



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE EDUCACIÓN CIENCIA Y TEGNOLOGÍA

CARRERA: DISEÑO GRÁFICO

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACION

CURRICULAR, MODALIDAD PRESENCIAL

TEMA:

**“DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN
OTAVALO MEDIANTE PRODUCTOS AUDIOVISUALES”**

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de licenciatura en Diseño Gráfico

Línea de investigación: Desarrollo artístico, diseño y publicidad

Autor: Dennis Andrés Cabascango Cabascango

Director: MSc. Machado Gómez Edison Luis

Ibarra, 2024



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1004978845
APELLIDOS Y NOMBRES:	Cabascango Cabascango Dennis Andrés
DIRECCIÓN:	San Agustín de Cajas
EMAIL:	dacabascangoc@utn.edu.ec
TELÉFONO FIJO:	TELÉFONO MÓVIL: 0991340020

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN OTAVALO MEDIANTE PRODUCTOS AUDIOVISUALES"
AUTOR (ES):	Cabascango Cabascango Dennis Andrés
FECHA: DD/MM/AAAA	05/02/2024
SOLO PARA TRABAJOS DE GRAD/O	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Diseño Gráfico
ASESOR /DIRECTOR:	Miguel Ángel Bonifaz Damián/Edison Luis Machado Gómez

2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los ...5.... días del mes defebrero..... de 2024.....

EL AUTOR:

(Firma).....

Nombre: Cabascango Cabascango Dennis Andrés



FACULTAD DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA (FECYT)

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

Ibarra, 05 de febrero de 2024

Edison Luis Machado Gomez
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de titulación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Facultad de Educación, Ciencia y Tecnología (FECYT) de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



EDISON LUIS MACHADO
GOMEZ

NOMBRE DEL DIRECTOR

DEDICATORIA

Quiero dedicar este reconocimiento a todas las personas que han sido parte de este proceso tan enriquecedor, a mis amigos, familia, que de alguna manera siempre han sido el motor en mis momentos más difíciles, brindándome su máximo apoyo, esto va por ustedes, por siempre creer cada día en mí.

A mi mejor amigo que ha sido como un hermano en esta etapa universitaria, fue la primera persona con quien hablé cuando no conocía a nadie el Lic. Fernando Sopalo y en el transcurso del tiempo conocí a mis otros buenos amigos la Lic. Ibeth Chicaiza, el Lic. Paul Gualavisí, el Lic. Cristian Espinoza y un buen amigo que no pude terminar con nosotros, pero siempre nos apoyó Ángel Dávila y así formamos el grupo y que ahora somos la familia AP.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud a Dios que me guio en cada etapa de mi vida, dándome fuerza para no rendirme y seguir adelante.

De todo corazón agradezco a una gran amiga que conocí en la última etapa de la universidad Marisol que en esta última recta me dio apoyo moral para no rendirme y espero también que ella consiga su meta en la universidad. También a mi mejor amiga Cindy Pozo con quien compartimos momentos divertidos y me ayudo de forma profesional, en su última etapa de la universidad le deseo lo mejor y espero verla graduada y ser toda una profesional.

RESUMEN EJECUTIVO

La elaboración del video promocional se realizó con la finalidad de poder fomentar y promocionar la cultura culinaria del cantón Otavalo y difundirla a turistas nacionales y extranjeros a través de redes sociales. Luego de ejecutar el respectivo campo de estudio y los diferentes instrumentos de investigación y herramientas como las encuestas, además de las entrevistas aplicadas a los diferentes dueños de locales gastronómicos y de turismo; los resultados que pudimos obtener nos arrojaron la evidencia de la situación del turismo gastronómico de la zona, además de un uso de las redes sociales intermedio, pero con falta de estrategias que ayuden a la promoción y a la suficiente difusión de los diferentes platos típicos y su información que conforman la riqueza gastronómica de Otavalo. Para elaborar el producto audiovisual se desarrolló el guion literario, guion técnico y el plan de rodaje; los cuales sirvieron de guía para el desarrollo del video, que una vez producido y editado se difundió en redes sociales como Facebook, esta red social fue la que según las entrevistas utilizan más para difundir su contenido los diferentes emprendimientos y es con la que más interactúan los usuarios de internet y que puede generar un mayor impacto y acogida. Finalmente se recomienda al Municipio de Otavalo y a los diferentes Gobiernos Autónomos Descentralizados del cantón que se fortalezca la difusión y a la promoción de los diferentes platos típicos tales y como los que son reconocidos y los que no lo son mediante productos audiovisuales aprovechando las redes sociales y que se logre promocionar el turismo y la gastronomía de la zona.

Palabras clave: <TURISMO>, <DIFUSIÓN>, <PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL>, <GASTRONOMÍA>

ABSTRACT

The elaboration of the promotional video was carried out with the purpose of fostering and promoting the culinary culture of the Otavalo canton and disseminating it to both national and international tourists through social media. After conducting the respective field study and using various research instruments and tools such as surveys, as well as interviews with different owners of gastronomic and tourism establishments, the results we obtained revealed evidence of the situation of gastronomic tourism in the area. There was also an intermediate use of social media, but with a lack of strategies to aid in the promotion and sufficient dissemination of the various typical dishes and their information that make up the gastronomic richness of Otavalo. To create the audiovisual product, a literary script, technical script, and shooting plan were developed, serving as a guide for the video's development. Once produced and edited, the video was disseminated on social media platforms such as Facebook. According to interviews, this social network is the most used for content dissemination by different ventures, and it is the one with which internet users interact the most. It can generate a greater impact and reception. In conclusion, it is recommended to the Municipality of Otavalo and the various Decentralized Autonomous Governments of the canton to strengthen the dissemination and promotion of different typical dishes, both recognized and unrecognized, through audiovisual products leveraging social media. This approach aims to promote tourism and gastronomy in the region.

Keywords:<TOURISM>, <DIFFUSION>, <AUDIOVISUAL PRODUCTION>, <GASTRONOMY>

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	14
1.1 Producción Audiovisual	14
1.1.1 Elementos de composición del plano audiovisual:.....	14
1.2 Las tres etapas del proceso de realización	15
1.2.1 La Preproducción.....	15
1.2.2 La Producción.....	16
1.2.3 La Postproducción	17
1.3 Antecedentes Históricos	17
1.4 La Gastronomía	20
1.4.1 Turismo Gastronómico	21
1.4.2 Turismo Gastronómico nacional	21
1.4.3 Gastronomía Local	22
1.4.4 Oferta Gastronómica	23
1.4.5 Las redes sociales en la promoción de la gastronomía.....	23
Capítulo II: MARCO METODOLÓGICO.....	25
2.1 Diseño de la investigación	25
2.2 Población de Estudio	26
2.3 Técnica de recolección de datos	26
2.4 Muestra	27
Capítulo III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
Capítulo IV: PROPUESTA	42
4.1 Preproducción.....	42
4.1.1 Fritada.....	42
4.1.2 Cuy asado	42
4.1.3 Colada de Churos	43
4.1.4 Humitas o Chukllu Tanta.....	43
4.1.5 Caldo de 31	43
4.1.6 Habas Calpo.....	44
4.1.7 Champus	44

4.1.8	Lluvia de ideas.....	44
4.1.9	Equipo técnico.....	45
4.1.10	Guion Literario.....	45
4.1.11	Guion Técnico.....	47
4.1.12	Plan de rodaje.....	56
4.2	Producción.....	59
4.3	Post Producción.....	60
4.3.1	Presentación.....	60
4.3.2	Financiamiento.....	61
4.3.3	Plan de medios.....	61
Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones.....		62
Conclusiones:.....		62
Recomendaciones:.....		63
Referencias.....		64

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Camino del valle de Otavalo.....	18
Figura 2	Veredas de piedra.....	19
Figura 3	Mercado viejo de Otavalo.....	19
Figura 4	Mujer Indígena.....	20

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Personas clave para determinación de la muestra.....	27
Tabla 2	Guion Técnico.....	47
Tabla 3	Plan de rodaje.....	56
Tabla 4	Plan de medios digitales para la respectiva publicación.....	61

INTRODUCCIÓN

En los últimos años la publicidad de un video de promoción gastronómica ha experimentado una transformación, incrementando el uso de tecnologías digitales por parte de los usuarios o internautas que han iniciado nuevas formas de publicidad en video dentro de la gastronomía. Una parte mayor de los que usan el internet miran videos en línea todas las semanas. Esto se logra al tratar de mejorar la experiencia del usuario mediante una forma más llamativa, ya que una persona le da un contexto de lo que puede ofrecer a que ver un video donde se ve el paso a paso de la elaboración de un plato típico, un buen contenido audiovisual puede llamar más la atención de los internautas. Además, con esta estrategia se puede acercar a la audiencia de una forma más transparente y así generar confianza haciendo que se muestre una experiencia y aumente su curiosidad para poder probar este plato típico.

En el desarrollo de la investigación se identificó el nivel de conocimiento sobre la cultura y tradiciones de los jóvenes y adolescentes, que existen en el cantón de Otavalo. Es fundamental conocer el camino que la sociedad ha elegido a lo largo de la historia en base al desarrollo y a los hechos marcados dentro de una ciudad, para esto se debe tener en cuenta el origen de esta para poder fortalecer su identidad cultural.

Una de las formas en que se ha mantenido la identidad cultural hasta el momento es la comunicación por medio de esta, los miembros de una sociedad pueden intercambiar, tradiciones y experiencias que permiten valorar y conservar la identidad cultural de un lugar determinado. Esta es la razón por la cual la comunicación y la cultura van de la mano porque así las personas pueden conocer y apreciar sus orígenes y poder transmitir a las generaciones futuras.

En la actualidad con el desarrollo de la tecnología, surgieron diferentes formas para difundir los saberes ancestrales, un claro ejemplo de esto es la producción audiovisual porque actualmente la gente tiende más a mirar un video que leer algo con el mismo tema, con la utilización de las diferentes herramientas multimedia se puede captar la atención del individuo a un nivel mayor.

Con referencia a lo mencionado el proyecto de investigación tiene como finalidad la creación de un producto audiovisual sobre la gastronomía típica del cantón Otavalo, esta va dirigido al público en general que deseen aprender más sobre la preparación de los diferentes platos típicos del cantón Otavalo, esto con el propósito de promover y difundir la gastronomía de la zona, rescatando así las raíces indígenas y ancestrales, y así poder disfrutar de las culturas propias de la región, proporcionando información relevante sobre su historia.

De igual manera, en el Ecuador existen varias culturas ancestrales enmarcadas dentro de sus cosmovisiones, y estas a sus veces son responsables de bienes materiales históricos y una cultura amplia llena de tradiciones y costumbres que demuestran la diversidad de expresiones artísticas, conocimientos sobre la tierra, las artesanías que se basan en su cosmovisión, la utilización de la medicina ancestral que obtienen al utilizar plantas medicinales y también las diferentes formas de organización para poder mantener el orden. Una de las provincias que mantienen sus costumbres y tradiciones en su cultura es la provincia de Imbabura por lo que se ha elegido al cantón Otavalo, donde se puede apreciar una cultura muy amplia, por lo que es de vital importancia mantener sus tradiciones, leyendas, costumbres e incluso la gastronomía típica de la zona en la memoria colectiva de su gente.

La producción audiovisual permite mostrar la preparación de los platos, los ingredientes utilizados, así como la historia y el origen de cada receta. De esta manera, se puede sensibilizar a la audiencia sobre la importancia de la gastronomía como parte de la cultura y la identidad de Otavalo. La cultura culinaria típica es parte del acervo cultural de Otavalo. El plato con un mayor reconocimiento a nivel nacional es el Yamor este plato se lo consume normalmente en el mes de septiembre, durante la celebración de la fiesta del mismo nombre. (Maigua, 2015)

Además, la producción audiovisual también puede ser utilizada como una herramienta educativa para enseñar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la gastronomía y la necesidad de preservar las recetas tradicionales. De esta manera, se puede fomentar el desarrollo de la gastronomía local y su inclusión en la oferta turística de la región.

La razón de esta investigación es la utilización de la producción audiovisual para facilitar la difusión y el conocimiento de la gastronomía del cantón Otavalo mediante la creación de vídeos que demuestren el proceso paso a paso que conlleva la preparación de estos alimentos que se guardan en la memoria de nuestros adultos mayores ya que son la última generación en tener el conocimiento sobre su cultura, sobre la cosmovisión indígena y las tradiciones que existen alrededor de esta; aportando saberes ancestrales a las nuevas generaciones que carecen de conocimientos sobre sus raíces.

OBJETIVOS

General

- Desarrollar productos audiovisuales que promueven y difundan la gastronomía típica del cantón Otavalo, con el fin de aumentar la visibilidad y el interés hacia esta tradición culinaria.

Específicos

- Investigar la gastronomía típica de cantón Otavalo, incluyendo sus platos tradicionales, ingredientes autóctonos, técnicas culinarias y la importancia cultural y turística de esta gastronomía.
- Desarrollar una propuesta audiovisual atractiva que destaque la riqueza y la singularidad de la gastronomía del cantón Otavalo.
- Difundir la propuesta audiovisual utilizando plataformas digitales relevantes del cantón Otavalo, para maximizar el alcance y visibilidad de su tradición gastronómica.

CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Producción Audiovisual

El conocer el concepto de la producción audiovisual es el primer paso que se da para aprender sobre todos los puntos que intervienen a la hora de realizar una película, comercial o un cortometraje, y al momento de disfrutar de este contenido lo hacemos en un máximo de 3 horas, pero el proceso para realizar esto es aún más largo de lo que parece, y solo para darse cuenta del difícil del proceso que este es solo hay mirar los créditos la final de una película. En un breve resumen se puede decir que la producción audiovisual es el proceso en el cual se realiza contenidos de diversos géneros para medios de comunicación audiovisual, tales como la televisión y el cine (Flores, 2021).

1.1.1 Elementos de composición del plano audiovisual:

En el lenguaje audiovisual la mínima unidad que compone esta lo llamamos “plano” y a partir de esta comenzamos a construir cualquier tipo de contenido audiovisual, otro concepto de este también puede ser el segmento espacio/temporal básico donde entorno a este fluye el discurso, la forma en la observamos físicamente a los personajes y objetos de la imagen tal y como lo captaría el observador desde un determinado punto lo que abarca la totalidad del cuadro.

Cuando pensamos en un plano tenemos que entender que es la superficie sobre la cual se llevará a cabo la acción de nuestro relato. En este espacio se pondrán en juego todos los elementos que lo componen, tomando decisiones acerca de qué mostrar en el cuadro y cómo. Cuando nos referimos al qué mostrar hablamos de los elementos *configurados*: aquellos que tienen existencia física, material y visualizable en el plano como actores, objetos de utilería, decorados, vestuario, maquillaje. Mientras que el cómo se mostrará, estará determinado por los elementos *configurantes*: es decir, aquellos relacionados al campo visual (campo *in/off*, tamaño de plano, tipos de lente, angulaciones, reglas de composición del encuadre), duración del plano, movimiento y sonido. (Laura Bulecevich, 2017, pág. 12)

1.2 Las tres etapas del proceso de realización

La fase de la realización audiovisual son los procesos artísticos y técnicos realizados desde el momento en que llega la idea hasta el punto de llegar al público, los procesos técnicos se refieren a la tecnología como las cámaras, micrófonos, los programas de edición, etc. Mientras que los procesos artísticos tienen el propósito como la idea, la elección del tema, los enfoques, los planos, los ángulos, la música, etc. Una etapa fundamental es la elección del tema, la búsqueda de materiales importantes y por último la edición. (Jaunarena, 2017)

1.2.1 La Preproducción

La preproducción se lo define como el conjunto de actividades iniciales que se los realizan desde que inicia la idea hasta que se obtienen los recursos que intervendrán en esta fase. Esta etapa es muy importante dentro del proceso de producción, dentro de esta se realizará el mayor esfuerzo creativo el equipo de producción resolverán los problemas que plantearán las personas y los medios determinados para realizar el proyecto (Crespo, 2013). En esta etapa se crea la idea, para poder comenzar la producción audiovisual se necesita tener una historia que pueda ser contada es decir que en esta etapa se prepara el “guion literario” este ayudará a identificar las necesidades narrativas, técnicas y artísticas. También es muy necesario la elaboración del plan de producción donde se pueden fijar los objetivos de las semanas y en sucesión se irán sumando los perfiles profesionales como el productor, director, director de fotografía. A partir de aquí se empezará a diseñar el guion técnico y el *storyboard* (Online, 2020).

Es la primera etapa y entre sus máximos objetivos será el de asegurar las condiciones óptimas para la realización. Esta etapa es significativa porque ayuda a evitar errores y olvidos posteriores; Además, permite optimizar tiempos y costos. Suele ser la fase más larga de la realización y, tal vez, las más importante porque es la base, el insumo para las siguientes etapas. La preproducción va desde la idea del original del video (elección del tema) hasta estructurar el guión que describa el desarrollo del video y organizar el plan de rodaje. (Jaunarena, 2017, pág. 41)

En la fase de preproducción se comienza a estructurar el guion literario de este dependerá la trama del producto audiovisual y también los recursos que se necesitaran para que todo fluya correctamente dentro del rodaje, como los materiales, cámaras, escenografía, y los personajes que este tendrá.

1.2.2 La Producción

Para poder llevar a cabo esta etapa se necesitan tres cosas importantes: los medios el trabajo y los fondos para que esta etapa fluya de un modo normal se requiere una planificación exacta en cada paso dentro de esta fase teniendo en cuenta la calidad, los costos y los plazos que se deben seguir. El encargado de que todo esto vaya conforme a lo previsto es el equipo de producción dentro de este proceso de producción intervienen varios factores entre ellos están:

- Creativos, corresponden a la originalidad de las piezas que se producen
- Dirección, se encarga de la organización y las necesidades que se requieran dentro de la obra
- Económicos
- Mercado, depende directamente de la moda del momento en que se realiza la obra

El productor no solo se encarga de la dirección y la organización de la obra, sino que también debe tener un amplio conocimiento sobre la producción audiovisual porque de su trabajo depende el resultado final de la obra a realizarse. (PL, 2014)

En la producción, luego de que se termine el guion dentro de la fase de preproducción directamente entra al plan de rodaje, en esta fase se reúnen todos los componentes auditivos y visuales que formaran parte del resultado final del producto, en resumen, es el registro de las entrevistas y la búsqueda las imágenes y la grabación en *off* y aquí es donde empieza a concretar lo que está determinado dentro del guion. Una obra de alto nivel dependerá de una planificación previa adecuada. (Jaunarena, 2017)

1.2.3 *La Postproducción*

En la postproducción empieza la edición final en esta fase se seleccionan las imágenes y los sonidos que se utilizarán, luego se ordena y delimita el tiempo a los planos a utilizarse centrándose en la estructura del guion determinado y llega el proceso de montaje donde aparecen los procesos de sonorización, los efectos especiales y la gráfica, pero este término es más utilizado en las obras cinematográficas. En la fase de rodaje se descompone la realidad en planos, pero esto es todo lo contrario dentro de la edición ya que esta consiste en rearmar, ya que este trata de reconstruir relaciones visuales y del sonido entre los planos. La edición es el grupo de procesos realizados del material que se grabó para obtener el producto en su totalidad y terminada de la realización visual este es la forma terminada de la obra. En el proceso de captura como también de la edición es importante tener en cuenta un equipo determinado con una placa de video y un *software* en específico esto porque se establecerán las condiciones de trabajo de acuerdo con la capacidad de procesamiento y almacenamiento. (Jaunarena, 2017)

1.3 Antecedentes Históricos

Antes de que los Incas llegaran en la región de Otavalo existían, como en todo el Ecuador diferentes grupos de aborígenes y en la provincia de Imbabura los más antiguos eran los *ANGOS* y los *IMBAYAS* estos pueblos lingüísticos estaban emparentados con otro pueblo que estaban ubicados más la oeste denominados *CAYAPAS-COLORADOS* y estos estaban emparentados a su vez con la familia de *CHIBCHA-BARBACOA* estos estaban ubicados más al norte. En 1480 se podría fechar la llegada de los Incas, cuando luego de la victoria en Atuntaqui que puso fin a la resistencia quiteña. Los incas impusieron, aunque no muy claro su dominio, aunque Sarance, este fue el antiguo nombre de Otavalo, este fue así por cómo se denominaban los indígenas que allí vivían o de la región en conjunto, pero los pueblos que se ubicaban alrededor lo general no adaptaron completamente dicha cultura, guardando una autonomía relativa esto claramente sin intentar oponerse a los extranjeros, dicha dominación duraría aproximadamente 40 años. (Andrade, 1981).

En 1534 llegó la fundación española del asiento de San Luis de Otavalo, lo que en la actualidad probablemente parcialidad de Santiaguillo ya que en había una gran montaña en

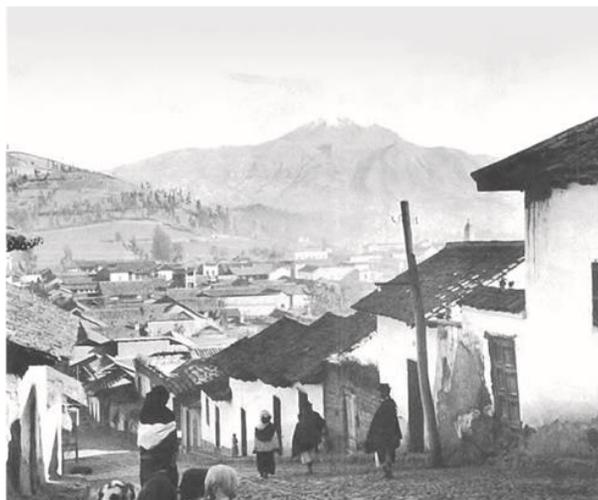
lo que en la actualidad es la nueva ciudad donde también has 1868 existían dos robles gigantes donde hoy en día está ubicado el templo de San Luis. Los Franciscanos nombraron por patrono de Otavalo San Luis quien fue obispo de Tolosa, quien era franciscano. El asiento de Otavalo fue bastante extenso este comprendía lo que en la actualidad comprende las provincias de Carchi, Imbabura incluyendo los cantones de Pedro Moncayo y Cayambe y también extendiéndose por el oriente hasta Miguel de Sucumbíos (Pareja, 2018). En las orillas del Lago San Pablo en lo que en la actualidad se lo conoce como San Miguel se ubicaba el Otavalo primitivo, y más al norte se localizaba Sarance. En 1534 Sebastián de Benalcázar inicia el repartimiento de la encomienda de Otavalo teniendo como patrono a San Luis. El gobernante de Quito, Gil Ramírez Dávalos el 18 de julio de 1557 ratifica a Francisco de Araujo como primer corregidor y este se estableció su residencia y administración en el Ayllu Sarance quien fue tratado oficialmente como corregidor desde 1563 (Otavalo G. M., 2023)

Figura 1 Camino del valle de Otavalo



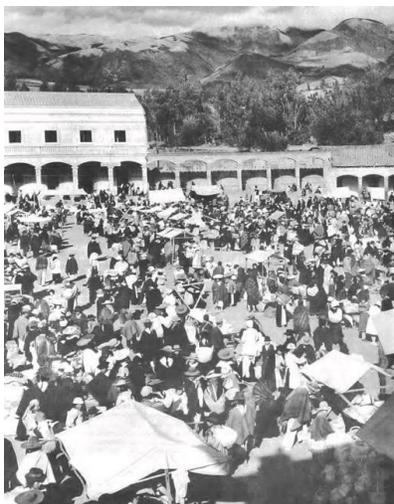
Nota: Tomado del libro “Valle del Amanecer” autores Aníbal Buitrón y John Collier, Jr. Biblioteca Cincuentena-rio Instituto Otavaleño de Antropología (IOA).

Figura 2 Veredas de piedra



Nota: Tomado del libro “Valle del Amanecer” autores Aníbal Buitrón y John Collier, Jr. Biblioteca Cincuentena-rio Instituto Otavaleño de Antropología (IOA).

Figura 3 Mercado viejo de Otavalo



Nota: Tomado del libro “Valle del Amanecer” autores Aníbal Buitrón y John Collier, Jr. Biblioteca Cincuentena-rio Instituto Otavaleño de Antropología (IOA).

Figura 4 Mujer Indígena



Nota: Tomado del libro “Valle del Amanecer” autores Aníbal Buitrón y John Collier, Jr. Biblioteca Cincuentenario Instituto Otavaleño de Antropología (IOA).

1.4 La Gastronomía

Todos somos felices cuando alguien menciona la palabra comida y como no serlo si hasta soñamos que comemos nuestros platos favoritos a diario, esto porque la comida siempre ha estado presente en nuestras vidas, pero eso no explica porque en la actualidad está a llegada a ser más popular y de vital importancia dentro de una cultura o una zona determinada.

La definición de gastronomía según varios autores se le denominaría una disciplina que entiende el arte donde se estudia la relación del ser humano de su forma de alimentarse, con su entorno cultural en la que se desarrolla la cocina y a partir de esto debemos investigar ¿Qué es la gastronomía cultural? El arte culinario utilizando la comida como el centro para aportar un acercamiento hacia la cultura porque prácticamente los humanos pasaron de comer cruda a poder cocinarla y dar un paso más adelante al poder prepararle y darle un concepto y actualmente la gastronomía se basa en la mezcla de sabores y tener una buena presentación del plato y así poder causar un gran impacto y llamar mucho más la atención del consumidor

porque ya no solo se trata de tener un buen sabor, si no, también en que se vea bien a la vista (Parodi, 2021).

1.4.1 Turismo Gastronómico

La gastronomía sin ser un aspecto importante para viajar en los últimos años está ocupando un importante rol para los turistas a nivel mundial. Existe otra forma de turismo donde el interés y la atención esta puesta en la cultura culinaria y gastronomía del país que se visita este se lo denomina turismo gastronómico. Por esta forma de turismo se puede evidenciar la historia y el origen de las diferentes culturas de la humanidad y a su vez la forma en que estas se alimentaban, el objetivo del turismo gastronómico es conocer las especialidades culinarias de una región o de un lugar determinado. (Vivanco, 2021)

La cocina tradicional es aquella que tiene valor simbólico; forma parte constitutiva de las costumbres y tradiciones de cierta comunidad determinada por un conjunto de técnicas, saberes y conocimientos específicos, los cuales la dotan de una identidad propia, nutriendo el acervo cultural nacional. Asimismo, es distinto en todos los territorios pues sus diferencias están determinadas por condiciones climáticas y geográficas, produciendo una amalgama de olores y sabores a partir de procesos específicos de elaboración. (Mejía, 2020, pág. 10)

La comida tradicional muestra la forma de alimentarse de una zona el valor nutricional y simbólico que este tiene y la historia detrás de esta, porque dentro de esta también están las costumbres de un grupo, porque existen platillos que se preparan en una fecha específica para celebrar algún evento.

1.4.2 Turismo Gastronómico nacional

Durante muchos siglos se cocinó a fuego lento la cultura gastronómica dentro del Ecuador, y actualmente la gastronomía ecuatoriana destaca incluso internacionalmente por la diversidad. La tradición y su sabor para conquistar nuevos paladares dentro de nuevos territorios, lo cual llevo a convertirse en un eje valioso dentro de la economía y siendo clave importante para la promoción turística dentro del país. (UTPL, 2022)

En el momento en el que una persona empieza a hablar de Ecuador este siempre se ha distinguido por su diversa cultura, la calidez y la hospitalidad de sus habitantes, pero no solo es por eso, también se distingue por que la gastronomía ecuatoriana está repleta de diferentes platos y cada uno de estos con un sabor único y esta es considerada también como una de las más características y mejores de Latinoamérica.

La cultura gastronómica dentro del Ecuador se desarrolla desde el momento en que los indígenas comenzaron a alimentarse de los productos nativos como lo era la papa, la yuca y el maíz y esta se complementó con el mestizaje ya que esta incluyó dentro de la preparación la carne de cerdo, lácteos, coco, banano, especias entre otras cosas más. La cultura culinaria del Ecuador es la variedad de formas de preparación de los platos, enriquecidas por los diversos aportes de las diferentes regiones del país. (Ecuador, 2021)

La relación turismo y gastronomía es muy poco aprovechada en Ecuador, la diversidad y calidad de platos típicos representan un potencial atractivo para quienes les interesa probar cosas nuevas y diferentes. Explorar este ámbito como una oferta de turismo sería una excelente opción puesto que, al ser un elemento «tangibles» mantiene la ventaja frente a otras ofertas, el mismo hecho de poder ofrecer experiencias que transmitan el patrimonio cultural inmaterial de los ecuatorianos, es un plus en esta oferta turística. (Villavicencio, 2019)

Al ser un país megadiverso y con cuatro regiones diferentes y cada una de estas es diferentes contienen diferentes productos de consumo y estos se pueden distribuir en cada región así la preparación de cada platillo en el país sería diferente, pero lo aprovechamos muy poco y aun así tenemos platos con diferente preparación, diferente sabor, aunque estos se tengan los mismos ingredientes.

1.4.3 Gastronomía Local

La comida típica o tradicional es una parte importante de la cultura de Otavalo, uno de los platos típicos de la zona es el *Yamor* este plato es consumido durante el mes de septiembre esto por la fiestas que contienen el mismo nombre, ese está constituido por una chicha elaborada a base de 7 diferentes variedades de maíz acompañado de un plato fuerte que contiene mote también hecho de maíz las tortillas que son hechas de papas, las

empanadas y nunca debe faltar un buen ají, como ya se lo menciono el *Yamor* es el nombre con el que se denomina a la chicha considerada una bebida ancestral muy apetecido que contiene un sabor dulce. (Otavalo P. t., 2012)

En la antigüedad la elaboración de la chicha del *Yamor* estaba destinada o elaborada solamente para los banquetes de los caciques, pero esto cambio a partir del año de 1953 ya que se la convirtió en una festividad que se le atribuía al agradecimiento de las cosechas. En la actualidad todos los años al terminar el mes de agosto esta celebración reúne a varios visitantes que ven un escenario perfecto para aprender y disfrutar del folklore y la identidad del cantón Otavalo. (Travel, 2019)

1.4.4 Oferta Gastronómica

El principal producto en cualquier servicio de hotel no cabe duda de que es el alojamiento a los clientes, pero un papel fundamental también es el servicio de comidas y bebidas en el servicio hotelero, esto porque se puede dar al cliente un producto hotelero más variado y también puede aumentar los ingresos dentro de esta ya que cuenta con un mayor punto de venta dentro del establecimiento (Bonis, 2019). La oferta gastronómica es el conjunto de alimentos y bebidas que los clientes pueden consumir dentro de un establecimiento, la oferta gastronómica también es un punto clave que hace referencia a la identidad de una cultura también es muy importante poder mantenerse al día con tendencias en la actualidad un ejemplo de esto sería la digitalización del menú y esto aportaría una buena idea para poder aportar con más conocimiento al cliente sobre la gastronomía típica de la zona, también debe tenerse en cuenta que actualmente hay una creciente con respecto al valor nutricional de los alimentos (thefork, 2016)

1.4.5 Las redes sociales en la promoción de la gastronomía

En la actualidad las redes sociales se han convertido en una herramienta muy importante para poder compartir un contenido o alguna información dentro del sector turístico, ya que a través de esta se pueden difundir de una manera más efectiva sus servicios y productos, y así poder llegar a un mercado más extenso. La utilización de esta proporciona muchos beneficios y ventajas que todo futuro emprendedor o empresario debe conocer, ya

que esto mantiene su permanencia dentro de un mercado que está cada vez más competitivo y globalizado.

En el mundo de la gastronomía y la cultura culinaria, la parte visual es también muy fundamental, no solo la comida entra por los ojos, si no que ahora se utiliza el móvil para grabar o fotografías del recetario tradicional para divulgar el contenido culinario esto porque ya no solo se ven imágenes estáticas a partir del 2013 ya se permite también la captura de videos y ahora ya de un minuto de grabación dentro de la red social a cual la denominan Instagram Stories (Victoria, 2017).

Capítulo II: MARCO METODOLÓGICO

2.1 Diseño de la investigación

La investigación se realizó con la metodología cualitativa la cual se trata de analizar de forma más profunda la naturaleza de las realidades, por esta razón se realizó una pequeña encuesta, esta fue dirigida a personas que proceden dentro de la zona de estudio, sobre la experiencia que han tenido con restaurantes o establecimientos y si aún se preparan comidas típicas, al igual que tomar en cuenta las recomendaciones y comentarios que nos plantean para cumplir con sus expectativas, además, mediante estas opiniones nos ayudaran a identificar si la ciudad de Otavalo necesita de productos audiovisuales actualizados sobre la preparación de platos típicos de la zona, que ayuden a la difusión del video promocional de la cultura culinaria típica a nivel local, nacional e internacional, el enfoque cualitativo se conduce también dentro de áreas o cuestiones significativos de investigación. No obstante, al contrario de que la claridad de la hipótesis y preguntas de investigación procedan al análisis de datos y la recolección como lo es en la mayoría de las investigaciones cuantitativas, los cualitativos pueden desarrollarse antes, durante y después de reunir y analizar los datos, las preguntas y las hipótesis. (Sampieri, 2014)

La fundamentación teórica de la situación de la difusión de la gastronomía típica de Otavalo se realizó una investigación de carácter bibliográfico, en donde se procedió a la recolección de la información mediante libros, guías gastronómicas, de igual manera se tomó en cuenta la información de sitios web.

La descripción de las comidas y bebidas típicas del cantón se realizó una exploración, y mediante la visita a diferentes lugares donde se preparan los platos típicos del cantón Otavalo donde se muestre cada uno de los procesos, técnicas y las costumbres que usan para la realización de cada plato típico y corrobora esto mediante un formulario de entrevista, además se pudo notar que no cuentan con un material actualizado con respecto a videos o fotos que ayuden en la difusión y la promoción de estos platos, esto porque las ultimas

personas en tener conocimiento sobre la preparación de la gastronomía típica de la zona son personas mayores y estos no han podido impartir este conocimiento con las demás generaciones por la falta de interés de esta, es por ello que se pretende impulsar el aprendizaje del conocimiento de la preparación de los platos típicos, para no perder estas tradiciones.

La difusión de este video promocional debe pasar por fases que permitan su correcta realización, la primera es la preproducción donde se realizan actividades para preparar la definición de la idea del video, en esta fase se establecen aspectos como los costos, la calidad y el desarrollo del guion técnico y mediante esto tendremos una secuencia determinada para seguir el video. La segunda fase se trata de la producción o también conocida como la fase de rodaje esta es también considerada como la más importante ya que se realiza y se adecua el uso de todos los elementos intelectuales, físicos y humanos.

Unidad de análisis

En el trabajo investigativo se consideraron a las personas encargadas directamente con las actividades gastronómicas del cantón donde se preparen comidas típicas así también como bebidas, como la unidad de análisis.

2.2 Población de Estudio

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se consideró como población de estudio a los propietarios de locales y restaurantes donde se preparan comidas típicas, así como instituciones locales, y actores claves de las comunidades aledañas a la zona.

2.3 Técnica de recolección de datos

La investigación se llevará a cabo a través de encuestas, entrevistas y mediante la observación directa. Se realizará la recolección y el análisis de los datos más importantes para el estudio investigativo. Con los resultados obtenidos se realizará y se expondrá un producto audiovisual en el cual se apreciará los platos y bebidas típicas del cantón el cual se promocionará por medio de las redes sociales de los GADs parroquiales del cantón Otavalo,

permitiendo conocer a más personas la oferta gastronómica de los platos típicos, así como fomentar el interés por la forma en que se preparan los platos típicos del catón Otavalo.

2.4 Muestra

Tabla 1 Personas clave para determinación de la muestra

Actores clave	Cargo	Población
Entrevistas		
Sra. Alegría Cabascango	Propietaria de Servicio de alimentos Alegría	1
Sr. Carlos Méndez	Gerente Centro turístico Paila tola	1
Sra. Maribel de la Cruz	Gerente del proyecto Oruga	1
Sr. José Pijal	Gerente del restaurante Parada el Cajas	1
Encuestas		
Presidentes de los GADPR del Cantón Otavalo	Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales	9
Total		13

Nota: Elaboración Propia. Fuente: aplicación de instrumentos 2023

Capítulo III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Maribel de la Cruz “Ruta de los Urkus”

Yo creo que el plato más conocido en Otavalo es en la fritada con la chicha de Jora yo creo que la jora es una de las bebidas más tradicionales en Otavalo ya que es considerada una bebida sagrada y eso lo era bebida por los incas en la antigüedad.

Los ingredientes más representativos a nivel provincial yo creo que es el maíz y la papa a base del maíz y la papa se producen todos los platos típicos por ejemplo la fritada viene con papas y viene acompañado de maíz, el maíz en las diferentes presentaciones como ya sea mote con papas, o papas con tostado o chulpi tostado y de hecho también creo que es muy, muy representativo los chochos con tostado en el sector de San Pablo dentro del cantón Otavalo.

Técnicas culinarias en si es muy moderno pero en si hay como formas de cocinar dentro de las comunidades ya sea que tengamos un negocio turístico o cocinar para nuestra familia las técnicas más usadas son evitar el uso de condimentos exagerados que no sean propios, o producidos en nuestras comunidades o en nuestro huerto, entonces las técnicas por ejemplo de cocinar el mote es usar la ceniza que produce la leña que nosotros mismo producimos y mientras más orgánica sea nuestra comida y más sepamos de dónde viene creo que es mejor, entonces las técnicas que siempre está usado es producir tu alimento y cocinarlo pero de ahí que tengamos una técnica que no tenemos una técnica general cada familia y cada cocinero tiene su propio técnica que ha ido mejorando los sabores y haciéndolo enaltecer a nivel nacional.

Ah yo creo que las plataformas más eficientes es Facebook, TikTok, Instagram, Snapchat y YouTube para poder compartir como es la gastronomía local, compartir o Sugerir qué platos probar en cada lugar que se visita.

La gastronomía de Otavalo es bastante interesante, quienes son aficionados de hacer turismo gastronómico, por el simple hecho de tener una gran variedad de granos producidos localmente se vuelve un atractivo, la forma orgánica en lo que lo producimos solo ese detalle nos vuelve ya un atractivo para quienes hacen turismo gastronómico una persona europea está muy feliz de comer granos secos está muy feliz de ver como se los produce de que no tiene químicos, entonces esa es una forma primero de cultivar nuestro alimento y mantenerlos

lo más orgánicos posibles porque un producto que está sobrecargado de químicos ya no es muy atractivo para el consumo.

La gastronomía ha incluido dentro de Otavalo bastante positivo ya que la alimentación que tenemos dentro de las comunidades indígenas es a base de super alimentos por ejemplo chocho la quinua la linaza y otros granos son súper alimento pues yo creo que ha influido mucho a preparar otras recetas a base de estos alimentos son muy nutritivos y ha influido de generación en generación ya que tenemos la necesidad de alimentarnos, y alimentarnos bien es una forma de cuidar nuestra salud.

Los turistas que visitan nuestro negocio en su mayoría son extranjeros hay pocos colombianos y pocos argentinos.

Los turistas que visitan este emprendimiento en su mayoría son viajeros individuales o en pareja de hermanas o amigos.

José Pijal Alvear propietario de “Parada Cajas”

Bueno, en efecto el plato típico de la zona norte y específicamente de Otavalo es la fritada hoy en día es el Yamor que justo por las fiestas de Otavalo se lo realiza que consta de tostado papá tortilla fritada y la chicha de Yamor. entonces es un plato representativo para nosotros, así mismo tenemos como caldos de gallina, tenemos también yapingachos, tenemos también todo lo que es productos de nuestras comunidades que siempre como que dejamos a un lado el zambo, el zapallo, las habitas los choclitos todos son productos que se van quedando en nuestra cocina.

En efecto, nuestra gastronomía es riquísima porque ha venido de generación en generación esa nos da a nosotros una identidad única no es cierto y como productos que son de nuestro territorio son las habas, el choclo, el frejol igual de las carnes que salen de las mismas comunidades la gallina, el borreguito asado asimismo la fritada los chanchos son todos estos productos son autóctonos de nuestras comunidades y eso hace que tengamos una idea propia en nuestra zona.

Sí en efecto nuestra gastronomía tiene un sabor único ya que como característica principal son hecho con las manos de nuestras mamás y también como agregado es la cocina a leña, entonces eso nos da un sabor único y una identidad propia de nuestras comunidades.

Bueno nosotros como emprendimiento acá como el negocio de Parada Cajas más en la práctica hemos visto que las redes sociales son fundamentales para llegar a nuestro público en especial lo que es TikTok lo que es Instagram y lo que es Facebook esas redes nosotros manejamos y yo creo que la mayoría de la ciudadanía que está cerca de Parada Cajas se han identificado con este tipo de redes sociales.

En efecto nuestra gastronomía es riquísima, sin embargo nosotros tenemos un problema el cual es que de parte de nuestras autoridades poco o nada han hecho para difundir nuestra riqueza gastronómica, pero sin embargo nosotros tenemos esa confianza de poder a través de nuevos profesionales que están trabajando en el tema de gastronomía que están trabajando en tema de turismo que están trabajando en tema de diseño nosotros podemos incidir a las diferentes plataformas a fin de que nuestra comida sea difundida y puedan venir a disfrutar de nuestros productos orgánicos en la zona de Imbabura.

En efecto de nosotros tenemos una gastronomía riquísima, producto de una identidad propia ya que productos que se sembraban hace 100 o 200 años cómo es habas, choclo, papas, melloco se viene sembrando de generación en generación y es así como nosotros la economía del restaurante le hacemos circular ya que los productos de la zona nosotros lo ha preparamos y ponemos a disposición del público, por eso es por lo que nuestra gastronomía va a seguir de largo un buen tiempo.

En efecto nosotros podemos segmentar nuestro público básicamente, más bien principalmente en nuestros clientes son de Quito, pero podríamos decir que el 85% son nacionales el 15% son extranjeros que les gusta el tema de comer sano y sobre todo productos naturales y vienen y visitan y cada vez se van sumando.

Por lo general nuestros clientes son en familia y en grupo a su vez también tenemos un alto número de clientes que vienen por Tours en este caso turismo, entonces hay más que todo la zona es conocida como zona de los bizcochos les encanta venir de Guayaquil de Manabí y del oriente entonces también tenemos esos 3 tipos de visitantes, ya sea familiar, en Tours y lo que es en grupos.

Sandra Terán “Servicio de Alimentación Alegría”

Los platos no han representativos en el cantón Otavalo es el hornado, la fritada que viene acompañado de papas y mote que son productos andinos y en este mes de septiembre que nos encontramos celebrando las fiestas del Yamor el plato típico también llamado Yamor

Los productos que se utilizan dentro de la preparación de estos platos son la papa, el mote, las habas, el melloco y son parte de nuestra identidad cultural, también pasan a formar parte de la alimentación diaria del del pueblo Otavaleño

Bueno las técnicas que nosotros tenemos acá son ancestrales la mayor parte para la preparación de los alimentos o de los productos que van a acompañar esta alimentación, una de ellas es el pelar el mote con ceniza que viene de las tulpas donde se prepara también los alimentos.

Hoy nos encontramos en la era de la tecnología y el mayor medio que nosotros podemos o conocemos son las redes sociales: el Facebook, el WhatsApp el TikTok que son los medios digitales que ahora la mayoría de la población estamos utilizando y por el por medio del cual nos comunicamos y llegamos a más público.

La gastronomía de Otavalo está hecha en base especialmente a productos andinos a productos que nos da nuestra madre tierra y son alimentos nutritivos que han formado nuestros abuelos que han preparado nuestros abuelos y eso bien tiene que ser parte de una identidad cultural.

Bueno en Otavalo creo que somos la gente muy amable y la forma de expresar nuestro cariño nuestro afecto a las personas siempre ha sido por medio de la alimentación por medio de brindar un plato típico y esto se ha ido transmitiendo de generación en generación y pienso que la nueva juventud tiene que asumir ese rol de y continuar con las tradiciones.

Bueno debido a la preparación de nuestros platos que son hechos en base a productos andinos tenemos la visita de personas locales, de extranjeras, grupos familiares, creo que todos están encaminados a consumir nuevamente los productos andinos.

Carlos Méndez “Paila Tola”

Los platos típicos de acá de la zona de acá de Otavalo son la fritada también lo que es El cuy con la colada de Uchu Haku el mote y viene con sus acompañados entonces esta ha sido la gastronomía de acá de la zona

Uno de los ingredientes de autóctonos de acá de nuestra zona ha sido el uchu haku que es una harina que se le prepara con diferentes granos en entonces ha sido uno de los referentes de nuestra gastronomía acá en la zona más que todo en el cantón Otavalo y a nivel de Ecuador también.

Una de las técnicas específicas ancestrales en la preparación del uchu haku es el tema de moler en piedra ya que eso da un sabor especial a todo lo que se prepara el alimento moliendo en este material en este digamos en este trastecito que es la piedra de moler.

Una de las plataformas que hemos iniciado acá en Paila Tola ha sido el Facebook ya que hemos tenido mayor aceptación en esta red social, últimamente hemos estado trabajando también en lo que es TikTok e Instagram pues la mayoría de nuestros clientes pues hemos captado a través de las redes sociales ya que nosotros trabajamos en lo que es de bajo reservaciones.

Una de las importancias de nuestra gastronomía es el tema de la rehabilitación de nuestra gastronomía ya que pues a través de esto nosotros no estamos perdiendo las costumbres, las tradiciones nos mantenemos pues con el legado hacia nuestros hijos, también yo creo que esto es importante el turismo no solo a nivel local sino también a nivel internacional ya que varias de las personas que han venido acá también son del extranjero y les gusta la comida típica de acá, cómo se los prepara, entonces eso yo creo que es la mejor forma de seguir manteniendo en vivas nuestras tradiciones

Nuestra gastronomía ha sido tan influyente ya que por este tema nuestro cantón es reconocido a nivel internacional y creo que pues una de las estrategias a seguir manteniendo a seguir promocionando, también sería el tema de hacer un estudio y también seguir promocionando el tema tradicional de nuestra cultura de nuestros alimentos para seguir pues de esto un poco sosteniendo lo que es la economía familiar de aquí de nuestras comunidades.

Nuestros clientes que han visitado acá a Paila Tola en la mayoría si han sido locales también un poco hemos tenido pues de venido personas que nos han visitado de Francia

específicamente y también de Alemania también han venido de Canadá por el tema de la gastronomía y también por la convivencia de acá de nuestro pueblo que es Kayambi.

Una de nuestras fortalezas también que hemos trabajado ha sido el tema de los eventos ahí pues el tema ha sido que hemos tenido clientes que vienen en grupo también el tema por ejemplo que ofrecemos el tema del hospedaje de convivencia ahí han sido pues parejas, también han venido personas de así individuales.

Encuesta

Encuesta dirigida a los presidentes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales del cantón Otavalo. EL motivo de la siguiente entrevista es de suma importancia para obtener conocimiento sobre la situación gastronómica de los platos típicos del cantón Otavalo y también fue para conocer la opinión de los máximos representantes de cada parroquia del cantón acerca de la promoción de la gastronomía típica de Otavalo mediante productos audiovisuales, además de las sugerencias y diferentes concejos para una mejor manera de publicidad audiovisual llamativa y saber la red social más recomendable para promocionar dicho producto audiovisual.

San Rafael de la Laguna

Encuesta

1. ¿Ha probado la gastronomía tradicional de Otavalo?

Sí, sí he probado

2. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Otavalo has probado? (Selecciona las que apliquen)

Bueno esas son bien son platos tradicionales especialmente de aquí, sí he probado champús, he probado hornado, igual caldo de 31 y cuy asado todo eso he probado aquí es especialmente de aquí

3. ¿Conoce los ingredientes autóctonos utilizados en la gastronomía de Otavalo?

Bueno en ese lado sí más o menos el ají hacían en una piedrita igual hacían la sal de grano y lo que eso sabía antes las mamitas nuestros papitos tenían eso lo conozco los autóctonos anteriores, más ahora es ingredientes nuevos que vienen

4. ¿Cuál es tu plato típico favorito de la gastronomía de Otavalo?

Bueno todos son buenos, pero mis favoritos son: el caldo de 31, fritada y champús con runa tanta

5. ¿Ha participado en alguna actividad culinaria o taller que involucre técnicas gastronómicas de Otavalo?

No he participado, no he tenido la oportunidad.

6. ¿Considera que la gastronomía es un atractivo cultural y turístico importante para Otavalo?

Claro para conocer mundialmente, es eso es gastronomía Otavalo es tradicional y podemos hacer comprobar a todo El Mundo.

7. ¿Qué tipo de contenido audiovisual prefiere ver en plataformas digitales sobre la tradición gastronómica de Otavalo?

Bueno en ese caso quiero ver ahí en lo físico los profesionales gastronómicos que quiero que nos den los talleres para conocer las habilidades para preparar los platillos.

8. ¿Cuál de las siguientes plataformas digitales utiliza más para ver videos?

Ahora en este tiempo más de lo que se utilizan y es YouTube y Facebook esos son más principales

9. ¿Cree que la promoción de la tradición gastronómica de Otavalo en plataformas digitales puede atraer a más turistas interesados en la cultura culinaria local?

Así es siempre nuestra cultura, nuestra tradición, nuestra comida atrae y a todo mundo nos gusta todo El Mundo entonces yo creo que se atrae a todo mundo lo más primordial en ese en ese parte

Análisis e Interpretación

De acuerdo con la información obtenida, el representante de la parroquia San Rafael de la laguna tiene conocimiento sobre los platos típicos del cantón además también de la preparación y los ingredientes autóctonos de dichos platos, añadiendo a esto recomienda la difusión de dicho producto audiovisual a través de Facebook y YouTube.

Eugenio Espejo

De este punto en adelante ya no habrá necesidad de escribir toda la pregunta de este modo solo se pondrá el número de pregunta y la respuesta obtenida a través de esta.

Pregunta #1

Sí, si he probado lo que hay lo que es de en aquí, lo que es de Otavalo hay diferente tipo de gastronomía de acuerdo con las comunidades a veces también hay lo que es diferencia de Cultura y todo eso.

Pregunta #2

Bueno en si lo que he probado es lo que es cuy asado con lo que es su respectiva coladita y lo que es de también he probado lo que es de champús con runa tanta es lo más delicioso que hay aquí en la parroquia Eugenio espejo

Pregunta #3

Sí, sí ahí no lo que es la preparación del ají no cómo se preparaba antes se preparaba lo que es con el grano de la sal y lo que es del ají en piedra es molido e inclusive ponía lo que es pepitas de sambo tostadito, da otro toque extra de sabor a lo que es al a las papitas lo que es al berro por todo lo que se come el ají.

Pregunta #4

El plato típico que me gusta más es lo que es la coladita con su respectivo huevito y lo que es el cuy que tiene que estar asado lo que es en leña ese es un toque mágico que le da lo que es al sabor eso me gusta y lo que es en el champus me gusta lo que es con runa tanta eso es lo natural y lo más saludable que podemos tener nosotros

Pregunta #5

Bueno la verdad no he tenido ese gusto no me han invitado, inclusive no he tenido ese tiempo de poder participar, pero sí me gustaría estar en cualquier invitación que me haga llegar gustosamente participar y aprender de lo que es la gastronomía de nosotros.

Pregunta #6

Es importante porque dese cuenta la tradición, la cultura y la gastronomía que tenemos como Otavalo nos enorgullecemos porque somos reconocidos a nivel nacional e internacional todo lo que es por la gastronomía otavaleña

Pregunta #7

Bueno en cuanto lo que es la tradición gastronómica, más creo que estamos enfocados lo que es a las redes sociales ahí nos enfocamos lo que es a las ferias gastronómicas en cada parroquia en cada sector la publicidad que manejan hoy y eso es para nosotros es atractivo porque a veces sí a veces que lo que no tenemos ni tiempo para ver las noticias todo eso y lo que es la plataforma digital nos ayuda y sí mucho no en lo que es la promoción de la parte gastronómica turística de una comunidad o de una parroquia.

Pregunta #8

Buena la plataforma digital que más nos atrae en ese tiempo es el Facebook, podemos estar conectado con nuestros amigos nuestros familiares lejanos cercanos igual y me gusta ver esa plataforma porque ahí hay variedad de todo lo que es en promociones, sea ventas, sea todo lo que se ve en programas digitales eso me gusta de esta plataforma

Pregunta #9

Claro que sí verá porque dese cuenta la comunicación en lo que es en las redes sociales es un boom no es algo que explotan a nivel lo que es nacional y a nivel internacional en lo que es en las promociones es por eso por lo que es de mucha importancia lo que es el medio digital para poder exponer algún producto o sea las ventas o sea para consumo esta.

Análisis e interpretación

En la siguiente encuesta aplicada al representante de la parroquia Eugenio Espejo se puede visualizar el conocimiento que tiene de los platos típicos del cantón Otavalo, además el conocimiento que tiene en la preparación de los platos y los ingredientes que lleva cada uno, en cuanto a la publicidad de la gastronomía está de acuerdo en hacer uso de las diferentes redes sociales para llegar a más público recomendando el uso de la red social Facebook.

San Juan de Ilumán**Pregunta #1**

si

Pregunta #2

hornado

Pregunta #3

no

Pregunta #4

hornado

Pregunta #5

si

Pregunta #6

si

1. Pregunta #7

Eventos gastronómicos

2. Pregunta #8

YouTube

3. Pregunta #9

Si

Análisis e interpretación

En la siguiente encuesta aplicada a la máxima autoridad de la parroquia de San Juan de Ilumán contesto de una manera directa a cada pregunta dándonos a entender que tiene un conocimiento básico sobre los platos típicos del cantón y la forma en que se prepara cada uno, así también su recomendación su fue que el video promocional se transmita en YouTube dado el alcance que tiene ya que es una de las plataformas donde se puede ver más publicación de videos ya sea de música, viajes, turismo y gastronomía.

San Pablo Del Lago**Pregunta #1**

Sí eh bueno es como son conocidos platos típicos del cantón Otavalo por ejemplo hablando de la urbe de la ciudad el plato del digamos por ejemplo el yamor que son las tortillas, la fritada, el maíz tostado, las empanadas, el ají, un plato muy conocido la colada con churros por ejemplo y a nivel de todo el cantón lo que sería por ejemplo el cuy es un plato andino y claro también es un plato típico tradicional del del cantón Otavalo, entre otros platos por ejemplo la colada morada y champús, la colada con cuy que son muy conocidos y en el caso de San Pablo del lago y conocidos los chochos con tostado.

Pregunta #2

He probado todos los platos que usted ha mencionado

Pregunta #3

Sí conozco algunos ingredientes, conocidos tradicionales como por ejemplo la Pepa del zambo es muy utilizada similar a lo que sería el maní igualmente es se conoce el ají de piedra molida en piedra antiguamente de esa forma básicamente esos serían los ingredientes digamos como más que más conozco dentro de la comida tradicional

Pregunta #4

favorito podría mencionar yo el cuy es 1 de los platos que más me gusta

Pregunta #5

No he participado he visto sí, he visto cómo se imparten este tipo de talleres dirigidos a asociaciones a grupos de emprendimientos que existen particularmente aquí en la parroquia San Pablo del lago.

Pregunta #6

Por supuesto que es importante es la gastronomía es una de las cartas de presentación de todo pueblo es importante que se capacite que se vayan creando una identidad gastronómica en torno a determinados platos típicos y esto por supuesto es constituye un atractivo turístico en el caso de Del cantón Otavalo y de las parroquias de igual manera

Pregunta #7

Yo creo que es mejor en el caso de la gastronomía puede ser videos empezando por la preparación, la descripción, una explicación de los ingredientes del valor nutricional que tienen y también del valor cultural, el significado cultural que tiene la gastronomía del cantón

Pregunta #8

Puedo mencionar dos YouTube y TikTok

Pregunta #9

Claro que es importante que se difunda a nivel de las redes sociales de estos recursos tecnológicos nuestra gastronomía como ya mencione anteriormente la gastronomía es una carta de presentación del cantón Otavalo, de las parroquias, de las comunidades entonces es muy importante que se trabaje en lo que es la elaboración y la promoción de la gastronomía de nuestro cantón

Análisis e interpretación

La siguiente encuesta fue aplicada al presidente de la parroquia San Pablo del Lago en cual se apreciar el conocimiento del plato típico que se prepara en una de las fiestas importantes del cantón Otavalo el cual es el Yamor, además añadió la importancia de la

gastronomía dentro del turismo y la cultura, también menciono dos redes sociales para la difusión del producto audiovisual las cuales son YouTube y TikTok.

Gonzáles Suárez

Pregunta #1

SI en familia hemos probado lo que es el Yamor en los cuales emerge lo que es el hornado, las papas y el ají

Pregunta #2

El champus es una comida tradicional y ancestral

Pregunta #3

Claro nosotros anteriormente se utilizaba la sal en grano, la panela, se hacia el pan en tiesto en la tulpa

Pregunta #4

El champus

Pregunta #5

No, no he tenido la dicha de poder participar a futuro si me gustaría poder ser parte de esto

Pregunta #6

SI es muy importante ya que atrae turistas propios y extraños, eso ayuda al comercio.

Pregunta #7

Eventos gastronómicos

Pregunta #8

Actualmente utilizo el TikTok ya que a diario se sube información

Pregunta #9

Si por que por medio digitales ayuda a difundir como Cantón para difundir nuestra gastronomía y cultura.

Análisis e interpretación

La siguiente encuesta fue aplicada al presidente de la parroquia de Gonzáles Suárez el cual tiene conocimiento sobre la cultura y la gastronomía del cantón además de que disfruta de preparar estos platos típicos con su familia, además de recomendar la difusión del producto audiovisual en TikTok ya que diario se sube información de distintos tipos.

Quichinche

Pregunta #1

Sí, si he probado por ejemplo el plato típico del yamor y la colada con churos

Pregunta #2

He probado todos los platos típicos que acaba de mencionar y la verdad que cada plato es increíble y me encanta porque son platos con cuales crecí.

Pregunta #3

Claro recuerdo que cuando vivía en la comunidad, con mis abuelitos hacíamos las tortillas en tiesto con leña en la tulpa, este se preparaba con harina de maíz, panela y la manteca que salía del sebo del ganado

Pregunta #4

Humitas y runa tanta

Pregunta #5

Si

Pregunta #6

Por supuesto que si como bien sabemos en cada parroquia tenemos nuestra propia gastronomía y nuestros propios lugares turísticos y por eso es importante promocionar la gastronomía que ofrecemos desde nuestro espacio, desde nuestra parroquia.

Pregunta #7

Es importante visualizar a través de estos espacios la importancia de nuestra gastronomía y a la vez nuestros jóvenes y niños van conociendo la gastronomía que tiene cada zona de nuestro cantón Otavalo.

Pregunta #8

YouTube y TikTok ya que en estos espacios se puede visualizar más espacios de turismos y gastronomía.

Pregunta #9

Claro que sí a través de las plataformas podemos llegar a cualquier rincón del mundo por ejemplo el YouTube ya que es importante promocionar nuestra cultura en el caso de llegar turistas van viendo lo que es nuestra cultura culinaria local y típica.

Análisis e interpretación

La siguiente encuesta fue dirigida a la presidente de la parroquia de Quichinche se puede observar que tiene conocimiento sobre la preparación típica de los platos y de cómo se preparaban en el pasado, además de que hasta el día de hoy sigue disfrutando de preparar junto a sus abuelos además de su recomendación de difundir el video en las plataformas digitales de YouTube y TikTok.

Análisis general

En la aplicación de toda la encuesta a las autoridades de las parroquias del cantón Otavalo todos tienen conocimiento en la preparación de los platos típicos coincidiendo en algunos elementos autóctonos e ingredientes además de que todos ellos crecieron con estos platos y la forma pasada de su preparación.

En cuanto a la difusión todos están de acuerdo en que se lo haga por medio de un producto audiovisual donde se muestren la forma de preparación, explicación de los valores nutricionales, también coinciden en que la gastronomía es muy importante en cuanto a turismo además de ser un aporte a la cultura de la zona añadiendo a esto la mayoría mencionaron tres redes sociales en los cuales se puede difundir productos audiovisuales los cuales son: YouTube, TikTok y Facebook.

Capítulo IV: PROPUESTA

4.1 Producción

Por medio de la investigación realizada se pudo recolectar importante información con respecto al desarrollo del producto audiovisual que nos permitirá promocionar los diferentes platos típicos del cantón Otavalo, por lo que se realizó la elección de los platos típicos más representativos, como su elaboración entre otros detalles que serán descritos a continuación:

4.1.1 *Fritada*

La fritada es un plato típico dentro de la gastronomía ecuatoriana y el cantón Otavalo el ingrediente principal dentro de este es la carne de cerdo. El origen de este plato data de los años 1800 durante la época colonial.

La forma en preparar este plato en esa época fue de la siguiente manera: primero se cocinan la carne en agua hirviendo con varios condimentos y luego se la freía en manteca del cerdo en una paila de bronce sobre una tupa. En este plato se acompaña en varios casos con papas hechas tortillas o con papas hervidas junto con la cascara, mote o choclo cocinado, una ensalada hecha con tomates y cebollas encurtidas, plátano o maduro frito, en otras partes también se le puede acompañar con habas y mellocos cocinados.

4.1.2 *Cuy asado*

El ingrediente principal de este plato es el cuy el cual es una especie de roedor originario de la Cordillera de los Andes dentro del Ecuador donde contienen este típico plato de la cocina ancestral ecuatoriana.

El cuy desde tiempos pasados es parte esencial en las fiestas ya que se considera como ofrenda. Su presencia es muy importante dentro de las celebraciones de los cuatro Raymismis de los pueblos indígenas como el pueblo Otavalo, en los equinoccios y solsticios dentro de la cosmovisión andina en cuanto a la preparación la receta más representativa es el cuy asado con diferentes adobos, la base de este es el comino, la sal y el ajo, dentro de la provincia de Imbabura como el pueblo otavaleño se prepara el locro de cuy que viene siendo una sopa con papas con el cuy cocido o asado.

4.1.3 Colada de Churos

El origen de este plato se remonta al siglo XIX donde se servía una colada en las fiestas importantes de los reyes y solo ellos lo podían consumir a causa de esto los indígenas preparaban una muy similar que la llamaban “sangu” este tenía maíz, arveja y haba. Al no poder contar con carne le agregaron churos que crecían en sus plantaciones y así nació este plato para la nueva década desde entonces los indígenas tienen la creencia de que compartir este plato en el día de los difuntos pueden hacer que las almas acompañen a la familia.

4.1.4 Humitas o Chukllu Tanta

Este plato es una herencia gastronómica de la época precolombina el nombre de este plato se deriva de una variante regional del quechua que se habla en el Perú el cual es Humint’a este palto es de un consumo muy popular en Centroamérica y Sudamérica el ingrediente principal de este palto es el choclo.

En la provincia de Imbabura este plato tiene otro nombre que deriva del Kichwa ecuatoriano el cual es Chukllu Tanta que significa pan de maíz, este nombre se basa en el ingrediente principal que es el choclo o el maíz tierno, este se prepara primero desgranando el choclo y moliéndolo luego de esto se le agrega queso, especias y azúcar dependiendo si es de dulce o de sal a continuación se lo coloca en la hoja del mismo maíz y se lo cocina al vapor.

4.1.5 Caldo de 31

Es uno de los platos más apetecidos también llamado caldo de la vida el cual está hecho de vísceras de borrego o de res, este plato tiene dos orígenes uno de estos se remonta a la época prehispánica cuando los españoles faenaban las reses las mejores partes se lo quedaban para ellos y las vísceras lo consideraban como desperdicio y se lo daban a los indígenas y en lugar de que estos lo botaran lo aprovechaban. Antiguamente los indígenas preparaban con estas vísceras una sopa que ellos aseguraban que esta sopa daba nuevas energías y protegían de enfermedades este se llamaba sopa de vísceras.

La otra versión del origen de este plato cuenta que en la misma época los hacendados mataban sus reses cada 31 del mes y así se abastecían de carne todo el mes mientras sacaban las mejores partes los empleados y trabajadores separaban las vísceras para luego con esta

hacerse una sopa la cual se comía cada 31 del mes y por esta razón se la denominó caldo de 31. En algunos lugares esta sopa se lo sirve acompañado con cebolla, cilantro, limón, papas cocinadas con cascara o mote pelado en un plato de barro.

4.1.6 Habas Calpo

Este plato nació en las comunidades indígenas de la provincia de Pichincha y se extendió a la provincia de Imbabura, este plato era preparado en los tiempos de hambruna o escasez, se tostaban las habas en tuestos de barro en la tupa y se las removían en todo momento para que se tostarán de forma uniforme, este proceso les permitía guardar el alimento por meses hasta años. Al momento de consumirlos cocinaban las habas tostadas en agua hirviendo para que se ablandaran para degustarlas por lo general se consumían en fiestas familiares o mingas dentro de las zonas rurales.

4.1.7 Champus

Esta bebida o colada se lo consume en pueblos indígenas de Colombia, Ecuador y Perú el ingrediente principal de esta bebida es el maíz seco el cual se lo muele y luego se lo deja reposar en agua durante 5 días para que entre en un estado de fermentación a continuación de pasado los 5 días se lo cocina en la tupa, dependiendo de la preparación cambian de ingredientes, aunque naturalmente se lo cocina con canela, hojas de naranja, hojas de limón y panela.

4.1.8 Lluvia de ideas

Para el desarrollo del producto audiovisual se tomaron en cuenta varias ideas, esto para que la producción sea más efectiva, estas ideas se detallan a continuación:

- Dar a conocer los platos típicos más representativos.
- Realizar tomas de la preparación de cada uno de los platos.
- Dar a conocer los lugares en los que se está preparando.
- Tomas de gastronomía.
- Tomas de lugares turísticos.
- Tomas aéreas del cantón
- Tomas de los platos terminados listos para servir.

4.1.9 Equipo técnico

Para la grabación del video promocional sobre la cultura culinaria de Otavalo se utilizaron diferentes equipos técnicos, los cuales se detallarán a continuación.

- Cámara Canon T5
- Cámara Sony Mark 3
- Lente Canon 28-135 mm
- Lente Sony 18-50 mm
- Dron DJI mavic 3 mini
- Micrófono Inalámbrico K9
- Memoria para cámara clase 10 de 16GB ECCO
- Trípode WT 3520

4.1.10 Guion Literario

Nombre de la producción: Sabores de Otavalo un viaje gastronómico por la tradición

Autor: Dennis Cabascango

Título: "Sabores de Otavalo: Un Viaje Gastronómico por la Tradición"

[Inicio]

[Imágenes aéreas de la hermosa provincia de Imbabura, con música suave y tradicional ecuatoriana]

Narrador (voz en off):

"Enclavado en la majestuosa provincia de Imbabura, Ecuador, se encuentra el pintoresco cantón de Otavalo. Más que un lugar, es un tesoro cultural, donde las tradiciones se entrelazan con la vida cotidiana. Pero hoy, nos sumergiremos en un viaje único y delicioso: el mundo gastronómico de Otavalo."

[Escena 1: un viaje rápido por Otavalo]

[Imágenes de las diferentes muestras culturas entre danza, turismo y el mercado de Otavalo]

Narrador (voz en off):

"Comenzamos nuestro viaje en el corazón de Otavalo: los diferentes parques su bullicioso mercado y las diferentes muestras culturales como la danza. Dentro de las muestras culturales

encontramos la gastronomía otavaleña llena diferentes platos cada uno con un olor y sabor característico “

[Escena 2: Parada Cajas]

[Entrevistas a la gerente del lugar del como inicio el emprendimiento y de que se trata e imágenes de la fachada del lugar]

Gerente (voz en on):

[Escena 3: Paila Tola]

[Entrevistas a la gerente del lugar del como inicio el emprendimiento y de que se trata e imágenes de la fachada del lugar]

Gerente: (voz en on):

[Escena 4: parroquia Eugenio Espejo]

[entrevista al presidente de la parroquia e imágenes de la parroquia]

Presidente (voz en on):

[Escena 5: Parroquia Gonzáles Suárez]

[tomas aéreas de la parroquia]

Narrador (voz en off):

"En este viaje gastronómico también nos dirigiremos a Gonzáles Suárez una de las nueve parroquias del cantón Otavalo, esta pequeña parroquia también conocida como puerta a la provincia azul de los lagos.

Escena 6: Llegando al sitio de grabación]

[toma de un recorrido breve por un camino con murales]

Narrador (voz en off):

"Y ya estando aquí y luego de hablar con el presidente de la parroquia no dirigiremos a un negocio familiar local llamado servicio de alimentación Alegría donde tendremos la oportunidad de hablar con su gerente y también podremos visualizar la preparación de tres platos principales dentro de la cultura culinaria de Otavalo "

Escena 7: Servicio de alimentación Alegría]

[Entrevista gerente del lugar y tomas aéreas de la fachada del local]

Gerente (voz en on):

Escena 8: Emplatado de la Colada de Cuy]

[Explicación de la preparación de la colada de cuy]

Propietaria (voz en on):

Escena 9: Emplatado del cuy asado y de la fritada]

[Explicación de la preparación de los dos platos, sus emplatados e imágenes de los ingredientes]

Chef (voz en on):

Escena 10: Presentación de los tres platos]

[presentación de los platos]

Música de fondo

Cierre

[toma aérea del atardecer en el lago San Pablo]

Narrador (Vos en off)

“Así concluye nuestro recorrido por la gastronomía Otavaleña, con más platos por conocer y lugares por visitar y que mejor manera de terminar que con un atardecer en el lago San Pablo. Hasta la Próxima”

4.1.11 Guion Técnico

Tabla 2 Guion Técnico

Secuencia	Plano	Movimiento	Audio	Acción	Duración Plano	Duración Total
1	Plano General	Tomas aéreas	Música de fondo. Voz en off	Se el volcán Imbabura mientras sale el sol	43. s	43. s
2	Plano General	Paneo	Música de fondo. Voz en off	Se observa el camino hacia la cascada de peguche	9 s	52 s
3	Plano General	Paneo	Música de fondo.	Cascada de peguche	8 s	1 min
4	Plano General	fijo	Música Fondo.	Casas desde lo alto en peguche	6 s	1:06 min
5	Plano General	Paneo	Música de fondo.	Grupo de danza	7 s	1:13 min
6	Plano General	Paneo	Música de fondo.	Murales en peguche	10 s	1:23 min

7	Plano general	paneo	Música de fondo.	Murales casa de la juventud Otavalo	7 s	1:30 min
8	Plano general	paneo	Música de fondo.	Murales casa de la juventud Otavalo	5 s	1:35 min
9	Plano General	Paneo	Música de fondo.	Mirador el colibrí	4 s	1:39 min
10	Plano general	paneo	Música de fondo.	Vista de la ciudad desde el mirador	7 s	1:46 min
11	Plano general	fijo	Música de fondo.	Parque central	6 s	1:52 min
12	Plano general	Paneo	Música de fondo	Niños jugando con palomas	7 s	1:59 min
13	Plano general	Movimiento vertical	Música de fondo	Iglesia del parque central	6 s	2:05 min
14	Plano General	paneo	Música de fondo, voz en off	Vista desde el centro del parque	5 s	2:10 min
15	Plano General	fijo	Música de fondo. Voz en off	Frente del mercado 24 de mayo	3 s	2:13 min
16	Plano General	Paneo	Música de Fondo. Voz en off	Grupo de danza	4 s	2:17 min
17	Plano medio	paneo	Música de fondo. Voz en off	Interior del mercado	6 s	2:23 min
18	Plano medio	Paneo	Música de fondo	Interior del mercado	7 s	2:30 min
19	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Preparación papa tortilla	4 s	2:34 min
20	Plano Detalle	Paneo	Música Fondo	Emplatado del yapingacho	8 s	2:42 min

21	Primer Plano	paneo	Música de Fondo	Preparación y emplatad del caldo de 31	13 s	2:55 min
22	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Tomas del volcán Imbabura y el lago San Pablo	15 s	3:10 min
23	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	9 s	3:19 min
24	Plano general	paneo	Música de fondo.	Fachada de parada cajas	4 s	3:23 min
25	Primer plano	fijo	Música de fondo	Logotipo de Parada Cajas	4 s	3:27 min
26	Plano Medio	fijo	Muisca de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	10 s	3:37 min
27	Plano detalle	paneo	Música de fondo. Voz en off	Plato de fritada	6 s	3:43 min
28	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	15 s	3:58 min
29	Plano detalle	paneo	Música de fondo. Voz en off	Caldo de gallina criolla	1 s	3:59 min
30	Plano detalle	paneo	Música de fondo. Voz en off	yapingacho	4 s	4:03 min
31	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	3 s	4:06 min
32	Primer plano	paneo	Música de fondo. Voz en off	Fruto de sambo	4 s	4:10 min
33	Plano detalle	paneo	Música de fondo. Voz en off	Planta de zapallo	9 s	4:19 min
34	Primer plano	paneo	Música de fondo	Interior del local	4 s	4:23 min

35	Primer plano	paneo	Música de fondo	Prendas de venta en el interior del local	7 s	4:30 min
36	Plano medio	paneo	Música de fondo	Interior del local	12 s	4:42 min
37	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	19 s	5:01 min
38	Plano detalle	fijo	Música de fondo. voz en off	Granos de habas	1 s	5:02 min
39	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Planta de maíz	1 s	5:03 min
40	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Planta de frejol	4 s	5:07 min
41	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	17 s	5:24 min
42	Plano detalle	paneo	Música de fondo.	Granos secos	7 s	5:31 min
43	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Producto del local	1 s	5:32 min
44	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Producto del local	2 s	5:34 min
45	Primer plano	paneo	Música de fondo	Producto del local	4 s	5:38 min
46	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	9 s	5:47 min
47	Primer plano	paneo	Música de fondo. Voz en off	Mural del local	4 s	5:51 min
48	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al propietario de Parada Cajas	4 s	5:55 min

49	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Leña quemándose	7 s	6:02 min
50	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Interior del local	11 s	6:23 min
51	Plano detalle	paneo	Música de fondo. Voz en off	Biscochos	4 s	6:27 min
52	Primer plano	paneo	Música de fondo. Voz en off	Decoración del local	8 s	6:35 min
53	Primer plano	paneo	Música de fondo.	Decoración del local	4 s	6:39 min
54	Plano general	fijo	Música de fondo	Vista del frente del local	3 s	6:42 min
55	Plano general	paneo	Música de fondo	Vista lateral del local	6 s	6:48 min
56	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al gerente de Paila Tola	4 s	6:52 min
57	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Vista inferior del hostal	7 s	6:59 min
58	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Lateral del hostal	4 s	7:03 min
59	Plano general	paneo	Música de fondo.	Frente del local	6 s	7:09 min
60	Plano general	paneo	Música de fondo	Patio del hostal	7 s	7:16 min
61	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al gerente de Paila Tola	12 s	7:28 min
62	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Plato de colada de cuy	6 s	7:34 min

63	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista al gerente de Paila Tola	2 s	7:36 min
64	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista presidente de la parroquia de Eugenio Espejo	8 s	7:44 min
65	Plano general	paneo	Música de fondo	Parque de la parroquia de Eugenio Espejo	13 s	7:57 min
66	Plano general	paneo	Música de fondo	Vista de la parroquia junto con el volcán Imbabura	27 s	8:24 min
67	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista presidente de la parroquia de Eugenio Espejo	10 s	8:34 min
68	Plano General	paneo	Música de fondo. Voz en off	Presentación grupo de danza	19 s	8:53 min
69	Plano general	Paneo	Música de fondo. Vozne off	Redondel de Gonzáles Suárez	9 s	9:02 min
70	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Iglesia y parque de la parroquia	9 s	9:11 min
71	Plano general	paneo	Música de fondo.	Ojo de agua de apangora	7 s	9:18 min
72	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Salida de agua	3 s	9:21 min
73	Plano detalle	paneo	Música de fondo.	Salida de agua	10 s	9:31 min
74	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Camino de murales	18 s	9:49 min
75	Plano general	paneo	Música de fondo.	Fachada del local	7 s	9:56 min

76	Plano general	paneo	Música de fondo	Vista aérea del local	9 s	10:05 min
77	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	2 s	10:07
78	Plano general	paneo	Música de fondo, voz en off	Vista del frente del local	7 s	10:14
79	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	4 s	10:18
80	Plano medio	fijo	Música de fondo, voz en off	Un cerdo horneado	1 s	10:19
81	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	3 s	10:22 min
82	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Plato de yamor	5 s	10:27 min
83	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Preparación de la colada	17 s	10:44 min
84	Plano medio	paneo	Música de fondo	Vertiendo la colada en la olla	10 s	10:54 min
85	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Picando la carne	5 s	10:59 min
86	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Pelando los huevos	10 s	11:09 min
87	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en on	Emplatando la colada de cuy	55 s	13:04 min
88	Primer plano	fijo	Música de fono. Voz en off	Emplatando la colada de cuy	22 s	13:24 min

89	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en on	Emplatado de la colada de cuy	10 s	13:34 min
90	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	34 s	14:08 min
91	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Jaula de los cuyes	10 s	14:18 min
92	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Preparación del cuy	22 s	14:40 min
93	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Preparación del cuy	5 s	14:45 min
94	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Lavando los tomates	3 s	14:48 min
95	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Picando los tomates	2s	14:50 min
96	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Tomas de los demás ingredientes	4 s	14:54 min
97	Plano detalle	fijo	Música de fondo	Desojando la lechuga	3 s	14:57 min
98	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Ollas en la cocina	4 s	15:01 min
99	Plano general	fijo	Música de fondo, voz en on	Emplatado del cuy asado	19 s	15:20 min
100	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Emplatado del cuy asado en la colada	10 s	15:30 min
101	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en on	Emplatado del cuy asado	23 s	15:53 min
102	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Emplatado de la lechuga en el plato	24 s	16:17 min
103	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en off	Emplatado del aguacate	14 s	16:31 min

104	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Emplatado del aguacate	9 s	16:40 min
105	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en off	Emplatado de aguacate	14 s	16:54 min
106	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Muestra del plato	6 s	17:02 min
107	Plano general	fijo	Música de fondo. Voz en on	Emplatado de la salsa de maní	18 s	17:20 min
108	Plano detalle	fijo	Música de fondo voz en off	Emplatado del cuy	16 s	17:36 min
109	Plano general	paneo	Música de fondo	Presentación del plato	1.01 min	18:37 min
110	Plano medio	paneo	Música de fondo	Preparación de la fritada	6 s	18:43 min
111	Plano detalle	paneo	Música de fondo.	Paila de fritada	29 s	19:12 min
112	Primer plano	paneo	Música de fondo	Ingredientes de la fritada	10 s	19:22 min
114	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	16 s	19:38 min
116	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en off	Presentación de la fritada	18 s	19:56 min
117	Plano detalle	paneo	Música de fondo, voz en off	Preparación de la fritada	25 s	20:31 min
118	Plano detalle	fijo	Música de fondo. Voz en on	Preparación del mote	38 s	21:09 min
119	Plano detalle	paneo	Música de fondo	Presentación de los platos	26 s	21:44 min

120	Plano medio	fijo	Música de fondo. Voz en on	Entrevista a la gerente de Servicio de alimentación Alegría	35 s	22:19 min
121	Plano general	paneo	Música de fondo. Voz en off	Atardecer en el lago San Pablo	40 s	22:59 min

Realizado por: Dennis Cabascango

4.1.12 Plan de rodaje

Tabla 3 Plan de rodaje

Plan de rodaje
DÍA 1
Título del producto audiovisual: Sabores de Otavalo un viaje gastronómico por la tradición

Fecha	Hora	Lugar	Descripción	Requerimientos
06/01/2024	10:00 a 11:00 am	Mirador colibrí	Tomas aéreas de la ciudad	Equipo técnico: Dron DJI MINI 3 Cámara canon t5 Lente canon de 135 mm Sony mark III lente sony de 50 mm Trípode
06/01/2024	11:20 a 12:00 pm	Parque central de Otavalo	Tomas del parque y la iglesia	
06/01/2024	12:30 a 13:00 pm	Mercado 24 de mayo	Tomas aéreas de la fachada	
06/01/2024	13:30 a 14:30 pm	Mercado 24 de mayo	Tomas en el interior del mercado	

Plan de rodaje				
DÍA 2				
Título del producto audiovisual: Sabores de Otavalo un viaje gastronómico por la tradición				
Fecha	Hora	Lugar	Descripción	Requerimientos
11/01/2024	10:00 a 11:00 am	Parque de la parroquia de Gonzáles Suárez	Tomas aéreas de la parroquia desde el parque	Equipo técnico: Dron DJI MINI 3
11/01/2024	11:00 a 12:00 pm	Local Servicio de alimentación Alegría	Tomas aéreas de la fachada	
11/01/2024	12:30 a 13:00 pm	Redondel de Gonzáles Suárez	Tomas aéreas del lugar	

Plan de rodaje				
DÍA 3				
Título del producto audiovisual: Sabores de Otavalo un viaje gastronómico por la tradición				
Fecha	Hora	Lugar	Descripción	Requerimientos
17/01/2024	10:00 a 11:20 am	Local Servicio de alimentación alegría	Tomas aéreas del camino antes de llegar al local	Equipo técnico:

17/01/2024	11:20 a 12:00 pm	Local Servicio de alimentación Alegría	Tomas de preparación de los ingredientes de los platos típicos	Dron DJI MINI 3 Cámara Canon t5
17/01/2024	12:10 a 12:30 pm	Local Servicio de alimentación Alegría	Grabación del emplatado de la colada de cuy y explicación de preparación	Lente canon 135 mm Cámara sony mark III
17/01/2024	12:30 a 13:00	Local Servicio de alimentación Alegría	Grabación del emplatado del cuy asado	Lente sony 50 mm Micrófono inalámbrico K9
17/01/2024	13:00 a 13:20	Local Servicio de alimentación Alegría	Grabación del emplatado de la fritada y explicación de preparación de los ingredientes	Trípode WT 3520 Computadora Hp y disco solido
17/01/2024	13:20 a 13:40	Local Servicio de alimentación Alegría	Mensaje a los jóvenes por parte de la gerente del lugar	
17/01/2024	17:50 a 18:30	Lago San Pablo	Tomas del atardecer sobre el lago	Dron mavic DJI 3 mini

Plan de rodaje				
DÍA 4				
Título del producto audiovisual: Sabores de Otavalo un viaje gastronómico por la tradición				
Fecha	Hora	Lugar	Descripción	Requerimientos

19/01/2024	05:40 a 06:00 am	Comunidad San Agustín de Cajas	Tomas aéreas del Imbabura al amanecer	Equipo técnico: Dron DJI MINI 3 Cámara Canon t5 Lente canon 135 mm Micrófono inalámbrico K9 Trípode WT 3520
19/01/2024	08:00 a 09:00 pm	Local Parada Cajas	Grabación de la fachada y el interior del local	
19/01/2024	09:40 a 10:00 pm	hostal Paila Tola	Grabación fachada del hostal	
19/01/2024	10:20 a 11:00 am	Parroquia Eugenio Espejo	Tomas de la parroquia	
19/01/2024	11:40 a 12:00 pm	Parroquia Miguel Egas Cabezas	Tomas de los murales de la parroquia	
19/01/2024	13:00 a 14:00 pm	Cascada de peguche	Tomas del bosque protector cascada de peguche	
19/01/2024	15:00 a 16:00 pm	Casa de la juventud	Tomas de los murales de la casa de la juventud	
19/01/2024	16:30 a 17:00 pm	Mirador café muyus	Tomas del lago San Pablo y del volcán Imbabura	
19/01/2024	17:30 a 17:40 pm	Vertiente de agua de apangora parroquia de Gonzáles Suárez	Tomas de la entrada de la vertiente y la saliente de agua	

Realizado por: Dennis Cabascango

4.2 Producción

Los lugares en los que se grabaron los videos fueron locaciones conocidos dentro del cantón Otavalo, como lo es la parroquia Miguel Egas Cabezas, la cascada de peguche que pertenece a la misma parroquia así también como los murales en las calles de la zona, también los murales en la casa de la juventud de Otavalo. Para el video de introducción se grabo en la

comunidad San Agustín de Cajas justo en momento del amanecer y para el final del video se grabo en el Lago San Pablo al atardecer.

Para el lugar de preparación de los platos típicos se realizó en la parroquia de Gonzáles Suárez en un local gastronómico familiar, luego de terminar la filmación se utilizó el programa de Adobe Premier pro-2020 para la edición y la unión de los audios para el video general.

Figura 5: tras cámaras lugar de filmación



Autor: Dennis Cabascango

4.3 Post Producción

4.3.1 Presentación

El video gastronómico se presentará en la red social Facebook en las Fan page de los locales en los cuales se realizó la grabación de los videos, ya que estos locales ya tienen

acogida de turistas tanto nacionales como internacionales, y por medio de esto poder dar a conocer la gastronomía del cantón Otavalo y así también fomentar el turismo.

4.3.2 *Financiamiento*

La producción fue financiada con los recursos propios del autor de este proyecto.

4.3.3 *Plan de medios*

Tabla 4 Plan de medios digitales para la respectiva publicación

Plane de medios digitales				
Medios	Sección	Formato	Frecuencia	Fecha
Fan page Paila Tola	Noticias	Horizontal Mp4	1 vez por semana	03/02/2024 hasta 08/02/2024
Fan Page Parada Cajas	Noticias	Horizontal Mp4	1 vez por semana	08/02/2024 Hasta 13/02/2024
Fan Page Servicio de alimentación Alegría	Noticias	Horizontal Mp4	1 vez por semana	13/02/2024 Hasta 18/02/2024

Realizado por: Dennis Cabascango

Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones:

- Se fundamentó teóricamente la situación del turismo gastronómico del cantón Otavalo y en base a la previa investigación se pudo visualizar que los platos típicos del cantón si son reconocidos por sus pobladores hasta cierta edad ya que estos fueron parte de su niñez, pero le hace falta ser más promocionada y difundida a las nuevas generaciones a un nivel aún más grande por esta razón se utilizó las redes sociales para hacerse más conocida a nivel nacional e internacional. Por esta razón la ausencia de nuevas propuestas audiovisuales llamativas por parte de las autoridades del cantón Otavalo impide el crecimiento y fomento de la cultura culinaria local.
- En base a la encuesta aplicada y a las entrevistas realizadas acerca de los platos más representativos de la zona se pudo realizar un listado de cada plato y así escoger los platos que también serían acompañados de su proceso de elaboración a través del tiempo, esto permitió tener una visión más clara y poder realizar un producto audiovisual que pueda llamar la atención de una forma más llamativa para quienes lo observen.
- La producción audiovisual y la difusión de este video promocional sobre la gastronomía de la zona a través de las redes sociales en especial Facebook busca lograr posicionar la gastronomía del cantón Otavalo como un destino ideal y único no solo por su belleza natural y ancestral sino también por su exquisita gastronomía llena de historia y tradiciones que permita aportar al turismo de la zona atrayendo a turistas nacionales y extranjeros.

Recomendaciones:

- Se recomienda a las autoridades del cantón Otavalo poder fortalecer y difundir la gastronomía típica de la zona a través de un material audiovisual llamativo para así satisfacer las expectativas de los turistas que nos visitan e implementar servicios complementarios que motiven a los visitantes a disfrutar de los atractivos gastronómicos que ofrece el cantón.
- Se recomienda al departamento de turismo de cada GAD del cantón así también al departamento del municipio que puedan promocionar la gastronomía de Otavalo no solo los platos conocidos sino también los que no lo son ya que tienen un valor ancestral importante para la cultura indígena de la zona y que para los turistas resulta interesante.
- Se recomienda desarrollar estrategias innovadoras de manera constante y a la vanguardia con la tecnología y que se dé el apoyo y orientación a las personas que presentan proyectos de turismo y gastronomía ya que en muchos casos son emprendedores que no tienen la ayuda suficiente y por esta razón renuncian hacer proyectos de turismo en las distintas comunidades.

Referencias

- Andrade, P. C. (1981). *LA VIDA EN OTAVALO EN EL SIGLO XVIII*. Otavalo: Gallocapitán.
- Bonis, G. d. (20 de 08 de 2019). *germandebonis*. Obtenido de germandebonis: <https://germandebonis.com/la-oferta-gastronomica/>
- Crespo, M. A. (23 de 06 de 2013). *AMR Producción* . Obtenido de AMR Producción: <https://amrproducciones.blogspot.com/2013/06/preproduccion-produccion-y-posproduccion.html>
- Ecuador, G. d. (19 de 08 de 2021). *arecetas*. Obtenido de arecetas: <https://www.arecetas.com/articulos/gastronomia-de-ecuador-2/>
- Flores, A. (21 de 12 de 2021). *crehana* . Obtenido de crehana: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-produccion-audiovisual/>
- Jaunarena, J. (2017). Las tres etapas del proceso de realización . En R. Haile, *Taller de producción audiovisual* (págs. 40-58). Buenos Aires: Ediciones EPC de periodismo y comunicación.
- Laura Buleceovich, R. H. (2017). Construyendo el sentido del plano . En R. Haile, *Taller de producción audiovisual* (págs. 11-39). Buenos Aires: Ediciones EPC de periodismo y comunicación .
- Maigua, D. (27 de 05 de 2015). *Prezi*. Obtenido de Prezi: https://prezi.com/yvo6i3phf_o8/platos-tipicos-de-otavalo/
- Mejía, A. N. (2020). *Gastronomía y turismo: uan reflexión cultural*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Online, I. (08 de 05 de 2020). *Blog de ILERNA Online* . Obtenido de Blog de ILERNA Online: <https://www.ilerna.es/blog/aprende-con-ilerna-online/imagen-sonido/produccion-audiovisual/>
- Otavalo, G. M. (2023). *Municipio de Otavalo*. Obtenido de Municipio de Otavalo: <http://www.otavalo.gob.ec/web/historia/#:~:text=El%20Otavalo%20primitivo%20se%20ubicaba,se%20localizaba%20m%C3%A1s%20al%20norte.&text=El%20repartimiento%20de%20la%20Encomienda,como%20patrono%20a%20San%20Luis>.
- Otavalo, P. t. (25 de 06 de 2012). *La ruta del sabor* . Obtenido de la ruta del sabor : <https://soryelena.wordpress.com/2012/06/25/plato-tipico-de-otavalo/>
- Pareja, J. M. (2018). *Episodios del Pasado de Otavalo*. Ibarra: Studio21.
- Parodi, V. A. (15 de 07 de 2021). *crehana* . Obtenido de crehana : <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>
- PL, G. (07 de 14 de 2014). *GILBERTO PL COMUNICACION PULIDO* . Obtenido de GILBERTO PL COMUNICACION PULIDO : <https://gilberbull100.wordpress.com/2014/10/07/concepto-de-pre-produccion-produccion-y-post-produccion-de-video/>
- Sampieri, R. H. (2014). *Metología dela investigación* . México: MCGRAW-HILL.
- thefork. (12 de 05 de 2016). Obtenido de thefork: <https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/como-crear-una-oferta-gastronomica-vendedora>
- Travel, E. (12 de 10 de 2019). *Ecuador Travel*. Obtenido de Ecuador Travel : <https://ecuador.travel/press/otavalo-un-destino-de-cultura-y-tradicion/>
- UTPL. (20 de 05 de 2022). *UTPL*. Obtenido de UTPL: <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

- Victoria, E. G. (15 de 06 de 2017). *Food Service magazine*. Obtenido de Food Service magazine: <https://foodservicemagazine.es/2017/06/el-embrujo-de-las-redes-sociales-en-la-gastronomia.html>
- Villavicencio, L. P. (13 de 04 de 2019). *Entorno Turistico*. Obtenido de Entorno Turistico: <https://www.entornoturistico.com/la-gastronomia-ecuatoriana-como-un-gran-potencial-turistico/>
- Vivanco, F. M. (29 de 01 de 2021). *UIDE*. Obtenido de UIDE: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

ANEXOS:

ANEXO A: entrevista a los presidentes de las parroquias del cantón de Otavalo





ANEXO B: Entrevista a los dueños de locales de gastronomía y turismo



ANEXO C: Encuesta aplicada

DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN OTAVALO MEDIANTE PRODUCTOS AUDIOVISUALES

Encuesta dirigida a los presidentes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales del cantón Otavalo.

[Acceder a Google](#) para guardar el progreso. [Más información](#)

* Indica que la pregunta es obligatoria

Nombre *

Tu respuesta

1. ¿Ha probado la gastronomía tradicional de Otavalo? *

Sí
 No

2. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Otavalo has probado? (Selecciona las que apliquen) *

Fritada
 Hornado
 Cuy asado
 Humitas
 Caldo de 31
 Habas Calpo
 Runa Tanda
 Champus

3. ¿Conoce los ingredientes autóctonos utilizados en la gastronomía de Otavalo? *

Sí
 No
 En parte

4. ¿Cuál es tu plato típico favorito de la gastronomía de Otavalo? *

Fritada
 Hornado
 Cuy asado
 Colada de churros
 Humitas
 Caldo de 31
 Habas Calpo
 Runa Tanda
 Champus

5. ¿Ha participado en alguna actividad culinaria o taller que involucre técnicas gastronómicas de Otavalo? *

Sí, en una ocasión
 Sí, en varias ocasiones
 No, nunca he participado en ninguna actividad culinaria

6. ¿Considera que la gastronomía es un atractivo cultural y turístico importante para Otavalo? *

Sí, es muy importante
 Es importante, pero hay otros atractivos más relevantes
 No considero que sea relevante

7. ¿Qué tipo de contenido audiovisual prefiere ver en plataformas digitales sobre la tradición gastronómica de Otavalo? *

Recetas tradicionales
 Historias y testimonios de cocineros locales
 Eventos gastronómicos

8. ¿Cuál de las siguientes plataformas digitales utiliza más para ver videos? *

Youtube
 Instagram
 Facebook
 Tik Tok
 Ninguna de las anteriores

9. ¿Cree que la promoción de la tradición gastronómica de Otavalo en plataformas digitales puede atraer a más turistas interesados en la cultura culinaria local? *

Sí, aumentaría el interés turístico
 No, no afectaría al turismo

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.
 Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

ANEXO E: fotografías de los platos terminados

