



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS**

CARRERA DE TURISMO

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERA EN TURISMO**

**POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN
PEDRO MONCAYO- PICHINCHA- ECUADOR.**

AUTORA: Farinango Gualavisí Valeria Araceli

DIRECTORA: Yoarnelys Vasallo Villalonga MSc.

IBARRA

2019

INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de directora del Trabajo de Grado presentado por la estudiante Valeria Araceli Farinango Gualavisi, previo a la obtención del título de Ingeniería en la especialidad de Turismo, cuyo tema es **“POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO- PICHINCHA- ECUADOR.”**

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.

En la ciudad de Ibarra el 18 de septiembre del 2019.



MSc. Yoarnelys Vasallo

DIRECTORA

AUTORÍA

Yo, Valeria Araceli Farinango Gualavisi , portadora de la cédula de ciudadanía N°. **171741707-3**, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría **“POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO- PICHINCHA- ECUADOR.”**, que no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional y que he consultado e investigado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

En la ciudad de Ibarra el 18 de septiembre del 2019



.....
Nombre: Valeria Araceli Farinango Gualavisi

Cédula: 171741707-3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:		171741707-3	
APELLIDOS Y NOMBRES:		Farinango Gualavisi Valeria Araceli	
DIRECCIÓN:		Cayambe-Guachala	
EMAIL:		valerina31j94@gmail.com	
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL	0997426299

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO- PICHINCHA- ECUADOR."
AUTOR:	Valeria Araceli Farinango Gualavisi
FECHA: AAMMDD	2019/09/18
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniería en Turismo
ASESOR/ DIRECTOR:	Msc. Gabriel Álvaro Tapia González

2. CONSTANCIAS

Las autoras manifiestan 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 son titulares 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 18 días del mes de septiembre del 2019.

AUTORA:



.....
Nombre: Valeria Araceli Farinango Gualavisi

Cédula: 171741707-3

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico a los pobladores del Cantón Pedro Moncayo para poder recuperar la oferta gastronómica del Cantón, de esta manera rescatar la gastronomía y las preparaciones tradicionales del Cantón, recobrando de alguna manera la identidad de este sector.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme en este camino y darme fuerzas para superar todos los obstáculos y dificultades.

A la Universidad Técnica del Norte por abrir sus puertas para crear profesionales humanistas, éticos y dispuestos a contribuir con la sociedad.

A todos los docentes que compartieron sus conocimientos, a la MSc. Yoarnelys Vasallo tutora de tesis, por su asesoramiento y guianza en el desarrollo del presente documento.

A mis padres por su apoyo incondicional en todos los momentos de mi vida y siempre me apoyaron en cada decisión que tome y finalmente, un agradecimiento a todos mis amigos, familiares e instituciones, que de alguna manera contribuyeron para culminar con éxito esta carrera.

ÍNDICE

INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO	ii
AUTORÍA	iii
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
Resumen	xv
CAPÍTULO I	17
1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	17
1.1. Antecedentes de la investigación:.....	17
1.2. Formulación del Problema:	19
1.3. Objeto de estudio:.....	19
1.4. Objetivos:.....	19
1.4.1. Objetivo general.....	19
1.4.2. Objetivos específicos	19
1.5. Preguntas de investigación.....	20
1.6. Justificación:.....	20
1.7. Descripción del área de estudio:	21
1.7.1 Historia	21
1.7.2. Datos Geográfico.....	22
1.7.3. División Administrativa.....	22
1.7.4. Geografía	22
1.7.5. Demografía.....	23
CAPÍTULO II	24
2. MARCO TEÓRICO	24
2.1. TURISMO	24
2.2. Tipos de turismo.....	25
2.2.1. Turismo de descanso, o simplemente de sol y playa	25
2.2.2. Turismo científico.....	26
2.2.3. Ecoturismo.....	26
2.2.4. Turismo de aventura	27

2.2.5.	Turismo agrícola o agroturismo	28
2.2.6.	Turismo cultural.....	29
2.2.7.	Turismo histórico.....	29
2.2.8.	Turismo religioso.....	29
2.2.9.	Turismo gastronómico.....	30
2.2.10.	Turismo de descanso	30
2.2.11.	Turismo sexual.....	31
2.2.12.	Turismo deportivo	32
2.2.13.	Turismo de negocios	32
2.2.14.	Turismo deportivo activo.....	33
2.2.15.	Turismo rural	33
2.2.16.	Turismo gastronómico.....	34
2.2.	Destinos de turismo gastronómico.....	35
2.2.1.	Italia	35
2.2.2.	Grecia	35
2.2.3.	España	36
2.2.4.	México	36
2.2.5.	Francia	36
2.2.6.	Perú.....	37
2.2.7.	Japón.....	37
2.3.	Gastronomía.....	38
2.4.	Historia y evolución de la gastronomía	39
2.4.1.	La cocina.....	39
2.4.2.	Evolución	40
2.5.	Turismo interno gastronómico.....	41
2.6.	Turismo receptor gastronómico.....	42
2.7.	Turismo emisor gastronómico.....	42
2.8.	Turismo internacional gastronómico.....	43
2.9.	Definición de turista gastronómico	43
2.10.	Producto gastronómico y turístico	44

2.11.	Alimentos	44
2.11.1.	Seguridad alimentaria	44
2.12.	Productividad	46
2.12.1.	Alimentos de origen vegetal	46
2.13.	Marco legal:.....	47
2.13.1.	Constitución del Ecuador.....	47
2.13.2.	Plan del buen vivir	49
CAPÍTULO III		52
3.	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	52
3.1.	Tipo de investigación.....	52
3.1.1.	Bibliográfica o documental	52
3.1.2.	Histórica	52
3.1.3.	De campo.....	53
3.2.	Por la naturaleza de sus objetivos:	54
3.2.1.	Exploratoria.....	54
3.2.2.	Descriptiva:.....	54
3.2.3.	Correlacionar.....	55
3.2.4.	Explicativa.....	55
3.3.	Por la naturaleza de la información.....	56
3.3.1.	Investigación cualitativa	56
3.4.	Métodos Teóricos:.....	56
3.4.1.	Histórico-Lógico	56
3.5.	Prácticos.....	57
3.5.1.	Encuestas	57
3.5.6.	Entrevistas	57
3.5.7.	Ficha de Observación	58
3.6.	Técnicas e Instrumentos:.....	58
3.6.6.	Cuestionario	58
3.6.7.	Fichas.....	59
3.6.8.	Test.....	59

3.6.9. Población	59
3.6.10. Muestra	60
CAPITULO IV.....	61
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	61
4.1. Presencia de gastronomía típica del cantón Pedro Moncayo.....	61
4.2. Formas de elaboración de los platos gastronómicos de Pedro Moncayo.....	65
4.3. Preferencias de consumo de la gastronomía de Pedro Moncayo	77
4.3.1. Análisis e interpretación de resultados	78
4.5. Guía gastronómica del catón Pedro Moncayo.....	87
4.5.6. Ficha Técnica Gastronómica	87
4.6. Guía gastronómica del catón Pedro Moncayo.....	100
CAPITULO V.....	105
5. Conclusiones y Recomendaciones.....	105
5.1. Conclusiones	105
5.2. Recomendaciones	106
Bibliografía	108
6. Anexos.....	109

Índice de gráficas

Gráfica 1 Edad.....	78
Gráfica 2 Instrucción.....	79
Gráfica 3 lugar de residencia	80
Gráfica 4. ocupación.....	80
Gráfica 5. ¿Con quién se encuentra acompañado en este momento?.....	81
Gráfica 6. Motivo por el que consume gastronomía tradicional.....	82
Gráfica 7. Nivel de ingresos.....	82
Gráfica 8. Ultima vez que consumió un plato tradicional.....	83
Gráfica 9. Platos tradicionales de mayor preferencia.....	84
Gráfica 10. Valor a pagar el plato que eligió.....	84
Gráfica 11. Gastronomía como fuente de trabajo	85
Gráfica 12. La diversidad de los platos se debe a:.....	85
Gráfica 13. En qué aspecto la gastronomía influye al cantón.....	86
Gráfica 14. Importancia al desarrollo de la gastronomía.....	87

Índice de Tablas

Tabla 1. Humitas -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2. Quimbolitos-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 3. Tamales de papa -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 4. Morocho-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 5. Caldo de papa-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 6. Fritada -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 7. Yahuarlocro -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 8. Fanesca -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 9. Tortilla de tiesto con dulce de zambo----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 10. Tortilla de papa -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 11. Sopa de arroz de cebada -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 12. Locro de acelga -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 13. Mote con chicharron-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 14. Choclo cocinado-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 15. Caldo de Bagre -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 16. Sopa de Morocho -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 17. Chicha de Jora-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 18. Queso de hoja -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 19. Dulce de zambo -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 20. Hornado -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 21. Sopa de quinua-----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 22. Morcilla -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 23. Papas con cuero -----	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 24. Caldo de 31 -----	¡Error! Marcador no definido.

Índice de Fichas

Ficha 1. Humitas	65
Ficha 2. Quimbolitos	66
Ficha 3. Tamales de papa	66
Ficha 4. Morocho	67
Ficha 5. Caldo de patas	67
Ficha 6. Fritada	68
Ficha 7. Yahuarlocro	68
Ficha 8. Sopa de arroz de cebada	69
Ficha 9. Locro de acelga	69
Ficha 10. Mote con chicharrón	70
Ficha 11. Cholo cocinado	71
Ficha 12. Caldo de Bagre	71
Ficha 13. Sopa de morocho	72
Ficha 14. Chicha de Jora	72
Ficha 15. Queso de hoja	73
Ficha 16. Dulce de zambo	73
Ficha 17. Hornado	74
Ficha 18. Sopa de quinua	75
Ficha 19. Morcilla	75
Ficha 20. Papas con cuero	76
Ficha 21. Caldo de 31	76
Ficha 22. Humitas	87
Ficha 23. Quimbolitos	88
Ficha 24. Tamal de papa	89
Ficha 25. Morocho	¡Error! Marcador no definido. 89
Ficha 26. Caldo de patas	92
Ficha 27. Fritada	93
Ficha 28. Yahuarlocro	94
Ficha 29. Fanesca	95
Ficha 30. Tortilla de tiesto	97
Ficha 31. Tortilla de papa	98

Resumen

En el cantón Pedro Moncayo existe gran variedad de platos autóctonos. Cada una de estas preparaciones tiene un significado y se realizan de acuerdo a las costumbres y tradiciones del sector, tomando en cuenta que en algunos casos las preparaciones también dependían del estatus social y económico de cada una de las familias. El primer capítulo indica sobre el problema de la investigación y cómo influye en la población el desconocimiento de la elaboración de los mismos, además de 4 objetivos específicos para la identificación de la presencia gastronómica, descripción de la forma de elaboración, el perfil gastronómico del cliente y con la obtención de esta información se finalizará con la elaboración de una guía gastronómica con los platos típico del lugar. En el capítulo III se detalla toda metodología utilizada, instrumentos de apoyo como encuestas, entrevistas y fichas técnicas mismas que sirvieron para la recolección de información fundamental para la realización de esta investigación. Los resultados obtenidos arrojan que las preparaciones a pesar de tener ingredientes similares, existen variaciones de acuerdo al sector en donde se realizan, así como también las recetas han sido modificadas de acuerdo al gusto de cada sector o familia y también porque en la actualidad no se pueden obtener algunos productos con facilidad, ya que no se cultivan, pero existe gran potencial gastronómico por la gran afluencia y compra de los productos ofertados por personas del mismo lugar y lo hacen la mayoría del tiempo en familia o en compañía de amigos.

Palabras Claves

Variaciones / Potencial / Oferta / Afluencia / Autóctonos

ABSTRACT

In the Pedro Moncayo canton there is a great variety of native dishes. Each of these preparations has a meaning and they are made according to the customs and traditions of the sector, taking into account that in some cases the preparations also depended on the social and economic status of each of the families. The first chapter indicates the research problem and how the population's lack of knowledge influences the population, as well as 4 specific objectives for the identification of the gastronomic presence, description of the preparation method, the client's gastronomic profile and with the obtaining of this information, it will be finished with the elaboration of a gastronomic guide with the typical dishes of the place. Chapter III details all the methodology used, support instruments such as surveys, interviews and technical data sheets that were used to gather fundamental information to carry out this research. The results obtained show that the preparations despite having similar ingredients, there are variations according to the sector where they are made, as well as the recipes have been modified according to the taste of each sector or family and also because currently they are not they can obtain some products with ease, since they are not cultivated, but there is great gastronomic potential due to the large influx and purchase of the products offered by people from the same place and they do it most of the time with family or in the company of friends.

Keywords

Variations / Potential / Offer / Influx / Nativ

CAPÍTULO I.

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Antecedentes de la investigación:

La gastronomía es una práctica tradicional se la realiza desde los tiempos precolombinos en donde los pueblos, realizaban la siembra de productos, los mismos que los utilizaban para su alimentación, buscando la manera de preparar los alimentos y realizar combinaciones que sean agradables a su paladar, así como también beneficiosas para su salud, siendo este el origen de las preparaciones y platos tradicionales de cada pueblo, así como también es importante mencionar la conexión que tenía con la Madre Tierra y los rituales que realizaban para tener buenas cosechas, estas celebraciones permitían también agradecer y consolidar los lazos entre miembros de la comunidad, donde no solo se realizaban bailes y ramas de gallos, sino también se reunían los mejores ingredientes para las preparaciones de platos típicos

Se han realizado algunas investigación en referencia a la Gastronomía del sector dentro de lo que se puede mencionar a la señorita María Belén Catana Vásquez, la misma que ha realizado una investigación en el año 2015 y basándose en el levantamiento de información del inventario gastronómico, recolectando una gran cantidad de información y realizando él trabajo en varias parroquias del canto Cayambe, logrando así profundizar en la historia, costumbres y tradiciones que van evolucionando con el cambio de las generaciones.

Adicionalmente también existe otra investigación la misma que se basa en la cultura gastronómica de la parroquia rural de Cangahua, esta investigación fue realizada por Estefanía Eliza Alvarado Alvear en el año

2013, mencionando que la gastronomía se ha convertido en un elemento que describe a un pueblo, y que permite su conocer sus creencias, formas de vida, cultura y forma de desarrollarse permitiendo su posicionamiento a nivel nacional e internacional, así como también fomento el desarrollo de la identidad y diferenciación de una localidad frente a otra, factor que permite su desarrollo y el impulso de diversas actividades económicas que tienden al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes. En la actualidad, los avances propios de la ciencia y tecnología así como la globalización han generado una mayor integración en los pueblos, aspecto que permite una evolución de la gastronomía. Sin embargo, es fundamental el conservar las tradiciones e impulsar aspectos propios que se manifiestan en los alimentos, sus formas de preparación, entre otros. Por ello, resulta necesario difundir a la gastronomía, permitiendo que propios y extraños puedan conocerla, consolidándola como un atractivo que permita generar interés y permitir una mayor afluencia de turistas en parroquias como Cangahua que demandan de nuevas oportunidades que den lugar a mayores plazas de empleo y permitan a su población mejorar sus condiciones.

Esta investigación la realizó Ivonee Dayana Jijón Achig para la obtención de información sobre las recetas tradicionales y rutas gastronómicas realizada en el 2014 en la provincia de Imbabura dirigido a los amantes de la gastronomía y degustar la variedad de platos que existen en el lugar y la elaboración de cada platillo.

Tomando en cuenta lo mencionado anteriormente es importante dar a conocer al mundo la riqueza gastronómica de un pueblo, y en este caso el particular del Cantón Pedro Moncayo, ya que no solo acarrea las formas de preparación de los alimentos, sino también la riqueza cultural y tradiciones de varias generaciones, valorar conocimientos, documentarlos y promoverlos mediante las promoción turística y gastronómica.

1.2. Formulación del Problema:

¿Cuál es el potencial gastronómico tradicional del cantón Pedro Moncayo?

1.3. Objeto de estudio:

Gastronomía tradicional del cantón Pedro Moncayo

1.4. Objetivos:

1.4.1. Objetivo general

Determinar el potencial gastronómico tradicional del Cantón Pedro Moncayo para su puesta en valor a través de una guía gastronómica.

1.4.2. Objetivos específicos

- Identificar la presencia de la gastronomía típica Cantón Pedro Moncayo en la oferta gastronómica actual.
- Describir la forma de elaboración de cada plato típico de la gastronomía tradicional Cantón Pedro Moncayo
- Determinar el perfil del cliente que visita Cantón Pedro Moncayo
- Elaborar una guía gastronómica con los platos típicos de Pedro Moncayo

1.5. Preguntas de investigación

- ¿Cuán presente está la gastronomía tradicional Cantón Pedro Moncayo en la oferta gastronómica actual?
- ¿Cómo es la elaboración de cada plato típico del sector?
- ¿Cuál es el perfil del cliente que visita Cantón Pedro Moncayo?
- ¿Cómo contribuir al desarrollo de las tradiciones gastronómicas Cantón Pedro Moncayo?

1.6. Justificación:

La presente investigación tiene como objetivo principal identificar las causas de la pérdida de la gastronomía tradicional del Cantón Pedro Moncayo, permitiéndome buscar las estrategias y métodos para poder conocer y recuperar la oferta gastronómica del Cantón, de esta manera no se intenta únicamente rescatar la gastronomía y la preparaciones tradicionales del Cantón, sino también recobrar de alguna manera la identidad de este sector, dando así realce a la preparaciones y recetas, conocer el significado de las mismas, así como también la función que tenían dentro de la alimentación.

La información recolectada permitirá identificar la presencia gastronómica en el Cantón, es decir que se logrará conocer los platos y preparaciones típicas de este sector, las cuales serán consideradas la identidad gastronómica del Cantón Pedro Moncayo, así como también permitirá conocer el proceso de elaboración, los ingredientes y materiales a ser utilizados, llevando una memoria escrita de los mismos. Es importante también tomar en cuenta el perfil de visitantes al Cantón, para poder conocer las preparaciones que se consideran emblemáticas en consumo por los visitantes, analizando los productos e ingredientes que más se utilizan para las preparaciones y son llamativos para los visitantes, también es necesario tomar en cuenta que parámetros utiliza

consumidor para decidirse por una opción dentro de la variedad de platos típicos.

El punto final o culminante de la presente investigación será la presentación de una guía gastronómica, que más que la elaboración de un documento escrito será una de las fortalezas que permitirá dar a conocer las riqueza y potencial gastronómico desde el punto de vista económico, social y cultural, aportando al desarrollo y transmisión el conocimiento de tradiciones gastronómicas.

1.7. Descripción del área de estudio:

1.7.1 Historia

En cantón Pedro Moncayo épocas de la conquista española fue asentamiento indígena, siendo por los años de 1.534 parte del corregimiento de Otavalo. En la historia del territorio se destacan asentamientos de la confederación Cayambi-Caranqui, que se resistió durante diecisiete años a la invasión incaica y la presencia de la parcialidad Cochasquí, que se evidencia por la existencia del complejo de las tolas de Cochasquí. Estos antecedentes permitieron que en la zona se desarrollara una diversidad étnico-cultural importante. El Cantón Pedro Moncayo, se crea por Decreto Legislativo el 26 de Septiembre de 1.911, bautizado con el nombre de un muy ilustre ibarrense.

Sus coterráneos son un pueblo de agricultores que cultivan trigo, cebada, lenteja, papas, maíz. A partir de la década de los 80 la producción agropecuaria se incrementa con las plantaciones de flores e invernaderos, así unas 434 hectáreas están destinadas a plantaciones florícolas, su producción aporta en un 25% a la producción nacional y se cultivan rosas en un 90%. La mayoría de su producción se la exporta principalmente a los mercados de Estados Unidos, Rusia y Europa. Los

asentamientos humanos se ubican de manera heterogénea en las laderas medias del volcán Mojanda. Vestigios prehispánicos revelan lo estratégico de su ubicación respecto a las relaciones comerciales entre los pueblos del Norte y Quito y centro de referencia ceremonial afincando en Cochasquí. (Moncayo, 2016)

1.7.2. Datos Geográfico

Tiene la Superficie Total es de 332 km², Su altitud Media es de 2341 msnm y la máxima es de 2952 msnm, Su clima es de 3 a 30° C Su Población total en el 2010 fue de 33 172 hab. (Moncayo, 2016)

1.7.3. División Administrativa

Pedro Moncayo está dividido en cinco parroquias, una urbana y cuatro rurales: La Esperanza, Malchinguí, Tabacundo, Tocachi, Tupigachi. La cabecera cantonal, principal centro económico, única parroquia urbana y mayor asentamiento humano es Tabacundo. (Campo, 2009) (Moncayo, 2016)

1.7.4. Geografía

Pedro Moncayo es uno de los ocho cantones que conforman la provincia de Pichincha, ubicado al nororiente de la misma. Se encuentra 51 km hacia el norte de la ciudad de Quito, y está atravesado por el by-pass Guayllabamba-Tabacundo-Ibarra, derivación de la carretera panamericana. Limita al norte con la provincia de Imbabura, al este con el cantón Cayambe, al sur y al oeste con el Distrito Metropolitano de Quito. Tiene una superficie de 339,10 Km², que corresponden al 2,04% del total de la provincia. (Moncayo, 2016)

El cantón se encuentra dentro de la hoya de Guayllabamba, asentado en la vertiente sur del nudo de Mojanda-Cajas. Los ríos que lo atraviesan forman parte de la cuenca hidrográfica del río Esmeraldas, que desemboca en el Océano Pacífico.

La altitud del cantón varía entre los 1.730 hasta los 2.952 msnm. La mayoría de asentamientos urbanos de este cantón se encuentran alrededor de los 2.8000 msnm. Existe una diversidad de climas asociados a los distintos pisos ecológicos, encontrando temperaturas que oscilan entre los 18 °C en los valles de Jerusalém y Tanda, hasta los °C en las cumbres del Fuya-Fuya. Los centros poblados gozan de una temperatura promedio de 13 °C. (Moncayo, 2016)

4.7.5. Demografía

Según el censo de población y vivienda del año 2001, el cantón Pedro Moncayo tenía 25.684 habitantes, que corresponde al 1,1% de la población de la provincia de Pichincha y el 0,02% de la población nacional. Tabacundo, la cabecera cantonal y ciudad más grande, concentra cerca del 45% de esa población. (Moncayo, 2016)

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. TURISMO

Según (Jimenez, 2010) el turismo como el conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año.

Según La OMT, como principal organización internacional en el ámbito turístico, aboga por un turismo que contribuya al crecimiento económico, a un desarrollo incluyente y a la sostenibilidad ambiental, y ofrece liderazgo y apoyo al sector para expandir por el mundo sus conocimientos y políticas turísticas. La OMT defiende la aplicación del Código Ético Mundial para el Turismo para maximizar la contribución socioeconómica del sector, minimizando a la vez sus posibles impactos negativos, y se ha comprometido a promover el turismo como instrumento para alcanzar los Objetivos desarrollo Sostenible (ODS), encaminados a reducir la pobreza y a fomentar el desarrollo sostenible en todo el mundo. (turismo, 2016)

Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros. Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes.

El turismo puede ser doméstico (turistas que se desplazan dentro de su propio país) o internacional. Este último es hoy por hoy una importante fuente de ingresos para muchos países. Se debe tomar en cuenta que algunas de las

organizaciones turísticas que existen a nivel mundial y nacional, no solo permiten regularizar todos los procesos que se dan en relación a las actividades turísticas, sino se consideran entes que permiten garantizar el desarrollo turístico positivo y que permita generar economía que permita la reducción de la pobreza.

Así como también permiten conocer los distintos alcances de las actividades turísticas, como son lugares a ser visitados, los tiempos destinados a las actividades, los fines del viaje, si se necesita hospedaje o no, el presupuesto necesario para el cumplimiento de lo propuesto en el itinerario, lugares a ser visitados y si son parte del territorio nacional o internacional. De esta manera se puede mencionar que las actividades turísticas tienen una guía que permite garantizar el bienestar del viajero y que se puedan evitar los contratiempos, así como también que los recursos que se generen de esta actividad permitan mejorar la economía.

2.2. Tipos de turismo

Según (Mena, 2009) y (Campo, 2009) Algunas definiciones, que se detallan a continuación permitirán identificar la diferencia entre cada una de las actividades propuesta en cada uno de los tipos de turismo, analizando los enfoques y las funciones que cumplen cada una, como se muestra a continuación:

2.2.1. Turismo de descanso, o simplemente de sol y playa

El turismo convencional, conocido también como el modelo de "sol y playa", es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el

punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda. (Mena, 2009)

Se considera un modelo de turismo común, el mismo que tiene mayor demanda y siendo solicitado por la población que desea hacer turismo, a manera de descanso familiar o a nivel de empresa, siendo este un lugar estratégico visitado mayormente por poblaciones urbanas y empresas que organizan viajes con sus trabajadores, por lo tanto es una de las principales opciones en relación al turismo de descanso.

2.2.2. Turismo científico

El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos. (Mena, 2009)

Este tipo de turismo está delimitado para un grupo identificado de la población, quienes tienen como principal objetivo la investigación para ampliar el conocimiento en un tema determinado, tomando en cuenta que se combina el viaje y disfrutar de los lugares, con la necesidad de conocer e investigar y lograr producir aportes científicos.

2.2.3. Ecoturismo

El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados. (Mena, 2009)

Por lo tanto es importante mencionar que este tipo de turismo intenta incentivar en el turista la responsabilidad del cuidado y conservación del lugar que visita, aplicando normas de comportamiento y compromisos que deben ser cumplidos, para lo cual existen algunos actores que apoyan esta iniciativa, como son las grandes empresas y gobiernos locales, los cuales son los encargados de promover mediante campañas de concientización del cuidado de los lugares visitados en las actividades turísticas.

2.2.4. Turismo de aventura

El turismo de aventura es otra de las modalidades del turismo alternativo, y sin duda alguna una de las formas que mayores expectativas genera a su alrededor, quizá por el término mismo que evoca, o bien por un cierto misticismo y tabúes que se han generado en su entorno. (Mena, 2009)

La problemática comienza desde su propio nombre, algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios.

Se debe tomar en cuenta que en este tipo de turismo giran varios puntos de vista positivos y negativos, así como también varias opiniones en donde se debate el interés del turista en realizar actividades recreativas, pero que a la vez estas actividades pueden ser consideradas de alto riesgo, toando en cuenta que las opiniones positivas mencionan que este modelo de turismo permite al viajero sobrepasar sus límites y experimentar emociones únicas e incomparables en donde la adrenalina es inevitable, pero por otra parte también se menciona que si ni toman las medidas de seguridad adecuadas se puede estar atentando a la integridad física del turista, siendo así decisión del visitante acceder o no a este tipo de turismo.

2.2.5. Turismo agrícola o agroturismo

El turismo rural contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales. Tiene como finalidad mostrar y explicar una serie de experiencias relativas a la vida rural campesina. (Mena, 2009)

El Agroturismo ha dado como resultado las granjas-hoteles en Antioquia, con un éxito ascendente, pues ofrecen a los turistas, semanas completas de estadía con todos los servicios incluidos, además de enseñarles a cultivar, cosechar, operar los sistemas de riego y combatir plagas, entre otras actividades.

Una de las ventajas del Agroturismo es que las compras de productos alimenticios se hacen en la misma granja, o en otras vecinas, de modo que la demanda económica favorece directamente a la comunidad.

Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza aun cuando se trate de espacios sometidos a procesos productivos intensos, conocer los rasgos de una actividad dependiente de ella, pasear en bicicleta o en caballo, alimentarse con productos frescos y sanos.

De esta manera el turismo agrícola o agroturismo no solo permite realizar un plan de visita a un lugar determinado, sino también le permite al visitantes adentrarse en las costumbres y tradiciones de la comunidad, así como también compartir su alimentación, siendo esta realizada con los productos propios de la zona , los mismo que son cultivados en parcelas y de manera natural sin uso de químicos, como son las mayoría de productos que encontramos en las grandes ciudades, por lo tanto este modelo de turismo es considerado como serie de actividades saludables para turista como son una alimentación balanceada y con productos frescos y naturales, también se incluyen caminatas al aire libre dentro de los bosques que están formados con especies vegetales y animales propias de la zona, permitiendo así mejorar la economía de las comunidades rurales que se han organizado y se dedican a esta actividad.

2.2.6. Turismo cultural

Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad. (Mena, 2009)

Este tipo de turismo incentiva al visitante no solo a conocer el lugar, sino más bien le permite adentrarse en los procesos culturales de cada región, los mismos que permiten en contacto con las personas que forman parte de una determinada cultura en donde comparten su vivencias, intercambiando conocimientos que son parte de la identidad tanto del visitante, así como también de las personas del lugar visitado, siendo así este modelo de turismo considerado un puente para la interacción entre las culturas, respeto y valoración a las mismas.

2.2.7. Turismo histórico

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico". (Mena, 2009)

Este tipo de turismo es considerado como un libro viviente, en donde el turista puede conocer a través de imágenes, construcciones y relatos de las personas que viven en este lugar la historia de un determinado territorio, siendo así el principal objetivo de vista a estos lugares, el hecho de conocer el valor histórico de un determinado sector, siendo este con un enfoque únicamente de vista o también de investigación.

2.2.8. Turismo religioso

En Colombia, uno de los aspectos que hacen parte del arraigo es su tradición religiosa. Por ello, son varias los lugares que acostumbran visitar los

turistas motivados por este motor. En las ciudades de Mompox, Popayán, e Ipiales, visita a lugares como iglesias y templos sagrados.

Por lo tanto es importante mencionar que este tipo de turismo está determinado para un grupo de la población, que realiza viajes con único objetivo de conocer o asistir a lugares religiosos, o templos que les permita el desarrollo espiritual de acuerdo a sus creencias, este modelo de turismo también se los conoce como romería, en donde un grupo de una religión determinada o familia, visita lugares que les permita conocer imágenes o estructuras religiosas, relacionadas a la fe.

2.2.9. Turismo gastronómico

Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones. (Mena, 2009)

Uno de los principales objetivos para que el turista este motivado a realizar este tipo de turismo, es el hecho de poder degustar de los platos típicos de cada región, así como también conocer su proceso de preparación, es importante también mencionar que cada sector o región tiene sus platos típicos por los cuales son reconocidos y forman parte de sus identidad gastronómica, porque es necesario que el turista no solo deguste las preparaciones, sino también conozca su valor nutricional y cultural del mismo, incentivando al visitante a volver.

2.2.10. Turismo de descanso

Cualquier persona podría viajar para descansar del trabajo, para liberar el estrés, o simplemente para disfrutar de sus vacaciones o tiempo libre. (Mena, 2009)

Según (García, 2011) El turismo de sol y playa es el que se desarrolla en un espacio costero donde el visitante puede disfrutar de las playas bañándose en el mar y tomando el sol

Podemos decir que este tipo de turismo es el que más utiliza las personas, porque en sí éste les brinda comodidad y a su vez les permite relajarse y disfrutar del ambiente en el cual se encuentre.

Este modelo de turismo incentiva a viajero a realizar una salida que tiene como único objetivo salir de la rutina, para descansar y liberar la presión del diario vivir y disfrutar del lugar visitado, así como también busca la comodidad de las instalaciones en donde se hospedara, en donde pueda ser parte de un ambiente que le permita relajarse y disfrutar de sus días de descanso.

2.2.11. Turismo sexual

Según nota del Diario Vanguardia de 12 de septiembre de 2005 “Para muchos extranjeros nuestro país es barato. Puede venir cualquiera para hacer cualquier cosa. Colombia hoy resulta atractiva para la comunidad pedófila. Cada vez es más frecuente el comentario de que en las Ciudades de la Medellín, Cartagena e incluso Bogotá el turismo sexual avanza”. (Mena, 2009)

Este modelo de turismo acarrea mucha controversia debido al tabú que se considera en relación a la vida sexual de una persona, pero a la vez también se puede mencionar que este tipo de turismo se orienta a ese grupo de la población que desea llevar sus sexualidad a lugares en donde no se tengan alguna restricción o puedan realizarlo de manera libre, existen lugares determinados, ya que no todos los lugares a ser visitados están de acuerdo con este modelo de turismo, pero a la vez ya que a criterio del turista el hecho de realizar o no actividades que se relacionen con este tipo de turismo.

2.2.12. Turismo deportivo

En Guatapé uno de los más reconocidos centros de deportes acuáticos del departamento congrega turistas del país y el mundo. Son el Marial, el vertedero, los benedictinos, quebrada del silencio, Trincheras de Córdoba, algunos sitios plagados de entretenimientos, servicios y comodidades que asegura tranquilidad y bienestar para cada visitante. (Mena, 2009)

Este modelo de turismo está orientado a quienes comparten el gusto por realizar deporte, quienes visitan lugares que están adecuados para realizar estas actividades, los mismos que garantizan el bienestar del turista, en donde también la gastronomía juega un papel fundamental, ya que la alimentación debe estar acorde a las necesidades nutricionales de los deportistas o visitantes para que cuenten con la energía necesaria para realizar las actividades que propone el lugar que se está visitando.

2.2.13. Turismo de negocios

Cuando se va a algún lugar con la intención de hacer un estudio de mercado para la instalación de una empresa, Medellín es un vil ejemplo de Ciudad de negocios. (Mena, 2009)

Este tipo de turismo se lo realiza con el objetivo de conocer un determinado lugar, en donde se realiza un estudio para identificar lugares estratégicos para la ubicación de una empresa, así como también analizar los productos que tendrán una fácil comercialización y la empresa tenga una acogida positiva y se pueda cumplir con las expectativas del empresario, por lo que es importante mencionar que este modelo de turismo se lo realiza con el principal objetivo de hacer negocios.

2.2.14. Turismo deportivo activo

Turistas que llegan constantemente a la ciudad de Manizales con el objetivo de participar de actividades que se realizan constantemente en el eje cafetero. (Mena, 2009)

Este tipo de turismo está orientado a deportistas que están en constante actividad, siendo esta atletismo, ciclismo, natación entre otras, los mismos que están buscando constantemente lugares en donde se realicen estas competencias, y viajar a estos lugar con el principal objetivo de hacer parte de estas competencias, por lo que importante mencionar que los lugares que realizan estas actividades cuentan con todos los necesario para garantizar el bienestar del deportista o del visitante.

2.2.15. Turismo rural

Es una actividad turística que se realiza en un espacio el campo, habitualmente en pequeñas localidades (menores a los 1.000 o 2.000 habitantes) o fuera del casco urbano en localidades de mayor tamaño. Las instalaciones suelen ser antiguas masías y caseríos que han sido reformados y adaptados, y son dirigidos familiarmente y ofrecen un servicio de calidad, en ocasiones por los mismos propietarios. (Mena, 2009)

Según (Garcia, 2011) el turismo rural comprende el conjunto de actividades que se desarrollan en contacto directo con la naturaleza con todo lo relacionado con la vida del campo

Este tipo de turismo se enfoca principalmente en dar a conocer a los turistas las pequeñas localidades que forman parte de un ciudad o pueblo, en donde los caseríos son el principal paisaje que rodea al viajero, en la mayoría de los casos los visitantes pasan a formar parte de las actividades de la comunidad o de la familia que le ha ofrecido alojamiento, en sus casas que ha sido adaptadas para recibir al turista con las comodidades necesarias para su

bienestar, de esta manera pueden compartir costumbres, actividades que se realizan en la comunidad, ser parte de la tradiciones entre otras actividades.

2.2.16. Turismo gastronómico

La gastronomía, un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión. El informe se presentó en el tercer Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico, celebrado en San Sebastián (España), en cooperación con el Basque Culinary Center. (turismo, 2016)

El patrimonio cultural inmaterial de la gastronomía se diferencia del de otros sitios y monumentos tradicionales porque evoluciona y se desarrolla a la vez que la cultura respectiva. Por ello, debemos tener en cuenta la irrupción de nuevas culturas y tradiciones, y reconocer la tradición gastronómica como un proceso de evolución continua. El turismo gastronómico, por lo tanto, no es solo una forma de conservar el pasado, sino también de crear el futuro de los destinos y de mantener la autenticidad. El reto para los profesionales está en aprovechar las redes públicas para incorporar realmente esa innovación con miras a adaptar la oferta a las necesidades del nuevo consumidor cultural. La OMT lleva años participando activamente en la promoción de la gastronomía y del turismo. En la siguiente sección, se recoge información sobre las iniciativas más recientes del Programa de Miembros Afiliados de la OMT. (Campo, 2009)

El turismo gastronómico se ha convertido en una manera de identificar un sector, ya que los platos típicos de cada zona forman parte de la identidad gastronómica de un determinado pueblo. Se debe tomar en cuenta que al ofrecer la gastronomía como un producto para el turista se debe garantizar, que este producto cuente con todas las medidas de sanidad y preparación, así

como también que los ingredientes con los que son preparados sean frescos y adecuados para el consumo, siendo estas medidas la carta de presentación tanto del lugar que oferta este producto gastronómico, así como también la imagen que se llevara el cliente y le permita volver en una vista futura, por otra parte también se puede considerar una estrategia el hecho de realizar una publicidad que permita al turista interesarse por visitar el lugar que oferta la gastronomía siendo esta también una forma de promocionar el turismo gastronómico.

2.2. Destinos de turismo gastronómico

Según (Crespi) y (Jimenez, 2010) Coinciden que los países detallados a continuación son los destinos turísticos gastronómicos más visitados a nivel mundial

2.2.1. Italia

La más internacional de las cocinas del mundo tiene en los productos mediterráneos su base casi inamovible a la que da varias vueltas de tuerca para convertirla en una de las más apreciadas. A pesar de su variedad –la cocina lombarda poco se parece a la siciliana– la gastronomía italiana se caracteriza por lo esencial, por condensar los aromas y sabores de sus ingredientes más cercanos (recordemos que el slow food tiene en la Toscana su cuna). (Jimenez, 2010)

2.2.2. Grecia

La esencia del Mediterráneo es la base de la gastronomía griega elaborada con ingredientes frescos como tomates, patatas, queso de cabra o pescado, y

siempre aliñados con aceite de oliva. Las ensaladas, el gyros (carne asada), las sopas o la famosa musaka (lasaña con berenjenas) no pueden dejarse de probar en un viaje al país helénico. (Crespi)

2.2.3. España

Cada rincón de España produce, elabora y consume distintas especialidades gastronómicas que si bien son muy distintas entre ellas, tienen varios denominadores comunes como el uso de ingredientes de proximidad, la profusión y mezcla de sabores, así como el reto de ir modernizando las recetas hasta convertirlas en platos de fama internacional. El País Vasco y Cataluña están la cabeza en cuanto a sofisticación y excelencia gastronómica, pero no hay que olvidar los deliciosos productos del resto de España como el jamón extremeño, el marisco gallego y la amplia gama de vinos de todo el territorio. (Crespi)

2.2.4. México

La mexicana es una de las cocinas más ricas, elaboradas y populares del mundo. Basta recordar algunos de sus platos más tradicionales: guacamole, nachos, quesadillas, enchiladas de mole, fajitas, flautas, carnitas, tacos de pollo y guacamole, tamales que una vez probados, no se olvidan. El secreto es la mezcla de las distintas cocinas que conviven en su territorio, empezando por la de sus antiguos habitantes, mayas y aztecas, la española y la norteamericana, y el uso de productos autóctonos, sobre todo la gran variedad de chiles que define el sabor de sus platos. (Jimenez, 2010)

2.2.5. Francia

Durante años ha sido el emblema de la gran cocina mundial, y desde 2010, su gastronomía forma parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, lo que da una idea de la trascendencia que tiene la comida en este país y la gran influencia que ejerce en todo el mundo. Además del uso de productos de gran calidad, la cocina francesa se caracteriza por su constante innovación y porque en Francia el hecho de comer va más allá y se convierte en un acto social de gran relevancia. En el territorio francés se pueden encontrar numerosos restaurantes distinguidos con estrellas Michelin, pero también infinidad de pequeños bistrós donde sirven las mejores delicias de la cocina francesa. (Jimenez, 2010)

2.2.6. Perú

Aclamado por muchos como el mejor destino culinario del mundo, en 2014 recibió el World Travel Awards por la riqueza, originalidad y diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial que la promueve. Lima, la capital, alberga un buen puñado de reputados restaurantes, pero en cualquier lugar del país se puede disfrutar con las inspiradas recetas peruanas que tienen en el ceviche (pescado crudo y marinado), el ají de gallina y los camarones acaramelados, tres de sus especialidades más tradicionales y a la vez innovadoras. (Crespi)

2.2.7. Japón

El archiconocido sushi, elaborado a base de arroz y diversos ingredientes frescos como pescado o marisco, es tan sólo una pequeña parte de la extensa gastronomía nipona. Sopas, carnes maceradas, otras especialidades a base de arroz y pescado como el maki, también las tempuras y todo tipo de verduras cocidas, hoy se pueden disfrutar en casi cualquier lugar del mundo, aunque

siempre tendrán mejor sabor si las tomamos en uno de los muchos mercados gastronómicos de las calles de Tokio. (Jimenez, 2010)

Es importante mencionar que cada país tiene su riqueza gastronómica, así como también los sabores y productos propios de cada uno de estos países, los cuales están a disposición del visitante, también es necesario mencionar, que gracias a los procesos migratorios ahora se tiene al alcance estas preparaciones sin la necesidad de viajar a un determinado país, pero también se debe tomar en cuenta que esto puede ocasionar variantes en los sabores propios de cada preparación, debido a la forma de cultivo de los ingredientes y a la modernización de los utensilios, ya que existen ingredientes que son propios de un determinado país, pero a pesar de todo lo dicho hay que recalcar que la riqueza gastronómica es considerada la identidad de cada país.

2.3. Gastronomía

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. (Moya, 2010)

La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no implica solamente un cúmulo de técnicas de cocción, sino el nexo que las personas sostienen con el medio que los rodea, del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias.

Siendo así la gastronomía considerada un arte en el que el encargado de moldear los sabores para que estos sean agradables para el consumidor, debe

estar capacitado en varios ámbitos como son nutrición, manipulación de alimentos, entre otros, siendo así también la gastronomía un actor muy importante para la cultura de los pueblos y por lo tanto se le debe dar el valor que amerita.

2.4. Historia y evolución de la gastronomía

2.4.1. La cocina

No existió siempre. El hombre prehistórico actuaba por instinto y se alimentaba con lo que su entorno le proporcionaba, por lo tanto el sabor de sus alimentos era exclusivamente el que la naturaleza le ofrecía. Prácticamente, su modo de alimentarse no difería del modo de alimentación de los demás animales. Pero la evolución de la inteligencia humana, lo llevó a aprender a fabricar, entre otras cosas, herramientas con las cuales cazar animales de gran porte y atrapar peces. Durante mucho tiempo, el hombre se valdría de la caza y de la pesca, además de la recolección. Luego, el primer paso hacia un cambio en la alimentación lo provocó el fuego: Una vez que el hombre comenzó a dominar este elemento y utilizarlo para defenderse y calentarse, quizás por error, dejó caer un trozo de carne al fuego, y al retirarlo y comerlo para no perder la comida, se dio cuenta que al contacto con este elemento, la carne se volvía más tierna y sabrosa que la carne cruda. De esta manera el hombre comienza a tomar conciencia de la cocción y los placeres que puede dar, esos que hoy llamamos Placeres Gastronómicos. Fueron los cinco sentidos, sobre todo el gusto y el olfato, los que permitieron al hombre buscar la perfección en cuanto a la preparación de sus alimentos. Así pasó el hombre, de matar y comer para vivir, a seleccionar productos indispensables para la alimentación humana como: sal, azúcar, jugo de raíces, frutas, legumbres y animales de toda clase. También comenzó la selección de productos por su delicadeza o por su rareza, calificándolos como productos superiores. Posteriormente, con el

surgimiento de la alfarería, el hombre logro disponer de vasijas y recipientes en los cuales cocinar y almacenar alimentos, dando así, otro gran pasó en la evolución. (Moya, 2010)

otros contextos la cocina empezó en la Antigua Roma la cocina evolucionó de la frugalidad de la época republicana, basada en vegetales, legumbres y cereales, a la riqueza de la época imperial, donde se importaban numerosos alimentos de países extranjeros, con gran influencia de la cocina griega. Los romanos practicaron la avicultura y la piscicultura, así como la elaboración de embutidos, y perfeccionaron las técnicas relacionadas con el vino y el aceite. Solían cocinar con especias y hierbas aromáticas, y les gustaba la mezcla de dulce y salado. También dieron mucha importancia a la presentación de la comida y al ceremonial del acto de comer, siendo famosos los fastuosos banquetes que organizaban los ricos y nobles romanos. Igualmente, existieron numerosos tratadistas que estudiaron el arte de la cocina, como Lúculo y Marco Gavio Apicio, autor del célebre recetario *Apitii Celii de Re Coquinaria libri decem*, muy valorado en el Renacimiento

Así como también éxito una evolución en el hombre y en las especies tanto vegetales como animales, de la misma manera hubo esta evolución en la manera de alimentarse y por lo tanto también en la forma de preparar los alimentos, y con el pasar de los años los se fueron inventando nuevos utensilios de acuerdo a las necesidades, así como también se fueron encontrando varios productos que después de algunos estudios se pudo ir agregando as los productos comestibles aptos para el consumo del ser humano , por lo tanto la gastronomía o cocina como tal, no estuvo desde el inicio de los tiempos, sino es el fruto de una evolución.

2.4.2. Evolución

El hombre continúo con la fabricación de otros utensilios como piedras cóncavas y conchas que juntaba en las costas de los ríos. De la piedra paso a

la fabricación de recipientes más grandes y más cómodos como las marmitas de cobre, de hierro, de bronce, de barro, de vidrio etc. Y a lo largo de este camino evolutivo, llegamos al corazón de la cocina.

Desde que el fuego estuvo disponible nació la reunión alrededor del hogar común, para calentarse en tiempo frío y el consumo de los alimentos cocinados. Según la época y cultura, su tamaño y relevancia son variables, pudiendo ser desde una habitación reducida y separada del resto de la vivienda que solo se emplea para cocinar hasta, por el contrario, ser un espacio amplio que, además, cumple funciones de reunión e interacción familiar y es la principal habitación de la casa.

La evolución se considera un proceso mediante el cual un objeto o ser vivo puede experimentar cambios favorables para adaptarse a una determinada función, siendo así la gastronomía fruto de un largo proceso , en donde las primeras preparaciones fueron muy básicas y con el objetivo único de alimentarse y saciar una necesidad, con el pasar de los años el ser humano ya no buscaba únicamente alimentarse, sino que fue experimentado la combinación de sabores, así como también la creación de nuevos utensilios.

2.5. Turismo interno gastronómico

El de los residentes de un país, dado que viajan únicamente dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Según (Campo, 2009) Cuenca es una de las ciudades que se ha desarrollado con mayor rapidez en la provincia del Azuay en el ámbito turístico y es así que en la actualidad, se ha constituido como un foco de atención para ecuatorianos y extranjeros que acuden a la urbe en busca de conocer sus Iglesias, su arquitectura colonial, y degustar los sabores más exquisitos de la zona andina del Ecuador; a su vez la gastronomía de Cuenca, es la muestra de su cultura plasmada en los productos que utiliza y las técnicas de preparación,

cocción y presentación de alimentos. La presente monografía, se fundamenta en el análisis de la oferta y la demanda a nivel turístico y gastronómico de la ciudad de Cuenca puesto que el estudio en conjunto de estos factores permite determinar la realidad actual del mercado de turistas y visitantes a nivel de la ciudad

Este tipo de turismo permite al viajero conocer y degustar sabores dentro de un territorio nacional, así como también puede consumir todos los productos que se den en ese territorio, realizando viajes o visitas con el único objetivo de poder degustar las riquezas culinarias que les pueden ofrecer los diferentes lugares.

2.6. Turismo receptor gastronómico

El de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Avenza, 2016)

Este modelo de turismo permite a un país dar a conocer a los turistas extranjeros la riqueza gastronómica que este país posee, siendo una nueva experiencia para el visitante, en donde también es necesario dar a conocer los ingredientes que se utilizan en cada preparación, así como también de alguna manera el visitante puede colaborar en el proceso de preparación de los alimentos si así lo desea, siendo de esta manera parte de la elaboración y posteriormente de la degustación.

2.7. Turismo emisor gastronómico

El de los residentes de un país que viajan a otro con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Avenza, 2016)

Este tipo de turismo se los realiza al viajar a otro país con único objetivo de conocer las riquezas gastronómicas, así como también degustar de las mismas, siendo este el primer motivo que impulsa al turista a realizar su viaje.

2.8. Turismo internacional gastronómico

Se compone de turismo receptor y turismo emisor con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Avenza, 2016)

Este modelo de turismo se lo puede realizar de manera nacional o internacional en donde el viajero es quien decide el país que desea visitar, así como también los platos que desea consumir de acuerdo a las necesidades de su paladar, realizando el viaje de manera interna o externa con el único motivo de conocer y degustar de la riqueza gastronómica de cada país o región.

2.9. Definición de turista gastronómico

Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado. (Moya, 2010)

El turista gastronómico tiene una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

Por lo tanto cuando el turista acuda a solicitar información es importante preguntar el fin con el que desea hacer el viaje, si este se lo realiza con fines gastronómicos poder dar a información de la gran gama q existe de estos productos como lo es de manera nacional o internacional de acuerdo a las necesidades y gustos del viajero.

2.10. Producto gastronómico y turístico

Es un conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en rutas, circuitos o itinerarios en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista, es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, productos, atracciones y actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura. (Avenza, 2016)

Por lo tanto es importante conocer todo lo que abarca el proceso turístico y gastronómico, ay que a pesar de que son dos actividades que se complementan, no pueden ser tratadas como algo que se puede mesclar, ya que una actividad complementa o es parte de la otra, así como también cada una tiene sus parámetros que deben cumplir para poder garantizar el bienestar del turista.

2.11. Alimentos

2.11.1. Seguridad alimentaria

Entre los principales factores que pueden afectar la seguridad alimentaria y pueden constituir una amenaza, además de los desastres naturales hay cinco

importantes y son las políticas económicas que generan insuficiencia en la oferta agropecuaria para satisfacer la demanda interna de alimentos. Las crisis económicas recurrentes que deterioran los niveles de ingreso y concentran la riqueza, afectando el acceso a los alimentos de grupos vulnerables de la población. Factores externos donde los más fuertes instrumentan estrategias de manipulación de los mercados agrícolas, muchas veces desabasteciendo los mercados locales e incidiendo en la generación de riesgos. (Moya, 2010)

Existen potenciales escenarios de desaceleración de la economía junto a procesos de creciente descomposición de la base productiva agrícola, que se traducen en insuficiencia alimentaria interna, la que empieza a ser compensada por importaciones de alimentos. La violencia como principal causante de las hambrunas recientes en donde los conflictos civiles, sobre todo en África, destruyen los medios de producción, convulsionan la actividad económica y las relaciones sociales, provocando migraciones forzosas y epidemias y obstaculizando la acción de Estado y la ayuda internacional (Pérez 1999).

Para analizar la seguridad alimentaria en Ecuador se considera las cuatro dimensiones propuestas por la FAO para su mayor comprensión (disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad), sin dejar de considerar las distintas definiciones de seguridad alimentaria que se dieron en el tiempo en la construcción de la noción, las que, a pesar de que en algún momento fueron cuestionadas por sus limitaciones, es necesario considerarlas porque cada una enfatiza en algún aspecto importante sobre el tema, estas son: seguridad alimentaria nacional, seguridad alimentaria de la familia, seguridad alimentaria de la persona y seguridad alimentaria de los pueblos, aspectos todos de la misma problemática que deben ser considerados en el análisis y en la posibilidad de formar política pública.

2.12. Productividad

2.12.1. Alimentos de origen vegetal

Los alimentos de origen vegetal durante esos años en el mundo se produjeron grandes innovaciones tecnológicas en la producción de alimentos expresadas en semillas renovadas, maquinaria, abonos y fertilizantes, entre otras cuya finalidad era incrementar la productividad de los cultivos agrícolas. A pesar de ello, como se puede observar en el caso ecuatoriano, varios alimentos vegetales sufrieron estancamiento e incluso decrecimiento de productividad. (Moya, 2010)

La íntima relación que los pobladores nativos mantenían con el entorno, con la Pacha Mama, fue la base conceptual desde la cual construyeron las formas de vida de las familias y comunidades. De esta cosmovisión surgió el principio de conservación del agua, los ritos y la mitología alrededor de las siembras, las relaciones sociales para acceder a tierras más cultivables, la diversidad de productos, la agricultura itinerante que permita la recuperación y descanso de la tierra, la agricultura basada en técnicas de rotación, y los saberes y formas de alimentarse. Los sistemas de producción y las formas de consumo de los pueblos estuvieron vinculados a conceptos de individuo, comunidad, madre tierra y deidades expresados en sus mitos, ceremonias y formas de organización social. (Beltran, 2013)

Según la investigación de estos dos autores llegan a la conclusión que se están perdiendo productos como la quinua, el chocho y la lenteja. La razón fundamental es que resulta muy difícil sembrarlos y prepararlos para la venta; les demanda mucho tiempo y trabajo. Algo que se lamenta, particularmente en Rayoloma, es la pérdida de la quinua, porque consideran que es un producto de gran valor nutritivo, como efectivamente es.

El chocho se cultiva en pequeñas cantidades y con poca frecuencia (cada dos años); además, es posible hacerlo en las partes más bajas del piso actitudinal,

en el que se encuentran las dos comunidades. Actualmente prefieren comprarlo ya que se han perdido las variedades menos resistentes de papa por varias razones porque han sido afectadas por las heladas o lancha.

2.13. Marco legal:

2.13.1. Constitución del Ecuador

La constitución de la república del Ecuador fue creada del 30 de noviembre de 2007 al 24 de julio del 2008 es fundamental para sustentar la existencia del Ecuador y de su gobierno y consta de 444 artículos los cuales están divididos en 9 títulos.

Según (Gomez, 2007) (gomez, 2006) (Sautu, 2005) identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Este artículo hace referencia al respeto del ser humano íntegro como tal, es decir con su identidad, rasgos y expresiones propias de su cultura, tener acceso a visitar y frecuentar espacios en donde se considere territorio de sus ancestros sin ningún tipo de restricción o discriminación.

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

Se puede mencionar que este artículo se refiere al respeto a las expresiones culturales y a los espacios que son destinados para las mismas, así como también la no limitación de rituales propios de cada cultura y la responsabilidad del estado de apoyar con la promoción de estas prácticas culturales con fines inclusivos, de intercambio, respeto e igualdad.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Los seres humanos por naturaleza tienen la necesidad de recrearse e interactuar con las demás personas, por lo tanto también es un derecho que se realicen actividades relacionadas con el esparcimiento mediante la práctica de deportes y tener un tiempo libre para realizar estas actividades.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y Aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

El presente artículo se refiere a las personas como seres intelectuales que necesitan aprender y compartir estos conocimientos, por lo tanto se debe garantizar que todas las personas tengan acceso no solo a los beneficios educativos, sino también a buscar maneras de progreso a través de los saberes ancestrales relacionados con la vida actual.

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

La cultura es una parte fundamental de la historia de vida del ser humano, por lo tanto es necesario garantizar y promover estas expresiones culturales consideradas como creaciones artísticas que identifican a los pueblos, los mismos que deben tener un espacio para promoverlos, así como también deben tener el reconocimiento como parte del patrimonio cultural.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

El estado promueve las manifestaciones culturales a través de la asignación de presupuestos, los mimos que deben ser utilizados de una manera adecuada, estando estos fondos sujetos a control y por lo tanto deben rendir cuentas al estado, y certificar que estos fondos están siendo utilizados para promover, garantizar la permanencia y recuperación de la cultura.

2.13.2. Plan del buen vivir

El plan del buen vivir es el tercer plan a escala nacional y está compuesto de los dos planes anteriores, contiene 9 objetivos que expresan el bienestar colectivo, el derecho de todos durante toda una vida, la economía al servicio de la sociedad y la continua transformación histórica del Ecuador, además la estrategia territorial nacional que aportan al cumplimiento de los objetivos del plan

Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas

Al mencionar vida digna no se habla únicamente de la situación económica en relación a lo que puede comprar el ser humano, sino va más allá, se refiere a tener servicios garantizados por el estados, tales como educación desde la concepción hasta la educación superior siendo esta ofertada sin ningún tipo de discriminación social y económica, con acceso a la tecnología e información verídica, salud en donde se garantiza el acceso a la atención oportuna y medicación adecuada, la identificación de enfermedades físicas y psicológicas

con tratamientos adecuados para certificar la salud e integridad de las personas, seguridad en los espacios públicos, la promoción y recuperación de valores, el respeto a la identidad y a la cultura de cada persona, así como también el hecho de contar con los servicios básicos para tener una vida digna, siendo uno de los principales el derecho al agua de calidad, entre otros que son necesarios para la vida del ser humano actual.

Objetivo 4: Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización

Las personas por naturaleza tienen la necesidad de superación y ser mejores cada día, buscado así las formas de mejorar la economía realizando varias actividades productivas que permitan el desarrollo económico de las familias y por lo tanto de la sociedad en general, el estado garantiza regular estas actividades, mediante la implementación de espacios específicos en donde se cuente con la debida atención al cliente, así como también la regulación de precios en base al costo de producción, y la oferta de la demanda del mercado, así como también se está invirtiendo en actividades innovadoras como el reconocimiento de la riqueza gastronómica y el turismo comunitario.

Objetivo 6: Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural

Es importante mencionar y resaltar el trabajo de las comunidades rurales siendo la base de la producción agrícola del país, teniendo en estado una gran responsabilidad con este grupo de personas encargadas de la producción de alimentos que serán distribuidos por el país para cumplir con las necesidades alimentarias de la sociedad, por otra parte es importante mencionar que como agricultores también deben contar con la capacitación para el manejo de suelos, la maquinaria y los insumos necesarios para llevar a cabo este proceso de producción, para poder obtener alimentos y materia prima que pueda competir en calidad con otros países, dejando de ser únicamente productores nacionales, mediante la exportación, pero también es importante recalcar que a pesar de que la agricultura es una gran fuente económica para el país, se debe

tener el cuidado adecuado de la tierra, garantizando también los derechos de la pacha mama, mediante el cuidado de las fuentes de agua, es respeto a los espacios que se consideran reservas ecológicas, siendo esta conexión y trabajo mancomunado el que permita tener a la agricultura como una fortaleza para que los sectores rurales salgan de la pobreza.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de investigación

3.1.1. Bibliográfica o documental

La investigación bibliográfica se utiliza en la primera etapa del proceso investigativo que proporciona el conocimiento de las investigaciones ya existentes, de un modo sistemático, a través de una amplia búsqueda de información, conocimientos y técnicas sobre una cuestión determinada.

Dentro de la búsqueda de la verdad en la investigación científica, se acude a la realidad y de esta se obtienen un problema, una hipótesis con su respectiva contrastación y conclusiones. (Gomez, 2007)

A través de la investigación bibliográfica se puede garantizar la calidad de la investigación, es decir que esta cuenta con datos verídicos y fundamentados, así como también contar con una variedad de puntos de vista.

3.1.2. Histórica

Los historiadores actuales tratan de recrear las experiencias pasadas de la humanidad procurando no tergiversar los hechos y condiciones reales de la época. Reúnen, examinan, seleccionan, verifican y clasifican los hechos de acuerdo a normas específicas, y se esfuerzan por interpretarlos de manera adecuada y presentarlos en exposiciones capaces de resistir la prueba del examen crítico. La investigación histórica moderna representa una búsqueda crítica de la verdad. (Gomez, 2007)

El método histórico de investigación puede aplicarse no sólo a la disciplina que generalmente se denomina historia, sino también se puede emplear para garantizar el significado y confiabilidad de los hechos pasados en las ciencias de la naturaleza, el derecho, la medicina, la religión o cualquier otra disciplina, puesto que cuando se aborda un estudio histórico, el investigador se entrega a algunas actividades que son comunes a todos los trabajos de investigación. Es importante tomar en cuenta una base en donde puede fundamentar la investigación, es decir conocer los procesos históricos que permitan identificar la veracidad de la información, así como también conocer el proceso evolutivo y los cambios.

3.1.3. De campo

La investigación científica es el proceso de análisis y comprensión de una realidad y los problemas que en ella hay. Para que una investigación sea considerada rigurosa debe emplear el método científico. El más habitual y comúnmente utilizado es el método hipotético deductivo. (Sautu, 2005)

El método utilizado es lo que otorga validez y fiabilidad a la investigación.

La investigación tiene diversidad de enfoques: teórica, práctica, aplicada, etc. Una de las investigaciones de campo consiste en analizar una situación en el lugar real donde se desarrollan los hechos investigados.

Consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variable alguna. Por lo tanto este modelo de investigación permite conocer los hechos desde el lugar y que de esta manera la información sea recolectada directamente tomando en cuenta también puede estar enfocada desde el punto de vista del observante.

3.2. Por la naturaleza de sus objetivos:

3.2.1. Exploratoria

En este sentido, la Investigación Exploratoria será la primera fase que cumpla un investigador, sobre un objeto de estudio que resulte desconocido para él, o incluso también para el resto de la comunidad profesional del campo en el que se realice la investigación, careciendo entonces de antecedentes que puedan orientar la investigación emprendida. (gomez, 2006)

De esta manera, algunos profesionales describen la Investigación Exploratoria como la primera aproximación que realiza un investigador sobre su objeto de estudio, a fin de poder asirse con información general, sobre su aspecto, comportamiento y características, por lo cual este tipo de investigación es catalogada también como un estudio de tipo aproximativo, pues se basa en las observaciones y cálculos aproximados que puede establecer el investigador en su primer contacto con aquello sobre lo cual pretende establecer una investigación y permite al investigador realizar el análisis del objeto en estudio, permitiéndole conocer de manera directa las características del objeto, y realizar cálculos referentes al mismo, por lo que importante conocer que estos cálculos serán aproximados pero la información es confiable y verídica.

3.2.2. Descriptiva:

Consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno o suceso con establecer su estructura o comportamiento. Los estudios descriptivos miden de forma independiente las variables, y aun cuando no se formulen hipótesis, las primeras aparecerán enunciadas en los objetivos de investigación. (gomez, 2006)

Permite al investigador caracterizar un hecho o un objeto de estudio, es decir realizar análisis sobre el mismo en donde el criterio del investigador juega un

papel importante, logrando establecer una estructura definida, la misma que permitirá enfocarse en el objetivo de la investigación.

3.2.3. Correlacionar

Es un tipo de investigación no experimental en la que los investigadores miden dos variables y establecen una relación estadística entre las mismas (correlación), sin necesidad de incluir variables externas para llegar a conclusiones relevantes. (Gomez, 2007)

En este modelo de investigación es importante mencionar que el investigador cuenta únicamente con los datos proporcionados por investigaciones anteriores en donde se resalta la obtención de datos estadísticos que permiten formular una hipótesis, para lograr obtener conclusiones que sean importantes para la investigación.

3.2.4. Explicativa

Se encarga de buscar el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa-efecto. (Gomez, 2007)

Permite al investigador agotar todos los recursos para poder obtener resultados sobre su investigación, así como también tomarse en cuenta las causas de los mismos y por lo tanto el efecto que producen, y poder contar con datos más exactos y útiles para la investigación.

3.3. Por la naturaleza de la información

3.3.1. Investigación cualitativa

El método de investigación cualitativa es la recogida de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados. Mientras que los métodos cuantitativos aportan valores numéricos de encuestas, experimentos, entrevistas con respuestas concretas para realizar estudios estadísticos y ver cómo se comportan sus variables. Muy aplicado en el muestreo. Sin embargo, el concepto de método cualitativo analiza el conjunto del discurso entre los sujetos y la relación de significado para ellos, según contextos culturales, ideológicos y sociológicos. Si hay una selección hecha en base a algún parámetro, ya no se considerará cualitativo. (Sautu, 2005)

El investigador puede optar por cualquier modelo de investigación, ya sea esta cualitativa en donde se observan y se valoran las características del objeto de estudio, mientras que la cuantitativa permite dar valores en cantidades es decir obtener resultados estadísticos.

3.4. Métodos Teóricos:

3.4.1. Histórico-Lógico

Lo histórico está relacionado con el estudio de la trayectoria real de los fenómenos y acontecimientos en el de cursar de una etapa o período. (Gomez, 2007)

Lo lógico y lo histórico se complementan y vinculan mutuamente. Para poder descubrir las leyes fundamentales de los fenómenos, el método lógico debe basarse en los datos que proporciona el método histórico, de manera que no

constituya un simple razonamiento especulativo. De igual modo lo histórico no debe limitarse sólo a la simple descripción de los hechos, sino también debe descubrir la lógica objetiva del desarrollo histórico del objeto de ayuda en la investigación a recolector de datos, para luego organizarlos y procesarlos, así como también se debe emitir un criterio lógico basado en los hechos, y no únicamente limitarse a describir o enumerar la información obtenida.

3.5. Prácticos

3.5.1. Encuestas

Una encuesta es un procedimiento dentro de los diseños de una investigación descriptiva en el que el investigador recopila datos por medio de un cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ni el fenómeno donde se recoge la información ya sea para entregarlo en forma de tríptico, gráfica o tabla. Los datos se obtienen realizando un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa o al conjunto total de la población estadística en estudio, integrada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, ideas, características o hechos específicos. (Sautu, 2005)

Mediante esta técnica el investigador puede definir el tema y la población de las cual va a recolectar información, tomando en cuenta las características y los resultados que se quiere obtener y como estos van a aportar a la investigación.

3.5.6. Entrevistas

Una entrevista es un intercambio de ideas, opiniones mediante una conversación que se da entre una, dos o más personas donde un entrevistador es el designado para preguntar. (Sautu, 2005)

El investigador realizara la interacción con el entrevistado, en donde a través de un dialogo el entrevistador podrá ir obteniendo la información necesaria, mediante un listado de preguntas que serán preparadas previamente para llevar un orden de respuestas y poder ordenar la información.

3.5.7. Ficha de Observación

Las fichas de observación son instrumentos de la investigación de campo. Se usan cuando el investigador debe registrar datos que aportan otras fuentes como son personas, grupos sociales o lugares donde se presenta la problemática. (Sautu, 2005)

Son el complemento del diario de campo, de la entrevista y son el primer acercamiento del investigador a su universo de trabajo.

Es cuando los sujetos de la investigación son personas, paisajes, lugares, etc. Y requiere el investigador trasladarse a ellas. Aplica la observación porque de ellos o ellas recibirá una gran cantidad de información que enriquecerá su informe de investigación. Si las fuentes autorizan se pueden tomar fotografías o videos

Esta ficha es muy importantes, evitan olvidar datos, personas o situaciones, por ello se trabajara con este instrumento en esta investigación.

3.6. Técnicas e Instrumentos:

3.6.6. Cuestionario

Es un conjunto de preguntas que se confecciona para obtener información con algún objetivo en concreto. Existen numerosos estilos y formatos de cuestionarios, de acuerdo a la finalidad específica de cada uno. (gomez, 2006)

Una encuesta es un conjunto de preguntas "sondeo de opinión", dirigido a obtener información estadística.

Se utilizara para recolectar algunos datos sobre lo que piensa un número de individuos de un determinado grupo.

3.6.7. Fichas

Es un documento en el que se registran ciertos datos (generales, bibliográficos, policiales, etc.). La ficha (del francés fiche) suele ser de tamaño pequeño y forma rectangular, para que pueda almacenarse fácilmente en un archivo (Gomez, 2007)

Permite la recolección de datos de forma ordenada y con la facilidad de poder archivarlos.

3.6.8. Test

Este concepto hace referencia a las pruebas destinadas a evaluar conocimientos, aptitudes o funciones. (Gomez, 2007)

Los test son instrumentos experimentales que tienen por objeto medir o evaluar una característica u obtener información.

Los test ayudan a recolectar información sobre gastronomía tradicional y saber cuánto saben los pobladores sobre el tema

3.6.9. Población

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio.

Conjunto Total de individuos, objetos o eventos que tienen las mismas características y sobre el que estamos interesados en obtener conclusiones

3.6.10. Muestra

Población total: 33 172

$$n = \frac{33\ 172}{1 + (0.25) * 33\ 172}$$

Resultado: 493

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)

0.05 = 5% (recomendado en educación)

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

CAPITULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presencia de gastronomía típica del cantón Pedro Moncayo.

Las preparaciones contienen ingredientes que se los obtiene como resultado de la producción agrícola del sector, La riqueza de la cultura gastronómica, se basa de alguna manera en la gran variedad de preparaciones que se realizan el Cantón, así como también el hecho de transmitir los conocimientos de generación en generación, y de esta manera forman parte del patrimonio de Pedro Moncayo, en donde se reflejan y resaltan las recetas tradicionales, tomando en cuenta que una receta tradicional debido a su cargamento cultural e histórico en donde cada uno de la preparaciones tienen un significado en donde se toman en cuenta los conocimientos ancestrales y tradiciones de cada sector de Pedro Moncayo, así como también es importante mencionar que estas preparaciones están a disposición de los visitantes durante todo el año, pero cabe recalcar que la mayoría de estas preparaciones son emblemáticas de las fiestas tradicionales, y que fueron realizadas por muchos años como un festín para los pobladores, Y que tiene una preparación que se considera como una receta tradicional, así como también

La riqueza de la cultura gastronómica, se basa de alguna manera en la gran variedad de preparaciones que se realizan el Cantón, así como también el hecho de transmitir los conocimientos de generación en generación, y de esta manera forman parte del patrimonio de Pedro Moncayo, en donde se reflejan y resaltan las recetas tradicionales, tomando en cuenta que una receta tradicional debido a su cargamento cultural e histórico en donde cada uno de la preparaciones tienen un significado en donde se toman en cuenta los conocimientos ancestrales y tradiciones de cada sector de Pedro Moncayo, así como también es importante mencionar que estas preparaciones están a

disposición de los visitantes durante todo el año, pero cabe recalcar que la mayoría de estas preparaciones son emblemáticas de las fiestas tradicionales, y que fueron realizadas por muchos años como un festín para los pobladores,.

Estas preparaciones tienen un significado y se las realizan de acuerdo a las costumbres y tradiciones del sector, tomando en cuenta que en algunos casos las preparaciones también dependían de estatus social y económico de cada una de las familias que las realizaban. Los festejos o fiestas tradicionales del Cantón Pedro Moncayo se realizan en todos los sectores, pero es necesario mencionar que dentro de la variación que existen en las preparaciones, no solo se basan en la variedad de ingredientes que se utilizan, también dependen de la estatus social y el nivel económico de la población, ya que la población se dedica a diversas actividades como son: el sector agrícola que viven del consumo y venta de los que se produce en sus tierras, otro grupo que ha salido a trabajar en las florícolas y perciben un sueldo básico y otro grupo de profesionales que tienen mayores ingresos económicos, siendo estas actividades económicas las que influyen en costo de los ingredientes que se utilizan en las preparaciones, y se puede decir que esto da paso a una variación el sabor, la cantidad de ingredientes y de alguna manera la calidad de la preparación.

Se puede mencionar que las preparaciones a pesar de tener ingredientes similares, existen variaciones de acuerdo al sector en donde se realizan, así como también las recetas han sido modificadas de acuerdo al gusto de cada sector o familia, Por otro lado la variación del proceso y sabor de las preparaciones también depende el sector en donde se las realizan, ya que cada sector cuenta con alguna de las características propias de las preparaciones, las mismas que depende las personas encargadas de la cocina, y tradiciones familiares que tengan cada una, como es caso de algunos ingredientes que pueden aumentar o disminuir en a cada preparación, tomando en cuenta que es una cadena en donde cada familia tiene una forma particular de hacer las recetas, y en las festividades existen personas que están destinadas a realizar la comida para todas las personas asistentes, entonces aquí se reúnen las

recetas de cada familia para realizar una sola por lo que uno de los platos tradicionales como es la colada de cuy, Se puede mencionar como ejemplo a la colada con cuy, la misma que algunos sectores se realiza con el cuy cocinado, y en otros casos se realiza la colada y a parte se puede asar el cuy al carbón para luego incorporarlos a la preparación, así como también existen personas que le incluyen el mote a la preparación y en otras la sustituyen con papas, como se lo mencionó anteriormente, influyen varios factores de los que dependen estas variaciones, por lo que es importante mencionar que esto no solo sucede con la colada con cuy sino también en otras preparaciones, como son las tortilla de papa con caucara, en donde algunos incluyen cebolla y queso en las tortillas y en otros casos utilizan únicamente las papa, se pueden citar varios ejemplos, pero todos dependen de los factores mencionados anteriormente, a la misma que se le ha ido incorporando otros ingredientes o sustituyendo los mismos, tomando en cuenta que de esta manera ya no es únicamente la colada de cuy, sino ha dado origen a otras preparaciones o variantes. En la actualidad se siguen cultivando una gran variedad de productos los mismos que son utilizados para las diferentes preparaciones, pero es importante mencionar que en algunos casos se ha dejado de cultivar algunos de los productos propios del sector, así como también se hayan perdido algunas de las variedades de estos productos, como es el caso relevante de la producción del frejol. Se puede mencionar que existía una gran variedad y colorido, en la actualidad se cuenta únicamente con una pequeña muestra de semillas que se utilizan para el cultivo. En este caso particular es necesario resaltar que los alimentos contienen recetas familiares de hace algunos años, pero también se menciona que difícilmente se realizan estas preparaciones con un contenido cultural, ya que las antiguas generaciones tomaban en cuenta los rituales para alimentarse y agradecer, pero en la actualidad solo se realiza la preparación de alimentos sin ningún contenido ancestral, pero se resalta la importancia de conocer y valorar las enseñanzas de los antepasados y a la vez es importante recalcar que la gastronomía va más allá de una actividad que cumpla con la función que cumpla con la necesidad de alimentarse, sino más

bien en la actualidad tiene un enfoque económico y por lo tanto también comercial en donde existe varios factores como los que se va a detallar a continuación :

Nro.	TIPO	PLATO TÍPICO
1	GASTRONOMÍA	Humitas
2	COMERCIAL	Quimbolitos
3		Tamales de papa
4		Morocho
5		Caldo de Pata
6		Fritada
7		Yahuarlocro
8		Fanesca
9		Tortilla de Tiesto con dulce de zambo
10		Tortilla de papa
Nro.		TIPO
1	GASTRONOMIA DE CASA	Sopa de arroz de cebada
2		Locro de acelga
3		Mote con chicharrón
4		Choclo cocinado
5		Caldo de bagre
6		Sopa de morocho
7		Chicha de jora
8		Queso de hoja
9		Dulce de zambo
10		Hornado
11		Sopa de quinua

12		Morcilla
13		Papas con cuero
14		Caldo de 31

4.2. Formas de elaboración de los platos gastronómicos de Pedro Moncayo.

Ficha 1. Humitas

HUMITAS	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • queso • azúcar • mantequilla • huevos • sal 	Costo total: 1.72 \$
	Tiempo de cocción: 30 minutos
Preparación: Se mezcla los huevos con los choclos molidos o ralladas, se añade la mantequilla derretida, el queso, la sal, el azúcar. Batiendo hasta formar una masa homogénea, luego en cada hoja de choclo; se le pone una cucharada grande de masa y se envuelve y se amarra. Esto se pone a cocinar a vapor en una olla tamalera, por espacio de 40 minutos, hasta que al probar una de ellas, no se sepa cruda y se desprege de la hoja con facilidad. Y esta lista para servir	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

QUIMBOLITOS	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Queso • Azúcar • Mantequilla • Huevos • Maicena • Esencia De Vainilla • Esencia De Anís • Aguardiente • Pasas • Hojas De Achira 	Costo total: 2.54\$
	Tiempo de cocción: 35 minutos
Preparación Batir mantequilla con el azúcar, hasta que quede cremoso luego incorporar el queso y las yemas de huevo, agregar la maicena y las claras a punto de nieve, añadir las pasas, la vainilla, la esencia de anís y el licor, colocar la mezcla en una hoja de achira, envolver y cocer a vapor.	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
 Elaboración: La autora

TAMALES DE PAPA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • Papas • Maicena • Polvo De Hornear • Leche • Mantequilla • Queso • Huevo • Cebolla • Achiote • Hojas De Achira • Pollo 	Costo total: 3.44\$
	Tiempo de cocción: 1 hora 20 minutos

Preparación

Sofría la cebolla en el achiote hasta que estén transparentes, agregue el pollo, sal y pimienta. Disponga un poco de masa en una hoja de tamal y en el centro. El relleno y la guarnición de huevo. Doble la hoja de tamal para cerrarlos. Cocínelos al vapor durante 30 minutos, en una tamalera.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 4. Morocho

MOROCHO	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 1 libra de morocho seco• Clavo de olor• Pimienta dulce• 3 litros de leche• Azúcar o panela• Pasas• Naranja• Limón	Costo total: 4.50\$
	Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos
Preparación <p>Se pone a cocinar el morocho con agua y sin dejar de batir hasta que hierva. Se coloca la leche, la pimienta, clavo de olor. Se coloca un trozo de cascara de naranja y limón. Se coloca azúcar al gusto.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 5. Caldo de patas

CALDO DE PATAS	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• Patas De Cerdo• Mote Cocido• Cilantro• Maní Pelado• Leche	Costo total: 8.15\$
	Tiempo de cocción: 2 horas

Preparación

Ponga las patas de res una olla grande con el mote, la cebolla, las ramitas de cilantro, una pizca sal, luego se incorpora el maní previamente licuado con leche.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 6. Fritada

FRITADA	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none">• Carne De Cerdo• Dientes De Ajo• Cebollas Largas• Sal• Pimienta• Aceite• Achote Liquido	Costo total 15.50\$
	Tiempo de cocción 30 minutos
Preparación Se fríe en poquito aceite la carne de cerdo. Se agrega el ajo, el comino, la pimienta, la cebolla blanca. Se agrega un litro de agua. Esperar hasta que el agua se seque.	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 7. Yahuarlocro

YAHUARLOCRO	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 1 kg de papa chaucha• 2 unidades de cebolla larga• 500 gr menudencia• 500 gr sangre• Hierba buena• 2 unidades tomate• 1 cebolla paiteña• 1 unidad aguacate	Costo total: 3.90\$
	Tiempo de cocción 1 hora
Preparación Lave el menudo, voltéelo el revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño. En	

una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 8. Sopa de arroz de cebada

SOPA DE ARROZ DE CEBADA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de arroz de cebada • 1/2 libra de hueso de chanco • 1 libra de papas picada • ½ cebolla blanca picada finito • 1/2 diente de ajo picado • 1 taza de col picada • aceite de color (achiote) • sal al gusto • comino al gusto • 4 ramitas de culantro picado • ½ taza de leche • 3 cucharas de maní tostado 	Costo total 4.30\$ Tiempo de cocción 1 hora y media
Preparación <p>Ponga el hueso de chanco con un poco de sal, en tres litros de agua hirviendo. Agregue el ajo y un poco de comino. Cocine hasta que la carne esté suave. Ponga el arroz de cebada y deje que se cocine bien. Realice un refrito con el aceite de color, la cebolla blanca y agregue a la sopa. Ponga las papas y la col dejando cocinar hasta que estén listas. Licúe la leche con el maní y agregue en la sopa. Agregue el culantro y deje cocinar durante cinco minutos y apague.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 9. Locro de acelga

LOCRO DE ACELGA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de papas • 5 hojas de acelga bien lavadas 	Costo total 3.60\$

<ul style="list-style-type: none"> • ½ libra de costilla de res • 1 diente de ajo partido bien pequeño • sal al gusto • 1 cuchara de cebolla blanca picada fino • 1 cucharita de aceite de color • 1 rama de culantro • ½ zanahoria amarilla • ¼ taza de leche • 1 cucharita de culantro picado 	<p>Tiempo de cocción</p> <p>1 hora</p>
<p>Preparación</p> <p>En un litro y medio de agua hirviendo ponga la costilla, un poco de sal, la zanahoria, la rama de culantro, el ajo. Deje que hierva hasta que la carne de la costilla esté suave. Ponga las papas peladas y picadas junto con la acelga que debe estar troceada. Haga un refrito de la cebolla blanca con el aceite de color y ponga en el locro. Deje que las papas se cocinen hasta que estén muy suaves. Agregue la cuchara de culantro y la leche y deje hervir por 5 minutos, pruebe si está correcta la sazón y apague.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 10. Mote con chicharron

<p>MOTE CON CHICHARRON</p>	
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de mote • 2 libras de carne de chanco • 1 libra de lonja • 3 dientes de ajo • Sal al gusto • ½ taza de agua • 1 cebolla blanca picada • 1 cuchara de culantro picado • 2 libras de papas cocinadas • 3 maduros fritos 	<p>Costo total</p> <p>10.55\$</p> <hr/> <p>Tiempo de cocción</p> <p>45 minutos</p>
<p>Preparación</p> <p>Remoje el mote desde la noche anterior. Lávelo bien. Cocine el mote hasta que se abra y esté suave. A llama media coloque en una paila la lonja, la carne de chanco, el agua, el ajo, y la sal sobre la carne. Mueva con una cuchara de palo de vez en cuando la carne. Si falta sal aumente lo necesario, cocine la carne hasta que esté</p>	

dorada subiendo la llama un poco más y agregue la cebolla blanca y el culantro. Cuando esté lista saque de la paila escurriendo el exceso de manteca. Sirva en un plato tendido el mote caliente con el chicharrón acompañado de una papa y el plátano frito.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 11. Cholo cocinado

CHOCLO COCINADO	
Ingredientes	Costo total
<ul style="list-style-type: none"> • 6 choclos tiernos • 1 cucharada de azúcar • 6 tajas de queso • mapahuirá • Unas hojas de choclo. 	5.55\$
	Tiempo de cocción
	35 minutos
Preparación	
<p>Pele los choclos. Lave los choclos y colóquelos en una olla con agua hasta que los cubra. Añada el azúcar (si es posible para usted tape la olla con las hojas de los choclos). Tape la olla y déjelos cocinar hasta que estén suaves. Escorra toda el agua y sívalos con la taja de queso, la mapahuirá y un sabroso ají.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 12. Caldo de Bagre

CALDO DE BAGRE	
Ingredientes	Costo total
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cabeza de bagre • 5 rodajas de bagre • 2 ajos picados • ½ cebolla blanca picada • 2 tomates picados • 1 yuca grande cortada en trozos • Sal • Pimienta y comino • 1 poco de aceite 	3.80\$
	Tiempo de cocción
	50 minutos

Preparación

Ponemos un poco de aceite y realizamos un refrito con el ajo, la cebolla, los tomates, el culantro, los aliños, ponemos la cabeza de bagre y sofreímos. Luego cubrimos con agua y le dejamos cocinar durante 40 minutos; éste caldo lo cernimos y ponemos nuevamente al fuego. Agregamos la yuca y la dejamos cocinar hasta que este suave, en ese momento colocamos las rodajas del bagre y a fuego lento lo cocinamos durante unos 15 minutos.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 13. Sopa de morocho

SOPA DE MOROCHO	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• ½ libra de carne de chancho• 1 taza de morocho• 1 ajo picado• ¼ rama de cebolla blanca picada• ½ taza de leche• 2 cucharadas de maní• 4 papas partidas en la mitad• 1 poquito de comino.	Costo total 4.80\$
	Tiempo de cocción 1 hora y media
Preparación <p>Sazonamos el caldo con el ajo, la cebolla, la sal, luego ponemos el morocho previamente remojado y lavado. Una vez que el morocho está bien cocinado agregamos las papas, la color, el comino, al final colocamos la leche que debe estar licuada con el maní, ponemos el perejil y dejamos hervir durante 5 minutos.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 14. Chicha de Jora

CHICHA DE JORA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 10 litros de agua.• 1 ½ k de maíz de jora.• 1 k de cebada.• 1 cuchara de clavo de olor.• Azúcar al gusto.	Costo total 4.95\$
	Tiempo de cocción 2 horas

Preparación

En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos. En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más. Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo. Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo

Elaboración: La autora

Ficha 15. Queso de hoja

QUESO DE HOJA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 1 queso fresco.• 2 litros de agua hirviendo.• 3 cucharadas de sal.• 8 hojas de achira.	Costo total 3.00\$
	Tiempo de cocción 30 minutos
Preparación <p>Lavar el queso en abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho tajadas. En un recipiente, hervir el agua y la sal, hasta que esta se disuelva completamente. Introducir una tajada de queso por unos dos minutos o hasta que esté muy suave. Lavar las hojas de achira previamente y aplanar la vena utilizando un rodillo. Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego dentro de una funda de plástico para darle forma y tamaño. Todo esto antes que se enfríe el queso. Colocar el queso en otra hoja muy limpia, humedecida y aplanada la vena, proceder a cerrar, de tal manera que el queso se ubique en la mitad de la vena y conserve en un lugar fresco o refrigere.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo

Elaboración: La autora

Ficha 16. Dulce de zambo

DULCE DE ZAMBO	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 1 zambo duro.• 1 panela redonda.• Jugo de naranjilla, piña o guayaba• Canela.	Costo total 3.15\$
	Tiempo de cocción 30 minutos

Preparación

Pelar el zambo, separar la pulpa de las semillas y picarla en pedazos. Aplastar los pedazos de pulpa y ponerlos a cocinar con la panela y canela, meciendo continuamente. Se añade el jugo espeso de la fruta. Se sabe que está listo cuando al pasar la cuchara por la paila queda el espacio limpio. Se puede servir con tortillas de tiesto.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 17. Hornado

HORNADO	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none">• 1 pierna de cerdo de 10 libras• 1 litro de chicha o cerveza• 20 dientes de ajo machacado• 6 cucharadas de sal• 3 cucharadas de comino molido• 2 cucharadas de pimienta molida	Costo total 33.00\$
	Tiempo de cocción 2 horas
Preparación <p>Lave bien la pierna de cerdo. Prepara el aliño con sal, comino y pimienta para aliñar la pierna se hace con un chuchillo fino unas incisiones profundas para poner con los dedos el aliño preparado luego póngalo en toda la pierna luego se repite esta operación utilizando los ajos machacados. Deje la pierna en el refrigerador durante 24 Horas. Dos horas antes de asarla coloque la chicha o la cerveza, ponga en el horno a 400° por 30 minutos hasta que se concentre los aliños luego sáquela de horno y báñela con abundante achote incluyendo los orificio, vuelva a ponerla en el horno hasta que este cocida por lo menos una hora y media más, se sirve con lechuga, mote y con salsa de cebolla a la que se le agregan un poco de chicha dulce y aguacate.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 18. Sopa de quinua

SOPA DE QUINUA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • 2 tazas de quinua cocida • 1 libra de papas • ½ libra de carne de res • 1 rama de cebolla blanca • 1 tomate pelado • 1 cucharada de mantequilla • ½ taza de arvejas tiernas 	Costo total 3.20\$
	Tiempo de cocción 1 hora y 30 minutos
Preparación Hacer un refrito con la cebolla, tomate y mantequilla, sal, condimentos. Luego añada dos litros de agua y colocar la carne esta se debe cocinar hasta que esté suave. Después colocar las papas, las arvejas y la quinua cocida. Dejar al fuego por 20 minutos. Servir caliente, adornar con perejil o pimienta roja.	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
 Elaboración: La autora

Ficha 19. Morcilla

MORCILLA	
Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> • 1 metro de tripa de puerco • 2 limones sutiles • 1 manojo de hierba buena • 1 taza de aceite • 1 lb. De arroz • 2 hojas medianas de col blanca • 1 taza de miel espesa de panela • 1 manojo pequeño de bleo • 1 cebolla paiteña • 1 taza de pasas remojadas • ½ taza de aceitunas • 1 pimienta roja grande • 1 taza de especerías 	Costo total 4.60\$
	Tiempo de cocción 1 hora y media
Preparación Cocinar las menudencias con sal y cebolla. Añadir el manojo de orégano. Incorporar la leche, colocar el verde y pintar con achiote. Lavar la tripa cuidadosamente; voltearla. Refregarla con sal y limón. Reservar las gorduras. Restregar la tripa con hierbabuena y dejarla reposar en agua por más de una hora. Cocinar el arroz. Picar finamente la	

col cocinarla. Escurrir. Freír la cebolla, el pimiento picado y las especerías. Mezclar el arroz, la col y el refrito. Pintar con achiote. Añadir las gorduras fritas y la miel. Rectificar el sabor. El condumio es más de sal que de dulce. Incorporar las pasas, las aceitunas. Añadir el bleo finalmente picado. Escurrir la tripa. Rellenarla con el condumio. Amarrar la morcilla en tres lugares. Pincharla con un tenedor. Cocinar la morcilla troceada y separada de caldo.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 20. Papas con cuero

PAPAS CON CUERO	
Ingredientes	Costo total
<ul style="list-style-type: none"> • 1Kg. De Cuero cocinado • 10 papas peladas • 1 cebolla larga picada finamente • 3 ramas de cilantro picado • 2 cucharadas de pasta de maní • 6 tazas de caldo de cuero • 2 cucharadas de aceite de color • Sal y pimienta 	5.60\$
	Tiempo de cocción
Preparación	
<p>Sofría la cebolla en aceite. Agréguele el cuero, las papas el caldo de cocción de cuero y la pasta de maní. Dejar cocer hasta que las papas estén cocidas. Agregue sal y pimienta, el cilantro y sirva.</p>	

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

Ficha 21. Caldo de 31

CALDO DE 31	
Ingredientes	Costo total
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de tripas de res • 2 libras de panza de res • 2 cebollas blancas • 1 cebolla paiteña picada • 4 dientes de ajo • 2 cucharadas de aceite • Picadillo: culantro y cebolla picada • Sal al gusto 	4,30\$
	Tiempo de cocción
1 hora	

Preparación

En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar cinco litros de agua hervida y enseguida verter las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Al momento de servir esparcir el picadillo. Esta receta alcanza para 6 personas.

Fuente: Pobladores del cantón Pedro Moncayo
Elaboración: La autora

4.3. Preferencias de consumo de la gastronomía de Pedro Moncayo

4.3.1. Perfil del cliente que visita el cantón Pedro Moncayo.

La totalidad de personas encuestadas se ha organizado en rangos de edad de las cuales la mayoría se encuentran entre los 18 a 30 años, mientras que de manera minoritaria un grupo de personas que tienen de 65 años en adelante. En referencia al nivel de instrucción las personas que visitan Pedro Moncayo logrado tienen el nivel de educación secundaria, mientras que un mínimo de personas ha logrado obtener un título de Cuarto Nivel. En relación al lugar de residencia el 38% de los encuestados son de procedencia de Tabacundo y el 62% restante son visitantes de diferentes lugares. Al analizar la situación o actividad económica se ha logrado identificar que el 54% de personas están encaminadas al trabajo como empleados privados, mientras que un número bajo de personas se dedican a diversas actividades no definidas de manera exacta ya que la mayoría de los encuestados supieron manifestar que trabajan en plantaciones de flores y sus ingresos económicos se mantienen en el rango de 387 dólares a 800 dólares y cada vez que salen a estos sitios es para convivir en familia y amigos razón por la cual el motivo de las visitas de estos establecimientos son de paso es decir cada vez cambian de sitio para conocer nuevos lugares y diferentes platillos que representen a este cantón. El consumo de la comida tradicional en restaurantes es de una vez al mes, los platos más consumidos es el hornado y el borrego asado por el motivo que estos platos están el rango del valor a pagar que es de 3 a 4 dólares. La gastronomía del Cantón Pedro Moncayo se ha utilizado de una manera que ha logrado crear ingresos económicos y fuentes de trabajo a personas que son del sector y otras

que han asentado en el lugar para mejorar la economía del hogar, por tal motivo existe gran variedad de recetas para la elaboración de dichos platos a causa de la mezcla de culturas y ha logrado incrementar el flujo de turistas nacionales y extranjeras en el sector.

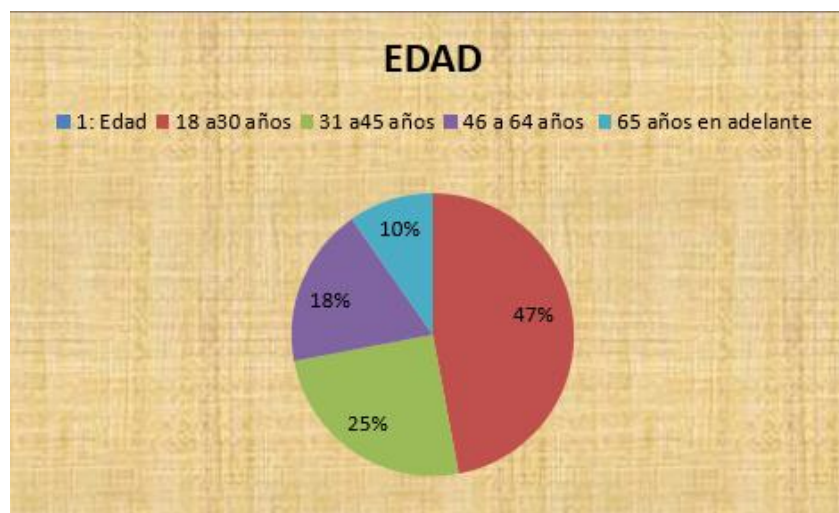
4.3.1. Análisis e interpretación de resultados

Para realizar el análisis de la siguiente información es importante tomar en cuenta que la muestra corresponde a 493 personas, las mismas que ha respondido a las preguntas realizadas, de las cuales se han obtenido los datos que se detallan a continuación:

P1 ¿En qué rango de edad se encuentra?

De la totalidad de personas se ha organizado en rangos de edad de las cuales la mayoría se encuentran en un rango de 18 a 30 un grupo de 232 personas que representa el 47% de la totalidad, mientras que de manera minoritaria un grupo de personas que tienen de 65 años en adelante representando al 10% de la totalidad de personas de las cuales se han obtenido los datos.

Gráfica 1 Edad



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P2 ¿Qué nivel de instrucción tiene?

En referencia al nivel de instrucción se obteniendo los siguientes datos, la mayoría de personas que corresponde al 38% de la totalidad logrado culminar la secundaria que corresponde al 38%, mientras que un mínimo de personas representadas con el 2% han logrado obtener un título de Cuarto Nivel.

Gráfica 2 Instrucción



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P3. ¿Cuál es su lugar de residencia?

En relación al lugar de residencia la mayoría de los encuestados eran de procedencia de Tabacundo con 187 personas 38% de la totalidad de la muestra, mientras que 29 personas de otros sectores que corresponde al 6% siendo la población minoritaria del total de la muestra de personas que ha respondido a las preguntas realizadas.

Gráfica 3 lugar de residencia



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P4. ¿Cuál es su ocupación?

Al analizar la situación o actividad económica se ha logrado identificar que la mayoría de personas están encaminadas al trabajo como empleados privados que corresponde al 54%, mientras que solo un 4% se dedican a diversas actividades no definidas de manera exacta.

Gráfica 4. Ocupación



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P5. ¿Con quienes se encuentra acompañado en este momento en su viaje / restaurante?

Al preguntar a los encuestados sobre las personas que los acompañan en el momento del viaje o al visitar un restaurante, la mayoría representada con el 87% prefieren estar acompañados de su familia, mientras que un pequeño grupo representado con el 0% mencionan que prefieren estar acompañados por otros que no corresponde a pareja, amigos, compañeros o hacerlo solo.

Gráfica 5. ¿Con quién se encuentra acompañado en este momento?



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P6. Razón por la que le motivo consumir gastronomía tradicional en el cantón Pedro Moncayo.

Por otra parte al preguntar sobre la razón que motiva al consumo de la gastronomía tradicional del cantón Pedro Moncayo, mencionan que la un grupo de personas correspondiente al 93% de la totalidad son consumidores que están de paso y consumen la gastronomía de este cantón, mientras que un pequeño grupo representado con el 2% solo lo hacen debido a que son consumidores frecuentes.

Gráfica 6. Motivo por el que consume gastronomía tradicional



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P7 .Nivel de ingresos

Al tomar en cuenta los ingresos económicos de la totalidad de las personas al que se aplicó la encuesta, se ha identificado que el 98% de las personas tienen un ingreso de 387 a 800 dólares, mientras que el 0% tienen un ingreso superior a 2000 dólares

Gráfica 7. Nivel de ingresos



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P8 ¿Cuándo fue la última vez que consumió un plato tradicional en un restaurante?

En relación al consumo de los platos tradicionales en restaurante tomando como referencia la última vez que lo hizo, se identifica que un grupo mayoritario representando en el 48% realizó el consumo hace una semana, mientras que la minoría representada con el 4% lo hizo hace un mes.

Gráfica 8. Última vez que consumió un plato tradicional



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P9. De los siguientes platos tradicionales, cuál es el de su mayor preferencia.

La oferta gastronómica del cantón Pedro Moncayo es muy variada pero en este caso se identifica que la mayoría de personas, representadas con el 36% están orientados al consumo del hornado, y un grupo mínimo que corresponde al 2% prefieren el consumo papas con menudo.

Gráfica 9. Platos tradicionales de mayor preferencia



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P10 ¿Cuál considera que es el valor adecuado a pagar por el plato que eligió en la pregunta anterior?

Es importante también analizar el costo que prefieren los consumidores y que sean accesibles de acuerdo a sus necesidades, logrando obtener los siguientes datos orientados a que la mayoría representada con el 37% prefieren consumir platos que tengan un costo de 3 dólares, mientras que un grupo minoritario correspondiente al 3% prefieren el precio de más de 7 dólares.

Gráfica 10. Valor a pagar el plato que eligió



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

P11. ¿Crees que la gastronomía del Cantón sea una fuente de trabajo?

Al pregunta a los encuestados si creen que la gastronomía del cantón Pedro Moncayo se puede considerar como una fuente de trabajo, repondieron el 92% de manera afirmativa y el 8% mencionaron que no.

Gráfica 11. Gastronomía como fuente de trabajo

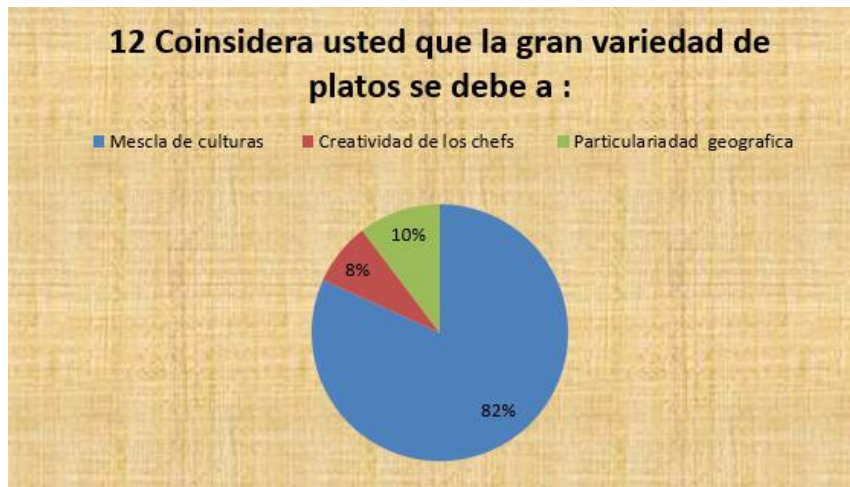


Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

12. Considera usted que la diversidad de nuestros platos se debe a la:

En relación a la variedad de productos que desean consumir y que estos presenten una variedad de platos los encuestados respondieron que el 82% buscan platos que representen la mezcla de culturas, mientras que in pequeño grupo representando von el 8% buscan la creatividad de los chefs.

Gráfica 12. La diversidad de los platos se debe a:



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

13. ¿En qué aspectos crees que la gastronomía del cantón influye más?

Al preguntar a la población encuestada sobre los aspectos que se creen que la Gastronomía va a influir, un grupo representando la mayoría con el 69% mencionan que es el aspecto relacionado con el turismo, mientras que un mínimo grupo representado con el 10% mencionan que la gastronomía influye en el aspecto social.

Gráfica 13. En qué aspecto la gastronomía influye al cantón



Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

14. ¿Crees que se le da la importancia necesaria al desarrollo de la gastronomía del Cantón?

Para finalizar es importante saber si creen que se le da la importancia necesaria al desarrollo de la gastronomía del cantón, a lo que responden que la mayoría representada con el 77% menciona que la importancia que se le da a esta actividad es regular, mientras que un pequeño grupo que representan el 0% menciona que no se da nada de importancia a esta actividad.

Gráfica 14. Importancia al desarrollo de la gastronomía




Fuente: Encuesta a establecimientos, moradores y visitantes del sector.
Elaboración: La Autora

4.5. Guía gastronómica del catón Pedro Moncayo.

4.5.6. Ficha Técnica Gastronómica

A continuación se detalla la información recabada mediante una ficha técnica la cual fue un instrumento de vital información para la obtención bibliográfica de cada receta típica del cantón Pedro Moncayo.


Ficha 22. Humitas

FICHA GASTRONÓMICA	
Nombre: Humitas	
Técnica : Al vapor	
Ingredientes: ½ queso 10 gr azúcar 20 gr mantequilla 2huevos sal 100Gr choclo tierno	Imagen: 

<p>Preparación:</p> <p>Se mezcla los huevos con los choclos molidos o ralladas, se añade la mantequilla derretida, el queso, la sal, el azúcar. Batiendo hasta formar una masa homogénea, luego en cada hoja de choclo; se le pone una cucharada grande de masa y se envuelve y se amarra. Esto se pone a cocinar a vapor en una olla tamalera, por espacio de 40 minutos, hasta que al probar una de ellas, no se sepa cruda y se despegue de la hoja con facilidad. Y esta lista para servir</p>
<p>Montaje : Se puede acompañar de una taza de café o agua aromática</p>
<p>¿Dónde se puede encontrar?</p> <p>MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE</p>

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

Ficha 23. Quimbolitos

<p>Nombre: Quimbolitos</p>	
<p>Técnicas: al vapor</p>	
<p>Ingredientes:</p> <p>½ queso</p> <p>3 tazas azúcar</p> <p>20 gr mantequilla</p> <p>2 huevos</p> <p>½ libra maicena</p> <p>1 cucharadita esencia de vainilla</p> <p>1 cucharadita esencia de anís</p> <p>1 copita aguardiente</p> <p>½ libra pasas</p> <p>6 hojas de achira</p>	<p>Imagen:</p> 

Elaboración	
Batir la mantequilla con el azúcar, hasta que quede cremoso luego incorporar el queso y las yemas de huevo, agregar la maicena y las claras a punto de nieve, añadir las pasas, la vainilla, la esencia de anís y el licor, colocar la mezcla en una hoja de achira, envolver y cocer a vapor.	
Montaje	Puntos Críticos
Se sirve acompañado de leche o agua aromática.	Batir a mano o con batidora, hasta que quede en su punto.
¿Dónde se puede encontrar?	
MERCADO ORGÁNICO DE TABACUNDO	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora


Ficha 24. Tamal de papa

Nombre: TAMAL DE PAPA	
Técnicas:	
Hervido convencional o inmersión desde frío-Al vapor	
Ingredientes:	Imagen:
8 unidades papas 2 tazas maicena 1 cucharadita polvo de hornear 1 leche 20 gr mantequilla ½ queso 2 huevo 1 cebolla	


<p>3 cucharadas achiote</p> <p>4 hojas de achira</p> <p>200 gr pollo</p>	
<p>Elaboración</p> <p>Sofría la cebolla en el achiote hasta que estén transparentes, agregue el pollo, sal y pimienta. Disponga un poco de masa en una hoja de tamal y en el centro. El relleno y la guarnición de huevo. Doble la hoja de tamal para cerrarlos. Cocínelos al vapor durante 30 minutos, en una tamalera.</p>	
<p>Montaje</p> <p>Se lo sirve con jugo</p>	<p>Puntos Críticos</p> <p>Preparación de puré de papa y refrito de cebolla</p>
<p>¿Dónde se puede encontrar?</p> <p>MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE</p>	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
 Elaboración: La Autor


<p>Nombre: MOROCHO</p>
<p>Técnicas: cocción lenta</p>

<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 libra de morocho seco 4 Clavo de olor 4 Pimienta dulce 3 litros de leche 1 libra Azúcar o panela ½ Pasas 1 Naranja 1 Limón 	<p>Imagen:</p> 
<p>Elaboración</p> <ul style="list-style-type: none"> *se pone a cocinar el morocho con agua y sin dejar de batir hasta que hierva *se coloca la leche, la pimienta, clavo de olor *se coloca un trozo de cascara de naranja y limón * Se coloca azúcar al gusto. 	
<p>Montaje</p> <p>Se lo presenta en una taza, y se lo puede acompañar con pan, empanadas, tortillas o simplemente servírselo solo.</p>	<p>Puntos Críticos</p> <p>Mecer a todo momento</p>
<p>¿Dónde se puede encontrar?</p> <p>ASOCIACION DE PEQUEÑOS COMERCIANTES LA Y</p>	


Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

Nombre: Caldo de patas	
Técnicas: Preparación de puré de papa y refrito de cebolla	
Ingredientes: 2 patas de cerdo 1 libra mote cocido 1 ramita Cilantro 1/2 Maní Pelado 1 litro leche	Imagen: 
Elaboración Ponga las patas de res una olla grande con el mote, la cebolla, las ramitas de cilantro, una pizca sal, luego se incorpora el maní previamente licuado con leche.	
Montaje Se sirve acompañado por hierbas.	Puntos Críticos Hervido convencional en olla de presión.
¿Dónde se puede encontrar? MERCADO ORGÁNICO DE TABACUNDO	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

Nombre: Fritada	
Técnicas: La fritada es un plato típico de Ecuador, se cocina con carne de chancho más característica y popular de la región.	
Ingredientes: 5 libras de carne de cerdo 1 dientes de ajo 5 cebollas largas sal 5 gr pimienta 1 litro aceite 1 taza achote liquido	Imagen: 
Elaboración *se fríe en poquito aceite la carne de cerdo.*Se agrega el ajo, el comino, la pimienta, la cebolla blanca. *Se agrega un litro de agua. *esperar hasta que el agua se seque.	
Montaje Se acompaña con salsa de cebolla criolla, tomate fresco en cuñas, lechuga picadita, rodajas de aguacate.	Puntos Críticos No hubo dificultades ya que es muy fácil de preparar.
¿Dónde se puede encontrar? MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

Nombre: yahuarlocro	
Técnicas: plato que leva sangre de res	
Ingredientes: 1 kg de papa chaucha 2 unidades de cebolla larga 500 gr menudencia 500 gr sangre Hierba buena 2 unidades tomate 1 cebolla paiteña 1 unidad aguacate	Imagen: 
Elaboración Lave el menudo, vuélvelo el revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.	
Montaje Se sirve en hondo con cebolla, tomate y aguacate	Puntos Críticos Mecer a todo momento

<p>¿Dónde se puede encontrar?</p> <p>MERCADO ORGÁNICO DE TABACUNDO</p>	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
 Elaboración: La Autora

Ficha 28. Fanesca

<p>Nombre: FANESCA</p>	
<p>Técnicas:</p> <p>mescla de granos ancestrales</p>	
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Aceite 1 Achiote liquido 1 Aji 3 dientes de Ajo 1 libra Arroz blanco ½ libra Arveja tierna 1 Cebolla larga o puerro 1 Cebolla puerro ½ libra Chochos ½ libra Choclo desgranado 1 ramita Cilantro 1 Crema de leche ½ libra Fréjol tierno ½ libra Habas tiernas ½ libra Harina Hierba buena fresca 4 Huevos 1 litro Leche ½ libra Maní 	<p>Imagen:</p> 

<p>2 cucharadas Manteca de cerdo 1 libra Pescado seco o bacalao 4 Plátanos maduros 1 Queso Sal y pimienta 1 Sambo tierno no maduro 1 Zapallo o calabaza</p>	
<p>Elaboración</p> <p>En una cacerola de hierro enlozado, hacer el refrito con aceite, mantequilla, achiote, cebolla, ajo molido con comino, ají; agregar el pescado cortado en trozos hasta que se pase en el refrito; apartar una porción de pescado con leche; agregar el maní molido y la mitad de perejil.</p> <p>Dejar hervir la mezcla hasta cuando la leche tome el sabor del pescado.</p> <p>Incorpora el zambo y el zapallo.</p> <p>Deja hervir.</p> <p>Paulatinamente se agregan todos los granos. Si la mezcla resulta muy espesa se aumenta la leche hasta lograr la consistencia que se desee.</p> <p>Corregir el sabor de la fanesca con sal</p> <p>En el último momento, antes de servir, se añade cuatro yemas batidas, la crema y la media cucharada de azúcar.</p> <p>Servir en plato hondo y grande: una vez puesta la fanesca en el plato adórnarla con pequeñas porciones de frituras, plátano, pescado desmenuzado, picadura de pimiento rojo y verde, queso, rodajas de huevo duro y perejil.</p>	
<p>Montaje</p> <p>se sirve en un plato hondo</p>	<p>Puntos Críticos</p> <p>Mecer a todo momento</p>

¿Dónde se puede encontrar?

ASOCIACION DE PEQUEÑOS COMERCIANTES LA Y

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.

Elaboración: La Autora

Ficha 29. Tortilla de tiesto

Nombre: TORTILLA DE TIESTO CON DULCE DE ZAMBO

Técnicas: la masa debe quedar consistente

Ingredientes:

2 libras harina de maíz

1 leche

4 huevos

40 gr mantequilla

1 cucharadita levadura

Sal

1 sambo

1 libra adobes de panela

Canela al gusto

Imagen:



Elaboración

TORTILLAS DE TIESTO: en un recipiente se coloca sólidas, harina, azúcar y salen este mismo recipiente también se coloca la mantequilla y se comienza a revolver, y mientras que un recipiente de leche caliente se pone la levadura, esto se incorpora al primer recipiente y así obtenemos la masa.

DULCE DE ZAMBOS le cocina el zambo y luego se le deja estilar, mientras en un olla caliente se coloca la panela y bastante canela, luego de esto se integra el zambo y se bate hasta que esté en su punto antes de sacar se pone cascaras de naranja.

<p>Montaje</p> <p>Las puedes acompañar con un exquisito dulce de zambo.</p>	<p>Puntos Críticos</p> <p>La masa se resquebraja y se desmoronaba al dar la vuelta en la lata.</p>
<p>¿Dónde se puede encontrar?</p> <p>MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE</p>	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

Ficha 30. Tortilla de papa

<p>Nombre: TORITLLA DE PAPA</p>	
<p>Técnicas: papas cocidas y aplastadas</p>	
<p>Ingredientes:</p> <p>20 papas chaucha</p> <p>2 cebollas largas</p> <p>1 Achiote liquido</p> <p>1 queso fresco.</p> <p>1 Aceite</p> <p>Sal</p> <p>20 gr Pimienta</p> <p>4 huevos</p> <p>1 lechuga</p> <p>2 Tomates</p> <p>5 barra de chorizos</p>	<p>Imagen:</p> 

Elaboración	
<p>Cocinar las papas con cáscara y un poquito de sal. Cuando estén suaves pelarlas y hacer puré. Añadir la mantequilla, la miga cernida, el huevo, la mostaza, y la sal. Hacer 45 tortitas muy pequeñas, freírlas en poco aceite y cuando los 2 lados estén dorados, sacar a la fuente y servir.</p>	
Montaje	Puntos Críticos
<p>Se sirve en un plato tendido acompañado de aguacate y una limonada.</p>	<p>No pasar el momento de la cocción de las papas.</p>
¿Dónde se puede encontrar?	
<p>MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE</p>	

Fuente: Información recolectada a moradores del sector.
Elaboración: La Autora

4.6. Guía gastronómica del catón Pedro Moncayo.



Índice

- 2 INTRODUCCIÓN
- 4 RESEÑA HISTÓRICA
- 8 HUMITA
- 10 QUIMBOLITO
- 12 TAMAL DE PAPA
- 14 MOROCHO
- 16 CALDO DE PATAS
- 18 FRITADA
- 20 YAHUARLOCRO
- 22 FANESCA
- 24 TORITLLA DE LECHE Y DULCE DE ZAMBO
- 26 TORTILLA DE PAPA

Pedro Moncayo | 1

Introducción

ASOCIACION DE PEQUEÑOS
COMERCIANTES LA Y
MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE
TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE

En cantón Pedro Moncayo épocas de la conquista española fue asentamiento indígena, siendo por los años de 1.534 parte del corregimiento de Otavalo. En la historia del territorio se destacan asentamientos de la confederación Cayambi-Caranqui, que se resistió durante diecisiete años a la invasión incaica y la presencia de la parcialidad Cochasquí, que se evidencia por la existencia del complejo de las tolas de Cochasquí. Estos antecedentes permitieron que en la zona se desarrollara una diversidad étnico-cultural importante. El Cantón Pedro Moncayo, se crea por Decreto Legislativo el 26 de Septiembre de 1.911, bautizado con el nombre de un muy ilustre ibarrense.

Pedro Moncayo | 2



RESEÑA HISTORICA

Cada una de estas preparaciones contienen ingredientes que se los obtiene como resultado de la producción agrícola del sector, los mismos que tiene una preparación que se considera como una receta tradicional, así como también estas preparaciones tienen un significado y se las realizan de acuerdo a las costumbres y tradiciones del sector, tomando en cuenta que en algunos casos las preparaciones también dependían de estatus social y económico de cada una de las familias que las realizaban. Se puede mencionar que las preparaciones a pesar de tener ingredientes similares, existen variaciones de acuerdo al sector en donde se realizan, así como también las recetas han sido modificadas de acuerdo al gusto de cada sector o familia, por lo que uno de los platos tradicionales como es la colada de cuy, a la misma que se le ha ido incorporando otros ingredientes o sustituyendo los mismos, tomando en cuenta que de esta manera ya no es únicamente la colada de cuy, sino ha dado origen a otras preparaciones o variantes. En la actualidad se siguen cultivando una gran variedad de productos los mismos que son utilizados para las diferentes preparaciones, pero es importante mencionar que en algunos casos se ha dejado de cultivar algunos de los productos propios del sector, así como también se hayan perdido algunas de las variedades de estos productos, como es el caso relevante de la producción del frejol. Se puede mencionar que existía una gran variedad y colorido, en la actualidad se cuenta únicamente con una pequeña muestra de semillas que se utilizan para el cultivo.

Pedro Moncayo | 4

Tiene la Superficie Total es de 332 km², Su altitud Media es de 2341 msnm y la máxima es de 2952 msnm, Su clima es de 3 a 30° C Su Población total en el 2010 fue de 33 172 hab.

Pedro Moncayo está dividido en cinco parroquias, una urbana y cuatro rurales: La Esperanza, Malchinguí, Tabacundo, Tocachi, Tupigachi. La cabecera cantonal, principal centro económico, única parroquia urbana y mayor asentamiento humano es Tabacundo

Pedro Moncayo | 4

ASPECTOS CULTURALES DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO

El cantón Pedro Moncayo se caracteriza por tener las siguientes fiestas:

- San Pedro- Inti Raymi
- Cantonzación y fiestas de cosecha que se realiza el 26 de septiembre
- Fiesta de nuestra señora de Natividad: Mama Nati

La fiesta de San Pedro involucra manifestaciones sociales donde se fusionan símbolos de historias de una conquista y de resistencia, observado en la vestimenta, danza y la música. Desde la época colonial, la población indígena fue en la mano de obra de las haciendas, y es en este espacio donde se realizaban ceremonias ancestrales. La fiesta de San Pedro es una celebración con raíces andinas y católicas que conforman la religiosidad popular, la fiesta es alusiva a un santo pero para las comunidades es el Inti Raymi

La gente que formaba parte de las haciendas de la zona se preparaba con anticipación para las fiestas de junio, la toma de la plaza se la realizaba el 29 de junio. Los ritos de las entradas, entrega de ramas y el arranque del gallo eran parte importante de las celebraciones

No podía dejarse de lado la fiesta del 24 de junio, de gran relevancia para los pobladores del cantón porque eran las fiestas de su patrono San Juan Bautista de Tabacundo, donde "los blancos bailaban disfrazados en el día del patrono del pueblo y a la vez en estas fiestas se presenta gran diversidad de alimentos propios de la zona que simbolizan la riqueza de sus tierras y la variedad de alimentos que se puede preparar."

Mapa de comida típica de Pedro Moncayo



- FRITADAS ELENITA
- ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS COMERCIANTES LA Y
- MERCADO MUNICIPAL DIARIO DE TABACUNDO 24 DE NOVIEMBRE
- MERCADO ORGÁNICO



Humitas

Técnica : Al vapor

Preparación:

Ingredientes:

- queso
- azúcar
- mantequilla
- huevos
- sal
- choclo tierno

Se mezcla los huevos con los choclos molidos o rallados, se añade la mantequilla derretida, el queso, la sal, el azúcar. Batiendo hasta formar una masa homogénea, luego en cada hoja de choclo; se le pone una cucharada grande de masa y se envuelve y se amarra. Esto se pone a cocinar a vapor en una olla tamalera, por espacio de 40 minutos, hasta que al probar una de ellas, no se sepa cruda y se desprege de la hoja con facilidad. Y esta lista para servir

Montaje

Se puede acompañar de una taza de café o agua aromática



Quimbolitos

Técnica : Al vapor

Ingredientes:

queso
azúcar
mantequilla
huevos
maicena
esencia de vainilla
esencia de anís
aguardiente
pasas
hojas de achira

Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar, hasta que quede cremoso luego incorporar el queso y las yemas de huevo, agregar la maicena y las claras a punto de nieve, añadir las pasas, la vainilla, la esencia de anís y el licor, colocar la mezcla en una hoja de achira, envolver y cocer a vapor.

Montaje

Se sirve acompañado de leche o agua aromática.

Puntos Críticos

Batir a mano o con batidora, hasta que quede en su punto.

Esté delicioso postre lo podemos encontrar en los pequeños vendedores de la Y. Pedro Moncayo

Pedro Moncayo | 10



TAMAL DE PAPA

Técnica : Hervido convencional o inmersión desde frío-Al vapor

Ingredientes:

papas
maicena
polvo de hornear
leche
mantequilla
queso
huevo
cebolla
achiote
hojas de achira
pollo

Preparación:

Sofría la cebolla en el achiote hasta que estén transparentes, agregue el pollo, sal y pimienta. Disponga un poco de masa en una hoja de tamal y en el centro. El relleno y la guarnición de huevo. Doble la hoja de tamal para cerrarlos. Cocínelos al vapor durante 30 minutos, en una tamalera.

Puntos Críticos

Preparación de puré de papa y refrito de cebolla

Pedro Moncayo | 10



MOROCHO

Ingredientes:

1 libra de morocho seco
Clavo de olor
Pimienta dulce
3 litros de leche
Azúcar o panela
Pasas
Naranja
Limon

Preparación:

*Se pone a cocinar el morocho con agua y sin dejar de batir hasta que hierva
*Se coloca la leche, la pimienta, clavo de olor
*Se coloca un trozo de cascara de naranja y limón
*Se coloca azúcar al gusto

Montaje

Se lo presenta en una taza, y se lo puede acompañar con pan, empanadas, tortillas o simplemente servírselo solo

Lo puedes encontrar en el mercado municipal

Pedro Moncayo | 14



CALDO DE PATAS

Técnicas:

Preparación de puré de papa y refrito de cebolla

Ingredientes:

Patas de cerdo
Mote cocido
Cilantro
Maní Pelado
Leche

Preparación:

Ponga las patas de res una olla grande con el mote, la cebolla, las ramitas de cilantro, una pizca sal, luego se incorpora el maní previamente licuado con leche.

Montaje

Se sirve acompañado por hierbas.

Puntos Críticos

Hervido convencional en olla de presión.

Este delicioso plato, se lo encuentra en el mercado orgánico

Pedro Moncayo | 16



FRITADA

Técnicas:

La fritada es un plato típico de Ecuador, se cocina con carne de chanchito más característica y popular de la región.

Ingredientes:

carne de cerdo
dientes de ajo
cebollas largas
sal
pimienta
aceite
achote líquido

Preparación:

*se frie en poquito aceite la carne de cerdo.
*Se agrega el ajo, el comino, la pimienta, la cebolla blanca.
*Se agrega un litro de agua.
*esperar hasta que el agua se seque.

Montaje

Se acompaña con salsa de cebolla criolla, tomate fresco en cuñas, lechuga picadita, rodajas de aguacate.

Puntos Críticos

No hubo dificultades ya que es muy fácil de preparar

Esté delicioso plato, se lo encuentra en el pequeños vendedores de la Y de Tabacundo

Pedro Moncayo | 16



YAHUARLOCRO

Técnicas:

Plato que lleva sangre de res

Ingredientes:

1 kg de papa chaucha
2 unidades de cebolla larga
500 gr menudencia
500 gr sangre
Hierba buena
2 unidades tomate
1 cebolla paitaña
1 unidad aguacate

Montaje

Se sirve en hondo con cebolla, tomate y aguacate .

Preparación:

Lave el menudo, voltéelo el revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refrigiere bien con las manos esto hace que salga lo amargo. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelos bien pequeño. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el

Pedro Moncayo | 20



FANESCA

Preparación:

En una cacerola de hierro enlozado, hacer el refrito con aceite, mantequilla, achiote, cebolla, ajo molido con comino, ají; agregar el pescado cortado en trozos hasta que se pase en el refrito; apartar una porción de pescado con leche; agregar el maní molido y la mitad de perejil.

Dejar hervir la mezcla hasta cuando la leche tome el sabor del pescado.

Incorpora el zambo y el zapallo.

Deja hervir.

Paulatinamente se agregan todos los granos. Si la mezcla resulta muy espesa se aumenta la leche hasta lograr la consistencia que se desee.

Corregir el sabor de la fanesca con sal

En el último momento, antes de servir, se añaden cuatro yemas batidas, la crema y la media cucharada de azúcar.

Servir en plato hondo y grande: una vez puesta la fanesca en el plato adórnala con pequeñas porciones de frituras, plátano, pescado desmenuzado, picadura de pimienta rojo y verde, queso, rodajas de huevo duro y perejil.

Técnicas:

Mescla de granos ancestrales

Ingredientes:

Crema de leche
Fréjol tierno
Habas tiernas
Harina
Hierba buena fresca
Huevos
Leche
Maní
Manteca de cerdo
Pescado seco o bacalao
Plátanos maduros
Queso
Sal y pimienta
Zapallo o calabaza
Zambo tierno no maduro

Montaje

se sirve en un plato hondo

Pedro Moncayo | 22



TORTILLA DE TIESTO CON DULCE DE ZAMBO

Preparación:

TORTILLAS DE TIESTO: en un recipiente se coloca sólidas, harina, azúcar y salen este mismo recipiente también se coloca la mantequilla y se comienza a revolver, y mientras que un recipiente de leche caliente se pone la levadura, esto se incorpora al primer recipiente y así obtenemos la masa.

DULCE DE ZAMBOS se cocina el zambo y luego se le deja estilar, mientras en un olla caliente se coloca la panela y bastante canela, luego de esto se integra el zambo y se bate hasta que esté en su punto antes de sacar se pone cascaras de naranja

Este delicioso plato, se lo encuentra en los pequeños vendedores de la Y de Tabacundo

Ingredientes:

harina de maíz
leche
huevos
mantequilla
levadura
Sal
sambo
adobes de panela
Canela al gusto

Montaje

Las puedes acompañar con un exquisito dulce de zambo.

Puntos Críticos

La masa se resquebraja y se desmoronaba al dar la vuelta en la lata.

Pedro Moncayo | 24



TORITILLA DE PAPA

Preparación:

Cocinar las papas con cáscara y un poquito de sal. Cuando estén suaves pelarlas y hacer puré. Añadir la mantequilla, la miga cernida, el huevo, la mostaza, y la sal. Hacer 45 tortitas muy pequeñas, freirlas en poco aceite y cuando los 2 lados estén dorados, sacar a la fuente y servir.

Montaje

Se sirve en un plato tendido acompañado de aguacate y una limonada.

Puntos Críticos

No pasar el momento de la cocción de las papas

Técnica

Papas cocidas y aplastadas.

Ingredientes:

Papas chaucha
Cebollas largas
Achiote líquido
Queso fresco.
Aceite
Sal
Pimienta
huevos
lechuga
Tomates
barra de chorizos

Pedro Moncayo | 26

CAPITULO V

5. Conclusiones y Recomendaciones

Analizando los resultados obtenidos en las entrevistas, encuestas y fichas realizadas a personas que visitan y el cantón Pedro Moncayo y consumen la comida tradicional del lugar se concluyó lo siguiente:

5.1. Conclusiones

- Se identificó la presencia de la gastronomía típica del cantón Pedro Moncayo y a la vez algunos aspectos positivos que ha contribuido al desarrollo gastronómico, y por ende el desarrollo del lugar, en donde se evidencia la presencia de oferta gastronómica variada de la zona, así como también es importante mencionar que también se identificaron aspectos negativos, ya que la presencia gastronómica en algún momento estuvo por desaparecer, por distintos motivos, los mismos que fueron expuestos por la población, pero a pesar de estos altos y bajos se puede resaltar que la gastronomía es parte de la identidad gastronómica y cultural de este cantón.
- Se describió la forma de elaboración de cada plato típico de la gastronomía tradicional del cantón Pedro Moncayo, en referencia a la forma de elaboración de cada plato típico es importante mencionar que se identificó los procesos de preparación, así como también los ingredientes que han sido utilizados para elaborar estos platos, en donde se identifica que cada familia tiene su forma particular de realizar estas preparaciones, permitiendo describir la manera de laborar estos platos típicos, identificando procesos, que permiten identificar las características

que hacen representativa y única a la gastronomía del cantón Pedro Moncayo.

- Se pudo determinar que en relación al perfil de los clientes que visitan el cantón Pedro Moncayo, se encuentran grupos identificados como son; los visitantes externos que son consumidores frecuentes, que viajan y visitan constantemente al cantón por deleitar su gastronomía, por otra parte están los consumidores propios de la zona, es decir la población del cantón que consumen estos platos típicos y finalmente los consumidores ocasionales, es decir que están de paso por el cantón y que han decidido consumir la gastronomía de la zona.
- Finalmente toda la investigación ha permitido elaborar una guía gastronómica en donde se pueden encontrar todos los platos típicos con el respectivo proceso de elaboración e ingredientes que son empleados para realizar estas preparaciones, tomando en cuenta las modificaciones que han tenido a lo largo del tiempo, así como también ingredientes alternativos, y de la misma manera consta el valor nutricional y cultural que contiene cada plato típico que tiene la gastronomía del cantón Pedro Moncayo.

5.2. Recomendaciones

- Mantener y reforzar la identidad cultural e incentivar a la población que está involucrada en la venta de alimentos, mediante el desarrollo de un patio de comidas en donde se brinde charlas e involucre a toda la población interesada este tema y a la vez acompañado de la venta de los mismos productos.

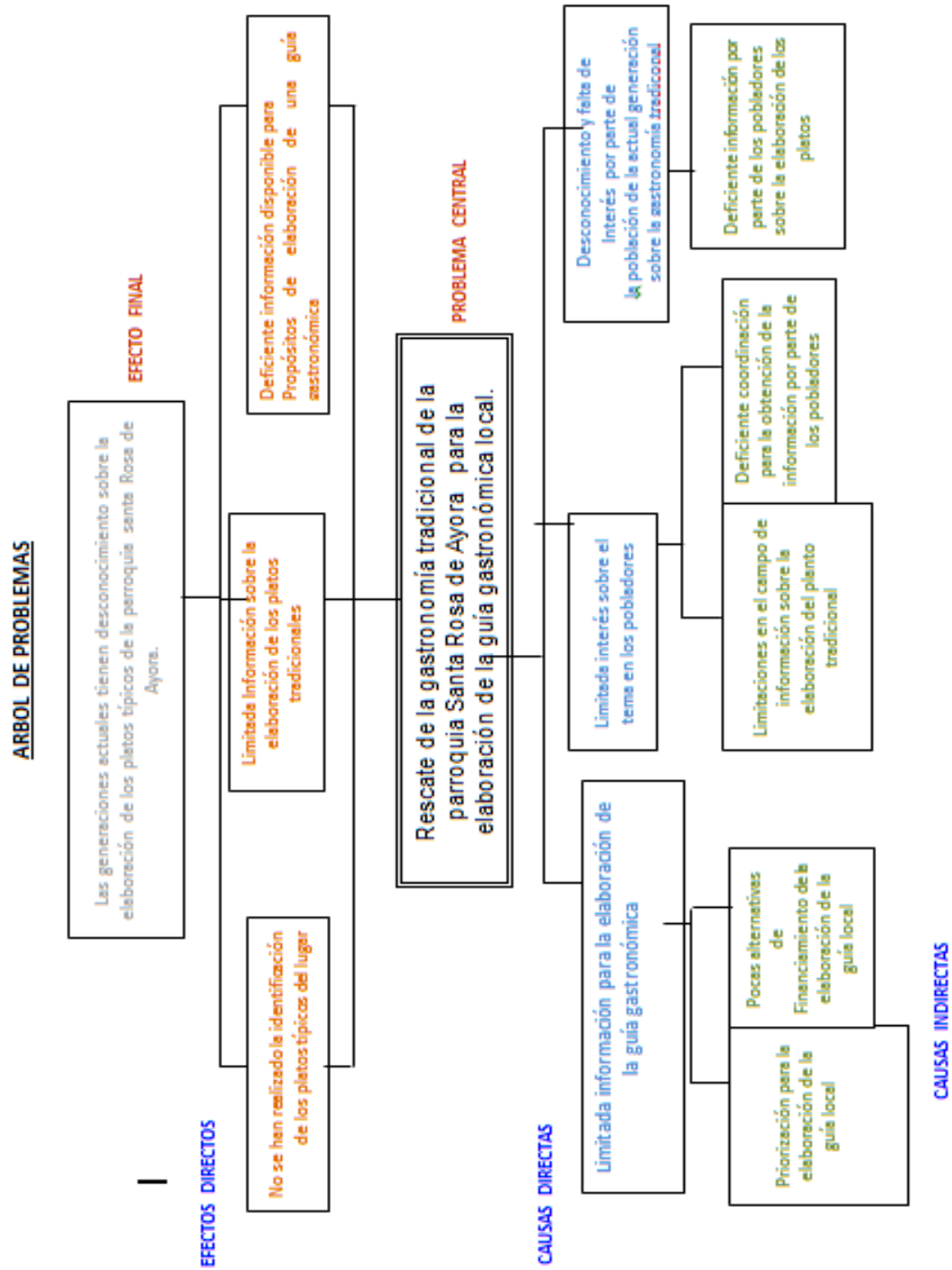
- Conservar la forma tradicional de la elaboración del platillo ya que a la mayoría de turistas les gusta la elaboración autóctona del lugar y al existir cambios puede decrecer la afluencia de visitantes.
- Realizar alianzas con las entidades públicas como el ministerio de cultura y turismo para planificar diferentes actividades relacionadas con la identidad cultural y la gastronomía típica del cantón Pedro Moncayo.
- Buscar apoyo del Municipio del Cantón Pedro Moncayo para la publicidad y difusión de la comida que se promociona en el lugar.

Bibliografía

- Avenza, A. (2016). *Almacenamiento, Manipulación y conservación de los productos agrícolas*. España: IC Editorial.
- Balanza, M. (2004). *Diseño y comercialización de productos*. Madrid: Thomson Paraninfo.
- Beltran, J. (2013). *Producción agropecuaria y desarrollo local en los cantones Cayambe y Pedro Moncayo*. Quito: ABYA-YALA.
- Campo, V. (2009). *Turismo Sustentable*. Mexico: Trillas SA de CV.
- Cobrerros, G. (2001). *Fundamentos Teóricos*. Madrid : Sintesis .
- Crespi, M. (s.f.). *Destinos Turísticos*. Madrid: Sintesis SA.
- Fernandez, A. (2002). *Geografía Turística*. España: Centro de estudios Ramon Areces.
- Garcia, R. (2011). *Estructura del mercado turístico*. España: paraninfo SA.
- gomez, M. (2006). *Introducción a la Metodología de la investigación científica*. España: Editorial brujas .
- Gomez, M. J. (2007). *La investigación Educativa:Claves teóricas*. California: Mc graw.
- Isidoro, S. M. (1995). *Procesos de servicio de restauración*. Madrid: Sintesis.
- Jimenez, L. (2010). *Ecoturismo oferta y desarrollo sistémico*. Bogota: Ecoe ediciones.
- Loewer.E. (1996). *Cocina para profesionales*. Madrid: Thomsom Paraninfo.
- Martinez, I. d. (2010). *Una centralidad urbana hacia el turismo*. Quito: ABYA YALA.
- Mena, B. (2009). *Cultura Comunidad y Turismo*. Quito: ABYA YALA.
- Molina, S. (2002). *Planificación Integral del turismo*. Mexico: Trillas SA de CV.
- Moncayo, M. P. (2016). *Pedro Moncayo*. Recuperado el Lunes de Diciembre de 2017, de Pedro Moncayo: <http://www.pedromoncayo.gob.ec/index.php/2015-01-15-18-06-41/historia>
- Moya, D. A. (2010). *Alimentario de los pueblos indígenas*. Quito.
- Pulgarin, E. A. (2011). *Investigación Básica*. Mexico .
- Ruiz, V. (2002). *El Mercado Turístico*. Madrid: Centro de estudios Ramon Areces.
- Sautu, R. (2005). *Manual de metodología: construcción del marco teórico, formación de los objetivos y elección de la metodología*. España: CLACSO.
- turismo, O. m. (2016). *organismo especializado de las naciones unidas*. Recuperado el 12 de diciembre de 2017, de organización mundial del turismo: <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>

6. Anexos

Anexo 1 Árbol de problemas



Anexo 2 Matriz de Coherencia

<p>Valores. Ingeniería en Turismo</p> <p>TEMA: Potencial gastronómico tradicional del cantón Pedro Moncayo- Pichincha- Ecuador.</p> <p>PROBLEMA: ¿Cuál es el potencial gastronómico tradicional del cantón Pedro Moncayo?</p> <p>OBJETIVO GENERAL Determinar el potencial gastronómico tradicional del Cantón Pedro Moncayo para su puesta en valor a través de una guía gastronómica.</p>			
OBJETIVOS ESPECIFICOS		Tareas	OBJETO DE ESTUDIO
1. Identificar la presencia de la gastronomía típica cantón Pedro Moncayo en la oferta gastronómica actual.	Observación directa Entrevistas	Observación directa Entrevistas	Gastronomía tradicional del cantón Pedro Moncayo
2. Describir la forma de elaboración de cada plato típico de la gastronomía tradicional Cantón Pedro Moncayo	Encuestas		
3. Determinar el perfil del cliente que visita Cantón Pedro Moncayo			¿Cuál es el perfil del cliente que visita Cantón Pedro Moncayo?
4. Elaborar una guía gastronómica con los platos típicos de Pedro Moncayo			¿Cómo contribuir al desarrollo de las tradiciones gastronómicas Cantón Pedro Moncayo?

Anexo 3 Entrevista aplicada al objetivo 1

Entrevista

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACAE
INGENIERÍA EN TURISMO**

Estimado Sr/a Permítase responder a la siguiente entrevista que contribuirá al rescate de las tradiciones gastronómicas de cantón Pedro Moncayo

1. ¿Usted conoce la gastronomía tradicional del cantón Pedro Moncayo?
2. ¿Conoce los platos que se elaboraban ancestralmente en el lugar?
3. ¿Usted conoce platos gastronómicos tradicionales que han ido desapareciendo con el transcurso del tiempo?
4. ¿Conoce los productos que se cultivan para la realización de la comida autóctona de Pedro Moncayo?
5. ¿Cuáles son los platos típicos que se ofertan?
6. ¿Cómo es la elaboración de cada uno de los platos?

Anexo 4 Encuesta aplicada al cumplimiento del objetivo 3
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACAE
INGENIERÍA EN TURISMO

Estimado Sr/a Permítase responder a la siguiente encuesta que contribuirá al rescate de las tradiciones gastronómicas de cantón Pedro Moncayo

Estimado Sr/a Permítase responder a la siguiente encuesta que contribuirá al rescate de las tradiciones gastronómicas de cantón Pedro Moncayo.

1 Edad

18 -30 años De 31 a 45años 46-64 años
65 años en adelante

2 Instrucción

Primario Secundario Tercer nivel Cuarto nivel
Ninguno

3. Lugar de residencia

Quito Cayambe Imbabura Tabacundo otros

4. Ocupación

Empleado público Empleado privado Comerciante
Ama de Casa Transportista Artesano
Estudiante

5. ¿Con quienes se encuentra acompañado en este momento en su viaje / restaurante?

Solo Pareja Familia Amigos
Compañeros Otros.

6. Razón por la que le motivo consumir gastronomía tradicional en el cantón Pedro Moncayo.

Recomendaciones
De paso
Consumidor Frecuente

7 Nivel de ingresos

Menor a 386 dólares 387 a 800 dólares 801 a 1.200 dólares

De 1.201-2000 en adelante Más de 2000

8 ¿Cuándo fue la última vez que consumió un plato tradicional en un restaurante?

Hace una semana dos semanas tres semanas un mes

9. De los siguientes platos tradicionales, cuál es el de su mayor preferencia

Hornado Papas con menudo Fritada
Colada de cuy Borrego asado Cuy

10 Cuál considera que es el valor adecuado a pagar por el plato que eligió en la pregunta anterior.

2 dólares
3 dólares
4 dólares
5 dólares
6 dólares
7 dólares
Más de 7 dólares

11. ¿Crees que la gastronomía del Cantón sea una fuente de trabajo?

Si

No

12. Considera usted que la diversidad de nuestros platos se debe a la:

a. Mezcla de culturas
b. Creatividad de los chefs Ecuatorianos
c. Particularidad de la geografía

13. ¿En qué aspectos crees que la gastronomía del cantón influye más?

a. Economía
b. Turismo
c. Social

14. ¿Crees que se le da la importancia necesaria al desarrollo de la gastronomía del Cantón?

a. Mucho
b. Regular
c. Poco
d. Nada

Anexo 5 Entrevista realizada para el cumplimiento del objetivo 3

Entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACAE
INGENIERÍA EN TURISMO

Estimado Sr/a Permítase responder a la siguiente entrevista que contribuirá al rescate de las tradiciones gastronómicas de cantón Pedro Moncayo

1. ¿Conoce los platos que se elaboraban ancestralmente en el lugar?
2. ¿Usted conoce platos gastronómicos tradicionales que no existan ahora?
3. ¿Conoce los productos que se cultivan para la realización de la comida autóctona de Pedro Moncayo?
4. En su hogar que comida tradicional es su preferida?
5. ¿La comida tradicional está incluida en su dieta diaria?
6. ¿La preparación de estos alimentos representa alguna simbología para usted?

Anexo 6 Ficha realizada para el cumplimiento del objetivo 4

Ficha de observación

Nombre de la elaboración:	
Utensilios:	
Ingredientes:	Imagen:
Elaboración	
Posibles Fallos	Puntos Críticos