



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

TEMA: GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DEL CARCHI; COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO TURÍSTICO A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO.

Trabajo de grado previo a la obtención del Título de Ingeniero en la especialidad de Turismo

AUTOR: ALEX PATRICIO CHACÓN MEJÍA

DIRECTOR: MSC. GABRIEL ÁLVARO TAPIA GONZÁLEZ

Ibarra, 2017

AUTORÍA

Yo **Alex Patricio Chacón Mejía** portador de la cédula de Ciudadanía N°. **040179662-8**, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, **“GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN BOLÍVAR PROVINCIA DEL CARCHI, COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO TURÍSTICO A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO”**, que no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Alex Patricio Chacón Mejía

C.I. 040179662-8

ACEPTACIÓN DEL DIRECTOR

En calidad de Director del trabajo de grado presentado por el egresado CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO, para optar por el título de Ingeniero en Turismo cuyo tema es: **“GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN BOLÍVAR PROVINCIA DEL CARCHI, COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO TURÍSTICO A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO”**. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

Dado, en la ciudad de Ibarra a los tres días del mes de Noviembre del 2017.



Msc. Gabriel Álvaro Tapia González
DIRECTOR



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dego sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA IDENTIDAD:	DE	0401796628	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Y	CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO	
DIRECCIÓN:		Sucre y García Moreno – Bolívar - Carchi	
EMAIL:		alexslb@live.com	
TELÉFONO FIJO:	2-287-002	TELÉFONO MÓVIL	0987528483

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"GASTRONOMÍA TRADICIONAL EL CANTÓN BOLÍVAR PROVINCIA DEL CARCHI, COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO TURÍSTICO A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO"
AUTOR (ES):	CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO
FECHA: AAAAMMDD	2017/12/04
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO

TITULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniería en Turismo
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Gabriel Álvaro Tapia González

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO, con cédula de identidad Nro. 0401796628, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el 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.

Ibarra, a los cuatro días del mes Diciembre de 2017

EL AUTOR:



Nombre: CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO
Cédula: 0401796628



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO, con cédula de identidad Nro. 0401796628 manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor de la obra o trabajo de grado titulado: "GASTRONOMÍA TRADICIONAL EL CANTÓN BOLÍVAR PROVINCIA DEL CARCHI, COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO TURÍSTICO A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO" que ha sido desarrollada para optar por el Título de Ingeniero en Turismo de la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los cuatro días del mes Diciembre de 2017

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alex Patricio Chacón Mejía', is written over a dotted line.

Nombre: CHACÓN MEJÍA ALEX PATRICIO
Cédula: 0401796628

DEDICATORIA

A: Dios, A mi Familia, A mis Docentes: Msc. Gabriel Tapia, Msc. Raúl Cevallos, por ser los guías en mi carrera profesional, Al Pueblo del cantón Bolívar por la información brindada en aporte al desarrollo de este estudio....

Gracias infinitas....

Hijo mío...Alex Chacón, por estar siempre a mi lado, ser mi consuelo y por darme fuerzas para seguir adelante.... Eres mi inspiración...

*Tu existir para mi
Es lo mejor que me has dado
Y mi amor por ti
Por siempre será exagerado
Porque existe melodía
Melodía en mi corazón
Eres la nota perfecta para hacerte esta canción.*

*La verdad.....
Es que en mi todo ha cambiado
Palpito tu corazón
Latidos al mío ha dado
Para estar loco por ti
Yo vivo enamorado
De ti pequeño mío
El dolor has conselado....*

Alex Fernando

AGRADECIMIENTO

A:

Dios, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

Mi Madre, Doris Mejía, por darme la vida, quererme mucho, creer en mí y porque siempre me apoyaste. Mamá gracias por darme una carrera para mi futuro, todo esto te lo debo a ti.

Mi Padre, Patricio Chacón, por apoyarme incondicionalmente en mis estudios y aconsejarme día a día, por ser mi defensa a los problemas que se me presentaron.

A mi Hermana, Cristina Carrera, por ser la hermana que siempre quise a mi lado, por ser mi amiga incondicional.

Mis abuelos, Ernesto Mejía (QEPD) y Laura Valencia (QEPD), por quererme y apoyarme siempre, esto también se lo debo a ustedes, por sus consejos y ánimos para seguir adelante, su preocupación... son mi ejemplo a seguir...

Mis Abuelos, Elsa, Lucila, Cesar, Aidita, familia en especial al Dr. Eduardo Carrera, por ser el apoyo y guía en mis estudios, Tíos, Primos y Amigos que siempre estuvieron dándome aliento y por estar al pendiente de mí.

Mi tutor Ing. Raúl Cevallos, amigo fiel, por la paciencia y conocimiento impartido. A todos los llevo en el corazón, gracias por todo.....

Alex

ÍNDICE

AUTORIA	II
ACEPTACION DEL DIRECTOR	III
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	IV
	V
CESION DE DERECHOS DE AUTOR	VI
DEDICATORIA	VII
AGRADECIMIENTO	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	XV
ÍNDICE DE FIGURAS	XVII
ÍNDICE DE ANEXOS	XIX
RESUMEN	XX
SUMMARY	XXI
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
1. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1 ANTECEDENTES	3
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	6
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	7
1.3. DELIMITACIÓN	8
1.3.1. Unidades de observación	8
1.3.2. Delimitación Espacial	8
1.3.3. Delimitación Temporal	8
1.4. OBJETIVOS	8
1.4.1. Objetivo General	8

1.4.2. Objetivos específicos _____	9
1.5. JUSTIFICACIÓN _____	9
CAPÍTULO II _____	13
2. MARCO TEÓRICO _____	13
2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA _____	13
2.1.1 Gastronomía tradicional _____	13
2.1.2 Gastronomía Ancestral _____	18
2.1.3 Saberes de la gastronomía _____	19
2.1.4 Turismo _____	20
2.1.5 Demanda potencial del sector turístico gastronómico _____	22
2.1.6 Desarrollo regional sostenible _____	22
2.1.7 Atención al cliente y consumo de gastronomía tradicional _____	24
2.1.8 Desarrollo turístico _____	25
2.1.9 Desarrollo comunitario _____	26
2.1.2.1 Centro cultural gastronómico _____	27
2.1.2.2 Bolívar-Carchi - Platos tradicionales _____	30
2.1.2.3 Otros atractivos del Cantón Bolívar _____	34
2.2 FUNDAMENTACIÓN LEGAL _____	37
2.3 POSICIONAMIENTO TEÓRICO PERSONAL _____	39
2.4 GLOSARIO DE TÉRMINOS _____	42
CAPÍTULO III _____	47
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN _____	47
3.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN _____	47
3.1.1. Investigación de campo _____	47
3.1.2. Investigación Documental _____	48
3.1.3. Investigación Descriptiva _____	48
3.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN _____	48
3.2.1. Método Analítico-Sintético _____	48

3.2.2. Método Inductivo-Deductivo _____	49
3.3. TÉCNICAS _____	49
3.3.1. Técnica de Entrevista _____	49
3.3.2. Técnica de Encuesta _____	50
3.4. INSTRUMENTOS _____	50
3.4.1. Instrumento de Cuestionario _____	50
3.4.2. Instrumento de Ficha de Observación _____	50
3.5. POBLACIÓN _____	50
3.6. MUESTRA _____	51
CAPÍTULO IV _____	55
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS _____	55
4.1 ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN BOLÍVAR _____	55
4.1.1 Manifestaciones Culinarias Tradicionales _____	55
4.2 ANÁLISIS DEL POTENCIAL TURÍSTICO GASTRONÓMICO _____	56
4.2.1 Turismo Gastronómico _____	56
4.3 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA REALIZADA A PERSONAS COMPRENDIDAS ENTRE LOS 65 A 90 AÑOS, ACERCA DE CONOCIMIENTOS SOBRE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN BOLÍVAR. _____	58
4.4 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA REALIZADA A TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS QUE VISITAN AL CANTÓN BOLÍVAR MENSUALMENTE. _____	87
4.5 ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS APLICADAS A LAS 3 FAMILIAS QUE SE DEDICAN A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PLATILLOS TRADICIONALES. _____	110
4.5.1 Entrevista aplicada a la Sra. Lucila Chacón, quien se dedica a elaborar y comercializar platillos tradicionales. _____	110
4.5.2 Entrevista aplicada a la Sra. Elsa Valencia, quien se dedica a elaborar platillos tradicionales. _____	113
4.5.3 Entrevista aplicada a la Sra. Martha Alomía, quien se dedica a elaborar platillos tradicionales. _____	116

4.6 ANÁLISIS DE LAS FICHAS DE OBSERVACIÓN DE PLATILLOS TRADICIONALES MÁS COMERCIALIZADOS _____	118
4.6.1 Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional “Rosquete” _____	119
4.6.2 Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional “Bizcochuelo” _____	120
4.7 DISCUSIÓN DE RESULTADOS _____	121
4.7.1 Desarrollo Turístico _____	123
4.7.2 Variedad Gastronómica _____	124
4.7.3 Fuentes de empleo _____	127
CAPÍTULO V _____	129
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES _____	129
5.1 CONCLUSIONES _____	129
5.2 RECOMENDACIONES _____	131
CAPÍTULO VI _____	132
4. PROPUESTA ALTERNATIVA _____	132
6.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA _____	132
6.2 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA _____	132
6.3 FUNDAMENTACIÓN _____	134
6.3.1 Fundamentación Educativa - Cultural _____	134
6.3.2 Fundamentación Social _____	134
6.3.3 Fundamentación para la sustentabilidad _____	135
6.3.4 Fundamentación Turística _____	135
6.4 OBJETIVOS _____	136
6.4.1 Objetivo General _____	136
6.4.2 Objetivos Específicos _____	136
6.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA _____	137
6.6 DESARROLLO DE LA PROPUESTA _____	137

6.6.1 Estructura del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”	137
6.6.2 Ubicación _____	138
6.6.3 Distribución de los espacios físicos del centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	138
6.6.4 Planos Estructurales del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	142
6.6.5 Estudio Arquitectónico y Estructural del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	144
6.6.6 Organigrama Estructural _____	148
6.6.6.1 Capacidad de Carga física de visita al Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	149
6.6.7 Manual de funcionamiento del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	150
6.6.7.1 ÁREA ADMINISTRATIVA _____	150
Coordinadores Secundarios _____	151
6.6.7.2 ÁREA DE ALIMENTACIÓN _____	153
6.6.7.3 ÁREA DE LIMPIEZA _____	154
6.6.8 Estructura Funcional del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición” _____	154
6.6.8.1 Horarios de atención _____	154
6.6.8.2 Ingreso _____	154
6.6.8.3 Público _____	155
6.6.8.4 Planta _____	155
6.6.8.5 Buzón de sugerencias _____	155
6.6.9 Imagen Corporativa _____	156
6.6.9.1 Razón Social _____	156
6.6.9.2 Marca o Logotipo _____	156
6.6.9.3 Interpretación _____	156
6.6.9.4 Slogan _____	157
6.6.9.5 Objeto Social _____	157

6.6.9.6 Base Filosófica	158
6.7 IMPACTOS	160
6.8 DIFUSIÓN	161
6.9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	162

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: POBLACIÓN _____	51
TABLA 2; CALCULO MUESTREO DE MUJERES CON EDAD DE 65 A 90 AÑOS EN 6 PARROQUIAS _____	53
TABLA 3: MUESTRA _____	54
TABLA 4: GENERO _____	58
TABLA 5: OCUPACIÓN/PROFESIÓN _____	58
TABLA 6: LUGAR DE RESIDENCIA _____	60
TABLA 7: PARROQUIA _____	61
TABLA 8: ESCALA DE CONOCIMIENTO SOBRE GASTRONOMÍA TRADICIONAL _____	62
TABLA 9: PRODUCTOS AGRÍCOLAS _____	64
TABLA 10: PLATILLOS TRADICIONALES QUE SE ELABORABAN EN EL CANTÓN BOLÍVAR _____	66
TABLA 11: PLATILLOS TRADICIONALES QUE SE ELABORABAN EN EL CANTÓN BOLÍVAR _____	68
TABLA 12: LOS INGREDIENTES QUE SE UTILIZABAN EN LAS PREPARACIONES DE LOS PLATILLOS TRADICIONALES _____	70
TABLA 13: PROCESO DE ELABORACIÓN _____	72
TABLA 14: LOS UTENSILIOS PARA LAS PREPARACIONES DE LOS PLATILLOS TRADICIONALES _____	74
TABLA 15: APARATOS MECÁNICOS _____	76
TABLA 16: TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS TRADICIONALES _____	78
TABLA 17: PROCEDIMIENTOS Y MEDIDAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS _____	80
TABLA 18: PLATILLOS TRADICIONALES EN FESTIVIDADES _____	82
TABLA 19: CENTRO GASTRONÓMICO EN BOLÍVAR _____	84
TABLA 20: ESPACIO FÍSICO A UTILIZAR _____	85
TABLA 21: GÉNERO _____	87
TABLA 22: EDAD _____	88
TABLA 23: OCUPACIÓN/PROFESIÓN _____	89

TABLA 24: PAÍS _____	90
TABLA 25: CIUDAD DE RESIDENCIA _____	92
TABLA 26: FRECUENCIA DE VISITA _____	94
TABLA 27: MOTIVO POR EL QUE VISITA A BOLÍVAR _____	95
TABLA 28: ATRACTIVOS TURÍSTICOS _____	97
TABLA 29: CONOCIMIENTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL _____	98
TABLA 30: PLATILLOS TRADICIONALES DEL CANTÓN BOLÍVAR _____	100
TABLA 31: LUGARES DE VENTA DE PRODUCTOS TRADICIONALES _____	102
TABLA 32: FRECUENCIA DE CONSUMO _____	103
TABLA 33: VALORACIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO EN BOLÍVAR _____	105
TABLA 34: FRECUENCIA DE VISITA A BOLÍVAR _____	107
TABLA 35: PAGO POR UN PLATILLO TRADICIONAL _____	108
TABLA 36: PRESUPUESTO DE CONSTRUCCIÓN _____	144
TABLA 37: PRESUPUESTO DE EQUIPO _____	146
TABLA 38: PRESUPUESTO TOTAL _____	147
TABLA 39: IMPACTOS _____	160

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: GÉNERO _____	58
FIGURA 2: OCUPACIÓN/PROFESIÓN _____	59
FIGURA 3: LUGAR DE RESIDENCIA _____	60
FIGURA 4: PARROQUIAS _____	61
FIGURA 5: ESCALA CONOCIMIENTO SOBRE GASTRONOMÍA TRADICIONAL _____	63
FIGURA 6: PRODUCTOS AGRÍCOLAS _____	65
FIGURA 7: PLATILLOS TRADICIONALES QUE SE ELABORABAN EN EL CANTÓN BOLÍVAR _____	67
FIGURA 8: PLATILLOS TRADICIONALES QUE SE ELABORAN EN EL CANTÓN BOLÍVAR	69
FIGURA 9: LOS INGREDIENTES QUE SE UTILIZABAN EN LAS PREPARACIONES DE LOS PLATILLOS TRADICIONALES _____	71
FIGURA 10: PROCESO DE ELABORACIÓN _____	73
FIGURA 11: LOS UTENSILIOS PARA LAS PREPARACIONES DE PLATILLOS TRADICIONALES _____	75
FIGURA 12: APARATOS MECÁNICOS _____	77
FIGURA 13: TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS TRADICIONALES _____	79
FIGURA 14: PROCEDIMIENTOS Y MEDIDAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ____	81
FIGURA 15: PLATILLOS TRADICIONALES _____	83
FIGURA 16: CENTRO GASTRONÓMICO EN BOLÍVAR _____	84
FIGURA 17: ESPACIO FÍSICO A UTILIZAR _____	86
FIGURA 18: GÉNERO _____	87
FIGURA 19: EDAD _____	88
FIGURA 20: OCUPACIÓN/PROFESIÓN _____	89
FIGURA 21: PAÍS _____	91
FIGURA 22: CIUDAD _____	93
FIGURA 23: FRECUENCIA DE VISITA _____	94
FIGURA 24: MOTIVO POR EL QUE VISITA BOLÍVAR _____	96
FIGURA 25: ATRACTIVOS TURÍSTICOS _____	97

FIGURA 26: CONOCIMIENTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL	99
FIGURA 27: PLATILLOS TRADICIONALES DEL CANTÓN BOLÍVAR	101
FIGURA 28: LUGARES DE PROCEDENCIA DE PRODUCTOS TRADICIONALES	102
FIGURA 29: FRECUENCIA DE CONSUMO	104
FIGURA 30: VALORACIÓN DEL CENTRO EN BOLÍVAR	106
FIGURA 31: FRECUENCIA DE VISITA, LUEGO DE LA IMPLEMENTACIÓN	107
FIGURA 32: PRECIO DE UN PLATILLO TRADICIONAL	109
FIGURA 33: PLANOS VISTAS 2D	142

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: ÁRBOL DE PROBLEMAS _____	172
ANEXO 2: MATRIZ DE COHERENCIA _____	173
ANEXO 3: ENCUESTA A MUJERES DE 65 A 90 AÑOS _____	174
ANEXO 4: ENCUESTA A TURISTAS _____	178
ANEXO 5: ENTREVISTA A LA SRA. LUCILA CHACÓN _____	181
ANEXO 6: FICHA DE OBSERVACIÓN - ROSQUETE _____	184
ANEXO 7: FICHA DE OBSERVACIÓN - BIZCOCHUELO _____	187
ANEXO 8: LISTADO DE PLATILLOS TRADICIONALES DEL CANTÓN BOLÍVAR, QUE MÁS SE ELABORAN Y COMERCIALIZAN _____	190
ANEXO 9: LISTADO DE LOS PLATILLOS CON SUS INGREDIENTES QUE MÁS CONOCIMIENTO TIENEN LOS HABITANTES _____	191
ANEXO 10: LISTADO DE UTENSILIOS A UTILIZAR EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS _____	195
ANEXO 11: LISTADO DE ARTEFACTOS EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS _____	195
ANEXO 12: LISTADO DE TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS _____	196
ANEXO 13: LISTADO DE PROCEDIMIENTOS PARA CONSERVAR ALIMENTOS _____	196
ANEXO 14: VISTAS 3D _____	197
ANEXO 15: FOTOGRAFÍAS _____	202
ANEXO 16: SISTEMA URKUND _____	206

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue realizar una propuesta para la creación de un Centro Cultural Gastronómico, basado especialmente en la gastronomía tradicional del cantón Bolívar. Este estudio se lo ejecutó bajo los lineamientos de una investigación de campo, documental y descriptiva, para esta investigación se llevó a cabo la realización de un estudio de mercado, hacia la población de Bolívar, con el fin de recabar suficiente información sobre la gastronomía de este cantón, así como en fuentes bibliográficas relacionadas con el mismo. En este estudio es importante resaltar que los datos adquiridos durante la investigación, tales como: platillos, recetas, ingredientes, utensilios, artefactos a emplear, técnicas, etc. Fueron el sustento para demostrar que estos hábitos culinarios pueden ser rescatados y a la vez promocionados hacia las actuales y futuras generaciones, se ha denotado que la población aún posee el conocimiento necesario sobre la culinaria y muestran interés por rescatar los hábitos gastronómicos trascendentales dando como resultado positivo vincularse al proyecto comercial, todo este proceso efectuado mediante los instrumentos de investigación como: encuestas, entrevistas y fichas de observación, con el objetivo de recuperar la cultura gastronómica de las personas bolivarenses. La propuesta de Creación del centro Cultural está encaminada en el diseño e implementación de bienes a este espacio, tales como maquinaria, equipos de cocina, herramientas, utensilios, mobiliario y materias primas, los cuales servirán como utillajes para la elaboración de productos gastronómicos. Este estudio es un aporte dirigido a la sociedad, en especial a turistas y habitantes, se pretende que con la implementación de este centro se conjugue el buen comer y la cultura de este pueblo. Todo este proyecto servirá como aporte para la ciudadanía del cantón Bolívar, en mejora de sus ingresos económicos y desarrollo turístico.

SUMMARY

The objective of this research was to make a proposal for the creation of a Gastronomic Cultural Center, based especially on the traditional gastronomy of the Bolivar canton. This study was executed under the guidelines of a field research, documentary and descriptive, for this research was carried out a market study, to the Bolivar's population, in order to gather enough information about on the gastronomy of this canton, as well as in bibliographical sources related to it. In this study it is important to highlight that the acquired data during the research, such as: dishes, recipes, ingredients, utensils, devices to be used, techniques, etc. They were the sustenance to demonstrate that these culinary habits can be rescued and simultaneously promoted towards the present and future generations, it has been denoted that the population still possesses the necessary knowledge about the culinary and show interest to rescue the transcendental gastronomic habits giving as a positive result to be linked to the commercial project, all this process carried out through research instruments such as surveys, interviews and observation sheets, with the aim of recovering the gastronomic culture of the Bolivarian people. The proposal for Creation of the Cultural Center is directed in the design and implementation of goods to this space, such as: machinery, kitchen equipment, tools, utensils, furniture and raw materials, which will serve as tools for the elaboration of gastronomic products. This study is a contribution to society, especially tourists and habitants, it is intended that with the implementation of this center, the good food and culture of this town will be combined. All this Project will serve as a contribution for the citizens of the Bolivar canton, for improving their economic income and tourist development.

INTRODUCCIÓN

En las provincias de la región andina la pobreza se encuentra concentrada en las zonas rurales montañosas, el modo de producción de mayor importancia en estas zonas es la pequeña agricultura, la cual presenta limitantes para el normal desarrollo.

El cantón Bolívar en la provincia del Carchi, es un lugar lleno de riqueza natural que se refleja en sus maravillosos paisajes, la diversidad de manifestaciones culturales, historia, sitios de relevante importancia así como la arqueológica y paleontología. Es además catalogado como un pueblo netamente agrícola y ganadero.

El tema del presente trabajo investigativo es la Gastronomía Tradicional del cantón Bolívar, provincia del Carchi; como alternativa del desarrollo turístico a través de la implementación de un Centro Cultural Gastronómico, cabe mencionar que para obtener la mejora financiera local, se busca primero promover y satisfacer las necesidades o expectativas de los turistas, lo que conlleva a la aplicación de conocimientos adquiridos e indagación de los mismos, aplicados en un estudio.

En estos términos se presenta un modelo investigativo sobre la gastronomía de Bolívar, que permita enfocar a qué tipo de personas se quiere vincular a este proyecto, dado por las cualidades de la zona, de considerarse una ciudad de paso mas no de turismo, se ambiciona ser un potencial para el desarrollo turístico y económico.

La tesis está estructurada en seis capítulos:

En el Capítulo I, El problema de la investigación: se desarrollan los antecedentes del tema, planteamiento, formulación del problema, delimitación de la investigación, objetivos y justificación.

En el Capítulo II, Marco teórico: se desglosa la fundamentación teórica, el posicionamiento teórico personal y el glosario de términos.

En el Capítulo III, Metodología de la investigación: se explican los tipos, métodos, técnicas, instrumentos, población y muestra.

En el Capítulo IV, Análisis e Interpretación de Resultados: se da a conocer los resultados obtenidos en el trabajo y su Discusión.

En el Capítulo V, Conclusiones y Recomendaciones.

En el Capítulo VI, se plantea la Propuesta Alternativa: Título de la propuesta, Justificación, Fundamentación, Objetivos, Ubicación sectorial, Desarrollo, Impactos, Difusión y Bibliografía.

Finalmente, se adjuntan las Referencias Bibliográficas y los Anexos respectivos de la investigación.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

En este capítulo se visualiza de manera clara, precisa y detallada el objeto de investigación, la problemática que ha venido afectando años atrás y factores que han incidido hasta la actualidad, así como contextos que requieren de una solución para alcanzar un objetivo.

1.1 Antecedentes

Según datos históricos registrados en documentos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) del Cantón Bolívar, se menciona que en esta zona del territorio carchense, existieron habitantes pastos, antes de la conquista española. Esta área territorial se la declara como parroquia El Puntal el 9 de Abril de 1.851, que perteneció al Cantón Tulcán. Posteriormente el 4 de septiembre de 1907, se modifica su denominación originaria de parroquia El Puntal, por el de parroquia de Bolívar perteneciente en ese entonces al cantón Montúfar, del cual subsiguientemente se aparta el 12 de Noviembre de 1.985, fecha en la cual se constituye en el 5to cantón de la provincia del Carchi. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GAD), 2016)

De acuerdo a los datos obtenidos del Instituto Geográfico Militar, el Cantón Bolívar se ubica en el norte del país a 185 km de la capital, limita al Nor-Este con el cantón Montufar, al Nor-Oeste con el cantón Espejo, al Sur-Este con la provincia de Sucumbíos y al Sur con la provincia de Imbabura, su extensión

es de 329,03 Km². (Instituto Geográfico Militar (IGM) Ecuador, 2016) El censo del INEC del año 2010, menciona que Bolívar posee 14.347 habitantes, de los cuales 7.181 son mujeres y 7.166 son hombres. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), 2016).

El cantón está constituido por 5 parroquias rurales: San Vicente de Pusir, Los Andes, García Moreno, Monte Olivo, San Rafael y una parroquia urbana, Bolívar, la cabecera cantonal, se encuentra a 2800 msnm, cuya actividad económica principal es la agropecuaria. En la parte sur colinda con el Valle del Chota, zona seca templada y por el norte con el cantón Montúfar de clima frío, por esta ubicación posee varios pisos climáticos, que permiten el cultivo de productos de clima frío y clima templado como la papa, arveja, fréjol, zanahoria, quinua, cebolla, haba, cebada, trigo, maíz pimiento, aguacate, tomate de árbol y riñón, frutilla, manzana, uvillas, durazno, granadilla, entre los más cultivados.

Este cantón permite a los habitantes de la localidad, turistas nacionales y extranjeros, relacionarse con la naturaleza, conocer las tradiciones religiosas, culturales, gastronómicas y la riqueza paleontológica que posee. Entre sus principales atractivos turísticos están: El Balneario El Aguacate, la Basílica del Señor de la Buena Esperanza, Mirador de Cabras, Parque de la Mega fauna, Museo Paleontológico, Quebrada de Duendes (antigua panamericana), Laguna La Encañada y la Montaña de Piedras (depósito de restos fósiles de mastodonte).

La situación socioeconómica del Cantón Bolívar, es una de las más bajas a nivel provincial y nacional, (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), 2016) condición que sirve de estímulo a las nuevas generaciones, para la búsqueda de nuevas fuentes de trabajo que aumenten la riqueza local. Según el Gobierno Autónomo de Bolívar, la principal actividad productiva del 90% de

los bolivarenses, es la actividad agrícola. Las condiciones climáticas de la zona, favorecen estas labores, ya que permiten el cultivo de variados productos, actividad económica no segura, pues los precios de comercialización, son inestables. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GAD), 2016)

Desde antes se intentaban diversificar fuentes de ingreso, dirigiendo el interés al campo turístico, el mismo que se impulsó gracias a los hallazgos paleontológicos y arqueológicos. Una de las tradiciones de los pueblos del Carchi, ha sido la búsqueda de las denominadas Huacas y es así como accidentalmente los pobladores de Bolívar, pudieron encontrar los primeros fósiles, en lo que se denominó la montaña de piedras. En el transcurrir del tiempo, se multiplicaron los hallazgos, formándose un banco importante de restos fósiles, de esqueletos completos y/o piezas aisladas. Se constituye una riqueza arqueológica por lo que las autoridades decidieron crear el Museo Paleontológico de Bolívar en su entrada norte, convirtiéndose en su principal insignia turística.

Estas acciones permitieron promocionar tradiciones religiosas, culturales y paisajes naturales, que han hecho del Cantón Bolívar un atractivo turístico, no solo provincial sino nacional e internacional. Al ser un pueblo fronterizo, apenas situado a 68 Km del puente de Rumichaca, que enlaza a Colombia y Ecuador. Bolívar se localiza en el trayecto de la panamericana norte, ubicación que ha permitido ser conocida por un gran número de viajeros. Según el GAD del Cantón Bolívar, en la última estadística de tránsito vehicular, se dio a conocer que mensualmente se movilizan por la panamericana 50.000 turistas, desde y hacia Colombia. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GAD), 2016)

El ingenio de un grupo de familias bolivarenses y la necesidad de surgir económicamente, les impulsó a crear platillos especiales originarios como son los Rosquetes y Bizcochuelos. Estos productos se han dado a conocer por décadas, mediante el trabajo constante de contadas familias bolivarenses, como la familia de la Sra. Lucila Chacón, quien relata que desde hace 65 años, se dedica a elaborar y comercializar estas tradiciones culinarias. Debido a que la elaboración de otros platos tradicionales, presentan más dificultad y el poco interés de las actuales generaciones de conocerlos y prepararlos, se están perdiendo en el tiempo.

1.1. Planteamiento del problema

Es corto el tiempo en que el país ha considerado al turismo como una alternativa de crecimiento económico, en el Municipio de Bolívar aún no se ha estructurado el respectivo departamento, encargado a planificar estrategias para difundir los atractivos y servicios turísticos que posee. Los departamentos gubernamentales locales y regionales no han desarrollado estudios sobre costumbres y tradiciones ciudadanas, como posibles alternativas para que se promueva el turismo. Junto a esto, no se ha perfeccionado un plan para rescatar los saberes gastronómicos tradicionales, como emblema del cantón, ni tampoco los conocimientos, son transmitidos a la ciudadanía local y turística.

La ubicación estratégica de Bolívar, al pie de la Panamericana Norte, no es debidamente explotada; por no existir una promoción turística no se logra interesar a los viajeros a ingresar y conocer la localidad. Hecho fundamental que ha determinado la imposibilidad de un crecimiento del sector turístico en el área de la gastronomía. Los organismos financieros e instituciones privadas, muestran poco interés por apoyar la creación de servicios e instalaciones turísticas. Al turismo de Bolívar no se le ha dado la debida importancia como una alternativa de desarrollo económico.

Estos factores determinan que en la sociedad se vaya perdiendo la transmisión de estos saberes a las nuevas generaciones, las cuales dan poca importancia a este asunto ya que no miran en este conocimiento la posibilidad de crear riqueza familiar. Los turistas que llegan hasta el cantón, a disfrutar de su paisaje, cultura, tradiciones religiosas y la gastronomía tradicional, no reciben una completa información de estos servicios, más aún, no se crean herramientas de marketing para despertar mayor curiosidad en el visitante.

La gastronomía tradicional en particular, no logra ser un imán de grandes masas turísticas, debido a la escasa información de este arte culinario e incluso muchos habitantes de la zona desconocen las prácticas y procesos de elaboración. La poca difusión y promoción del consumo de los productos gastronómicos tradicionales, incide en el volumen de ventas, que se ven afectadas más aún por la limitada variedad gastronómica, Rosquete y Bizcochuelo, que son los productos que se han mantenido en la tradición culinaria y que amenaza en cierto modo a un segmento de la población que ha hecho de la preparación de estos platillos, su modo de sustento diario.

1.2. Formulación del problema

- ¿La gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi; es una alternativa del desarrollo turístico, a través de la implementación de un centro cultural gastronómico?

1.3. Delimitación

1.3.1. Unidades de observación

- En esta investigación se recopiló datos informativos a partir de la ciudadanía del Cantón Bolívar, así como de personas que elaboran y comercializan productos tradicionales y a turistas.

1.3.2. Delimitación Espacial

- Esta investigación se aplicó en el Cantón Bolívar, Provincia del Carchi, Ecuador, ubicado en la zona norte del Ecuador.

1.3.3. Delimitación Temporal

- El desarrollo de esta investigación se realizó en el período Marzo 2015 - Julio 2016.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

- Analizar a la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi; como una alternativa de desarrollo turístico, a través de la implementación de un centro cultural gastronómico.

1.4.2. Objetivos específicos

- Identificar la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, para efectuar un levantamiento de información desde sus orígenes y permanencia en el tiempo.
- Determinar la demanda potencial del sector turístico gastronómico y su posibilidad de afluencia al cantón.
- Proponer al GAD del Cantón Bolívar, la creación de un Centro Gastronómico en donde se comercialice los platillos tradicionales.

1.5. Justificación

Con en el transcurrir del tiempo, se han elaborado y conservado la variedad de platillos, bocadillos y bebidas tradicionales en el seno de los ciudadanos bolivarenses de la tercera edad. Gracias a que ciertas familias aman sus raíces y por lo tanto aman su tradición culinaria, estos alimentos permanecen en la mesa familiar y es esa forma como sigue latiendo este arte culinario en el cantón.

La Gastronomía tradicional forma parte de una riqueza cultural para rescatarla y mantenerla a generaciones presentes, a través de programas educativos promocionados desde las instituciones gubernamentales locales o instituciones privadas, que aportan al mantenimiento de esta tradición popular, se involucra a familias y/o ciudadanos(as) en el proyecto de elaboración y comercialización de estos productos, a formar parte del Centro Gastronómico o de manera independiente.

El pilar fundamental para iniciar todo proyecto turístico es partir del conocimiento de la potencial demanda turística, que puede generar determinada iniciativa, la reacción en el turista del surgimiento de un proyecto

gastronómico diferente y quizá único en la región, mediante el desarrollo de una investigación técnica a través de encuestas directas, dirigidas a turistas nacionales y extranjeros, que estando de tránsito y no por estadía en el cantón, poseen conocimiento alguno de los servicios culinarios que se pretende entregar, transformado en un visitante frecuente del proyecto.

De esa manera, nace la idea de constitución del Centro Culinario como el enganche y puerta de entrada para que el turista consuma otros servicios turísticos del cantón Bolívar, situación que a futuro promueva alianzas estratégicas entre servidores turísticos. Levantando cuadros estadísticos, que proyecten los posibles flujos, generando estrategias para elevar la afluencia de visitantes.

El proyecto aporta al ámbito educativo, social y turístico del cantón Bolívar, la factibilidad de cumplir con los objetivos es elevada, consiguiendo rescatar la información culinaria tradicional, si existe el compromiso de la colaboración del GAD u otras instituciones, la difusión de este saber en la ciudadanía y turistas en general, muestra factibilidad. La gastronomía es uno de los servicios que más se ofertan en las actividades turísticas, el buen manejo de la calidad es muy importante ya que de eso depende que los turistas visiten dichos lugares y que los destinos sean de agrado para los mismos.

La gastronomía ancestral debe ser valorada especialmente en lo cultural ya que estos hábitos culinarios son una invaluable riqueza en lo referente a saberes y costumbres que se pueden perder con el tiempo. Estos valores deben darse a conocer y dejar un legado a las presentes y futuras generaciones, no sólo de ese territorio sino también del mundo. Además, esta investigación beneficia a la población mediante la creación de un establecimiento en el cual se comercialicen los productos, se ofertan los platos típicos que posee el cantón Bolívar y de esta manera se atrae al turista para

que consuma lo nuestro. Este emprendimiento administrado por emprendedores de este cantón, como encargados de administrar y comercializar los productos.

En la creación de este centro de comercio los turistas tienen la posibilidad de degustar de platos elaborados con saberes ancestrales; los emprendedores que formen parte de este proyecto, generan ingresos con la llegada de turistas, lo cual se convierte en una fuente sustentable para dinamizar la economía del sector, esta propuesta de comercio está vinculada con asociaciones o establecimientos que deseen involucrarse en la comercialización local, provincial, regional y nacional.

Como proyecto factible, una parte de los ingresos están destinados a formar una caja de ahorro, con la finalidad de mejorar las instalaciones para dar una mejor calidad de servicio al potencial turista, la otra parte de los ingresos se la reparte de acuerdo a los rangos que ocupen todos los que conformen este proyecto. De una forma planificada y organizada ampliando las instalaciones y mejorando permanentemente la tecnología necesaria con la finalidad de industrializarse; con un adecuado plan de promoción y publicidad, el ingreso de turistas aumenta y así se convierte en un factor multiplicador de beneficio a los emprendedores del Cantón Bolívar.

Debido a que en la actualidad la gastronomía tradicional permanece como hábito, es completamente competitivo e indispensable, poseer el conocimiento y las herramientas necesarias para poder desarrollar sus actividades optimizando de la mejor forma todos los recursos con los que cuenta. La mezcla que existe entre la culinaria y la adaptación de la misma en un centro cultural, permite un estudio a fondo de cómo implementar el desarrollo del mercado, un análisis de lo antepasado a producir en las actuales generaciones.

En general, la propuesta encamina a la potencialidad del mercado gastronómico, que es aplicado en todo el eje, tanto a la relación a nivel poblacional, como a su matriz productiva. La gastronomía cultural define como gestionar las conexiones entre lo ancestral y lo actual en un sistema donde la comercialización de hábitos culinarios ancestrales sea el ente primordial para este sector en el desarrollo y economía. Para llevar a cabo esta investigación que tiene como principal objetivo en ayudar al desarrollo turístico, económico y social a través de la propuesta de promoción turística gastronómica, es necesario mencionar varios conceptos relacionados al tema.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo se establecen un conjunto de ideas, teorías y conocimientos abordados en el problema de investigación, a fin de fomentar el proyecto, permitiendo orientar a la búsqueda para someterse a una hipótesis o afirmación relacionada con la realidad.

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 Gastronomía tradicional

La diversidad biológica, regional y cultural del Ecuador incentiva una riqueza gastronómica que evoluciona constantemente pero que lleva intrínseca la sabiduría tradicional del gusto, utilización de sabores y aromas disímiles y la combinación de ellos. Las tradiciones culinarias de los pueblos ecuatorianos constituyen el pilar de su gastronomía actual que nutre a sus habitantes y encanta y enamora a los visitantes foráneos o turistas.

La gastronomía tradicional forma parte de la cultura, la relación que existe entre personas con su medio, las técnicas que emplean en la cocción de alimentos, procesos para llegar a su estado o técnicas de preparación, entre otros hacen que la gastronomía sea un fenómeno más que conforma la identidad de un pueblo.

Con pertinencia a aquello que se sustenta, es importante relieves lo que sostiene Coque:

La gastronomía de la región, es tradicional, deliciosa y saludable, pues es elaborada con ingredientes originarios de la zona, tanto vegetales como animales, mismos que se han cultivado y criado de manera natural. Se debe conservar estos procesos de cultivo y crianza de forma tal que los ingredientes y productos que se obtengan, sean apreciados y solicitados en toda la región. Son las instituciones financieras las que a través de créditos accesibles podrán colaborar con los comuneros para aprovechar sus tierras y ganados con el propósito de obtener productos de muy buena calidad, mejorando así su gastronomía. (Coque, 2013, p. 14)

Como indica la cita referencial, la gastronomía tradicional descubre y resume también las raíces y la historia. Está formada por la comida que se ha transmitido de generación en generación por lo cual su recuperación, preservación y revalorización puede servir como elemento primordial para el desarrollo regional a través de la industria turística. Los hábitos alimenticios son un lazo de placer pero también de cultura, pasión por lo autóctono y el camino de la unión entre los seres humanos.

La gastronomía tradicional o gastronomía local como también se la conoce, parte de la conservación y práctica de aspectos culinarios de generación en generación. La etnia no solamente conlleva aspectos culturales, sino también gastronómicos, así como los orígenes culinarios que tienen cada región, composiciones y materias primas de las cuales se compone un platillo, y del desempeño regional que hace que las costumbres emerjan y no se pierdan en el tiempo.

La cultura gastronómica crea fusiones espirituales y además propicia el avance económico de la localidad que la promueve, asegura la alimentación y la nutrición adecuadas mientras arraiga la identidad de los pueblos puesto que la comida étnica refleja quiénes son y como son los integrantes de la etnia que la consume, sus costumbres y aquellos elementos que diferencia a un grupo social de otro. En el caso de la comida, la misma está determinada por las materias primas y los productos que se obtienen en el espacio físico donde coexiste cada grupo poblacional y la cual constituye la gastronomía que según Barreno:

... preparar y crear alimentos para satisfacer los gustos y placeres de las personas por todos los sentidos del ser humano. También nos ayuda a conocer las propiedades nutricionales y beneficios que existen en las diferentes preparaciones además en la cocina se pueden expresar todas las emociones positivas y también negativas que tiene la persona que prepara los alimentos. Esto conlleva a experimentar una magia indescriptible. (Barreno, 2015, p. 1)

El autor enfatiza que a pesar de que vivimos en una sociedad globalizada caracterizada por la comunión de paradigmas a nivel internacional, incluso gustativos, aún sobrevive la gastronomía local que es un fuerte atractivo para el turismo, más en el Ecuador porque en relativamente poco espacio geográfico se garantizan una diversidad de platos tradicionales que todavía pertenecen a la vida diaria de los consumidores, quienes están conscientes de la necesidad de transmitir ese saber a las generaciones futuras; las múltiples recetas transmitidas de generación en generación, son un excelente legado incluso por sus propiedades para la salud.

En Ecuador, este aspecto se refuerza por la existencia en el territorio de cuatro regiones geográficas diferentes en clima, geografía y recursos naturales. En el cantón Bolívar, como en el resto del país, la cocción de caldos

y la preparación de sanas bebidas sigue siendo el primero de los pasos para llegar a servir la mesa. En los segundos, están las recetas estándares constituidos por los platos típicos de la Costa, Sierra, Galápagos y el Oriente.

Es interesante la percepción de gastronomía a partir de Andrade que menciona que:

El término de Gastronomía, proviene de las voces griegas gáster que significa vientre o estómago y gnomos que significa ley esto es que corresponde a la expresión Ley o arte del vientre y el comer. La gastronomía adquiere entonces no solo un valor nutricional y de subsistencia para el hombre, sino también un valor simbólico muy importante dentro de las diferentes culturas ya que representa el arte de comer alimentos. (Andrade, 2015, p. 25)

Andrade nos hace notar que la gastronomía es un saber profundo del beneficio nutricional que tienen los alimentos y por ende la influencia en la salud humana, cuando estos son debidamente consumidos, considerando sus contenidos vitamínicos, azúcares, proteínas, grasas y minerales, que deberían ser ingeridos de acuerdo a la necesidad de cada individuo. Por lo tanto la gastronomía no solo se la debe considerar como una acción para cubrir una necesidad básica que es el alimentarse, si no que además nos enseña a comer bien para no enfermar, cualidades que constituyen a la gastronomía en un arte que contiene un sin número de conocimientos que constituyen la sabiduría popular en cada zona o región.

Es así como luego de un análisis e investigación profunda de las costumbres alimenticias tradicionales de diferentes pueblos hoy se descubren mezclas que equilibran cualidades para evitar alteraciones alimentarias, es por ejemplo la mezcla del maíz con el chocho, la carne de chanco con el aguacate y podríamos enumerar un sin número de ejemplos en donde las acciones perjudiciales de uno de ellos es controlado por el

complemento. Como ocurre por ejemplo, con la carne de chanco que aporta una grasa tóxica (colesterol), que es neutralizada por una grasa vegetal natural que contribuye el aguacate.

Por el valor simbólico al que se refiere el autor estudiado, las técnicas de preparación de los alimentos siguen teniendo los valores tradicionales de la cultura culinaria tales como el hervor, el asado y la fritura; las cuales permiten conservar las bondades de los condimentos y de los distintos tipos de alimentos. O sea de la leche y sus derivados; las proteínas como el pescado, la carne y los huevos; los hidratos de carbono donde se incluyen los cereales, las patatas y las legumbres; las verduras y frutas; así como los lípidos (aceites, mantecas, margarinas, embutidos) y las bebidas.

Se debe motivar a los pobladores para que retomen las costumbres y que luchen por sacar adelante al cantón y muestren al Ecuador entero su deliciosa gastronomía. Pero a más de motivación hay que brindarles apoyo, no solo técnico sino también económico con el fin de que puedan mostrar fuera del cantón todas sus costumbres, su belleza colonial y sus delicias culinarias. (Coque, 2013, p. 15)

Las autoridades competentes de cada población deben asumir un rol de motivadores, del rescate de las costumbres culinarias de su región, implementando cursos de preparación de los platos tradicionales dictados por personas con conocimiento profundo, en la elaboración de estas comidas que combinen correctamente la cantidad de ingredientes, técnicas de cocción, tiempos y presentación.

Es importante que se promueva la revitalización y continuación de las costumbres gastronómicas, que podrían constituirse en un estímulo para la creación de pequeñas y medianas empresas que contribuyan al desarrollo sostenible de las localidades. Debemos resaltar que los productos culinarios son íconos que simbolizan identidad y cultura, por lo que jamás deben morir.

Según lo que expresa (Heirinch, 2014), menciona que: “la Comida típica de alguna región, se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar” (p. 57) . La comida típica es originaria de un pueblo o región, es decir es propia, su preparación es a base de productos de la misma zona, ingredientes del mismo lugar, es así como se la califica como autóctona. Es originaria de una zona, porque posee características de preparación especiales, lo que tienden a ser únicas y se las realiza frecuentemente. (Heirinch, 2014)

2.1.2 Gastronomía Ancestral

La Gastronomía ancestral forma parte de una región, está compuesta por recursos o bienes tangibles e intangibles lo que forma parte de una sociedad. La cocina ancestral es una herencia que han dejado nuestros antepasados, para cultivarla y no perderla ya que forma parte de su historia y expresión, con el tiempo son pocas las costumbres que se mantienen o se practican pero a pesar del transcurrir de los días estos legados han marcado las identidades de los pueblos.

En lo que se refiere a cocina ancestral (Oliveira, 2013), menciona que: “La comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas” (p. 54). Por lo tanto en cada región, zona o poblado la gastronomía se refleja en una herencia de generaciones que ha dado como resultado que los pueblos se desarrollen mediante la conservación de la misma. Cada territorio posee distintos saberes gastronómicos, que forman parte de una cultura, de su vida cotidiana, sus raíces, que al transcurrir el tiempo se mantienen, aspectos fundamentales que marcan estos hábitos por sus composiciones alimenticias, técnicas de conservación de alimentos, utensilios a utilizar en las preparaciones, productos agrícolas, etc. Todo esto

ha hecho que la cocina ancestral sea reconocida por su exquisitez y por los beneficios alimenticios que proporciona.

Los rasgos culturales que están ligados a las personas, sectores o pueblos, están en todo el derecho de conocer sobre sus raíces, costumbres y tradiciones. De esta manera conocer sus proveniencias u orígenes, características que los identifica o los distingue en un conglomerado de sus actividades cotidianas. Por otro lado la cocina ancestral es un factor que dinamiza el desarrollo del turismo, fortaleciendo la identidad, y siendo un principio de sostenibilidad.

2.1.3 Saberes de la gastronomía

Los saberes de la gastronomía son parte de los saberes ancestrales que fortalecen la conservación de aquellos rasgos milenarios que conforman el patrimonio cultural de las localidades. Los saberes ancestrales tienen que ver con las manifestaciones presentes en la vida cotidiana de los pueblos y que se van transmitiendo de una generación a otra mediante la teoría y la práctica de manera constante. Éstos también ayudan al equilibrio social y económico de los habitantes y de la Pachamama se forman y permanecen en el propio entorno natural no fuera de él.

Las experiencias gastronómicas autóctonas forman parte además del patrimonio que es la sabiduría que heredan las presentes generaciones y que transmiten a las futuras. Es la cultura de los antepasados transportada al presente y al futuro con la riqueza cultural, social y natural de cada comunidad. Cultura manifestada en las relaciones entre los humanos y el espacio geográfico donde conviven la cual fortalece la identidad a través del sentido de pertenencia y de los valores.

Los saberes gastronómicos pertenecen al Patrimonio Cultural Inmaterial de cada pueblo porque son representaciones, maneras de convivir, expresiones orales, conocimientos, gustos, artes, rituales, actos festivos, usos sociales y costumbres empleados todos los días y transmitidos perpetuando la diversidad cultural. Igual que las leyendas o las manifestaciones literarias, la comida tradicional es elemento fundamental del sabor local. (Moreno, 2016)

2.1.4 Turismo

Según el planteamiento de Coque, que cita la Organización Mundial del Turismo:

... comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos. (Coque, 2013, p. 24)

Coque resalta el hecho que las personas que viajan van en busca de vivencias diferentes a las que desarrollan cotidianamente, tienen una curiosidad y expectativa positiva por descubrir cosas nuevas, el resultado de este descubrimiento positivo o negativo, está en las manos de todas las personas que de una u otra manera desarrollan servicios turísticos, individuos o empresas que deberán prepararse debidamente en varias áreas, una de ellas y fundamental es la degustación gastronómica tradicional, la cual podría constituirse en el imán que traiga de retorno a este turista y más aun a la gente que el en forma espontánea y voluntaria promocióne e invite.

La modalidad del turismo cultural se basa en la explotación de los aspectos culturales de cada lugar, aspecto que deberán enfocar las empresas que allí se establezcan, una de sus principales promociones será el degustar por parte del turista del arte culinario. El factor principal que destaca en los viajes y

visitas de los diferentes atractivos turísticos de una región, es la degustación de sus platillos. Aspectos que permanecen en el recuerdo de quienes han visitado el lugar y tuvieron la oportunidad de saborear el arte regional culinario, para constituir en su mente un conjunto de experiencias, quizá inolvidables.

Se deberá considerar que si bien hay turistas que buscan únicamente confort y agradar su paladar, hay otros que viajan por motivos de negocios o trabajo, por lo tanto las empresas que entregan servicios al turista, deberán conformar ambientes en donde el viajero acceda a una comunicación inmediata y efectiva, por lo tanto se deberán preparar con elementos de comunicación tales como: un internet de servicio continuo, una portátil, celulares e incluso líneas fijas.

Promover el arte y la cultura es primordial para los habitantes de un pueblo, es así que perder esta tradición sería una problemática para su entorno, ya que la cultura es parte de nuestra identidad, por eso debemos fomentarla y difundirla a futuras generaciones. Según los datos del INEC, la cantidad de turistas extranjeros que ingresan al Ecuador anualmente es de 1'061.516 (INEC, 2013), tomando como referencia las últimas cifras obtenidas en el 2013; lo cual nos da a entender que los extranjeros están interesados en conocer nuestra cultura. (Torres, 2015, p. 4)

La cultura es una manifestación de las distintas formas de la vida humana, las costumbres, los orígenes y la evolución; por lo tanto, el arte culinario es una beneficiosa forma de canalizar el turismo. Si se analiza que refleja las intrínsecas cualidades del sitio donde se confecciona; se puede afirmar que la gastronomía tradicional es una base estratégica para el fomento de visitantes a las localidades.

Según el pensamiento de (Barreno, 2015) menciona que: “también se relaciona la cultura con cada acción que la persona realiza en su vida cotidiana, desde el momento que se levanta, durante el día, su comportamiento con las personas hasta su alimentación” (p. 14); entonces se

puede aseverar que no se puede concebir ninguna modalidad de desarrollo turístico sin tener en cuenta la gastronomía. Los modales de comportamiento del turista están muy ligados a los hábitos alimenticios y del fomento de su cultura culinaria.

2.1.5 Demanda potencial del sector turístico gastronómico

Se entiende por turismo gastronómico a aquel que responde por el interés del turista de visitar algún lugar motivado por la atracción de degustar los platos autóctonos de dicho lugar turístico y esta modalidad turística cada vez toma mayor importancia. En este sentido Ecuador lleva ventaja a la hora de promover nuevas zonas de turismo gastronómico debido a la diversidad y calidad de su oferta culinaria. Claro que siempre que se satisface el paladar, a su vez se conoce las demás riquezas de la localidad.

La demanda potencial del sector turístico gastronómico es la cantidad y calidad de los interesados en disfrutar de este tipo de turismo. El ser humano busca siempre la autorrealización y la experimentación de distintas experiencias sensoriales y de éstas las del gusto y los sabores combinados con el de los saberes ancestrales ocupa uno de los lugares primordiales. La excelente gastronomía combinada con el elemento tradicional es un atractivo imprescindible e irrefutable. Por eso, la demanda potencial está latente en cada uno de los territorios porque ecuatorianos allí subyace y se ofrece una variedad muy grande de buenas, ricas y sanas comidas. (Ríos, 2016)

2.1.6 Desarrollo regional sostenible

Las teorías de desarrollo regional toman cada vez más importancia. Estudiosos como Torres, explican:

... el desarrollo solo se puede lograr mediante el crecimiento económico de un país ya que solo mediante éste se puede asegurar el bienestar de todos sus habitantes, sin embargo también se puede decir que el desarrollo es la capacidad que tiene un país para ofrecer empleo a todos sus habitantes cubriendo como mínimo sus necesidades básicas...el desarrollo es un proceso de cambio social por el cual un número creciente de necesidades humanas, preexistentes o creadas por el mismo cambio, se satisfacen a través de una diferenciación en el sistema productivo generado por la introducción de innovaciones tecnológicas. (Torres, 2015, p. 8)

En el estudio de Arias, quien cita a Castellanos, se evidencia lo siguiente:

“El turismo es la quinta fuente de divisas del Ecuador, superado solo por las exportaciones de petróleo, las remesas de los emigrados, las exportaciones de banano y los derribados del petróleo.” Debido a que el Ecuador posee una gran diversidad geográfica, biológica, climática, étnica y cultural, que lo convierte en un destino de naturaleza privilegiada en el contexto internacional. (Arias, 2015, p. 1)

Como parte inherente al turismo está el deguste de los platos de la zona que se visita y el turismo gastronómico genera empleos, modelos económicos, desarrollo sostenible en lo social y cultural. El turismo cultural toma cada vez más relevancia en el contexto latinoamericano, de manera específica en el área andina. Arias cita a Sancho, (2010, p. 1) quien considera esta especialidad generadora de oportunidades, creadora de negocios y empleo, potenciadora de crecimiento, estimuladora en la protección del medio ambiente, promotora de la paz el entendimiento entre los pueblos y generadora de cultura poblacional. Y también ese autor cita a Galopín en (2003, p. 21):

“El concepto de desarrollo sostenible es muy distinto del de sostenibilidad, en el sentido de que la palabra “desarrollo” apunta claramente a la idea de cambio, de cambio gradual y direccional”. El desarrollo sostenible es el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las propias. (Arias, 2015, p. 32)

Otro aspecto a considerar para plantearse vías de desarrollo es que los calendarios típicos gastronómicos están ligados a las fiestas tradicionales que se celebran todos los años en cada comunidad y que son motivos de atracción de turistas. Para la gestión, se hace imprescindible planear, organizar, dirigir y controlar los recursos, para alcanzar con eficacia y eficiencia las metas de la organización.

2.1.7 Atención al cliente y consumo de gastronomía tradicional

La atención al cliente y el consumo estable de la gastronomía tradicional de una localidad son dos aspectos vitales para el logro del desarrollo sostenible en dichas localidades. Si bien el turismo es motor impulsor de avance económico y social, el turista que quiere degustar los platillos tradicionales debe sentir placer, bienestar en la atención ofrecida. Recuérdese que, un cliente muy bien atendido, seguro que regresara como sujeto multiplicador del servicio recibido.

Por tal motivo, la prestación del servicio debe ser eficiente y con una continuidad establecida de esa eficiencia. Pero puede suceder que no exista una capacitación coherente de los prestadores del servicio gastronómico, la variedad de platos no es la suficiente; falta de interés por la elevación de la calidad de los servicios lo cual repercute en la indebida afluencia de los comensales y los bajos rendimientos económicos como algunas de las causas que atentan en detrimento de la atención y el consumo.

Como expresa (Hidalgo, 2015) en su trabajo investigativo, “las instituciones de los municipios las cuales son las encargadas de regular y controlar la actividad y funcionamiento de los establecimientos turísticos” (p. 37). En algunos casos no crean pautas para avivar el interés de los trabajadores y los dueños de las locaciones gastronómicas en seguir adquiriendo conocimientos

y premisas en cuanto a las cualidades primordiales de los negocios de este tipo promoviendo el mejoramiento de habilidades y actitudes.

La oferta es afectada y la empresa decae. La falta de experiencia, el bajo nivel socioeconómico, cultural y académico perjudica la posibilidad de un desarrollo sostenible de los pueblos.

El consumo sólo puede proliferar si existe una manipulación correcta de los alimentos que no infieran en la buena salud de comensales. Si no se cuida sigilosamente este indicador entonces se demerita la fama y virtud de la cocina ancestral y, por ende, de las costumbres y de las tradiciones del lugar visitado por los turistas locales, nacionales y/o extranjeros. El legado culinario de los ancestros es parte inalienable de los más precioso de una comunidad por lo cual debe cuidarse de malas mañas por la rutina que conlleva la adquisición, acomodo y oferta, con capital básico.

Otro factor a tener en cuenta es el logro de la variedad en dicha oferta si se sabe la diversidad envidiable de productos con que cuentan los territorios ecuatorianos para satisfacer el gusto y el paladar del más exigente en cuanto a degustación y nutrición se refiere.

2.1.8 Desarrollo turístico

El desarrollo turístico se puede definir como aquel desarrollo que conduce al avance económico, a la elevación de la calidad de vida y al bienestar social, sin agotar la base de los recursos naturales renovables en que se sustenta, ni deteriorar el medio ambiente o el derecho de las generaciones futuras a utilizarlo para la satisfacción de sus necesidades basado en las actividades derivadas del acto de viajar por placer y del conjunto de los medios conducentes a facilitar estos viajes y estancias.

Si bien el desarrollo turístico se refiere a todo el andamiaje necesario para satisfacer las necesidades del turista, es también indudable que intrínsecamente genera desarrollo colateral al inducir a diversas construcciones aledañas y directamente relacionadas con la infraestructura directa de la actividad turística como son los caminos, las edificaciones de todo tipo, la necesidad de fuerza laboral, de establecimientos comerciales y gastronómicos, políticas sociales y culturales activas, entre otros aspectos. (Sosa, 2012)

Dentro del desarrollo turístico, el turismo comunitario ha incentivado en el Ecuador la sensibilidad por el medio ambiente, la cultura, la sostenibilidad y el control por parte de la misma comunidad de su negocio. Precisamente el turismo comunitario está asociado a localidades vulnerables que necesitan precisamente ese incentivo de desarrollo económico, social y cultural con actividades sustentables. Se conforma como una estrategia para el mejoramiento de la calidad de vida asociado a programas contra la pobreza. Esa connotación le da más fuerza como vía para encontrar soluciones en pos del avance progresivo y permanente.

2.1.9 Desarrollo comunitario

El desarrollo turístico es un incentivo al desarrollo comunitario, el cual está enfocado en la ampliación de las funciones de todas las áreas de la vida de la localidad en aras del Buen Vivir, de la felicidad humana. Comprende también los enfoques, las actividades y objetivos siempre en función de elevar la calidad de vida, del turista y de los habitantes de la zona turística.

Se debe realizar un diagnóstico para reconocer la problemática, analizarla y comprender todas sus aristas con profundidad y con los resultados de dicho diagnóstico entonces confeccionar un Plan de Desarrollo el cual consiste en la

puntualización de los procesos interrelacionados para coordinar acciones con todos los factores interesados para organizar los recursos y aprovecharlos de forma óptima siempre y cuando se beneficie la comunidad.

La problemática de la realidad observada tiene que ver, en el caso del desarrollo turístico en aras del desarrollo comunitario, con detectar las dificultades, los recursos y las posibilidades de cada uno de los aspectos de la comunidad; tiene que ver con la salud física y mental, la recreación, el deporte, la alimentación, las distracciones, la cultura, el enfoque positivista de vida, el alojamiento, el goce por la identidad local, etc. Por parte de los turistas. Con la particularidad de priorizar las relaciones interpersonales entre turistas y efectivos turísticos, el conocimiento y amor por las tradiciones y el amor del terruño visitado. (Noce, 2015)

También la actividad empresarial turística debe empeñarse en el disfrute de compartir la historia además de disfrutar los aspectos comunes entre visitantes y autóctonos, intercambiar intereses y construcción de experiencias vividas en el espacio y el tiempo actual. El contacto debe lograrse de manera directa, cara a cara, con sentido de pertenencia a la comunidad, integración de la vida diaria de forma individual y colectiva. Que se concrete una forma colectiva de solidaridad, integridad por encima de etnia, clase social, nación y/o religión.

2.1.2.1 Centro cultural gastronómico

El centro cultural gastronómico es el lugar idóneo en las localidades como Bolívar para promover el turismo gastronómico tradicional por los atractivos que tiene esta modalidad turística como son la comida, la cultura y las costumbres típicas que desea conocer el visitante que a continuación se señalan: platos típicos con comida y bebida en sus diferentes sabores; tanto de sal, dulce como fermentada. El centro cultural gastronómico sirve además

para incentivar el desarrollo sostenible desde todos los aspectos y la positividad de los platos auténticos de cada comunidad, conceptualizada como:

... un conjunto de personas que habitan en un mismo territorio, con ciertos lazos y ciertos intereses comunes, por lo que sus elementos fundamentales son: el territorio, la población, la demanda y los recursos, teniendo en cuenta que el segundo elemento, la población, es considerado como fuente de demanda y de recursos. En ésta una forma de ver a la comunidad como una dimensión territorial, institucional y urbanística en donde puede darse la máxima integración de las prestaciones sociales y la mejor coordinación de recursos y en donde es posible una participación organizada de la población. (Sisalema, 2015, p. 29)

El centro cultural gastronómico propuesto en este estudio es una idea emprendedora del desarrollo regional por cuanto tiene las características de los centros de desarrollo comunitario, cuya apreciación la han sostenido varios autores, líneas arriba.

Responden a las demandas de aquellas comunidades que concentran un gran número de ciudadanos en zonas de marginación y pobreza, y representan una manera de cumplir el objetivo de dotar a los ciudadanos de un lugar propio para lograr un avance en las condiciones de vida de la población menos favorecida... Es una técnica de acción social y un proceso (fundamentalmente de tipo educativo) que se realiza sobre las comunidades que se hallan en situación de subdesarrollo o marginación sociocultural o económica. Con el fin de que se pueda acceder a nivel óptimos de bienestar social y de calidad de vida. (Sisalema, 2015, p. 31)

En cuanto al producto turístico comunitario, Malán expresa:

El producto es el conjunto de bienes y servicios que conforman la experiencia turística del visitante y que satisfacen sus necesidades. El producto turístico incluye los atractivos del destino, así como las industrias soporte de la actividad turística. Pero es un error pensar que el producto es solo hotel + restaurante + recurso. Éste debe incluir el valor experiencial, ayudar a vender el destino. La experiencia turística incluye

el proceso de obtención de información, la planeación y la reserva del viaje, la guianza, el transporte, la interacción con la población local, y por supuesto el compartir. (Malán, 2015, p. 25)

Si existe alguna mejor forma de compartir con el turista es a través de una excelente degustación. La gastronomía tradicional es considerada como un bien patrimonial inmaterial de las ciudades. La marca de origen guarda y fortalece el producto. Potencializa el reconocimiento de los productores locales, lo identifica y genera un posicionamiento nacional e internacional. Profundiza la realidad latente del mercado y del crecimiento urbano. Mejora la imagen, los ingresos y la comercialización. Según (González. 2015) manifiesta que: “La marca de origen no solo se ve como un elemento de apoyo para el crecimiento sino para darle significado a productos que no parecen tener diferenciación.” (p. 1)

Según (Barreno, 2015) asevera que: “la comida y los viajes van de la mano”, es decir que en cualquier lugar el turista “no tendrá problemas para encontrar al menos una experiencia culinaria que le ayudará a entender la cultura local” (p. 1). El Centro Cultural Gastronómico debe conjugar la acogida, la música y el ambiente local, para ofrecer la calidez natural de la zona en estudio, permitiendo ponderar los sabores del paladar autóctono. Es importante que un centro cultural ofrezca la posibilidad de ampliar los lazos de unión, solidaridad, reciprocidad, calidad humana y espíritu de servicio, entre el cliente y el proveedor.

Es un punto donde se encuentran varias culturas de diferentes grupos humanos en una relación-integridad que promueve comprensión y cercanía y el degustar de platillos es el ambiente idóneo para llegar a ese punto. Que se sienta el devenir histórico y actual del vecindario donde el turista sienta que es un nuevo hogar que quedará en su corazón y en sus ganas de volver. Que el anfitrión se sienta complacido por el servicio ofrecido que le ha aportado

ganancia económica pero también mucha satisfacción personal por el contacto directo con otras culturas mientras reafirma el valor de la suya.

Como consecuencia, se produce con el desarrollo turístico comunitario un proceso educativo de mejoramiento humano que cambia actitudes, comportamientos y maneras de pensar; una acción social donde intervengan emprendedores turísticos para el diagnóstico y planificación participativa, el plan y la contraloría ciudadana. Los agentes, por tanto, deben estar especializados en sus funciones y tareas máxime que se realizan los proyectos en comunidades que están en vías de desarrollo y/o no tienen suficientes formas de utilizar los recursos con que se dispone. Este desarrollo requiere de participación voluntaria, responsable y consciente de las personas para solucionar los problemas donde la inclusión prevalezca.

2.1.2.2 Bolívar-Carchi - Platos tradicionales

El cantón Bolívar cuenta con un sin número de platos tradicionales, pocos de ellos han desarrollado fuentes económicas, como son los bizcochuelos y rosquetes, autóctonos de esta zona, sin embargo en la actualidad esta tradición gastronómica, se la practica o se lo conserva más en las familias, las personas mediante sus saberes, realizan la elaboración de estos deleites, comúnmente en ocasiones especiales o festivas.

Entre los platos tradicionales del cantón Bolívar se encuentran:

Platos fuertes – Sopas

- Arroz de cebada
- Bolas de verde

- Caldo de gallina criolla
- Caldo de patas
- Colada de maíz
- Cuy a la brasa
- Fanesca
- Fritada con papas
- Fritada con tostado
- Hornado
- Locro de oca
- Papa asada con menudo
- Sopa de papas con queso amasado y ají
- Sopa de zapallo
- Tortillas con chorizo

Los platos fuertes y sopas del cantón Bolívar, contienen ingredientes originarios del mismo, especies con las cuales se preparan las distintas recetas. En gran número, los platos tradicionales están acompañados con papa, ya que es el producto que más se produce en esta región. Sus platos no contienen sustancias ácidas, picantes o colorantes, en la mayoría los platos contienen vitaminas, proteínas, minerales, benéficas.

Postres – Bebidas

- Aco o pinol con leche
- Aplanchados
- Buñuelos de maíz
- Buñuelos de yuca
- Camote con leche
- Champús
- Chicha de arroz

- Chicha de avena
- Colada morada
- Cuajada con miel
- Cumbalazo
- Delicados
- Dulce de calabaza
- Dulce de higo
- Dulce de leche
- Hervido
- Humitas
- Jugo de naranjilla con aguardiente y hierbas aromáticas
- Leche de tigre
- Machica con dulce de canela
- Mazamorra
- Morocho con leche
- Morocho de sal
- Ocas con leche
- Pringa
- Pristiños con miel
- Quesillo con panela
- Quimbolos
- Suspiros
- Tamales

Los postres son los que más se caracterizan en este cantón, encabezando por los rosquetes y bizcochuelos, que son autóctonos y muy conocidos por los turistas. La Sra. Lucila Chacón oriunda de Bolívar, se dedica a la elaboración y comercialización de estos postres, menciona que es una herencia de sus antepasados y que es un hábito que se ha mantenido hasta la actualidad. Las bebidas comúnmente están compuestas por granos de la misma zona,

algunos de estos son fermentados mediante su proceso, unos son endulzados con panela y otros acompañados con miel. Estos postres y bebidas se los consumen por lo general luego de un plato fuerte, debido a que la mayoría se los sirve calientes, ayuda en la digestión, es un hábito que tiene los bolivarenses.

Panes - Tortas

- Bizcochos de sal
- Empanadas de maíz
- Empanadas de papa
- Guaguas de pan
- Moncaibas
- Pan de ajo
- Pan de cuajada
- Pan de leche
- Pan de maíz
- Pan de mote
- Pan de yuca
- Pan de zanahoria blanca
- Panuchas
- Paspas
- Pastel de quinua
- Quesadillas
- Torta de papa
- Tortillas de morocho
- Tortillas de tiesto

Los distintos panes y tortas están elaborados con distintos productos, entre los que más se elaboran se utilizan granos molidos como: mote y maíz, otros están rellenos o compuestos con queso, zanahoria, papa, su modo de cocción es el asado y la fritura.

Entradas - Salidas

- Choclo con mapawira
- Choclo con queso
- Tostado con cuero y mote
- Tostado enconfitado
- Habas enconfitadas
- Habas con queso y papa
- Molo con atún
- Morcilla
- Queso amasado con papas

Entre las principales entradas a un plato fuerte se encuentran los productos que más se producen en el cantón Bolívar, la papa, el maíz, el queso. Siendo también acompañantes de las comidas o a manera de un plato de salida para cambiar el sabor.

2.1.2.3 Otros atractivos del Cantón Bolívar

Además de la comida, el Cantón Bolívar tiene lugares de belleza natural única y su vasta gastronomía está ligada a la tradición y a las fiestas populares y religiosas. Sus platos representativos tienen varias formas de preparación acompañados de las bebidas y postres típicos. (Neira, 2015)

En la propuesta de la promoción turística gastronómica es fundamental la difusión del Cantón Bolívar como un nuevo destino para los turistas internos y externos promocionando sus recursos gastronómicos para generar beneficios económicos, cultural y bienestar para la población local. (Andrade, 2015), hace referencia a que: “aunque se trate de una misma receta, cada país y región tiene su propio sello y firma gastronómica” (p. 20). Con su herencia, puede aportar a la gastronomía latinoamericana, influenciada por la intención gubernamental en esta parte del mundo.

El desarrollo de la gastronomía latinoamericana coincide con la intención que tienen los organismos gubernamentales de cada país en relación con el turismo, que es el rescatar los orígenes de los platos típicos y recetas ancestrales como parte del desarrollo económico de los pueblos, y por ende el conocer la realidad cultural de las comidas tradicionales en este lado del Continente Americano. (Andrade, 2015, p. 21).

En Ecuador, al igual que en los otros países latinoamericanos, las entidades gubernamentales tienen el interés de promover el turismo que rescate las tradiciones locales.

Entre los atractivos más representativos del cantón Bolívar tenemos:

- Cementerio de Mastodontes: en este sitio se encuentran gran cantidad de huesos de los fósiles, principalmente en la quebradas de: La Encañada, El Aperreadero, Cangahua, Pistud, Cayalés, El Estanque, Cuesaca, donde estos vestigios por su gran tamaño es imposible extraerlos, presentan fragilidad y al mismo tiempo provocaría que se rompan.
- Cascada Manto de la Virgen: Esta cascada se encuentra en la comunidad de Gualchán, tiene una altura de 25 metros, tiene una

desembocadura en el Rio Apaquí, su temperatura es muy baja oscila entre los 12 y 15°C. y presenta un suelo rocoso.

- Museo Paleontológico: En este museo se colecciona un sin número de piezas arqueológicas encontradas en las quebradas, donde aún reposan restos fósiles, muchos de ellos de gran tamaño y peso, pocos de ellos están completos.
- Basílica Señor de la Buena Esperanza: Es este un sitio donde los peregrinos vienen hacia esta Basílica a venerar a una imagen denominada Señor de la Buena Esperanza, fieles creyentes que por sus experiencias milagrosas han hecho de esta Iglesia, sea reconocida y admirada convirtiéndose así en un atractivo religioso de este cantón.
- Laguna La Encañada: Encañada surge este nombre porque esta laguna está ubicada en una hondonada, rodeada de colinas, bosques de pino, eucalipto, cultivos pastizales, característica de una formación natural, convertida en un lugar de esparcimiento y recreación.
- Mirador de Cabras: Este atractivo se encuentra ubicado a una altura promedio de 3000 m.s.n.m. Está rodeado de praderas empinadas. Desde esta altura se pueden divisar poblaciones como: San Isidro, San Vicente de Pusir, San Rafael, Pimampiro, La Paz, Bolívar, El Valle del Chota.
- Fiestas del Señor de la Buena Esperanza: Las fiestas son un atractivo más que posee este cantón, son miles de personas que lo visitan por su esencia única y originalidad religiosa, entre ellas destacan las peregrinaciones, vísperas, pregones, misas, eventos que se realizan como agradecimiento, fe y gozo.

- Cruz Penitencial de Bolívar: Este es otro símbolo religioso, se lo exhibe todos los días en la Basílica Señor de la Buena Esperanza, se lo emplea en las procesiones de semana Santa con los cucuruchos, dicese de este madero que quien lo toca y se arrepiente de sus pecados es perdonado, al mismo tiempo siente un peso que cae sobre el cuerpo de la persona y luego se aliviana, cifrando como que sus males se hayan ido.

Pero en relación con la gastronomía tradicional, se adolece de centros con estas características. La idea es que los atractivos ya existentes y el Centro Cultural Gastronómico se complementen para conseguir que el Cantón Bolívar siga prosperando como comunidad mediante la entrada de mayor número de turistas.

2.2 Fundamentación legal

La Ley de Turismo de la República de Ecuador avala que:

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes: a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional; b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización; c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas; d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos 17 previstos en esta Ley y sus reglamentos. (Coque, 2013, p. 16)

Además, la vigente Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria, caracteriza a esta economía como una forma de organización, donde,

individual o colectivamente, quienes la integran resuelven el desarrollo de procesos productivos, de intercambio, financiamiento, comercialización y/o consumo de servicios y bienes con el fin de satisfacer las necesidades y de generar ingresos siempre y cuando estas relaciones estén basadas en la reciprocidad, solidaridad, cooperación y el privilegio al trabajo, al Hombre y a la Naturaleza, orientada al Buen Vivir.

El Artículo 1 especifica que:

Se entiende por economía popular y solidaria, al conjunto de formas y prácticas económicas, individuales o colectivas, auto gestionadas por sus propietarios que, en el caso de las colectivas, tienen simultáneamente, la calidad de trabajadores, proveedores, consumidores o usuarios de las mismas, privilegiando al ser humano, como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre el lucro y la acumulación de capital. (Malán, 2015, p. 10)

Los artículos citados explican cómo el turismo gastronómico tradicional es una opción positiva para la prospección zonal en cualquiera de los países sudamericanos. Ecuador es una nación aventajada para este tipo de actividad debido a su diversidad en todos los aspectos a tener en cuenta para realizar el modelo turístico propuesto y porque de acuerdo a las necesidades y apoyo gubernamental todo apunta para ello. Los atractivos naturales y culturales forman simbiosis con los bienes culinarios de esta región especialmente por prevalecer lo autóctono tan codiciado por el turista en busca de historiografía y costumbres milenarias.

El fomento de hábitos antepasados retoma lo más elemental de quienes somos y de dónde venimos pero además cultiva el futuro en una buena cantera de sabiduría y disfrute. La comercialización de deleites es nombrada, respetada y reconocida y es el principal resorte de la proliferación turística; la

tradicción es un fuerte impulso de la posesión de mercado y por ende del desarrollo económico que demandan estos tiempos y estos países.

2.3 Posicionamiento Teórico Personal

Existe un potencial turístico en Ecuador, que se manifiesta en el número de turistas nacionales y extranjeros que avala la potenciación de nuevos centros turísticos donde la comida tradicional sea el atractivo principal de los visitantes en las diferentes localidades. Esta opinión también es aplicable al Cantón Bolívar.

... según datos tomados de la página web del Ministerio de Turismo del Ecuador manifiesta que durante el mes de marzo del 2015 arribaron al Ecuador un total de 126.987 aplicable en marzo del 2014. El turismo en el Ecuador cuenta con diferentes actividades que pueden ser desarrolladas en todas sus regiones entre una de ellas se encuentra la gastronomía que está enmarcada dentro del turismo cultural y ocupa el 6,4% en las 4 preferencias de los visitantes nacionales, datos recogidos por Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador (2014), este segmento turístico se ha convertido en un elemento clave para el turismo, ya que las personas que se trasladan buscan conocer otros pueblos y con ello todas sus expresiones culturales. (Hidalgo, 2015, p. 3)

De allí nace la importancia de la realización del diagnóstico del patrimonio gastronómico de regiones como la que ocupa el presente estudio, el cual se refiere al análisis de la oferta y la demanda del producto gastronómico del sector, diagnóstico de su oferta gastronómica, caracterización de materias primas con las que se elaboran los productos, identificación de tradiciones folclóricas asociadas a las culinarias así como las estrategias para fortalecer el patrimonio cultural gastronómico.

También para la realización de esta investigación se toma en cuenta la idea de profundizar la calidad del turismo cultural como potencial financiador, una variable de estrategia económica. En primer lugar hay que diferenciar dentro

de los procesos de desarrollo el de carácter nacional y el de carácter regional; ambos no pueden contradecirse, sino, por el contrario, complementarse en función de que el turismo permita también un avance económico a largo plazo y sostenible; no sólo en un corto plazo.

Este sector estratégico debe relacionarse estrechamente con políticas instrumentales debidamente concebidas. Es un sector de arrastre económico porque genera beneficios en cuanto a empleos y renta y consecuentemente implica el fomento de muchos otros sectores. En este sentido, se necesita ubicar el centro turístico en una adecuada localización y condiciones naturales y económicas especificando los cambios actuales para plantear la estrategia turística como un factor de desarrollo tienen que ver con la rápida expansión cuantitativa, cualitativa y territorial de oferta, el aumento de la cualificación turística, aplicación de figuras de otros sectores, el aumento de la competencia, la creación de espacios turísticos artificiales.

Siempre evitando por todos los medios que la concepción de creación de algún modelo turístico haga que éste sea, improvisado, rápido y sobrevenido, donde la oferta se configura guiada por los impulsos de la demanda y concebirlo como un modelo de planificación estratégica.

Pero el plan debe ser muy competitivo y de excelencia buscando el ahorro de recursos y la maximización de ganancias, aprovechando los recursos atractivos con que ya se dispongan para minimizar la inversión.

Por su parte, se tendrá en cuenta que la reordenación y la revitalización de los núcleos turísticos dependen de las características territoriales donde se vaya a realizar dicho proceso como el medio ambiente y la infraestructura necesarios. Donde las alternativas de acción son: cambios interactivos de

direcciones en la gestión, crecimiento sostenible y progresivo y selección efectiva del producto turístico el cual debe ser una alternativa estable.

El proceso de crecimiento del turismo ha sido constante por ello es necesario incorporar medios correctivos y/o correctores para prevenir efectos devastadores y elevados costos para su reposición. Así como minimizar los efectos negativos en el entorno, lo cual implica la prevención de que el turismo de masas exceda los fundamentos naturales y los recursos limitados.

Ecuador es una nación aventajada para este tipo de actividad debido a su diversidad en todos los aspectos a tener en cuenta para realizar el modelo turístico propuesto y porque de acuerdo a las necesidades y apoyo gubernamental apunta para ello. Los atractivos naturales y culturales forman simbiosis con los bienes culinarios de esta región especialmente por prevalecer lo autóctono tan codiciado por el turista en busca de historiografía y costumbres milenarias.

Los hábitos culinarios tradicionales, son legados históricos que debemos preservarlos, conservarlos y fomentarlos. La comercialización de tradiciones culinarias, es más que una costumbre, porque es de donde se enmarca la identidad de las personas. Comercializar las tradiciones gastronómicas, es de gran alcance económico ya que es un atractivo propio de una nación, y ve reflejado en la conservación de hábitos y conocimiento de los mismos.

2.4 Glosario de Términos

- **Actividad Turística:** Resultado del consumo particular de aquellas personas que viajan a lugares donde no viven habitualmente y donde residen temporalmente para recibir servicios o bienes. “Son igualmente actividades turísticas las que derivan de las interrelaciones entre los turistas, los prestadores de servicios turísticos y el Estado o las administraciones”. (Miralbell, 2010, p. 303)
- **Ancestral:** Pertenciente o relativo a los antepasados, remoto o muy lejano en el pasado, procedente de una tradición muy antigua. (Barreno, 2015, p. 2)
- **Antiquísimo:** Es la parte superlativo de antiguo, el que existe desde hace bastante tiempo, que sucedió o aconteció y sucedió desde un tiempo lejano. (Hidalgo, 2015, p. 8)
- **Bebida:** Sustancia líquida que se bebe, en especial la elaborada o la compuesta de varios ingredientes. (Moreno, 2016, p. 13)
- **Comida dulce:** Son los alimentos que poseen un alto contenido de carbohidratos y saborizantes artificiales que proporcionan el sabor dulce se denominan edulcorantes. (Mazinger, 2016)
- **Comida de sal:** Alimento compuesto de una sustancia salina de sabor acre utilizada como condimento. (Coque, 2013, p. 41)
- **Costumbre:** Hábito adquirido conjunto de inclinaciones y de usos que forman el carácter distintivo de una nación o de una persona. (EcuRed, 2016)

- **Cultura:** Es aquella identidad que caracteriza a las personas por su forma de ser, así como sus expresiones, que incluye a las costumbres, creencias, prácticas comunes, también están la vestimenta, religión, rituales, etc. (Arizábal, 2014, p. 29)
- **Desarrollo sostenible:** Se puede definir como aquel que conduce al desarrollo económico, a la elevación de la calidad de vida y al bienestar social, sin agotar la base de los recursos naturales renovables en que se sustenta, ni deteriorar el medio ambiente o el derecho de las generaciones futuras a utilizarlo para la satisfacción de sus necesidades. (Calderón, p. 5)
- **Diagnóstico organizacional:** Es una actividad vivencial que involucra a un grupo de personas de una empresa o institución o área funcional, interesadas en plantear soluciones a situaciones problemáticas o conflictivas, sometiéndose a un auto-análisis que debe conducir a un plan de acción concreto que permita solucionar la situación. (Rodríguez, 2005, p. 2)
- **Diseño:** “Proceso previo de configuración mental ‘pre-figuración’ en la búsqueda de una solución en cualquier campo”. (Medina, 2012, p. 17)
- **Establecimiento gastronómico:** Establecimiento de comercio, de propiedad de personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que presta servicios de producción y venta de alimentos y bebidas para consumo dentro del establecimiento. (López-Guzmán, 2012)

- **Fermentación:** La fermentación es un proceso natural que ocurre en determinados compuestos o elementos a partir de la acción de diferentes actores y que se podría simplificar como un proceso de oxidación. (Coque, 2013, p. 31)
- **Gastronomía tradicional:** Resume todos los aspectos culinarios de las regiones, comunidades o sociedades y aquellos aspectos de la cultura de dichas zonas. "... los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días." (Coque, 2013, p. 21)
- **Identidad cultural:** es el conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante. (León, 2016, p. 81)
- **Impacto económico del turismo:** Se produce como resultado de las transacciones de bienes y servicios, puestos efectivamente en el mercado para la realización de actos particulares de consumo (oferente), a cambio de bienes económicos, dinero del turista (demandante). (Picornell, Los impactos del turismo, 2015)
- **Infraestructura:** Parte de una construcción que está bajo el nivel del suelo. Conjunto de elementos o servicios que se consideran necesarios para la creación y funcionamiento de una organización

cualquiera. Infra-estructura aérea, social, económica. (Cipoletta, 2011)

- **Patrimonio turístico:** “Conjunto potencial (conocido o desconocido) de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse, mediante un proceso de transformación, para satisfacer sus necesidades turísticas”. (Cerro, 2015, p. 9)
- **Plato típico:** “Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad.” (Coque, 2013, p. 22)
- **Producto turístico:** “conjunto de bienes y servicios que conforman la experiencia turística del visitante y que satisfacen sus necesidades”. (Bermeo, 2013)
- **Proteínas:** “Éstas son macromoléculas compuestas por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno. La mayoría también contienen azufre y fósforo. Las mismas están formadas por la unión de varios aminoácidos, unidos mediante enlaces peptídicos. El orden y disposición de los aminoácidos en una proteína depende del código genético, ADN, de la persona. (Coque, 2013, p. 23)
- **Recursos turísticos:** “Todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. (Cerro, 2015, p. 9)
- **Sabor:** Es la sensación que se produce en el órgano del gusto, se define sabor como la sensación percibida a través de las

terminaciones nerviosas de los sentidos del olfato y gusto principalmente, pero no debe desconocerse la estimulación simultánea de los receptores sensoriales de presión, y los cutáneos de calor, frío y dolor. (Mazinger, 2016, p. 45)

- **Tradiciones:** “Las tradiciones culturales es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos valiosos, trasmite a las siguientes”. (León, 2016, p. 81)
- **Turismo:** Actividad o hecho de viajar por placer. Conjunto de los medios conducentes a facilitar estos viajes. Conjunto de personas que realiza este tipo de viajes. (Quesada, 2010, p. 4)
- **Turista:** Es la persona que viaja a residir temporalmente en un sitio diferente de donde reside para luego regresar a su domicilio. El motivo puede ser para realizar cualquier tipo de actividad (trabajo, ocio, visita o placer). (Quesada, 2010, p. 4)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En este capítulo de investigación se muestra una recopilación de datos acerca de la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar como alternativa del desarrollo turístico; a través de instrumentos como la encuesta, la entrevista y la ficha de observación, a mujeres del cantón, comprendidas entre 65 a 90 años; a turistas nacionales - extranjeros y a personas que elaboran y comercializan productos gastronómicos.

3.1. Tipos de investigación

3.1.1. Investigación de campo

Para la investigación de campo se medió el contacto directo con el espacio de estudio, tal como plantea (Ávila, 2009), que “este tipo de investigación recopila información en el medio a experimentar o en el área específica a desarrollar la exploración” (p. 3).

Para esta investigación, se realizó un trabajo de campo, aplicando instrumentos investigativos como encuestas y entrevistas, directamente con el área de estudio a mujeres de la tercera edad, personas que comercializan productos tradicionales y turistas quienes brindaron conocimientos acerca de la gastronomía de Bolívar.

3.1.2. Investigación Documental

(Martínez, 2010) sostiene que esta investigación “se apoya en fuentes documentales como: artículos, libros, revistas, periódicos, es decir documentos de cualquier especie, que permiten facilitar la investigación por la existencia fuentes referenciales” (p. 567).

El desarrollo de esta investigación, estuvo sustentado por fuentes expuestas en el marco teórico como recopilaciones de libros y revistas que nos permitió conocer más a fondo sobre el turismo y la gastronomía tradicional, relacionada con procesos, técnicas y elaboración de platillos.

3.1.3. Investigación Descriptiva

Este tipo investigativo detalló los aspectos y procesos metodológicos a desarrollarse, tal como asegura (Pérez & Castro, 2011), “la investigación descriptiva permite caracterizar el objeto de estudio, así como particularidades y propiedades, detallándolas específicamente” (p. 56). Esta investigación se encargó de describir los procesos de elaboración de platillos, así como sus métodos y técnicas secuenciales.

3.2. Métodos de investigación

3.2.1. Método Analítico-Sintético

Este método permitió explorar el objeto de estudio, en lo que (Pozo, 2005) menciona que este método “analiza minuciosamente cada aspecto a investigar, lo examina y lo descompone de manera detallada” (p. 65).

Mediante este método se caracterizó cada uno de los platillos que conforman la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar de manera minuciosa, se recopiló información, por ejemplo las composiciones de los diferentes platillos, tales como ingredientes, materiales, tiempos y formas de preparación. Datos que refieren a la elaboración de un platillo.

3.2.2. Método Inductivo-Deductivo

Para esta investigación, el método inductivo – deductivo permitió inducir al objeto a estudiar y deducirlo o derivarlo de manera calificativa, según (Balug, 2004), afirma que este método “se emplea como instrumento de trabajo, es un instrumento en el que comenzando por los datos, se llega a la teoría, es decir de manera minuciosa se obtiene información para luego clasificarla” (p. 43).

En esta investigación se realizó un análisis de lo observado y posteriormente se clasificó la información recabada, es decir, los datos recopilados como valederos para clasificarlos de mejor manera. (Bebidas, postres, panes)

3.3. Técnicas

3.3.1. Técnica de Entrevista

Se realizó una entrevista especialmente a las 3 familias que se dedican a la elaboración y comercialización de los platillos tradicionales, quienes pudieron brindar su conocimiento y técnica.

3.3.2. Técnica de Encuesta

En el desarrollo de la investigación de campo se aplicó la encuesta como técnica de obtención y recopilación de información, permitiendo explorar opiniones públicas. Para recabar información se lo hizo de forma directa y personalizada especialmente a 201 mujeres de la tercera edad comprendidas entre los 65 a 90 años, y a 238 turistas nacionales y extranjeros que visitan al cantón mensualmente, con un estimado de 439 encuestas efectuadas.

3.4. Instrumentos

3.4.1. Instrumento de Cuestionario

Mediante este instrumento, se aplicó un formulario de 15 preguntas como máximo, entre entrevistas y encuestas a la ciudadanía (3ra edad) en promedio de 65 a 90 años, personas que elaboran y comercializan productos ancestrales y a turistas nacionales y extranjeros involucrados en esta investigación.

3.4.2. Instrumento de Ficha de Observación

Esta ficha de observación permitió registrar características físicas, técnicas y sensoriales de los platillos tradicionales más comercializados, obteniendo información directa con el producto.

3.5. Población

Según datos estadísticos del INEC, censo 2010, el Cantón Bolívar tiene una población de 14.347 habitantes, 7.166 hombres y 7.181 mujeres, siendo esta la cantidad de población del territorio estudiado.

Tabla 1

Población

Población	Cantidad
Mujeres del cantón	7.181
Hombres del cantón	7.166
Total	14.347

Fuente: Censo INEC 2010. Cantón Bolívar.

Elaborado por: Chacón, A.

3.6. Muestra

Para calcular la muestra de esta investigación se tomó en cuenta únicamente a Mujeres en rango de edad de 65 a 90 años. 6 parroquias (736), Dato obtenido del INEC, censo 2010; y a Turistas nacionales y extranjeros con un promedio de visita de 1.700 mensualmente según el GAD del Cantón Bolívar.

Fórmula

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

PQ= Varianza de la población, valor constante = 0.25

N= Población / Universo

(N-1)= Corrección geométrica, para muestras grandes >30

E= Margen de error estadísticamente aceptable:

0.02 = 2% (mínimo)

0.30 = 30% (máximo)

0.06 = 6% (recomendado en educación)

K= Coeficiente de corrección de error, valor constante = 2

$$n = \frac{0,25 (736)}{736 \frac{(0,06)^2}{2^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{184}{736 \frac{(0,0036)}{4} + 0,25}$$

$$n = \frac{184}{736 (0,0009) + 0,25}$$

$$n = \frac{184}{0,6624 + 0,25}$$

$$n = \frac{184}{0,9124} \quad \mathbf{n = 201}$$

Tabla 2*Cálculo muestreo de mujeres con edad de 65 a 90 años en 6 parroquias*

Parroquia	N	N%	n
Bolívar	289	39.03%	79
García Moreno	84	11.41%	23
Los Andes	118	16.03%	32
Monte Olivo	94	12.77%	26
San Rafael	76	10.32%	21
San Vicente de Pusir	75	10.03%	20
Total	736 N	100% N	201 n

Fuente: Censo INEC 2010. Cantón Bolívar.**Elaborado por:** Chacón, A.

Los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Cantón Bolívar tienen un promedio mensual de afluencia de 1.700, según dato estadístico del GAD del Cantón Bolívar.

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

PQ= Varianza de la población, valor constante = 0.25

N= Población / Universo

(N-1)= Corrección geométrica, para muestras grandes >30

E= Margen de error estadísticamente aceptable:

0.02 = 2% (mínimo)

0.30 = 30% (máximo)

0.06 = 6% (recomendado en educación)

K= Coeficiente de corrección de error, valor constante = 2

$$n = \frac{0,25 (1.700)}{1.700 \frac{(0,06)^2}{2^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{425}{1.700 \frac{(0,0036)}{4} + 0,25}$$

$$n = \frac{425}{1.700 (0,0009) + 0,25}$$

$$n = \frac{425}{1,53 + 0,25}$$

$$n = \frac{425}{1,78} \quad \mathbf{n = 238}$$

Tabla 3

Muestra

Informantes	Frecuencia
Mujeres	46%
Turistas	54%
Total	100%

Fuente: GAD Cantón Bolívar.

Elaborado por: Chacón, A.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En el presente capítulo se describe el análisis de los instrumentos aplicados en la investigación en relación al cumplimiento de los objetivos, en la primera parte tenemos un análisis comparativo de los conocimientos gastronómicos que poseen los habitantes del cantón Bolívar mediante un levantamiento de información, en la segunda parte, la afluencia del potencial turístico gastronómico y por último la alternativa de creación de un centro en donde se comercialicen los platillos tradicionales.

4.1 Análisis de la Gastronomía Tradicional del cantón Bolívar

4.1.1 Manifestaciones Culinarias Tradicionales

Se ha identificado que los hábitos culinarios vinculados al empleo y al turismo, son fuentes de desarrollo, es evidente que las personas poseen conocimientos sobre la gastronomía tradicional como: los ingredientes (Ver Anexo 25), utensilios a utilizar (Ver Anexo 26), artefactos mecánicos (Ver Anexo 27), técnicas a emplear (Ver Anexo 28), los distintos procedimientos para conservar los alimentos (Ver Anexo 29), estas tradiciones familiares han tomado impulso para que se conozca sobre este arte y de la misma forma inducir a la mejora continua por medio de la creación de un centro en donde se comercialicen productos gastronómicos.

4.2 Análisis del Potencial Turístico Gastronómico

4.2.1 Turismo Gastronómico

Los turistas que visitan el cantón Bolívar, lo hacen por diferentes razones, ya sea por reuniones familiares, visitas recreativas a puntos turísticos, eventos religiosos que atraen a un segmento importante de la comunidad de la región y por supuesto no falta el turista en busca de la gastronomía de la localidad que es la materia a la que está dedicada este documento, el cual persigue estimular a múltiples actores locales a emprender micro o grandes empresas que den atención a pequeñas, medianas o grandes masas turísticas que buscan los sabores de la localidad, apoyándose en técnicas de difusión y captación del turista.

En el campo de la degustación de la comida típica tradicional Bolívar avizora un desarrollo importante que impulse la economía local; parte de la carta culinaria de Bolívar es única en la región por lo que despierta en el turista no sólo la curiosidad de saborearla sino que inquieta al comensal el conocer y aprender la forma de elaborarlos, el visitante no solo se empapa de los ingredientes y el proceso de elaboración sino que aprende las costumbres y tradiciones de la comunidad en torno a cada producto de la culinaria de este pueblo, sus eventos festivos, fechas conmemorativas, actos religiosos o sociales arraigados en este conglomerado humano tradicionalista, cuyas cosas buenas y sabrosas se resiste en olvidar y más bien por lo contrario está deseoso de mantener sus costumbres y difundirlas con cada uno de los visitantes a los cuales a degustar el alimento y disfrutar de la amabilidad y entrega afectuosa del ciudadano del cantón, dejando a si en el turista un recuerdo agradable que posteriormente relate su vivencia en el seno familiar o en su entorno de trabajo.

Hoy Bolívar ofrece al turista pequeños restaurantes y algunas panaderías donde pueden degustar los platos y bocaditos tradicionales junto a otros productos de consumo nacional que resultan más familiares para el visitante. La presencia turística fluye los fines de semana y días feriados por lo que el consumo de los platillos tradicionales es semanal, he aquí un reto para el bolivarense, trabajar con todos los medios, estrategias y herramientas posibles hasta conseguir que el consumo externo sea diario ; en la actualidad los productos estrella son los rosquetes y bizcochuelos emblema culinario de Bolívar, solicitados en forma importante por el visitante quien se deleita de estos sabores en el punto de venta y que por lo general adquiere una cantidad adicional del producto para llevar a familiares y amigos un presente de sabor diferente. Bolívar como la mayor parte de los pueblos del país ve con optimismo como fuente de desarrollo económico el turismo, este cantón joven poseen varios atractivos y uno de sus principales es el atractivo culinario elemento importantísimo en el proyecto turístico planteado, que creará un número importante de puestos de trabajo, como también ingresos económicos sostenidos que cambien la cara de la zona.

La presente tabulación refiere a los conocimientos gastronómicos de las personas comprendidas entre los 65 a 90 años de edad, quienes mediante su sabiduría, identifican los platillos que se elaboran y se elaboraban, así como su ingredientes, técnicas de preparación, utensilios y artefactos a utilizar, y la propuesta de vincularse al proyecto como comerciante directo o distribuidor proveedor, como lo detalla la siguiente encuesta:

4.3 Análisis de la encuesta realizada a personas comprendidas entre los 65 a 90 años, acerca de conocimientos sobre la Gastronomía tradicional del cantón Bolívar.

Tabla 4

Género

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	201	100
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 1

Género



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Esta encuesta esta aplicada al 100% a mujeres comprendidas entre 65 a 90 años, mujeres involucradas en este estudio investigativo, que a través de sus saberes, imparten información sobre la gastronomía tradicional.

Tabla 5

Ocupación / Profesión

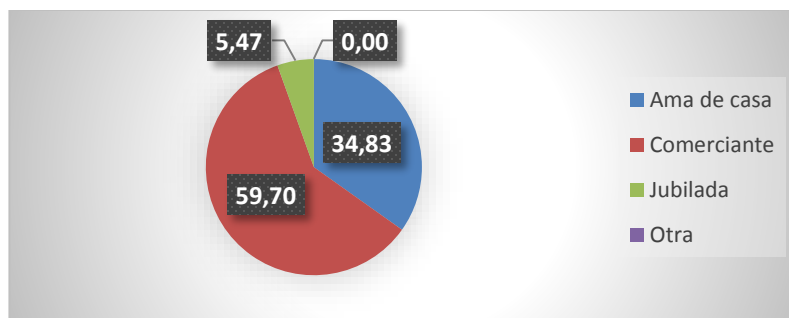
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ama de casa	70	34,83
Comerciante	120	59,70
Jubilado/a	11	5,47
Otra	0	0,00
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 2

Ocupación / Profesión



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En esta estadística el mayor porcentaje corresponde a las personas de la tercera edad que son comerciantes, la mayoría se dedica a lo que es la agricultura y ganadería y pocas de ellas a negocios, seguido de las amas de casa, comúnmente las personas con mayor edad que ya no laboran solo permanecen en sus hogares.

Tabla 6

Lugar de Residencia

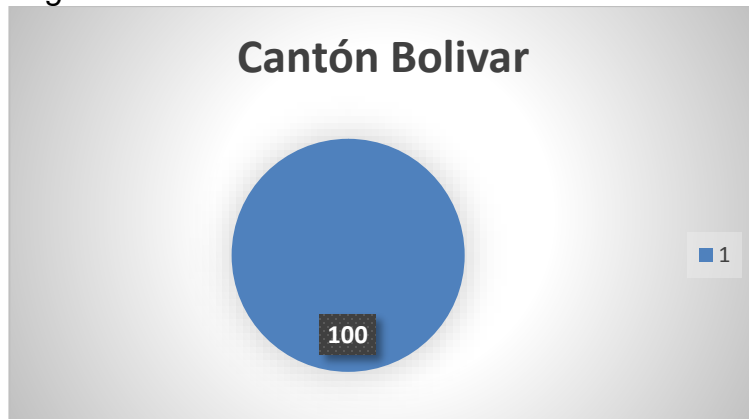
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cantón Bolívar	201	100
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 3

Lugar de Residencia



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Esta encuesta esta aplicada para mujeres del cantón Bolívar, por lo tanto el 100 % son residentes del mismo.

Tabla 7

Parroquia

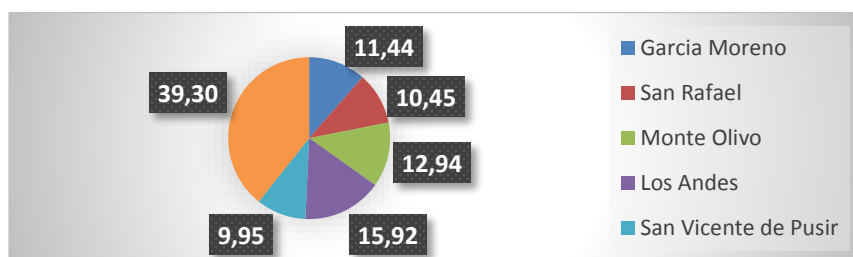
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Bolívar	79	39,30
García Moreno	23	11,44
Los Andes	32	15,92
Monte Olivo	26	12,94
San Rafael	21	10,45
San Vicente de Pusir	20	9,95
total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 4

Parroquias



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

La parroquia más grande del cantón Bolívar es su parroquia urbana Bolívar, en esta parroquia habita el mayor número de habitantes mujeres a nivel cantonal, es la parroquia que cuenta con la mayor estabilidad y servicios, en total existen 6 parroquias, San Vicente de Pusir, debido a que no dispone de los bienes necesarios como infraestructura, es que existe el menor número de habitantes mujeres.

Pregunta 1.- Conocimiento

En una escala de 0 a 10, ¿Cómo calificaría su conocimiento sobre la Gastronomía tradicional de Bolívar?

Tabla 8

Escala conocimiento sobre Gastronomía tradicional

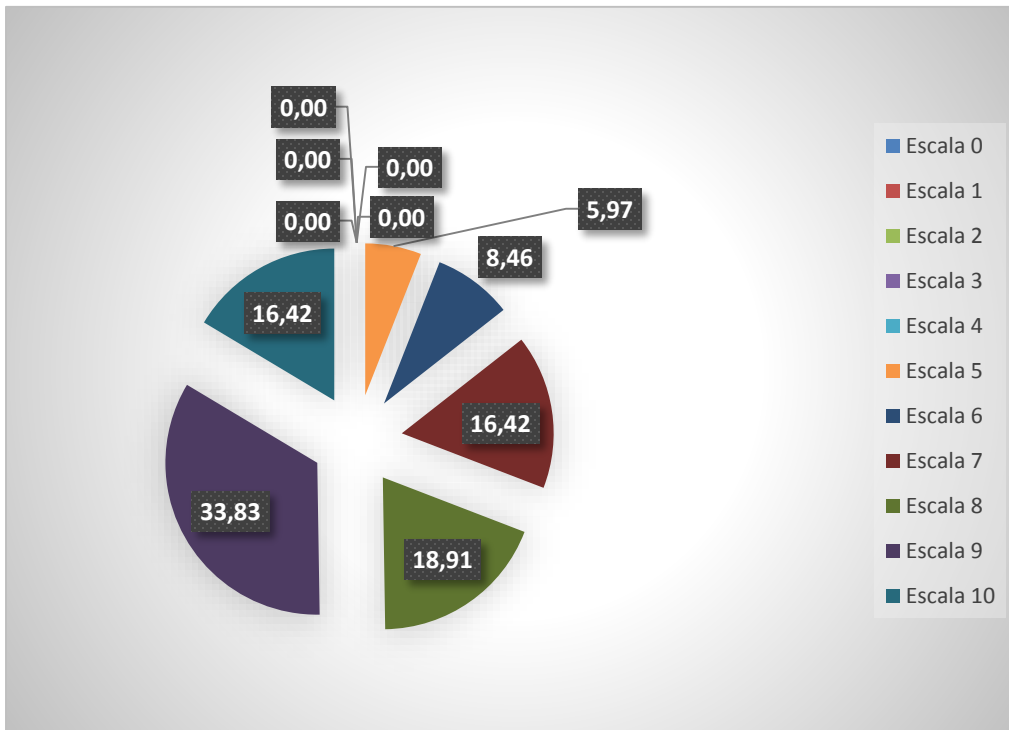
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Escala 0	0	0,00
Escala 1	0	0,00
Escala 2	0	0,00
Escala 3	0	0,00
Escala 4	0	0,00
Escala 5	12	5,97
Escala 6	17	8,46
Escala 7	33	16,42
Escala 8	38	18,91
Escala 9	68	33,83
Escala 10	33	16,42
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 5

Escala de conocimiento sobre Gastronomía tradicional.



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En una escala de 0 a 10, se demuestra que las personas de la tercera edad tienen conocimiento sobre el arte culinario, en la mayoría en un 33.83 %, poseen conocimiento del mismo.

Pregunta 2.- Producción

¿Cuáles eran los productos agrícolas que se producían en el cantón Bolívar?

Tabla 9

Productos agrícolas

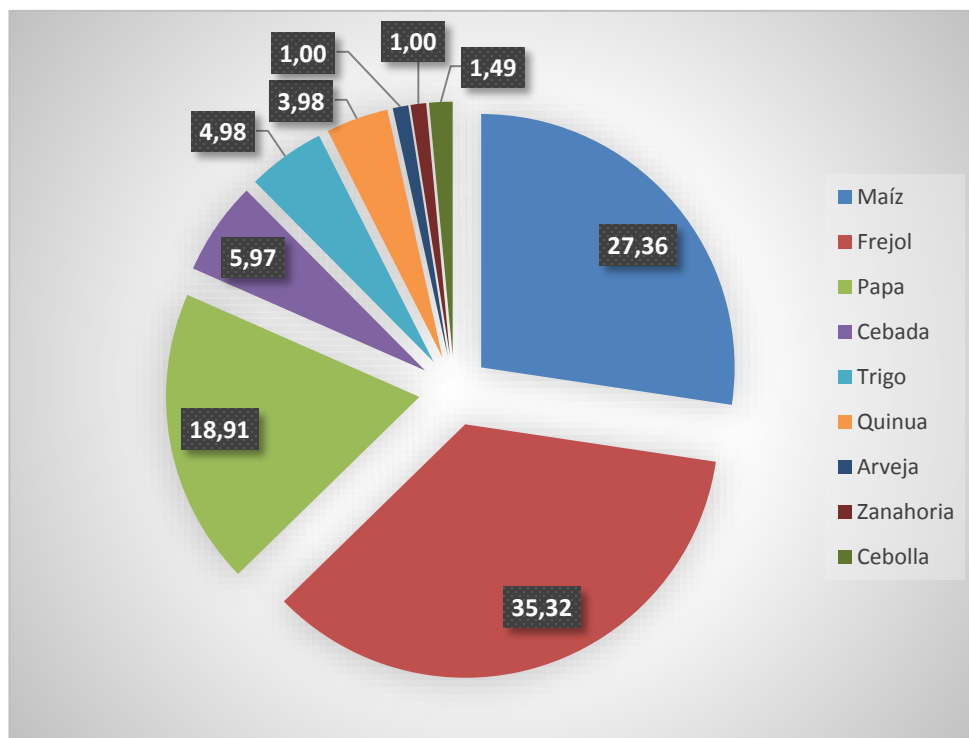
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Maíz	55	27,36
Frejol	71	35,32
Papa	38	18,91
Otros		
Cebada	12	5,97
Trigo	10	4,98
Quinoa	8	3,98
Arveja	2	1,00
Zanahoria	2	1,00
Cebolla	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 6

Productos agrícolas



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los productos que más se producían en el cantón Bolívar son: el fréjol, maíz y papa, productos que más se comercializan y se cultivan en esta región, a diferencia de la cebada, trigo, quinua, arveja, zanahoria, cebolla que son productos que poco se mercantilizan debido al piso climático en que estos se encuentran.

Pregunta 3.- Platillos que se elaboraban

¿Qué platillos tradicionales se elaboraban en el cantón Bolívar?

Tabla 10

Platillos tradicionales que se elaboraban en el cantón Bolívar

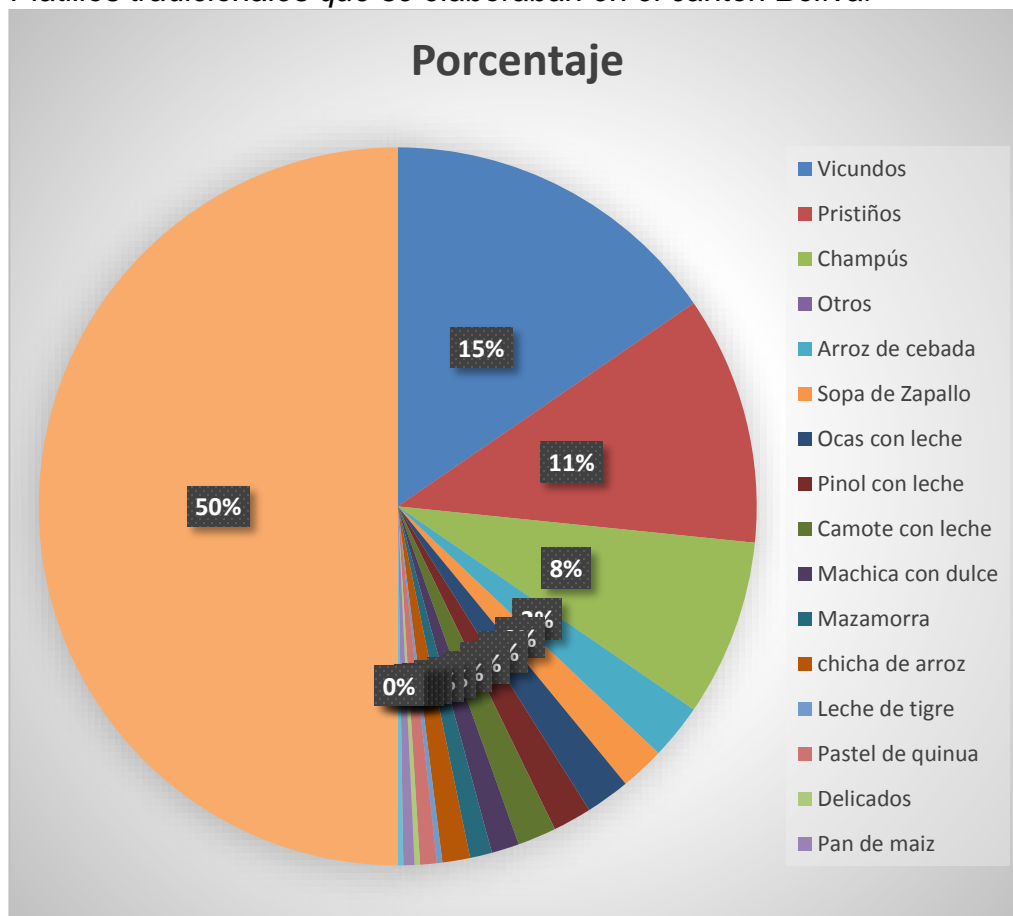
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Vicundos	62	30,85
Pristiños	45	22,39
Champús	32	15,92
Otros		
Arroz de cebada	10	4,98
Sopa de Zapallo	8	3,98
Ocas con leche	8	3,98
Pinol con leche	7	3,48
Camote con leche	7	3,48
Machica con dulce	5	2,49
Mazamorra	4	1,99
Chicha de arroz	5	2,49
Leche de tigre	1	0,50
Pastel de quinua	3	1,49
Delicados	1	0,50
Pan de maíz	2	1,00
Paspas	1	0,50
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 7

Platillos tradicionales que se elaboraban en el cantón Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En el cantón Bolívar existía una gran variedad de platillos tradicionales, los Vicundos, pristiños, champús eran los más elaborados, aunque su proceso de preparación era complicado, el afán de producirlos no se ha perdido y hasta la actualidad se los conserva.

Pregunta 4.- Platillos que se elaboran

¿Qué platillos tradicionales se elaboran en el cantón Bolívar?

Tabla 11

Platillos tradicionales que se elaboran en el cantón Bolívar

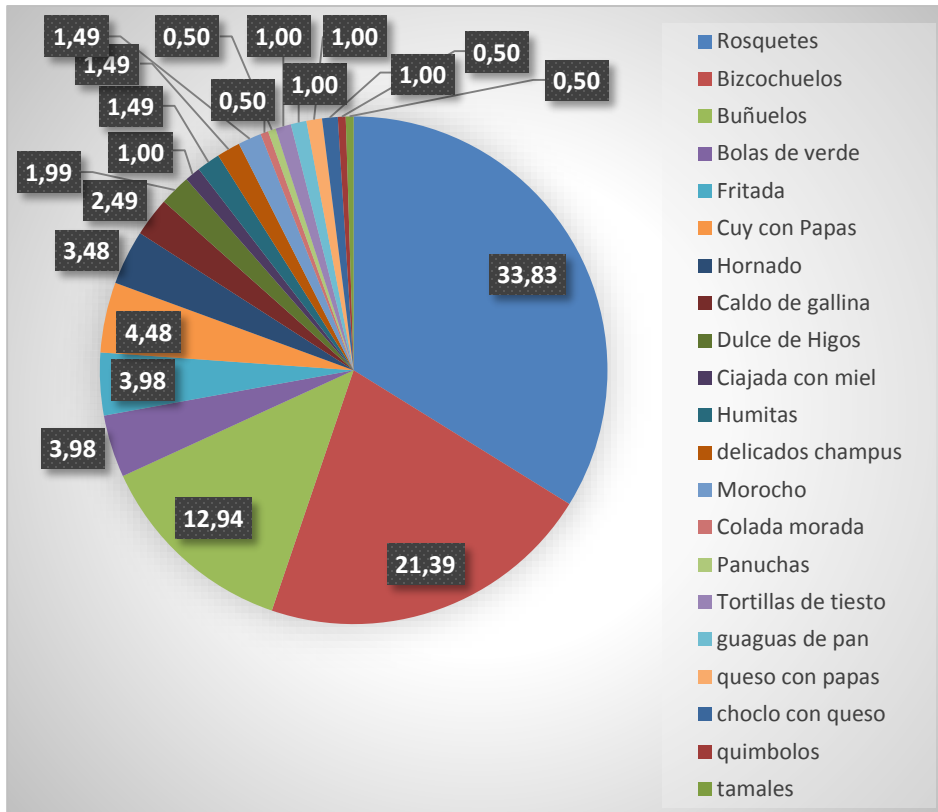
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Rosquetes	68	33,83
Bizcochuelos	43	21,39
Buñuelos	26	12,94
Otros		
Bolas de verde	8	3,98
Fritada	8	3,98
Cuy con Papas	9	4,48
Hornado	7	3,48
Caldo de gallina	5	2,49
Dulce de Higos	4	1,99
Cuajada con miel	2	1,00
Humitas	3	1,49
Champús	3	1,49
Morocho	3	1,49
Colada morada	1	0,50
Panuchas	1	0,50
Tortillas de tiesto	2	1,00
Guaguas de pan	2	1,00
Papas con queso	2	1,00
Choclo con queso	2	1,00
Quimbolos	1	0,50
Tamales	1	0,50
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 8

Platillos tradicionales que se elaboran en el cantón Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Bolívar Carchi es un cantón conocido por su gastronomía autóctona a nivel nacional, hablando de los tradicionales Rosquetes, Bizcochuelos y Buñuelos, son los más elaborados actualmente, este hábito culinario es de herencia familiar, además de estos deleites, se producen una infinidad de postres, bebidas, platos fuertes, sopas, etc. Elaborados especialmente en los hogares, como una tradición familiar.

Pregunta 5.- Ingredientes

¿Recuerda los ingredientes que se utilizaban en las preparaciones de los platillos tradicionales que conoce?

Tabla 12

Los ingredientes que se utilizaban en las preparaciones de los platillos tradicionales

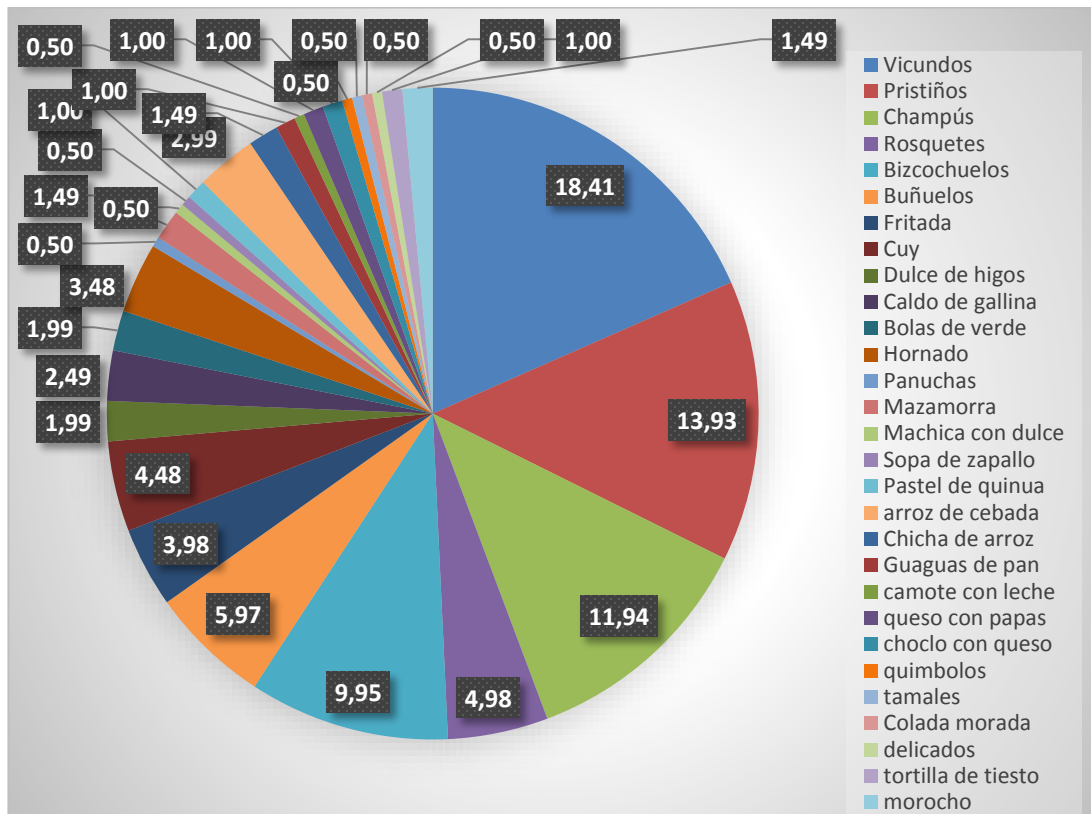
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Vicundos	37	18,41
Pristiños	28	13,93
Champús	24	11,94
Rosquetes	10	4,98
Bizcochuelos	20	9,95
Buñuelos	12	5,97
Otros		
Fritada	8	3,98
Cuy	9	4,48
Dulce de higos	4	1,99
Caldo de gallina	5	2,49
Bolas de verde	4	1,99
Hornado	7	3,48
Panuchas	1	0,50
Mazamorra	3	1,49
Machica con dulce	1	0,50
Sopa de zapallo	1	0,50
Pastel de quinua	2	1,00
Arroz de cebada	6	2,99
Chicha de arroz	3	1,49
Guaguas de pan	2	1,00
Camote con leche	1	0,50
Papas con queso	2	1,00
Choclo con queso	2	1,00
Quimbolos	1	0,50
Tamales	1	0,50
Colada morada	1	0,50
Delicados	1	0,50
Tortilla de tiesto	2	1,00
Morocho	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 9

Los ingredientes que se utilizaban en las preparaciones de los platillos tradicionales



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Sobre los platillos que más se elaboraban y se elaboran, un 50% de las personas conocen sobre los ingredientes que se utilizan para las preparaciones, en especial los platillos tradicionales más conocidos o elaborados, como Vicundos, rosquetes, bizcochuelos, pristiños, champús, algunos de ellos mediante su textura, olor y sabor, se puede describir su composición y así detallar los ingredientes por los que están compuestos.

Pregunta 6.- Proceso de Elaboración

De los platillos tradicionales que tiene conocimiento. ¿Podría mencionar brevemente el proceso de elaboración?

Tabla 13

Proceso de elaboración

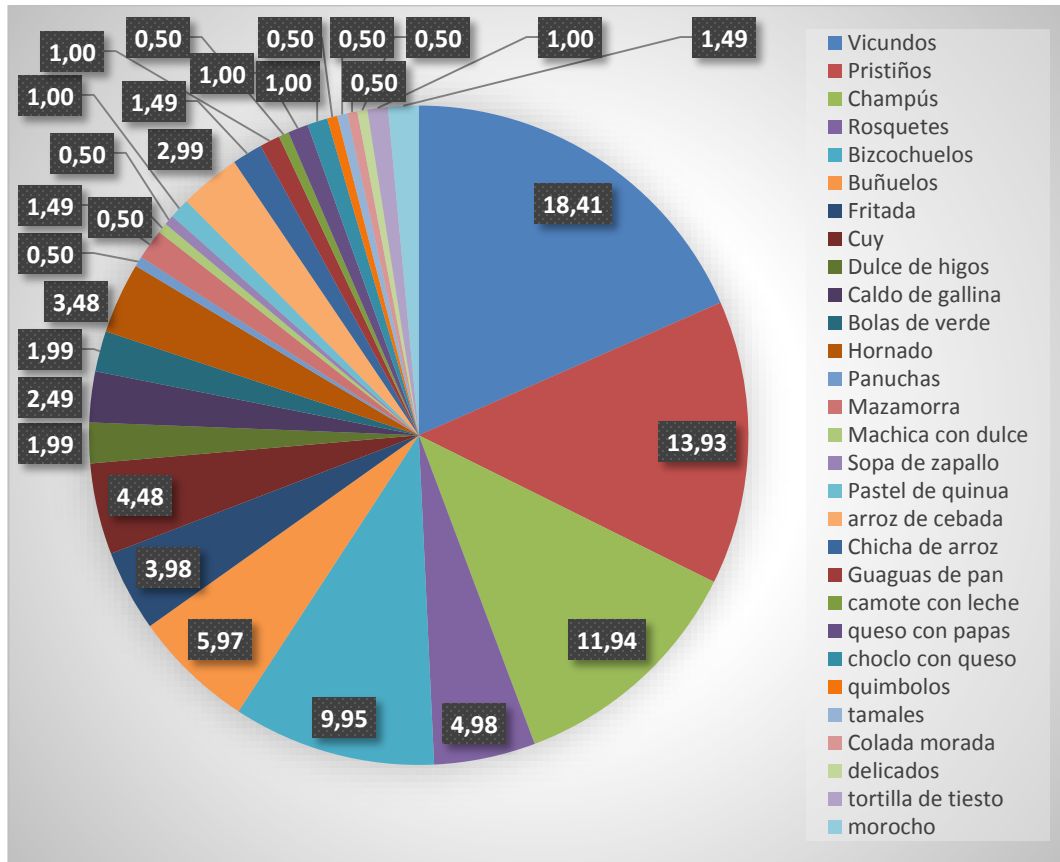
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Vicundos	37	18,41
Pristiños	28	13,93
Champús	24	11,94
Rosquetes	10	4,98
Bizcochuelos	20	9,95
Buñuelos	12	5,97
Otros		0,00
Fritada	8	3,98
Cuy	9	4,48
Dulce de higos	4	1,99
Caldo de gallina	5	2,49
Bolas de verde	4	1,99
Hornado	7	3,48
Panuchas	1	0,50
Mazamorra	3	1,49
Machica con dulce	1	0,50
Sopa de zapallo	1	0,50
Pastel de quinua	2	1,00
Arroz de cebada	6	2,99
Chicha de arroz	3	1,49
Guaguas de pan	2	1,00
Camote con leche	1	0,50
Papas con queso	2	1,00
Choclo con queso	2	1,00
Quimbolos	1	0,50
Tamales	1	0,50
Colada morada	1	0,50
Delicados	1	0,50
Tortilla de tiesto	2	1,00
Morocho	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 10

Proceso de elaboración



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Al igual que las personas conocen sobre los ingredientes que poseen los productos más elaborados o comercializados en el cantón, de la misma manera conocen sobre su preparación, por ejemplo los vicundos, pristiños y champús, platillos más reconocidos, contienen ingredientes como: mote, leche, azúcar, harina, levadura, mantequilla, manteca, huevos, sal, etc. De los cuales a las personas les resulta fácil a la hora de prepararlos conociendo su proceso.

Pregunta 7.- Utensilios

¿Cuáles eran los utensilios que utilizaban para las preparaciones de platillos tradicionales?

Tabla 14

Los utensilios para las preparaciones de platillos tradicionales

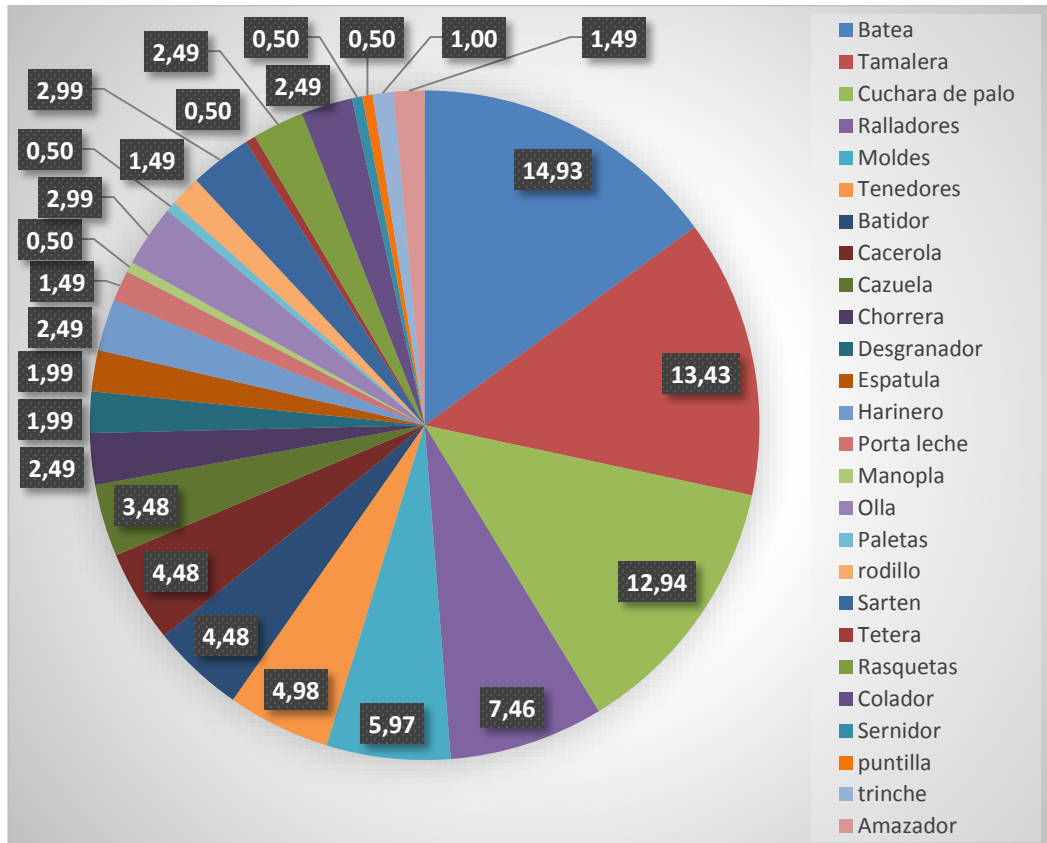
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Batea	30	14,93
Tamalera	27	13,43
Cuchara de palo	26	12,94
Otros		
Ralladores	15	7,46
Moldes	12	5,97
Tenedores	10	4,98
Batidor	9	4,48
Cacerola	9	4,48
Cazuela	7	3,48
Chorrera	5	2,49
Desgranador	4	1,99
Espátula	4	1,99
Harinero	5	2,49
Porta leche	3	1,49
Manopla	1	0,50
Olla	6	2,99
Paletas	1	0,50
Rodillo	3	1,49
Sartén	6	2,99
Tetera	1	0,50
Rasquetas	5	2,49
Colador	5	2,49
Cernidor	1	0,50
Puntilla	1	0,50
Trinche	2	1,00
Amasador	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 11

Los utensilios para las preparaciones de platillos tradicionales



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Por lo general en la elaboración de platillos se utilizaban utensilios comunes, entre ellos se destacan los de mayor tamaño y más conocidos como: la batea, tamalera y moldes que eran empleados en preparaciones de gran tamaño, como pan, quimbolos, tamales, etc. Los diferentes utensilios a utilizar se los aplicaba de acuerdo a lo que se vaya a preparar siendo bebidas, comidas calientes, comidas frías, frituras, etc. Muchos de ellos empleados en otros procesos por lo que no son muy nombrados, dependiendo del platillo.

Pregunta 8.- Aparatos mecánicos

¿Qué aparatos mecánicos se empleaban en los procesos de elaboración de platillos tradicionales?

Tabla 15

Aparatos mecánicos

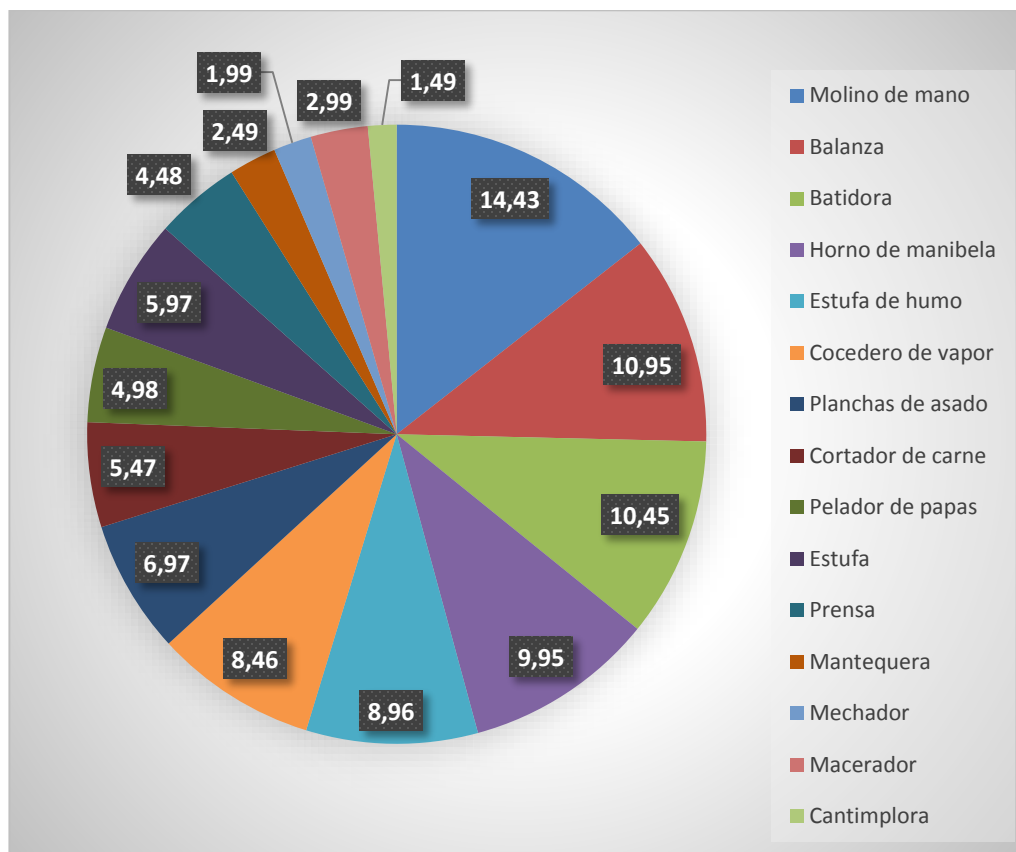
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Molino de mano	29	14,43
Balanza	22	10,95
Batidora	21	10,45
Otros		
Horno de manivela	20	9,95
Estufa de humo	18	8,96
Cocedero de vapor	17	8,46
Planchas de asado	14	6,97
Cortador de carne	11	5,47
Pelador de papas	10	4,98
Estufa	12	5,97
Prensa	9	4,48
Mantequera	5	2,49
Mechador	4	1,99
Macerador	6	2,99
Cantimplora	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 12

Aparatos mecánicos



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los aparatos mecánicos más utilizados eran las balanzas, molinos de mano, batidoras, hornos, siendo los más esenciales a la hora de elaborar los platillos, estos aparatos comúnmente no eran eléctricos, si no tenían un proceso mecánico. Presentaban dificultad en el manejo, ya que se necesitaba de esfuerzo y tiempo.

Pregunta 9.- Técnicas de elaboración

¿Qué técnicas eran las que se aplicaban en la elaboración de platillos tradicionales?

Tabla 16

Técnicas en la elaboración de platillos tradicionales

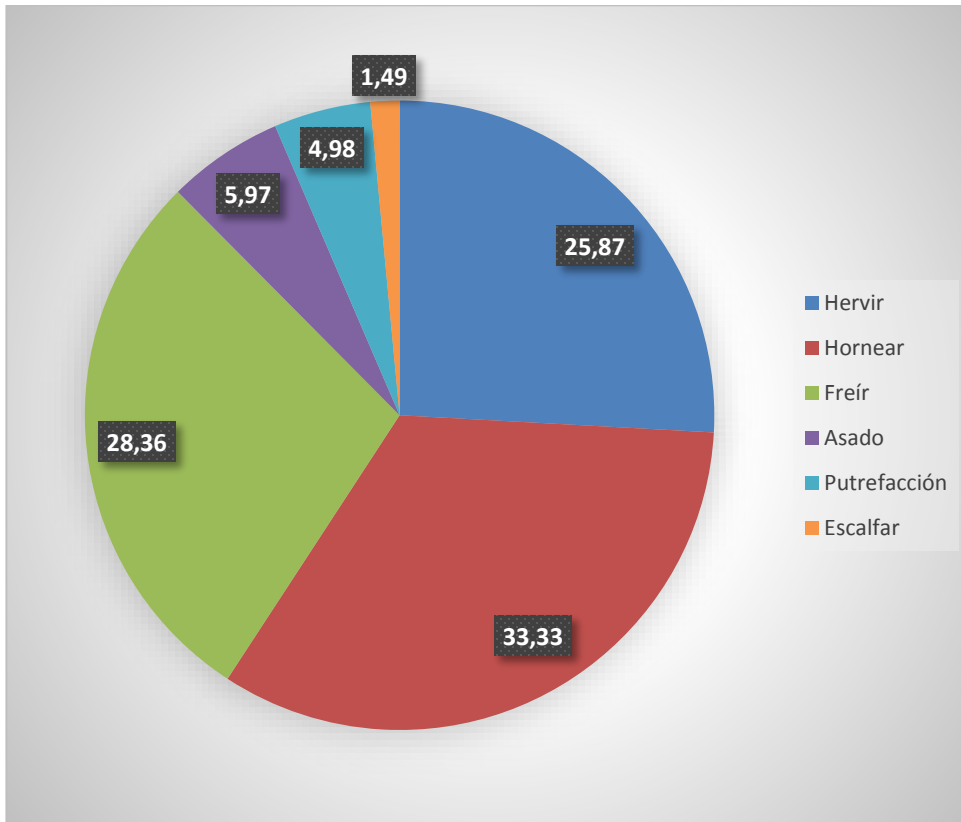
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Hervir	52	25,87
Hornear	67	33,33
Freír	57	28,36
Otras		
Asado	12	5,97
Putrefacción	10	4,98
Escalfar	3	1,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 13

Técnicas en la elaboración de platillos tradicionales



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los procesos de elaboración de platillos comúnmente estaban basados en un técnica especial de cocción, las más utilizadas son las técnicas de hornear, hervir, freír, ya que la mayoría de platillos tienen que prepararse mediante estos procesos para llegar a su punto o estado, cocer los alimentos, hornearlos o freírlos son técnicas bases en su mayoría, la putrefacción, escalfado y asado son otras técnicas que en pocas elaboraciones se las aplica.

Pregunta 10.- Procedimientos para conservar alimentos

¿Cuáles procedimientos y medidas eran las más apropiadas, para la conservación de alimentos?

Tabla 17

Procedimientos y medidas de conservación de alimentos

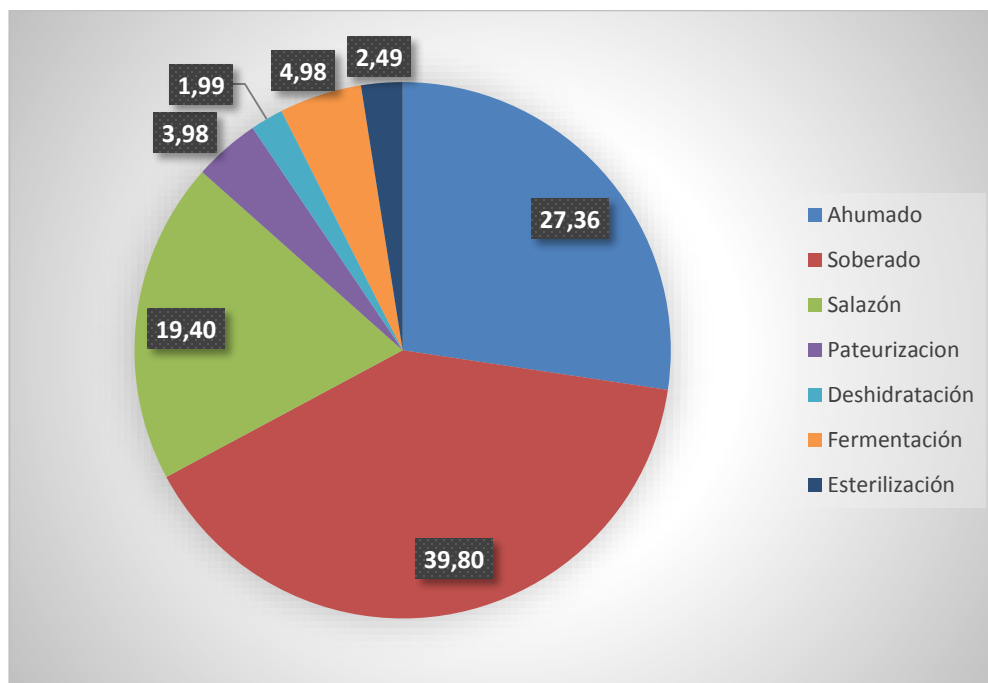
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ahumado	55	27,36
Soberado	80	39,80
Salazón	39	19,40
Otras		
Pasteurización	8	3,98
Deshidratación	4	1,99
Fermentación	10	4,98
Esterilización	5	2,49
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 14

Procedimientos y medidas conservación de alimentos



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Las personas antiguamente poseían algunas técnicas para conservar los alimentos y evitar que estos se dañen, pierdan su consistencia, o se vuelvan incomedibles, para esto utilizaban técnicas especiales entre las más destacadas el soberado, que consistía en colocar una estancia extra, sobre los tumbados de las casas, para allí colocar los alimentos, por estar a una altura prudente, en un ambiente adecuado y fresco, los productos se mantenían por un tiempo mayor al que normalmente conservan su estado.

Pregunta 11.- Fechas especiales

¿Qué platillos tradicionales se preparaban únicamente en fechas especiales?

Tabla 18

Platillos tradicionales en festividades

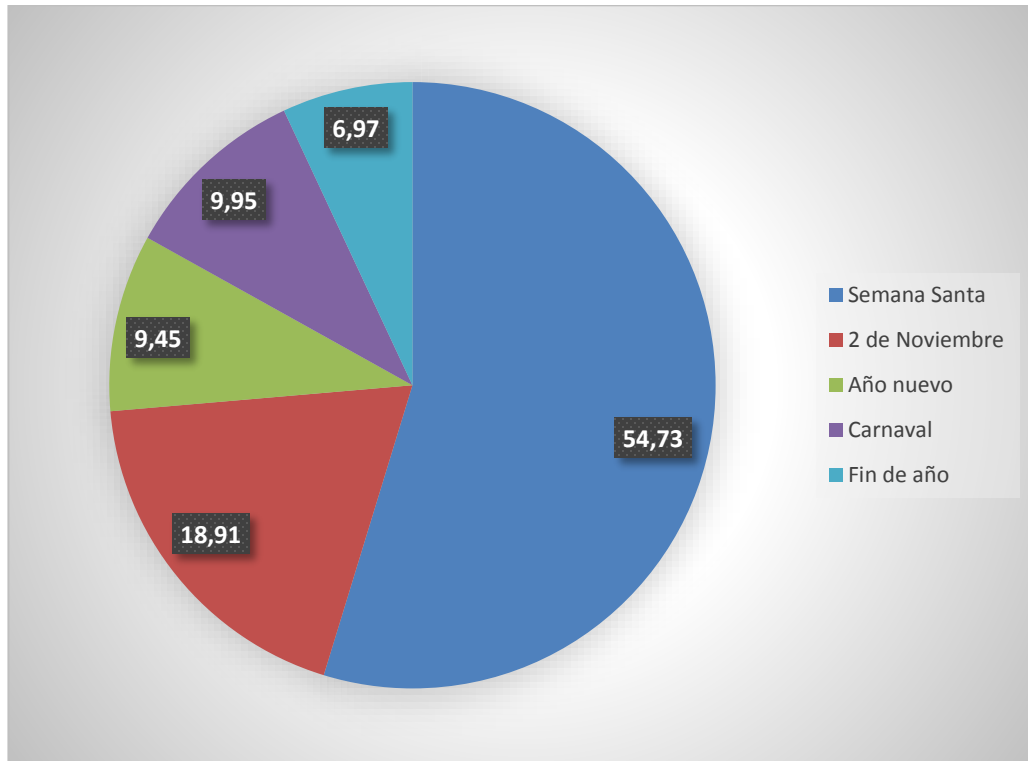
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Semana Santa	110	54,73
2 de Noviembre	38	18,91
Año nuevo	19	9,45
Otras		
Carnaval	20	9,95
Fin de año	14	6,97
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 15

Platillos tradicionales



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

La mayoría de personas en fechas especiales, suelen preparar gran variedad de productos, Semana Santa, es la fecha más propicia donde la gente elabora sus productos, para comercializarlos y consumirlos, como tradición los pristiños, rosquetes, bizcochuelos, buñuelos, panuchas, colada morada, guaguas de pan, las familias tienen por costumbre este hábito a diferencia que en fechas como carnaval, año nuevo, fin de año, las tradiciones culinarias familiares son poco practicadas.

Pregunta 12.- Creación de un centro gastronómico

Si se creara un centro Gastronómico en Bolívar y si decide ser partícipe del mismo ¿En qué área le gustaría trabajar?

Tabla 19

Centro Gastronómico en Bolívar

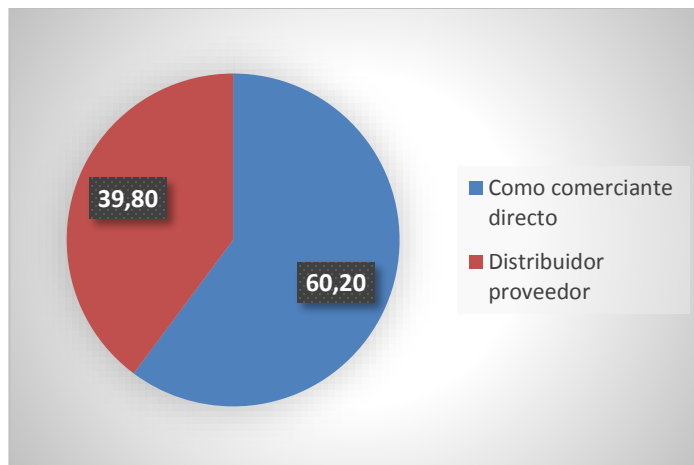
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Como comerciante directo	121	60,20
Distribuidor proveedor	80	39,80
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 16

Centro Gastronómico en Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Mediante la creación de un centro cultural gastronómico el 60,20 % de las personas decidió por vincularse al proyecto como comerciante directo, es decir solamente asociarse a la venta de los productos, mientras que el 39,80 % decidió elaborar y vender sus propios productos, lo que da como resultado que las personas prefieren vender directamente desde un lugar de comercialización.

Pregunta 13.- Comercialización

Si se dedica a comercializar directamente los productos. ¿Cuál es el valor mensual que estaría dispuesto a pagar por el espacio físico a utilizar?

Tabla 20

Espacio físico a utilizar

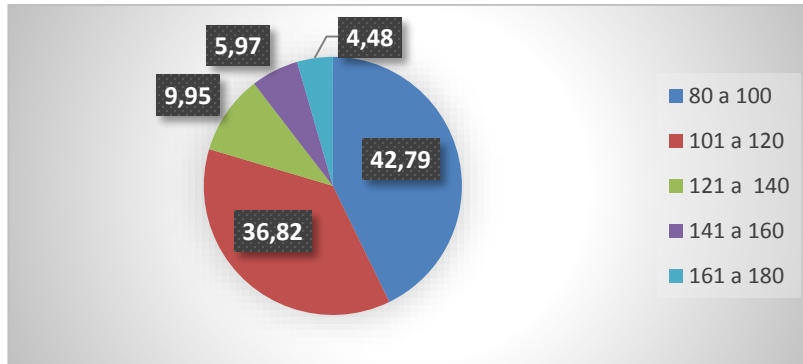
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
80 a 100	86	42,79
101 a 120	74	36,82
121 a 140	20	9,95
141 a 160	12	5,97
161 a 180	9	4,48
Total	201	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 17

Espacio físico a utilizar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En cuanto a las personas asociadas al centro de comercialización, en su mayoría decidió pagar un promedio entre 80 a 100 \$ por el arriendo o alquiler del espacio físico, un precio accesible para las personas, debido a que la economía de la población es baja, hubo la mínima del 4,48 % de las personas que aceptaron pagar un monto mayor al precio mínimo establecido.

La siguiente tabulación especifica la Demanda potencial del Turismo Gastronómico del cantón Bolívar, en donde se da a conocer los lugares de procedencia de los turistas, atractivos por el cual lo visitan, el gusto gastronómico que tienen, la idea de que se cree un centro donde se comercialicen los productos tradicionales, los mismos que se pueden ampliar con la siguiente encuesta:

4.4 Análisis de la encuesta realizada a turistas nacionales y extranjeros que visitan al cantón Bolívar mensualmente.

Tabla 21

Género

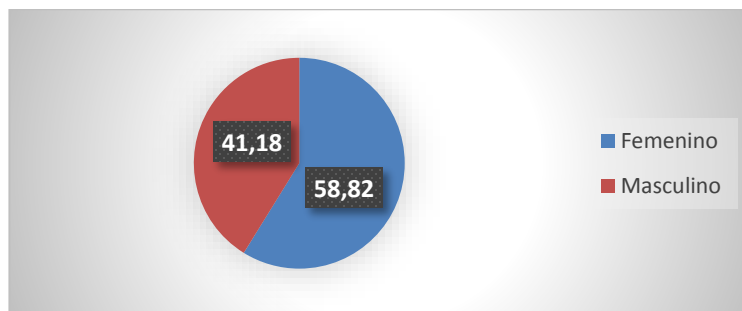
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	140	58,82
Masculino	98	41,18
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 18

Género



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En la tabla se muestra que los turistas que visitan al cantón Bolívar son de ambos géneros, en mayor promedio lo hacen las mujeres, cabe recalcar que la visita la hacen en familias, por lo que la diferencia del género alternaría.

Tabla 22

Edad

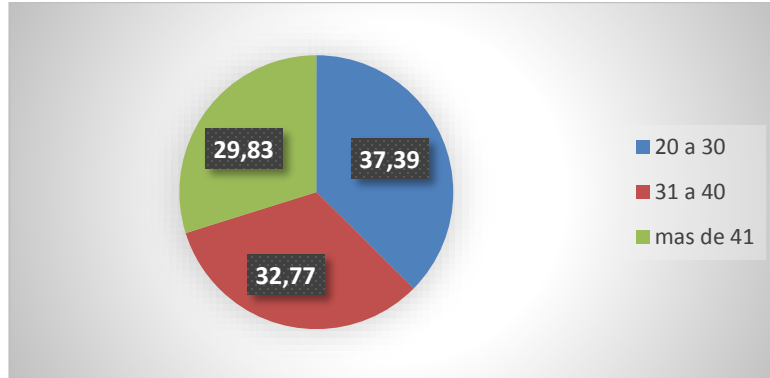
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
20 a 30	89	37,39
31 a 40	78	32,77
más de 41	71	29,83
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 19

Edad



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En la presente tabla se muestra que el rango de edad que más visitan al cantón es de 20 a 30 años, se ha realizado esta encuesta desde esta base de edad de manera persuasiva debido a que los visitantes inferiores a esta edad no tienen conocimiento sobre este estudio.

Tabla 23

Ocupación / Profesión

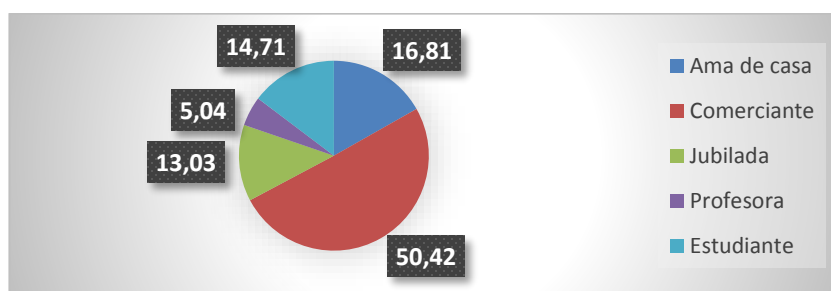
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ama de casa	40	16,81
Comerciante	120	50,42
Jubilada	31	13,03
Otra		
Profesor/a	12	5,04
Estudiante	35	14,71
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 20

Ocupación / Profesión



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

La mayoría de turistas que visitan al cantón Bolívar son Comerciantes, lo hacen en un promedio muy superior a los profesionales y jubilados, a diferencia de otros turistas como profesores y estudiantes que visitan a este cantón con fines académicos, por encontrarse en este sitio el museo paleontológico.

Tabla 24

País

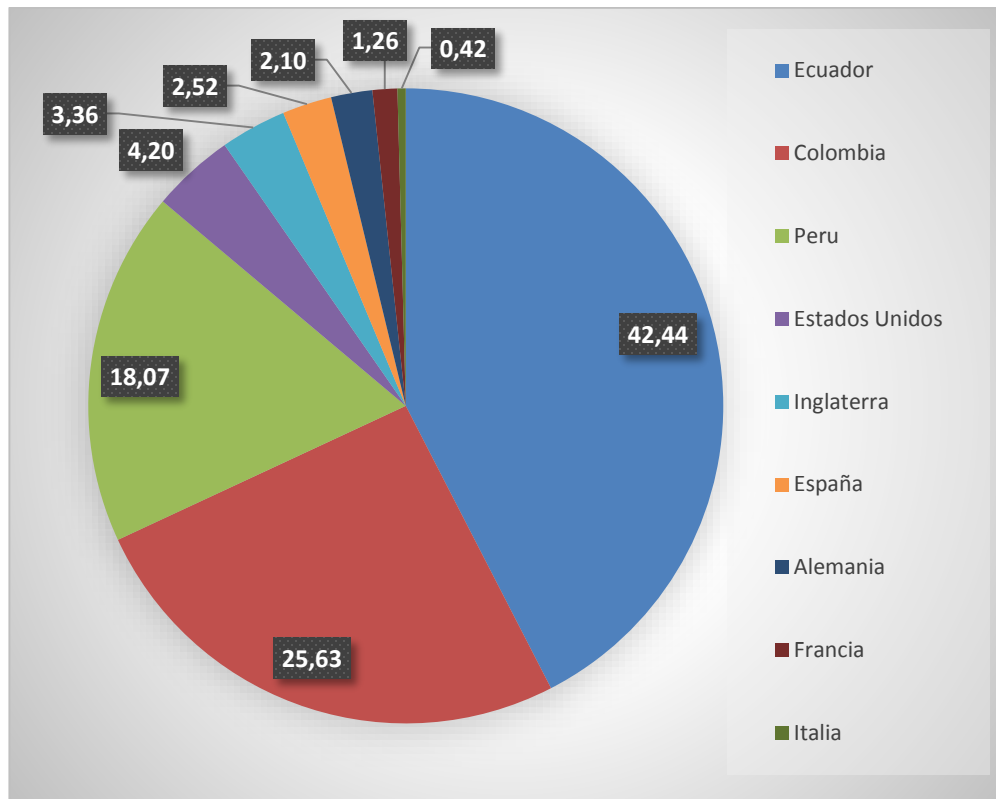
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ecuador	101	42,44
Colombia	61	25,63
Perú	43	18,07
Estados Unidos	10	4,20
Inglaterra	8	3,36
España	6	2,52
Alemania	5	2,10
Francia	3	1,26
Italia	1	0,42
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 21

País



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los turistas que en mayor promedio visitan al cantón Bolívar son ecuatorianos, lo hacen de las ciudades aledañas a este, un 25,63 % son colombianos, por ser país fronterizo y por qué el cantón se encuentra en la panamericana por donde transitan a diario estos turistas, existen visitantes de países lejanos como: España, Italia, Francia, Alemania, lo hacen en temporadas especialmente en los meses de Abril, Mayo, Junio aunque en frecuencia muy mínima.

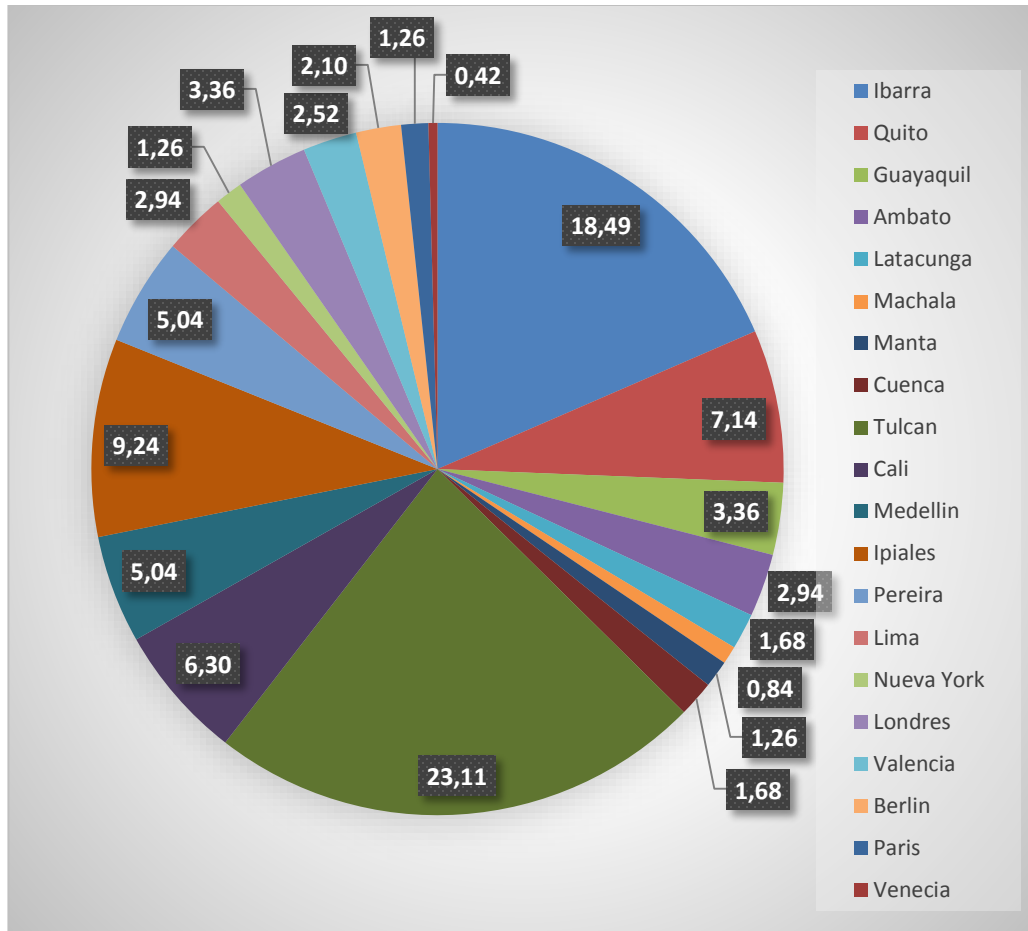
Tabla 25*Ciudad de Residencia*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ibarra	44	18,49
Quito	17	7,14
Guayaquil	8	3,36
Ambato	7	2,94
Latacunga	4	1,68
Machala	2	0,84
Manta	3	1,26
Cuenca	4	1,68
Tulcán	55	23,11
Cali	15	6,30
Medellín	12	5,04
IpiALES	22	9,24
Pereira	12	5,04
Lima	7	2,94
Nueva York	3	1,26
Londres	8	3,36
Valencia	6	2,52
Berlín	5	2,10
Paris	3	1,26
Venecia	1	0,42
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.**Elaborado por:** Chacón, A.

Figura 22

Ciudad



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

El cantón Bolívar es visitado por cientos de turistas en su mayoría lo hacen de las ciudades más cercanas como son: Tulcán, Ibarra, Quito, también es visitado por ciudades aledañas del país vecino Colombia, como son: Ipiales, Cali, Pereira y de Perú – Lima, aunque de estos países vecinos la frecuencia es mínima, lo visitan por turismo, gastronomía y sus atractivos naturales, en algunos casos lo hacen de pasada mientras transitan a otros destinos.

Pregunta 1.- Frecuencia de visita

¿Con qué frecuencia visita el cantón Bolívar?

Tabla 26

Frecuencia visita

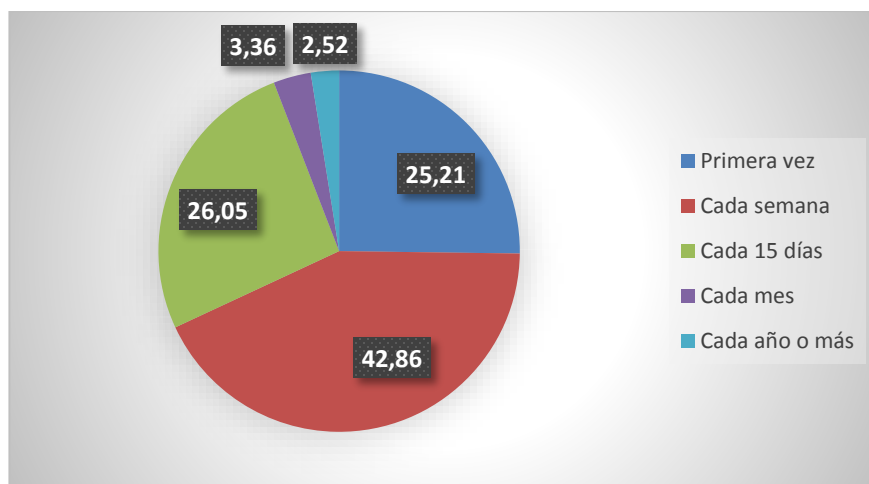
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Primera vez	60	25,21
Cada semana	102	42,86
Cada 15 días	62	26,05
Cada mes	8	3,36
Cada año o más	6	2,52
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 23

Frecuencia visita



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Se ha determinado que los turistas que visitan al cantón Bolívar, lo hacen en un periodo semanal en su mayoría, esto se debe a que muchos de ellos tiene familiares provenientes de este cantón, a diferencia mínima de extranjeros que lo hacen solamente de pasada o cada anualmente.

Pregunta 2.- Motivo de visita

Motivo por el que visita a Bolívar

Tabla 27

Motivo por el que visita a Bolívar

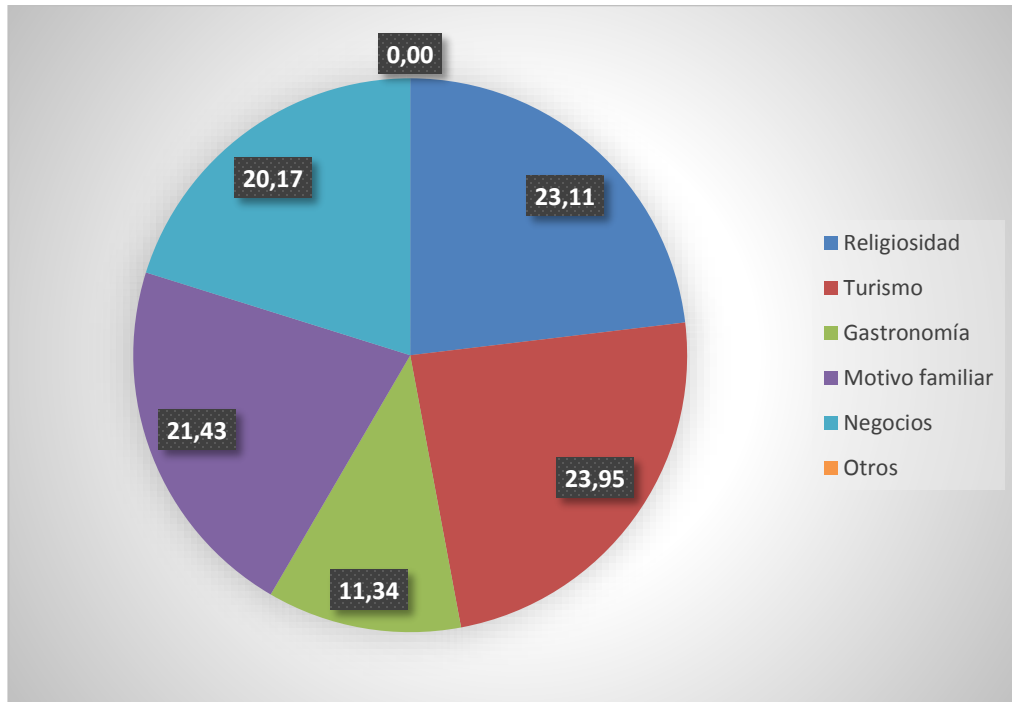
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Religiosidad	35	14,71
Turismo	44	18,49
Gastronomía	75	31,51
Motivo familiar	62	26,05
Negocios	22	9,24
Otros	0	0,00
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 24

Motivo por el que visita a Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los turistas que visitan al cantón Bolívar en su mayoría lo hacen por su gastronomía, por ubicarse en la panamericana, este cantón acoge a cientos de turistas que por principal actividad a realizar dentro del mismo es la degustación de sus manjares tradicionales que se comercializan, seguido de los turistas que tiene familias en este cantón y llegan hasta sus estancias.

Pregunta 3.- Atractivos turísticos

¿Qué atractivos turísticos conoce del cantón Bolívar?

Tabla 28

Atractivos turísticos

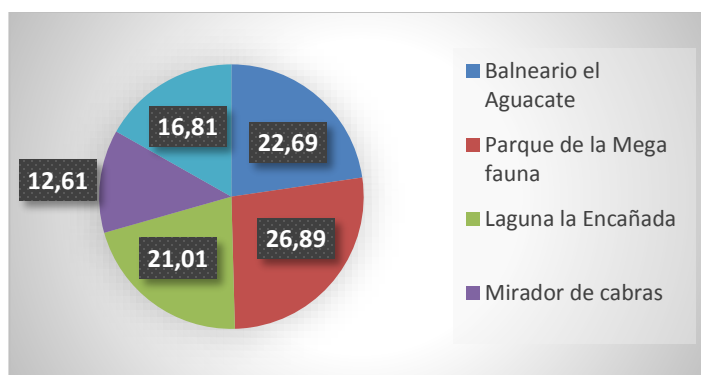
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Balneario el Aguacate	54	22,69
Parque de la Mega fauna	64	26,89
Laguna la Encañada	50	21,01
Otros		
Mirador de cabras	30	12,61
Basílica del señor de la esperanza	40	16,81
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 25

Atractivos turísticos



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

El parque de la Mega Fauna por ubicarse en la entrada a este cantón, es el atractivo más conocido y visitado por los turistas, al igual que muchos de ellos lo hacen por su escena paisajística o el arte de la fotografía, luego de la visita a este parque prefieren ducharse en el balneario el Aguacate o visitar el esplendor del mirador de Cabras, atractivos naturales, algunos solo acuden como peregrinos al atractivo religioso que es la imagen del Señor de la Buena Esperanza, estos atractivos son los más emblemáticos que posee este cantón.

Pregunta 4.- Conocimiento

¿Tiene conocimiento acerca de la gastronomía tradicional del cantón Bolívar?

Tabla 29

Conocimiento acerca de la gastronomía tradicional

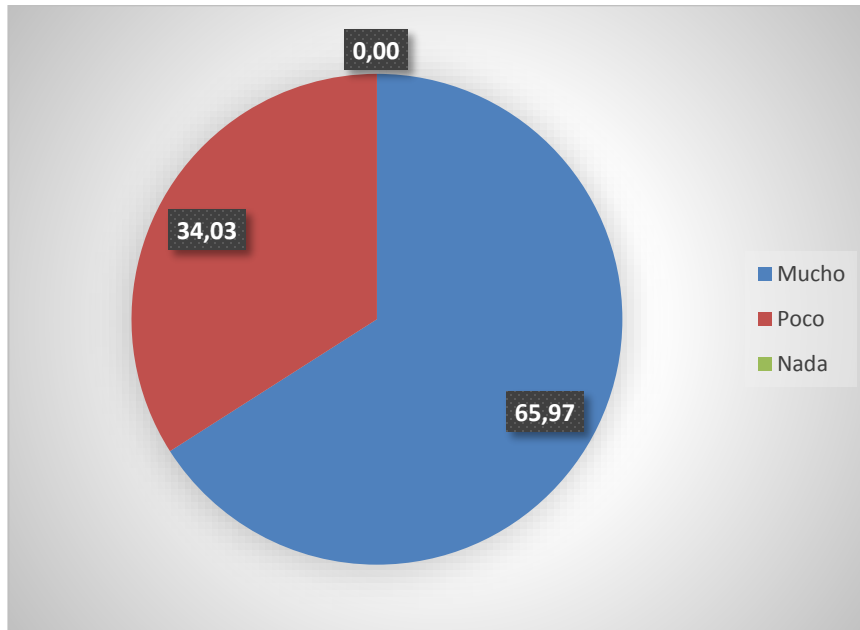
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	157	65,97
Poco	81	34,03
Nada	0	0,00
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 26

Conocimiento acerca de la gastronomía tradicional



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

La gastronomía tradicional del cantón Bolívar es muy conocida por los turistas, muchos de ellos en su mayoría conocen sobre los platillos que se elaboran, algunos los comercializan o por ser oriundos de familias bolivarenses que elaboran productos, pocos son los que en menor número desconocen de la gastronomía de Bolívar, debido a que muchos de ellos visitan al cantón no muy a menudo.

Pregunta 5.- Conocimiento

¿Cuáles de los siguientes platillos tradicionales del cantón Bolívar conoce?

Tabla 30

Platillos tradicionales del cantón Bolívar

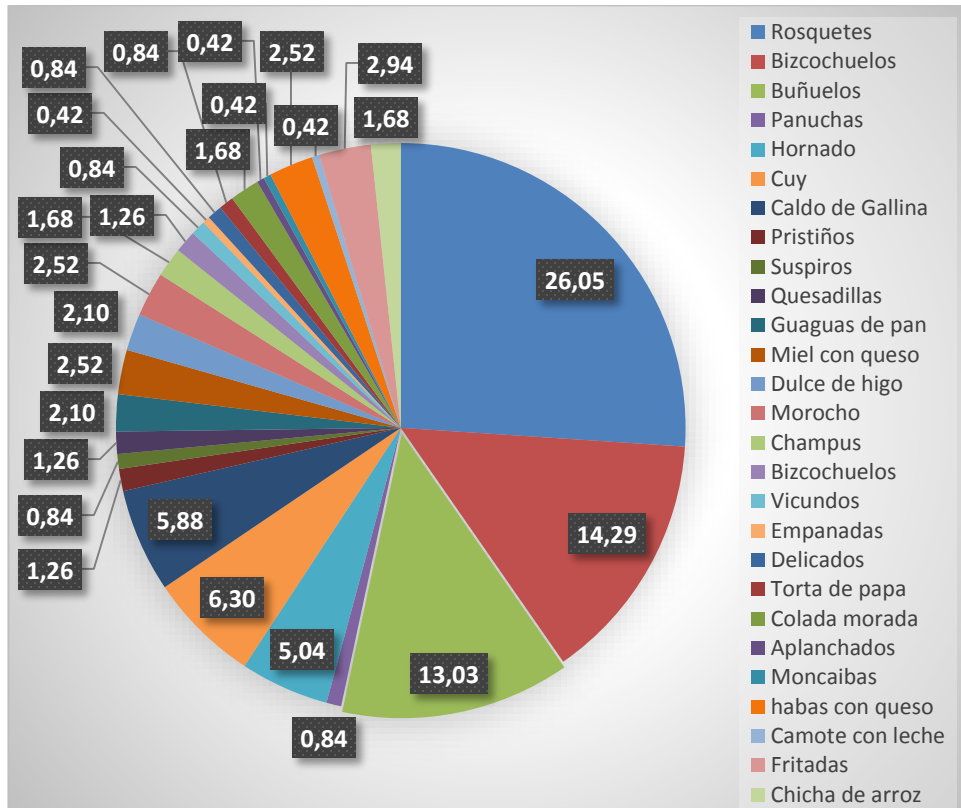
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Rosquetes	62	26,05
Bizcochuelos	34	14,29
Buñuelos	31	13,03
Otros		0,00
Panuchas	2	0,84
Hornado	12	5,04
Cuy	15	6,30
Caldo de Gallina	14	5,88
Pristiños	3	1,26
Suspiros	2	0,84
Quesadillas	3	1,26
Guaguas de pan	5	2,10
Cuajada con miel	6	2,52
Dulce de higo	5	2,10
Morocho	6	2,52
Champús	4	1,68
Bizcochuelos	3	1,26
Vicundos	2	0,84
Empanadas	1	0,42
Delicados	2	0,84
Torta de papa	2	0,84
Colada morada	4	1,68
Aplanchados	1	0,42
Moncaibas	1	0,42
Habas con queso	6	2,52
Camote con leche	1	0,42
Fritada	7	2,94
Chicha de arroz	4	1,68
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 27

Platillos tradicionales del cantón Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

La mayoría de turistas que visitan al cantón Bolívar lo hacen con fines gastronómicos uno de ellos es la degustación de los bizcochuelos y rosquetes que son los principales deleites y los más comercializados, seguido de los buñuelos, manjares que también son reconocidos en este sector y a diferencia de una variedad de platos fuertes, bebidas, postres, que comúnmente los degustan en los hogares de las familias bolivarenses.

Pregunta 6.- Lugar de comercialización

De los siguientes lugares. ¿Conoce dónde los comercializan y/o elaboran los productos tradicionales?

Tabla 31

Lugares de venta de productos tradicionales

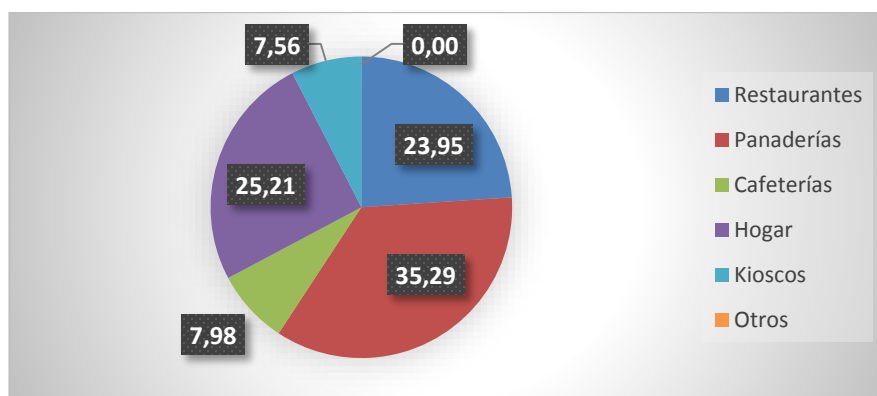
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Restaurantes	57	23,95
Panaderías	84	35,29
Cafeterías	19	7,98
Hogar	60	25,21
Kioscos	18	7,56
Otros	0	0,00
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 28

Lugares de procedencia de productos tradicionales



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Los productos o platillos tradicionales que más se comercializan se los encuentran en las panaderías debido a que la mayor parte de estos son: pastas, panes, tortas que comúnmente los venden en estos sitios y porque la gente degusta más de estos deleites, así mismo en el hogar, los turistas que llegan lo hacen con sus familias, preparando tradiciones culinarias que este cantón tiene para ofrecer.

Pregunta 7.- Frecuencia de consumo

¿Con que frecuencia consume los platillos que conoce?

Tabla 32

Frecuencia de consumo

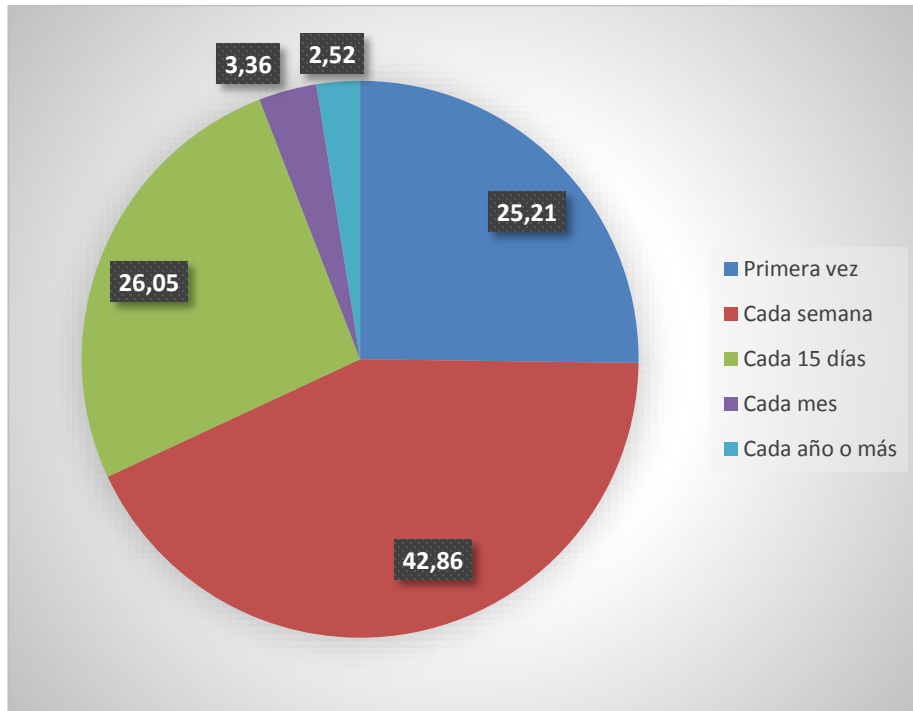
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Primera vez	60	25,21
Cada semana	102	42,86
Cada 15 días	62	26,05
Cada mes	8	3,36
Cada año o más	6	2,52
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 29

Frecuencia consumo



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

Se demuestra que los turistas visitan a este cantón semanalmente en su mayoría, por cada semana que visitan a este cantón, el consumo mayoritario de los platillos de igual forma es semanal, esto depende de la frecuencia de visita que tenga el turista.

Pregunta 8.- Valoración de un centro gastronómico

Si se implementaría un Centro Gastronómico en Bolívar ¿Qué valoración cree que debería de tener este centro de comercialización?

Tabla 33

Valoración del Centro Gastronómico en Bolívar

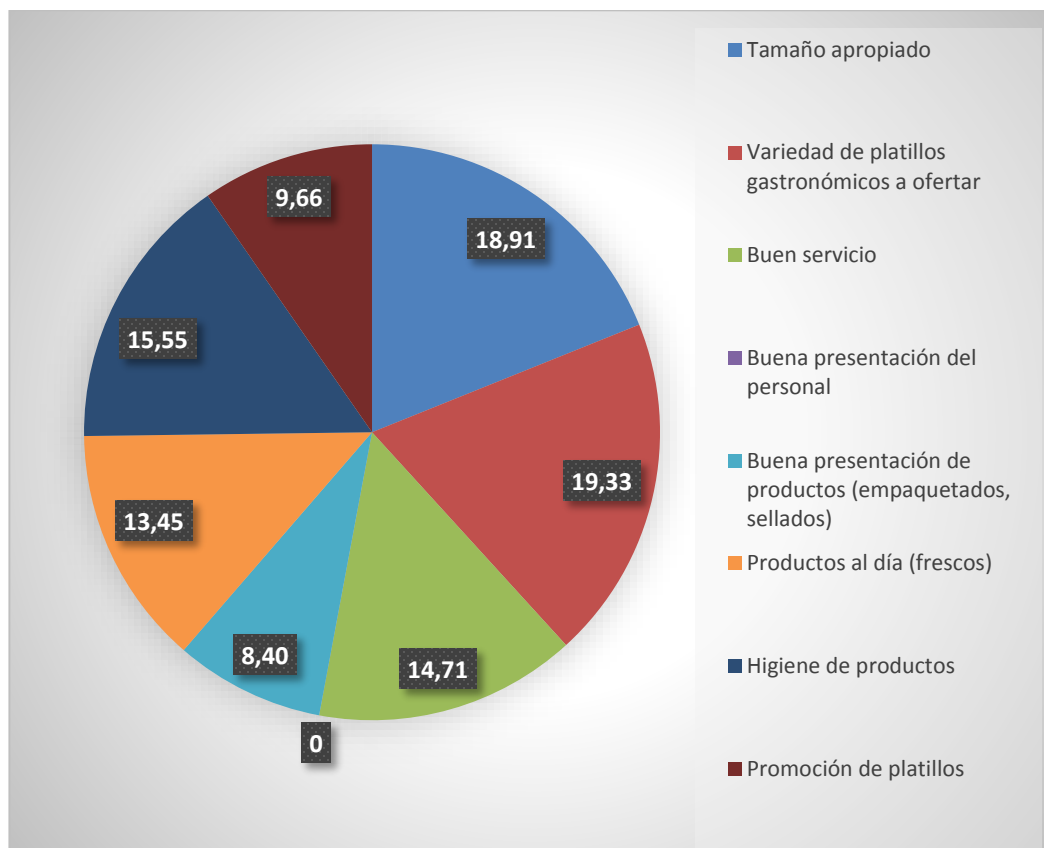
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Tamaño apropiado	45	18,91
Variedad de platillos gastronómicos a ofertar	46	19,33
Buen servicio	35	14,71
Buena presentación del personal	0	0,00
Buena presentación de productos (empaquetados, sellados)	20	8,40
Productos al día (frescos)	32	13,45
Otros		0,00
Higiene de productos	37	15,55
Promoción de platillos	23	9,66
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 30

Valoración Centro del Gastronómico en Bolívar



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En la valoración que se le dio al centro cultural gastronómico por parte de los turistas, la mayoría optó por la opción de variedad de platillos a ofertar y el tamaño del centro, Bolívar no es conocido por que no exista variedad si no porque no porque los platillos no se los da a promocionar, existiendo gran variedad en el centro deberá ser amplio y de tamaño adecuado.

Pregunta 9.- Frecuencia de visita a futuro

¿Con que frecuencia visitaría usted a Bolívar, si pudiera degustar de más variedad gastronómica?

Tabla 34

Frecuencia de visita a Bolívar

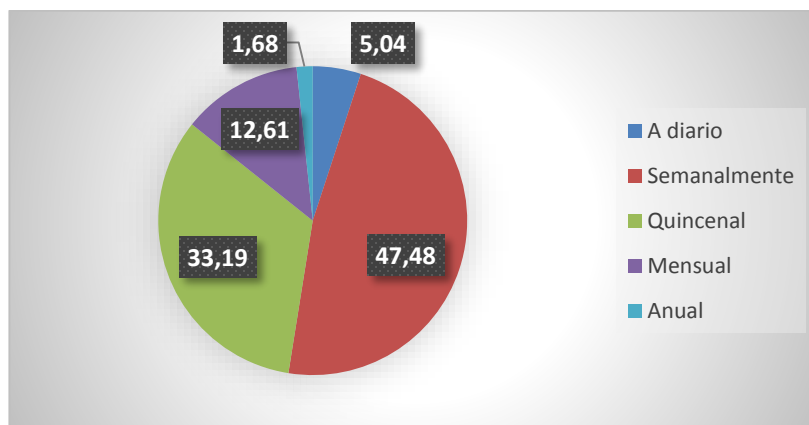
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
A diario	12	5,04
Semanalmente	113	47,48
Quincenal	79	33,19
Mensual	30	12,61
Anual	4	1,68
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 31

Frecuencia de visita, luego de la implementación



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

En la frecuencia de visita al cantón Bolívar los turistas mencionaron que lo hacen semanalmente, si se adoptarían nuevas estrategias como es el proyecto de creación del centro gastronómico, las personas de la misma manera lo visitarían semana a semana, esto se debe a que muchos de los turistas son de ciudades cercanas y con facilidad lo hacen semanalmente, las visitas a diario a este cantón no es posible por los labores o quehaceres que tiene las personas, lo que da como resultado que la mejor visita que puede hacer un turista al cantón, es semanal.

Pregunta 10.- Precio

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un platillo tradicional?

Tabla 35

Pago por un platillo tradicional

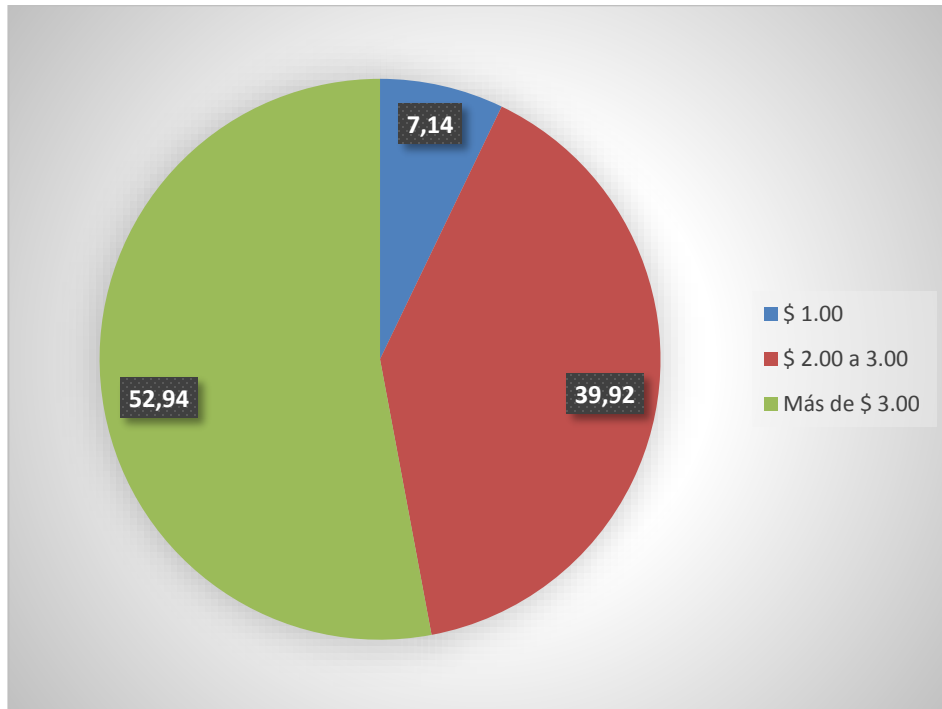
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
\$ 1.00	17	7,14
\$ 2.00 a 3.00	95	39,92
Más de \$ 3.00	126	52,94
Total	238	100

Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Figura 32

Precio por un platillo tradicional



Fuente: Encuesta aplicada en el cantón Bolívar. Abril 2016.

Elaborado por: Chacón, A.

Análisis:

El precio a pagar por un platillo tradicional, la mayoría de turistas optó por pagar más de 3 \$ dólares, es un precio razonable para degustar de un buen platillo y de un buen sabor, economizando el 52.94 % dijo no estar conforme con esta opción y optó por que el precio se fije de 2 a 3 %, si la mayoría comprara estos productos a estos 2 tipos de precios sería igual rentable y existiría de todos modos ganancia.

4.5 Análisis de las entrevistas aplicadas a las 3 familias que se dedican a la elaboración y comercialización de platillos tradicionales.

4.5.1 Entrevista aplicada a la Sra. Lucila Chacón, quien se dedica a elaborar y comercializar platillos tradicionales.

1.- ¿Qué platillos tradicionales elabora o comercializa?

Elaboro y comercializo lo que es Rosquetes y Bizcochuelos

2.- ¿Hace cuánto tiempo se dedica a la elaboración o comercialización de estos productos gastronómicos?

Hace aproximadamente 65 años

3.- ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Por herencia de mi Madre Amada Chacón, es una herencia familiar

4.- ¿Cuál es el promedio de platillos tradicionales que elabora o vende semanalmente?

Elaboro y vendo alrededor de 1000 Rosquetes y 700 Bizcochuelos aproximadamente por semana

5.- ¿Podría detallar los ingredientes que utiliza en la elaboración de los platillos que elabora o comercializa?

Rosquetes: huevos, harina, manteca

Bizcochuelos: Huevos, maicena, harina, azúcar, zumo de limón, esencia, yemo.

6.- ¿Conoce el proceso de elaboración de otros platillos del cantón Bolívar que no prepara o comercializa?

Champús, Colada morada, Morocho, Buñuelos, Pristiños, Panuchas, Bizcochos, Pan de ajo, maíz, leche, mote, Quesadillas, Moncaibas, Guaguas de pan, Pringa, Caldo de gallina, Cuy.

7.- ¿Apoyaría la idea de que se cree un Centro Gastronómico en donde se comercialicen sus productos, siendo participe del mismo?

Si por supuesto sería muy efectivo, es muy necesario para mejorar la economía y el turismo

8.- Si se vinculara a este proyecto ¿Lo haría en calidad de comerciante directo o distribuidor proveedor?

En calidad de distribuidor proveedor, me gusta la idea, vender mis propios productos en un alto nivel.

9.- Si decide participar como comerciante directo. ¿Qué valor mensual estaría dispuesto a invertir por el alquiler de un espacio físico?

Entre unos 150 a 200 dólares por el espacio físico

10.- Sugerencias:

- El centro cultural debe ser de gran tamaño
- Las personas que se asocien deben tener conocimiento para que sean involucradas
- La estrategia para comercializar productos sería de distribuir a cada familia de acuerdo a la habilidad que tenga de preparar distintos platillos.

Análisis:

- Los bolivarenses como la Sra. Lucila Chacón tienen años de experiencia elaborando los platillos tradicionales del cantón Bolívar
- A parte de los típicos platillos que comercializa, posee conocimiento en la elaboración de otros, entre ellos están: morocho, buñuelos, pristiños, panuchas, bizcochos y una infinidad de panes.
- Semanalmente el promedio de elaboración y venta es elevado, lo que da como resultado que si existiera mayor promoción de los mismos las ventas incrementarían.
- En la idea de vincularse al proyecto está totalmente de acuerdo, mejoraría su venta y la producción sería mayoritaria.

4.5.2 Entrevista aplicada a la Sra. Elsa Valencia, quien se dedica a elaborar platillos tradicionales.

1.- ¿Qué platillos tradicionales elabora o comercializa?

Pan, Caldos de gallina, Cuy, Pringa, Dulce de higos, Panuchas, Vicundos

2.- ¿Hace cuánto tiempo se dedica a la elaboración o comercialización de estos productos gastronómicos?

Desde los 15 años – 55 años elaboro estos productos

3.- ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Por mi madre Laura Valencia era una experta en la elaboración de estos platillos

4.- ¿Cuál es el promedio de platillos tradicionales que elabora o vende semanalmente?

Semanalmente de 2 a 3, especialmente en días festivos o cuando la familia está reunida, principalmente Pan, Cuy, Caldos de gallina

5.- ¿Podría detallar los ingredientes que utiliza en la elaboración de los platillos que elabora o comercializa?

Pan: harina, huevos, leche, queso, levadura, sal, aceite

Caldos de gallina: papas, gallina, hierbas, condimentos, zanahoria, arveja

Cuy: papas, cuy, salsas, chanfaina, papas

Pringa: leche, panela, pringa

Dulce de higos: panela, miel, higos

Panuchas: leche, huevos, harina, azúcar

Vicundos: leche, levadura, agua, harina

6.- ¿Conoce el proceso de elaboración de otros platillos del cantón Bolívar que no prepara o comercializa?

Morocho, Champús, Tortillas de tiesto, Dulce de leche, Vicundos, Buñuelos, Pristiños, Quimbolos, Guaguas de pan, Fritada, Colada de maíz, Hornado

7.- ¿Apoyaría la idea de que se cree un Centro Gastronómico en donde se comercialicen sus productos, siendo participe del mismo?

Si ayudaría a la economía, si totalmente de acuerdo

8.- Si se vinculara a este proyecto ¿Lo haría en calidad de comerciante directo o distribuidor proveedor?

En calidad de distribuidor proveedor, elaboraría mis productos para que los comercialicen

9.- Si decide participar como comerciante directo. ¿Qué valor mensual estaría dispuesto a invertir por el alquiler de un espacio físico?

150 dólares mensuales creo que estaría bien

10.- Sugerencias:

- Exista mucha variedad de productos a ofertar en el centro
- Que la disponibilidad de atención del centro gastronómico sean los 7 días de la semana

Análisis:

- La señora Elsa Valencia adopta saberes gastronómicos, conoce sobre varias recetas, platillos que elabora semanalmente así como sabe la elaboración de otros que no los hace con frecuencia.
- Los conocimientos que posee son muchos y la idea de vincularse al proyecto es en un 100 % lo haría elaborando sus productos y vendiéndolos al centro beneficiándose mediante la distribución de los mismos.
- El precio por el alquiler del espacio físico es cómodo, por lo que no existe desacuerdo alguno y en la mayoría de las familias está a su alcance.

4.5.3 Entrevista aplicada a la Sra. Martha Alomía, quien se dedica a elaborar platillos tradicionales.

1.- ¿Qué platillos tradicionales elabora o comercializa?

Comercializo Torta de papa, Hornado, Fritada, Panuchas, Pan de mote

2.- ¿Hace cuánto tiempo se dedica a la elaboración o comercialización de estos productos gastronómicos?

Hace aproximadamente 35 años

3.- ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Por mi tía, tenía buenos gustos en la culinaria y decidí aprender de ella

4.- ¿Cuál es el promedio de platillos tradicionales que elabora o vende semanalmente?

De 4 a 3, cuando hay pedidos o alguna ocasión especial, entre ellos más es el pan de mote, Hornado y tortas de papa

5.- ¿Podría detallar los ingredientes que utiliza en la elaboración de los platillos que elabora o comercializa?

Pan de mote: harina, sal, manteca, mote triturado, agua, leche

Hornado: papa, encurtido, carne de chanco, mote

Torta de papa: harina, papa triturada, aceite, levadura, royal, agua

Fritada: carne de chanco, papas, mote, maduro, encurtido

Panuchas: harina, sal, azúcar, leche, huevos, royal

6.- ¿Conoce el proceso de elaboración de otros platillos del cantón Bolívar que no prepara o comercializa?

Pringa, Champús, Caldo de gallina, delicados, Quimbolos, humitas, colada morada, morocho, miel con quesillo, dulce de higos, buñuelos, aplanchados, Moncaibas, vicundos, pristiños, bizcochuelos

7.- ¿Apoyaría la idea de que se cree un Centro Gastronómico en donde se comercialicen sus productos, siendo participe del mismo?

Es muy necesario y si en totalidad

8.- Si se vinculara a este proyecto ¿Lo haría en calidad de comerciante directo o distribuidor proveedor?

En ambas me bonificaría a mí misma y mejoraría la economía con el ingreso de turistas a mi cantón

9.- Si decide participar como comerciante directo. ¿Qué valor mensual estaría dispuesto a invertir por el alquiler de un espacio físico?

Entre 200 dólares sería suficiente

10.- Sugerencias:

- El centro deberá ser sumamente auspiciado por el GAD del cantón Bolívar
- Deberá existir gran variedad de productos
- Las personas deberán acoplarse ya que es una vinculación beneficiosa

Análisis:

- Los conocimientos que posee la Sra., Marta Alomía son una herencia de sus familiares y los imparte beneficiándose de la comercialización de los mismos.
- La gran variedad de platillos que conoce y los elabora sería beneficioso que esta gran variedad pudiera ser exhibida en el centro cultural gastronómico.
- La idea de que se mejore la economía y el ingreso de turistas sea mayoritario con la creación del centro cultural, es apoyada por la mayoría de personas, de las cuales el beneficio será para la población directamente para sus vinculados.

4.6 Análisis de las fichas de observación de platillos tradicionales más comercializados

En el cantón Bolívar los platillos más comercializados son los Rosquetes y Bizcochuelos, estos deleites poseen beneficios alimenticios como proteínas, minerales, vitaminas, es por lo que las personas los conocen y los consumen a diario, la mayoría de turistas a su paso los compran, su precio es accesible en cuanto a la preparación, son pocos los que poseen este conocimiento, debido a que se basa en algunos procesos para llegar a su estado, la duración de estos productos es muy corta, hablando de los bizcochuelos en un promedio de 5 días como máximo, pasado estos días pierde su sabor, color y aroma, a diferencia de los rosquetes que su duración es de 15 días, su técnica de preparación es la cocción seguido del asado, su textura es crujiente es por eso que son más duraderos, estos deleites son acompañados según el gusto de cada persona, muchos de ellos prefieren yogurt, café, gaseosa, aromática y jugo.

4.6.1 Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional “Rosquete”

Nombre del producto: Rosquete

Fecha de elaboración: 1 de Mayo de 2016

Elaborado por: Sra. Lucila Chacón

Lugar y dirección: Bolívar, Olmedo y Sucre

Tipo de Preparación: Panes

Técnica Preparación: Hervir - Hornear

Características físicas del producto

Forma: Aro

Tamaño: Moderado

Características sensoriales del producto

Textura: Crujiente

Aroma: Quemado

Sabor: Dulce

Duración y Caducidad del producto: 15 días

Propiedad del producto: Nutrición

Precios promedio por unidad: 0.50 ctvs.

Se puede acompañar de

Bebibles: Yogurt, Gaseosa, Jugo, Café

Ver Anexo 22

4.6.2 Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional “Bizcochuelo”

Nombre del producto: Bizcochuelo

Fecha de elaboración: 1 de Mayo de 2016

Elaborado por: Sra. Lucila Chacón

Lugar y dirección: Bolívar, Olmedo y Sucre

Tipo de Preparación: Panes

Técnica Preparación: Hornear

Características físicas del producto

Forma: Cilindro

Tamaño: Moderado

Características sensoriales del producto

Textura: Esponjoso

Aroma: Frutal

Sabor: Dulce

Duración y Caducidad del producto: 2 a 5 días

Propiedad del producto: Nutrición, Proteínico

Precios promedio por unidad: 0.50 ctvs.

Se puede acompañar de

Bebibles: Yogurt, Gaseosa, Jugo

Ver Anexo 23

4.7 Discusión de Resultados

Una vez realizada una profunda y minuciosa investigación de las costumbres y saberes culinarios de quienes habitan en las diferentes comunidades del cantón Bolívar de la Provincia del Carchi, se consigue obtener una información valiosa en aspectos relacionados al turismo, economía y en especial a la gastronomía que se revela como una potencial alternativa de desarrollo si se la explota como fuente de creación de micro empresas que se dediquen a su comercialización local y regional.

Bolívar es uno de los cantones que forman parte de la Provincia del Carchi en el norte de la serranía ecuatoriana, está constituida por una población cuya actividad principal es la agricultura, pues la actividad ganadera es de baja escala, sus comunidades se han concentrado y dedicado por generaciones

casi exclusivamente a la agricultura , por poseer en su geografía varios pisos climáticos , es la zona de la provincia con mayor variedad de productos en el agro, produciendo desde los tradicionales alimentos como la papa, trigo, cebada, maíz, zanahoria, arveja , también frejol, cebolla, aguacate, manzana, tomate de árbol, zona de producción florícola, etc. Actividad que la realiza casi la totalidad de sus habitantes, apenas un pequeño segmento de su población desarrolla tareas que complementan o viven para la actividad agrícola, es por esta circunstancia que los negocios de la localidad se mueven al ritmo que se mueve la agricultura, si hay buena producción a buenos precios se refleja positivamente en toda la economía de la zona, por lo contrario si los precios de los productos caen la economía local sufre una depresión , realidad que la comunidad bolivarenses se acostumbró por siglos ,realidad de inestabilidad e incertidumbre permanente aspecto que no permite a las familias bolivarenses a planificar su economía a largo plazo, pues sus productos carecen de precios fijos, mientras por otro lado ,los insumos incluido la mano de obra se incrementan elevando los costos de producción, los mismos que en todas las ocasiones no se consideran en el momento de negociar el producto final, por tal motivo los agricultores en la mayoría de las negociaciones obtienen exiguas ganancias e incluso pérdidas, en busca de mejorar los precios de comercialización se han creado momentos o temporadas de siembra de los diferentes productos calculando que el tiempo de cosecha coincida con un aumento de la demanda en el mercado esta y otras estrategias no han dado el resultado deseado, se han mejorado semillas , se han tecnificados ciertos procedimientos esmerándose en producir alimentos de calidad consiguiéndolo casi siempre, luego se enfrentan a la comercialización acto incierto que no tiene ningún sustento o parámetro técnico para realizar una justa negociación, por lo que los resultados económicos no mejoran en forma importante como es el anhelo del agricultor.

Las nuevas generaciones de bolivarenses buscan transformar esta realidad e iniciar cambios de mando planificando y creando alternativas que rompan esta situación histórica, en que se han mantenido las comunidades del Cantón sin avizorar un futuro cierto, permaneciendo la población en un estado de incertidumbre constante; es esta realidad la que ha impulsado a la nueva sangre del cantón a buscar otros caminos, otras alternativas que permitan crear riqueza en la comunidad, para cambiar el Cantón no sólo en el aspecto económico sino que con ello vendrán mejoras en los servicios, aumento de población, creación de nueva infraestructura, renovados emprendimientos; todos estos elementos harán del Cantón Bolívar un lugar más atractivo para vivir.

4.7.1 Desarrollo Turístico

Entre los pasatiempos y actividades recreativas exclusivas de la población de la Provincia , por su puesto también del Cantón Bolívar está una actividad un tanto reservada y de varones, se trata de la búsqueda de entierros las famosamente conocidas como huacas, constituye en la tradición del Carchi un capítulo extenso, entretenido ,un tanto fantasioso que hoy no lo vamos a desmenuzar sino que se lo menciona ya que fue esta práctica ancestral de búsqueda de tesoros la que provoco el hallazgo de fósiles de animales prehistóricos en las tierras del Cantón Bolívar, acontecimiento que permite al cantón de poseer este instrumento que se erige como un potencial turístico, que deberá ser debidamente aprovechado por autoridades y ciudadanía en general para en torno de ésta maravilla crear infraestructura, servicios y toda estrategia que exalte, recree, exponga, difunda por diferentes medios tales hallazgos y que inteligentemente líderes y comunidad trabajen en conjunto para presentarlos y venderlos como un producto turístico estrella a la ciudadanía nacional y extranjera , ésta riqueza arqueológica y paleontológica es única en el país y de las pocas en el continente.

Las Autoridades locales ya han iniciado la difusión de tal riqueza prehistórica creando el Parque de la Mega fauna y un pequeño Museo Paleontológico que en la actualidad constituyen lugares de visita turística importantes, a éste primer paso hay que sumarle una cantidad de infraestructura ,que está en manos de la generación presente hacerlas realidad construyendo con recursos propios o a través de financiación de entes estatales o privados, el futuro turístico de la zona depende de la capacidad y creatividad del bolivarense, que el destino le da la posibilidad de aportar con su actitud y trabajo en el crecimiento de su comunidad ,es momento bolivarenses de ser partícipes del presente y futuro y no meros espectadores. Otros atractivos que posee Bolívar es el Balneario el Aguacate próximo a ser renovado, la laguna La Encañada, lugares que deberán ser desarrollados con infraestructura moderna y sin lugar a duda, los turistas los visitaran frecuentemente.

4.7.2 Variedad Gastronómica

En la mesa de las familias norteñas del pueblo de Bolívar se degusta de una variedad de platos que datan de siglos de tradición, en esta mesa que por lo general es grande donde dan cabida a familias numerosas, es conocido en el medio nacional que en el Carchi hace pocos años atrás persistía la tradición familiar de tener muchos hijos , ocho, diez o más práctica común , símbolo de fertilidad y de crecimiento de la fuerza laboral familiar, beneficiando al trabajo de las tierras fértiles y generosas del campo, en donde se produce la materia prima de los principales platos que consume este grupo humano; en la mesa de estas familias se degustan platos diversos unos de consumo nacional como el Hornado salado, a diferencia del famoso Hornado quiteño que es agridulce y viene acompañado de tortillas, teniendo en cuenta que para su preparación posee las misma técnica que es el asado, el delicioso y tradicional caldo de gallina criollo hecho en leña, son pocas las personas que

utilizan esta técnica, puesto que muchos lo hacen a gas y el alimento no está compuesto en un 100% de proteínas y vitaminas como lo es la alimentación en el campo, comúnmente las aves son alimentadas a base de balanceados, lo que no simboliza beneficio alguno, la fritada que se acompaña de un especial mote que se cocina y sazona con un puñado de la misma ceniza cocinadas en leña, las papas con cascara acompañadas de habas, mellocos , choclo un buen pedazo de queso amasado (queso especial de la región) y ají a diferencia en otras regiones que la fritada viene acompañada de tortillas y ají, el cuy con papas, que comúnmente en el Carchi se lo come únicamente con papas, en otras provincias como Imbabura y Pichincha, el Cuy se lo sirve frito, presenta la técnica de fritura y viene acompañado de guarniciones como chanfaina (menudo) y ensaladas.

A estos platos nacionales y de consumo generalizado, el pueblo de Bolívar a integrado en su carta culinaria, comidas exclusivas de su creación y consumo, esta población hoy está dispuesta a difundir y a masificar la degustación y conocimiento de la preparación y elaboración de estas comidas poco conocidas a nivel nacional, se persigue a través de esta promoción conquistar el turismo regional y por qué no el nacional e incluso internacional, ya que al momento son numerosos los Colombianos que visitan el Cantón atraídos por el los fósiles de animales prehistóricos encontrados hace muy pocos años en el suelo de la capital cantonal, el otro atractivo el parque de la Mega fauna, estos turistas son potencialmente los futuros consumidores de los bocadillos especiales si el bolivarense toma estrategias adecuadas para conquistar estos paladares, consiguiendo que este importante grupo humano no sólo visite esta zona del país ocasionalmente ,sino que haga una práctica de visita frecuente, en búsqueda de estos bocados especiales únicos en la región.

La idea de potencializar los atractivos turísticos existentes en Bolívar, con la creación de establecimientos de elaboración de comidas y bocadillos tradicionales de la zona, bajo las normas de buena manufacturación y aseo , como también la construcción de un ambiente moderno con implementaciones y adecuaciones para el buen expendio y degustación de estos platos tradicionales con lo cual se obtendrán resultados halagadores en la generación de ingresos que se reflejen en la elevación del estándar de vida de las familias emprendedoras que confían en su arte y en el esfuerzo que ponen para entregar un producto que deje enteramente satisfecho al consumidor, con éste resultado dar paso a la creación de microempresas que elaboren volúmenes importantes de los bocadillos que tengan mayor acogida en el público visitante, que logren ventas y distribución a mediana y gran escala, todas estas estrategias y emprendimientos darán un importante número de puestos de trabajo beneficiando a un buen segmento de la población logrando dar un paso fundamental en el desarrollo del Cantón.

Se presenta a continuación un anexo donde se describen una parte de los platos más populares y de mayor consumo dentro de las familias bolivarenses, este listado detalla los diferentes platos y bocadillos que arrojó como resultado una encuesta técnica de la actividad culinaria de la cabeza del hogar, en cuanto a las actividades de cocina de las madres bolivarenses mayores de sesenta y cinco años. (Ver anexo 24)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Arroz de Cebada | 11. Cuajada con miel |
| 10. Colada morada | 20. Moncaibas |
| 2. Bizcochuelos | 12. Humitas |
| 3. Bolas de verde | 13. Pan de maíz |
| 4. Buñuelos | 14. Quimbolos |
| 5. Caldo de gallina | 15. Cuy asado |
| 6. Rosquetes | 16. Quesadillas |

- 7. Champús
- 8. Bizcochuelos
- 9. Choclo con queso

- 17. Empanadas
- 18. Hornado
- 19. Aplanchados

En Bolívar existen 2 tipos de platillos más conocidos, los Rosquetes y Bizcochuelos, estos deleites forman parte de una herencia familiar, que ha transcurrido por generaciones, su preparación es mística, pues pocas son las personas que conocen sobre este proceso. (Ver Anexo 22 y 23)

4.7.3 Fuentes de empleo

No cabe duda que todo proyecto turístico genera en cualquier población una expectativa positiva ya que es una posibilidad cierta de acceder a fuentes de trabajo estables y de largo plazo dependiendo de la pasión que se le ponga al proyecto, se crean puestos de trabajo directos e indirectos, los directos para las personas naturales e Instituciones que se vinculan a ser actores del proyecto dispuestos desde el inicio a trabajar para que el proyecto sea viable, rentable y que dé frutos a corto tiempo, los puestos de trabajo serán ocupados en primer término por los productores y creadores de los platos y bocados tradicionales de la zona, a los cuales se les agrupa en dos equipos , el uno que se dedicará únicamente a producir y entregarlo a los comerciantes a los que se los denomina Proveedores y el otro equipo produce el bien y a la vez lo comercializa directamente con el turista llamándose Comerciante Directo, en cuanto a la creación de los puestos indirectos su número es incierto, dependerá de la creatividad de la ciudadanía en general para producir servicios que complementen este proyecto, por ejemplo se deben constituir micro empresas o potencializar las que hay para transporte de personas de la localidad y sobre todo del turista, servicios de telefonía, quizá hospedaje, circuitos de turismo en la ciudad, venta de postales etc. Todo está en la creatividad de la población local. Estas actividades generan riqueza y

prosperidad para toda una comunidad que vivirá no sólo la mejora los ingresos familiares, sino también tiene la posibilidad de ver mejoras en los servicios comunitarios que brindan las autoridades de la localidad que debe sintonizar con la actitud creativa del bolivarenses. Una situación prometedora es que la mayoría de las personas encuestadas para el desarrollo del proyecto descrito en este documento están deseosas de vincularse en calidad de Comerciantes Directos. (Ver Anexo 20 – Encuesta a la población de Bolívar - pregunta 12)

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este capítulo se muestran las conclusiones y recomendaciones obtenidas a lo largo del trabajo en este proyecto, basadas en la interpretación de resultados en función de los objetivos.

5.1 Conclusiones

- Existe interés por parte de las personas en mejorar sus ingresos y desarrollar el turismo, se ha determinado que del 100% de las personas el 100% están de acuerdo en vincularse al proyecto, el 60 % como comerciante directo y el 40 % como distribuidor proveedor, coexistiendo un resultado factible.
- Se ha logrado motivar y posibilitar la vinculación de las personas a este proyecto, con el fin de mejorar sus ingresos y desarrollar económica y turísticamente a este cantón.
- Mediante el desarrollo de este proyecto se obtendrán mayores niveles de rentabilidad económica de la actividad turística gastronómica para los residentes locales.

- El precio es secundario si se brinda un buen servicio y calidad en los productos, el precio promedio que los turistas están dispuestos a pagar por un platillo tradicional es del \$ 3.00 en adelante, lo que equivale al 53 % de los turistas consumirán los productos a este precio, mostrando estabilidad de costo.
- Mediante la creación del centro cultural se ha determinado que su visita mejorará en un 50 %, beneficiando de esta manera al cantón económica y turísticamente, el 58 % de los turistas provienen de otros países en su mayoría Colombia por ser país fronterizo, el 42 % son turistas nacionales, de las personas encuestadas el 43 % hacen su visita a este cantón semanalmente.
- La ubicación de este proyecto será benéfica ya que estará localizada en la panamericana, por la que diariamente transitan miles de turistas a diferentes destinos.
- La gestión de compras, provisión de materias primas (mercado mayorista) y gestión de servicio al cliente son los principales puntos críticos que se debe considerar del por qué el proyecto se lo realizará principalmente en la parroquia Bolívar, por ser la de mayor desarrollo y estabilidad a nivel cantonal.
- La finalidad estratégica de este proyecto es lograr posicionarse dentro de un mercado competitivo, cumpliendo los requerimientos que exijan los clientes internos y externos bajo los estándares de calidad y servicio.

5. 2 Recomendaciones

- Considerar dentro de la implementación de un proyecto los requerimientos y necesidades del cliente, normas legales y sanitarias para ofrecer servicios de calidad y al mismo tiempo ofrecer innovación a fin de alcanzar beneficios esperados.
- Efectuar estrategias de marketing, seguido de una evaluación de mercado, esto permitirá valorar su crecimiento dirigido a la mejora de su infraestructura.
- Establecer un organigrama estructural, designando la ubicación de los diferentes stands de productos. (Bebidas, postres, bocadillos, platos fuertes, sopas, etc.)
- Implementar estrategias promocionales en los diferentes medios de comunicación, especialmente redes sociales, la publicidad da a conocer los servicios a ofertar, esto es el enganche para atraer a los clientes.
- Realizar capacitaciones a las personas vinculadas al proyecto con el fin de adoptar nuevas estrategias de venta, promoción servicio y atención al cliente, mejorando su profesionalidad.
- Custodiar los principios de calidad y atención al cliente, de esta manera se obtendrán clientes satisfechos y crecimiento en el mercado.

CAPÍTULO VI

4. PROPUESTA ALTERNATIVA

Los resultados que presenta esta investigación, es la base para elaborar una propuesta que solucione la problemática actual del cantón Bolívar. Todos los datos que se han obtenido están relacionados con los objetivos planteados.

6.1 Título de la Propuesta

- **DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO, COMO ALTERNATIVA DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO DEL CANTÓN BOLÍVAR.**

6.2 Justificación e Importancia

En el mundo del turismo quizá la primera demanda del turista es su satisfacción alimentaria, es un atractivo fundamental para visitar un determinado lugar. La inexistencia en Bolívar de una estructura física adecuada, donde se comercializarán alimentos tradicionales de calidad, es lo que impulsa a crear un Centro Gastronómico. Con el fin de que exista una excelente acogida a la creación del Centro Gastronómico Tradicional. Éste deberá cumplir con muchas normas de calidad, comenzando incluso desde un excelente diseño arquitectónico que brindará un ambiente de confort y bienestar al visitante y por supuesto en donde recibirá la atención cordial y la acogida cálida de los bolivarenses.

Donde el turista deguste la variedad de platillos tradicionales, los que deberán ser elaborados con las máximas normas de higiene y calidad, cualidades que permitirán saborear, las exquisiteces de la cocina tradicional. Así se constituirá el imán de atracción a un número importante de turistas, para incentivar en ellos curiosidad en las formas de preparación de platillos y de las costumbres y vivencias de quienes los elaboran, formas y lugares donde se cultivan los productos con que se preparan estos manjares.

El Centro Gastronómico será para Bolívar la plataforma para proyectarse a un crecimiento económico importante, además servirá como estímulo para potenciales productores de platos tradicionales a gran escala, que no solo cubran las necesidades del Centro Gastronómico, sino que se proyecten a una distribución local y/o regional, para lo cual, deberán formar verdaderas industrias de elaboración de productos tradicionales culinarios, industrias que requerirán mano de obra, por ende se tendrá fuentes de trabajo, constituyéndose en un factor multiplicador de riqueza local.

Los emprendedores que participarán en este proyecto, podrán integrarse al mismo en dos modalidades: una, como productores y vendedores directos en el Centro Gastronómico y otra, como productores proveedores, quienes, laborando desde su hogar creando estos platillos proveerán a los locales del Centro Gastronómico. Si el Gobierno Autónomo Descentralizado de Bolívar asume el reto de la construcción del Centro Gastronómico, este constituirá el pilar económico de generación de empleo y recursos económicos.

6.3 Fundamentación

6.3.1 Fundamentación Educativa - Cultural

En lo que expresa (Vallejos, 2015) menciona que esta fundamentación “tiene pertinencia desde lo cultural, rescatar la identidad, de las personas, costumbres y tradiciones darlas a conocer y más que todo practicarlas” (p. 27). Es una enseñanza más que las actuales generaciones deben tomar impulso para el desarrollo de sus pueblos, no perderla simboliza mantener su autenticidad, su estilo, su moda, difundiéndola, convirtiéndola más que en un hábito, en una trascendencia enmarcada al estilo de vida que llevaban las personas y de esta manera conservarla.

Después de realizar las investigaciones necesarias a la población y a los turistas nacionales y extranjeros que visitan al cantón Bolívar, es evidente la necesidad de que se diseñe un centro cultural gastronómico y sea difundido a las actuales generaciones, locales nacionales y extranjeras, esto permitirá que el desarrollo turístico gastronómico sea un potencial, siendo de idolatría para Bolívar la conservación de cultura culinaria.

6.3.2 Fundamentación Social

En el texto que menciona (Báez, 2015) señala que “El turismo siempre ha estado ligado con el ocio y en conjunto forman parte del modo de vida de la sociedad y de las inquietudes del ser humano” (p. 65). Porque el ocio y el turismo son la parte lúdica de la sociedad, la creatividad material y espiritual, y encierran la totalidad de las actividades posibles y las formas de pensar, ser y actuar en los ciclos de la vida.

Los habitantes del cantón Bolívar, podrán dar a conocer sus costumbres y tradiciones culinarias con los turistas a través de la comercialización de sus productos y con ello generar ingresos económicos que contribuirán a mejorar las condiciones de vida de los mismos habitantes, como del centro cultural.

6.3.3 Fundamentación para la sustentabilidad

Según (Contreras, 2014) menciona que “lo sustentable en turismo, hace referencia a aquellas intervenciones y planificaciones que prevean acciones reparadoras y rectificadoras para mantener los impactos negativos al mínimo” (p. 98), en lo que el autor refiere es a que se debe buscar no romper el equilibrio del sistema y maximizar los beneficios, contribuyendo a generar ingresos y empleo para la población local, sin afectar a otros y de esta manera promover e impulsar el desarrollo.

El proyecto no solo ayudará a la promoción de los lugares turísticos de Bolívar, si no que desarrollará la economía del sector, siendo beneficiados los mismo habitantes sin afectar los pocos negocios de los demás personas que laboran en el arte culinario, permitiendo de esta manera que ellos mismos tengan acceso o vínculo de pertenecer a este proyecto a desarrollar.

6.3.4 Fundamentación Turística

En lo que señala el autor (Morales, 2015) referente al turismo Gastronómico dice que: “El turismo Gastronómico pretende abrir puertas asentado en la consecución de un marco de beneficios socioeconómicos para la sociedad” (p. 87). La degustación de platos y la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos, es la razón principal para la realización de viajes. Son muchas las personas que realizan estancias

únicamente con el fin de degustar de la gastronomía típica de un sector, sin importar costes, si no con satisfacer sus necesidades.

La promoción y difusión del centro cultural Gastronómico permitirá incrementar la demanda, dando a conocer la diversidad gastronómica a los turistas, de la misma manera potenciarse en un mercado turístico gastronómico, en el la que se satisfagan las necesidades y requerimientos del turista a la hora de consumir productos.

6.4 Objetivos

6.4.1 Objetivo General

- Diseñar un Centro Cultural Gastronómico en donde se comercialice los platillos tradicionales del Cantón Bolívar, como alternativa del desarrollo turístico y económico.

6.4.2 Objetivos Específicos

- Realizar un estudio técnico - arquitectónico para la adecuación del Centro Cultural Gastronómico
- Determinar la estructura orgánica funcional
- Crear la imagen corporativa acorde a los elementos representativos de la Gastronomía Tradicional
- Determinar las inversiones y presupuestos para la ejecución del proyecto

6.5 Ubicación sectorial y física

Cantón Bolívar – Provincia del Carchi - Ecuador

- **Limites:**

Al Nor - Este: Cantón Montufar.

Al Nor - Oeste: Cantón Espejo.

Al Sur - Este: Provincia de Sucumbíos.

Al Sur: Provincia de Imbabura.

- **Macro:** Ecuador
- **Meso:** Carchi
- **Micro:** Cantón Bolívar

6.6 Desarrollo de la Propuesta

Terminada la investigación y de dar paso al análisis de resultados se presenta la siguiente propuesta “Diseño de un Centro Cultural Gastronómico, como alternativa del desarrollo económico y turístico del cantón Bolívar”

6.6.1 Estructura del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

El Centro Cultural Gastronómico será un espacio que permitirá a turistas nacionales - extranjeros y pobladores del cantón, el degustar de una gran variedad de platillos tradicionales, elaborados con manos bolivarenses y calidad en su servicio.

Mediante el desarrollo de este proyecto los pobladores del cantón Bolívar, brindarán a sus visitantes la oportunidad de dar a conocer sobre sus tradiciones o costumbres culinarias y de esta manera dejar como resultado, que la identidad de un pueblo se la conserva y se la practica y que hay que buscar el progreso a través de la misma evitando que desaparezcan o se pierda con el pasar del tiempo, logrando posesionarse en el mercado como potencial del desarrollo turístico y económico. Es una empresa de servicio de alimentación, con una amplia variedad de platillos tradicionales, se espera que por el tipo de servicio que esperamos brindar y la calidad del producto requerida por los consumidores, tenga éxito inmediato y generación de ingresos.

6.6.2 Ubicación

El Centro Cultural Gastronómico estará ubicado en la cabeza cantonal Bolívar, exactamente en la entrada a este pueblo, junto al parque de la Mega Fauna, como ventaja principal la panamericana, su espacio físico será de 600m² de terreno.

6.6.3 Distribución de los espacios físicos del centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

a) Área Administrativa

Personal en atención al cliente

- Gerente Coordinador (primario)
- Coordinadores (secundarios)
- Meseros
- Cajero

- Comerciante directo
- Distribuidor Proveedor (terceros)

El Gerente Coordinador primario estará al mando de la administración del Centro Cultural Gastronómico, será el encargado de dar la bienvenida y de registrar los pedidos que se hagan de platillos tradicionales, una vez hecho el pedido las personas proceden al patio de comidas donde serán atendidos con calidad por los meseros, esto se lo hace con el fin de brindar al turista rapidez en la atención e innovación, si el o los visitantes deseen consumir otro platillo lo harán de manera directa acercándose a las estancias donde están los productos tradicionales atendidos por los comerciantes directos, una vez que el turista haya degustado de su producto, se acercará a la estancia del cajero donde cancelará por el servicio, los demás coordinadores secundarios estarán distribuidos en las distintas salas que lo conforman para brindar sus servicios.

b) Áreas de Alimentación

1. Stand de bebidas
2. Stand de postres
3. Stand de sopas
4. Stand de platos fuertes
5. Stand de panes – pastas

Cada área dispondrá de un mesero para la atención al cliente

Cada área específica contará con:

- Cocina
- Mostradores
- Refrigerador
- Microondas
- Cafetera

- Licuadora
- Exprimidora
- Batidora
- Lavaplatos
- Horno (únicamente el stand de panes – pastas)

c) Sala Multimedia

- Fotografías de los productos
- Filmaciones de preparaciones de productos
- Capacitaciones, Charlas, Foros

Estará a cargo por un coordinador

d) Galería

- Datos históricos (cantón)
- Herencias culinarias familiares
- Antecedentes gastronómicos del cantón Bolívar

Estará a cargo por un coordinador

e) Sala Recreacional para niños

- Juegos de memoria
- Juegos de azar
- Juegos de Interactivos

Estará a cargo por un coordinador

f) Sala de Exposición

- Exhibicionismo - Preparación de productos permanentes en vivo. (de acuerdo a la ocasión, sea festiva, tradicional o conmemorativa)
- Esta actividad la realizarán las mismas personas encargadas de comercializar los productos o de proveer

g) Servicios Higiénicos Públicos

h) Área de limpieza - Bodega

En esta área existirá la disponibilidad de ocupar los materiales e insumos de aseo para cada área de alimentación, por parte del personal de limpieza.

Estará a cargo por 3 personas

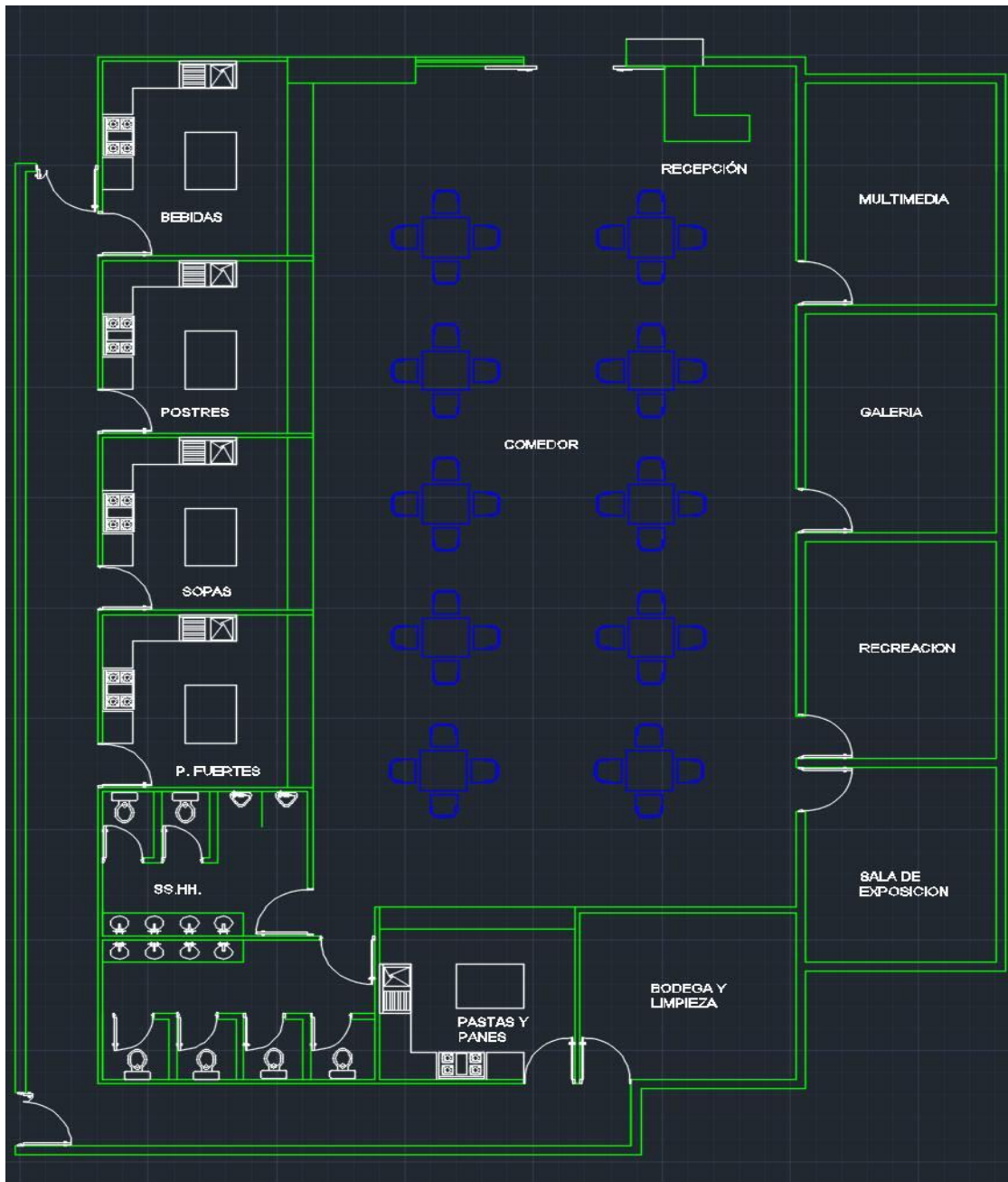
Bodega

Para cada área de comida se designará un espacio pequeño de uso múltiple.

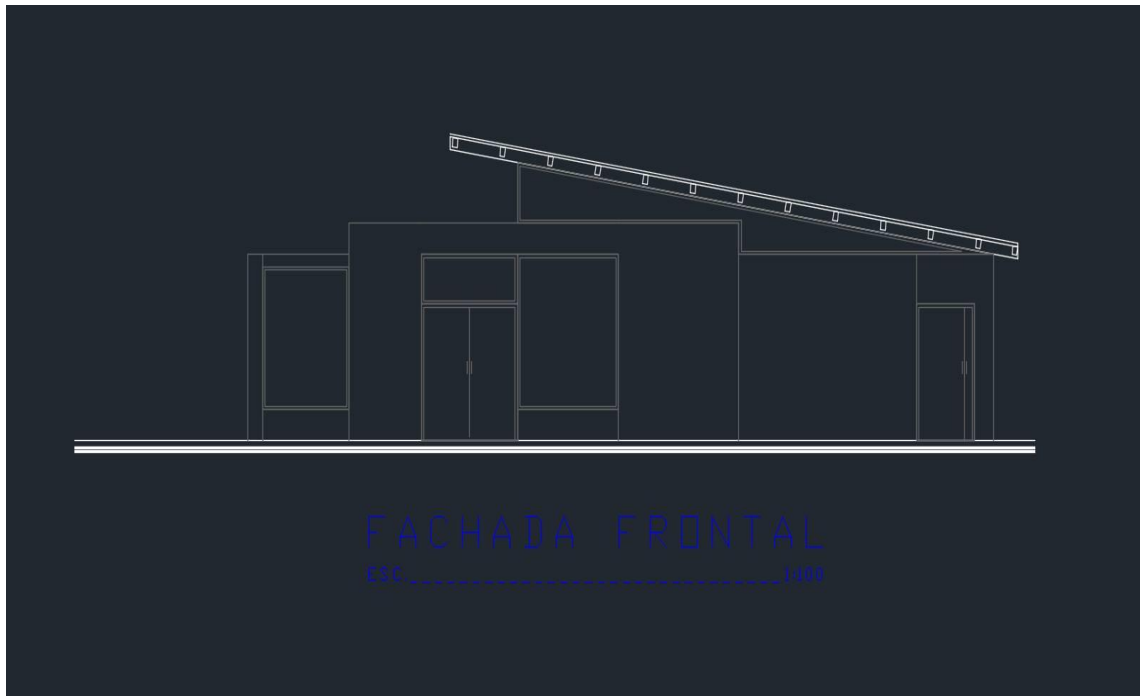
6.6.4 Planos Estructurales del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

Figura 33

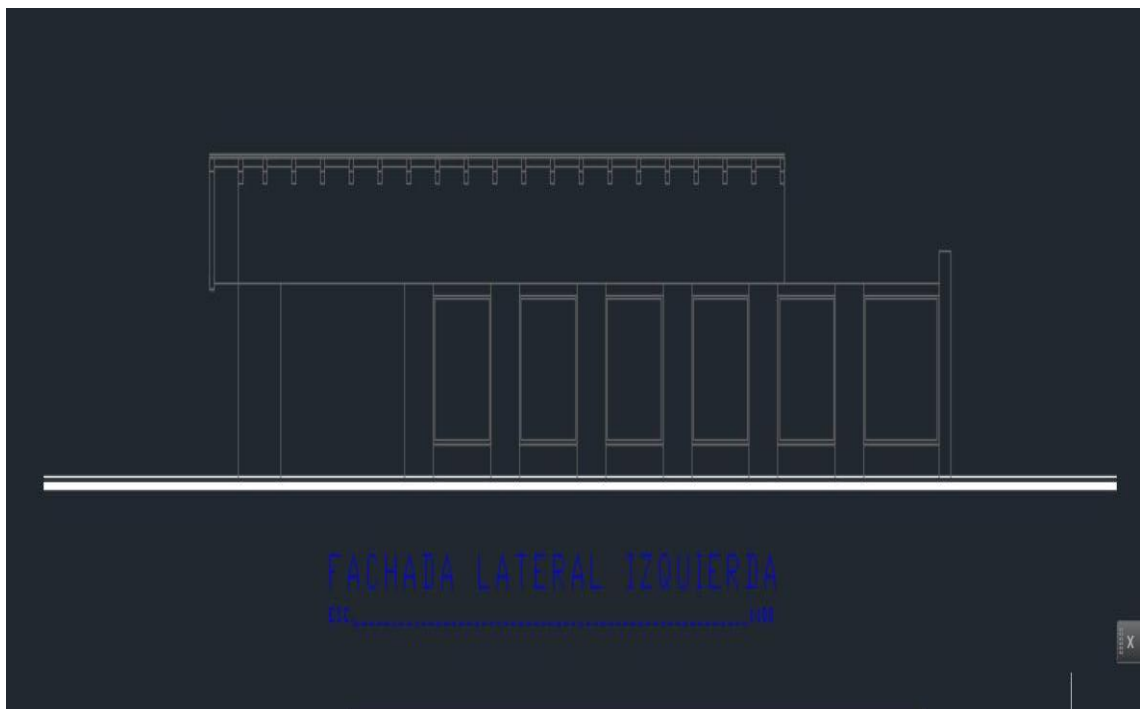
Planos Vistas 2D



Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.

6.6.5 Estudio Arquitectónico y Estructural del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

Tabla 36

Presupuesto de Construcción

DESCRIPCIÓN	UND	CANT.	P. UNIT	P. TOTAL
CERRAMIENTO PROVISIONAL	MI	32	15,71	\$ 502,72
OBRAS PRELIMINARES				
Limpieza del terreno	m2	400,00	0,50	\$ 200,00
Replanteo	m2	380,00	1,11	\$ 421,80
Excavación de plintos y cimientos	m3	24,00	9,40	\$ 225,60
				\$ 1.350,12
ESTRUCTURA				
Replanteo h. simple fc 180Kg/cm2	m3	1,40	13,19	\$ 18,47
Hormigón simple en plintos fc 210kg/cm2	m3	4,79	139,44	\$ 667,22
Hormigón ciclópeo en cimientos	m3	11,81	84,89	\$ 1.002,38
Hormigón simple en cadenas fc 210kg/cm2	m3	2,95	201,26	\$ 594,12
Hormigón simple columnas fc210kg/cm2	m3	7,79	240,43	\$ 1.872,61
Losa de cubierta Nv+3,06-Nv+5,76 f'c = 210 kg/cm2 h=20cm	m3	24,66	210,00	\$ 5.178,60
Hormigón en gradas fc 210kg /cm2	m3	1,30	210,00	\$ 273,00
Hormigón en vigas de garaje fc 210kg /cm2	m3	0,95	210,00	\$ 199,50
Hormigón en mesón de cocina	m3	0,34	131,04	\$ 44,49
Acero de refuerzo f'y 4200kg/cm2	Kg	4227,87	2,30	\$ 9.724,10
				\$ 19.574,49
MAMPOSTERÍAS				
Mamposterías de ladrillo	m2	531,61	13,00	\$ 46.910,93
Masillado de losa de cubierta	m2	241,95	5,20	\$ 1.258,14
Estucado de interiores y exteriores	m2	879,72	4,50	\$ 3.958,74
				\$ 12.127,81
RECUBRIMIENTOS Y REVESTIMIENTOS				
Contrapiso de h. simple h= 0,15cm	m2	198,00	13,13	\$ 2.599,74
Porcelanato en pisos	m2	126,87	22,70	\$ 2.879,84
Cerámica mamposterías de baños y cocina	m2	69,60	22,70	\$ 1.579,92
Piso Flotante	m2	72,49	22,70	\$ 1.645,52
Barrederas de madera para piso flotante	MI	56,15	7,34	\$ 412,14
Pintura satinada interior exterior	m2	879,72	3,79	\$ 3.334,14
				\$ 12.451,30

CARPINTERIA MADERA/METAL				
Puertas interiores MDF	Und	5,00	280,00	\$ 1400,00
Portones enrollables metálico	Und	3,00	750,00	\$ 2.250,00
Cerraduras de manija y chapa de seguridad	Und	9,00	67,50	\$ 607,50
Ventanas de aluminio proyectarle negro y vidrio	m2	57,47	84,70	\$ 4867,71
				\$ 9.125,21
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS				
Punto de desagüe tubería PVC 110 mm	Pto	5,00	32,08	\$ 160,40
Punto de desagüe tubería PVC 75 mm	Pto	5,00	26,35	\$ 131,75
Bajantes de Aguas Lluvias PVC 110cm	MI	12,00	7,77	\$ 93,24
Sumidero metálica cromada de piso 3 pulgadas	Pto	10,00	11,05	\$ 110,50
Sumidero metálica cromada de piso 4 pulgadas	Pto	2,00	7,50	\$ 15,00
Punto de agua fría tubería HIDRO 3, 1/2 pulg.	Pto	5,00	27,16	\$ 135,80
Aparatos sanitarios Edesa incluye accesorios	U	2,00	350,00	\$ 700,00
Cajas de revisión de 0,60x0,60cm con tapa	U	2,00	56,51	\$ 113,02
Acometida de Agua potable	Und	1,00	220,00	\$ 220,00
Acometida de alcantarillado	Und	1,00	180,00	\$ 180,00
				\$ 1.859,71
INSTALACIONES ELECTRICAS, TELEFONÍA Y TV CABLE				
Acometida de energía eléctrica	Und	1,00	180,00	\$ 180,00
Punto eléctrico	Pto	10,00	32,00	\$ 320,00
Tomacorriente polarizado doble	Pto	20,00	25,18	\$ 503,60
Interruptor conmutador	Pto	20,00	32,00	\$ 640,00
Salida de teléfono	Pto	2,00	38,43	\$ 76,86
Salida de TV.	Pto	1,00	40,09	\$ 40,09
Salida especial	Pto	2,00	35,50	\$ 71,00
Caja térmica de 4 breakers	u	1,00	250,00	\$ 250,00
				\$ 2081,55
OBRAS EXTERIORES				
Cubiertas traslucidas en madera y policarbonato	m2	48,43	45,00	\$ 2179,35
				\$ 2.179,35
PRESUPUESTO TOTAL DE CONSTRUCCION				\$ 60.749,54

Elaborado por: Arq. Chacón A.

Tabla 37*Presupuesto de Equipos*

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
MATERIALES DE OFICINA		
Escritorio	2	\$ 400.00
Silla Giratoria	2	\$ 160.00
EQUIPOS TECNOLÓGICOS		
Computadora	2	\$ 1.600.00
Impresora	1	\$ 200.00
Proyector	1	\$ 300.00
Teléfono	1	\$ 75.00
Equipo de Filmación	6	\$ 1.500.00
Plasma 42"	1	\$ 1.000.00
EQUIPO HUMANO		
Gerente Coordinador	1	\$ 500.00
Coordinadores	4	\$ 1.600.00
Mesero	5	\$ 1.500.00
Cajero	1	\$ 350.00
Personal de limpieza	3	\$ 900.00
Comerciante directo	10	\$ 3.700.00
Distribuidor Proveedor	Según el número de asociados	?
SERVICIOS BÁSICOS		
Agua		\$ 50.00
Luz		\$ 50.00
Teléfono		\$ 30.00
Internet		\$ 30.00
MOBILIARIO		
Mesa	10	\$ 400.00
Silla	60	\$ 420.00
Taburete	6	\$ 48.00
Mostrador	5	\$ 750.00
IMPLEMENTOS DE COCINA		
Cocina	5	\$ 4.000.00
Refrigerador	5	\$ 2.500.00
Microondas	5	\$ 600.00
Licuadora	5	\$ 250.00
Cafetera	5	\$ 250.00
Exprimidora	5	\$ 200.00
Batidora	5	\$ 200.00
VAJILLA		
CRISTALERIA		
MANTELERIA		
SALA MULTIMEDIA		
Fotografías		\$ 75.00
Filmaciones		\$ 75.00
GALERIA		
Afiches		\$ 50.00
SALA RECREACIONAL		

Juegos infantiles		\$ 500.00
IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA		
Implementos		\$ 20.00
INSTALACIONES ELÉCTRICAS		
Sistema WIFI	1	\$ 200.00
Sistema de iluminación manual	1	\$ 1.000.00
Sistema de iluminación automática (sensores)	1	\$ 1.500.00
CLIMATIZACIÓN		
Sistema y control de climatización	1	\$ 1.500.00
Sistema y control de aire acondicionado	1	\$ 3.000.00
IMPREVISTOS		\$ 2.000.00
TOTAL		\$ 34.633.00

Elaborado por: Chacón A.

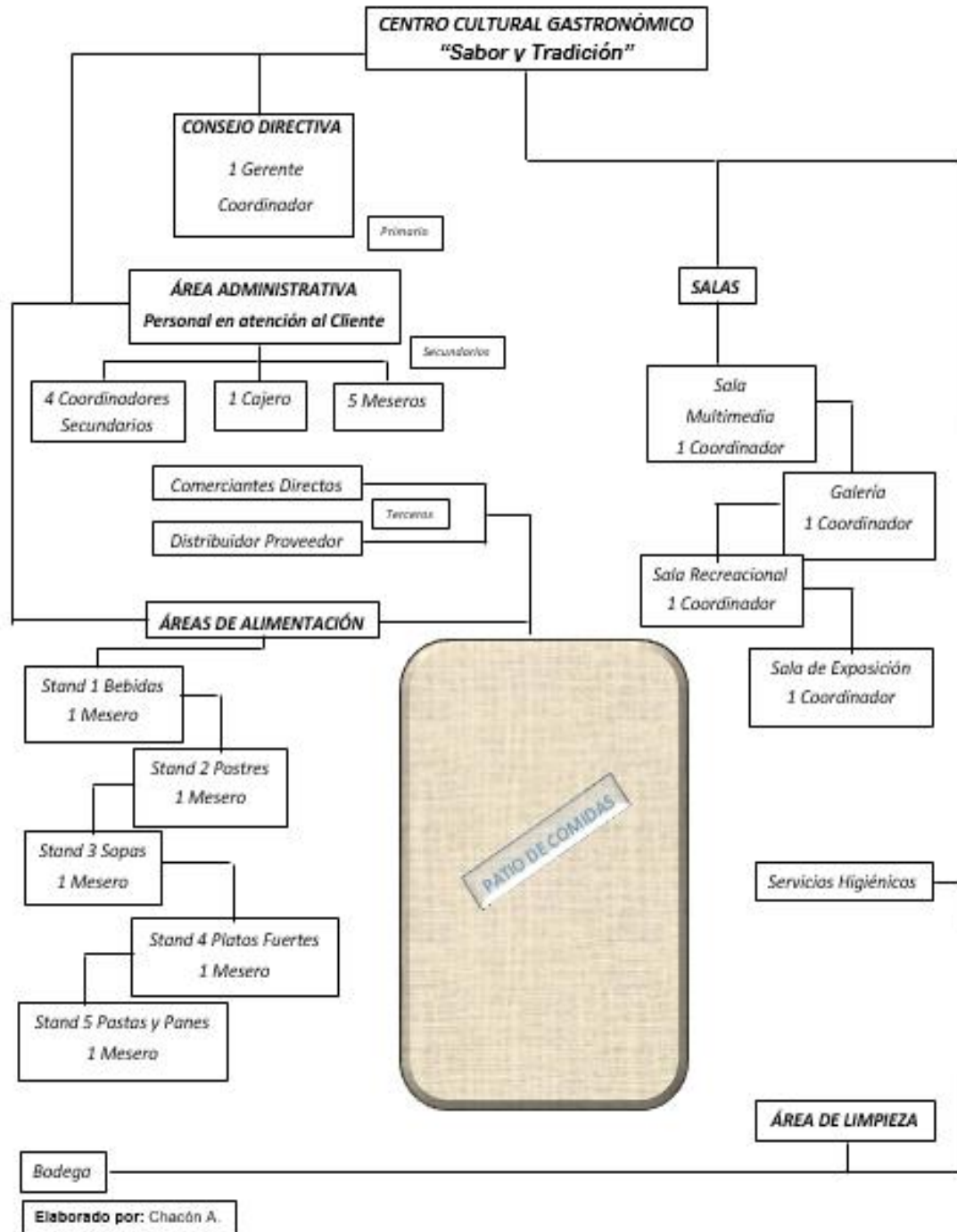
Tabla 38

Presupuesto Total

Construcción	\$ 60.749,54
Equipos	\$ 34.633.00
Total presupuesto del Proyecto	\$ 95.382.54

Elaborado por: Chacón A.

6.6.6 Organigrama Estructural



6.6.6.1 Capacidad de Carga física de visita al Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

- **L:** Longitud del sendero en metros lineales (600 metros)
- **Sp:** Superficie utilizada por una persona = 4.
- **NV:** Número de veces que el sitio puede ser visitado por la misma persona en un día ($NV = \frac{HV}{TV}$).
- **HV:** Horario de visita (08:00 am a 17:00 pm)

Datos:

L= 600 m.

Sp= 4 m.

HV= 9 h.

TV= 4h

$$NV = \frac{HV}{TV}$$

$$NV = \frac{9 h.}{4 h}$$

$$NV = 2.25$$

$$CCF = \frac{L}{Sp} \times NV$$

$$CCF = \frac{600 m}{4 m} \times 2.25$$

$$CCF = 150 \times 2.25$$

$$CCF = 337.5$$

CCF: Capacidad de personas 338 máximo dentro del Centro Cultural Gastronómico.

El número de personas que pueden ingresar al Centro Cultural Gastronómico es de 338 como máximo, se ha realizado la capacidad de mesas llenas y su frecuencia de uso, que da un total de 10 mesas de 4 asientos cada una con un total de 40 personas a ocupar, el tiempo en consumir un platillo es de 20 min, a un hora equivale a 120 personas en mesas llenas.

6.6.7 Manual de funcionamiento del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

Para que el Centro Cultural Gastronómico cumpla su desarrollo se deberá tomar en cuenta los perfiles profesionales de las personas quienes estarán a cargo del mismo, entre ellos que cumplan los siguientes requerimientos:

6.6.7.1 ÁREA ADMINISTRATIVA (primario, secundarios, terceros)

Gerente Coordinador

Requisitos

- Sera elegido por el GAD del cantón Bolívar, será el representante y quien estará al mando del Centro Cultural Gastronómico
- Título: Ing. en Turismo – Ing. Desarrollo Turístico - Ing. en Administración de Empresas
- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 25 a 50 años

Perfil Actitudinal

- Liderazgo

- Apoyo
- Responsabilidad
- Puntualidad
- Compromiso
- Respeto
- Disciplina

Perfil Aptitudinal

Tener conocimiento en:

- Administración Empresarial
- Resolver problemas
- Realizar cambios estructurales y humanos
- Idiomas (mínimo ingles)
- Atención al cliente
- Contabilidad (básica)
- Informática (básica)

Coordinadores Secundarios

Requisitos

- Serán elegidos por el GAD del cantón Bolívar
- Títulos: Ing. en Turismo – Ing. Desarrollo Turístico - Ing. en Administración de Empresas
- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 25 a 50 años

Perfil Actitudinal

- Desenvolvimiento
- Cooperativismo
- Responsabilidad

- Puntualidad
- Compromiso
- Respeto
- Disciplina

Perfil Aptitudinal

Tener conocimiento en:

- Atención al cliente
- Resolver problemas
- Manejo de grupos
- Idiomas (mínimo inglés)

Cajero

Requisitos

- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 18 en adelante

Perfil Actitudinal

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Compromiso

Perfil Aptitudinal

Tener conocimiento en:

- Contabilidad

Meseros

Requisitos

- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 18 en adelante

Perfil Actitudinal

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Respeto

Perfil Aptitudinal

- Experiencia
- Técnicas de servicio
- Técnicas de montaje

6.6.7.2 ÁREA DE ALIMENTACIÓN

Comerciantes Directos – Distribuidor Proveedor

Requisitos

- Voluntariado para vincularse al proyecto
- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 18 en adelante

Perfil Actitudinal

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Compromiso

Perfil Aptitudinal

- Preparar productos tradicionales

6.6.7.3 ÁREA DE LIMPIEZA

Requisitos

- Género: Masculino o Femenino
- Edad: 18 en adelante

Perfil Actitudinal

- Responsabilidad
- Puntualidad

Perfil Aptitudinal

- Experiencia

6.6.8 Estructura Funcional del Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

6.6.8.1 Horarios de atención

Lunes a Domingo – 08:00 am a 17:00 pm

- Feriados mismos horario establecido

6.6.8.2 Ingreso

- Gratuidad

6.6.8.3 Público

Por edad

- Niños
- Jóvenes
- Adultos Mayores

Por su procedencia

- Locales
- Regionales
- Nacionales
- Extranjeros

Por su grado de instrucción

- Primaria
- Secundaria
- Superior

6.6.8.4 Planta

- Zona WIFI en toda la planta

6.6.8.5 Buzón de sugerencias

- Sugerencias
- Recomendaciones
-

6.6.9 Imagen Corporativa

6.6.9.1 Razón Social

Centro Cultural Gastronómico “Sabor y Tradición”

6.6.9.2 Marca o Logotipo

“Sabor y Tradición”



6.6.9.3 Interpretación

El logotipo del Centro Cultural Gastronómico está representado de la siguiente manera:

La forma que presenta la figura es la de un mortero de piedra, instrumento que utilizaban nuestros antepasados en la antigüedad para diferentes procesos, por ejemplo hacer puré de papa, para trituras dientes de ajo, para exprimir el zumo de la cebolla, zanahoria y el más utilizado para moler ají, el típico ají de piedra. Por encontrarse un mortero representa tradición, cultura, antigüedad, gastronomía. Los colores por los que está diseñado son: negro, la cultura de nuestros ancestros, de utilizar herramientas o artefactos diseñados

a mano y empleados de la misma manera, el verde significa los pastos verdes en los que se producen una gran variedad de productos agrícolas del cantón Bolívar y el rojo simboliza el amor, el aprecio hacia la cultura, hacia la tradición gastronómica de los pueblos.

6.6.9.4 Slogan

“La Riqueza Gastronómica... a través del Tiempo”



“La Riqueza Gastronómica...

a través del Tiempo”

6.6.9.5 Objeto Social

Consolidarse en el mercado Turístico Gastronómico, como una empresa que brinde servicios de Alimentación Típica - Tradicional a turistas nacionales y extranjeros, entre los servicios a brindar están:

- Alimentación
- Capacitaciones
- Foros
- Exhibiciones en vivo de preparación de platillos tradicionales
- Juegos para niños
- Archivos Históricos (fotografías, videoclips)
-

6.6.9.6 Base Filosófica

Misión

Buscar la excelencia en la preparación de platillos tradicionales, brindando productos y servicios de calidad, para que nuestros clientes disfruten de nuestro trabajo, donde se manifieste, se promueva y se difunda las más puras expresiones de la Cultura Tradicional Gastronómica.

Visión

Para el año 2019 el Centro Cultural Gastronómico será reconocido a nivel Nacional y Regional brindando productos de calidad, buen servicio con un personal profesional y de excelencia, trato justo a sus proveedores, transparencia y buenos manejos a las autoridades y colaboración en el desarrollo de la atracción Turística Gastronómica en nuestra región.

Políticas

- Garantizar la máxima calidad en la elaboración de platillos tradicionales
- Prestar servicios de excelencia

- Promover la Mejora Continua en los aspectos relacionados con la calidad de nuestros servicios.
- Promover la tradición culinaria a las actuales generaciones

Valores

- Respeto
- Cordialidad
- Comunicación
- Puntualidad
- Profesionalismo
- Entusiasmo
- Compromiso
- Creatividad
- Compañerismo
- Cooperación

Objetivos

General

- Crear una cultura de calidad gastronómica elaborando platillos tradicionales, buscando el gusto y complacencia de los clientes.

Específicos

- Ofrecer la mejor atención a nuestros clientes de forma atenta y confiable.
- Darle importancia a cada uno de nuestros clientes pues de ellos depende nuestro éxito.

- Incrementar el índice de satisfacción a los clientes.
- Mantener nuestro entorno adecuado para una buena atención.
- Presentar información: ofrecer y sugerir diferentes platillos al cliente (Bebidas, Postres, Sopas, etc.)

6.7 Impactos

Dentro de la propuesta se destacan los siguientes Impactos:

Tabla 39

Impactos

Dimensiones	Línea Base	Proyección
Económico		
Ingresos	Aceptable	Cadena productiva Generador de ingresos
Productividad	Aceptable	Comercialización de productos Gastronómicos Tradicionales
Conocimientos	Nivel Alto	Conocimiento en el área Turística
Técnico		
Nivel de Empleo	Aceptable	Posicionamiento en el mercado Turístico Gastronómico
Mercado	No existe	
Ecológico		
Uso sustentable de recursos	No existe	
Conservación Ambiental	Escaso	Construcción de espacio físico
Social		
Educación	Aceptable	Valorizar la cultura gastronómica - Identidad
Cultura	Escasa	Fortalecer la identidad cultural mediante la gastronomía

Nutrición	Aceptable	Comercialización de productos propios de Bolívar, con mínima aplicación de químicos
Servicios Básicos	Bueno	En buenas condiciones

Político Institucional

Liderazgo	Bueno	Fomentar el desarrollo de la empresa con los asociados
Alianzas Estratégicas	Bueno	Ser parte de los atractivos turísticos del cantón Bolívar

Elaborado por: Chacón A.

6.8 Difusión

La difusión del Centro Cultural Gastronómico se la realizó a través de los diferentes medios de comunicación así como por parte de las siguientes entidades Gubernamentales:

- GAD del cantón Bolívar
- GOB del Carchi
- Ministerio de turismo
- Agendas de viajes
- Miembros de la Juntas Parroquiales de: García Moreno, Los Andes, Monte Olivo, San Rafael, San Vicente de Pusir y Bolívar.
- Turistas que visitan al cantón Bolívar
- Radio
- Prensa
- Redes Sociales

6.9 Referencias Bibliográficas

- Aguirre Velíz, J. G. (2015). *Valoración gastronómica Luciana y propuesta recetario gastronómico del cantón Santa Lucía" Guayas Ecuador 2015"* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil. Obtenido de Facultad de Comunicación Social. Carrera de Turismo y Hotelería.: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/7998/1/correccion%20de%20jimmy%20aguirre%20pdf.pdf>
- Alles, M. T. (2014). El impacto turístico de los eventos deportivos: un estudio de caso. *Cuadernos de turismo*, (33), 59-76.
- Andrade Rosales, J. C. (2015). *Estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año 2015* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil. . Obtenido de Facultad de Comunicación Social. Carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/8403/1/TESIS%20JUAN%20CARLOS%20ANDRADE%202015%20final3.pdf>
- Andrade, J. C. (2015). *Estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año 2015* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil. Obtenido de Facultad de Comunicación Social. Carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/8403/1/TESIS%20JUAN%20CARLOS%20ANDRADE%202015%20final3.pdf>
- Arias Acosta, M. J. (2015). *EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9398/1/FCHE-THP-198.pdf>
- Arias, M. J. (2015). *EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9398/1/FCHE-THP-198.pdf>

- Baez, T. (2015). *Manual de proyectos de investigación, Cuenca Ecuador CONUEP*. Obtenido de <http://repositorio.conuep.edu.ec/bitstream/37000/632/1/T-CONUEP-60582.pdf>
- Barreno Paredes, F. M. (2015). *Gastronomía cultural y tradicional del Cantón Mocha, Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/537/1/TUAIGABO33-2015.pdf>
- Barreno, F. M. (2015). *Gastronomía cultural y tradicional del Cantón Mocha, Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/537/1/TUAIGABO33-2015.pdf>
- Benavides Pazmiño, M. F. (2015). *Elaboración del calendario típico gastronómico de las fiestas tradicionales en la Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/252/1/TUAI GAB022-2015.pdf>
- Benavides, M. F. (2015). *Elaboración del calendario típico gastronómico de las fiestas tradicionales en la Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/252/1/TUAI GAB022-2015.pdf>
- Benavides, M. F. (2015). *Elaboración del calendario típico gastronómico de las fiestas tradicionales en la Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/252/1/TUAI GAB022-2015.pdf>
- Benavides, M. F. (2015). *Elaboración del calendario típico gastronómico de las fiestas tradicionales en la Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/252/1/TUAI GAB022-2015.pdf>
- Bermeo, H. P.-B. (2013). *La universidad regional y su contribución a la competitividad del sector turismo en Colombia. Ponencia presentada al Congreso ALTEC*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Dora_Gonzalez-Banales/publication/258340925_La_Universidad_Regional_y_su_Con

ribucion_a_la_Competitividad_del_Sector_Turismo_en_Colombia/links/00b49527e88c0c6e6e000000.pdf

Bernier, E. T. (2015). Turismo y desarrollo regional. *Papers de Turisme*, (14-15), págs. 95-102. Obtenido de <http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/viewFile/418/353>

Calderón, D. G. (s.f.). *Aspectos teóricos relativos a la valoración económica de recursos naturales*. Obtenido de <http://biblovirtual.minambiente.gov.co:3000/DOCS/MEMORIA/MMA-0040/MMA-0040-CAPITULO7.pdf>

Castrillón, I. D. (2015). Análisis de los principales modelos explicativos de la competitividad de los destinos turísticos en el marco de la sostenibilidad. *CULTUR-Revista de Cultura e Turismo*, 5(2), 101-124.

Cerro, F. L. (2015). Los recursos turísticos en un proceso de planificación: Inventario y evaluación. *Papers de Turisme*.

Chicaiza, E. A. (2016). *Valoración de las culturas y tradiciones del cantón Patate, provincia de Tungurahua y su contribución en la actualización de la oferta turística cantonal*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/20249/1/Evelyn%20Chicaiza.pdf>

Cipoletta, G. (2011). *Principios de políticas de infraestructura, logística y movilidad basadas en la integralidad y la sostenibilidad*. Santiago de Chile: CEPAL.

Clavé, S. A. (2015). Consideraciones sobre la reordenación y revitalización de núcleos turísticos. Revisión de procesos y experiencias. *Papers de Turisme*, (11), págs. 33-47.

Constituyente, A. (2008). *Constitución del Ecuador*. Recuperado el febrero de 2015, de http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008_-_Reforma_de_la_Constituci%C3%B3n

Contreras, U. (2014). *Sustentabilidad conceptos y ejemplos*. Maracibo, pág. 56.

- Coque Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua*.
Obtenido de
http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Coque Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua*. Obtenido de
de
http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Coque, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua*. Obtenido de
http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Cuasapáz, A. (2013), *Estudio del valor Turístico del Patrimonio Tangible e Intangible del cantón Montufar*. Obtenido de
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3237/1/05%20FECYT%201755%20TESIS.pdf>
- García, J. I. (2015). *Estructura y economía del mercado turístico*. Septem ediciones.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GAD). (23 de 4 de 2016). *Historia del Cantón*. Obtenido de <http://www.municipiobolivar.gob.ec/>
- Gómez, M. J. (2015). Un ejercicio prospectivo: de la industria del turismo "fordista" al ocio de producción flexible. *Papers de Turisme*, (14-15), págs. 77-94.
- Gómez, V. B. (2015). Turismo y desarrollo económico en España: del insuficiente reconocimiento a la revalorización de su función estratégica. *Papers de turisme*, (14-15), págs. 117-129.
- Gonzales, A. I. (2015). *Marca de origen, un impulso para la gastronomía de Latacunga*. Obtenido de
<http://espectum.espe.edu.ec/index.php/ESPEActum/article/view/Gonz%C3%A1lez%20A.%20Iturralde%20M.%20Guanol>

uisa%2C%20I.%20%282015%29.%20Editorial.%20ESPEactum%2C%201%2C%20%282%29/pdf_16

Hidalgo Ulloa, E. T. (2015). *La atención al cliente y su incidencia en el consumo de gastronomía típica del cantón Archidona, provincia de Napo*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/13904/1/TESIS%20ERIKH%20HIDALGO.pdf>

Hidalgo, E. T. (2015). *La atención al cliente y su incidencia en el consumo de gastronomía típica del cantón Archidona, provincia de Napo*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/13904/1/TESIS%20ERIKH%20HIDALGO.pdf>

Imágenes, d. G. (2015). *Comida típica del Ecuador*. Obtenido de <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/>

Imágenes, d. G. (2015). *Comida típica del Ecuador*. Obtenido de <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/>

Imágenes, d. G. (2015). *Platos típicos de Bolívar*. Obtenido de https://www.google.com.ec/search?q=Moloco+o+torta+de+papas&espv=2&biw=1024&bih=667&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUK Ewjm6terh-7KAhXB9h4KHWQFB9cQ_AUIBigB#imgsrc=WPG2TPwXgXSS3M%3A

Imágenes, d. G. (23 de 4 de 2016). *Mapa Carchi*.

Imágenes, d. G. (23 de 4 de 2016). *Platos típicos de Bolívar*. Obtenido de https://www.google.com.ec/search?q=Moloco+o+torta+de+papas&espv=2&biw=1024&bih=667&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUK Ewjm6terh-7KAhXB9h4KHWQFB9cQ_AUIBigB#imgsrc=WPG2TPwXgXSS3M%3A

Imágenes, de. (26 de 4 de 2016). *Google*. Obtenido de <http://carchi.gob.ec/index.php/inicio>

Instituto Geográfico Militar (IGM) Ecuador. (23 de 4 de 2016). Obtenido de <http://www.igm.gob.ec/>

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (23 de 4 de 2016). *Base de Datos Censo 2010*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-2010/>
- León, A. G. (2016). *Las danzas tradicionales del Distrito de Chiquián, como medio revalorizador de la identidad rural de los estudiantes de 4º grado de educación secundaria de la Institución Educación N° 86214*. Guillermo Bracale Ramos. *SCIENDO*, 17(2), 80-92.
- López-Guzmán, T. &. (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1-10.
- Malán, C. &. (2015). *Diseño de un producto turístico comunitario para la comunidad Troje Grande, parroquia Columbe cantón Colta, provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/3861/1/23T0436%20CURILLO%20DELIA.pdf>
- Marco, L. P. (2015). *Plan de desarrollo turístico de una zona*. *Papers de Turisme*, (7), págs. 25-37.
- Mazinguer. (23 de 4 de 2016). *Atributos sensoriales, propiedades y aspectos más relevantes*. Obtenido de http://mazinguer.sisib.uchile.cl/repositorio/lb/ciencias_quimicas_y_farmaceuticas/wittinge01/capitulo01/02.html
- Medina, K. Z. (2012). *Identificación de los procesos de: redacción, diseño, pre prensa, prensa y posprensa*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/1201>
- Miralbell, O. I. (abril 2010). *Gestión Pública del Turismo*. Barcelona: Editorial UOC.
- Morales, L. (2015). *Elementos del Turismo (comunicación, alimentos y bebidas)*. pág. 32.
- Moreno Procel, I. S. (2016). *Valoración de los saberes ancestrales para fortalecer la conservación del patrimonio cultural intangible en la parroquia Licto Canton Riobamba Provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/1368/1/UNACH-EC-GEST-TUR-2016-0007.pdf>

- Moreno, I. S. (2016). *Valoración de los saberes ancestrales para fortalecer la conservación del patrimonio cultural intangible en la parroquia Licto Canton Riobamba Provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/1365/1/UNACH-EC-GEST-TUR-2016-0004.pdf>
- Neira Reibán, T. A. (2015). *Propuesta para una guía gastronómica de platos típicos representativos de la Provincia del Azuay, utilizados en fiestas populares y religiosas*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/22768/1/tesis.pdf>
- Noce, A. M. (s.f.). *Manual de desarrollo comunitario*. Obtenido de “Programa de Mejoramiento, Gestión y Mantenimiento de la Red Vial del Paraguay – Ñamopora Ñanderapé”: <http://www.mopc.gov.py/mopcweb/userfiles/files/DESARROLLO%20COMUNITARIO.pdf>
- Opaschowski, H. W. (2015). *¿ Turismo de masas o turismo a medida? Límites económicos, ecológicos y psicológicos*. *Papers de Turisme*, (4), págs. 68-80.
- Palomeque, F. L. (2015). *Actividad turística y espacio geográfico en el umbral del siglo XXI*. *Papers de turisme*, (14-15), págs. 37-51.
- Palomeque, F. L. (2015). *Actividad turística y espacio geográfico en el umbral del siglo XXI*. *Papers de turisme*, (14-15), 37-51.
- Palomeque, F. L. (2015). *Modalidades turísticas y tipológicas de espacios turísticos*. *Papers de Turisme*, (11), págs. 49-64.
- Pérez Valle, G. F. (2015). *Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales*. Obtenido de <http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/632/1/T-UIDE-0582.pdf>
- Picornell, C. (2015). *Los impactos del turismo*. *Papers de turisme*, (11), págs. 65-91.
- Picornell, C. (2015). *Los impactos del turismo*. *Papers de turisme*, 65-91.
- Quesada, R. (2010). *Elementos de turismo. Teoría, clasificación y actividad*. San José Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia (EUNED).

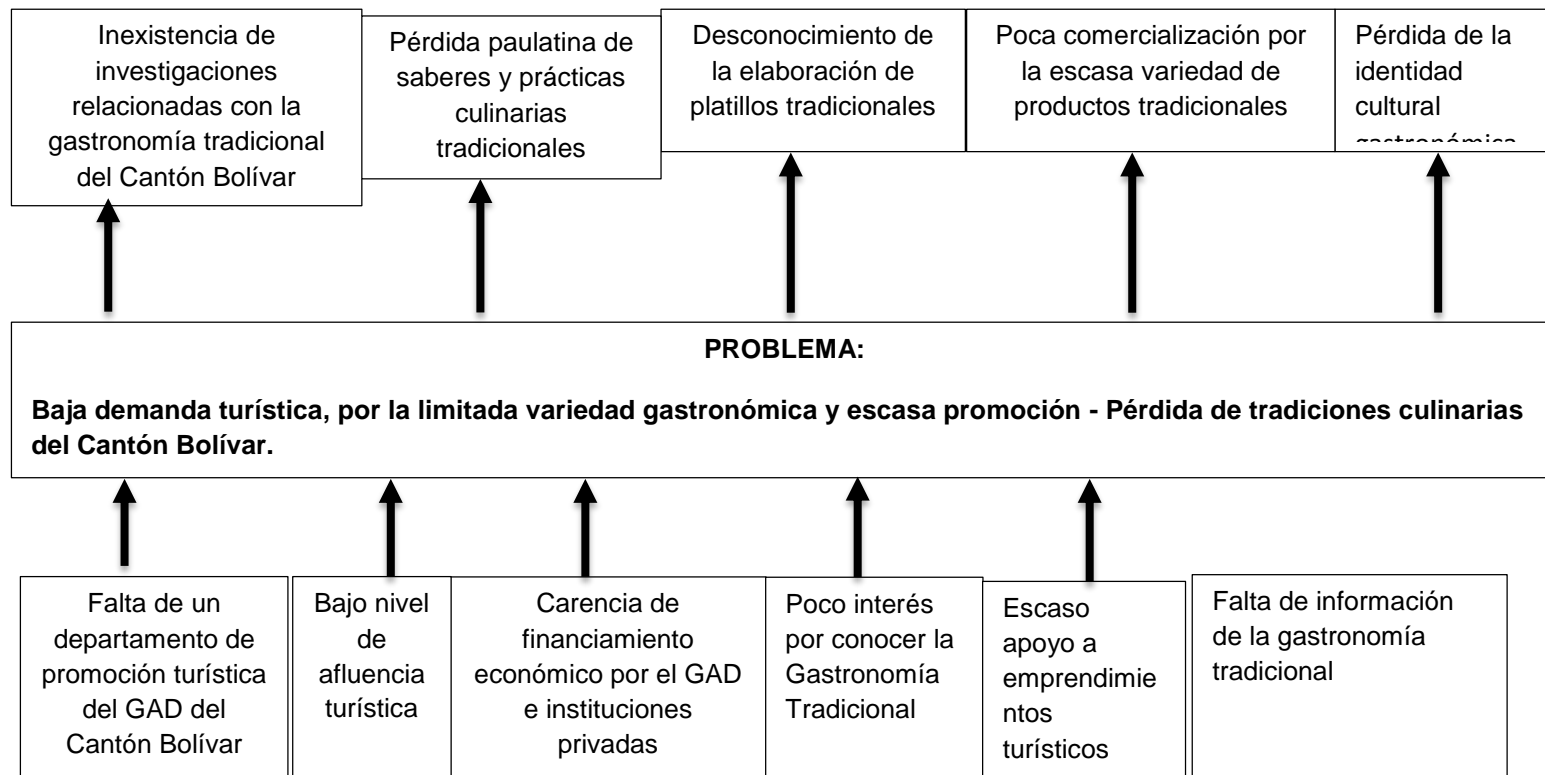
- Rebollo. (2015). *La dimensión ambiental de la planificación turística: una nueva cultura para el consumo turístico*. *Papers de Turisme*, (10), págs. 23-39.
- Rebollo, J. F. (2015). El modelo turístico del Mediterráneo español: agotamiento y estrategias de reestructuración. *Papers de turisme*, (14-15), págs. 131-147.
- Rios Fernandez, K. S. (2015). *Diagnostico del patrimonio gastronomico y culinario del canton general villamil, provincia del guayas y propuesta para su fortalecimiento*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/29823/D-64994.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>
- Ríos Fuentes, L. (12 de 2016). *Las barriadas pesqueras de El Palo y Pedregalejo: análisis de su oferta y demanda turística y posibles propuestas para incrementar y revitalizar el turismo en esta zona*. Obtenido de <http://dspace.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/10898/TFG%20FINAL%20LAURA%20RIOS%20FUENTES.pdf?sequence=1>
- Rios, K. S. (2015). *Diagnostico del patrimonio gastronomico y culinario del canton general villamil, provincia del guayas y propuesta para su fortalecimiento*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/29823/D-64994.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>
- Rivadeneira Domínguez, R. (2015). *La cocina ancestral del Cantón Cevallos, Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/250/1/TUAI GAB020-2015.pdf>
- Rodríguez, D. (2005). *Diagnóstico organizacional (Vol. 10). Capítulo 3 "Modelos de análisis"*. Santiago de Chile: Alfaomega. Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Sisalema Bedón, L. I. (2015). *Estudio de factibilidad para la implementación de un centro de desarrollo comunitario para personas de la tercera edad, parroquia San Luis de Pambil, cantón Guaranda, año 2015*. Obtenido de <http://mail.uteq.edu.ec/bitstream/43000/457/1/T-UTEQ-0035.pdf>

- Sisalema, L. (2015). *Estudio de factibilidad para la implementación de un centro de desarrollo comunitario para personas de la tercera edad, parroquia San Luis de Pambil, cantón Guaranda, año 2015*. Obtenido de <http://mail.uteq.edu.ec/bitstream/43000/457/1/T-UTEQ-0035.pdf>
- Sisalema, L. I. (2015). *Estudio de factibilidad para la implementación de un centro de desarrollo comunitario para personas de la tercera edad, parroquia San Luis de Pambil, cantón Guaranda, año 2015*. Obtenido de <http://mail.uteq.edu.ec/bitstream/43000/457/1/T-UTEQ-0035.pdf>
- Sosa, J. (2012). Políticas de desarrollo turístico y comunidades originarias: el caso de Amaicha del Valle en la Provincia de Tucumán. *Antropología y Ciencias Sociales*, (10).
- Tablada, R. H. (2004). *Formación de profesionales universitarios: un desafío bioético*. *Medisan*, 8(1), 62-69.
- Torres Cárdenas, C. D. (2015). *Propuesta para la implementación de un Centro Cultural para promover el turismo fomentando el arte y la cultura en el cantón Milagro (Doctoral dissertation)*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec:8080/bitstream/123456789/3286/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-206.pdf>
- Torres, C. D. (2015). *Propuesta para la implementación de un Centro Cultural para promover el turismo fomentando el arte y la cultura en el cantón Milagro (Doctoral dissertation)*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec:8080/bitstream/123456789/3286/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-206.pdf>
- Vallejos, A. (2015). *Como elaborar proyectos, proyectos turísticos, localización en investigación*. JJFU. *Papers de Turisme*, (11), pág. 34.
- WordReference. (23 de 4 de 2016). *Significado de beneficio*. Obtenido de <http://www.wordreference.com/definicion/beneficio>

ANEXOS

Anexo 1

Árbol de problemas



Elaborado por: Chacón A.

Anexo 2

Matriz de Coherencia

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL
<ul style="list-style-type: none">• ¿La gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi; es una alternativa del desarrollo turístico, a través de la implementación de un centro cultural gastronómico?	<ul style="list-style-type: none">▪ Analizar a la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi; como una alternativa de desarrollo turístico, a través de la implementación de un centro cultural gastronómico.
SUBPROBLEMAS/INTERROGANTES	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
<ul style="list-style-type: none">• ¿Cuál es la Gastronomía Tradicional del Cantón Bolívar y cómo se efectuará el levantamiento de información desde sus orígenes y permanencia en el tiempo?• ¿Cuál es la demanda potencial del sector turístico gastronómico y su posibilidad de afluencia al Cantón?• ¿Cuál sería la propuesta al GAD del Cantón Bolívar, para la creación de un Centro Gastronómico en donde se comercialicen los platos tradicionales de la localidad?	<ul style="list-style-type: none">• Identificar la gastronomía tradicional del Cantón Bolívar, para efectuar un levantamiento de información desde sus orígenes y permanencia en el tiempo.• Determinar la demanda potencial del sector turístico gastronómico y su posibilidad de afluencia al cantón.• Proponer al GAD del Cantón Bolívar, la creación de un Centro Gastronómico en donde se comercialice los platillos tradicionales.

Elaborado por: Chacón A.

Anexo 3

Encuesta a mujeres de 65 a 90 años

ENCUESTA DIRIGIDA A MUJERES DE 3RA EDAD. PROMEDIO (65 a 90 AÑOS)



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

Objetivo: Investigar si las personas de la tercera edad comprendidas entre los 65 a 90 años, poseen conocimientos, acerca de la gastronomía tradicional del cantón Bolívar, a fin de rescatar e inventariar estos hábitos culinarios.

Instrucciones: La presente encuesta tiene un total de 13 preguntas, abiertas y con alternativas de respuesta, lea por favor detenidamente y conteste las interrogantes de acuerdo a su conocimiento y con veracidad.

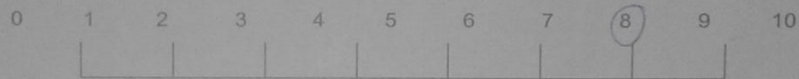
ENCUESTA DIRIGIDA A MUJERES DE 3RA EDAD. PROMEDIO (65 a 90 Años)

Datos Personales:

- Sexo: F ()
- Edad: ... 83
- Ocupación / Profesión:
- Ama de casa () Comerciante () Jubilada () Otra ()...
- Lugar de Residencia:
- Cantón... Bolívar
- Parroquia... Bolívar

CUESTIONARIO

1.- En una escala de 0 a 10, ¿Cómo calificaría su conocimiento sobre la Gastronomía tradicional de Bolívar?



2.- ¿Cuáles eran los productos agrícolas que se producían en el cantón Bolívar?

- Maíz ()
- Frejol ()
- Papa ()
- Otros () Especifique... trigo, cebada

3.- ¿Qué platillos tradicionales se elaboraban en el cantón Bolívar?

- Vicundos ()
- Pristiños ()
- Champús ()
- Otros () Especifique... Buñuelos, Lonasa, Cebon de Pa.

4.- ¿Qué platillos tradicionales se elaboran en el cantón Bolívar?

- Rosquetes ()
- Bizcochuelos ()
- Buñuelos ()
- Otros () Especifique... Cucas, Hornadas, dulce de higos

5.- ¿Recuerda los ingredientes que se utilizaban en las preparaciones de los platillos tradicionales que conoce?

- Vicundos (+)
Ingredientes: Sopalillo, mote de maíz amarillo, panada, leadura.
- Pristiños (+)
Ingredientes: huevos, harina, aceite, roya.
- Champús (X)
Ingredientes: morocha blanca, panada.
- Rosquetes (X)
Ingredientes: huevos, harina de trigo, azúcar, impalpable, manteca de chanch.
- Bizcochuelos (X)
Ingredientes: huevos, azúcar, almidón.
- Buñuelos (X)
Ingredientes: huevos, harina de maíz, panada, manteca de chanch.
- Otros (X) Especifique... Cuy... tostado... papas, mote, ají, ~~...~~

6.- De los platillos tradicionales que tiene conocimiento. ¿Podría mencionar brevemente el proceso de elaboración?

- Vicundos (X)
Preparación: -Se cocina el Sopalillo mezclado con harina, se le agrega leadura, panada, queso cuando durante 1 hora, se sirve en hojas de vicuña.
- Pristiños (X)
Preparación: -Se bate el huevo, se pone roya y se mezcla y se pone al sartén.
- Champús (X)
Preparación: -Se fermenta el morocha blanco 2 días y se muela, se cocina la muela con miel y el mote de morocha (cortada).
- Rosquetes (X)
Preparación: -Se bate huevos, se agrega harina y manteca, luego se cocina y se asa en horno.
- Bizcochuelos (X)
Preparación: -Se bate huevos, se agrega almidón, harina, azúcar y se asa en horno.
- Buñuelos (X)
Preparación: -Se cocina la harina de maíz, se mezclan clavos y grasas y se pone manteca, se pone el horno.
- Otros (X) Especifique... Cuy... Se mata al animal, se le pega, se condimenta y se asa en carbón.

7.- ¿Cuáles eran los utensilios que utilizaban para las preparaciones de platillos tradicionales?

- Batea (X)
- Tamalera (X)
- Cuchara de palo (X)
- Otros (X) Especifique... batidor de palo,

8.- ¿Qué aparatos mecánicos se empleaban en los procesos de elaboración de platillos tradicionales?

- Molino de mano (X)
- Balanza (X)
- Batidora (X)
- Otros (X) Especifique.....

9.- ¿Qué técnicas eran las que se aplicaban en la elaboración de platillos tradicionales?

- Hervir (X)
- Hornear (X)
- Freír (X)
- Otras () Especifique.....

10.- ¿Cuáles procedimientos y medidas eran las más apropiadas, para la conservación de alimentos?

- Ahumado (X)
- Soberado (X)
- Salazón (X)
- Otras () Especifique.....

11.- ¿Qué platillos tradicionales se preparaban únicamente en fechas especiales?

- Semana Santa (X) ...fanesca... dulce de lechosa.....
- 2 de Noviembre (X) ...Gargasa de Pen.....
- Año nuevo ().....
- Otras () Especifique.....

12.- Si se creara un centro Gastronómico en Bolívar y si decide ser partícipe del mismo ¿En qué área le gustaría trabajar?

- Como comerciante directo (X)
- Distribuidor proveedor (X)

13.- Si se dedica a comercializar directamente los productos. ¿Cuál es el valor mensual que estaría dispuesto a pagar por el espacio físico a utilizar?

\$ 100.00.....

Anexo 4

Encuesta a turistas

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

Objetivo: Determinar si los turistas nacionales y extranjeros, tienen conocimiento sobre la gastronomía tradicional del cantón Bolívar.

Instrucciones: La presente encuesta tiene un total de 10 preguntas abiertas y con alternativas de respuesta, lea por favor detenidamente y conteste las interrogantes de acuerdo a su conocimiento y con veracidad.

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS

Datos Personales:

- Sexo: F () M () Edad: 24
- Ocupación / Profesión:
- Profesional () Comerciante () Jubilado/a () Otra ().....
- Lugar de Residencia:
- País: Perú
- Ciudad: Arequipa

CUESTIONARIO

1.- ¿Con qué frecuencia visita el cantón Bolívar?

- Primera vez ()
- Cada semana ()
- Cada 15 días ()
- Cada mes ()
- Cada año o más ()

2.- Motivo por el que visita a Bolívar

- Religiosidad ()
- Turismo ()
- Gastronomía ()
- Motivo familiar ()
- Negocios ()
- Otros () Especifique.....

3.- ¿Qué atractivos turísticos conoce del cantón Bolívar?

- Balneario el Aguacate ()
- Parque de la Mega fauna ()
- Laguna la Encañada ()
- Otros () Especifique.....

4.- ¿Tiene conocimiento acerca de la gastronomía tradicional del cantón Bolívar?

- Mucho ()
- Poco ()
- Nada ()

5.- ¿Cuáles de los siguientes platillos tradicionales del cantón Bolívar conoce?

- Rosquetes ()
- Bizcochuelos ()
- Buñuelos ()
- Otros () Especifique: Rosquetes, Pancho, Cibo de Gallina, Bizcochos
Dulces, Papeo, Tamales, Fritas, Chupis

6.- De los siguientes lugares. ¿Conoce dónde los comercializan y/o elaboran los productos tradicionales?

- Restaurantes (0)
- Panaderías (0)
- Cafeterías (0)
- Hogar ()
- Kioscos ()
- Otros () Especifique.....

7.- ¿Con que frecuencia consume los platillos que conoce?

- Primera vez ()
- Cada semana (0)
- Cada 15 días ()
- Cada mes ()
- Cada año o más ()

8.- Si se implementaría un Centro Gastronómico en Bolívar ¿Qué valoración cree que debería de tener este centro de comercialización?

- Tamaño apropiado ()
- Variedad de platillos gastronómicos a ofertar (0)
- Buen servicio (0)
- Buena presentación del personal (0)
- Buena presentación de productos (empaquetados, sellados) (0)
- Productos al día (frescos) (0)
- Otros ()
- Especifique... *Plata Placido* ()

9.- ¿Con que frecuencia visitaría usted a Bolívar, si pudiera degustar de más variedad gastronómica?

- A diario ()
- Semanalmente (0)
- Quincenal ()
- Mensual ()
- Anual ()

10.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un platillo tradicional?

- \$ 1.00 ()
- \$ 2.00 a 3.00 ()
- Más de \$ 3.00 (0)

Anexo 5

Entrevista a la Sra. Lucila Chacón

ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS PERSONAS QUE ELABORAN Y COMERCIALIZAN PRODUCTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

Objetivo: Obtener información a través del conocimiento que impartan las personas que elaboran y comercializan productos gastronómicos tradicionales, con el propósito de lograr que se vinculen al proyecto, como comerciante directo o distribuidores proveedor.

Instrucciones: La presente entrevista tiene una duración de 5 a 10 minutos aproximadamente, se solicita de la manera más atenta, que la información proporcionada sea verídica, los conocimientos que usted imparta, serán confidenciales, únicamente serán utilizados con fines investigativos de estudio, por favor profundice y detalle en las opciones que sea necesario.

Entrevista aplicada a la Sra. Lucila Chacón, quien se dedica a elaborar y comercializar platillos tradicionales.

1.- ¿Qué platillos tradicionales elabora o comercializa?

Elaboro y comercializo lo que es Rosquetes y Bizcochuelos

2.- ¿Hace cuánto tiempo se dedica a la elaboración o comercialización de estos productos gastronómicos?

Hace aproximadamente 65 años

3.- ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Por herencia de mi mama Amada Chacón, es una herencia familiar

4.- ¿Cuál es el promedio de platillos tradicionales que elabora o vende semanalmente?

Elaboro y vendo alrededor de 1000 Rosquetes y 700 Bizcochuelos aproximadamente por semana

5.- ¿Podría detallar los ingredientes que utiliza en la elaboración de los platillos que elabora o comercializa?

Rosquetes: huevos, harina, manteca

Bizcochuelos: Huevos, maicena, harina, azúcar, zumo de limón, esencia, yemo.

6.- ¿Conoce el proceso de elaboración de otros platillos del cantón Bolívar que no prepara o comercializa?

Champús, Colada morada, Morocho, Buñuelos, Pristiños, Panuchas, Bizcochos, Pan de ajo, maíz, leche, mote, Quesadillas, Moncaibas, Guaguas de pan, Pringa, Caldo de gallina, Cuy.

7.- ¿Apoyaría la idea de que se cree un Centro Gastronómico en donde se comercialicen sus productos, siendo participe del mismo?

Si por supuesto sería muy efectivo, es muy necesario para mejorar la economía y el turismo

8.- Si se vinculara a este proyecto ¿Lo haría en calidad de comerciante directo o distribuidor proveedor?

En calidad de distribuidor proveedor, me gusta la idea, vender mis propios productos en un alto nivel.

9.- Si decide participar como comerciante directo. ¿Qué valor mensual estaría dispuesto a invertir por el alquiler de un espacio físico?

Entre unos 150 a 200 dólares por el espacio físico

10.- Sugerencias:

- El centro cultural debe ser de gran tamaño
- Las personas que se asocien deben tener conocimiento para que sean involucradas
- La estrategia para comercializar productos sería de distribuir a cada familia de acuerdo a la habilidad que tenga de preparar distintos platillos.

Anexo 6

Ficha de observación - Rosquete

FICHA DE OBSERVACIÓN DE LOS PLATILLOS MÁS COMERCIALIZADOS.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE




FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

Objetivo: Describir las características físicas que tiene cada platillo de manera directa.

Instrucciones: La presente ficha de observación contiene la descripción detallada del producto, elija la opción adecuada para evaluar su calidad.

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del producto:	Rosquete	Foto 
Fecha de elaboración:	1 de Mayo de 2016	
Elaborado por:	Sra. Lucila Chacón	
Lugar y dirección:	Bolívar, Olmedo y Sucre	
Tipo de Preparación		
Entrada	<input type="checkbox"/>	Observación:
Sopa	<input type="checkbox"/>	
Principal	<input type="checkbox"/>	
Postre	<input type="checkbox"/>	
Bebida	<input type="checkbox"/>	
Panes	<input checked="" type="checkbox"/>	

Técnica Preparación		
Asado		Observación: Luego de que el rosquete es hervido se procede a la técnica de hornear
Hornear	x	
Fritura		
Vapor		
Saltear		
Hervir	x	
Otra:		

Características físicas del producto			
Forma	Aro	x	Observación:
	Cilindro		
	Cubo		
	Rectangular		
Otro:			
Tamaño	Grande		Observación:
	Moderado	x	
	Pequeño		
Características sensoriales del producto			
Textura	Fibroso		Observación: La textura es crujiente , esto se debe a que es sometido al proceso de horneado
	Granulado		
	Crujiente	x	
	Duro		
	Esponjoso		
	Grasoso		
	Húmedo		
	Seboso		
	Harinoso		
	Frágil		
	Grumoso		
Gomoso			
Gelatinoso			
Otro:			
Aroma	Láctico		Observación: Tiene un aroma de quemado cuando al producto aún no se le agrega el dulce (azúcar impalpable)
	Quemado	x	
	Vegetal		
	Floral		
	Especias		
Otro:			
Sabor	Dulce	x	Observación:
	Amargo		
	Salino		
	Acido		
	Picante		
	Afrutado		
	Fermentado		


Duración y Caducidad del producto			
1 día	<input type="checkbox"/>	Observación:	
2 a 5 días	<input type="checkbox"/>		
1 semana	<input type="checkbox"/>		
15 días	<input checked="" type="checkbox"/>		
Propiedad del producto			
Nutricional	<input checked="" type="checkbox"/>	Observación:	
Antioxidante	<input type="checkbox"/>		
Carbohidrato	<input type="checkbox"/>		
Vitamínico	<input type="checkbox"/>		
Proteínico	<input type="checkbox"/>		
Desconoce Otro:	<input type="checkbox"/>		
Precios promedio por unidad			
0,50 ctvs.		Observación:	
Se puede acompañar de:			
Comestibles y Bebibles	Yogurt	<input checked="" type="checkbox"/>	Observación:
	Gaseosa	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Aromática	<input type="checkbox"/>	
	Agua	<input type="checkbox"/>	
	Jugo	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Café	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Pastel	<input type="checkbox"/>	
	Pan	<input type="checkbox"/>	
	Galleta	<input type="checkbox"/>	
	Ninguno	<input type="checkbox"/>	
Otros:	<input type="checkbox"/>		

Elaborado por: Chacón A.

Anexo 7

Ficha de Observación - Bizcochuelo

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del producto:	Bizcochuelos	Foto 
Fecha de elaboración:	1 de Mayo de 2016	
Elaborado por:	Sra. Lucila Chacón	
Lugar y dirección:	Bolívar, Olmedo y Sucre	

Tipo de Preparación

Entrada	<input type="checkbox"/>	Observación:
Sopa	<input type="checkbox"/>	
Principal	<input type="checkbox"/>	
Postre	<input type="checkbox"/>	
Bebida	<input type="checkbox"/>	
Panes	<input checked="" type="checkbox"/>	

Técnica Preparación

Asado	<input type="checkbox"/>	Observación: El producto debe pasar por la técnica de horneado para llegar a su punto
Hornear	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fritura	<input type="checkbox"/>	
Vapor	<input type="checkbox"/>	
Saltear	<input type="checkbox"/>	
Hervir	<input type="checkbox"/>	
Otra:	<input type="checkbox"/>	

Características físicas del producto

Forma	Aro	<input type="checkbox"/>	Observación:
	Cilindro	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Cubo	<input type="checkbox"/>	
	Rectangular	<input type="checkbox"/>	
	Otro:	<input type="checkbox"/>	
Tamaño	Grande	<input type="checkbox"/>	Observación:
	Moderado	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Pequeño	<input type="checkbox"/>	

Características sensoriales del producto			
Textura	Fibroso	<input type="checkbox"/>	Observación:
	Granulado	<input type="checkbox"/>	
	Crujiente	<input type="checkbox"/>	
	Duro	<input type="checkbox"/>	
	Esponjoso	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Grasoso	<input type="checkbox"/>	
	Húmedo	<input type="checkbox"/>	
	Seboso	<input type="checkbox"/>	
	Harinoso	<input type="checkbox"/>	
	Frágil	<input type="checkbox"/>	
	Grumoso	<input type="checkbox"/>	
	Gomoso	<input type="checkbox"/>	
Gelatinoso	<input type="checkbox"/>		
Otro:	<input type="checkbox"/>		
Aroma	Láctico	<input type="checkbox"/>	Observación: Tiene un aroma frutal debido a que está compuesto con zumo de limón
	Quemado	<input type="checkbox"/>	
	Vegetal	<input type="checkbox"/>	
	Floral	<input type="checkbox"/>	
	Especias	<input type="checkbox"/>	
	Frutal	<input checked="" type="checkbox"/>	
Otro:	<input type="checkbox"/>		
Sabor	Dulce	<input checked="" type="checkbox"/>	Observación:
	Amargo	<input type="checkbox"/>	
	Salino	<input type="checkbox"/>	
	Acido	<input type="checkbox"/>	
	Picante	<input type="checkbox"/>	
	Afrutado	<input type="checkbox"/>	
	Fermentado	<input type="checkbox"/>	

Duración y Caducidad del producto		
1 día	<input type="checkbox"/>	Observación: El producto tiende a perder su estado pasado estos 5 días como máximo
2 a 5 días	<input checked="" type="checkbox"/>	
1 semana	<input type="checkbox"/>	
15 días	<input type="checkbox"/>	
Propiedad del producto		
Nutricional	<input checked="" type="checkbox"/>	Observación:
Antioxidante	<input type="checkbox"/>	
Carbohidrato	<input type="checkbox"/>	
Vitamínico	<input type="checkbox"/>	
Proteínico	<input checked="" type="checkbox"/>	
Desconoce	<input type="checkbox"/>	
Otro:	<input type="checkbox"/>	
Precios promedio por unidad		
0,50 ctvs.	<input type="checkbox"/>	Observación:

Se puede acompañar de:			
Comestibles y Bebibles	Yogurt	<input checked="" type="checkbox"/>	Observación: El acompañamiento va de acuerdo al gusto de la persona
	Gaseosa	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Aromática	<input type="checkbox"/>	
	Agua	<input type="checkbox"/>	
	Jugo	<input type="checkbox"/>	
	Café	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Pastel	<input type="checkbox"/>	
	Pan	<input type="checkbox"/>	
	Galleta	<input type="checkbox"/>	
	Ninguno	<input type="checkbox"/>	
Otros:	<input type="checkbox"/>		

Elaborado por: Chacón A.

Anexo 8

Listado de Platos tradicionales del cantón Bolívar, que más se elaboran y comercializan.

- 1.** Arroz de Cebada
- 2.** Bizcochuelos
- 3.** Bolas de verde
- 4.** Buñuelos
- 5.** Caldo de gallina
- 6.** Camote con leche
- 7.** Champús
- 8.** Chicha de arroz
- 9.** Choclo con queso
- 10.** Colada morada
- 11.** Cuy
- 12.** Delicados
- 13.** Dulce de higos
- 14.** Fritada
- 15.** Guaguas de pan
- 16.** Hornado
- 17.** Machica con dulce
- 18.** Mazamorra
- 19.** Morocho
- 20.** Pan de maíz, mote, ajo
- 21.** Ocas con leche
- 22.** Pinol con leche
- 23.** Cuajada con miel
- 24.** Humitas
- 25.** Paspas
- 26.** Leche de tigre
- 27.** Suspiros
- 28.** Quesadillas
- 29.** Empanadas
- 30.** Torta de papa
- 31.** Aplanchados
- 32.** Moncaibas
- 33.** Habas con queso
- 34.** Panuchas
- 35.** Papas con queso
- 36.** Pastel de quinua
- 37.** Pristiños
- 38.** Quimbolos
- 39.** Rosquetes
- 40.** Sopa de zapallo
- 41.** Tamales
- 42.** Tortillas de tiesto
- 43.** Vicundos
- 44.** Pringa
- 45.** Aplanchados

Anexo 9

Listado de los platillos con sus ingredientes que más conocimiento tienen los habitantes

1. Vicundos

(1 libra de mote pelado molido, 6 huevos, $\frac{1}{4}$ de queso, $\frac{1}{2}$ libra de mantequilla, $\frac{1}{2}$ libra de panela molida, 1 onza de levadura, hojas de vicundo, royal)

2. Pristiños

(1 taza de agua, 1 clavo de olor, canela en polvo, $\frac{1}{2}$ cuchara de azúcar, $\frac{1}{2}$ chuchara de sal, 4 tazas de harina, 4 onzas de mantequilla, 3 yemas de huevos, $\frac{1}{4}$ de zumo de limón, aceite)

3. Champús

(2 litros de agua, 1 piñas en trozo, clavo de olor, canela en rama o polvo, $\frac{1}{2}$ libra de maíz, 1 taza jugo o pulpa de naranjilla)

4. Rosquetes

(60 Huevos, 3 libras de harina, 1 libra de manteca, 1 libra de azúcar impalpable, licor)

5. Bizcochuelos

(40 Huevos, 2 libras de maicena, 1 libra almidón, 1 libra de azúcar, esencias, $\frac{1}{2}$ taza de zumos de naranja o limón, royal)

6. Buñuelos

(2 tazas de harina flor, 1 taza de azúcar, 3 huevos, $\frac{1}{4}$ de aceite, esencias, miel)

7. Cuy

(Cuy asado, ensalada, tostado, papas cocinadas, chanfaina)

8. Dulce de higos

(40 Higos, ½ panela, canela, clavo de olor, pimienta dulce, bicarbonato, queso)

9. Caldo de gallina

(1 Gallina de campo, agua (caldo), papas, cebollas, trozos de arveja, arroz, fideo, zanahoria, ramitas de cilantro)

10. Bolas de verde

(1 libra de carne de res, 2 tomates maduros, 1 rama de cebolla y culantro, sal, comino, 1 rama de perejil, 4 plátanos verdes, ½ taza de leche, pasas, 1 yuca pequeña, 1 huevos cocido, 2 papas trozadas, 1 col picada, 2 litros de agua)

11. Hornado

(5 libras de carne de chanco horneada, 2 libras de papas, encurtido, 3 libras de mote cocinado)

12. Panuchas

(5 libras de Harina flor, ½ libra de harina de maíz, ½ kilo de manteca. 1 litro de leche, 2 onzas de levadura, 1 onza polvo de hornear, ¡/ queso maduro, esencia de vainilla, 20 huevos, 1 libra de azúcar)

13. Mazamorra

(1/4 de Harina de maíz, azúcar, 1 litro de leche, canela, ¼ de agua)

14. Machica con dulce

(3 Litros de agua, 1 libra de panela, 3 litros de leche, 1 libra de harina de machica, canela al gusto)

15. Sopa de zapallo

(1 kilo de zapallo, 1/ de litro de leche, 4 tazas de agua, cebolla y tomate picado, 2 ajos licuados, choclo desgranado, sal y pimienta)

16. Pastel de quinua

(1 taza de quinua, 3 huevos, $\frac{1}{4}$ de leche, 1 cuchara de mantequilla, 2 cebollas, 2 tomates, 1 pimiento, 1 diente de ajo licuado, $\frac{1}{2}$ libra de carne molida, hierbas (perejil, hierbabuena)

17. Arroz de cebada

(1 rama de cebolla, $\frac{1}{2}$ libra de carne de chancho, $\frac{1}{2}$ taza de arroz de cebada, 5 papas, 5 hojas de col, cilantro picado, 2 cucharas de aceite, comino 1 tomate picado, ajo)

18. Chicha de arroz

(1 litro de agua, $\frac{1}{2}$ libra de arroz, 3 hojas de arrayan, 2 hojas de cedrón, cascara de piña, panela en polvo))

19. Guaguas de pan

($\frac{1}{2}$ libra de harina de trigo, 2 libras de harina flor, 15 huevos, $\frac{1}{4}$ de manteca, 1 cuchara de panela molida, 1 litro de leche, $\frac{1}{4}$ de levadura, 1 onza de esencia de vainilla, pasas, maní, sal grageas.)

20. Camote con leche

(10 Camotes cocinados, 1 litro de leche, $\frac{1}{4}$ de azúcar, panela en polvo)

21. Papas con queso

(Papas cocinadas, $\frac{1}{2}$ queso fresco sin sal, ají de piedra)

22. Choclo con queso

(Choclo cocinado, $\frac{1}{2}$ queso con sal, ají de piedra, habas cocinadas, mapawira)

23. Quimbolos

(1 taza de azúcar, 1 taza de margarina, $\frac{1}{4}$ de zumo de limón, 9 yemas de huevos, $\frac{1}{2}$ queso, $\frac{1}{4}$ harina de maíz, $\frac{1}{4}$ taza de pasas, 1 cuchara de polvo de hornear, 1 cuchara de esencia de vainilla, hojas de achera)

24. Tamales

(1 libra de harina de maíz, 1 cucharada de polvo de hornear, ½ taza de caldo de pollo, ½ taza de manteca, ½ taza de leche, 1 tomate licuado, 2 cucharas de anís, sal o azúcar al gusto, hojas de maíz)

25. Colada morada

(1/2 taza de mortiños, ½ taza de moras, ½ taza de frutillas, 1 piña, ½ babaco, 15 naranjillas, ½ taza de pasas, canela en polco y rama, pimienta dulce, hojas de naranja hierbaluisa y arrayan, ¼ taza de azúcar, ½ libra de harina morada)

26. Delicados

(4 libras de maíz, 8 huevos, 2 libras de panela)

27. Tortilla de tiesto

(1 libra de harina de trigo, 3 onzas de mantequilla, 1 onza de manteca de chanco, ½ cucharada de sal, 1 taza de leche)

28. Morocho

(1 litro de leche, ½ taza de morocho quebrado, 1 rama de canela, 3 tazas de azúcar, pisca de polvo de hornear)

Anexo 10

Listado de Utensilios a utilizar en la preparación de alimentos

- | | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------|
| 1. Batea | 10. Porta leche | 19. Manopla |
| 2. Tamaleara | 11. Cacerola | 20. Ollas |
| 3. Cuchara de palo | 12. Cazuela | 21. Paleta |
| 4. Ralladores | 13. Chorrera | 22. Rodillo |
| 5. Moldes | 14. Desgranador | 23. Sartén |
| 6. Tenedores | 15. Espátula | 24. Tetera |
| 7. Batidor | 16. Harinero | 25. Rasquetas |
| 8. Colador | 17. Cernidor | 26. Puntilla |
| 9. Trinches | 18. Amasador | |

Anexo 11

Listado de Artefactos empleados en la preparación de alimentos

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Molino de mano | 9. Pelador de papas |
| 2. Balanza | 10. Estufa |
| 3. Batidora | 11. Prensa |
| 4. Horno de manivela | 12. Mantequera |
| 5. Estufa de humo | 13. Mechador |
| 6. Cocedero de vapor | 14. Macerador |
| 7. Plancha de asado | 15. Cantimplora |
| 8. Cortador de carne | |

Anexo 12

Listado de Técnicas de preparación de alimentos

1. Hervir
2. Hornear
3. Freír
4. Asado
5. Putrefacción
6. Escalfar

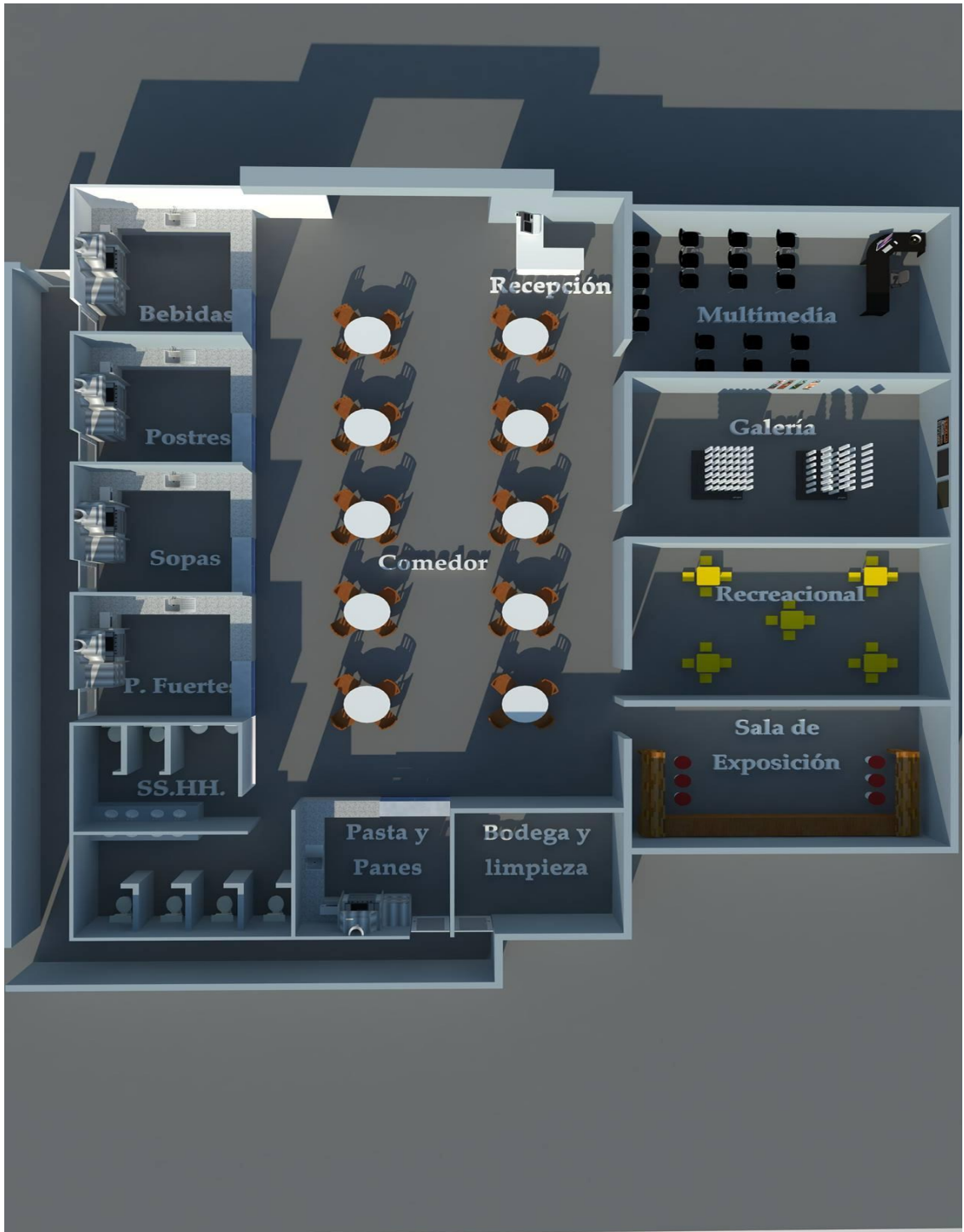
Anexo 13

Listado de Procedimientos para conservar alimentos

1. Ahumado
2. Soberado
3. Salazón
4. Pasteurización
5. Deshidratación
6. Fermentación
7. Esterilización

Anexo 14

Vistas 3D



Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.



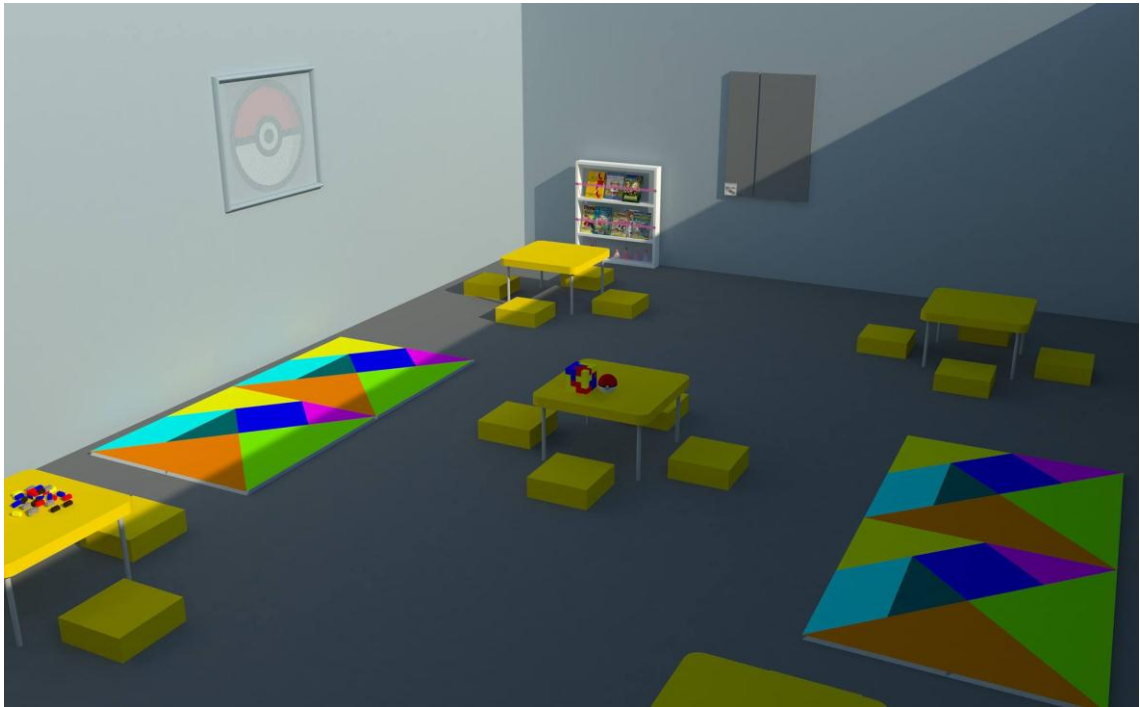
Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.



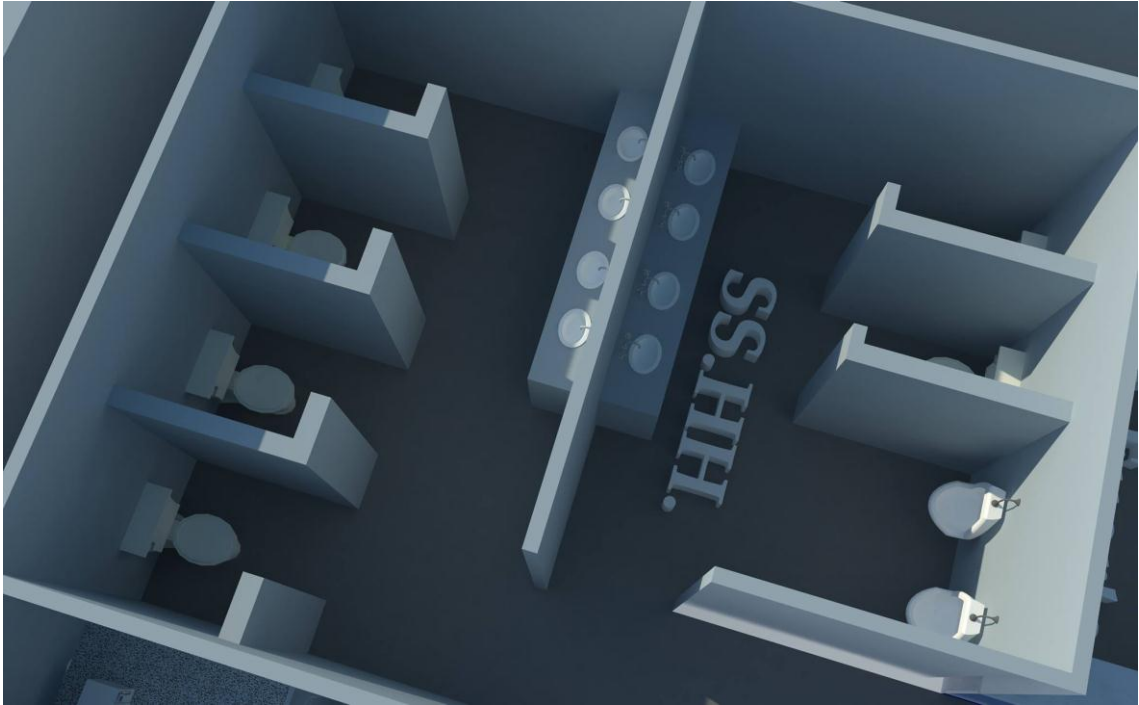
Elaborado por: Arq. Chacón A.



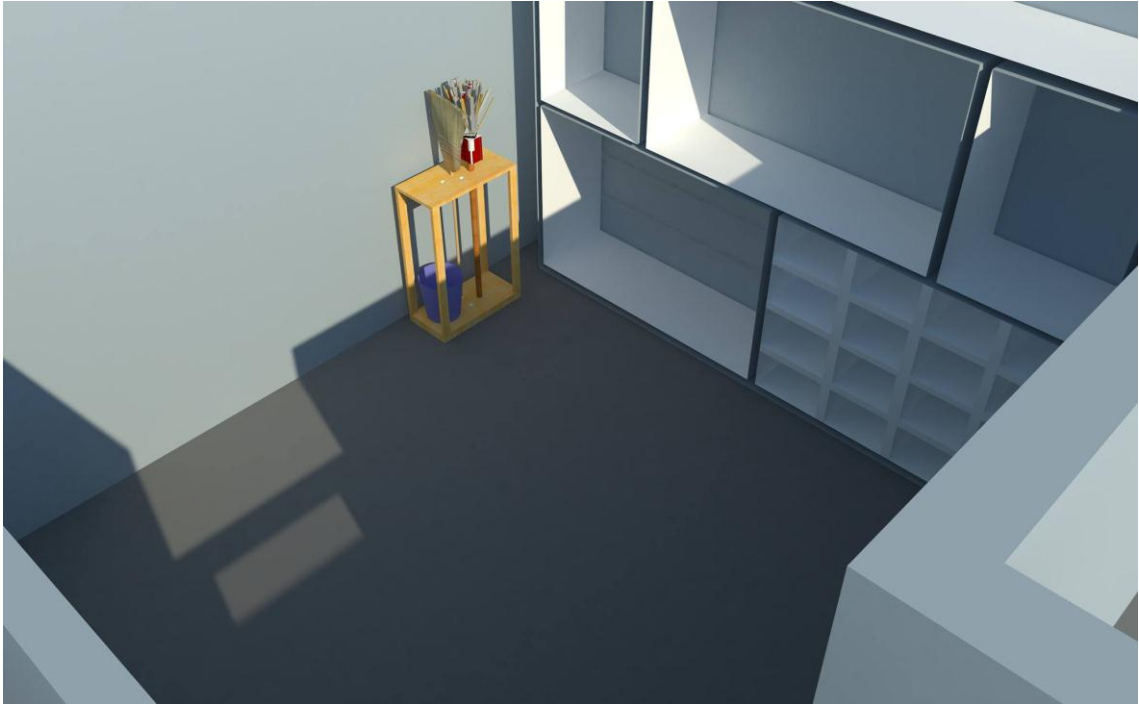
Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.



Elaborado por: Arq. Chacón A.

Anexo 15

Fotografías









Anexo 16

Sistema Urkund



Urkund Analysis Result

Analysed Document: marcoteorico.docx (D21116147)
Submitted: 2016-07-19 04:58:00
Submitted By: alexsldb@live.com
Significance: 7 %

Sources included in the report:

CAPÍTULO II.docx (D20247964)
Preguntas TEMA 7 Isabel Guijarro González.docx (D19833307)
TESIS MES JUNIO PATO TORO.doc (D21106993)
Revision Martha.pdf (D10124110)
https://percibir.wikispaces.com/file/view/Percepci%C3%B3n_de_Sabor.docx/325862772/Percepci%C3%B3n_de_Sabor.docx
<https://educacionfisicadelfuturo.files.wordpress.com/2013/06/la-comunidad-y-el-trabajo-comunitario-i.ppt>

Instances where selected sources appear:

14