



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA
PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR
LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

Trabajo de Titulación previo la obtención del título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

AUTORA: AUQUI PAZMIÑO MAGALI LUCERITO

DIRECTORA: Karla Ulloa Delgado

Quito, Junio 2018

ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 14 de Mayo del 2018

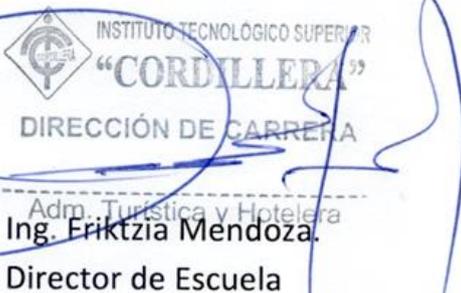
El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta) AUQUI PAZMIÑO MAGALI LUCERITO, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA ATRAVÉS DE LA GATRONOMÍA.", una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: APROBAR el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.



Lcda. Karla Ulloa
Tutor del Proyecto



Mcs. Esteban Campos
Lector del Proyecto



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
"CORDILLERA"
DIRECCIÓN DE CARRERA
Adm. Turística y Hotelera
Ing. Frikzia Mendoza
Director de Escuela



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
CORDILLERA
DESARROLLO DE PROYECTOS
Ing. Galo Cisneros
Coordinador Unidad de Titulación

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas, resultados y conclusiones a los que he llegado son de absoluta responsabilidad.



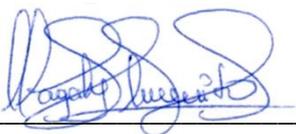
Magali Lucerito Auqui Pazmiño

C.C 1727609107

LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, Magali Lucerito Auqui Pazmiño portadora de la cédula de ciudadanía asignada con el No.1727609107 de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado ELABORACION DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVES DE LA GASTRONOMIA con fines académicos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera.

FIRMA



NOMBRE

LUCERITO AUQUI

CEDULA

1727609107

Quito, a los 30 días del mes de Abril de 2018

AGRADECIMIENTO

Primeramente quiero agradecer a Dios porque me ha dado las fuerzas para llegar hasta donde estoy, a mis padres por ser un apoyo incondicional, a mis hermanos y abuelitos porque siempre confiaron en mí, y a toda mi familia y amigos porque ven en mi un ejemplo de superación.

Gracias a mis queridos maestros por enseñarme todos sus conocimientos y al fin verán sus frutos reflejados en mí.

DEDICATORIA

A Dios por guiarme en su camino y darme sabiduría

A mis padres por ser mi apoyo incondicional en todo momento

A mis hermanos por su amor filial

A mis abuelitos por darme ánimo y confiar en mí

A mis amigos por alentarme a ser mejor cada día

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA.....	i
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA	iv
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiv
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN	xviii
CAPÍTULO I	1
1.00 ANTECEDENTES.....	1
1.01 Contexto	3
1.02 Justificación	9
1.03 Definición del Problema Central Matriz T	10
CAPÍTULO II.....	13
2.00 ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS	13
2.01 Mapeo de involucrados	13
2.02 Matriz de análisis de involucrados	15

CAPÍTULO III	19
3.00 PROBLEMAS Y OBJETIVOS	19
3.01Árbol de Problemas	19
3.02Árbol de Objetivos.....	20
CAPÍTULO IV	22
4.00ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	22
4.01Matriz de análisis de alternativas.....	22
4.02Análisis del Impacto de los objetivos.....	26
4.03Diagrama de Estrategias.....	28
4.04Matriz de Marco Lógico	29
CAPÍTULO V	32
5.00PROPUESTA	32
5.01Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución	32
<u>5.01.01Análisis FODA</u>	<u>36</u>
<u>5.01.02Investigación de mercado.....</u>	<u>37</u>
<u>5.01.03Instrumentos de Investigación</u>	<u>38</u>
<u>5.01.04Población y Muestra.....</u>	<u>38</u>
<u>5.01.05Análisis de la Información</u>	<u>42</u>
5.02 Descripción de la herramienta o metodología que propone como solución	54

Fichas de Recursos Turísticos	55
Fiestas Populares	73
Gastronomía Tradicional	81
Fichas Técnicas	98
CAPÍTULO VI.....	115
6.00 ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.....	115
6.01Recursos	115
6.02Presupuesto	116
6.03Cronograma	117
CAPÍTULO VII	119
7.00 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	119
7.01Conclusiones.....	119
7.02Recomendaciones.....	120
ANEXOS	121
BIBLIOGRAFÍA	132

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 Escalas	10
TABLA 2 Matriz de Análisis de Fuerzas T	11
TABLA 3 Matriz de Análisis de Involucrados	15
TABLA 4 Matriz de Análisis de Involucrados	16
TABLA 5 Categorías	22
TABLA 6 Matriz de Análisis de Alternativas	23
TABLA 7 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos.....	26
TABLA 8 Matriz de Marco Lógico	29
TABLA 9 Análisis FODA	36
TABLA 10 Población estudiantes	39
TABLA 11 Población profesionales	39
TABLA 12 Genero	42
TABLA 13 Edades	43
TABLA 14 Ocupación	44
TABLA 15 Pregunta N° 1	46
TABLA 16 Pregunta N° 2	47
TABLA 17 Pregunta N° 3	48
TABLA 18 Pregunta N° 4	49
TABLA 19 Pregunta N° 5	50

TABLA 20 Pregunta N° 6	51
TABLA 21 Pregunta N° 7	52
TABLA 22 Pregunta N° 8	53
TABLA 23 Cantón Latacunga	55
TABLA 24 Cantón Salcedo	58
TABLA 25 Cantón Pujilí	61
TABLA 26 Cantón Sigchos	64
TABLA 27 Cantón Saquisilí.....	67
TABLA 28 Cantón La Mana	70
TABLA 29 Chugchucaras	98
TABLA 30 Allullas	99
TABLA 31 Queso de hoja	100
TABLA 32 Caldo de morcilla.....	101
TABLA 33 Runaicho	102
TABLA 34 Togra	103
TABLA 35 Tortillas de palo	104
TABLA 36 Chicha de jora	105
TABLA 37 Pinol	106
TABLA 38 Cuy asado	107

TABLA 39 Fritada	108
TABLA 40 Jucho	109
TABLA 41 Locro de zapallo	110
TABLA 42 Colada de zapallo.....	111
TABLA 43 Helados de Salcedo	112
TABLA 44 Caldo de borrego	113
TABLA 45 Corviche de pescado	114
TABLA 46 Recursos	115
TABLA 47 Presupuesto de aplicación de la propuesta	116
TABLA 48 Presupuesto de elaboración de la propuesta al por mayor	116
TABLA 49 Presupuesto de elaboración del proyecto	117
TABLA 50 Cronograma	117

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1 Mapeo de involucrados.....	13
FIGURA N° 2 Árbol de problemas	19
FIGURA N° 3 Árbol de objetivos	20
FIGURA N° 4 Diagrama de Estrategias	28
FIGURA N° 5 Género	43
FIGURA N° 6 Edades	44
FIGURA N° 7 Ocupación	45
FIGURA N° 8 Pregunta N°1	46
FIGURA N° 9 Pregunta N°2.....	47
FIGURA N° 10 Pregunta N°3	48
FIGURA N° 11 Pregunta N°4	49
FIGURA N° 12 Pregunta N°5	50
FIGURA N° 13 Pregunta N°6.....	51
FIGURA N° 14 Pregunta N°7	52
FIGURA N° 15 Pregunta N°8.....	53
FIGURA N° 16 Chugchucaras	81
FIGURA N° 17 Allullas	82
FIGURA N° 18 Queso de hoja	84

FIGURA N° 19 Caldo de morcilla	85
FIGURA N° 20 Runaicho	86
FIGURA N° 21 Togro	87
FIGURA N° 22 Tortillas de palo	88
FIGURA N° 23 Chicha de Jora	89
FIGURA N° 24 Colada de pinol	90
FIGURA N° 25 Cuy Asado	92
FIGURA N° 26 Fritada	93
FIGURA N° 27 Jucho	94
FIGURA N° 28 Colada de zapallo	94
FIGURA N° 29 Helados de salcedo	96
FIGURA N° 30 Caldo de borrego	97
FIGURA N° 31 Corviche	97

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1 Urkund Analysis Result	122
ANEXO N° 2 Carta de Auspicio	123
ANEXO N° 3 Orden de empastado	124
ANEXO N° 4 Proforma recetario al por mayor	125
ANEXO N° 5 Factura diseño de recetario	126
ANEXO N° 6 Boletos de transporte.....	127
ANEXO N° 7 Entrega de recetario a Funcionario del GADPC	128
ANEXO N° 8 Diseño del recetario	129
ANEXO N° 9 Impresión del recetario	130
ANEXO N° 10 Proforma elaboración del proyecto.....	131

RESUMEN EJECUTIVO

Este presente proyecto está dedicado a la difusión de la cultura y tradición de la Provincia de Cotopaxi, con la ayuda de los habitantes del sector y las autoridades, se pueden hacer de esta provincia una “pequeña maravilla gastronómica”, debido a que es fundamental mostrar la riqueza turística cultural y gastronómica que posee cada rincón de Cotopaxi y que muy pocas personas dan importancia.

Para lograr que este proyecto tenga un predominio creciente, se busca antecedentes que tengan relación con el recetario, justificación de porque se lo realiza y con qué fin y definición del problema central (Matriz T) es lo más importante para conocer el principal problema, se presenta el análisis de involucrados, quiere decir que se busca a los beneficiados, mapeo de involucrados, matriz de análisis de involucrados, estos estarán distribuidos en el segundo capítulo, en el tercer capítulo se realiza el árbol de problemas, el cual el problema principal es que hay escasos recetarios tradicionales que puedan apreciar la cultura a través de la gastronomía, con esto se basa el proyecto y el árbol de objetivos, que es la solución a este problema es la elaboración de un recetario gastronómico tradicional que pueda apreciar la cultura con los que se resuelve cada problema.

Busca, por un lado, reforzar las actuaciones, aquí se presenta el análisis de alternativas un cuadro que permite conocer el análisis de impacto y factibilidad que tienen los objetivos, matriz de análisis de impacto de los objetivos, un análisis en el cual se tiene por categorías para dar razón que el proyecto es factible ya que alcanza un puntaje medio alto para poder realizarse, diagrama de estrategias en esta tabla se evidencia el propósito, finalidad, componentes y actividades tales como el

levantamiento de información, el diseño del recetario, buscar el apoyo del GAD, que se realiza en el proyecto, matriz de marco lógico, se tiene como objetivos la finalidad, el propósito, los componentes y actividades, estos tendrán indicadores, medios de verificación y supuestos, situados en el cuarto capítulo, a continuación se encuentra la propuesta física, que es la elaboración del recetario gastronómico y cultural, se da a conocer cómo va elaborado el recetario, que contiene las fichas técnicas de cada receta, información principal de cada cantón y sus festividades mas especiales, con 17 recetas relevantes en total, además, se realizan 341 encuestas con 8 preguntas, las cuales se tabulan para conocer el porcentaje de factibilidades, se realizan las fichas técnicas de levantamiento de atractivos.

A continuación se encuentran los aspectos administrativos, recursos, quiere decir cuáles fueron los instrumentos que ayudaron a la elaboración del proyecto, presupuesto del recetario y presupuestos de la elaboración del proyecto, cronograma el cual es fundamental para la realización del proyecto, en el capítulo final o siete observamos las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos de todo lo que se realizó en el proyecto.

ABSTRACT EJECTUTIVE

This project is dedicated to the dissemination of the culture and tradition of the province of Cotopaxi, with the help of the habitants of the sector and the authorities, you can make this province a "small gastronomic marvel", because It is essential to show the cultural and gastronomic tourist richness that every corner of Cotopaxi has and that very few people give importance.

To ensure that this project has a growing prevalence, it looks for antecedents related to the cookbook, justification of why it is done and to what end and definition of the central problem (Matrix T) is the most important to know the main problem, it presents the analysis of involved, means that the beneficiaries are sought, mapping of involved, matrix of analysis of involved, these will be distributed in the second chapter, in the third chapter is the tree of problems, which the main problem is that there are scarce traditional recipes that can appreciate culture through gastronomy, this is based on the project and the tree of objectives, which is the solution to this problem and s the elaboration of a traditional gastronomic cookbook that can appreciate the culture with which each problem is solved.

It seeks, on the one hand, to reinforce the actions, here is presented the analysis of alternatives a table that allows to know the analysis of impact and feasibility that have the objectives, matrix of analysis of impact of the objectives, an analysis in which one has by Categories to give reason that the project is feasible because it reaches an average high score to be able to be realized, diagram of strategies in this table the purpose is evidenced, Purpose, components and activities such dome the information gathering, the design of the cookbook, seeking the support of GAD,

which is carried out in the project, matrix of Logical framework, aims at the purpose, purpose, components and activities, These will have indicators, means of verification and assumptions, located in the fourth chapter, below is the physical proposal, which is the elaboration of the gastronomic and Cultural Cookbook, is known how it goes elaborated the cookbook, which contains the technical data sheets of each recipe, main information of each canton and its most special festivities, with 17 relevant recipes in total, in addition, 341 surveys are made with 8 questions, which are tabulated to know the Percentage of feasibility, the technical charts for the lifting of attractive are made.

Below are the administrative aspects, resources, means what were the instruments that helped the elaboration of the project, recipe book budget and budgets of the elaboration of the project, schedule which is fundamental For the realization of the project, in the final chapter or seven we observe the conclusions, recommendations, bibliography and annexes of everything that was realized in the project.

INTRODUCCIÓN

El interés de elaborar un recetario Tradicional en la provincia de Cotopaxi, es por la gran acogida turística cultural existente en este lugar por el cual al ser incentivada de una forma correcta y adecuada podría dar una fuerte demanda turística en el lugar no solo ayudando a la población del sector de manera económica sino también a nuevos estudios de turismo que darían lugar a la creación de mejores infraestructuras para la visita de turistas.

Dada la fuerte competencia actual entre destinos turísticos, el conocimiento y la difusión de la cultura y gastronomía se constituye en elemento básico de mejora. Los objetivos y estrategias apuntados determinan una serie de líneas de actuación que responden a un objetivo principal: garantizar que la oferta turística de la Provincia de Cotopaxi, se hallen presentes con el mayor aprovechamiento de los recursos financieros, culturales, gastronómicos y humanos para lograr la mejor relación de las actuaciones propuestas.

La gastronomía ecuatoriana es de gran importancia, no solo por los sabores y colores de sus productos, sino también porque cada una de las recetas elaboradas va de la mano con la cultura y tradición que es uno de los factores de turismo más grandes, es decir los turistas no solo vienen por visitar lugares sino para degustar sabores nuevos y exquisitos, es así como Cotopaxi ofrece variadas recetas gastronómicas que son únicas y propias de la provincia, como los helados de salcedo el caldo de borrego, entre otros platillos que indudablemente son un manjar para el paladar.

CAPÍTULO I

1.00 Antecedentes

Elaboración de un recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi, con la finalidad de apreciar la cultura a través de la gastronomía.

Tema: Fiestas y Sabores del Ecuador

Autor: Carlos Gallardo de la Puente y Miguel Burneo Monroy

Institución: Biblioteca Universidad de las Américas

Año: 2011

Conclusión: Con este libro se puede tener un conocimiento más amplio de las Fiestas y tradición culinaria que Ecuador y cada provincia tiene, el autor relata acerca de los platos típicos que son una maravilla de sabores y colores, además cada provincia tiene una tradición diferente.

Tema: Ecuador Culinario

Autor: Carlos Gallardo de la Puente

Institución: Biblioteca Universidad de las Américas

Año: 2012

Conclusión: Detalla acerca de la experiencia gastronómica de las provincias de Ecuador, el arte culinario va de la mano con la cultura, una forma diferente de

mostrar platillos es como cada pueblo tiene su forma diferente de preparación.

Tema: Ecuador tradiciones de ayer para la mesa de hoy.

Autor: Ana Teresa Pérez, Mauricio Cepeda, Homero Miño.

Institución: Biblioteca Universidad de las Américas

Año: 2012

Conclusión: Con este libro se puede conocer más del bello Ecuador, sus tradiciones, cultura que tienen raíces diversas y profundas en la historia ecuatoriana. La cultura está formada por la diversidad de etnias, también la variedad de productos que hay entre costa, sierra y oriente que engloba un Ecuador rico en gastronomía, tradición y cultura.

Tema: Cocina Ecuador

Autor: Mauricio Armendáriz

Institución: Biblioteca Universidad de las Américas

Año: 2014

Conclusión: Con este libro podemos conocer acerca de la cocina Ecuatoriana y como se puede también posicionar al Ecuador en uno de los países gastronómicos más visitados del mundo, ya que el recurso culinario hay por montón.

Tema: Culturas Ecuatorianas Ayer y Hoy

Autor: Lilyan Benítez y Alicia Garcés

Institución: Casa del Libro

Año: 1993

Conclusión: A pesar de que el Ecuador se ha modernizado no ha perdido su cultura y tradición, es así como cada ecuatoriano debe enfocarse en mantener esa cultura abierta y enlazarla con la gastronomía ya que es un haz bajo la manga.

1.01 Contexto

El autor señala que:

La cultura Ecuatoriana se ha ido formando en un proceso histórico a lo largo de miles de años durante los cuales se han incorporado elementos culturales y tradicionales de diversos grupos étnicos. El conocimiento de este proceso se ha visto enriquecido significativamente con los aportes de dos disciplinas: la Arqueología y la Etnohistoria. Las importantes contribuciones que estas disciplinas han hecho obligan a que antes de entrar a tratar sobre los componentes de la cultura ecuatoriana, se debe dar un rápido vistazo a su desarrollo en el Ecuador. (Garces, 1993, pág. 9)

Tal como el autor aclara:

A lo largo de la historia del Ecuador, la diversidad de sus productos, de su gente y de sus paisajes, han convertido al Ecuador como el país del cacao fino de aroma, langostino dulce, café de altura, papas y maíces endémicos, productos y especies mega diversos de la Amazonia, rosas y ajíes, en un sabroso y hermoso paraíso digno de ser transformado culinariamente para brindar una oferta diferente en la región y convertirla, indudablemente, en el nuevo destino culinario desde el centro del mundo. (Puente, 2012, pág. 9)

De este modo señala que:

Es importante entender los orígenes de los ecuatorianos, saber cuáles son sus productos y respetar sus costumbres para obtener una proyección al futuro. Se busca proponer que el próximo capítulo culinario del Ecuador está en platos únicos, como el locro, el meloso, el maito, el envuelto, la fritada, los jugos, la horchata y los dulces como iconos representativos de la cocina para que sean embajadores ante el mundo y respetados como productos de ingresos turísticos para el nuevo Ecuador. Nombrarlo Patrimonio Cultural, por los sabores y aromas conservados tradicionalmente por miles de años y demostrados generación tras generación, es un derecho y obligación que todos los ecuatorianos obtienen como nación. (Puente, 2012, pág. 9)

El autor afirma que:

El Ecuador tiene una biodiversidad como una de las principales fortalezas: la cantidad de especies animales y vegetales registradas alcanza cotas altísimas. Como es sabido a ello contribuye la variedad de ambientes desde la selva tropical hasta el páramo andino. A los pueblos originarios se unieron los europeos, los africanos y los asiáticos. Todos trajeron sus aportes genéticos y culturales, entre ellos los relacionados con la gastronomía. Por eso la cocina nacional goza de una variedad desproporcionada en relación con el tamaño del país. (Perez, 2012, pág. 5)

Según el autor:

Los antepasados aportaron con un elemento indispensable en la cocina internacional de hoy. No se debe olvidar que varios nombres de los productos

relacionados con la alimentación fueron traídos de México y Centro América por los conquistadores y por los numerosos indígenas llegados con Pedro de Alvarado, como por ejemplo, aguacate, tamal, capulí...; se debe tener cuidado y no aceptar que con la palabra llego el fruto o el tipo de preparación. La antropología enseña que uno de los métodos más antiguos de cocción consistió en envolver carne o pescado, frutas o masa en ciertas hojas e introducir el paquete así formado entre las brasas, con el paso de los siglos, ya con la invención de la cerámica, el envuelto pudo ser cocinado. Esta forma de preparación sobrevive en, humitas, en los tamales, quimbolitos, “indios” o “longos”, etc. Con la llegada de los españoles e influencia mutua, ciertos platos pasaron a ser cocinados al vapor (en ollas llamadas “tamaleras”). Con los productos nativos la cocina tradicional ecuatoriana se ha logrado numerosas preparaciones, cada una de ellas tiene su sello particular distintivo. De las especies animales (a excepción de las acuáticas y selváticas tropicales) casi se han perdido todas, solo queda el cuy, el conejo de monte. (Perez, 2012, pág. 5)

Tal como el autor señala:

Cotopaxi tiene evidentes peculiaridades culinarias por su singular división geográfica. Delimita con provincias de la sierra (Pichincha, Tungurahua y Bolívar), Costa (Los Ríos) y Amazonia (Napo), transformándola en una combinación increíble de tendencias en las que se encuentran guarniciones de verde, yuca y hoja de plátano. “El Granero del Ecuador” es su nombre conocido, renombrado también por sus coladas de habas tiernas o “tasno”, avena, alverja, trigo, quinua y morocho; el ají de cuy; los caldos de morcilla y

gallina criolla; caucaras de diversos granos; cariucho y runa-ucho hechos con diferentes granos secos que van bien con cerdo, borrego, res o cuy; y papas nativas como: “azul shunku”, calvache, carrizo, chaucha roja, chaucha pigmentada, coneja blanca, corondilla, durazno, leona blanca, leona negra, leona roja, castilla amarilla, moronga, moroponcho, mulachaqui, norte roja, olashuyo blanco, olashuyo negro, santa rosa, tanda papa, uvilla, warmi leona, yema de huevo, flor blanca, zamanica negra y zamanica roja, que se encuentran en todas las chacras de los cantones de la Provincia.(Puente, 2012, págs. 298-299)

Indica el autor:

Las comunidades de la zona sirven estos platos en sus festividades y ocasiones especiales, generalmente con frituras de harina llamadas estrellitas. Muy temprano en la mañana, al mismo tiempo en que sale el sol, la fuerza laboral de esta provincia empieza el día comiendo el chapo, preparado con machica o “masca” que contiene harina de cebada y agua de panela, un jugo de capulíes y duraznos denominado “jucho”, o una de las principales bebidas aromatizadas con el especial “ishpingo”: el champús blanco, cuando tiene piña y el champús morado cuando es hecho con moras.(Puente, 2012, págs. 298-299)

Menciona el autor:

La bebida más conocida es el “chahuarmishqui”, jugo del penco y cebada cocinada como mezcla. De esta milenaria planta se utiliza el penco azul (macho) y el penco verde (hembra) para obtener una sabrosa esencia que, en

temporadas secas, puede producir hasta ocho litros de líquido por cada uno. Después de su cocción y reducción también se puede conseguir una deliciosa miel que es muy popular en Pujilí, de tal manera que se ha levantado un monumento a la “Mishquera”.(Puente, 2012, págs. 298-299)

Destaca el autor que:

El caldo de borrego en la zona de Zumbahua (este se sirve con papas, lechuga, tomate y ají molido) es motivo de parada obligatoria para aquellos que se dirigen a la provincia de Los Ríos. En los cantones y pueblos aledaños a Latacunga son muy famosas las tortillas de palo en Guaytacama, así como también el consumo de tostado de manteca o cancha con catzos blancos para acompañar.(Puente, 2012, págs. 298-299)

De esta manera el autor establece que:

Suaves y deliciosos son los panes y bizcochos afamados y reconocidos de toda la provincia, ese el caso de los muyuelos de dulce, tapados, injertos y las tradicionales allullas que son ricos bizcochos de forma circular con un hueco en el centro, elaboradas con manteca de cerdo y servidas con el tradicional queso amasado envuelto en hoja de achira.(Puente, 2012, págs. 298-299)

Nombra el autor:

Las chugchucaras que significa pecho-pie-cuero, son fritadas de cerdo cocinadas con el agua de las fuentes de San Martín por las familias llamadas mata puerca, que tienen la sazón de darle a este plato un exquisito sabor. Esta preparación tiene mote con “cachicuirá” o “mapahuirá”, empanadas semidulces aromatizadas en su masa con el néctar de la naranjilla, papas

fritas en la grasa del pecho del cerdo, maíz tostado y reventado, plátano maduro, cuero reventado y un vaso frío de chicha de maíz. (Puente, 2012, págs. 298-299)

Así mismo el autor determina que:

Los helados y el pinol de Salcedo son populares a nivel nacional así como los dulces de mora, tomate de árbol, taxo, mango y coco que obtienen sabores que no se pueden describir con palabras. El pinol con queso amasado y “mapahuira” se transforma en una deliciosa machica traposa, por el singular desprendimiento del queso derretido en la preparación. Las bandas tocan, la música suena, es una gran señal de que la fiesta en Cotopaxi ya empezó y la alegría se abre paso con el deleite del naranjillazo y una singular espumilla dulce “Don Pepe” hecha con plátanos, naranjilla, clara de huevo y canela. (Puente, 2012, págs. 298-299)

Al llegar el mes de Julio, los “pujilenses” empiezan a prepararse para su fiesta más representativa del año, motivo para muchos de un enorme orgullo. Miles de turistas nacionales y extranjeros comienzan a llegar para ser partícipes de un majestuoso derroche de historia y cultura del cual es imposible no dejarse cautivar. El jueves siguiente al de pentecostés, miles de fieles se alistan para la misa que marca inicio de las fiestas. Esta ceremonia religiosa culmina con una extensa procesión por las calles de la ciudad, las cuales se encuentran decoradas con pequeños e improvisados altares de ofrendas. Al siguiente día se anuncian las vísperas de las fiestas con un despliegue de luces artificiales que iluminan el cielo en la noche, mientras el

pueblo baila incansable para dar la bienvenida a la fiesta del Corpus Christi o “Cuerpo de Cristo”. (Monroy, 2011, pág. 97)

Ha llegado entonces el momento de la aparición del personaje más importante de la fiesta, el más esperado, el símbolo ancestral de identidad para la comarca... ¡Sí! Se trata del famoso “Danzante de Pujilí”, también conocido como “Tushug” o “Sacerdote de la Lluvia”. El sábado, a medio día. A lo lejos se observa venir al Alcalde de Pujilí, el mismo que lleva en su mano la vara, -objeto circular de chonta, revestido trecho a trecho con sortijas de plata- de la cual sobresale en el extremo superior una cruz decorada con cintas de colores. (Monroy, 2011, pág. 97)

1.02 Justificación

Se elaborará un recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi, con la finalidad de apreciar la cultura a través de la gastronomía ya que turistas nacionales y extranjeros visitan con frecuencia el lugar pero no tienen una idea clara de la gastronomía propia del lugar, además que los visitantes pueden obtener información de la cultura y tradición en un solo recetario, para que su experiencia sobre la provincia de Cotopaxi no pueda ser solo una expectativa sino una realidad única.

La provincia de Cotopaxi es muy visitada especialmente por viajeros que buscan una buena restauración, además de conocer la cultura y tradición. De tal forma que la provincia presenta varias alternativas para degustar de deliciosos platillos que serán promocionados en este proyecto de manera práctica y accesible así el presente proyecto se refiere a la elaboración de un recetario proponiendo la elaboración de platos tradicionales para el beneficio turístico de la provincia ayudando a la

impulsión de todos sus recursos gastronómicos y también culturales.

El objetivo de este proyecto es fortalecer la imagen turística de la provincia de Cotopaxi, ya que su riqueza gastronómica y cultural es abundante y llamativa.

Presenta varias alternativas para ser promocionada en este proyecto de una manera práctica y accesible.

1.03 Definición del problema central (Matriz T)

La definición del problema que el proyecto busca solucionar es el paso y la decisión más importante del proceso de diseño de un proyecto. Los proyectos son, esencialmente, grandes respuestas a grandes problemas. Por ello, el error más grave que se puede cometer consiste en intentar resolver con precisión el problema equivocado. En la promoción del desarrollo es mejor formular una solución aproximada al problema correcto que plantear una solución precisa al problema equivocado. (Medianero, 2013)

El Marco Lógico es una herramienta de análisis estructurado, que facilita el proceso de identificación, ejecución y evaluación de políticas, proyectos y diseños organizacionales, pudiendo aplicarse en cualquier fase de los respectivos procesos de planificación. Se puede modificar repetidas veces, tanto durante la preparación como durante la ejecución del proyecto o programa. (EDUCACIÓN, 2001)

Tabla Nº 1
Escalas

1	Baja
2	Media Baja
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Esta tabla de escalas se aplicara para diseñar la tabla de Matriz de análisis de fuerzas T, donde 1 representa Baja; 2 representa Media Baja; 3 representa Medio; 4 representa Medio Alto y; 5 representa Alto.

Tabla N° 2
Matriz de análisis de fuerzas T

Problema Agravado	Problema Central				Problema Resuelto
Escaso interés de la población y del GAD por la apreciación de atractivos culturales y gastronómicos de la provincia de Cotopaxi.	Poca información cultural y gastronómica tradicional de la provincia de Cotopaxi.				Elaboración de un recetario tradicional acerca de la gastronomía de Cotopaxi apreciando la cultura.
Fuerzas Impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas Bloqueadoras
Levantamiento de la información de los atractivos culturales de la provincia de Cotopaxi.	3	4	2	4	Poca información de los atractivos culturales de Cotopaxi.
Diseño y elaboración de recetario gastronómico tradicional.	4	5	2	4	Escasos recetarios gastronómicos de Cotopaxi
Buscar el apoyo de las autoridades de Cotopaxi.	3	4	3	4	Escaso apoyo de las autoridades de Cotopaxi.
Utilizar medios tecnológicos, para promocionar recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi.	4	5	2	4	Poca publicidad tecnológica para la promoción de recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi
Buscar el interés de la comunidad para apreciar la cultura y gastronomía tradicional de Cotopaxi.	3	5	2	4	Poco interés de la comunidad del Cotopaxi para apreciar la cultura y gastronomía tradicional.

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En las Fuerzas T del recetario tradicional, se encuentran aspectos positivos y negativos, este permite alcanzar el objetivo planteado, con las fuerzas impulsoras se realizará un recetario gastronómico tradicional mientras que con las fuerzas bloqueadoras se puede determinar cuáles con los motivos que obstaculiza el desarrollo de este proyecto, son el motor para buscar una solución al problema. La intensidad por la poca información de los atractivos culturales de Cotopaxi será de 2 puntos mientras que su potencial de cambio será de 4 puntos, así se realizará un levantamiento de información de los atractivos culturales con una intensidad de 3 puntos y un potencial de cambio de 4 puntos, la provincia de Cotopaxi tiene escasos recetarios gastronómicos es por eso que la intensidad es de 2 puntos mientras que su potencial de cambio es de 4 puntos, por eso se diseñará y elaborará un recetario tradicional con una intensidad de 4 puntos y un potencial de cambio de 5 puntos, debido al escaso apoyo de las autoridades la intensidad es de 3 puntos y su potencial de cambio de 4 puntos, es así como se buscará el apoyo de las autoridades de Cotopaxi con una intensidad de 3 y un potencial de cambio de 4 puntos, debido a la poca publicidad tecnológica que tiene intensidad de 2 puntos y un potencial de cambio de 4 puntos, se promocionará el recetario gastronómico utilizando medidas tecnológicas ya que hay poca publicidad tecnológica y se tendrá una intensidad de 4 puntos y un potencial de cambio de 5 puntos, por el poco interés de la comunidad de apreciar la cultura y gastronomía tradicional se tiene una intensidad de 2 puntos y un potencial de cambio de 4 puntos, se debe buscar el interés de la comunidad para que participe en la promoción de sitios culturales y a demás de la gastronomía teniendo en cuenta la intensidad con 3 puntos y un potencial de cambio de 5 puntos.

CAPÍTULO II

2.00 Análisis de involucrados

2.01 Mapeo de involucrados

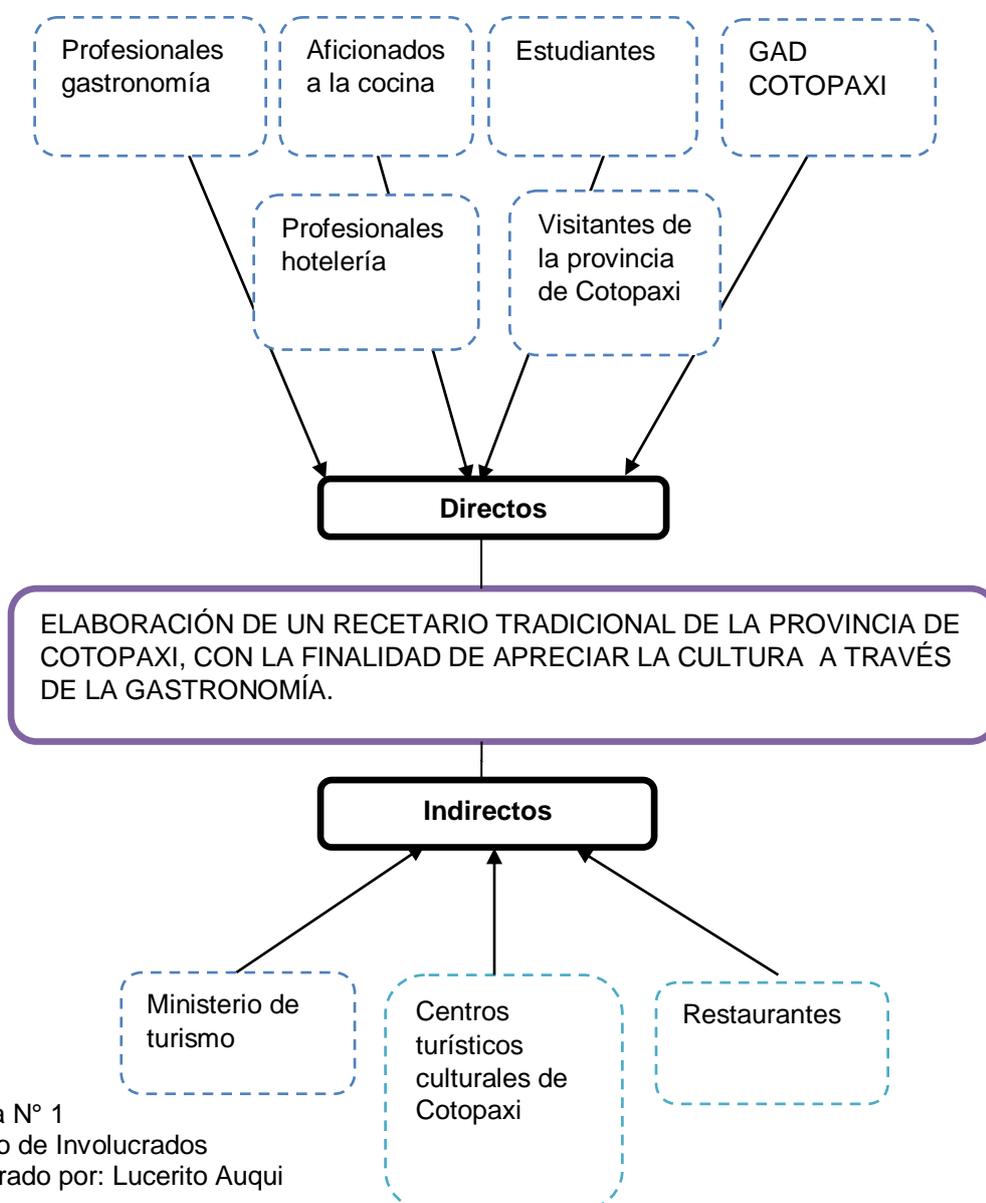


Figura N° 1
Mapeo de Involucrados
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Con el análisis del mapeo de involucrados se encuentra a personas y entidades que forman parte de este proyecto, beneficiándose de una manera directa e indirecta con la elaboración de un recetario gastronómico tradicional, así tenemos a los involucrados directos que son: los profesionales de gastronomía, ya que ellos son los encargados de llevar a cabo un cambio o modificación en las recetas ya planteadas para innovar platos y así poder ofrecer una mejor calidad, los profesionales de hotelería, se benefician porque podrían ofrecer mayor calidad en sus servicios y productos como la típica comida de Cotopaxi pero fusionada, aficionados a la cocina, con la investigación se puede ofrecer historia y cultura y es precisamente lo que ellos buscan, estudiantes, pueden tener como base el presente proyecto para mejorarlo y los visitantes de la provincia de Cotopaxi, pueden informarse previamente antes de viajar lo que quieren degustar y el recetario les brinda información no solo de gastronomía sino también de lugares culturales para visitar, el GAD es una parte fundamental para el proyecto porque son los encargados de la distribución y comercialización del recetario, así también tenemos a los involucrados indirectos son: los restaurantes, porque debido al recetario y la difusión que tendrá los turistas pueden visitar los restaurantes de comida típica, MINTUR, obtienen más información turística, y los centros turísticos culturales de Cotopaxi, obtienen mayores ingresos económicos y de turistas a los sitios culturales.

2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla N° 3
Matriz de análisis de involucrados

Involucrados	Directos	Indirectos	%
Profesionales de gastronomía	X		13%
Profesionales de hotelería	X		12%
Aficionados a la cocina	X		11%
Visitantes de la provincia de Cotopaxi			10%
Estudiantes	X		10%
GAD de Cotopaxi	X		11%
MINTUR		X	8%
Centros turísticos culturales de Cotopaxi		X	12%
Restaurantes		X	13%
TOTAL			100%

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

La elaboración de un recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi tiene involucrados que se benefician directa e indirectamente, es así como la tabla en porcentajes esta detallada de manera distinta que al ser sumada dará como resultado 100%; los profesionales de gastronomía se beneficiaran en un 13%, ya que ellos son los más interesados en crear nuevas recetas, los profesionales de hotelería se benefician en un 12%, porque en los hoteles también se puede ofrecer comida tradicional, los aficionados en la cocina se benefician en un 11%, estos son los encargados de investigar profundamente los orígenes de la gastronomía, los visitantes de la provincia de Cotopaxi se benefician en un 10%, porque además de tener una gastronomía de calidad, se tienen los centros culturales para visitar y

conocer más historia y los estudiantes en un 10%, ya que pueden tener como base el proyecto para mejorarlo con nuevas ideas y el GAD de Cotopaxi es el principal distribuidor del recetario con un 11%. El MINTUR se beneficia en un 8%, porque buscan lugares turísticos y que tengan gran relevancia en lo cultural y gastronómico, los centros turísticos culturales de la provincia de Cotopaxi se benefician con un 12%, ya que llegan turistas nacionales y extranjeros, los restaurantes en un 13%, tendrán mayores ventas de gastronomía.

Tabla N° 4
Matriz de análisis de Involucrados

Actores Involucrados	Intereses sobre el tema central	Problemas percibidos	Recursos, mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Conflictos percibidos
Profesionales de gastronomía	Tienen la capacidad de innovar las recetas tradicionales elevando el estándar de calidad.	Tienen escasa información sobre recetas de Cotopaxi	Personal de asesoramiento y capacitación.	A través de la gastronomía se promociona los lugares culturales de Cotopaxi.	Reducido financiamiento para lograr el propósito.
Profesionales de hotelería	Para que exista mayor afluencia de hospedaje en su establecimiento hotelero	Tienen escasos recursos gastronómicos tradicionales	Medios tecnológicos para la promoción.	Por medio del restaurante hotelero, el turista puede aprender acerca de las comidas tradicionales y cultura.	Poca promoción de hoteles temáticos que ofrecen tradición y cultura.
Aficionados a la cocina	Estudio de la cultura, métodos de preparación, e historia de las recetas tradicionales.	Algunos recetarios no tienen secciones especiales para los aficionados a la cocina	Recetarios	Pueden conocer acerca de la cultura en Cotopaxi, así como tradición en la comida.	Escasos recetarios tradicionales que puedan relacionarse con la cultura de Cotopaxi.

Visitantes de la provincia de Cotopaxi	Adquirir conocimiento acerca de la cultura y gastronomía de Cotopaxi	Escasa información acerca de la gastronomía y cultura de Cotopaxi	Medios de transportes Turístico o particular.	Adquirir experiencias a través de las vivencias en Cotopaxi	No poseen una guía para empezar a conocer
Estudiantes	Tomarlo como base para elaborar temas similares.	Recopilación de información.	Implementación de recetario gastronómico tradicional para Cotopaxi	Para dar a conocer a través de sus proyectos la cultura y tradición de Cotopaxi	Escasos recursos económicos y de información.
GAD de Cotopaxi	Comercialización y distribución del recetario tradicional.	Escasos recetarios gastronómicos enfocados a apreciar la cultura	Promociones	Tener una utilidad gracias a la comercialización del recetario	Poca publicidad de los cantones y sus comidas tradicionales
MINTUR	Promover el turismo nacional.	Poca información gastronómica y cultural de Cotopaxi	Reglamentos de turismo	Turistas a nivel internacional puedan reconocer la cultura e historia que Cotopaxi tiene.	Poca información turística de los parroquias de Cotopaxi
Centros turísticos culturales de Cotopaxi	Los establecimientos puedan ser reconocidos por su gastronomía y cultura	Poco apoyo de las autoridades para promocionar sectores culturales	Capacitaciones a personal	Para una mayor demanda de turistas en el sector cultural y gastronómico	Su ubicación no es en lugares promocionados
Restaurantes	Pueden formarse restaurantes de comida típica con el recetario	La ubicación tiene que ser estratégica	Capacitar al personal para que ofrezcan comida de calidad	Incrementar sus ventas a través de la gastronomía y cultura	La mala calidad en los alimentos es lo que impide incrementar sus ventas

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En esta tabla se puede observar que las personas de las comunidades, el MINTUR, los restaurantes, los centros turísticos culturales, buscan que Cotopaxi sea potencialmente turístico con respecto a la gastronomía y cultura, pero existen confrontaciones por el escaso desarrollo económico en Cotopaxi, ya que el poco conocimiento sobre el manejo gastronómico de la provincia ocasiona que exista escases de turistas y por ende una baja actividad turística y económica, por esto es que los profesionales de gastronomía desean innovar recetas tradicionales, los profesionales de hotelería quieren que sus establecimientos hoteleros tengan mayor afluencia de turistas y los aficionados en la cocina son capaces de una investigación más profunda de cada origen gastronómico.

Para los estudiantes, los cuales buscan estrategias para promocionar la provincia de Cotopaxi en temas similares, surge una limitante, que es el poco apoyo económico y la poca información. Con la implementación del recetario gastronómico tradicional para el lugar lograra una mayor demanda turística, ya que actualmente el personal no está altamente capacitado en aéreas como restauración, hotelería y turismo.

Los centros turísticos culturales buscan que estos centros puedan ser reconocidos par que más personas puedan visitarlos, pero el poco apoyo de las comunidades se vuelve una limitante, así mismo los restaurantes buscan crear nuevas formas de ventas pero la mala calidad y el poco interés se vuelve un problema.

En cuanto a las personas que visitan la provincia de Cotopaxi, desean adquirir experiencias y conocimiento, las autoridades son los encargados en distribuir el recetario.

CAPÍTULO III

3.00 Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de problemas

EFFECTOS	Desconocimiento de sectores para turistas nacionales y extranjeros.	Profesionales en la gastronomía no pueden innovar recetas y mejorar la calidad en la cultura y gastronomía.	El desarrollo turístico, económico para Cotopaxi no evoluciona, debido a que proyectos similares no hay.	Los aficionados a la gastronomía no pueden obtener información detallada	Por eso se está llevando los recursos culturales de los sectores al descuido y o destrucción de los mismos
Escasos recetarios tradicionales de la provincia de Cotopaxi, que puedan apreciar la cultura a través de la gastronomía.					
CAUSAS	Poca información de los atractivos culturales de Cotopaxi.	Escasos recetarios gastronómicos de Cotopaxi	Escaso apoyo de las autoridades de Cotopaxi.	Poca publicidad tecnológica para la promoción de recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi	Poco interés de la comunidad del Cotopaxi para apreciar la cultura y gastronomía tradicional.

Figura N° 2

Árbol de problemas

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante la siguiente figura, se puede observar las distintas limitaciones que existen y se propone solucionar con este proyecto desde la poca información existente de los lugares culturales de cada sector de Cotopaxi, para conocer porque los turistas

nacionales y extranjeros no llegan, hasta el poco interés en mejorar la calidad de en la gastronomía y cultura mediante estos profesionales de gastronomía y hotelería, debido a los escasos recetarios gastronómicos, a demás estos sectores tienen escaso apoyo de las autoridades y por eso es que el desarrollo económico no surge porque hay escasos proyectos similares.

Además debido a la poca promoción tecnológica para promocionar los recetarios gastronómicos tradicionales, los aficionados a la gastronomía no pueden apreciar la cultura y cocina tradicional de Cotopaxi, las personas de estas comunidades tienen poco interés en apreciar la cultura y gastronomía y por eso se está llevando los recursos culturales de los sectores al descuido y o destrucción de los mismos.

3.02 Árbol de objetivos

FINES	Conocimiento de los sectores de Cotopaxi, para turistas nacionales y extranjeros	Profesionales en la gastronomía podrían innovar recetas y mejorar la calidad en la cultura y gastronomía.	El desarrollo turístico, económico para Cotopaxi evoluciona satisfactoriamente. Debido a que se ha emprendido este proyecto.	Los aficionados a la gastronomía pueden obtener información detallada	Se cuida y reconstruye los recursos culturales y gastronomía de los sectores poco visitados.
Elaboración de recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi, que pueda apreciar la cultura a través de la gastronomía.					
MEDIOS	Levantamiento de la información de los atractivos culturales gastronómicos de la provincia de Cotopaxi.	Diseño y elaboración de recetario gastronómico tradicional.	Buscar el apoyo de las autoridades de Cotopaxi.	Utilizar medios tecnológicos, para promocionar recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi.	Buscar el interés de la comunidad para apreciar la cultura y gastronomía tradicional de Cotopaxi.

Figura N° 3
Árbol de objetivos
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante esta figura se observa las posibles soluciones a los problemas que tiene el presente proyecto. Gracias al levantamiento de la información de los atractivos culturales gastronómicos de Cotopaxi, existe un conocimiento más amplio para que turistas nacionales y extranjeros visiten la provincia. Mediante la elaboración del recetario tradicional, los profesionales de la gastronomía podrían innovar recetas para obtener una mejor calidad gastronómica y cultural.

Por el apoyo de las autoridades se puede lograr un mejor desarrollo económico y turístico de los sectores, debido a que se ha emprendido este proyecto. Utilizando medios tecnológicos para promocionar los recetarios gastronómicos, los aficionados a la gastronomía pueden obtener más información y pueden también hacer mejores cosas con una provincia llena de recursos especiales.

Buscando el apoyo de las personas de las comunidades, se cuida y reconstruye los recursos culturales y gastronomía de los sectores poco visitados.

CAPÍTULO IV

4.00 Análisis de Alternativas

4.01 Matriz de análisis de alternativas

Tabla N°5
Categorías

1 – 5	Baja
6 – 11	Media Baja
12 – 17	Media Alta
Más 18	Alta

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la presente tabla se muestra la escala y categoría que ayuda a resolver la tabla de Matriz de Análisis de Alternativas y determinar estrategias alternativas a partir del árbol de objetivos, me permite visualizar lo que se va a realizar en conjunto o cada objetivo por separado, si alguno de estos objetivos pueden promover el cambio en la situación deseada. Se requiere determinar las distintas estrategias posibles para alcanzar los objetivos, criterios precisos y la selección de la estrategia aplicable a la investigación.

Tabla N° 6
Matriz de Análisis de Alternativas

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categorías
Gracias al levantamiento de información los turistas nacionales y extranjeros tendrán conocimiento de los sectores de Cotopaxi.	3	2	3	3	2	13	Media Alta
Con el diseño y elaboración del recetario gastronómico tradicional, profesionales en la gastronomía podrían innovar recetas y mejorar la calidad en la cultura y gastronomía.	3	2	3	3	3	14	Media Alta
Por el apoyo de las autoridades de Cotopaxi, el desarrollo turístico, económico para Cotopaxi evoluciona satisfactoriamente.	3	2	3	2	2	12	Media Alta

Los aficionados a la gastronomía pueden obtener información detallada, por utilizar medios tecnológicos de recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi.	3	3	3	3	3	15	Media Alta
Las personas tienen interés en visitar Cotopaxi y sus alrededores, además de apreciar la cultura y gastronomía tradicional de.	4	3	3	3	3	16	Media Alta
Total:	16	12	15	14	13	70	Media Alta

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la presente tabla se toma en cuenta la TABLA N° 1 del Capítulo I que se refiere a la definición del problema central, para la categorización gracias al levantamiento de información los turistas nacionales y extranjeros tendrán conocimiento de los sectores de Cotopaxi y se observa que el Impacto sobre el propósito tiene un valor de 3, la factibilidad técnica un valor de 2, la factibilidad financiera un valor de 3, la factibilidad social un valor de 3, la factibilidad política un valor de 2, esto en total

tiene un valor de 13 que lo coloca en la categoría media alta; de la misma con el diseño y elaboración del recetario gastronómico tradicional de Cotopaxi con información cultural, profesionales en la gastronomía podrían innovar recetas y mejorar la calidad en la cultura y gastronomía y muestra un impacto sobre el propósito de 3, con una factibilidad técnica de 2, la factibilidad financiera de 3, la factibilidad socias con valor de 3, la factibilidad política con un valor de 3, que total da un valor de 14 y por ende lo coloca en la categoría media alta; por lo tanto por el apoyo de las autoridades de Cotopaxi, el desarrollo turístico, económico para Cotopaxi evoluciona satisfactoriamente gracias a la distribución, tendrá un impacto sobre el propósito de 3, la factibilidad técnica de 2, en la factibilidad financiera un valor de 3, la factibilidad social con un valor de 2, la factibilidad política un valor de 2, llegando a un total de 12 que lo categoriza de media alta; siendo así los aficionados a la gastronomía pueden obtener información detallada, por utilizar medios tecnológicos de recetarios gastronómicos tradicionales de Cotopaxi, posee un impacto sobre el propósito de 3, , la factibilidad técnica de 3, en la factibilidad financiera un valor de 3, la factibilidad social con un valor de 3, la factibilidad política un valor de 3, considerándose un total de 15, llegando así a la categorización de media alta; finalmente, las personas tienen interés en visitar Cotopaxi y sus alrededores, además de apreciar la cultura y gastronomía tradicional de, obtiene un impacto sobre el propósito de 4, la factibilidad técnica un valor de 3, la factibilidad financiera un valor de 3, la factibilidad social un valor de 3, la factibilidad política un valor de 3, esto en total tiene un valor de 1 que lo coloca en la categoría media alta, así se llega a la conclusión de que el proyecto tiene un total parcial de 70 y se lo categoriza como media alta.

4.02 Análisis del Impacto de los Objetivos

Tabla N°7

Matriz de Análisis del Impacto de los Objetivos

	Facilidad de lograrse (Alta, Media, Baja) 4 - 2 - 1	Impacto en genero (Alta, Media, Baja) 4 - 2 - 1	Impacto ambiental (Alta, Media, Baja) 4 - 2 - 1	Relevancia (Alta, Media, Baja) 4 - 2 - 1	Sostenibilidad (Alta, Media, Baja) 4 - 2 - 1	TOTAL
OBJETIVOS Elaboración de un recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi.	-Con las nuevas tecnologías como las redes sociales se obtiene más publicidad. -El proyecto es aceptable y puede beneficiar a los estudiantes, profesionales de gastronomía y turismo. -Gracias a la ayuda de las autoridades del sector se puede obtener mejores resultados.	-Las mujeres del sector tienen más posibilidades de realizar artesanías. -Los hombres tienen más oportunidades de trabajo. -Se fortalecen la igualdad de género. -Incrementa los ingresos económicos del sector.	-Preservar los lugares culturales tradicionales de Cotopaxi. -Las personas tengan una buena educación ambiental con los recursos culturales.	-Las personas del sector obtienen grandes beneficios como el reconocimiento de los lugares culturales de Cotopaxi. -Gracias al proyecto en curso los profesionales de gastronomía y hotelería tienen más oportunidad de ganancias.	-En este proyecto pueden llegar a participar jóvenes y niños. -Con este proyecto más personas pueden aportar económicamente para obtener más beneficios.	22 a 32 BAJO 33 a 44 MEDIA BAJA 45 a 66 MEDIA ALTA 67 a 88 ALTA
	6	16	8	8	8	46

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la Matriz de Análisis de Impacto de los objetivos se observo que la Factibilidad de Lograrse, con las nuevas tecnologías como las redes sociales se obtiene más publicidad, además el proyecto es aceptable y puede beneficiar a los estudiantes, profesionales de gastronomía y turismo y gracias a la ayuda de las autoridades del sector se puede obtener mejores resultados es por eso que tiene un valor de 6, en el Impacto en género, las mujeres del sector tienen más posibilidades de realizar artesanías, los hombres tienen más oportunidades de trabajo, además se fortalecen la igualdad de género e incrementa los ingresos económicos del sector y tiene un total de 16, en el Impacto ambiental se debe preservar los lugares culturales tradicionales de Cotopaxi y que las personas tengan una buena educación ambiental con los recursos culturales, llega a un valor de 8, en la Relevancia las personas del sector obtienen grandes beneficios como el reconocimiento de los lugares culturales de Cotopaxi, gracias al proyecto en curso los profesionales de gastronomía y hotelería tienen más oportunidad de ganancias y tiene un total de 8, y en la sostenibilidad en este proyecto pueden llegar a participar jóvenes y niños, con este proyecto más personas pueden aportar económicamente para obtener más beneficios y llega al valor de 8, se concluye que los objetivos expuestos alcanzan un total de 46 que lo categoriza en Media Alta y demuestra que los objetivos planteados ayudaran al desarrollo del presente proyecto

4.03 Diagrama de Estrategias



Figura N° 4
 Diagrama de Estrategias
 Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante el presente Diagrama de Estrategias, se observa que la finalidad que existe con la Planificación del Proyecto será apreciar la cultura a través de la gastronomía en donde el propósito fundamental es la elaboración del recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi, así encontramos los componentes principales que son el Estudio del Proyecto, en el cual se desarrolla el levantamiento bibliográfico, se busca

el apoyo de las autoridades para poder obtener mejores resultados. Otro de los componentes principales es el Análisis de Mercado, para conocer a qué tipo de personas puede ir dirigido el proyecto, se realiza el Diseño de las Encuestas, la aplicación de encuestas que se lo realiza a personas de Cotopaxi, la tabulación de encuestas, así también identificar el universo y obtener la muestra además entrevistas, para tener una base de encuestas. El ultimo componente es en donde se Aplica la Propuesta, logrando las actividades de levantamiento de la información, para poder saber donde se tienen los atractivos culturales, el diseño del recetario impreso para la defensa y para publicarlo y el diseño del recetario digital para promocionarlo en las redes sociales.

4.04 Matriz de Marco Lógico

Tabla N° 8
Matriz de Marco Lógico

OBJETIVOS	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS
FINALIDAD Apreciar la cultura a través de la Gastronomía	-Se puede decir que para el 2018 se cumpla con la finalidad propuesta y que la riqueza cultural de Cotopaxi se pueda identificar en un recetario	-Registros en base a las encuestas realizadas. -Medios digitales e impresos.	-Buscar que la entidad mayor turística que es el MINTUR reconozca y posicione a nivel internacional la riqueza gastronómica y cultural de Cotopaxi
PROPÓSITO Elaboración de un recetario tradicional de la provincia de Cotopaxi	-Para agosto del 2018 se espera que el propósito se cumpla en un 100% de manera rápida y efectiva.	-Registros en base a las encuestas realizadas. -Medios digitales e impresos.	-Se espera alcanzar la aceptación y Reconocimiento en el mercado turístico gracias a su variada gastronomía.
COMPONENTES	-Se espera que para	-Encuestas	Lograr mediante el

<ul style="list-style-type: none"> - Estudio del Proyecto. - Análisis de Mercado. - Aplicación de la Propuesta. 	<p>Marzo del 2018 se pueda realizar los componentes en un 100%.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Proyecto de titulación -Entrevistas. 	<p>material digital e impreso una publicidad diferente y que sea reconocido a nivel nacional e internacional.</p>
<p>ACTIVIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> -Levantar información bibliográfica. -Buscar el apoyo de las autoridades -Identificar el problema -Diseñar encuestas -Aplicar encuesta -Tabular encuesta -Identificar el universo y sacar la muestra -Entrevistas -Levantamiento de información de atractivos culturales. -Diseñar recetario impreso. -Diseñar recetario digital promocional 	<p>-Diseñar el material impreso para el recetario gastronómico costara alrededor de \$40</p> <p>- Diseñar el material impreso para las encuestas costara alrededor de \$5,12.</p> <p>-El valor del material digital costara está incluido en el valor del recetario impreso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Facturas (Anexo 2) - Proformas(Anexos 1 y 7 -Fotografías (Anexo 4,5 y 6) 	<ul style="list-style-type: none"> -Posicionarse en el mercado a nivel local y nacional. -Tener apoyo económico de las autoridades -Obtener un presupuesto del proyecto. -Obtener un presupuesto de las encuestas -Visitar los lugares y conocer más de ellos

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la Matriz de Marco Lógico se encuentra que la finalidad es apreciar la cultura a través de la gastronomía y tiene como indicador que para el 2018 se cumpla con la finalidad propuesta y que la riqueza cultural de Cotopaxi se pueda identificar en un

recetario digital e impreso, como supuesto buscar que la entidad mayor turística que es el MINTUR reconozca y posicione a nivel internacional la riqueza gastronómica y cultural de Cotopaxi. Como propósito se tiene la elaboración del recetario tradicional, tiene como indicador que para agosto del 2018 se cumpla en un 100% de manera rápida y efectiva suponiendo que se espera alcanzar la aceptación y reconocimiento en el mercado turístico gracias a su riqueza gastronómica y cultural. Dentro de los componentes encontramos que se realizará un estudio del Proyecto, Análisis de Mercado, Aplicación de la Propuesta, para poder tener medios de verificación se presentará las encuestas realizadas, y su supuesto será una publicidad diferente y que sea reconocido a nivel nacional e internacional. Por último se observa que las actividades son levantar información bibliográfica, buscar el apoyo de las autoridades, identificar el problema, diseñar encuestas, aplicar encuesta, tabular encuesta, levantamiento de información de atractivos culturales y tradicionales, Diseñar recetario impreso y digital, teniendo como indicadores, diseñar el material impreso para el recetario que costará alrededor de \$40, diseñar el material impreso para las encuestas, costará alrededor de \$5.12, El valor del material digital está incluido en el valor del recetario impreso, como medios de verificación se encuentra las facturas, proformas, fotografías y así poder tener el supuesto, posicionarse en el mercado a nivel local y nacional, tener apoyo de las autoridades, visitar los lugares y conocer más de ellos en Cotopaxi.

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución

Recursos Culturales

Los recursos culturales son indicadores de la variedad de actividades con los que cuentan la sociedad ya que existen vínculos entre la historia y la evolución de un sitio determinado. Es por esto que los recursos naturales constituyen la identidad de las comunidades y de esta manera es de suma importancia cuidar ya que son únicos y representativos del patrimonio turístico que hacen posible un producto turístico de calidad.

Explica que:

Los recursos culturales tangibles pueden fundamentar una oferta diferenciada de productos turísticos culturales. En estos casos se configuran como elementos motivadores que generan desplazamiento de visitantes con expectativas culturales tangibles de los municipios. Desde esta perspectiva el patrimonio cultural tangible de los municipios se convierte en un elemento básico para el diseño de las estrategias de marketing turístico, de acuerdo a la especificidad del destino y a su posicionamiento competitivo. (Montero, 2010)

Gastronomía Ecuatoriana

El autor afirma que:

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la variedad de climas así como la diversidad de especias y productos que existen en el país. Además, la tradición tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. La oferta va desde la clásica fritada, los alimentos envueltos como tamales, humitas y quimbolitos hasta los ceviches y una gran variedad de postres que brinda una identidad culinaria de cada provincia. Asimismo se ha incluido la exótica región amazónica con curiosas recetas como la chicha de chontaduro, el casabe, o la shinchicara. (MINTUR, 2013)

Tradicición:

Según el autor:

Tradicición es aquello que pasa de generación en generación, una serie de doctrinas, costumbres, noticias, ritos entre muchos otros, o lo que entrega una generación a otra a través del pasar de los años, dentro de una comunidad o nación, y que pueden mantenerse como un legado con el correr del tiempo, debido a su práctica continua por los seres coexistentes de este territorio. (CONCEPTODEFINICION.DE, 2015)

Una tradición o, tradiciones, pueden ser practicadas en diferentes formas; algunas se basan en diferentes creencias religiosas, otras pueden facilitar la comprensión de una cultura en particular. Define los principios de las costumbres que han de practicar las personas. Para que un evento, suceso, practica o rito sea implantado o establecido como una tradición dentro de una sociedad, se necesita tiempo, ya que esto se convierta en un hábito. Las tradiciones pueden encontrarse en diferentes culturas e incluso en las familias ya sea por medio de celebraciones de fiestas religiosas o de otra índole, o incluso por su folklore que son parte de una sociedad.

(CONCEPTODEFINICION.DE, 2015)

De acuerdo con la etnografía que es el método de investigación encargado de observar las prácticas culturales de los seres humanos, utilizado particularmente por antropólogos con este mismo fin, la tradición expone ciertas prácticas, creencias, leyes, costumbres etc. que las transmiten continuamente de una generación a otra. (CONCEPTODEFINICION.DE, 2015)

Cultura Ecuatoriana

Según el autor:

Pueblos amazónicos fronterizos, aldeas pesqueras en la Costa del Pacífico, antiguas haciendas andinas en la Sierra, mercados indígenas, ciudades coloniales y más, son algunos de los ingredientes que conforman la cultura ecuatoriana. Cada uno luchando por conservar su propia identidad e historia, a la vez que transitan juntos un mismo camino hacia el futuro.

Gracias a la naturaleza diversa del Ecuador, combinada con sus dimensiones compactas, en este país es posible vivir varias experiencias culturales en un mismo día. Viajando en un bus o en auto unas pocas horas, el visitante puede conocer varias comunidades con costumbres y etnias predominantes totalmente distintas. (EXPLORER, 2013)

Ecuador es el hogar de diversos grupos indígenas, muchos de los cuales aún conservan sus idiomas precolombinos. El grupo más numeroso es el de los quichuas andinos, con más de 2 millones de individuos. La Cuenca Amazónica es tan rica en culturas indígenas como lo es la Sierra. A pesar de las creciente presiones ejercidas sobre ellos por parte de la industrialización, aun muchas de sus tradiciones ancestrales se mantienen vivas. Además de estas numerosas y variadas culturas nativas, Ecuador tiene una pujante cultura mestiza y una considerable cultura afro ecuatoriana (medio millón de individuos, aproximadamente), descendientes de los esclavos africanos, traídos al país en el siglo xvi para trabajar en las plantaciones cañeras de la Costa y que son famosos culturalmente por su música conocida como Marimba. La modernización no le ha robado a las ciudades y pueblos de Ecuador sus distintos sabores culturales, básicamente porque sus gentes se han preocupado por mantener las tradiciones ancestrales con vida hasta la actualidad. Ejemplo de ello es Otavalo, Baños, Cotopaxi, Quito, Cuenca, etc. (EXPLORER, 2013)

5.01.01 Análisis FODA

Tabla N° 9
Análisis FODA

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Factor interno	Contar con la elaboración del recetario gastronómico tradicional y los atractivos culturales de Cotopaxi.	Poca información de los atractivos culturales y gastronómicos tradicionales de Cotopaxi
Factor externo		
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIA (FO)	ESTRATEGIA (DO)
Se apoyara mediante el avance tecnológico en redes sociales o páginas web.	Con el avance de la tecnología se desarrolla un recetario digital con información también acerca de la cultura de Cotopaxi.	Realizar una recuperación de datos de los atractivos culturales y gastronomía en redes sociales y páginas web.
AMENAZAS	ESTRATEGIA (FA)	ESTRATEGIA (DA)
Poco apoyo de las autoridades de Cotopaxi.	Buscar el apoyo de las autoridades y poder financiar programas para la promoción de los atractivos culturales y la riqueza gastronómica.	Con el apoyo de las autoridades se realizó un levantamiento de información de lugares turísticos culturales y sitios gastronómicos.

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la presente tabla de Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), se combina el factor interno con el factor externo es así como se tiene que las Fortalezas y Oportunidades se fusionan teniendo como resultado que gracias al avance de la tecnología se desarrolla un recetario digital con información también cultural acerca de cada cantón de la provincia de Cotopaxi, para poder tener un mejor alcance y mayores resultados en el ámbito turístico ya que no solo es un recetario común, sino que lleva de una descripción diferente de cada cantón.

También las Debilidades y Oportunidades se combinan y llegan a realizar una recuperación de datos de los atractivos culturales y gastronómicos en redes sociales y

páginas web, esto se debe a que hay mucha información pero no se la puede encontrar en un solo sitio y eso es lo que ofrece el proyecto. Se relaciona también las Fortalezas y Amenazas llegando a la conclusión de buscar el apoyo de las autoridades y poder financiar programas para la promoción de los atractivos culturales y la riqueza gastronómica, estos son dos puntos opuestos pero se puede combinar de manera que haya un solo fin. Finalmente las Debilidades y Amenazas son dos puntos negativos del proyecto pero, con el apoyo de las autoridades se realiza un levantamiento de información de lugares turísticos culturales y sitios gastronómicos, a demás de que las autoridades se darán cuenta de cuánto potencial puede tener los cantones de la provincia de Cotopaxi.

5.01.02 Investigación de mercado

La investigación de mercado es el proceso que comprende las acciones de identificación, recopilación, análisis y difusión de información con el propósito de mejorar la toma de decisiones de marketing. Su implementación se produce, básicamente, por dos razones: para solucionar problemas, por ejemplo, determinar el potencial de un mercado; y para reconocer problemas, por ejemplo, para saber por qué un producto no tiene el consumo esperado.

En esencia se busca conocer al cliente cumpliendo así con el primer supuesto del marketing. (Gestiopolis, 2003)

En la investigación de mercado para el presente proyecto se desarrolla el proceso mediante el cual se realiza un recetario tradicional gastronómico para los interesados que serian; los profesionales de gastronomía y hotelería, estudiantes y aficionados a la gastronomía e historia, así lograr que las recetas expuestas tengan

una preparación avanzada o mejorada.

5.01.03 Instrumentos de investigación

Un instrumento de investigación es la herramienta utilizada por el investigador para recolectar la información de la muestra seleccionada y poder resolver el problema de la investigación, que luego facilita resolver el problema de mercadeo. Los instrumentos están compuestos por escalas de medición. Todos los pasos previos realizados hasta este punto, se resumen en la elaboración de un instrumento apropiado para la investigación. (Anaya, 2013)

Los principales instrumentos de investigación para este proyecto son: las encuestas, preguntas acerca de la muestra o la población sobre las cuales se aplica la encuesta, fotografías, computador, internet, esto es lo que verifica el proyecto que se está realizando.

5.01.04 Población y Muestra

Población

Es un conjunto de personas, animales o cosas que presentan características comunes, sobre los cuales se quiere efectuar un estudio determinado. Se define como la totalidad de los valores posibles (mediciones o conteos) de una característica particular de un grupo específico de sujetos u objetos que se desean estudiar en un momento determinado. Hace referencia a un grupo formado por personas que viven en un determinado lugar o incluso en el planeta en general, también permite referirse a los espacios y edificaciones de una localidad o división política. (Sanz, 2013)

Tabla N° 10
Población Estudiantes

INSTITUCION	GASTRONOMÍA	HOTELERIA	TOTAL
CTS Escuela Gastronómica del Ecuador	80	-	80
Universidad San Francisco de Quito	485	-	485
Universidad de las Américas	511	240	751
Universidad Internacional del Ecuador	270	-	270
Instituto Tecnológico Internacional	170	-	170
Instituto Tecnológico Superior Cordillera	-	476	476
Universidad de los Hemisferios	84	-	84
Instituto Superior Mariano Moreno	118	-	118
UTPL	120	356	476
		Total Estudiantes:	2910

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 11
Población Profesionales

INSTITUCION	GASTRONOMIA	HOTELERIA	TOTAL
Asociación de Chefs del Ecuador	170	-	170
Asociación de Profesionales en Turismo y Hotelería	200	-	200
		Total:	370

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante la presente tabla se toma los datos de los estudiantes de gastronomía y hotelería de las diferentes instituciones educativas como: la Escuela Gastronómica del Ecuador que cuenta con un total de 80 estudiantes en la rama de gastronomía, la Universidad San Francisco de Quito cuenta con un total de 485 alumnos de gastronomía, la Universidad de las Américas cuenta con un total de 511 estudiantes de gastronomía y 240 estudiantes de hotelería, la Universidad Internacional del Ecuador tiene un total de 270 alumnos de gastronomía, en el Instituto Tecnológico Internacional se cuenta con 170 alumnos de gastronomía, en el Instituto Tecnológico Superior Cordillera se tiene un total de 476 alumnos de hotelería, en la Universidad de los Hemisferios hay un total de 84 alumnos de gastronomía, en el Instituto Superior Mariano Moreno existe un total de 118 alumnos de gastronomía, en la Universidad Técnica Particular de Loja hay un total de 120 alumnos de gastronomía y 356 alumnos de hotelería, finalmente se obtiene el resultado de alumnos de gastronomía y hotelería son 2910 y se tomara en cuenta para la formulación de encuestas. En la segunda tabla de Población de Profesionales, mediante datos de la Asociación de Chefs del Ecuador se registran 170 socios, y en la Asociación de profesionales en turismo y hotelería se registran 200 socios, por lo que llega al total de 370 profesionales que servirán para obtener el número de encuestas, estos datos fueron recaudados mediante una investigación de campo, se visito a las instituciones mencionadas.

Muestra

Una parte fundamental para realizar un estudio estadístico de cualquier tipo es obtener unos resultados confiables para lo cual se necesita generalmente la mayor cantidad de datos posibles. Pero generalmente resulta casi imposible o impráctico llevar a cabo algunos estudios sobre toda una población, para esto la solución es desarrollar el estudio basándose en un subconjunto de dicha población realizando un muestreo. (Burbano, 2014)

Formula:

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q (Z)^2}{(N - 1)(e)^2 + p \cdot q (Z)^2}$$

En donde:

n= Tamaño de la muestra

N= población o universo

Z= base al nivel de confianza 95%

p= probabilidad de éxito 50%

q= probabilidad de fracaso 50%

e= margen de error 5%

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q (Z)^2}{(N - 1)(e)^2 + p \cdot q (Z)^2}$$

$$n = \frac{3280 \times 0,50 \times 0,50 (1,95)^2}{(3280 - 1)(0,05)^2 + 0,50 \times 0,50 (1,95)^2}$$

$$n = \frac{1640 \times 0,50 \times 3,80}{3279 \times 0,0025 + 0,50 \times 0,50 \times 3,80}$$

$$n = \frac{3116}{8,1975 + 0,95}$$

$$n = \frac{3116}{9,1475}$$

$$n = 340,63$$

$$n = 341$$

Análisis:

Con la fórmula que se va a utilizar sobre la población finita, se reemplaza los valores de cada uno y con la información de la población obtenida de los estudiantes y profesionales de gastronomía y hotelería se pudo obtener el tamaño de la muestra, obteniendo como resultado 341, esto quiere decir que se debe realizar 341 encuestas dentro de los establecimientos gastronómicos y hoteleros y así verificar si el proyecto tiene una buena propuesta con el desarrollo de un recetario tradicional gastronómico y que se pueda apreciar la cultura a través del mismo.

5.01.05 Análisis de la Información

Tabla N° 12
Género

Género	Masculino	Femenino	Total
N°	122	219	341
%	35,78	64,22	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

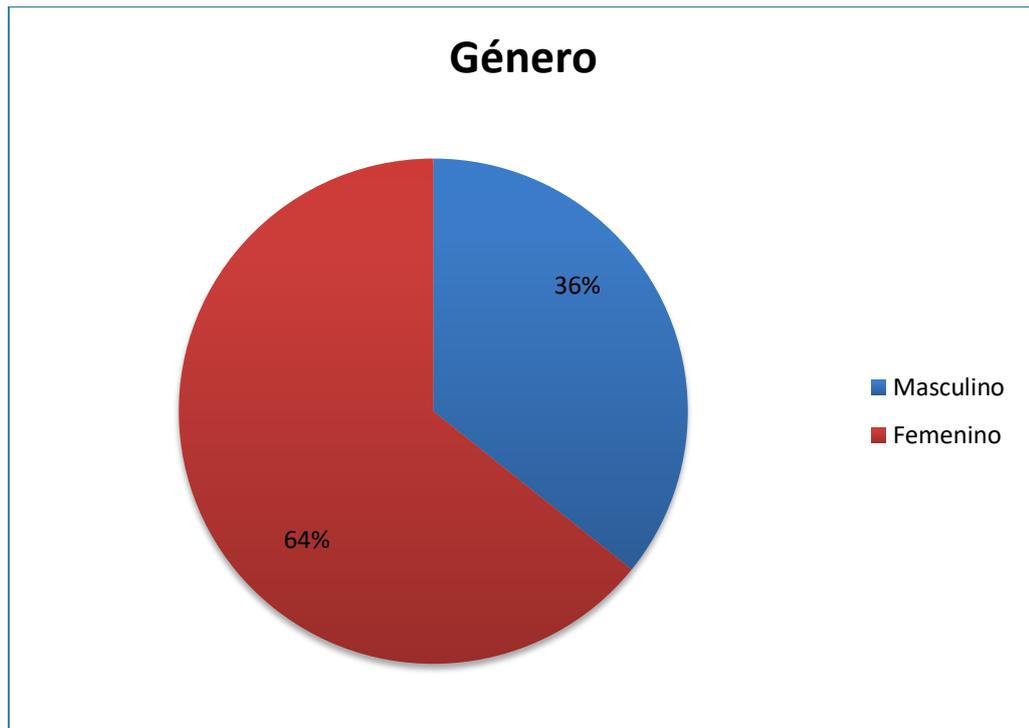


Figura N° 5
Género
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la siguiente tabla y figura se obtiene los porcentajes del Género en las que se aplicaron las encuestas del proyecto teniendo en cuenta que se tiene como género masculino y femenino y es así como se obtiene un resultado de 341 encuestas que equivale al 100%, tomando en cuenta que el 36% es de género masculino y el 64% es el género femenino.

Tabla N° 13
Edades

Edad	17-27	28-38	39-49	50-más	Total
N°	243	65	23	10	341
%	71	19	7	3	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

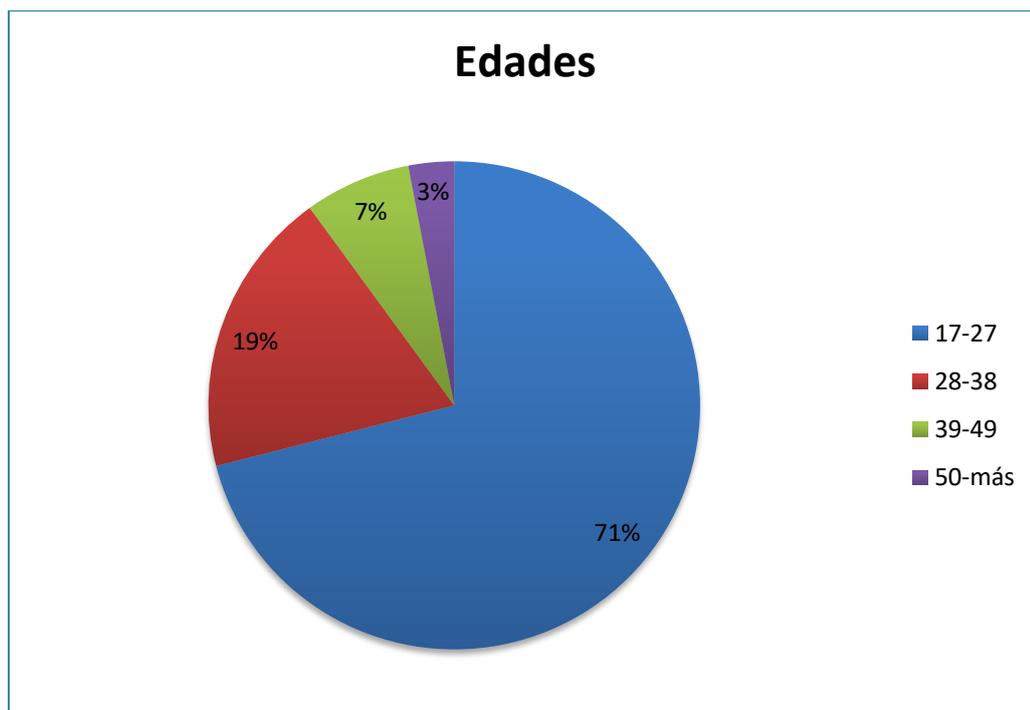


Figura N°: 6
Edades
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En esta tabla y figura se obtiene el número de encuestas por edades empezando desde los 17 años y se aplicó un total de 341 encuestas además de los porcentajes por edades, por lo tanto las edades entre 17-27 años tiene un porcentaje de 71%, las edades de 28-38 años, con un porcentaje de 19%, las edades entre 39-49 años tiene un porcentaje de 7%, finalmente las edades de 50 años a más, tiene un porcentaje de 3%.

Tabla N° 14
Ocupación

Ocupación	Profesional de G. y H.	US FQ	UD LA	CT S	UT E	UD LH	UT PL	ITS CO	ITI	IS MM	Total
N°	26	38	36	32	35	35	34	32	36	37	341
%	8	11	11	9	10	10	10	9	11	11	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

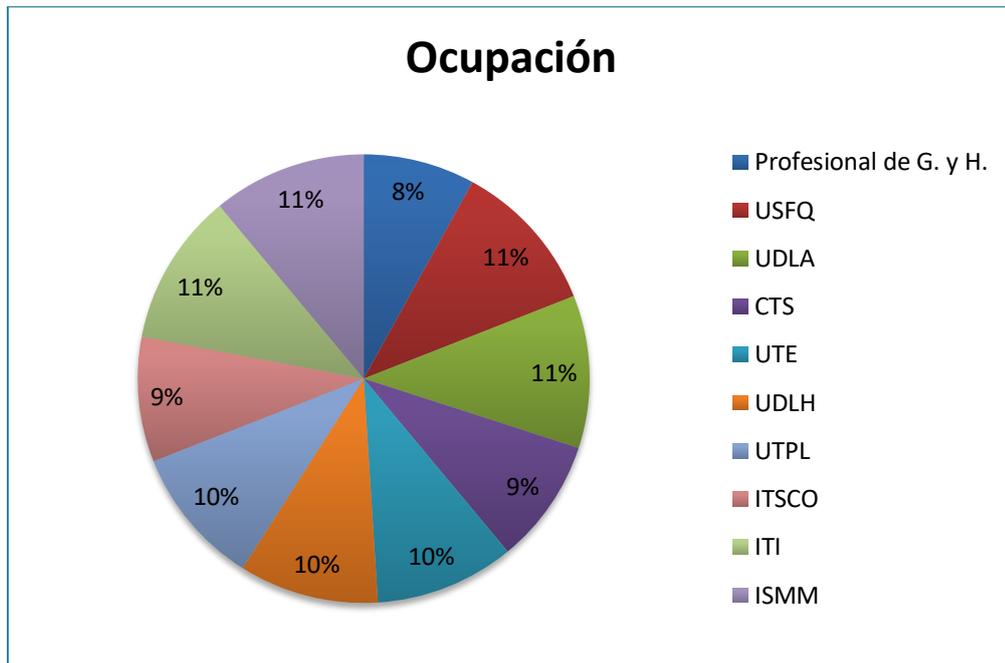


Figura N°: 7
Ocupación
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la siguiente tabla y figura, se tiene como resultado los porcentajes de la ocupación de los encuestados, tomando en cuenta que se aplica a profesionales de gastronomía y hotelería teniendo un porcentaje de 8%, además a estudiantes de las diferentes universidades, tal es el caso de; la USFQ con un porcentaje de 11%, la UDLA con un porcentaje de 11%, el CTS con un resultado de 9%, la UTE con un resultado del 10%, la UDLH, con un porcentaje de 10%, la UTPL con un porcentaje de 10%, el ITSCO con un porcentaje de 9%, el ITI con un resultado de 11% y el ISMM con un porcentaje del 11%.

¿Conoce usted la comida tradicional de Cotopaxi?

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

Tabla N° 15
Pregunta N° 1

Pregunta 1	Si conozco	Conozco poco	No conozco	Total
N°	115	131	95	341
%	34	38	28	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

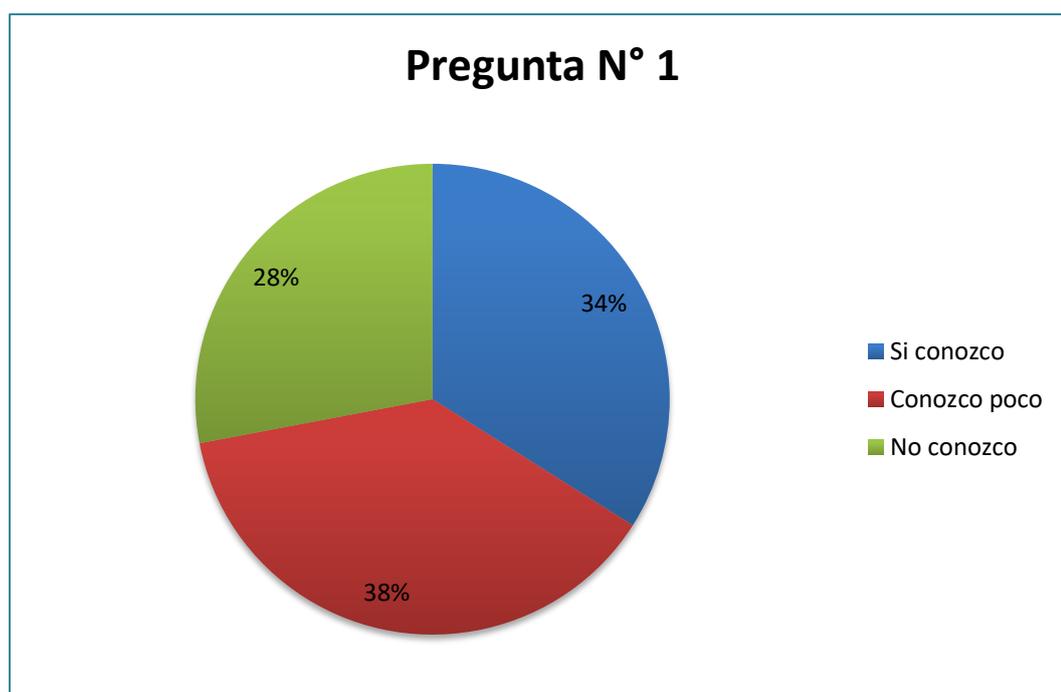


Figura N°: 8
Pregunta N°1
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante la siguiente tabla y figura se puede identificar el porcentaje de las personas que si conocen, conocen poco o no conocen la comida tradicional de Cotopaxi, es así como se obtiene el 34% para las personas que si conocen, el 38% para las personas que conocen poco, y el 28% para las personas que no conocen.

¿Le gustaría conocer la comida típica que ofrecen los cantones de Cotopaxi?

Tabla N° 16
Pregunta N° 2

Pregunta 2	Si	No	Talvez	Total
N°	254	11	76	341
%	75	3	22	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

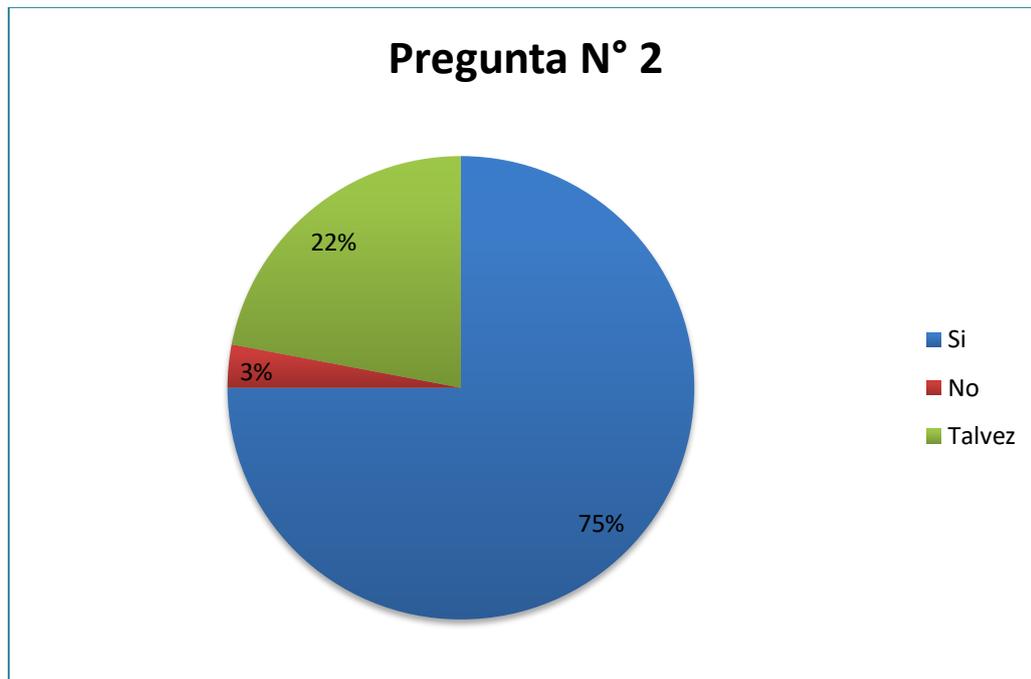


Figura N°: 9
Pregunta N°2
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En esta tabla y figura se tiene resultados de la encuesta realizada con respecto a que si a los encuestados les gustaría conocer la comida típica que ofrecen los cantones de Cotopaxi, obteniendo el Sí un 75%, el No un 3% y el Talvez un 22%, en base al resultado mayoritario, se conoce que a la gente le llama la atención probar los platos típicos.

¿Conoce usted algún recetario tradicional y cultural impreso o digital acerca de los platos típicos de Cotopaxi?

Tabla N° 17
Pregunta N° 3

Pregunta 3	Si	No	Total
N°	74	267	341
%	22	78	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

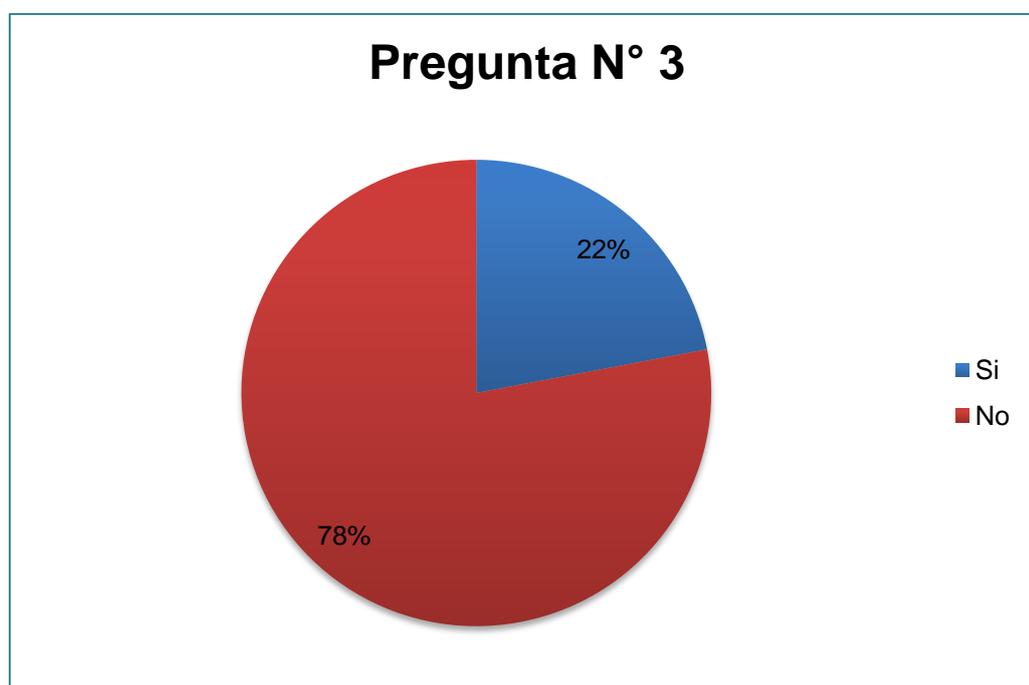


Figura N°: 10
Pregunta N°3
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Mediante esta pregunta, se tiene resultados de la encuesta realizada, en la tabla y figura, que si alguna persona conoce algún recetario tradicional-cultural digital o impreso, y se obtiene un 22% con el Sí y un 78% con el No, esto quiere decir que si es factible realizar un recetario.

¿Qué tipos de comida típica ha probado?

Tabla N° 18
Pregunta N° 4

Pregunta 4	Cuy asado	Allullas	Helados de Salcedo	Chicha de jora	Togro	RunaUCHO	Colada de pinol	Jucho	Ninguna
N° 341	96	186	155	97	26	4	12	16	3
%	28	55	46	29	8	1	4	5	1

Elaborado por: Lucerito Auqui

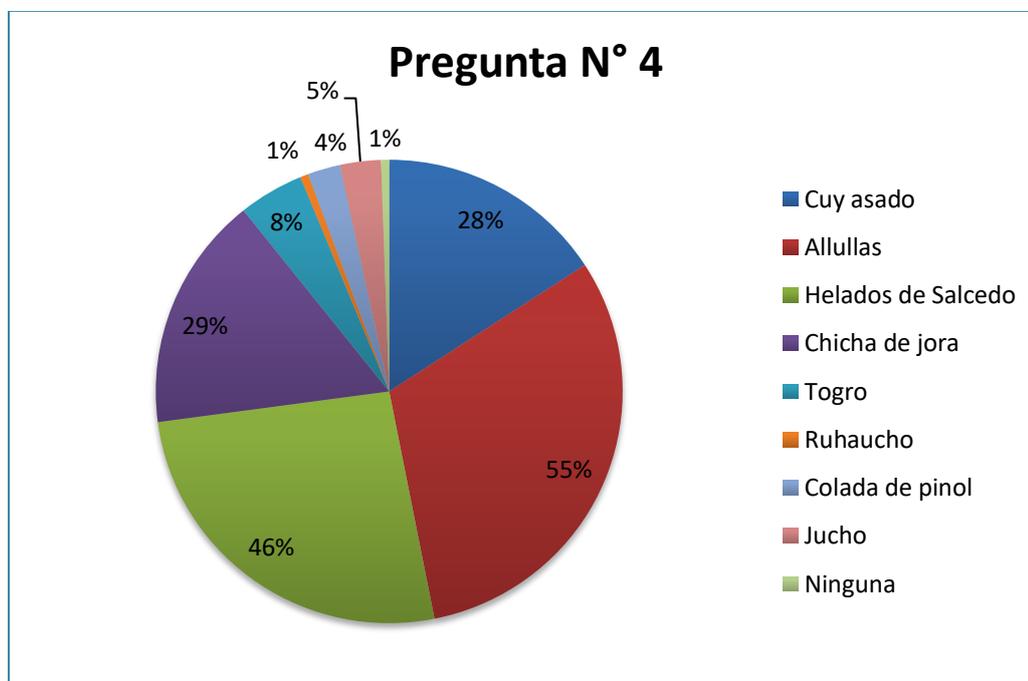


Figura N°: 11
Pregunta N°4
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

De la siguiente pregunta que si ha probado alguna comida típica se obtiene resultados de la siguiente manera; el cuy asado con un 28%, allullas con un 55%, helados de Salcedo con 46%, chicha de Jora 29%, Togro 8%, RunaUCHO 1%, colada de pinol 4%, jucho 5%, ninguna 1%, plasmadas en la tabla y figura.

¿Qué fiestas típicas conoce de Cotopaxi?

Tabla N° 19
Pregunta N° 5

Pregunta 5	La Mama Negra	Danzantes de Pujili	Niño de Isinche	Ninguna	Total
N°	155	78	93	15	341
%	46	23	27	4	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

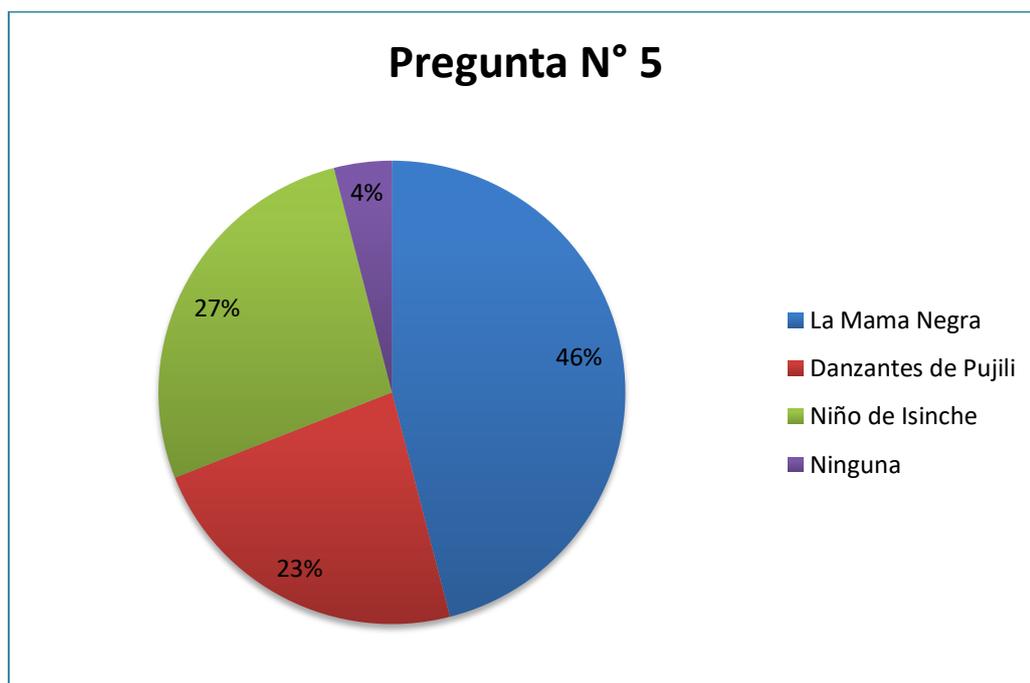


Figura N°: 12
Pregunta N°5
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la siguiente tabla y figura se obtiene los siguientes resultados respecto a las fiestas; la Mama Negra con 46%, los Danzantes de Pujili, un 23%, el Niño de Isinche un 27% y ninguna con un 4%, del total de encuestados, la mayoría de encuestados conoce solo la Mama Negra por eso se puede hacer el recetario en base a la cultura y tradiciones.

¿Le gustaría que un recetario tradicional gastronómico tenga información cultural aparte de la información gastronómica?

Tabla N° 20
Pregunta N° 6

Pregunta 6	Si	No	Total
N°	317	24	341
%	93	7	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

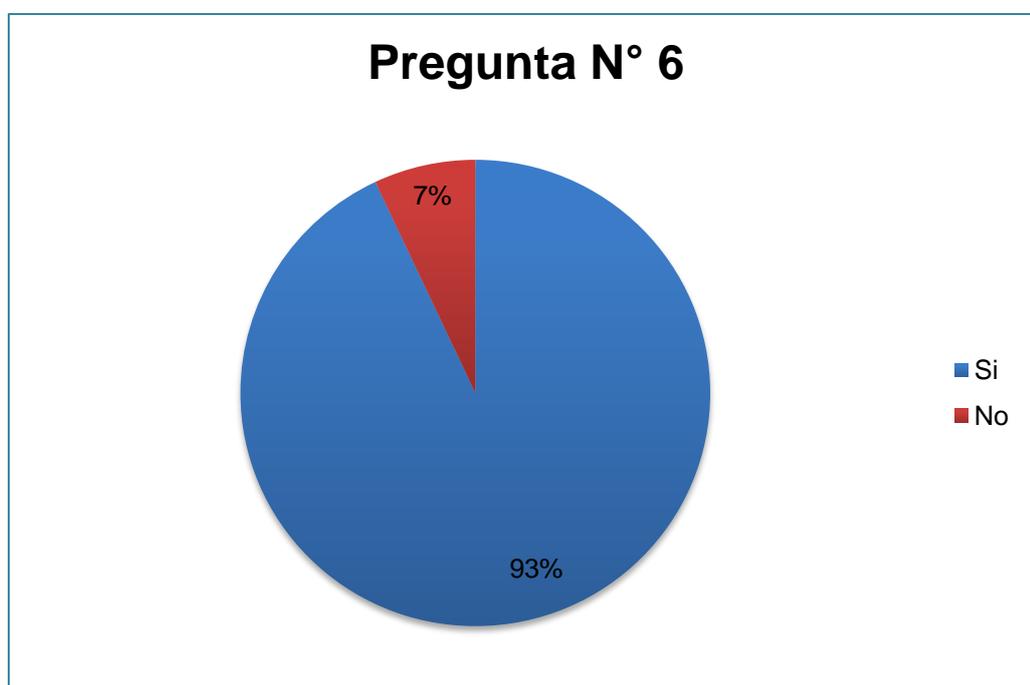


Figura N°: 13
Pregunta N°6
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

Se determina el resultado de la pregunta que si le gustaría que el recetario gastronómico tenga información cultural; un 93% afirmo que Si le gustaría, y un 7% afirmo que No le gustaría, dentro de la tabla y figura, de esta manera se conoce que las personas encuestada si están interesadas en adquirir un recetario.

¿Cuál podría ser el precio de un recetario tradicional gastronómico que tenga

información cultural?

Tabla N° 21
Pregunta N°7

Pregunta 7	\$20-30	\$31-41	\$42-52	Un valor superior	Total
N°	190	136	13	2	341
%	56	40	3	1	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

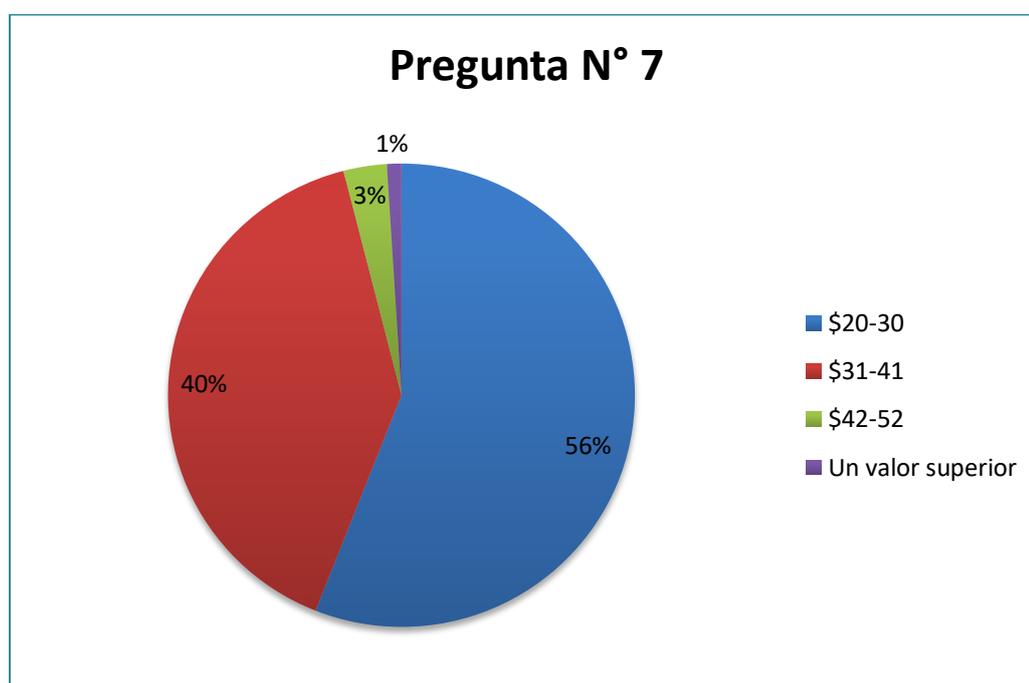


Figura N°: 14
Pregunta N°7
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En esta tabla y figura se puede observar los siguientes datos según la pregunta referente al precio del recetario, con un 56% las personas prefieren que el recetario cueste entre \$20-30, con un 40% prefieren que cueste \$31-41, un 3% prefiere que cueste \$42-52, y según la encuesta el 1% prefiere que el precio sea un valor superior.

¿Cómo quisiera adquirirlo?

Tabla N° 22
Pregunta N° 8

Pregunta 8	Librerías	A domicilio	Restaurantes	Hoteles	Total
N°	83	98	79	81	341
%	24	29	23	24	100

Elaborado por: Lucerito Auqui

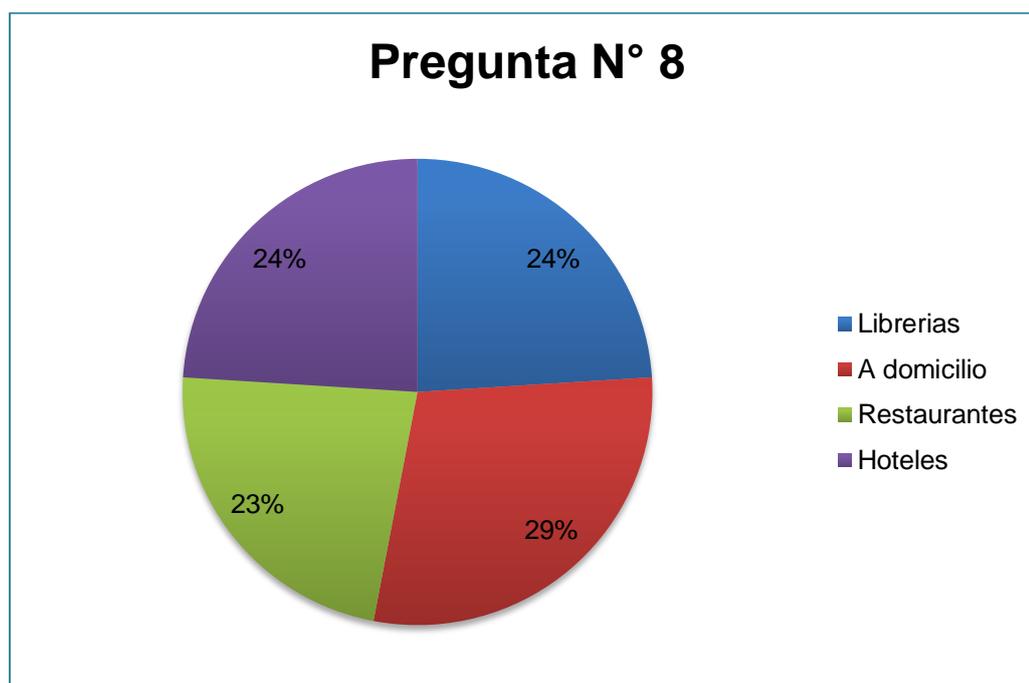


Figura N°: 15
Pregunta N°8
Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la siguiente tabla y figura, se obtiene estos resultados, con respecto a donde quisieran adquirir el recetario; con un 24% prefiere adquirirlo en librerías, un 29% prefiere a domicilio ya que es una manera más fácil de adquirir el recetario, un 23% quisiera adquirirlo en restaurantes y un 24% en hoteles.

5.02 Descripción de la herramienta o metodología que propone como solución

El recetario consiste como cabe esperar en el análisis detallado y más o menos exhaustivo de cada una de las recetas que hemos incluido en nuestro listado de platos. Viene a ser como el libro de recetas de un lugar concreto, de una casa, de una familia, pero también evidentemente de un restaurante o de cualquier otro lugar en el que se sirvan comidas. El recetario se puede hacer desde lo más sencillo que consiste en hacer un listado de ingredientes y redactar de forma más o menos amplia o concisa en qué consiste la realización de la receta; o bien hasta lo más completo, incluyendo toda aquella información que puede ser relevante en un momento determinado. Esta última forma de hacerlo suele reservarse para los establecimientos de hostelería. (Revenga, 2014)

En el presente proyecto se elabora un recetario tradicional gastronómico de la provincia de Cotopaxi con el fin de apreciar la cultura a través de la gastronomía, el recetario va a tener una parte sobre la información de los cantones y las fiestas que se realiza en cada uno de estos sectores, que se ubicará en la parte izquierda y en la parte derecha la receta con la ficha técnica, y sus fiestas más representativas, de igual manera en la parte izquierda y al lado derecho la receta, es una tabla con los ingredientes y procedimiento, utensilios con los que se elabora las recetas, temperatura en la que se puede servir el platillo, montaje esto quiere decir que da un detalle para poder acompañar el plato, y además de una imagen con el producto final, para que el estudiante o profesional de gastronomía y hostelería puedan guiarse.

Fichas de Recursos Turísticos

Tabla N° 23

Cantón Latacunga

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Latacunga		01						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Folcklore		Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Alto
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°56' 06"	78°36' 55"	2.750 m.s.n.m	N/A	12°C. a 20°C	N/A	N/A	N/A	N/A
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector		6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Cotopaxi	Latacunga	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quito	KM	Peatonal/ vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

								o
7.10. Horario de Ingreso	7.11. Precios (USD.)	7.13. Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15. Persona de Contacto	7.16. Teléfono	7.17. Correo Electrónico	7.18. Página Web	
			GAD Municipal de Latacunga	GAD Municipal de Latacunga	(03) 2813 772	municipio@latacunga.gob.ec	www.latacunga.gob.ec	
8. DESCRIPCIÓN								
<p>Es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia de Cotopaxi y cabecera cantonal del cantón homónimo. Se encuentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes en Ecuador, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 12 grados centígrados. Es una ciudad que en el siglo XXI ha demostrado un desarrollo sostenido que la ha colocado entre las ciudades más importantes de la sierra ecuatoriana en la actualidad.</p> <p>Todos los atributos históricos, arquitectónicos y culturales que posee Latacunga le han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación. Conocida como: "Latacunga, Pensil de los Andes", "Latacunga Romántica", "Ciudad de León", "la ciudad de los mashcas".</p> <p>Alrededor de la ciudad de Latacunga se encuentran un importante número de industrias florícolas que han dinamizado su economía convirtiéndola en el motor económico y generador de divisas de la Sierra Centro, además de eso Latacunga cuenta con industria minera de caliza y cemento, industrias metalúrgicas liviana y pesada, agroindustria, industria lechera y ganadera, posee un aeropuerto internacional y en la parte urbana se están construyendo grandes mercados y centros comerciales modernos que la convertirán en el centro comercial de la nación ecuatoriana.</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - Recorrido por el Centro histórico de Latacunga - Ruta de las iglesias - Vista de la arquitectura - Comida tradicional 								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Todo el año	Nacional e internacional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M, F, G LBTI	Libre	Internet, TV.		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de	11.6 Alquiler de	11.7 Señalización	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización

ento	n			guianza	equipos	para llegar		Interna
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs		Observaciones
SEÑALÉTICA EN GENERAL	SI	SI	SI	SI	NO	SI		Hay variedad de artesanías para comprar
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operadoras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Campos deportivos. Museos				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD Municipal de Latacunga	-	N/A						
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS								
www.latacunga.gob.ec								
15. OBSERVACIONES								
Se observa que la limpieza en Latacunga da mucho que decir, y no precisamente cosas buenas.								
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES								
	16.1 Levantamiento	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación				

	de Información			
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 24
Cantón Salcedo

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Salcedo		02						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Folclore		Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Medio
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
-1.03333	-78.6	2.650 m.s.n.m	N/A	12°C a 18°C	500 – 1000 mm	N/A	N/A	500 – 1000 mm
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector		6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

Coto paxi	Salcedo	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quitto	KM	Peatonal/ vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo
7.10. Hora de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
N/A	N/A	N/A		GAD de Salcedo	GAD de Salcedo	03-3700420	N/E	www.salcedo.gob.ec
8. DESCRIPCIÓN								
<p>El cantón Salcedo es una entidad territorial subnacional ecuatoriana, de la Provincia de Cotopaxi. Su cabecera cantonal es la ciudad de Salcedo, lugar donde se agrupa gran parte de su población total. Se cantonizó el 19 de septiembre de 1919. Su nombre es en honor al orador Manuel Antonio Salcedo, sacerdote.</p> <p>De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas alcanza al 87,8% de la población total del cantón. La población económicamente activa se estima en 22.181 habitantes (2001). Tierra de Panzaleos, pueblo indomable y sanguinario que por muchos años detuvo la invasión de Tupac-Yupanqui hacia el Reino de Quito, dirigidos por Pillahuasu, a la vejez de este los incas lograron su objetivo dirigidos por Huina-Capac, que lo consolidan con una serie de matrimonios entre ellos el de Hati un familiar cercano del inca Huina-Capac con Shuasanguil hija del jefe Pillahuasu.</p> <p>En 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el Decreto de creación del Cantón el 19 de septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel.</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - La feria popular los días jueves y domingos - Las Lagunas de los Anteojos en el Km 60, pesca deportiva y animales salvajes - Laguna de Yambo - Balneario de Nagsiche - Aguas termales de Aluchan 								
10.TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								
10. Meses de temporada	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		

da alta								
En las festividades	Nacional e internacional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M,F, GLBT I	Libre		Internet.	
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía nza	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs		Observaciones
Señalética en general	SI	SI	SI	SI	NO	SI		La señalética está en mal estado
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operadoras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Espacios recreativos. Museos				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD de Salcedo	-	N/A						
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS								

www.salcedo.gob.ec				
15. OBSERVACIONES				
Se descuida mucho la limpieza de las calles.				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

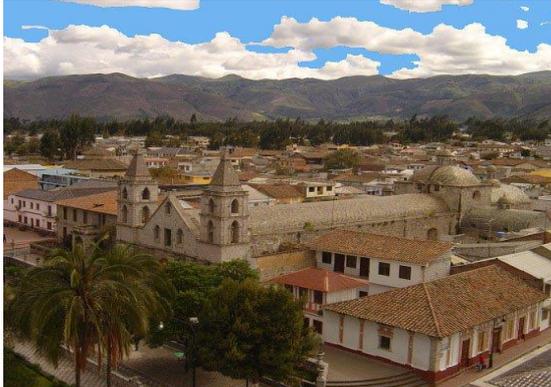
Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 25
Cantón Pujilí

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Pujilí		03						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
Manifestaciones Culturales	Folcklore	Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Medio	GAD de Pujilí	Local/ Nacional
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
-0.95	-78.6833	2.961 m.s.n.m	N/A	-4°C. a 32°C	500 – 1000 mm	N/A	13 °C	500 – 1000 mm
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referenci	

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

								as
Cotopaxi	Pujilí	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quito	KM	Peatonal/vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo
7.10 Horario de Ingreso	7.11 Precios (usd)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
N/A	N/A	N/A		GAD de Pujilí	GAD de Pujilí	03272 5762	N/E	www.municipiopujili.gov.ec
8. DESCRIPCIÓN								
<p>El cantón Pujilí, debe su nombre y lo conserva de su denominación Kichwa Ayllu de Pujilí, nombre dado en épocas prehistóricas, en los territorios que conforman actualmente el cantón Pujilí, estuvieron habitados por el pueblo Panzaleos.</p> <p>Ubicada al este de Latacunga, Pujilí es una ciudad que se formó desde inicios de la colonia. Está asentada en un amplio valle con abundante producción agrícola y ganadera gracias a la fertilidad de su suelo y al trabajo de su gente. Por su estratégica ubicación es el paso obligado de los Andes a la Costa en la vía Latacunga -La Maná-Babahoyo.</p> <p>Cerámica pintada y vidriada, caretas de madera en Zumbahua, las artesanías en cerámica y alfarería hechas en la parroquia La Victoria y en el Barrio el Tejar como tejas, tejuelos, tinajas, pundos, ollas, vajillas ceniceros, macetas, alcancías, trabajos en madera como: puertas, muebles, closets, tallados, esculturas.</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - Parque: Luis F. Vivero. - Iglesia: Matriz. - Mercado: Central. - Feria: Días miércoles y domingos. - Monumento: Al Danzante. 								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								

10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
En las festividades	Nacional e internacional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M,F,G LBTI	Libre	Internet.		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	Observaciones
Señalética en general	SI	SI	SI	SI		NO	SI	La señalética está en mal estado
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operadoras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Espacios recreativos.				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD de Pujilí	-	N/A						

14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS				
www.municipiopujili.gob.ec				
15. OBSERVACIONES				
Se descuida mucho la limpieza de las calles.				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 26
Cantón Sigchos

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Sigchos		04						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5,5, Estado de Interés
Manifestaciones Culturales	Folcklore	Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Medio	GAD de Sigchos	Local/ Nacional
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
-0.7	-78.8833	2.961 m.s.n.m	N/A	12°C	500 – 1000 mm	N/A	12 °C	500 – 1000 mm

6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector		6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Cotopaxi	Sigchos	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quito	KM	Peatonal/ vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo
7.10 Horario de Ingreso	7.11 Precios (usd)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web	
N/A	N/A	N/A	GAD de Sigchos	GAD de Sigchos	03 271 42 42 - 03 271 44 44	N/E	gadmsigchos.gob.ec	
8. DESCRIPCIÓN								
<p>Sigchos es una población tan antigua, que remotamente fue habitada hace miles de años antes de la era cristiana. Desempolvando la historia encontraremos que ya fue habitada por integrantes del Reino de Quito, que pertenecía a una de las 16 tribus del Estado Independiente Sur, LOS YANACONAS del propio Latacunga, que formaban parte de los PANZALEOS.</p> <p>Sigchos se encuentra ubicado al Noroeste de Latacunga y se levanta en medio de un relieve quebradizo y montañoso de la cordillera Occidental de los Andes. Partiendo desde Latacunga al Norte por la carretera Panamericana, se desviará a la izquierda para llegar a Saquisilí, luego en Canchagua, Toacaso e Isinliví donde se puede detener para disfrutar del paisaje, adquirir artesanías, conocer costumbres y tradiciones de cada pueblo y disfrutar de sabrosos platos tradicionales.</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - Parque: Central. - Iglesia: Matriz - Mercado: Central 								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								

10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
En las festividades	Nacional e internacional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M,F,G LBTI	Libre	Internet.		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de Guianza	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	Observaciones
Señalética en general	SI	SI	SI	SI		NO	SI	La señalética está en mal estado
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operadoras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Espacios recreativos.				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD de Sigchos	-	N/A						

14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS				
gadmsigchos.gob.ec				
15. OBSERVACIONES				
Se descuida mucho la limpieza en el mercado Central				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 27
Cantón Saquisilí

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Saquisilí		05						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5,5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Folcklore		Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Medio
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
- 0.833333	- 78.6667	2.900 – 4.200 m.s.n.m	N/A	13°C	500 – 1000 mm	N/A	13 °C	500 – 1000 mm
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector		6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE APRECIAR LA CULTURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA.

								ncias
Cotopaxi	Saquisilí	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quito	KM	Peatonal/vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo
7.10 Horario de Ingreso	7.11 Precios (usd)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
N/A	N/A	N/A		GAD de Saquisilí	GAD de Saquisilí	N/E	N/E	www.saquisili.gov.ec
8. DESCRIPCIÓN								
<p>Ubicado al Noroeste de Latacunga, es una ciudad tranquila y acogedora rodeada de tierras fértiles. Desde la ciudad dirigiendo la mirada al Norte y al Oeste usted puede apreciar nevados y volcanes como el Cotopaxi, Rumiñahui, Illinizas y Quilotoa que le invitan a ser visitados. Saquisilí es el paso obligado para llegar a Sígchos.</p> <p>El 65% de la población es indígena y, el 35% población mestiza. El Cantón Saquisilí fue fundado el 18 de octubre de 1943. De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 84,16% de la población total del cantón. La población económicamente activa alcanza a 8.279 habitantes (2001). La ciudad de Saquisilí forma parte de la conurbación denominada La Gran Latacunga o LGL, conformada por áreas urbanas y parroquias próximas a la misma.</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - Parque: Central. - Iglesia: Matriz. - Mercado: Central. - Feria: Día jueves que se lleva a cabo en 8 grandes plazas 								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								
10. Meses	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por	10.7 Medio por el que identificó el		

de tempor ada alta		a		o	actividad	lugar		
En las festividades	Nacion al e internac ional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M,F,G LBTI	Libre	Internet.		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacio namien to	11.2 Alimen tación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Ser vicio de Gui anza	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señali zación para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señali zación Interna
SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señali zación Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	Observaciones	
Señale tica en genera l	SI	SI	SI	SI	NO	SI	La señale tica está en mal estado	
11.18 Teléfo no Público	11.19 Cobertu ra de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operad oras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Espacios recreativos.				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD de Saquisilí	-	N/A						
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS								
http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/saquisilii https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Saquisil%C3%AD								

15. OBSERVACIONES				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 28
Cantón La Mana

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
La Mana		06						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Folcklore		Pueblo	Bueno	Bueno	NO	Medio
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
- 0.933333	- 79.2167	200 – 1150 m.s.n.m	N/A	28 a 30 °C	500 – 1000 mm	N/A	23 °C	600 – 2000 mm
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias	

Cotopaxi	La Mana	N/A	N/A		N/A	S/N	N/A	N/A
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Quito	KM	Peatonal/vehicular	Público, Privado	Bueno	Transporte público o privado.	Permanente	24 Horas ya que es transporte interprovincial	El transporte en su mayoría es tranquilo
7.10 Horario de Ingreso	7.11 Precios (usd)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
N/A	N/A	N/A		GAD Municipal de La Mana	GAD Municipal de La Mana	N/E	N/E	www.lamana.gov.ec
8. DESCRIPCIÓN								
<p>El cantón La Maná está localizado en las estribaciones de la cordillera occidental de Los Andes, en la provincia de Cotopaxi. Morfológicamente se ubica sobre una llanura de pie de cordillera formada por depósitos aluviales cubiertas de cenizas y arenas volcánicas de origen desconocido. La cabecera cantonal se asienta sobre una terraza aluvial antigua del río San Pablo. Tiene varios pisos climáticos que varían de subtropical a tropical (altura variable de 200 y 1150 msnm. Está situada a unos 150 km de Latacunga, capital de la provincia. Pero la distancia entre La Maná y Quevedo es de 33 km, por lo que forma parte de la conurbación de la última ciudad mencionada. Es una zona agrícola exportadora de banano, tabaco fino, cacao, café, abacá, yuca (mandioca) y plátano verde. Es considerada la cuarta zona exportadora de banano. La vegetación está comprendida mayoritariamente por la tropical y la subtropical hacia los pisos más altos formando un tipo mixto con predominio de las formaciones vegetales típicas del bosque húmedo tropical y la subtropical con las formaciones vegetales de la región subandina. Los cultivos son de carácter subtropical, especialmente de caña de azúcar, café y cítricos. (MANA, 2017)</p>								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
<ul style="list-style-type: none"> - Las 7 Cascadas del Zapanal - Cascada del Oso - Cueva de los Murciélagos 								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								
10. Meses de	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		

temporada alta								
En las festividades	Nacional e internacional	Todo Tipo	Niños, adultos, jóvenes	M,F,G LBTI	Libre	Internet.		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	Observaciones
Señalética en general	SI	SI	SI	SI		NO	SI	La señalética está en mal estado
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	13. SERVICIO AL CLIENTE				
SI	SI, todas las operadoras	Efectivo	NO	Alojamiento. Alimentación Estacionamiento. Espacios recreativos.				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
GAD Municipal de La Mana	-	N/A						
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS								
http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/la-mana https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_La_Man%C3%A1 http://www.lamana.gob.ec/								

15. OBSERVACIONES				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:				
Nombre:				
Función:	Estudiante	Estudiante		
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Lucerito Auqui

FIESTAS POPULARES

NIÑO DE ISINCHE

Todos se preparan durante meses para que el Niño de Isinche salga de su morada, ubicada en la hacienda de Isinche. Un 23 de diciembre fue el primer día de ese año en que el “Niñito” recorrió los seis kilómetros que hay entre el centro poblado de Pujilí y su casa. Pero no lo hizo solo, cientos de personas lo acompañaron en una procesión que estuvo llena de color, música, alegría y fe. A la hacienda llegó el hermano de la fiesta, junto al Rey Ángel, el Embajador, el Mozo, los caporales, las chinas, los negros, los yumbos, los sahumeriantes, las alumbradoras y los cantores. Todos acompañaron al prioste para que retire la imagen del Niño para luego ir hasta el centro de Pujilí, danzando, cantando y lanzando cohetes. (ILLESCAS, 2016)

Los caporales, por ejemplo, son los indígenas ‘huasipungueros’ que se encargaban de trabajar la tierra; en las fiestas ellos abren paso al Niño; los negros representan a los negros del Chota, hombres educados y de buen hablar, que se encargan de cantar al Niño; los yumbos, que representan a los

shamanes de la Amazonía. La tradición cuenta que el Niño de Isinche crece; y los devotos dicen que como muestra están los más de mil trajes de todos los tamaños y motivos que se conservan en su santuario. (ILLESCAS, 2016)

Aseguran que es un niño juguetón y travieso, le encanta divertirse en el prado con las flores blancas y los demás niños. Como prueba de sus paseos al río afirman que le han visto con los zapatos sucios y húmedos, incluso dicen que hay una roca con una huella de su pie grabada en ella, cerca al puente de San Juan en Pujilí. La historia del Niño de Isinche cuenta que en 1730, cuando la hacienda era propiedad de los jesuitas y allí mezclaba un obraje, llegó la imagen tallada del Niño Jesús en uno de las cargas de lana. Desde entonces se inició la reverencia al niño de Isinche. (ILLESCAS, 2016)

FIESTA DE CANTONIZACIÓN EN LA MANA

El cantón La Maná, Provincia del Cotopaxi, celebra en mayo, sus fiestas de cantonización. Las actividades inician con la elección de la reina del cantón. El evento se desarrolla en el Coliseo Mayor de la Liga Cantonal, días antes, se efectúa una minga de limpieza en las principales calles de la ciudad. Se realiza un foro ambiental en la Casa de Juventudes.

El 15 de mayo, se efectúa el programa Salvas y Dianas, el evento se realiza en las principales calles de La Maná, la prolongada programación continúa el 16 de mayo con un festival artístico cultural, el evento se desarrolla en la Av. La Pista, prosiguiendo con un festival taurino, un toro a muerte, también se ejecuta el show de toro gol con la participación de seis bravas reces, el 19 de mayo, a las horas de la mañana izada de la Bandera, el acto cívico se

desarrollará en la Plaza Cívica del cantón La Maná, continuando con la sesión solemne. (HORA, 2010)

HOMENAJE A LA VIRGEN DEL QUINCHE – SAQUISILÍ

Saquisilí, celebra en febrero de cada año una de las tradiciones más importantes de las raíces locales, las fiestas en homenaje a la Virgen de El Quinche. Esta imagen religiosa, congrega a los católicos hijos de esta tierra que residen en ella y en otras partes de la provincia, el país y el mundo, todos creyentes y entregados, que idolatran a la imagen con fiestas, misas, novenas y peregrinaciones.

Según cuenta la historia del lugar, fue en febrero de 1851 que el cantón Saquisilí recibió la bendición de tener una imagen de la santa madre de El Quinche, como mencionan muchos de los habitantes del cantón. La imagen donada por Telésforo Salazar y Eloísa Valverde, es venerada y respetada por una gran mayoría de pobladores, a quienes no les importa la distancia o el lugar de la patria en la que estén, llegan a Saquisilí para dar gracias a su señora. (HORA, 2013)

Otra de las muestras fervientes de la devoción y el catolicismo del pueblo saquisilense, es la novena que se realiza en homenaje a la Virgen. La novena ofrecida en homenaje a la Santísima Virgen de El Quinche en Saquisilí, es una de las actividades de fe y devoción más importantes de las celebraciones de febrero. A diferencia de las octavas, las novenas se hacen con una intención, o para orar por un difunto. (HORA, 2013)

En las actividades festivas de este día, la imagen de la Virgen de El Quinche

será el centro principal de las celebraciones. Todas las comparsas y sus participantes pasarán rindiendo honores a la Patrona de Saquisilí, mientras bailan al ritmo de la música y transmiten de alegría los miles de visitantes que llegan para ser parte de esta tradicional celebración. (HORA, 2013)

LA MAMA NEGRA EN LATACUNGA

La Fiesta de la ‘Mama Negra’ expresa algarabía, religiosidad y cooperación del latacungueño y el ecuatoriano en general, en el desfile de sur a norte de esta ciudad de las bandas de pueblo, priostes (organizadores y financistas de las fiestas populares), disfrazados y comparsas. Cerca de 200.000 turistas nacionales y extranjeros, de acuerdo con las autoridades del Municipio de Latacunga, disfrutaron de la tradicional celebración de La Mama Negra, que desde 1964 se cumple en la capital de la provincia de Cotopaxi en homenaje a la Virgen de las Mercedes y al aniversario de la independencia de la ciudad. (ANDES, 2017)

Cada año, el comité organizador, conformado por un delegado del Alcalde, un representante de la fiesta de la Mama Negra anterior, además del director de Cultura y la tesorera del Municipio, entre otros, se encarga de asignar a cinco personajes que intervienen en el desfile, seleccionado en la primera semana de cada noviembre. Al sonar de los tambores y al danzar de los bailarines la fiesta en las calles de la ciudad adoquinadas, el bullicio se enciende y los asistentes con palmas y gritos de “¡Viva Latacunga!” y “¡Viva la Mama Negra!” (ANDES, 2017)

Para desarrollar esta obra de teatro, los personajes realizan las ‘jochas’, el

pedido de aceptación a participar y a colaborar, y es así como se consigue el apoyo de los municipios aledaños, empresas privadas y públicas o de simplemente personas para realizar esta celebración popular, donde se reúnen las tradiciones indígenas, afro y españolas. Los asistentes se colocan en las veredas por donde pasará el desfile. Ahí cientos de personas dueños de los locales y también de las casas que están más cerca al ‘escenario’ arriendan sillas, tarimas y cuanto objeto sirva para que la gente se siente cómodamente a ver el espectáculo. (ANDES, 2017)

El orden de salida al escenario urbano inicia con el Ángel de la Estrella, seguido por el Rey Moro, el Capitán, el Abanderado y la Mama Negra, quien montando, en esta ocasión, al caballo, cerró el desfile. Entre las características de quienes participan están el entregar obsequios y sorbos de bebidas alcohólicas a los espectadores. Al pasar las comparsas, los asistentes gritan “¡Loas, Loas!” y los personajes de la fiesta acuden a su llamado para compartirle licor; asimismo se realizan ‘limpias’ para espantar las malas energías y vibras a las personas a base de un ritual de cantos y soplo de trago. (ANDES, 2017)

CORPUS CRISTI

La tradicional fiesta del Corpus Christi, considerada desde el 2001 como un Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, se realiza entre el 6 y 9 de junio, en la provincia de Cotopaxi. En las Octavas de Corpus Christi, como se denomina a esta celebración andina, participan grupos de danza y música nacionales y extranjeros. Y aunque el Corpus Christi se realiza también en

otras provincias andinas, la presencia de los danzantes de Pujilí, con atuendos llamativos y colores vistosos, es la marca distintiva de esta tradicional festividad. Los danzantes son indígenas que se trasladan de diferentes comunidades de la provincia para estar en el Corpus Christi, en agradecimiento al sol y a la tierra por los alimentos que entregan a mitad de año. (UNIVERSO, 2015)

Los festejos, se complementan con los shows: los castillos, los jardines, las tiendas de artesanía, las cabañas, las almas santas y otros. El ritual de los castillos, por ejemplo, son figuras de barro donadas por los alfareros indígenas sobre los que se colocan papas y habas, y sobre esos alimentos, borregos, cuyes, gallinas y licores. En cambio, los jardines son ramas que se ubican en las esquinas de la Plaza Central de Pujilí y que representan a la producción del cantón, todo para ser compartido con los visitantes. (UNIVERSO, 2015)

LAS FIESTAS DE SAN MIGUEL DE SALCEDO

Una imponente imagen del arcángel San Miguel es lo que ven los viajeros tan pronto llegan al cantón Salcedo por la Panamericana Norte, en Cotopaxi. Lo que no todos saben es que esa efigie sentó las bases de la fiesta más antigua de ese mando, con más de 440 años. Hizo posible también la convivencia entre diferentes etnias mediante la práctica de rituales católicos y andinos en fiestas cargadas de sincretismo que facilitaron la evangelización. El arcángel, que está de pie con la espada en alto y vence al dragón que yace a sus pies, se volvió el “protector” de esta población conocida en el país y el mundo por

sus helados de frutas y el pinol a base de harina de maíz tostada con azúcar.
(OSORIO, 2016)

Según el historiador Oswaldo Navas, en 1573 Salcedo era conocida como el Tambo de Molleambato. Se volvió un pueblo de reabastecimiento para los comerciantes que iban Quito a lomo de mula. Por aquel tiempo llegó un mulero que cargaba la imagen procedente de Roma. Su destino era Quito. Pero en Salcedo la carga se volvió más pesada y fue imposible moverla. La gente y los curas franciscanos interpretaron que era voluntad divina que el arcángel se quedara allí y así fue. Como los indígenas presenciaron el supuesto portento, los sacerdotes idearon una fiesta católica para el 29 de septiembre de 1573. Solo que en los actos se toleró la participación de personajes andinos ligados a las celebraciones incas. Y para asegurar su continuidad se designaron priostes u organizadores cuya principal función hasta ahora era gestionar el financiamiento de los eventos y escoger a personas o instituciones para que hagan sus donativos. (OSORIO, 2016)

Los primeros priostes y escogidos fueron 13 caciques que eran jefes de grupos aborígenes nombrados por los españoles. Hubo una dinastía indígena famosa, la de los Ati, ellos eran ricos, poderosos y amigos de engrandecer la fiesta. Hoy hay más de 30 alegorías y en 1997 se añadió la de los helados y el pinol. Sin embargo, a mediados del siglo XX los sacerdotes decidieron disminuir las manifestaciones ancestrales,, para dar supremacía a la eucaristía y las misas. En 1997 se optó por retomar las manifestaciones culturales y folclóricas andinas sin conseguirlo totalmente. Cuando los caciques desaparecieron con la independencia, quedaron sus

familias que siguieron con la organización. Con el tiempo en la fiesta se acentuó el tema religioso y se incluyó la eucaristía para que el círculo de la evangelización se cerrara. En el siglo XIX, los blancos, mestizos e indígenas participaban juntos en la conmemoración del que para entonces ya era reconocido como el Patrono de Salcedo. Hoy cada 29 de septiembre empiezan los festejos con la presencia de hasta 30 mil personas. (OSORIO, 2016)

FIESTAS DE CANTONIZACIÓN EN SIGCHOS

Entre el 27 y el 30 del mes de Julio, empiezan las fiestas de cantonización de Sigchos, las autoridades organizan una serie de actos festivos. Entre los eventos importantes, está la elección de la reina del cantón, la feria ganadera, desfile cívico y la sesión solemne, en la cual se firmarán varios convenios.

Los eventos inician el 27 de julio, con un conversatorio sobre la historia de Sigchos, con la participación del antropólogo Jorge Trujillo, la historiadora Tamara Estupiñán y Miguel Ángel Rengifo. De igual forma, se abre la feria ganadera, la misa de acción de gracias, el pregón de fiestas en horas de la noche por las calles del cantón y cerrarán con la fiesta ganadera. El 28 se inicia con la feria gastronómica organizada por el GPC, el paseo de la confraternidad y finalizarán el día con el acto de elección de la nueva soberana del cantón a partir de las 20:00, en el que participan las candidatas, representantes de las parroquias y de la ciudad.

El 29 de julio en horas de la mañana, se realizarán el paseo de chagra y la corrida de toros. En la noche habrá la iluminación del cielo sigchense y la

noche de confraternidad, con la presencia de los residentes en las diferentes ciudades del país y la presentación de grandes artistas nacionales. El 30 de julio en la mañana, se desarrolla el desfile cívico por las calles del cantón, luego es la sesión solemne conmemorativa, de los años de cantonización y se cierra la fiesta con una corrida de toros populares y un baile. (Central, 2017)

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

CHUGCHUCARAS

En rumbo hacia Latacunga, capital de la provincia de Cotopaxi en Ecuador, se presenta un plato típico llamado Chugchucaras, el cual se elabora con cerdo y diversos vegetales provenientes de tal región y de otras tantas cercanas (maíz, plátanos, papas, mote, cuero). Como acompañante adicional, se puede agregar una salsa picante elaborada a base de ajíes, tomates, cilantro y cebolla blanca.

Su nombre representa precisamente al cuero del cerdo asado y en sí, este plato típico en Ecuador, debe mantener su parte de carne de cerdo cortada en diminutos cuadraditos y servirse como una corona sobre pedazos de carne. (DRAMISINO, 2011)



Figura N°: 16
Fuente: (DRAMISINO, 2011)
Elaborado por: Lucerito Auqui

ALLULLAS

Primero mezcla la masa compuesta de harina, agua tibia, sal, levadura, y manteca en una máquina. Cuando la masa obtiene la consistencia homogénea sigue con el proceso. Después se corta en trozos y se les da forma redondeada que caracteriza a las allullas. Enseguida mete las porciones al horno de leña de unos 2 metros cuadrados. De ese modo adquieren su buen sabor. Las hay “especiales” y “normales”. Las primeras tienen más manteca, y por lo tanto son más suaves y crujientes. Las otras tienen menos de ese ingrediente. Las allullas que producen se pueden vender en Tungurahua, Pichincha, Imbabura, Guayas e, incluso, internacionalmente, donde viven migrantes laticungueños que arreglan el traslado del bocadillo con sus familiares. Para los laticungueños que aún viven en Cotopaxi ya no es nada nuevo, pero las personas de otras provincias viajan con tal de adquirirlas. Los locales está ubicados la mayoría en el barrio Maldonado Toledo, cerca de las rieles del tren donde se levantan y que también son visitados por propios y extraños que gustan del bocadillo para saborearlo con café, chocolate, colada morada, etc. (Telegrafo, 2014)



Figura N°: 17
Fuente: (Ulloa, 2017)
Elaborado por: Lucerito Auqui

QUESO DE HOJA

El queso de hoja es un queso fresco artesanal enrollado que se envuelve en hoja de achira y se presenta en porciones cilíndricas pequeñas. Es de color blanco y consistencia medianamente dura. Al contacto con el calor se estira o derrite. No necesita refrigeración aunque su tiempo de conservación es corto. Se consume como acompañante de bebidas calientes como el chocolate o café. Muy tradicional consumirlo con bizcochos.

Puede consumirse con cualquier comida según el gusto, aunque propiamente se acompaña de café y bizcochos o allullas o puede ser de uso diario. Es un alimento muy popular en cafeterías y lugares donde se vendan bebidas calientes y desayunos. También se consume en los hogares latacungueños, provincia del Cotopaxi.

El queso de hoja aporta principalmente proteína especialmente para el desarrollo y mantenimiento de tejidos corporales, contiene calcio y fósforo importantes en el fortalecimiento de huesos.

Es un queso que se sigue elaborando y consumiendo con frecuencia, aunque el queso en funda de plástico pierde una característica de sabor dada por la hoja de achira. Hay una variación en la calidad del queso de hoja cuando se aplica mayor tecnificación, tanto en la elaboración como en el empaquetado, sin lugar a dudas los testimonios señalan que es preferible el sabor tradicional. (Alimentario, 2016)



Figura N°: 18
Fuente: (Alimentario, 2016)
Elaborado por: Lucerito Auqui

CALDO DE MORCILLA

Criollo. La morcilla como embutido de carne es un alimento de origen europeo, con raíces en la charcutería romana de la antigüedad. Se trata de una adaptación local de una receta proveniente de la península ibérica. Ninguno de los ingredientes utilizados es nativo.

Es un embutido artesanal que se elabora con el intestino del chanco, que se rellena con arroz, arveja, zanahoria y aliños, como base. Según la variante puede llevar sangre de chanco, col, lengua, hígado y corazón de chanco. Los aliños también pueden variar, y hasta se encuentra versiones con palmito y otros ingredientes. Por ejemplo, en el noroccidente de la provincia de Pichincha, donde se encuentra palmito, se le agrega ese ingrediente.

Se conocen tres variantes básicas: la morcilla negra o colorada, que lleva sangre de chanco; la morcilla de col, que lleva col; y la morcilla blanca que lleva hígado, corazón y lengua de chanco, y dulce (azúcar, pasas, galleta o bizcochuelo) teniendo un sabor lampreado.

Se acostumbra servir la morcilla acompañada de mote o tortilla de papa, ensalada de remolacha y en ocasiones un poco de caldo de menudo para que no sea muy seca. Puede consumirse cotidianamente, pues no está asociado a la celebración de ningún evento especial. Sin embargo, la preparación de la morcilla está condicionada al faenamiento del cerdo, cuando se busca aprovechar todas sus partes. Así, cuando se faena el animal para hacer platos como el Hornado o la fritada, se aprovechan sus intestinos para elaborar la morcilla. Principalmente hogares, pero también mercados y algunos locales comerciales. La morcilla se consume sobre todo en zonas rurales donde aún hay mujeres que se dedican a su elaboración. Es un embutido que casi se ha restringido a la producción familiar. No circula en espacios de venta de comida, aunque en algunas provincias sí es emblemático y se encuentra en los mercados, por ejemplo en Ambato, o en puestos junto a la carretera, como en Abdón Calderón, Manabí. Es una preparación que se encuentra en la Sierra y la Costa. Esmeraldas, Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas, Los Ríos, Santa Elena, Guayas, El Oro, Galápagos, Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja.

(Patrimonio, 2016)



Figura N°: 19

Fuente: (Patrimonio, 2016)

Elaborado por: Lucerito Auqui

RUNAUCHO

Del kichwa “runa” que significa ser humano o persona, y “uchu”, ají. Es una sopa tradicional de la provincia de Cotopaxi, pero también se prepara ampliamente en Pichincha, gracias a la cercanía y similaridad territorial y a los movimientos migratorios. Se trata de una colada o sopa a base de harina de haba o alverja, papas y servido con carne de cuy asado, sobre todo servido en matrimonios y velorios.

La colada de Runauchu aporta gran variedad de nutrientes necesarios para diferentes procesos corporales. Contiene carbohidratos necesarios para la obtención de energía, proteína importante para el desarrollo y mantenimiento de tejidos corporales, ácidos grasos esenciales indispensables para cuidar la salud cardiovascular, calcio, fósforo y magnesio útiles en el fortalecimiento de huesos, potasio necesario para la actividad cardíaca adecuada y vitamina A importante en el mantenimiento de una buena visión adecuada y piel sana.

(Patrimonio, 2016)



Figura N°: 20
Fuente: (SIGCHOS, 2015)
Elaborado por: Lucerito Auqui

TOGRO

Es como una gelatina de sal, hecha de la grasa que queda de la carne de cerdo y cueros, con achiote y especerías. Se lo come con mote, es un plato muy apreciado especialmente en el sector de Cusubamba y Mulalillo, con este plato todavía se maneja el trueque que es el intercambio de productos.

Debemos mencionar que este producto es especial de los pueblos serranos.

(SALCEDO, 2014)



Figura N°: 21

Fuente: (Hora, 2012)

Elaborado por: Lucerito Auqui

TORTILLAS DE PALO

Las tortillas de maíz, conocidas también como “tortillas de palo”, son el plato más representativo de la gastronomía de Cotopaxi. Aunque no es un alimento que se elabore cotidianamente en los hogares, es parte de la dieta de los habitantes de las parroquias que las consumen, en las ferias de Saquisilí y Latacunga, así como en las festividades de los barrios o parroquias aledañas donde son comercializadas. El origen de este alimento es difícil de precisar.

Este alimento se elabora totalmente a mano. Su base es la harina de maíz y cuenta con un relleno de queso y cebolla con sal. Su cocción, ahora, se realiza

en un tiesto metálico con manteca de chanco. Antiguamente, se usaba un tiesto de barro asentado sobre tres piedras y se calentada a fuego de leña. No se empleaba manteca de chanco, las tortillas se cocían al contacto directo con el tiesto caliente.

Este plato es apetecido también por turistas que viajan hacia la Provincia de Cotopaxi. El maíz es el cultivo principal en estas parroquias. Este grano es parte importante de la alimentación de sus habitantes. De este grano se obtiene también la chica de jora, bebida tradicional que se ofrece en fiestas y celebraciones y con la que se acompañan las tortillas de maíz. (BARREROS, 2017)



Figura N°: 22
Fuente: (BARREROS, 2017)
Elaborado por: Lucerito Auqui

CHICHA DE JORA

La chicha de jora es una bebida tradicional consumida por los sectores medios y populares en la mayoría de regiones. Tras su legendario origen humilde, la chicha de jora se convirtió en la bebida predilecta de los grandes señores de la nobleza inca y fue el puente comunicativo entre los tres mundos que forman la vida del ande: la naturaleza, la comunidad humana y

la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades).

La chicha, como brebaje de maíz o arroz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la “Chicha andina”.

Algunos pasos de la preparación de la chicha han cambiado, hoy ya no se mastica el grano de maíz; en su lugar se utiliza una piedra de moler, grande, junto con una batea donde se recolecta la harina luego de ser molida y se coloca en ollas con agua tibia.

Otro cambio es la utilización de hierbas, entre ellas el cedrón y la hierba luisa. Además se anexan especias como canela y anís; para obtener un sabor dulce colocan bancos de panela, condimentos que no utilizaban los antepasados.

Es famosa en la serranía la “Chicha de Jora”, deliciosa bebida hecha con fermento de maíz de jora, una variedad especial de maíz, endulzada con panela. La chicha de jora como bebida es fuente de vitaminas A y E, energética (proteínas), hidratante y baja en azúcar. La chicha es una de las expresiones de resistencia de la cultura indígena más significativa.

(ESPINOZA, 2012)



Figura N°: 23

Fuente: (SIGCHOS, 2015)

Elaborado por: Lucerito Auqui

COLADA DE PINOL

Rafael Emilio Madrid, un habitante de Salcedo habría sido el inventor del famoso pinol, producto de la mezcla de la máchica y especies de dulce. Ver a las personas chupar pedazos pequeños de panela despertó la curiosidad de Madrid quien decidió moler este producto en un par de piedras y mezclarlo con la máchica (harina de cebada), convirtiéndose en el famoso pinol muy apetecido por todos.

Marcelo Remache Madrid, junto a su descendencia, pertenecen a la tercera generación de esta familia dedicada a la producción del pinol.

El pinol se forma de la mezcla de la máchica y la panela más algunas especies de dulce y está lista para empacar, poner el sello y sacar a la venta. Su venta no tiene límites; se pueden vender desde diez hasta cien fundas por día; el expendio es mayor durante los feriados. Un viejo molino de piedra descansa en un rincón de la casa de Marcelo Remache Madrid después de haber sido de mucha ayuda por muchos años a su familia para la molienda de la panela. Un par de quintales de panela molida se obtenían en un día, pero en aquellos años valía la pena. “Ningún otro pinol iguala al de Salcedo”, dijo al referirse a otras productoras que venden pinol pero que no tienen el mismo sabor ni color y los precios son más elevados. (HORA, 2009)



Figura N°: 24
Fuente: (HORA, 2009)
Elaborado por: Lucerito Auqui

CUY ASADO

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy, es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también se lo exporta. Como es de suponer, los compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que estas costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además su consumo era totalmente prohibido.

Tan importante es el cuy en la cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza el Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador. Son muy famosos los platos típicos del cuy, tales como el famoso ají de cuy, consistente en cuy asado a la brasa, se lo sirve con papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de zambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro, más la salsa de ají para quienes gustan el picante. los campesinos e indígenas preparan para sus fiestas familiares un potaje de harina de haba con col, una papa grande y lo adornan con una presa de cuy asado, es un platillo muy especial que no se lo

encuentra en los restaurantes. (Lluimiluisa, 2012)



Figura N°: 25
Fuente: (SIGCHOS, 2015)
Elaborado por: Lucerito Auqui

FRITADA

La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita. Sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.

La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas, se acompaña en la mayoría de los casos con tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común. (BELENCHIS17, 2011)

La fritada de chanco es otro delicioso plato tradicional de Sigchos. Esta sabrosa combinación es un claro ejemplo de sincretismo cultural entre la tradición culinaria; pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, papas, encurtido y maíz tostado. (SIGCHOS, 2015)



Figura N°: 26
Fuente: (SIGCHOS, 2015)
Elaborado por: Lucerito Auqui

EL JUCHO

Esta especie nativa se desarrolla entre los 1.200 y 3.400 metros de altitud. El árbol de capulí es frondoso y puede llegar a medir hasta 15 metros de alto y produce una vez al año, entre diciembre y marzo. Es una especie longeva nativa de América que puede vivir 80 años o más. Hasta hace 4 décadas, las familias cosechaban en conjunto el fruto para elaborar el dulce y compartirlo con la comunidad durante el Pawkar Raymi. La recolección era todo un ritual festivo. Los niños subían a los árboles con la ayuda de los más grandes para recolectar los manojos de capulí maduro en pequeñas ramas. Era una convivencia lúdica para disfrutar de los frutos que ofrecía la tierra, la preparación de esta bebida dulce fue modificándose con los años. Unos de estos cambios fue la implementación de otras frutas como el durazno, la fresa y membrillo. El jucho original se realizaba únicamente a base de capulí, harina, panela y canela. En el noroccidente de Latacunga, la preparación es sencilla, no dura más de una hora. Consiste en seleccionar el capulí maduro,

hervir agua y cocinar la fruta por unos 15 minutos. Posteriormente se agrega la harina de maíz o de trigo, la panela y esencias como clavo de olor, canela y anís. (Osorio, 2016)



Figura N°: 27
Fuente: (Fayito, 2016)
Elaborado por: Lucerito Auqui

COLADA DE ZAPALLO

El consumo de zapallo es común en los Andes desde tiempos precolombinos, y así como con el zambo, se utilizaba la técnica del asoleo para provocar su maduración y requerido endulzamiento. Se trata de una colada o bebida espesa, elaborada a base de zapallo maduro y servido como desayuno en la mañana o a media tarde antes de la merienda.

En la Provincia de El Oro se prepara la colada de zapallo negro, una bebida semi espesa de color café con trozos de zapallo. La colada de zapallo es rica en carbohidrato y fibra, indispensables para la obtención de energía y el buen funcionamiento del sistema gastrointestinal. (Alimentario, 2016)



Figura N°: 28
Fuente: (Gatitaruthy, 2009)
Elaborado por: Lucerito Auqui

LOS HELADOS DE SALCEDO

Al regresar cincuenta años en el tiempo se imagina cómo sería Salcedo, este pequeño cantón de Cotopaxi, en donde las laboriosas manos de unas queridas monjas de claustro de la localidad, empezaron a preparar los helados que se convertirían en los más famosos del Ecuador.

Era un placer probarlos, y poco a poco se convirtieron en un dulce típico de la zona. “¡Helados! ¡Helados!”, se escuchaba en las calles mientras los niños corrían hacia el vendedor que los ofrecía, quien se los compraba a las religiosas, que más lo hacían por amor que por negocio. Así, poco a poco se fueron popularizando y la receta se fue transmitiendo entre todos los lugareños, hasta convertirse en el postre preferido de los hogares de Salcedo.

Son cuatro colores, en un orden ya tradicional: el blanco de la crema, el rojo de la mora, el amarillo de la naranjilla y el naranja pálido del taxo, preparados a base de pulpa de fruta y leche, que se vierten manualmente en “vasitos” cónicos con una paleta y se congelan, manteniendo la calidad y el sabor. Una vez listos, los coloridos helados trasladan a los mejores recuerdos de la infancia, pues muchos ecuatorianos cuentan que al pasar por Salcedo, hacia cualquier destino del país, era necesario hacer una parada para degustar los tentadores helados en familia o con amigos, y así, se aprovechaba un momento de risas, conversaciones y la certeza de que helados como esos, no habría en otro rincón del mundo.

Hoy en día, los fabricantes más conocidos son los que pertenecen a la

Asociación de Productores y Comercializadores de Helados de Salcedo, que

reagrupa a 18 personas, y que ofrece empleo directo a 22 familias, y tal es el éxito de estos deliciosos helados, que se exportan a Estados Unidos durante la temporada de primavera y verano. Quienes visiten el Ecuador, sobre todo aquellos que disfrutan probando lo mejor de cada región, de cada ciudad y cada cantón, sentirán el sabor de las frutas ecuatorianas, en cada una de las capas de helado de este postre tradicional e inolvidable para todos.

(Gavilanez, 2011)



Figura N°: 29

Fuente: (Gavilanez, 2011)

Elaborado por: Lucerito Auqui

CALDO DE BORREGO

Esta sopa es uno de los platos típicos de la serranía ecuatoriana y de todas las regiones interandinas del Ecuador especialmente lo podemos encontrar en Saquisilí como uno de los platos más llamativos. Plato típico que se lo preparan en las comunidades ancestrales para días de fiestas. Para muchas personas les parecerán un poco desagradable el ver a una cabeza de un borrego sobre un plato y cocido, pero es que es una sopa muy nutritiva y saludable, además de ser muy deliciosa similar a la sopa de pata de res.

(Marrow, 2014)



Figura N°: 30
Fuente: (Osdar, 2014)
Elaborado por: Lucerito Auqui

CORVICHE DE PESCADO

Uno de los platos más tradicionales y más populares en Ecuador y especialmente lo preparan en las partes de costa tal es el caso de la Mana que es un cantón de Cotopaxi pero su clima es privilegiado para obtener los productos para preparar este plato, es una preparación que se caracteriza en su receta original por llevar carne de corvina, un pez originario del mar mediterráneo, de ahí el nombre Corviches ecuatorianos. Estos se combinan con un poco de plátano macho y se preparan en forma de pequeñas croquetas, las cuales tienen un sabor delicioso.

El Corviche de atún es una preparación práctica, y muy sencilla, queda perfecto para servir un rico tentempié en casa, o si no se acompaña con una sustanciosa guarnición es excelente como plato principal. (Medina, 2008)



Figura N°:31
Fuente: (Medina, 2008)
Elaborado por: Lucerito Auqui

FICHAS TÉCNICAS

Número 001

Nombre receta: Chugchucas

Grupo: Plato Fuerte

Pax: 4

Tabla N° 29
Chugchucas



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de cerdo	1000	Gramos	Cortada en cuadros de 3 cm
Cuero de cerdo	300	Gramos	Cuero reventado
Papas	300	Gramos	Cortadas en cuartos
Mote	300	Gramos	Cocinado
Plátanos maduros	150	Gramos	
Ajo en pasta	30	Gramos	
Aceite de achiote	43	Mililitros	
Tostado	250	Gramos	
Comino	c/n		
Sal	c/n		
Pimienta	c/n		

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: olla, sartén, cuchillo.

Preparación:

1. Colocar en agua la carne de cerdo, previamente sazonado y condimentado con pimienta, comino, ajo y sal.
2. Cuando el agua de la cocción se reduzca agregar el aceite de achiote para terminar de dorar la carne de cerdo.
3. Cortar el plátano maduro en láminas gruesas y freír.
4. Sazonar el mote previamente cocinado
5. Freír las papas cortadas en cuartos
6. En un sartén calentamos un poco de aceite y cuando esté caliente agregamos el tostado.

7. Hay que mezclar a cada momento.

Montaje: Acompañar con ají de tomate de árbol o encurtido.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

Número 002

Nombre receta: Allullas

Grupo: Panadería

Pax: 30



Tabla N° 30
Allullas

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Harina de trigo	1000	Gramos	
Agua	350	Mililitros	Tibia
Sal	20	Gramos	
Azúcar	60	Gramos	
Manteca de cerdo	500	Gramos	
Levadura fresca	30	Gramos	En pasta

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Horno

Preparación:

1. Mezclar la harina de trigo con el agua, sal, azúcar y la mitad de la manteca.
2. Amasar hasta lograr una masa elástica
3. Incorporar la otra parte de la manteca y amasar hasta homogenizar la mezcla
4. Añadir la levadura fresca, amasar.
5. Hacer bolas de 40 gramos y poner en una bandeja adecuada para horno.
6. Aplastar las bolas con la mano hasta que queden planas.
7. Poner a leudar por 30 minutos más.
8. Hornear a 170°C por 30 minutos.

Montaje: Acompañar con taza de chocolate caliente, café o colada morada.

Temperatura de servicio: Se sirve tibio a 50°C.

Número 003

Nombre receta: Queso de hoja

Grupo: lácteos

Pax: 8

Tabla N° 31
Queso de hoja



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Queso fresco	1000	gramos	El queso no debe contener sal
Agua	1500	Mililitros	
Sal	45	Gramos	
Hojas de achira	8	Unidades	
Papel film	1	Unidad	Puede ser un rollo o pueden ser fundas de plástico

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, cocina,

Preparación:

1. Lavar el queso y cortarlo en 8 tajadas
2. En una olla poner el agua a hervir junto con la sal.
3. Introducir una taja de queso hasta que este muy suave.
4. Lavar las hojas de achira previamente, secarlas y aplanar la parte cercana al tallo, utilizando un rodillo.
5. Colocar el queso caliente en medio de dos hojas y envolverlo con el papel film o con fundas de platico, para darle forma y tamaño, todo esto antes de que se enfrié.
6. Hacer el mismo procedimiento con las demás tajadas de queso.
7. Dejarlas en el refrigerador hasta que se enfrié y luego servir.

Montaje: Acompañar con taza de chocolate caliente, y allullas.

Temperatura de servicio: Se sirve frio a 0°C.

Número 004

Nombre receta: Caldo de Morcilla

Grupo: Entradas y sopas

Pax: 9

Tabla N° 32
Caldo de morcilla



Ingredientes	Cantidad	Unidad	
Tripa de cerdo	750	Gramos	
Achiote	90	Gramos	
Arroz cocinado	375	Gramos	
Hierbabuena	120	Gramos	
Limón	30	Gramos	Jugo
Col	120	Gramos	Picada finamente Corte chiffonade
Bledo	30		Finamente picado
Cebolla paiteña	90		Julianas
Pasas	120		
Pimiento rojo	150	Gramos	Cuadros de 2mm
Ajo	45	Gramos	Molido
Orégano	15	Gramos	
Sal	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto
Comino	c/n		Al gusto
CALDO			
Agua	2500	Mililitros	
Cebolla blanca	180	Gramos	Cuadros de 2mm
Verde	240	Gramos	Rodajas
Aceite de achiote			Al gusto
Menudencias de cerdo	1000	Gramos	

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Ollas, cuchillo, sartén, cuchillo

Preparación:

1. Limpiar y retirar todo el exceso de grasa de las tripas, reservar
2. Lavar las tripas con hierbabuena, sal, jugo de limón y reservar en refrigeración.
3. Hacer un refrito con el aceite de achiote, cebolla, pimiento, orégano, ajo, bledo, arroz, la grasa de las tripas, col y pasas, mezclar y rectificar sabores con la sal, pimienta y comino.
4. Con la preparación antes mencionada rellenar las tripas y amarrar, pinchar con un palillo y reservar.
5. Hacer un refrito con el aceite de achiote y la cebolla, agregar el verde, las menudencias e incorporar el agua y dejar reducir. Rectificar sabores.

Montaje: Acompañar con una porción de morcilla de dulce

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C.

Número 005

Nombre receta: Runaicho

Grupo: Entradas y sopas

Pax: 6

Tabla N° 33
Runaicho



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Agua	1500	Mililitros	
Aceite de achiote	30	Mililitros	
Cebolla blanca	120	Gramos	Finamente picada
Ajo	15	Gramos	Picado
Pimienta	c/n		Al gusto
Comino	c/n		Al gusto
Sal	c/n		Al gusto
Papa chola	500	Gramos	Sin cascara
Maní	120	Gramos	En pasta
Leche	250	Mililitros	
Harina de haba	300	Gramos	
Porción de cuy	500	Gramos	

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Licuadora, olla, sartén

Preparación:

1. Hacer un refrito con el achiote, ajo, comino, pimienta, sal y la mitad de la cebolla.
2. En una olla con el agua hirviendo agregar el refrito y las papas hasta que estén totalmente cocinadas, retirar las papas del caldo
3. Licuar el maní con el caldo de la preparación anterior y añadir a la cocción
4. Luego disolver la harina de haba cernida en un poco de leche tibia e incorporar al caldo.
5. Cocinar por 20 min. A fuego lento revolviendo constantemente, rectificar sabores

Montaje: Acompañar la sopa con la porción de cuy, papas cocinadas y un poco de picadillo.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C.

Número 006

Nombre receta: Togo

Grupo: Entradas y sopas

Pax: 12

Tabla N° 34

Togo



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pata de res	1000	Gramos	
Cuero de cerdo	500	Gramos	
Ajo	30	Gramos	Molido
Cebolla paiteña	60	Gramos	Cuadritos de 2mm
Aceite	30	Mililitros	
Achiote en pasta	30	Gramos	
Perejil	30	Gramos	
Sal	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, satén

Preparación:

1. Realizar un sofrito con aceite y añadir el ajo y la cebolla paiteña.
2. Incorporar achiote, sal, pimienta y adicionar el agua para llevar a ebullición
3. Colocar en trozos muy pequeños la pata de res, el cuero y dejar que se cocine durante una hora y media.
4. Dejar cocinar por 24 horas a fuego lento. Retirar del fuego y sacar los huesos de la pata de res.
5. Dejar enfriar para que pueda tener su debida coagulación y se forme una especie de queso.

Montaje: Acompañar la sopa con mote, ají y unas hojas de perejil.

Temperatura de servicio: 50°C consistencia como gelatina.

Número 007

Nombre receta: Tortillas de Maíz o de Palo

Grupo: Entradas y sopas

Pax: 12

Tabla N° 35
Tortillas de palo



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Harina de maíz	250	Gramos	
Manteca de cerdo	45	Gramos	
Queso fresco	60	Gramos	Rallado
Cebolla blanca	20	Gramos	Cuadritos de 2mm
Agua	120	Mililitros	
Sal	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, satén, bowls

Preparación:

1. Colocar a fuego medio el agua, la sal y un copo de manteca de cerdo.
2. Mantener en ebullición.
3. Elaborar un refrito con la manteca de cerdo restante, el aceite de achiote y la cebolla blanca.
4. Agregar la harina al refrito y mezclar, incorporar a esta preparación la mezcla de agua y la manteca.
5. Amasar constantemente por 10 minutos.
6. Rectificar el sabor, retirar del fuego y porcionar la masa, formar tortillas y rellenar con el queso.
7. Freír las tortillas con manteca de cerdo.

Montaje: Acompañar con café.

Temperatura de servicio: 65°C

Número 008

Nombre receta: Chicha de jora

Grupo: Bebidas

Pax: 8

Tabla N° 36

Chicha de Jora



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Agua	10000	Mililitros	
Maíz de jora	1500	Gramos	
Cebada	1000	Gramos	
Clavo de olor	30	Gramos	
Azúcar	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, satén

Preparación:

1. En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente de 20 a 25 min.
2. En una olla grande hervir 5 litros de agua (5000ml), la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor, es necesario mover la mezcla constantemente para que no espese.
3. Cuando la mitad del agua se haya consumido agregar los 5 litros de agua (5000ml) restante y dejar hervir por una hora y media más.
4. Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.

- Colocar en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar de 4 a 6 días.

Montaje: Acompañar con cubos de hielo

Temperatura de servicio: Se sirve frío a -4°C

Número 009

Nombre receta: Pinol o colada de machica

Grupo: Bebidas

Pax: 5

Tabla N° 37

Pinol



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Agua	1000	Mililitros	
Pinol	120	Gramos	
Panela	120	Gramos	
Canela	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla,

Preparación:

- Hervir el agua con la panela y la canela.
- Cuando llegue a ebullición, agregar la harina de pinol disuelta en un poco de agua fría o leche.
- Regular la temperatura de la cocción y mecer constantemente hasta obtener una textura esponjosa.

Nota: se le puede agregar naranjilla para darle más sabor.

Montaje: Acompañar con tortillas de maíz

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

Número 010

Nombre receta: Cuy Asado

Grupo: Plato fuerte

Pax: 4

Tabla N° 38

Cuy asado



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Cuy	1	Unidad	
Papas	1000	Gramos	Cocinada
Cebolla blanca	60	Gramos	En picadillo
Ajos	30	Gramos	Machacados
Maní	100	Gramos	En pasta
Lechuga	4	Hojas	
Sal	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto
Comino	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Asadero especial para Cuy

Preparación:

1. Se pela el cuy y se retiran las vísceras, lavarlo y aliñarlo con sal, pimienta, comino y el ajo machacado.
2. Frotar una cebolla blanca sobre el cuy
3. Para asarlo colocarlo en el asadero o sino colocar un palo en medio del cuy desde la cabeza hasta las patas.
4. Asarlo sobre carbón haciéndolo girara hasta que este se cocine por dentro y por fuera, untarle achiote de vez en cuando.

Salsa de Cuy

1. Se lavan correctamente las vísceras del cuy y se las cocina hasta que estén suaves, posteriormente se las corta en trozos pequeños.
2. En una olla se pone la cebolla, el achiote, la sal y el comino y se hace un refrito, se licua un poco de leche con el maní y se agrega a la preparación anterior.
3. Al hervir esta preparación se agregan las vísceras cortadas y se cocinan por 10 min.

Montaje: El cuy se sirve acompañado con las papas cocinadas, la salsa de cuy, aguacate y las hojas de lechuga, puede también servirse con ají.

Temperatura de servicio: 70°C

Número 011

Nombre receta: Fritada

Grupo: Plato fuerte

Pax: 4



Tabla N° 39
Fritada

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de cerdo	1000	Gramos	
Manteca de cerdo	500	Gramos	
Cebolla blanca	150	Gramos	
Cerveza	500	Gramos	
Ají	1	Unidad	
Sal	c/n		Al gusto
Comino	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, satén

Preparación:

1. Cortar la carne en cubos grandes, sazonarla con sal, pimienta, comino y marinarla por 30 minutos con cerveza, ajo entero y ají entero, y cebolla blanca cortada en trozos grandes
2. En una olla grande o una paila, colocar la carne con toda su marinada y dejarla cocer (tapada) a fuego lento hasta que se sequen los jugos.
3. Dorar la carne en su propia grasa y agregar manteca de cerdo.

Montaje: Acompañarla con mote, curtido, tostado, maduro frito, yuca o choclo y ají de tomate de árbol.

Temperatura de servicio: 70°C

Número 012

Nombre receta: Jucho

Grupo: Bebidas

Pax: 7

Tabla N° 40

Jucho



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Duraznos	700	Gramos	Sin piel
Capulí	500	Gramos	
Membrillo o manzanas	1000	Gramos	Sin piel
Azúcar morena	200	Gramos	
Agua	1000	Mililitros	
Canela	15	Gramos	
Clavo de olor	c/n		Al gusto
Pimienta de dulce	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, cuchillo

Preparación:

1. En una olla grande colocamos el agua y la dejamos en el fuego hasta que llegue a ebullición.
2. Colocamos la canela, el clavo de olor, la pimienta de dulce y la azúcar morena y dejamos que se disuelva.
3. A esta preparación colocamos los duraznos enteros y pelados y dejamos cocinar por 40 minutos, o hasta que la fruta este suave.
4. Colocamos el membrillo en trozos medianos y dejamos cocinar durante 15 minutos más.
5. Para terminar, añadimos el capulí y dejamos cocinar por unos minutos, rectificamos sabores y sacar del fuego.

Montaje: Acompañar con pan de casa.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C.

Número 013

Nombre receta: Locro de Zapallo

Grupo: Sopas

Pax: 4

Tabla N° 41
Locro de zapallo



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Zapallo fresco	750	Gramos	
Papas	750	Gramos	
Choclo tierno	200	Gramos	
Queso sin sal	50	Gramos	
Leche	250	Mililitros	
Cebolla paiteña	150	Gramos	Finamente picada
Diente de ajo	2	Gramos	
Cebolla blanca	30	Gramos	Finamente picada
Manteca de color	20	Gramos	
Culantro	15	Gramos	
Sal	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto
Comino	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, cuchillo

Preparación:

1. Llevar al fuego una olla y colocar la manteca de color, la cebolla paiteña finamente picada, ajo, sal y pimienta al gusto.
2. Cocinar un poco y agregarle agua necesaria con la leche.
3. Cuando el agua este hirviendo, agregar los choclos en trozos y cuando estén suaves añadir el zapallo y las papas picadas en pedazos pequeños.
4. Una vez que se ha cocinado todo, aplastar un poco las papas y el zapallo con una cuchara de madera.

- Finalmente poner el queso sin sal, la cebolla blanca picada, y, el culantro.

Montaje: Se acompaña con unos trozos de queso.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

Número 014

Nombre receta: Colada de Zapallo

Grupo: Bebidas y Postres

Pax: 6

Tabla N° 42

Colada de zapallo



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Zapallo fresco	750	Gramos	
Leche	1000	Mililitros	
Panela	250	Gramos	
Harina de maíz	45	Gramos	
Canela	c/n		Al gusto
Clavo de olor	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, cuchillo

Preparación:

- Se corta el zapallo en trozos medianos, se pela y se pone a cocinar con la panela, canela, y la leche
- Cuando esta por deshacerse el zapallo se puede agregar harina de maíz, mezclada con un poquito de agua para disolverla, de esta manera se hace un poco más espesa la cocción.
- Remover la cocción para que no se haga grumos ni se asiente en la olla.

Montaje: Se acompaña con tortillas de maíz, empanadas o bizcochos.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

Número 015

Nombre receta: Helados de Salcedo

Grupo: Bebidas y Postres

Pax: 10

Tabla N° 43
Helados de salcedo



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pulpa de mora	250	Mililitros	
Agua	150	Mililitros	
Azúcar	120	Gramos	
Paleta de madera para helado	10	Unidades	

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Congelador, moldes

Preparación:

1. Colocar la pulpa de mora con el agua y azúcar a fuego medio, cocinar y mezclar constante mente hasta obtener una textura cremosa.
2. Poner la preparación en los moldes para helado junto con la paleta de madera.
3. Poner en el congelador los moldes.
4. De la misma manera preparar otros sabores de helado y colocar capa por capa congelándolos.
5. Tradicionalmente los sabores de las capas de helado son: leche, mora, naranjilla y taxo.
6. Se puede reemplazar el agua por leche fresca y crema montada, además se puede utilizar cualquier fruta para saborizar.

Montaje: Se acompaña con trozos de cualquier fruta.

Temperatura de servicio: Se sirve congelado a -4°C

Número 016

Nombre receta: Caldo de Borrego

Grupo: Sopas

Pax: 12

Tabla N° 44

Caldo de borrego



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Cabeza de borrego fresca	1	Unidad	
Papas	2000	Gramos	
Agua	3000	Mililitros	
Cebolla paiteña	250	Gramos	Finamente picada
Diente de ajo	2	Gramos	Machacado
Cebolla blanca	30	Gramos	Finamente picada
Mote	250	Gramos	Cocinado
Culantro	15	Gramos	Finamente picado
Sal	c/n		Al gusto

Elaborado por: Lucerito Auqui

Utensilios: Olla, cuchillo

Preparación:

1. Chamuscar la cabeza de borrego con un cuchillo hasta dejarla sin lana, lavarla con abundante agua y un cepillo hasta dejarla muy limpia de color blanco.
2. Lavar dentro de la nariz raspando con un cuchillo para quitar los residuos.
3. Una vez lavada bien, poner al fuego con el agua, cebolla paiteña, sal, ajo y las ramitas de culantro y un poco de perejil.
4. Dejar hervir durante una hora si el borrego es tierno, y sino hervir media hora más.
5. Una vez que esté suave, añadir las papas picadas en trozos, dejar cocinar hasta que la papa esté suave, retirar del fuego

Montaje: Se acompaña con mote cocinado y picadillo.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

Número 017

Nombre receta: Corviche de pescado

Grupo: Entradas

Pax: 10

Tabla N° 45

Corviche de pescado



Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones
Verde	750	Gramos	Rallado
Cebolla blanca	50	Gramos	Finamente picada
Manteca de color	15	Gramos	
Culantro	20	Gramos	Finamente picado
Maní	40	Gramos	Tostado y molido
Atún	500	Gramos	Puede ser el pescado o enlatado.
Tomate	150	Gramos	Finamente picado
Sal	c/n		Al gusto
Pimienta	c/n		Al gusto

Utensilios: Congelador, moldes

Preparación:

1. Lavar el pescado si es necesario, rallar los verdes
2. Preparar un refrito con la manteca, tomate, el culantro, sal y pimienta.
3. Mezclar el verde rallado con el refrito y formar una masa suave, añadir el maní.
4. Cortar el atún en trozos pequeños y sazonar con sal y pimienta, y dorarlo en la sartén
5. Con la masa hacer unas pequeñas bolas ovaladas y rellenarlas con el pescado.
6. Freír en abundante aceite.

Montaje: Se acompaña con una taza de café o chocolate.

Temperatura de servicio: Se sirve a 70°C

CAPÍTULO VI

6.00 Aspectos Administrativos

6.01 Recursos

Tabla N° 46

Recursos

Recursos económicos	\$ 1005.13
Recurso del tiempo	8 meses Noviembre – Junio
Recursos tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Celular • Cámara • Computadora
Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> • Investigador • Universidades • Diseñador grafico • Tutora Karla Ulloa • Lector Esteban Campos
Recursos materiales	<ul style="list-style-type: none"> • Impresiones • Empastados • Flash • CD • Libros de referencias • Internet • Transporte

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la tabla de recursos económicos, se obtiene un valor aproximado de 1005.13 dólares, se utilizó 8 meses como recursos del tiempo desde el mes de Noviembre hasta el mes de Junio, como recursos tecnológicos se tiene cámara, celular, computadora, en los recursos humanos se tiene al investigador, las universidades donde se realizó las encuestas, el diseñador gráfico del recetario, la tutora Karla Ulloa, y lector Esteban Campos, y como recursos materiales se tienen las impresiones, los empastados, las flash, CD, libros de referencias e internet.

6.02 Presupuestos

Tabla N° 47

Presupuesto de aplicación de la propuesta

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Diseño del Recetario Tradicional	1	40.00	40.00
Impresiones en papel couche +Empastado	40	0.625	25.00
Impresiones recetario + Empastado	80	0.50	40.00
IVA 12%			12.60
Total		41.	117.60

Elaborado por: Lucerito Auqui

Tabla N° 48

Presupuesto de la elaboración de la propuesta al por mayor

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Impresiones en papel couche + Empastado	4100	0.1829	750.00
IVA 12%			90.00
Total		0.1829	840.00

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En las tablas siguientes de presupuestos de aplicación de la propuesta se detalla los gastos como es el diseño del recetario tradicional (Anexo 5), con un valor de 40.00 dólares, 40 impresiones del recetario en hojas papel couche a 0.625 centavos por carilla y un total de 25.00 dólares, las demás impresiones son 80 a 0.50 centavos cada carilla un valor total de 40.00 dólares, en IVA total es de 12.60 dólares, (Anexo 2), la siguientes tabla se detalla el valor del recetario al por mayor, 4100 impresiones en papel couche a 0.1829 centavos tiene un total de 750.00 dólares, y el IVA del 12% es de 90.00 dólares y llega a un total de gastos de 840.00 dólares, (Anexo 1).

Tabla N° 49
Presupuesto de elaboración del proyecto

Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Encuestas	341	0.015	5.12
Impresiones a color	150	0.08	12.00
Impresiones a blanco y negro	450	0.015	6.08
Anillados	3	1.00	3.00
Empastado	1	12.00	10.00
CDS	3	0.80	2.40
IVA 12%			4.63
Transporte	2	2.15	4.30
Total		15.26	47.53

Elaborado por: Lucerito Auqui

Análisis:

En la tabla de presupuestos de la elaboración del proyecto se detallan los valores de; las encuestas con un total de 5.12 dólares, las impresiones a color con 12.00, las impresiones a b/n con 6.08, los anillados, con un total de 3.00, empastado con 10.00, CDs da un total de 2.40, todo esto lleva un IVA del 12% que es de 4.63, (Anexo 7) se utilizó en transporte un total de 4.30,(Anexo 3), todo esto tiene un gasto total de 45.57 dólares.

6.03 Cronograma

Tabla N° 50
Cronograma

Actividad	Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación del tema	X																															
Autorización		X																														

CAPÍTULO VII

7.00 Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

Con la elaboración del recetario tradicional de Cotopaxi, se ha llegado a la conclusión de que es muy importante debido a la gran información que Cotopaxi posee pero es difícil que alguien haya tomado en cuenta,

Los actuales profesionales de gastronomía y hotelería le han dado poca importancia al sentido tradicional que cada provincia tiene, sin embargo esta vez se ha tomado en cuenta a Cotopaxi más que por su gastronomía tradicional, también por sus fiestas y cultura

El objetivo principal de este proyecto, dar a conocer otra perspectiva de Cotopaxi, con su riqueza cultural, grandes festividades yacen aquí en esta provincia como una de las principales la Mama Negra, que si bien es cierto que casi todos hemos escuchado hablar de esta fiesta, hasta ahora muchas personas no tenían idea de lo que se trata, bueno por eso es este proyecto, enfocado principalmente a los futuros profesionales de gastronomía y también hotelería, quienes son los encargados de elaborar las recetas innovándolas y creando nuevos y mejorados platillos.

Este recetario tradicional tiene el único fin de que muchas personas puedan apreciar la cultura a partir de la gastronomía de Cotopaxi, logrando así que lugares como librerías, restaurantes, hoteles vendan estos recetarios, de manera que no solo

profesionales puedan ver el potencial que los cantones de Cotopaxi tienen, sino que personas propias de estos lugares se enorgullezcan de ser Cotopaxenses.

7.02 Recomendaciones

Se recomienda que el GAD de Cotopaxi continúe con el plan de promoción y distribución del recetario

Tomando en cuenta las sugerencias de la encuesta las personas prefieren adquirir el recetario a domicilio, por lo que se sugiere que se los distribuya por medio de alguna página web para que las personas lo puedan adquirir en sus propios hogares.

Las personas han sugerido un precio de venta entre 20 y 30 dólares en su mayoría, para lo que se recomienda que el GAD mantenga el precio planificado de 32 dólares para la venta al público.

Se recomienda se realicen proyectos similares, en otras provincias del Ecuador para poder difundir aspectos culturales y gastronómicos al mismo tiempo.

Los profesionales de gastronomía, hotelería, afines pueden obtener el recetario y lograr innovar las recetas expuestas allí, así lograr una mejor calidad en la culinaria de Cotopaxi.

Se debe informar de la gastronomía del Ecuador en especial la de Cotopaxi, que es una de las más tradicionales del país, para esto los próximos profesionales de gastronomía y hotelería lo pueden hacer primero adquiriendo el recetario tradicional, el plus es que hay información cultural.

ANEXOS

Urkund Analysis Result

Analysed Document: tesis-1,2,3,4,5capitulo ter.docx (D36867891)
Submitted: 3/23/2018 2:19:00 AM
Submitted By: vale1997001@outlook.com
Significance: 6 %

Sources included in the report:

Tesis Gabriela Pérez.docx (D12790317)
Chiluisa Lucia.pdf (D30313701)
TESIS FERNANDA DAVILA V.doc (D14632491)
FINAL TESIS.docx (D16304619)
TESIS LISTA 13 DE MAYO.docx (D14342711)
tesis Jesenia Ger; Yessenia Arias.docx (D20995852)
<http://www.latacunga.gob.ec/>
<http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/saquisili>
https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Saquisil%C3%AD
https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_La_Man%C3%A1

Instances where selected sources appear:

39



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gabriela Pérez', is written diagonally across the page. The signature is stylized and includes a large initial 'G'.



Quito, 20 de Marzo de 2018

Señores

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA

Presente.

De mi consideración

Me permito emitir el siguiente certificado correspondiente a la entrega e implementación de información cultural y gastronómica del Recetario Tradicional de Cotopaxi, elaborado en el Instituto Tecnológico Superior Cordillera, ya que ha cumplido con los requisitos solicitados por parte de nuestra Institución, apreciación de la Cultura mediante la gastronomía para el GAD de Cotopaxi.

El trabajo sobre la Elaboración de un Recetario Tradicional con la finalidad de apreciar la cultura a través de la gastronomía, para el GAD de Cotopaxi, se encuentra terminado e implementado satisfactoriamente en la institución.

Es todo lo que se puede decir en honor a la verdad.

Atentamente,

Jorge Guamán Coronel
PREFECTO GAD COTOPAXI

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ORDEN DE EMPASTADO

Una vez verificado el cumplimiento de los formatos establecidos en el proceso de Titulación, se **AUTORIZA** realizar el empastado del trabajo de titulación, del alumno(a) **AUQUI PAZMIÑO MAGALI LUCERITO**, portador de la cédula de identidad No. 1727609107 previa validación por parte de los departamentos facultados.

Quito, 19 de abril del 2018



Sra. Mariela Balseca
CAJA VISTO FINANCIERO



Adm. Turística y Hotelera

Lcda. Marlene Andrade
DELEGADO DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



Ing. William Parra
BIBLIOTECA



Ing. Samira Villalba
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



Verónica Lara
Ing. Verónica Lara
SECRETARIA ACADÉMICA

Anexo 6



Boletos de transporte
Elaborado por: Lucerito Auqui

Anexo 7



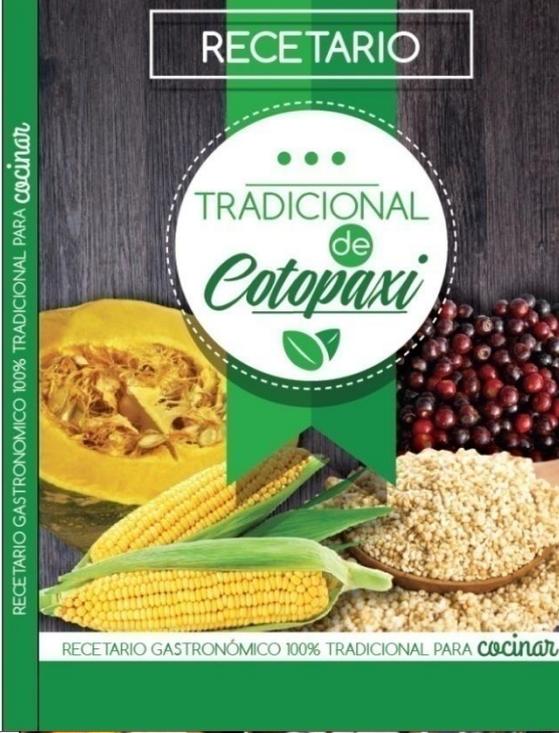
Entrega de recetario a Funcionario del GADPC
Elaborado por: Lucerito Auqui

Anexo 8



RECETARIO
TRADICIONAL
de
Cotopaxi

RECETARIO
gastronómico
100% TRADICIONAL
PARA
cocinar



RECETARIO

TRADICIONAL
de
Cotopaxi

RECETARIO GASTRONÓMICO 100% TRADICIONAL PARA cocinar

Cantón Latacunga

Es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia de Cotopaxi y cabecera cantonal del cantón homónimo. Se encuentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes en Ecuador, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 12 grados centígrados. Es una ciudad que en el siglo XXI ha demostrado un desarrollo sostenido que la ha colocado entre las ciudades más importantes de la sierra ecuatoriana en la actualidad. Todos los atributos históricos, arquitectónicos y culturales que posee Latacunga le han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación. Conocida como: "Latacunga, Pensil de los Andes".

"Latacunga Romántica", "Ciudad de León", "la ciudad de los mashcas". Alrededor de la ciudad de Latacunga se encuentran un importante número de industrias florícolas que han dinamizado su economía convirtiéndola en el motor económico y ge-nerador de divisas de la Sierra Centro, además de eso Latacunga cuenta con industria minera de caliza y cemento, industrias metalúrgicas liviana y pesada, agroindustria, industria lechera y ganadera, posee un aeropuerto internacional y en la parte urbana se están construyendo grandes mercados y centros comerciales modernos que la convertirán en el centro comercial de la nación ecuatoriana.





CHUGCHUCARAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	OBSERVACIONES
■ Carne de cerdo	1000 Gr.	Cortada en cuadros de 3 cm
■ Cuero de cerdo	300 Gr.	Cuero reventado
■ Papas	300 Gr.	Cortadas en cuartos
■ Mote	300 Gr.	Cocinado
■ Plátanos maduros	150 Gr.	
■ Ajo en pasta	30 Gr.	Al gusto
■ Aceite de achote	43 Gr.	Al gusto
■ Tostado	250 Gr.	Al gusto
■ Comino		
■ Sal		
■ Pimienta		

Grupo: Plato Fuerte
Pax: 4
Utensilios: olla, sartén, cuchillo.
Preparación:
1. Colocar en agua la carne de cerdo, previamente sazonado y condimentado con pimienta, comino, ajo y sal.
2. Cuando el agua de la cocción se reduzca agregar el aceite de achote para terminar de dorar la carne de cerdo.
3. Cortar el plátano maduro en láminas gruesas y freír.
4. Sazonar el mote previamente cocinado.
5. Freír las papas cortadas en cuartos.
6. En un sartén calentamos un poco de aceite y cuando esté caliente agregamos el tostado.
7. Hay que mezclar a cada momento.
Montaje: Acompañar con ají de tomate de árbol o encurtido.
Temperatura de servicio: Se sirve caliente

1

Diseño del recetario
Elaborado por: Lucerito Auqui

Anexo 9



Impresión del Recetario
Elaborado por: Lucerito Auqui

Anexo 10

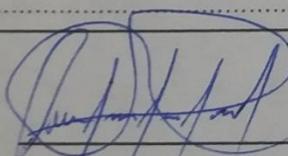
VECINONET

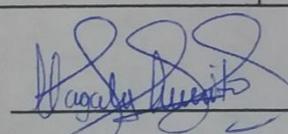
Dirección: Calles del Norte el Manantial

R.U.C 1720757580001

Cliente:	Lucerito Auqui	PROFORMA	N° 0000245
Dirección:	La roldos - el Consejo calle C y N		
Telefono:	2495678 - 0987468953		
		Fecha:	25/03/2018

CANTID.	DESCRIPCION	P. UNITARIO	P. TOTAL
341	COPIAS ENCUESTAS	0,015	5,12
150	IMPRESIONES A COLOR	0,08	12,00
405	IMPRESIONES A B/N	0,015	6,08
3	ANILLADOS	1,00	3,00
1	EMPASTADO	10,00	10,00
3	IMPRESIONES CD'S + GRABADA	0,80	2,40
Observaciones:.....		SUBTOTAL	38,60
		IVA 12%	4,63
		TOTAL	43,23


 Firma Autorizada


 Recibi Conforme

Proforma Elaboración del proyecto
 Elaborado por: Lucerito Auqui

BIBLIOGRAFÍA

Alimentario, P. (11 de 07 de 2016). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado el 20 de 02 de 2018, de Patrimonio Alimentario:

http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Queso_de_hoja

Alimentario, P. (08 de 07 de 2016). *Patrimonio.alimentario.com*. Recuperado el 28 de 02 de 2018, de Colada de Zapallo:

http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Colada_de_zapallo

Analysis, Q. (25 de 11 de 2010). *Q- Analysis*. Recuperado el 19 de 07 de 2017, de Q-Analysis: <http://q-analysis.blogspot.com/2010/11/la-poblacion-ecuatoriana-traves-de-los.html?m=1>

Anaya, E. M. (28 de 11 de 2013). *PREZI.COM*. Recuperado el 26 de 02 de 2018, de PREZI.COM: <https://prezi.com/ntpf0m3pxyuh/instrumentos-de-investigacion/>

ANDES, A. (05 de 11 de 2017). *CEROLATITUD.EC*. Recuperado el 28 de 01 de 2018, de CEROLATITUD.EC: <http://www.cerolatitud.ec/2017/11/05/la-mama-negra-fiesta-tradicion-alegria-latacunga-ecuador-la-maxima-expresion/>

BARREROS, L. (14 de 07 de 2017). *COTOPAXINOTICIAS.COM*. Recuperado el 16 de 01 de 2018, de COTOPAXINOTICIAS.COM:

<http://www.cotopaxinoticias.com/guaytacama-amasa-el-sabor-de-su-identidad/>

BELENCHIS17. (16 de 04 de 2011). *RUTA DE LA FRITADA*. Recuperado el 18 de 01 de 2018, de RUTA DE LA FRITADA: <http://rutadelafritada.blogspot.com/>

Burbano, G. A. (03 de 04 de 2014). *ES.SLIDESHARE.NET*. Recuperado el 26 de 02 de 2018, de ES.SLIDESHARE.NET: <https://es.slideshare.net/gambitguille/seleccion-de-la-muestra-en-investigacion>

Central, R. (26 de 07 de 2017). *LA GACETA*. Recuperado el 06 de 03 de 2018, de LA GACETA: <https://lagaceta.com.ec/sigchos-inicia-los-festejos-los-25-anos-cantonizacion/>

CENTRAL, R. (30 de 09 de 2017). *LA GACETA*. Recuperado el 28 de 01 de 2018, de LA GACETA: <https://lagaceta.com.ec/sigchos-vive-fiestas-honor-san-miguel-arcangel/>

CONCEPTODEFINICION.DE. (11 de 02 de 2015). *CONCEPTODEFINICION.DE*. Recuperado el 05 de 01 de 2018, de CONCEPTODEFINICION.DE: <http://conceptodefinicion.de/tradicion/>

DRAMISINO, A. (10 de 01 de 2011). *RECETAS DE VIAJES*. Recuperado el 13 de 01 de 2018, de RECETAS DE VIAJES: <https://recetasdeviajes.com/2011/01/10/chugchucaras-receta-de-latacunga-ecuador/>

- EDUCACIÓN, M. D. (01 de 2001). *UNET*. Recuperado el 16 de 11 de 2017, de UNET:
http://docencia.unet.edu.ve/Coordinaciones/SComunitario/archivos/Matriz_de_Marco_Logico.pdf
- ESPINOZA, A. R. (07 de 10 de 2012). *EL MERCURIO*. Recuperado el 16 de 01 de 2018, de EL MERCURIO: https://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.UxD_btI4K7g
- EXPLORER, E. (26 de 01 de 2013). *ECUADOREXPLORER.COM*. Recuperado el 05 de 01 de 2018, de ECUADOREXPLORER.COM:
<http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/cultura-ecuatoriana.html>
- Ezequiel, A. E. (2001). *Blogspot*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de Blogspot:
<http://homoplanus.blogspot.com/2009/04/plan-conceptos-basicos.html>
- Fayito, M. (12 de 03 de 2016). *geografiadelsabor*. Recuperado el 20 de 02 de 2018, de geografiadelsabor: <http://geografiadelsabor.blogspot.com/2016/03/jucho.html>
- Gallardo, J. F. (1994). *Conocoto puerta del cielo*. Quito, Ecuador.
- Garces, L. B. (1993). CULTURAS ECUATORIANAS AYER Y HOY. En L. B. Garces, *CULTURAS ECUATORIANAS AYER Y HOY* (pág. 83). Quito: Fondo Editorial ABYAYALA.
- Gatitaruthy. (17 de 04 de 2009). *lacocinayrecetasdelanouvellevie.blogspot.com*. Recuperado el 28 de 02 de 2018, de lacocinayrecetasdelanouvellevie.blogspot.com:
<http://lacocinayrecetasdelanouvellevie.blogspot.com/2009/04/sopa-crema-de-zapallocalabaza.html>
- Gavilanez, B. (30 de 11 de 2011). *lindo-salcedo.blogspot.com*. Recuperado el 28 de 02 de 2018, de Mi Lindo Salcedo: http://lindo-salcedo.blogspot.com/2011/11/historia-de-salcedo_30.html
- Gestiopolis. (15 de 11 de 2003). *Gestiopolis.com*. Recuperado el 26 de 02 de 2018, de Gestiopolis.com: <https://www.gestiopolis.com/que-es-la-investigacion-de-mercados/>
- HORA, L. (02 de 02 de 2013). *LA HORA*. Recuperado el 28 de 01 de 2018, de LA HORA : <https://lahora.com.ec/noticia/1101459869/fiesta-fe-y-tradicic3b3n-en-saquisilc3ad>
- HORA, L. (07 de 05 de 2010). *LA HORA*. Recuperado el 27 de 01 de 2018, de LA HORA: <https://lahora.com.ec/noticia/1031087/la-manc3a1-celebrarc3a1-sus-fiestas-de-cantonizac3b3n->
- Hora, L. (08 de 12 de 2012). *La Hora*. Recuperado el 19 de 02 de 2018, de La Hora: <https://lahora.com.ec/noticia/1101434014/-el-togro-gelatina-salada-con-exquisito-sabor->
- HORA, L. (10 de 05 de 2009). *LAHORA*. Recuperado el 17 de 01 de 2018, de

LAHORA: <https://www.lahora.com.ec/noticia/874560/el-tradicional-pinol>

ILLESCAS, Y. (27 de 12 de 2016). *EXPRESO.EC*. Recuperado el 27 de 01 de 2018, de EXPRESO.EC: <http://www.expreso.ec/actualidad/el-nino-del-isinche-es-el-mimado-de-pujili-AJ964651>

INEC. (2010). *INEC*. Recuperado el 19 de 07 de 2017, de INEC: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Kevin, K. P. (2006). *MARKETING FREE*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de MARKETING FREE: <http://www.marketing-free.com/producto/definicion-producto.html>

Kevin, K. P. (2006). *MARKETING INTENSIVO*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de MARKETING INTENSIVO: <http://www.marketingintensivo.com/articulos-promocion/que-es-promocion.html>

Kloter Philip, G. A. (2003). *PROMONEGOCIOS*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de PROMONEGOCIOS: <https://www.promonegocios.net/distribucion/canales-distribucion.html>

Kloter, A. y. (2007). *PROMONEGOCIOS*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de PROMONEGOCIOS: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/precio-definicion-concepto.html>

Lluimiluisa, S. (05 de 11 de 2012). *COMIDA TIPICA DEL ECUADOR*. Recuperado el 17 de 01 de 2018, de COMIDA TIPICA DEL ECUADOR: <https://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>

MANA, G. L. (2017). *LA MANA GAD MUNICIPAL*. Recuperado el 27 de 02 de 2018, de LA MANA GAD MUNICIPAL: <https://www.lamana.gob.ec/pagina.php?id=8>

Marrow, J. (14 de 03 de 2014). *Recetas de cocina ecuatoriana*. Recuperado el 01 de 03 de 2018, de Recetas de cocina ecuatoriana: <https://recetasdecocinaecuadoriana.blogspot.com/2014/03/sopa-de-calavera-de-borrego.html>

Medianero, D. (2013). *CEMPRO*. Recuperado el 16 de 11 de 2017, de CEMPRO: <http://www.cempro.org.pe/2011/11/definicion-del-problema-central.html>

Medina, M. H. (01 de 10 de 2008). *RECETAS GRATIS*. Recuperado el 05 de 03 de 2018, de Receta de Corviche de Atun: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-corviche-de-atun-61008.html>

MINTUR. (2013). *MINTUR*. Recuperado el 03 de 01 de 2018, de MINTUR: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Monroy, C. G. (2011). *Fiestas y Sabores del Ecuador*. (Q. I. Mariscal, Ed.) Quito: La Imprenta.

Montero. (2010). *EUMED*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de EUMED:

<http://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/recurso-turistico.htm>

Osdad, D. (19 de 12 de 2014). *Recetas faciles y Rapidas*. Recuperado el 01 de 03 de 2018, de Recetas faciles y Rapidas:

<https://www.youtube.com/watch?v=s13FjLEp5FU>

Osorio, S. (17 de 12 de 2016). *EL TELEGRAFO*. Recuperado el 19 de 02 de 2018, de EL TELEGRAFO: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/el-jucho-es-la-bebida-de-deleite-en-la-sierra-central>

OSORIO, S. (24 de 09 de 2016). *EL TELEGRAFO*. Recuperado el 28 de 01 de 2018, de EL TELEGRAFO: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/la-fiesta-religiosa-mas-antigua-de-salcedo-empezo-hace-440-anos>

Patrimonio, M. d. (12 de 07 de 2016). *PATRIMONIO ALIMENTARIO*. Recuperado el 16 de 01 de 2018, de PATRIMONIO ALIMENTARIO:

<http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Runauchu>

Patrimonio, M. d. (11 de 07 de 2016). *PATRIMONIO ALIMENTARIO*. Recuperado el 14 de 01 de 2018, de PATRIMONIO ALIMENTARIO:

<http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Morcilla>

Perez, A. T. (2012). Ecuador Tradiciones de ayer para la mesa de hoy. En A. T. Perez, *Ecuador Tradiciones de ayer para la mesa de hoy* (pág. 5). Quito: Imprenta Mariscal.

Puente, C. G. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuatorial.

Puente, C. G. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuatorial.

Revenge, J. (31 de 01 de 2014). *BLOGS.20MINUTOS.ES*. Recuperado el 27 de 02 de 2018, de EL RECETARIO: <https://blogs.20minutos.es/el-nutricionista-de-la-general/tag/recetario/>

SALCEDO, G. (06 de 12 de 2014). *GAD DE SALCEDO*. Recuperado el 15 de 01 de 2018, de GAD DE SALCEDO: <http://www.salcedo.gob.ec/gastronomia/>

Sanchez, M. D. (2008). *GESTIOPOLIS*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de GESTIOPOLIS: <https://www.gestiopolis.com/que-es-marketing/>

Sanz, P. (26 de 11 de 2013). *PREZI.COM*. Recuperado el 26 de 02 de 2018, de PREZI.COM: <https://prezi.com/htmlxuedvx1g/universo-poblacion-y-muestra/>

SIGCHOS, G. (20-30-22-26 de 04 de 2015). *GADMSIGCHOS*. Recuperado el 18 de 01 de 2018, de GADMSIGCHOS:

<http://gadmsigchos.gob.ec/pag2015/index.php/2015-04-22-20-30-26/gastronomia>

Telegrafo, E. (17 de 08 de 2014). *El Telegrafo*. Recuperado el 13 de 01 de 2018, de El Telegrafo: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/las-tradicionales-allullas-refuerzan-el-nombre-turistico-de-latacunga>

Ulloa, E. (06 de 2017). *LATACUNGA, Ciudad de Leon* . Recuperado el 19 de 02 de

2018, de LATACUNGA, Ciudad de Leon :

<https://estefyulloa.blogspot.com/2017/06/las-allullas.html>

UNIVERSO, E. (23 de 05 de 2015). *EL UNIVERSO*. Recuperado el 28 de 01 de

2018, de EL UNIVERSO: [https://www.eluniverso.com/vida-](https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/05/23/nota/4899281/pujili-invita-fiesta-corpus-christi)

[estilo/2015/05/23/nota/4899281/pujili-invita-fiesta-corpus-christi](https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/05/23/nota/4899281/pujili-invita-fiesta-corpus-christi)

Westreicher, A. (2006). *Legislacion Ambiental*. Recuperado el 17 de 07 de 2017, de
Legislacion Ambiental:

[http://www.legislacionambientalspda.org.pe/index.php?option=com_content&view=](http://www.legislacionambientalspda.org.pe/index.php?option=com_content&view=article&id=27&Itemid=3161)
[article&id=27&Itemid=3161](http://www.legislacionambientalspda.org.pe/index.php?option=com_content&view=article&id=27&Itemid=3161)

Wigodski, J. (14 de 07 de 2010). *BLOGSPOT*. Recuperado el 19 de 07 de 2017, de

BLOGSPOT: [http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-](http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html)
[muestra.html](http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html)