



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PRODUCTO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA
PARROQUIA RURAL PACTO DEL CANTÓN QUITO”**

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de licenciado/a en
gastronomía

AUTORA: Estrada Gómez Lucero Margoth

DIRECTOR: MSc. Galarza Cachiguango Ivan Santiago

IBARRA - ECUADOR

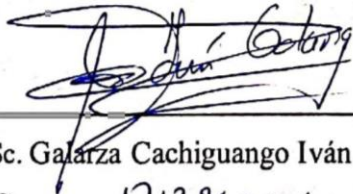
2020

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director de la tesis de grado titulada **“PRODUCTO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA PARROQUIA RURAL PACTO DEL CANTÓN QUITO”**, de autoría de Estrada Gómez Lucero Margoth, con cédula de identidad No. 1725994824, para la obtener el Título de Licenciada en Gastronomía. Considero, el presente trabajo realizado bajo mi supervisión reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 17 días del mes de octubre de 2019

Lo certifico



MSc. Galarza Cachiguango Iván Santiago

C.C: 1713260816

DIRECTOR DE TESIS

REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

Guía: FACAE-UTN
Fecha: Ibarra, 17 de octubre de 2019


Estrada Gómez Lucero Margoth "PRODUCTO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA PARROQUIA RURAL PACTO DEL CANTÓN QUITO"./ TRABAJO DE GRADO. Licenciada en Gastronomía Universidad Técnica del Norte, Ibarra.

DIRECTOR: MSc. Galarza Cachiguango Iván Santiago

El principal objetivo de la presente investigación fue, Diseñar un producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito, comunidad Santa Teresita. Entre los objetivos específicos se encuentran: Realizar un inventario gastronómico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita. Identificar los atractivos turísticos de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita. Diagnosticar los componentes del producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita y Diseñar una ruta gastronómica y turística de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

Fecha: Ibarra, 17 de octubre de 2019


 MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango
Director


 Estrada Gómez Lucero Margoth
Autora

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
Cédula de identidad:	1725994824		
Apellidos y nombres:	Estrada Gómez Lucero Margoth		
Dirección:	Av. Juan Molineros y Ramón Jiménez, Quito – Ecuador		
Email:	lucce.estrada25@gmail.com		
Teléfono móvil:	0998972337	Teléfono fijo:	026024504

Datos de la obra			
Título:	Producto Gastronómico y Turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito		
Autora:	Estrada Gómez Lucero Margoth		
Fecha:	1 de junio del 2020		
Solo para trabajos de grado			
Programa:	<input checked="" type="checkbox"/>	PREGRADO	<input type="checkbox"/> POSTGRADO
Título por el que opta:	Licenciatura en Gastronomía		
Director:	MSc. Galarza Cachiguango Iván Santiago		

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrollo sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original, y siendo titular del derecho patrimonial, por lo que asumo la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldré en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, al 1 día del mes de junio del 2019

EL AUTOR



Estrada Gómez Lucero Margoth

1725994824

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico a mi familia, en especial a mi madre Miriam Gómez por el amor, trabajo y sacrificio en todos estos años y por su apoyo incondicional brindado en toda esta etapa universitaria, depositando entera confianza en cada reto que se me presentaba.

Lucero M. Estrada

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, quiero agradecer a Dios como primicia de todas las bendiciones que he recibido y por darme la oportunidad de cumplir este sueño.

A la Junta Parroquial de Pacto por facilitarme información para la realización de este trabajo.

A la comunidad Santa Teresita por abrirme las puertas de sus casas de manera desinteresada y proporcionarme la información necesaria para culminar este proceso investigativo, en especial mis sinceros agradecimientos a Germán Viveros por ser un amigo y guía en el levantamiento de atractivos turísticos en tan maravillosa localidad.

A mi director de tesis Iván Galarza, quien con su paciencia, tiempo, conocimientos, experiencia y motivación ha logrado guiarme con éxito en la culminación de este proyecto.

A los docentes de la carrera de Gastronomía por los conocimientos, consejos y paciencia brindados.

Lucero M. Estrada

Índice de contenido

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS.....	i
REGISTRO BIBLIOGRÁFICO	ii
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTOS	vi
Índice de contenido	vii
Índice de tablas	xvi
Índice de Figuras.....	xviii
Resumen.....	xxi
Introducción	xxiii
1 Capítulo I. El problema de investigación.....	1
1.1 El problema	1
1.2 Formulación del problema.....	2
1.3 Preguntas de investigación	2
1.4 Objeto de estudio y campo de acción	2
1.5 Objetivos	3
1.5.1 Objetivo general	3
1.5.2 Objetivos específicos	3
1.6 Justificación.....	3
2 Capítulo II. Marco Teórico	6

2.1	Antecedentes	6
2.1.1	Ecuador	6
2.1.2	Pichincha.....	6
2.1.2.1	Quito.....	7
2.1.2.2	Diagnóstico de la parroquia Pacto.....	7
2.1.2.2.1	Reseña histórica	7
2.1.2.2.2	Limites	8
2.1.2.2.3	Clima.....	9
2.1.2.2.4	Santa Teresita.....	10
2.2	La gastronomía y el turismo	11
2.3	Turismo	12
2.4	Turismo gastronómico.....	12
2.5	Gastronomía	13
2.5.1	Inventario gastronómico.....	14
2.6	Atractivos turísticos.....	15
2.6.1	Clasificación de los atractivos turísticos.....	15
2.6.1.1	Sitios naturales	15
2.6.1.2	Manifestaciones culturales	17
2.7	Producto gastronómico y turístico.....	20
2.7.1	Mercados	21
2.7.2	Atracciones y actividades gastronómicas	21
2.7.3	Alojamiento.....	21

2.7.4	Infraestructura	22
2.7.4.1	Infraestructura interna	22
2.7.4.2	Infraestructura externa.....	22
2.7.5	Estructura o equipamiento.....	22
2.7.6	Superestructura.....	22
2.8	Ruta gastronómica y turística	23
2.8.1	Ruta turística	23
2.8.2	Rutas alimentarias	23
2.8.2.1	Rutas gastronómicas por producto	23
2.8.2.2	Rutas gastronómicas por plato	23
2.8.2.3	Rutas étnico-gastronómicas.....	23
2.8.3	Ruta gastronómica.....	24
2.8.4	Ruta gastronómica y turística.....	24
2.8.5	Itinerario.....	25
2.9	Fundamentación respecto a la legalidad.....	26
3	Capítulo III. Metodología	27
3.1	Enfoque de la investigación cualitativa.....	27
3.1.1	Método inductivo	27
3.1.2	Diseño etnográfico.	28
3.1.3	Investigación descriptiva.....	29
3.1.4	Investigación transeccional o transversal.....	30
3.2	Técnicas de recolección de datos	30

3.2.1	La entrevista estructurada	30
3.2.2	La observación	31
3.2.2.1	La observación estructurada.....	31
3.2.3	Instrumentos de investigación.....	32
3.2.4	Población o unidad de análisis	35
3.3	Estrategias para el diseño de una ruta gastronómica y turística	36
3.3.1	Fase I Estructuración de la ruta gastronómica y turística	36
3.3.2	Fase II Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta gastronómica y turística.....	37
3.3.3	Fase 3 Determinación de los costos y gastos de operación.....	37
3.3.4	Fase 4 Determinación de precios y beneficios netos de operación.....	37
3.4	Elaboración de la ruta gastronómica y turística	37
4	Capitulo IV. Análisis e interpretación de resultados	39
4.1	Fase 1 Estructuración de la ruta gastronómica y turística de la comunidad Santa Teresita	39
4.1.1	Gastronomía de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita ..	40
4.1.2	Recetas estándar de la gastronomía de la comunidad Santa Teresita. .	43
4.1.2.1	Entradas.....	45
4.1.2.1.1	Ceviche de Palmito.....	45
4.1.2.1.2	Apicho con espinazo de cerdo.....	46
4.1.2.1.3	Humitas.....	47
4.1.2.1.4	Sopa de arroz de cebada.....	48

4.1.2.1.5	Patacones	49
4.1.2.1.6	Morcillas de palmito	50
4.1.2.1.7	Empanadas de verde	51
4.1.2.1.8	Achogchas rellenas	52
4.1.2.1.9	Locro de yuca.....	53
4.1.2.1.10	Papas chinas con cebolla.....	54
4.1.2.1.11	Empanadas de viento	55
4.1.2.1.12	Ensalada de Palmito.....	56
4.1.2.2	Platos fuertes.	57
4.1.2.2.1	Caldo de gallina criolla.....	57
4.1.2.2.2	Tortillas de yuca con fritada.	58
4.1.2.2.3	Sancocho.....	59
4.1.2.2.4	Majado de verde.....	60
4.1.2.2.5	Cusos asados o fritos.....	61
4.1.2.2.6	Estofado de pollo	62
4.1.2.2.7	Estofado de carne.....	63
4.1.2.2.8	Tilapia frita o pandada	64
4.1.2.2.9	Pescado frito	65
4.1.2.2.10	Arroz colorado	66
4.1.2.3	Postres	67
4.1.2.3.1	Tamales o muchines de yuca	67
4.1.2.3.2	Dulce de guayaba.....	68

4.1.2.3.3	Espumilla de guayaba	69
4.1.2.3.4	Pastel de zanahoria.....	70
4.1.2.4	Bebidas	71
4.1.2.4.1	Limonada de panela o aguado de limón	71
4.1.2.4.2	Café.....	72
4.1.2.4.3	Chicha de avena con piña	73
4.1.3	Producto alimentario de la comunidad Santa Teresita.....	74
4.1.3.1	La panela en polvo	74
4.1.3.1.1	Proceso de elaboración de la panela en polvo	75
4.1.4	Atractivos turísticos de la comunidad Santa Teresita	77
4.1.4.1	Sitios Naturales de la comunidad Santa Teresita	78
4.1.4.1.1	Cascada Santa Ana.....	78
4.1.4.1.2	Cascada luciérnaga	79
4.1.4.1.3	Cascada Gallito de la peña.....	80
4.1.4.1.4	Cascada Río Piripe.....	81
4.1.4.1.5	Río Piripe	82
4.1.4.1.6	Quebrada la Guanipera	83
4.1.4.2	Manifestaciones culturales de la comunidad Santa Teresita	84
4.1.4.2.1	Iglesia Santa Teresita.....	84
4.1.4.2.2	Unidad Educativa de educación Básica-Fiscal Jorge J. García ..	85
4.1.4.2.3	Petroglifo o piedra Yumba.....	86
4.1.5	Componentes del producto gastronómico y turístico.....	87

4.1.5.1	Mercados de la parroquia rural Pacto.....	87
4.1.5.2	Atracciones gastronómicas en la comunidad Santa Teresita.....	87
4.1.5.3	Actividades gastronómicas en la comunidad Santa Teresita.....	87
4.1.5.4	Alojamiento en la comunidad Santa Teresita.....	88
4.1.5.5	Alojamiento en la cabecera parroquial Pacto	89
4.1.5.6	Infraestructura interna en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.....	90
4.1.5.7	Infraestructura externa en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.....	90
4.1.5.7.1	Servicios de transporte.....	90
4.1.5.7.2	Servicios de salud	91
4.1.5.8	Equipamiento de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.....	92
4.1.5.9	Superestructura en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.....	92
4.1.6	Análisis FODA del producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita	93
4.1.7	Guion de la Ruta.....	94
4.1.7.1	Normas de conducta de los visitantes.....	94
4.1.7.2	Dialogo del guía “Historia de la iglesia Santa Teresita”.....	96
4.1.8	Itinerario de la Ruta del Sabor y la aventura “Santa Teresita”	98

4.2	Fase II Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta gastronómica y turística de la comunidad Santa Teresita	99
4.2.1	Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	99
4.2.1.1	Trasporte.....	99
4.2.1.2	Alojamiento	99
4.2.1.3	Alimentación	100
4.2.1.4	Servicios de guía	100
4.2.1.5	Actividades Recreativas	100
4.3	Fase 3 Determinación de los costos de y gastos de operación de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	100
4.3.1	Costos fijos.....	100
4.3.2	Costos variables mensuales.....	101
4.3.3	Gastos generales mensuales	101
4.3.4	Costos y gastos mensuales	101
4.3.5	Presupuesto total para la ruta gastronómica y turística.....	102
4.4	Fase 4 Determinación de precios y beneficios netos de operación de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	102
4.4.1	Cotización tarifa por persona	102
4.4.2	Beneficio neto de la ruta gastronómica y turística.....	103
4.5	Elaboración de la ruta gastronómica y turística	103
4.5.1	Localización de la Ruta.....	103
4.5.2	Logotipo de la ruta gastronómica y turística.....	104

4.5.3	Contenido de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	104
4.5.3.1	Selección de atractivos turísticos de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	104
4.5.3.2	Gastronomía de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” ...	105
4.5.3.3	Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	105
4.5.3.3.1	Hospedaje y restaurante	105
4.5.3.4	Vías de acceso	106
5	Conclusiones y Recomendaciones.....	109
5.1	Conclusiones	109
5.2	Recomendaciones	111
6	Instrumentos de recolección de datos	119

Índice de tablas

Tabla 1 Sitios naturales	15
Tabla 2 Manifestaciones culturales	17
Tabla 3 Unidad de análisis	35
Tabla 4 Estructuración de la ruta gastronómica y turística	36
Tabla 5 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Entradas”	40
Tabla 6 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Platos fuertes”	41
Tabla 7 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Postres”	42
Tabla 8 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Bebidas”	43
Tabla 9 Selección de recetas “Entradas”	43
Tabla 10 Selección de recetas “Platos fuertes”	44
Tabla 11 Selección de recetas “Postres”	44
Tabla 12 Selección de recetas “Bebidas”	44
Tabla 13 Atractivos turísticos “Sitios Naturales”	77
Tabla 14 Atractivos turísticos “Manifestaciones culturales”	77
Tabla 15 Análisis FODA de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.....	93
Tabla 16 Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	99
Tabla 17 Costos fijos.....	100
Tabla 18 Costos fijos mensuales	100
Tabla 19 Costos administrativos	101
Tabla 20 Costos variables mensuales.....	101
Tabla 21 Gastos generales mensuales	101
Tabla 22 Total costos y gastos mensuales	101
Tabla 23 Presupuesto para la ruta gastronómica y turística.....	102
Tabla 24 Cotización tarifa por persona	102

Tabla 25 Inventario de platos	119
Tabla 26 Inventario de productos.....	120
Tabla 27 Levantamiento de atractivos	121
Tabla 28 Componentes del producto gastronómico y turístico.....	122

Índice de Figuras

Figura 1 Mapa delimitación territorial GAD Pacto.....	8
Figura 2 Mapa Santa Teresita	10
Figura 3 Ceviche de palmito	45
Figura 4 Apicho con espinazo de cerdo	46
Figura 5 Humitas.....	47
Figura 6 Sopa de arroz de cebada	48
Figura 7 Patacones	49
Figura 8 Morcillas de palmito	50
Figura 9 Empanadas de verde	51
Figura 10 Achogchas rellenas	52
Figura 11 Locro de yuca	53
Figura 12 Papas chinas con cebolla	54
Figura 13 Empanadas de viento	55
Figura 14 Ensalada de palmito.....	56
Figura 15 Caldo de gallina criolla.....	57
Figura 16 Tortillas de yuca con fritada	58
Figura 17 Sancocho.....	59
Figura 18 Majado de verde	60
Figura 19 Cusos asados o fritos	61
Figura 20 Estofado de pollo	62
Figura 21 Estofado de carne.....	63
Figura 22 Tilapia frita	64
Figura 23 Pescado frito	65
Figura 24 Arroz colorado	66

Figura 25 Tamales o muchines de yuca	67
Figura 26 Dulce de guayaba.....	68
Figura 27 Espumilla de guayaba	69
Figura 28 Pastel de zanahoria	70
Figura 29 Limonada de panela.....	71
Figura 30 Café.....	72
Figura 31 Chicha de avena con piña	73
Figura 32 Proceso de corte de la caña.....	75
Figura 33 Molienda de la caña	75
Figura 34 Proceso de elaboración de la panela en polvo	76
Figura 35 Panela en polvo.....	76
Figura 36 Cascada Santa Ana	78
Figura 37 Cascada luciérnaga	79
Figura 38 Cascada Gallito de la peña.....	80
Figura 39 Cascada Río Piripe.....	81
Figura 40 Río Piripe	82
Figura 41 Quebrada la Guanipera	83
Figura 42 Iglesia Santa Teresita.....	84
Figura 43 Aula de la U.E Jorge J. García.....	85
Figura 44 Formación de los niños de la U.E Jorge J. García.....	85
Figura 45 Sello de la U.E Jorge J. García	85
Figura 46 Petroglifo o piedra Yumba.....	86
Figura 47 Hidromasaje Quinta Santa Teresa	88
Figura 48 Quinta Santa Teresa entrada	88
Figura 49 Entrada Hacienda el Rosario	89

Figura 50 Cruz Tola Yumba Hacienda el Rosario	89
Figura 51 Entrada a la comunidad Santa Teresita.....	90
Figura 52 Cooperativa de transportes Otavalo.....	91
Figura 53 Cooperativa de transportes Minas	91
Figura 54 Subcentro de salud Pacto	91
Figura 55 Interior subcentro de Salud Pacto	91
Figura 56 GAD parroquial Pacto	92
Figura 57 Centro de Información turística “Pacto Mágico”	92
Figura 59 Logotipo de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”	104

Resumen

La afluencia de turistas ha disminuido en las zonas rurales por falta de planificación de organismos públicos y/o privados o por no tener un producto gastronómico y turístico o guía detallada de los servicios que ofrecen estas zonas, el objetivo de esta investigación consistió en diseñar un producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito, comunidad Santa Teresita, el cual fue plasmado en una ruta gastronómica y turística denominada ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” la cual se compone de la gastronomía, atractivos turísticos y servicios que tiene la comunidad. Esta investigación tiene un enfoque cualitativo, el cual contribuyó a la obtención de resultados empíricos y permitió conocer los rasgos de la comunidad mediante experiencias, además se usó el diseño etnográfico para conocer y describir la cultura gastronómica de las familias de la comunidad mediante entrevistas estructuradas obteniendo un inventario gastronómico compuesto de 38 entradas, 35 platos fuertes, 15 postres y 5 bebidas y la panela como producto alimentario orgánico y eje del desarrollo económico, también mediante una ficha reducida de levantamiento de atractivos turísticos del MINTUR (Ministerio de Turismo) se identificó 6 sitios naturales entre los cuales se encuentran cascadas, ríos y quebradas, y 3 manifestaciones culturales tales como la iglesia, la escuela de la comunidad y un petroglifo o piedra yumba considerada área patrimonial arqueológica y para finalizar se pudo constatar que los componentes del producto gastronómico y turístico son idóneos ya que se puede satisfacer deseos y expectativas de un turista o visitante.

Palabras claves: Inventario gastronómico, atractivos turísticos, producto gastronómico y turístico, ruta gastronómica y turística.

ABSTRACT

The tourists inflow in rural areas has decreased due to lack of planning by public and/or private organizations or by not having a gastronomic and tourist product or a specific guide of the services offered by those areas. The main objective of this research was to design a gastronomic and tourist product of Pacto rural parish of the Quito canton, in Santa Teresita community, which was embodied in a gastronomic and tourist route called flavor and adventure route "Santa Teresita", composed by gastronomy, tourist attractions and services that the community offer. This research had a qualitative approach, which contributed to the achievement of empirical results and it allowed to know the characteristics of the community through experiences, in addition, a ethnographic design was used to know and describe the gastronomic culture of the community families through structured interviews obtaining a gastronomic inventory composed by 38 entries, 35 main dishes , 15 desserts and 5 drinks and panela as an organic food product and axis of economic development. Also, through a reduced list of tourist attractions of MINTUR (Ministry of Tourism) 6 natural places were identified among which are waterfalls, rivers and ravines, and 3 cultural manifestations such as the church, the community school and a petroglyph or yumba stone considered an archaeological heritage area. Finally, it was found that the components of the gastronomic and tourist product are suitable, because desires and expectations of a tourist or visitor can be satisfied.

Keywords: Gastronomic inventory, tourist attractions, gastronomic and tourist product, gastronomic and tourist route.

Introducción

Desde tiempos inmemorables el turismo se ha relacionado con la gastronomía, siendo la alimentación necesaria para la supervivencia humana, en tiempos modernos Auguste Escoffier primer chef reconocido considera a la gastronomía como una de las experiencias del turista al viajar y al ser una necesidad fisiológica que motiva al traslado del turista y/o visitante se ha convertido en lo que hoy se conoce como turismo gastronómico, siendo este una gran apuesta para consolidar destinos turísticos por la motivación que tienen los turistas de conocer la cultura gastronómica del lugar que visita, además autores como (Montecinos, 2012) mencionan que: “aquel que es considerado turista gastronómico no consume alimentos y bebidas para sobrevivir sino que viaja para consumir en cuerpo y alma experiencias”(p. 44).

Pacto es una parroquia rural ubicada al extremo noroccidental del DMQ (Distrito Metropolitano de Quito), este territorio se dedica a la ganadería y a la producción de panela, sin embargo, ha tenido apertura al crecimiento turístico, por lo que el objetivo de la investigación fue diseñar un producto gastronómico y turístico en la comunidad Santa Teresita de Pacto, considerando ¿Qué producto gastronómico y turístico es ideal para que la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita lo pueda ofertar?, siendo ideal una ruta gastronómica y turística denominada ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” para vincular el turismo con la gastronomía y potenciar el crecimiento económico de los pobladores, además responde a la necesidad de ofertar experiencias a los turistas e incentivar a los habitantes a valorar su cultura gastronómica rica y variada, siendo viable este proyecto por estar la parroquia a dos horas de la ciudad de Quito y la apertura que tienen los pobladores a una nueva alternativa

para mejorar su economía, con este propósito se ha desarrollado una investigación, que consta de cuatro capítulos:

Capítulo I Problema y formulación. – contiene el tema de investigación, la descripción detallada del problema, justificación y el contexto al que está enfocado, además objetivos claros y concisos para delimitar el tema.

Capítulo II Marco teórico. – contiene fundamentos teóricos obtenidos de libros y artículos científicos, el cual está diseñado de una manera clara y coherente, para obtener como resultado información de la parroquia rural Pacto y la conceptualización de producto gastronómico y turísticos con sus componentes.

Capítulo III Metodología de investigación. – en este capítulo se establece el diseño de la investigación, el enfoque, métodos, técnicas, instrumentos y estrategias que se usaron para recolectar la información requerida para el apropiado desarrollo de la investigación.

Capítulo IV Análisis e interpretación de resultados. – en este capítulo se presentan tablas de los resultados obtenidos en la recolección de datos necesarios para una investigación confiable y verás, plasma el diseño de una ruta gastronómica y turística denominada ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” que contiene gastronomía, atractivos turísticos, servicios, actividades recreativas y gastronómicas que dan como resultado un producto gastronómico y turístico ideal para la parroquia rural Pacto.

Conclusiones y Recomendaciones. – en esta sección se sintetizaron los resultados alcanzados para dar solución al problema de investigación.

Capítulo I. El problema de investigación

Tema: Producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito

1.1 El problema

El turismo de Ecuador se ha visto influenciado en los últimos años por la caída de los precios de petróleo, obligando al estado a enfocarse en el sector turístico su promoción y difusión con alcance internacional. Sin embargo, La falta de planificación de organismos públicos y privados relacionados con el turismo gastronómico han provocado que los turistas no obtengan una guía que detalle los servicios que se ofertan en las parroquias y ha reducido las visitas de potenciales turistas, siendo común encontrar solo visitantes.

Otro factor que puede afectar a la afluencia de turistas es la inexistencia de un producto gastronómico y turístico en la región provocado que los visitantes observen lo más relevante de la región, parroquia o comunidad y no conozcan la cultura gastronómica y los atractivos turísticos más recónditos que tienen las poblaciones como Santa Teresita. desea

Santa Teresita es una comunidad de Pacto dedicada a la producción de panela, siendo necesario deforestar montañas para el cultivo de la caña, estos factores provocan que la comunidad su gastronomía y atractivos no se conozcan por ser su principal actividad la agricultura.

En la comunidad Santa Teresita de Pacto, Ramírez (2019) presidente de la comunidad menciona que la principal actividad de los habitantes es el cultivo de caña para la realización de la panela como soporte en su economía, en la actualidad los cultivos de caña han provocado que se deforesten montañas, en

consecuencia de esto el clima de la comunidad se ha tornado más frío, la comunidad en un porcentaje menor se dedica al cultivo de yuca, plátano, frejol, camote, maíz, legumbres y hortalizas y frutas como: mandarina, lima, naranja, limón, piña, guayaba, productos que son usados en su mayoría para el consumo familiar

1.2 Formulación del problema

¿Qué producto gastronómico y turístico es ideal para que la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita lo pueda ofertar?

1.3 Preguntas de investigación

¿Qué platos deben conformar el inventario gastronómico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita?

¿Cuáles atractivos turísticos de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita se pueden seleccionar como parte del producto gastronómico y turístico?

¿Cuáles componentes del producto gastronómico y turístico se deben diagnosticar en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita?

¿Cómo diseñar una ruta gastronómica y turística de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita?

1.4 Objeto de estudio y campo de acción

Este trabajo está enfocado en el estudio de la gastronomía de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita, conocer los ingredientes, técnicas y utensilios que se usan en la preparación de platos y bebidas y su asociación con la identidad cultural, también se busca conocer más acerca de la panela, que se

ha convertido en la principal fuente de ingresos de los pobladores de la comunidad.

El proyecto también busca identificar los atractivos turísticos con acceso libre, además se debe estudiar la planta turística de la parroquia y la comunidad para concluir si el producto es adecuado para visitantes locales o turistas nacionales o extranjeros, de esta manera la comunidad tendrá la oportunidad de tener otro tipo de ingresos económicos.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo general

Diseñar un producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito, comunidad Santa Teresita.

1.5.2 Objetivos específicos

- a) Realizar un inventario gastronómico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.
- b) Identificar los atractivos turísticos de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.
- c) Diagnosticar los componentes del producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.
- d) Diseñar una ruta gastronómica y turística de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

1.6 Justificación

La Organización Mundial del Turismo (UNWTO, 2018) manifiesta que el sector turístico es el tercer mayor sector de comercio internacional, con el 10,4% del producto interior bruto (PIB), además de ser responsable de 313

millones de trabajos en todo el mundo y realiza un aporte significativo a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2015) menciona que la contribución directa del turismo al PIB nacional de Ecuador es de 2% lo que generó 2.392,1 millones de dólares en 2018, además se registran 3.658 establecimientos de alojamiento y 17.233 de alimentos y bebidas que brindan trabajo a 116.465 personas.

El turismo es fundamental en el crecimiento económico de un país, en el Ecuador por el momento la explotación petrolera ha decaído y el gobierno ha puesto énfasis en mejorar su oferta, incrementar la promoción y demanda del sector turismo creándose un slogan turístico y programas para potenciar y promocionar al Ecuador como destino turístico.

Quito la capital del Ecuador fue declarada por la UNESCO patrimonio cultural de la humanidad, conformado por 65 parroquias: 32 urbanas que conforman la ciudad de Quito y la cabecera del Distrito y 33 rurales, Pacto es una parroquia rural ubicada en el extremo noroccidental, siendo su principal ocupación cultivar la tierra, la crianza de ganado lechero y de carne, la producción de panela, además de poseer atractivos turísticos como cascadas, reservas naturales que han potencializado su turismo en los últimos años.

El presente proyecto tiene como finalidad el diseño de un producto gastronómico y turístico que responde a la necesidad de ofertar experiencias a los turistas mediante una ruta gastronómica y turística que contenga elementos tales como la gastronomía, la panela como producto, atractivos turísticos y otros factores como carreteras, alojamiento y servicios que se adapten a las

necesidades de los visitantes y/o turistas, y de esta manera ayudar al desarrollo económico de la región.

El estudio es importante ya que busca ofertar la comunidad Santa Teresita de la parroquia rural Pacto como un producto gastronómico y turístico e incentivará a los habitantes a valorar su gastronomía, productos agrícolas para que en conjunto con los sitios naturales y servicios complementarios formen un producto único y sugestivo para los visitantes y/o turistas nacionales o extranjeros.

Capítulo II. Marco Teórico

2.1 Antecedentes

2.1.1 Ecuador

Ecuador es uno de los países con mayor biodiversidad a nivel mundial, se localiza en el extremo occidental de América del Sur. Limita al norte con Colombia, al sur y este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico, con una superficie total de 256.370 km² (Bravo, 2013).

Ecuador posee una variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza, se usan ingredientes como: el amaranto, cacao, cuy, hiervas aromáticas, maíz, maní, melloco, mote, papa chola, plátano, quinua, yuca, atún, camarón, también frutas como el babaco, la naranjilla, el tomate de árbol el taxo, entre otros productos que logran que la gastronomía sea única (Flores et al., 2014).

2.1.2 Pichincha.

Pichincha tiene muchos atractivos turísticos que sus habitantes han sabido aprovechar, además sus diferentes pisos climáticos logran una diversidad en productos, en las zonas más altas por ejemplo se puede obtener productos como trigo, maíz, cebada y legumbres, en otras zonas una buena producción de papas, habas y frutas. En el área más cálida es posible cultivarse cacao, arroz, café, yuca, palma africana y frutas, dando como resultado una riqueza gastronómica diferente entre sus platos representativos podemos encontrar ternero al horno, yahuarlocro, ceviche de palmito, caldo de 31, bizcochos, guarango entre otros (Jaramillo, 2012).

2.1.2.1 Quito.

La capital de los ecuatorianos es Patrimonio Cultural de la Humanidad, por lo que es visitada durante todo el año por turistas nacionales y extranjeros, conformado por 65 parroquias: 32 urbanas (que conforman la "ciudad de Quito y la cabecera del Distrito) y 33 rurales posee una variada gastronomía como el Yahuarlocro, el locro quiteño, las mistelas, el canelazo, el ceviche de palmitos, etc. (Jaramillo, 2012).

2.1.2.2 Diagnóstico de la parroquia Pacto.

2.1.2.2.1 Reseña histórica

La parroquia rural Pacto se encontraba habitada por culturas prehispánicas formando parte de la gran Nación Yumbo. Prueba de ello es que en la actualidad se puede encontrar vestigios arqueológicos, sociales y culturales como son las tolas, los culuncos, los petroglifos e incluso los nombres de algunos centros poblados como Ingapi y Piripe (Gestnova, 2015).

El proceso de colonización inicia en el año de 1890, es ahí cuando se empiezan a desarrollar los primeros poblados. En el año 1926 se declara a Pacto zona de tierras baldías que se ofertan a la concesión de colonos para el 27 de marzo de 1936 se funda como parroquia civil. (Gestnova, 2015).

Pacto es una parroquia rural del cantón Quito que, de acuerdo con la Ley Orgánica de Juntas Parroquiales Rurales publicada en el Registro Oficial 193 de 27 de octubre de 2000 y con la Constitución Política de la República, ha sido elevada a la categoría de Gobierno Seccional Autónomo. Cambio que materializa la descentralización del Gobierno Central, mecanismo

administrativo mediante el cual se puede estimular a los sectores marginales, a convertirse en agentes autogestionarios de su desarrollo (Gestnova, 2015).

2.1.2.2.2 *Limites*

La parroquia rural Pacto se encuentra ubicada al extremo noroccidental del (DMQ), Pichincha, Ecuador, limita al norte con la parroquia García Moreno, Provincia de Imbabura; al sur con el cantón San Miguel de los Bancos y Parroquia Gualea; al este con la parroquia Gualea; y al oeste con el cantón Pedro Vicente Maldonado y tiene una superficie de 346,14 km² (Gestnoeva, 2015).

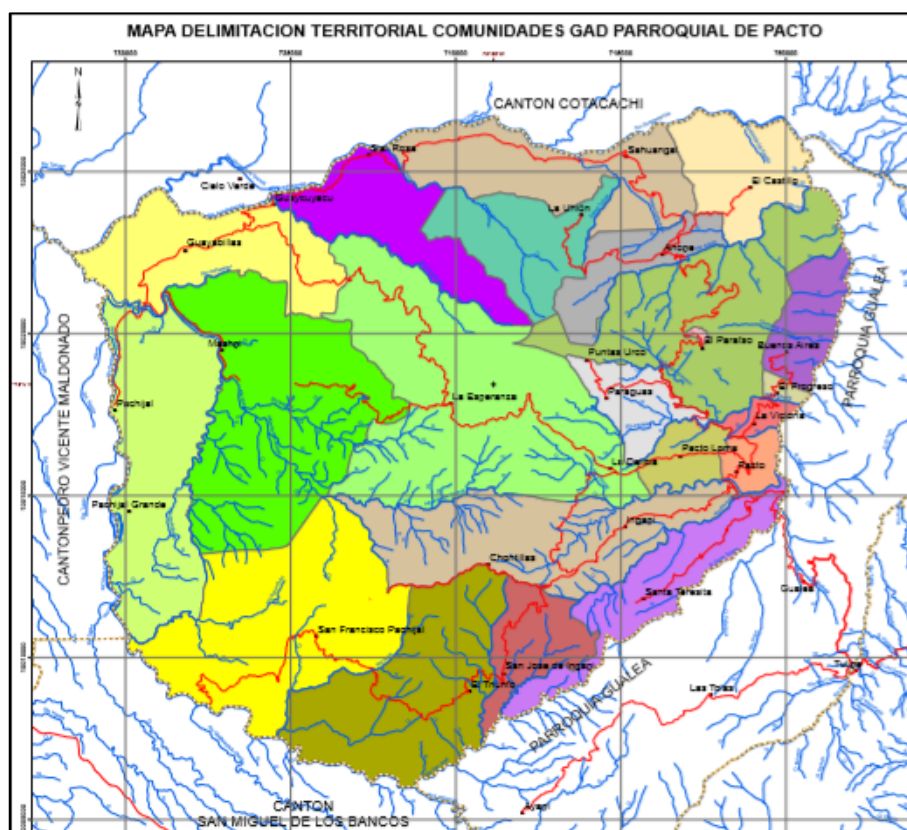


Figura 1 Mapa delimitación territorial GAD Pacto

Fuente: GAD parroquial de Pacto

Este territorio se compone de 32 comunidades y la cabecera parroquial con asentamientos de rasgos urbanos que se dedican a la prestación de

servicios, en comercio y cargos administrativos. La población de las 32 comunidades posee un modo de vida rural y está dispersa en fincas, haciendas y asentamientos humanos muy pequeños, estos territorios se dedican directamente a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca por lo que existe gran cantidad de emprendimientos de este tipo.

2.1.2.2.3 *Clima*

Ecuatorial Mesotérmico Semi –Húmedo: que se caracteriza por presentar precipitaciones entre 500 y 2000 mm anuales y con temperaturas entre 12 y 20°C, las temperaturas máximas no superan los 30°C, por otro lado, la humedad varía entre 65 y 85%.(Gestnova, 2015, p. 9)

Tropical Megatérmico Muy Húmedo: Es un clima de transición entre la región andina y el litoral o la región amazónica. Está presente entre los 500 y 1500 m.s.n.m. las temperaturas medias anuales se mantienen elevadas de acuerdo con la altitud, la humedad relativa se mantiene al rededor del 90 %, este clima se caracteriza porque las precipitaciones anuales superan los 2.000 mm y podrían alcanzar los 4.000 mm, durante una sola estación lluviosa. Este clima permite la proliferación de vegetación boscosa de características tropicales.(Gestnova, 2015, p. 9)

En torno al sector económico-productivo, se puede encontrar varias organizaciones ligadas a la producción y comercialización de carne, lácteos, palmito y panela, puesto que son las actividades económicas más importantes de la zona (Gestnova, 2015).

Su gastronomía es característica por preparaciones como ceviche de palmito, majado ahuevado, sancocho, tortillas de yuca, caldo de gallina criolla, dulce de tomate de árbol y entre sus bebidas podemos encontrar el cañirico, canario, guarapo y la chicha a base de jugo de caña (Ecuanejos, 2019).

En el sector turístico la parroquia está bien organizada ya que cuenta con una asociación de turismo que trabaja en conjunto con el GAD parroquial, en el sector existen lugares de hospedaje, alimentación, transporte, información, agencias y operadores, guías y otros (Ecuanejos, 2019).

2.1.2.2.4 Santa Teresita.

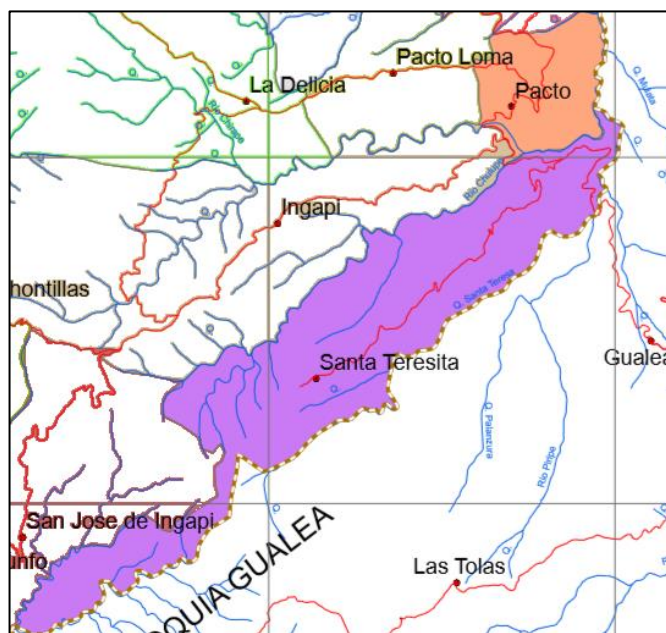


Figura 2 Mapa Santa Teresita

Fuente: GAD parroquial de Pacto

La comunidad Santa Teresita fue fundada en los años 60 por los primeros comuneros Toribio Tunato, Faustino Gerrón, Joel Durán, Miguel Mazón, Guillermo Hernández, Pliño Cuarán, José María López, Segundo Chango, Floresmilto Chango, Juan Galles y Víctor Luis Vaca provenientes de Quito, Riobamba, Azuay, Nariño y otros departamentos de Colombia (Cando, 2019).

La principal actividad económica de la comunidad es la producción de panela, por lo que existen 32 fábricas de panela, en la mayoría de los terrenos se cultiva caña lo que ha provocado deforestación, años atrás algunos pobladores se dedicaban a la ganadería pero siendo la panela más rentable se dejó esta actividad (Mazón, 2019).

La comunidad Santa Teresa inicio la construcción del carretero en el año 1977 con el apoyo de los pocos comuneros que vivían ahí, ellos trabajaban con hacha y con unos tractores para realizar el carretero, culminando con esta obra cuatro años después, siendo Jacinto Guerrón la primera persona en subir con un carro por esta vía. (B. López, 2019)

2.2 La gastronomía y el turismo

Desde tiempos inmemorables el turismo ha estado relacionado con la gastronomía, siendo la alimentación una forma de supervivencia del ser humano, la gastronomía tomo importancia en el siglo XVIII cuando Brillat-Savarin (1825) escribió el primer concepto, expresándola como: el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona al hombre en torno a la alimentación que tiene como fin velar por su conservación y el mejor sustento posible y relacionada a todas las personas que solicitan, suministran o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos.

Con el paso del tiempo Auguste Escoffier primer chef reconocido le dio importancia a la gastronomía, considerándola como una de las experiencias del turista al viajar, trabajó junto a Cesar Ritz el padre de la hotelería moderna, revolucionario en administración al mejorar los servicios del hotel (Guerrero & Ramos, 2014).

La gastronomía al ser una necesidad fisiológica que motiva el traslado de turista y/o visitantes ha conseguido que autores como Montecinos (2012) mencionen que: “aquel que es considerado turista gastronómico no consume alimentos y bebidas para sobrevivir, sino que viaja para consumir en cuerpo y alma experiencias”(p. 44).

Además, Nunes dos Santos (2007) menciona que la alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente. (p. 239)

2.3 Turismo

El turismo fue definido por NSchullard (1910) como la suma total de operadores, principalmente de una naturaleza, que se relaciona directamente con el ingreso, estancia y movimiento de extranjeros dentro y fuera de una determinada región geográfica.

Para Hunziker & Krapf (1942) el turismo es el conjunto de las relaciones y fenómenos forjados por el viaje y la permanencia de visitantes, siempre y cuando no esté relacionada con actividades gratificadas y la estancia en un alojamiento.

2.4 Turismo gastronómico

Hall & Sharples (2003) definen al turismo gastronómico como “la visita a productores de alimentos primarios y secundarios, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de alimentos y/o la

experiencia de los atributos de la región especializada en la producción de alimentos como motivador para los viajes”(p. 10).

El turismo gastronómico en la actualidad es una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, debido a la motivación, cada vez mayor, que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita (T. López & Sánchez, 2012).

2.5 Gastronomía

La gastronomía es el arte culinario caracterizado por la creación de sensaciones de naturaleza estética, despertando el placer por los alimentos y bebidas (Áraujo, 2001).

Según Mejía et al. (2013) la gastronomía “es un arte efímero que se consume, pero se puede repetir y entonces de ser así debe ser apreciada, conocida y atesorada”(p. 18)

Considerando la definición de Áraujo (2001) y Mejía et al. (2013) relacionando las definiciones a la recolección de memorias gastronómicas se adopta el concepto de gastronomía mencionándola como “un arte efímero que se consume, pero se puede repetir y entonces de ser así debe ser apreciada, conocida y atesorada .

Para López & Jesús, (2011) la gastronomía es actualmente uno de los elementos clave para el desarrollo y la potenciación de un destino turístico y, por ello, consideran que las diferentes administraciones públicas como las empresas privadas deben considerar la gastronomía como un elemento clave en la promoción y comercialización de una zona geográfica. Además si para un

turista es importante la cultura de un destino lo es también la gastronomía (J. M. Hernández, Di-Clemente, & López, 2015).

2.5.1 Inventario gastronómico

Cadena, Carrera, & Villavicencio (2008) definen el inventario gastronómico como la recopilación de productos, conocimientos, técnicas y utensilios para la preparación de diferentes platos que conforman la gastronomía de un lugar geográfico o cultura estableciéndose en parte de su patrimonio cultural inmaterial.

Montecinos (2012) menciona que un inventario gastronómico y turístico es un conjunto de alimentos, bebidas y utensilios tradicionales, atracciones y actividades gastronómicas que ayudan a reforzar la planta turística de la localidad, región, país.

Según Montecinos (2012) y Cadena, Carrera, & Villavicencio (2008) se puede definir al inventario gastronómico como un registro de la realidad de los productos, ingredientes, técnicas, utensilios relacionados con la preparación de diferentes platos que conforman la gastronomía de una localidad como parte de sus prácticas, costumbres y tradiciones.

El inventario abarca las experiencias gastronómicas que para Richards (2002) son el proceso de la preparación de alimentos y bebidas en conjunto con el servicio que comienzan desde la obtención de ingredientes propios de una región, la preparación, la presentación y la degustación del plato.

El inventario abarca productos definidos como aquello que ha sido producido natural o artificialmente como la panela que es un derivado de la caña de azúcar (Bresanni, 1994).

2.6 Atractivos turísticos

El Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2017a) define a los atractivos turísticos como “resultado de un registro valorado que, por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico”(p. 5), y según el MINTUR (2017b) pueden clasificarse en sitios naturales y manifestaciones culturales.

2.6.1 Clasificación de los atractivos turísticos

2.6.1.1 Sitios naturales

En esta categoría encontramos: “montañas, planicies, desiertos, ambientes lacustres, ríos, bosques, aguas subterráneas, fenómenos espeleológicos, fenómenos geológicos, costas o litorales, ambientes marinos y tierras insulares”(MINTUR, 2017b, p. 16).

Tabla 1 Sitios naturales

Clasificación de atractivos turísticos				
Categoría: Sitios Naturales				Cod: SN
Cod	Tipo	Cod	Subtipo	Descripción
1	Montañas	1	Alta montaña	Son todas las elevaciones con alturas superiores a 4.800 m.s.n.m. Ejemplo: Volcán Chimborazo 6.268 m.
		2	Media montaña	Son todas las elevaciones con alturas superiores a 4.000 m.sn.m., y menores a 4.800 m.s.n.m. Ejemplo: Volcán Rumiñahui 4.721 m.
		3	Baja montaña	Son pequeñas y suaves elevaciones con una altura inferior a 4.000 m.sn.m., que

4	Ríos	1	Río	Corriente de agua continua y más o menos caudalosa que va a desembocar en un lago o en el mar.
		2	Riachuelo	Río pequeño de escaso caudal y profundidad que puede secarse.
		3	Rápido	Sector del curso de un río en donde al ser mayor la pendiente o menor el ancho se acelera la velocidad de sus aguas.
		4	Cascada	Caída desde cierta altura del agua de un río u otra corriente por brusco desnivel del cauce.
		5	Ribera	Margen y orillas del río. Tierra cercana a los ríos, aunque no estén en su orilla.
		6	Playa de Río	Ribera grande del río formada de arenales en superficie casi plana.
		7	Delta	Depósito de aluviones fluviales que forma en la desembocadura de ríos en el mar. Terreno comprendido entre los brazos de los ríos en su desembocadura.
8	Fenómenos Geológicos	1	Flujo de lava	Lugar por donde baja o ha bajado un río o colada de lava de un volcán.
		2	Tubo de lava	Lugar por donde ha bajado un río de lava y luego ha sido cubierto por cenizas de la erupción quedando bajo tierra, dejando un túnel al enfriarse la lava.
		3	Escarpa de falla (Pliege)	Declive o barranco originado por un movimiento de la corteza terrestre.

4	Cañón	Paso estrecho o garganta profunda entre dos altas montañas, por donde suelen correr los ríos.
5	Quebrada	Arroyo o riachuelo que corre entre dos elevaciones que tienen poca y casi nula profundidad, muy poco caudal y sirven como bañaderos y lugares campestres para camping y se pueden vadear y cruzar caminando. Suelen ser muy apetecidas para vacacionar y hacer turismo ecológico o de aventura.
6	Grieta	Hendidura alargada que se hace en la tierra o en cualquier cuerpo sólido.

Fuente: Manual de atractivos turísticos (MINTUR, 2018)

2.6.1.2 Manifestaciones culturales

En esta categoría se reconocen los tipos: “arquitectura, folklore, realizaciones técnicas y científicas y acontecimientos programados”(MINTUR, 2017b, p. 16).

Tabla 2 Manifestaciones culturales

Clasificación de atractivos turísticos

Categoría: Manifestaciones culturales				Cod: MC
Cod	Tipo	Cod	Subtipo	Descripción
1	Arquitectura	1	Histórica Vernácula	/ Corresponden todas las obras arquitectónicas de carácter histórico y/o vernáculo tales como: Iglesias, monasterios y conventos, edificaciones,

- estación ferroviaria. (civil, religiosa, militar)
- 2 Infraestructura Cultural Museos, casas de música, centros culturales, teatros, cines, etc. (fuera de centros comerciales).
- 3 Infraestructura recreativa Parques recreativos temáticos.
- 4 Otras infraestructuras de arquitectura Edificaciones contemporáneas con o sin diseño particular sean: centros deportivos, educativos, de gestión, de culto, camposanto, bibliotecas, estaciones de tren, autobuses, centros comerciales o edificios emblemáticos entre otros.
- 5 Sitio Histórico Espacio que conserva su coherencia arquitectónica con determinado período histórico donde aún subsiste la escala del predio y la unidad dimensional.
- 6 Área Arqueológica Espacio que contiene vestigios de estatuas, tumbas, piedras con pictografías, petroglifos, cerámica, orfebrería, y otras manifestaciones aborígenes. Puede mostrar parte de una civilización o apenas son un

				ejemplo aislado de una cultura.
		7	Monumentos	Construcción arquitectónica o escultórica, generalmente de grandes dimensiones, que se erige en recuerdo de una persona o hechos memorables.
		8	Espacio Público	Hace referencia a espacios de uso público (todo aquel espacio que no es privado), donde cualquier persona puede circular, más allá de las limitaciones obvias que impone la ley; en concreto, entre los muchos tipos de espacios públicos que existen destacarían las calles (calzadas y veredas), las plazas, plazoletas, bulevares, parques, plano de fachadas de las viviendas.
2	Acontecimientos programados	1	Eventos Artísticos	Eventos relacionados con la música, teatro, cine, pintura y danza.
		2	Convenciones, Ferias (no artesanales) y Congresos	Ferias donde se exponen y/o venden productos según su especialidad, sector de la economía al que promocionan o área geográfica que tengan cobertura.

3	Eventos deportivos	Competencias, campeonatos, encuentros, entre equipos o países u olimpiadas donde juegan o compiten diferentes disciplinas deportivas.
4	Eventos Gastronómicos	Competencias, campeonatos, encuentros de tipo gastronómico.

Fuente: Manual de atractivos turísticos (MINTUR, 2018)

2.7 Producto gastronómico y turístico

Fields (2002) afirma que un producto gastronómico es “la motivación que tienen los turistas para visitar diferentes destinos y experimentar su gastronomía”(p. 36).

Machado (2013) define al producto turístico como la mezcla de atractivos tangibles e intangibles, con facilidades y accesibilidad, estrechamente vinculados a los recursos humanos y empresariales, que ofrecen beneficios capaces de cautivar a grupos determinados de visitantes, manteniendo un vínculo permanente entre los mismos, de forma tal que se logre una experiencia única.

Conociendo la definición de producto turístico se aprecia un concepto más amplio que incluye la gastronomía como motivo de desplazamiento, en el cual se adopta el concepto de Montecinos (2012) define al Producto gastronómico y turístico como:

Conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas materiales e inmateriales en rutas, circuitos o itinerarios en regiones

geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista, es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, productos, atracciones y actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura.(pp. 190–191)

Entre los componentes del producto gastronómico y turístico podemos mencionar los siguientes:

2.7.1 Mercados

Mercado turístico es el sector económico que abarca a todas las empresas que producen y comercializan productos y servicios vinculados a los viajes con fines de ocio, recreación, negocios u otros motivos y los consumidores al que éstos se dirigen con el fin de satisfacer sus necesidades (Socatelli, 2015).

2.7.2 Atracciones y actividades gastronómicas

Según Montecinos (2012) las atracciones gastronómicas pueden ser la cocina tradicional (cotidiana y festiva) y las principales actividades gastronómicas son el agroturismo, pesca y su preparación.

2.7.3 Alojamiento

Es una actividad turística que se puede ser desarrollada por personas naturales y jurídicas, que consiste en la prestación de un servicio de alojamiento no permanente a huéspedes nacionales o extranjeros y se clasifican en Hoteles, Hostales, Hosterías, Haciendas turísticas, Lodge, Resort, Refugios, Campamento turístico y Casas de huéspedes.(MINTUR, 2016)

2.7.4 Infraestructura

Según Montecinos (2012) la infraestructura queda integrada básicamente por obras físicas de origen público o privado que ayudan a la producción de la actividad turística y se subdividen en:

2.7.4.1 Infraestructura interna

Comprende la infraestructura turística que es construida para el uso de los consumidores turista como son los servicios públicos como el agua, drenaje, luz, teléfono, internet, que son usados por los turistas.(Montecinos, 2012)

2.7.4.2 Infraestructura externa

Se lleva a cabo como apoyo a varias actividades económicas, ya sea para el momento de construirlas o para un futuro cercano y no se realiza en función de la actividad turística, entre sus componentes se tiene transporte, servicios, caminos, servicios públicos en general.(Montecinos, 2012)

2.7.5 Estructura o equipamiento

Según Montecinos (2012) la estructura o equipamiento está formada por empresas con una función de producción gastronómica específica con el fin de cumplir con las necesidades de los visitantes o turistas, entre estas tenemos alojamiento, alimentación y esparcimiento y otros.

2.7.6 Superestructura

Según Montecinos (2012) la superestructura está formada por organismos públicos y privados encargados del desarrollo, promoción, orientación y control del turismo gastronómico y está comprendido por la comunidad local, sector privado, sector público u organizaciones internacionales sin fines de lucro (ONG).

2.8 Ruta gastronómica y turística

2.8.1 Ruta turística

Una ruta turística es la promoción de un área urbana o rural con potencialidad turística, pueden abordar temáticas culturales, productivas o de índole natural donde el turista puede moverse basándose en un itinerario (Chan, 2011).

2.8.2 Rutas alimentarias

Barrera (2003) menciona que una ruta alimentaria es “un itinerario que permite examinar y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional”(p. 9).

Entre las modalidades de Rutas Alimentarias Argentinas Barrera (2003) destaca las siguientes:

2.8.2.1 Rutas gastronómicas por producto

Son rutas organizadas en base de un determinado producto: vinos, quesos, panela, etc.

2.8.2.2 Rutas gastronómicas por plato

Son rutas organizadas en base a un sustento importante que es un plato preparado, es decir la cocina constituye la unión de la organización.

2.8.2.3 Rutas étnico-gastronómicas

Son rutas donde el componente étnico es importante, se trata de emprendimientos respaldados en la tradición culinaria de los pueblos nativos y también de las corrientes de inmigrantes de gran importancia en el país.

2.8.3 Ruta gastronómica

Es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento del patrimonio alimentario y gastronómico local y regional que no está centrada únicamente en la producción sino en conocer la expresión más refinada de la cocina popular (Arriola, 2006).

Algunas rutas gastronómicas asociadas al vino son muy conocidas (acaparan más del 75% de los turistas gastronómicos), seguidas de algunas rutas del aceite de oliva. Las restantes rutas gastronómicas vinculadas a otros alimentos autóctonos son prácticamente invisibles, aunque sus productos sean conocidos por los consumidores, como las rutas gastronómicas del jamón ibérico. (Vázquez, Morales, & Pérez, 2014)

2.8.4 Ruta gastronómica y turística

Montecinos (2012) define a la ruta gastronómica y turística como un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica 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 solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (p. 101)

Considerando las definiciones de Chan (2011), Arriola (2006) y Montecinos (2012) y las definiciones de ruta turística, ruta gastronómica y rutas alimentarias se adopta el concepto de Montecinos ya que abarca los parámetros de ruta gastronómica y turística definida como:

Un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute [...] donde los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (Montecinos, 2012)

2.8.5 Itinerario

Según Chan (2011) itinerario es la descripción de un determinado recorrido que proporciona datos sobre los atractivos situados en una región geográfica siendo una verdadera guía personalizada que busca orientar a los visitantes o turistas y brindarles información acerca de cómo aprovechar su tiempo en visitar lugares turísticos.

2.9 Fundamentación respecto a la legalidad

El Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida está conformado por tres ejes, el primero se enfoca en los Derechos para todos durante toda la vida, y tiene estrecha relación con el proyecto de investigación en especial el Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas y la política 2.3 que tiene como propósito “Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales”. (SENPLADES, 2017)

Al relacionar el proyecto de investigación con el segundo objetivo, se puede mencionar que las personas mantienen y construyen su propia identidad cultural, buscando de esta manera conocer las memorias gastronómicas recopiladas en inventarios, identificar los atractivos turísticos, conocer más acerca de la cultura de la comunidad Santa Teresita, para elaborar una ruta como producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto.

Capítulo III. Metodología

3.1 Enfoque de la investigación cualitativa

En la presente investigación se usó un enfoque cualitativo para la obtención de resultados empíricos y de esta manera conocer los rasgos de la comunidad mediante experiencias, además, se pudo dar un punto de vista fresco de los fenómenos a investigar. Este enfoque posee un análisis subjetivo e individual y utiliza la recolección de datos sin medición numérica (R. Hernández, Fernández, & Baptista, 2010), lo que ayudó en la recolección de información de la cultura gastronómica, y de esta manera se consiguió una lista de platos y bebidas de la comunidad que fueron parte esencial de la ruta gastronómica y turística.

También se buscó conocer más a fondo los productos como la panela que se ha vuelto un representativo de la comunidad, los atractivos turísticos con acceso y los componentes del producto gastronómico y turístico como son mercados, atracciones y actividades gastronómicas, alojamiento, infraestructura, equipamiento y superestructura y de esta forma se describió e interpretó una realidad cercana a este fenómeno y se pudo diseñar un producto ideal plasmado en una ruta gastronómica y turística que beneficiará a la comunidad local al ser una propuesta alternativa para los turistas que se acercan a la asociación de turismo o al GAD parroquial de Pacto a pedir información turística.

3.1.1 Método inductivo

La investigación cualitativa implica un enfoque inductivo, lo que según Cegarra (2004) significa que se basa en enunciados singulares, como son las descripciones de los resultados de observaciones o experiencias para plantear enunciados universales o teorías mediante la interpretación de los datos

cualitativos, este método se usó en la investigación para clasificar en temas y códigos los resultados de la recolección de datos y poder plantear teorías científicas auxiliadas por la lógica.

3.1.2 Diseño etnográfico.

Según el fundador de la antropología británica Malinowski (1973) la etnografía debe ser un esquema claro y coherente de la estructura social, explorar y entender a los grupos, comunidades, culturas y sociedades y descartar hechos irrelevantes. Al igual Hernández et al. (2010) menciona que la etnografía es un diseño que investiga grupos o comunidades que comparten una cultura, por lo cual el investigador selecciona un lugar y recolecta y analiza datos.

Esta investigación tuvo como ventaja la interacción con la comunidad ya que se enfocó en la observación y descripción de diferentes aspectos de una cultura, como son el idioma, la población, las costumbres y los medios de vida, con esto se pudo conocer a fondo la cultura gastronómica de Santa Teresita de Pacto, creencias, saberes e intereses y con esta información se logró plasmar sus memorias y contribuyó en la recolección de datos para el diseño de un producto gastronómico y turístico valorado en el objetivo general.

El diseño etnográfico se empleó en el primer objetivo de la investigación, y tuvo como fin la realización de un inventario gastronómico, por ello esta investigación ayudó a interactuar e introducirse en lo más profundo de la cultura de la comunidad y se pudo conocer y registrar datos sobre las costumbres, alimentación, creencias, saberes ancestrales, preparaciones gastronómicas sus métodos y el uso utensilios, además de

conocer de donde provienen las tradiciones gastronómicas de esta población, siendo estas en su mayoría extranjeras.

Este diseño de igual manera se empleó en el segundo objetivo de la investigación, que tuvo como finalidad la identificación de los atractivos turísticos, entre ellos sitios naturales y manifestaciones culturales por lo que esta investigación fue necesaria para poder obtener una descripción detallada y completa entre lo cual lo más relevante fue encontrar sitios naturales como cascadas y quebradas y atractivos culturales como piedras con petroglifos de la cultura Yumba y la escuela e iglesia como arquitectura de la comunidad.

En el tercer objetivo contribuyo a obtener un diagnóstico de los componentes del producto turístico, dentro de esta investigación fue muy importante ya que en esta sección se tuvieron que realizar acercamientos a la población y a establecimientos como el GAD parroquial de Pacto y a la asociación de turismo conocer acerca de los mercados, atracciones y actividades gastronómicas, alojamiento, infraestructura, equipamiento y superestructura

En el cuarto objetivo se diseñó una ruta que contiene todos los componentes antes mencionados por lo que fue importante la aplicación de la etnografía ya que este objetivo une toda la investigación para plasmarla en la ruta gastronómica y turística que pudo dar a conocer la cultura gastronómica y los atractivos turísticos de la comunidad como un producto.

3.1.3 Investigación descriptiva

Esta investigación ayudó en el proceso de recolección de información de las características más relevantes de la comunidad como menciona

Hernández et al. (2010) los rasgos más importantes en el estudio de un fenómeno, describiendo tendencias de un grupo o población, tales como su cultura gastronómica, productos más relevantes, atractivos turísticos con acceso. Estos elementos se obtuvieron mediante el empleo de entrevistas plasmadas en inventarios como inventario de platos ver Tabla 25, inventario de productos ver Tabla 26, levantamiento de atractivos turísticos ver Tabla 27 y los componentes del producto gastronómico y turístico ver Tabla 28 para el posterior diseño de un producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

3.1.4 Investigación transeccional o transversal.

El presente trabajo empleó la investigación transversal, según Hernández et al. (2010) en esta investigación se recolectan datos en un momento único, su fin es la descripción de variables y el análisis del suceso e interrelación en un momento dado, con esto se logró recolectar los datos y categorizarlos lo que llevo a una interrelación o repetición de preparaciones gastronómicas, así también se logró identificar los productos de la comunidad, los atractivos turísticos, además permitió el diagnóstico de los componentes de un producto gastronómico y turístico, esta recolección de datos se la realizó durante 16 días en el mes de abril y mayo del 2019 en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

3.2 Técnicas de recolección de datos

3.2.1 La entrevista estructurada

Arias (2012) menciona que la entrevista estructurada o formal es la que se realiza a partir de una guía prediseñada que contiene solo las preguntas claves que se le quiere realizar al entrevistado. En este aspecto, la misma guía de

entrevista se puede utilizar para registrar respuestas y se pueden emplear instrumentos tales como el grabador y la cámara de video.

Para el presente proyecto se empleó la entrevista ya que de esta manera se buscó conocer más acerca de la cultura gastronómica de la población, además de los productos que posee, una descripción general de los atractivos turísticos y los componentes del producto gastronómico, para ello se empleó un cuestionario o inventario en la cual se formularon preguntas abiertas y cerradas para interactuar con el entrevistado. Ver Tabla 25 inventario de platos, ver Tabla 26 inventario de productos y ver Tabla 28 componentes del producto gastronómico y turístico.

3.2.2 La observación

Según Arias (2012) es “una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos”.

3.2.2.1 La observación estructurada.

Según Arias (2012) observación estructurada es “aquella que además de realizarse en correspondencia con unos objetivos, utiliza una guía diseñada previamente, en la que se especifican los elementos que serán observados”.

En el proyecto la observación tuvo como finalidad determinar algunos componentes del producto gastronómico y turístico como vías de acceso, número de alojamientos de la comunidad y la observación del entorno y el atractivo turístico, al final se obtuvo un producto real de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita, en función de estos componentes se usó una

observación estructura para lo que se ha diseñado previamente fichas para recolectar la información relacionada con los objetivos de investigación. Ver Tabla 27 levantamiento de atractivos turísticos y ver Tabla 28 componentes del producto gastronómico y turístico.

3.2.3 Instrumentos de investigación

Arias (2012) menciona que se entenderá por técnica de investigación, “el procedimiento o forma particular de obtener datos o información” (p. 67)

En el presente proyecto se usó instrumentos denominados inventario que se basan en una entrevista y observación estructurada, estos instrumentos deben tener confiabilidad al obtener resultados iguales al aplicarlo en repetidas ocasiones al mismo sujeto u objeto y validez al tener claro y bien conceptualizado lo que se pretende medir (Gómez, 2009). Los instrumentos para la recolección de datos de la investigación “Producto gastronómico y turístico de la Parroquia rural Pacto, cantón Quito” son confiables y válidos, aunque algunos de ellos son adaptados y otros nuevos se realizó una lista de conceptos y una revisión teórica para tener claros los significados de las preguntas e ítems de respuesta de igual manera se ejecutó una prueba piloto a dos docentes y dos estudiantes de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica del Norte para finalmente modificarlos, ajustarlos y mejorarlos con respecto a sugerencias, siendo primordial el orden, contexto, si es entendible de manera que el resultado es un instrumento válido y confiable.

Como primer instrumento se tiene el inventario de platos ver Tabla 25, utilizado para conocer la gastronomía de la comunidad, como segundo instrumento se tiene el inventario de productos ver Tabla 26, estos instrumentos

fueron elaborados por Forteza José y Carrera Ricardo de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) como fichas para inventariar recursos gastronómicos, fichas que fueron usadas para levantamiento de información de gastronomía, atractivos turísticos, productos y planta turística por parte de estudiantes de otras universidades, estos instrumentos por ser ajustado para carreras de Hotelería y Turismo fueron acoplados y cambiados algunas terminologías con el fin de cumplir las condiciones de un producto gastronómico y turístico.

El primer instrumento “inventario de platos” ver Tabla 25, consta de cuatro escalas nominales divididos en categorías de costumbres y tradiciones, utensilios, técnicas y clasificación de platos definidas por Anderson, Sweeney, & Williams (2008), como una etiqueta o nombre del dato de una variable que identifica un atributo de un elemento y se usa un código o etiqueta no numérica, además cuenta con tres escalas ordinales categorizadas en el nivel de dificultad, reconocimiento cultural y de procedencia definidas como datos que muestran las características de los datos nominales y además tiene sentido, orden o jerarquía (Anderson et al., 2008), de la misma manera cuenta con cinco preguntas abiertas dando un total de doce ítems como parte de la entrevista estructurada que busca conocer la gastronomía de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

El segundo instrumento “inventario de productos” ver Tabla 26, ocupa seis escalas nominales categorizadas en forma de obtener el producto, categorías del producto, factores de calidad, iniciativa, difusión y comercialización, cuatro ordinales categorizadas en reconocimiento cultural, procedencia, temporalidad y alcance en el turismo y dos preguntas abiertas

dando un total de doce ítems siendo esta una entrevista estructurada usada en la investigación con el fin de conocer a la panela como producto dominante y principal actividad económica en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

La ficha de observación estructurada ver Tabla 27 levantamiento de atractivos está basada en la guía metodología para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador 2017, que usa el MINTUR denominada Ficha para el levantamiento y jerarquización de atractivos turísticos que comúnmente la usa para levantar estos atractivos y volverlos un lugar turístico dándoles una calificación, para este proyecto la ficha fue reducida considerando solo puntos claves ya que la comunidad cuenta con atractivos pero no cuenta con la infraestructura necesaria para dar la calificación de jerarquización que propone el MINTUR, este instrumento está compuesto por siete escalas nominales categorizadas en escenario, ingreso del atractivo, accesibilidad y servicios de transporte, cuatro ordinales categorizadas en características del clima, vías de acceso y el atractivo y su entorno, tres preguntas abiertas y seis preguntas cerradas dando un total de veinte ítems siendo este instrumento necesario para conocer los atractivos turísticos que posee la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

La cuarta ficha se refiere a los componentes del producto gastronómico y turístico ver Tabla 28 está basada en el concepto de los componentes de un producto gastronómico y turístico que propone Montecinos (2012), siendo este un instrumento de autoría elaborado para conocer los componentes de este producto y obtener datos confiables y válidos, además el instrumento está compuesto de trece escalas nominales categorizadas en mercados, atractivos y

actividades gastronómicas, alojamiento, infraestructura interna y externa, equipamiento y superestructura y dos preguntas abiertas dando un total de 15 ítems como parte de la ficha de observación y entrevista que sirvió para conocer la infraestructura interna y externa de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

3.2.4 Población o unidad de análisis

El proyecto de investigación empleó instrumentos que buscan conocer la gastronomía, atractivos turísticos, la panela como producto y la infraestructura y planta turística de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita, por lo cual se considera como unidad de análisis la comunidad en general, y la parroquia considerando lo siguiente:

Tabla 3 Unidad de análisis

Instrumento	Unidad de análisis
Inventario de platos	Familias de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita. Ver Tabla 25.
Inventario de productos	Fábrica de panela la abeja Kapira y presidenta de la asociación de paneleros Asoacasa de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita, para seleccionar estas opciones se basó en el concepto de muestreo intencional u opinático de Arias (2012) en el cual selecciona los elementos en base a criterios o juicios del investigador, siendo los criterios: la asociación Asoacasa abarca a todas las fábricas de la comunidad Santa Teresita excepto a la fábrica abeja Kapira, sin embargo, esta es la única fábrica de la comunidad que tiene una marca, Ver Tabla 26Tabla 26.

Levantamiento de atractivos turísticos	de	Los atractivos turísticos que tienen acceso de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita. Ver Tabla 27. Tabla 27 Levantamiento de atractivos
Diagnóstico de los componentes del producto gastronómico y turístico	de los	La parroquia rural Pacto y la comunidad Santa Teresita. Ver Tabla 28.

3.3 Estrategias para el diseño de una ruta gastronómica y turística

La metodología para el diseño de la ruta gastronómica turística se basó en cuatro fases de acuerdo con el manual de Diseño de Rutas Turísticas del centro de Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje (FAVA) y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) manual que forma parte de un proyecto que ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician de programas técnicos, tecnológicos y complementarios para el desarrollo económico y tecnológico del país que busca obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados (Benitez et al., 2013).

3.3.1 Fase I Estructuración de la ruta gastronómica y turística

En esta primera parte se realizó un levantamiento de atractivos turísticos y de los platos que son parte de la gastronomía de la zona de la misma manera se diagnosticó los componentes del producto gastronómico y turístico para poder clasificar y definir los componentes, platos y atractivos que formaran arte de la ruta gastronómica y turística siguiendo como base los siguientes puntos:

Tabla 4 Estructuración de la ruta gastronómica y turística

Ítems	Descripción
1	Inventario de los atractivos turísticos y de la gastronomía de la zona.

- 2 Clasificación de los atractivos turísticos y los platos y definir cuales formaran parte de la ruta.
- 3 Diagnóstico de la infraestructura de la zona (componentes del producto gastronómico y turístico), definiendo fortalezas y debilidades.
- 4 Seleccionar la ruta apta para la zona, los atractivos y la gastronomía.
- 5 Itinerario (salida, parada con estancia, llegada)

Fuente: Basado en la metodología del (Benitez et al., 2013)

3.3.2 Fase II Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta gastronómica y turística

En esta parte se utilizaron cinco variables que propone la FAVA y el SENA que permitieron determinar servicios como el transporte, alojamiento, alimentación, servicios de guía y actividades recreativas entre otras actividades que se incluirán en la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”.

3.3.3 Fase 3 Determinación de los costos y gastos de operación

En esta fase se determinaron costos fijos, costos variables, gastos generales, imprevistos y un presupuesto total para la operación de la ruta gastronómica y turística.

3.3.4 Fase 4 Determinación de precios y beneficios netos de operación

En esta última fase se calculó la tarifa por persona y se determinó el beneficio neto para la ruta gastronómica y turística, valores que sirvieron para determinar la viabilidad de la ruta.

3.4 Elaboración de la ruta gastronómica y turística

El diseño de la ruta fue atractivo y coherente, responde a motivaciones históricas, geográficas, gastronómicas y culturales, además de ser única, novedosa, motivadora y consistente, de modo que por sí misma representa una incitación

para realizar el viaje y descubrir las particularidades del destino potenciando la interacción de los clientes con el producto, en los escenarios seleccionados.

En el diseño de la ruta gastronómica y turística denominada ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” se empleó Adobe Ilustrador siendo este un potente programa para la creación de toda clase de ilustraciones basadas en gráficos vectoriales. Permite crear logotipos, bocetos, tipografías y dibujos complejos para ser utilizados tanto en publicaciones impresas como en medios digitales y formatos interactivos, este programa fue utilizado al momento de dibujar los mapas de la ruta con el respectivo recorrido y la representación iconográfica de los elementos de este tales como:

- a) Casas, arboles, montañas que muestran a simples rasgos la comunidad.
- b) Numeración de cada uno de los atractivos turísticos.
- c) Representación gráfica de los componentes del producto gastronómico y turístico como vías, hospedaje y restaurantes.
- d) Señalética informativa
- e) Líneas de frontera
- f) Ríos

Además, en el tríptico se usó un logotipo donde se tiene el nombre de la ruta gastronómica y turísticas y de fondo una casa y una mata de cañas que representan a la comunidad, también se colocó una descripción de los atractivos turísticos y se aplicó un fondo celeste y las fotos de los atractivos en forma circular, logrando que el tríptico sea llamativo.

Capítulo IV. Análisis e interpretación de resultados

Según Gómez (2009) al realizar un análisis de datos es necesario efectuar un plan que varíe acorde a los resultados obtenidos, además se debe tomar en cuenta que se puede obtener conclusiones frágiles por lo que se debe seguir el siguiente plan de análisis de datos:

1. Dar orden a los datos
2. Organizar las unidades, las categorías, los temas y los patrones.
3. Interpretar y evaluar unidades, categorías, temas y patrones.
4. Describir las experiencias de las personas estudiando bajo su óptica, en su lenguaje y con sus expresiones.
5. Comprender profundamente el contexto en que se recolectaron los datos y relacionarlo en el análisis a los datos obtenidos.
6. Explicar contextos, situaciones, hechos, fenómenos.
7. Generar preguntas de investigación e hipótesis.
8. Reconstruir historias.
9. Relacionar los resultados del análisis con las teorías que se expusieron en el marco teórico o construir nuevas teorías fundamentadas en los datos recolectados y el análisis realizado.

4.1 Fase 1 Estructuración de la ruta gastronómica y turística de la comunidad Santa Teresita

En esta fase se describe la gastronomía, productos alimentarios, atractivos turísticos, componentes del producto gastronómico y turístico y un análisis FODA de la comunidad.

4.1.1 Gastronomía de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita

En la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita se entrevistó a un total de 55 familias para conocer su gastronomía para lo cual se usó una ficha inventario de platos, de manera que, para la clasificación de los platos, se tiene las categorías (CAT) en entradas (E), platos fuertes (PF), postres (P) y bebidas (B) dando como resultado lo siguiente:

Tabla 5 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Entradas”

No.	Entradas	Entrevistado	% Familias	CAT			
				E	PF	P	B
1	Ceviche de palmito	27	49%	27			
2	Ceviche de pollo	6	11%	6			
3	Apicho con espinazo de cerdo	17	31%	17			
4	Humitas	12	22%	12			
5	Sopa de arroz de cebada	15	27%	15			
6	Patacones	40	73%	40			
7	Tortillas de mote	2	4%	2			
8	Tortillas de verde	1	2%	1			
9	Sopa de zanahoria blanca	1	2%	1			
10	Morcillas de palmito y hoja de yuca	1	2%	1			
11	Morcillas de palmito	28	51%	28			
12	Empanadas de verde	10	18%	10			
13	Bolón de verde	6	11%	6			
14	Sopa de quinua	5	9%	5			
15	Achogchas rellenas	8	15%	8			
16	Empanadas de maizabrosa	4	7%	4			
17	Sopas de fideo con palmito	1	2%	1			
18	Arepas de maizabrosa	1	2%	1			
19	Sopa de fideo tostado con chinas	1	2%	1			
20	Locro de yuca	10	18%	10			
21	Papas chinas con salsa de maní	3	5%	3			
22	Arepas de yuca	1	2%	1			
23	Papas chinas con cebolla	8	15%	8			
24	Empanadas de viento	10	18%	10			

25	Chifles de zanahoria blanca	1	2%	1
26	Sopa de verduras	1	2%	1
27	Ensalada de nabos	1	2%	1
28	Locro de camote	1	2%	1
29	Ensalada de palmito	15	27%	15
30	Tortillas de papa	5	9%	5
31	Tigrillo	1	2%	1
32	Arepas de choclo	1	2%	1
33	Sopa de melloco	1	2%	1
34	Tamales de morocho	1	2%	1
35	Repe	1	2%	1
36	Sopa de zapallo	1	2%	1
37	Sopa de fideo	4	7%	4
38	Tamales de yuca de sal	1	2%	1

Tabla 6 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Platos fuertes”

No.	Platos fuertes	Entrevistado	%	CAT			
				Familias	E	PF	P
1	Caldo de gallina	51	93%		51		
2	Tortillas de yuca con fritada	9	16%		9		
3	Sancocho	36	65%		36		
4	Majado	40	73%		40		
5	Pescado sudado	1	2%		1		
6	Papas con cuero	1	2%		1		
7	Cusos asados o fritos	15	27%		15		
8	Sopa de bolas de verde	3	5%		3		
9	Sancocho de bagre	7	13%		7		
10	Bagre frito	1	2%		1		
11	Estofado de pollo	23	42%		23		
12	Estofado de carne	29	53%		29		
13	Tilapia ahumada o pandada	4	7%		4		
14	Tilapia frita	10	18%		10		
15	Fritada con yucas	3	5%		3		
16	Papas chinas con fritada	1	2%		1		
17	Cuy al Romero	2	4%		2		
18	Pollo al Romero	2	4%		2		
19	Sopa de cuy	2	4%		2		
20	Estofado de pato	1	2%		1		
21	Sancocho de patacones	1	2%		1		

22	Costillas de chanco asado	1	2%	1
23	Menestra de plátano con pollo	1	2%	1
24	Encebollado de sardina con plátano	1	2%	1
25	Estofado de res con yucas	1	2%	1
26	Menestra de lenteja y papa	1	2%	1
27	Sasonado de fréjol	1	2%	1
28	Pescado frito	24	44%	24
29	Seco de pollo frito	5	9%	5
30	Salsa o caldo de fideo	7	13%	
31	Morocho de sal	1	2%	1
32	Arroz con fréjol	6	11%	6
33	Estofado de pescado	1	2%	1
34	Cuy asado o frito	7	13%	7
35	Arroz colorado	1	2%	1

Tabla 7 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita “Postres”

No.	Postres	Entrevistado	%	CAT			
				E	PF	P	B
1	Tamales o muchines de yuca	25	45%			25	
2	Dulce de Guayaba	10	18%			10	
3	Colada de arroz molido	1	2%			1	
4	Pastel de zanahoria	10	18%			10	
5	Pastel de zanahoria blanca	1	2%			1	
6	Morocho	2	4%			2	
7	Espumilla de guayaba	10	18%			10	
8	Arroz de leche	3	5%			3	
9	Pastel de plátano	3	5%			3	
10	Pastel de maíz	1	2%			1	
11	Chucula	6	11%			6	
12	Pastel de choclo	3	5%			3	
13	Emborrajados de pata de chanco	1	2%			1	
14	Tamales de verde	1	2%			1	
15	Tamales de mote	1	2%			1	

Tabla 8 Gastronomía de la comunidad Santa Teresita "Bebidas"

No.	Bebidas	Entrevistado	% Familias	CAT			
				E	PF	P	B
1	Limonada	55	100%				55
2	Café	50	91%				50
3	Fresco de borojó	1	2%				1
4	Aguado de panela con cáscara de piña	1	2%				1
5	Chicha de avena y piña	1	2%				1

4.1.2 Recetas estándar de la gastronomía de la comunidad Santa Teresita.

Para la realización de recetas estándar se consideró los platos que tienen un porcentaje mayor al 15%, este porcentaje representa a 8 familias, también se considera este factor ya que algunas familias preparan algunos de estos platos, pero lo realizan una vez al año y no lo consideran como parte de su gastronomía, de igual manera en la receta estándar se considera el nivel de dificultad (NDP) Bajo (B), Medio (M), y Alto (A), los tiempos de reparación por plato (TP) y sus técnicas.

Tabla 9 Selección de recetas "Entradas"

No.	Entradas	No. Familias	% Familias	NDP			TP	Técnicas
				B	M	A		
1	Patacones	40	73%	40			30 m	Freír
2	Morcillas de palmito	28	51%		8	20	3h	Hervir
3	Ceviche de palmito	27	49%	6	21		1:30 h	Hervir
4	Apicho con espinazo de cerdo	17	31%	10	7		1h	Hervir
5	Sopa de arroz de cebada	15	27%	15			1:20h	Hervir
6	Ensalada de palmito	15	27%		15		40 m	
7	Humitas	12	22%	8			3 h	Al vapor
8	Empanadas de verde	10	18%	5	5		1h	Hervir, freír
9	Locro de yuca	10	18%	10			40 m	Hervir
10	Empanadas de viento	10	18%	1	9		1h	Freír
11	Achogchas rellenas	8	15%	8			1h	Hervir, al horno
12	Papas chinas con cebolla	8	15%	8			1h	Hervir

Tabla 10 Selección de recetas "Platos fuertes"

No.	Platos fuertes	No. familias	% familias	NDP			TP	Técnicas
				B	M	A		
1	Caldo de gallina	51	93%	49			1:30 h	Hervir
2	Majado	40	73%	40			1h	Hervir
3	Sancocho	36	65%	27	6	3	1h	Hervir
4	Estofado de carne	29	53%	29			1:20H	Estofar
5	Pescado frito	24	44%	24			1h	Hervir, freír
6	Estofado de pollo	23	42%	23			1h	Estofar
7	Cusos asados o fritos	15	27%	4	11		1h	Asar, freír
8	Tilapia frita o pandada	10	18%	6	4		1h	Freír, asar
9	Tortillas de yuca con fritada	9	16%	9			1h	Hervir, asar, freír
10	Arroz colorado	1	2%	1			1h	Hervir

Tabla 11 Selección de recetas "Postres"

No.	Postres	No. Familias	% Familias	NDP			TP	Técnicas
				B	M	A		
1	Tamales o muchines de yuca	25	45%	4	19	2	3h	Al vapor
2	Dulce de Guayaba	10	18%	9	1		2h	Hervir
3	Pastel de zanahoria	10	18%	10			1:30 h	Al horno
4	Espumilla de guayaba	10	18%	10			1h	

Tabla 12 Selección de recetas "Bebidas"

No.	Bebidas	No. Familias	% Familias	NDP			TP	Técnicas
				B	M	A		
1	Limonada	55	100%	55			3m	Hervir
2	Café	50	91%	55			10 m	Hervir
3	Chicha de avena con piña	1	2%	1			2 h	Hervir

4.1.2.1 Entradas.

4.1.2.1.1 Ceviche de Palmito.

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-1

Tiempo de preparación: 1:30 H

Dificultad preparación: media

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 3 Ceviche de palmito

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Palmito	g	300	1. Pelar
133,33%	Tomate	g	400	2. Lavar
33,33%	Cebolla	g	100	3. Pluma
20,00%	Limón	ml	60	4. Jugo
10,00%	Naranja	ml	30	5. Jugo
5,00%	Culantro	g	15	6. Brunoise
10,00%	Sal	g	30	
66,67%	Chifles	g	200	
66,67%	Canguil	g	200	
26,67%	Tostado	g	80	

Procedimiento:

1. Cortar el palmito en trozos de 10 cm y desmechar la parte suave.
2. Cocer, procesar y tamizar 300 g de tomate y el resto cortar en cubos pequeños.
3. Mezclar el palmito con la cebolla, el jugo de tomate, el tomate, el jugo de limón, el jugo de naranja y el culantro.

Montaje:

4. Colocar en un plato y servir acompañado de chifles, canguil y tostado.

Observaciones:

5. El ceviche de palmito es un plato típico de la gastronomía de la parroquia de Pacto, las palmas de palmito son espinudas por lo que las personas tienen que cortar con cuidado el tallo para obtener un palmito de

aproximadamente 60 cm. Este plato se lo sirve cuando hay visitas, fiestas familiares o simplemente cuando se consigue cuando se está de paso en la montaña.

4.1.2.1.2 *Apicho con espinazo de cerdo.*

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-2

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 4 *Apicho con espinazo de cerdo*

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Espinazo de cerdo	g	500	1. Cortar en trozos
30,00%	Verde	g	150	2. Pelar y rallar
3,00%	Sal	g	15	
40,00%	Yuca	g	200	3. Pelar
0,20%	Cebolla larga	u	1	
2,00%	Culantro	g	10	4. Brunoise

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla y agregar el espinazo de cerdo, posterior agua.
2. Agregar el verde y cocer durante 20 minutos hasta que espese.
3. Agregar sal y culantro y apagar.
4. Cocer la yuca picada en cubos aparte.

Montaje:

5. Colocar en un plato y servir acompañado de las yucas.

Observaciones:

6. Este plato se lo prepara todo el tiempo, sin embargo, se lo prepara más cuando se mata un cerdo y se tiene la carne fresca, a este plato también lo preparan con el verde licuado, en algunos casos se agregan trozos de verde, arvejas, fréjol y el ajinomoto y maggi que es muy utilizado en la comunidad.

4.1.2.1.3 Humitas.

Clasificación: Entrada

Yield: 8

Código Foto: Entrada 00-3

Tiempo de preparación: 3:00 H

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: al vapor

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 5 Humitas

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Choclo	g	500	1. Moler
20,00%	Queso	g	100	2. Picar en bastones
3,00%	Sal	g	15	
0,20%	Huevo	u	1	
4,00%	Mantequilla	g	20	
1,00%	Royal	g	5	
1,60%	Hojas de choclo	u	8	4. Limpiar

Procedimiento:

1. Mezclar la masa de choclo con la sal, el huevo, la mantequilla y el polvo de hornear royal.
2. Poner un poco de masa en la hoja, colocar una tira de queso, envolver y cocer al vapor por 2 horas.

Montaje:

3. Colocar en un plato y servir acompañado de café.

Observaciones:

4. Las humitas son un plato de la gastronomía nacional que se prepara en varios lugares, por lo general en la comunidad Santa Teresita siembran el choclo y cada 4 meses tienen este producto para realizar las humitas.

4.1.2.1.4 Sopa de arroz de cebada

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-4

Tiempo de preparación: 1:20 H

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 6 Sopa de arroz de cebada

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Arroz de cebada	g	120	1. Lavar bien
208,33%	Carne o hueso	g	250	2. Picar en trozos
250,00%	Yuca o papa	g	300	3. Pelar y picar cubos
16,67%	Sal	g	20	
0,83%	Cebolla larga	u	1	4. Brunoise
62,50%	Zanahoria	g	75	5. Pelar y rallar
8,33%	Ajo	g	10	6. Puré
8,33%	Culantro	g	10	7. Finamente picado

Procedimiento:

1. Cocer el arroz de cebada y agregar los trozos de carne.
2. Agregar yuca o papa, sal, zanahoria y el ajo, al final agregar la cebolla larga y el culantro.

Montaje:

3. Colocar en un plato y servir caliente.

Observaciones:

4. La sopa de arroz de cebada es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana que por lo general lo consumen los lunes para iniciar bien la semana, por ello es muy consumido en la comunidad. Dependiendo de los ingredientes disponibles puede o no contener carne.

4.1.2.1.5 Patacones

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-5

Tiempo de preparación: 30 min

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: freír

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 7 Patacones

Fuente: (Ecuatoriana, 2019)

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Verde	u	1	1. Pelar
250,00%	Aceite	ml	500	
2,50%	Sal	g	5	

Procedimiento:

1. Cortar en cuatro trozos el verde y freír un poco en el aceite.
2. Retirar y con un majador aplastar en forma de disco.
3. Poner en agua con sal o tener en un plato para freír directamente.
4. Freír por 3 minutos o hasta que estén crocantes.

Montaje:

5. Servir acompañados de café o con encurtido y carne frita.

Observaciones:

6. La comunidad aparte de la producción de caña tiene pequeñas plataneras, por lo que siempre hay verde disponible para realizar este plato de la gastronomía nacional e internacional. Es muy común que en las mañanas o en la tarde sirvan café con patacones.

4.1.2.1.6 Morcillas de palmito

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-6

Tiempo de preparación: 3:00 H

Dificultad preparación: alta

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 8 Morcillas de palmito

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Palmito	g	1000	1. Pelar
50,00%	Arroz	g	500	2. Cocer
5,00%	Sal	g	50	
10,00%	Pimientos	g	100	3. Brunoise
15,00%	Cebolla larga	g	150	4. Brunoise
10,00%	Cebolla paitaña	g	100	5. Brunoise
5,00%	Ajo	g	50	6. Brunoise
50,00%	Sangre	ml	500	
0,40%	Tripa de cerdo	m	4	

Procedimiento:

1. Picar el palmito en cubos pequeños y poner en agua para que no se oxide.
2. Hacer un refrito de pimientos, cebolla larga, cebolla paitaña y ajo.
3. Agregar sal, el arroz, el palmito y la sangre y mezclar bien.
4. Con la ayuda de un embudo o el pico de una botella rellenar las tripas previamente lavadas con sal y limón.
5. Amarrar los extremos de la tripa y cocer en agua por 1:30 horas.

Montaje:

6. Servir en un plato mientras este caliente o cuando este fría dorar en un sartén.

Observaciones:

7. Las morcillas se preparan en ocasiones especiales, fiestas, cumpleaños en las cuales se mata un cerdo y se realiza estas morcillas, en las cuales los ingredientes pueden variar, desde ponerles cola hasta usar la hoja de yuca.

4.1.2.1.7 Empanadas de verde

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-7

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir, freír

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 9 Empanadas de verde

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Verde	u	4	1. Pelar
7,50%	Huevo	u	1	
1,88%	Sal	g	15	
12,50%	Mantequilla	g	100	
6,25%	Cebolla larga	g	50	2. Brunoise
15,00%	Queso	g	120	3. Rallar
31,25%	Aceite	ml	250	

Procedimiento:

1. Cocer el verde y majar o moler, agregar el huevo o un poco de agua de la cocción del plátano.
2. Agregar la sal y la mantequilla, amasar y formar bolitas, colocar dentro de una funda y pasar un rodillo.
3. Colocar dentro un refrito de cebolla con queso y sellar, cortar bordes para dar mejor aspecto y freír.

Montaje:

4. Servir en un plato acompañadas de café.

Observaciones:

5. Las empanadas de verde con un plato de la gastronomía ecuatoriana que varía en algunas localidades, por ser el verde un producto distintivo de la zona los pobladores las preparan casi siempre para su familia.

4.1.2.1.8 Achogchas rellenas

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-8

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: blanquear, al horno

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 10 Achogchas rellenas

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Achogchas	u	4	1. Blanquear
83,33%	Carne molida	u	200	
4,17%	Sal	g	10	
6,25%	Mantequilla	g	15	
6,25%	Cebolla larga	g	15	2. Brunoise
20,83%	Zanahoria	g	50	3. Brunoise
20,83%	Arveja	g	50	4. Blanquear

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla con mantequilla, la zanahoria cocida, la arveja, la sal y agregar la carne molida. Cocer durante 5 minutos.
2. Rellenar las achogchas con el refrito y mandar al horno durante 15 min.

Montaje:

3. Servir en un plato acompañadas de café.

Observaciones:

4. Las achogchas se las encuentra en algunos lugares de la comunidad, crecen en las partes donde hay más vegetación por lo que es fácil y gratuito obtenerlas, además de achogchas rellenas en la comunidad también se preparan ensaladas.

4.1.2.1.9 Locro de yuca

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-9

Tiempo de preparación: 40 min

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 11 Locro de yuca

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Yuca	g	500	1. Pelar
1,00%	Ajo	g	5	2. Brunoise
6,00%	Cebolla larga	g	30	3. Brunoise
2,00%	Achiote	ml	10	
20,00%	Queso	g	100	4. Rallar
2,00%	Cilantro	g	10	5. Finamente picado
3,00%	Sal	g	15	

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla con ajo, el cilantro, el achiote y la sal.
2. Colocar la yuca en cubos dejar hervir hasta que espese y este suave, y agregar el queso.

Montaje:

3. Servir en un plato y agregar un poco de cilantro fresco picado encima.

Observaciones:

4. Las yucas son un producto que se encuentra en casi todas las fincas de la comunidad Santa Teresita, por lo que se las utiliza en varias preparaciones, además en este plato se puede cambiar el queso por hueso de res o cerdo.

4.1.2.1.10 Papas chinas con cebolla

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-10

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: baja

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 12 Papas chinas con cebolla

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Papa china	g	800	1. Pelar
25,00%	Cebolla larga	g	200	2. Picar aros
3,75%	Sal	g	30	
2,50%	Aceite	ml	20	

Procedimiento:

1. Cocer la papa china con sal hasta que este suave.
2. Hacer un refrito rápido de cebolla larga usando hasta las hojas con sal y aceite.
3. Agregar la papa china y mezclar bien.

Montaje:

4. Servir en un plato y acompañar con café.

Observaciones:

5. La china es un tubérculo que se lo encuentra en cualquier parte de la comunidad crece de manera esporádica, pese a tener un sabor picante si no se pela bien tiene un gran sabor, sin embargo, muchas personas prefieren no usarla o dicen que no la usan por ser un producto que no es reconocido a nivel nacional.

4.1.2.1.11 Empanadas de viento

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-11

Tiempo de preparación: 1:00H

Dificultad preparación: media

Técnicas de cocción: freír, leudar

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 13 Empanadas de viento

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Harina	g	500	1. Tamizar
40,00%	Queso	g	200	
12,00%	Huevos	u	1	
4,00%	Mantequilla	g	20	
1,00%	Sal	g	5	
3,00%	Panela	g	15	
24,00%	Agua	ml	120	
2,00%	Royal	g	10	

Procedimiento:

1. Mezclar royal con panela, agua, sal, mantequilla, huevos y poco a poco agregar la harina hasta formar una masa homogénea y reposar 15 minutos.
2. Formar bolitas y pasar el rodillo hasta formar un disco y colocar queso, sellar y freír.

Montaje:

3. Servir acompañado de café.

Observaciones:

4. Las empanadas de viento son un plato de la gastronomía ecuatoriana, dependiendo de la localidad la receta varia, en la comunidad se prepara las empanadas para compartir en familia o en ocasiones para la venta.

4.1.2.1.12 Ensalada de Palmito.

Clasificación: Entrada

Yield: 4

Código Foto: Entrada 00-12

Tiempo de preparación: 40 min

Dificultad preparación: media

Técnicas de cocción: encurtir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 14 Ensalada de palmito

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Palmito	g	300	1. Pelar
133,33%	Tomate	g	400	2. Lavar
33,33%	Cebolla	g	100	3. Pluma
20,00%	Limón	ml	60	4. Jugo
5,00%	Culantro	g	15	5. Brunoise
10,00%	Sal	g	30	

Procedimiento:

1. Cortar el palmito en troncos de 10 cm y desmechar.
2. Picar el tomate en cubos y mezclar con cebolla, jugo de limón, culantro, sal y palmito y servir.

Montaje:

3. Se sirve acompañado de carnes y carbohidratos.

Observaciones:

5. El palmito se lo encuentra de forma esporádica en las fincas, por ello los pobladores lo usan para realizar el ceviche, las morcillas y ensaladas. Siendo estos platos típicos de la comunidad.

4.1.2.2 Platos fuertes.

4.1.2.2.1 Caldo de gallina criolla.

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 8

Código Foto: Plato fuerte 00-1

Tiempo de preparación: 1:30 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 15 Caldo de gallina criolla

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Gallina criolla	u	1	1. Limpia
8,00%	Arrocillo	g	120	2. Lavar
20,00%	Arveja	g	300	
20,00%	Zanahoria	g	300	
3,00%	Sal	g	45	
6,67%	Cebolla larga	g	100	3. Brunoise
6,67%	Culantro	g	100	4. Finamente picado
66,67%	Yuca	g	1000	5. Pelar

Procedimiento:

1. Colocar la gallina criolla en agua hirviendo, posterior agregar arrocillo, arveja, zanahoria y sal. Se le puede agregar una rama de apio y un trozo de cebolla para dar sabor y cocer durante 40 minutos hasta que este suave.
2. La yuca cocer aparte, también se puede agregar papa.

Montaje:

3. Servir con picadillo (cebolla larga y culantro) y un trozo de yuca.

Observaciones:

4. El caldo de gallina es un plato que representa la gastronomía ecuatoriana, típico en la parroquia Pacto, en la comunidad Santa Teresita se lo prepara en ocasiones especiales como fiestas o un fin de semana en familia, siendo este plato un deleite por usar productos naturales y la gallina criolla.

4.1.2.2.2 Tortillas de yuca con fritada.

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-2

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir, freír

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 16 Tortillas de yuca con fritada

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Carne de cerdo o res	g	500	1. Picar en trozos
160,00%	Yuca	g	800	2. Pelar
60,00%	Tomate	g	300	3. Picar en cubos
30,00%	Cebolla paiteña	g	150	4. Pluma
10,00%	Sal	g	50	
4,00%	Limón	ml	20	5. Jugo
2,00%	Culantro	g	10	6. Finamente picado
3,00%	Ajo	g	15	7. Finamente picado
2,00%	Comino	g	10	
40,00%	Aceite	ml	200	

Procedimiento:

1. Condimentar la carne de cerdo o res con sal, ajo y comino y freír.
2. Cocinar la yuca con sal y majar, si se desea agregar un poco de achiote y queso y formar discos y freír con poco aceite.
3. Realizar un encurtido mezclando tomate, cebolla, sal, limón y culantro.

Montaje:

4. Colocar en un plato las tortillas de yuca con la fritada y el encurtido.

Observaciones:

5. Las tortillas de yuca es un plato que se prepara mucho en la comunidad, por lo general se las sirve en el desayuno con café, o en el almuerzo acompañadas de carne y ensalada.

4.1.2.2.3 Sancocho

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-3

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 17 Sancocho

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Carne (res, pollo, cerdo)	g	200	1. Picar en trozos
100,00%	Yuca	g	200	2. Pelar
75,00%	Verde	g	150	3. Picar en cubos
25,00%	Zanahoria	g	50	4. Picar en cubos
37,50%	Fréjol	g	75	
60,00%	Papa	g	120	5. Pelar
10,00%	Cebolla larga	g	20	6. Finamente picado
2,50%	Ajo	g	5	7. Finamente picado
5,00%	Culantro	g	10	
5,00%	Achiote	ml	10	

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla larga, ajo y achiote, agregar la carne.
2. Agregar la yuca en trozos, el verde en finos cubos, la zanahoria, el fréjol, la papa en cubos y cocer hasta que estén suaves todos los ingredientes.

Montaje:

3. Servir en un plato sopero acompañado de culantro.

Observaciones:

4. El sancocho es un plato típico de la comunidad los ingredientes varían de acuerdo con lo que tienen en casa, puede ir desde solo usar verde hasta usar zapallo, arvejas y maní.

4.1.2.2.4 *Majado de verde*

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-4

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 18 Majado de verde

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Verde	g	1000	1. Pelar
10,00%	Cebolla larga	g	100	2. Brunoise
10,00%	Aceite	ml	100	
3,00%	Sal	g	30	
24,00%	Huevo	u	4	

Procedimiento:

1. Cocer y majar los verdes, hasta obtener una masa homogénea.
2. Hacer un refrito de cebolla larga, aceite y sal.
3. Mezclar el verde con el refrito.
4. Freír los huevos.

Montaje:

5. Servir acompañado de huevo frito y ensalada.

Observaciones:

6. El majado de verde es un plato típico de la parroquia rural Pacto, por lo general a este plato lo llaman majado ahuevado, sin embargo, en la comunidad solo lo llaman majado por ser un plato que se puede comer solo o acompañar con huevo, salsa de fideo o estofado de carne o pollo.

4.1.2.2.5 Cusos asados o fritos

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-5

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: media

Técnicas de cocción: asar, freír

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 19 Cusos asados o fritos

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Cusos o mayones	g	500	
3,00%	Sal	g	15	
2,00%	Ajo	g	10	1. Puré
200,00%	Yuca o verde	g	1000	2. Pelar
80,00%	Tomate	g	400	3. Cubos
40,00%	Cebolla paiteña	g	200	4. Pluma
1,00%	Culantro	g	5	5. Finamente picado
3,00%	Limón	ml	15	6. Jugo
100,00%	Aceite	ml	500	

Procedimiento:

1. Condimentar los cusos con sal y ajo y freír o asar en una parrilla.
2. Cocer la yuca o el verde, si se desea freír la yuca.
3. Mezclar tomate con cebolla, culantro, jugo de limón y sal. Encurtido

Montaje:

4. Servir los cusos acompañado yuca o verde y encurtido.

Observaciones:

5. Los cusos se encuentran en el tallo de la palma de palmito quince días después de haberla cortado para utilizar el palmito. En la comunidad por lo general preparan este plato semanas después de haber usado el palmito, aunque no es un plato de agrado de toda la población.

4.1.2.2.6 Estofado de pollo

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 8

Código Foto: Plato fuerte 00-6

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: estofar

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 20 Estofado de pollo

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Pollo	g	1000	1. Picar en presas
25,00%	Tomate	g	250	2. Picar en cubos
12,50%	Cebolla paiteña	g	125	3. Picar en cubos
12,50%	Pimiento	g	125	4. Picar en cubos
1,50%	Sal	g	15	
1,00%	Ajo	g	10	5. Finamente picado
1,00%	Culantro	g	10	6. Finamente picado
1,50%	Achiote	ml	15	

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal y achiote.
2. Agregar el pollo y agua y dejar cocer por 30 minutos.
3. Cuando esté listo agregar culantro y rectificar el sabor.

Montaje:

4. Servir el estofado acompañado de arroz, yucas o majado.

Observaciones:

5. El estofado de pollo es un plato que se prepara de diferentes maneras e ingredientes en los hogares ecuatorianos. En la comunidad dependiendo de los ingredientes disponibles se le agrega zanahoria, papas, arvejas, siendo ideal por su jugo para acompañar yucas, majado o arroz.

4.1.2.2.7 Estofado de carne

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-7

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: estofar

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 21 Estofado de carne

Fuente: (Ecuatoriana, 2019)

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Carne	g	600	1. Picar en cubos
41,67%	Tomate	g	250	2. Picar en cubos
20,83%	Cebolla paitaña	g	125	3. Picar en cubos
20,83%	Pimiento	g	125	4. Picar en cubos
2,50%	Sal	g	15	
1,67%	Ajo	g	10	5. Finamente picado
1,67%	Culantro	g	10	6. Finamente picado
2,50%	Achiote	ml	15	

Procedimiento:

1. Hacer un refrito de cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal y achiote. Si se desea procesar.
2. Agregar la carne y agua y dejar cocer por 30 minutos.
3. Cuando esté listo agregar culantro y rectificar el sabor.

Montaje:

4. Servir el estofado acompañado de arroz, yucas o majado.

Observaciones:

5. El estofado de carne es un plato que se prepara de diferentes maneras e ingredientes en los hogares ecuatorianos. En la comunidad es un plato que por su jugo es ideal para acompañar yucas, majado o arroz.

4.1.2.2.8 *Tilapia frita o pandada*

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-8

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: freír, asar

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 22 *Tilapia frita*

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Tilapia	u	4	1. Limpia
50,00%	Yuca	g	500	2. Pelar
15,00%	Cebolla paiteña	g	150	3. Pluma
30,00%	Tomate	g	300	4. Cubos
2,00%	Sal	g	20	
0,50%	Culantro	g	5	5. Finamente picado
1,00%	Comino	g	10	
1,50%	Limón	ml	15	6. Jugo
10,00%	Aceite	ml	100	

Procedimiento:

1. Condimentar la tilapia con sal y comino y freír o asar en hoja de bijao en parrilla.
2. Cocer la yuca aparte en trozos. Se puede freír después de cocida.
3. Encurtido: Mezclar cebolla, tomate, culantro, limón y sal.

Montaje:

4. Servir la tilapia acompañada de yuca, plátano y encurtido.

Observaciones:

5. La tilapia es un producto que se encuentra en la zona, algunas familias tienen una piscina pequeña de crianza de tilapia. Cuando la asan en la hoja de bijao, plátano o achira la llaman tilapia pandada o maito de tilapia.

4.1.2.2.9 Pescado frito

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-9

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: freír

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 23 Pescado frito

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Pescado	u	4	1. Limpia
50,00%	Yuca	g	500	2. Pelar
15,00%	Cebolla paitaña	g	150	3. Pluma
30,00%	Tomate	g	300	4. Cubos
2,00%	Sal	g	20	
1,00%	Ajo	g	10	
0,50%	Culantro	g	5	5. Finamente picado
1,00%	Comino	g	10	
1,50%	Limón	ml	15	6. Jugo

Procedimiento:

1. Condimentar el pescado con sal, ajo y comino y freír.
2. Cocer la yuca aparte en trozos. Se puede freír después de cocida.
3. Encurtido: Mezclar cebolla, tomate, culantro, limón y sal.

Montaje:

4. Servir el pescado acompañado de yuca y encurtido.

Observaciones:

5. Por lo general el pescado frito es un plato que se prepara cada 15 días en la comunidad cuando sube un carro a venderlo, además de pescado frito las personas también preparan platos como el sancocho de bagre. En general compran pescado hojita, pampanito, picudo, etc.

4.1.2.2.10 Arroz colorado

Clasificación: Plato fuerte

Yield: 4

Código Foto: Plato fuerte 00-10

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 24 Arroz colorado

Fuente: (Rodríguez, 2016)

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Arroz	g	400	1. Lavar
50,00%	Pollo	g	200	2. Cubos
12,50%	Zanahoria	g	50	3. Juliana
12,50%	Arveja	g	50	
0,25%	Huevo	u	1	
15,00%	Salchicha	g	60	4. Rodajas
3,75%	Cebolla larga	g	15	5. Brunoise
5,00%	Cebolla perla	g	20	6. Brunoise
12,50%	Pimiento	g	50	7. Juliana
2,50%	Culantro	g	10	8. Finamente picado
7,50%	Sal	g	30	
3,75%	Achiote	ml	15	

Procedimiento:

1. Cocer el arroz y hacer una tortilla de huevo.
2. Hacer un refrito de achiote, sal, cebolla perla, cebolla paiteña y pimiento.
3. Agregar el pollo, zanahoria, arveja y cocer con un poco de agua, posterior agregar el arroz cocido y mezclar bien.

Observaciones:

4. Este plato se lo prepara en fiestas de la comunidad la primera semana de octubre, por ser el primero de octubre el día de Santa Teresita. Este evento reúne a toda la comunidad, ya que se prepara una porción para 150 personas.

4.1.2.3 Postres

4.1.2.3.1 Tamales o muchines de yuca

Clasificación: Postre

Yield: 4

Código Foto: Postre 00-1

Tiempo de preparación: 3:00 H

Dificultad preparación: medio

Técnicas de cocción: al vapor

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 25 Tamales o muchines de yuca

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Yuca	g	500	1. Pelar
40,00%	Panela	g	200	
2,00%	Royal	g	10	
12,00%	Huevos	g	60	
6,00%	Mantequilla	g	30	
10,00%	Queso	g	50	2. Bastones
12,00%	Hojas de plátano	u	4	3. Limpiar

Procedimiento:

1. Rallar la yuca y mezclar con panela, royal, huevo y mantequilla hasta obtener una masa homogénea.
2. Colocar sobre una hoja un estimado de 150 g, y colocar un bastón de queso.
3. Envolver la hoja y cocer al vapor durante 1 hora y 30 minutos.

Montaje:

4. Servir acompañados de café o agua aromática.

Observaciones:

5. Los tamales de yuca son un postre que se prepara a menudo en la comunidad, dependiendo de la disponibilidad de ingredientes en algunas ocasiones solo se pone yuca, panela y queso y se envuelve en la hoja de plátano.

4.1.2.3.2 *Dulce de guayaba*

Clasificación: Postre

Yield: 4

Código Foto: Postre 00-2

Tiempo de preparación: 2:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 26 *Dulce de guayaba*

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Guayaba	g	1000	1. Lavar
50,00%	Panela	g	500	

Procedimiento:

1. Cortar las partes negras de la guayaba y cocer en una olla con un poco de agua.
2. Procesar la guayaba y tamizar.
3. Cocer en una olla con la panela durante una hora o hasta que esté bien espesa.

Montaje:

4. Servir acompañado de queso o galletas.

Observaciones:

5. La guayaba se la encuentra en gran cantidad en la comunidad, por lo que se prepara el dulce de guayaba o espumilla, este dulce tiene mejor sabor cuando se lo prepara en cocina a leña. Un postre muy consumido por ser preparado con la panela orgánica de la comunidad.

4.1.2.3.3 *Espumilla de guayaba*

Clasificación: Postre

Yield: 4

Código Foto: Postre 00-3

Tiempo de preparación: 1:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: Emulsión

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 27 Espumilla de guayaba

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Guayaba	g	200	1. Lavar
100,00%	Azúcar	g	200	
90,00%	Huevos	u	3	

Procedimiento:

1. Cortar las partes negras de la guayaba y cocer en una olla con un poco de agua.
2. Procesar la guayaba y tamizar para obtener la pulpa.
3. Batir las claras de huevo a punto alto, agregar el azúcar, posterior la pulpa hasta obtener un punto alto nuevamente.

Montaje:

4. Servir acompañado de galletas.

Observaciones:

5. La guayaba se la encuentra en gran cantidad en la comunidad, por lo que se prepara la espumilla por ser un postre de gran sabor y uno de los favoritos de los niños.

4.1.2.3.4 Pastel de zanahoria

Clasificación: Postre

Yield: 8

Código Foto: Postre 00-4

Tiempo de preparación: 1:30 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hornear

Fecha: 2 de junio del 2019



Figura 28 Pastel de zanahoria

%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Harina	g	200	1. Tamizar
200,00%	Zanahoria	g	400	2. Rallar
150,00%	Panela	g	300	
120,00%	Huevos	g	240	
125,00%	Aceite	ml	250	
8,50%	Polvo de hornear	g	17	3. Tamizar
0,50%	Sal	g	1	

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Procesar la panela con los huevos y el aceite.
3. Agregar con la ayuda de una paleta la harina, el polvo de hornear y sal.
4. Agregar la zanahoria, mezclar, colocar en un molde preparado y mandar al horno por 40 minutos.

Montaje:

5. Servir acompañado de café o agua aromática.

Observaciones:

6. El pastel de zanahoria es un postre internacional, en la comunidad se lo prepara ya que los niños que se encuentran estudiando y les enseñaron esta receta en el colegio, volviéndose común prepararla por su facilidad.

4.1.2.4 *Bebidas*

4.1.2.4.1 *Limonada de panela o aguado de limón*

Clasificación: Bebida

Yield: 4

Código Foto: Bebida 00-1

Tiempo de preparación: 3 min

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción:

Fecha: 23 de junio del 2019



Figura 29 Limonada de panela

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Limón mandarina	ml	100	Jugo
120,00%	Panela	g	120	
1000,00%	Agua	ml	1000	

Procedimiento:

1. En agua hervida fría mezclar jugo de limón con panela.
2. Servir fría, refrigerar o agregar hielos.

Montaje:

3. Servir en un vaso.

Observaciones:

4. La limonada de panela es muy común en la comunidad Santa Teresita, se la prepara en las mañanas y se la empaca en una botella de plástico para ser llevada al lugar de trabajo. Esta bebida por ser refrescante la consumen por lo general los jornaleros que cortan caña o rosan potreros, siendo en ocasiones preparada en el lugar de trabajo solo se lleva agua y panela, se toma limones de un árbol cercano y se los corta con el machete del trabajo para preparar esta deliciosa limonada.

4.1.2.4.2 *Café*

Clasificación: Bebida

Yield: 4

Código Foto: Bebida 00-2

Tiempo de preparación: 10 min

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 23 de junio del 2019



Figura 30 Café

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Café	g	60	
200,00%	Azúcar o panela	g	120	
1333,33%	Agua	ml	800	

Procedimiento:

1. Hervir el agua en una olla, posterior agregar el café el azúcar o la panela y apagar. Si es café de pasar colar por una chuspa.

Montaje:

2. Servir en una taza.

Observaciones:

3. El café es muy consumo en la comunidad en parte porque la población es colombiana y tienen la costumbre de tomar café en la mañana y en la tarde y también por acompañar platos un poco secos como el majado. Además, en la zona se cosecha café por lo que algunos de los pobladores lo secan, lo tuestan y lo muelen ellos mismos solo para consumo de su familia.

4.1.2.4.3 Chicha de avena con piña

Clasificación: Bebida

Yield: 4

Código Foto: Bebida 00-3

Tiempo de preparación: 2:00 H

Dificultad preparación: bajo

Técnicas de cocción: hervir

Fecha: 23 de junio del 2019



Figura 31 Chicha de avena con piña

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Avena	g	120	
200,00%	Azúcar	g	240	
0,83%	Ramas de canela	u	1	
333,33%	Agua	ml	400	
0,83%	Piña con cáscara	u	1	1. Lavar y pelar
1,67%	Clavo de olor	u	2	
1,67%	Pimienta dulce	u	2	
100,00%	Panela	g	120	
1,67%	Hojas de naranja	u	2	2. Lavar
0,83%	Hojas de hierba luisa	u	1	3. Lavar

Procedimiento:

1. Colocar en una cacerola agua, panela, clavo de olor, pimienta de dulce, canela, corteza de la piña hasta obtener una esencia luego retirar las cortezas y especias dulces y añadir la avena hasta obtener una colada.
2. Procesar esta colada con trozas de piña hasta obtener una bebida espesa y delicada y colar.
3. Hacer una infusión con las hojas de cedrón, naranja y hierva luisa, y añadir a la colada, rectificar sabor y dejar fermentar 2 días.

Montaje:

4. Servir en un vaso.

Observaciones:

5. Esta es una bebida que se la realiza en ocasiones especiales o en fiestas de la comunidad y de la escuela como la navidad. Además de ser una bebida refrescante tiene un gran sabor cuando se deja fermentar.

4.1.3 Producto alimentario de la comunidad Santa Teresita

El segundo instrumento fue realizado a la fábrica de panela La abeja Kapira y a la asociación de paneleros Asoacasa conformada por el resto de las fábricas de la comunidad Santa Teresita, en este inventario se busca conocer el reconocimiento cultural, la forma de obtención del producto, la procedencia, la temporalidad con la que lo realizan, la difusión y comercialización de la panela ya que se ha convertido en impulsor de la economía de la comunidad, a continuación, se detalla la información recolectada.

4.1.3.1 La panela en polvo

La panela es un producto orgánico especial para el consumo humano, producto natural que cumple con las Buenas prácticas de manufactura (BPM'S), elaborado a base de caña de azúcar se ha convertido en un impulsor de la economía de la zona del noroccidente de Quito.

Años atrás en la comunidad se producía solo panela sólida, se envolvían 5 tapas de panela en tres hojas de bijao y se amarraban con chilpe de plátano, con la llegada de personas del extranjero en los años de 1990 se modificó este proceso, Juan Evangelista Viveros Ordoñez migrante colombiano es pionero en la elaboración de panela en polvo de esta zona.

La panela es reconocida culturalmente en la parroquia rural Pacto, tiene procedencia internacional y se la realiza de manera regular, una vez por semana, se la puede categorizar como un azúcar, a pesar de procesado proveniente de la caña sigue siendo natural.

En la comunidad Santa Teresita podemos encontrar la fábrica de panela La Abeja Kapira una fábrica industrializada que ofrece visitas guiadas,

demostraciones y degustación de productos como guarapo y melcocha, además tiene instrumentos acerados para la elaboración de sus productos, entre los principales se tiene la panela orgánica granulada, panela en bloque, terrones de panela y panela de sabores como la naranjinela, tamarinela y limonela. Esta empresa comercializa sus productos en los principales supermercados del Ecuador como son el Tía, Akí, Gran Akí, Supermaxi, Megamaxi, Coral Hipermercados, Mi comisariato y Santa María y también se encuentra exportando la mayoría de su producto a países como Suiza, España etc.

Asoacasa es una asociación de paneleros dirigidos por la presidenta María Mazón que cumplen con normas de calidad como son las BPM'S, en la comunidad esta asociación está conformada por 32 fábricas de panela, estas fábricas realizan también productos derivados como la melasa, la miel, el guarapo la melcocha y brinda servicios de visita guiada, demostraciones y degustación si se requiere, además exporta sus productos a nivel internacional a países como EE.UU, Japón y Medio Oriente.

4.1.3.1.1 Proceso de elaboración de la panela en polvo



Figura 32 Proceso de corte de la caña



Figura 33 Molienda de la caña

La panela realizada con el jugo de caña cumple un proceso de tres horas hasta obtener el producto terminado.

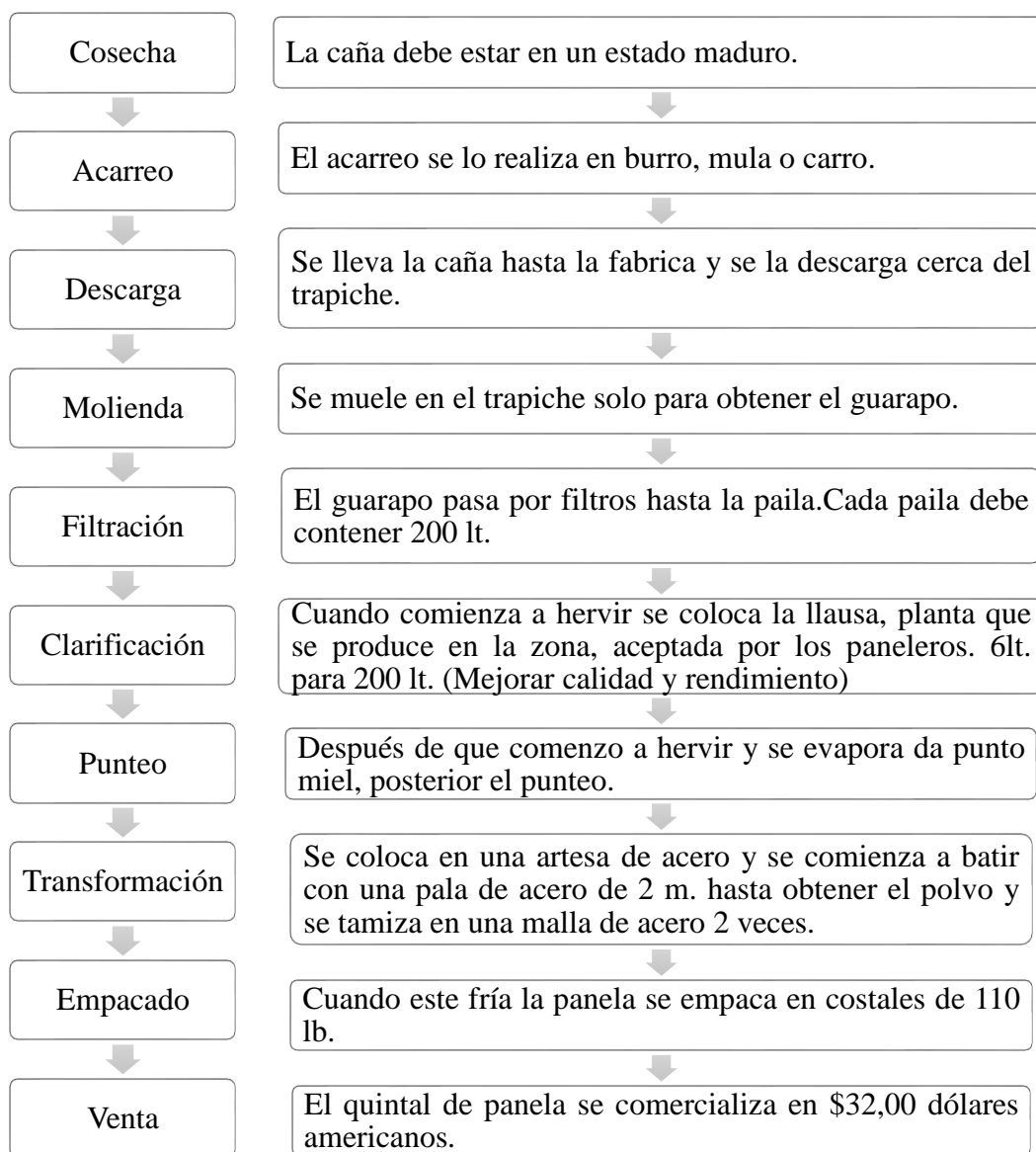


Figura 34 Proceso de elaboración de la panela en polvo



Figura 35 Panela en polvo

4.1.4 Atractivos turísticos de la comunidad Santa Teresita

Mediante el tercer instrumento, una ficha de observación estructurada para el levantamiento de atractivos turísticos reducida de la ficha de levantamiento y jerarquización de atractivos turísticos del (MINTUR, 2017b) que constaba de preguntas como la categoría de atractivos turísticos, siendo esta Sitios naturales y Manifestaciones culturales al igual que el tipo y subtipo al que pertenecen, obteniendo los siguientes atractivos accesibles en la comunidad ver Tabla 13 y Tabla 14.

Además, se observó el estado del atractivo y su entorno, la señalética, la distancia desde el poblado más cercano y el sendero, el clima y las vías de acceso las cuales se describen como parte del atractivo turístico en este documento.

Tabla 13 Atractivos turísticos “Sitios Naturales”

Atractivos turísticos			
No.	Sitios naturales	Tipo	Subtipo
1	Cascada Santa Ana	Ríos	Cascada
2	Cascada Luciérnaga	Ríos	Cascada
3	Cascada Gallito de la Peña	Ríos	Cascada
4	Cascada Río Piripe	Ríos	Cascada
5	Río Piripe	Ríos	Río
6	Quebrada la Guanipera	Fenómenos Geológicos	Quebrada

Tabla 14 Atractivos turísticos “Manifestaciones culturales”

Atractivos turísticos			
No.	Manifestaciones culturales	Tipo	Subtipo
1	Iglesia Santa Teresita	Arquitectura	Histórica vernácula
2	Unidad Educativa Jorge J. García	Arquitectura	Espacio público
3	Petroglifo o Piedra Yumba	Arquitectura	Área patrimonial arqueológica

4.1.4.1 Sitios Naturales de la comunidad Santa Teresita

4.1.4.1.1 Cascada Santa Ana

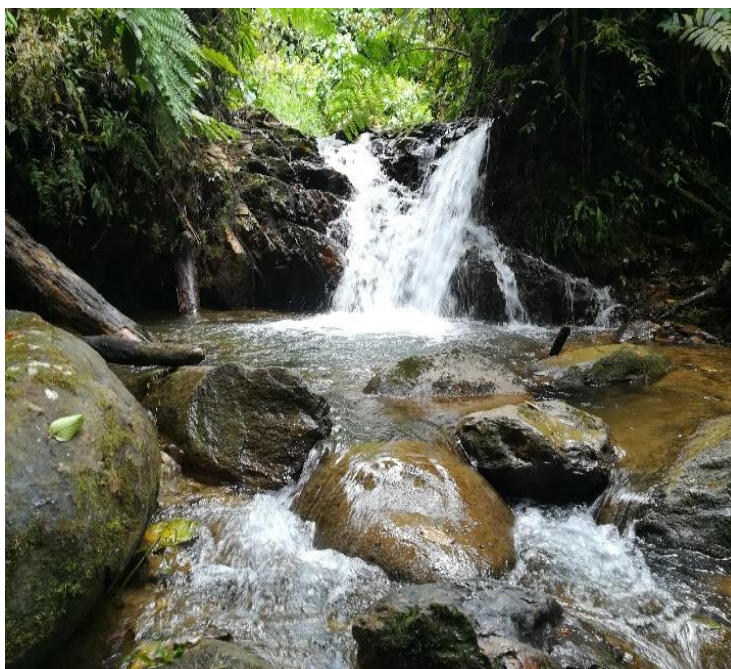


Figura 36 Cascada Santa Ana

Dentro de la categoría Sitios Naturales se encuentra la Cascada Santa Ana, pertenece al tipo Ríos y subtipo Cascada, ubicada en la finca Las Gemelas a 35 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo tiene un escenario rustico natural, el ingreso es restringido, se debe pedir permiso para ingresar, esta hacienda tiene letreros para llegar a los atractivos por lo que se debería considerar el ingreso de turistas al lugar.

En esta cascada no se practican actividades, pero se puede realizar natación, masajes con la caída del agua o simplemente relajarse en un lugar no tan profundo, además el estado del atractivo y su entorno se encuentra conservado y por su belleza natural y caída de 3 metros es un sitio ideal para visitar.

4.1.4.1.2 Cascada luciérnaga



Figura 37 Cascada luciérnaga

Dentro de la categoría Sitios Naturales se encuentra la Cascada Luciérnaga, pertenece al tipo Ríos y subtipo Cascada, ubicada en la finca Las Gemelas a 40 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso es restringido, se debe pedir permiso para ingresar, esta hacienda tiene letreros para llegar a los atractivos por lo que se debería considerar el ingreso de turistas al lugar.

En esta cascada no se practican actividades, pero se puede realizar natación, o jugar con un balón en un lugar no tan profundo, es estado del atractivo y su entorno se encuentra conservado y por la belleza natural de esta cascada de 2,5 metros es un sitio ideal para visitar.

4.1.4.1.3 Cascada Gallito de la peña



Figura 38 Cascada Gallito de la peña

Dentro de la categoría Sitios Naturales se encuentra la Cascada Gallito de la peña, pertenece al tipo Ríos y subtipo Cascada, ubicada en la finca Las Gemelas a 56 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita y a 15 minutos del sendero con un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso es restringido, se debe pedir permiso para ingresar, esta hacienda tiene letreros para llegar a los atractivos por lo que se debería considerar el ingreso de turistas al lugar.

En esta cascada se puede practicar natación, por ser un lugar tranquilo y más alejado del sendero se puede relajarse en el agua, además de obtener buenas fotografías de su alrededor.

4.1.4.1.4 Cascada Río Piripe.



Figura 39 Cascada Río Piripe

Dentro de la categoría Sitios Naturales se encuentra la Cascada Río Piripe, pertenece al tipo Ríos y subtipo Cascada, ubicada en la finca Las Gemelas a 77 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso es restringido, se debe pedir permiso para ingresar, esta hacienda tiene letreros para llegar a los atractivos por lo que se debería considerar el ingreso de turistas al lugar.

En esta cascada no se practican actividades, además el ingreso hasta ella es un poco complejo por lo que se recomienda mirarla desde un punto de la carretera, el estado del atractivo y su entorno se encuentran conservados, además es un lugar misterioso en la parte de la caída de agua se puede observar un hueco por lo que es un atractivo turístico llamativo.

4.1.4.1.5 Río Piripe



Figura 40 Río Piripe

El Río Piripe se encuentra dentro de la categoría Sitios Naturales, pertenece al tipo Ríos y subtipo Río, ubicado a un extremo de Santa Teresita es el límite con San Luis y Las Tolas con un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso se lo puede realizar por varias fincas del sector, en este río se practica natación y en algunas fincas privadas existen cabañas cerca del río y ha sido alterado, ya que se coloca a un borde piedras como una presa para retener agua y poder nadar más a gusto.

El río es un atractivo turístico del sector de Pacto ya que muchos turistas visitan la zona por tomar un descanso y practicar natación en estos, además buscan relajarse y pasar un momento en familia por lo que llevan comida mientras disfrutan en el río.

4.1.4.1.6 Quebrada la Guanipera



Figura 41 Quebrada la Guanipera

La quebrada la Guanipera se encuentra dentro de la categoría Sitios Naturales, pertenece al tipo Fenómenos geológicos y subtipo Quebrada, ubicado en la Finca La Guanipera propiedad de la familia Viveros Gómez a 20 minutos desde la cancha central de la comunidad y 15 minutos desde un sendero, mantiene un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso se lo debe realizar con permiso de la familia.

Esta quebrada, aunque es pequeña es muy hermosa y se ha conservado, sin embargo, a sus alrededores existen cultivos de caña, maíz y fréjol, además existe un pequeño trapiche que lo utilizan para destilar trago del jugo de caña, la familia es de bajos recursos, sin embargo, piensan en adaptar la finca para hacerla un lugar turístico.

4.1.4.2 Manifestaciones culturales de la comunidad Santa Teresita

4.1.4.2.1 Iglesia Santa Teresita



Figura 42 Iglesia Santa Teresita

Dentro de la categoría manifestaciones culturales del MINTUR la iglesia pertenece al tipo Arquitectura y subtipo Historia vernácula, ubica en el centro de la comunidad Santa Teresita con un ambiente semi húmedo se encuentra en un estado conservada, sin embargo, sus alrededores se encuentran en proceso de deterioro por las construcciones que realizan los comuneros.

Con la llegada de religiosos católicos al sector se construyó la iglesia, la mayoría de los comuneros son católicos y asisten a misa cada 15 días cuando el párroco de Pacto sube a la comunidad, los creyentes se encargan de organizarse para dictar catequesis a los niños, para que estos puedan realizar los sacramentos de la Santa Madre Iglesia.

4.1.4.2.2 Unidad Educativa de educación Básica-Fiscal Jorge J. García



Figura 43 Aula de la U.E Jorge J. García



Figura 44 Formación de los niños de la U.E Jorge J. García



Figura 45 Sello de la U.E Jorge J. García

Dentro de la categoría manifestaciones culturales la U.E Jorge J. García pertenece al tipo Arquitectura y subtipo Espacio público, ubica frente a la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un ambiente semi húmedo se encuentra en proceso de deterioro y sus alrededores alterados por el cultivo de caña, además los padres realizan mingas para limpiar la maleza de su alrededor.

La unidad Educativa de Educación básica – fiscal Matutina “Jorge J. García” es una institución de educación básica situada en la provincia de Pichincha; cantón Quito parroquia Pacto, comunidad Santa Teresita donde hay 1 docente para 21 niños con 7 grados lo que dificulta la enseñanza, pertenece al régimen Costa. Además, para la educación secundaria los niños deben trasladarse a la parroquia Pacto o Nanegalito.

4.1.4.2.3 Petroglifo o piedra Yumba



Figura 46 Petroglifo o piedra Yumba

Dentro de la categoría manifestaciones culturales el petroglifo o piedra Yumba pertenece al tipo Arquitectura y subtipo Área patrimonial Arqueológica, ubicada en la finca Las Gemelas a 35 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo tiene un escenario rústico natural, el ingreso es restringido, se debe pedir permiso para ingresar, esta hacienda tiene letreros para llegar a los atractivos por lo que se debería considerar el ingreso de turistas al lugar.

No se realizan actividades cerca de la piedra Yumba, las personas que ingresan solo se toman fotos y continúan su camino, la piedra es de gran tamaño y sus dibujos o petroglifos Yumbos son muy llamativos, sus alrededores todavía están cubiertos de vegetación por lo que se considera un entorno y atractivo conservado.

4.1.5 Componentes del producto gastronómico y turístico

Para conocer los componentes del producto gastronómico y turístico se usó una cuarta ficha ver Tabla 28 la cual consta de 9 componentes detallados a continuación:

4.1.5.1 Mercados de la parroquia rural Pacto.

En la parroquia rural Pacto no existen agencias de viajes que presten servicios vinculados a los viajes, sin embargo, el GAD parroquial de Pacto en conjunto con la asociación de turismo “Pacto Mágico” en colaboración con la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) Pichincha-Quito se ha realizado un levantamiento de los atractivos más importantes con potencial para la parroquia en general, además se encarga de promocionar y brindar información turística y paquetes turísticos a la comunidad el Mashpi una zona turística de la parroquia.

4.1.5.2 Atracciones gastronómicas en la comunidad Santa Teresita.

En la comunidad Santa Teresita no se encuentra cocina festiva o ceremonial por ser un lugar con un número reducido de habitantes dedicados a la producción y comercialización de panela, sin embargo en las fiestas de la comunidad se realiza un arroz colorado para toda la comunidad.

4.1.5.3 Actividades gastronómicas en la comunidad Santa Teresita

En la comunidad existen varias fincas que realizan actividades de producción, elaboración y comercialización de productos como la panela, en estas se podría implementar el agroturismo en los recorridos del visitante de manera empírica ya que la mayoría de estas fincas no cuentan con una infraestructura adecuada para recibir turistas.

4.1.5.4 Alojamiento en la comunidad Santa Teresita

- a) La comunidad cuenta con una Quinta de propiedad de la Sra. Lady Araujo a 15 minutos desde el ingreso a la comunidad denominada Quinta Santa Teresa ofrece servicio de hospedaje, cuenta con 6 habitaciones (24 plazas), piscina, canchas deportivas y visita guiada a la fábrica de panela que se encuentra a 10 minutos del lugar, las reservas por lo general las realizan unidades educativas e instituciones, estas reservas incluyen desayuno, almuerzo y cena. Costo promedio por persona \$ 30,00 incluye desayuno.

El desayuno por lo general es un desayuno montubio, denominado así porque se sirve café, huevos de campo, verde puede ser en majado o tigrillo, lo cual es de mucho agrado para el visitante, el almuerzo consta siempre de un sancocho y en la cena por lo general se ofrece carne a la parrilla, además usan productos de la zona como el verde, la yuca, el frejol, la panela entre otros. Para reservaciones y consultas: Inf: 2499172, claro: 0998315517 moví: 0998324262, 0984656606 o al email: quinta-santa-teresita@hotmail.com



Figura 47 Hidromasaje Quinta Santa Teresa



Figura 48 Quinta Santa Teresa entrada

- b) La Hacienda el Rosario de la Kalea Santa Teresita de propiedad de la Sra. Francisca Cevallos está ubicada a 30 minutos del ingreso y a 5 minutos de

la cancha central de la comunidad ofrece servicio de hospedaje ya que cuenta con 11 habitaciones (25-30 plazas) distribuidas en cabañas, además cuenta con queserías, servicio a la habitación, piscina, karaoke, salón de baile, canchas deportivas y guías de turista.

El menú que oferta la hacienda consta de un desayuno montubio (majado, yuca frita, café, agua de hierba luisa, queso de mesa y jugo), el almuerzo consta de carne asada, chorizo, papa cecilia, yuca, haba, mote, plátano frito, plátano asado, limonela, 4 tipos de ensaladas y ceviche de palmito, el postre consta de dulce de higos, mango, manzana o pera preparados con panela, fresas con crema y en la tarde se sirve café con emborrajados, empanadas o bolones.



Figura 49 Entrada Hacienda el Rosario



Figura 50 Cruz Tola Yumba Hacienda el Rosario

4.1.5.5 Alojamiento en la cabecera parroquial Pacto

La parroquia cuenta con varios hostales y paraderos, pero los más representativos son el hostel la Cañita que tiene 11 habitaciones (24 plazas) con un costo de \$10,00 por pax, el hostel Damaris cuenta con 16 habitaciones (35 plazas) con un costo de \$10,00 o \$12,00 por pax y el paradero Maradona que se encuentra junto al río y tiene 3 habitaciones (6 pax).

4.1.5.6 Infraestructura interna en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

La comunidad al igual que la cabecera parroquial Pacto cuentan con telefonía celular con red claro, movistar y CNT, internet, red eléctrica, recolección de basura en la comunidad recoge basura no orgánica una vez cada 15 días y en la parroquia 3 días por semana, la comunidad y la parroquia poseen agua potabilizada, la parroquia tiene una red de drenaje y la comunidad no, por no ser una comunidad jurídica.

4.1.5.7 Infraestructura externa en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.

Las vías que van desde Quito a Pacto son vías de segundo orden y cuentan con señalización y las carreteras que van a las comunidades son lastradas lo que dificulta un poco el acceso.



Figura 51 Entrada a la comunidad Santa Teresita

4.1.5.7.1 Servicios de transporte

En la parroquia no tiene terminal de buses, pero si 2 cooperativas de buses transportes Otavalo y transportes Minas que van desde Pacto a Quito y viceversa.



Figura 52 Cooperativa de transportes Otavalo



Figura 53 Cooperativa de transportes Minas

Además, la parroquia posee alumbrado y baños públicos, talleres mecánicos, no tiene cajeros automáticos, pero si cuenta con entidades bancarias como pichincha mi vecino, banco del barrio del Banco de Guayaquil y cooperativas como la Cooprogreso.

4.1.5.7.2 Servicios de salud

En el área de salud la parroquia cuenta con dos subcentros de Salud del Ministerio de Salud Pública (MSP), el primero en la cabecera parroquial y cuenta con dos médicos rurales, una enfermera, una odontóloga, 1 obstetra, 1 inspector sanitario y un auxiliar de enfermería atienden de lunes a domingo de 8:00 a 16:20 h después de eso atiende solo el auxiliar de enfermería. Y el otro en la comunidad de Sahuangal y dos dispensarios del IESS, uno en Ingapi y el otro en el Paraiso.



Figura 54 Subcentro de salud Pacto



Figura 55 Interior subcentro de Salud Pacto

4.1.5.8 *Equipamiento de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita*

La cabecera parroquial cuenta con restaurantes, bares, pastelerías, panaderías, Fast Food, discotecas y guías turísticos de igual manera en la comunidad existe un bar, 2 lugares de hospedaje y alimentación.

La parroquia cuenta con actividades recreacionales como observación de aves, senderismo ecológico y arqueológico, deportes de aventura, observación de orquídeas y mariposas, natación, pesca recreativa y agroturismo.

4.1.5.9 *Superestructura en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita.*

Organismos privados que promocionan el turismo en la parroquia son los dueños de hostales, historias, hoteles y de los públicos el GAD parroquial de Pacto y la Asociación de turismo “Pacto Mágico” mediante un proyecto con la UTE Pichincha / 0983318580. Horario de atención sábado de 9:00 a 15:00 h. y domingo de 9:00 a 15:45 h., para más información a la página web www.pactomagico.com



Figura 56 GAD parroquial Pacto



Figura 57 Centro de Información turística “Pacto Mágico”

Organismos privados que promocionan el turismo en la comunidad son los dueños de la hostería y la Quinta / Sra. Francisca Cevallos y Sra. Lady Araujo y de los públicos GAD de Pacto se comunica con guías de turista de la comunidad para que den un recorrido al turista en la comunidad.

4.1.6 Análisis FODA del producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita

Tabla 15 Análisis FODA de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita

Factores Internos	
Fortalezas	Debilidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Localización de la parroquia cercana a la ruta que conecta Quito con Esmeraldas. 2. En la parroquia en general existen varios atractivos turísticos y lugares de recreación. 3. Existe gran diversidad de flora y fauna. 4. Producción de panela artesanal. 5. La comunidad cuenta con pequeños pero llamativos atractivos turísticos. 6. Interés de los pobladores por el turismo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La comunidad no es jurídica por lo que no cuenta con calles adoquinadas 2. La comunidad no cuenta con servicios básicos como agua potable y alcantarillado. 3. No existe la suficiente señalética turística para dirigir al visitante. 4. No existe capacitación en temas turísticos para los guías que se consideran empíricos. 5. Las vías para ingresar a Pacto y las vías de acceso a las comunidades no se encuentran en buen estado.
Factores Externos	
Oportunidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Demanda turística 2. La parroquia no ha sido tan explotada turísticamente por ser Mindo un lugar turístico de renombre cercano del lugar. 3. GAD parroquial de Pacto y la Asociación de turismo están enfocadas en potenciar el turismo de la parroquia. 4. Existe una tendencia hacia el cuidado y conservación de los recursos naturales. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crecimiento en la producción de panela provocando deforestación para el cultivo de caña. 2. El interés de las empresas mineras y madereras por explotar los recursos de la parroquia, lo que afecta la flora y fauna de la parroquia en general. 3. Algunos de los pobladores no cuentan con papeles de propiedad de sus fincas lo que hace complicado el desarrollo del turismo.

4.1.7 Guion de la Ruta

El guía debe cumplir con un itinerario establecido por lo que requiere conocer la ruta a visita, de igual manera debe conocer la historia de la comunidad, además de cumplir con normas de conducta.

7:00 am a 7:10 am. El encuentro se dará en la cancha de la comunidad por ser un lugar céntrico donde se pueden reunir varias personas, además los visitantes ya deben haber desayunado para realizar este recorrido, sin embargo, si no lo han hecho pueden llevar un refrigerio y disfrutarlo mientras caminan o están en uno de los sitios turísticos evitando botar basura en el trayecto.

7:10 am a 7:20 am. Cuando el grupo este completo el guía explicara las normas de conducta que deben manejar los visitantes e informara que se cuenta con un itinerario que debe ser cumplido, además se verificara que el calzado sea cómodo, lleven gorra, agua y que dispongan de protector y repelente contra insectos. También se contrastará que las personas no tengan armas de fuego, cigarrillos o fósforos para evitar dañar el ambiente, si los tuvieran se procederá a notificar que no los pueden usar mientras dure el itinerario de la ruta.

4.1.7.1 Normas de conducta de los visitantes.

- Respetar el itinerario para completar el recorrido en los tiempos establecidos.
- No perturbar la tranquilidad de los comuneros, solicitar permiso para entrar a sus hogares o tomar fotografías.
- No alimentar a los animales.
- No cortar plantas de la comunidad.
- No botar basura en los senderos.

7:20 am a 7:35 am. El guía y el grupo de visitantes partirá con destino a la hacienda las gemelas con una caminata promedio de 15 minutos en el que los visitantes pueden ir fotografiando el alrededor mientras caminan.

7:35 am a 7:55 am. Se ingresará a la hacienda las gemelas y se tomará un carretero lastrado que pasa junto a las cascadas a las cuales se ingresa por senderos ecológicos, en el trayecto se puede tomar fotografías.

7:55 am a 8:05 am. Al llegar al puente Madison se puede tomar fotografías, además de disfrutar el paisaje.

8:05 am a 8:40 am. Se ingresará a la cascada Santa Ana y al petroglifo que están juntos por un sendero ecológico, los visitantes podrán tomar fotografías y disfrutar de un refrigerio si los llevaron, evitando botar basura.

8:40 am a 8:50 am. Se regresará al carretero para continuar al siguiente sitio turístico verificando que el grupo este completo.

8:50 am a 10:10 am. El grupo de visitantes ingresarán por el sendero ecológico a la cascada Luciérnaga, donde podrán tomar fotografías y realizar natación, ya que esta cascada tiene una amplia caída y se puede nadar con libertad.

10:10 am a 10:30 am. Se regresará al carretero para continuar al siguiente sitio turístico verificando que el grupo este completo.

10:30 am a 11:00 am. Se ingresará por el sendero ecológico a la cascada Gallito de la Peña en la cual se podrá tomar fotografías y nadar si así lo quieren los visitantes.

11:00 am a 11:10 am. Se regresará al carretero para continuar al siguiente sitio turístico verificando que el grupo este completo.

11:10 am a 11:25 am. La cascada no cuenta con un sendero ecológico para ingresar, por lo que los visitantes pueden tomar fotografías desde el carretero, además de ser el puente del río Piripe que se encuentra junto a la cascada el límite de la comunidad Santa Teresita.

11:25 am a 12:40 pm. Regreso por el carretero hasta la cancha central de la comunidad, verificando que el grupo este completo.

12:40 pm a 12:50 pm. Constatar que el grupo de visitantes este completo y dirigirse a la Hacienda el Rosario de la Kalea para almorzar.

12:50 pm a 13:50 pm. Almuerzo en la Hacienda el Rosario de la Kalea, el almuerzo por lo general consta de carne asada, chorizo, papa cecilia, yuca, haba, mote, plátano frito, plátano asado, limonela, 4 tipos de ensaladas y ceviche de palmito, el postre consta de dulce de higos, mango, manzana o pera preparados con panela y fresas con crema.

14:00 pm a 15:20 pm. Visita guiada a la fábrica de panela la Abeja Kapira, esta fábrica cuenta con una persona que explica el proceso de la producción de la panela, desde el tipo de caña que utilizan hasta los productos derivados del jugo de caña de azúcar, por lo que el guía en ese momento solo estará verificando que el grupo permanezca unido.

15:30 pm a 16:00 pm. Visita guiada a la iglesia de la comunidad y breve explicación de cómo la iglesia se construyó en la comunidad Santa Teresita, finalizando el itinerario de la ruta.

4.1.7.2 *Dialogo del guía “Historia de la iglesia Santa Teresita”.*

Según López (2019) la iglesia se construyó en los años 80 cuando la comunidad ya contaba con la carretera por lo que se podía llevar el material en volquetas,

sin embargo, hubo una disputa, por un lado, estaba la iglesia evangélica que contaba con bloque y arena para iniciar la construcción de una capilla en el lote del Sr. Guillermo Hernández comunero de Santa Teresita, y por otro la iglesia católica que tenía el apoyo de la mayor parte de la comunidad y la curia de Santo Domingo de los Colorados. La comunidad no estaba de acuerdo en que la iglesia evangélica se construya ya que eso estaba dividiendo a los comuneros, entonces se unieron cuatro fundadores de la comunidad el Sr. Pliño Cuarán, el Sr. José María López, el Sr. Toribio Tunato y el Sr. Víctor Luis Vaca y a los cuatro días de construcción derribaron las paredes de la iglesia, esto sucedió dos veces logrando que la iglesia evangélica no se construya. Entonces la comunidad solicitó el permiso a la curia de Santo Domingo de los Colorados para comenzar la construcción de la iglesia católica, la curia proporciono los materiales de construcción y la comunidad puso la mano de obra.

La iglesia en la actualidad permanece igual, no se ha remodelado, tiene el mismo techo y estructura, Blanca López hija de uno de los fundadores de la comunidad dice que la iglesia Santa Teresita fue construida con todo el amor para que la comunidad sea católica, además siempre recibe a los visitantes con los brazos abiertos.

4.1.8 Itinerario de la Ruta del Sabor y la aventura “Santa Teresita”

Itinerario

Salida

- 7:00 am Encuentro en la cancha central de la comunidad
- 7:10 am Indicaciones por parte del guía
- 7:20 am Partida hacia la hacienda las gemelas
- 7: 35 am Ingreso a la hacienda las gemelas
- 7: 55 am Llegada al puente Madison (Fotografías)
- 8:05 am Ingreso a la cascada Santa Ana y el petroglifo (Fotografías)
- 8: 50 am Ingreso a la Cascada la Luciérnaga (Natación)
- 10:30 am Ingreso a la cascada Gallito de la peña (Fotografías)
- 11:10 am Ingreso a la cascada Río Piripe (Fotografías)
- 11:25 am Retorno

Retorno

- 12:40 pm Llegada a la comunidad Santa Teresita
- 12:50 pm Almuerzo en la Hacienda el Rosario
- 14:00 pm Visita a la Fábrica de panela La Abeja Kapira
- 15:30 pm Visita a la Iglesia de la comunidad
- 16:00 Fin del recorrido



Requisitos

Calzado cómodo

Protector solar y repelente

Gorra para el sol

Bebida “Agua botella o cantinflora”

4.2 Fase II Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta gastronómica y turística de la comunidad Santa Teresita

4.2.1 Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

Tabla 16 Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

Servicios que ofrece la ruta	Incluye
Transporte	No
Alojamiento	No
Alimentación	Si
Servicios de guía	Si
Actividades recreativas	Si

4.2.1.1 *Trasporte*

Como parte del itinerario y costo de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” no se incluye el transporte, siendo el punto de encuentro la cancha central de la comunidad, sin embargo al concretar un visita turística con la ruta se recomendaría al visitante si va en auto propio tomar la vía Calacalí la independencia hasta pasar Nanegalito, posterior debe tomar la ruta a la derecha La Armenia – Pacto, antes de llegar a la cabecera parroquial Pacto existe el desvío hacia la comunidad, en la cual hay un letrero informativo, sin embargo si el turista llega a la cabecera parroquial en bus debe tomar una camioneta en el parque central la cual tiene un costo de \$5,00 dólares americanos hasta la cancha central de la comunidad.

4.2.1.2 *Alojamiento*

El alojamiento no es parte del itinerario ya que este está planificado para un solo día, sin embargo, el visitante debe notificar si desea permanecer en la comunidad para brindarle información acerca de los lugares donde puede hospedarse.

4.2.1.3 Alimentación

La alimentación es parte de los servicios, por lo cual el visitante al concretar la ruta gastronómica y turística será informado de la comida que se va a servir durante el día de visita para evitar inconvenientes.

4.2.1.4 Servicios de guía

La ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” cuenta con un guía del sector, por lo que además de ser guía brindara la información con respecto a la comunidad Santa Teresita.

4.2.1.5 Actividades Recreativas

Dentro de las actividades recreativas de tiene las caminatas, fotografías a los atractivos turísticos, natación en puntos estratégicos de los atractivos y actividades gastronómicas como la visita guiada a la fábrica de panela La Abeja Kapira.

4.3 Fase 3 Determinación de los costos de y gastos de operación de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.3.1 Costos fijos

Tabla 17 Costos fijos

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Diseño de logo	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Diseño de la ruta	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Subtotal			\$ 110,00

Tabla 18 Costos fijos mensuales

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Reproducción del diseño de la ruta	50	\$ 0,60	\$ 30,00
Alimentación x1	8	\$ 4,00	\$ 32,00
Hospedaje x 1	4	\$ 10,00	\$ 40,00
Subtotal			\$ 102,00

Tabla 19 Costos administrativos

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Sueldos	1	\$ 60,00	\$ 480,00
Servicios básicos	0	\$ 0,00	\$ 00,00
Depreciaciones	0	\$ 0,00	\$ 00,00
Subtotal			\$ 480,00

4.3.2 Costos variables mensuales

Tabla 20 Costos variables mensuales

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Suministros de oficina	1	\$ 3,50	\$ 3,50
Insumos	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Subtotal			\$ 8,50

4.3.3 Gastos generales mensuales

Tabla 21 Gastos generales mensuales

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Transporte x1	4	\$ 5,00	\$ 40,00
Folletos	50	\$ 0,10	\$ 5,00
Plan celular	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Subtotal			\$ 70,00

4.3.4 Costos y gastos mensuales

Tabla 22 Total costos y gastos mensuales

Descripción	Subtotal	Valor total
Total, costos		\$ 690,50
Costos fijos	\$ 222,00	
Costos administrativos	\$ 480,00	
Costos variables	\$ 8,50	
Total, gastos		\$ 70,00
Gastos generales	\$ 70,00	
Total, costos y gastos		\$ 660,50

4.3.5 Presupuesto total para la ruta gastronómica y turística

Por el apoyo recibido de la comunidad Santa Teresita y la apertura de que tuvo la fábrica de panela La Abeja Kapira para los recorridos y la Hacienda el Rosario de la Kalea para recibir grupos de turistas y brindarles alimentación se ha propuesto el siguiente presupuesto mensual para iniciar la comercialización de la ruta gastronómica y turística.

Tabla 23 Presupuesto para la ruta gastronómica y turística

Ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”		
Concepto	Presupuesto	
Inversión inicial	\$	110,00
Reproducción de la ruta	\$	30,00
Alimentación	\$	32,00
Hospedaje	\$	40,00
Sueldos	\$	480,00
Costos variables	\$	8,50
Transporte	\$	40,00
Folletos	\$	5,00
Plan de comunicación	\$	25,00
Publicidad	\$	00,00
Total	\$	770,50

4.4 Fase 4 Determinación de precios y beneficios netos de operación de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.4.1 Cotización tarifa por persona

Nombre del producto: Ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

Duración: 1 día

Fecha de salida y de regreso:

El costo por pax es válido si el grupo es superior a 10 personas

Tabla 24 Cotización tarifa por persona

Costo del paquete por pax	Tarifa	Costo por pax	Total, por pax
Transporte	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Alojamiento	\$ 15,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Alimentación	\$ 10,00	\$ 7,00	\$ 7,00
Guías	\$ 60,00	\$ 6,00	\$ 6,00
Guía a la fábrica de panela	\$ 8,00	\$ 3,00	\$ 3,00
Servicios Complementarios	\$ 10,00	\$ 5,00	\$ 5,00
Subtotal		\$ 21,00	\$ 21,00
Imprevistos (5%)		\$ 1,05	\$ 1,05
Subtotal costos por pax		\$ 22,05	\$ 22,05
Utilidad 15%		\$ 3,31	\$ 3,31
Total, Costo del paquete por pax		\$ 24,70	\$ 24,70
Precio de venta al público		\$ 25,36	\$ 25,36

4.4.2 Beneficio neto de la ruta gastronómica y turística

Ingresos o ventas netas	\$	2028,60
- Costos directos	\$	102,00
Margen bruto	\$	1918,10
- Gastos generales, de personal y administrativos	\$	550,00
EBITDA	\$	1368,10
- Gastos de amortización y provisiones	\$	00,00
Beneficios antes de intereses e impuestos	\$	1368,10
+ Ingresos extraordinarios	\$	00,00
- Gastos extraordinarios	\$	110,00
Resultado ordinario	\$	1258,10
+ Ingresos financieros	\$	00,00
- Gastos financieros	\$	00,00
Beneficios antes de impuestos	\$	1258,10
Beneficio neto	\$	1258,10

4.5 Elaboración de la ruta gastronómica y turística

Nombre de la ruta: Ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.5.1 Localización de la Ruta

La ruta gastronómica y turística está ubicada en la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita

4.5.2 Logotipo de la ruta gastronómica y turística



Figura 58 Logotipo de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.5.3 Contenido de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.5.3.1 Selección de atractivos turísticos de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

Los atractivos turísticos que forman parte de la ruta son los que tienen más potencial en la comunidad Santa Teresita.

1. Cascada Santa Ana
2. Cascada Luciérnaga
3. Cascada Gallito de la Peña
4. Cascada Río Piripe
5. Iglesia Santa Teresita
6. Petroglifo o piedra Yumba

4.5.3.2 Gastronomía de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

Como parte del contenido de la ruta se introduce imágenes de unos platos de la gastronomía de la comunidad ya que se ofrecen como menú en los dos lugares que ofrecen alimentación, siendo los más emblemáticos los siguientes:

1. Ceviche de palmito
2. Tortillas de yuca
3. Caldo de gallina
4. Apicho con espinazo de cerdo
5. Sancocho
6. Tamales de yuca
7. Dulce de guayaba
8. Limonada con panela

4.5.3.3 Servicios de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita”

4.5.3.3.1 Hospedaje y restaurante

La comunidad cuenta con una variada gastronomía, sin embargo, en la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” se incluye como restaurante a la Hacienda el Rosario de la Kalea Santa Teresita y la Quinta Santa Teresa por ser lugares que se dedican a recibir turistas y por seguridad alimentaria.

1. Hacienda el Rosario de la Kalea Santa Teresita
 - Hospedaje y cabañas (servicio a la habitación)
 - Queserías
 - Piscina y canchas deportivas, karaoke y salón de baile.
 - Desayunos montubios y almuerzos (menú con productos de la zona).

- Visita a la fábrica de panela La Abeja Kapira

Reservas y consultas: (02) 247-1473

2. Quinta Santa Teresa

- Hospedaje, piscina e hidromasaje y canchas deportivas.
- Desayuno montubio y almuerzos con productos de la zona.
- Visita a la fábrica de panela familia Chango Gómez.

Reservas y consultas: (02) 2499172 claro: 0998315517, movi:
0998324262 – 0984656606 o al email: quinta-santa-
teresa@hotmail.com

4.5.3.4 Vías de acceso

Tomar la vía Calacalí la independencia hasta pasar Nanegalito, posterior debe tomar la ruta a la derecha La Armenia – Pacto, antes de llegar a la cabecera parroquial Pacto existe el desvío hacia la comunidad, en la cual hay un letrero informativo.

Ruta del Sabón y la
Admiración
Santa Teresita



MAPA DE UBICACIÓN DEL SISTEMA METROPOLITANO DE QUITO



Pacto

Via Quito- Pacto

Paradas

1. Cascada Santa Ana
2. El petroglifo
3. Cascada Luciérnaga
4. Cascada Galito de la Peña
5. Cascada Río Piripi
6. Hacienda El Rosario de la Kales
7. Fábrica de paneta la Abeja Kapira
8. Iglesia Santa Teresita



07
Fábrica de paneta la Abeja Kapira

Es una Fábrica industrializada que ofrece varias guías, demostraciones y degustación de productos como paneta y malocha, además tiene un museo a cielo abierto para la elaboración de sus productos, entre los principales se tiene la paneta orgánica procesada, paneta en Vinagre, paneta de paneta y paneta de abono como la tarapiña, tarapiña y limón. En el espacio comercial se producen los principales productos del Ecuador, con el fin de mostrarlos exportando la mayoría de sus productos a países como Italia, España etc.



08
Cascada Iglesia Santa Teresita

Dentro de la categoría manifestaciones culturales del MINTUR la iglesia pertenece al tipo Arquitectura y Sufrido Historia vernácula, situada en el centro de la comunidad Santa Teresita, se construyó con la ayuda de religiosos católicos al sector, la mayoría de los comuneros son católicos y asisten a misa cada 15 días cuando el párroco de Pacto mide a la comunidad, los ingresos se encargan de repartirse para decir "catorceavés" los niños, pero que otros realizan los sacramentos de la Santa Madre Iglesia.

ACTIVIDADES RECREATIVAS



- CAMINATAS
- FOTOGRAFÍAS
- NATACION

SERVICIOS **BOVEDAJE Y ALIMENTACIÓN**

- * HACIENDA EL ROSARIO DE LA PALMA SANTA TERESITA
- * QUINTA SANTA TERESITA



Cascada Santa Ana

01



Ubicada en la Finca las Gemelas a 35 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita. Es un espacio donde no se practica actividades, pero se puede realizar natación, masajes con la caída del agua o simplemente relajarse en un lugar no tan profundo, además el estado del atractivo y entorno se encuentra conservado y por su belleza natural y caída de 3 metros de agua, es un sitio ideal para visitar.

Cascada Gallito de la Peña

04



Ubicada en la Finca las Gemelas a 56 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita y a 15 minutos del sendero, en esta cascada se puede practicar natación, por ser un lugar tranquilo y más alejado del sendero se puede relajarse en el agua además de obtener fotografías de su alrededor.

El Petroglifo

02



Dentro de la categoría manifestaciones culturales del MINTUR el petroglifo o piedra Yumbá pertenece al tipo Arquitectura y subtipo Área patrimonial Arqueológica, ubicada en la finca las Gemelas a 35 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita. Cerca de la piedra Yumbá no se realizan actividades las personas las personas que ingresen solo se toman fotos y continúan su recorrido, la piedra es de gran tamaño y sus dibujos o petroglifos Yumbá son muy llamativos y sus alrededores todavía están cubiertos de vegetación.

Cascada Río Pripe

05



Ubicada en la finca las Gemelas a 77 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo en esta cascada no se practica actividades, el ingreso hasta ella es un poco complejo por lo que se recomienda mirarla desde un punto de la carretera, el estado del atractivo y su entorno se encuentran conservados, además es un lugar misterioso en la parte de la caída de agua se puede observar un hueco por lo que es un atractivo turístico llamativo.

Cascada Luciérnaga

03



Ubicada en la finca las gemelas a 40 minutos de la cancha céntrica de la comunidad Santa Teresita con un clima semi húmedo es un espacio donde no se practica actividades, pero se realiza natación, o jugar con un balón en un lugar no tan profundo, el estado del atractivo y su entorno están conservados, siendo la caída de agua de la cascada de 2,5 metros, un lugar ideal para visitar.

Hacienda El Rosario de la Kalea

06



Ubicada a 5 minutos de la cancha central de la comunidad Santa Teresita, ofrece servicio de hospedaje en cabinas, además cuenta con queserías, servicio a la habitación, piscina, karaoke, salón de baile, canchas deportivas y guías de turistas.

El menú que oferta la hacienda consta de un desayuno montañés (majado, yuca frita, café, agua de hierba lisa) queso de mesa y jugo, el almuerzo carne asada, chorizo, papa cocida, yuca haba mote, plátano frito, plátano asado, ñimela, 4 tipos de ensalada y ceviche de palmito. el postre consta de dulce de ñigo, mango murgana o pera preparados con panela, frezza con crema y en la tarde se sirve café con empujados, empanadas o bolones.



"Santa Teresita" La Ruta del sabor y la aventura .-

Es una ruta gastronómica y turística que abarca un recorrido por la fascinante parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita donde se podrá disfrutar de cascadas y caminatas por senderos ecológicos, además de una degustación de la gastronomía de la zona en la Hacienda El Rosario de la Kalea y recorrer la fábrica de panela "La Abeja Kapira".

Ruta del Sabor
y la
Aventura



Santa Teresita

Ven y Disfruta de toda
la maravilla de
Santa Teresita

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

- La gastronomía de la parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita se puede considerar rica y variada por poseer productos como café, panela, verde, yuca, palmito, limón, guayaba entre otros, con los que se realizan las diferentes preparaciones que dan como resultado un extenso inventario gastronómico clasificado en 38 entradas, 35 platos fuertes, 15 postres y 5 bebidas, además se consideró para realizar recetas estándar los platos con un porcentaje mayor al 15% que corresponde a 8 familias de las 55 entrevistadas, entre los cuales se puede destacar platos como el ceviche de palmito, apicho con espinazo de cerdo, morcillas de palmito, caldo de gallina, sancocho, majado de verde, tortillas de yuca, tamales o muchines de yuca, dulce de guayaba, café y limonada con panela.
- Los atractivos turísticos de la comunidad están ubicados en fincas privadas, siendo restringido su acceso, sin embargo, se logró identificar 6 sitios naturales entre los cuales se tiene las cascadas Río Piripe, Santa Ana, Luciérnaga, Gallito de la Peña, la quebrada la Guanipera y el río Piripe y 3 manifestaciones culturales de tipo arquitectura que incluyen a la iglesia Santa Teresita como histórica vernácula, la Unidad Educativa Jorge J. García como espacio público y el petroglifo o piedra Yumba como área patrimonial arqueológica, siendo este conjunto de atractivos turísticos un potencial en el desarrollo económico de la comunidad.

- La parroquia rural Pacto, comunidad Santa Teresita por estar ubicada en el área rural del DMQ, cuenta con organismos públicos como el GAD parroquial de Pacto y la Asociación de turismo “Pacto Mágico” como mercados y superestructura que son los únicos que potencian el turismo en la zona, además de los dueños de hosterías, quintas y fincas que promocionan estos lugares mediante redes sociales, también posee actividades gastronómicas en la comunidad y la cabecera parroquial una infraestructura básica, carreteras de tercer orden, equipamiento como hospedaje y restaurantes no categorizados, sin embargo, estos componentes son idóneos ya que se puede satisfacer deseos y expectativas de un turista o visitante por ser una zona tranquila donde se puede estar en contacto con la naturaleza.
- La ruta gastronómica y turística denominada ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” diseñada en adobe ilustrador como un tríptico tamaño A3 que muestra los atractivos turísticos, la gastronomía, los servicios de hospedaje y restaurante de la comunidad, así como la información de la ubicación y vías de acceso forman el producto gastronómico y turístico para la parroquia rural Pacto, considerando dentro de este un itinerario con duración de un día, costos o tarifas por persona, servicios adicionales como un guía de turista, la infraestructura, las actividades recreativas y gastronómicas, datos que serán informados al turista o visitante al momento de contratar el servicio.

5.2 Recomendaciones

- Es importante generar un mayor interés y valoración de la gastronomía por parte de las personas que habitan en la comunidad Santa Teresita, por ello es recomendable brindar información del inventario gastronómico en las fiestas de la comunidad, además se puede realizar actividades gastronómicas que incluyan los platos más preparados para no perder las tradiciones gastronómicas y lograr que las comunidades aledañas conozcan a la comunidad no solo por la producción de panela.
- Los sitios naturales y manifestaciones culturales de la comunidad Santa Teresita deben formar parte del inventario de atractivos turísticos de la parroquia rural Pacto, por lo que es importante que el GAD parroquial de en conjunto con la Asociación de turismo “Pacto Mágico” y otras instituciones privadas sean promotoras del desarrollo turístico de la zona.
- Los organismos públicos como el GAD parroquial de Pacto y la Asociación de turismo “Pacto Mágico” en conjunto con la administración zonal del DMQ, deben aprobar políticas que permitan la implementación de servicios básicos en las comunidades aledañas a la cabecera parroquial de Pacto, para el mejoramiento vial, señalización vial y turística, creación de puntos de información y mejoramiento de la oferta hotelera y gastronómica para un mejor desarrollo económico de la población con la ayuda del turismo.

- Según el Ministerio de Turismo del Ecuador es importante que las diferentes rutas turísticas existentes en pequeños poblados, ciudades se enlacen a las rutas grandes de interés nacional que posee el país, por lo tanto, se recomienda la vinculación de la ruta del sabor y la aventura “Santa Teresita” a una ruta más grande como la ruta turística Pacto-Mashpi para lograr un acercamiento a los sitios turísticos y la gastronomía de la comunidad Santa Teresita.

Bibliografía

- Anderson, D. R., Sweeney, D. J., & Williams, T. A. (2008). *Estadística para Administración y Economía* (10a. ed.). México, DF.: Cengage Learning Editores, S.A.
- Áraujo, W. (2001). Alimentos, nutricao, gastronomia e qualidade de vida. *Higiene Alimentar*.
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica*. (E. el Pasillo, Ed.). Caracas-Venezuela.
- Arriola, M. A. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. *Cultura, 1*. <https://doi.org/ISSN 1697-7750>
- Barrera, E. (2003). El Turismo Rural en las Américas y su contribución a la creación de empleo y a la conservación del patrimonio. *Seminario Sobre Turismo Rural y Su Contribución a La Creación de Empleo y a La Conservación Del Patrimonio*, (CAM/40/SEM/Pon/E), 15.
<https://doi.org/10.18111/9789284406630>
- Benitez, G., Quintero, R. E., Silva, M., Lizcano, F., Tabares, V., Díaz, J., & Lozada, S. (2013). *Diseño de Rutas Turísticas*. Colombia: FAVA, (Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje) SENA, (Servicio Nacional de Aprendizaje).
- Bravo, E. (2013). *Apuntes sobre la biodiversidad del Ecuador*. Cuenca-Ecuador.
- Bresanni, R. (1994, February 13). La panela, un producto agroindustrial de alto valor nutritivo. *INCAP*.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). *Fisiología del gusto*. (Alf.Karrf, Ed.) (1ra.).

- Cadena, A., Carrera, R., & Villavicencio, M. (2008). *Elaboración del Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico del Cantón Puerto López, 1*, 8.
- Cando, S. A. (2019). *Historia de la comunidad Santa Teresita*. Quito, Ecuador.
- Cegarra, J. (2004). *Metodología de la investigación científica y metodológica*. Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos. Retrieved from <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=3171339&query=metodologia%2Bde%2Bla%2Binvestigacion%2Bcientifica%2By%2Btecnologica%2B>
- Chan, N. (2011). *Circuitos turísticos -programación y cotización* (4ta. ed.). Buenos Aires - Argentina: Ediciones Turísticas de Mario Banchik.
- Ecuanechos. (2019). G.A.D Parroquial Pacto. Retrieved from <http://www.pacto.gob.ec>
- Ecuadoriana, C. (2019). *Recetas de comida ecuatoriana*. Retrieved from <https://lacomidaecuadoriana.com>
- Flores, A., Moreira, A. M., Guerrero, M., Cedeño, W., Guanoluisa, D., & Ampudia, D. (2014). *Raíces donde nacen los sabores del Ecuador*. Guayaquil-Ecuador.
- Gestnova. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia de Pacto*. Quit, Ecuador.
- Gómez, M. M. (2009). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. (2a. ed.). Córdoba, Argentina: Editorial brujas.
- Guerrero, P. E., & Ramos, J. R. (2014). *Introducción al Turismo* (primera). México D.F.: Grupo Editorial Patria, S.A. de C.V.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). C. Michael Hall and Liz Sharples. *Food Tourism*

around the World: Development, Management and Markets, 1–3. Retrieved from

https://www.academia.edu/295108/The_Consumption_of_Experiences_or_the_Experience_of_Consumption_An_Introduction_to_the_Tourism_of_Taste?auto=download

Hernández, J. M., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 407–428.
<https://doi.org/ISSN 02129426>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. del P. (2010). *Metodología de la Investigación*. (J. Mares, Ed.) (quinta edi). México D.F.

Hunziker, W., & Krapf, - Kurt. (1942). *Fundamentos de la Teoría General del Turismo*. Zurich.

Jaramillo, M. (2012). *Texto guía de cocina Ecuatoriana*. Cuenca - Ecuador.

López, B. (2019). *Historias de la comunidad Santa Teresita*. Quito, Ecuador.

López, T., & Jesús, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. una aproximación a las rutas culinarias. *Book of Proceedings – International Conference on Tourism & Management Studies – Algarve 2011*, 916–922.

López, T., & Sánchez, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar . Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.*, 10, 575–584. <https://doi.org/ISSN 1695-7121>

Machado, E. (2013). Integración y diseño del producto turístico. Aplicado a la región central del destino Cuba. *GeoGraphos Revista Digital Para Estudiantes de*

Geografía y Ciencias Sociales, 4 No. 35(ISSN: 2173-1276), 69–92.

<https://doi.org/10.14198/GEOGRA2013.4.35>

Malinowski, B. (1973). Introducción: objeto, método y finalidad de esta investigación. *Los Argonautas Del Pacífico Occidental*, 19–42.

Mazón, M. (2019). *Asoacasa Producción de panela*. Quito, Ecuador.

Mejía, L. S., Hernández, R., & Mejía, S. (2013). Cocina y arte : la doble significación de la gastronomía. *CULINARIA Revista Virtual Especializada En Gastronomía No.*, 7–22. Retrieved from www.uaemex.mx/Culinaria Publicación Semestral%0ANo. 6 %3CNueva Época%3E%0AJulio/Diciembre 2013 Fecha

MINTUR. (2016, January). Reglamento de alojamiento turístico. *Normativa Del Ministerio de Turismo*, 1–16.

MINTUR, M. de T. del E. (2015). Ministerio de Turismo del Ecuador. Retrieved from <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-cifras>

MINTUR, M. de T. del E. (2017a). *Anexo. Tipologías de espacialización turística. Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos del Ecuador 2017* (1ra. Edici). Quito, Ecuador.

MINTUR, M. de T. del E. (2017b). *Guía Metodológica para la Jerarquización de Atractivos y generación de espacios Turísticos del Ecuador 2017*. (S. D. G. Y. D. D. D. P. Y. D. DIRECCIÓN, Ed.) (Vol. 2da. Edici). Quito, Ecuador: Ministerio de Turismo Ecuador.

MINTUR, M. de T. del E. (2018). *Manual de atractivos turísticos. Manual Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turístcos*. Quito, Ecuador: MINTUR.

- Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible Servicios, rutas, productos y destinos*. (C. E. G. H. S. C. CEGAHO, Ed.) (1ra.ed.). México D.F.
- NSchullard, H. vo. (1910). *Fremdenverkehr und Volkswirtschaft; Jahrbuch fur Nationaloeconomie und Statistike Ill*. Australia.
- Nunes dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 16, 234–242.
Retrieved from
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Ramírez, L. (2019). *Datos de la comunidad Santa Teresita*. Quito, Ecuador.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? *Tourism and Gastronomy*, 1, 3–20. <https://doi.org/ISBN 0-203-21861-2>
- Rodríguez, C. I. (2016). Recetas Gratis. Retrieved from
<https://www.recetasgratis.net/receta-de-arroz-con-pollo-con-thermomix-59739.html>
- SENPLADES, S. N. de P. y D. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida* (1ra.). Quito, Ecuador. <https://doi.org/Resolución N.º CNP-003-2017>
- Socatelli, M. (2015). *Mercadeo aplicado al turismo. La comercialización de servicios, productos y destinos turísticos sostenibles* (1ra. ed.). Costa Rica.
- UNWTO, (Organización Mundial del Turismo). (2018). Turismo, Comercio y la

OMC: Comunicado conjunto de la OMT, la OMC, el ITC y el WTTC.

Retrieved January 6, 2018, from <http://www2.unwto.org/es/press-release/2018-10-08/turismo-comercio-y-la-omc-comunicado-conjunto-de-la-omt-la-omc-el-itc-y-el->

Vázquez, G., Morales, E., & Pérez, L. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 113–138.
<https://doi.org/ISSN 0212-9426>

Instrumentos de recolección de datos

Tema: Producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito

Tabla 25 Inventario de platos

Inventario de platos							
Datos generales							
Provincia		Parroquia		Cod. Ficha			
Cantón		Comunidad		Fecha:			
1. Descripción del plato, factores sociales y categorización							
1.1 Nombre del plato		Otros nombres					
1.2 Categoría			1.4 Procedencia de la receta				
Entrada		Plato principal		Familiar		Parroquial	
Postre		Bebida		Vecinal		Cantonal	
1.5 Época en la que se prepara en plato:				Nacional		Internacional	
2. Receta							
2.1 Nivel de dificultad de la elaboración				2.3 Ingredientes			
Bajo							
Medio							
Alto							
2.2 Tiempo preparación							
Foto							
				2.4 Preparación			
2.5 Técnicas				2.6 Utensilios			
Hervir		Al horno		Piedra de moler		Ollas de barro	
Al vapor		A la parrilla		Cucharas de palo		Pomos de barro	
Asar		Freír		Batea		Tabla de picar	
Guisar		Estofar		Molino		Cedazo	
Otros:				Otros:			
3. Valoración cultural							
3.1 Reconocimiento cultural				3.2 Costumbres y tradiciones (relación con el plato)			
Aceptado				Danzas		Descripción:	
Reconocido				Leyendas			
Poco reconocido				Fiestas comunidad			
En peligro de desaparición				Fiestas nacionales			
4. Fuentes de información				5. Observaciones			

Fuente: Elaboración propia en base a los autores Forteza José y Carrera Ricardo de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) fichas para inventariar recursos gastronómicos.

Tema: Producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito

Tabla 26 Inventario de productos

Inventario de productos						
Datos generales						
Provincia		Parroquia		Cod. ficha		
Cantón		Comunidad		Fecha:		
1. Descripción del producto / Factores Sociales y Culturales (valorización cultural)						
1.1 Nombre del producto:			1.4 Forma de obtención del producto final			
Otro nombre:						
1.2 Reconocimiento cultural		1.3 Categoría del producto		Cosechado		
Aceptado		Frutas		Verduras		
Reconocido		Aceites		Lácteos		
Poco reconocido		Cereales		Productos apícolas		
Por desaparecer		Cárnicos		Azúcares		
1. Factores de procedencia, temporalidad y calidad						
2.1 Procedencia		2.2 Temporalidad		2.3 Factores de calidad		
Originario del lugar		Regular		De manipulación		
Nacional		Temporal		Control de calidad		
Internacional		Eventual		Marca (Etiquetas)		
Foto			3. Iniciativa y alcance turístico en torno al producto			
			3.1 Iniciativas		3.2 Alcance (turismo)	
			Visita guiada		Local	
			Demostración		Nacional	
			Souvenirs		Internacional	
			Otros			
4. Descripción del producto						
5. Difusión			6. Comercialización			
Mercado turístico				Comunal		
Prensa local o nacional				Local		
Boca a boca				Cantonal		
Festividad				Nacional		
Medio digital				Internacional		
7. Fuentes de información			8. Observaciones			

Fuente: Elaboración propia en base a los autores Forteza José y Carrera Ricardo de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) fichas para inventariar recursos gastronómicos.

Tema: Producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito

Tabla 27 Levantamiento de atractivos

Levantamiento de Atractivos Turísticos							
1. Datos Generales							
1.1 Nombre del atractivo turístico							
Categoría		Tipo		Subtipo			
2. Ubicación del atractivo							
Provincia		Cantón		Parroquia		Comunidad	
Dirección							
3. Características del atractivo							
3.1 Clima		3.2 Escenario del atractivo		3.3 Ingreso al atractivo		3.4 Señalética	
Seco		Rural		Libre		Área urbana	
Semi húmedo		Urbano		Restringido		Área Natural	
Muy húmedo		Rústico natural		Pagado		Letreros	
4. Accesibilidad y conectividad al atractivo				4.1 Vías de acceso		4.2 Servicio de transporte	
Poblado más cercano				Primer orden		Carro	
Distancia del desde el poblado				Segundo orden		Bus	
Distancia desde un sendero				Tercer orden		Otros	
5. Estado de conservación del atractivo /Entorno							
5.1 Atractivo				5.2 Entorno			
Conservado		Alterado		Conservado		Alterado	
En proceso de deterioro		Deteriorado		En proceso de deterioro		Deteriorado	
Observaciones:				Observaciones:			
6. Actividades que se practican							
6.1 Sitio natural (paseo en bote, boya, pesca deportiva)				6.2 Manifestaciones culturales (Medicina ancestral, fiestas)			
7. Descripción del atractivo				Archivo fotográfico			
8. Políticas y regulaciones						SI	NO
a. ¿El GAD cuenta con el Plan de Desarrollo Turístico Territorial?							
b. ¿El atractivo se encuentra dentro de la planificación turística territorial (GAD)?							
Firmas de responsabilidad							
Elaborado por:				Validado y aprobado por:			
Nombres:				Nombres:			
Institución				Institución			
Cargo				Cargo			
Email				Email			
Teléfono				Teléfono			
Firma				Firma			
Fecha				Fecha			

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha para el levantamiento y jerarquización de atractivos turísticos (MINTUR, 2017b)

Tema: Producto gastronómico y turístico de la parroquia rural Pacto del cantón Quito

Tabla 28 Componentes del producto gastronómico y turístico

Componentes del producto gastronómico y turístico					
Datos generales					
Provincia		Parroquia		Cod. ficha	
Cantón		Comunidad		Fecha:	
1. Mercados (empresas que producen y comercializan productos y servicios vinculados a los viajes)					
GAD parroquial		Descripción general:			
Asociaciones de turismo					
Agencias de viajes					
Otras					
2. Atracciones y actividades gastronómicas					
2.1 Atracciones gastronómicas			2.2 Actividades gastronómicas		
Cocina festiva		Agroturismo			
Cocina ceremonial		Gastronomía demostrativa			
Mercados de animales		Pesca y preparación			
Otras:		Otras:			
Observaciones:					
3. Alojamiento					
3.1 En la comunidad			3.2 En la parroquia		
Establecimiento	No. habitaciones	No. plazas	Establecimiento	No. habitaciones	No. plazas
Hotel			Hotel		
Hostal			Hostal		
Hostería			Hostería		
Hacienda Turística			Hacienda Turística		
Casa de huéspedes			Casa de huéspedes		
Campamento Turístico			Campamento Turístico		
Refugio			Refugio		
Observaciones:					
4. Infraestructura					
4.1 Infraestructura Interna					
4.1.1 En la comunidad			4.1.2 En la parroquia		
Telefonía		Agua potable		Telefonía	
Internet		Red de drenaje		Internet	
Red eléctrica		Recolección de basura		Red eléctrica	
4.2 Infraestructura externa					
4.2.1 En la comunidad			4.2.2 En la parroquia		
Terrestre		Comunicaciones	Terrestre		Comunicaciones
Carreteras		Oficinas correo		Carreteras	

Red de calles		Centrales telefónicas		Red de calles		Centrales telefónicas	
Terminales de buses		Internet		Terminales de buses		Internet	
Señalización		Cajeros		Señalización		Cajeros	
Servicios		Servicios públicos		Servicios		Servicios públicos	
Trasporte		Hospitales		Trasporte		Hospitales	
Gasolineras		Centros de salud		Gasolineras		Centros de salud	
Talleres mecánicos		Ambulancia		Talleres mecánicos		Ambulancia	
Sanitarios		Alumbrado público		Sanitarios		Alumbrado público	
Observaciones:							
5. Estructura o equipamiento							
5.1 En la comunidad				5.2 En la parroquia			
Alojamiento		Alimentación		Alojamiento		Alimentación	
Hoteles		Restaurantes		Hoteles		Restaurantes	
Cabañas		Cafeterías		Cabañas		Cafeterías	
Condominios		Bares		Condominios		Bares	
Inmobiliarios		Pastelerías		Inmobiliarios		Pastelerías	
Albergues		Panaderías		Albergues		Panaderías	
Hostales		Fast Food		Hostales		Fast Food	
Esparcimiento		Otros		Esparcimiento		Otros	
Zonas recreativas		Guías especializadas		Zonas recreativas		Guías especializadas	
Clubes deportivos		Agencias de viajes		Clubes deportivos		Agencias de viajes	
Discotecas		Información especializada		Discotecas		Información especializada	
Observaciones:							
6. Superestructura							
6.1 En la comunidad				6.2 En la parroquia			
Organismos que promocionan el turismo (públicos, privados)				Organismos que promocionan el turismo (públicos, privados)			
7. Fuentes de información				8. Observaciones			

Fuente: Elaboración propia en base a los conceptos de los componentes del producto gastronómico y turístico que propone Montecinos (2012)