
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”.

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

Autora: Nataly Etelvina Montalvo Yépez

Director: Iván Santiago Galarza Cachiguango

Ibarra – Ecuador

2022

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de director de la tesis de grado titulada “**LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI**”, de autoría de Montalvo Yépez Nataly Etelevina, con cédula de identidad No. 1003776067, 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 10 días del mes de mayo de 2022

Le certifico



M.Sc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

C.C.:1713260816

DIRECTOR DE TESIS



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			
CEDULA DE IDENTIDAD:		1003776067	
APELLIDOS Y NOMBRES:		Montalvo Yépez Nataly Etelvina	
DIRECCIÓN:		Vía Chorlaví, Barrio Moras, 12-06	
EMAIL:		nemontalvoy@utn.edu.ec	
TELÉFONO FIJO:	062551112	TELÉFONO MÓVIL:	0968215979
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:		“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”	
AUTOR (ES):		Montalvo Yépez Nataly Etelvina	
FECHA:		10 de mayo de 2022	
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:		<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO	
TÍTULO POR EL QUE OPTA:		Licenciatura en Gastronomía	
ASESOR /DIRECTOR:		M.Sc. Iván Santiago Galarza Cachiguango	

CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra de la presente autorización es original y se la desarrolló sin violar derechos autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 10 días del mes de mayo de 2022

La autora



Nataly Eteivina Montalvo Yépez

C.C: 1003776067

Dedicatoria

Deseo dedicar este trabajo con mucho cariño y amor a mi padre Eduardo Montalvo, quien siempre me aconsejó que estudie, sea profesional y luche por mis sueños.

A mi madre Ana Yépez quien con amor y sacrificio me ha apoyado para lograr la culminación de la carrera universitaria.

A mi hermana Paola Micaela Montalvo, fuente de inspiración, superación y mi apoyo en todo momento.

A Roberto López por su motivación, cariño y confianza, y además por ayudarme en la realización de este proyecto.

Nataly Montalvo

Agradecimiento

Quiero agradecer a Dios por darme la salud, la sabiduría y bendecirme para poder cumplir esta meta y poder culminar esta etapa de mi vida.

Mi eterno agradecimiento a mi padre, mi madre y mi hermana por haber estado en todo el proceso de culminación de la carrera universitaria brindándome sus consejos y apoyándome en todo lo necesario.

A la Universidad Técnica del Norte por haberme abierto las puertas y permitirme crecer profesionalmente. Agradecer a los maestros de la Facultad y de la Carrera por haberme transmitido sus conocimientos, sus experiencias profesionales.

A mi director de tesis quien, con su apoyo, motivación, paciencia, tiempo, conocimientos y su experiencia ha logrado orientarme con éxito a la culminación del proyecto.

Finalmente, quiero agradecer a las parroquias y comunidades del cantón Cotacachi, por haberme permitido realizar la investigación.

Nataly Montalvo

Índice de Contenido

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS	II
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	III
CONSTANCIAS	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE DE CONTENIDO	VII
ÍNDICE DE TABLAS.....	IX
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XI
RESUMEN.....	XII
ABSTRACT	XIII
CAPÍTULO 1 EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1 ANTECEDENTES	1
1.2 EL PROBLEMA.....	2
1.2.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.3 OBJETIVOS	3
1.3.1 Objetivo general	3
1.3.2 Objetivos específicos.....	3
1.4 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	3
1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	4
CAPÍTULO 2 MARCO TEÓRICO.....	5
2.1 TURISMO	5
2.1.1 Gastronomía	5
2.1.2 La gastronomía y el turismo	6
2.1.3 Turismo gastronómico	6
2.1.4 Gastronomía típica	7
2.1.5 Identidad gastronómica	8
2.1.6 Experiencia turística.....	9
2.1.7 Experiencia gastronómica	9
2.1.8 Percepción del turismo	10
2.1.9 Recetarios	10
2.1.10 Ecuador como destino turístico	11

2.1.11	<i>Turismo y Gastronomía en la Provincia de Imbabura</i>	11
2.1.12	<i>Fundamentación Empírica</i>	11
2.1.13	<i>Aspectos normativos</i>	13
2.1.14	<i>Constitución de la República 2008</i>	13
2.1.15	<i>Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021</i>	13
2.1.16	<i>Objetivos de Desarrollo Sostenible</i>	13
CAPÍTULO 3 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		15
3.1	GENERALIDADES DEL CANTÓN COTACACHI	15
3.1.1	<i>Ubicación</i>	15
3.1.2	<i>Limites</i>	16
3.1.3	<i>Clima</i>	16
3.1.4	<i>División política administrativa del cantón Cotacachi</i>	17
3.2	TIPO DE INVESTIGACIÓN	17
3.2.1	<i>Investigación Cualitativa</i>	17
3.2.2	<i>Investigación de campo</i>	17
3.2.3	<i>Investigación documental</i>	18
3.2.4	<i>Investigación no experimental</i>	18
3.3	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	18
3.4	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	19
3.4.1	<i>Método inductivo</i>	19
3.5	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	19
3.6	POBLACIÓN Y MUESTRA	20
3.6.1	<i>Población</i>	20
3.6.2	<i>Muestra</i>	20
3.7	OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	23
CAPÍTULO 4 ANÁLISIS DE RESULTADOS		26
4.1	PRINCIPALES RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN	26
4.1.1	<i>Análisis y resultados de las entrevistas</i>	26
4.1.2	<i>Resultados de la encuesta</i>	30
4.2	LOGRO DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	35
4.3	DAR RESPUESTA A LAS PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	40
4.4	LIMITACIONES Y ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN.....	40
4.4.1	<i>Limitaciones</i>	40
4.4.2	<i>Alcances</i>	40
CAPÍTULO 5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		41
5.1	CONCLUSIONES.....	41
5.2	RECOMENDACIONES	43

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	44
ANEXOS	49
ANEXO 1 REPORTE ORIGINAL	49
ANEXO 2 FICHAS DE LAS ENTREVISTAS.....	50
ANEXO 3 CUESTIONARIO ENCUESTA.....	63
ANEXO 4 RECETARIO.....	67
ANEXO 5 FOTOGRAFÍAS.....	103

Índice de tablas

Tabla 1	10
Tabla 2	17
Tabla 3	20
Tabla 4	23
Tabla 5	26
Tabla 6	26
Tabla 7	27
Tabla 8	28
Tabla 9	30
Tabla 10	31
Tabla 11	31
Tabla 12	32
Tabla 13	32
Tabla 14	32
Tabla 15	33
Tabla 16	33
Tabla 17	34
Tabla 18	34
Tabla 19	34
Tabla 20	35
Tabla 21	35
Tabla 22	37
Tabla 23	38

Tabla 24	50
Tabla 25	50
Tabla 26	51
Tabla 27	52
Tabla 28	53
Tabla 29	53
Tabla 30	54
Tabla 31	55
Tabla 32	56
Tabla 33	56
Tabla 34	57
Tabla 35	58
Tabla 36	59
Tabla 37	59
Tabla 38	60
Tabla 39	62

Índice de Figuras

Figura 1	13
Figura 2	15
Figura 3	16
Figura 4	38
Figura 5	38
Figura 6	39
Figura 7	103
Figura 8	103
Figura 9	103
Figura 10	103
Figura 11	104
Figura 12	104
Figura 13	104
Figura 14	104
Figura 15	105
Figura 16	105
Figura 17	105
Figura 18	106
Figura 19	106

Resumen

El objetivo de esta investigación es identificar la gastronomía típica representativa del cantón Cotacachi como aporte para el rescate del turismo gastronómico como experiencia para viajar.

Al hablar de experiencia gastronómica, nos centramos en examinar cómo los turistas perciben y experimentan la gastronomía típica en el centro urbano y en las parroquias del cantón mediante encuestas aplicadas a una muestra de 197 visitantes de quienes se obtuvo resultados que valoran como altamente positiva la experiencia del turista con la comida típica del Cantón.

La investigación cualitativa con alcance descriptivo contribuyó a la obtención de resultados empíricos y permitió conocer y describir la identidad gastronómica de las familias del cantón Cotacachi mediante entrevistas semiestructuradas, obteniendo un recetario gastronómico compuesto de 35 platos típicos que incluyen: platos fuertes, sopas, postres y bebidas preparadas con ingredientes variados, muchos de ellos originarios del sector.

Esta aproximación a los componentes de la experiencia gastronómica del turista que visita Cotacachi y la identificación de su comida típica constituye un importante aporte para rescatar las costumbres y tradiciones gastronómicas de Cotacachi y para impulsar la difusión de turismo gastronómico como experiencia para viajar.

Palabras claves: turismo gastronómico, recetario gastronómico, experiencia gastronómica, percepción del turista.

Abstract

The objective of this research is to identify the typical representative gastronomy of the Cotacachi canton as a contribution to the rescue of gastronomic tourism as an experience to travel.

To talk about the gastronomic experience, we focus on examining how tourists perceive and experience the typical gastronomy in the urban center and in the parishes of the canton through surveys applied to a sample of 197 visitors from whom results were obtained that they value the tourist's experience with the typical food of the Canton as highly positive.

Qualitative research with a descriptive scope contributes to obtaining empirical results and will get to know and describe the gastronomic identity of the families of the Cotacachi canton through semi-structured interviews, obtaining a gastronomic recipe book consisting of 35 typical dishes that include: main dishes, soups, desserts and drinks prepared with varied ingredients, many of them originating in the sector.

This approach to the components of the gastronomic experience of the tourist who visits Cotacachi and the identification of its typical food, constitutes an important contribution to rescue the gastronomic customs and traditions of Cotacachi and to promote the dissemination of gastronomic tourism as an experience to travel.

Keywords: gastronomic tourism, gastronomic recipe book, gastronomic experience, tourist perception.

CAPÍTULO 1 El Problema de Investigación

1.1 Antecedentes

Con la globalización, la gastronomía se ha convertido en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de estos. La actividad turística está contemplando grandes cambios, entre los motivos más influyentes, está el que los viajeros buscan lugares diferentes para encontrar experiencias distintas, implicando nuevas tendencias en el turismo hacia destinos diferentes y menos generalizados, configurando, en este sentido, un cambio en las actitudes y necesidades de los turistas (López-Guzmán & Sánchez, 2012).

Además, con la proliferación de tendencias y búsqueda de nuevas experiencias, sumados a fuertes cambios en la movilidad y al uso frecuente de las tecnologías de la informática y la comunicación (TIC) han dado origen a una expansión y reinención de la gastronomía mundial con recetas cada vez más ricas y diversas, que a su vez permiten albergar nuevas actividades en espacios que nunca habían sido turísticos pero que ahora ofrecen condiciones naturales, culturales o instalaciones valoradas por los usuarios como nuevas oportunidades de turismo.

Por lo tanto, el patrimonio cultural inmaterial no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros parientes, es decir contiene las representaciones y expresiones reconocidas por las comunidades como parte de su cultura. Es allí donde se incluyen los saberes culinarios que han sido representativos de una población.

Ecuador posee una gran diversidad de oferta turística, siendo un país mega biodiverso con riquezas culturales y sabiduría ancestral independiente de cada una de sus comunidades, los cuales permiten la fusión de aromas y sabores propios llegando a producir alimentos de calidad con un valor de identidad propia, siendo así el turismo gastronómico una de las principales alternativas en las preferencias de los consumidores.

La gastronomía ecuatoriana es un patrimonio inmaterial, es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de los pueblos. Por consiguiente, el Ecuador se está posicionando como un gran referente culinario a nivel mundial en el que

presentan platos típicos a turistas nacionales e internacionales conquistando los más exigentes paladares del mundo (Vega et al., 2018).

Desde la proyección regional, la provincia de Imbabura es conocida en el turismo por conservar hermosísimos lagos, además posee atractivos turísticos y asombrosos paisajes naturales tal como reservas ecológicas y una extensa gama gastronómica. La cocina tradicional constituye un patrimonio social e histórico que con el transcurso del tiempo se ha ido enriqueciendo, recreando y evolucionando. Con la declaratoria de Imbabura como Geoparque Mundial de la UNESCO, la provincia se proyecta hacia el fortalecimiento del sector turístico y gastronómico.

Cotacachi es el cantón más extenso de la provincia de Imbabura conocida como la provincia de los lagos lugar donde se localiza el Parque Nacional Cotacachi-Cayapas y la maravillosa laguna de Cuicocha conocida y reconocida por turistas nacionales y extranjeros. Existen un sinnúmero de tradiciones orales que intentan explicar el nombre del cantón la más popular cuenta que lleva el nombre del volcán identificado dentro de cultura indígena como Mama Cotacachi.

El cantón posee una gran diversidad de atractivos turísticos, gastronómicos y culturales, que se convierten en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional y extranjero. En noviembre de 2019, Cotacachi se incorporó a la lista de los denominados “Pueblos Mágicos del Ecuador” (La Hora, 2019) programa impulsado por el Ministerio de Turismo del país y cuyo principal objetivo promover el desarrollo turístico de poblaciones que cuentan con atributos culturales y naturales singulares que cumplan con las condiciones básicas necesarias para el desarrollo de la actividad turística.

1.2 El Problema

Siendo la gastronomía uno de los factores que va tomando relevancia en el sector turístico, como motivo principal de visita de los turistas o como un valor agregado de la oferta turística, el cantón Cotacachi, sus habitantes, autoridades y visitantes necesitan profundizar en el conocimiento de la experiencia que genera el patrimonio gastronómico del cantón en los turistas, información que se vuelve muy importante para proyectarse en el contexto de la categoría otorgada como Pueblo Mágico y en la proyección de la provincia de Imbabura como Geoparque Mundial de la UNESCO.

Sin embargo, la escasa difusión de la gastronomía del cantón Cotacachi ha ocasionado que su tradición culinaria no se haya conocido en su totalidad (Valverde, 2012), lo que ha traído como efecto que la comida típica no sea apreciada adecuadamente por los turistas que visitan la localidad y por tanto no se cuente con antecedentes sobre la experiencia gastronómica de los visitantes.

En el nuevo contexto de la gastronomía como factor clave para el desarrollo de un destino turístico (López-Guzmán & Sánchez, 2012), no contar con información sobre la experiencia gastronómica de los turista en Cotacachi, constituye un problema para el turismo gastronómico pues puede afectar la afluencia de potenciales usuarios.

1.2.1 Planteamiento del Problema

¿Qué significado tiene la experiencia gastronómica para los visitantes en el cantón Cotacachi?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Identificar la gastronomía típica representativa del cantón Cotacachi como aporte para el rescate del turismo gastronómico como experiencia para viajar.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Fundamentar los elementos teóricos que sustentan las variables de investigación mediante la búsqueda de información en fuentes confiables.
2. Describir la actual percepción de los turistas sobre la gastronomía típica del cantón Cotacachi.
3. Elaborar un recetario como aporte en la investigación valorizando las principales recetas del turismo gastronómico del cantón Cotacachi.

1.4 Preguntas de investigación

¿Cuáles son los elementos teóricos que sustentan las variables de investigación?

¿Cómo percibe el visitante la experiencia gastronómica en el cantón Cotacachi?

¿Cómo aportar a la valorización de la gastronomía típica del cantón Cotacachi?

1.5 Justificación de la investigación

Identificar y documentar un recetario de los platos típicos del cantón Cotacachi, permitirá fortalecer la gastronomía típica como experiencia para viajar entre los turistas nacionales y extranjeros, potenciando de esta manera el conocimiento de la cultura, tradiciones y costumbres del sector. Tanto guías turísticos, empresas de servicios y turistas en general se verán beneficiados al contar con una guía de los sabores que identifican al cantón contribuyendo de esta manera al desarrollo gastronómico y turístico del mismo.

Es importante aprovechar la designación de la Provincia de Imbabura como “Geoparque Mundial de la UNESCO” y de Cotacachi como “Pueblo Mágico” para fortalecer y potenciar el turismo gastronómico del cantón, promocionar la gastronomía típica de las parroquias e impulsar el desarrollo económico y el emprendimiento turístico en Cotacachi (La hora, 2019, p1).

Esta investigación proporcionará importante información sobre la tradición culinaria de Cotacachi y de sus parroquias y sobre la experiencia de los turistas al degustar los platos típicos de la localidad, potenciando así la atracción de nuevos visitantes.

Esta investigación es viable porque cuenta fuentes teóricas válidas. El estudio es importante y necesario como base para la formulación de planes de atracción turística con base en la experiencia gastronómica en la zona destinada, y como antecedente para futuros trabajos de investigación.

CAPÍTULO 2 Marco Teórico

2.1 Turismo

De acuerdo con Sancho et al (2011) citando a la Organización Mundial de Turismo(2019) "... el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, fines de ocio, por negocios, entre otros" (p,46). Independientemente del destino el turismo propicia un incremento de la actividad económica debido al desplazamiento y a todas las acciones que proporcionan momentos de relajación y diversión al participante.

El turismo como un movimiento de individuos de forma espontánea y temporal constituye solo una parte de toda la experiencia vivida a lo largo de los distintos momentos. Para Panosso (2007) el turismo es una experiencia que se construye en el momento de ser turista y las impresiones internas de esa acción no se forman sólo con el desplazamiento o con el viaje, sino también son vividas en los momentos que anticipan y que prosiguen después que el turista ha emprendido su viaje.

2.1.1 Gastronomía

La gastronomía comprende un gran conjunto de platos típicos de una localidad que además abarca bebidas, tradiciones, procesos de producción y cocción, personas con diferentes estilos de vida que se definen alrededor de la gastronomía (Torres, 2018).

Dentro de la relación entre las personas y la alimentación Gutiérrez (2012) manifiesta que:

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (p.6)

De acuerdo con Mejía et al. (2014) es una ciencia que cada día se va modificando en diferentes formas una de ellas la elaboración de alimentos mediante comprobaciones e iniciativas de gastrónomos, de igual manera también es un arte que produce experiencias y

muestra significados estéticos con la finalidad de alimentar a la humanidad y a la misma vez proveer nuevas experiencias sensoriales.

2.1.2 La gastronomía y el turismo

En la antigüedad el desplazamiento de los individuos hacia un lugar diferente al de su refugio tenía el propósito de compartir alimentos; a partir de ese momento la gastronomía ha sido un importante atractivo para el traslado de las personas. En la actualidad esta actividad se conoce como turismo gastronómico (Villacís et al., 2018).

Según (Díaz, 2010) la gastronomía es patrimonio en cualquier sociedad y mediante esta se reafirma el reconocimiento de las costumbres y tradiciones de una comunidad. La relación entre turismo y la gastronomía es indiscutible. Mientras el turismo refiere una actividad primariamente económica, la gastronomía es parte de la cultura y por tanto no puede ser considerada como un producto clásico sino como un recurso renovable que debe mantener su esencia.

El turismo gastronómico considera al turista que no consume alimentos y bebidas para sobrevivir, sino que viaja para consumir en cuerpo y almas experiencias. Los viajeros se interesan cada vez más en el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visitan, por tanto, las diferentes administraciones privadas y entidades públicas deberían considerar a la gastronomía como un elemento clave en la promoción y comercialización de sus áreas territoriales (López-Guzmán & Sánchez, 2012).

El desarrollo de la gastronomía permite el fortalecimiento de la comunidad al recuperar los valores tradicionales, darle valor a la cultura y, además fortalecer a otros sectores. Este tipo de turismo es en sí mismo un canal de comercialización para la exportación de productos agrícolas y agroindustriales locales pues a partir del contacto del turista con los productos de la zona, éste los conoce y demanda, ya sea en el sitio o en su lugar de origen (Instituto Distrital de Turismo, 2020). La gastronomía se caracteriza por ser un recurso fundamental para desarrollar un destino.

2.1.3 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es nombrado mediante una combinación de turismo culinario y turismo de alimentos y bebidas. Según la Organización Mundial del Turismo (2019):

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina (p.45).

El turismo gastronómico es descrito como una actividad realizada por el turista que compra, curiosear o consume productos típicos de una localidad particular, además, ayuda en su elaboración y genera el consumo frecuente de los recursos agrícolas de la misma región. Algunos turistas realizan las actividades turísticas en zonas rurales, creadas para brindar espacios recreativos, encaminada a grupos de personas cuya estimulación es la reunión con el medio ambiente natural y que está relacionada con la organización social de la comunidad (Vega et al., 2018).

Esta una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, sino más bien está enfocado a personas dispuestas a experimentar una nueva aventura culinaria. Los productos alimenticios típicos, así como los platos y las recetas tradicionales de un destino, son la expresión de la historia, la religión, el recorrido social y político de una región. Conocerlos y degustarlos significa acercarse a un determinado contexto social y cultural, posiblemente muy diferente a la rutina de cada uno. No obstante, si para un turista es importante la cultura de un destino también lo es la gastronomía (Hernández-Mogollón et al., 2015).

2.1.4 Gastronomía típica

En el Ecuador la fusión de platos a consecuencia del mestizaje permitió el nacimiento de nuevos platos de sal y de dulce. “... la influencia de las culturas antiguas existentes, la influencia del Tahuantinsuyo, la colonización de los españoles, la llegada de los esclavos africanos traídos por los españoles, la llegada de mercaderes caribeños a las orillas costeras” (Villagómez, 2010, p.8). Han dado origen a una vasta influencia cultural que se refleja claramente en la gastronomía ecuatoriana.

“La gastronomía de nuestro país es muy variada, esto se debe a que Ecuador como país tiene cuatro microclimas, los que ha marcado cada uno de los territorios existentes brindando características de vida totalmente diferentes” (Villagómez, 2010, p.7). Las condiciones geográficas son un factor favorecedor de la gastronomía típica ya que los distintos microclimas

favorecen la existencia de una gran variedad de ingredientes a lo largo del año, facilitando que el turista pueda degustar platos típicos constantemente.

De acuerdo con González et al. (2017) la comida, bebidas y dulces que se preparan con frecuencia en regiones específicas de un territorio, con recetas que han sido transferidas de generación en generación experimentando poca o ninguna variación son consideradas como gastronomía típica. Además, presentan ciertas particularidades que vuelven única a los platos como color, olor, sabor, presentación del plato y hasta la forma en la que se lo degusta.

2.1.5 Identidad gastronómica

La identidad constituye el sentir individual de cada ser humano en relación a su pertenencia a ciertos grupos sociales con los que se siente identificado por sus tradiciones, creencias religiosas, políticas, costumbres, vestimenta o formas de alimentación. “A este nivel, puede darse, en el caso de cada individuo, una distancia entre el modo cómo él se ve y el modo como lo ven los demás: es este último lo que, al cabo, lo identifica en el mundo de relaciones sociales en que vive” (Unigarro, 2010, p.49).

Aquí radica la importancia de recuperar la memoria culinaria como parte importante de la identidad cultural y gastronómica de los pueblos. Las investigaciones que rescatan la comida típica como manifestaciones culturales ayudan a valorizar la riqueza de una población para que sus integrantes conozcan una realidad pasada que es la base fundamental de una realidad futura.

Según Harrington (2012) citado en (Vásquez, 2016) “el concepto de Identidad Gastronómica ilustra las influencias del entorno (geografía y clima) y la cultura (historia e influencias étnicas) en los componentes del gusto que perduran, texturas y sabores en alimentos y bebidas (p. 5). Los hechos culturales, sociales, políticos... favorecen a formación de la identidad gastronómica de los pueblos.

La identidad gastronómica, por tanto, está constituida por los productos alimentarios preparados por un individuo o colectividad, conforme sus recetas, prácticas y conocimientos, que se caracterizan por texturas y sabores propios que provienen del uso de ingredientes nativos. Estos alimentos se convierten en una tradición de la gente que habita una localidad o región y su preparación se transmite de generación en generación (Vásquez, 2016).

2.1.6 Experiencia turística

De acuerdo con Toapanta (2017) citado en (Rivera, 2013) la experiencia turística es el conjunto de impresiones físicas, sensoriales, espirituales, intelectuales que cada turista percibe de manera distinta y en tiempos diferentes como muy placentero o poco placenteros y que le dan a un destino la posibilidad de convertirse en un referente turístico.

La posibilidad de vivir estas experiencias alrededor de las singularidades de la cocina están modificando los planes o paquetes turísticos que contribuyen al desarrollo y promoción de un territorio. (Carballo et al., 2015) “la experiencia turística como la relación entre la persona y su visión del mundo dependiendo de la ubicación de su centro de referencia con respecto a la sociedad a la que pertenece” (p.4).

2.1.7 Experiencia gastronómica

Según Jiménez (2019) el turismo se relaciona con la gastronomía como experiencia abordando la existencia de lugares donde el patrimonio gastronómico adquiere niveles de primer orden. El disfrutar de un lugar distinguido, o de moda, no sólo se percibe de forma agradable, sino que potencia aspectos como el reconocimiento o el deseo de atraer la atención de los demás, de tal manera que, las expectativas culinarias pueden jugar un papel importante en la elección del destino.

De acuerdo con Jaramillo (2018) en cualquier industria, la satisfacción del turista representa la principal fuente de información para el turismo y la generación de experiencias asociadas a la culinaria y la gastronomía produce un incremento en el valor percibido por el usuario con respecto a la oferta turística y reduce la tensión asociada a la generación de innovación, al incluir otras variables sobre las cuales se puede actuar para generar valor.

Los últimos años, la gastronomía ha tomado un papel protagónico dentro de la experiencia turística motivando al crecimiento de la oferta gastronómica e innovada hacia nuevas técnicas culinarias con productos nacionales que intentan rescatar las recetas típicas que han sido transmitidas entre generaciones mediante el leguaje. Torres et al. (2017) afirman “La gastronomía se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial” (p.5).

Según Hernández-Mogollón et al. (2015) para el propósito de investigación, nos centraremos en el concepto de “experiencia gastronómica” entendida como aquello que busca el cliente al acudir a un restaurante y que, en la mayoría de los casos va más allá de producto y precio y que se puede cuantificar tomando dos dimensiones: satisfacción específica y satisfacción general considerando las siguiente desagregación:

Tabla 1

Dimensiones de la variable sobre experiencia gastronómica.

Dimensión	Ítem
Satisfacción específica	Gastronomía típica
	Servicio y hospitalidad
	Calidad platos
	Ambiente establecimiento
	Instalaciones
	Innovación y nuevos sabores
	Precios
Satisfacción general	Visita
	Gastronomía

Fuente: Hernández-Mogollón et al., 2015.

2.1.8 Percepción del turismo

Según Rodríguez, et al. (2009) afirman que la percepción es una experiencia producida por la estimulación de los sentidos que, a diferencia de la sensación, se caracteriza por ser más compleja e implica la interpretación del estímulo (p.3).

2.1.9 Recetarios

Según Padilla (2003) en la cocina, los recetario y recetas son manifestaciones entre lo material y lo inmaterial, que otorgan soporte no solo al trabajo de preparación de alimentos, sino también son los depositarios de un valor único que aborda el conjunto de bienes y saberes que forman el patrimonio de la cocina.

En su investigación de Estudio Gastronómico de la Provincia de Imbabura, Recolección de Recetas Tradicionales y Ruta Gastronómica de (Jijón, 2014), concluye que “Las personas que tienen un negocio de comida tradicional no poseen quien herede los conocimientos, por lo que puede realizar una compilación de recetas para mantener las tradiciones”.

2.1.10 Ecuador como destino turístico

En los últimos años el Ecuador está configurando como un destino turístico cada vez más importante en América Latina. Su importante riqueza patrimonial, su especial cultura gastronómica, sus parques naturales y las ciudades más importantes del mundo de los negocios han implicado un incremento significativo del número de turistas en los últimos años. En la actualidad el turismo en Ecuador es un eje fundamental para reactivación económica, la creación de empleos, la inversión local e internacional, el desarrollo de infraestructuras y sobre todo un como un productor de divisas (López-Guzmán et al., 2016).

La gastronomía ecuatoriana, como expresión del patrimonio cultural inmaterial de las distintas regiones del país, necesita una estrategia de desarrollo basada en la identidad local, que permite la integración del patrimonio natural y cultural de su territorio bajo los principios de sustentabilidad y la conjunción del desarrollo económico, social cultura e identitario (Vega et al., 2018).

2.1.11 Turismo y Gastronomía en la Provincia de Imbabura

Ubicada al norte del país y conocida también como la “provincia de los Lagos”, la provincia de Imbabura está conformada por seis cantones en cuyo territorio se configura un clima templado-frío. Es muy reconocida en el turismo por tener hermosos lagos, además de poseer atractivos turísticos y admirables paisajes naturales. Sus atractivos culturales como iglesias, museos y edificaciones arquitectónicas son conocidos a nivel mundial. Las artesanías, como sus afamados bordados, artículos en cuero y productos textiles gozan de reconocimiento internacional. Imbabura es cuna de arte, historia, cultura, tradición y costumbres que la identifican como provincia (Endara, 2019).

La gastronomía de Imbabura es considerada una de las más variadas pues se beneficia por la variedad de productos que se cultivan en los diferentes suelos climáticos, con los que se preparan los distintos platos de típicos; la mezcla de productos tropicales y andinos han dado lugar a exquisitos y deliciosos platos que están al alcance de todos (Almeida, 2011).

2.1.12 Fundamentación Empírica

Se ha realizado la búsqueda de la información sobre temas relacionados con el objeto de estudio:

Según (López-Guzmán & Sánchez, 2012) de la Universidad de Córdoba-España, en su investigación con el tema “La Gastronomía Como Motivación Para Viajar. Un Estudio Sobre El Turismo Culinario En Córdoba” señala lo siguiente: “determinados viajeros consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta como parte de la experiencia que pretende con su visita. Por otro lado, y aunque en ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se configura como un elemento clave para realizar el viaje y, por tanto, en uno de los aspectos fundamentales que deben de tenerse en cuenta para promocionar una determinada área geográfica”

Para (González, 2019) de la Universidad de Comillas Pontificia sobre el tema “La Experiencia del Cliente en el Sector Gastronómico”, en su investigación concluyen que aunque la tendencia de la gastronomía es hacia la innovación, por otro lado, se está volviendo poco a poco a lo tradicional, es decir, el cliente se inclina a opciones con alimentos típicos que lo sorprendan y le generen nuevas experiencias.

Para (Hernández-Mogollón et al., 2015) de la Universidad de Córdoba, en su investigación “El Turismo Gastronómico Como Experiencia Cultural. El Caso Práctico De La Ciudad De Cáceres España”, existe una particular importancia del papel que juega la gastronomía como factor motivacional determinante para la elección del viaje. Varios autores (Fox, 2007; Quan y Wang, 2004; Roden, 2003) han afirmado la reciente tendencia de considerar la gastronomía como un elemento fundamental de la cultura de un destino y no simplemente como la respuesta a la necesidad fisiológica de alimentación.

En el ámbito nacional, el estudio realizado por (Romero, 2018) de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, con su tema “La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito”, establece una profunda relación entre la gastronomía de la localidad estudiada y sus visitantes, concluyendo que la degustación de preparaciones culinarias típicas presentaría las condiciones ideales para convertirse en un atractivo turístico primario.

Con respecto a la percepción de la gastronomía como factor clave para el desarrollo del turismo en Cotacachi, (Arias, 2016) en su estudio titulado “Análisis de la Gastronomía como Atractivo Turístico de la Ciudad de Cotacachi, Mediante La Identificación DE Platos Ancestrales Representativos de la Localidad”, concluyen que la mayoría de turistas consideran

que la gastronomía es parte complementaria del turismo y por ello es de su interés que cuando visitan un lugar puedan degustar los platos característicos del mismo.

2.1.13 Aspectos normativos

2.1.14 Constitución de la República 2008

2.1.1.1. Cultura y Ciencia

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

2.1.15 Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021

El Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, Toda una Vida está formado por tres ejes, el primero corresponde a los Derechos para todos durante toda la vida, además posee una relación con el proyecto de investigación en especial el Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas, con la política 2,3 “Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales”(Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

2.1.16 Objetivos de Desarrollo Sostenible

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, junto con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establece un marco mundial para acabar con la pobreza extrema, combatir la desigualdad y la injusticia y solucionar el cambio climático.

Figura 1

Objetivo de Desarrollo Sostenible

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Fuente: UNWTO, 2015.

El turismo puede contribuir, directa o indirectamente, a todos los objetivos y concretamente, se ha incluido en algunas de las metas de los objetivos 8, 12 y 14 relacionados respectivamente con el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el consumo y la producción y el uso sostenible de los océanos y los recursos marinos (UNWTO, 2015).

El turismo gastronómico hoy en día, constituye un factor importante para avanzar en la sostenibilidad de los destinos turísticos y por ende para mejorar la contribución del turismo en general a los ODS en áreas como el desarrollo rural, el crecimiento económico, la creación de empleo o el consumo y la producción responsables (UNWTO, 2019).

CAPÍTULO 3 Metodología de la investigación

3.1 Generalidades del cantón Cotacachi

El cantón Cotacachi, está ubicado en las faldas del volcán que lleva el mismo nombre. Fray Pedro de la Peña fundó Cotacachi en la época colonial (1740), y en el año 1824, Simón Bolívar lo crea como cantón y posteriormente se logró la colonización el 6 de julio de 1861, así se iniciaron las actividades políticas del lugar con el nombre de Santa Ana de Cotacachi.

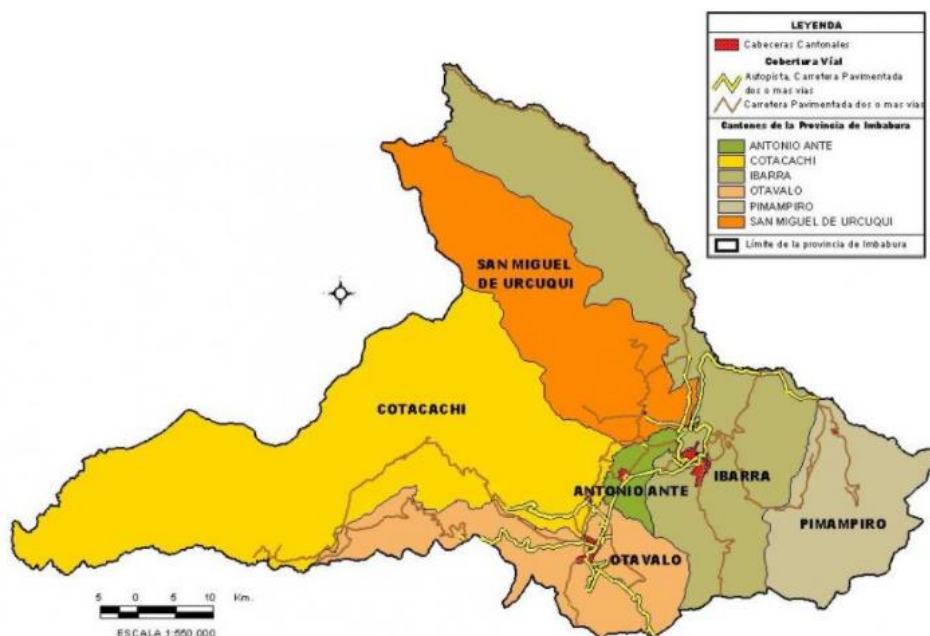
Es reconocida por la comercialización y producción del cuero artesanal, su música y por la rica gastronomía con sus famosas carnes coloradas y la chicha de jora. Hoy en día, Cotacachi es mundialmente reconocida por la declaratoria como “Pueblo Mágico”(Orbe, 2014).

3.1.1 Ubicación

Está ubicada en la Provincia de Imbabura a 25 km. Al suroeste de Ibarra a 104 km al noreste de Quito. (Baez, Garcia, Guerrero, & Larrea, 1999).

Figura 2

Límites de la provincia de Imbabura.



Nota: Mapa de la Provincia de Imbabura donde se aprecian los límites del Cantón Cotacachi. Adaptado de: Límites, Ayala, T., Chicaiza, Y. y Guamán, M., 2019. <http://tamiayala.blogspot.com/2019/02/la-provincia-de-imbabura.html>

3.1.2 Límites

Limita al norte con el cantón Urcuqui, al sur con el Cantón Otavalo y la Provincia de Pichincha, al oeste con el Cantón Antonio Ante y al oeste con la Provincia de Esmeraldas. (Escuela de Geografía Pontifica Universidad Católica del Ecuador, 2005)

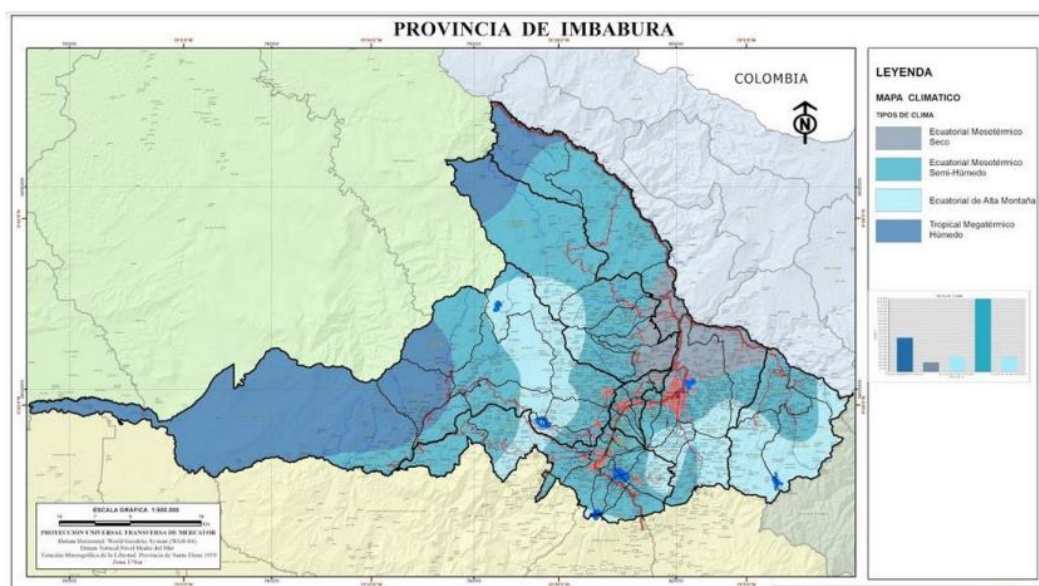
En el territorio subtropical de Cotacachi, suroeste del cantón, en la convergencia de las provincias de Esmeraldas e Imbabura, existe la zona denominada Recinto “Las Golondrinas”, que, a partir de abril 2016, tras un proceso electoral, pasó a ser parte del cantón Cotacachi (Imbabura, 2019).

3.1.3 Clima

La diversidad de pisos climáticos va desde el mesotérmico húmedo y semihúmedo hasta el páramo sobre los 3600 metros de altitud. La temperatura promedio oscila entre los 8 y los 28 grados centígrados(Imbabura, 2017). A lo largo del año experimenta dos temporadas lluviosa que generalmente está acompañada de abundante neblina y la seca que es parcialmente nublada con una temperatura que fluctúa entre los 11 a 22 °C y en los días más cálidos alcanza hasta los 24°C.

Figura 3

Clima



Nota: Clima de la provincia por cantones. Adaptado de: Clima, Prefectura de Imbabura, 2019.

<https://bit.ly/3C7XyyP>

3.1.4 División política administrativa del cantón Cotacachi

Cotacachi está conformado por un total de 10 parroquias, dos parroquias urbanas y ocho parroquias rurales, estas son:

Tabla 2

División política del cantón Cotacachi

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Cotacachi	El Sagrario San Francisco	Imantag Quiroga Apuela Peñaherrera Plaza Gutiérrez 6 de Julio de Cuellaje Vacas Galindo García Moreno

Tomado de: Orbe, 2014.

3.2 Tipo de investigación

3.2.1 Investigación Cualitativa

Con la finalidad de examinar como los turistas perciben y experimentan la gastronomía típica del Cantón Cotacachi se utilizó la investigación cualitativa con alcance descriptivo que ayuda a medir el nivel de satisfacción de su experiencia y a recopilar información para describir dicho fenómeno y elaborar el recetario con la información obtenida. “La investigación desde la ruta cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en su ambiente natural y en relación con el contexto” (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018, p. 390).

3.2.2 Investigación de campo

El trabajo investigativo se realizará en el lugar donde se produce el problema investigado las parroquias urbanas y rurales del Cantón Cotacachi, ubicando restaurantes y locales de comidas típicas y en contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales. “...la investigación de campo tienen como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio” (Baena, 2014, p. 12).

3.2.3 Investigación documental

Se obtuvieron antecedentes investigativos y la recopilación de información relacionada con el tema de investigación de libros, tesis de pregrado, maestría y doctorado; artículos científicos de revistas indexadas; de la base de datos de la Universidad Técnica de Norte; Google Scholar; repositorios digitales universitarios... que posteriormente fueron organizados y categorizados en el gestor bibliográfico Mendeley y Thesaurus de la UNESCO para la búsqueda de palabras claves. La investigación documental es la búsqueda de una respuesta específica a partir de la indagación en documentos (Baena, 2014, p. 12).

Así mismo, la información obtenida se utilizó para contrastar los resultados obtenidos a partir de la encuesta aplicada a los visitantes del cantón y de la entrevista efectuada a los propietarios de los locales de comida típica, más no en un sentido predictivo.

3.2.4 Investigación no experimental

Se define como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables, es decir, se trata de estudios en lo que no se varía en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables y se basa fundamentalmente en observar o medir fenómenos y variables tal como se dan en su contexto natural, para después analizarlos (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018, p. 174).

3.3 Diseño de investigación

Principalmente es un estudio fenomenológico que pertenece a la investigación de tipo cualitativo donde se pretende identificar la diversidad gastronómica típica del Cantón Cotacachi como una experiencia que aporte al turismo gastronómico desde la observación del fenómeno antes descrito. “El fenómeno se identifica desde el planteamiento y puede ser tan variado como la amplia experiencia humana (una enfermedad, un proceso, una catástrofe... una situación cotidiana...). En ocasiones el objetivo es descubrir el significado de un fenómeno para varias personas” (p.560).

“De hecho, una investigación cualitativa puede incluir elementos de más de una clase de diseño” (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018, p.569). Está es una de las características principales de la investigación cualitativa hacer uso de una gran variedad de caminos para encontrar la respuesta al fenómeno investigado. Del mismo modo, la investigación es de corte transversal al recolectar los datos en un único espacio de tiempo para describir las variables,

evaluar la situación actual de un fenómeno, evento o situación problemática que afecta a un sector o contexto determinado (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

3.4 Métodos de investigación

3.4.1 Método inductivo

Al ser una investigación cualitativa se hizo uso del método inductivo que se encuentra orientado a la observación de fenómenos particulares que faciliten la generalización de los resultados encontrados en otros contextos (Cabezas et al., 2018). Al utilizar otras investigaciones similares como referentes a la aplicada en el Cantón Cotacachi se busca generalizar el apoyo que le significaría al sector turístico un mayor grado de atención a la elaboración, venta y difusión de la gastronomía típica de las diferentes áreas turísticas.

3.5 Técnicas e instrumentos de investigación

Se utilizaron técnicas de tipo cualitativo para la recolección de la información como la entrevista semiestructurada guiada por un esquema de tabla y preguntas que podían ser reforzadas por el entrevistado a través de observaciones adicionales. La guía de entrevista se aplicó para identificar la gastronomía típica representativa de las parroquias urbanas y rurales como aporte al turismo gastronómico del cantón Cotacachi. Grados y Sánchez (2007) conceptualizan a la entrevista como una forma de comunicación orientada a la recopilación de información de las partes involucradas, misma que generalmente está bien planeada y acompañada o no según el caso de una guía de preguntas.

La encuesta como una técnica de investigación cuantitativa utilizada en un primer momento de la investigación (exploratorio) acompañada de un cuestionario dirigido a los turistas que visitan el lugar para conseguir datos que permitieron cuantificar su percepción en relación con la experiencia que les generó degustar la gastronomía típica del cantón Cotacachi. Finalmente, el análisis documental para obtener información pertinente dirigida a buscar respuestas para las preguntas que guían la investigación y para el análisis y discusión de los resultados.

Los datos obtenidos fueron sometidos a una tabulación mediante en el programa informático Excel. Para la validación de los instrumentos se procedió a la guía de especialistas quienes hicieron correcciones y aportaron sus conocimientos para el desarrollo de los

instrumentos. Los instrumentos utilizados en esta investigación se adaptaron de la siguiente fuente bibliográfica:

Tabla 3

Fuente de los instrumentos adaptados.

Variable	Fuente
Turismo gastronómico	El Turismo Gastronómico como Experiencia Cultural. Caso Practico de la Ciudad de Cáceres (ESPAÑA)(Hernández-Mogollón et al., 2015).
Experiencia del turista	

Adaptado de: Fuente de instrumentos, Hernández-Mogollón et al., 2015.

3.6 Población y muestra

3.6.1 Población

Es un grupo de personas que se encuentran identificadas por ciertas características particulares para quienes serán dirigidas las conclusiones y recomendaciones la investigación (Arias, 2012). Para el Cantón Cotacachi se entrevistó a las personas propietarias de los restaurantes y locales de comidas típicas sobre la identidad gastronómica del cantón. Cabe anotar que según el Catastro de Establecimientos Turísticos Imbabura 2020 publicado por el Ministerio de Turismo, en el cantón Cotacachi existen tres (3) restaurantes de comida típica registrados (Mintur, 2020).

Para el caso de las variables sobre el turismo gastronómico y la experiencia del turista, se tomó en cuenta el registro de visitantes a la Laguna de Cuicocha publicado por el Ministerio del Ambiente para el mes de julio de 2019 que corresponde a un total de 23.226 visitantes (Ministerio del Ambiente, 2019).

3.6.2 Muestra

Por diversas razones se puede llegar a complicar el trabajo con la totalidad de los elementos de una población de ser el caso se recurre a la selección de una muestra representativa de la población a la que está dirigido el estudio. “En este sentido, una muestra representativa es aquella que por su tamaño y características similares a las del conjunto, permite hacer inferencias o generalizar los resultados al resto de la población con un margen de error conocido” (Arias, 2012, p.83).

Para definir la muestra a la que se le aplicará tanto la encuesta como la entrevista se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia ya que los miembros son más accesibles para ser parte de la muestra bajo criterios como dos locales a ser entrevistados por cada parroquia, ser restaurantes o locales de comida típica del cantón, están ubicados en el Cantón Cotacachi, la encuesta a los turistas que hayan degustado la comida típica en uno de los locales ubicados en cualquiera de las parroquia del Cantón Cotacachi.

Para calcular la muestra de la población de visitantes de las diferentes parroquias del cantón utilizaremos la siguiente formula:

$$n = \frac{\frac{z^2 xp(1-p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 xp(1-p)}{e^2 N}\right)}$$

Dónde: n = el tamaño de la muestra.

z = Valor obtenido mediante niveles de confianza (95% = 1,96)

N = Población

p = proporción aproximada de población que reúne las características de la investigación

q = proporción de la población de referencia que no reúne las características de la investigación en estudio (1 -p).

e = Error de estimación máximo aceptado

Calculando la muestra es:

$$n = \frac{\frac{(1,96)^2 * 0,5(1 - 0,5)}{(0,07)^2}}{1 + \left(\frac{(1,96)^2 * 0,5(1 - 0,5)}{(0,08)^2 23226}\right)}$$

$$n = \frac{\frac{3.8416 * 0,5(0,5)}{0,0049}}{1 + \left(\frac{3,8416 * 0,5(0,5)}{0,0049(23226)}\right)}$$

$$n = \frac{\frac{3.8416 * 0,25}{0,0049}}{1 + \left(\frac{3,8416 * 0,25}{113,8074}\right)}$$

$$n = \frac{\frac{0,9604}{0,0049}}{1 + \left(\frac{0,9604}{113,8074}\right)}$$

$$n = \frac{196}{1 + (0,008433881856)}$$

$$n = \frac{196}{1,008433882}$$

$$n = 195$$

Los visitantes entre nacionales y extranjeros que viajan al cantón Cotacachi es un total de 23.226 personas, el cual se obtuvo los datos para la investigación. Para obtener la muestra se utilizó un software online (Survey Monkey, 1999) , se utilizó un nivel de confianza del 95% y un margen de error de 7% dando como resultado una muestra 195.

Por lo tanto, se estableció una muestra ***n=195***

3.7 Operacionalización de las variables

Las variables y dimensiones fueron determinadas de la siguiente manera:

Tabla 4

Operacionalización de variables

Objetivos específicos	Variable	Indicadores	Técnica	Fuente	Pregunta	Opciones
Fundamentar los elementos teóricos que sustentan las variables de investigación mediante la búsqueda de información en fuentes confiables.	Identidad gastronómica	Platos típicos	Análisis documental Entrevista	Bibliográfica Restaurantes y locales de comida típica	¿Cuál es la comida típica más representativa en las parroquias?	
Describir la actual percepción de los turistas sobre la gastronomía típica del cantón Cotacachi.	Percepción de experiencia gastronómica	Satisfacción específica del cliente	Encuesta	Turistas	¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía típica del cantón Cotacachi? ¿Cuál es su nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad de los restaurantes de comida típica del cantón Cotacachi? ¿Cuál es su nivel de satisfacción de la calidad de los platos típicos del cantón?	Escala ordinal Escala ordinal Escala ordinal

Satisfacción
General

¿Cuál es su nivel de satisfacción del ambiente de los establecimientos de comida típica del cantón? Escala ordinal

¿Cuál es su nivel de satisfacción de las instalaciones de los restaurantes de comida típica del cantón? Escala ordinal

¿Está usted satisfecho con los precios de la comida típica en el cantón Cotacachi? Escala ordinal

¿Cuál es su nivel de satisfacción de las innovaciones en la comida típica del cantón? Escala ordinal

¿Qué tan satisfecho está usted que la gastronomía típica ha influido para su visita al cantón Cotacachi? Escala ordinal

¿Cuál es su nivel de satisfacción general con respecto a su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Cotacachi? Escala ordinal

Elaborar un recetario como aporte en la investigación valorizando las principales recetas del turismo gastronómico del cantón Cotacachi.	Recetario gastronómico típico	Recetas de platos típicos propios del cantón	Análisis Documental Entrevista	Bibliográficas Restaurantes y locales de comida típica	¿Cuáles los ingredientes para la preparación?
--	-------------------------------	--	--------------------------------	--	---

Fuente: Nataly Montalvo

CAPÍTULO 4 Análisis de resultados

En este capítulo se muestran los resultados de la investigación, que se obtuvieron mediante la aplicación de los instrumentos de recolección de información como la entrevista semiestructurada para la recolección de la información de los platos típicos de las parroquias, también se utilizó fuentes bibliográficas para identificar la identidad gastronómica del cantón Cotacachi, y la encuesta para conocer la percepción de los turistas que visitan el cantón conforme el esquema de dimensiones sobre satisfacción específica y general establecidas en el marco teórico y la operacionalización de variables.

4.1 Principales resultados obtenidos de la investigación

4.1.1 Análisis y resultados de las entrevistas

El presente apartado proporciona explicación sobre las entrevistas aplicadas para la obtención de datos sobre los platos típicos representativos de las parroquias del cantón Cotacachi de la provincia de Imbabura.

Tabla 5

Comida típica más representativa de las parroquias urbanas

Plato	Categoría	Entrevistados	Porcentaje
Carnes coloradas	Plato fuerte	4	57%
Cuy frito	Plato fuerte	3	43%
Total		7	100%

Fuente: Nataly Montalvo

De total de entrevistados en las parroquias urbanas del Cantón Cotacachi más de la mitad oferta como plato típico las carnes coloradas y como segunda opción el cuy frito.

Tabla 6

Ingredientes principales de la comida típica de las parroquias urbanas

Plato	Categoría	Entrevistados	Porcentaje
Carne de chancho magra	Ingredientes	4	21%

Naranja agria	Ingredientes	4	21%
Achiote	Ingredientes	4	21%
Condimentos	Ingredientes	4	21%
Cuy	Ingredientes	3	16%
Total		19	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Respecto a los principales ingredientes que se utilizan para la preparación tanto de las carnes coloradas como del cuy frito la totalidad de encuestados utiliza ingredientes similares.

Tabla 7

Comida típica más representativa de las parroquias rurales

Plato	Categoría	Entrevistados	Porcentaje
Fritada	Plato Fuerte	3	7%
Morcillas	Plato Fuerte	2	5%
Papas con cuero	Plato Fuerte	1	2%
Menudo con papas	Plato Fuerte	2	5%
Caldos de gallina	Sopa	3	7%
Empanadas de queso	Postre	1	2%
Sancocho de Gallina de Campo	Sopa	2	5%
Seco de pollo de campo	Plato Fuerte	1	2%
Picadillo de Carne	Sopa	1	2%
Jugo de granadilla	Bebidas	1	2%
Jugo de naranjilla	Bebidas	1	2%
Tortillas de tiesto	Postre	1	2%
Helado de guayaba	Postre	1	2%
Helado de naranjilla	Postre	1	2%
Helados de granadilla	Postre	1	2%
Carnes coloradas	Plato Fuerte	1	2%
Cuy	Plato Fuerte	1	2%
Hornado	Plato Fuerte	1	2%
Sopa de sancocho	Sopa	1	2%
Seco de gallina de campo	Plato Fuerte	2	5%
Tilapia frita	Plato Fuerte	1	2%
Fritada con yuca	Plato Fuerte	1	2%
Papas con berros y salsa de maní	Plato Fuerte	1	2%
Camote de dulce con leche	Postre	1	2%
Colada de uchujaku con cuy	Sopa	1	2%
Sopa de chuchuca	Sopa	2	5%
Sopa de arroz de cebada	Sopa	2	5%
Colada con cuy	Sopa	2	5%

Champús	Bebidas	2	5%
Total		41	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Existe una gran variedad de platos típicos en las parroquias rurales del cantón los más frecuentes en orden descendente son la fritada y el caldo de gallina seguidos de morcillas, menudo con papas, sancocho, seco de gallina de campo, sopa de chuchuca, arroz de cebada, colada de cuy y champús.

Tabla 8

Ingredientes principales de la comida típica de las parroquias rurales

Preparación	Categoría	Entrevistados	Porcentaje
Carne de Chanco	Ingredientes	4	4%
Mote	Ingredientes	3	3%
Papas	Ingredientes	4	4%
Tostado	Ingredientes	1	1%
Tripa de cerdo	Ingredientes	2	2%
Arroz	Ingredientes	6	6%
Col	Ingredientes	1	1%
Sangre	Ingredientes	1	1%
Cuero de cerdo	Ingredientes	1	1%
Hígado de cerdo	Ingredientes	1	1%
Riñón cerdo	Ingredientes	1	1%
Pulmón de cerdo	Ingredientes	1	1%
Gallina	Ingredientes	3	3%
Harina	Ingredientes	1	1%
Huevos	Ingredientes	1	1%
Queso	Ingredientes	1	1%
Azúcar	Ingredientes	3	3%
Plátano verde	Ingredientes	5	5%
Choclo	Ingredientes	1	1%
Fréjol	Ingredientes	1	1%
Yuca	Ingredientes	5	5%
Zanahoria amarilla	Ingredientes	3	3%
Jugo de granadilla	Ingredientes	4	4%
Jugo de naranjilla	Ingredientes	1	1%
Jugo de guayaba	Ingredientes	1	1%
Hielo	Ingredientes	3	3%
Costilla de res	Ingredientes	3	3%
Arveja	Ingredientes	2	2%

Naranja agria	Ingredientes	1	1%
Aceite	Ingredientes	1	1%
Manteca de cerdo	Ingredientes	3	3%
Cebolla	Ingredientes	3	3%
Tomate	Ingredientes	1	1%
Limón	Ingredientes	1	1%
Pimiento verde	Ingredientes	1	1%
Tilapia	Ingredientes	1	1%
Cuy	Ingredientes	3	3%
Harina de maíz	Ingredientes	2	2%
Agua	Ingredientes	3	3%
Condimentos(sal, pimienta, ají, ajo, comino, achiote)	Ingredientes	3	3%
Berros	Ingredientes	1	1%
Leche	Ingredientes	1	1%
Maní	Ingredientes	1	1%
Camote	Ingredientes	1	1%
Carne de borrego	Ingredientes	2	2%
Hierbas aromáticas	Ingredientes	1	1%
Panela	Ingredientes	1	1%
Harina de uchujaku	Ingredientes	1	1%
Chuchuca	Ingredientes	1	1%
Perejil, cilantro	Ingredientes	1	1%
Arroz de cebada	Ingredientes	1	1%
Total		104	100

Fuente: Nataly Montalvo

Se encontró que los principales ingredientes utilizados para la preparación de todos los platos típicos del cantón en las parroquias rurales son en su mayoría la carne de chanco, la costilla de res, las papas, el mote, harinas derivadas del maíz... considerados productos andinos, mientras que el arroz, la yuca y el plátano verde también forman parte importante de la gastronomía ya que algunas de las parroquias disfrutan de un clima más cálido y limitan con provincias costeras, así mismo se encuentra una gran variedad de condimentos típicos del Ecuador que ayudan a resaltar el sabor de los platos.

Las parroquias donde se desarrollan con más intensidad las actividades comerciales como las urbanas se logró determinar que los dos platos típicos principales que representan y potencian la experiencia gastronómica son las carnes coloradas y el cuy frito con distintos acompañados. Según Rueda (2019) muchos de los platos típicos del Cantón Cotacachi están fuertemente asociados a fiestas tradicionales, uno de los más representativo a nivel nacional e internacional es

las carnes coloradas que para muchos turistas se ha convertido en un motivo para visitar el bello cantón.

El cuy frito es parte de la comida tradicional de la región sierra y marca un hecho histórico tanto por sus orígenes como por el gran nivel de expansión que alcanzado no solo en el cantón sino a lo largo de toda la Provincia de Imbabura (Rueda, 2019). Además, el turismo gastronómico juega un papel fundamental para los pequeños emprendimientos que luchan por mantenerse a flote y mantener para su cultura y los visitantes las recetas que han recibido de sus abuelos (Perugachi, 2017).

En las parroquias rurales existe una gran variedad de platos tipos que van desde la fritada hasta ricos y elaborados postres. Al igual que en las áreas rurales los platos están vinculados a fiestas tradicionales y los ingredientes con mayor demandada son los derivados del cerdo. “Se encuentra presente en populares preparaciones de la culinaria ecuatoriana, como el tradicional hornado y en la fritada” (Unigarro, 2010, p.116).

Además, los propietarios entrevistados del área rural manifiestan en las observaciones que sus locales, restaurantes y picanterías se sostienen gracias al consumo de los miembros de la parroquia y a al turismo comunitario, este último también contribuye al consumo de los productos agrícolas del sector.

Torres (2018) afirma “El turismo gastronómico es uno de los productos emergentes con mayor desarrollo en los últimos años, se considera un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona... pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales” (p. 6). El viajero siempre va a estar interesado en experimentar la cultura gastronómica del lugar que visita para Cotacachi se resaltan la gran diversidad de turismo gastronómico que puede ofertar como una experiencia placentera (Dirección de Desarrollo Económico y producción y GAD Municipal de Cotacachi, 2019).

4.1.2 Resultados de la encuesta

Tabla 9

Rangos de edad

Rango de edad	N° muestras	Porcentaje
----------------------	--------------------	-------------------

De 18 a 35 años	100	51%
De 36 a 50 años	64	32%
De 51 a 64 años	31	16%
De 65 años en adelante	2	1%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Las edades comprendidas entre los 18 a 35 años constituyen la gran mayoría de los encuestados, mientras que el 49% de visitantes se distribuyen en los grupos de adultos (36 a 50 años, 32%), adultos medios (51 a 64 años, 16%) adultos mayores 1%.

Tabla 10

Rango sexo

Sexo	N° muestras	Porcentaje
Hombre	113	57%
Mujer	84	43%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Con un 7% más de visitantes hombres, el grupo con mayor interés en la gastronomía típica del cantón corresponde al 53% hombres y 47 % de mujeres.

Tabla 11

Nivel de educación

Nivel de educación	N° muestras	Porcentaje
Cuarto nivel	21	11%
Primaria	2	1%
Secundaria	55	28%
Tercer nivel	119	60%
Sin estudios	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

El nivel de educación de los encuestados con un 95% pertenece al tercer nivel, en segundo lugar, está la secundaria con el 28% de personas, cuarto nivel con el 11%, la primaria con el 1% de los encuestados y por último sin estudios con 0% de la muestra.

Tabla 12*Nivel de satisfacción con la gastronomía típica*

Pregunta 1	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	40	20%
Satisfecho	89	45%
Algo satisfecho	34	17%
Insatisfecho	30	15%
Totalmente insatisfecho	4	2%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

La mayoría de los encuestados se manifiesta como satisfecho y totalmente satisfecho respecto a la gastronomía típica. El 17% de encuestas se muestran algo satisfecho, mientras que un 15% de encuestados refiere una percepción insatisfecha con la gastronomía típica del cantón Cotacachi.

Tabla 13*Apreciación del servicio y la hospitalidad de los restaurantes de comida típica*

Pregunta 2	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	36	18%
Satisfecho	90	46%
Algo satisfecho	67	34%
Insatisfecho	4	2%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

La mayoría de los encuestados manifiesta estar satisfecho y algo satisfecho (34%) respecto del servicio y la hospitalidad en los restaurantes de comida típica. El 18% de encuestados se muestra totalmente satisfecho, mientras que un 2% refiere una percepción de insatisfacción.

Tabla 14*Calidad de los platos típicos del cantón*

Pregunta 3	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	40	20%
Satisfecho	98	50%
Algo satisfecho	56	29%

Insatisfecho	2	1%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Cerca de una cuarta parte de los participantes se siente totalmente satisfecho con la calidad de los platos típicos del cantón, la mitad de los participantes se consideran satisfechos con la misma, mientras el 29% refiere una percepción algo satisfecho y un pequeño porcentaje se consideró insatisfecho con la calidad.

Tabla 15

Apreciación del ambiente de los establecimientos de comida típica

Pregunta 4	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	34	17%
Satisfecho	96	49%
Algo satisfecho	59	30%
Insatisfecho	8	4%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

La percepción del ambiente en los locales de comida típica se distribuye en un valor mayoritario de 49% que lo valoran como satisfactorio, un 30% se considera algo satisfecho, un 17% se siente totalmente satisfecho y la percepción de insatisfecho con el 4% de los encuestados.

Tabla 16

Nivel de satisfacción respecto a las instalaciones de los restaurantes de comida típica

Pregunta 5	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	23	12%
Satisfecho	100	51%
Algo satisfecho	67	34%
Insatisfecho	7	4%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

En cuanto al nivel de satisfacción con las instalaciones de los locales de comida típica la mayoría de los participantes se encuentra satisfechos, seguido de un 34% que manifiesta sentirse algo satisfecho, casi una octava parte se siente totalmente satisfecho y 4% insatisfecho.

Tabla 17

Nivel de satisfacción con los precios de la comida típica

Pregunta 6	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	19	10%
Satisfecho	110	56%
Algo satisfecho	60	30%
Insatisfecho	8	4%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Más de la mitad de encuestados menciona estar satisfecho con los precios de la comida típica del Cantón Cotacachi, el 30% se encuentra algo satisfecho y un porcentaje menor declara estar insatisfecho.

Tabla 18

Innovaciones en la comida típica del cantón

Pregunta 7	N° muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	28	14%
Satisfecho	113	57%
Algo satisfecho	9	5%
Insatisfecho	46	23%
Totalmente insatisfecho	1	1%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Una cantidad de 113 de los 197 participantes consideran que las innovaciones de la comida típica son satisfactorias, sin embargo, la percepción de regular en la innovación supera a la valoración de totalmente satisfecho y algo satisfecho.

Tabla 19

Satisfacción de la gastronomía típica como influencia para su visita

Pregunta 8	Nº muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	30	15%
Satisfecho	87	44%
Algo satisfecho	50	25%
Insatisfecho	26	13%
Totalmente insatisfecho	4	2%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

La gastronomía, cuantifica una mayoría con 44% de encuestados satisfechos. Algo satisfecho con un 25% seguido de 15% de visitantes totalmente satisfechos. El 13% de encuestados manifiestan estar insatisfechos con la influencia de sus visitantes al cantón Cotacachi.

Tabla 20

Satisfacción respecto a la experiencia gastronómica

Pregunta 9	Nº muestras	Porcentaje
Totalmente satisfecho	29	15%
Satisfecho	117	59%
Algo Satisfecho	44	22%
Insatisfecho	7	4%
Totalmente insatisfecho	0	0%
Total	197	100%

Fuente: Nataly Montalvo

Más de la mitad de encuestados manifiesta niveles satisfactorios respecto a la experiencia gastronómica en general, algo satisfechos con un 22% seguido de un 15% de visitantes totalmente satisfechos. El 4% de encuestados manifiestan estar insatisfechos con la experiencia gastronómica durante su visita al cantón Cotacachi.

4.2 Logro de los objetivos planteados

El primer logro que valida el objetivo general es el resultado de las entrevistas que facilitaron la definición del listado de platos típicos representativos del cantón por parroquia, que a su vez son el principal insumo para la elaboración del recetario que se detalla a continuación:

Tabla 21

Gastronomía típica representativa de Cantón Cotacachi

Parroquias	Gastronomía típica
San Francisco	Carnes coloradas
Sagrario	Cuy frito
Plaza Gutiérrez	Fritada
	Morcillas
	Papas con cuero
	Menudo con papas
	Caldos de gallina de campo
	Empanadas de queso
Cuellaje	Sancocho de Gallina de Campo
	Seco de pollo de campo
	Picadillo de Carne
	Jugo de granadilla
	Jugo de naranjilla
	Mote con fritada
	Yuca frita
	Tortillas de tiesto
	Helados de granadilla
	Helados de naranjilla
	Helados de taxo
Quiroga	Carnes Coloradas
	Cuy
	Hornado
García Moreno	Caldo de gallina de campo
	Sopa de sancocho
	Tilapia frita
	Seco de gallina de campo
Vacas Galindo	Fritada con yuca
	Papas con berros y salsa de maní
	Camote de dulce con leche
Imantag	Colada de uchujaku con cuy
	Sopa de chuchuca
	Sopa de arroz de cebada
	Colada con cuy
	Fritada
	Champús

Fuente: Nataly Montalvo Nota: Todos los platos se encuentran bien detallados en el recetario que se encuentra en los anexos.

Respecto al primer objetivo específico se encontraron numerosos estudios que son parte del sustento teórico, empírico y aspectos normativos de la presente investigación y que a su vez sirven para la triangulación de los resultados.

Para el segundo objetivo específico referente a la percepción que los turistas tienen en relación a la gastronomía como una experiencia para viajar se ha encontrado que la mayor parte se encuentra satisfecha describiendo elementos fundamentales de la calidad del servicio, la hospitalidad, la calidad de los platos típicos, el ambiente y las instalaciones de los establecimientos, los precios y la innovación de los platos, como los factores que posibilitan las sensaciones o estímulos físicos que provienen de la presentación de los platos, su color, aroma, sabor.. y generan una conexión con la experiencia previa, la motivación, las necesidades del turista y lo animan a regresar.

La experiencia se da en función de las características del destino, los establecimientos y gastronomía típica que ofrecen e interactúan con el perfil del turista a nivel sensorial, emocional, racional, físico... viabilizando la evaluación personal de sus expectativas y las del servicio como dato fundamental para la planeación del turismo gastronómico (Salvador, 2005; Román, 2011; Rubio, 2012; Pulido-Fernández & Navarro 2014; Torres & Baez, 2018; González, 2019). A continuación, se visibiliza los niveles de satisfacción en sus dos dimensiones:

Tabla 22

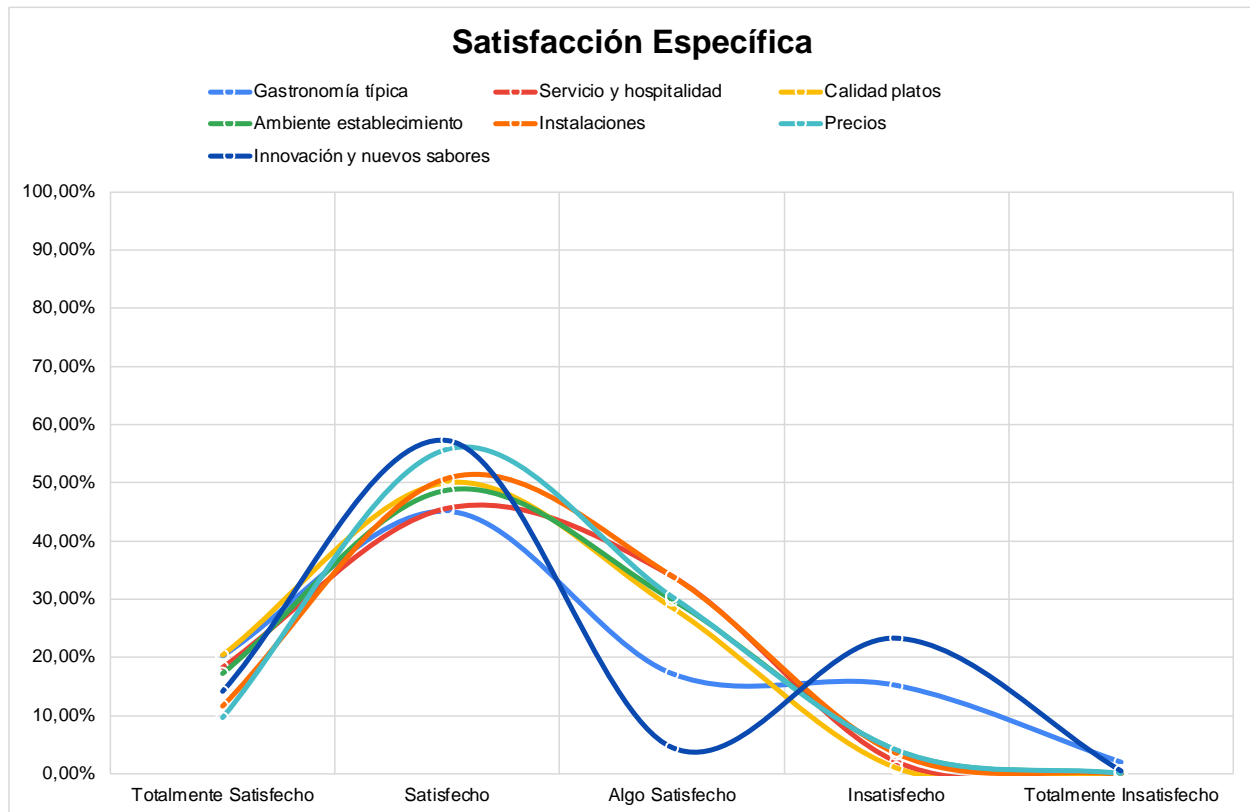
Resultados de la dimensión de satisfacción específica

Dimensión	Indicadores	Totalmente satisfecho	Satisfecho	Algo satisfecho	Insatisfecho	Totalmente insatisfecho
Satisfacción específica	Gastronomía típica	20%	45%	17%	15%	2%
	Servicio y hospitalidad	18%	46%	34%	2%	0%
	Calidad platos	20%	50%	29%	1%	0%
	Ambiente establecimiento	17%	49%	30%	4%	0%
	Instalaciones	12%	51%	34%	4%	0%
	Precios	10%	56%	30%	4%	0%
	Innovación y nuevos sabores	14%	57%	5%	23%	1%

Fuente: Nataly Montalvo

Figura 4

Resultados sobre la satisfacción específica del turista



Fuente: Nataly Montalvo

Tabla 23

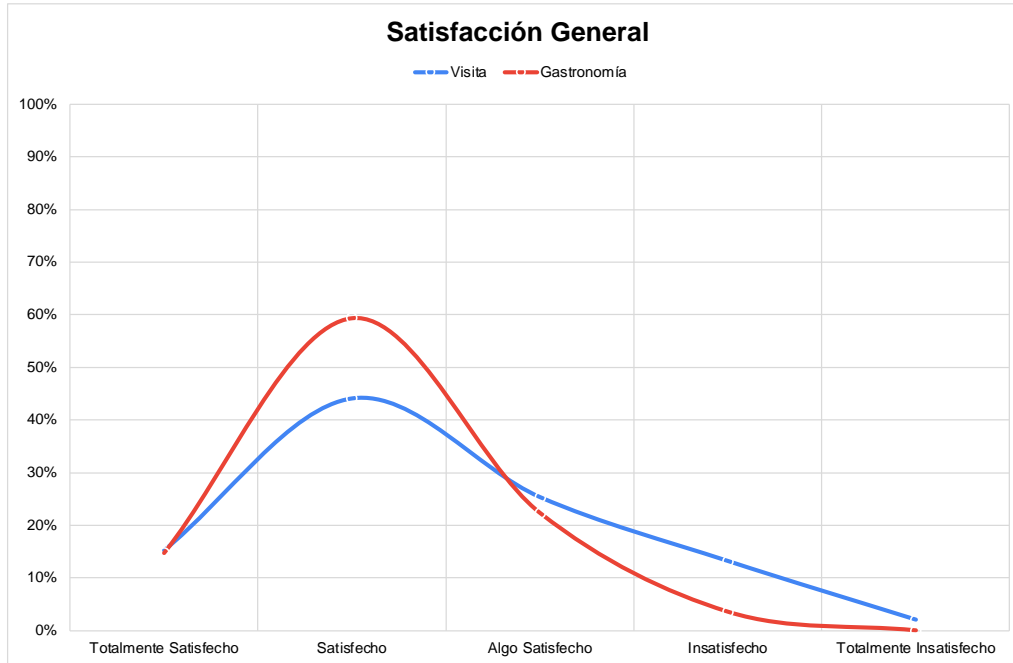
Resultados de la dimensión de satisfacción general

Dimensión	Indicadores	Totalmente satisfecho	Satisfecho	Algo satisfecho	Insatisfecho	Totalmente insatisfecho
Satisfacción general	Visita	15%	44%	25%	13%	2%
	Gastronomía	15%	59%	22%	4%	0%

Fuente: Nataly Montalvo

Figura 5

Resultados sobre satisfacción general del turista



Fuente: Nataly Montalvo

En correspondencia con el tercer objetivo específico se elaboró “El recetario de la comida típica del Cantón Cotacachi” (ver anexos) valorizando las prácticas culinarias tradicionales para que los turistas cuenten con una guía detallada sobre la gastronomía típica que se ofrecen las distintas parroquias de Cotacachi potenciando en ellos una experiencia diferente durante su visita.

Figura 6

Recetario



Fuente: Nataly Montalvo

4.3 Dar respuesta a las preguntas de investigación

Las tres preguntas de investigación han sido resueltas con los logros de los objetivos planteados y sustentados con la información que se recopiló de fuentes confiables, que sirvieron para la elaboración del recetario y para describir la experiencia del turista mediante la percepción. Además, se encontró que el factor precio es considerado importante para un número considerable de participantes.

4.4 Limitaciones y alcance de la investigación

4.4.1 Limitaciones

- El turismo gastronómico es un campo combinado emergente en el Cantón Cotacachi limitando la posibilidad de encontrar antecedentes de investigaciones al respecto.
- La investigación no contempla una fase de implementación del recetario con las operadoras turísticas ya que su alcance es descriptivo.

4.4.2 Alcances

- El estudio permitió identificar la gastronomía típica representativa del Cantón Cotacachi, tanto en parroquias urbanas como en parroquias rurales, excepto Peñaherrera y Apuela por dificultarse la colaboración de los emprendimientos gastronómicos.
- La investigación describe un estado actual de la percepción que tiene el turista acerca de la experiencia gastronómica en el Cantón Cotacachi, con énfasis en la variedad de comida típica en las áreas rurales y con platos más difundidos en la parte urbana.
- El recetario diseñado provee información sobre la variedad de gastronomía típica existente del cantón con el fin de fortalecer el turismo gastronómico.

CAPÍTULO 5 Conclusiones y recomendaciones

5.1 Conclusiones

El principal objetivo de este trabajo ha sido identificar la gastronomía típica representativa del cantón Cotacachi y describir la actual percepción del turista frente a la degustación de platos típicos del cantón.

Existen varios estudios que aportan claves que permiten dimensionar la experiencia gastronómica del turista. Esta investigación se orientó mediante una perspectiva de satisfacción general que mide la percepción de la visita al cantón y sus parroquias y la percepción de toda la oferta gastronómica en general. Esta perspectiva permitió obtener las primeras evidencias respecto a la percepción que tiene el turista que llega a Cotacachi. La segunda perspectiva, ha sido encaminada a la medir la percepción del turista con los aspectos específicos de la gastronomía típica: servicio y hospitalidad, calidad de los platos típicos, ambiente de los establecimientos de comida típica, instalaciones de los restaurantes, precios de los platos típicos y las innovaciones en la comida típica del cantón

El análisis del marco teórico realizado ha puesto de manifiesto que la gastronomía en la actualidad constituye una de las motivaciones principales para que las personas seleccionen los destinos turísticos a visitar. La experiencia gastronómica enriquece la visita de los turistas y genera una fuente valiosa de información que puede provocar mayor interés en otros viajeros y por tanto el impulso del turismo gastronómico de una localidad.

El estudio empírico realizado ha permitido obtener importantes conclusiones acerca de la percepción del turista con respecto a su visita al cantón y a la gastronomía en términos generales:

Los datos obtenidos reflejan un nivel de satisfacción positiva del 59% con respecto a la percepción general de la visita al cantón Cotacachi. El 41% de los visitantes refiere una percepción media y baja en su experiencia de visita turística.

Sobre la gastronomía en general del cantón, un 74% de visitantes se sienten altamente satisfechos y satisfechos con su experiencia. La percepción de mediana y baja satisfacción se evidenció en un 26% de los visitantes.

Con base en el análisis de los elementos teóricos sobre satisfacción específica, se logró identificar que un 65% de visitantes tiene una percepción de altamente satisfecho y satisfecho con la oferta de gastronomía típica del cantón. El 64% de turistas que visitan y degustan los platos típicos del Cantón Cotacachi percibe como positiva su experiencia a partir de indicadores de servicio y hospitalidad. En cuanto a la calidad de los platos típicos, un 70% de la muestra refiere una percepción de satisfacción. El ambiente de los establecimientos refleja un nivel importante de satisfacción en un 66% de los visitantes. Las instalaciones con que cuentan los locales de comida típica exponen un nivel de satisfacción alto en 63% de los encuestados. Los precios de los platos típicos cuentan con un 66% de satisfacción y la innovación en la comida típica se valora altamente positiva en un 71% de visitantes al consultar sobre la inclusión de nuevos sabores.

Con los resultados expuestos, el nivel de satisfacción específica alcanza una importante valoración por sobre la media: el 67% de visitantes han manifestado estar altamente satisfechos y satisfechos con la gastronomía típica del cantón, lo que permite concluir que es un factor determinante para que el turista decida viajar a Cotacachi en búsqueda de nuevas experiencias.

Se ha detectado que el grupo más relevante de turistas corresponde a viajeros y adultos jóvenes, con educación de tercer y cuarto nivel preponderantemente (71% de los encuestados), llevando a nuevos cuestionamientos para conocer si el nivel de educación es un factor que influye en la percepción con el que evalúa su experiencia gastronómica el turista que visita Cotacachi

El acercamiento con los habitantes en la ciudad y las parroquias ha permitido generar el recetario como importante aporte al turismo gastronómico del cantón con el fin de que el turista tenga conocimiento de la variedad culinaria tradicional que puede degustar en Cotacachi. De esta manera, se puede potenciar la experiencia gastronómica del visitante y promover la difusión de la oferta culinaria tradicional como motivación para nuevos visitantes.

Se identificó la gastronomía típica representativa del Cantón Cotacachi como aporte para el rescate del turismo gastronómico como experiencia para viajar. Esta información fue utilizada para la elaboración de un recetario con 35 platos típicos que incluyen platos fuertes, sopas, postres y bebidas preparadas con ingredientes variados muchos de ellos originarios del sector.

La tradicional chica de jora es reconocida como un infaltable para el deguste de los distintos platos, sin embargo, no está incluida en el recetario porque los entrevistados manifiestan que se

prepara bajo pedido, con anticipación y su consumo es más frecuente en las fiestas tradicionales de la jora, así mismo se percibió cierto celo al momento de compartir la receta de la bebida.

Las costumbres y tradiciones se reflejan en las preparaciones típicas del cantón y evidencian la importancia de que tanto los habitantes como los turistas valoren esta tradición, la difundan en sus círculos cercanos o a través de sus opiniones en medios digitales como las redes sociales. Por lo que sería importante que ante su denominación como “Pueblo mágico” se preste mayor difusión al turismo gastronómico y se trabaje con los gestores turísticos para que exista mayor valoración de la herencia gastronómica de todo el cantón.

5.2 Recomendaciones

Dar continuidad al tema tratado en futuras investigaciones para ampliar la información sobre la incorporación de nuevos ingredientes a platos típicos que forman parte de la identidad gastronómica del cantón Cotacachi y que aporte crecimiento económico a las familias de los establecimientos culinarios.

La experiencia gastronómica hoy en día es un factor relevante para el turismo en general. Es necesario, encontrar estrategias para generar nuevas experiencias para los turistas, opciones que sorprendan y motiven. Como sugerencias podemos mencionar ferias gastronómicas no solo en el sector urbano, sino también en las parroquias rurales, donde se pueda vivenciar las prácticas culinarias y las tradiciones de los pueblos.

Incentivar la difusión y promoción de la identidad gastronómica del cantón, mediante el uso de los documentos estructurados como el recetario propuesto en este estudio, podría beneficiar al turismo gastronómico de manera importante. El uso de mecanismos tecnológicos de difusión como redes sociales y sitios web son herramientas necesarias en la actualidad para mejorar la experiencia del turista que visita Cotacachi.

Referencias bibliográficas

- Almeida, P. (2011). *Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona* [Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. Repositorio digital UTE. <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11612>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica* (Sexta edición). Editorial Episteme.
- Arias, L. (2016). *Análisis de la gastronomía como atractivo turístico de la Ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad* [Tesis de tecnología, Universidad de las Fuerzas Armadas]. Repositorio Dspace. <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/12507>
- Baena, G. (2014). *Metodología de la investigación*. Grupo Editorial Patria.
- Baez, S., Garcia, M., Guerrero, F., & Larrea, A. (1999). *Cotacachi. Capitales Comunitarios y Propuestas de desarrollo local*. Quito: Abya-Abya
- Cabezas, E., Andrade, D. y Torres, J. (2018). *Introducción a la Metodología de la Investigación Científica*. Comisión Editorial de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
- Carballo, R., Moreno, S., León, C., & Ritchie, B. (2015). La Creación y Promoción de Experiencias en un Destino Turístico. Un Análisis de la Investigación y Necesidades de Actuación. *Cuadernos de Turismo*, (35), 71–94. <https://doi.org/10.6018/turismo.35.221511>
- Díaz, L. (2010). *CULTURA Y GASTRONOMIA, APUESTA PARA EL DESARROLLO ECONOMICO DE CARTAGENA* [Tesis de pregrado, Universidad de Tecnológica de Bolívar]. Repositorio UTB. <http://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0062544.pdf>
- Dirección de Desarrollo Económico y producción y GAD Municipal de Cotacachi (2019). Plan de desarrollo turístico cantonal de Cotacachi. Cotacachi-Ecuador. https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/PLAN-DE-DESARROLLO-TUR% C3% 8DSTICO-DE-COTACACHI-VERSI% C3% 93N-FINAL-AME-2_compressed.pdf
- Endara, B. (2019). *Cultura Gastronómica Ancestral de la Comunidad La Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura como elemento diferenciador del turismo*[Tesis de Pregrado, Universidad de las Fuerzas Armadas]. Repositorio Dspace. <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/20488>
- FCDL (2019, november 28). Declaran a Cotacachi como primer “Pueblo Mágico” del norte del país. *La Hora*. <https://lahora.com.ec/losrios/noticia/1102289362/declaran-a-cotacachi-como->

- González, E. (2019). *La experiencia de cliente en el sector gastronómico* [Tesis de pregrado, Comillas Universidad Pontificia]. Repositorio universitario. <https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/27262/TFG%20-%20Gonzalez%20Ramos%2C%20Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- González, M., Oviedo, M., & Rivera, F. (2017). La gastronomía tradicional de Boconó: un patrimonio en declive. *Revistas Estudios Culturales*, 10 (20), 135-149. http://servicio.bc.uc.edu.ve/multidisciplinarias/estudios_culturales/num20/art06.pdf
- Grados, J. y Sánchez, E. (2007). *La entrevista en las organizaciones*. Manual moderno. https://www.academia.edu/21430152/La_entrevista_en_las_organizaciones
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación* (Quinta edición). Mc Graw Hill.
- Hernández-Mogollón, J., Di-Clemente, E. & López-Guzmán, T. (2015). El Turismo Gastronómico como Experiencia Cultural. El caso práctico de la Ciudad de Cáceres (España). *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, (68), 407–428. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- Imbabura, P. de. (2017). *Mapa de Tipo de Clima de la Provincia de Imbabura*. https://imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/sil/info-metadato/Clima_Metadato.pdf
- Imbabura, P. de. (2019). *Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial de la Provincia de Imbabura Geoparque Mundial de La UNESCO*. <https://www.imbabura.gob.ec/index.php/actualizacion-pdot-etapas/diagnostico>
- Instituto Distrital de Turismo. (2020). Estudio Turismo Gastronómico en Bogotá. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Jaramillo, C.L. (2018). *La gastronomía experiencial como oportunidad de innovación* [Monografía, Universidad Católica de Pereira]. Repositorio institucional de la Universidad Católica de Pereira. <http://hdl.handle.net/10785/5882>
- Jijón, I. (2014). *Estudio Gastronómico de la Provincia de Imbabura, Recolección de Recetas Tradicionales y Ruta Gastronómica* [Tesis de pregrado, Universidad Internacional del Ecuador]. <http://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/351>
- Jiménez, J. (2019). *Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba* [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. Repositorio universitario. <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/19243/2019000002023.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López-Guzmán, T. & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar . Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 10(5), 575–584. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>

-
- López, T., Uribe, C., Muñoz, G., & Ríos, I. (2016). Sociodemographic profile, evaluation of attributes and level of satisfaction: Case study of gastronomy festivals in Guayaquil, Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 21(76), 674–692. <https://doi.org/10.31876/revista.v21i76.22155>
- Mejía López, L. S., Mejía Castillo, S. E., y Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, (8), 27–40. <http://www.revistaespacios.com>
- Ministerio del Ambiente. (2019). *Turismo consolidado mensual año 2019*. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/02/Anexo-0.-13-11-19_PROY_DESTINOS_SERVICIOS.pdf
- Mintur, M. de T. I. (2020, July). *Catastro de Imbabura- Cotacachi*. <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* [Trabajo de pregrado, Universidad San Francisco de Quito USFQ]. Repositorio USFQ. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5933>
- Orbe, A. (2014). *Plan de Marketing Turístico y Preservación Ambiental* [Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. Repositorio digital UTE. <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/13370>
- Padilla, C. (2003). PATRIMONIO CULTURAL y TURISMO en Bermúdez, S. (Presidencia), *50 Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural*. Congreso llevado a cabo en Puebla, México.
- Panosso Netto, Alexandre (2007). FILOSOFÍA DEL TURISMO. Una propuesta epistemológica. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(4), 389-400. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713898001>
- Perugachí, T. (2017). *Proyecto de menú, Restaurante Marcus menú Nacional: Imbabura entre Valles y Lagos, Rescate de la gastronomía imbabureña* [Tesis de pregrado, Universidad San Francisco de Quito, USFQ]. Repositorio USFQ. <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5995>
- Pulido-Fernández, J. y Navarro, U. (2014). IDENTIFICACIÓN DE ÍTEMS PARA MEDIR LAS EXPERIENCIAS DEL TURISTA EN DESTINO. *CULTUR*, (1), 4-34. <https://www.scielo.br>
- Rivera, M. (2013). El Turismo experiencial como forma de turismo responsable e intercultural. *Relaciones interculturales en la diversidad*, 18, 199-217. <https://dialnet.unirioja.es>
- Rodríguez, Emira, & Requena, Karen, & Muñoz, José (2009). La percepción turística del mercado español hacia Latinoamérica. *Revista de Artes y Humanidades UNICA*, 10(2), 133-166. ISSN: 1317-102X. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=170118863008>

-
- Román, D. (2011). *La percepción de la calidad del destino turístico Mar del Plata (Argentina)* [Tesis de maestría, Universidad Internacional de Andalucía]. Nuestro repositorio uniA. <http://hdl.handle.net/10334/1376>
- Romero, J. (2018). La Gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. *INNOVA Research Journal*, 3(11), 194–203. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n11.2018.813>
- Rubio, G., Rodríguez, M. y Uribe, M. (2012). Análisis de la percepción de los clientes respecto a la calidad del servicio recibido por parte del personal que atiende en las grandes superficies de la ciudad de Ibagué. *Dimensión Empresarial*, 10 (2), 21-31. <https://acortar.link/rxv4j6>
- Rueda, S. (2019). *La gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de Imbabura como un elemento de identidad y desarrollo local* [Tesis de pregrado, Universidad Iberoamericana del Ecuador] Repositorio Dspace. <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/284>
- Salvador, C. (2005). La percepción del cliente de los elementos determinantes de la calidad del servicio universitario: Características del servicio y habilidades profesionales. *Papeles del Psicólogo*, 26 (90), 1-9. <https://www.redalyc.org/pdf/778/77809001.pdf>
- Sampieri, R., y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mac Graw Hill.
- Sancho, A., Buhalis, D., Gallego, J., Mata, J., Navarro, S., Osorio, E., Pedro, A., Ramos, S., & Ruiz, P. (2011). *Introducción al Turismo*. OMT Organización Mundial del Turismo. <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. <http://www.planificacion.gob.ec/>
- Survey Monkey. (1999). *Survey Monkey*. Copyright.
- Toapanta, T. (2017). *Análisis de la demanda nacional de turismo de la promoción Gastronómica: Huecas de Guayaquil* [Tesis de pregrado, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil]. Repositorio digital UCSG. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/7885>
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., Fernanda Viteri M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, (44), 01-13. Doi: <http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13>
- Torres, P. y Baez, S. (2018). Medición de la experiencia del turista en Quito. *Revista Brasileira de pesquisa em turismo*, 12 (1), 133-156. <https://www.scielo.br>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (Primera edición). Fondo Editorial Ministerio de Cultura. <https://www.flacsoandes.edu.ec/>

-
- UNWTO (2015). *El Turismo en la Agenda 2030*. <https://www.unwto.org/es/turismo-agenda-2030>
- UNWTO (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Vázquez Ordóñez, P. A. (2016). Plan de factibilidad para la creación de una línea de bebidas tradicionales de moderación (Tesis de pregrado, Universidad de la Américas). Repositorio digital Universidad de la Américas. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5718>
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M. y Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. (Ecuadorian Cuisine and Local Tourism). *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, (1), 1-18. https://www.researchgate.net/publication/328297398_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local
- Valverde, C. (2012). *Guía Gastronómica de la Comida Típica de la Provincia de Imbabura* [Tesis de grado, Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería]. http://45.184.226.39/bitstream/123456789/96/1/GASTRONOMÍA_DE_IMBABURA.pdf
- Villacís, A., Delgado-Campuzano, D., Oviedo, B., Cedeño, K. & Mora, D. (2018). La gastronomía. La Gastronomía y su incidencia en el Turismo de la Provincia De Los Ríos. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, (14), 16-58. <https://dialnet.unirioja.es>
- Villagómez, E. (2010). Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la región costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países [Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. Repositorio digital UTE. <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11555>
- WTO. (2019). UNWTO Tourism Definitions. In *UNWTO Tourism Definitions*.

Anexos

Anexo 1 Reporte Ouriginal



Document Information

Analyzed document	Tesis.- Nataly Montalvo.docx (D112491781)
Submitted	9/13/2021 2:26:00 PM
Submitted by	
Submitter email	nemontalvoy@utn.edu.ec
Similarity	4%
Analysis address	fecruzg.utn@analysis.arkund.com

Sources included in the report

SA	jeff guia.docx Document jeff guia.docx (D63706644)		1
W	URL: https://docplayer.es/159947422-Universidad-tecnica-del-norte.html Fetched: 8/23/2021 9:34:00 PM		1
W	URL: https://lahora.com.ec/losrios/noticia/1102289362/declaran-a-cotacachi-como-primer-pueblo-magico-del-norte-del-paisGonz Fetched: 9/13/2021 2:30:00 PM		2
W	URL: http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf Fetched: 9/13/2021 2:30:00 PM		1
SA	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE / Tesis.Segarra.docx Document Tesis.Segarra.docx (D56222849) Submitted by: alvarosegarra2@gmail.com Receiver: isgalarza.utn@analysis.arkund.com		2
W	URL: http://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0062544.pdf Fetched: 9/13/2021 2:30:00 PM		1
SA	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE / CORRECCIÓN Dennis Leon.docx Document CORRECCIÓN Dennis Leon.docx (D110625986) Submitted by: ddleonp@utn.edu.ec Receiver: sifalcon.utn@analysis.arkund.com		3
W	URL: https://docplayer.es/amp/23203558-Uniandes-universidad-regional-autonoma-de-los-andes-carrera-de-chefs-facultad-de-direccion-de-empresas.html Fetched: 6/25/2021 4:12:46 AM		1
SA	1560642153_294__patrimonio_alimentario.pdf Document 1560642153_294__patrimonio_alimentario.pdf (D53885943)		2
W	URL: https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/19243/2019000002023.pdf?sequence=1&isAllowed=y Fetched: 9/13/2021 2:30:00 PM		4
W	URL: https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/27262/TFG%20-%20Gonzalez%20Ramos%252C%20Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y		2

1/42

Anexo 2 Fichas de las entrevistas

Tabla 24

Ficha de la entrevista 1

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Plaza Gutiérrez			
Entrevistado:		Sra. Sandra Guerrero			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		10 de junio de 2021		Ficha N°: 01	
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “La Delicia”					
Platos típicos			Ingredientes		
Fritada Morcillas Papas con cuero Menudo con papas Caldos de gallina de campo Empanadas de queso			Carne de Chanco, Mote, papas, tostado Tripa de cerdo, arroz, col, sangre Cuero de cerdo, papas Hígado, riñón, pulmón de cerdo y papas Gallina cortada en presas, papas Harina, huevos, queso, azúcar		
Observaciones:					
Local de comidas típicas al paso. Se ubica en la carretera vía a Intag y comúnmente prepara sus platos para la venta a transeúntes y viajeros en el camino.					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 25



Ficha de entrevista 2

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Plaza Gutiérrez			
Entrevistado:		Sra. Gloria Guerrero			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		10 de junio de	Ficha		02
		2021	Nº:		
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Mami Luz”					
Platos típicos			Ingredientes		
<ul style="list-style-type: none"> • Fritada • Morcilla • Menudo • Caldos de Gallina 			Carne de Chanco, Mote, papas, tostado Tripa de cerdo, arroz, col, sangre Hígado, riñón, pulmón de cerdo y papas Gallina cortada en presas, papas		
Observaciones:					
Local de comidas típicas al paso.					
Se ubica en la carretera vía a Intag y comúnmente prepara sus platos para la venta a transeúntes y viajeros en el camino.					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 26

Ficha de la entrevista 3



		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Cuellaje			
Entrevistado:		Sra. Iralda Pozo			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			

Fecha:	11 de junio de 2021	Nº:	Ficha	03
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?		¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “El Verdadero Sabor Criollo”				
Platos típicos		Ingredientes		
Sancocho de Gallina de Campo Seco de pollo de campo Picadillo de Carne Jugo de granadilla Jugo de naranjilla		Gallina criolla, verde, choclo Gallina criolla, arroz, frejol Costilla de ternera, verde, yuca, zanahoria Jugo de granadilla, azúcar, agua Jugo de naranjilla, azúcar, agua		
Observaciones: En el restaurante de la señora Iralda Pozo, se presta atención los fines de semana exclusivamente el domingo a las personas que viven en las comunidades de la parroquia, así como también se presta atención bajo llamada telefónica, ya que los clientes mencionan lo que desean ir a consumir al local “El verdadero Sabor Criollo”.				

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 27

Ficha de la entrevista 4



 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA		 GASTRONOMÍA UTN		
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”				
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica				
Datos generales:				
Parroquia:	Cuellaje			
Entrevistado:	Sra. Cecilia Álvarez			
Entrevistador:	Nataly Montalvo			
Fecha:	11 de junio de 2021	Nº:	Ficha	04
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?		¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Sabores Dignita”				
Platos típicos		Ingredientes		
Sancocho de Gallina de Campo Mote con fritada Yuca frita Tortillas de tiesto Helados de granadilla		Gallina criolla, verde, choclo Carne de cerdo, mote Yuca, aceite, sal Harina de maíz, manteca de cerdo, sal		

Helados de naranjilla Helados de taxo	Jugo de granadilla, hielo, azúcar Jugo de naranjilla, hielo, azúcar Jugo de taxo, hielo, azúcar
Observaciones: La señora Cecilia Álvarez me supo manifestar que en la parroquia realizan turismo comunitario de dos a seis meses, ayudan a los comuneros en la agricultura, así como también visitan la parroquia y disfrutan de sus helados.	

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 28


Ficha de la entrevista 5

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Quiroga			
Entrevistado:		Mario Montenegro			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		17 de junio del	Ficha	05	
		2021	Nº:		
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Paradero El Coco”					
Platos típicos			Ingredientes		
Carnes Coloradas Cuy			Carne de choncho magra Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají Cuy		
Observaciones:					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 29

Ficha de la entrevista 6

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Quiroga			
Entrevistado:		Sra. Elsa			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		17 de junio del	Ficha	06	
		2021	N°:		
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Doña Elsita”					
Platos típicos			Ingredientes		
Hornado			Chancho Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají		
Observaciones:					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 30

Ficha de la entrevista 7


		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Gracia Moreno			
Entrevistado:		Sra. Fanny Terán			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		24 de junio del	Ficha	07	
		2021	N°:		

<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>	<i>¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?</i>
Restaurant “Fanylú”	
Platos típicos	Ingredientes
Caldo de gallina de campo Sopa de sancocho Tilapia frita Seco de gallina de campo	Gallina, papas, zanahoria, arveja. Costilla de res, yuca, plátano verde, zanahoria, arveja. Tilapia, arroz, cebolla, cilantro, tomate, sal, limón. Gallina, comino, achote, cebolla, arroz, pimienta verde.
Observaciones:	

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 31

Ficha de la entrevista 8

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA		 GASTRONOMÍA UTN	
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”			
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica			
Datos generales:			
Parroquia:	Gracia Moreno		
Entrevistado:	-----		
Entrevistador:	Nataly Montalvo		
Fecha:	24 de junio del 2021	Ficha N°:	08
<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>	<i>¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?</i>		
Restaurant “Anthony”			
Platos típicos	Ingredientes		
Caldo de gallina de campo Sopa de sancocho Tilapia frita Seco de gallina de campo	Gallina, papas, zanahoria, arveja. Costilla de res, yuca, plátano verde, zanahoria, arveja. Tilapia, arroz, cebolla, cilantro, tomate, sal, limón. Gallina, comino, achote, cebolla, arroz, pimienta verde.		
Observaciones: No facilita datos personales. Existen dos locales de comida típica y un tercero de comida típica de Esmeraldas.			

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 32



Ficha de la entrevista 9

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Vacas Galindo			
Entrevistado:		Sra. Maruja Toapanta			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		25 de junio del	Ficha	09	
		2021	Nº:		
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
“La hueca de Doña Maru”					
Platos típicos			Ingredientes		
Fritada con yuca			Carne de choncho, yuca, cebolla, tomate, cilantro, limón, condimentos.		
Papas con berros y salsa de maní			Berros, papas, leche, maní, cebolla, sal.		
Camote de dulce con leche			Camotes, leche.		
Observaciones: También ofrece otros platos que no son típicos de la parroquia, es un negocio familiar.					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 33

Ficha de la entrevista 10



		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Vacas Galindo			

Entrevistado:	-----		
Entrevistador:	Nataly Montalvo		
Fecha:	25 de junio del 2021	Ficha N°:	10
<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>		<i>¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?</i>	
“La hueca de la fritada”			
Platos típicos		Ingredientes	
Fritada con yuca		Carne de choncho, yuca, cebolla, tomate, cilantro, limón, condimentos.	
Papas con berros y salsa de maní		Berros, papas, leche, maní, cebolla, sal.	
Camote de dulce con leche		Camotes, leche.	
Observaciones: No facilita datos personales.			

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 34

Ficha de la entrevista 11

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA		 GASTRONOMÍA UTN	
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”			
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica			
Datos generales:			
Parroquia:	Imantag		
Entrevistado:	Sra. Rosa Lita		
Entrevistador:	Nataly Montalvo		
Fecha:		Ficha N°:	11
<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>		<i>¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?</i>	
“Picantería la Rosita”			
Platos típicos		Ingredientes	
Colada de uchujaku con cuy		Harina de uchujaku, cebolla larga, zanahoria, mote, condimentos, cuy.	
Sopa de chuchuca		Chuchuca, cebolla larga, zanahoria, papas, carne de borrego, perejil, condimentos.	
Sopa de arroz de cebada		Arroz de cebada, papas, zanahoria, cebolla larga, carne de borrego, condimentos.	

Colada con cuy	Harina de maíz tostado, cuy frito, papas, cebolla, condimentos.
Fritada	Carne de cerdo, cebolla, ajo, manteca de cerdo, condimentos.
Champus	Harina de maíz, mote, panela, hierbas aromáticas, jugo de naranjilla, agua.
Observaciones: Funciona de martes a domingo y se apoya del turismo comunitario.	

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 35

Ficha de la entrevista 12

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”			
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica			
Datos generales:			
Parroquia:	Imantag		
Entrevistado:	Jorge Farinango		
Entrevistador:	Nataly Montalvo		
Fecha:		Nº: Ficha	12
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?		¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?	
“Don Jorgito”			
Platos típicos		Ingredientes	
Sopa de chuchuca		Chuchuca, cebolla larga, zanahoria, papas, carne de borrego, perejil, condimentos.	
Sopa de arroz de cebada		Arroz de cebada, papas, zanahoria, cebolla larga, carne de borrego, condimentos.	
Colada con cuy		Harina de maíz tostado, cuy frito, papas, cebolla, condimentos.	
Fritada		Carne de cerdo, cebolla, ajo, manteca de cerdo, condimentos.	
Champus		Harina de maíz, mote, panela, hierbas aromáticas, jugo de naranjilla, agua.	
Observaciones: Propios y turistas disfrutan de la variedad de platos que ofrece, Don Jorge expresa que sus platos son la verdadera comida típica de Imantag y que muchas personas visitan la parroquia para degustar la tradicional colada de cuy y el champus.			

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 36



Ficha de la entrevista 13

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales					
Parroquia		San Francisco			
Entrevistado		Sra. Ángela Calvachi.			
Entrevistador		Nataly Montalvo			
Fecha		3 de julio de 2021	Nº	Ficha	13
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Beer and Grill”					
Platos típicos			Ingredientes		
Carnes Coloradas Acompañado Plátano maduro Empanadas de queso Tortillas de papa Papas cocinadas con cascara Tostado Salsa de queso			Carne de chanco magra Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají		
Observaciones:					
Preparación de carnes coloradas bajo demanda de clientes, especialmente en temporada de fiestas del cantón o para eventos sociales contratados.					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 37

Ficha de la entrevista 14

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					

Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica			
Datos generales			
Parroquia	San Francisco		
Entrevistado	Sr. Danilo Recalde		
Entrevistador	Nataly Montalvo		
Fecha	3 de julio de 2021	Nº	Ficha 14
<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>		<i>¿Cuáles los ingredientes para la preparación?</i>	
Restaurante “La Marquesa”			
Platos típicos		Ingredientes	
Carnes Coloradas • Acompañado • Plátano maduro • Empanadas de queso • Tortillas de papa • Papas cocinadas con cascara • Tostado • Salsa de queso Cuy Frito		Carne de chanco magra Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají Cuy	
Observaciones:			

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 38

Ficha de la entrevista 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE			
		FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”			
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica			
Datos generales:			
Parroquia:	Sagrario		
Entrevistado:	Sr. Pablo Caicedo		
Entrevistador:	Nataly Montalvo		
Fecha:	3 de julio de 2021	Nº:	Ficha 15

<i>¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?</i>	<i>¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?</i>
Restaurante “El Leñador”	
Platos típicos	Ingredientes
Carnes coloradas Cuy Frito	Carne de chanco magra Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají Cuy
Observaciones: En este restaurante ofrece los treientos sesenta y cinco días los principales platos típicos las carnes coloradas y el cuy.	

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Tabla 39

Ficha de la entrevista 16

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
“LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI”					
Ficha de entrevista para restaurantes de comida típica					
Datos generales:					
Parroquia:		Sagrario			
Entrevistado:		Sr. José Maldonado			
Entrevistador:		Nataly Montalvo			
Fecha:		3 de julio de	Ficha		16
		2021	N°:		
¿Cuál es la comida típica más representativa en la parroquia?			¿Cuáles son los ingredientes para la preparación?		
Restaurante “Arte’s Grill”					
Platos típicos			Ingredientes		
Carnes Coloradas Cuy			Carne de choncho magra Naranja agria Achiote Sal Pimienta Comino Ají Cuy		
Observaciones:					
En este restaurante ofrecen los trescientos sesenta y cinco días los principales platos típicos las carnes coloradas y el cuy.					

Adaptado de: entrevista, Torres y Segarra, 2019. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10425>

Anexo 3 Cuestionario Encuesta

Nombre del proyecto:

La Gastronomía como Experiencia para Viajar. Un Estudio sobre el Turismo Gastronómico en el cantón Cotacachi.

Información General de turista

La edad del turista:

- De 18 a 35 años
- De 36 a 50 años
- De 51 a 64 años
- De 65 años en adelante

El sexo del turista es:

- Mujer
- Hombre

Nivel de educación:

- Sin estudios
- Primaria
- Secundaria
- Tercer Nivel
- Cuarto Nivel

Cuestionario

1. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía típica del cantón Cotacachi?

- Totalmente satisfecho
- Satisfecho
- Algo satisfecho
- Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

2. ¿Cuál es su nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad de los restaurantes de comida típica del cantón Cotacachi?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

3. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de la calidad de los platos típicos del cantón?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

4. ¿Cuál es su nivel de satisfacción del ambiente de los establecimientos de comida típica del cantón?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

5. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de las instalaciones de los restaurantes de comida típica del cantón?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente insatisfecho

6. ¿Está satisfecho con los precios de la comida típica en el cantón Cotacachi?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

7. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de las innovaciones en la comida típica del cantón?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

8. ¿Qué tan satisfecho está usted que la gastronomía típica ha influido para su visita al cantón Cotacachi?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

9. ¿Cuál es su nivel de satisfacción general con respecto a su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Cotacachi?

Totalmente satisfecho

Satisfecho

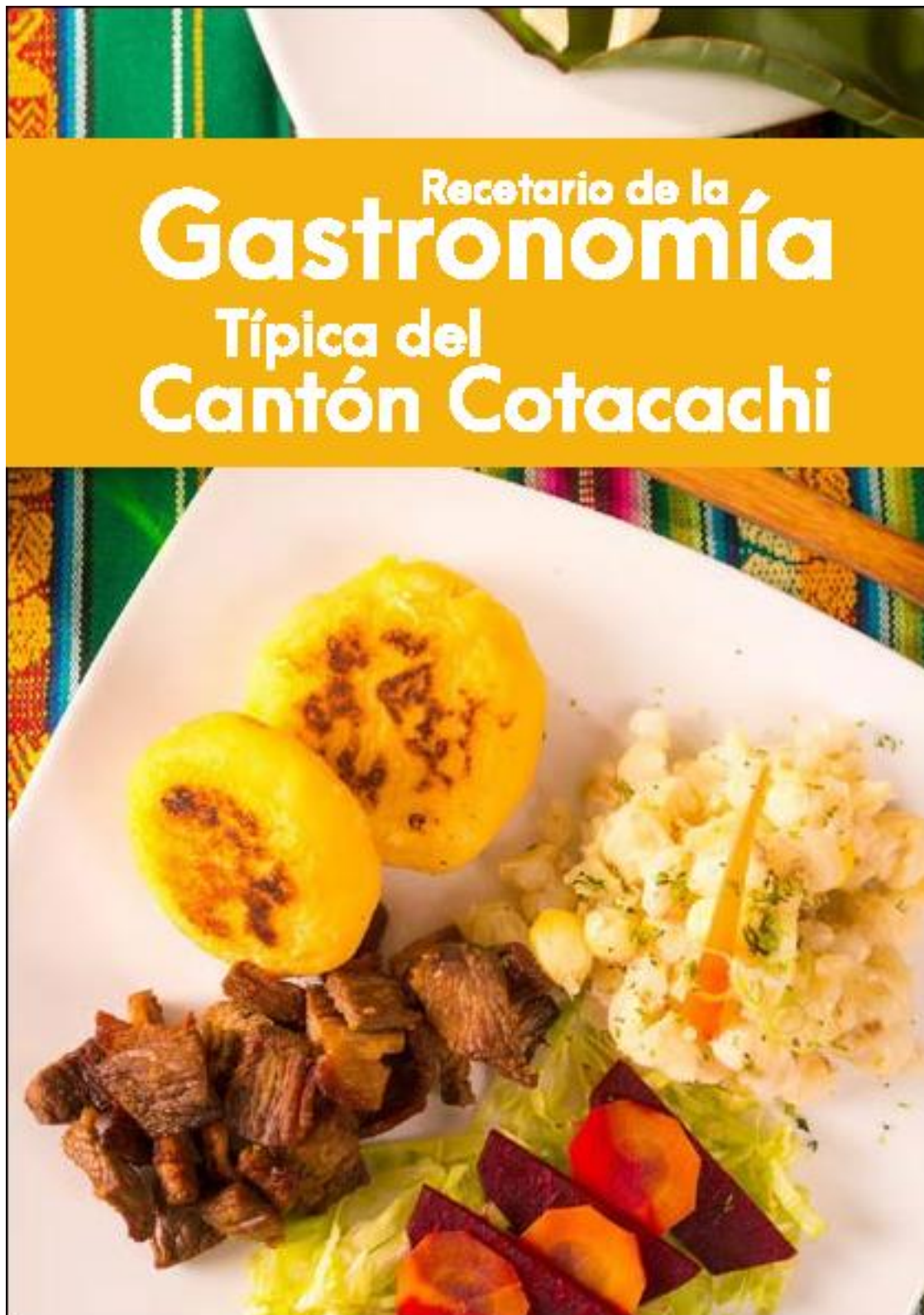
Algo satisfecho

Insatisfecho

Totalmente. insatisfecho

Gracias por su colaboración

Anexo 4 Recetario



Contenido

Introducción 3

Cotacachi 3

Centro de la Ciudad

Carnes coloradas 4

Cuy frito 5

Plaza Gutiérrez

Fritada 6

Morcillas 7

Papas con cuero 8

Menudo con papas 9

Caldo de Gallina de campo 10

Empanadas de queso 11

Cuellaje

Sancocho de Gallina de Campo 12

Seco de Pollo de Campo 13

Picadillo de carne 14

Jugo de granadilla 15

Jugo de naranjilla 15

Yuca frita 16

Tortillas de tiesto 17

Quiroga

Cuy asado 18

Hornado 19

Carnes coloradas 20

Imantag

Colada de uchujaku con cuy 21

Sopa de chuchuca 22

Sopa de arroz de cebada 23

Colada con cuy 24

Fritada 25

Champus 26

García Moreno

Caldo de gallina 27

Sopa de Sancocho 28

Tilapia Frita 29

Seco de gallina de campo 30

Vacas Galindo

Papas con berros y
zarsa de maní 31

Fritada con yuca 32

Camote de Dulce con leche 33

Cuellaje

Helado de granadilla 34

Helado de naranjilla 35

Helado de guayaba 35

Introducción

Este proyecto de investigación se realizó con la finalidad fomentar y valorizar la identidad gastronómica de comida típica del cantón, así fortalecer el turismo gastronómico como una experiencia turística. Este documento se encuentra clasificado por la gran variedad de comida típica que poseen las parroquias en donde se destacan los platos más representativos de las mismas, también indica los diferentes lugares donde se puede encontrar la gastronomía típica. Además, en este recetario se encuentra detalladamente como se debe realizar el procedimiento de las diferentes recetas de la gastronomía típica del cantón.

Finalmente, esta investigación pretende aportar para recuperar el turismo gastronómico de dicho cantón, presentando así una guía detallada de la gastronomía típica la diversidad de platos, conservando las tradiciones y costumbres que es lo más importante para que los turistas asistan a vivir experiencias que les permitan regresar cada feriado, y vacaciones al cantón Cotacachi.

Cotacachi

Cotacachi (Santa Ana de Cotacachi) es una ciudad del Ecuador que fue fundada en 1544 por Fray Pedro de la Peña, ubicada sobre la hoya de Ibarra, en las laderas orientales del estratovolcán Cotacachi, en la parte oriental de los Andes y su altitud promedio es de 2418 msnm. En cantón esta dividido en dos parroquias urbanas y rurales.

Cotacachi es uno de los destinos que tiene gran potencialidad para fomentar el desarrollo del turismo. Cuenta con varias alternativas para el aprovechamiento turístico: Por un lado y el otro ya posicionado turismo de compras de productos artesanales de cuero en la zona urbana y la presencia a una corta distancia de uno de los atractivos estrella de la región norte: la laguna Cuicocha y la zona alta de la reserva ecológica Cotacachi-Cayapas; por otro lado el extenso territorio con variados ecosistemas y zonas de vida como el valle de Intag, así como la presencia de culturas ancestrales, permiten orientarse al turismo cultural, de naturaleza, ecoturismo, educación ambiental y recreación.

La gastronomía se debe a su cultura, geografía y agricultura ya que permite tener una diversidad de productos propios de la zona convirtiéndose en diferentes manjares como son carnes coloradas, chicha de jora y los dulces como membrillo, guayaba, arropo de mora, que le caracterizan a Cotacachi sobre todo por mantener sus costumbres, tradiciones gastronómicas.



Carnes Coloradas

Ingredientes:

- 2 libras de carne de cerdo magra
- 4 dientes de ajo
- 4 cucharada de aceite de achiote
- Pimienta al gusto
- 1 vaso de cerveza
- 1 cebolla colorada cortada en pedazos
- Sal, comino y orégano al gusto
- 2 ramas de culantro
- 1 limón
- 1 taza de manteca de cerdo
- 2 cucharadas de pasta de achiote

- 1- Cortar en cubos de 2 ½ centímetros
- 2- Poner la cerveza, el ajo, el aceite de achiote, el orégano, el culantro, la sal y comino al gusto, exprimimos el limón y licuamos, debemos ratificamos el sabor.
- 3- Colocar en un bolw de vidrio la carne junto con la mezcla que acabamos de preparar y dejamos marinar entre 3 a 5 horas en la refrigeradora.
- 4- Calentar una vez transcurrido este tiempo en una paila la manteca de cerdo y la pasta de achiote y empezamos a freír las carnes a temperatura media por unos 20 minutos.
- 5- Retiramos las carnes de la sa-tén y listo podemos servir este rico plato.

preparación

04

Centro de la Ciudad



Cuy Frito

Ingredientes:

- Cuy 2 u
- Papas 500 gr
- Harina De Trigo 100 gr
- Harina De Maíz 100 gr
- Aceite De Girasol 400 ml
- Apio 2 ramitas
- Ajo 60 gr
- Huevos 1 u
- Sal
- Pimienta

1. Cocinar el cuy con el apio y sal durante 10-15 minutos hasta que la carne esté ligeramente suave
2. Mezclar en un recipiente el ajo, la sal, la pimienta y aliñamos el cuy con esta mezcla.
3. Dejar reposar el cuy durante 3-4 horas hasta que el cuy adquiera todos los sabores.
4. Batir en otro recipiente el huevo y empapar el cuy para posteriormente pasarlo por la harina de trigo y de maíz.
5. Freír el cuy durante 5-10 minutos hasta que esté completamente dorado.
6. Cocinar las papas con sal durante 10 -15 minutos.
7. Servir el cuy acompañado con las papas cocinadas

preparación

Centro de la Ciudad

05



Fritada

Ingredientes:

Carne de chanco
900 gramos
Agua 1 litro
Sal 15 gramos
Pimienta 15 gramos
Comino 15 gramos
Cebolla 25 gramos
Ajos 6 und
Mote
Papas
Tostado

1. Marinar en la noche anterior la carne del cerdo.
2. Cortar en trozos gruesos y en cuadrados la carne de cerdo, de las piernas y el lomo, es la forma característica de la fritada. Otra forma indica que la carne es dejada en un corte grande y en el momento de dorar se hace los cortes pequeños.
3. La marinación se prepara con ajo, cebolla, comino y se pone ahí la carne toda la noche.
4. Luego se saca la carne y con los jugos de la marinación se la coloca en la paila agregando más ajo y cebolla que estén enteros. Se remueve, se coloca el agua y se tapa para que hierva. Cuando se ha secado toda el agua, lo siguiente es freír hasta que se dore la carne.
5. Como la carne suelta mucha grasa, eso mismo es utilizado para freír el tostado y para las papas que ya están cocinadas.
6. Para la guarnición se cocina el mote, las papas, el tostado y se sirve junto con la fritada.

preparación

06

Plaza Gutiérrez

Morcillas

Ingredientes:

Tripa de chanco 1 metro
 Hierbabuena y chilca / Menta y
 bledo
 Limón, Sal
 Manteca de cerdo

Para el relleno:

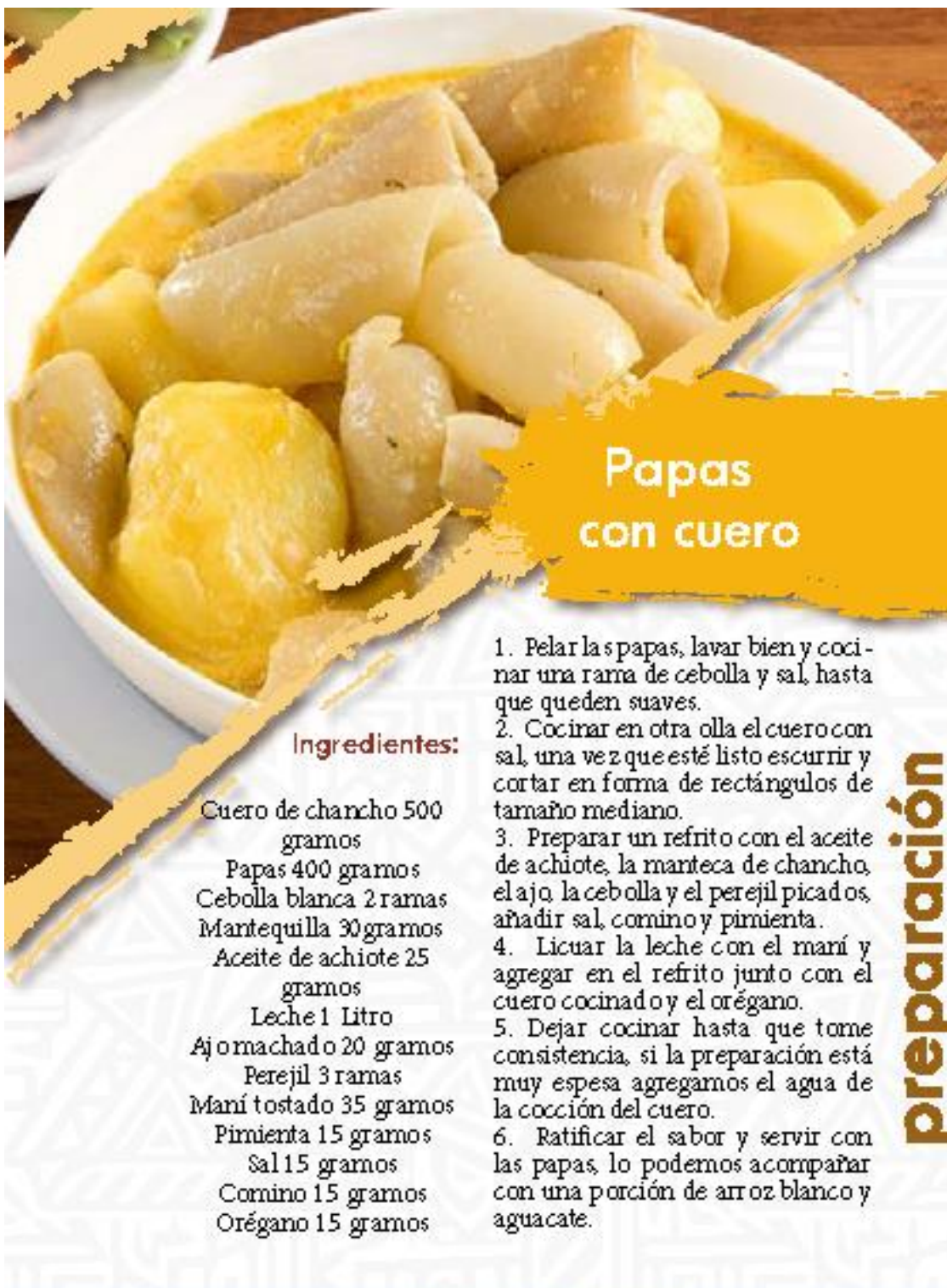
Arroz Huevos
 Zanahoria Alverja
 Orégano Cebolla
 Ajo Cilantro
 Perejil Col blanca
 Aguardiente

1. Lavar las tripas por fuera y voltear un usando un pincho y frotar fuertemente con albahaca o hierbabuena para evitar que huela mal al momento de cocinar.
2. Mezclar todos los ingredientes, sazonando al gusto.
3. Sofreír las cebollas, ajos y perejil utilizando aceite con achiote. Incorporar el sofrito a todos los ingredientes.
4. Rellenar las tripas con la mezcla anterior.
5. Atar las puntas y las hervimos con sal a fuego lento, evitando que queden duras.
6. Escurrir y freír con manteca o mantequilla.

preparación

Plaza Gutiérrez

07



Papas con cuero

Ingredientes:

Cuero de choncho 500 gramos
Papas 400 gramos
Cebolla blanca 2 ramas
Mantequilla 30 gramos
Aceite de achiote 25 gramos
Leche 1 litro
Ajomachado 20 gramos
Perejil 3 ramas
Maní tostado 35 gramos
Pimienta 15 gramos
Sal 15 gramos
Comino 15 gramos
Orégano 15 gramos

1. Pelar las papas, lavar bien y cocinar una rama de cebolla y sal, hasta que queden suaves.
2. Cocinar en otra olla el cuero con sal, una vez que esté listo escurrir y cortar en forma de rectángulos de tamaño mediano.
3. Preparar un refrito con el aceite de achiote, la manteca de choncho, el ajo, la cebolla y el perejil picados, añadir sal, comino y pimienta.
4. Licuar la leche con el maní y agregar en el refrito junto con el cuero cocinado y el orégano.
5. Dejar cocinar hasta que tome consistencia, si la preparación está muy espesa agregamos el agua de la cocción del cuero.
6. Ratificar el sabor y servir con las papas, lo podemos acompañar con una porción de arroz blanco y aguacate.

preparación



Menudo con papas

Ingredientes:

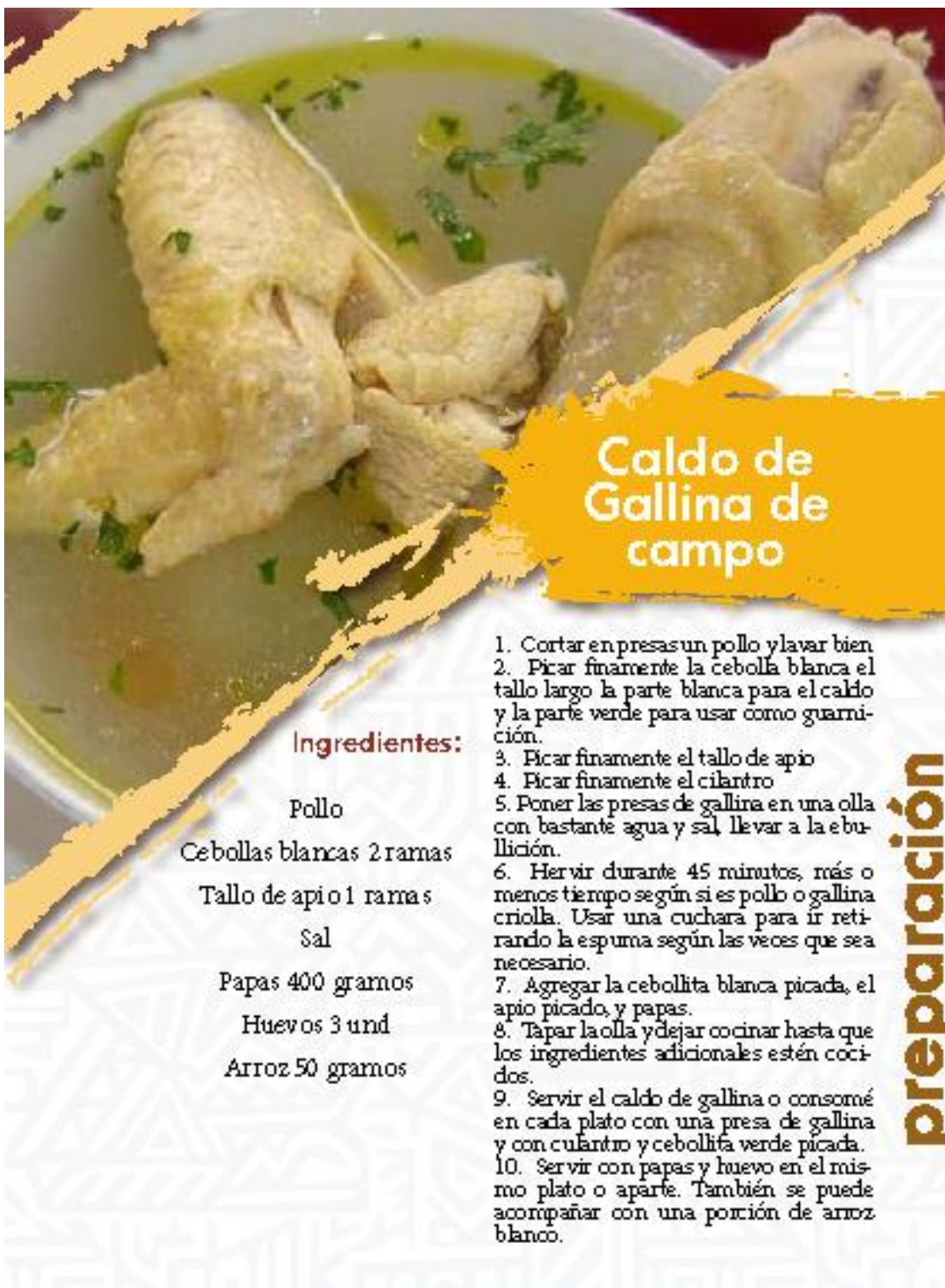
Cebolla perla	100	gramos
Cebolla blanca	100	gramos
Hígado de cerdo	300	gramos
Pulmón de cerdo	300	gramos
Corazón de cerdo	300	gramos
Riñón de cerdo	300	gramos
Papas chola	1000	gramos
Pasta de mani	50	gramos
Leche	50	mililitros
Mantequilla	50	gramos
Aceite vegetal	50	gramos
Achiote	20	gramos
Cilantro	50	gramos
Comino	15	gramos
Cilantro	5	ramas
Ají	1	und
Hierba buena	2	hojas
Cebolla blanca	2	ramas
Laurel	2	hojas
Orégano	10	gramos
Perejil	5	ramas
Cerveza	200	gramos
Sal	15	gramos
Pimienta	15	gramos

1. Colocar en una olla agua llevar a ebullición con las ramas de cilantro, el ají entero, las hojas de hierba buena, laurel, la cebolla blanca entera, las ramas de perejil, sal al gusto y adicionar todas vísceras y dejar que de un hervor y desechar el agua, colocar agua nuevamente y llevar a cocción, además podemos adicionar un poco de cerveza, cuando estén listas y suaves retirar las vísceras y las cortar en dados medianos y reservar.
2. Colocar en un sartén profundo colocar el aceite, achiote, las cebollas, rehogar y colocar las papas, sal, la mantequilla y colocar un atado de cilantro con el ají entero, a fuego bajo dejar cocinar para que la papa expulse sus líquidos.
3. Escurrir las vísceras y las adicionar a preparación anterior, utilizar un poco del líquido de cocción y agua para dejar cocinar hasta que tome consistencia espesa, rectificar su sabor con sal, comino, pimienta.
4. Colocar la leche licuada con el mani, el cilantro y el orégano dejar que de hervir.
5. Servir acompañado de arroz blanco o mote y ensalada fresca, aguacate.

preparación

Plaza Gutiérrez

09



Caldo de Gallina de campo

Ingredientes:

Pollo
Cebollas blancas 2 ramas
Tallo de apio 1 rama
Sal
Papas 400 gramos
Huevos 3 und
Arroz 50 gramos

1. Cortar en presas un pollo y lavar bien
2. Picar finamente la cebolla blanca el tallo largo la parte blanca para el caldo y la parte verde para usar como guarnición.
3. Picar finamente el tallo de apio
4. Picar finamente el cilantro
5. Poner las presas de gallina en una olla con bastante agua y sal, llevar a la ebullición.
6. Hervir durante 45 minutos, más o menos tiempo según si es pollo o gallina criolla. Usar una cuchara para ir retirando la espuma según las veces que sea necesario.
7. Agregar la cebollita blanca picada, el apio picado, y papas.
8. Tapar la olla y dejar cocinar hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos.
9. Servir el caldo de gallina o consomé en cada plato con una presa de gallina y con cilantro y cebollita verde picada.
10. Servir con papas y huevo en el mismo plato o aparte. También se puede acompañar con una porción de arroz blanco.

preparación

10

Plaza Gutiérrez



Empanadas de queso

Ingredientes:

Harina 500 gramos
Polvo de hornear 25 gramos
Mantequilla 35 gramos
Sal 15 gramos
Agua fría

Relleno:

Cebolla blanca 3 ramas
Que so 200 gramos
Azúcar 150 gramos
Aceite vegetal

1. Picar finamente la cebolla blanca.
2. Poner en un bowl la harina, el polvo de hornear, una pizca azúcar, sal y mantequilla en trozos.

3. Mezclar los ingredientes con las manos y agregar poco a poco el agua fría.
4. Trabajar la masa en el bol y cuando veamos que se empieza a despegar la masa del bol, entonces ya estará lista para amasarla en el mesón de trabajo.
5. Espolvorear de harina el mesón y procedemos a amasar, hasta que tome consistencia, para luego dejarla reposar unos minutos.
6. Transcurrido este tiempo procedemos a compartir la masa en porciones, con la mano formar bolitas y procedemos a extenderla con un rodillo, dar la forma de disco y rellenar con el queso desmenuzado y la cebolla picada.
7. Cerrar el filo haciéndole unos dobladillos, si no podemos lo apretar con un tenedor.
8. Poner a calentar en una paila aceite vegetal, tiene que estar muy caliente, para poder a freír las empanadas y que estas se infien.
9. Retirar una vez que se hayan dorado las del aceite con una espumadera, las ponemos en un plato cubierto con papel absorbente y estando aún calientes les espolvorear.

preparación

Plaza Gutiérrez

11



Sancocho de Gallina de Campo

Ingredientes:

Pollo
Choclo 1 und
plátano verde 1 und
Papa 400 gramos
Zanahoria 120 gramos
Arveja tierna 120 gramos
Cebolla colorada 1 und
Pimiento verde 70 gramos
Diente de ajo 2 und
Yuca 400 gramos
Sal 15 gramos
Comino 15 gramos
Aceite de achiote 15 gramos
Orégano seco 10 gramos
Perejil 10 gramos
Agua 1 litro

1. Cortar en presas un pollo y lavar bien
2. Picar la cebolla colorada en brunoise, pimiento y el ajo y sofreír con el aceite de achiote.
3. Agregar el agua, preferible en ebullición.
4. Incorporar este sofrito junto con el agua y suelte en un hervor agregar el plátano, las yucas, las papas, el choclo, alverjas y zanahoria, después de unos minutos agregamos las presas de pollo.
5. Agregar cuando todo este casi bien cocido orégano, comino y corregir sabores agregando sal, esperamos unos minutos y listo.
6. Servir sancocho agregando perejil fresco picado finamente, acompañar con limón.

preparación



Seco de Pollo de Campo

Ingredientes:

Pollo
Comino 15 gramos
Achiote 25 gramos
Aceite 25 gramos
Cebolla 20 gramos
Ajos 6 und
Tomates 6 und
Pimientos 25 gramos
Cilantro 1 rama
Perejil 1 rama
Orégano seco 15 gramos
Sal 15 gramos
Pimienta 15 gramos
Arroz 400 gramos
Frejol tierno 250 gramos

1. Colocar en una olla con agua y sal el arroz blanco y dejar hervir.
2. En cacerola aparte lavar y hervir los frejoles hasta que estén blandos.
3. En una sartén precalentada sofreír la cebolla, el tomate, el pimiento y el ajo cortados en cubos pequeños y salar a gusto.
4. Añadir los frejoles al sofrito y cocinar integrando por un par de minutos.
5. Espolvorear las presas de pollo con el comino molido, el achiote molido, sal, y pimienta.
6. Calentar la parrilla para asar el pollo.
7. Servir con arroz, ensalada.

preparación

Cuellaje

13



Picadillo de carne

Ingredientes:

- Costilla de ternera 500 gramos
- Cebolla 20 gramos
- Pimiento verde 1 und
- Plátanos verdes 2 und
- Yucas 2 und
- Choclos 3 und
- Cilantro 1 rama
- Sal 15 gramos

1. Preparar este caldo de carne ecuatoriano alizando los ingredientes. Para ello, pela y corta la cebolla en cuartos, al igual que el puerro y el pimiento despepitado. Luego pela y corta los plátanos, la yuca y

la mazorca en trozos medianos.

2. Incorporar en una olla grande y profunda 2 litros de agua, los trozos de costilla, la cebolla, el puerro, el pimiento, el cilantro atado con un hilo y sal y pimienta al gusto.

3. Calentar a fuego alto para que el agua hierva y luego coloca la temperatura a fuego medio y deja cocer durante 60 minutos sin que el agua se seque.

4. Durante la cocción del caldo es importante que retires la espuma que se forma en la superficie de este, puedes hacerlo con una paleta o aclarando con un poco de agua helada. Si el caldo se seca agrega más agua a la preparación y rectifica seguidamente la sal.

5. Mientras se cuece la ternera, hierva los plátanos en un cazo con agua y sal. Cuando estén bien blandos, sácalos y tritúralos con un poco de agua caliente para formar una masa homogénea. Reserva.

6. Cuando hayan pasado los 60 minutos de cocción del caldo, añade la yuca, el choclo y sigue cocinando a fuego medio hasta que la yuca esté tierna. Pasado el tiempo rectifica la sal

preparación

1. Sacar la semilla de la granadilla
2. Licuar la granadilla con la pulpa
3. Pasar por un colador
4. Poner el azúcar
5. Servir con bastante hielo picado

Jugo de Granadilla

Ingredientes:
Agua 1 litro
4 granadillas
Azúcar 100 gramos
Hielo picado al gusto

Jugo de Naranjilla

Ingredientes:
1 litro de agua
1 taza de azúcar
6 naranjillas medianas
Hielo picado al gusto

1. Pelar las naranjillas.
2. Colocar la fruta con el azúcar y el agua en una licuadora y procese bien.
3. Pasar el jugo por un colador.
5. Servir con bastante hielo picado

Cuellaje **15**



Yuca frita

Ingredientes:

Yuca 500 gramos
Aceite de oliva virgen 100
gramos
Sal 15 gramos

1. Lavar la yuca con agua y secar.
2. Cortar sobre una tabla y con un buen cuchillo de hoja grande y afilada, los extremos y, a continuación, en dos o tres cilindros, según tamaño y según la longitud que busquemos en los bastones.
3. Llenar de agua una olla o cazuela ancha, y añadir un poco de sal.
4. Pelar, hacer un corte ligero que atraviese la piel, de arriba hacia abajo en cada pieza, e introducir la hoja de un cuchillo más pequeño en el corte. Debería levantarse la piel fácilmente.
5. Pelar con el cuchillo, dejando únicamente la carne blanca del tubérculo.
6. Cortar en bastones de 1,5-2 cm de grosor, y poner dentro de la olla con agua.
7. Llevar cuando estén cortados todos los trozos de yuca dentro del agua, a ebullición y cocer unos 10-15 minutos, o hasta que estén tiernos, pero aún firmes. Deben poder atravesarse con la hoja del cuchillo sin resistencia.
8. Escurrir y secar bien con un paño o papel de cocina.
9. Calentar abundante aceite en una sartén profunda o freidora y freír por tandas, a una temperatura de unos 160-170°C.
10. Ir girando las piezas a medida que vayan cogiendo color, y sacarlas cuando empiecen a estar doradas, sin dejar que se tuesten en exceso.
11. Escurrir sobre papel de cocina, freír las demás piezas, y salarlas cuando sigan calientes.
12. Servir con café

preparación

16

Cuellaje



Tortillas de Tiesto

Ingredientes:

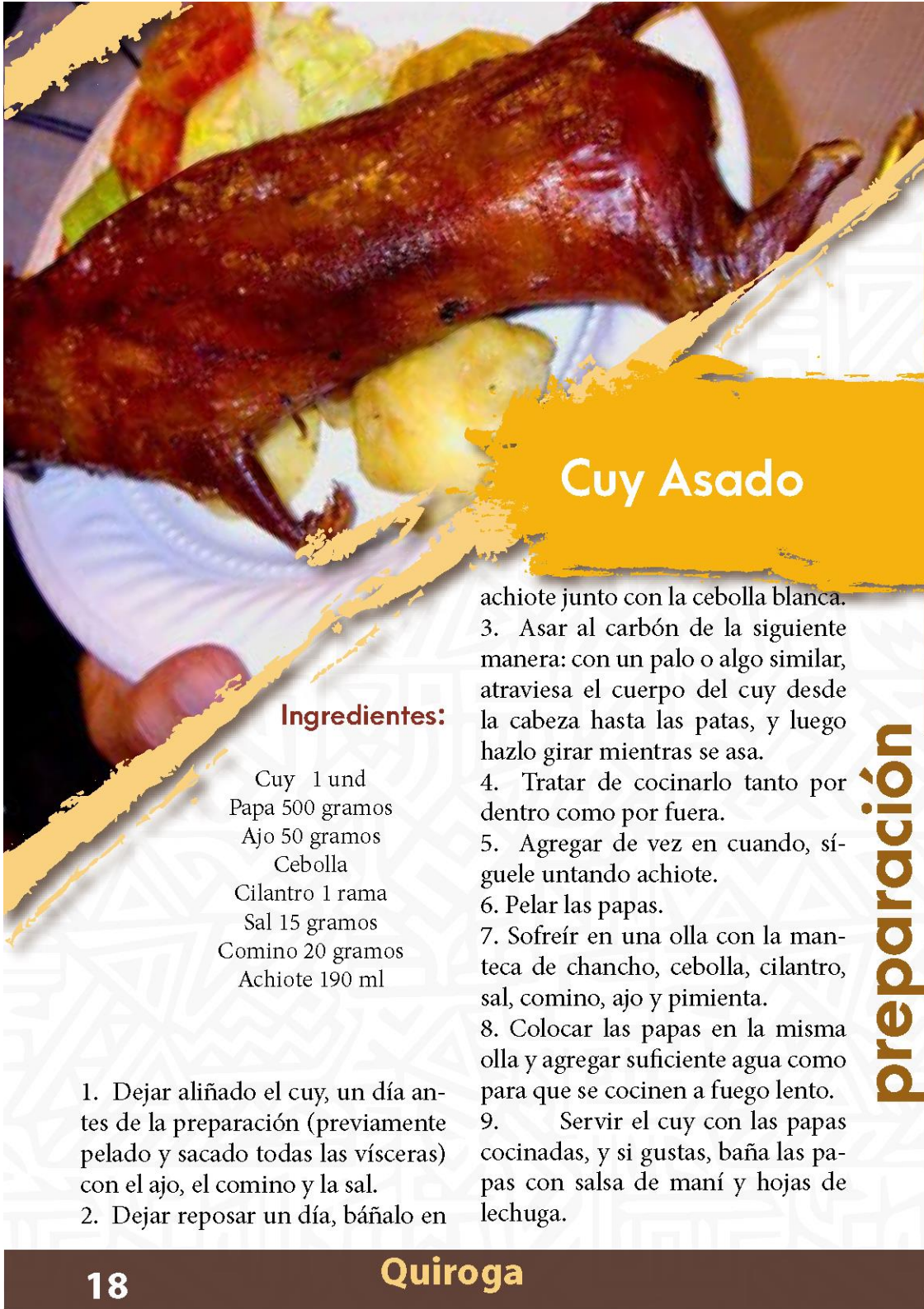
Harina de maíz 500 gramos
Mantequilla ó manteca de chanco
150 gramos
Sal 15 gramos
Leche 100 ml

1. Tamizar la harina con la sal en un recipiente.
2. Agregar la mantequilla y la leche poco a poco, amasar fuertemente hasta obtener una masa suave.
3. Tomar porciones adecuadas de masa, hacer bolas y luego adelgazarlas con un bolillo sobre una tabla de amasar.
4. Asarlas en un tiesto o puede usar un sartén de teflón, hasta que tomen su color característico de ambos lados.
5. Servir con un delicioso café de chuspa.

preparación

Cuellaje

17



Cuy Asado

Ingredientes:

Cuy 1 und
Papa 500 gramos
Ajo 50 gramos
Cebolla
Cilantro 1 rama
Sal 15 gramos
Comino 20 gramos
Achiote 190 ml

1. Dejar aliñado el cuy, un día antes de la preparación (previamente pelado y sacado todas las vísceras) con el ajo, el comino y la sal.
2. Dejar reposar un día, báñalo en

3. Asar al carbón de la siguiente manera: con un palo o algo similar, atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas, y luego hazlo girar mientras se asa.
4. Tratar de cocinarlo tanto por dentro como por fuera.
5. Agregar de vez en cuando, síguele untando achiote.
6. Pelar las papas.
7. Sofreír en una olla con la manteca de chanco, cebolla, cilantro, sal, comino, ajo y pimienta.
8. Colocar las papas en la misma olla y agregar suficiente agua como para que se cocinen a fuego lento.
9. Servir el cuy con las papas cocinadas, y si gustas, baña las papas con salsa de maní y hojas de lechuga.

preparación



Hornado

Ingredientes:

Pierna entera de chanco 10 kg
Jugo de limón 500 ml
Dientes de ajo 100 gramos
Comino molido 20 gramos
Sal 15 gramos
Pimienta molida 15 gramos
Chicha 1 litro
Manteca 250 gramos
Achiote molido 50 gramos
Papas medianas 5 kg

1. Adquirir un chanco mediano faenado y limpio.
2. Colocar en una bandeja para hornear.

3. Preparar el aliño con el ajo, comino molido, sal, pimienta, zumo de limón y cerveza.
4. Hacer varias incisiones en el chanco agregar el aliño y dejar marinar durante 24 horas.
5. Precalentar el horno de leña aproximadamente a 160° C.
6. Derretir la mitad de manteca rociar el chanco con esta mezcla.
7. Hornear el chanco por 4 horas, para evitar que la carne se seque y que se queme se recomienda bañar el chanco con los jugos cada hora. Cuando los jugos se empiecen a secar, derretir el resto de manteca y esparcir por todo el chanco.
8. Servir con mote cocinado, curtido de tomate y cebolla.

preparación

Quiroga

19



Carnes Coloradas

Ingredientes:

- 2 libras de carne de cerdo magra
- 4 dientes de ajo
- 4 cucharada de aceite de achiote
- Pimienta al gusto
- 1 vaso de cerveza
- 1 cebolla colorada cortada en pedazos
- Sal, comino y orégano al gusto
- 2 ramas de culantro
- 1 limón
- 1 taza de manteca de cerdo
- 2 cucharadas de pasta de achiote

1. Cortar en cubos de 2 ½ centímetros.
2. Poner la cerveza, el ajo, el aceite de achiote, el orégano, el culantro, la sal y comino al gusto, exprimimos el limón y licuamos, debemos ratificamos el sabor.
3. Colocar en un bolw de vidrio la carne junto con la mezcla que acabamos de preparar y dejamos marinar entre 3 a 5 horas en la refrigeradora.
4. Calentar una vez transcurrido este tiempo en una paila la manteca de cerdo y la pasta de achiote y empezamos a freír las carnes a temperatura media por unos 20 minutos.
5. Retiramos las carnes de la satén listo podemos servir este rico plato.

preparación



Colada de Uchujaku con Cuy

Ingredientes:

- Harina de uchujaku 200 gramos
- Cebolla larga 30 gramos
- Zanahoria 50 gramos
- Mote cocido 240 gramos
- Perejil 10 gramos
- Comino 10 gramos
- Sal 10 gramos
- Cuy horneado 800 gramos
- Agua 2 litros

1. Tamizar la harina
2. Cortar cebolla y la zanahoria en brunoise, además picar el perejil.
3. Poner a hervir agua en una olla, agregar la zanahoria, cebolla picada, el comino y la sal.
4. Dejar cocer los vegetales.
5. Disolver la harina de maíz tostada en agua fría.
6. Agregar la harina disuelta en la anterior preparación. Mecer con una bisha hasta que hierva. Servir bien caliente con el cuy asado y el mote cocido.
7. También se puede acompañar con un trozo de queso y huevo cocido.

preparación

Imantag

21



Sopa de Chuchuca

Ingredientes:

Chuchuca 250 gramos
Cebolla larga 50 gramos
Zanahoria 50 gramos
Papas 250 gramos
Perejil 20 gramos
Carne de borrego 250
gramos
Comino 10 gramos
Agua 2 litros
Sal 10 gramos

1. Cortar la cebolla y zanahoria brunoise.
2. Cotar las papas cubos medianos.
3. Picar el perejil finamente.
4. Remojar la chuchuca molida.
5. Poner a cocinar la chuchuca en el mismo líquido que se remojó.
6. Al momento que empieza a hervir, agregar la zanahoria, cebolla, comino y la carne de borrego.
7. Dejar cocer todos los ingredientes, hasta que la chuchuca esta blanda.
8. Agregar las papas dejar cocer, finalmente condimentar con sal y perejil.

preparación



Sopa de Arroz de Cebada

Ingredientes:


- Arroz de cebada 200 gramos
- Cebolla larga 50 gramos
- Zanahoria 50 gramos
- Papas 200 gramos
- Perejil 20 gramos
- Carne de borrego 250 gramos
- Comino 2 gramos
- Sal 10 gramos
- Agua 2 litros

1. Cortar la cebolla y zanahoria brunoise.
2. Cotar las papas cubos medianos.
3. Picar el perejil finamente.
4. Poner a hervir una olla con agua.
5. Cuando empiece a hervir el agua agregar el arroz de cebada, mecer y espumar (retirar restos de la cáscara de arroz de cebada).
6. Agregar la zanahoria, cebolla, comino y la carne de borrego, dejar cocer los ingredientes.
7. Añadir las papas, finalmente condimentar con sal y perejil.

preparación

Imantag

23



Colada con Cuy

Ingredientes:

- Harina de maíz tostado 250 gramos
- Cuy frito 450 gramos
- Papas medianas 250 gramos
- Cebolla 15 gramos
- Ajo 10 gramos
- Achiote 15 gramos
- Sal 10 gramos
- Agua 2 litros

preparación

1. Tamizar la harina
2. Cortar las papas en cubos medianos
3. Cortar la cebolla y ajo en brunoise
4. Realizar un refrito con el achiote, cebolla larga y ajo. Añadir agua y llevar a ebullición.
5. Añadir la harina previamente disuelta con agua, las papas y condimentar con sal, esperar a que se cuezan las papas; servir con una porción de cuy frito.

24

Imantag



Fritada

Ingredientes:

Carne de cerdo 2 libras
Cebolla 20 gramos
Ajo 35 gramos
Manteca de cerdo 30 gramos

1. Cortar la carne de cerdo en trozos, condimentar con sal, comino, ajo y cebolla.
2. Llevar a fuego un sartén y añadir la manteca de cerdo.
3. Dejar calentar y agregar la carne condimentada, mezclar de vez en cuando hasta que se dore.
4. Servir con choclos, mote, tostado, tortilla de papa y ensalada.

preparación

Imantag

25

Champus

Ingredientes:

- Harina de maíz 450 gramos
- Mote 200 gramos
- Panela 300 gramos
- Hierbas aromáticas c/n
- Jugo de naranjilla 200 ml
- Agua 3 litros

1. Cocinar el mote hasta que este suave, agregar la harina de maíz disuelta previamente en una pequeña cantidad de agua.

2. Agregar el jugo de naranjilla y las hierbas aromáticas, dejar hervir hasta que este cocida por completo. Disolver la panela, agregar y tamizar a la anterior preparación.

3. Mezclar y servir.

preparación

26 **Imantag**



Caldo de Gallina

Ingredientes:

Gallina 4 libras
Arrozillo 100 gramos
Arveja 125 gramos
Papas medianas 250 gramos
Ajo 10 gramos
Cebolla larga 20 gramos
Cilantro 15 gramos
Zanahoria 30 gramos
Apio 15 gramos
Sal 15 gramos
Agua 3litros

1. Despiezar la gallina.
2. Lavar el arrozillo.
3. Cortar en brunoise el ajo, la cebolla, la zanahoria.
4. Picar finamente el cilantro y el apio.
5. Añadir en olla agua, arveja, ajo, zanahoria, apio, gallina y dejar hervir.
6. Agregar el arroz y esperar hasta cuando este cocida la gallina
7. Agregar las papas, dejar cocer.
8. Condimentar con sal, rectificar y apagar.
9. Servir con picadillo de cebolla y cilantro.

preparación

García Moreno

27



Sopa de Sancocho

Ingredientes:

Costilla de res 400 gramos
Yuca 2 und
Plátano verde 1 und
Arvejas 50 gramos
Zarahoria 1 und
Arroz 35 gramos
Cebolla paiteña 1 und
Mantequilla 25 gramos
Pimiento Verde 1 und
Achiote 20 ml

1. En un sartén preparamos un sofrito con la cebolla paiteña cortada en julianas y el achiote.
2. En una olla agregue agua y cocine el choclo, arveja y zarahoria durante 5 min.
3. Tamiza el choclo, arveja, zarahorias y deja el agua.
4. Agrega a la olla la carne de res, el perejil, orégano, pimienta, cebolla y cocina todo durante 15-20 min.
5. Agrega los demás ingredientes junto con la yuca y plátano verde cortados en trozos medianos, cocina todo durante 15-25 minutos más hasta que la yuca esté blanda.
6. Listo, agrega sal, pimienta y sirve.

preparación



Tilapia Frita

Ingredientes:

Tilapias 4 und
Arroz 300 gramos
Cebollas 25 gramos
Cilantro 25 gramos
Tomate 25 gramos
Sal 15 gramos
Pimienta 15 gramos
Comino 15 gramos
Limonas 2 und
Aceite 200 ml

1. Lavar las tilapias
2. Hacer un par de incisiones a lo ancho de la tilapia por ambos lados.
3. Poner sal, pimienta y comino.
4. Calentar el aceite en un sartén en grande a fuego alto.
5. Colocar cuando este caliente la tilapia.
6. Cocinar las tilapias por aproximadamente 4 minutos por cada lado o hasta que estén doraditas.

preparación

García Moreno

29



Seco de Gallina de campo

Ingredientes:

- Pollo o gallina 2 kilos
- Comino molido 15 gramos
- Achiote molido 20 gramos
- Aceite 50 ml
- Cebolla 25 gramos
- Ajo 20 gramos
- Cerveza 200 ml
- Jugo de naranjilla 100 ml
- Tomate 100 gramos
- Pimiento verde 25 gramos
- Cilantro 1 rama
- Perejil 1 rama
- Orégano seco 15 gramos
- Sal 10 gramos
- Pimienta 10 gramos

1. Espolvorear las presas de pollo o gallina con el comino molido, el achiote molido, sal, y pimienta.
2. Licuar la cerveza y el jugo de naranjilla con el tomate, la cebolla, el ajo, los pimientos, el cilantro, el perejil y el orégano hasta obtener una salsa espesa.
3. Calentar el aceite en una olla grande y agregar las presas.
4. Dorar por ambos lados y añadir la salsa licuada.
5. Esperar hasta que hierva y cocinar a fuego lento durante 1 hora hasta que las presas estén muy suaves, el tiempo de cocción depende de si es carne de pollo o carne de gallina.
6. Si el pollo está tierno pero la salsa aún no ha espesado, retirar las presas y cocinar la salsa a fuego medio durante unos 10 minutos hasta que se espese.
7. Rectificar sal y agregar jugo de naranja para equilibrar el sabor amargo de la cerveza.
8. Cuando la salsa esté espesa, volver a colocar las presas en la olla y agregar un poco de perejil y cilantro finamente cortados.
9. Servir el seco de pollo o gallina acompañado con arroz amarillo, plátanos maduros fritos, aguacate, papas, ensalada, etc.

preparación

30

García Moreno



Papas con berros y zarsa de maní

Ingredientes:

Papas 1 kg
Berro gramos 500
Cebolla 100 gramos
Achiote 10 gramos
Sal 15 gramos
Comino 15 gramos
Leche 120 ml
Maní 250 gramos

1. Cocinar las papas, agregar la sal, retirar y escurrir cuando estén al dente.
2. Blanquear las hojas de berro.
3. Tostar el maní, licuar o moler con leche.
4. Hacer un refrito con la cebolla, perejil, achiote, comino y agregar el berro y las papas, mezclar y rectificar el sabor con sal al gusto.
5. Servir las papas con berros y la zarsa de maní.

preparación

Vacas Galindo

31



Fritada con Yuca

Ingredientes:

Carne de cerdo 2 libras
Cebolla 20 gramos
Ajo 35 gramos
Manteca de cerdo 30 gramos
Yuca 300 gramos
t

1. Cortar la carne de cerdo en trozos, condimentar con sal, comino, ajo y cebolla.
2. Llevar a fuego un sartén y añadir la manteca de cerdo.
3. Dejar calentar y agregar la carne condimentada, mezclar de vez en cuando hasta que se dore.
4. Servir con yuca.

preparación



Camote de Dulce con leche

Ingredientes:

Camote dulce 400 gramos
Leche 1litro

1. Cocer el camote con cascara igual que una papa.
2. Pelar y picar en cuadraditos pequeños.
3. Dejar enfriar y servir con leche

preparación

Vacas Galindo

33




Helado de Granadilla

Ingredientes:

Azúcar 200 gramos
Jugo de granadilla 500
mililitros
Ralladura de limón 15
gramos

1. Verter el azúcar y media taza de agua en una olla a fuego medio hasta disolver el azúcar y hacer una miel de almíbar.
2. Subir el fuego y deje hervir durante cinco minutos.
3. Retire y deje enfriar. En un recipiente, eche el almíbar, el jugo de granadilla, la ralla dura y el jugo de limón.
4. Verter la preparación en un vaso y lleve al refrigerador hasta que se congele.

preparación

- 
1. Licuar el néctar de naranjilla, con la crema de leche, azúcar, leche.
 2. Colocar una vez licuado en moldes y deje enfriar por 40 minutos.
 3. Transcurrido este tiempo congele la preparación.

Helado de Naranjilla

Ingredientes:

Azúcar 150 gramos
Leche 50 gramos
Crema De Leche 500 gramos
Jugo de naranjilla 2 litros

Ingredientes:

Guayabas 900 gramos
Leche 200 mililitros
vainilla
paletas
aluminio

Helado de Guayaba

1. Picar las guayabas por la mitad y saca las semillas, mételas en la licuadora
2. Echar las dos tazas de leche, luego agrega 5 góticas de vainilla y licuar.
3. Cuando todo este licuado, echa el jugo en los vasitos y tápalos muy bien con aluminio, y mételos por 10 minutos en el congelador, luego sacar.

4. Introducir las paletas en los vasos (el aluminio ayudara a que las paletas estén firmes hasta que esté listo.
5. Cuando ya estén congelados, retire el aluminio, y disfrute de sus deliciosos helados.

Nataly Montalvo
Ibarra - Ecuador
2021



Anexo 5 Fotografías

Figura 7

Entrevista restaurante “Arte’s grill”



Fuente: Paola Montalvo

Figura 8

Restaurante “La Marqueza”



Fuente: Paola Montalvo

Figura 9

Parroquia San Francisco



Fuente: Paola Montalvo

Figura 10

Entrevista “El leñador”



Fuente: Paola Montalvo

Figura 11

Restaurante “Beer y Grill”



Fuente: Paola Montalvo

Figura 12

“El verdadero sabor criollo” Cuellaje



Fuente: Paola Montalvo

Figura 13

Entrevista parroquia Vacas Galindo



Fuente: Paola Montalvo

Figura 14

Helado típico de Cuellaje



Fuente: Paola Montalvo

Figura 15

Entrevista “Sra. Iralda Pozo, Cuellaje



Fuente: Paola Montalvo

Figura 16

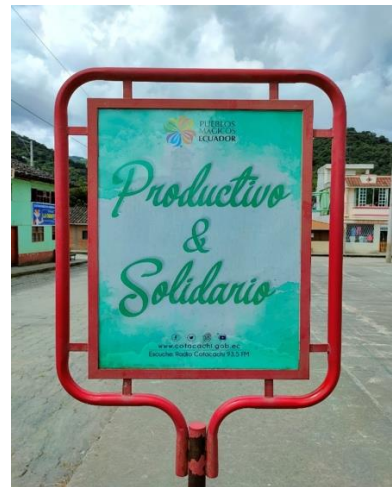
Entrevista Sra. Cecilia Álvarez, Cuellaje



Fuente: Paola Montalvo

Figura 17

Recolección de información Cuellaje



Fuente: Paola Montalvo

Figura 18

Recolección de información Plaza Gutierrez



Fuente: Paola Montalvo

Figura 19

Recolección información Parroquia García Moreno



Fuente: Paola Montalvo