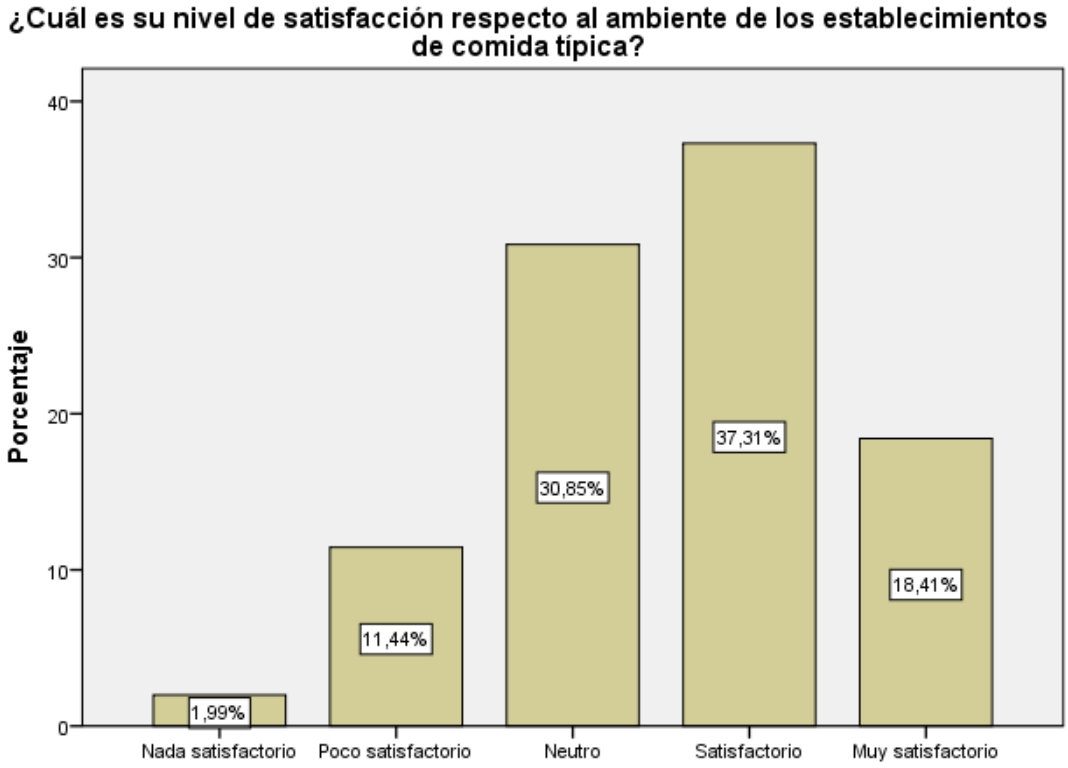


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

El nivel de satisfacción con relación calidad/precio, mediante las personas encuestadas se puede deducir, que los platillos que son ofertados son preparados con alimentos fresco y de buen sabor, llegando a complementar lo pagado, en este punto también se destaca el servicio que es ofrecido en los diferentes establecimientos, que es considerado acorde al lugar de visita que en general se encuentran en un estándar de eficacia alta.

Figura 7 Satisfacción respecto al ambiente

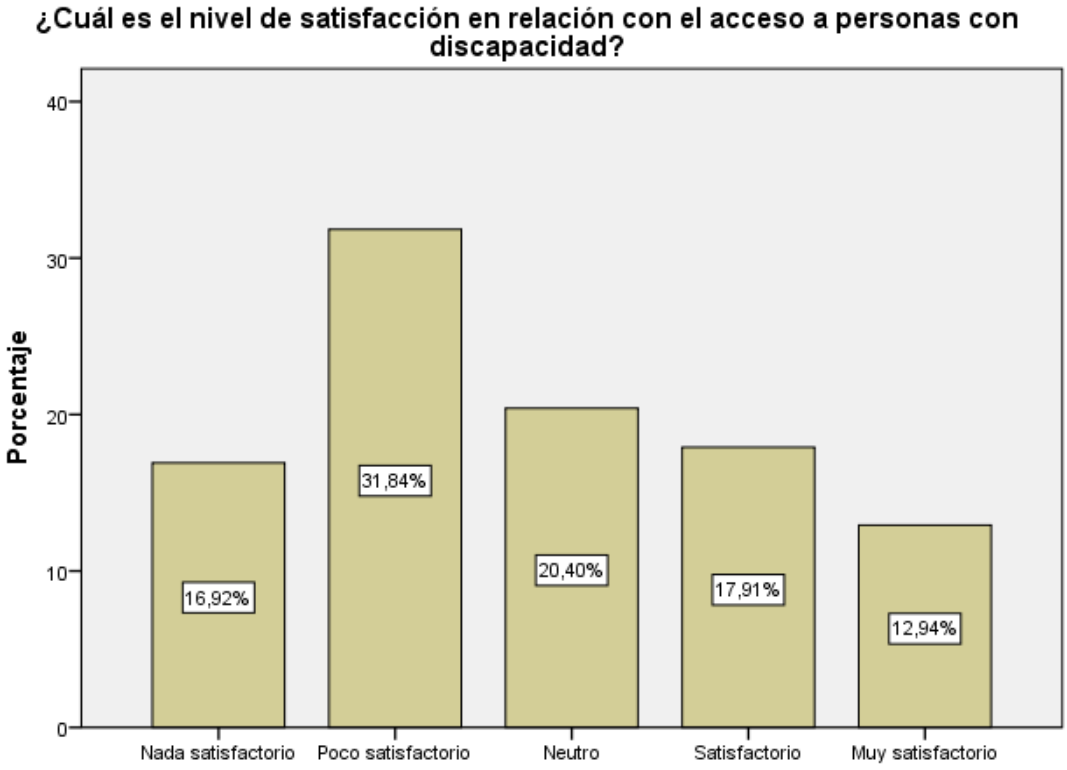


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Las personas encuestadas comparten perspectivas similares en cuanto al ambiente percibido en los establecimientos de alimentación, en algunos casos se puede notar lugares tranquilos y con alta calidad en cuanto a su estructura, por otra parte, existen lugares donde se mantiene aspectos patrimoniales que le dan un grado de experiencia tradicional a los visitantes durante su estadía

Figura 8 Acceso a personas discapacitadas

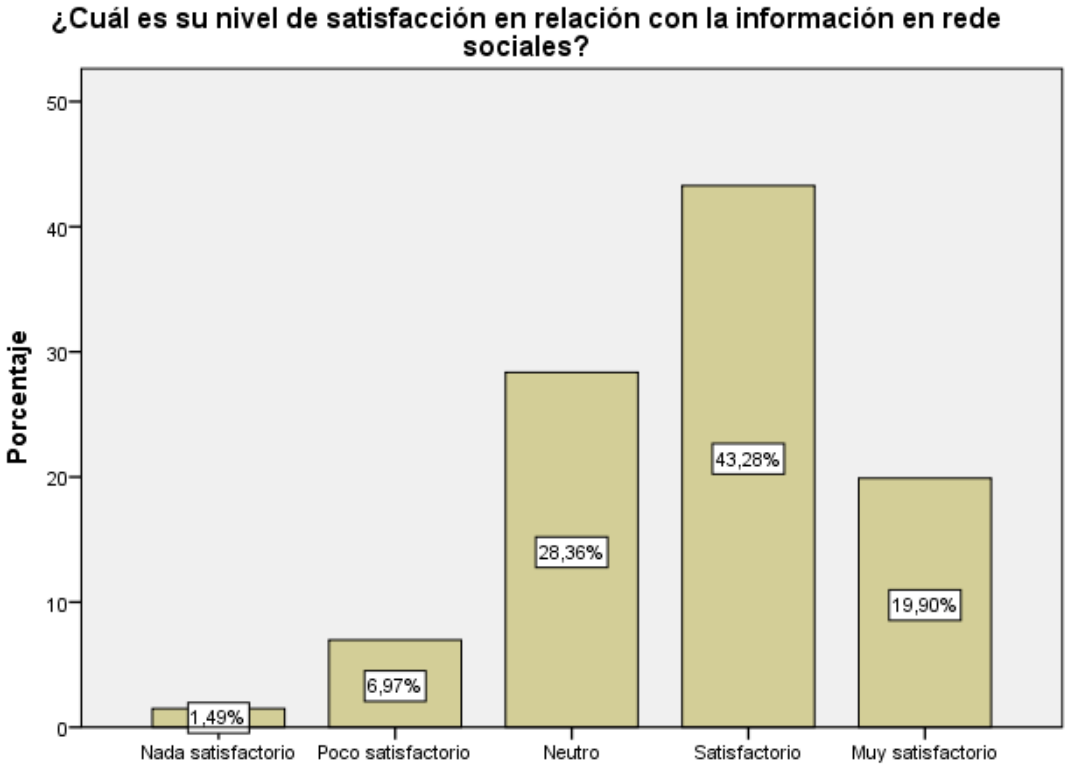


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

La prestación de servicios para personas con discapacidad, es bastante limitada puesto que no existen adecuaciones para mejorar la experiencia del visitante, los diferentes establecimientos están limitados por no contar con rampas para personas con discapacitadas, así mismo se puede notar que los servicios higiénicos no están acordes a los mencionado. Uno de los inconvenientes que están presentes en la mayor parte de los locales son los años de antigüedad que tiene.

Figura 9 Información en redes sociales

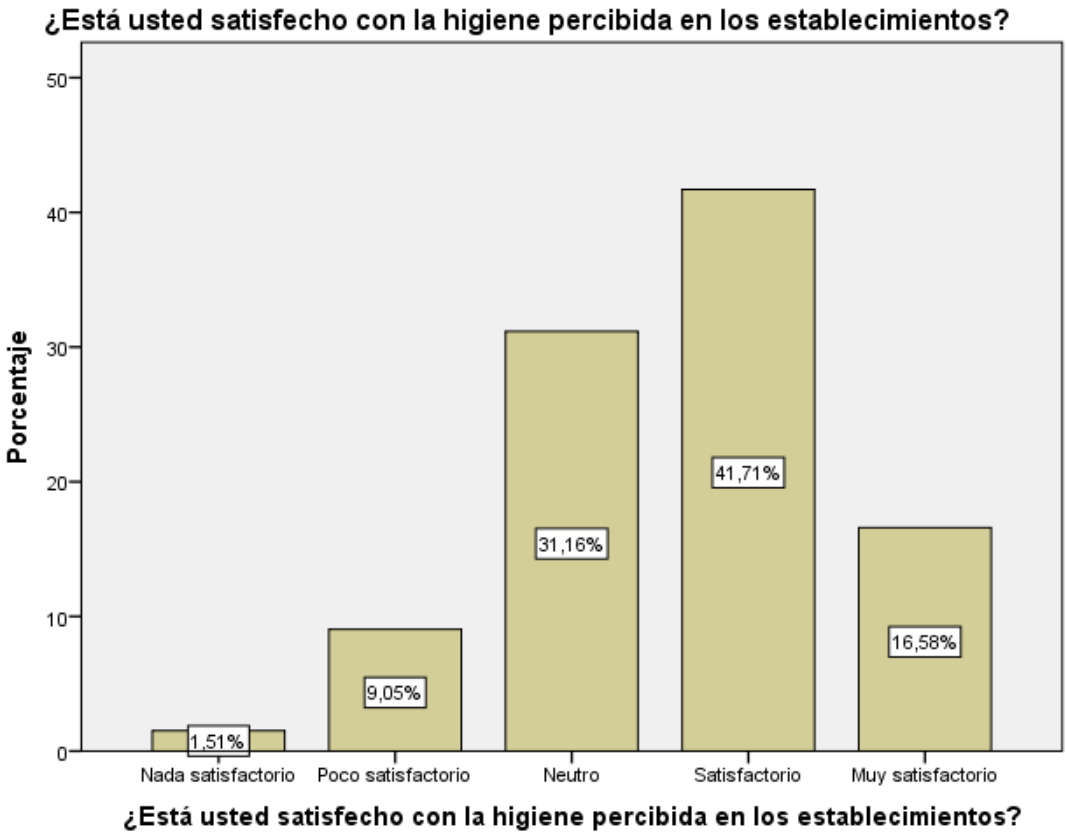


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis:

La mayor parte de los visitantes que llegan a los diferentes establecimientos de comida tradicional, es gracias información que cuentan en las rede sociales, por otra parte, los lugares que ofrecen sus servicios desde la antigüedad cuentan con información limitada como tal, puesto que ellos mantienen una clientela conocida , que se puede denominar clientela fija lo que limita que varias personas ajenas a ello puedan llegar, desde este punto existe más acogida a los lugares que con el tiempo se han ido renovando e implementado cada día para darse a conocer.

Figura 10 Higiene de los establecimientos

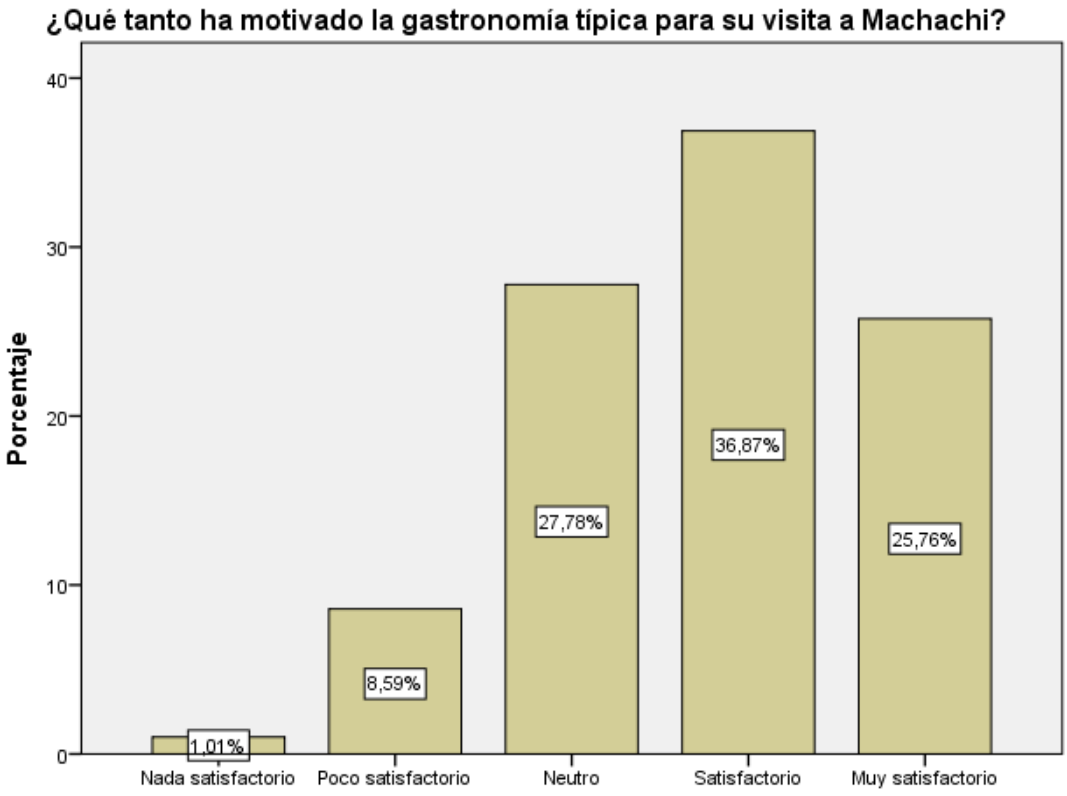


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Los encuestados, resaltan que la higiene percibida en los establecimientos es satisfactoria. Esto depende en la manera de organización por parte de cada uno de los lugares de alimentación, en general se mantienen normas sanitarias y de inocuidad para la presentación y preparación de los platillos.

Figura 11 Motivación gastronómica

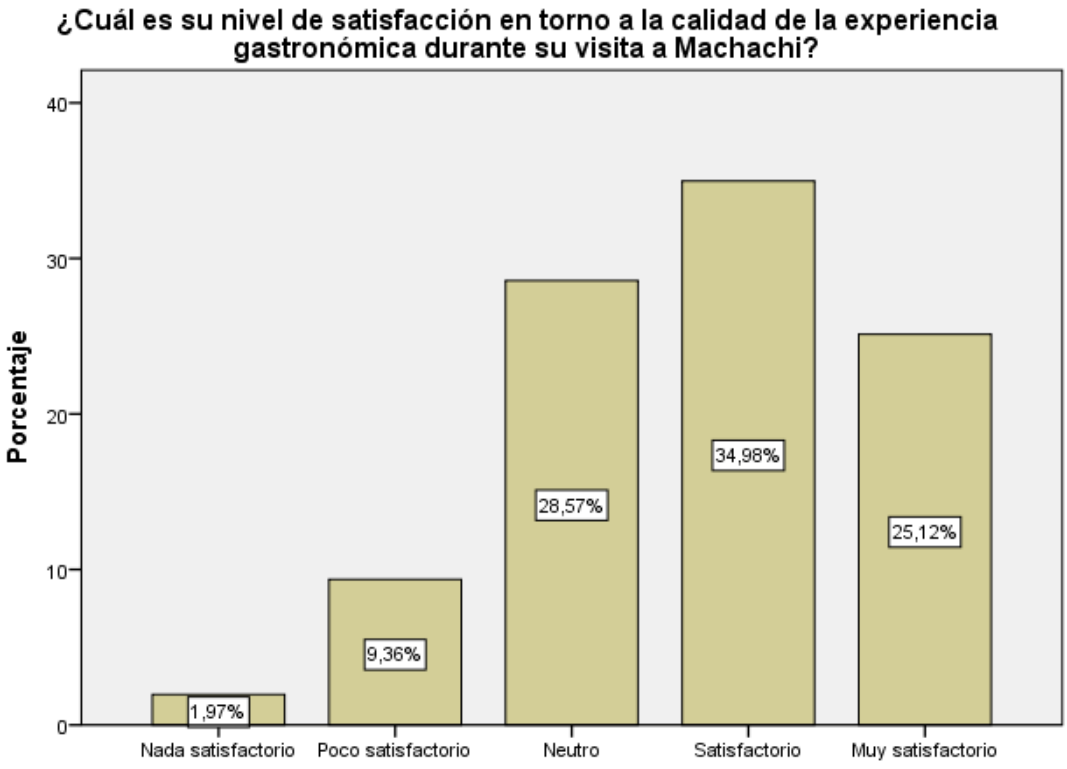


Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Las personas que fueron encuestadas tienen mayor afinidad por la gastronomía tradicional, es por ellos que buscan lugares donde poder degustar de platillos con aspectos particulares, en cuanto a precios y servicio que son ofrecidos sin dejar de lado el sabor, en este sentido la mayor parte visitantes prefieren comida de calidad, aunque el costo por la misma se elevado para tener mejor experiencia gastronómica.

Figura 12 Nivel de satisfacción entorno a la calidad de la experiencia



Nota: Tomado del programa estadístico IBM SPSS STATISTIC 21

Análisis

Existe lugares que esta dispuestos brindar servicio diferenciado, puesto que desde sus instalaciones están presentes detalles que resaltan los valores patrimoniales que ofrecen, como pueden ser cocinas antiguas como muestra de trayectoria y como ha ido evolucionado para ofrecer un servicio diferenciado sin dejar de lado lo tradicional, el ambiente que se puede percibir en los diferentes locales de comida tradicional en más para relajación y pasar momentos en familia.

Discusión

Según el estudio realizado se puede deteminar que la población en Machachi, se encuentra satisfecha con el servicio y la hospitalidad que son presentados al publico, pues existen diferentes lugares que son considerados de buena calidad por parte de los comensales y brindan atencion adecuada, lo que se ve reflejado en la fidelidad del cliente.

Se tiene en cuenta que ambos factores son importantes para la relacion entre las peronas, en cual se forma un vinculo de confianza, pues esta puede ser considerada como temporaria que esta sujeta a condiciones, tambien se considera como una responsabilidad del anfitrion con el huesped, pues existen periodos de intercambio, donde las persona encargada de interactuar es la que debe buscar proteger al cliente y sea integrado como cliente fiel **(Maria & Senia, 2020).**

Mediante la información recopilada, refleja que, en la mayor parte de establecimientos de cocina tradicional, no se llega a complementar los requerimientos que son necesarios para las personas con discapacidad, puesto que no cuentan con las educaciones en su infraestructura para ofrecer servicios que son requeridos por personas con movilidad limitada o en ciertos casos con tipos de menús inclusivos que contenga braille.

Cuando se habla de personas con discapacidad es un conjunto de individuos que presentar requerimientos diferentes, que algunos casos pueden ser físicas y sensoriales, donde se debe tener presente, el acceso directo al establecimiento que faciliten la movilidad de los visitantes, por otra parte, se debe tener en cuenta los lugares para dichas personas como mesas y sillas adecuadas. También se señala que no existe reglamentación que regule las diferentes construcciones, donde se cuente con espacios y aspectos que beneficien a las personas con discapacidades, sin dejar de lado un personal calificado para debía atención **(Gonzalez, 2012).**

El ambiente de los establecimientos de cocina tradicional en Machachi se ven determinados por la preferencia de cada persona, puesto que existen una variedad diferenciada de locales de comida tradicional, que pueden ser elegidos por parte de los comensales de acuerdo al gusto que se tenga en mente y estos pueden ir desde lugares de costos elevados con infraestructura acorde al mismo, donde se presentan aspectos patrimoniales, la cultura de la localidad y como ha ido trascendiendo con el paso del

tiempo, sin dejar de lado la comodidad que requiere el consumidor. también están presentes los establecimientos de costos normales que están diseñados solo para ofrecer el servicio de alimento, sin tomar en cuenta aspectos diferentes que brinden experiencias nuevas a los comensales.

Se señala que es primordial mejorar la infraestructura y la flexibilidad del personal de servicio, que eleve la categoría de los establecimientos de comida tradicional, siendo un atractivo más para la visita de personas de otras partes del país, que se busque brindar un grado de satisfacción total para los turistas. También se debe tomar en cuenta parte del financiamiento tenga como propósito adecuar y algunos casos modernizar los locales de comida tradicional con el fin de ofrecer el mismo servicio con tradición, pero acorde al tiempo. En los restaurantes existen factores tangibles e intangibles, estos pueden ser entendidos como parte del interior y exterior del restaurante, por su parte el entorno físico hace referencia a factores como la iluminación, sonido entendido como arte musical para ciertas personas, climatización y olores **(Gómez & Luján , 2022).**

Por último, se obtuvo que la forma en la que los visitantes llegan a los diferentes establecimientos de cocina tradicional, es debido a la información que encuentran en herramientas tecnológicas y redes sociales, siendo este un limitante en algunos casos para restaurantes que manejan su publicidad y búsqueda de nuevos clientes de manera tradicional.

3.2. Verificación de hipótesis

h_1 La cocina tradicional SI SE RELACIONA con la motivación de visita

h_0 La cocina tradicional NO SE RELACIONA con la motivación de visita

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

Se considera como una prueba de libre distribución no paramétrica, que se encarga de medir la inconformidad entre una distribución de frecuencias observadas y esperadas, una de las características principales en la valoración entre cero e infinito, en la que se puede entender que no existen valores negativos, debido que las sumas de los valores siempre serán al cuadrado (Mendivelso & Rodrpiguez, 2018).

Se presentan tres formas de usos de acuerdo a cada necesidad como son:

Prueba de bondad de ajuste (una variable)

Prueba de independencia (dos variables)

Prueba de homogeneidad (dos variables)

Tabla 4 Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	34,577[a]	16	,005
Razón de verosimilitudes	30,597	16	,015
Asociación lineal por lineal	5,570	1	,018
N de casos válidos	197		

a. 15 casillas (60,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,04.

Para realizar la verificación de la hipótesis se aplicó la prueba estadística Chi Cuadrado, en la que tenemos como resultado de significancia asintótica .005, que en este caso de estudio se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la nula, teniendo entendido que la cocina tradicional si se relaciona con la motivación de visita.

CAPITULO IV
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- La presente investigación tuvo como propósito buscar información detalla sobre la cocina tradicional de la zona urbana en Machachi, puesto que en la localidad se logró encontrar una gran variedad de platillos, que son considerados como una fuente de motivación para el visitante aficionado a la gastronomía, para el cual se utilizó fichas del INPC como documento de fiabilidad en cada uno de los platillos como pueden ser: el locro de cuy, caldo de pata, hornado , yaguarlocro, el ville(plato característico de Machachi preparado a base del feto de la vaca), la fritada, que mediante cada uno de los sabores de los alimentos se puede demostrar la transcendencia e historia que ha transcurrido en la localidad y de esta manera brindar experiencias gastronómicas para los comensales.

- Para la recopilación de información se utilizaron encuestas donde se detallaron factores de motivación y satisfacción. De acuerdo con cada persona intervenida, se consiguió determinar, cuales son las principales afinidades de los turistas, con aspectos que pueden ser mejorados por parte de los establecimientos de alimentación, de esta manera se obtuvo un panorama claro sobre parámetros de higiene, calidad-precio, hospitalidad, ambiente, presentación de alimentos y servicios complementarios para personas con discapacidad. Al ser ya conocida la gastronomía de la ciudad de Machachi como parte de un servicio turístico, las condiciones y la atención al cliente sobresale de manera positiva, además de mantener estándares adecuados para cada comensal.

- Por medio de la información recopilada se puede destacar que la forma en la que los visitantes llegan a los diferentes establecimientos de gastronomía tradicional,

es debido a la información que encuentran en herramientas tecnológicas y redes sociales. De esta manera se creó una revista digital, en la cual se da a conocer al público en general la oferta culinaria con la que cuenta Machachi, también se resaltan puntos claves para el visitante como lugar en el que se puede degustar cada platillo, precio de estos alimentos y los días que se ofrecen al público en general. Así se platea aspectos gastronómicos como fuente de motivación para su visita, como la cultura gastronómica existente, con sabores que se buscan preservar desde generaciones pasadas.

Recomendaciones

- Implementar estrategias de promoción gastronómica por parte de los establecimientos de cocina tradicional, donde se pueda apreciar variedad de platillos con los que se cuentan, puesto que estos simulan una gran motivación para los visitantes, de manera que se dé a conocer la autenticidad de los productos y sus métodos de preparación, sin olvidar el valor histórico y cultural que tiene la gastronomía para Machachi, siendo considerado como gestor principal el consumo de alimentos locales.
- Ofrecer capacitación por parte de los propietarios de los establecimientos de comida tradicional a los empleados, con el propósito de mejores aspectos, que son relevantes para los posibles clientes como, amabilidad y buen trato, pulcritud, trabajo en equipo y atención al cliente. De esta manera se incrementará el grado de aceptación y fiabilidad por parte de los consumidores.

- Aumentar el nivel de publicidad mediante el uso de herramientas tecnológicas para los establecimientos de cocina tradicional, puesto que, esto genera mayor interés entre los visitantes, sin olvidar los procesos de calidad que garanticen un buen servicio al cliente, permitiendo mantener los altos estándares en la preparación. Se presentará una revista digital, donde se detalle puntos fundamentales que sirvan como parte de motivación de vista para las personas en general, como pueden ser, breve reseña del lugar, valores estimados, variedad gastronómica y la ubicación de la oferta culinaria, también se pondrá énfasis en los productos locales que se encuentran como, la producción agrícola y productos realizados a base de la obtención de leche, que algunos casos son utilizados en la preparación de los platillos.

Propuesta

Revista informativa digital

Título de la propuesta: ¨Sabores Tradicionales del Chagra¨

Objetivo de la propuesta

Realizar una revista informativa digital en base a la cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi.

Justificación

En el presente trabajo de investigación se enfocará en el estudio de la cocina tradicional en Machachi, que buscará promocionar la gastronomía tanto a nivel del cantón como a nivel general. Ya que en el sector urbano mantiene lugares y establecimientos gastronómicos que conservan la práctica de preparar varios platillos emblemáticos y estos a su vez se los pueda considerados como un punto determinante para el turismo, debido que la ciudad es participe diversos eventos culturales como es el más reconocido ¨El paseo procesional del Chagra ¨en los que sobresalen la gastronomía como identidad. Desde este punto, en el ámbito de alimentación se debe determinar los aspectos que intervienen como, la motivación de los turistas que están dispuestos a llegar al lugar, y sea considerado la gastronomía como un elemento primordial. Así pues, van en conjunto con sector turístico, viéndose influenciado por factores como la calidad de los platillos presentados en los locales de comida, tipo de servicio prestado, costo y variedad, siendo determinantes para el desarrollo.

La presente revista digital tiene propósito dar a conocer e incentivar a las personas y sea considerada la cocina tradicional en Machachi, como fuente de incentivación y motivación para su visita, en esta se detallaron los platillas más cotizados y consumidos por parte de las personas ya sean turistas o locales, también se pretende demostrar el valor que tienen los productos con los que son preparados, que en su gran mayoría son cosechados por los campesinos del sector.

Estructura de una revista digital

Para la realizar una revista digital, es necesario contar con puntos claros, como las secciones con las que se debe contar y el orden que se deben colocar, por otra parte se debe tener presente el objetivo de la revista y al público que se presentara, de esta manera recomienda tener en cuenta la siguiente estructura **(Baumann, 2021).**

Revista digital en PDF

El formato que se implementara es en PDF, tiene como ventaja que todos los elementos existentes no podrán ser modificados, tampoco manipulados esto una vez ya sean publicados en el sitio web de preferencia.

Parte de una revista digital

- **Portada**

Se considera como la primera impresión de la revista, el propósito es captar la atención y el interés por el contenido, también se toma en cuenta la ilustración que será usada en dicha portada, esta debe ser llamativa para el lector, por otra parte, se debe incluir logotipo, titular.

- **Carta del editor**

En este apartado se comienza como una corta bienvenida, la editorial será considera parte de la introducción, en la que se relatará una explicación rápida sobre los contenidos de la revista digital.

- **Índice**

El índice de una revista digital es una herramienta esencial que facilita la navegación y el acceso al contenido. La organización de la información se vuelve importante para mantener la atención del lector y promover una experiencia fluida.

- **Artículos**

Son considerados como la parte más importante de una revista digital, para brindar una mejor experiencia, son complementados con fotos y gráficos que sean vistosos para el lector. Se recomienda intercalar artículos más cortos de fácil lectura, con artículos más largos que en ciertas ocasiones no son llamativos para el público.

- **Parte posterior**

Es la sección donde se mencionan los datos de la revista, como la editorial, el equipo de redacción, diseñadores, colaboradores, y cualquier otro involucrado en la creación de la revista.

Estrategias de rentabilidad

Existen tres modalidades que se toman en consideración para que una revista se rentable, descarga gratuita, pago por suscripción y pago único. En el caso de la presente revista se considera que sea completamente gratuita, de libre acceso para el conocimiento de los visitantes en general, que sirva de apoyo en su estadía en Machachi **(Baumann, 2021).**

Desarrollo de la Propuesta

- **Recopilación de información mediante fichas del INPC**

  Por medio de fichas del INPC se adjuntó información importante de los platillos que son mayormente apreciados y consumidos por las personas que frecuenta Machachi, ya sean locales o extrajeras, en las que se detallan ingredientes para su preparación, utensilios que son utilizados y lugar donde se puede degustar.

- **Recopilación fotográfica de la oferta culinaria**

Se realizó una visita a los lugares más representativos en Machachi, que tienen como oferta gastronómica la cocina tradicional, para la degustación de los platillos que fueron seleccionados y cuentan mayor trayectoria y reconocimiento como son, Fritada,

Yaguarlocro, ville, Helados los Alamos, Cariucho de pollo, Locro de papa, Locro de cuy, Caldo de pata, Hornado.

- **Determinar temas principales a abarcar en la revista**

Mediante la investigación por medio de las fichas del INPC se plantearon temas que son métodos de información para los visitantes como, descripción del lugar donde se puede disfrutar de cada platillo, así mismo la ubicación, parte del manu y un rango de precios estimados.

- **Definir el uso de la herramienta digital**

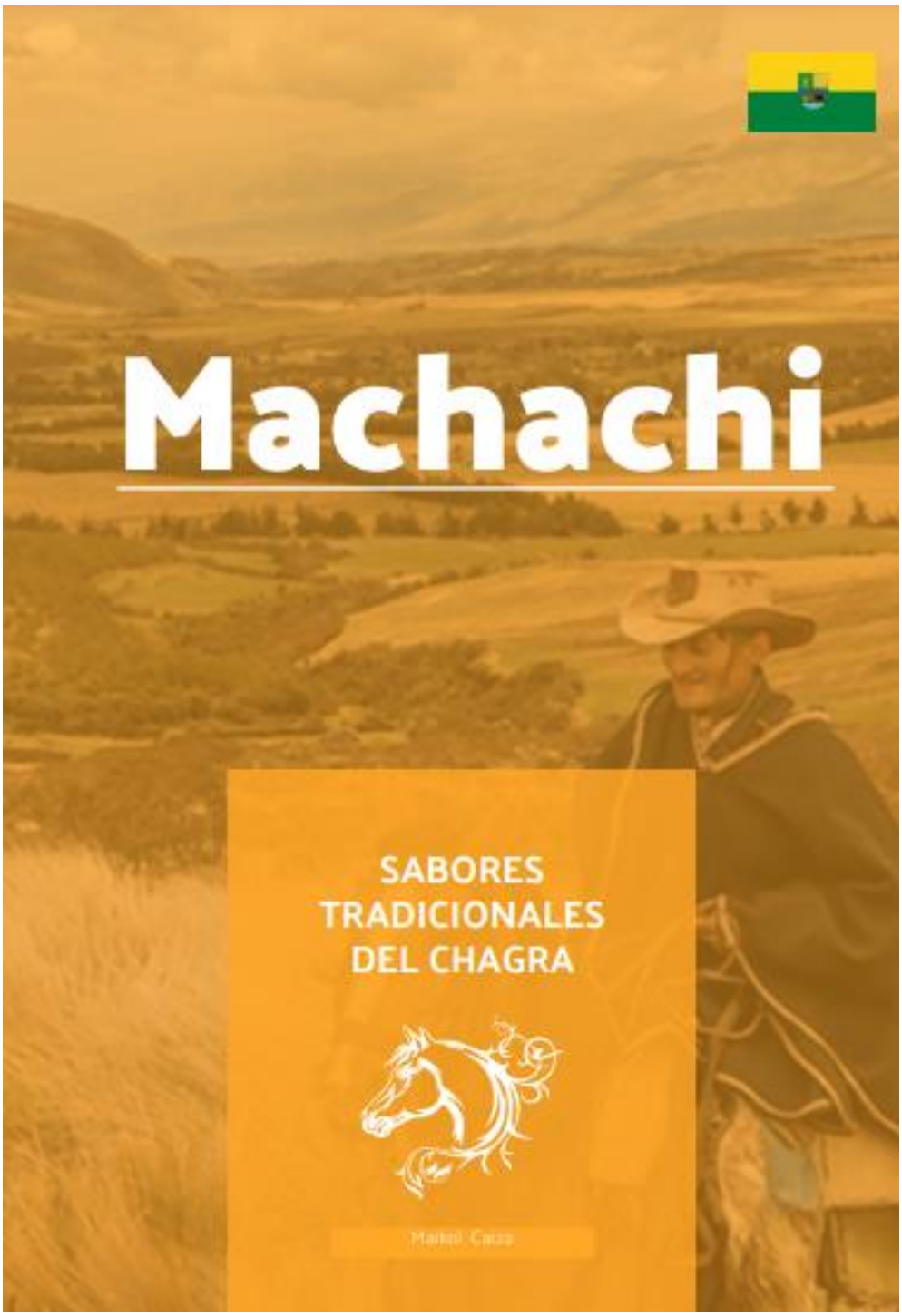
Para la realización de la revista digital de utilizo Design, que es un instrumento para la creación de revistas digitales, en la cual se fue detallando cada aspecto de importancia con imágenes y textos detallados.

- **Creación de la revista digital**

Para culminar se obtuvo el producto final que fue nombrado ¨ Los sabores ancestrales del chagra¨ que será presentado de manera digital y física.

1. Portada

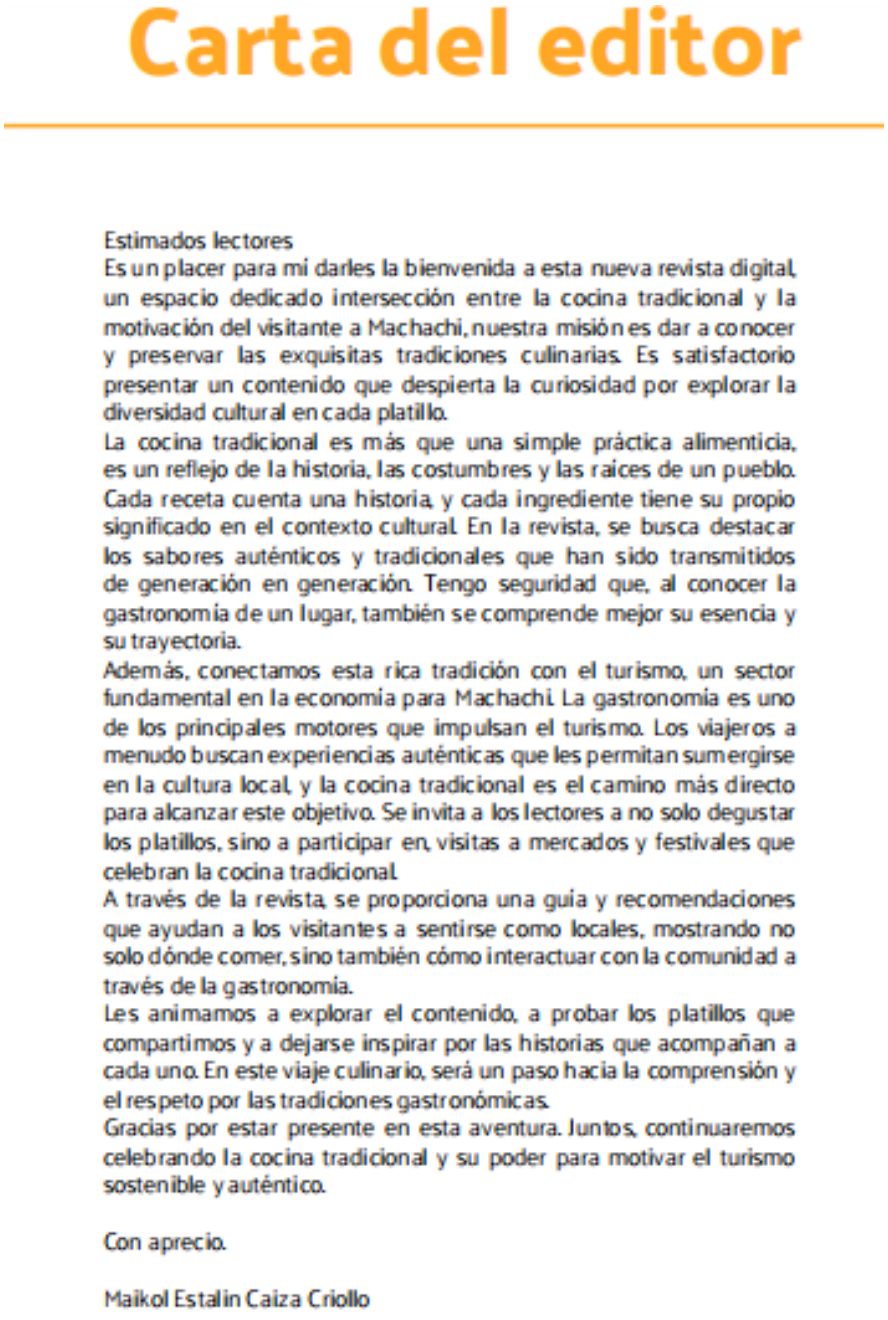
Figura 13 *Portada de la revista digital*



Nota: Contiene el título de la revista. Fuente propia.

2. Carta del editor

Figura 14 *Carta del editor*



Carta del editor

Estimados lectores

Es un placer para mi darles la bienvenida a esta nueva revista digital, un espacio dedicado intersección entre la cocina tradicional y la motivación del visitante a Machachi, nuestra misión es dar a conocer y preservar las exquisitas tradiciones culinarias. Es satisfactorio presentar un contenido que despierta la curiosidad por explorar la diversidad cultural en cada platillo.

La cocina tradicional es más que una simple práctica alimenticia, es un reflejo de la historia, las costumbres y las raíces de un pueblo. Cada receta cuenta una historia, y cada ingrediente tiene su propio significado en el contexto cultural. En la revista, se busca destacar los sabores auténticos y tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación. Tengo seguridad que, al conocer la gastronomía de un lugar, también se comprende mejor su esencia y su trayectoria.

Además, conectamos esta rica tradición con el turismo, un sector fundamental en la economía para Machachi. La gastronomía es uno de los principales motores que impulsan el turismo. Los viajeros a menudo buscan experiencias auténticas que les permitan sumergirse en la cultura local, y la cocina tradicional es el camino más directo para alcanzar este objetivo. Se invita a los lectores a no solo degustar los platillos, sino a participar en, visitas a mercados y festivales que celebran la cocina tradicional.

A través de la revista, se proporciona una guía y recomendaciones que ayudan a los visitantes a sentirse como locales, mostrando no solo dónde comer, sino también cómo interactuar con la comunidad a través de la gastronomía.

Les animamos a explorar el contenido, a probar los platillos que compartimos y a dejarse inspirar por las historias que acompañan a cada uno. En este viaje culinario, será un paso hacia la comprensión y el respeto por las tradiciones gastronómicas.

Gracias por estar presente en esta aventura. Juntos, continuaremos celebrando la cocina tradicional y su poder para motivar el turismo sostenible y auténtico.

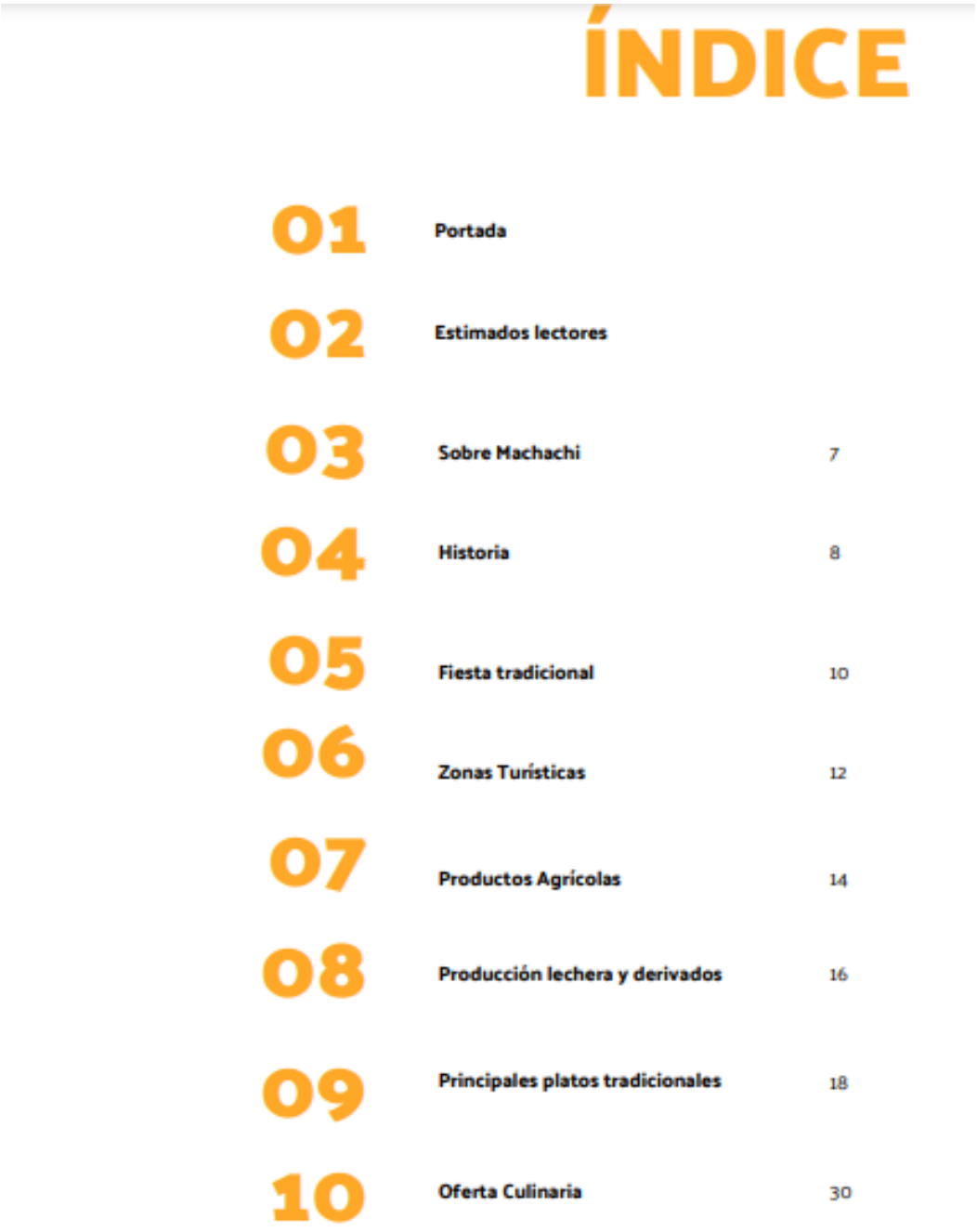
Con aprecio.

Maikol Estalin Caiza Criollo

Nota: Se redacta la bienvenida como presentación de la revista. Fuente propia.

3. Índice

Figura 15 *Índice de contenido*



Nota: Se tallan los contenidos que se plantearon para la revista. Fuente propia.

4. Artículos (contenido)

Figura *16 Breve descripción de Machachi*



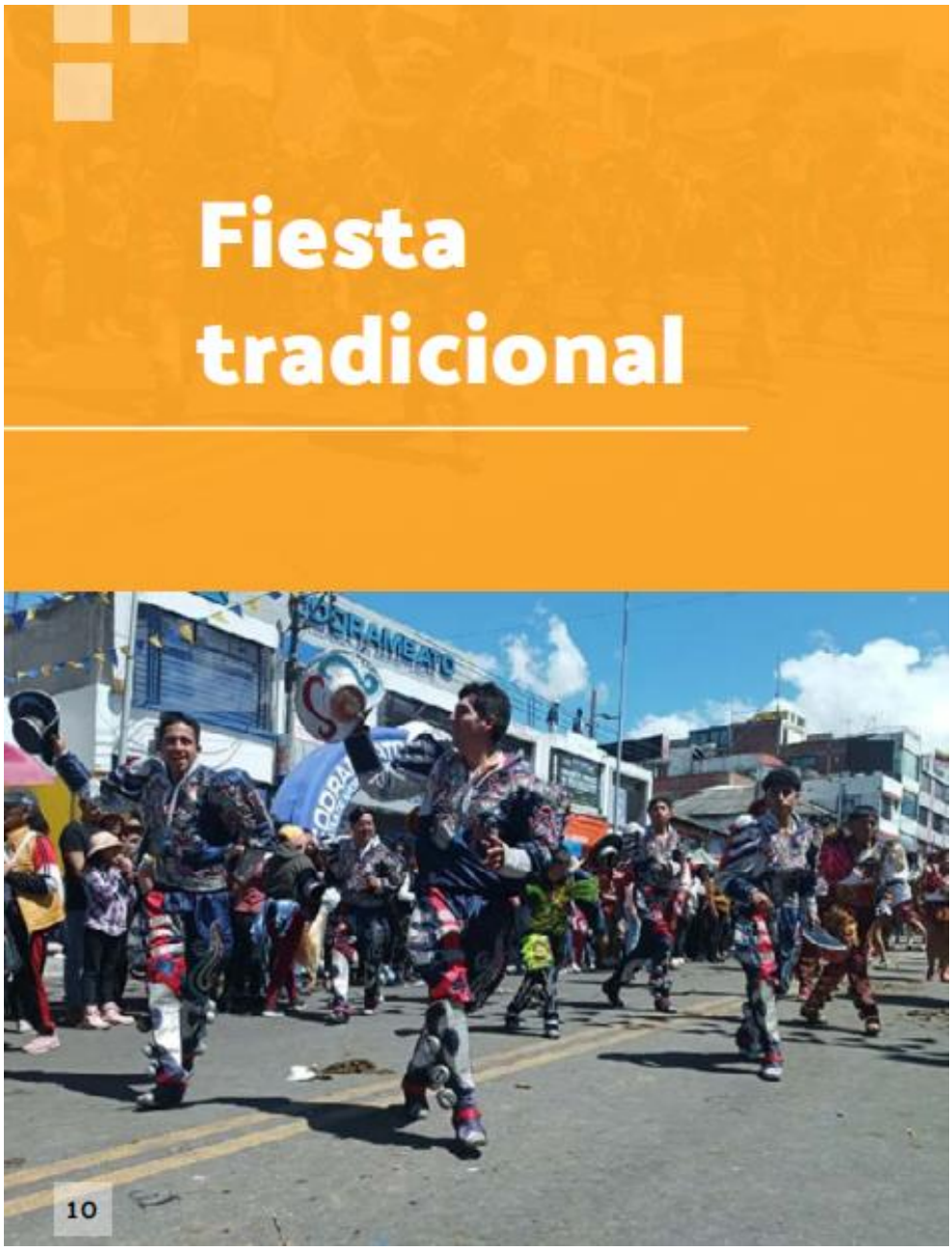
Nota: descripción general de Machachi. Fuente GAD de Cantón Mejía.

Figura 17 *Relato Histórico de Machachi*



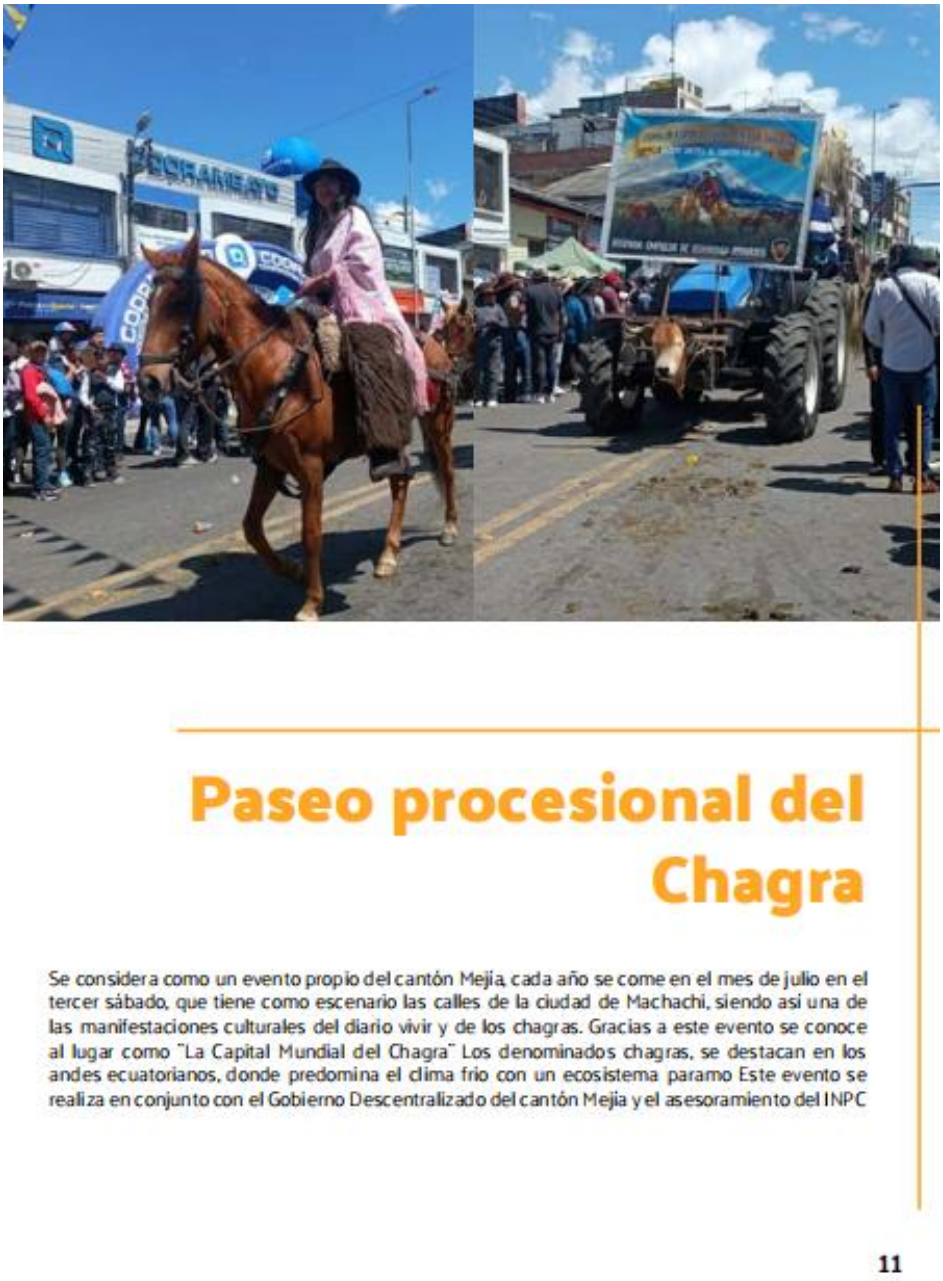
Nota: Breve reseña histórica de Machachi. Fuente GAD de Cantón Mejía.

Figura 18 *Fiestas tradicionales*



Nota: Grupos de danza participantes del desfile. Fuente propia.

Figura 19 *Paseo procesional del Chagra*



Nota: Fiesta tradicional del Paseo del Chagra. Fuente propia.

Figura 20 *Zonas turística*



Nota: se presenta los lugares sobresalientes de visita turística. Fuente propia.

Figura 21 *Zonas turísticas*



Nota: descripción de lugares turísticos. Fuente propia.

Figura 22 *Producción agrícola*



Nota: Productos cosechados en el sector. Fuente propia

Figura 23 *Productos agrícolas*



Nota: productos más consumido del sector. Fuente propia.

Figura 24 *Producción de lácteos y derivados*



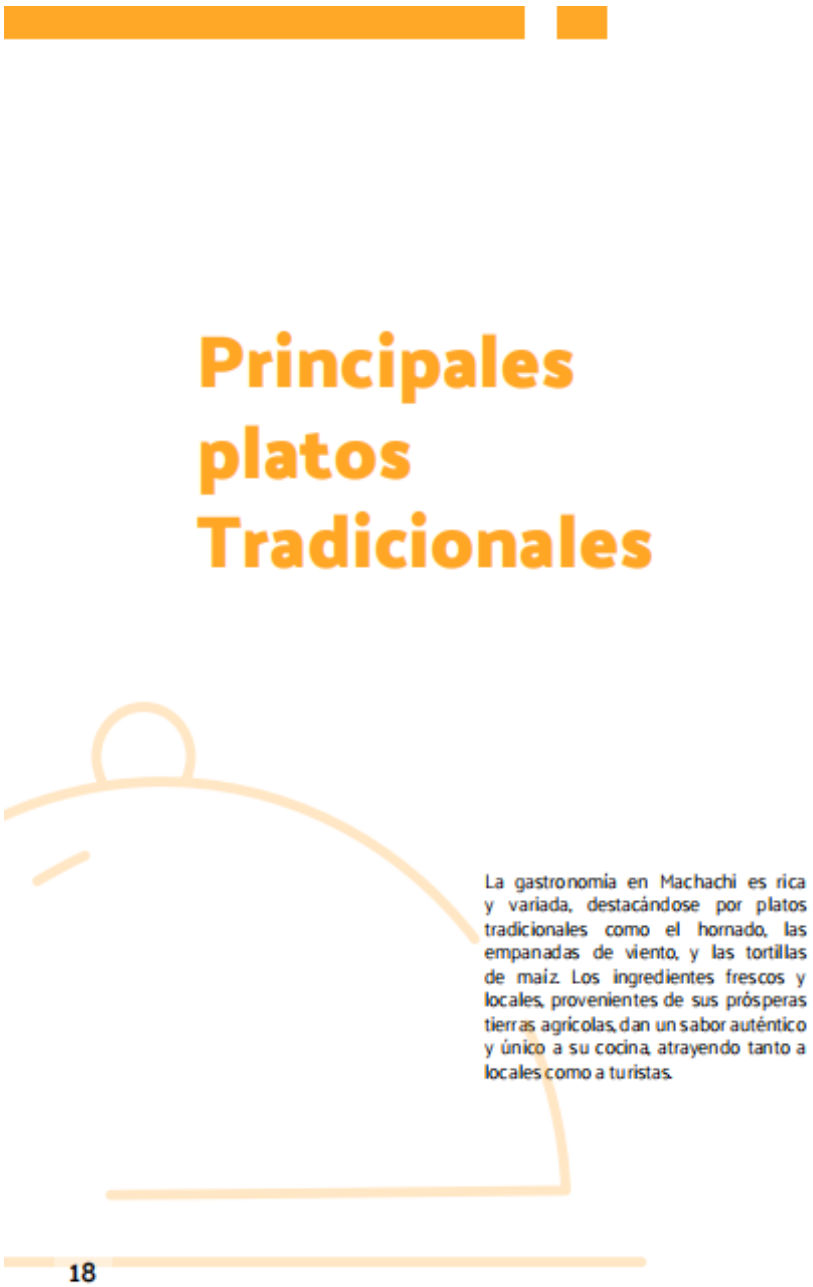
Nota: elaboración del queso la Posada del Chagra. Fuente propia

Figura 25 *Producción lechera y derivados*



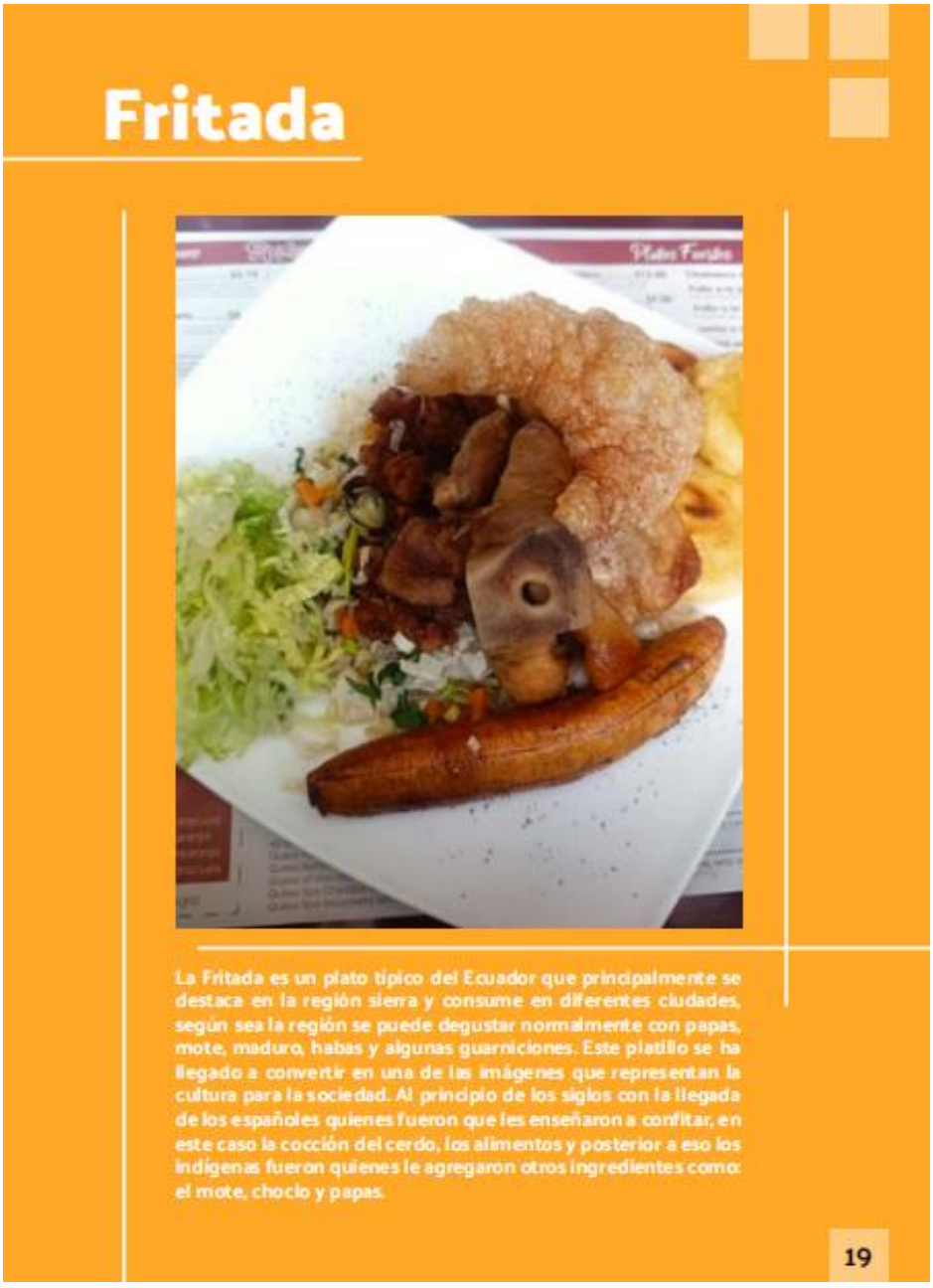
Nota: Productos derivados de la leche como el yogurt y mantequilla. Fuente propia

Figura 26 *Principales platos tradicionales*



Nota: Descripción de gastronomía tradicional

Figura 27 *La Fritada*



Nota: Descripción de la fritada. Fuente propia

Figura 28 *Locro*



Nota: Descripción del locro. Fuente propia.

Figura 29 *El Hornado*



Nota: Descripción de El Hornado. Fuente propia

Figura 30 *Yaguarlocro*



Nota: Descripción de platillo Yaguarlocro

Figura 31 *Helados ¨Los Alamos¨*



Nota: Descripcion de helados tradicionales. Fuente propia

Figura 32 *Caldo de Gallina*



Nota: Descripción de plato tradicional caldo de gallina. Fuente propia.

Figura 33 *Cariucho de pollo*



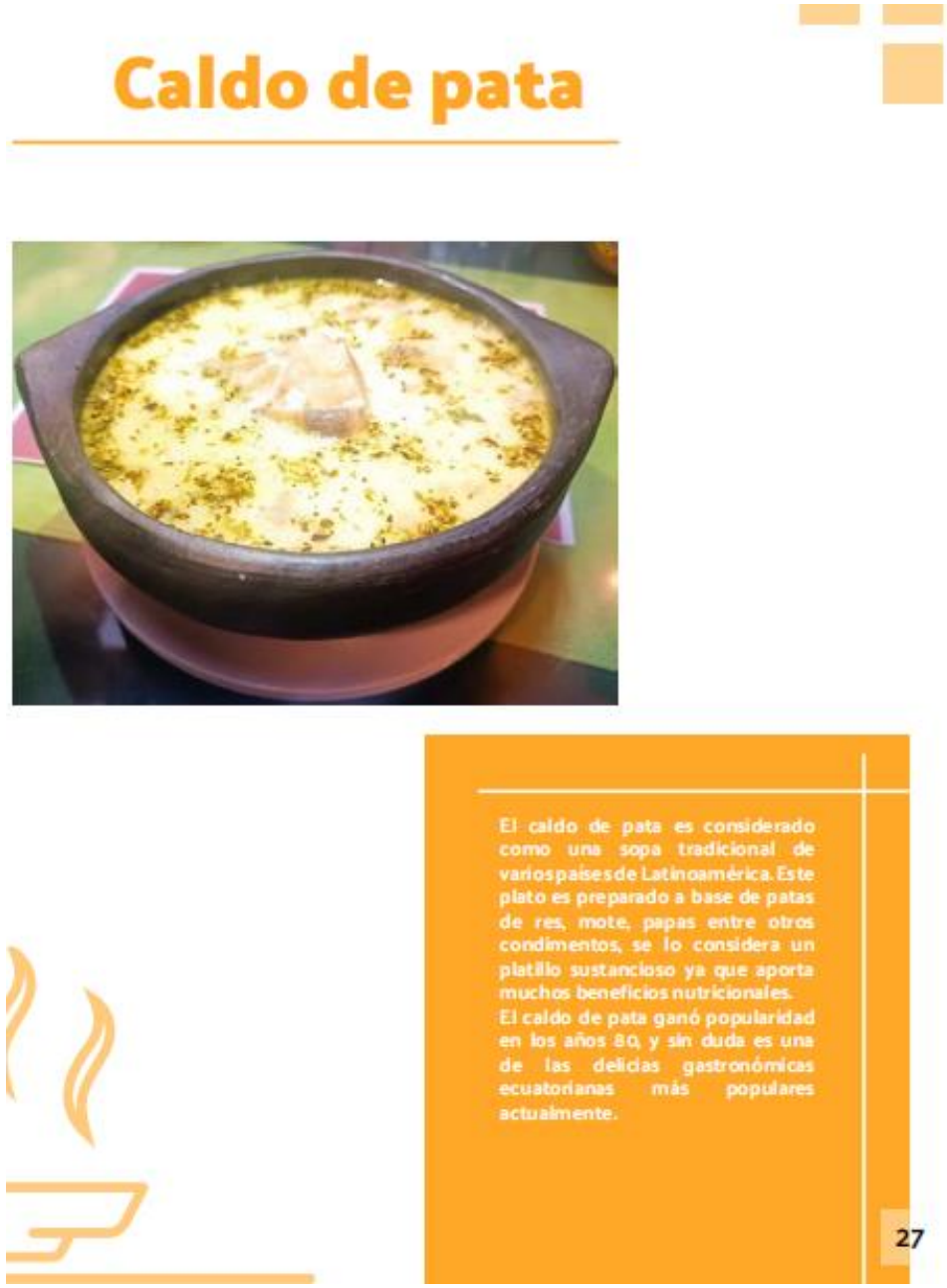
Nota: Descripción del patillo tradicional cariucho de pollo. Fuente propia.

Figura 34 *Locro de Cuy*



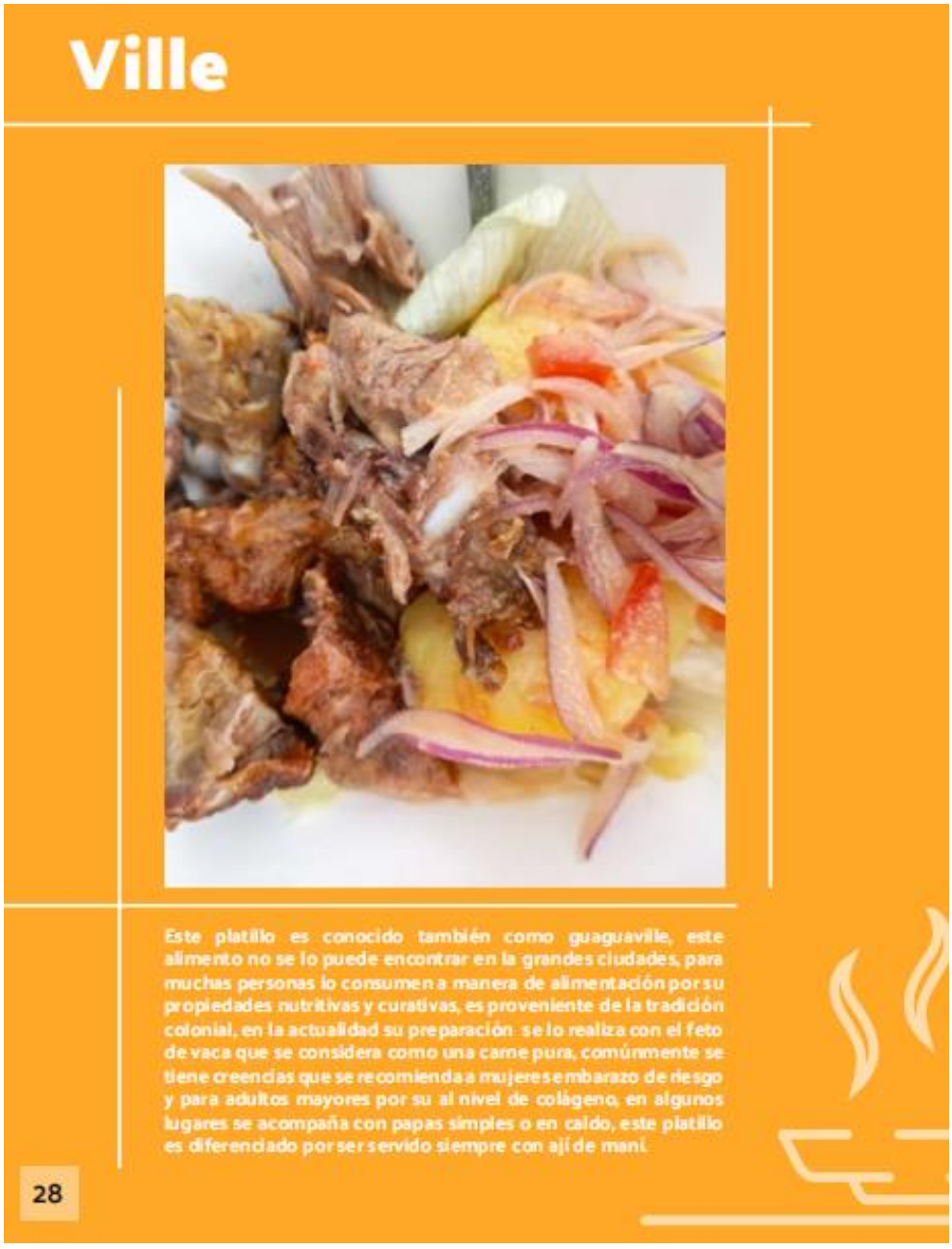
Nota: Descripción de platillo tradicional Locro de Cuy. Fuente propia.

Figura 35 *Caldo de pata*



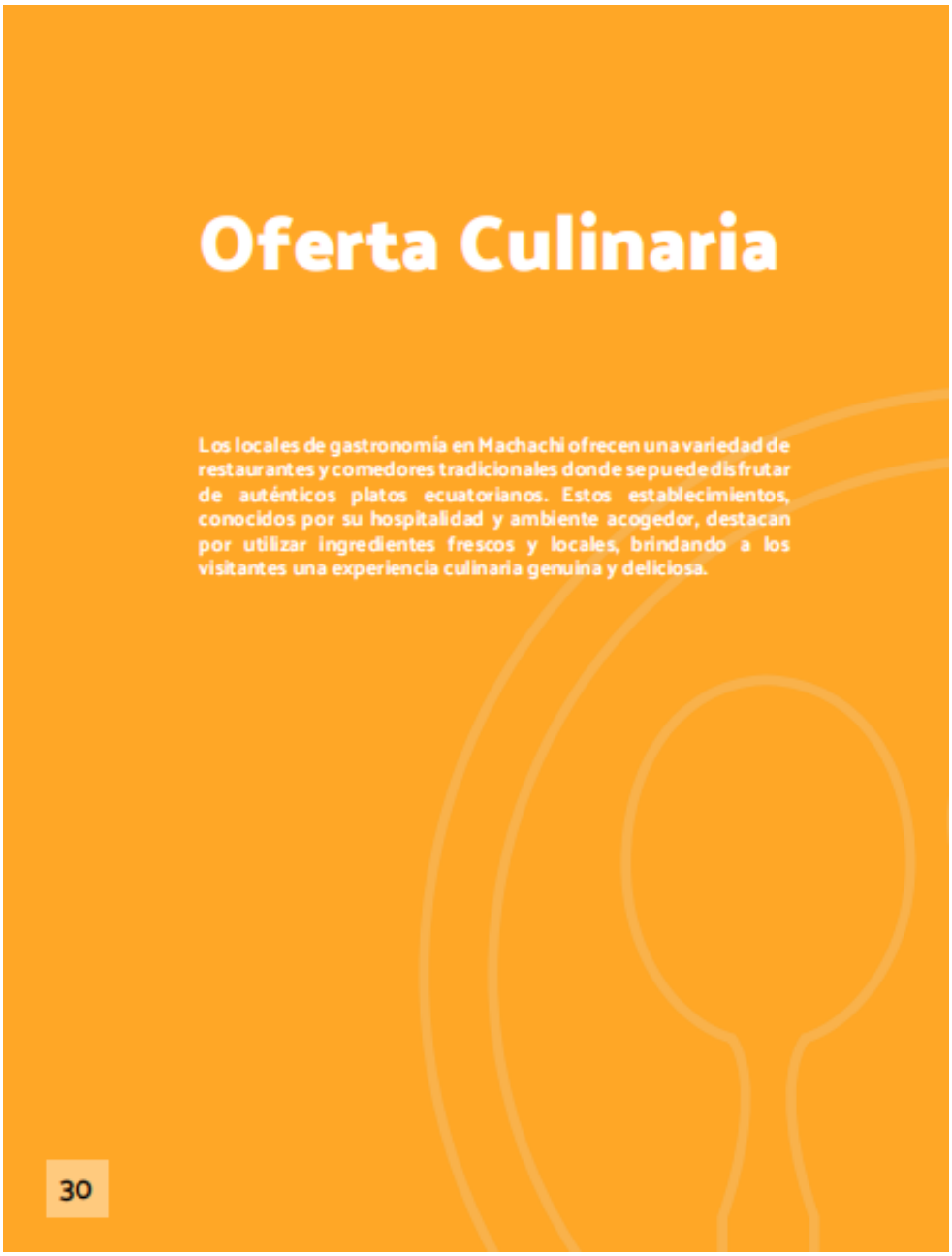
Nota: Descripción de platillo tradicional caldo de pata

Figura 36 *Ville o Guagua Ville*



Nota: Descripción de platillo tradicional ville. Fuente propia

Figura 37 *Introducción articulo la oferta culinaria*



Nota: Descripción de oferte culinaria. Fuente propia.

Figura 38 *Picantería Martita*



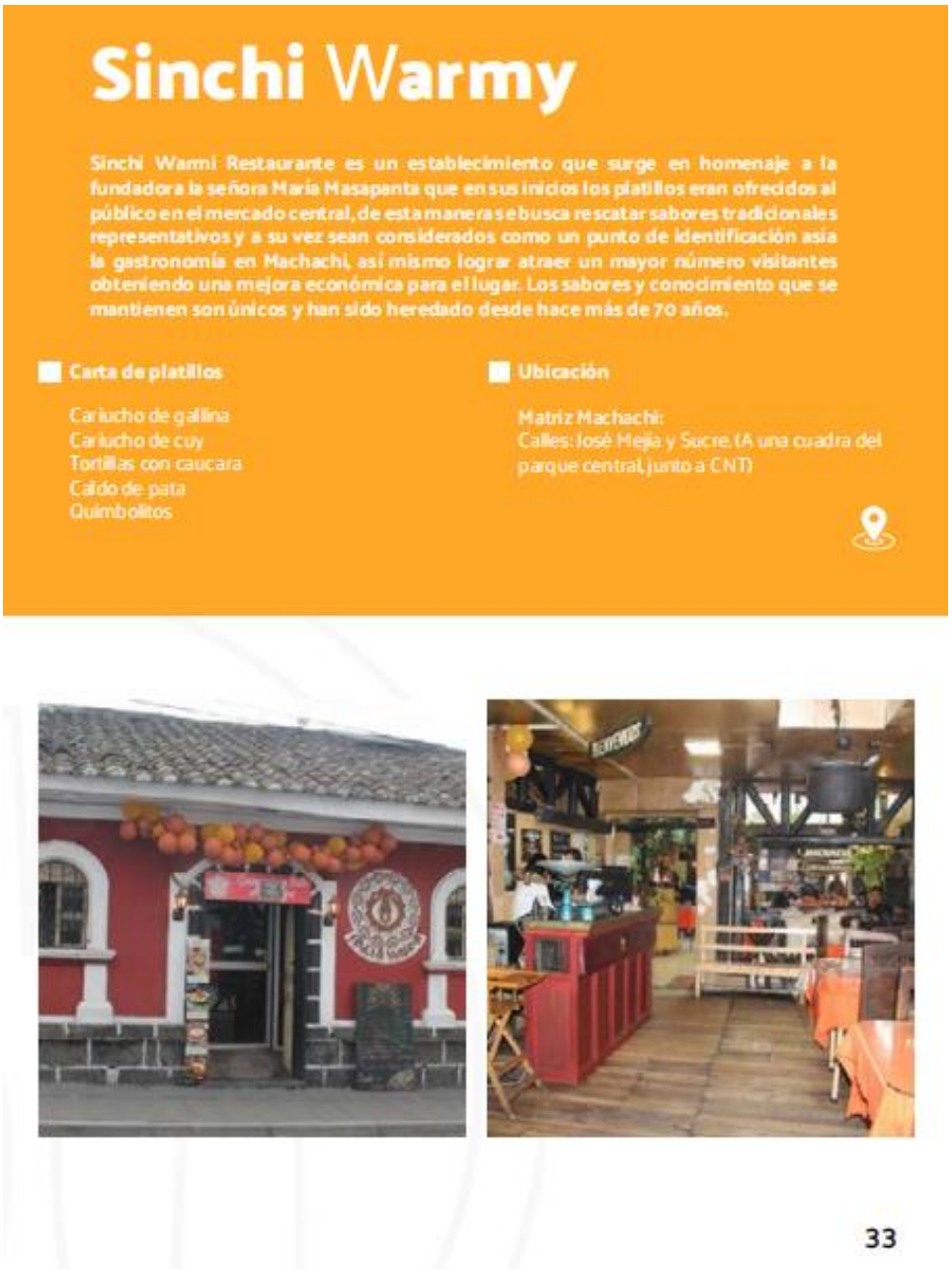
Nota: Reseña del establecimiento, platillos que se pueden encontrar con precio estimado y ubicación.

***Figura 39 El** rincón de La Tia Ly*



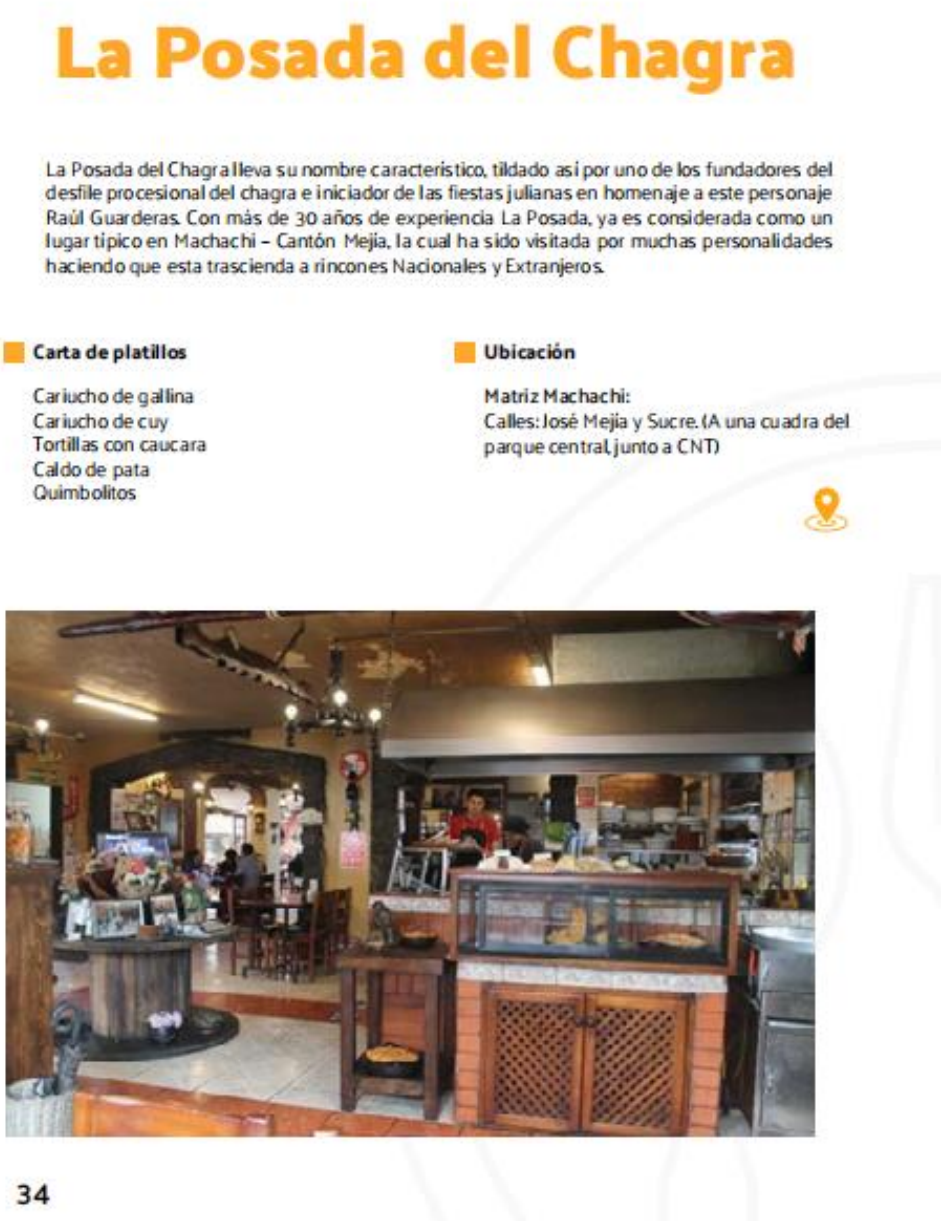
Nota: Reseña del establecimiento, platillos que se pueden encontrar con precio estimado y ubicación. Fuente propia.

Figura 40 *Sinchi Warmy*



Nota: Reseña del establecimiento, platillos que se pueden encontrar con precio estimado y ubicación. Fuente propia.

Figura 41 *La posada del Chagra*



Nota: Reseña del establecimiento, platillos que se pueden encontrar con precio estimado y ubicación. Fuente propia.

Figura 42 *Menú La posada del Chagra*



Nota: Principales platillos que ofrece La posada del Chagra, cuenta con un link de accedo al menú. Fuente establecimiento La posada del Chagra.

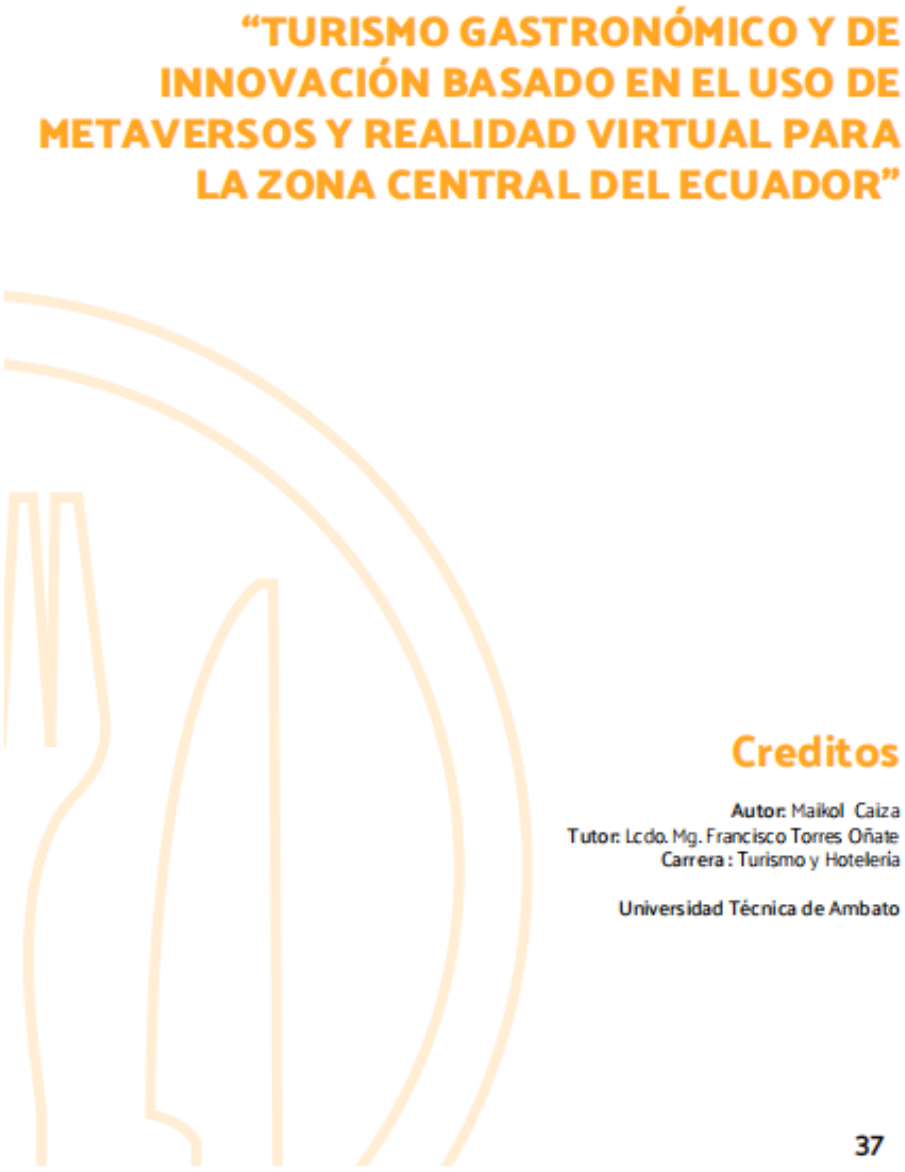
Figura 43 *Heladería ´´Los Alamos´´*



Nota: reseña del establecimiento, platillos que se pueden encontrar con precio estimado y ubicación. Fuente propia.

5. Parte posterior

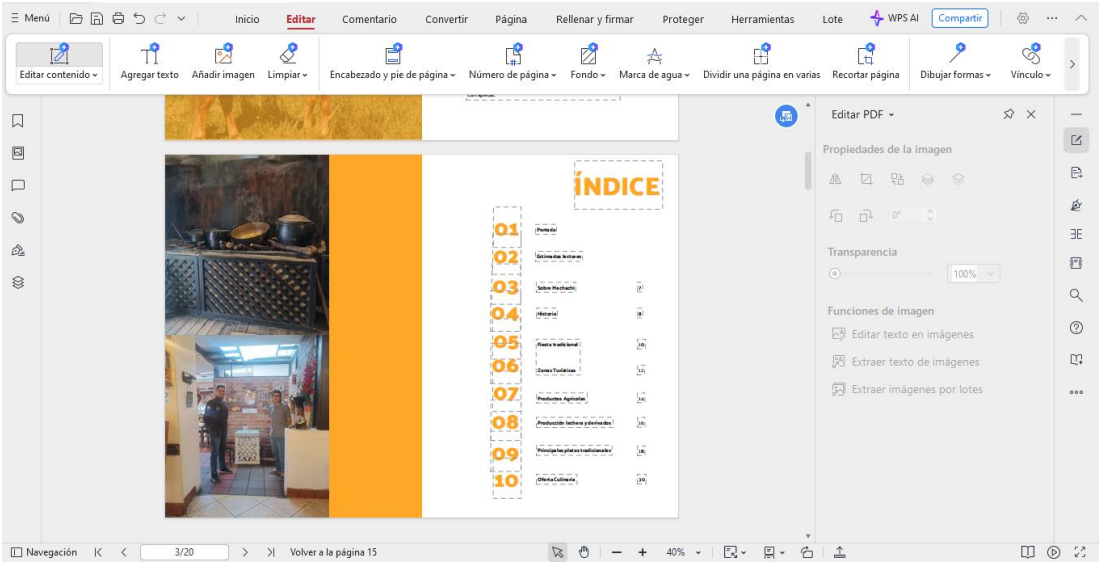
Figura 44 *Parte posterío de la revista digital*



Nota: Se presenta el campo de estudio de la revista, créditos y colaboradores. Fuente propia.

Herramienta de elaboración de la revista digital

Figura 45 *Diseño de la revista digital*



Nota: Se presenta el desarrollo de la revista digital. Fuente propia

Link de la revista digital.

https://issuu.com/maikol2c9/docs/machachi09.pdf3043

Figura 46 *Código QR*

Nota: Código de acceso directo a la revista. Fuente issu Qr

C. MATERIALES DE REFERENCIA

Bibliografía

Arias, J. (2013). Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5316/1/UPS-QT03762.pdf

Borges, S. (2019). *Motivación hedónica, motivación eudaimónica y apego al lugar*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000300006&script=sci_arttext

Calvopiña, M. E. (2020). *Levantamiento del patrimonio gastronomico de los chagras del canton mejia* . Obtenido de https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12670/1/UDLA-EC-TLG-2020-24.pdf

Carrillo, M. (2009). Obtenido de La motivacion y el aprendizaje : https://www.redalyc.org/pdf/4677/467746249004.pdf

Carrillo, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en.*

Cisneros, H. F. (2018). *Una aproximación a la experiencia turística.* Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/16118/PS118_13.pdf

Cuevas, M. (2018). *PRESERVACIÓN DE LA HERENCIA CULTURAL A TRAVÉS DEL TURISMO GASTRONOMICO* . Obtenido de https://ri.ujat.mx/bitstream/20.500.12107/3671/1/PRESERVACI%c3%93N%20DE%20LA%20HERENCIA%20CULTURAL.pdf

Devesa, M. (2008). *Un modelo estructural sobre la influencia de las motivaciones de ocio en la satisfacción de la visita turística.* Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S1576-59622008000200007&script=sci_arttext&tlng=en

Fernando, T. P. (2016). *“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI,.* Obtenido de https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3580/1/T-UTC-00816.pdf

Garcia, B. (2017). *LOS MERCADOS DE ABASTOS Y SU COMERCIALIZACIÓN COMO PRODUCTO DE TURISMO DE EXPERIENCIAS. EL CASO DE*

MADRID. Obtenido de https://revistas.um.es/turismo/article/view/290491/212071

Gomez, E. Q. (2019). *Ocio y gastronomía, las nuevas estrategias de gentrificación. El caso de Lisboa.* Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0124-79132019000100109&script=sci_arttext

Gómez, S., & Luján , G. (2022). *Modelo teórico de gestión de la calidad del servicio para promover la competitividad de los restaurantes de cocina tradicional de la costa ecuatoriana*. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2477-88502022000100008&script=sci_arttext

Gonzalez, W. (2012). *Instalaciones adecuadas para personas con discapacidades físicas en restaurantes de la zona 10 en la ciudad de guatemala* . Obtenido de https://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2012/52612.pdf

Guanoluisa, J. (2028). *Gastronomía tradicional: la cocina de los paramos, la sazon del chagra del canton Mejía.* Obtenido de https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/cienciaytecnologia/article/view/827

Guzmán, T. (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre.* Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf

Hidalgo, L. A. (2019). *Un nuevo modelo de restauración: "Mercados Gastronómicos Gourmet".* Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/88760/AFONSO_HIDALGO_L_179.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Legarre, J. M. (2012). *Historia de la cocina.*

Lopez, J. (2014). *Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana.*

Maria , G. C., & Senia, R. B. (2020). *Hospitalidad en la escena gastronómica*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322020000300958&script=sci_arttext&tlng=en

Mendivelso , F., & Rodrpiguez, M. (2018). *Prueba de Chi-Cuadrado*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Fredy-Mendivelso/publication/327733869_Prueba_Chi-Cuadrado_de_independencia_aplicada_a_tablas_2xN/links/5d154deaa6fdcc2462ab4920/Prueba-Chi-Cuadrado-de-independencia-aplicada-a-tablas-2xN.pdf

Montesinos, A. (2017). *DESTINOS GASTRONÓMICOS Y TURÍSTICOS SOSTENIBLES,INTELIGENTES Y EN PAZ.* Obtenido de http://www.conpeht.com/revistas/r1/1.%20Art%C3%ADculos%20cortos/1.8%20DESTINOS%20GASTRON%C3%93MICOS%20Y%20TUR%C3%8DSTICOS%20SOSTENIBLES,%20INTELIGENTES%20Y%20EN%20PAZ.pdf

Peredo, C. H. (2003). *Tradición.* Obtenido de https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1016/291/1/HerrejonPeredoCarlosArt1994.pdf

Pruna, E. R. (2012). *Estudio de la factibilidad para la creacion del restaurante* . Obtenido de http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/9550/1/84T00169.pdf

Rojas, Á. J. (2019). *La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitacion teorica y empirica* . Obtenido de https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/65993/180904mr.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Rubio, L. M. (2022). *Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomia típica bogotana*.* Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-215X2022000100128&script=sci_arttext

Tapia, E. R. (2022). *Mikuna: cocina tradicional eacuatoriana* . Obtenido de https://books.google.es/books?id=C9tUEAAAQBAJ&dq=cocina+ecuatoriana&lr=&hl=es&source=gbs_navlinks_s

Álvarez, J. L. (1994). Métodos y Técnicas de investigación familiar. In *Familia. Revista de Ciencias y Orientación Familiar* (Issue 9). https://doi.org/10.36576/summa.28138

Carvache-Franco, M., Carvache-Frnaco, W., Zamora Flores, F., & Orden-Mejía, M. (2017). Satisfaction and Motivation . The gastronomy of Guayaquil. *Revista de Turismo y Desarrollo Local*, *10*(22), 1–17.

Carvache, M., Carvache, W., Molina, G., Arteaga, M., & Villagómez, C. (2018). *LA DEMANDA TURÍSTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE LA SATISFACCIÓN, LA*

ACTITUD Y LAS PREFERENCIAS RESPECTO A SU GASTRONOMÍA: EL CASO DE SALITRE (ECUADOR). 15.

Chagoya, E. R. (2016). *Métodos y técnicas de investigación*. 1–37.

Condori, P. (2020). Sesión 4 Universo, población y muestra. *Acta Académica*, 1–16. https://www.aacademica.org/cporfirio/18.pdf

Fernández, G. A., Lotero, C. P., Gálvez, J. C., & Rivera, I. C. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Rosa Dos Ventos*, *9*(3), 356–371. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473552033025

Gómez, G., Medina, M., & Jeménez, J. (2020). Motivation and assessment of attributes in gastroturism of Oruro (Bolivia). *Universidad de Córdoba*, 23.

González, J., González, S., Roces, C., & Álvarez, L. (2013). *Los alcances de una investigación*. Cuadernos de La Cátedra de Seguridad Salmantina. http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3430207

López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar . Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, *10*(5), 575–584.

Mejía, M. O., Franco, W. C., Franco, M. C., & Flores, F. Z. (2017). *Perfil y Preferencias de los Visitantes en Destinos Con Potencial Gastronómico: Caso 'Las Huecas' de Guayaquil [Ecuador] / Profile and Visitors Preferences in Destinations with Gastronomic Potential: Case 'The Huecas' in Guayaquil [Ecuador]*. *9*(2). http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4822/0%0Ahttps://lens.org/064-796-803-630-89X

Meléndez, J., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, *17*(SPE), 181–

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

Figura 47 *Carta de compromiso*

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 16 de abril de 2024

Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate como coordinador principal del proyecto de investigación titulado "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LA COCINA TRADICIONAL Y LA MOTIVACIÓN DEL VISITANTE EN MACHACHI" propuesto por el estudiante CAIZA CRIOLLO MAIKOL ESTALIN, portador de la cédula de ciudadanía 1718953043, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
Cc:1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

Anexo B. Instrumentos

Figura 48 *Ficha del INPC*

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL** DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO **A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**	**CÓDIGO** **0009**

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha	**Cantón:** Mejía	
Parroquia: Machachi	**Urbana** ■	**Rural** □
Localidad: Barrio La forestal		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.50993, -78.56870		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Ville	
Código fotográfico: IMG_20240604_091935.JPG	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Ville	D1	N/A
Grupo social	**Lengua (s)**	

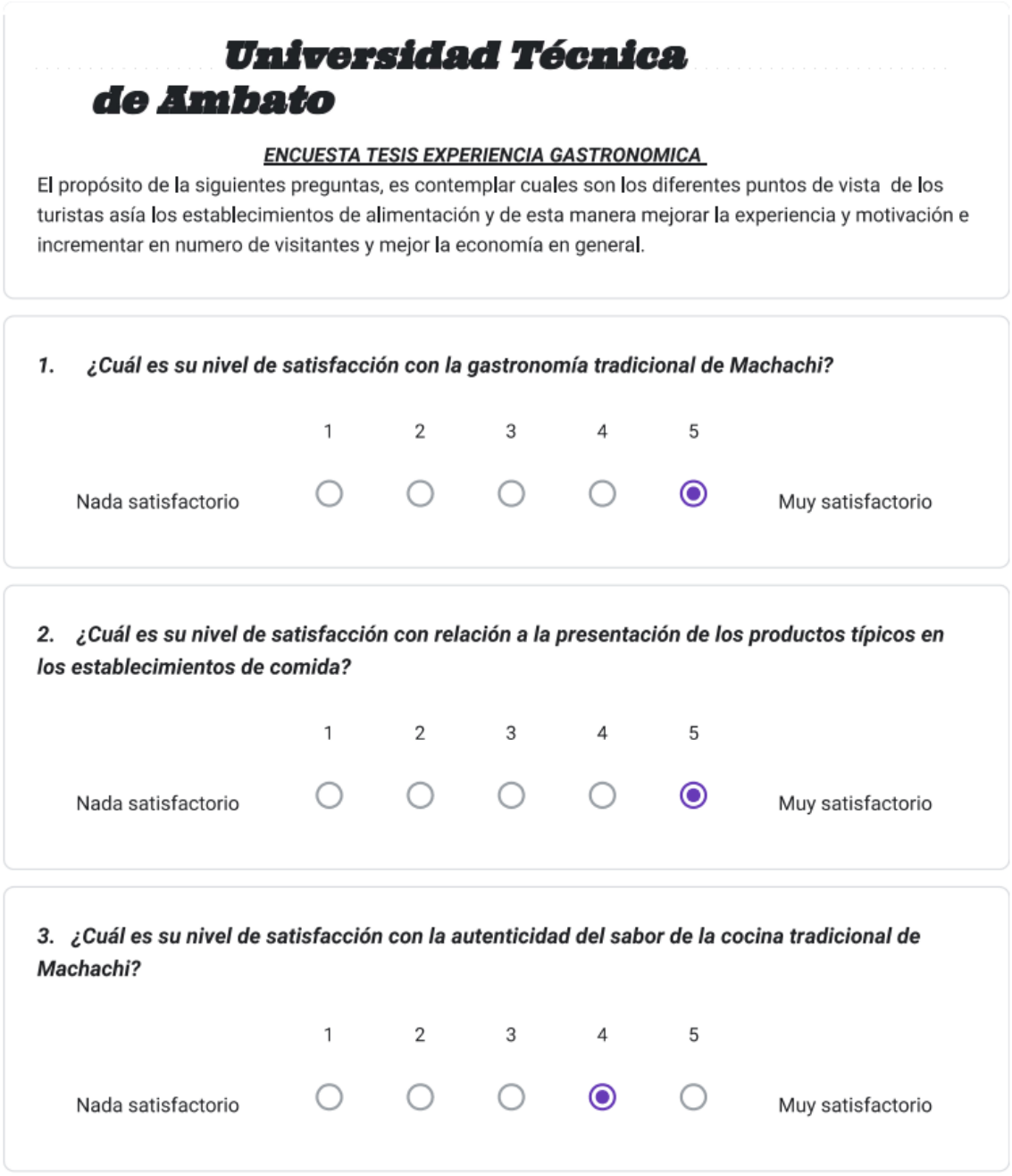
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		

4. DESCRIPCION

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Feto de vaca	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA	Compra

Figura 49 *Encuesta*



Universidad Técnica de Ambato

ENCUESTA TESIS EXPERIENCIA GASTRONOMICA

El propósito de la siguientes preguntas, es contemplar cuales son los diferentes puntos de vista de los turistas asía los establecimientos de alimentación y de esta manera mejorar la experiencia y motivación e incrementar en numero de visitantes y mejor la economía en general.

1. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía tradicional de Machachi?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	○	◉	Muy satisfactorio

2. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con relación a la presentación de los productos típicos en los establecimientos de comida?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	○	◉	Muy satisfactorio

3. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la autenticidad del sabor de la cocina tradicional de Machachi?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

4. ¿De acuerdo a su criterio el nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica en Machachi?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

5. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de la relación calidad/precio de los platos típicos?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

6. ¿Cuál es su nivel de satisfacción respecto al ambiente de los establecimientos de comida típica?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

7. ¿Cuál es el nivel de satisfacción en relación con el acceso a personas con discapacidad?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	◉	○	○	Muy satisfactorio

8. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con la información en rede sociales?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	◉	○	○	Muy satisfactorio

9. ¿Está usted satisfecho con la higiene percibida en los establecimientos?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

10. ¿Qué tanto ha motivado la gastronomía típica para su visita a Machachi?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

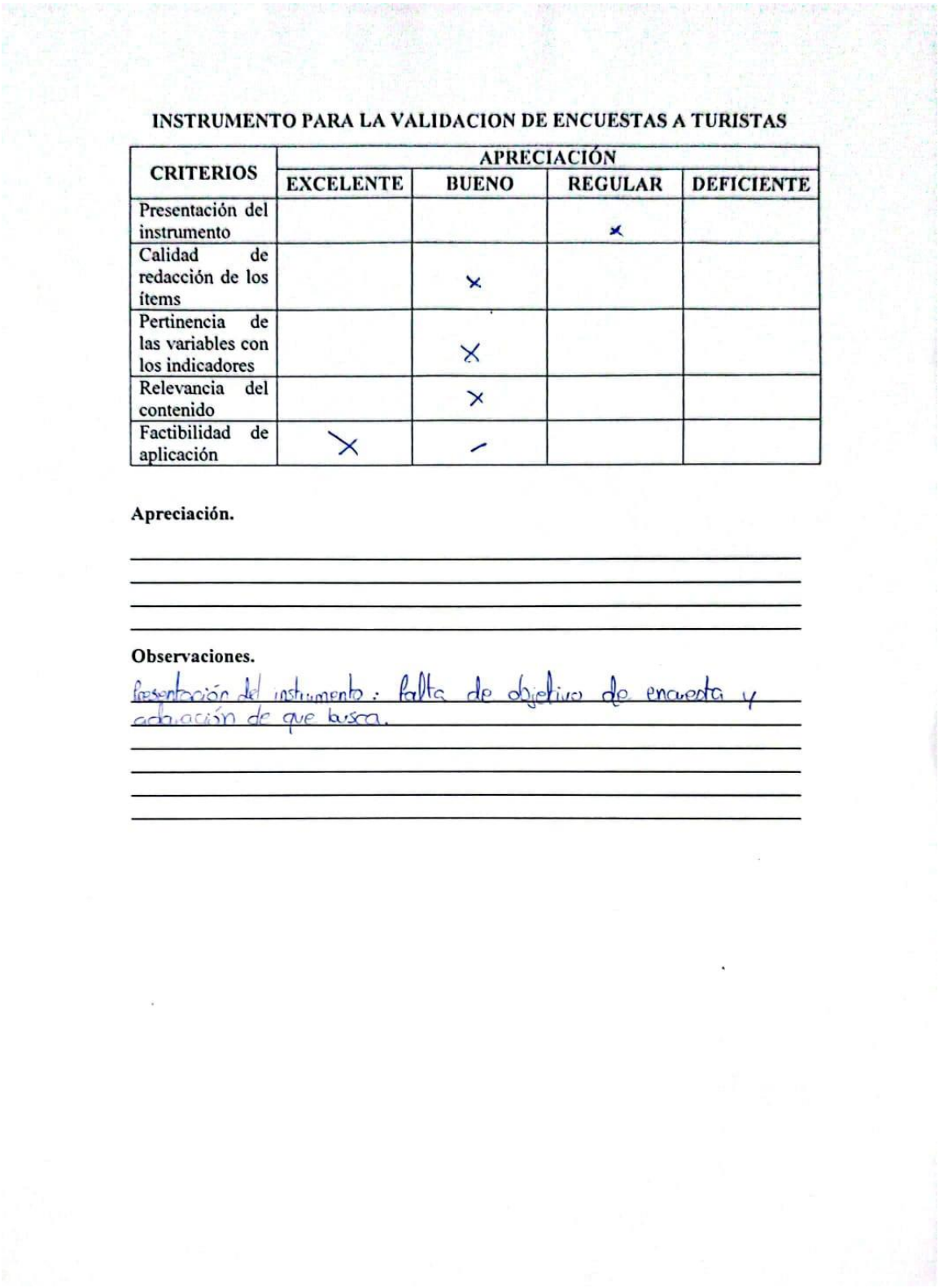
11. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia gastronómica durante su visita a Machachi?

	1	2	3	4	5	
Nada satisfactorio	○	○	○	◉	○	Muy satisfactorio

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Figura 50 *Instrumento de validación de encuesta*



INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento			x	
Calidad de redacción de los ítems		x		
Pertinencia de las variables con los indicadores		x		
Relevancia del contenido		x		
Factibilidad de aplicación	x	-		

Apreciación.

Observaciones.

Presentación del instrumento: falta de objetivo de encuesta y aclaración de que busca.

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	**Dejar**	**Modificar**	**Eliminar**	**Observaciones**
1. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía típica de Machachi?	X			
2. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con relación a la presentación de los productos típicos en los establecimientos de comida?		X		Inicio
3. 3. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la autenticidad del sabor de la cocina tradicional de Machachi?		X		Inicio
4. ¿Cuál es el nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica en Machachi?		X		Inicio
5. ¿Cuál es su nivel de		X		Inicio

11. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia gastronómica durante su visita a Machachi?		X		Inicio

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable ( ) Aplicable después de corregir (X) No aplicable ( )

Validado por: Fabricio Xavier Landeta Naranjo

Especialidad del evaluador Licenciatura en Ecoturismo, Enlgo. Gastronomía

Lugar de trabajo: La Batea Food and Bar

Cargo que desempeña: Dueño

Fecha: 13/05/2024

Firma: _____

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems			X	
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

Observaciones.

Cambiar la redaccion de las preguntas al inicio de cada una.
Utilizar otras alternativas como: Indique, señale,

Figura 51 *Instrumento de validación de encuesta*

11. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia gastronómica durante su visita a Machachi?				

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

Validado por: Wendy Moreno Msc.

Especialidad del evaluador Turismo cultural, gastronómico, comunitario

Lugar de trabajo: Consultoría Turística cultural "Al Tiesto", Servicios Técnicos Integrales

Cargo que desempeña: Directora de Proyectos / consultora master.

Fecha: 3/mayo/2024

Firma: _____

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Figura 52 *Carta de entrega de recepción del producto*

CARTA DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Ambato, 01 de agosto del 2024

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

COORDINADOR PRINCIPAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR"

Yo, Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg. en calidad de coordinador principal del proyecto de investigación titulado "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR", por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación de tema **"La cocina tradicional y la motivación del visitante en Machachi"** por el estudiante Maikol Estalin Caiza Criollo con cédula de ciudadanía 1718953043, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Los detalles del producto son los siguientes:

- Nombre del producto: Revista digital "Los sabores tradicionales del Chagra"
- Fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural

Certifico que el producto ha sido revisado y se encuentra en buen estado. Se considera que el estudiante ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos establecidos para la entrega del producto desarrollado en su trabajo de titulación.





Entregado por:
Maikol Estalin Caiza Criollo
C.I 1718953043
Mcaiza3043@uta.edu.ec

Aprobado por:
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
C.I. 1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

Anexo D. Evidencia



Nota: Recolección de información La posada del Chagra



Nota: Realización de encuestas la posada del chagra



Nota: Degustación de platillo ¨Fritada¨



Nota: Recolección de información ¨Heladería los alamos¨



NOTA: Instalaciones ¨La posada del Chagra¨



Nota: Realizacion de encuestas ¨Sinchi Warmy¨

Anexo E.

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL** DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO **A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**	**CÓDIGO** **0001**

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Simón Bolívar y Atahualpa

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.50957, -78.56606

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Hornado

Código fotográfico: IMG_20240518_134903.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
HORNADO	D1	N/A
Grupo social	**Lengua (s)**	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
La Picantería Martita se considera como un lugar que presenta al público en general platillos tradicionales, en los cuales mantienen técnicas tradicionales de preparación que han sido heredadas por parte de la familia, algunos de los alimentos son cocinados en hornos de leña, en el cual se distinguen sabores naturales al momento de ingerirlos por otra parte se puede observar la calidad de los productos, que son visibles al público cuando son servidos.		
4. DESCRIPCIÓN		
El hornado es un platillo típico ecuatoriano que tradicionalmente se lo consume en la región Sierra. Este plato se caracteriza por tener una carne de cerdo tierna y piel crujiente horneada originalmente en leña. Además, se le pueden añadir distintas salsas e ingredientes dependiendo de la zona geográfica donde se realice su preparación. Es común encontrarlo en puestos de mercado y en fechas festivas dentro de las provincias. En este plato la proteína debe tener una cocción lenta y se la debe realizar a bajas temperaturas para que de esta manera la grasa se derrita, aporte suavidad y sabor a la carne. Su acompañamiento tradicionalmente es de mote, tortilla de papa, plátano maduro frito, lechuga y el tradicional agrio.		

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	La señora Martha Tenempaguay elabora este plato todos los días de la semana
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	El hornado es un plato que se elabora en toda la región de la serranía ecuatoriana, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición. Este platillo es principalmente consumido por las personas del cantón Mejía, sin dejar de lado a los turistas que pueden ser nacionales como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cerdo	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Tomates	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cebolla	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Zanahoria	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Horno de leña	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Alquiler
E4	Plancha de cocina	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo		**Edad /Tiempo de**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**

	Nombre	**actividad**			
Individuos	Martha Tenempaguay	43	PROPIETARIO	AV. Simón Bolívar y Atahualpa	

Procedencia del saber		**Detalles de la procedencia**
	Padres -Hijos	La señora Martha Tenempaguay es principal portadora de los conocimientos presentados al público sus platillos. Mediante la preparación constante por parte de la propietaria se llega establecer un sabor único, que ha tenido gran acogida por parte de la población de Machachi y ha llegado a tomar impulso posteriormente a la normalización de la pandemia donde se destaca un sabor único e inigualable.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
✓	Otro	

Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora Martha Tenempaguay se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Hornado es uno de los platos más tradicionales con mayor trascendencia del cantón Mejía, las personas del lugar lo consumen con frecuencia este plato teniendo en cuenta que en la mayoría de los establecimientos de comida tradicional está presente y en general de la gastronomía local, sin dejar de lado la manera en que se preparan, debido a que existen algunas variaciones, sin embargo no ha dejado de lado los sobres que destacan en el mismo.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El hornado y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal en la carne de cerdo.
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Martha Tenempaguay	Calle Simón Bolívar y Atahualpa	0980644038	FEMENINO	43

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO/NOMBRE	**ÁMBITO**	**SUBAMBITO**	**DETALLE DEL SUBAMBITO**
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240518_134903.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Simón Bolívar y Atahualpa

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.50957, -78.56606

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Yaguarlocro

Código fotográfico: IMG_20240518_135101.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
Yaguarlocro		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
La Picantería Martita se considera como un lugar que presenta al público en general platillos tradicionales, en los cuales mantienen técnicas tradicionales de preparación que han sido heredadas por parte de la familia, algunos de los alimentos son cocinados en hornos de leña, en el cual se distinguen sabores naturales al momento de ingerirlos, por otra parte se puede observar la calidad de los productos, que son visibles al público cuando son servidos.			
4. DESCRIPCIÓ0N			
El yaguarlocro es un plato tradicional de la gastronomía del Ecuador, que principalmente se prepara a base de papas. Su nombre fue denominado con referentes de la legua kichwa ¨Lugru ¨, que define a la preparación de locro o sopas y yaguar que tiene como significado sangre, en este sentido se comprende como locro de sangre, donde el ingrediente que sobresale es el borrego. Las proteínas utilizadas en la preparación son fuente primordial de aporte nutricional de hierro. También los componentes adicionales como el maní, aguacate y las papas son fuete de adición de carbohidratos.			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora Marthan Tenempaguay elabora este plato todos los días de la semana	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	
	Local	El Yaguarlocro es un plato de la serranía ecuatoriana y se lo consume con mayor frecuencia en el cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser	
	Provincial		

	Regional	presentado con variantes en su composición. Este platillo es principalmente consumido por las personas del territorio ecuatoriano, sin dejar de lado a los turistas que pueden ser nacionales como extranjeros.
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Viseras del borrego	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Tomates	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cebolla	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Zanahoria	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E7	Sangre de borrego	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E8	Maní	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Cocina industria	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**

Individuos	Martha Tenempaguay	43	HABITANTE DEL SECTOR	AV. Simón Bolívar y Atahualpa	

Procedencia del saber		**Detalles de la procedencia**
	Padres -Hijos	La señora Martha Tenempaguay es principal portadora de los cocimientos presentado al público sus platillos
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
✓	Otro	

Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora Martha Tenempaguay se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Yaguarlocro, platillo donde principalmente se destaca por el aporte energético que está presente en mayor parte, en las vísceras del animal (borrego), puesto que ha sido consumido por las personas desde tiempos antiguos, donde su dieta era delimitada por el lugar donde se encontraban, en este caso los chagras vivían en los páramos. Desde esa perspectiva se ha ido adecuando y añadiendo diferentes variaciones en la actualidad y se mantiene como aporte cultural a la sociedad.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El Yaguarlocro debido que es un caldo, en general se usa como ingrediente principal el borrego, pues este no presente cambios significativos en cuanto a su preparación, por lo cual se trata e mantener su sabor tradicional.
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Martha Tenempaguay	Calle Simón Bolívar y Atahualpa	0980644038	FEMENINO	43

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO/NOMBRE	**ÁMBITO**	**SUBAMBITO**	**DETALLE DEL SUBAMBITO**
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240518_135101.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Avenida 10 de agosto y Luis cordero

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51424, -78.56709

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Helados ¨Los Alamos¨			
Código fotográfico: IMG_20240517_160622.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
HELADOS		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
La heladería ¨Los Alamos¨ se constituye en un principio como un emprendimiento familiar, donde tuvo la iniciativa la señora fundadora Inés Ayala, el cual, posteriormente logro posicionarse en el mercado y conseguir expandir sus locales a diferentes cantones de la provincia. De esta manera ofrece una alternativa deliciosa y nutritiva para el deleite de las personas, con productos de calidad y servicio de calidad en cuento a precio y beneficio, puesto que aseguran a las personas consumir alimentos sanos.			
4. DESCRIPCIÓN			
Los helados son preparados con fruta natural y de una manera tradicional, en la que se emplea la denominada paila para mantener cada sabor en particular de la fruta utilizada, sin añadir ingredientes de sabor artificial, siendo así 100% un producto fresco y saludable para el deleite de la personas en general			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	El señor César de la cueva, es el encargado de la preparación de los helados, que están disponibles al público toda la semana, con excepción de días festivos como carnaval.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	
	Local		

	Provincial	Los helados ¨Los Alamos¨ se encuentran disponibles para población en general, , donde se pueden encontrar principalmente en Machachi y a su vez cuenta varias exenciones en las diferentes lugares del país como Salgoqui y Quito.		
✓	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Frutas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Tulipanes	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Hielo seco	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Leche	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Paila	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Congelador	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	César de la Cueva	60	HABITANTE DEL SECTOR	AV. 10 de agosto y Luis Cordero	
Procedencia del saber		**Detalles de la procedencia**			
	Padres -Hijos				

	Maestro-Aprendiz	La señora Inés Ayala es la principal portadora de los cocimientos presentado al público en sus helados a manera de brindar un opción variada para la degustación de postres.
	Centro de capacitación	
✓	Otro	
Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	Los conocimiento y saberes fueron adquiridos por parte de sus hijos el señor César de la Cueva, siendo el propietario actual de establecimiento principalmente fundado.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La heladería ¨Los Alamos¨ llego a formarte primordial para la economía en Machachí, en la cual se estableció como fuente de celebración, por cada aniversario de la fundación de los mismos por lo cual se reúnen personas de diferentes parroquias aledañas con fin de conmemorar cada año su establecimiento como tradición.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Los helados y su preparación se ven de terminados por la existencia de frutas de temporada y a su vez la calidad de las mismas.
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	**DIRECCIÓN**	**TELEFONO**	**SEXO**	**EDAD**
César de la Cueva	Av. 10 de agosto y Luis Cordero	N/A	MASCULINO	60

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO/NOMBRE	**ÁMBITO**	**SUBAMBITO**	**DETALLE DEL SUBAMBITO**
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240517_160622.JPG		
10.OBSERVACIONES			
N/a			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Maikol Caiza			**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:			**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:			**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:			

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Amazonas y Rafael Arroba

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51454, -78.57106

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fritada

Código fotográfico: IMG_20240603_163219.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
FRITADA		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
La Posada del Chagra lleva su nombre característico, tildado así por uno de los fundadores del desfile procesional del chagra e iniciador de las fiestas julianas en homenaje a este personaje Raúl Guarderas. Con más de 30 años de experiencia La Posada, ya es considerada como un lugar típico en Machachi – Cantón Mejía, la cual ha sido visitada por muchas personalidades haciendo que esta trascienda a rincones Nacionales y Extranjeros.			
4. DESCRIPCIÓN			
La Fritada es un plato típico del Ecuador que principalmente se destaca en la región sierra y consume en diferentes ciudades, y según sea la región se puede degustar normalmente con papas, mote, maduro, habas y algunas guarniciones. Este platillo se ha llegado a convertir en una de las imágenes que representan cultura para la sociedad. Al principio de los siglos con la llegada de los españoles quienes fueron que les enseñaron a confitar, en este caso la cocción del cerdo, los alimentos y posterior a eso los indígenas fueron quienes le agregaron otros ingredientes como: el mote, choclo y papas.			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora Inés Altamirano elabora este plato todos los días de la semana	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	
	Local		

	Provincial	La Fritada es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en la cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición. Este platillo es principalmente consumido por las personas del territorio ecuatoriano, sin dejar de lado a los turistas que pueden ser nacionales como extranjeros.
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Cerdo	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Mote	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Chicharrón	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Maduro	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Curo de cerdo	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Paila	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de Actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	Inés Altamirano	77	HABITANTE DEL SECTOR	Av. Amazonas y Rafael Arroba	Machachi

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia
✓	Padres -Hijos	La señora Inés Altamirano es principal portadora de los cocimientos presentado al público sus platillos y fueron trasmitidos por su madre.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora Inés Altamirano se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
La Fritada es uno de los platos más tradicionales con mayor trascendencia del cantón Mejía, las personas del lugar lo consumen con frecuencia este platillo. teniendo en cuenta que se considera imagen de la gastronomía local, sin dejar de lado la manera en que se preparan, puesto que ha sido transmitido de generaciones pasadas para tratar de mantener el sabor y técnicas de cocina ancestrales.

Sensibilidad al cambio		
	Alta	La Fritada y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal en la carne de cerdo.
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Inés Altamirano	Av. Amazonas y Rafael Arroba	(02) 231-5442	FEMENINO	77

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240603_163219.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Amazonas y Rafael Arroba

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51454, -78.57106

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina

Código fotográfico: IMG_20240603_163413.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
Caldo de gallina		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
La Posada del Chagra lleva su nombre característico, tildado así por uno de los fundadores del desfile procesional del chagra e iniciador de las fiestas julianas en homenaje a este personaje Raúl Guarderas. Con más de 30 años de experiencia La Posada, ya es considerada como un lugar típico en Machachi – Cantón Mejía, la cual ha sido visitada por muchas personalidades haciendo que esta trascienda a rincones Nacionales y Extranjeros.			
4. DESCRIPCIÓN			
El Caldo de gallina criolla se considera como un platillo que fue denominado como un pilar fundamental de nuestra identidad en general, en que se destaca el esfuerzo de las personas de nuestra región. fue presentado principalmente en la época colonial, en la que se fusionaban diferentes ingredientes y técnicas de preparación, tanto indígenas como españolas, este es preparado con componentes que normalmente son cultivados directamente del lugar de preparación, teniendo como principal alimento es la gallina de campo, uno de los distintivos primordiales es el uso de arrocillo para añadir un sabor diferenciado.			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora Inés Altamirano elabora este plato todos los días de la semana	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	
	Local		

	Provincial	El caldo de gallina es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en la cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición. Este platillo es principalmente consumido por las personas del territorio ecuatoriano, sin dejar de lado a los turistas que pueden ser nacionales como extranjeros.
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Gallina de campo	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Cebolla	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cilantro	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Arroz	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de Actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	Inés Altamirano	77	Habitante del sector	Av. Amazonas y Rafael Arroba	Machachi

Procedencia del saber	**Detalles de la procedencia**

✓	Padres -Hijos	La señora Inés Altamirano es principal portadora de los cocimientos presentado al público sus platillos y fueron trasmitidos por su madre.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora Inés Altamirano se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El caldo de gallina es uno de los platos más tradicionales con mayor trascendencia del cantón Mejía, las personas del lugar lo consumen con frecuencia. Para ciertas personas lo consumen para ayudar a prevenir o controlar enfermedades, este caldo es considerado como herencia viva y como un legado que ha sido conservado con sabores diferenciados, de esta manera simboliza la conexión de tradición y cocina ancestral. Para su preparación los ingredientes selecciónales son resultado del trabajo de las personas agricultoras y emprendedoras de la localidad, de esta manera en los vegetales cosechados en la zona, la diferentes hierbas recolectadas son capaces de presentar la historia transcurrida.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El caldo de gallina y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal en la en gallina de campo
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	**DIRECCIÓN**	**TELEFONO**	**SEXO**	**EDAD**

Inés Altamirano	Av. Amazonas y Rafael Arroba	(02) 231-5442	FEMENINO	77

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO/NOMBRE	**ÁMBITO**	**SUBAMBITO**	**DETALLE DEL SUBAMBITO**
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240603_163413.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. José Mejía y Simón Bolívar

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51147, -78.56535

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cariucho de Pollo			
Código fotográfico: IMG_20240517_153251.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
Cariucho de pollo		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
El Rincón de la Tia Ly sobresale por la trayectoria como restaurante de comida tradicionales, el cual cuenta con una variedad de platillos que están a disposición de los comensales. Su especialidad son los platillos de gastronomía de la Sierra ecuatoriana, este tipo de emprendimiento surge desde el año 2010, que en sus inicios fue impulsado por el señor José Velásquez en conjunto con su familia, que en ese entonces contaban con un puesto de comida serrana en el mercado central de Machachi. En la actualidad con el establecimiento de un local de comida típica ofrece al público opciones variadas como las humitas, las tortillas con caucara entre otros.			
4. DESCRIPCIÓN			
El cariucho o también conocido en la actualidad como guiso de pollo y papa, es una receta tradicional de la cocina ecuatoriana en la cual se combina la cocción del pollo con diferentitas especias que tiene como resultado final la suavidad de la carne del pollo, en la que se desataca por su sabor único, se utilizan ingredientes frescos que sean en mayor cantidad originarios de la zona donde se lo prepara. También viene acompañado por una salsa de maní junto con papas cocinadas, para las personas amantes del picante, también se lo puede degustar con ají criollo. En algunos lugares lo sirven con una porción de arroz que completa a ciertos gustos de las personas			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora Lidia Quinaluiza elabora este plato los fines de semana y en ocasiones bajo pedido	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	

	Local	El Cariucho es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en el cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición. Este platillo es principalmente consumido por las personas del territorio ecuatoriano, sin dejar de lado a los turistas que pueden ser nacionales como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Gallina de campo	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Lechuga	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cebolla	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Maní	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Horno	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Olla de presión	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**

Individuos	Lidia Quinaluiza	54	Habitante del sector	Av. José Mejía y Simón Bolívar	Machachi
Individuos	Walter Velásquez	56	Habitante del sector	Av. José Mejía y Simón Bolívar	Machachi

Procedencia del saber		**Detalles de la procedencia**
✓	Padres -Hijos	La señora Lidia Quinaluiza es principal portadora de los cocimientos presentado al público en sus platillos. En en los comienzo era preparados por su madre y fue transmitido la generación de ella.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora Lidia Quinaluiza se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Cariucho es uno de los platos con mayor trascendencia en localidad, en el que se usan ingredientes obtenidos directamente de los campos del cantón Mejía, las personas del lugar lo consumen con frecuencia este plato, puesto que los sabores que tiene hace conmemoración a la producción agrícola. De esta manera se puede destacar de la gastronomía local como identidad del mismo, sin dejar de lado la manera en que se preparan, mediante métodos de cocción como es el uso del horno de leña y a su vez la crianza de gallinas como ingrediente principal que presentan sabores únicos e inigualables.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El Cariucho y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal en la gallina de campo y en lagunas ocasiones se puede preparar con cuy.
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lidia Quinaluiza	Av. José Mejía y Simón bolívar	N/A	FEMENINO	54
Walter Velásquez	Av. José Mejía y Simón bolívar	N/A	MASCULINO	56

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20240517_153251.JPG		

10.OBSERVACIONES

N/a

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 18-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**

Registro Fotográfico:

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Amazonas y calle Antonio Benítez

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51399, -78.56970

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Locro de Cuy

Código fotográfico: IMG_20240604_102444.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Locro de Cuy	D1	Ají de Cuy
Grupo social	**Lengua (s)**	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	

Breve reseña

Sinchi Warmi Restaurante es un establecimiento que surge en homenaje a la fundadora la señora María Masapanta que en sus inicios los platillos eran ofrecidos al público en el mercado central, de esta manera se busca rescatar platillos tradicionales representativos y a su vez sean considerados como un punto de identificación asía la gastronomía en Machachi, así mismo lograr atraer un mayor número visitantes obteniendo una mejora económica para el lugar. Los sabores y conocimiento que se mantienen son únicos y han sido heredado desde hace más de 70 años.

4. DESCRIPCIÓN

El locro de cuy es un plato típico de origen prehispánico, es un guiso tradicional de varios pueblos andinos. El cuy desde tiempos memorables se lo considera como una ofrenda en fiestas tradicionales.

En la sierra el consumo de cuy se encuentra muy marcado, además de que es un animal rico en proteínas, actualmente este plato ocupa un punto de ubicación culinario importante ya que resalta los sabores y el valor cultural del mismo.

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	La señora María Chiluiza jefa de cocina y propietaria elabora este plato todos los días de la semana
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
	Local	El Locro de Cuy es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en la cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición también se trata de brindar al
	Provincial	
	Regional	

	Nacional	público en general ya sean personas nacionales como extranjeras
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Cuy	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Maíz	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Queso	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Achiote	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Cocina industrial	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Olla de presión	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	María Chiluiza	64	Habitante del sector	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	Machachi

Procedencia del saber	**Detalles de la procedencia**

✓	Padres -Hijos	La señora María Chiluiza quien es la jefa de cocina es la principal portadora de los cocimientos que son presentados al público los diferentes platillos. Los conocimientos fueron transmitidos de su madre la ser María Soledad Masapanta.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres –Hijos	La señora María Chiluiza se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Locro de Cuy se considera como uno los platillos ancestrales con aporte nutricional, puesto que en sus inicios la manera de preparación era con ingredientes fresco y de calidad, en el que resaltaba el uso del cuy tierno para facilitar el consumo. Por otra parte el uso de la papa de la localidad aporta identidad del esfuerzo de las personas también se puede resaltar el desarrollo y convivencia entre consumidores y proveedores de la materia prima para la realización del mismo.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El Locro de Cuy y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Edison Martínez	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	0961982146	MASCULINO	32

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240604_102444.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 04-06-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Amazonas y calle Antonio Benítez

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51399, -78.56970

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Locro de Papa

Código fotográfico: IMG_20240604_102701.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
Locro de papa		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
Sinchi Warmi Restaurante es un establecimiento que surge en homenaje a la fundadora la señora María Masapanta que en sus inicios los platillos eran ofrecidos al público en el mercado central, de esta manera se busca rescatar platillos tradicionales representativos y a su vez sean considerados como un punto de identificación asía la gastronomía en Machachi, así mismo lograr atraer un mayor número visitantes obteniendo una mejora económica para el lugar. Los sabores y conocimiento que se mantienen son únicos y han sido heredado desde hace más de 70 años.			
4. DESCRIPCIÓN			
El locro de papa es un plato ancestral que ha trascendido con el tiempo, actualmente se ha dado variaciones a este plato dependiendo en la ciudad que lo preparen, se adiciona maíz, col, choclo, cueritos etc. Pero sigue siendo un guiso espeso de papas. Este plato es emblemático de la sierra ecuatoriana, y se le considera como patrimonio cultural alimentario del Ecuador por su historia, tradición y preparación.			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora María Chiluiza jefa de cocina y propietaria elabora este plato todos los días de la semana	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		**Detalle del alcance**	
	Local		

	Provincial	El Locro de Papa es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en la cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición también se trata de brindar al público en general ya sean personas nacionales como extranjeras
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Queso	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Lechuga	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Leche	animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Cocina industrial	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Alquiler

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	María Chiluiza	64	Habitante del sector	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	Machachi

Procedencia del saber	**Detalles de la procedencia**

✓	Padres - Hijos	La señora María Chiluiza quien es la jefa de cocina es la principal portadora de los cocimientos que son presentados al público los diferentes platillos. Los conocimientos fueron transmitidos de su madre la ser María Soledad Masapanta.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres - Hijos	La señora María Chiluiza se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El locro de papa principalmente de lo realiza con el propósito de dar un valor agregado a los alimentos que son producidos directamente por los agricultores del lugar, en este caso es la papa que es el ingrediente principal para la preparación del mismo, de esta manera se busca impulsar el desarrollo económico enfocado en la calidad de los víveres que se puede aprovechar.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	El Locro de Papa y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	**DIRECCIÓN**	**TELEFONO**	**SEXO**	**EDAD**
Edison Martínez	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	0961982146	MASCULINO	32

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240604_102701.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 01-06-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Av. Amazonas y calle Antonio Benítez

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.51399, -78.56970

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de pata		
Código fotográfico: IMG_20240604_102806.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Caldo de pata	D1	N/A
Grupo social	**Lengua (s)**	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
Sinchi Warmi Restaurante es un establecimiento que surge en homenaje a la fundadora la señora María Masapanta que en sus inicios los platillos eran ofrecidos al público en el mercado central, de esta manera se busca rescatar platillos tradicionales representativos y a su vez sean considerados como un punto de identificación asía la gastronomía en Machachi, así mismo lograr atraer un mayor número visitantes obteniendo una mejora económica para el lugar. Los sabores y conocimiento que se mantienen son únicos y han sido heredado desde hace más de 70 años.		
4. DESCRIPCIÓN		
El caldo de pata es considerado como una sopa tradicional de varios países de Latinoamérica. Este plato es preparado a base de patas de res, mote, papas entre otros condimentos, se lo considera un platillo sustancioso ya que aporta muchos beneficios nutricionales. El caldo de pata ganó popularidad en los años 80, y sin duda es una de las delicias gastronómicas ecuatorianas más populares actualmente.		
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	La señora María Chiluiza jefa de cocina y propietaria elabora este plato todos los días de la semana
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**

	Local	El Caldo de Pata es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana que se realiza con mayor frecuencia en la cantón Mejía, que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición también se trata de brindar al público en general ya sean personas nacionales como extranjeras
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Patas de vaca	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Mote	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Orégano	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Maní	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Aguacate	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Olla de presión	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cocina	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	**Nombre**	**Edad /Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**

Individuos	María Chiluiza	64	HABITANTE DEL SECTOR	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	Machachi

Procedencia del saber		**Detalles de la procedencia**
✓	Padres -Hijos	La señora María Chiluiza quien es la jefa de cocina es la principal portadora de los cocimientos que son presentados al público los diferentes platillos. Los conocimientos fueron transmitidos de su madre la ser María Soledad Masapanta.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		**Detalles de la transmisión**
✓	Padres -Hijos	La señora María Chiluiza se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Principalmente el Caldo de Pata es uno de los platillos que destaca en la gastronomía ecuatoriana, desde tiempos pasado ha sido integrado a la alimentación de la personas en general, añadiendo costumbres compartidas de distintas localidades que en su mayoría son del región sierra, en Machachi se piensa que los personas denominadas chagras fueron quienes dieron inicios a su preparación, puesto que la asociación con la ganadería está ligada al trabajo que ellos realizaban como es la crianza de ganado, en donde se buscaba aprovechar en lo posible todas las parte de la vaca, posteriormente se presenta con platilla ya establecido que gracias a su aporte nutricional y gran cantidad colágeno se piensa que puede prevenir enfermedades. En la actualidad se puede degustar como un alimenta más para las personas sin dejar de lado la identidad que tiene el mismo.

Sensibilidad al cambio		
	Alta	

✓	Media	El Caldo de Pata y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Edison Martínez	Av. Amazonas y calle Antonio Benítez	0961982146	Masculino	32

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO-NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20240604_102806.JPG		

10.OBSERVACIONES

N/a

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 01-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Mejía

Parroquia: Machachi **Urbana** ■ **Rural** □

Localidad: Barrio La forestal

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.50993, -78.56870

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Ville			
Código fotográfico: IMG_20240604_091935.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		**Otra (s) denominación (es)**	
Ville		D1	N/A
Grupo social		**Lengua (s)**	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		**Detalle del subámbito**	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
El Ville de la señora Laura en lugar representativo para localidad, desde hace 50 aproximadamente se dio paso a la preparación de este platillo que desde su comienzo fue su madre quien brindaba al público este exquisito majar para muchas personas, el comenzar la venta de esto producto fue en el mercado central de Machachi, posteriormente los saberes y secretos del mismo fueron transmitidos a su hija que es la señora Laura, que es la persona que prepara en hoy en día. Como varios establecimientos gastronómicos fue afectado por la pandemia, a partir de ese momento tuvieron que dejar por un tiempo su preparación, posteriormente a la normalidad en general se establecieron ya no como local, sino como un puesto de gastronomía tradicional, pues su sabor sigue siendo el mismo y las personas lugareñas acuden para poder degustar este platillo.			
4. DESCRIPCIÓN			
Este platillos es conocido también como guaguaville, este alimento no se lo puede encontrar en la grandes ciudades, para muchas personas lo consumen a manera de alimentación por su propiedades nutritivas y curativas, es proveniente de la tradición colonial, en la actualidad su preparación se lo realiza con el feto de vaca que aporta gran valor nutricional, comúnmente se tiene creencias que se recomienda a mujeres embarazo de riesgo y para adultos mayores por su al nivel de colágeno, en algunos lugares se acompaña con papas simples o en caldo, este platillo es diferenciado por ser servido siempre con ají de maní.			
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**	
	Anual	La señora Laura Chicaiza jefa de cocina y propietaria que elabora este platillo desde los días lunes hasta viernes de todas las semanas.	
✓	Continua		
	Ocasional		

	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
	Local	El Ville o Guagua ville es un plato tradicional que se elabora en la región de la serranía ecuatoriana , que dependiendo de su localidad puede ser presentado con variantes en su composición también se trata de brindar al público en general ya sean personas nacionales como extranjeras y se lo puede encontrar con mayor frecuencia en el cantón Mejía.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
✓	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Feto de vaca	Animal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Papas	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Tomate riñón	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Orégano	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E5	Maní	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E6	Cebolla	Vegetal	MEJÍA PICHINCHA	Compra
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Olla	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E3	Olla de presión	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra
E4	Cocina	Tradicional	MEJÍA PICHINCHA	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Chicaiza	69	HABITANTE DEL SECTOR	Barrio la Floresta	Machachi

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia
✓	Padres -Hijos	La señora Laura Chicaiza quien es la jefa de cocina es la principal portadora de los cocimientos de la preparación del platillo que es presentado al público en general. Los conocimientos fueron transmitidos de su madre
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión
✓	Padres -Hijos	La señora Laura Chicaiza se encarga de trasmitir su conocimiento a sus hijos. De esta manera busca preservar y establecer la gastronomía del lugar
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Sensibilidad al cambio

	Alta	El Caldo de Pata y su preparación se ven de terminados por las diferentes variaciones, como el uso de ingredientes distintos, que han sido acoplados al platillo, de acuerdo al lugar en lo que se lo prepare manteniendo su sabor principal
✓	Media	
	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Laura Chicaiza	Bario La Forestal	N/A	FEMENINO	69

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO-NOMBRE	**ÁMBITO**	**SUBAMBITO**	**DETALLE DEL SUBAMBITO**
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS			
TEXTOS	**FOTOGRAFÍAS**	**VIDEOS**	**AUDIO**
	IMG_20240604_091935.JPG		

10.OBSERVACIONES
N/a

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Maikol Caiza	**Fecha de inventario:** 01-05-2024
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	