INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA HOTELERA

ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DESDE QUITO A SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS TOMANDO LA VIA CALACALI LOS BANCOS COMO APORTE AL DESARROLLO TURISTICO

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en

Administración Turística y Hotelera

Autora: Gómez Cedillo Sonia Abigail

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito Abril 2015

DECLARATORIA

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

Gómez Cedillo Sonia Abigail

C.I.: 171477522-6

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Sonia Abigail Gómez Cedillo alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera Personal, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación a favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera"

CC 171477522-6

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres que siempre estuvieron presentes apoyándome en cada etapa de mi vida proporcionándome todos aquellos valores que fueron necesarios y fundamentales que me hacen acreedora a la persona que soy ahora.

Pero sobre todo gratifico a mi madre que siempre estuvo presente, apoyándome dándome la fuerza necesaria para seguir adelante que es la base fundamental de toda mi vida.

Agradezco a todo el personal docente que me brindaron su ayuda cuando los necesitaba; desde el inicio de la carrera motivándome para llegar hasta estas estancias de mi vida.

Doy gracias al Ing. Patricio Acuña, por el valioso aporte profesional, técnico y humano brindado en el transcurso de este semestre.

DEDICATORIA

A mis padres por su apoyo incondicional.

A mi hermana por su cariño y

Calor filial.

A mis maestros por brindarme sus

Conocimientos.

INDICE GENERAL

Portada
Caratula

Declaración de aprobación tutor y lector

DECLARATORIA ..... **i**

CESIÓN DE DERECHOS ..... **ii**

Declaración de Gestión de derechos a la Institución

AGRADECIMIENTO ..... **iii**

DEDICATORIA ..... **iv**

INDICE GENERAL ..... **v**

Índice de Tablas ..... **vii**

ÍNDICE DE FIGURAS. ..... **viii**

ÍNDICE DE IMÁGENES..... **ix**

Resumen Ejecutivo. ..... **x**

ABSTRACT ..... **xi**

CAPITULO I **1**

1.0 Antecedentes. 1

1.01 Contexto..... 6

1.02 Justificación 8

1.03 Problema Central: 9

CAPÍTULO II 10

2.01 Mapeo De Involucrados 10

Analisis Teorico 10

2.2 Matriz De Análisis De Involucrado. 10

Análisis Teórico..... 13

CAPITULO III 14

3. 0-Árbol De Problemas 14

Análisis Teórico..... 15

3.01 Árbol De Objetivos 16

Análisis Teórico..... 17

CAPITULO IV 18

4.0 Matriz De Análisis De Alternativa 18

Análisis Teórico..... 19

4.01 Diagrama De Estrategias. 19

Análisis Teórico..... 21

4.02 Matriz De Marco Lógico 22

CAPITULO V 24

5.0 propuesta 24

5.01 Antecedentes 25

5.01.1 Investigación De Mercado..... 27

5.01.2 Análisis Foda..... 28

Análisis Teórico..... 29

5.01.3poblacion Y Muestra.....29

5.01.4instrumentos De Investigación.....30

5.01.5interpretacion De La Encuesta 31

5.03 Formulacion Del Proceso De Aplicacion 77

CAPITULO VI..... 78

6.01aspectos Administrativos. 78

6.02 Presupuesto. 80

6.03 Cronograma..... 81

CAPITULO VII 82

7.01 Conclusiones. 82

7.02 Recomendaciones. 83

Índice de Tablas

Tabla 1 Matriz de análisis de Involucrados……..12

Tabla 2 Matriz de Análisis de Alternativas……..……18

Tabla 3 Matriz De Marco Lógico..... 22

Tabla 4 Análisis Foda…….....28

Tabla 5 Pregunta 1 31

Tabla 6 Pregunta 2 32

Tabla 7 Pregunta 3 33

Tabla 8 Pregunta 4 34

Tabla 9 Pregunta 5 35

Tabla 10 Pregunta 6 36

Tabla 11 Pregunta 7 37

Tabla 12 Pregunta 8 38

Tabla 13 Recuesos..... 78

Tabla 14 Materiales 79

Tabla 15 Presupuesto 80

Tabla 16 Cronograma……..... 81

ÍNDICE DE FIGURAS.

Figura 1 Mapeo de Involucrados……10

Figura 2 Arbol De Problemas 14

Figura 3 Arbol De Objetivos……..... 16

Figura 4 Diagrama De Estrategias…… 20

Figura 5 Interpretación Grafica Pregunta 1 31

Figura 6 Interpretación Grafica pregunta 2 32

Figura 7 Interpretación Grafica pregunta 3 33

Figura 8 Interpretación grafica pregunta 4 34

Figura 9 Interpretación grafica pregunta 5 35

Figura 10 Interpretación grafica pregunta 6 36

Figura 11 Interpretación grafica pregunta 7 37

Figura 12 Interpretación grafica pregunta 8 38

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen # 1 91

Imagen #2 91

Imagen #3 92

Imagen #4 92

Imagen #5 92

Imagen #6 92

Imagen #7 92

Imagen #8 93

Imagen #9 93

Imagen #10 93

Imagen #11 94

Imagen #12 94

Imagen #13 94

Imagen #14 95

Imagen #15 95

Imagen #16 ……..95

Imagen#17 ……. 96

Imagen#18 ……. 96

Imagen#19 ……. 96

Resumen Ejecutivo.

El fin de esta investigación es brindar conocimientos sobre la gastronomía ecuatoriana, además de proporcionar a las personas nacionales y extranjeras un guía en donde se dé a conocer parte de la cultura ecuatoriana así como su gastronomía.

En base a esta indagación se desea revalorizar conocimientos olvidados tanto para la comunidad como para los turistas, el cuán importante es amar lo nuestro y conocer un poco de su historia.

Pretendiendo así brindar un mensaje a todas las personas, para que puedan apreciar la gastronomía ecuatoriana y el gran valor de nuestra cultura que poco a poco se ha ido deteriorando, en cada una de las parroquias que han sido objeto de mi estudio.

Para complementar la información de esta guía y que servirá para conocer a través de la lectura los pequeños rincones gastronómicos de nuestro país.

ABSTRACT

The purpose of this research is to provide insights into the Ecuadorian gastronomy, besides providing domestic and foreign persons guide where made known part of Ecuadorian culture and gastronomy.

Based on this inquiry you want to revalue forgotten for the community and tourists, know how important it is to love us and know a little history.

Pretending thus provide a message to all people, so that they can appreciate the Ecuadorian cuisine and great value of our culture that gradually has deteriorated in each of the parishes that have been the object of my study.

To complement the information in this guide and will serve to know through reading the small gastronomic corners of our country.

CAPITULO I

1.0 Antecedentes.

Las tesis y libros que se utilizan para este proyecto tratan sobre Gastronomía, señalética, rutas turísticas y vías de acceso, de distintos sectores en la cuidad de quito, así como también se exponen diferentes rutas gastronómicas. Con la ayuda de esta documentación se podrá dar paso a la elaboración de una ruta gastronómica, desde Quito a Santo Domingo de los Tsáchilas.

TEMA: Ecuador Culinario

AUTOR: Carlos Gallardo de la Puente

AÑO: 2012

EDITORIAL: Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador-Quito CONCLUSIÓN:

Necesitamos entender nuestros orígenes, conocer nuestros productos y respetar nuestras costumbres para proyectarnos al futuro. Nuestro terruño es bendecido por un clima multidiverso; plantas, especies y animales son cobijados por hermosas montañas, caudalosos ríos y exuberante vegetación que dan como resultado alimentos únicos que sabiamente nuestros antepasados transformaron en los mejores manjares. Entre ellos tenemos platos significativos de cada provincia. Como por ejemplo: Pichincha su comida, Entradas y sopas, así como también: Santo Domingo de los Tsáchilas su comida y Platos principales. TEMA: Chefs del Ecuador 2012

AUTOR: Asociación de Chefs del Ecuador

AÑO: 2012

EDITORIAL: Ed ecuatorial Quito-Ecuador CONCLUSIÓN:

Se concluye que nos enfrentamos a una cocina diversa y original. Muchos de estos platos denominados con los topónimos que identifican el país, es decir, con solo sus nombres, advertimos que éstos constituyen la originalidad mencionada. Es así que tenemos gran variedad de platos en diversas ciudades del país.

TEMA: Manual del conductor Ecuatoriano AUTOR:

Lic. Jorge Hernández C.

AÑO: 2009

EDITORIAL: Conductores Deportistas y Profesionales del Ecuador.

CONCLUSIÓN:

Dar a conocer las distintas señales éticas que encontramos en las vías, así como también sectores públicos y privados. Podemos mencionar a continuación: señales de prevención o preventivas, señales de reglamentación o reglamentarias, señales de información o informativas entre otras.

TEMA: Ecuador Vial Turístico

AUTOR: Patricio Cajo

AÑO: 2012

EDITORIAL: Produguias Publicaciones CONCLUSIÓN:

Las diferentes vías que se seguirá al transcurso del recorrido, Pichincha- Santo Domingo de los Tsáchilas, cuadro de distancias terrestres expresadas en kilómetros, señales de tránsito, informativas y preventivas. TEMA: Planeación del Espacio Turístico

AUTOR: Castellanos Hernández Eulogio

AÑO: 2011

EDITORIAL: Trillas S.A. de C.V., CONCLUSIÓN:

La planeación física del espacio turístico en los diferentes modelos de desarrollo. Localización, inventario y evaluación, de los recursos turísticos. Zonificación turística y análisis cartográfico.

TEMA: Elaboración De Una Ruta Gastronómica De Los Mejores Sitios De Comida Popular En La Ciudad De Quito

AUTOR: Guerrero Quiñonez, Ana Carolina

FECHA DE PUBLICACION: 2013-08-27 INSTITUCIÓN:

Universidad Tecnológica Equinoccial CONCLUSIÓN:

Al hablar de su gastronomía, se puede manifestar que no hay un solo plato que sea únicamente quiteño. Ya que esta deliciosa cocina es una fusión de técnicas indígenas y españolas. Aun así la gastronomía Ecuatoriana es sumamente exquisita, podremos encontrar distintos restaurantes de comida típica en la ciudad de quito. Entre los mejores situados encontramos la comida tradicional o también llamada popular.

TEMA: Creación de rutas turísticas gastronómicas en la provincia de Loja

AUTOR: Mena Salcedo, Rosa Elvira

FECHA DE PUBLICACIÓN: 2009-07-23

INSTITUCIÓN: Universidad Tecnológica Equinoccial

CONCLUSIÓN:

La Rutas Turística – Gastronómica será promocionada a todos sus habitantes y principalmente a los potenciales turistas, nacionales y extranjeros que gocen de recorrer nuevos lugares, conociendo nuevas formas de vida y sobre todo disfruten de la continua degustación de nuevos sabores llenos de historia y tradición.

AUTOR: Rivera Altamirano, Verónica Cumanda

TÍTULO: Ruta gastronómica en las parroquias rurales de pomasqui, san Antonio, calacali, cantón Quito provincia de pichincha

FECHA DE PUBLICACIÓN: 2010-05-04

INSTITUCIÓN: Universidad Tecnológica Equinoccial CONCLUSIÓN:

Esta ruta alimentaria dará a conocer a conocer de forma organizada en el proceso de producción y degustación de la cocina regional y expresiones de la cultura local mediante una guía estableciendo los atractivos gastronómicos y turísticos para el potencial visitante, teniendo en cuenta el enfoque de la evolución del turismo rural. Todo esta ruta aplicada en las parroquias rurales de Pomasqui, San Antonio, Calacalí en el cantón Quito provincia de Pichincha.

1.01 Contexto.

Ecuador debe su nombre a diversos hechos que a través de los años se conjugaron para borrar el histórico nombre de Quito. El primero de ellos se dio en el año 1736, cuando la Academia de Ciencias de París envió a Quito la célebre Comisión Geodésica de Francia. (Ecuador)

Ecuador está cruzado de norte a sur por el sistema orográfico de los Andes, unidas entre sí por una serie de nudos transversales que dividen a la región interandina en diferentes hoyas. La cordillera de los Andes divide los sistemas hidrográficos del

Ecuador en dos vertientes: Una que lleva al océano Pacífico, y otra que los lleva al río Amazonas. El Ecuador se divide en cuatro regiones naturales: Litoral o costa, Interandina o sierra, Amazónica e Insular o galápagos" (Pino, 2014) QUITO:

Quito, por ser la capital del Ecuador, tiene un gran potencial, es una ciudad donde la gente trata de conservar sus coloridas tradiciones. El esplendor natural de la ciudad, combinado con sus atractivas plazas, parques y monumentos así como el calor de su gente, convierten a Quito en un lugar único e inolvidable. Su enriquecedora historia se conjuga con cada calle y casa colonial.

Al hablar de su gastronomía, se puede manifestar que no hay un solo plato que sea únicamente quiteño. Ya que esta deliciosa cocina es una fusión de técnicas indígenas y españolas. Aun así la gastronomía Ecuatoriana es sumamente exquisita, podremos encontrar distintos restaurantes de comida típica en la ciudad de quito. Entre los mejores situados encontramos la comida tradicional o también llamada popular.

Podemos mencionar que se ha convertido en la matriz productiva mediante productos cultivados y previamente procesados, el más claro ejemplo es el cacao ya que es un producto sumamente importante y altamente requerido por diferentes países, su exquisito sabor y alta calidad lo convierten en un ente importante y representativo del ecuador.

Es así que quito se ha ganado el respeto y admiración de todos y cada uno de los que visitan esta hermosa ciudad llena de historia, gastronomía y riqueza arquitectónica.

SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS:

Santo Domingo, es una ciudad hermosa forma parte del Ecuador, es capital de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Podríamos mencionar que los Tsáchilas tienen una identidad bien marcada, el vestido, la pintura roja en los cabellos masculinos, su lengua tradicional; su propia alimentación y los poderes de curación que se los deben a sus shamanes. Conservando así su cultura y tradición.

Entre los productos representativos podemos encontrar: el verde, la yuca, la papaya, el coco, frejol, arveja, la guaba, el zapallo, el zapote, maíz entre otros, así como también el achiote quizá el más característico e importante de esta formidable ciudad. Se lo cultiva en suelos fértiles aun que es invulnerable a las sequias. Mediante este producto logran manifestar su cultura y tradición, así como también, en el uso de su gastronomía dándole color a cada uno de sus platos y pasando a ser de uso fundamental en toda la cocina ecuatoriana.

Los diferentes pisos climáticos que posee esta ciudad son formidables ya que existe un promedio de 18 a 33°C, que es admirable ya que aquí se puede lograr un mayor cultivo y producción de sus tierras.

Su clima invita a disfrutar de la naturaleza y su maravilloso ecosistema, teniendo así una agradable experiencia. Logrando una fusión de su gastronomía, con la naturaleza y su cultura que lo hacen un lugar perfecto y maravilloso. Es así que la ciudad de

Santo Domingo de los Tsáchilas es un lugar perfecto para interactuar con la naturaleza consiguiendo paz y tranquilidad.

1.02 Justificación.

El presente trabajo se realizara con la finalidad de dar a conocer lugares cercanos destinados a la gastronomía típica ecuatoriana tanto de la sierra como de la costa. El por qué y para que de sus platos. Así como también las distintas formas de preparación de cada alimento y su diferencia entre sí. Es así que La conjugación de dos lugares totalmente diferentes forman un componente perfecto para alcanzar la complacencia tanto del turista nacional como extranjero. Mediante esto se busca revalorizar y defender la identidad cultural gastronómica que se plasma sobre la comida típica ecuatoriana.

1.03 Problema Central.

El problema central de la presente investigación estará enfocado en la falta de interés de los pobladores del sector por razones de desconocimiento acerca de la comida típica del lugar, formando así muchas falencias y causando involuntariamente daños económicos que se ven reflejados en cada sector.

CAPÍTULO II

ANALISIS DE INVOLUCRADOS

2.01 Mapeo De Involucrados

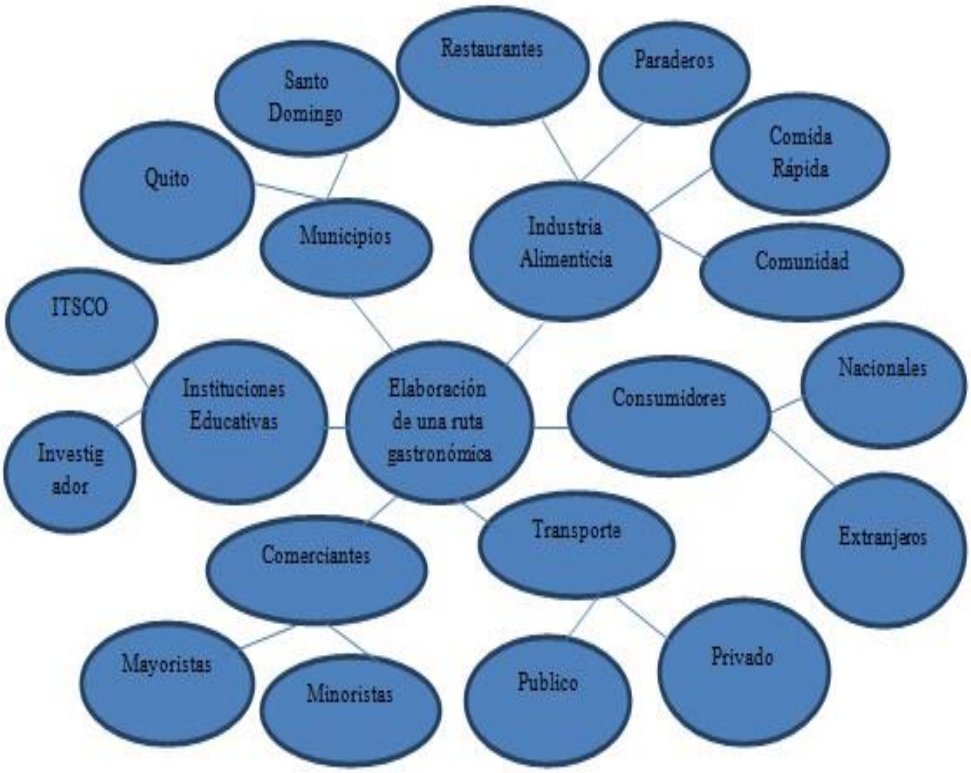


Figura 1 Mapeo de Involucrados

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

La presente invitación involucra al sector, con el resultado de elaborar una ruta gastronómica y obtener información valiosa que servirá para futuras investigaciones, con el fin de involucrar a la comunidad, gobiernos, así como también transportistas, comerciantes, entre otros llegando así a un fin común. Por otra parte con la ayuda de investigadores e instituciones se lograra la consolidación de la presente propuesta y su respectiva elaboración.

2.02 Matriz De Análisis De Involucrado.

Tabla 1 Matriz de análisis de Involucrados

Actores Involucrados	*Intereses sobre el problema central*	Problemas Percibidos	*Recursos, Mandatos y Capacidades*	*Intereses sobre el Proyecto*	*Conflictos Potenciales*
Municipios	Apoyo necesario	No existe tanta información.	Implementación de recursos.	Crecimiento turístico	Que no exista los permisos necesarios
Industria Alimenticia	Satisfacer necesidades del turista N/E	Falta de conocimiento	Capacitaciones	Mayores Ingresos económicos	Falta de interés.
Consumidores	Excelente servicio y una buena gastronomía	No existe una buena aceptación	Mayor información	Mayor satisfacción por parte del consumidor	Falta de afluencia de comensales.
Transporte	Beneficio Económico	Poco transporte publico	Una considerable incorporación de líneas de transporte.	Mayor ingreso económico	Líneas de transporte en mal estado.
Comerciantes	Ingreso económico	No existe el apoyo de los GADs	Abastecimiento necesario	Incrementación de encargos.	Que no exista un buen abastecimiento.
Instituciones Educativas	Intereses personales.	No existe un buen control de las autoridades competentes.	Brindar información para el mejoramiento do los sectores	Investigar, dejar fuente bibliográfica.	Falta de apoyo de las autoridades de turno e institucionales

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

Se logró obtener una gran aceptación por parte de los municipios tanto de Quito como Santo Domingo de los Tsáchilas, consiguiendo así la ayuda necesaria que se requiera. Es así que durante el recorrido se pudo observar la falta de comprensión tanto de los pobladores como de turistas nacionales y extranjeros, acerca de la gastronomía típica del lugar. Como también el desconocimiento de las actividades que se realizan en los distintos sectores. Al observar dichas falencias existe la motivación para el mejoramiento del mismo. Con esto se quiere lograr el progreso total de los sectores a tratar y así disminuir posibles conflictos potenciales.

CAPITULO III

3.0-Árbol De Problemas

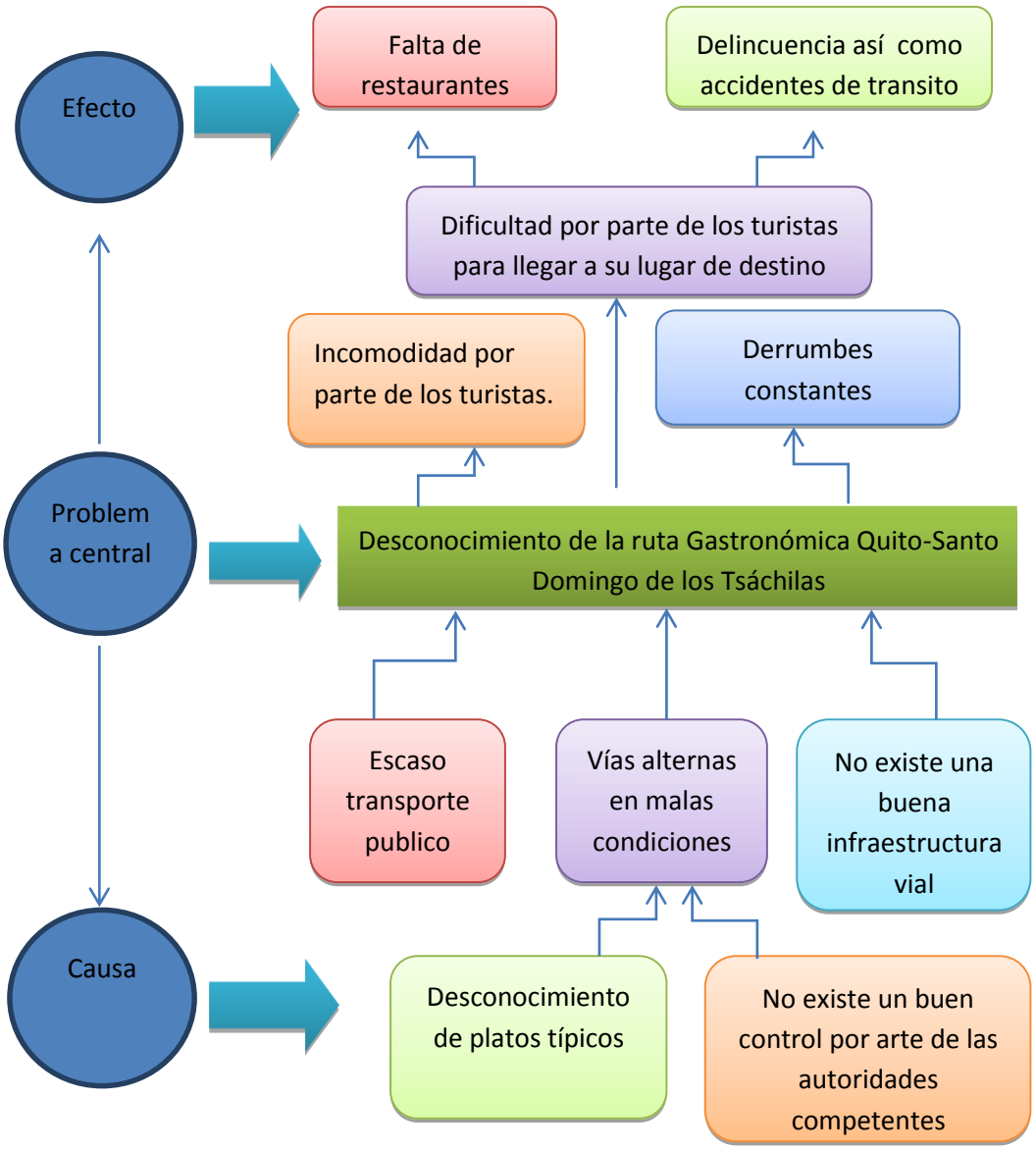


Figura 2 árbol de problemas

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Del Árbol De Problemas:

Mediante la presente investigación se pudo observar que existen varias falencias en los diferentes sectores que forman parte de la ruta, entre ellos podemos mencionar el desconocimiento de platos típicos que dan como resultado la falta de restaurantes que se especialicen en la preparación de los mismos, por otra parte se puede mencionar que no existe un buen control por parte de las autoridades competentes es así que existe mayores conflictos delictivos, así como también accidentes de tránsito, y al no haber transporte público se presenta dificultades y problemas de afluencia turística en el sector, por otro lado las vías alternas se encuentran en mal estado y esto produce dificultades tanto a turistas nacionales como extranjeros que intentan llegar a su lugar de destino así como también no existen muros de contención que son necesarios para evitar posibles derrumbes.

3.01 Árbol De Objetivos

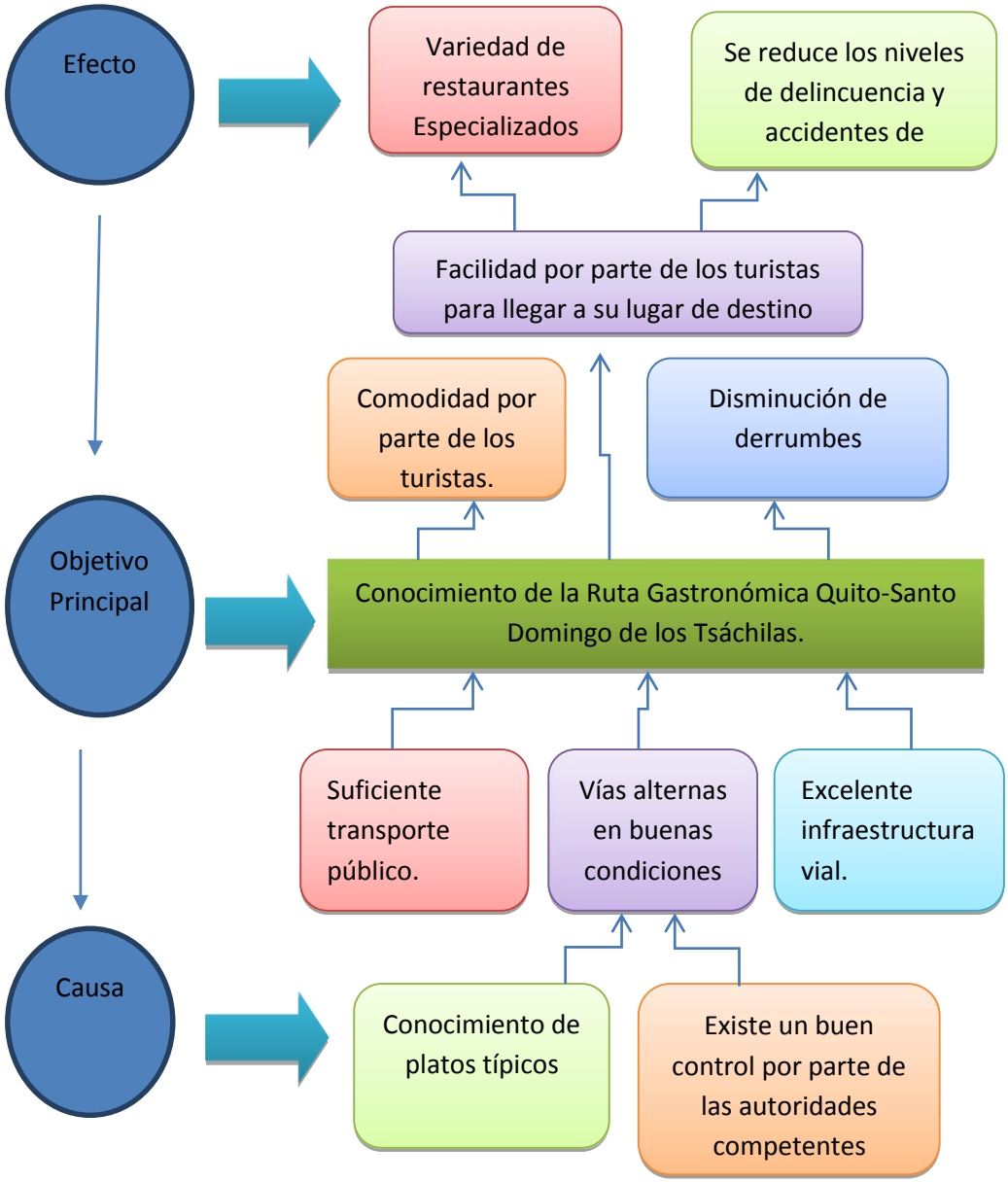


Figura 3 árbol de objetivos

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

Con la elaboración de la ruta gastronómica se espera obtener aspectos positivos que beneficiaran el desarrollo económico del sector, es así que se podrá apreciar la

obtención de conocimientos necesarios de platos típicos del sector, ofreciendo así una correcta gastronomía típica del lugar. Las autoridades competentes tendrán la obligación de controlar de manera correcta cualquier tipo de conflicto que se pueda presentar e incluso si ocurren accidentes de tránsito. Mediante una correcta distribución de líneas de transporte se lograra mayor afluencia turística, mencionando también el mejoramiento de vías alternas que facilitaran la llegada de turistas a su lugar destino, que se complementará con una excelente infraestructura vial evitando así potenciales derrumbes.

CAPITULO IV

4.0 Matriz De Análisis De Alternativa

Tabla 2 Matriz de Análisis de Alternativa

Objetivos	Impacto Sobre El Propósito	Factibilidad Técnica	Factibilidad Financiera	Factibilidad Social	Factibilidad Política	Total	Categoría
Dar información a la población de una buena gastronomía Ecuatoriana.	5	4	3	4	3	19	ALTA
Plantear el cuán Importante es brindar un buen servicio al comensal y al turista.	5	5	4	3	2	19	ALTA
Identificar las falencias de los establecimientos y de los sectores.	5	5	5	4	3	22	MUY ALTA
Revalorización de culturas ancestrales.	4	5	3	4	2	18	ALTA

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

En este aspecto se mencionaran diversas alternativas, en el que los elementos de transformación productiva se orienten a incrementar la producción nacional es así que mediante la elaboración de una ruta gastronómica, se lograra la acumulación de

conocimiento por parte de la población, planteando el cuán importante es brindar un buen servicio al turista, incorporando así un valor agregado, con el objetivo de brindar buenos resultados, alcanzando un desarrollo equitativo que se dará con la revalorización de culturas ancestrales, enfocado principalmente en comidas típicas del sector esto ayudara a evitar la dependencia de importaciones de alimentos.

4.01 Diagrama De Estrategias.

Creación de Una ruta gastronómica

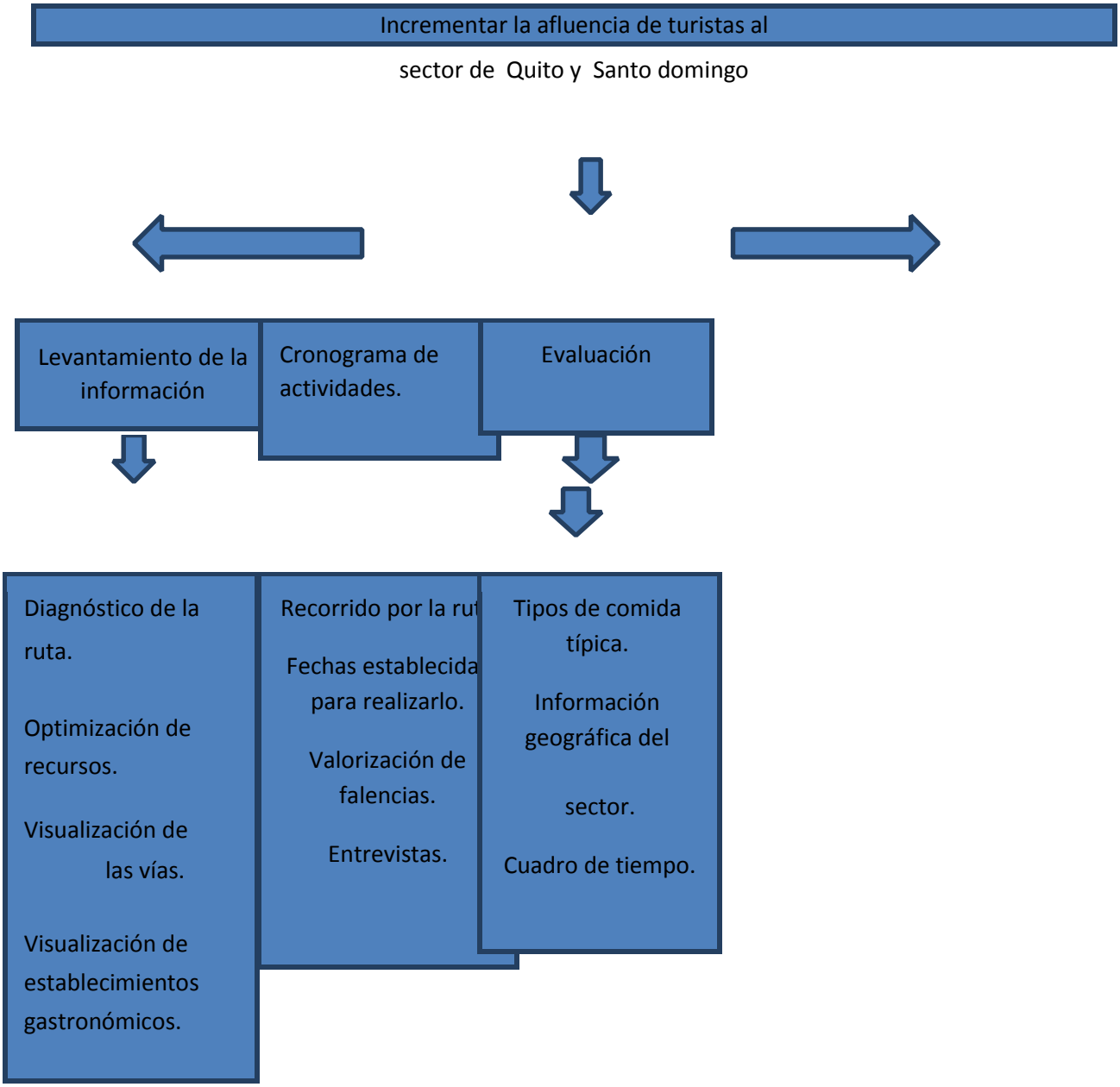


Figura 4 diagrama de estrategias

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

En este aspecto se mencionara todo tipo de estrategias que se utilizara para llegar a un objetivo en común como es el aumentar la afluencia de turistas en el sector de Quito a Santo Domingo de los Tsáchilas. Para ello se realizaran distintas actividades entre las que se puede mencionar. Levantamiento de información, que engloba la optimización de recursos así como visualización de las vías. Es por ello que se pretende ahondar más en el tema mediante recorridos, entrevistas y valorizaciones de dichas falencias, logrando una información autentica de cada uno de los sectores a visitar.

4.02 Matriz Del Marco Lógico.

Tabla 3 Matriz Del Marco Lógico

MATRIZ DEL MARCO LÒGICO

FINALIDAD: Difundir parte de la gastronomía Ecuatoriana.	INDICADORES: Incrementar los ingresos económicos del sector.	MEDIOS DE VERIFICACION: Mejoramiento de los establecimientos y servicios a ofrecer.	SUPUESTOS: Inversión privada. Apoyo de los propietarios de los establecimientos
PROPÓSITO: Dar a conocer los sitios y comidas típicas de cada sector.	Mayor oportunidad de fuente de empleo. Desarrollo económico y social.	Una mejor calidad de vida tanto para el turista como para los pobladores del sector.	Apoyo de las autoridades del sector.
COMPONENTES: Realizando capacitaciones para los empleados, propietarios y pobladores del sector.	Población capacitada y mejoramiento de los servicios turísticos y hoteleros.	Un buen servicio, así como también una excelente atención para el turista extranjero y nacional.	Auto financiamiento
ACTIVIDADES: • Visitar los diferentes establecimientos . • Entrevistas • Observación • investigación	Determinar en qué condiciones y falencias se encuentra el sector y su falta de conocimiento acerca de la gastronomía.	Enriquecimiento cultural por parte de pobladores y turistas.	Apoyo y concientización en cuanto a la gastronomía ecuatoriana..

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

Con la elaboración de la ruta gastronómica se pretende dar a conocer parte de la gastronomía ecuatoriana y con ello lograr un incremento económico en cada sector con el propósito de lograr un desarrollo, creando fuentes de empleo y servicios óptimos que se lograran mediante charlas y capacitaciones. Sin embargo no se podrá dejar de lado el enriquecimiento cultural proveniente de cada sector en el que su gastronomía es una parte fundamental e importante.

CAPITULO V

5.0 Propuesta.

Ruta Gastronómica y Turística: Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural especifica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

Las rutas gastronómicas tienen como condicionante un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible antes de poder ser consideradas turísticas ya que no "se puede dar de comer a otras personas lo que no come la comunidad y una vez logrados los excedentes de alimentos ellos deben considerar de manera complementaria el compartirlos junto con su patrimonio cultural con el turismo lo que puede generar beneficios sociales y coadyuvar de manera significativa al desarrollo local sostenible de la región. (CEGAHO BLOG, 2013)

5.01 Antecedentes De La Herramienta.

Folleto:

Término folleto es aquel que se utiliza para hacer referencia a los objetos impresos que tienen por objetivo dar a conocer información de diferente tipo a diversos tipos de público. Un folleto puede variar en su diagramación, en su diseño, en la cantidad de información con la que cuentan, etc. Normalmente, un folleto no es utilizado para divulgar información demasiado abundante ni de un nivel muy académico (salvo casos específicos) si no que tienen por objetivo principal el captar la atención de las personas y difundir algunos conceptos elementales de los temas específicos que tratan. Los folletos son principalmente utilizados para hacer publicidad de diversos servicios y productos (en este caso, es común encontrar a personas que reparten folletos publicitarios en la calle). Al mismo tiempo, los folletos pueden servir para dar a conocer las propuestas políticas de los candidatos y partidos políticos en épocas de elecciones. Por lo general, saber a qué público se dirigen, qué nivel de conocimientos tiene ese público, cuáles son sus intereses, etc., son todos elementos importantes para atrapar la atención de esas personas.

(DEFINICION abc, 2015)

Tipos De Folletos:

Díptico: en este caso el papel se pliega en dos cuerpos. Son muy utilizados como publicidad de conceptos básicos por ejemplo de un artículo, acontecimiento o industria en particular. Es común que sean enviados por correo o que sean entregados casa por casa o son dejados para que la gente los tome, en ciertos lugares estratégicos como mostradores. A su vez está compuesto por tres partes, tapa, contratapa y en su interior el contenido.

Tríptico: en este caso el papel es plegado hasta formar tres cuerpos. También es utilizado para transmitir conceptos básicos y como medio de publicidad. Su forma de distribución es la misma que en el caso anterior, ya sea correo, casa por casa, entre otros. También se encuentra dividido en tres partes, tapa, contra tapa e interior y se recomienda la inclusión de al menos tres imágenes, una por columna.

Panfletos: en este caso el impacto sobre el lector se debe a la agresividad o a las denuncias que son realizadas en este tipo de folletos. Muchas veces son utilizados como medios de propagandas en campañas políticas. En sus orígenes su formato era de octavilla, es decir con ocho recuadros o imágenes principales. En la actualidad muchas veces suele ser utilizado este formato ya que resulta muy económico y tienen un alto impacto sobre el lector.

Encartes: estos folletos pueden ser vistos en una o varias hojas. Son colocadas en el interior de diarios o revistas. Esto genera que las personas le dediquen un poco más de atención ya que suelen estar sueltos o al menos sobre salen. Además para aumentar

este afecto muchas veces suelen ser adicionadas pequeñas muestras del producto que se intenta publicitar.

Propaganda: suele ser bastante pequeños. Son entregados en mano, generalmente en lugares donde hay mucha gente como en puertas de centros comerciales o mismos en las calles. Suelen ser textos muy cortos y claros. Pueden ser clasificados según su contenido en: publicidad; promueven ciertos negocios o productos, informativo; anuncian al lector información general como reuniones, charlas, etc. Por otro lado se encuentran los de recaudo, que intentan que el lector done dinero para una determinada causa o fundación y por último aquellos panfletos que tiene como objetivo la denuncia de una persona o situación concreta. (Tiposde.org PORTAL EDUCATIVO, 2015)

5.01.1 Investigación De Mercado.

Se puede definir como la recopilación y el análisis de información, en lo que respecta al mundo de la empresa y del mercado, realizados de forma sistemática o expresa, para poder tomar decisiones dentro del campo del marketing estratégico y operativo.

Se trata, en definitiva, de una potente herramienta, que debe permitir a la empresa obtener la información necesaria para establecer las diferentes políticas, objetivos, planes y estrategias más adecuadas a sus intereses. (MUÑIZ, 2015)

5.01.2 Análisis Foda.

Tabla 4 Análisis Foda

Fortalezas: **Revalorización de platos típicos de cada sector.** **Gran variedad de flora, fauna y gastronomía que encontraran en el recorrido.**	**Debilidades:** **Desconocimiento de la ruta gastronómica Quito-Santo Domingo.** **Escasa inversión económica.**
Oportunidad: **Brindar a la localidad información efectiva útil y realista para un mejor desenvolvimiento.** **Permitir mayor número de turistas nacionales y extranjeros en cada sector.**	**Amenazas:** Limitado apoyo por parte de las autoridades competentes. Poco interés de los residentes de cada parroquia.

Elaborado por Sonia Gómez

Análisis Teórico:

Varios aspectos se manifestaran a lo largo de la presente propuesta, fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas formaran parte del mismo. Abundante vegetación, fauna y un rico ecosistema permite que exista gran variedad de gastronomía en cada sector y ello conllevara a rescatar culturas y tradiciones que se han perdido a lo largo del tiempo, la falta de conocimiento y economía se han convertido en un factor primordial, es por ello que se lograra brindar información real y efectiva a residentes locales, logrando a gran escala la afluencia de turistas nacionales y extranjeros.

5.01.3 Población y Muestra:

Población:

El concepto de población proviene del término latino populatĭo. En su uso más habitual, la palabra hace referencia al grupo formado por las 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 u otra división política, y a la acción y las consecuencias de poblar. (Definicion.de, 2014)

Muestra:

"Una muestra es una pequeña porción de algo, representativa de un todo, que es

usada para llevarla a conocimiento público o para analizarla" (DeConceptos.com, 2015)

Es por ello que para la elaboración del presente proyecto se considerara la población de Quito con censo del 2010 a 2.239.191 habitantes con un margen de error de siete.

$$n = \frac{N}{N - 1(E)° + 1}$$

$$n = \frac{2239.191}{2.239.190\ (0.0049) + 1} = \frac{2.239.191}{10973.031} = 204 \text{ Encuestas}$$

5.01.4 Instrumentos De Investigación:

Encuesta:

"La encuesta es un instrumento de la investigación de mercados que consiste en obtener información de las personas encuestadas mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa para la obtención de información específica" (PromonegocioS.net, 2010)

Entrevista:

"Es un término que está vinculado al verbo entrevistar (la acción de desarrollar una charla con una o más personas con el objetivo de hablar sobre ciertos temas y con un fin determinado)". (Definicion.de, 2014)

5.01.5 Interpretación de La Encuesta.

1.- ¿Cree usted que la Gastronomía Ecuatoriana es importante para el desarrollo del turismo?

Tabla 5 Pregunta 1

Gastronomía Ecuatoriana		
SI	203	99.5
NO	1	0.5
		100

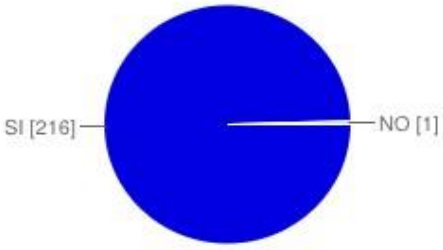


Figura 5 Interpretación Grafica Pregunta 1

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

De las encuestas realizadas se puede determinar que el 99.5% de las personas creen que la gastronomía ecuatoriana es una fuente importante para el desarrollo del turismo, y un 0.5% piensa que no lo es.

2.- ¿Cómo consideraría usted la Gastronomía Ecuatoriana?

Tabla 6 Pregunta 2

Gastronomía Ecuatoriana		
excelente	147	67,7
Muy bueno	60	27,6
Bueno	11	5,1
		100,00

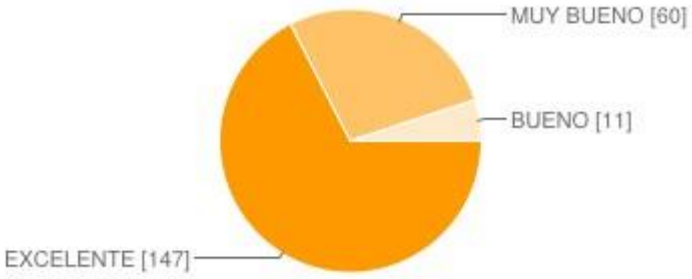


Figura 6 Interpretación Grafica Pregunta 2

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

El 67.7 % de personas consideran que la gastronomía ecuatoriana es excelente. Mientras que el 27.6 % de personas la consideran muy buena, y un 5.1% manifiestan que es buena. Siendo así la mayoría de personas que piensan que es importante e indispensable nuestra gastronomía.

3.- ¿Cree usted que se ha perdido la tradición con respecto a la preparación de platos típicos de cada sector?

Tabla 7 Pregunta 3

Perd da de Tradiciones		
SI	179	82.5
NO	38	17.5
		100

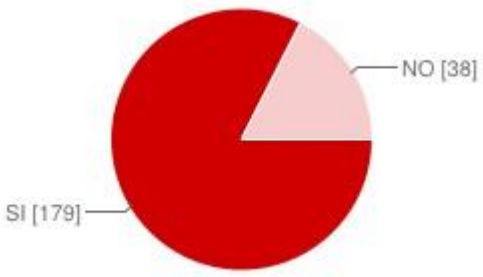


Figura 7 Interpretación Grafica Pregunta 3

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO.

El 82.5% de personas piensan que se ha perdido la tradición con respecto a la preparación de platos típicos. Mientras que un 17.5% de personas creen que aún se conservan las tradiciones en cuanto a la preparación de platos típicos.

4.- ¿Cree usted que al elaborar una ruta gastronómica se revalorizara las costumbres y tradiciones de cada sector?

Tabla 8 Pregunta 4

Costumbres y Tradiciones		
Nada	4	1.8
Poco	67	30,9
Bastante	149	68,7
		100,00

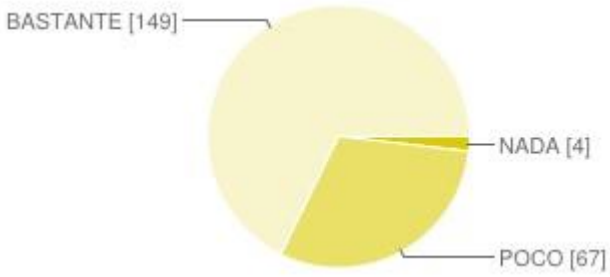


Figura 8 Interpretación Grafica Pregunta 4

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

El 1.8% de las personas creen que al elaborar una ruta gastronómica no se llegara a revalorizar las costumbres y tradiciones de cada sector. Mientras que el 30.9% de las personas piensan que existe una posibilidad que con este proyecto se llegue a revalorizar dichas culturas. Sin embargo el 68.7% de las personas manifiestan que con

dicha elaboración se lograra en su totalidad la recuperación de costumbres y tradiciones de los sectores a visitar.

5.- ¿Piensa usted. Que con la elaboración de una ruta gastronómica se beneficiara la comunidad?

Tabla 9 Pregunta 5

Beneficio de la Comunidad		
Bastante	162	74.7
Poco	54	24.9
Nada	3	1.4
		100,00

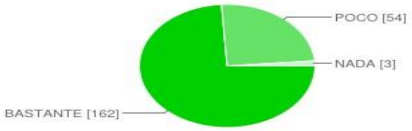


Figura 9 Interpretación Grafica Pregunta 5

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

Un 74.7% de personas afirman que la comunidad obtendrá gran beneficio económico con la elaboración de dicha ruta. Mientras que el 24.9% manifiestan que la comunidad obtendrá escaso beneficio económico. Sin embargo el 1.4% de las personas creen que no existirá beneficio alguno al crear dicha ruta.

6.- ¿Cree usted que la Gastronomía Ecuatoriana es fundamental en cuanto a nuestra identidad?

Tabla 10 Pregunta 6

Identidad		
SI	212	97.7
NO	5	2.3
		100

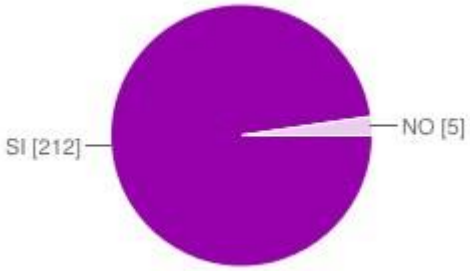


Figura 10 Interpretación Grafica Pregunta 6

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

El 97.7% de personas manifiestan que la gastronomía ecuatoriana es fundamental en cuanto a nuestra identidad. Mientras que el 2.3% piensan que no es fundamental.

7.- ¿Considera usted a la ruta gastronómica como una ayuda para el desarrollo de la comunidad?

Tabla 11 Pregunta 7

Desarrollo de la Comunidad		
Mucho	167	77
Poco	49	22.6
Nada	1	0.05
		100,00

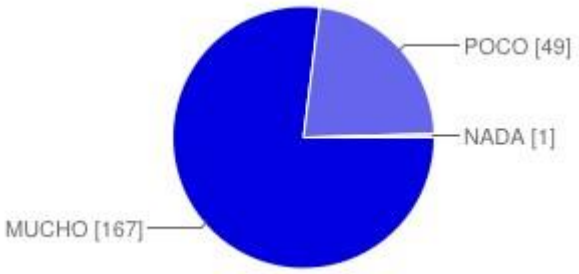


Figura 11 Interpretación Grafica Pregunta 7

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

Un 77% de personas creen que la ruta gastronómica servirá como ayuda para el desarrollo de la comunidad. Mientras que 22.6% de las personas manifiestan que servirá de muy poco para su desarrollo. Sin embargo un 0.5% de personas creen que no hay manera de que exista desarrollo alguno.

8.- Con la elaboración de la ruta como cree usted que se mejorarían los servicios hoteleros y turísticos?

Tabla 12 Pregunta 8

Mejoraría de Servicios Hoteleros y Turísticos		
En Menor cantidad	19	8.8
Mayor cantidad	120	55.3
Excelente	81	37.3
		100,00

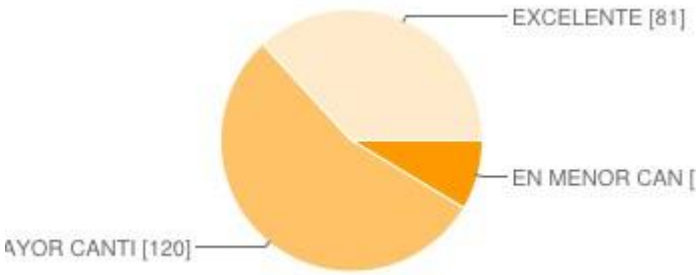


Figura 12 Interpretación Grafica Pregunta 8

Elaborado Por Sonia Gómez

ANÁLISIS TEÓRICO:

Un 8.8% de personas afirman que con la elaboración de una ruta gastronómica los servicios hoteleros y turísticos tendrán muy poca mejoría. Mientras que el 55.3% manifiestan que las mejoras se darán en mayor cantidad. Que si ponen de parte se podría recuperar las costumbres y tradiciones. Aun así el 37.3% de las personas cree que la calidad de los servicios se brindaran de una excelente forma.

5.02Descripción De La Herramienta:

Folleto

Formato 23X18

Papel cuche

Full color

RUTA GASTRONÓMICA

ÍNDICE

INTRODUCCION…….. 1

PROVINCIA DE PICHINCHA……..... 2

QUITO……..... 3

COMIDAS TIPICAS…….....4

Locro de Papa……..... 4

Hornado……. 5

Colaciones……..... 6

Canelazo……. 7

POMASQUI……..... 8

COMIDAS TIPICAS…… 9

Fritada…… 9

Chaguarmishqui…….....10

SAN ANTONIO DE PICHINCHA…… 11

COMIDAS TÍPICAS …….. 12

Colada de churos……. 12

Ají de Cuy…….. 13

Chicha Huevona…… 14

CALACALI……... 15

COMIDAS TÍPICAS …… 16

Morocho de Sal……... 16

Tilapia Frita……. 17

Quesadillas en Hoja de Achira…… 18

NANEGALITO……. 19

COMIDAS TÍPICAS ……... 20

Ceviche de Palmito…… 20

Fritada…… 21

Jugo de Arazá…… 22

MINDO……. 23

COMIDAS TÍPICAS …….. 24 Trucha al Horno……... 24

Tilapia al Horno……... 25

SAN MIGUEL DE LOS BANCOS……... 26

COMIDAS TÍPICAS……. 27

Caldo De Gallina…… 27

Trucha al Ajillo……. 28

SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS…… 29

COMIDAS TÍPICAS…… 30

Sancocho De Verde…… 30

Mala…… 31

GLOSARIO……... 32

INTRODUCCIÓN

Recorrer las ocho parroquias desde Quito a Santo domingo De Los Tsáchilas en estos últimos meses fue una de las experiencias más emocionantes. Esta investigación me hizo dar cuenta que era necesario comunicar y difundir los productos ecuatorianos. A lo largo de la historia del Ecuador, la diversidad de sus productos, de su gente y de sus paisajes le han convertido al país en un delicioso vergel digno de ser culinariamente exquisito para brindar así una oferta diferente, en la que podemos destacar diversos lugares culinarios. Nuestro ecosistema es bendecido con una variedad de climas, platas, especies y animales. Que dan como resultado alimentos únicos que son transformados por la población autóctona en ricos platillos propios de cada parroquia. Es así que es necesario entender nuestros orígenes, conocer nuestros productos y respetar nuestras costumbres para así poder dar validez a lo nuestro.

PROVINCIA DE PICHINCHA:

En la Provincia de Pichincha lo ancestral, milenario, colonial, barroco, republicano y moderno ha convertido a su comida en un auténtico mestizaje culinario que ha dado como resultado una variedad extensa, delicada y sabrosa a la cocina de la Mitad del Mundo. El viento de la Sierra corre presuroso entre las delicias de la tierra que regala

una inigualable variedad de picadas o pasabocas andinos. Pichincha camina con paso firme hacia el desarrollo, pero sus tradicionales postres aún conservan el sabor de antaño. (Puente, 2013)

QUITO

Quito, por ser la capital del Ecuador, tiene un gran potencial, es una ciudad donde la gente trata de conservar sus coloridas tradiciones y fiestas como el carnaval, semana santa y finados. El esplendor natural de la ciudad, combinado con sus atractivas plazas, parques y monumentos así como el calor de su gente, convierten a Quito en un lugar único e inolvidable. Su enriquecedora historia se conjuga con cada calle y casa colonial.

Al hablar de su gastronomía, se puede manifestar que no hay un solo plato que sea únicamente quiteño. Ya que esta deliciosa cocina es una fusión de técnicas indígenas y españolas. Aun así la gastronomía Ecuatoriana es sumamente exquisita.

COMIDAS TÍPICAS

Locro de Papas

Este plato, que en quichua se llama rucru, fue común entre los incas y pueblos que cultivaban papas. No se puede decir que es una sopa y tampoco se define como un caldo con papas, es un guiso algo espeso, que no llega a ser mazamorra. (Quto, 2014)

INGREDIENTES

10 papas

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla blanca

2 dientes de ajo

2 cucharaditas de comino

½ cucharaditas de achiote

7 tazas de agua

1 taza de leche

1 taza de quesillo

4cucharadas de cilantro

1. Prepare un refrito, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido.

2. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, Añada las papas a la olla.

3. Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Reduzca la temperatura, añada la leche.

4. Añada sal al gusto.

5. Y por último incorporar el queso rallado o desmenuzado. (Laylita, 2009)

Hornado

El hornado quiteño no es caldoso como el de Tulcán. El secreto para que la piel se dore y reviente en burbujas es echar agua fría casi al final. La carne debe mostrarse blanda y jugosa. El agrio, con pedacitos de ají, panela y chicha, completa este plato, que lleva mote pelado, tortillas de papa y finas cintas de lechuga. (Quito, 2014)

INGREDIENTES

Una pierna entera de chancho de 20 libras

El jugo de 3 limones

40 dientes de ajo, molidos

3 cucharadas de comino molido

3 cucharadas de sal

1 cucharada de pimienta molida

8 tazas de cerveza (o chicha) para marinar y 6 tazas de cerveza (o chicha) para hornear

12 onzas de mantequilla (o manteca)

2 cucharadas de achiote molido

Opcional – 10 papas de tamaño mediano, peladas

PREPARACION

1. Lavar bien la pierna de chancho y póngalo en una bandeja de hornear (que no sea de aluminio),
2. Prepare el aliño con el ajo molido, comino molido, sal y pimienta,
3. Rocíe la pierna de chancho con el jugo de limón
4. Haga varias incisiones de buen tamaño en la pierna de chancho y rellene las incisiones con el aliño, frote la pierna con el resto del aliño, cubra y deje reposar por 24 horas.
5. Bañe la pierna de chancho con las 8 tazas de cerveza o chicha y deje marinar por 48 horas,

6. derrita 4 oz de mantequilla y mezcle con una cucharada de achiote, bañe la pierna de chancho con esta mezcla. Y por último Hornee la pierna de chancho por 3 horas, para evitar que la carne se seque y que se queme es importante bañar la pierna con los jugos cada 20-30 minutos. (TAVOLA, 2010)

Colaciones

A las diez de la mañana comienza la jornada. En el pequeño local, ubicado en las calles Bolívar y Chimborazo, se convierte, una vez más, en el lugar donde Luis Banda Smith hace ‘magia' con el maní tostado, la miel (a base de azúcar y agua), y los "polvos secretos de la abuelita". En una paila de cobre, colgada con cuerdas sobre las brasas del carbón, mece a los cientos de granos de maní. Estos, en acompasado vaivén, se envuelven lentamente en varias capas de almíbar, hasta convertirse en esos deliciosos copos de nieve dulce que traen consigo muchos recuerdos.

(revistaFamilia.ec, 2010)

INGREDIENTES

1 lb Maní crudo y pelado

10 oz Azúcar blanca

10 oz Agua

3 u Pimienta dulce

3 u Clavo de olor

3 u Anís español

PROCEDIMIENTO

1. Colocar el agua junto con las especias a fuego medio e incorporar el azúcar

Hasta obtener un almíbar.

2. En una paila comenzar a tostar a fuego bajo el maní y poco a poco ir Añadiendo el almíbar.

3. Realizar movimientos de salteado cada vez que se añade el almíbar para

Que el azúcar cristalice y genere capas sobre el maní.

4. Realizar este proceso por aproximadamente dos horas hasta obtener

Bolitas de aproximadamente 3 cm de diámetro.

5. Enfriar y servir. (Puente, 2013)

Canelazo

Dos tipos de Canelazo son típicos en la región de los Andes: el preparado con agua, canela, azúcar y aguardiente de caña, y otro con los mismos ingredientes, pero adicionando jugo de naranjilla.

INGREDIENTES

10 naranjillas

1tl de agua

3gr canela

3gr pimienta dulce

3gr anís

100gr de azúcar

100mlt de agua ardiente de caña

PROCEDIMIENTO

1. lavar la naranjilla
2. en 500 mililitros de agua, cocinar la naranjilla, hasta que hierva y se suavice.
3. dejar enfriar, licuar, cernir y reservar.
4. en otro recipiente colocar la canela, pimienta dulce, anís y dejar hervir.
5. colocar el jugo de la naranjilla en el agua de las especias, dejar hervir y colocar el azúcar.
6. opcional se puede servir con agua ardiente.

POMASQUI

Pomasqui tiene como base en la actualidad la religión católica pero esta ha sido fusionada como en la mayoría de la población indígena con sus rasgos característicos como lo muestra la divinidad nativa de Pomasqui, el Quishuar. La presencia de este árbol considerado sagrado por el mundo andino, especialmente en la zona norte, es muy destacado en la memoria popular, se dice que en el lugar en donde se asienta el poblado se llamó antiguamente Quijuar – Yacu.

Con la llegada de los españoles la divinidad nativa del Quijuar fue fusionada con la imagen del Cristo en Agonía, así nació el señor de Árbol. Este es uno de los motivadores para las fiestas religiosas además de la fiesta de la Corpus Cristi.

Es así que se conjuga la cultura y tradición de esta maravillosa parroquia. De la riqueza de sus tierras emergen un sin número de productos como: el maíz, caña, papas, porotos, entre otros.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elabora con toda esta riqueza de productos es sorprendente pero también memorable pues no solo servía para satisfacer las necesidades humanas, sino también como una muestra de agradecimiento al Dios sol y a la Pachamama (tierra) por las cosechas. (Cumana, 2010)

COMIDAS TÍPICA

Fritada

Carne expuesta a largas horas de cocción en agua acompañada de comino, abundante ajo, cebollas y terminando en una fritura en su propia grasa para darle el toque dorado y sabroso que se sirve acompañado de mote, papas, maduro, tostado.

INGREDIENTES

1 kilo de carne de cerdo

1/4 de taza de ajo licuado

1 litro de agua

Sal

Comino

Pimienta negra molida

3 cebollas blancas

PREPARACION

1. Se utiliza carne de nuca y costilla de cerdo. Se trocea.

2. En una paila de bronce se fríe en poquito aceite la carne de cerdo hasta que vaya sellando por todos lados.

3. Se agrega el ajo licuado. Cuando va sellando se agrega el comino, la pimienta, la cebolla blanca. Ya estando dorada se agrega un litro de agua por cada kilo de fritada.
4. Demora más o menos unos 35 o 40 minutos hasta que el agua se seque y se cocine la carne.
5. Cuando esté lista se saca la carne y se sella en la propia grasa de cerdo hirviendo para que quede bien doradita.
6. Para servir se acompaña con mote, tostado y unas rodajas de maduro frito.

(EL UNIVERSO, 2014)

Chaguarmishqui

Obtenido del zumo del Cabuyo negro o también llamado Penco que se ha cultivado de manera generosa en este pequeño valle. Esta planta tiene múltiples usos, como los poderes medicinales que la gente le atribuye al jugo dulce. El denominado Chaguarmishqui, se lo obtienen de un cabuya bien madura.

INGREDIENTES

500 ml de dulce de Cabuyo

200 gr de hojuela de avena

o arroz de cebada.

10 gr de clavo de olor

10 gr de pimienta dulce

PROCEDIMIENTO

1. Extraer el dulce de agave azul o Cabuyo.
2. Llevar a infusión la hierbaluisa.
3. En esa infusión poner a cocinar la hojuela de avena o arroz de cebada con el clavo de olor y pimienta dulce.
4. El momento que llega al punto de cocción endulzar con el dulce de Cabuyo.
5. Esta bebida es considerada como una de las bebidas más saludables. Y se ha utilizado por generaciones en la historia de nuestro país. (Puente, 2013)

SAN ANTONIO DE PICHINCHA

La población de San Antonio en su mayoría es religiosa, una de las festividades más conocidas es la del Equinoccio; según la tradición, los aborígenes de Lulumbamba, Huatos, Rumicucho, Caspigasi, Calacalí, y otros lugares próximos a la línea Ecuatorial, la celebran desde antes de la conquista de los Incas. Otra festividad importante es del Inty Raymi o pascua del Sol, como acción de gracias por la cosecha y siembra de sus tierras.

En la actualidad podemos observar diferentes celebraciones católicas como son: La de San Isidro Labrador, San Antonio, Virgen del Tránsito, Los Reyes Magos entre otros.

Tanto su cultura, tradición y gastronomía van de la mano logrando así un complemento ideal en el que los productos sembrados y cosechados en estas tierras son la base fundamental de sus platos.

Dueña de una herencia gastronómica indígena, que a pesar del paso del tiempo y la llegada de afuereños al lugar pretende mantener su herencia culinaria autóctona. (Cumana, 2010)

COMIDAS TIPICAS

Colada De Churos.

Es una mazamorra de harina de haba que se sirve humeante y acompañada de churos.

INGREDIENTES

1 lb Churos lavados y limpios

½ lb Harina de maíz

2 lt Fondo de res

3 oz Cebolla blanca picada

2 oz Ajo molido

2 oz Aceite de achiote

1 lb Papas peladas, cortadas

En cubos medianos

1 lt Agua para disolver la harina

2 oz Cilantro picado

Sal, comino

Pimienta

PREPARACION

1. Cocinar los churos en agua. Reservar.

2. Disolver la harina en el agua.

3. Hacer un refrito con el aceite de achiote, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino.

4. Agregar al refrito el fondo de carne, la harina y las papas. Cocinar.

5. Servir junto con los churos cocidos y cilantro. (Puente, 2013)

Ají De Cuy

Que es un potaje que tiene como actor principal a este roedor dueño de gran aprecio y valor religioso a lo largo de todo el callejón interandino. Su preparación está dada por la cocción de este animal adicionado con papas, ajo, ají, leche y largos trozos de cebolla blanca para dar un toque de color a este majestuoso plato.

INGREDIENTES

2 lb Cuy asado

20 oz Papas cocinadas

3 oz Pepa de zambo

3 tz Agua hirviendo

3 oz Cebolla blanca

1 u Atado criollo

2

oz Ajo molido

2 oz Leche

1 cda Aceite de achiote

Sal, pimienta, comino

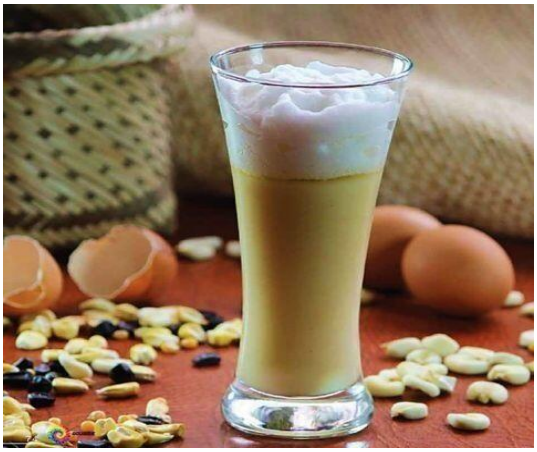
2 u Huevo duro, rodajas

PREPARACION

1. Hacer un refrito con el achiote, ajo, cebolla, sal, pimienta y comino.
2. Agregar el cuy y sofreír.
3. Incorporar las papas, el agua y el atado criollo. Cocinar.
4. Licuar la pepa de zambo con leche y agregar a la preparación. (Puente, 2013)

Chicha Huevona

A la cual se le atribuyen poderes de sanación pero primordialmente se la consume como un acompañante de alguna celebración.



INGREDIENTES

400 gr de harina de jora

4 u. de huevos

250 ml de licor de caña

200 gr de azúcar

250 ml de gaseosa de fresa

2 lt de agua

350 gr de panela

4 u. de clavos de olor

30 gr de hierbaluisa

2 u. de naranjillas

1 u. de maracuyá

Cáscara de 1 piña

4 u. de pimienta dulce

1 rama de canela

2 hojas de naranja

PREPARACION

1. En una olla agregar el agua con todas las hierbas aromáticas; luego que hierva incorporar la panela y la harina de jora disuelta en un poco de agua fría con la finalidad que se haga grumos.

2. Mover constantemente con una cuchara de palo y dejar cocinar por 30 minutos.

Poner la piña, maracuyá y la naranjilla.

3. Dejar reposar por 24 horas en un lugar oscuro de la casa en un pondo de barro. Esto ayudará a fermentar mucho más rápido.

4. Una vez que esté fermentada la chicha licuar con los huevos, gaseosa, azúcar y el licor de caña. Servir inmediatamente. (EL TIEMPO, 2011)

CALACALÍ

Calacali una parroquia hermosa. Cuenta con una religión totalmente Católica. Sus principales fiestas son las del Corpus Cristi, Cuaresma y las fiestas de la Virgen del Quinche, de cuya virgen son muy devotos.

Sin dejar de lado su cultura ancestral celebran la fiesta del Inti-Raymi, que se da en época de cosecha. A si como fiestas populares entre ellas el "Toro de Bomba ", la "Corrida de Gallos" y Torneos De Cintas.

Es aquí donde sus habitantes aún viven bajo la quietud de sus parajes y tienen en su mayoría como medio de subsistencia a la agricultura, piscicultura y al ecoturismo es de ahí donde proviene gran parte de sus costumbres culinarias. (Cumana, 2010)

COMIDAS TÍPICAS

Morocho de sal:

INGREDIENTES

250 gramos, morocho quebrado.

2 tazas, leche.

1 cucharada, cilantro picado.

4 cucharadas, nata fresca.

Comino molido, al gusto

1 kilo, papa.

2 cucharadas, cebolla blanca picada.

2 cucharadas, aceite con achiote.

4 cucharadas, queso fresco desmenuzado.

Sal, al gusto.

PREPARACION

1. Deje en remojo el grano de morocho desde la noche anterior, en abundante agua. Al día siguiente, cocínelo en el agua en que ha sido remojado, hasta que el grano esté suave.
2. Haga un refrito con el aceite, la cebolla y el cilantro, sal y comino. Añada las papas peladas y cortadas en trozos pequeños, y refría unos minutos. Añada la nata,

revuelva y agregue la leche; deje hervir 5 minutos. Incorpore el morocho con todo su jugo. Cocine hasta que las papas estén muy suaves.

3. Revuelva de vez en cuando para que no se asiente. Antes de servir, añada el queso, mezcle bien y sirva caliente. (Puente, 2013)

Tilapia frita

Este plato es sumamente saludable tanto por su exquisitez como por su alto contenido de hierro y es servido con arroz, papas fritas o patacones.

INGREDIENTES

1 tilapia entera

1 huevo

1 taza de harina

Aceite

Sal

PREPARACION

1. En un bol o plato hondo, vamos a batir el huevo. Una vez batido, añadiremos medio vaso de agua, una taza de harina y una cucharadita de sal. Removemos bien, hasta obtener una masa homogénea.
2. En una sartén grande, donde entre entero el pescado, echaremos un chorrito de aceite de oliva. Mientras que el aceite de la sartén se calienta, vamos a sazonar la tilapia al gusto, y posteriormente, rebozar el pescado con el preparado anterior.
3. Cuando el aceite de la sartén esté bien caliente, echaremos el pescado para freírlo bien por ambas caras. Una vez que tengamos la tilapia frita, la colocaremos sobre un papel absorbente, antes de servir, para retirar el exceso de aceite sobrante. Se la puede acompañar con papas fritas, arroz o patacones. (Platos y Recetas de Cocina, 2013)

Quesadilla en hoja de achira

Este rico postre es realmente delicioso, envuelta en hoja de achira y acompañado con un vaso de leche. INGREDIENTES

10 oz Harina de trigo

3 u

Huevo

Agua

RELLENO

8 u Yemas de huevo

1 lb Queso fresco desaguado

1 lb Azúcar pulverizada

2 oz Polvo de hornear

5 oz Harina de trigo

10 oz Almidón de achira

PREPARACION

1. Mezclar la harina y los huevos, si está muy seca la masa añadir agua. Extender y cortar en círculos de 15 cm de diámetro. Reservar.

2. Batir el queso con azúcar, incorporar las yemas de huevo, el polvo de hornear, la harina y el almidón de achira.

3. Para armar las quesadillas colocar sobre la masa circular una cuchara de la preparación hecha con el queso. Doblar los lados formando cinco esquinas como un pentágono.

4. Hornear por 25 minutos a 180°C.

Nota: Tradicionalmente se hornean las quesadillas en horno de leña. (Puente, 2013) NANEGALITO

Al llegar a la parroquia de Nanegalito, se puede percibir un ambiente cálido, que acoge a propios y extraños. Sin dejar de lado su cultura se desarrollan varias actividades culturales en las que participa toda la población, entre ellas el pregón de fiestas, la elección de la reina, el paseo del chagra, juegos tradicionales, caminatas ecológicas, bailes populares y presentaciones de bandas de pueblo.

Entre los productos que se da en Nanegalito tenemos: gran variedad de plantíos frutales nativos como la guaba, guayaba, caña de azúcar entre otros.

COMIDAS TÍPICAS

Ceviche De Palmito

INGREDIENTES

6 oz Limón sutil (jugo)

2 oz Aceite vegetal

5 oz Tomate riñón sin cáscara y sin semillas

3 oz Naranja (jugo)

1 lb Palmito laminado

3 oz Cebolla paiteña, juliana

3 oz Pimiento rojo, brunoise

3 oz Pimiento verde, brunoise

C/n Cilantro finamente picado

C/n Sal

C/n Pimienta

PREPARACION

1. Mezclar la cebolla paiteña, el jugo de naranja y el jugo de limón. Dejar reposar por 10 minutos.

2. Añadir a la preparación el palmito, los pimientos y el tomate riñón. Mezclar.

3. Incorporar el aceite y el cilantro, mezclar.

4. Rectificar el sabor.

5. Al momento de servir se puede acompañar con tostado y canguil. (Puente, 2013)

Fritada

INGREDIENTES

3 libras de carne de chancho cortado en trozos medianos

1 cucharadita de comino molido

10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)

1 cebolla blanca, cortada en trozos

1 cebolla paiteña pequeña

3 tazas de agua

1 taza de jugo de naranja

Sal y pimienta al gusto

Acompañantes: plátanos maduros fritos y yuca, mote.

PREPARACION

1. Sazone la carne de chancho con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta.
2. Ponga la carne de chancho, la cebolla, el chalote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua y Añada el jugo de naranja
3. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados. En la misma sartén añada la yuca, el mote y los plátanos fritos. Sirva la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos y ají criollo. (Laylita, 2009)

Jugo De Arazá

Se pela la fruta y se le quita la semilla, la pulpa se licúa con agua y azúcar al gusto. Se puede revolver con un poco de aguardiente para lograr una deliciosa y embriagante bebida. Se sirve con hielo picado.

INGREDIENTES

2 arazás

½ litro de agua

Azúcar al gusto

PREPARACION

1. Pelar el arazá quitarle las semillas.
2. Colocar en la licuadora el arazá, ½ litro de agua y azúcar al gusto.
3. Una vez listo servir con trozos de hielo.
4. Opcional colocar agua ardiente.

MINDO

Se conoce que el nombre de Mindo proviene por los Yumbos, cultura indígena que habito en este sector, a quienes se les denominaba como Mindalaes que significa Mercaderes, además se menciona Mindo significa "Tierra de Guayaba" por la gran cantidad de plantaciones que existen hasta la actualidad.

Entre los productos que se da en Mindo tenemos: caña produciendo grandes cantidades de panela y alcohol así como también la Guayaba.

Mindo una parroquia hermosa llena de vida con su naturaleza. Reboza vida en cada rincón el turismo, la pesca deportiva y su gastronomía hacen una mescla perfecta.

COMIDAS TÍPICAS

Trucha al horno

INGREDIENTES

3 truchas medianas

3 cucharadas de jugo de limón

Sal

30 g de harina

3 cucharadas de aceite

Jugo de 1 limón

3 cucharadas de perejil

3 rodajas finas de limón para decorar

500 g de papas

1 cucharada de perejil

1 planta de lechuga

PREPARACION

1. Limpiar las truchas quitándoles las entrañas.
2. Colocarlas a hervir en una olla con algo de sal.
3. Rociar el pescado por dentro y por fuera con jugo de limón recién exprimido.
4. Salarlo también por dentro y por fuera y pasarlo por la harina.
5. En un molde de vidrio para horno, colocar las 3 cucharadas de aceite y hornear durante unos 15 a 20 minutos.
6. Servir acompañado con papa, limón y lechuga. (PETITCHEF, 2012)

Tilapia al horno

INGREDIENTES

taza el aceite de oliva

4 cucharas de pasta de tomate

1 cucharada de ajo en polvo

1/2 cucharilla el orégano seco

10 gr sal

10 gr pimienta negra

1 cebolla perla

1 pimiento verde

4 cucharas de manteca

PREPARACION

1. Precaliente horno a 350 grados f.
2. En un bol pequeño, mezcla el aceite de oliva, pasta del tomate, polvo de ajo, orégano, sal y pimienta.
3. Coloque la tilapia y alinéela, colocar la cebolla y las rodajas de pimiento verdes adelante y alrededor de la tilapia.
4. Finalmente hornear la tilapia por 15 minutos.

5. Servir con una porción de patacones, ensalada y limón. (PETITCHEF, 2012)

SAN MIGUEL DE LOS BANCOS

El cantón de san Miguel los Bancos por su maravillosa vegetación, su clima y su gente es un sitio perfecto para visitar, tanto su cultura y sus fiestas son las que más sobresalen en especial en la fecha del 14 de febrero que se celebra su cantonización. Realizándose así el pregón, la elección de reina, y se desarrollan diversos, espectáculos artísticos así como eventos deportivos en los que intervienen los otros cantones.

Entre los productos que se da en San Miguel De Los Bancos tenemos: Borojo, arazá, palmito, naranjilla, pitajaya, maracuyá, granadilla, pimienta, plátano, yuca, maíz, frejol, entre otros.

COMIDAS TÍPICAS

Caldo De Gallina

INGREDIENTES

1 gallina criolla,

1 yuca

1 cebolla paiteña

1 cebolla blanca

1 pimiento

Aliño,

ajo, sal

Cilandro al gusto.

PREPARACION

1. Despresar la gallina.
2. poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todos los aliños.
3. Cuando esté blanda la gallina, agregar la yuca y dejar hervir hasta que ablande.
4. Por último, añadir la sal, cebolla blanca y cilantro. (Puente, 2013)

Trucha al Ajillo

INGREDIENTES

1 Trucha

3 dientes de Ajo

1 cucharadita de Mantequilla

Aceite de oliva

Vino blanco

Sal y pimienta

Caldo de pollo

30gr Harina de trigo

PREPARACION

1. Se lava, se limpia la trucha y se pone a freír con un poco de aceite y limón por 10 minutos.
2. Preparación de la salsa: calentamos un sartén y agregamos aceite de oliva y mantequilla. Luego agregamos el ajo con la sal y pimienta.
3. Aparte mezclamos el caldo de pollo con el vino blanco y agregamos a la sartén. Cocinar 3 minutos.
4. Y servir se puede acompañar con patacones y papas fritas. (Recetas Gratis.net, 2014)

SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS

Santo Domingo, es una ciudad hermosa, es capital de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Podríamos mencionar que los Tsáchilas tienen una identidad bien marcada, Conservando así su cultura y tradición.

La única fiesta que celebran los miembros de la etnia Tsáchilas, es el Kasama que es el inicio de un nuevo día o nuevo año. Este evento se constituye en una gran fiesta a la que concurren todos los miembros de las comunidades Tsáchilas, para reencontrase con sus raíces, saludar a sus familias e intercambiar sentimientos de prosperidad y amistad.

Los indios Colorados son famosos por pintar sus cabelleras con achiote, o "ananato". Actualmente el achiote es una de las bases fundamentales de la cocina ecuatoriana y se usa para la mayoría de refritos o sofritos de los diferentes estofados y preparaciones.

Entre los productos que se da en Santo Domingo De Los Tsáchilas tenemos: maracuyá, yuca, maíz, frejol. Plátano cacao entre otros.

COMIDAS TÍPICAS

Sancocho De Verde:

INGREDIENTES

1 lb Carne de res

1 ½ lb Plátano verde, porciones pequeñas

1 oz Manteca de cerdo

2 oz Cebolla blanca finamente picada

1 oz Cilantro finamente picado

½ lb Yuca, porciones pequeñas

3 oz Cebolla paiteña, brunoise

2 lt Fondo de carne

3 u Choclo tierno, rondeles

1 oz Cilantro finamente picado

1 u Atado criollo

C/n Sal

PREPARACION

1. Hacer un refrito con la manteca y las cebollas.

2. Añadir la yuca, el choclo, el verde y la carne.

3. Incorporar el fondo y el atado criollo.

4. Dejar cocinar. Añadir el cilandro picado y la leche.

5. Rectificar el sabor. (Puente, 2013)

Mala:

INGREDIENTES

½ lb Harina de maíz

1 lb Yuca, porciones pequeñas

½ lb Panela

1 ½ lt Agua

3 u Rama de canela

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar la harina de maíz con el agua y la panela.

2. Cocinar. Agregar la yuca y la canela.

3. Dejar cocinar hasta que la yuca comience a deshacerse.

4. Enfriar.

5. Licuar toda la preparación sin la canela.

6. Cernir y reservar la preparación hasta que empiece a fermentar.

7. Servir frío. (Puente, 2013)

GLOSARIO

Ablandar: consiste en romper las fibras duras de la carne golpeándola con un mazo o tenedor.

Mestizaje: es el encuentro biológico y cultural de etnias diferentes, en el que éstas se mezclan, dando nacimiento a nuevas etnias.

Culinario: De la cocina o el arte de cocinar, o relativo a ellos.

Moler: Desmenuzar una materia sólida, especialmente granos o frutos, golpeándola con algo o frotándola entre dos piezas duras hasta reducirla a trozos muy pequeños, a polvo o a líquido.

Onzas: Medida de masa que equivale a 28,70 gramos.

Incisión: Hendidura que se hace con instrumento cortante.

Almíbar: Líquido dulce hecho con azúcar disuelta en agua y espesada a fuego lento.

Libra: unidad que equivale a cuatrocientos cincuenta y tres gramos y medio

Onza: Medida de peso que equivale a 28,70 gramos
Unidad: Propiedad que tienen las cosas de no poder dividirse ni fragmentarse sin alterarse o destruirse.

Especias: Sustancia vegetal aromática que se usa para dar sabor a los alimentos.

Tostar: Poner algo al calor del fuego, del horno o de una tostadora, en especial un alimento, para que se seque sin llegar a quemarse y tome un color dorado y una textura crujiente.

Saltear: Freír a fuego vivo un alimento crudo o previamente cocido, de forma que queda dorado por fuera y jugoso por dentro.

Cristalizar: Hacer que una sustancia tome la forma y la estructura del cristal.

Litro: Se define como el volumen de un kilogramo de agua destilada a 4oC y equivale a 1 dm3.

Gramo: Medida de masa, de símbolo g, que es igual a la milésima parte de un kilogramo.

Mililitro: Medida de volumen, de símbolo ml, que es igual a la milésima parte de un litro.

Fusionar: Reducir a una sola cosa de dos o más cosas diferentes.

Tiesto: Recipiente de barro.

Abre bocas: Bebida o alimento que se toma antes del almuerzo o la cena.

Cocción: Acción de cocer.

Trocear: Dividir o cortar en trozos una cosa entera.

Sellar: quiere decir dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que éste conserve su jugo en el interior.

Extraer: Separar de un cuerpo o sustancia.

Infusión: Acción de tratar con agua caliente, hasta el punto de ebullición, una sustancia, usualmente vegetal, para extraer de ella las partes solubles.

Aborígenes: Persona que es un habitante primitivo del territorio en que vive.

Autóctono: Que tiene su origen en el mismo lugar en el que vive o se encuentra.
Potaje: Guiso que se prepara con caldo, verduras y legumbres

Sofreír: Freír ligeramente un alimento con fuego bajo y lentamente.

Grumo: Parte más espesa de una sustancia disuelta en un líquido, que suele tener forma de bola pequeña.

Remojar: Introducir una cosa en un líquido para mojarlo completamente.

Homogénea: Que está formado por elementos con una serie de características comunes referidas a su clase o naturaleza que permiten establecer entre ellos una relación de semejanza.

Laminar: Cortar finamente un alimento en rodajas o láminas.

Corte juliana: es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas.

Corte brunoise: es una forma de cortar las verduras en pequeños dados.

Rectificar: Corregir, enmendar o perfeccionar una cosa ya dicha o hecha.

Sazonar: Echar especias u otras sustancias a una comida para que tenga más sabor o el sabor deseado.

5.03Formulación Del Proceso De Aplicación De La Propuesta.

Con el apoyo del ministerio de turismo y entidades públicas tanto de quito y Santo Domingo de los Tsáchilas, se lograra difundir la ruta gastronómica que se la realizara mediante una guía para mayor apreciación de los turistas nacionales y extranjeros.

CAPITULO VI

6.01 Aspectos Administrativos.

Recursos: Herramienta que se utiliza para llegar a un objetivo o un fin determinado.

Talento Humano: Grupo de individuos que aporten con acciones e ideas para realizar ciertas actividades.

Tabla 13 Recursos

Comunidad	Quito-Santo Domingo De Los Tsáchilas
Investigador	Sonia Gómez
Tutor	Patricio Acuña
Lector	Daniel Morales
Autoridades	Municipio De Quito-Santo Domingo
Poblador	Segundo Sitcha

Elaborado Por Sonia Gómez

Tecnología: Es la aplicación de un conjunto de conocimientos y habilidades con un claro objetivo: conseguir una solución que permita al ser humano desde resolver un problema determinado hasta el lograr satisfacer una necesidad en un ámbito concreto. (Definicion.DE, 2015)

Materiales: Cuando se utiliza el término material en plural, es decir, materiales, se está haciendo referencia por lo general al conjunto de elementos que son necesarios para actividades o tareas específicas. La noción de materiales puede aplicarse a diferentes situaciones y espacios, pero siempre girará en torno a varios elementos que son

importantes y útiles para desempeñar determinada acción, además de que son también objetos que deben ser utilizados de manera conjunta. (definicion abc, 2015)

Tabla 14 Materiales

Laptop	Cuaderno
Camara	Esfero
Celular	Libreta
Grabadora	Resaltador
USB	Clips

Elaborado Por Sonia Gómez

Económico:

Tiempo: Seis Meses

6.02Presupuesto.

Tabla 15 Presupuesto

Movilización	20 $
Alimentación	50 $

Hospedaje	50 $
Copias	10 $
Internet	144 $
Plan Telefónico	33 $
Impresiones	30 $
Anillados	10 $
Empastado	40 $
Guía	150 $
Material Publicitario	30 $
Total	567 $

Elaborado Por Sonia Gómez

6.03Cronograma de actividades.

Tabla 16 Cronograma

Meses	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
Semanas	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																										
Aprobación del tema						x																						
Capítulo I									x																			
Capítulo II											x																	
Capítulo III															x													
Capítulo IV																		x										
Capítulo V																						x						
Capítulo VI																								X				
Capítulo VII																								x				
Sustentación																											x	

Elaborado Por Sonia Gómez

CAPITULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.01 Conclusiones

Con el desarrollo del proyecto de la ruta gastronómica puedo concluir con lo siguiente

1. La gastronomía es una parte fundamental de nuestro país de la cual tanto personas nacionales y extranjeras pueden degustar de la misma.
2. La gastronomía ecuatoriana cuenta con una amplia variedad de platos típicos en cada una de sus regiones y estas han guardado celosamente sus recetas y han hecho de la cocina ecuatoriana una de las más deliciosas de América.
3. Con la elaboración de la ruta gastronómica se desea dar a conocer las raíces gastronómicas de cada una de las parroquias que se ha desarrollado en este proyecto.

7.02 Recomendaciones

1. Con la elaboración y diseño de la guía fomentar el interés de la gente por visitar las parroquias que han sido objeto de mi estudio, conocer a fondo su

historia, su cultura y principalmente todo lo relacionado a la gastronomía del lugar.

2. Implantar en la población de cada una de las parroquias un mayor provecho económico en el ámbito turístico, para que sus costumbres y tradiciones sean conocidas y apreciadas por la demás sociedad.

3. Que mediante la información descrita en la Guía gastronómica nosotros como ecuatorianos concibamos un mayor orgullo e identidad con la cual nos podamos identificar.

BIBLIOGRAFÍA

Cumana, R. A. (2010). *Monografia. Ruta Gastronomica en las parroquias Rurales de Pomasqui, San Antonio, Calacali, Canton Quito Provincia de Pichincha.* Quito: Universidad Tecnologica Equinoccial.

Cumana, R. A. (2010). *Monografia.Ruta Gastronomica en las parroquias rurales de pomasqui, San Antonio, calacali, canton Quito provincia de pichincha.* Quito: Universidad Tecnilogica Equinoccial.

revistaFamilia.ec. (2010). *Colaciones*. Recuperado el 11 de 03 de 2015, de LAS COLACIONES UNA DULCE TRADICIÓN: http://www.revistafamilia.com.ec/articulosvida-practica/257-lascolacionesunadulcetradicion

Puente, C. G. (2013). ECUADOR CULINARIO. En C. G. Puente, *ECUADOR CULINARIO* (pág. 575). QUITO: Ecuadorian Culinary Art.

EL TIEMPO. (03 de 10 de 2011). La chicha huevona, bebida tradicional. *La chicha huevona, bebida tradicional* , pág. 1.

EL UNIVERSO. (11 de 09 de 2014). Ruta del Sabor. *Receta de la fritada criolla* , págs. 1516.

Puente, C. G. (2013). ECUADOR CULINARIO. En C. G. Puente, *ECUADOR CULINARIO* (pág. 575). QUITO: Ecuadorian Culinary Art.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

DeConceptos.com. (2015). *Concepto de muestra*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de DeConceptos.com: http://deconceptos.com/general/muestra

DEFINICION abc. (2015). *Definicion de folleto*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de Definicion ABC: http://www.definicionabc.com/comunicacion/folleto.php

definicion abc. (2015). *Materiales*. Recuperado el 26 de 02 de 2015, de MATERIALES: http://www.definicionabc.com/

Definicion.de. (2014). *Concepto de poblacion*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de Definicion.de: http://definicion.de/poblacion/

Definicion.de. (2014). *Definicion de entrevista*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de Definicion.de: http://definicion.de/entrevista/

Definicion.DE. (2015). *TECNOLOGÍA*. Recuperado el 26 de 02 de 2015, de TECNOLOGÍA: http://definicion.de/tecnologia/

Ecuador. (s.f.). *Ecuale.com*. Obtenido de http://www.ecuale.com/historia.php

Laylita, L. R. (2009). *Locro de papa o locro de papas con queso*. Recuperado el 09 de 05 de 2015, de Locro de Papa: http://laylita.com/recetas/2008/01/08/locro-de-papa/

MUÑIZ, R. (2015). *Concepto de investigacion de mercado*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de CEF.- Marketing XXI: http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-investigacionde-mercados-23.htm

PETITCHEF. (2012). *Trucha al horno*. Recuperado el 09 de 04 de 2015, de Trucha al horno: http://www.petitchef.es/recetas/plato/trucha-al-horno-fid-271812

Pino, E. A. (2014). *www.enciclopediadelecuador.com*. Obtenido de http://www.enciclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=730&Let=

Platos y Recetas de Cocina. (30 de 04 de 2013). *Tilapia frita*. Recuperado el 09 de 04 de 2015, de Tilapia frita: http://platosyrecetas.blogspot.com/2013/04/tilapia-frita.html

PromonegocioS.net. (09 de 2010). *Definicion de encuesta*. Recuperado el 22 de 01 de 2015, de PromonegocioS.net: http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestasdefinicion.html

Quito. (2014). *platos tipicos*. Recuperado el 10 de 03 de 2015, de PLATO - HORNADO: http://quito.com.ec/component/k2/plato-hornado

Quto. (2014). *Festividades, costumbres y tradiciones de Quito*. Recuperado el 05 de 02 de 2015, de ¿QUE COMER EN QUITO?: http://quito.com.ec/que-comer-en-quito

Recetas Gratis.net. (2014). *Receta de Trucha al Ajillo*. Recuperado el 09 de 04 de 2015, de Trucha al ajillo: http://www.recetasgratis.net/Receta-de-trucha-al-ajillo-receta-47930.html

revistaFamilia.ec. (2010). *Colaciones*. Recuperado el 11 de 03 de 2015, de LAS COLACIONES UNA DULCE TRADICIÓN: http://www.revistafamilia.com.ec/articulosvida-practica/257-lascolacionesunadulcetradicion

TAVOLA. (2010). *Hornado Ecuatoriano*. Recuperado el 09 de 05 de 2015, de Hornado Quiteño: http://www.tavolaecuador.com/Recetas/hornado-ecuatoriano.html#page

Tiposde.org PORTAL EDUCATIVO. (2015). *Tipos De Folletos* . Recuperado el 22 de 01 de 2015, de Tiposde.org PORTAL EDUCATIVO: http://www.tiposde.org/documentos/637tipos-de-folletos/

ANEXOS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA" ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS MORADORES DE LA COMUNIDAD

ELABORACIÓN DE UN RUTA GASTRONÓMICA DESDE QUITO A SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS TOMANDO LA VIA CALACALI LOS BANCOS COMO APORTE AL DESARROLLO TURISTICO.

La presente encuesta tiene por objetivo la recolección de la información que permita la elaboración de una ruta gastronómica desde quito- santo domingo de los Tsáchilas con el fin de brindar un servicio de calidad a los turistas nacionales y extranjeros y mejorar el desarrollo social y económico de los moradores de la comunidad.
Motivo por el cual solicito su colaboración en dar la respuesta más acertada al siguiente cuestionario, marcando con una x la respuesta que crea conveniente.

1.- ¿Cree usted que la Gastronomía Ecuatoriana es importante para el desarrollo del turismo?

SI ( ) NO ( )

2.- ¿Cómo consideraría usted la Gastronomía Ecuatoriana?

Excelente ( ) muy bueno ( ) bueno ( )

3.- ¿Cree usted que se ha perdido la tradición con respecto a la preparación de platos típicos de cada sector?

SI ( ) NO ( )

4.- ¿Cree usted que al elaborar una ruta gastronómica se revalorizara las costumbres y tradiciones de cada sector?

( ) Nada

( ) Poco

( ) Bastante

5.- ¿Piensa usted. Que con la elaboración de una ruta gastronómica se beneficiara la comunidad?

Bastante ( ) Poco ( ) Nada ( )

6.- ¿Cree usted que la Gastronomía Ecuatoriana es fundamental en cuanto a nuestra identidad?

SI ( ) NO ( )

7.- ¿Considera usted a la ruta gastronómica como una ayuda para el desarrollo de la comunidad?

Mucho ( ) Poco ( ) Nada ( )

8.- ¿Con la elaboración de la ruta como cree usted que se mejorarían los servicios hoteleros y turísticos?

En menor cantidad ( ) Mayor cantidad ( ) excelente ( )

Imagen # 1

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 2

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 3

Imagen # 4

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 5

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 6

Fuente: Sonia Gómez

Fuente: Sonia Gómez Imagen # 7

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 8

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 9

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 10

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 11

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 12

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 13

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 14

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 15

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 16

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 17

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 18

Fuente: Sonia Gómez

Imagen # 19

Fuente: Sonia Gómez