

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar”

Trabajo de titulación previa la obtención del
título de Ingeniería en Turismo y Ecoturismo

AUTORAS: Chalacán Getial Yesenia Mildrey

Miño Moran Sonia Alexandra

TUTORA: Ing. Herrera Jiménez Marilyn Gabriela, MSc.

Tulcán, 2021

CERTIFICADO JURADO EXAMINADOR

Certificamos que las estudiantes Chalacán Getial Yesenia Mildrey y Miño Moran Sonia Alexandra con número de cédula 040191947-7 y 210071666-7 han elaborado el trabajo de titulación: “Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar”

Este trabajo se sujeta a las normas y metodología dispuesta en el Reglamento de Titulación, Sustentación e Incorporación de la UPEC, por lo tanto, autorizamos la presentación de la sustentación para la calificación respectiva.

0401318290
MARILYN
GABRIELA
HERRERA JIMENEZ

Firmado
digitalmente por
0401318290
MARILYN GABRIELA
HERRERA JIMENEZ



Firmado electrónicamente por:
HADA ESTHER
SOLORZANO
ROBINSON

f.....

Herrera Jiménez Marilyn Gabriela, MSc.

TUTORA

f.....

Hada Esther Solórzano Robinson, Dra.

LECTORA

Tulcán, 2021

AUTORÍA DE TRABAJO

El presente trabajo de titulación constituye requisito previo para la obtención del título de Ingeniería en la Carrera de turismo y ecoturismo de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

Nosotras, Chalacán Getial Yesenia Mildrey y Miño Moran Sonia Alexandra con cédulas de identidad número 040191947-7 y 210071666-7 declaramos: que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal y los resultados y conclusiones a los que hemos llegado son de nuestra absoluta responsabilidad.

f.....

Chalacán Getial Yesenia Mildrey.

AUTORA

f.....

Miño Moran Sonia Alexandra.

AUTORA

Tulcán, 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Nosotras, Chalacán Getial Yesenia Mildrey y Miño Moran Sonia Alexandra declaramos ser autoras de los criterios emitidos en el trabajo de investigación: “Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montufar” y eximimos expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

f.....

Chalacán Getial Yesenia Mildrey.

AUTORA

f.....

Miño Moran Sonia Alexandra.

AUTORA

Tulcán, 2021

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecemos infinitamente a las MSc. Marilyn Herrera, tutora del trabajo de investigación, y a la Dra., Hada Solórzano, lectora, quienes, con sus profesionalismo y conocimientos nos han ayudado durante el desarrollo de la investigación, han sido una guía para poder direccionar de forma adecuada este trabajo investigativo.

A los representantes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD's), a los ciudadanos y establecimientos que han colaborado con información relevante, para el cumplimiento de la investigación.

A los docentes de la Escuela de Turismo y Ecoturismo, por compartir sus conocimientos a los estudiantes durante el periodo académico.

A las personas que con su opinión o experiencia contribuyeron directa e indirectamente, a través de sus conocimientos culturales, sobre nuestro tema de investigación, que fue muy significativa para que fuese posible culminar con este estudio.

DEDICATORIA

Esta investigación representa la dedicación de un largo periodo de estudio, con el apoyo especial de mis padres, porque ellos son la motivación para poder salir adelante. Cumplir con mis objetivos y tener un mejor futuro, con una buena preparación académica y personal.

A mi madre Blanca, que, con su paciencia y sus correcciones con calidez y sobre todo amor me ha dado la fortaleza de seguir luchando por ser una mejor persona y sobre todo con buenos valores como la honestidad, consideración, sobre todo el respeto dentro y fuera del entorno familiar y poder cumplir con sus anhelos para con sus hijos de ser mejores.

A mi padre Carlos, que me ha enseñado que el trabajo siempre es bueno si es honesto, que nadie debe ser menospreciado por el trabajo o bienes que se tenga. Gracias a esa enseñanza he ayudado minimizar gastos y aportar en mis estudios y lograr metas pequeñas que aporten a mi preparación profesional.

A mis hermanos Fernando, Andrés, Freddy y William, quienes han sido un ejemplo a seguir, han sido un fuerte apoyo moral de constancia y tenacidad. También manteniendo un ambiente familiar cálido y amoroso entre hermanos, demostrándome que debemos apoyarnos en cada paso que demos y disfrutar nuestros logros junto a nuestros padres.

Chalacán Getial Yesenia Mildrey

A Dios, por darme la oportunidad de existir y por esta conmigo siempre en cada momento, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente, y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

Dedico esta tesis con todo mi amor y cariño a los seres que me dieron la vida, mis padres: Miño Martínez Wilfrido Lutgardo y Moran Flor Alba, quienes lucharon para darme el estudio para que hoy tenga una carrera para mi futuro y por haber creído siempre en mí.

A mis hermanos Fabián, Roció, Luis, Marcelo, María, Flor por su ayuda, el amor y el apoyo incondicional entregado a mí. Ya todos que de una u otra manera me apoyaron con un granito de arena para culminar una meta más de mi vida.

Miño Moran Sonia Alexandra

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| I. PROBLEMA | 17 |
| 1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 17 |
| 1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA | 18 |
| 1.3. JUSTIFICACIÓN | 18 |
| 1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN | 19 |
| 1.4.1. Objetivo General..... | 19 |
| 1.4.2. Objetivos Específicos | 19 |
| 1.4.3. Preguntas de Investigación | 19 |
| II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA | 20 |
| 2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS | 20 |
| 2.2. MARCO TEÓRICO | 22 |
| 2.2.1. Gastronomía..... | 22 |
| 2.2.1.1. Gastronomía Ecuatoriana | 22 |
| 2.2.1.2. Diferencias de la gastronomía típica y ancestral | 22 |
| 2.2.1.2.1. Gastronomía típica..... | 22 |
| 2.2.1.2.2. Gastronomía Ancestral | 23 |
| 2.2.2. Inventario gastronómico | 23 |
| 2.2.2.1. Ficha de inventario | 24 |
| 2.2.2.2. Parámetros de la ficha técnica de inventario. | 24 |
| 2.2.3. Desarrollo Turístico gastronómico. | 26 |
| 2.2.3.1. Desarrollo Turístico..... | 26 |
| 2.2.3.2. Desarrollo gastronómico..... | 26 |
| 2.2.3.3. Turismo Gastronómico | 27 |
| 2.2.2.3.1. Gastronomía típica como parte del desarrollo | 27 |
| 2.2.2.3.2. La gastronomía como recurso y producto turístico | 28 |
| 2.2.4. Actores involucrados en el desarrollo turístico gastronómico..... | 28 |
| 2.2.4.1. Autoridades..... | 28 |
| 2.2.4.2. Oferta..... | 29 |
| 2.2.4.3. Demanda..... | 29 |
| 2.2.5. Iniciativas de desarrollo turístico relacionados con la gastronomía típica. | 29 |
| 2.2.5.1. Turismo gastronómico en México..... | 29 |

| | |
|---|----|
| 2.2.5.2. Turismo gastronómico en Perú | 30 |
| 2.2.5.3. Turismo gastronómico en Ecuador | 30 |
| III. METODOLOGÍA | 31 |
| 3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO..... | 31 |
| 3.1.1. Enfoque | 31 |
| 3.1.2. Tipo de Investigación..... | 31 |
| 3.1.2.1. Investigación Bibliográfica. | 31 |
| 3.1.2.2. Investigación de Campo..... | 31 |
| 3.1.2.3. Investigación Descriptiva..... | 32 |
| 3.2. IDEA A DEFENDER | 32 |
| 3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES | 33 |
| 3.4. MÉTODOS UTILIZADOS..... | 37 |
| 3.4.1. Diseño No experimental..... | 37 |
| 3.4.2. Población y Muestra..... | 37 |
| 3.4.2.1. Muestra de expertos | 37 |
| 3.4.2.2. Muestra homogénea | 37 |
| 3.4.2.3. Muestreo aleatorio simple | 37 |
| 3.4.3. Técnicas investigación | 38 |
| 3.4.3.1. Encuesta | 38 |
| 3.4.3.2. Entrevista | 38 |
| 3.4.3.3. Observación. | 38 |
| 3.4.4. Instrumento | 39 |
| 3.4.4.1. Cuestionario | 39 |
| 3.4.4.2. Ficha técnica | 39 |
| IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 40 |
| 4.1. RESULTADOS | 40 |
| 4.1.1. Resultados de la variable independiente: Gastronomía típica | 40 |
| 4.1.1. 1. Inventario de la gastronomía de los cantones Tulcán y Montúfar. | 40 |
| 4.1.2. Resultados de la variable dependiente. Desarrollo Turístico Gastronómico | 44 |
| 4.1.2.1. Autoridades locales de los cantones Tulcán y Montúfar. | 44 |
| 4.1.2.2. Establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica. | 52 |
| 4.1.2.3. Demanda gastronómica (turistas y pobladores). | 55 |
| 4.1.3. Análisis de los resultados mediante el software Atlas ti. | 67 |
| 4.2. DISCUSIÓN..... | 73 |

| | |
|---|----|
| V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 78 |
| 5.1. CONCLUSIONES | 78 |
| 5.2. RECOMENDACIONES | 80 |
| VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 81 |
| VII. ANEXOS | 85 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Genero de los turistas. | 55 |
| Figura 2. Edad de los turistas. | 56 |
| Figura 3. Lugar de residencia. | 57 |
| Figura 4. Consumo de gastronomía típica. | 58 |
| Figura 5. Gastronomía típica que más se ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar. | 59 |
| Figura 6. El grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo. | 60 |
| Figura 7. Motivo de visita. | 61 |
| Figura 8. Factor más importante en la decisión de visitar un establecimiento gastronómico. | 62 |
| Figura 9. Medio de información de gastronomía típica. | 62 |
| Figura 10. Gasto promedio por persona en un establecimiento de gastronomía típica. | 63 |
| Figura 11. Disponibilidad a pagar por un plato típico. | 64 |
| Figura 12. Frecuencia del consumo de gastronomía típica. | 65 |
| Figura 13. Frecuencia de visita los establecimientos gastronómicos de comida típica. | 65 |
| Figura 14. Número de personas que le acompaña. | 66 |
| Figura 15. Categorías y subcategorías para estudiar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar. | 67 |
| Figura 16. Categoría 1 (Autoridades) | 68 |
| Figura 17. Categoría 2 (Oferta Gastronómica) | 70 |
| Figura 18. Categoría 3 (Demanda Gastronómica). | 72 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1.Operacionalización de Variable Independiente: La gastronomía típica..... | 33 |
| Tabla 2. Operacionalización de Variable Dependiente: Desarrollo Turístico Gastronómico en los cantones Tulcán y Montúfar. | 34 |
| Tabla 3. Identificación gastronómica caracterizando su aspecto típico y ancestral | 41 |
| Tabla 4. Descripción de los parámetros de la ficha técnica del INPC..... | 43 |
| Tabla 5. Oferta de gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montufar..... | 52 |
| Tabla 6. Establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica..... | 52 |
| Tabla 7. Situación de los establecimientos que ofertan gastronomía típica. | 53 |
| Tabla 8. Genero de los turistas. | 55 |
| Tabla 9. Edad de los turistas..... | 56 |
| Tabla 10. Lugar de residencia..... | 57 |
| Tabla 11. Consumo de gastronomía típica. | 58 |
| Tabla 12. Gastronomía típica que más se ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar. . | 58 |
| Tabla 13. El grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo. | 59 |
| Tabla 14. Motivo de visita..... | 60 |
| Tabla 15. Factor más importante en la decisión de visitar un establecimiento gastronómico. | 61 |
| Tabla 16. Medio de información de gastronomía típica..... | 62 |
| Tabla 17. Gasto promedio por persona en un establecimiento de gastronomía típica. | 63 |
| Tabla 18. Disponibilidad a pagar por un plato típico | 64 |
| Tabla 19.Frecuencia del consumo de gastronomía típica..... | 64 |
| Tabla 20. Frecuencia de visita los establecimientos gastronómicos de comida típica. | 65 |
| Tabla 21 . Número de personas que le acompaña. | 66 |
| Tabla 22. Gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar..... | 74 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|--|-----|
| Anexo 1: Certificado o Acta del Perfil de Investigación | 85 |
| Anexo 2: Certificado del abstract por parte de idiomas..... | 87 |
| Anexo 3: Entrevista a las autoridades encargadas del área de turismo..... | 89 |
| Anexo 4. Entrevista a propietarios de establecimientos que ofertan gastronomía típica..... | 90 |
| Anexo 5: Encuesta dirigida a los turistas. | 91 |
| Anexo 6.Ficha Técnica | 95 |
| Anexo 7: Establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica. | 97 |
| Anexo 8: Identificación Gastronómica: Hornado Pastuso..... | 100 |
| Anexo 9: Identificación Gastronómica: Cuy asado. | 102 |
| Anexo 10: Identificación Gastronómica: Tripa Mishqui. | 104 |
| Anexo 11: Identificación Gastronómica: Habas, mellocos, choclos con queso. | 106 |
| Anexo 12: Identificación Gastronómica: Queso Amasado..... | 108 |
| Anexo 13: Identificación Gastronómica: Caldo de gallina runa..... | 110 |
| Anexo 14: Identificación Gastronómica: Tortillas de papa con caucara. | 112 |
| Anexo 15: Identificación Gastronómica: Tortillas de tiesto. | 114 |
| Anexo 16: Identificación Gastronómica: Morocho con leche. | 116 |
| Anexo 17: Identificación Gastronómica: Champús..... | 118 |
| Anexo 18: Identificación Gastronómica: Café de chuspa..... | 120 |
| Anexo 19: Identificación Gastronómica: Canelazo. | 122 |
| Anexo 20: Identificación Gastronómica: Cumbalazo..... | 124 |
| Anexo 21: Identificación Gastronómica: Chicha de arroz..... | 126 |
| Anexo 22: Identificación Gastronómica: Cuajada con miel. | 128 |

RESUMEN

La presente investigación tuvo como propósito, determinar cómo la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar, tomando en cuenta a varios actores involucrados. Para efectuar este estudio se consideró una metodología con enfoque cualitativo, utilizando herramientas del enfoque cuantitativo. Se utilizó la investigación de tipo bibliográfica, misma que se obtuvo mediante documentos como artículos, tesis y otras fuentes de información, además, a través de la investigación de campo, se obtiene que, debido a que estos cantones se encuentran en una misma área geográfica, la gastronomía típica es la misma, de las cuales 15 recetas gastronómicas son las más representativas, estas, permitieron crear el inventario gastronómico, también, se identificaron 110 establecimientos o emprendimientos gastronómicos localizados en los dos cantones, de los cuales 19 ofertan comida típica, de igual forma, se realizó encuestas a los turistas y población, entrevistas a las autoridades relacionadas con la actividad turística y dueños o encargados de los establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica. Y, por último, a través de la investigación descriptiva, se utilizó el software de análisis cualitativo Atlas-ti y el paquete estadístico SPSS que permitieron describir las variables, reflejando aspectos positivos y negativos que se generan en torno a la gastronomía y al desarrollo turístico gastronómico, ya que, esta representa un potencial complementario en el turismo y también una fuente más de ingresos económicos, aportando al desarrollo local, es así que, las autoridades junto con los prestadores de servicios son los responsables de mejorar la promoción gastronómica y la calidad de servicios para los consumidores, atrayendo a nuevos clientes e incrementando la demanda, contribuyendo al desarrollo turístico gastronómico.

Palabras claves: Gastronomía típica, oferta, demanda, desarrollo turístico gastronómico.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine how the typical gastronomy contributes to the gastronomic tourism development of the Tulcán and Montúfar cantons, taking into account the involved actors. In order to carry out this study, a qualitative approach methodology was considered, using quantitative approach tools. The bibliographic research was used to investigate in documents such as articles, thesis and other sources of information. In addition, through field research, it was obtained that; because these cantons are in the same geographical area, the typical gastronomy is the same, of which 15 gastronomic recipes are the most representative. These allowed us to create a gastronomic inventory. Also, 110 establishments or gastronomic enterprises located in the two cantons were identified, out of them 19 offer typical food, as well as surveys of tourists and the population, interviews with authorities related to tourism and owners or managers of establishments or enterprises that offer typical gastronomy. Finally, through the descriptive research, the qualitative analysis software Atlas-ti and the statistical package SPSS were used to describe the variables, reflecting positive and negative aspects generated around gastronomy with respect to gastronomic tourism development, since, it represents a complementary potential in tourism and also an additional source of economic income, contributing to local development. Thus, the authorities together with the service providers are responsible for improving gastronomic promotion and the quality of services for consumers, attracting new clients and increasing the demand, and then contributing to gastronomic tourism development.

Keywords: Typical gastronomy, supply, demand, gastronomic tourism development

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha generado gran valor en los últimos tiempos y ha llamado la atención, de esta manera, se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista o visitante desea desarrollar. El Ecuador, se caracteriza por la diversidad gastronómica que se encuentra a disposición de los visitantes y consumidores locales, para que cada provincia sea reconocida por su riqueza culinaria y tradición autóctona, por su sabor y preparación tradicional auténtica convirtiéndose para muchas personas en el motivo principal de visita.

Es así que la gastronomía en la provincia del Carchi y en especial en los cantones Tulcán y Montufar representa la oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, e impulsar el desarrollo económico local, y que, a través de la cocina, se pueda reconocer la cultura, religión, acontecimientos y épocas históricas representativas de los cantones.

En este trabajo, se propone determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montufar, con el fin de conocer cuál es la gastronomía típica presente dentro de los cantones, y la situación actual en la que se encuentra la actividad turística relacionada con la gastronomía.

En los cantones Tulcán y Montufar, se determinó 15 recetas gastronómicas y 19 establecimientos que ofertan gastronomía típica, estos fueron un punto de partida en la investigación para resolver el problema planteado, con la interrogante ¿Contribuye la gastronomía típica en el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montufar, en el periodo 2019 – 2020? Para ello, se aplicó encuestas y entrevistas, obteniendo información que llevó a los resultados y fueron analizados e interpretados para llegar así a las conclusiones.

Seguidamente se detalla un breve resumen de los capítulos en los cuales se desarrolla la investigación.

El primer capítulo, aborda el problema de la investigación conformado por la formulación del problema y la identificación de variables, señalando la gastronomía típica y su papel en el desarrollo turístico gastronómico, también, la justificación, que refleja por qué se hace la investigación, de igual forma, abarca los objetivos a cumplirse, y las preguntas de investigación.

El segundo capítulo, abarca la fundamentación teórica, donde se señala antecedentes investigados con relación al tema de estudio. Así mismo, el marco teórico, conceptualizando

términos de la gastronomía típica y el desarrollo turístico gastronómico, que contribuyan a sustentar la investigación.

El tercer capítulo, detalla la metodología utilizada, en el que se explica el enfoque, tipo de investigación, técnicas e instrumentos a utilizarse para la recolección de datos, la idea a defender y la operacionalización de variables, donde se especifica las dimensiones e indicadores de las variables dependiente e independiente.

El cuarto capítulo, presenta los resultados obtenidos con las encuestas, entrevistas y fichas de observación, que fueron aplicadas durante la investigación, para elaborar el respectivo análisis e interpretación de datos, y, posteriormente se realiza la discusión de los resultados.

El quinto capítulo, contiene las conclusiones y recomendaciones que surgieron al finalizar la investigación en torno al tema planteado.

El sexto capítulo, muestra las referencias bibliográficas y, finalmente, en el séptimo capítulo, se contienen los anexos referentes a la investigación.

I. PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La riqueza gastronómica de una localidad se identifica por sus saberes ancestrales, misma que, está constituida por su tradición y la forma de transmitirse de generación a generación. Esto hace que se caracterice la identidad cultural e historia de una localidad. También, se la tomaría como un referente gastronómico necesario en la oferta, como aporte al desarrollo turístico, llegando a considerarse una experiencia cultural memorable que permita impulsar el desarrollo y el emprendimiento turístico gastronómico de comida típica. La red de gastronomía de la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2016) afirma que “El turismo gastronómico ofrece además una oportunidad de revitalizar y diversificar de manera constante el turismo, de promover el desarrollo económico local, de involucrar a diversos sectores profesionales y de dar salidas diferentes al sector primario” (p.15).

En el Ecuador el turismo gastronómico, se ha convertido en una actividad que busca desarrollo mediante su aprovechamiento, acompañando a su riqueza pluricultural y diversidad existentes en las regiones. “El turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos, costumbres y la manera de vivir de la comunidad visitada, a través de sus representaciones gastronómicas” (Torres, Romero y Viteri, 2017).

En los cantones Tulcán y Montúfar, la escasa preparación de la gastronomía típica provoca la pérdida de la herencia ancestral para las nuevas generaciones, degradando así la identidad cultural del patrimonio gastronómico de los cantones, limitando que su historia se vea reflejada en la oferta gastronómica con productos locales, por lo tanto, la gastronomía típica no ha sido aprovechada por los gestores turísticos para atraer y mantener a los visitantes generándoles nuevas experiencias.

Dicho lo anterior, esto, ocasiona un estancamiento para que el turismo gastronómico pueda desarrollarse y sea tomado como una fuente más de ingreso. “al no reconocer a la gastronomía como un potencial turístico dentro de los modelos como atractivo turístico primario lleva a dudar de la existencia de la cultura gastronómica en el Carchi y de su fortaleza como atractivo dentro del turismo” (Guevara, 2012).

Ante la situación planteada, la falta de organización institucional y los actores involucrados en torno a la gastronomía durante los últimos años, no han visto en la gastronomía una oportunidad

para diferenciarse y aportar un valor más experiencial a la propuesta turística e incrementar al desarrollo local

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Contribuye la gastronomía típica en el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar en el periodo 2019 – 2020?

1.3. JUSTIFICACIÓN

El objetivo de esta investigación, es determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar, identificando la gastronomía típica local, permitiendo el intercambio de saberes ancestrales, las practicas, habilidades, conocimientos y expresiones que contribuyan a la preservación de las tradiciones culturales. La pérdida de estas preparaciones representaría una carencia cultural, al no mantener sus tradiciones vivas, puesto que, en la preparación de las recetas típicas se refleja el estilo de vida y las costumbres culturales de la población, de allí, la importancia de un inventario gastronómico típico con estandarización, mismas que, tiendan a mejorar el reconocimiento cultural, la identificación de los instrumentos, artefactos, y demás elementos que se toma en cuenta dentro del matrimonio gastronómico, y también, a conocer los ingredientes y procesos de preparación así como, fijar precios adecuados en la oferta gastronómica. Al no tomar en cuenta estas recetas típicas representativas de los cantones, se desperdiciaría la oportunidad de fortalecer las actividades turísticas que contribuyan al desarrollo local de los cantones.

Mediante esta investigación, se busca estimular el turismo con la riqueza gastronómica típica de los cantones a través de su aprovechamiento, tomando en cuenta los prestadores de servicios como establecimientos o emprendimientos que expenden gastronomía típica, puesto que, al no ofrecer comida típica dentro de los establecimientos, el consumo de esta se hace limitada.

Los principales beneficiarios de esta investigación serán los visitantes, pues, degustarán de los sabores tradicionales de la gastronomía típica de la localidad y no solo cubrirán su necesidad de alimentación, sino que, también disfrutarán de los platos típicos con un servicio de calidad, generando expectativas positivas de la oferta gastronómica, también se beneficiarán los dueños de establecimientos o emprendimientos que oferten gastronomía típica y así podrán desarrollar nuevas alternativas gastronómicas aumentando el número de clientes, que permita el crecimiento económico y por ende aportando al desarrollo turístico de los cantones. De igual forma como beneficiarios se considera a población, ya que, se rescata la identidad cultural dinamizando las zonas rurales y la comunidad local.

De acuerdo con la investigación, este estudio es factible por la presencia de recursos esenciales, como son: humanos, acceso a información requerida por el investigador, así mismo, los recursos tecnológicos y recursos económicos que son necesarios para su desarrollo

1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objetivo General

Determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar

1.4.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente el desarrollo turístico gastronómico y la gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar, para el establecimiento de referencias aplicadas al estudio.
- Identificar la gastronomía típica más representativa dentro de los cantones Tulcán y Montúfar, a través de metodología reflejada en fichas de inventario.
- Determinar la situación actual del desarrollo Turístico Gastronómico típico de los cantones Tulcán y Montúfar, tomando en cuenta los actores involucrados: autoridades relacionadas con la actividad, oferta y demanda.

1.4.3. Preguntas de Investigación

¿Cuáles son los platos típicos representativos de los cantones Tulcán y Montúfar?

¿Cuál es el perfil del turista que degusta la gastronomía típica, en su visita los cantones Tulcán y Montúfar?

¿Qué comida típica es más degustada por los turistas?

¿Cuántos establecimientos o emprendimientos de gastronomía típica hay en los cantones Tulcán y Montúfar?

¿Cómo incide la gastronomía típica en el turismo gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar?

II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

En este apartado se mencionan investigaciones similares realizadas por diferentes autores referentes al tema planteado, mismas que aportarán a la investigación.

De acuerdo a un estudio realizado en la Universidad de Cuenca sobre “La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno” elaborada por Guevara y Morales (2016). Se plantea como objetivo, determinar la importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno de la ciudad de Cuenca. Por lo tanto, se estudió la oferta y demanda turística, y la incidencia de la gastronomía como motor para el turismo interno de la ciudad.

Como metodología para la recolección de información, se realizó estudios de campo, entrevistas y un grupo focal, teniendo como resultados que, la gastronomía cuenta con un nivel alto de influencia turística, sin embargo, no es un determinante como destino principal en Cuenca. Por otra parte, el arte culinario se lo considera como complemento en la oferta gastronómica, pues representa la cultura y más que eso la tradición de sus habitantes (Guevara y Morales, 2016).

En la investigación, “Turismo gastronómico y el desarrollo local del cantón Babahoyo, provincia de los Ríos”, tiene como objetivo determinar cómo incide el escaso turismo gastronómico en el desarrollo local del cantón Babahoyo. Para ello, identifica la gastronomía para la promoción tanto turística y gastronómica en el cantón, también, indagando los medios de orientación guiada que utilizan los visitantes para acceder a los sitios gastronómicos del cantón Babahoyo (Castro, 2018, p.16).

En los resultados se obtiene que la población tiene conocimiento de la gastronomía del lugar, también se observa que el 53% de los encuestados consideran que la gastronomía aporta al desarrollo gastronómico como una alternativa al desarrollo local, mejorando los ingresos de los establecimientos que ofrecen comida típica, igualmente se genera empleo aportando a mejorar la calidad de vida poblacional. (Castro, 2018, p.59).

De acuerdo a la investigación realizada en la Universidad de Guayaquil. “Análisis Gastronómico de la provincia de Esmeraldas como factor de desarrollo turístico”. En el que se plantea como objetivo realizar un análisis gastronómico de la provincia de Esmeraldas como factor de desarrollo turístico, identificando los platos emblemáticos, la demanda en torno a las motivaciones, también, las preferencias y satisfacción de la gastronomía esmeraldeña (Cedeño y Chiriguaya, 2018, p.5).

La metodología que se utilizó tiene enfoque cuantitativo y cualitativo, fueron aplicadas técnicas como la observación y encuesta para la recolección de datos. Con la información recolectada, obtienen como resultado, que la gastronomía esmeraldeña es variada. En cuanto a la demanda y sus motivaciones para consumir en un restaurante, son por: organización de viaje, recomendación del lugar y preferencia por la comida marina, estos motivos favorecen la oferta del destino turístico adecuando productos gastronómicos de acuerdo a los visitantes (Cedeño y Chiriguaya, 2018, p.45).

De acuerdo a Paredes (2019) en su investigación: “Turismo gastronómico en Perú roles de agentes involucrados”. Se plantea como objetivo proponer alternativa promoviendo el desarrollo de turismo gastronómico en Perú, analizando el rol de los actores involucrados.

Se emplea métodos cualitativo y cuantitativo con técnicas como la encuesta y entrevista aportando datos relevantes para mejores resultados de la investigación. En los resultados se obtiene que, los agentes involucrados no llevan a cabo una forma articulada su rol dentro del desarrollo del turismo gastronómico (Paredes, 2019, p.110).

La investigación realizada por la Organización Mundial de Turismo y Basque Culinary Center (2019) “Guía para el desarrollo del turismo gastronómico”. Tienen como objetivo la promoción de herramientas para quienes ansíen el desarrollo del turismo gastronómico como administraciones nacionales de turismo y las organizaciones de gestión de destinos. Su metodología se basa en la recolección de información tanto primaria como la participación de expertos, y secundaria como documentos y estudios relacionados (OMT y BBC, 2019).

Esta guía pretende mejorar los procedimientos para el desarrollo del turismo gastronómico proponiendo varias recomendaciones para las diferentes áreas de gestión, aspectos y pautas en el trabajo a gestionar, planeando bien cada decisión que se tome respecto al turismo gastronómico y mejorar el escenario turístico considerablemente de un destino con la óptima decisión de las identidades ejecutoras con utilización de esta guía (OMT y BBC, 2019).

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Gastronomía.

La gastronomía es el arte de transformar la comida preservando la autenticidad cultural de una zona. Esta es uno de los factores clave de atracción donde se define la competitividad de los destinos turísticos, permite la promoción de los mismos, además, genera la necesidad de alimentación que lleva a los turistas a consumir alimentos y bebidas dentro del destino. La gastronomía es uno de factores importantes para cada turista al momento de realizar una actividad, lo cual ha generado que sea parte fundamental para el desarrollo de un determinado sector, tanto así que muchas personas solo viajan para degustar la comida de un sector en particular, por lo que se recomienda a los dueños o encargados de los establecimientos de comidas, siempre estar al tanto de la presentación de los platos típicos que ofertan a los visitantes, porque no es lo mismo el gusto y exigencia de los visitantes nacionales, que, el de los extranjeros, de ello depende, que cada persona regrese o haga comentarios buenos hacia el local donde degustó un determinado plato de la zona (Ampuero, 2019).

2.2.1.1. Gastronomía Ecuatoriana.

La gastronomía del Ecuador tiene gran variedad dada a la riqueza del suelo y la diversidad de climas, gracias a esto obtiene de igual forma multiplicidad de productos. En el país se puede apreciar cuatro regiones naturales, que son: costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos, cada una de estas regiones cuentan con productos correspondientes a su piso climático, siendo estos referentes para determinar sus principales preparaciones, los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales que dan una variedad de platos atractivos a diferentes paladares, manteniendo la preparación tradicional, propia de la zona (Flores, 2016). La gastronomía ecuatoriana permite degustar de gran variedad de platos que se caracterizan por sus sabores y aromas los cuales forman parte de un elemento esencial llamado calidad.

2.2.1.2. Diferencias de la gastronomía típica y ancestral.

2.2.1.2.1. Gastronomía típica.

La gastronomía típica es la comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, regio o comunidad. Estos platos contienen ingredientes que son fácilmente elaborados o cultivados en una región de manera que los habitantes se sienten identificados. Esto representa la cultura de un pueblo, Paspuezán y Cortez (2017) mencionan “La Gastronomía típica es aquella que representa a la región, pueblo o cultura que la posee”.

Di Clemente, Hernández y López (2013) afirma. “Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma”.

Por lo tanto, se le llama gastronomía típica al platillo con características muy especiales y únicas, que se tienden a realizar con frecuencia en un pueblo, comunidad o región. Paspuezán y Cortez (2017) “La gastronomía típica si bien hace referencia a que es propia de un lugar, no hace hincapié a que deba ser transmitido de generación a generación o que haya sido heredado de nuestros antepasados”.

2.2.1.2.2. Gastronomía Ancestral.

Es un término que trae consigo el recordatorio de las raíces ancestrales. que les pertenecía a nuestros antecesores, debido a que vienen dadas desde siglos atrás, y que sin ningún problema puede aún pertenecernos a nosotros. También, hace referencia a los aspectos socioculturales que en el pasado confluían en la alimentación de nuestros ancestros y se han modificado con la llegada de los españoles, y, sin embargo, en la actualidad se conservan o por lo menos se los recuerda, aunque algunos se han perdido (Paspuezán y Cortez, 2017).

Es la forma de preparar alimentos aplicando técnicas, utensilios y productos milenarios, que se han desarrollado desde tiempos pre incaicos, este tipo de alimentos son elaborados en base a conocimientos tradicionales que vienen de generación en generación desde nuestros antepasados que brindan identidad a un determinado pueblo o comunidad en la que se refleja su historia. (Sánchez, 2020). Dicho esto, la gastronomía ancestral es aquella que se centra en la preparación de recetas basadas en antiguos productos culturales, y la utilización de elementos y herramientas rústicas, que les dan un sabor diferenciado a los alimentos, conservando las técnicas y métodos culinarios ancestrales, mismos que pertenecían a nuestros ancestros y que se han venido recordando

2.2.2. Inventario gastronómico.

Un inventario gastronómico, es un proceso que lleva a cabo, a través del cual se registra el patrimonio gastronómico y los elementos que lo componen, tomando en cuenta desde la materia prima, los instrumentos a utilizarse durante la preparación, hasta la valoración cultural dentro de la sociedad donde se realiza dicha elaboración, mediante este, se provee información

relevante que favorezca a la oferta turística y a la cultura de la localidad (Andrade, Cañar, Toranzos y Carvache, s.f).

2.2.2.1. Ficha de inventario.

La ficha de inventario ayuda a conocer los elementos de la manifestación inventariada, mediante indicadores se especifica algunas características correspondientes al patrimonio. De acuerdo al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC,2011) menciona que “es importante tomar en cuenta ciertos parámetros que diferencian al Patrimonio Inmaterial de todo el universo de manifestaciones culturales presentes en los territorios”.

2.2.2.2. Parámetros de la ficha técnica de inventario.

La ficha de inventario, establecida por el Instituto Nacional de patrimonio Cultural. propone 11 Parámetros de los cuales para la investigación se referencian 5, a continuación, se detalla los parámetros que corresponden a la ficha del INPC.

1. Datos de localización.

Se detalla el campo la localización geográfica, como la provincia, el cantón, la parroquia, la zona urbana o rural, la localidad, en este caso el caserío, barrio en si el sector de la parroquia, también se colocan las coordenadas de la manifestación (INPC, 2011).

2. Fotografía del plato típico.

La fotografía es importante para identificar la manifestación inventariada, demostrando mediante una imagen la riqueza gastronómica de una localidad (INPC, 2011).

3. Datos de identificación

Este campo, permite conocer un breve resumen de la manifestación: el nombre u otras denominaciones que tenga, el grupo social al que pertenece la manifestación, la lengua de la localidad donde se realiza el inventario, y una breve reseña, donde se detalla su origen, a través de diferentes fuentes o personas con conocimientos de la historia (INPC, 2011).

4. Descripción de la manifestación.

Se indica la fecha o periodo que se practica la manifestación, ya sea anual, continua, ocasional u otro tiempo. De acuerdo a la cada elección deberá especificarse la fecha o la temporalidad o también puede no tener periodicidad. De igual forma se señala el alcance ya sea local, provincial, regional, nacional o internacional, donde se especifica la trascendencia de la gastronomía inventariada (INPC, 2011).

5. Portadores / Soportes.

En este apartado, se señala a quienes han salvaguardado las manifestaciones, estos portadores pueden ser individuos, colectividades o instituciones, en muchos casos los portadores son los mismos interlocutores quienes ayudan a levantamiento de la información de la ficha (INPC, 2011).

6. Valoración.

Describe el valor patrimonial de la manifestación para la comunidad, donde se detalla la visión que tiene la comunidad acerca del patrimonio gastronómico, su trascendencia, el cambio que ha tenido con el pasar del tiempo y su vulnerabilidad (INPC, 2011).

7. Interlocutores.

En esta área se detalla datos de los interlocutores que ayudan con información verídica acerca de la manifestación inventariada, donde se da a conocer, los apellidos y nombres, dirección del lugar al que pertenece, el número de teléfono o celular, el sexo al que pertenece y la edad. Estos datos tienen la finalidad de ubicar a las personas que brindan información de ser necesario (INPC, 2011).

8. Elementos relacionados.

Se indica elementos que intervienen ya sea directa o indirectamente. INPC (2011). “Estos elementos deben ser clasificados dentro de la Guía de Ámbitos y Sub ámbitos del Patrimonio Inmaterial”.

9. Anexos.

Se incluye los materiales utilizados como: documentos, videos, audios, fotografías, estos servirán de apoyo para el registro de la manifestación (INPC, 2011).

10. Observaciones.

En este apartado, se indica las novedades acontecidas para el investigador durante la recolección de información de la ficha técnica, esto ayudara a profundizar con información relevante para reorientar la investigación (INPC, 2011).

11. Datos de control.

Se detalla la identidad de la o el investigador que levanta la información de la manifestación, la fecha en la que se realizó el inventario, datos de quien supervisa la información inventariada, y datos de la entidad encargada para la aprobación del inventario. (INPC, 2011).

2.2.2.3. Estandarización.

La estandarización de recetas ayuda a tener un proceso más claro acerca del proceso de una receta, mejorando la producción, ahorrando tiempo, mejorando la presentación del servicio, minimizando los desperdicios y evitar el sobreprecio al exponer el producto final a la venta (De Bonis,2016).

2.2.3. Desarrollo Turístico gastronómico.

2.2.3.1. Desarrollo Turístico.

El desarrollo turístico consiste en promover mayores niveles de calidad y competitividad de un destino, la generación de capacidades locales y el desarrollo turístico sostenible. Además, es muy significativo en una comunidad o lugar determinado ya que la generación de divisas permite mejora la calidad de vida de los pobladores, por ende, el desarrollo es de vital importancia y más aún si posee potencial turístico. Rodríguez (2019) menciona “El turismo está vinculado a las acciones direccionadas por el ocio, aquellas acciones que motivan a los seres humanos a movilizarse a diferentes lugares, con objetivos de diversión, descanso y relajación”. Para estas actividades, existen lugares muy específicos que cumplen con la función de hacer turismo, como pueden ser playas, campos u otros lugares de interés como selvas manglares, entre otros.

Por lo tanto, se lo puede conceptualizar al desarrollo turístico como, la estructura socio productiva en los centros receptores, hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento, y el impacto económico de la actividad turística que genera ingresos económicos provenientes de los centros emisores de turismo y empleos. (Rodríguez, 2019). Así mismo, la actividad turística en relación con la gastronomía típica posee un carácter estimulante en cuanto al desarrollo turístico, puesto que este se infunde directamente al fortalecimiento, no solo de la economía sino también de la identidad.

2.2.3.2. Desarrollo gastronómico.

El desarrollo gastronómico implica dirigir el flujo turístico a destinos menos visitados que permita mejorar drásticamente el desarrollo económico del lugar. Por otra parte, el desarrollo gastronómico es importante para un lugar determinado, ya que se caracteriza por dar a conocer expresiones culturales y sociales que están vinculadas a costumbres y tradiciones. La gastronomía nace con los primeros pobladores, estos realizaban la recolección de plantas comestibles y las medicinales. Además, domesticaron animales para compañía y su consumo, también, se dedicaron a la caza y pesca, como medio de supervivencia, de esto, surgen los

nuevos asentamientos que se dedicaban a la cosecha y siembra de productos para su alimentación. Tras este proceso el Ecuador y muchos otros países cuentan con una gran diversidad gastronómica. En el Ecuador varía en torno a sus tres regiones que son sierra, costa y amazonia (Guevara y Morales, 2016).

En la actualidad la gastronomía ha ido desarrollándose poco a poco, misma que es considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad por la UNESCO, y se ha convertido en una de las principales manifestaciones culturales intangibles de cada pueblo. Actualmente se está convirtiendo en un elemento significativo para el desarrollo del turismo. Esta representa una buena fuente de identidad cultural local. Por otra parte, la gastronomía implica la degustación de alimentos y platos diferentes encontrando una nueva forma de disfrutar de la experiencia (Hernández, Di-Clemente y Lopez, 2015).

2.2.3.3. Turismo Gastronómico.

Al tomar la decisión de un viaje turístico, generalmente el destino es el principal elemento a considerar, es decir, a dónde se quiere ir y por qué y, esta decisión incluye también la elección del resto de los elementos que hacen posible el viaje, como son: el transporte, el alojamiento, la comida, las diversiones, etc. Es así, que la gastronomía es una forma de hacer turismo en la que la comida típica del lugar o país visitado es parte de la actividad durante su visita, además, poco a poco ha ido adquiriendo un valor importante en el mundo, debido a que, se ha considerado un medio para recuperar la alimentación tradicional y ancestral de cada zona. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien, está enfocado a todo tipo de público dispuesto a experimentar una nueva aventura culinaria. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias (Cárdenas, 2015).

Por lo tanto, el turismo gastronómico no solamente se centra en asistir a los restaurantes donde sirvan platos si no también dentro de ello abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los residentes del lugar, participación en fiestas locales, entre otros.

2.2.2.3.1. Gastronomía típica como parte del desarrollo.

Entre las actividades que llaman la atención de los turistas se encuentra la gastronomía. La comida típica despierta el interés de los visitantes por la manera que se produce, cocina y se consume. Este proceso da una idea de la forma de vida de la población, muestra la esencia, la

autenticidad, la cultura de la zona donde se prepara los alimentos (Rodríguez, s.f). Representa una experiencia cultural porque ofrece la oportunidad de apreciar gustos y sensaciones diferentes a lo cotidiano.

A través de lo antes mencionado se facilita el acercamiento entre viajeros y residentes donde se oferta servicios de alimentación, ya que, esto forma parte del desarrollo de una localidad o de un destino haciendo que se interesen más en el ámbito gastronómico, tal y como expresa Montecinos (2015) “No solamente representa instalaciones y servicios complementarios del viaje, sino que además genera por si misma desplazamientos de turistas y visitantes que desean vivir experiencias basadas en la gastronomía aportando beneficios y potenciando el desarrollo social local sostenible”.

2.2.2.3.2. La gastronomía como recurso y producto turístico.

En la actualidad se considera a la gastronomía, más que solo un recurso dentro del ámbito turístico, con el paso de los años se la va considerando parte de la identidad cultural ya sea individual o regional, proveyendo experiencias a los turistas. Ahora la diferencia entre la gastronomía como recurso y como producto turístico, está en que, dentro de la gastronomía varios autores han determinado que existen tres clases de recursos turísticos: los básicos, que son los que tienen la capacidad de atraer turistas por sí mismos, los complementarios, que tienen cierta dificultad de detección, ya que, no cuentan con un atractivo claro, y los potenciales, que son el soporte de la dinámica turística. Tomando en cuenta lo anterior se considera a la gastronomía como un recurso complementario dado que es una necesidad para el turista la alimentación, o también potencial ya que ha formado parte de una actividad turística donde generan experiencias a los visitantes. (Leal, 2015).

2.2.4. Actores involucrados en el desarrollo turístico gastronómico.

2.2.4.1. Autoridades.

Para que un destino pueda desarrollarse a través del turismo (gastronómico), es necesario que exista alianzas colaborativas entre las instituciones públicas y privadas, involucrando al resto de actores que estén inmersos en el área turística ya sea de forma activa o también pasiva, en este caso los prestadores de servicios, productores de materia prima, asociaciones u organizaciones, que contribuyan a la formación de estrategias turísticas y sostenibles (Teege, 2019, p.16).

2.2.4.2. Oferta.

Tiende a adaptarse a las necesidades de los consumidores en su producto, pues, estos con el pasar del tiempo tienen más exigencias en cuanto a los productos diferenciados y de calidad, como también, el servicio, brindando una buena atención, dicho esto, hace que la oferta se diferencie de la competencia y contrastar una relación efectiva entre calidad-servicio de su producto ofertado, los clientes externos ansían conocer la cultura y las tradiciones y la población local, y, los clientes internos son amantes de su comida tradicional (Teege, 2019, p.16).

2.2.4.3. Demanda.

El turista actualmente, investiga previamente sus destinos de visita, lo que lo hace más complejo y se eleva el nivel de exigencia, pues, busca servicios y experiencias que tengan autenticidad turística cultural del lugar, incluyendo la gastronomía, los turistas están interesados en las preparaciones tradicionales locales, el proceso de preparación, el cultivo de materia prima y el contexto histórico cultural. Esto incrementa el crecimiento alimenticio con ofertas competitivas y precios justos, aportando al desarrollo turístico (Teege, 2019, p.15).

2.2.5. Iniciativas de desarrollo turístico relacionados con la gastronomía típica.

2.2.5.1. Turismo gastronómico en México.

México cuenta con gran variedad de atractivos turísticos Fonseca (2020) indica “Las 18 rutas gastronómicas de México abarcan 155 destinos, 31 pueblos mágicos, 9 ciudades patrimonio de la humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de 1,500 platillos y bebidas típicas del país”. Este es un país que se ha fortalecido tras la declaración de su cocina por la Unesco en el año 2010 como Patrimonio Intangible de la Humanidad. Se encuentra entre los primeros puestos a nivel mundial por su gran diversidad natural, flora y fauna, de igual forma por su diversidad cultural. Su cocina cuenta con ingredientes originarios de las cocinas indígenas y mestiza conservando los saberes ancestrales de la cultura maya. En la dieta alimentaria mexicana es común encontrar el maíz, frijol, el aguacate y chile (Navarrete y Muñoz, 2018).

México posee riqueza gastronómica tradicional entre ellos están: los tacos, tamales, chapulines e infinidad de platos representativos de cada región de este país. Esto quiere decir que, no solamente hay playas, arquitectura, sitios naturales, sino también, hay comida suficiente para reconocer la diversidad cultural y adentrarse a conocer sus valores tradicionales y vincularlo al turismo como un valor agregado de los destinos diferenciándolos unos de otros (Asai, 2019).

2.2.5.2. Turismo gastronómico en Perú.

Perú, declarado destino culinario por los World Travel Awards por su riqueza, originalidad y diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial que la promueve en los últimos años. La Cámara Nacional de Turismo del Perú (2020) en su portal informativo menciona “los emprendimientos privados son los principales promotores de la gastronomía peruana en el extranjero y que su contribución permite afianzarse como un instrumento de desarrollo y progreso del país”.

La gastronomía peruana ha generado un crecimiento notorio, ya que, ha sido un pilar fundamental de recuperación social y económico del país. Esta gastronomía aparte de ser un potencial cultural también ha generado conexiones económicas en el desarrollo del país. El turismo gastronómico comprende la valoración tradicional y de la comida haciéndola parte de la difusión de la comida regional a través de distintos medios de comunicación (Del Rio, 2015).

2.2.5.3. Turismo gastronómico en Ecuador.

El Ecuador se caracteriza por una variedad de productos gastronómicos, cuenta con productos autóctonos y productos introducidos con la llegada de los españoles, también, la variedad de climas y los cambios culturales han aportado a diversificar la gastronomía. Así como México y Perú, Ecuador también tiende a incrementar el número de visitas de turistas y que mejor por medio de la gastronomía típica.

En el año 2018 se declaró a tres preparaciones gastronómicas de la provincia de Manabí, Portoviejo específicamente, la capital manabita como una de las ciudades creativas, declaradas por la Unesco, destacándose la cocina tradicional manabita, con las preparaciones gastronómicas como el viche, la morcilla y la chicha, declaradas anteriormente Patrimonio Inmaterial del Ecuador por el instituto nacional de patrimonio cultural. Denominada así, por su fortalecimiento de buenas prácticas alimenticias, fortaleciendo su identidad, manteniendo su sentido de pertenencia y sus técnicas tradicionales que se ha mantenido de generación en generación (EL Comercio, 2018).

III. METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO

3.1.1. Enfoque

3.1.1.1. Enfoque Cualitativo

La investigación aplicó el enfoque cualitativo, porque se observa y describe las cualidades y características de la gastronomía típica más representativa en los cantones Tulcán y Montúfar, permitiendo realizar el inventario de los mismos. También, se dirige a la oferta, en este caso los establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica. De igual forma a las autoridades encargadas del área de turismo de los cantones involucrados en la investigación.

3.1.1.2. Enfoque cuantitativo.

Mediante el enfoque cuantitativo, se obtuvo datos mediante fuentes primarias, en este caso, los turistas, analizando el consumo de gastronomía típica, preferencias, motivaciones, concurrencia entre otras cualidades al asistir a un establecimiento gastronómico.

Hernández, Fernández y Sampieri (2016) mencionan que “Se mezclan los enfoques cuantitativo y cualitativo, centrándose más en uno de ellos” (p.534). Por esta razón la investigación pesa en el enfoque cualitativo, sin embargo, la decisión de utilizar los dos métodos para la recolección de información es conveniente para la investigación, pues el método cuantitativo agrega valor al estudio ya que involucra la utilización de herramientas cuantitativas.

3.1.2. Tipo de Investigación

3.1.2.1. Investigación Bibliográfica.

Esta investigación se apoya en la recopilación de antecedentes con relación a la gastronomía típica y el desarrollo turístico gastronómico, se hace uso de documentos en físico y digital con información que lleve a conocer con más profundidad sobre el tema, entre los documentos que se utilizó están: diccionarios, libros, artículos científicos, tesis de grado, informes publicados, y revistas especializados que serán el sustento teórico de este estudio, que tuvo como finalidad obtener información más completa y aumentar el grado de familiarización con la situación actual en la que se encuentra la gastronomía con relación al turismo.

3.1.2.2. Investigación de Campo

La investigación se desarrolló en los cantones Tulcán y Montúfar, con información de fuentes primarias, ya que, la preparación de la gastronomía se la ha adquirido de generación en

generación, por esta razón, se visitó a personas conocedoras de la preparación de las recetas. También se realizó la encuesta a los turistas para ratificar el consumo de gastronomía típica, se visitó a los establecimientos gastronómicos que ofertan comida típica para realizar entrevistas a los dueños o administradores de los mismos. De igual forma se visitó la oficina del ministerio de turismo de la provincia del Carchi, el Cementerio José María Azaél Franco Guerrero de la ciudad de Tulcán y la unidad de turismo del municipio del cantón Montúfar para realizar entrevistas.

3.1.2.3. Investigación Descriptiva

A través de esta investigación, se describió la información que se recabó tales como: las características, valoración social, factor de elaboración y estandarización, ingredientes y procesos de cocción de los platos típicos en una ficha técnica, la cual, fue complementada con información obtenida por personas conocedoras de la preparación de las recetas gastronómicas típicas. En cuanto a la oferta se describe los indicadores funcionamiento, producto, precio, promoción, manejo de residuos. Así mismo, se describe los indicadores de la población tales como: el consumo, preferencia, frecuencia de visita a un establecimiento, frecuencia, motivación, presupuesto. Y de las autoridades que describen como ha sido la promoción estratégica, actores públicos y privados, generación de empleo, y calidad de servicios, todos estos entornos al desarrollo turístico gastronómico.

3.2. IDEA A DEFENDER

La gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar en el período 2019-2020.

3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Tabla 1.Operacionalización de Variable Independiente: La gastronomía típica.

| Variable | Concepto | Objetivo Especifico | Dimensión | Indicadores | Ítems | Técnica | Instrumento | Informantes |
|----------------------------|--|---|-------------------|---------------------------------|--|-------------|---------------|-------------|
| Gastronomía Típica. | Di Clemente, Hernández y López (2013) afirma. “Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma”. | Identificar la gastronomía típica más representativa dentro de los cantones Tulcán y Montúfar, a través de metodología reflejada en fichas de inventario. | Valoración social | Datos de localización | Lugar de inventariado | Observación | Ficha Técnica | Moradores |
| | | | | Datos de identificación | Denominaciones y breve resumen. | | | |
| | | | | Descripción de la manifestación | Fecha o periodo que se practica la manifestación | | | |
| | | | | Valoración | Importancia de la manifestación en la comunidad. | | | |
| | | | | Interlocutores Receta estándar | Informantes. Unidades de medida y costo. | | | |
| | | | | Preparación | Proceso de preparación. | | | |
| | Factores de preparación | Elemento complementarios | | | | | | |

Tabla 2. Operacionalización de Variable Dependiente: Desarrollo Turístico Gastronómico en los cantones Tulcán y Montúfar.

| Variable | Concepto | Objetivo específico | Dimensión | Indicadores | Ítems | Técnica | Instrumento | Informante |
|--|---|--|-------------|-----------------------------------|--|------------|--------------|---------------------|
| Desarrollo Turístico Gastronómico | El desarrollo turístico gastronómico donde se considera a la gastronomía como un recurso complementario dado que es una necesidad para el turista la alimentación, o también potencial ya que ha formado parte de una actividad turística donde generan experiencias a los visitantes y beneficios para la comunidad residente. | Determinar la situación del desarrollo Turístico Gastronómico típico de los cantones Tulcán y Montúfar, tomando en cuenta los actores involucrados: autoridades relacionadas con la actividad, oferta y demanda. | Autoridades | Actores públicos y privados | ¿Con que otros actores institucionales trabaja con relación al turismo gastronómico? | Entrevista | Cuestionario | Autoridades locales |
| | | | | Variedad gastronómica | ¿Considera usted que los cantones Tulcán y Montúfar dispone de una variedad de comida típica para el deleite de la población? | | | |
| | | | | Estrategias de promoción | ¿Qué estrategias se ha utilizado para promocionar la gastronomía típica? | | | |
| | | | | Calidad del producto y servicios. | ¿Cómo usted definiría la calidad de un producto gastronómico? ¿Qué estrategias se han utilizado para mejorar la calidad de prestación de servicios en los establecimientos gastronómicos? | | | |
| | | | | Generación de empleo | ¿De qué forma la gastronomía típica ayuda a generar fuentes de empleo? | | | |
| Productividad local | ¿De qué forma ayuda la gastronomía típica a contribuir al desarrollo local? | | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|---------|---------------------------------|---|------------|--------------|---|
| | Oferta | Funcionamiento | ¿Cuántos años lleva funcionando su establecimiento? | Entrevista | Cuestionario | Dueños o encargados de los establecimientos o emprendimientos |
| | | Producto | ¿Cuáles son los platos típicos que usted ofrece? | | | |
| | | Precio | ¿Cuál es el precio de los platos típicos que usted ofrece? | | | |
| | | Promoción | ¿A través de que promociona usted a su establecimiento? ¿Cuál es el promedio de clientes diarios que usted recibe en su establecimiento? | | | |
| | | Estructura | ¿Cómo está compuesta su estructura organizacional | | | |
| | | Generación de empleo | ¿Con cuántos empleados cuenta su establecimiento? | | | |
| | | Calidad del producto y servicio | ¿El personal se encuentra capacitado en las funciones que realiza? ¿Se maneja normas de higiene para la manipulación de los alimentos? ¿Cómo usted maneja los desechos en su establecimiento? | | | |
| | Demanda | Consumo | En su visita a los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi. ¿Ha consumido gastronomía típica? ¿Qué gastronomía típica usted ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi? | | | |

| | | | | |
|-------------|---|--------------|----------|-----------------------|
| Importancia | Según su criterio califique el grado de importancia la gastronomía típica con relación al turismo | | | |
| Motivación | <p>¿Cuál es su motivo de visita a los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi?</p> <p>¿Seleccione el factor que considera usted más importante en su decisión de visitar un establecimiento gastronómico?</p> <p>¿A través de que medio usted se informó de la gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi?</p> | | | |
| Frecuencia | <p>¿Con qué frecuencia usted consume la gastronomía típica cuando visita los cantones Tulcán y Montúfar?</p> <p>¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos de comida típica?</p> <p>¿En compañía de cuantas personas visita usted un establecimiento gastronómico?</p> | Cuestionario | Encuesta | Turistas y pobladores |
| Presupuesto | <p>En promedio, ¿Cuánto gasta, por persona, en un establecimiento de gastronomía típica?</p> <p>¿Cuánto está usted dispuesto a pagar por un plato típico?</p> | | | |

3.4. MÉTODOS UTILIZADOS

3.4.1. Diseño No experimental

En esta investigación se empleó el diseño no experimental para relacionar las variables sin realizar cambios de su situación real, sin modificar los resultados de la recolección de los datos y conocer las recetas de la gastronomía típica y desarrollo turístico gastronómico.

3.4.2. Población y Muestra

3.4.2.1. Muestra de expertos

De acuerdo a Hernández, Fernández y Baptista (2016) "En ciertos estudios es necesaria la opinión de expertos en un tema. Estas muestras son frecuentes en estudios cualitativos y exploratorios para generar hipótesis más precisas o la materia prima del diseño de cuestionarios" (p.387). Se analizó la opinión de las autoridades locales de los cantones en estudio es este caso, Diego García encargado de la oficina de Gestión y Promoción Turística del Carchi, Alex Argoti encargado de la sub jefatura de turismo y Edison Jiménez técnico de la unidad de turismo del municipio del cantón Montúfar.

3.4.2.2. Muestra homogénea

Hernández, Fernández y Baptista (2016) "En las muestras homogéneas las unidades que se van a seleccionar poseen un mismo perfil o características, o bien comparten rasgos similares" (p.388). Se obtuvo la opinión de los dueños o administradores de la zona urbana de establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar, se identifica 110 establecimientos o emprendimientos mediante la investigación de campo, de los cuales 19 ofertan gastronomía típica quienes ayudaron con la información.

3.4.2.3. Muestreo aleatorio simple

"Su característica esencial es que todos los casos del universo tienen al inicio la misma probabilidad de ser seleccionados" (Hernández, Fernández y Baptista, 2016, p.180). En este caso no existen datos de la visita de turistas o de clientes que consumen gastronomía típica, por lo tanto, se utiliza la fórmula de la población infinita. Dicho esto, en los cantones Tulcán y Montúfar se aplica las encuestas a los turistas con un total de 384.

Calculo de la muestra. (Población infinita)

$$\begin{aligned} n &= \text{Tamaño de la muestra} &= &? \\ Z &= \text{Nivel de confiabilidad: 95\%} &= &1,96 \end{aligned}$$

| | | |
|--|---|------|
| P = Probabilidad de ocurrencia | = | 0,50 |
| Q = Probabilidad de no ocurrencia | = | 0,50 |
| e = Error de muestreo: 5% | = | 0,05 |

$$n = \frac{Z^2 PQ}{e^2}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.50 * 0.50}{0.05^2}$$

$$n = \frac{0.96}{0.0025}$$

n= 384

3.4.3. Técnicas investigación

3.4.3.1. Encuesta

Se realizó una encuesta estructurada, dirigida a los turistas y a la población, la cual, se la toma en cuenta como turista interno, con la finalidad de recolectar datos de fuentes primarias y obtener una información más completa en cuanto al consumo, importancia, frecuencia, motivación y presupuesto al momento de consumir la gastronomía típica de la localidad.

3.4.3.2. Entrevista

Se realizó una entrevista estructurada en los establecimientos gastronómicos que expenden comida típica a los propietarios o administradores para recabar información sobre el funcionamiento, producto, precio, promoción y el factor ambiental que se maneja dentro de los mismos. También a las autoridades competentes en base a indicadores tanto de desarrollo turístico como de la gastronomía típica presente en los cantones Tulcán y Montúfar.

3.4.3.3. Observación.

Mediante la observación se identificó los establecimientos o emprendimientos que expenden gastronomía típica, también se cubrió aspectos contenidos en la ficha técnica del inventario de las recetas gastronómicas típicas más representativas de los cantones Tulcán y Montúfar, con personas que conocen la preparación de la gastronomía típica en los cantones.

3.4.4. Instrumento

3.4.4.1. Cuestionario

Estructurado con preguntas cerradas para la encuesta a los turistas, preguntas abiertas en la entrevista dirigida a los propietarios o administradores de los establecimientos y a los representantes del ministerio de turismo de la provincia.

3.4.4.2. Ficha técnica

Para la elaboración de la ficha técnica, se empleó parámetros obtenidos de la ficha del Instituto Nacional Cultural (INPC) entre ellos: datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, descripción de la manifestación, valoración, interlocutores, y no se tomó en cuenta: elementos relacionados, anexos, observaciones, datos de control, portadores/ soportes debido a que no se los consideró relevante para la investigación, y, se adiciona la estandarización, que se tomó de la investigación realizada por estudiantes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), para describir y definir valores de costos de los ingredientes correspondientes a cada receta.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

Una vez determinada la metodología para cumplir con los objetivos proyectados que resolvieron la problemática planteada, se muestra los resultados a través de un inventario de las recetas gastronómicas típicas. Para los resultados de las encuestas, se utilizó el paquete estadístico SPSS realizando un análisis descriptivo de la información recolectada. Y, para el análisis de entrevistas se utilizó el software Atlas. Ti.

4.1.1. Resultados de la variable independiente: Gastronomía típica

4.1.1. 1. Inventario de la gastronomía de los cantones Tulcán y Montúfar.

Se identificó la gastronomía que tienen en común el cantón Tulcán y Montúfar en un listado, este, se obtuvo a través de la Guía Turística publicada por la prefectura del Carchi en el año 2016, en la que se encuentran detallados 18 platos típicos a nivel provincial, de ellos 15 se encuentran en los cantones de estudio, mismos que serán parte del inventario de recetas gastronómicas.

Considerando varios parámetros técnicos establecidos por el INPC, se elaboró una ficha técnica, identificando la valoración social, el factor de elaboración y estandarización del inventario gastronómico. En lo que se refiere a la valoración social se contactó a personas conocedoras de la preparación de las recetas gastronómicas. Así mismo se utilizó el formato estándar de la investigación realizada por estudiantes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), donde se detalla el proceso de preparación, y, se identificó el precio aproximado de cada receta gastronómica.

A continuación, en la tabla 3 se señala la gastronomía típica identificando el aspecto ancestral y típico dentro de los cantones Tulcán y Montúfar, en lo que concierne a la ancestralidad son aquellos platos que se ha transmitido de generación en generación lo cual se centra en los antiguos productos, recetas y métodos culinarios es decir que se mantenido su forma de preparación sin ningún cambio, y en lo que respecta a típico está dado por su tradición culinaria que representa diferentes gustos particulares que identifica a un pueblo y de acuerdo al lugar donde se prepare el plato varia sus ingredientes y su procedimiento.

Tabla 3. Identificación gastronómica caracterizando su aspecto típico y ancestral

| Nombre del Plato | Típico | Ancestral |
|---|--|---|
| Hornado Pastuso | El Hornado Pastuso es típico por su tradición y sabor, representa al Carchi como tal, y, además, es un plato que se lo prepara comúnmente, su método de preparación ha cambiado ya que en la actualidad se utiliza el horno de ladrillo. | Desde la llegada de los españoles se lo elaboraba en un horno de barro en que usualmente se utilizaba leña de eucalipto. El mote y la papa es tradicional y representativo de las comunidades indígenas siendo acompañantes que hacen que esta receta sea tradicional. |
| Cuy Asado | Es típico porque es uno de los platos oriundo del Carchi sin embargo su receta cambia de acuerdo al lugar donde lo prepare y su manera de preparación ha cambiado con el pasar de los tiempos ya que actualmente se lo prepara en horno u asaderos improvisados. | Anteriormente los cuyes eran preparados con un palo o una vara tipo horqueta de madera (palo de dos puntas) que se la extraía de los bosques y eran las personas que preparaban esta receta sentándose alrededor la brasa obtenida tras una fogata de madera de chilca o cedro, donde consistía en darle vueltas al palo hasta que el cuy esté listo. |
| Tripa Mishki | Su preparación varía de acuerdo al lugar, es típico porque en el Carchi se caracteriza por su preparación en las calles y veredas, sobre todo en horas de la tarde y noche. | Las vacas, son la principal fuente de la sustracción de las vísceras, consigo viene las costumbres de preparar los alimentos asados que hasta en la actualidad se conserva. |
| Habas, mellocos, choclos con queso | Se produce en las tierras carchenses, en la actualidad se los cultiva con productos químicos y orgánicos. | Son productos cultivados por los campesinos desde nuestros antepasados en chacras, y de manera natural con abonos orgánicos, y su forma de preparación se ha venido conservando. |
| Cuajada con miel | En la actualidad se lo elabora mediante una pastilla que es de origen vegetal. | En épocas atrás la cuajada o queso se la elaboraba extrayendo el cuajo del animal en este caso la vaca o de la cría una vez que estaba muerto. |
| Queso amasado | El queso tiene variedad de procesos y derivados que se los realiza con productos químicos. | El queso se lo prepara artesanalmente con la cuajada ya elaborada, se molía con herramientas como el molino añadiéndole y en moldes y se aplastaba hasta que quede una sola masa. |
| Caldo de gallina | En la actualidad es preparado en cocinetas o cocinas industriales y su receta no se mantiene igual, puesto que los ingredientes cambian de acuerdo a la persona que lo prepare. | Anteriormente este plato se lo elaboraba en leña y en ollas de barro, debido a que se dice que se concentra más el sabor de la carne de la gallina y el humo de la madera le da un sabor diferente. |
| Tortilla de papa con caucara | Al momento de servir se le acompaña con ensalada y una porción de aguacate | Es ancestral porque mantiene su forma de preparación y su receta ya que el producto que es la papa y la carne es producido en la localidad desde la antigüedad. |

| | | | |
|-------------------------|------------|---|--|
| Tortillas tiesto | de | Su sabor y color y es servido con una tasa de café. | Este producto es elaborado en un tiesto de barro y que hasta la actualidad se mantiene su forma de preparación. |
| Morocho leche | con | El morocho actualmente se lo adquiere con facilidad y la leche contiene variaciones y procesos que hacen que su preparación sea diferente a la tradicional. | Es una bebida en la que se utiliza el maíz blanco o morocho, el proceso de preparación del grano es más dificultoso, debido a que se lo quebraba en molino manual y lo lavaban con agua tibia en una batea de madera para extraer la pluma y dejar el grano limpio, y la leche se extraía ordeñando las vacas manualmente lo que hace que se conserve sus raíces autóctonas. |
| Champús | | Se usa el mote que ya se lo encuentra con facilidad, mismos que son extraídos del huertos se procede hacer una harina y se debe dejar fermentar durante 8 días | El champús es ancestral porque es elaborada a base de granos cultivados en las comunidades desde la antigüedad, productos como el mote, maíz, es elaborada en vasijas de barro para que sea fermentada de la mejor manera posteriormente es cocido con leña. |
| Café de chuspa | | La preparación que consiste en pasar el agua caliente por una chuspa o colador de tela que contiene el café tostado y molido. | Estos cantones adquirían el café desde la antigüedad de la zona cálida del cantón Tulcán quienes hasta la actualidad cultivan este producto, este grano se lo secaba, tostaba y molía para luego cernirlo en una funda a la que se le llamaba chuspa y se lo endulzaba con panela(Extracto de la caña de azúcar). |
| Canelazo | | También conocido popularmente como “Hervido”, se lo elabora en fiestas, eventos patronales, cantonales y otros programas públicos y es servido en botellas ya sea de plástico o vidrio. | Mantiene su forma de preparación en la que se utiliza la canela y jugo de naranjilla, limón o maracuyá, agregándole puntas o aguardiente mismo que ha sido consumida desde nuestros antepasados. |
| Cumbalazo | | Porque esta bebida es preparada en el Carchi sin embargo no mantiene su recete original puesto que en la actualidad se lo realiza con el hielo extraído de la nevera. | Anteriormente se lo realizaba con el hielo extraído del cerro Cumbal, se lo raspaba para introducirlo en un vaso de tamarindo o limón. |
| Chicha | | Presenta un alto nivel de alcohol debido a la fermentación de azúcares y es consumida habitualmente con el hornado y también en eventos como por ejemplo en las fiestas del Inti Raymi | La Chicha porque se mantiene su manera de preparación ya que consistía en la trituration y fermentación que hasta la actualidad se conserva. |

Es necesario tomar en cuenta, los elementos de cada uno de los parámetros que constan en la ficha técnica del INPC, mismos que son datos de localización, fotografía del plato típico, datos de identificación, descripción de la manifestación, estandarización, valoración e interlocutores, dentro de estos parámetros en la tabla 4, se detalla información de las recetas gastronómicas.

Tabla 4. Descripción de los parámetros de la ficha técnica del INPC

| Parámetro | Descripción |
|--|--|
| Datos de localización | En cuanto a los datos de la localización, se deduce que todas las recetas gastronómicas inventariadas se encuentran en la provincia del Carchi, dentro de los cantones Tulcán y Montúfar, de las cuales 10 recetas pertenecen al sector urbano y 5 al sector rural, en lo que corresponde al sector urbano esta la parroquia Julio Andrade. |
| Fotografía del plato típico | En lo que concierne a este parámetro se procedió a tomar las respectivas fotografías de cada uno de los platos típicos que se ofrecen en el cantón Tulcán y Montúfar. |
| Datos de identificación | Dentro de los datos de identificación, las recetas gastronómicas poseen una denominación o hasta dos, es decir, el nombre por el que más se la conoce, el grupo social al que pertenecen, es mestizo debido a que es la cultura que más sobresale en estos cantones, y la lengua que se utiliza es el español, agregado a esto se presenta una breve reseña histórica del origen y trascendencia de cada una de las recetas gastronómicas. |
| Descripción de la manifestación | En este parámetro se identifica que la mayoría de los platos son elaborados de manera continua entre ellos se encuentran: el hornado pastuso, cuy asado, tripa mishki, habas, mellocos, choclos con queso, queso amasado, caldo de gallina, café de chuspa, cumbalazo y la cuajada con miel, de manera ocasional esta tortilla de papa con caucara y tortillas de tiesto, de manera festivo está el canelazo y de manera continuo, ocasional y festivo esta morocho con leche, champús y chicha de arroz. La mayor parte de estos platos típicos posee un alcance internacional y regional sumado a esto se procede a realizar una descripción donde menciona como ha logrado alcanzar un reconocimiento con el pasar de los años. |
| Estandarización | Dentro de la estandarización, se detalla el nombre del plato típico, cantidad y unidad utilizadas para la elaboración de las recetas, el costo unitario y costo total de los ingredientes, a esto se agrega, los pasos de preparación de cada plato típico además se tomó en cuenta el área, tiempo de preparación, temperatura, grado de dificultad, tiempo de cocción y los instrumentos o materiales que se utilizan. |
| Valoración | En cuanto a la valoración se detalló la importancia que tiene la gastronomía, ya que, las personas de las comunidades rurales son quienes producen o cultivan diferentes productos, que sirven para el autoconsumo y venta permitiendo generar recursos económicos, de ahí la importancia de la oferta de la gastronomía típica. En lo que concierne a la sensibilidad del cambio la mayoría posee sensibilidad baja es decir no existe mucho cambio al momento de elaborar los platos típicos en los diferentes establecimientos gastronómicos que lo ofertan. |
| Interlocutores | En cuanto a este parámetros se registra los nombres, dirección, teléfono, sexo y edad de las personas participantes con las que se tuvo una breve conversación, mismo que aportaron con lo vívido y lo que conocen sobre cada plato típico. |

4.1.2. Resultados de la variable dependiente. Desarrollo Turístico Gastronómico

4.1.2.1. Autoridades locales de los cantones Tulcán y Montúfar.

Entrevistado 1

Dirección: Manabí y Guayaquil

Responsable: Diego García encargado de la Oficina de Gestión y Promoción Turística del Carchi.

1. ¿De qué forma ayuda la gastronomía típica a contribuir al desarrollo local?

Como ministerio de turismo se ha priorizado un poco más el tema de la gastronomía con los demás miembros encargados a nivel nacional. En cuanto a nivel de la provincia en cada uno de los cantones se encuentra distinta variedad gastronómica y eso hace que el destino tenga un buen potencial (García,2020).

2. ¿Qué estrategias se ha utilizado para promocionar la gastronomía típica?

El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años por lo tanto la promoción es un factor importante puesto que se da a conocer a propios y a extraños el patrimonio tradicional que permite experimentar, sentir y conocer el sabor de un determinado lugar, en este caso del cantón Tulcán. García (2020) menciona “Se ha trabajado en un mapa gastronómico para poder difundir y promocionar la gastronomía”.

3. ¿Con qué otros actores institucionales trabajan en relación al turismo gastronómico?

La gastronomía forma parte de la modalidad turística y presenta elementos que deben ser vistos como forma de turismo, para ellos es necesario que todas las instituciones involucradas en el turismo gastronómico trabajen en equipo. García (2020) menciona “Se ha trabajado con la Asociación de Chefs de la ciudad de Tulcán y también a nivel nacional que tiene responsabilidad en cada una de las provincias, también se trabaja en el tema gastronómico con los GADs Municipales”.

4. ¿De qué forma la gastronomía típica ayuda a generar fuentes de empleo?

Hablando de forma general la gastronomía genera fuentes de trabajo de forma directa e indirecta y parte desde los insumos hasta los grandes restaurantes, por lo tanto, de acuerdo con el servicio y el producto que brinden podríamos hablar de que se tiene fuentes de trabajo sin embargo en el caso de este cantón solo un 10% genera fuentes de empleo en vista de que son pocos los establecimientos gastronómicos que ofrecen servicios de calidad. (García, 2020)

5. ¿El desarrollo gastronómico contribuye a la productividad local?

El desarrollo gastronómico consiste en dinamizar zonas agrícolas mediante la valoración de los productos agropecuarios y la promoción de la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural de un lugar determinado.

Si, por que el desarrollo gastronómico permite poner en valor los recursos humanos, culturales, naturales, materiales e inmateriales de manera que se fomente el crecimiento productivo de esta localidad, un ejemplo es el porcino, donde las personas se dedican a la productividad de este animal, lo crían para posteriormente poder venderlos, permitiendo tener un sustento económico. (García, 2020)

6. ¿Considera usted que los cantones Tulcán y Montúfar disponen de una variedad de comida típica para el deleite de la población?

Un pueblo o ciudad debe poseer variedad de comida típica, misma que se manifiesta por la combinación entre lo que se obtiene de la naturaleza y las tradiciones y costumbres de una población que permite el encanto de quienes lo visitan.

Si hablamos de una variedad gastronómica, no tenemos especificado, sin embargo, lo que tenemos es el hornado uno de los platos más representativos del cantón ya que si hablamos de variedades tendríamos que clasificar los platos e identificar cuáles de ellos son nuestros. (Garcia,2020).

7. ¿Cómo usted definiría la calidad de un producto gastronómico?

La calidad de los productos es un factor importante ya que su destino final es la alimentación humana y se puede decir que los alimentos están expuestos en todo momento a sufrir cualquier tipo de contaminación.

La calidad de acuerdo al servicio gastronómico esta dado a las exigencias que se tiene como ministerio de turismo. Por ejemplo, tenemos la calidad del servicio que se debe brindar, las capacitaciones que debe tener el personal, los uniformes, los implementos y el producto que utiliza para la preparación de los alimentos tiene que ser de calidad. (Garcia,2020).

8. ¿Qué estrategias se ha utilizado para mejorar la calidad de presentación de servicios en los establecimientos gastronómicos?

Existen diversas estrategias que son importantes en cuanto a la presentación de un servicio gastronómico como por ejemplo establecer programas de capacitación, ofertas rentables de

platos típicos, generar procesos culinarios y facilidad de obtención de mercadería, entre otros. García (2020) menciona:

Las estrategias que se han manejado siempre son las capacitaciones, asesoramientos y eventos gastronómicos a nivel nacional. Entre los eventos que se encuentran mencionando algunos son: El mejor hornado a nivel de Ecuador, el encebollado, también se ha trabajado en ferias en el tema gastronómico de acuerdo a la fecha.

9. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en los cantones.

De acuerdo a García (2020) realizando un breve análisis sobre el turismo gastronómico en los cantones menciona lo siguiente:

Debilidad. No tenemos la eficacia para preparar los alimentos, el conocimiento, no estamos capacitados, no tenemos productos de calidad.

Amenaza. No se realiza inversiones para poder tener equipamiento de acuerdo a la norma técnica.

Fortaleza. La identidad gastronómica y la forma de preparación ya que se tiene una técnica propia en la sazón de cada producto que hace que lo diferencia de otros lugares.

Oportunidad. Los productos gastronómicos son únicos en cada cantón, como ejemplo el hornado ya que se los realiza en el ámbito nacional como internacional

Entrevistado 2

Dirección: Cementerio José María Azaél Franco Guerrero de la ciudad de Tulcán

Responsable: Alex Argoti encargado de la Sub jefatura de turismo del cantón Tulcán.

1. ¿De qué forma ayuda la gastronomía típica a contribuir al desarrollo local?

Si se analiza los platos típicos que se tiene como por ejemplo la salchipapa, que es un producto que se lo encuentra en cualquier barrio o esquina y es el primer negocio que las personas piensan en emprender. Si hablamos de hornado, este, es una tradición solamente de una familia de apellido Guerrero y después de una familia de apellido Cadena que en si vendría a ser de una sola familia ya que generalmente todos lo que ofrecen hornado tienen una conexión familiar, Entonces se menciona al cuy, la fanesca que podrían ser más típicos por que los granos se los cosecha en la localidad sin embargo la producción de estas no es durante todo el año (Argoti,2020).

Dicho esto, la gastronomía si se genera en el cantón. Pero hay que tener en cuenta que también muchos de los turistas que vienen aquí, hablando de turistas reales diferenciando gente que viene de Tufiño o Urbina que en realidad no son turistas ya que solamente vienen durante unos 40 minutos y retornan, los que si son turistas son los de otros países como los americanos con más razón los de avanzada edad, estos se hospedan en un hotel por lo tanto son ellos a quienes se les llama turistas. Entonces se toma en cuenta la alimentación ya que tienen la necesidad de comer y con más concurrencia se acercaría al mercado de Tufiño de tal forma que ninguno de ellos se iría a comer las papas asadas por más tradicional que sea como opción posiblemente se acercaría a Mama Rosita o a la tradición del sabor ya que ellos son muy cuidadosos con los alimentos (Argoti,2020).

2. ¿Qué estrategias se ha utilizado para promocionar la gastronomía típica?

Una de las estrategias que se ha venido implementando es una edición que se estaba realizando en la gobernación anterior llamada “Sabores de mi tierra Huecas de Tulcán” la cual tuvo un costo aproximado de doce mil dólares. De este su opinión fue que no era una buena estrategia por las imágenes que se muestran mismas que no tienen una presentación adecuada y que al contrario demuestra muchos focos de contaminación cruzada. Manifiesta que el problema es que las vendedoras no se quieren organizar poniendo un restaurante y prefieren estar en la calle debido a que adquieren mayor ganancia sin necesidad de cancelar arriendo. Y finalmente menciona que al vender gastronomía se debe tener un restaurante con sus instalaciones adecuadas y de la misma forma seguridad garantizada para atraer a los clientes (Argoti,2020).

3. ¿Con qué otros actores institucionales trabajan en relación al turismo gastronómico?

Toda la actividad turística que se realiza en espacios privados, el municipio no puede operar en estos lugares sino solamente revisar los permisos correspondientes y hasta probablemente uno que otro video de promoción. Lo que sí se puede realizar es establecer normas de higiene u otras limitaciones. Menciona que el único restaurante de categoría es el KFC y el que posee más concurrencia de clientes es la casa de los pastos que es un patio de comida que no cuenta con las normas suficientes de higiene como para establecerlo dentro de una categoría. Por lo tanto, la intendencia es la encargada de controlar todos los establecimientos gastronómicos privados (Argoti,2020).

4. ¿De qué forma la gastronomía típica ayuda a generar fuentes de empleo?

El turismo gastronómico ha ido creciendo en los últimos años por ende se ha generado un amplio sector que ha generado riqueza culinaria y empleo de manera directa e indirecta.

La comida bien manejada como en el caso de Perú genera mucho empleo porque se manejan estándares de calidad. Sin embargo, los establecimientos gastronómicos que existen dentro del cantón no maneja estándares de calidad por lo tanto no se puede generar empleo. (Argoti,2020)

5. ¿El desarrollo gastronómico contribuye a la productividad local?

La gastronomía permite la promoción de la agricultura, generando una cadena de valor desde la producción hasta el consumo, con el fin de que estos productos sean vendidos y de esa manera generar recursos económicos a la localidad. Argoti (2020) menciona “Si, poniendo como ejemplo la fanesca, para este tiempo se produce choclo, habas y variedad de productos y cuando termina el resto del año solo se produce papas”.

6. ¿Considera usted que los cantones Tulcán y Montúfar disponen de una variedad de comida típica para el deleite de la población?

Al existir diversidad de ingredientes propios de la zona permite generar variedad de comida típica ya que al mezclar estos productos ofrecen a los turistas una inigualable experiencia de sabor y es eso lo que le diferencia de otros lugares. Argoti (2020) menciona “No existe gran variedad porque utilizamos productos de diferentes provincias. Los que más encontramos son productores de papa, pero solo tenemos la tortilla de papa, entonces se podría considerar gastronomía típica al plato elaborado con productos de la localidad”.

7. ¿Cómo usted definiría la calidad de un producto gastronómico?

La calidad de los productos gastronómicos no solo tiene cualidades sensoriales si no también es importante el manejo de los alimentos durante el proceso industrial que van desde la recolección hasta su llegada al producto final y la manera como lo preparan.

La calidad de los productos gastronómicos posee un conjunto de cualidades que hace que el consumidor acepte los alimentos, es decir le llama la atención el sabor, olor, color y la apariencia que genera un el plato típico sin embargo en nuestra localidad son pocos los establecimientos que ofrecen un producto con estas cualidades, por lo tanto, si se habla de calificar del 1 al 5 es un dos por lo mencionado anteriormente. (Argoti, 2020)

8. ¿Qué estrategias se ha utilizado para mejorar la calidad de presentación de servicios en los establecimientos gastronómicos?

Las estrategias de calidad para la presentación de un servicio gastronómico, consiste en satisfacer las necesidades de un cliente para que este se sienta satisfecho del producto que está

consumiendo, también es necesario tener en cuenta las capacitaciones, higiene que manejan los establecimientos gastronómicos

Los que están registrados y son de su competencia revisan la higiene del personal lo que son las uñas, guantes, tapabocas, en instalaciones el orden y presentación de la cocina y la calidad de los alimentos todo solo hasta donde el ministerio puede evaluar. (Argoti, 2020)

9. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en los cantones.

Debilidad. Escases de prácticas alimentarias debido a que no son conscientes de cómo debería ser la preparación, manipulación y almacenamiento debido a que las autoridades no saben promocionar adecuadamente la gastronomía.

Amenaza. La frontera ya que es declarada zona roja y también la pérdida de identidad gastronómica

Fortaleza. El sabor se diferencia por la forma de preparación.

Oportunidad. Los colombianos, por ser una zona fronteriza ya que buscan deleitar y consumir platos típicos que no son ofrecidos en su país, otra de las oportunidades son las ferias gastronómicas.

Entrevistado 3

Dirección: Calle Montúfar, frente al parque González Suárez (Parque central de san Gabriel)

Responsable: Edison Jiménez técnico de la unidad de turismo del municipio del cantón Montúfar.

1. ¿De qué forma ayuda la gastronomía típica a contribuir al desarrollo local?

Con la creación de emprendimientos donde exista la venta de comida típica ayuda al desarrollo. Los platos están hechos con productos locales ya que se cultivan en las comunidades, tenemos las papas, las arvejas, el maíz, choclo, hasta el cilantro las zanahorias, col, cebolla, todos los productos son locales, entonces ayuda mucho a los agricultores comprándole sus productos a los precios justos tanto para ellos como para los compradores. (Jiménez, 2020)

2. ¿Qué estrategias se ha utilizado para promocionar la gastronomía típica?

En las fiestas, cuando se hace el concurso de inocentes, en los carnavales, en las fiestas del cantón y otras ocasiones se provecha y se realiza durante la mañana las ferias gastronómicas siendo un punto fuerte para poder promocionar la gastronomía, donde se vende el cuy, el

hornado con la chicha, fritada, el champús, chuleta, trucha frita, tilapia frita entre otros, gastronomía que se prepara tradicionalmente en el cantón. (Jiménez, 2020)

3. ¿Con qué otros actores institucionales trabajan en relación al turismo gastronómico?

Se ha trabajado con aproximadamente 13 asociaciones de san Gabriel y también de las comunidades rurales con emprendimientos pequeños, es decir con quienes quieran vender sus productos y poder darse a conocer para obtener mayores ingresos económico con la venta o comercialización de productos como la comida típica. (Jiménez, 2020)

4. ¿De qué forma la gastronomía típica ayuda a generar fuentes de empleo?

De acuerdo a (Jiménez, 2020).” La gastronomía si genera fuentes de empleo ya que a existir mayores emprendimientos de establecimientos que vendan comida típica habrá mayor oferta laboral”.

5. ¿El desarrollo gastronómico contribuye a la productividad local?

La finalidad de hacer las ferias gastronómicas con las asociaciones es que ellos mismo produzcan o cultiven y comercialicen los chanchos, reses, frutas, verduras para poder llegar a las ferias con estos productos y dinamizar la economía de los partícipes. Esto revitaliza la economía ya que el dinero da la vuelta en a nivel local siendo beneficioso para los agricultores ya que van a tener recursos económicos para seguir produciendo (Jiménez, 2020)

6. ¿Considera usted que los cantones Tulcán y Montúfar disponen de una variedad de comida típica para el deleite de la población?

La variedad gastronómica que tenemos aquí son el hornado con chicha, el cuy, las empanadas, el morocho, fritada con choclo el café, la chuleta, la fritada, tilapia frita, truchas fritas, papas con cuero entre otros. Bueno, tenemos riquezas que si tienen su preparación diferenciada y con productos locales que tenemos dentro del cantón ya que podemos aquí encontrar visitantes tanto de Ecuador como de Colombia (Jiménez, 2020)

7. ¿Cómo usted definiría la calidad de un producto gastronómico?

Una buena presentación del lugar, pues los emprendimientos se han adaptado a mejorar la limpieza que hemos exigido a las personas que se incluyen en la elaboración de comida típica. Además. La gastronomía se dé a conocer y se hace más visible siendo un nuevo atractivo para el cantón Montúfar tomando en cuenta la preparación, la asepsia y la atención. Se inscribieron los puestos que estuvieron interesados en el concurso. (Jiménez, 2020)

8. ¿Qué estrategias se ha utilizado para mejorar la calidad de presentación de servicios en los establecimientos gastronómicos?

Las capacitaciones, se les brinda asesoramiento con especialistas tratando temas de cómo deberían llevar la limpieza, la preparación de la comida, la imagen que es muy importante y sobre todo la atención al cliente, que falta mucho asesorar ese aspecto, ya que no se es amable con la gente en general y esa es la atracción del público debido a que se acercan donde sean muy bien atendidos, pero pues ya depende de los dueños de los establecimientos aprovechar las asesorías o no (Jiménez, 2020)

9. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en los cantones.

Debilidad. Desinterés de mejorar tanto en aumentar productos como en la infraestructura incentivando a mejorar la imagen de los establecimientos y motivar a que consuman la comida típica. La desorganización de las asociaciones, ya que es necesario trabajar en equipo, sin embargo, a nivel de la provincia del Carchi no hay la suficiente organización y no se puede generar mayores actividades para desarrollar.

La viveza criolla para colocar los precios en los platos ya que en ocasiones son excesivos en comparación a la cantidad que se sirve, ahuyentando a los consumidores los cuales buscan mejores ofertas de gastronomía y prefieren consumir algo diferente a la comida típica.

Perdida de la preparación y consumo de gastronomía tradicional ya que se ha perdido el valor nutricional de las preparaciones como el sancocho, el locro, las papas con cuero que se dejó de preparar en las ferias por su bajo consumo.

Amenaza. La mala promoción que se realiza hacia otros lugares hace que no motive las visitas para consumir nuestra gastronomía local.

También se toma en cuenta la desorganización administrativa ya que por diferentes roces no puede concretarse proyectos de turismo que tenga que ver con la gastronomía.

Fortaleza. Existen bastantes platos típicos que se están perdiendo y que aún podemos rescatar con buenas estrategias que incluya la gastronomía.

Oportunidad. Los sabores, si se realiza una buena preparación y hay turistas nuevos que la prueban se hace recomendaciones y ese turista quede llegar con más visitantes que quieran consumir nuestra comida.

4.1.2.2. Establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica.

Mediante la investigación de campo realizada se observa un total aproximadamente de 110 establecimientos gastronómicos, dentro de los cuales 18 establecimientos identificados, están catalogados dentro del catastro turístico. En la tabla 5 se indica los datos correspondientes a cada cantón de los establecimientos o emprendimientos que expenden gastronomía típica.

Tabla 5. Oferta de gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar

| Oferta de gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar | | | | |
|---|----------|-------------|----|-------|
| | | GASTRONOMÍA | | Total |
| | | SI | NO | |
| CANTÓN | TULCÁN | 14 | 53 | 67 |
| | MONTÚFAR | 5 | 38 | 43 |
| Total | | 19 | 91 | 110 |

Se encontró 67 establecimientos en área urbana del cantón Tulcán y 43 en el área urbana del cantón Montúfar, de los cuales 19 establecimientos ofrecen gastronomía típica siendo una mínima cantidad con un valor de 14 establecimientos correspondientes al cantón Tulcán y 5 en el cantón Montúfar.

Las entrevistas se realizaron a 19 establecimientos gastronómicos detallados en la tabla 6, debido a que estos cuentan con la preparación de una o más recetas de gastronomía típica dentro de su oferta gastronómica.

Tabla 6. Establecimientos gastronómicos que ofertan gastronomía típica.

| Nombre | Oferta de platos típicos | Precio | Forma de promoción | |
|---------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Tulcán | | | | |
| 1 | Restaurante típico D Alex | Tortillas de papa con caucara | 2.00 | Redes Sociales |
| 2 | Comedor Queens Burger | Caldo de gallina | 3. 00 | Radio |
| 3 | Cafetería y restaurante Lumar | Café de chuspa | 0,50 | Redes Sociales |
| 4 | Restaurante Mama Rosita | Hornado pastuso | 4. 00 | Redes Sociales Radio Prensa |
| 5 | Tradición del sabor | Hornado pastuso | 4. 00 | Redes Sociales |
| | | Chicha | 0,50 | Radio |
| 6 | Jugos Marcelo | Café de chuspa | 0,50 | Boca a boca |
| | | Tortillas en tiesto | 0,50 | |
| 7 | Cuy Sabor | Cuy asado 1/4 | 4. 00 | Boca a boca |
| | | Cuy asado medio | 8. 00 | Redes Sociales |
| | | Cuy asado entero | 16. 00 | |
| | | Caldo de gallina | 3. 00 | |
| | | Café de chuspa | 0,50 | |
| 8 | Restaurante Antojitos Express | Morocho con leche | 1,50 | Radio |
| | | Café de chuspa | 0,50 | |
| 9 | Picantería Tulcán | Tortillas de tiesto | 0,50 | Boca a boca |
| | | Café de chuspa | 0,50 | |
| 10 | Hornado Doña Blanquita | Hornado pastuso | 3.00 | Redes Sociales |
| | | Caldo de Gallina | 2,50 | |
| | | Tortillas de papa con caucara | 2,50 | |
| 11 | Picantería los Pastos | Caldo de gallina | 3,75 | Redes Sociales |

| | | | | |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|--------|----------------|
| | | Morocho con leche | 1,50 | |
| | | Cuy Asado | 20.00 | |
| 12 | Hueca Papitas Esmeriladas | Tripa mishki sencillo | 2.50 | Redes Sociales |
| | | Tripa mishki completo | 3.00 | |
| 13 | Café Tulcán | Café de Chuspa | 0,50 | Redes Sociales |
| | | Cuajada con miel | 0,75 | Radio |
| | | | | Prensa |
| 14 | Casa Nuestra | Café de chuspa | 0.50 | Redes Sociales |
| | | Caldo de Gallina | 3 00 | |
| Montúfar | | | | |
| 15 | Picantería Fernandita | Hornado pastuso | 3. 00 | Redes Sociales |
| | | Chicha | 0,50 | |
| 16 | Picantería Andreita | Hornado pastuso | 3. 00 | Redes Sociales |
| | | Chicha | 0,50 | |
| 17 | Picantería Gabrielita | Hornado pastuso | 3.00 | Redes Sociales |
| | | Chicha | 0,50 | Radio |
| 18 | Restaurante F.C | Caldo de gallina | 3,25 | Redes Sociales |
| | | Hornado pastuso | 3,75 | Prensa |
| | | Champús | 0,75 | |
| 19 | Yolis Picantería | Cuy asado | 18. 00 | Redes Sociales |
| | | Caldo de gallina | 3. 00 | Radio |

Los establecimientos o emprendimientos que ofertan comida típica en los cantones Tulcán y Montúfar, donde se destacan, el hornado pastuso con chicha, el caldo de gallina, cuy asado, café de chuspa, tortillas de papas con caucara, el morocho con leche y las tortillas de tiesto, entre otros, estos cuentan con precios económicos, también, su forma de promoción es a través de las redes sociales, medios de comunicación como: radio, prensa y boca a boca.

En torno a esto, también se toma en cuenta la realidad en la que se encuentra cada establecimiento o emprendimiento gastronómico en la tabla 7, se señala algunos indicadores necesarios para la mejora de la calidad del producto, servicio y atención dirigido al consumidor.

Tabla 7. Situación de los establecimientos que ofertan gastronomía típica.

| Nombre | Años de funcionamiento | Promedio de clientes diarios | Estructura organizacional | Número de empleados | Capacitación del personal | Normas de higiene | Manejo de desechos | |
|---------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| Tulcán | | | | | | | | |
| 1 | Restaurante típico D Alex | 10 | 50 a 60 | No | 1 | Si | Si | Separación Recolector |
| 2 | Comedor Queens Burger | 5 | 10 | No | 3 | Si | Si | Recolector |
| 3 | Cafetería y restaurante Lumar | 3 | 30 | Si | 5 | Si | Si | Recolector |

| | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|----|------------------|----|------------------------|----|----|------------|
| 4 | Restaurante Mama Rosita | 23 | 30 a 40 | Si | 4 | Si | Si | Recolector |
| 5 | Tradición del sabor | 15 | 20 a 30 | Si | 7 | Si | Si | Recolector |
| 6 | Jugos Marcelo | 3 | 50 a 70 | Si | 1 | Si | Si | Recolector |
| 7 | Cuy Sabor | 8 | 5 a 10 | No | 0 | No | Si | Recolector |
| 8 | Restaurante Antojitos Express | 7 | 15 a 20 | Si | 2 | Si | Si | Recolector |
| 9 | Picantería Tulcán | 8 | 10 a 15 | No | 0 | No | Si | Recolector |
| 10 | Hornado Doña Blanquita | 6 | 5 a 10 | No | 0 | No | Si | Recolector |
| 11 | Picantería los Pastos | 10 | 50 | Si | L a V 5 S y D 10 | Si | Si | Recolector |
| 12 | Hueca Papitas Esmeriladas | 39 | 5 a 10 | No | 0 | No | Si | Recolector |
| 13 | Café Tulcán | 10 | 10 a 15 | No | 4 | Si | Si | Recolector |
| 14 | Casa Nuestra | 7 | 10 a 20 | Si | 2 | Si | Si | Recolector |
| Montúfar | | | | | | | | |
| 15 | Picantería Fernandita | 12 | 50 a 100 semanal | No | 1 | Si | Si | Recolector |
| 16 | Picantería Andreita | 7 | 10 a 20 | No | 1 | Si | Si | Recolector |
| 17 | Picantería Gabrielita | 10 | 20 a 25 | No | 0 | No | Si | Recolector |
| 18 | Restaurante F.C | 9 | 15 a 20 | Si | 3 | No | Si | Recolector |
| 19 | Yolis Picantería | 8 | 10 a 15 | No | 0 | No | Si | Recolector |

En cuanto a la situación actual de los establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica, se detalla el tiempo de funcionamiento que corresponde desde los 3 hasta 39 años, con un promedio de 20 a 70 clientes diario, 8 establecimientos poseen con estructura organizacional, estos, cuentan con 1 hasta 4 empleados quienes en 12 de ellos mencionan haber recibido algún tipo de capacitación, y todos aseguran manejar normas de higiene, de igual forma el manejo de desechos la mayoría envían al recolector y solamente uno realiza la separación orgánica e inorgánica.

4.1.2.3. Demanda gastronómica (turistas y pobladores).

Una vez determinada la muestra del total de la población que corresponde a 384 encuestas, se procedió a aplicar a los cantones Tulcán y Montúfar.

Se realizó, durante el periodo enero- junio, de forma presencial directamente con los turistas, también, se considera a la población como turistas internos, ya que, son los principales consumidores de la gastronomía típica, se aplicó en lugares donde hay mayor afluencia de visitantes como son: el Cementerio José María Azaél Franco, Parque Ayora, Mercado popular y terminal terrestre de la ciudad en lo que concierne al cantón Tulcán.

De igual manera, en el cantón Montúfar, en la Ciudad de San Gabriel, cascada de palúz (Fines de semana), terminal terrestre de la ciudad, también, debido a la pandemia se procedió a realizar las encuestas vía online con la ayuda de turistas que se encuentran en una base de datos de acuerdo al registro de visitantes otorgado del proyecto de turismo de la línea roja “Ceja de montaña “.

El primer indicador que corresponde a las características demográficas de los encuestados es el *género*, como se señala en la tabla 8. Este indicador ayuda a identificar quien de los géneros predomina, para la recolección de datos de la encuesta.

Tabla 8. Genero de los turistas.

| | | Genero | |
|---------|-----------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Masculino | 256 | 66,7 |
| | Femenino | 128 | 33,3 |
| | Total | 384 | 100,0 |

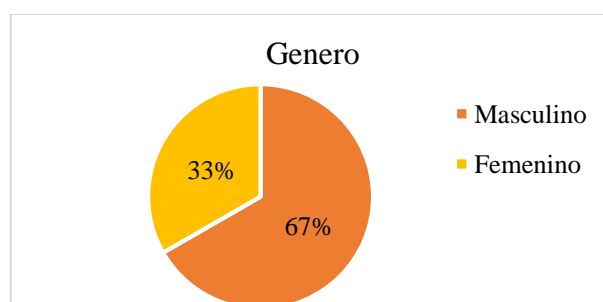


Figura 1. Genero de los turistas.

Como se muestra en la figura 1, se obtiene que los turistas en su mayoría son del género masculino, con un porcentaje equivalente a 66,7%, pues estos han brindado la información

necesaria de la encuesta respecto a el consumo de la gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar.

También, a través del indicador *edad*, se reconoce el rango al que puede ir dirigido una posible propuesta de oferta gastronómica, el rango establecido es amplio y se encuentra desde los 18 hasta más de 54 años, como se indica en la tabla 9.

Tabla 9. Edad de los turistas.

| | | Edad | |
|---------|--------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | 18 a 24 años | 48 | 12,5 |
| | 25 a 34 años | 124 | 32,3 |
| | 35 a 44 años | 128 | 33,3 |
| | 45 a 54 años | 64 | 16,7 |
| | Más de 54 | 20 | 5,2 |
| Total | | 384 | 100,0 |

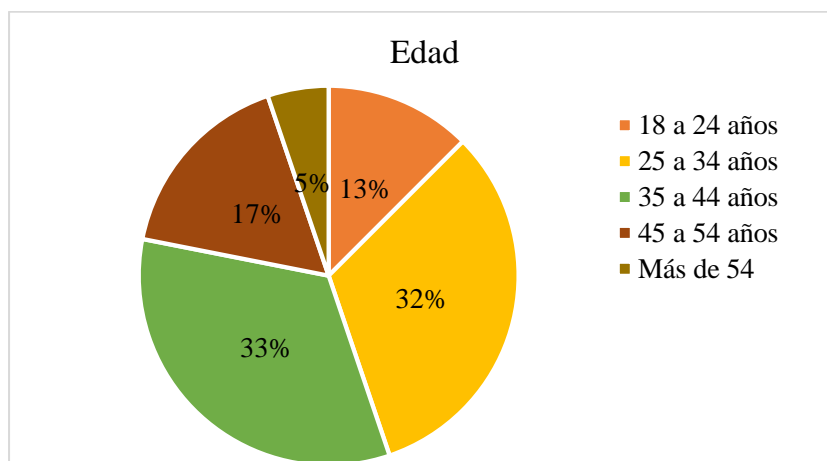


Figura 2. Edad de los turistas.

La edad de los turistas oscila entre 25 a 44 años, con un porcentaje de 33,3% y de 25 a 34 años con un valor de 32,3, esto quiere decir que la edad de turista y pobladores (turistas internos), que se interesan por la gastronomía típica se encuentran en un rango más resumido, desde los 15 hasta los 44 años de edad, de acuerdo con los datos obtenidos.

A partir de esto, también, es interesante saber el *lugar de residencia* de los turistas que visitan los cantones Tulcán y Montúfar, en la tabla 10 se identifica que, Imbabura y Carchi son las provincias donde más visitas se ha recibido, tomando en cuenta que, también son visitados por turistas de otras provincias de igual forma se encuentra la visita de turistas extranjeros.

Tabla 10. Lugar de residencia.

| Lugar de residencia | | | |
|---------------------|--------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Carchi | 96 | 25,0 |
| | Imbabura | 124 | 32,3 |
| | Pichincha | 84 | 21,9 |
| | Sucumbíos | 8 | 2,1 |
| | Tungurahua | 4 | 1,0 |
| | Cotopaxi | 12 | 3,1 |
| | Santa Elena | 4 | 1,0 |
| | Napo | 4 | 1,0 |
| | Guayas | 4 | 1,0 |
| | Colombia | 36 | 9,4 |
| | Otros países | 8 | 2,1 |
| | Total | 384 | 100,0 |

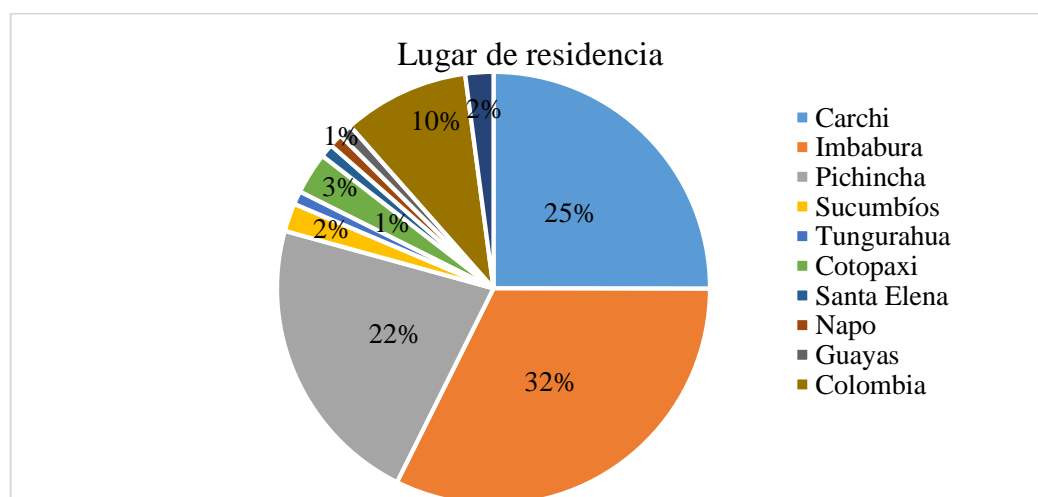


Figura 3. Lugar de residencia.

Como se muestra en la figura 3, los turistas que más visitan los cantones Tulcán y Montúfar son de la provincia de Imbabura con un porcentaje de 32,3%, seguido esta la provincia del Carchi con 25% y Pichincha obteniendo un porcentaje de 21,9%, siendo estos los mayores porcentajes. También las otras provincias del Ecuador. De igual forma, siendo Carchi una provincia fronteriza, los cantones se benefician de visitantes extranjeros principalmente de la república de Colombia con un 9,4 %, y, visitas de otros países tiene un porcentaje de 2,1.

Dicho esto, el consumo de la gastronomía típica dentro de los cantones, es muy representativa debido a que, al ser una gastronomía tradicional, se convierte en parte de la historia y cultura local, también, es muy accesible para el consumidor, haciendo que la mayoría de los visitantes demuestren afirmación al consumo gastronómico, como se señala en la tabla 11.

Tabla 11. Consumo de gastronomía típica.

| En su visita a los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi. ¿Ha consumido gastronomía típica? | | | |
|---|------------|-------|------------|
| Válidos | Frecuencia | | Porcentaje |
| | SI | 368 | 95,8 |
| NO | 16 | 4,2 | |
| Total | 384 | 100,0 | |

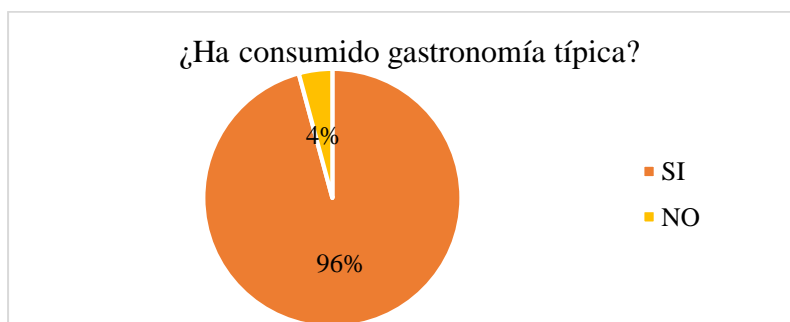


Figura 4. Consumo de gastronomía típica.

De acuerdo a las encuestas realizadas, como se muestra en la figura 4, se obtiene que la mayoría de los encuestados con un total de 95,8% si consume gastronomía típica dentro de los cantones Tulcán y Montúfar.

Habiendo conocido que el consumo de la comida típica es muy favorable en los cantones, en lo que se refiere a la *degustación*, la gastronomía más consumida de acuerdo a la tabla 12 el hornado pastuso, café de chuspa y la cuajada con miel se encuentran sobrepasando más del 80% de degustación, esto no quiere decir que, las demás recetas gastronómicas sean menos importantes para su rescate cultural.

Tabla 12. Gastronomía típica que más se ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar.

| ¿Qué gastronomía típica usted ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi? | SI | | NO | |
|--|------------|------------|------------|------------|
| | Frecuencia | Porcentaje | Frecuencia | Porcentaje |
| Hornado | 352 | 91,7 | 32 | 8,3 |
| Cuy asado | 304 | 79,2 | 80 | 20,8 |
| Tripa mishki | 292 | 76,0 | 92 | 24,0 |
| Habas, mellocos, choclos | 272 | 70,8 | 112 | 29,2 |
| Queso amasado | 320 | 83,3 | 64 | 16,7 |
| Caldo de gallina criolla | 324 | 84,4 | 60 | 15,6 |
| Tortilla de papas con caucara | 244 | 63,5 | 140 | 36,5 |
| Tortillas de tiesto | 300 | 78,1 | 84 | 21,9 |
| Morocho con leche | 296 | 77,1 | 88 | 22,9 |
| Champús | 208 | 54,2 | 176 | 45,8 |
| Café de chuspa | 328 | 85,4 | 56 | 14,6 |
| Canelazo | 252 | 65,6 | 132 | 34,4 |
| Cumbalazo | 216 | 56,3 | 168 | 43,8 |
| Chicha | 268 | 69,8 | 116 | 30,2 |
| Cuajada con miel | 316 | 82,3 | 68 | 17,7 |

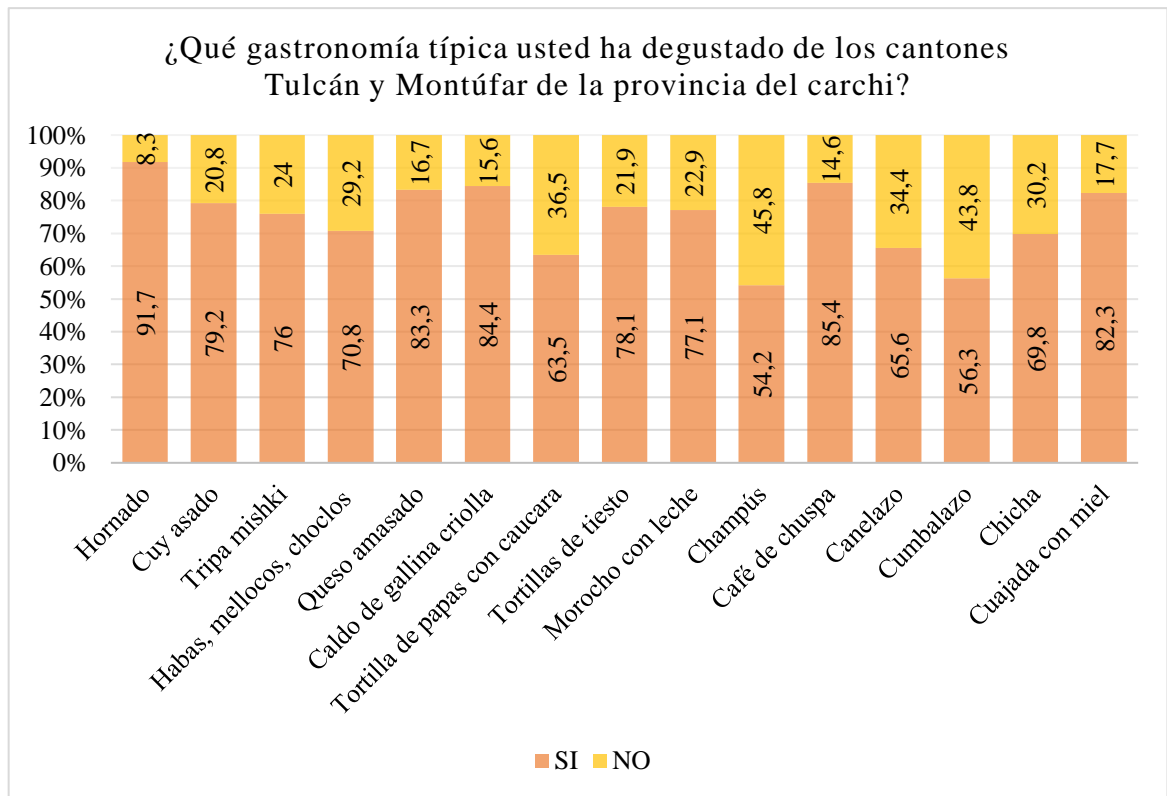


Figura 5. Gastronomía típica que más se ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar.

La gastronomía típica más degustada que supera el 70% son: el hornado, cuy asado, tripa mishki, habas mellocos choclos con queso, queso amasado, caldo de gallina, tortillas de tiesto, morocho con leche, café de chuspa y cuajada con miel. Sin embargo, el resto de gastronomía típica que se encuentra en el listado expuesto no baja de 54,2% que sigue siendo favorable dentro de la investigación.

Al haber conocido su consumo y la degustación gastronómica, identificamos el *nivel de importancia* que tiene la gastronomía dentro de las actividades turísticas, siendo un posible potencial más de dinamización y desarrollo local, es así como surge la necesidad de rescatar la gastronomía típica local, puesto que está considerada como muy importante, como se muestra en la tabla 13.

Tabla 13. El grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo.

| Según su criterio califique el grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo. | | | |
|--|---------------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Muy importante | 228 | 59,4 |
| | Importante | 152 | 39,6 |
| | De poca Importancia | 4 | 1,0 |
| | Total | 384 | 100,0 |

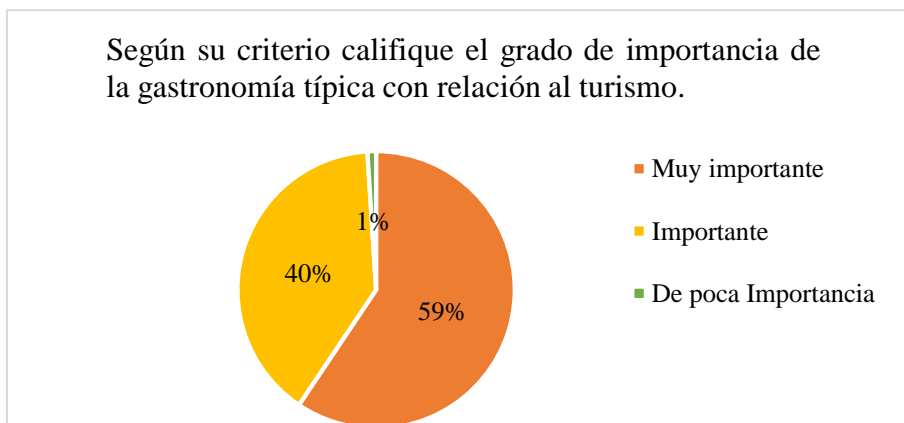


Figura 6. El grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo.

En la figura 6, los datos obtenidos en lo que se refiere a el grado de importancia de la gastronomía típica con relación al turismo de los platos típicos se concentran en las categorías de: muy importante con un porcentaje de 59,4%. Y, en la categoría de importante se encuentra un porcentaje de 39,6.

Esto quiere decir que es necesario rescatar la gastronomía local, es considerada por los turistas y pobladores tradicionales siendo una forma más de sustentación económica para quien la prepare, y lograr hacer que estos cantones se conviertan en un potencial gastronómico y por ende un motivo más de visita. Como se muestra en la tabla 14, en cuanto a la *motivación*, los turistas en su elección de visita a los cantones Tulcán y Montúfar, es visitar a familiares y amigos, debido a que contaban con una segunda residencia correspondiente a sus conocidos.

Tabla 14. Motivo de visita.

| ¿Cuál es su motivo de visita a los cantones Tulcán y Montúfar? | | | |
|--|------------------------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | De paso | 84 | 21,9 |
| | Turismo | 60 | 15,6 |
| | Visita a familiares y amigos | 168 | 43,8 |
| | Negocios o trabajo | 36 | 9,4 |
| | Eventos especiales | 12 | 3,1 |
| | Otros | 24 | 6,3 |
| | Total | 384 | 100,0 |

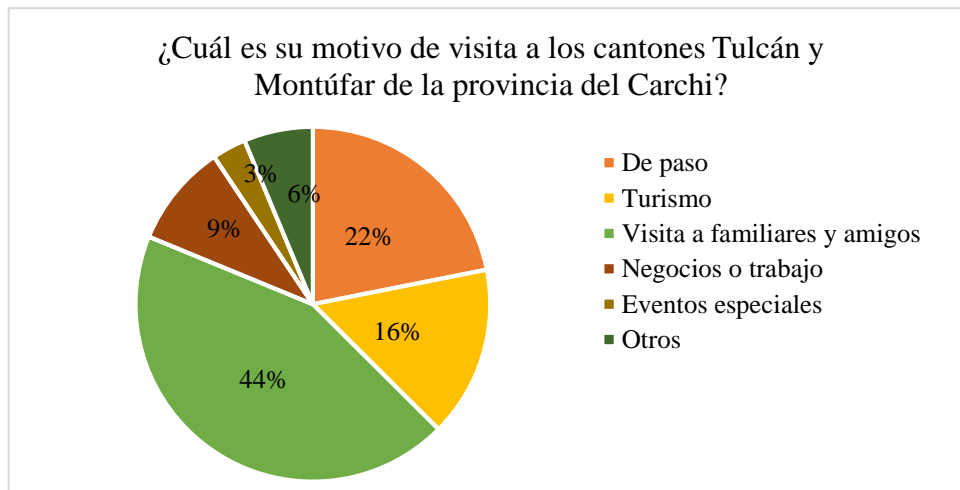


Figura 7. Motivo de visita

Como se indica en la figura 7, visitar a familiares y amigos es su principal motivo para visitar los cantones Tulcán y Montúfar con un porcentaje de 43,8%, el siguiente con un 21,9% es porque van de paso y los otros motivos contienen un valor menor a 20%.

Ahora siguiendo con la motivación, se considera el factor de importancia, en lo que se refiere a hora de visitar un establecimiento o emprendimiento gastronómico, se verificó que el 39% de los encuestados optaron por la opción que corresponde a, todas las anteriores, ya que son importantes para la satisfacción del turista, sin embargo, algunos de los encuestados seleccionaron de acuerdo a su preferencia, esto se encuentra detallada en la tabla 15.

Tabla 15. Factor más importante en la decisión de visitar un establecimiento gastronómico.

| ¿Seleccione el factor que considera usted más importante en su decisión de visitar un establecimiento gastronómico? | | | |
|--|----------------------|------------|--------------|
| | Frecuencia | Porcentaje | |
| Válidos | Servicio al cliente | 40 | 10,4 |
| | Ubicación | 8 | 2,1 |
| | Higiene | 56 | 14,6 |
| | Ambiente agradable | 52 | 13,5 |
| | Sabor | 44 | 11,5 |
| | Precio | 36 | 9,4 |
| | Todas las anteriores | 148 | 38,5 |
| | Total | 384 | 100,0 |

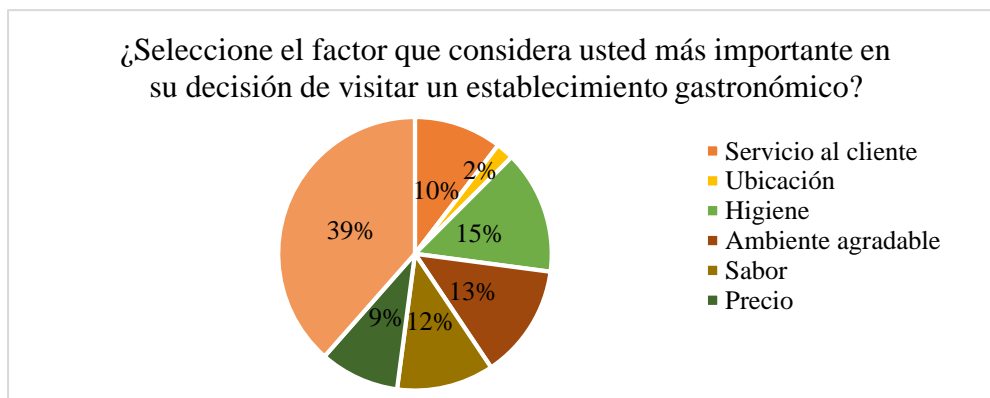


Figura 8. Factor más importante en la decisión de visitar un establecimiento gastronómico.

Los resultados que arroja la figura 8, se concluye que todos los factores planteados mencionan los encuestados, son importantes a la hora de visitar un establecimiento gastronómico un 39%. Y, de forma individual la higiene es más recomendable al momento de elegir con 14,6% seguido un ambiente agradable con 13,5% y la atención al cliente con 10,4%.

Al identificar los factores de importancia para el consumidor, otra manera de motivar a los turistas, es brindar información de la gastronomía típica local, a través de medios de comunicación o transmisión, de donde puedan adquirir dicho conocimiento sobre la oferta gastronómica, en la tabla 16 se detalla algunos de los medios de difusión más comúnmente utilizados.

Tabla 16. Medio de información de gastronomía típica.

| ¿A través de que medio usted se informó de la gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi? | | | |
|--|--------------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Radio | 28 | 7,3 |
| | Redes sociales | 160 | 41,7 |
| | A través de amigos | 196 | 51,0 |
| | Total | 384 | 100,0 |

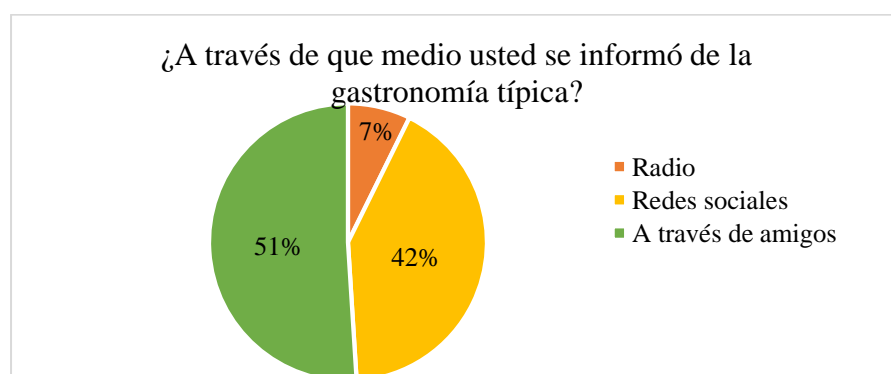


Figura 9. Medio de información de gastronomía típica.

De acuerdo con las encuestas realizadas, los turistas mencionan que se informaron sobre la gastronomía típica a través de amigos con un 51%, le sigue las redes sociales con un 41,7% y finalmente mediante la radio con in 7,3%.

Ya habiendo identificado la motivación de los turistas, un indicador importante es el presupuesto, ya que se identifica el gasto promedio de un turista dentro de un establecimiento o emprendimiento gastronómico, en la tabla 17 se conoce que los encuestados en su mayoría mencionan haber gastado menos a 5 dólares por persona.

Tabla 17. Gasto promedio por persona en un establecimiento de gastronomía típica.

| En promedio, ¿Cuánto gasta, por persona, en un establecimiento de gastronomía típica? | | | |
|---|-------------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Menos de \$5 | 212 | 55,2 |
| | Entre \$5 y \$10 | 108 | 28,1 |
| | Entre \$10 y \$15 | 36 | 9,4 |
| | Más de \$15 | 28 | 7,3 |
| | Total | 384 | 100,0 |

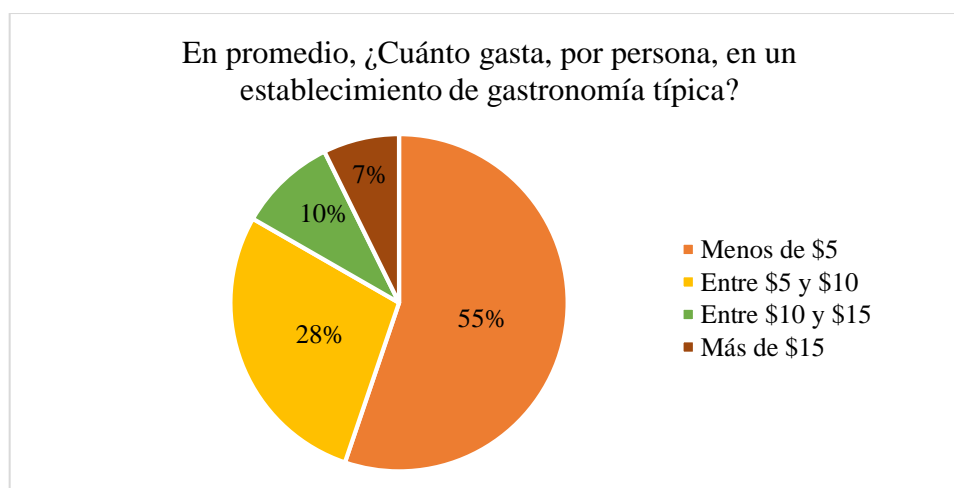


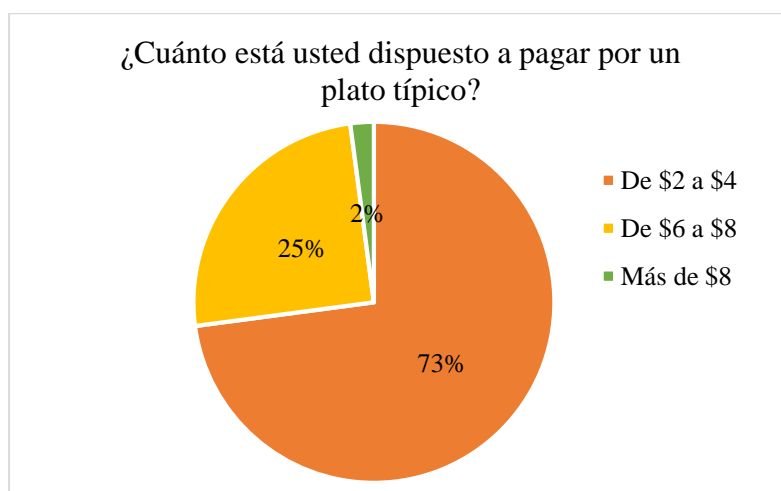
Figura 10. Gasto promedio por persona en un establecimiento de gastronomía típica.

El gasto promedio por persona de los turistas en un establecimiento de gastronomía típica es menor a \$5, con un porcentaje de 55,2%, y le sigue entre \$5 y \$10 dólares con un promedio de 28,1%.

Después de haber conocido el gasto de un turista en la comida típica, en la tabla 18 se revela la disponibilidad a pagar por un plato, está dado al estatus económico de cada consumidor, también de acuerdo a los encuestados, se menciona que es de acuerdo a la calidad de servicio que se reciba por parte de los ofertantes.

Tabla 18. Disponibilidad a pagar por un plato típico

| ¿Cuánto está usted dispuesto a pagar por un plato típico? | | | |
|---|--------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | De \$2 a \$4 | 280 | 72,9 |
| | De \$6 a \$8 | 96 | 25,0 |
| | Más de \$8 | 8 | 2,1 |
| Total | | 384 | 100,0 |

**Figura 11.** Disponibilidad a pagar por un plato típico.

En cuanto a la disponibilidad a pagar por un plato típico, por persona, se señala de \$2 a \$4 dólares con mayor porcentaje equivalente a 72,9% del total de encuestados, sin embargo, un 25% quienes están dispuestos a pagar el valor de \$4 a \$8 dólares y un 2,1% estaría dispuesto a pagar más de 8 dólares.

Otro de los indicadores que corresponden para identificar a la demanda gastronómica es la *frecuencia*, el consumo de la comida en típica la tabla 19 se puede observar que los encuestados consumen frecuentemente comida típica al visitar los cantones, siendo un factor de referencia alto con un 59% con relación a las demás opciones planteadas.

Tabla 19. Frecuencia del consumo de gastronomía típica.

| ¿Con qué frecuencia usted consume la gastronomía típica cuando visita los cantones Tulcán y Montúfar? | | | |
|---|----------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | Siempre | 84 | 21,9 |
| | Frecuentemente | 228 | 59,4 |
| | Rara vez | 64 | 16,7 |
| | Nunca | 8 | 2,1 |
| Total | | 384 | 100,0 |

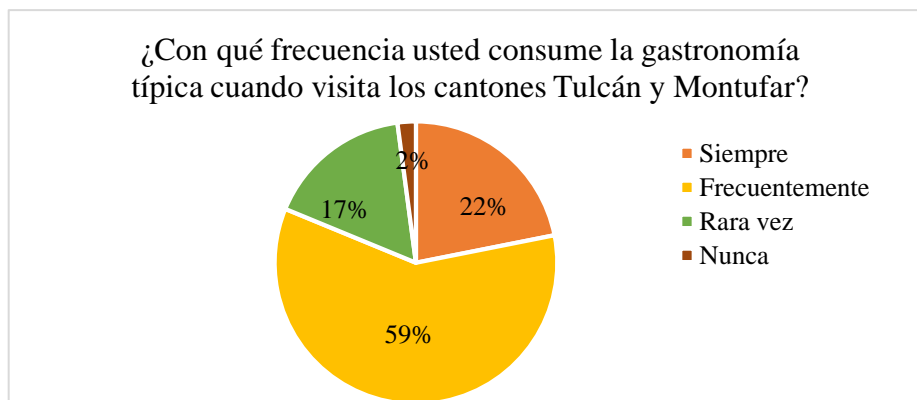


Figura 12. Frecuencia del consumo de gastronomía típica.

De acuerdo con los resultados el 59% de los encuestados afirman que consumen gastronomía típica frecuentemente y el 22% manifiesta que lo hace siempre, sin dejar por alto aquellos encuestados que optaron por las opciones rara vez y nunca.

Ya habiendo tenido conocimiento sobre la frecuencia de consumo, ahora, en la tabla 20, se conoce que más del 60% afirma frecuentar los establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica al menos una vez al mes.

Tabla 20. Frecuencia de visita los establecimientos gastronómicos de comida típica.

| ¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos de comida típica? | | | |
|---|----------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | 1 vez al mes | 268 | 69,8 |
| | 2 veces al mes | 56 | 14,6 |
| | 3 veces al mes | 36 | 9,4 |
| | 4 veces al mes | 12 | 3,1 |
| | 5 veces al mes | 12 | 3,1 |
| | Total | 384 | 100,0 |

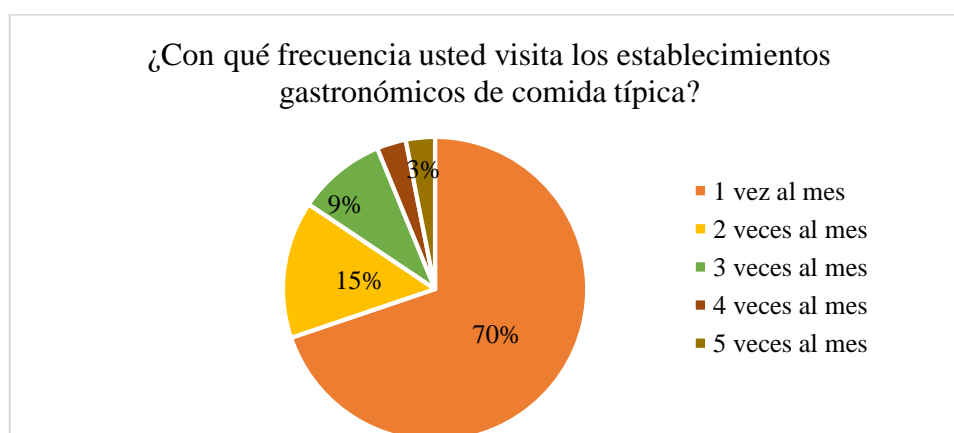


Figura 13. Frecuencia de visita los establecimientos gastronómicos de comida típica.

La frecuencia de visita a un establecimiento de gastronomía típica, se muestra que el 69,8% de los turistas encuestados visita 1 vez al mes que es el porcentaje mayor, seguido de un 14,6% que corresponde a la visita de 2 veces al mes a un establecimiento.

La visita de los turistas que frecuentan a los establecimientos que ofertan comida típica, como ya se señaló previamente, es favorable en la localidad, debido a que, estos no acuden solos, sino que, muchos de los casos, como se muestra en la tabla 21 en su mayoría vienen acompañados de entre 2 a 3 personas, siendo un referente útil dentro de la investigación para la oferta gastronómica.

Tabla 21 . Número de personas que le acompaña.

| ¿En compañía de cuantas personas visita usted un establecimiento gastronómico? | | | |
|--|-------------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válidos | 1 Persona | 20 | 5,2 |
| | 2 Personas | 136 | 35,4 |
| | 3 Personas | 120 | 31,3 |
| | 4 Personas | 64 | 16,7 |
| | 5 Personas | 16 | 4,2 |
| | Más de 5 Personas | 28 | 7,3 |
| | Total | 384 | 100,0 |

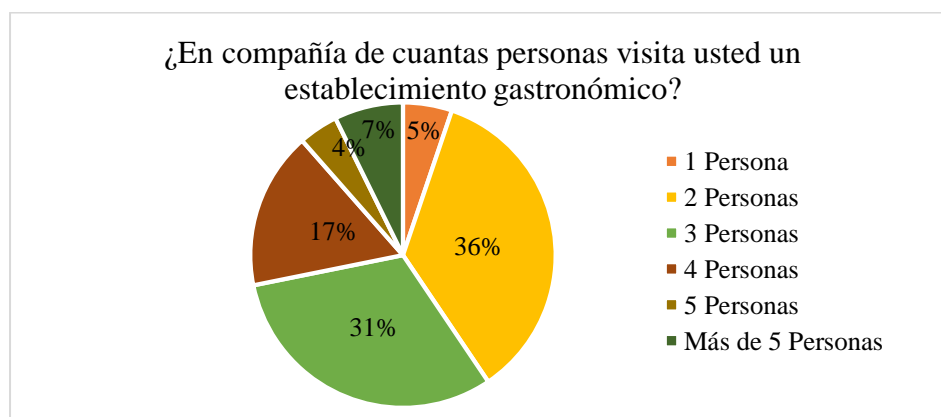


Figura 14. Número de personas que le acompaña.

En los resultados obtenidos de las encuestas, se muestra que la mayoría de los turistas respondieron que visitan un establecimiento gastronómico, acompañado de 2 personas con un porcentaje 35,4% y con 3 personas un 31,3% también con 4 personas con un porcentaje de 16,7%.

Categoría 1. Autoridades

Las autoridades son importantes para motivar el impulso de nuevas actividades afines al rescate de la gastronomía típica. Estos, deben llevar una buena administración para así lograr incrementar la actividad turística gastronómica como un potencial turístico. Para ello, se ha identificado algunos indicadores que se encuentran en la figura 16 que se los describirá a continuación.

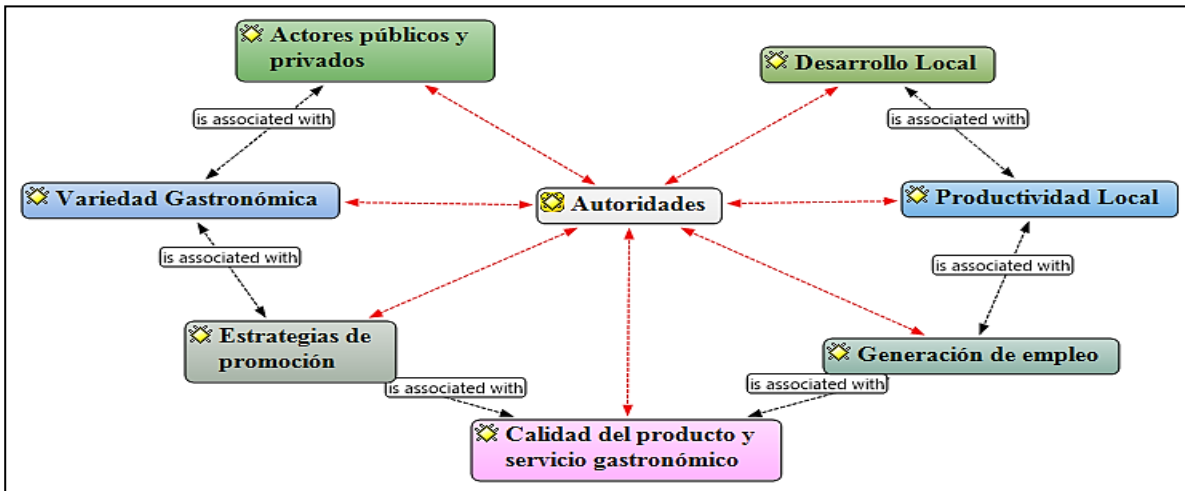


Figura 16. Categoría 1 (Autoridades)

Entre los actores institucionales involucrados en actividades gastronómicas, se encuentran las autoridades provinciales, los gobiernos autónomos descentralizados de los cantones, una asociación de chefs de la ciudad de Tulcán y 13 asociaciones que se encuentran dentro del cantón Montúfar, que son pequeños emprendimientos que a través de preparaciones de comida típica dan a conocer la cultura local. Dicho esto, la búsqueda por impulsar el desarrollo turístico por parte de las autoridades, a llevado a que se tome en más cuenta a la gastronomía típica, y sea un tema priorizado como un potencial gastronómico dentro de los cantones.

Respecto a la variedad gastronómica típica que poseen los cantones, se encuentran: el hornado con chicha, el cuy, las empanadas, el morocho, fritada con choclo, el café, la chuleta, la fritada, tilapia frita, truchas fritas, papas con cuero, mermeladas entre otros. Sin embargo, tras el pasar del tiempo estas preparaciones se han ido perdiendo, por este motivo se realiza las ferias gastronómicas en el caso del cantón Montúfar, con la finalidad de rescatar la tradición de la comida típica.

En lo que se refiere a las estrategias de promoción de la gastronomía se ha trabajado a nivel nacional en un mapa gastronómico con otras provincias. Jiménez (2020) recalca la participación de las asociaciones del cantón Montúfar en las ferias gastronómicas aprovechando las

festividades u otros eventos relacionados como una forma de promoción llamando la atención de los visitantes. Sin embargo, Argoti (2020). Emitió su criterio acerca de la inversión en una estrategia de promoción utilizada en la ciudad de Tulcán llamada "Sabores de mi tierra" con un punto de vista poco favorable, pues, en esta edición se exponía muchos focos de contaminación y no estaba adecuada para promocionar los establecimientos gastronómicos de la ciudad.

Dicho lo anterior, parece confirmar que, si se realiza promoción gastronómica, aunque no muy relevante, pues se debería innovar e impulsar el turismo gastronómico mejorando sus estrategias de publicidad incentivando a la oferta a incluir la comida típica en su menú y también llamar la atención del consumidor resaltando la tradición. Hay que mencionar además que, al no existir un documento o un catálogo de inventario de la gastronomía típica local, no permite ser aprovechada y promocionada, pues, sería una herramienta importante para identificar los platos típicos aportando información relevante y rescatando su valor cultural.

Otro punto importante es la calidad de los servicios y del producto gastronómico, que es muy sustancial cuando de alimentarse se trata. La calidad se lo comprueba de acuerdo al servicio gastronómico que un cliente recibe. Según García (2020) el ministerio de turismo tiene algunas exigencias con los establecimientos como la capacitación del personal, los implementos que se utilizan para la correcta preparación de los alimentos, la higiene del lugar entre otros. Argoti y Jiménez (2020) concuerdan que al visitante le llama la atención el sabor, olor, color de un plato típico, que son cualidades necesarias de un producto para que un consumidor acepte los alimentos. Con referencia a el servicio mencionan que se toma mucho en cuenta la higiene y presentación del personal, la preparación de los alimentos y la calidad de los alimentos.

También, Según la Organización Mundial de Turismo y Basque Culinary Center (2019) "La gastronomía en el turismo puede llegar a ser un elemento importante en la generación de empleo, creando medios de competitividad y la correcta formación y capacitación de los que trabajan en el ambiente turístico" (p.32). La generación de empleos es de forma directa e indirecta que parte desde la producción de la materia prima hasta la comercialización del producto final.

Así mismo, De acuerdo con el servicio y el producto que brinden se puede hablar de que se tiene fuentes de trabajo sin embargo en el caso del cantón Tulcán solo un 10% genera fuentes de empleo en vista de que son pocos los establecimientos gastronómicos que ofrecen servicios de calidad". De acuerdo a (Jiménez, 2020)." La gastronomía si genera fuentes de empleo ya que a existir mayores emprendimientos que expendan comida típica habrá mayor oferta laboral".

La gastronomía pone en valor los recursos materiales e inmateriales, de manera que fomenta el desarrollo local. En el caso de los cantones en cuanto a la oferta con emprendimientos pequeños o en las ferias permiten poner en valor los recursos humanos, culturales, naturales, materiales e inmateriales de manera que se fomente el crecimiento productivo de esta localidad.

Categoría 2. Oferta Gastronómica

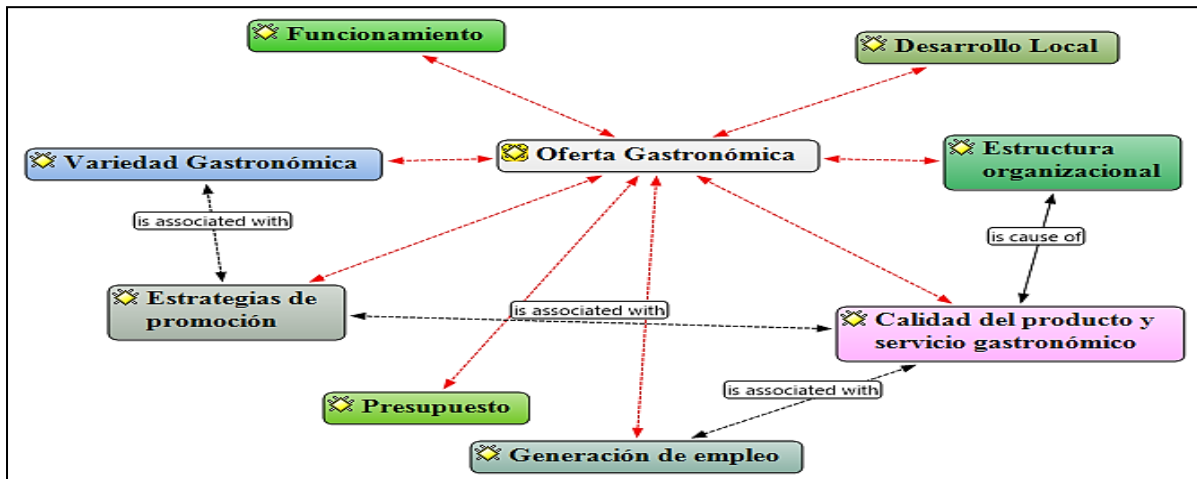


Figura 17. Categoría 2 (Oferta Gastronómica)

En la figura 17, encontramos indicadores que nos llevará a estar al tanto la realidad en la que se encuentra la oferta.

La variedad gastronómica típica dentro de los establecimientos o emprendimientos gastronómicos de comida típica en los dos cantones son: Hornado con chicha, tortillas de papa con caucara, café de chuspa, caldo de gallina, tortillas de tiesto, cuy asado, morocho con leche, tortillas de tiesto, tripa mishki, champús y cuajada con miel. Esta, tiene algunas varianzas en sus precios de acuerdo al plato típico que cada establecimiento gastronómico ofrece. Los precios se encuentran desde 0,50 centavos de dólar mínimo que corresponde a un vaso de chicha, hasta 20 dólares que es el costo de un cuy asado.

Los establecimientos gastronómicos de comida típica dentro de los cantones Tulcán y Montúfar tienen un tiempo de funcionamiento desde 3 hasta 39 años. Y, sus estrategias de promoción son de boca a boca, redes sociales, radio o prensa con el fin de dar a conocer sus servicios a través estos medios de comunicación con una buena exposición de sus platos, que han ayudado a mejorar su publicidad, acrecentando su oferta, llamando la atención de los clientes, fidelizándolos e incrementando su demanda.

En cuanto a la generación de empleos se obtiene que 13 de los establecimientos gastronómicos cuentan con 1 hasta 10 máximo de empleados. También se encontró que 6 establecimientos de

gastronomía típica no cuentan con empleados debido a que, es el mismo propietario quien se encarga de prestar los servicios.

La calidad del producto y servicio en la oferta gastronómica según Salazar y Burbano (2017) “Un producto físico puede llegar a ser un platillo gastronómico, mientras que un producto servicio, es todo aquello que se presenta ante el consumidor y que puede ser tangible e intangible”. Para ello se ha detallado el manejo de normas de higiene en la manipulación de alimentos en cuanto al producto físico, determinando que los establecimientos si manejan normas de higiene para la preparación y manipulación de los alimentos, sin embargo, a través de la observación simple se concretó que algunos se ubican en lugares donde se puede encontrar cualquier foco de contaminación que puede ocasionar algún malestar en los clientes y no cumplen con todas las normas de higiene puesto que no disponen de un local apropiado.

También se cuestionó sobre la estructura organizacional y la capacitación de los trabajadores en cuanto al producto servicio y como resultado se obtuvo que 8 establecimientos si cuentan con estructura organizacional, 11 mencionan que no. Y, de acuerdo a la observación simple se observa que la estructura organizacional no es completa, no hay cargos suficientes para poder dedicarse a uno solo, sino que, las mismas personas se encargan de hacer múltiples oficios debido a que es el mismo propietario el que presta el servicio o es un negocio familiar.

Y en lo que se refiere a la capacitación, 12 establecimientos gastronómicos de comida típica de 19 cuentan con su personal capacitado, y 7 no cuentan con personal capacitado en vista de que no cuentan con empleados, por lo tanto, son los mismos propietarios los que prestan los servicios los mismos que mencionan que si han recibido capacitaciones para brindar un buen servicio.

Categoría 3. Demanda Gastronómica

Es importante identificar las características, cualidades, motivaciones entre otras cualidades que se detallan en la figura 18, que conlleve a conocer el perfil del turista gastronómico ya que, esto representa una motivación verdaderamente estratégica para mejorar la oferta gastronómica y transversalmente aportar al desarrollo turístico local.

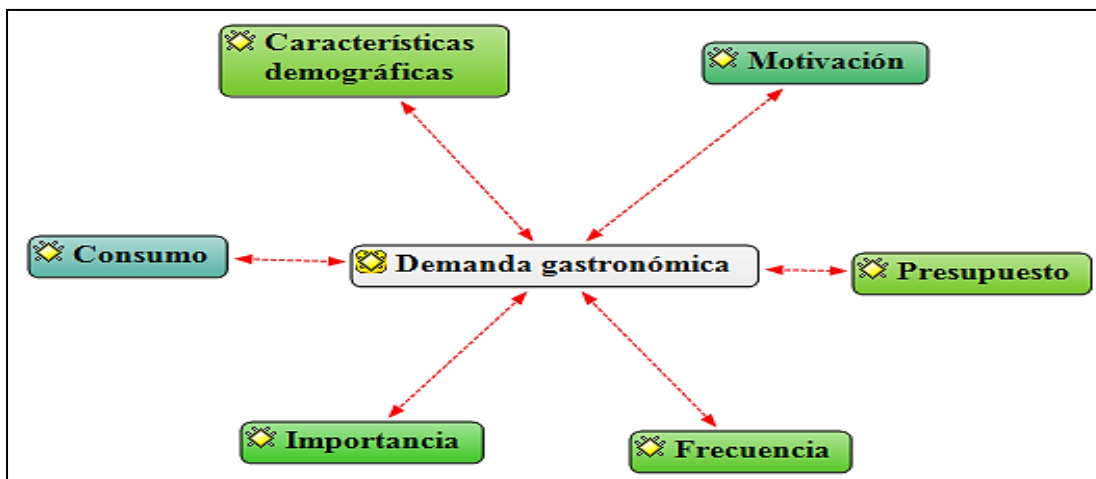


Figura 18. Categoría 3 (Demanda Gastronómica).

El perfil de la demanda gastronómica, entre sus características demográficas se ha obtenido que los turistas entre hombres y mujeres el 66,7% son del género masculino que como cabeza de familia son quienes tienen la mayor disponibilidad económica, con la posibilidad más elevada de consumir gastronomía típica y el 33,3 son del género femenino. En cuanto a la edad de los turistas que permite conocer el rango con mayor interés en consumir gastronomía típica están comprendido entre los 25 y 54 años, pues una persona de 25 años ya cuenta con algún tipo de ingreso económico y tiene más posibilidad de consumir la oferta gastronómica.

Los visitantes que acuden a los cantones Tulcán y Montúfar, se evidencia que en su mayoría son de la provincia de Imbabura y del Carchi con un porcentaje de 57,3% entre ambas, lo que quiere decir que la gastronomía típica es reconocida en estos lugares. Le sigue Pichincha y otras provincias del Ecuador tales como Sucumbíos, Tungurahua, Cotopaxi, Santa Elena, Napo, Guayas entre otros. De igual forma, por su ubicación geográfica al delimitar la provincia del Carchi con la república de Colombia, los cantones cuentan con visitas de turistas colombianos.

En los cantones Tulcán y Montúfar, el consumo de la gastronomía típica es muy alto, un 95,8% de turistas han afirmado haber consumido platos típicos de los cantones. Entre los más degustados están: el hornado, cuy asado, tripa mishki, habas mellocos choclos con queso, queso amasado, caldo de gallina, tortillas de tiesto, morocho con leche, café de chuspa y cuajada con miel con un porcentaje mayor al 70%, pero también es necesario recalcar que las tortillas de papa con caucara, el champús, el canelazo, el Cumbalazo también tiene un porcentaje considerable de consumo superando el 54,2%, lo que significa que la oferta gastronómica local es muy aceptada para los consumidores.

Los turistas consideran la importancia de la gastronomía como: muy importante con un porcentaje de 59,4% y moderadamente importante con el 39,6% esto con relación al turismo. Ya que la gastronomía aporta autenticidad cultural dando un mayor valor turístico, recuperar el patrimonio gastronómico y contribuir económicamente incluyéndola en productos turísticos.

Para los turistas que visitan los cantones Tulcán y Montúfar su principal motivación es visitar a familiares y amigos con un porcentaje de 43,8%, y hay que mencionar algunos pobladores solamente visitan a los cantones como un lugar de paso. El 59,4% señala consumir gastronomía típica frecuentemente, suelen visitar un establecimiento gastronómico típico al menos una vez al mes, con un gasto en alimentación menor a cinco dólares que tiene un porcentaje de 55,2% y, entre cinco y diez dólares el 28,1%, y, la disponibilidad a pagar por un plato típico por persona es de dos hasta ocho dólares probablemente acompañados de dos a cuatro personas.

El factor que influye en la decisión de visitar un establecimiento gastronómico, la higiene es más recomendable al momento de elegir con 14,6% seguido un ambiente agradable con 13,5% y la atención al cliente con 10,4. Los turistas mencionan que se informan de la gastronomía típica a través de amigos con un 51%, le sigue las redes sociales con un 41,7% debido a que este se ha convertido en una fuente de información muy utilizada actualmente y finalmente mediante la radio con un 7,3% siendo muy común informarse ya que cada localidad cuenta con este medio de comunicación.

4.2. DISCUSIÓN

La investigación tuvo como propósito, determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar. Para ello, se identificó la gastronomía típica más representativa de los cantones, y posteriormente realizar un inventario. También, se determinó la situación actual en la que se encuentra el desarrollo turístico gastronómico típico, tomando en cuenta a las autoridades, oferta y demanda. Para poder cumplir con los objetivos planteados se utilizó técnicas de encuesta y entrevista para la recolección de información.

En primer lugar, se identificó la gastronomía típica de los cantones, a través de la guía turística del Carchi publicada en el año 2016, como resultado se obtuvo un listado de 15 recetas gastronómicas, con estas recetas, se elaboró el inventario, que agrega información relevante, identifica su tradición y destaca la atracción cultural de la gastronomía, considerándola como un potencial turístico.

A continuación, se muestra la gastronomía típica que se encuentra en los cantones Tulcán y Montúfar.

Tabla 22. Gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar.

Gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar

| | Gastronomía | Demanda(Consumo) | Oferta |
|----|------------------------------------|--------------------------|---------------|
| 1 | Hornado Pastuso | 91,7 | X |
| 2 | Café de chuspa | 85,4 | X |
| 3 | Caldo de gallina criolla | 84,4 | X |
| 4 | Queso amasado | 83,3 | |
| 5 | Cuajada con miel | 82,3 | X |
| 6 | Cuy asado | 79,2 | X |
| 7 | Tortillas de tiesto | 78,1 | X |
| 8 | Morocho con leche | 77,1 | X |
| 9 | Tripa Mishki | 76,0 | X |
| 10 | Habas, mellocos, choclos con queso | 70,8 | |
| 11 | Chicha | 69,8 | X |
| 12 | Canelazo | 65,6 | |
| 13 | Tortillas de papa con caucara | 63,5 | X |
| 14 | Cumbalazo | 56,3 | |
| 15 | Champús | 54,2 | X |

Guevara y Morales (2016) han podido corroborar que: “La importancia y trascendencia de la gastronomía en la historia de un pueblo, sus procesos y presentaciones son parte de la experiencia alimentaria”. En Tulcán y Montúfar la gastronomía ha ido trascendiendo hacia las nuevas generaciones y aun se las sigue preparando, ya sea en los establecimientos de comida típica o en las familias, conservando su historia e identidad cultural, esto, ha estimulado a la preparación y el consumo de la gastronomía típica, con precios adecuados y acordes al presupuesto del consumidor.

También, En los cantones se aprecia el consumo de la gastronomía alto, pues las recetas expuestas han sido degustadas por los turistas, con un porcentaje mayor al 50%, siendo un buen índice para la oferta gastronómica típica, debido a que se encuentra a la entera disponibilidad del consumidor,

Avanzando con la investigación, para determinar la situación actual del desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán, se analiza la realidad en la que se encuentran: la demanda, la oferta y las autoridades, y su intervención en el desarrollo turístico en torno a la gastronomía.

“El turista gastronómico, pide autenticidad e identidad, no sólo del producto agroalimentario sino del contexto social que lo envuelve, le preocupa el origen de los productos, las técnicas culinarias y reconoce la gastronomía como medio de socialización” (OMT y BCC, 2019, p.23).

De los turistas un 66,7% fueron del género masculino, con edades desde los 18 hasta 54 años, lo que significa que es una guía al momento de elegir el segmento al que debe ir dirigido la oferta, estos son los más interesados en consumir gastronómica típica. A los cantones llegan visitantes nacionales y extranjeros principalmente de las provincias de Imbabura, Carchi y Pichincha del Ecuador y un 10% de turistas extranjeros principalmente de Colombia.

Los turistas consideran que la gastronomía es muy importante con 59,4%, e importante con 39,6% con relación al turismo, pues los cantones Tulcán y Montúfar mediante la gastronomía han podido reactivar la actividad turística levemente, mediante la oferta de comida típica y junto a esta, el rescate de la tradición cultural, con el incentivo de actividades que envuelvan a la preparación tradicional de estas recetas, y obtener beneficios económicos para el desarrollo de los sectores.

El motivo de visita a los cantones Tulcán y Montúfar los turistas consideran como principal, la visita a familiares y amigos, estos sectores también reciben la visita de los pobladores como un lugar de paso, debido a ciertas diligencias que se llevan a cabo dentro de estos, y por turismo ha sido muy escasa la visita, debido al desconocimiento del potencial turístico dentro de los cantones, a pesar de existir la divulgación de estos, a través de fuentes de comunicación, los turistas mencionan haberse informado sobre la gastronomía típica, a través de amigos, por redes sociales, radio que son los medios más comunes para informarse actualmente.

En cuanto a la oferta gastronómica, en los cantones Tulcán y Montúfar son 19 los establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica, su tiempo de funcionamiento es de 3 a 39 años, debido a esto ya cuentan con clientela habitual, ya que, desde su apertura han fidelizado sus clientes, y actualmente estos establecimientos atraen un promedio de 20 hasta 60 clientes diarios. Sin embargo, la comida típica no se la encuentra con facilidad en la oferta gastronómica haciendo que se dificulte su reconocimiento, y, por ende, su consumo al momento de la llegada de turistas.

En lo que se refiere al presupuesto, los platos típicos ofertados tienen un costo que van desde 0,50 centavos hasta 20 dólares, estos precios son adecuados, debido a que, en promedio los turistas gastan entre 5 y 10 dólares por persona, y su visita frecuente con la compañía de 2 a 4 personas deja posibles réditos económicos que beneficien la economía de estos sectores.

Por otra parte, la calidad de un producto gastronómico está dado de acuerdo con las exigencias que tiene el ministerio de turismo, identificando las buenas prácticas en lo que se refiere a las normas de higiene básicas, la presentación del personal, y, los implementos que utiliza en la preparación de alimentos. Para ello una de las estrategias óptimas son las capacitaciones y asesoramientos entorno a la gastronomía. El Plan de Ordenamiento Territorial de la provincia del Carchi (PDOT, 2015) afirma tener “débiles procesos de capacitación a emprendimientos, asociaciones y comunidades” limitando así el adecuado servicio en torno al turismo gastronómico. En los cantones Tulcán y Montúfar, se necesitan capacitaciones, de atención y servicio al cliente, normas de higiene en el manejo de los alimentos, entre otras, que conlleven a la solución de problemas y brindar una experiencia agradable al consumidor, la oferta gastronómica, de un producto o servicio, también, debe ser una experiencia, debido a que esta, es muy significativa, y se produce con la interacción que tienen los consumidores con los trabajadores del establecimiento que ofrece, prepara y sirven los alimentos. Esta interacción hace que influya de forma positiva o negativa el servicio al cliente (Salazar y Burbano, 2017).

Hay que añadir también, que entre los factores importantes que consideran los turistas como: el servicio al cliente, ubicación, higiene, ambiente agradable, sabor, precio, etc. Es primordial la higiene del lugar, como de los empleados, manteniendo un ambiente agradable, con la atención recibida. Dicho lo anterior, en los cantones Tulcán y Montúfar, en los establecimientos aseguran manejar normas de higiene, las más básicas, sin, embargo, se observó varios focos de contaminación que deben ser corregidos tanto en la preparación de los alimentos, aplicando buenas prácticas de seguridad, como en la higiene en todo el proceso, garantizando un producto y servicio de calidad. También, respecto al manejo de desechos la mayoría menciona que se le da tratamiento adecuado, con el fin de no producir más basura y aprovechar los residuos para no ocasionar daños al ambiente.

De acuerdo OMT y BCC (2019) afirma “La formación que demanda el turismo gastronómico debe ser multidisciplinar, flexible y evolutiva. Además, debe impulsar la creatividad y el emprendimiento e incorporar las últimas tendencias en consumo gastronómico, para que puedan ser aplicadas con rapidez en el sector” (p.32). El trabajo de las autoridades de los cantones Tulcán y Montúfar, ha involucrado a los centros autónomos descentralizados de los

cantones, asociaciones de las comunidades rurales, quienes tienden a aportar al desarrollo turístico, la gastronomía ha sido motivo para incrementar actividades que promuevan la comida típica y rescatar la tradición cultural conservando la autenticidad y las costumbres ancestrales de los cantones.

De acuerdo a Castro (2018) menciona que “la oferta turística del cantón impulsaría el desarrollo económico local, por lo cual mejoraran las oportunidades de puestos de trabajo”. En los cantones Tulcán y Montúfar, la generación de empleo es 1 hasta 4 puestos de trabajo, con un total de 39 empleados en los 19 establecimientos que ofertan comida típica, y, de acuerdo al producto y servicio que oferten se obtendrá un incremento de demanda y por ende se necesita mayor personal para ayudar a manejar el establecimiento dando nuevas oportunidades laborales, mejorando la calidad de vida de la comunidad local.

La gastronomía impulsa al desarrollo local con mayores oportunidades productivas. Pues la creación de nuevos emprendimientos, genera mayores ingresos económicos mediante la gastronomía y de esta manera mejorar la calidad de vida local (Castro, 2018). En los cantones Tulcán y Montúfar la productividad local, se basa con la crianza de porcinos, bovinos entre otros animales domésticos que sean consumidos en los cantones, también la producción agrícola de vegetales, frutas, hortalizas, plantas medicinales, entre otros, que se cultiva en la localidad, permitiendo tener un sustento económico mediante la venta de estos productos.

Se debe tener en cuenta la colaboración de los actores involucrados en torno a la gastronomía, generando empleo y creando emprendimientos de oferta gastronómica que induzca beneficios transversales, que se integre al turismo gastronómico (OMT y BCC, 2019). Finalmente, se determina que la gastronomía típica si contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar, sin embargo, la contribución es escasa en los cantones, aunque, la gastronomía, estimula a la productividad local y la generación de empleo, la motivación de ofertar gastronomía típica local no es una opción para los ofertantes, ya que entre sus opciones esta las comidas rápidas, cevicherías y otras especialidades gastronómicas poco favorables para la gastronomía típica tradicional.

Por esta razón, fomentar el desarrollo gastronómico conjuntamente con organizaciones públicas y privadas fortaleciendo la participación y creación de proyectos en los cuales se beneficien los emprendimientos que oferten comida típica, ayudará a que se la tome como una alternativa adicional para el desarrollo local.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- La fundamentación bibliográfica se obtuvo a través de la utilización de documentos tanto físicos como virtuales, que permitieron sustentar las variables expuestas: gastronomía típica, y, la variable desarrollo turístico gastronómico. A pesar de existir información acerca del tema de investigación, aún falta investigaciones acerca de la gastronomía y su aporte al desarrollo turístico.
- Durante la investigación, se determinó que existe variedad gastronómica típica dentro de los cantones Tulcán y Montúfar, mismas que han sido transmitidas de generación a generación, teniendo leves cambios en su preparación con el pasar del tiempo. Se identificó 15 recetas gastronómicas inventariadas, donde se destacan, el hornado, cuy asado, tripa mishki, habas mellocos, choclos con queso, queso amasado, caldo de gallina, tortillas de tiesto, morocho con leche, café de chuspa, chicha y cuajada con miel. Estas recetas cuentan con ingredientes básicos en su preparación que son parte de la materia prima local y se encuentra con facilidad dentro de los cantones Tulcán y Montúfar.
- En lo que se refiere a la situación actual de la gastronomía con relación al turismo, investigando a los actores involucrados, entre ellos, las autoridades, quienes han impulsado la promoción gastronómica, a través de ferias, así mismo, se han planteado entre las principales estrategias de promoción, la elaboración de un mapa gastronómico que ha sido un trabajo a nivel nacional, también se ha fortalecido el trabajado con pequeños emprendimientos como asociaciones, dando la oportunidad de promocionarse y junto a ellos la gastronomía.
- En la oferta gastronómica se destaca la existencia de 19 establecimientos entre los cantones Tulcán y Montúfar que ofertan al menos un plato típico. Sin embargo, al no brindar servicio adecuado porque el personal no se encuentra capacitado de forma apropiada, la calidad de servicio no es la más correcta. También en la higiene, se observa que la mayoría de los establecimientos no cuentan con una correcta utilización de normas básicas, siendo este un factor importante para la demanda al momento de elegir un establecimiento para servirse los alimentos.
- En cuanto a la demanda gastronómica, se concluye que, la población consume regularmente gastronomía típica al menos una vez al mes, acompañados al menos de 1

y hasta 4 personas, esto permite garantizar la permanencia la gastronomía típica de los cantones en los establecimientos o emprendimientos gastronómicos. También, tomando en cuenta las festividades y ferias donde se difunde y promociona con mayor énfasis.

- Finalmente, La gastronomía típica contribuye con la dinamización del desarrollo local impulsando al sector turístico, generando empleo, aumentando la calidad de servicio, brindando una mejor experiencia a los consumidores y satisfacción en el servicio haciéndolo inolvidable y poder atraer a turistas externos e incrementar el turismo dentro de los cantones.

5.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda implementar el registro de documentos en torno a la gastronomía típica donde se detalle la comida típica de los cantones y las actividades gastronómicas que se realizan con relación a la reactivación del turismo y al desarrollo local.
- Aprovechar el inventario de gastronomía típica e incluir estas recetas gastronómicas al menú de los establecimientos o emprendimientos, fomentando la oferta gastronómica representativa de la localidad, incrementando así el consumo y rescatando la tradición cultural que pertenece a los cantones.
- Es conveniente realizar alianzas estratégicas entre instituciones públicas y privadas, incentivarlos a elaborar proyectos que impulsen el reconocimiento gastronómico local e introducir nuevas estrategias de promoción para potenciar los platos típicos, y, aprovechar las actividades que se realicen con relación a la gastronomía, utilizando las redes sociales y medios de comunicación, dando a conocer el producto gastronómico típico, el proceso de preparación y técnicas ancestrales utilizadas y poder introducir las en planes y actividades turísticas proyectando la identidad cultural local.
- Respecto a los establecimientos gastronómicos, se recomienda mejorar el servicio optando por mejores normas de higiene en la manipulación de los alimentos como en la presentación e imagen del ambiente y empleados, la atención al cliente y asistir a capacitaciones que conlleven a mejorar la atención que se brinde a los consumidores.
- Impulsar la creación de emprendimientos gastronómicos con innovación, que resalten la tradición, rescaten las prácticas ancestrales y generen experiencias agradables y llamen la atención del consumidor, logrando incrementar la demanda beneficiándose económicamente, con buenos resultados y que incentiven a otros negocios a invertir en la gastronomía con más iniciativas, que contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, A. y Carvache, W. (s.f). *Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en Jipijapa-Manabí*. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador.
- Ampuero, M. (2019). *Análisis del turismo gastronómico en la comuna Olón, parroquia Manglaralto, cantón Santo Elena, año 2017* (trabajo de titulación, Universidad Estatal Península de Santa Elena). Repositorio Institucional-, Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Asai, J. (2019). *Turismo gastronómico oportunidad para México*.
<https://www.cronica.com.mx/>
- Cámara Nacional de Turismo del Perú. (14 de septiembre de 2020). *Gastronomía Peruana es destacada como agente de desarrollo económico*.
<https://portaldeturismo.pe/noticia/gastronomia-peruana-es-destacada-como-agente-de-desarrollo-economico/>
- Cárdenas, E. (2015). *Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial* (trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Repositorio Institucional- Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Castro, B. (2018). *Turismo gastronómico y el desarrollo local del cantón Babahoyo, provincia de los Ríos*. (Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Babahoyo). Repositorio Institucional- Universidad Técnica de Babahoyo.
- Cedeño, T. y Chiriguaya, X. (2018). *Análisis gastronómico de la provincia de Esmeraldas como factor de desarrollo turístico*. (tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil). Repositorio Institucional- Universidad de Guayaquil.
- De Bonis, G. (7 de noviembre de 2016). *Estandarización de recetas*.
<https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>.
- Del Rio, R. (2015). *La gastronomía una vía hacia el desarrollo económico*.
<https://www.huachos.com/>
- Di Clemente, E., Hernández, J. y López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *La gastronomía como patrimonio cultural*, 9, 2014 817-833. Recuperado de

file:///C:/Users/SONY/Downloads/DialnetLaGastronomiaComoPatrimonioCulturalY
MotorDelDesarr-5385975%20(5).pdf

EL Comercio. (22 de octubre de 2018). *Cocina tradicional manabita declarada Patrimonio Cultural Inmaterial*. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/tendencias/cocina-manabita-patrimonio-cultural-inmaterial.html>.

Flores, E. (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato* (trabajo de titulación, Universidad Técnica de Ambato). Repositorio Institucional- Universidad Técnica de Ambato.

Fonseca, K. (12 de noviembre de 2020). *El turismo gastronómico y las rutas gastronómicas de México*. <https://www.entornoturistico.com/>.

Guevara, J. (2012). *La gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi*. Revista SATHIRI, (2).

Guevara, M. y Morales, E. (2016). *La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca*. (tesis de titulación, Universidad de Cuenca). Repositorio Institucional-Universidad de Cuenca.

Hernández, J., Di-Clemente, E. y López, T. (2015). *El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles.

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta. Ed). Mexico D.F.: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA.

Instituto nacional de estadísticas y censos. (2010). Fasiculo provincial carchi. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/carchi.pdf>.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Ediecuatorial. www.inpc.gob.ec.

Leal, M. (2015). *Turismo Gastronómico, impulsor del comercio de proximidad*. Barcelona: Oberta UOC Publishing (Ed.)

Montecinos, A. (2015). *Planificación del turismo gastronómico sostenible, servicios, rutas, productos, y destinos*. Mexico: Centro empresarial gastronómico hotelero. Centro

Teege, A. (2019). *Modelo de desarrollo del turismo gastronómico sostenible en Kiel(Alemania)* (Trabajo de titulación, Universidad de Valladolid), Repositorio Institucional-Universidad de Valladolid

Torres, F., Romero, J. y Viteri, M. (2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. Revista de Comunicación de la SEECI. 44, 01-13 doi: <http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13>

VII. ANEXOS

Anexo 1: Certificado o Acta del Perfil de Investigación



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERIA EN TURISMO Y ECOTURISMO

ACTA

DE LA SUSTENTACIÓN DE PREDEFENSA DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN DE:

NOMBRE: CHALACÁN GETIAL YESENIA MILDREY **CÉDULA DE IDENTIDAD:** 040191947-7
NIVEL/PARALELO: 0 **PERIODO ACADÉMICO:** Nov.2020-Mar.2021

TEMA DE INVESTIGACIÓN: "DESARROLLO TURÍSTICO GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LOS CANTONES TULCÁN Y MONTÚFAR"

Tribunal designado por la dirección de esta Carrera, conformado por:

PRESIDENTE: MSC. ITURRALDE VALLEJOS JAIME ALEJANDRO
LECTOR: DRA. SOLÓRZANO ROBINSON HADA ESTHER
ASESOR: MSC. HERRERA JIMÉNEZ MARILYN GABRIELA

De acuerdo al artículo 21: Una vez entregados los requisitos para la realización de la pre-defensa el Director de Carrera integrará el Tribunal de Pre-defensa del informe de investigación, fijando lugar, fecha y hora para la realización de este acto:

EDIFICIO DE AULAS: Virtual **AULA:** Virtual
FECHA: Miércoles, 17 de marzo de 2021
HORA: 0,416666667

Obteniendo las siguientes notas:

1) Sustentación de la predefensa: 6,27
2) Trabajo escrito 2,80
Nota final de PRE DEFENSA 9,07

Por lo tanto: **APRUEBA CON OBSERVACIONES** ; debiendo acatar el siguiente artículo:

Art. 24.- De los estudiantes que aprueban el Plan de Investigación con observaciones. - El estudiante tendrá el plazo de 10 días laborables para proceder a corregir su informe de investigación de conformidad a las observaciones y recomendaciones realizadas por los miembros Tribunal de sustentación de la pre-defensa.

Para constancia del presente, firman en la ciudad de Tulcán el Miércoles, 17 de marzo de 2021

1003324280 JAIME ALEJANDRO ITURRALDE VALLEJOS
Firmado digitalmente por 1003324280 JAIME ALEJANDRO ITURRALDE VALLEJOS
MSC. ITURRALDE VALLEJOS JAIME ALEJANDRO

PRESIDENTE

0401318290 MARILYN GABRIELA HERRERA JIMENEZ
Firmado digitalmente por 0401318290 MARILYN GABRIELA HERRERA JIMENEZ

MSC. HERRERA JIMÉNEZ MARILYN GABRIELA
TUTOR



Firmado digitalmente por:
HADA ESTHER SOLÓRZANO ROBINSON

DRA. SOLÓRZANO ROBINSON HADA ESTHER
LECTOR

Adj.: Observaciones y recomendaciones



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERIA EN TURISMO Y ECOTURISMO

ACTA

DE LA SUSTENTACIÓN DE PREDEFENSA DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN DE:

NOMBRE: MIÑO MORAN SONIA ALEXANDRA
NIVEL/PARALELO: 0

CÉDULA DE IDENTIDAD: 210071666-7
PERIODO ACADÉMICO: PAO 2021 A

TEMA DE INVESTIGACIÓN:

Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montufar

Tribunal designado por la dirección de esta Carrera, conformado por:

PRESIDENTE: MSC. Caicedo Rosero Diego Marcelo
LECTOR: MSC. Solorzano Robinson Hada Esther
ASESOR: MSC. Herrera Jimenez Marilyn Gabriela

De acuerdo al artículo 21: Una vez entregados los requisitos para la realización de la pre-defensa el Director de Carrera integrará el Tribunal de Pre-defensa del informe de investigación, fijando lugar, fecha y hora para la realización de este acto:

EDIFICIO DE AULAS: 0 **AULA:** Virtual
FECHA: martes, 15 de junio de 2021
HORA: 15H00

Obteniendo las siguientes notas:

1) Sustentación de la predefensa: 5,53
2) Trabajo escrito 2,80
Nota final de PRE DEFENSA 8,33

Por lo tanto: **APRUEBA CON OBSERVACIONES** ; debiendo acatar el siguiente artículo:

Art. 24.- De los estudiantes que aprueban el Plan de Investigación con observaciones. - El estudiante tendrá el plazo de 10 días laborables para proceder a corregir su informe de investigación de conformidad a las observaciones y recomendaciones realizadas por los miembros Tribunal de sustentación de la pre-defensa.

Para constancia del presente, firman en la ciudad de Tulcán el **martes, 15 de junio de 2021**

DIEGO MARCELO CAICEDO ROSERO Firmado digitalmente por DIEGO MARCELO CAICEDO ROSERO
MSC. Caicedo Rosero Diego Marcelo

PRESIDENTE



FIRMADO DIGITALMENTE POR
HADA ESTHER SOLORZANO ROBINSON

0401318290 0401318290
MARILYN GABRIELA HERRERA JIMENEZ
MARILYN GABRIELA HERRERA JIMENEZ

MSC. Herrera Jimenez Marilyn Gabriela
TUTOR

MSC. Solorzano Robinson Hada Esther
LECTOR

Adj.: Observaciones y recomendaciones

Anexo 2: Certificado del abstract por parte de idiomas



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL
DEL CARCHI

| ABSTRACT- EVALUATION SHEET | | | | |
|---|---|--|---|--|
| NAME: Yesenia Mildrey Chalacán Getial y Sonia Alexandra Miño Morán | | | | |
| DATE: 22 de marzo de 2021 | | | | |
| TOPIC: “Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montufar” | | | | |
| MARKS AWARDED | | QUANTITATIVE AND QUALITATIVE | | |
| VOCABULARY AND WORD USE | Use new learnt vocabulary and precise words related to the topic | Use a little new vocabulary and some appropriate words related to the topic | Use basic vocabulary and simplistic words related to the topic | Limited vocabulary and inadequate words related to the topic |
| | EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/> | GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/> | AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/> | LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/> |
| WRITING COHESION | Clear and logical progression of ideas and supporting paragraphs. <input checked="" type="checkbox"/> | Adequate progression of ideas and supporting paragraphs. <input type="checkbox"/> | Some progression of ideas and supporting paragraphs. <input type="checkbox"/> | Inadequate ideas and supporting paragraphs. <input type="checkbox"/> |
| | EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/> | GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/> | AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/> | LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/> |
| ARGUMENT | The message has been communicated very well and identify the type of text <input checked="" type="checkbox"/> | The message has been communicated appropriately and identify the type of text <input type="checkbox"/> | Some of the message has been communicated and the type of text is little confusing <input type="checkbox"/> | The message hasn't been communicated and the type of text is inadequate <input type="checkbox"/> |
| | EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/> | GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/> | AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/> | LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/> |
| CREATIVITY | Outstanding flow of ideas and events <input type="checkbox"/> | Good flow of ideas and events <input checked="" type="checkbox"/> | Average flow of ideas and events <input type="checkbox"/> | Poor flow of ideas and events <input type="checkbox"/> |
| | EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/> | GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/> | AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/> | LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/> |
| SCIENTIFIC SUSTAINABILITY | Reasonable, specific and supportable opinion or thesis statement <input type="checkbox"/> | Minor errors when supporting the thesis statement <input checked="" type="checkbox"/> | Some errors when supporting the thesis statement <input type="checkbox"/> | Lots of errors when supporting the thesis statement <input type="checkbox"/> |
| | EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/> | GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/> | AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/> | LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/> |
| TOTAL/AVERAGE | <p>9 - 10: EXCELLENT</p> <p>7 - 8,9: GOOD</p> <p>5 - 6,9: AVERAGE</p> <p>0 - 4,9: LIMITED</p> <p style="text-align: center;">TOTAL 9</p> | | | |



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Informe sobre el Abstract de Artículo Científico o Investigación.

Autor: Yesenia Mildrey Chalacán Getial y Sonia Alexandra Miño Morán

Fecha de recepción del abstract: 22 de marzo de 2021

Fecha de entrega del informe: 22 de marzo de 2021

El presente informe validará la traducción del idioma español al inglés si alcanza un porcentaje de: 9 – 10 Excelente.

Si la traducción no está dentro de los parámetros de 9 – 10, el autor deberá realizar las observaciones presentadas en el ABSTRACT, para su posterior presentación y aprobación.

Observaciones:

Después de realizar la revisión del presente abstract, éste presenta una apropiada traducción sobre el tema planteado en el idioma Inglés. Según los rubrics de evaluación de la traducción en Inglés, ésta alcanza un valor de 9, por lo cual se valida dicho trabajo.

Atentamente



Firmado electrónicamente por:
EDISON BOANERGES
PENAFIEL ARCOS

Ing. Edison Peñafiel Arcos MSc

Coordinador del CIDEN

Anexo 3: Entrevista a las autoridades encargadas del área de turismo.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y
CIENCIAS AMBIENTALES
ESCUELA DE TURISMO Y ECOTURISMO



Tema: “Desarrollo turístico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar”

Entrevista Dirigido a: Autoridades MINTUR y GADs.

Objetivo: Determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar

1. Datos Generales:

Nombre del departamento:

Cargo del entrevistado:

Dirección:

2. ¿De qué forma ayuda la gastronomía típica a contribuir al desarrollo local?
3. ¿Qué estrategias se ha utilizado para promocionar la gastronomía típica?
4. ¿Con que otros actores institucionales trabaja con relación al turismo gastronómico?
5. ¿De qué forma la gastronomía típica ayuda a generar fuentes de empleo?
6. ¿El desarrollo gastronómico contribuye a la productividad local?
7. ¿Considera usted que los cantones Tulcán y Montúfar dispone de una variedad de comida típica para el deleite de la población?
8. ¿Cómo usted definiría la calidad de un producto gastronómico?
9. ¿Qué estrategias se han utilizado para mejorar la calidad de prestación de servicios en los establecimientos gastronómicos?
10. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en el Cantón

Anexo 4. Entrevista a propietarios de establecimientos que ofertan gastronomía típica.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y
CIENCIAS AMBIENTALES
ESCUELA DE TURISMO Y ECOTURISMO



Tema: “Desarrollo turístico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar”

Entrevista Dirigido a: Los propietarios de los establecimientos gastronómicos.

Objetivo: Determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar

1. Datos Generales:

Nombre del establecimiento:

Nombre del Administrador/ Propietario:

Dirección:

2. ¿Cuántos años lleva funcionando su establecimiento?
3. ¿Cuáles son los platos típicos que usted ofrece?
4. ¿Cuáles son los precios de sus platos típicos?
5. ¿Cuál es el promedio de clientes diarios que usted recibe en su establecimiento?
6. ¿Cómo está compuesta su estructura organizacional
7. ¿Con cuántos empleados cuenta su establecimiento?
8. ¿El personal se encuentra capacitado en las funciones que realiza?
9. ¿A través de que promociona usted a su establecimiento?
10. ¿Se maneja normas de higiene para la manipulación de los alimentos?
11. ¿Cómo usted maneja los desechos en su establecimiento?

Anexo 5: Encuesta dirigida a los turistas.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y
CIENCIAS AMBIENTALES



ESCUELA DE TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar ”

Encuesta Dirigido a: población

Objetivo: Determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de los cantones Tulcán y Montúfar

Motivación: Saludos cordiales, le invito a responder con la mayor sinceridad el siguiente cuestionario a fin de obtener información valiosa y confiable, que será de uso oficial y de máxima confidencialidad.

Instrucciones: Seleccione la respuesta adecuada a su modo de pensar o su opinión según el caso. Procure ser lo más objetivo y veraz.

Genero:

Masculino

Femenino

Edad.

Menor a 18

18 a 24 años

25 a 34 años

35 a 44 años

45 a 54 años

Más de 54

1. En su visita a los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi. ¿Ha consumido gastronomía típica?

Sí No

2. ¿Qué gastronomía típica usted ha degustado de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi?

| GASTRONOMÍA TÍPICA | SI | NO |
|---|----|----|
| Hornado Pastuso | | |
| Cuy Asado | | |
| Papas Asadas con viseras al carbón (Tripa Mishki) | | |
| Habas, mellocos, choclos | | |
| Queso amasado | | |
| Caldo de gallina | | |
| Tortilla de papas con caucara | | |
| Tortillas de tiesto | | |
| Morocho con leche | | |
| Champús | | |
| Café de chuspa | | |
| Canelazo | | |
| Cumbalazo | | |
| Chicha | | |
| Cuajada con miel | | |

3. Según su criterio califique el grado de importancia la gastronomía típica con relación al turismo.

Muy importante

Importante

Moderadamente Importante

De poca Importancia

Sin Importancia.

4. ¿Cuál es su motivo de visita a los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi?

De paso

- Turismo
- Visita a familiares y amigos
- Negocios o trabajo
- Eventos especiales
- Otros

5. ¿Con qué frecuencia usted consume la gastronomía típica cuando visita los cantones Tulcán y Montúfar?

- Siempre
- Frecuentemente
- Rara vez
- Nunca

6. ¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos de comida típica?

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 veces al mes
- 4 veces al mes
- 5 veces al mes
- Más de 5 veces al mes

7. En promedio, ¿Cuánto gasta, por persona, en un establecimiento de gastronomía típica?

- Menos de \$5
- Entre \$5 y \$10
- Entre \$10 y \$15
- Más de \$15

8. ¿En compañía de cuantas personas visita usted un establecimiento gastronómico?

- 1 Persona
- 2 Personas

- 3 Personas
- 4 Personas
- 5 Personas
- Más de 5 Personas

9. ¿Cuánto está usted dispuesto a pagar por un plato típico?

- De \$2 a \$4
- De \$6 a \$8
- Más de \$8

10. ¿Seleccione el factor que considera usted más importante en su decisión de visitar un establecimiento gastronómico?

- Servicio al cliente
- Ubicación
- Higiene
- Ambiente agradable
- Sabor
- Precio
- Tradición
- Todas las anteriores

11. ¿A través de que medio usted se informó de la gastronomía típica de los cantones Tulcán y Montúfar de la provincia del Carchi?

- Radio
- Televisión
- Redes sociales
- Periódicos
- A través de amigos

Anexo 6.Ficha Técnica

| FICHA DE REGISTRO | | | | CÓDIGO | |
|---|--------|--------------|----------------------------|-------------|--|
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | | Cantón | | | |
| Parroquia | | Urbana | | Rural | |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Grupo Social | | | Lengua (s) | | |
| Breve reseña | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | | Detalle de la periodicidad | | |
| | | | Anual | | |
| | | | Continua | | |
| | | | Ocasional | | |
| | | | Festivo | | |
| | | | Otros | | |
| Alcance | | | Detalle del alcance | | |
| | | | Local | | |
| | | | Provincial | | |
| | | | Regional | | |
| | | | Nacional | | |
| X | | | Internacional | | |
| 5.ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Costo total de materia prima | | | | | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | | |
| Costo total de preparación | | | | | |
| Costo por porción | | | | | |
| Costo de gerencia | | | 30% | | |

| PREPARACIÓN | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------|--|---------------------|----------|-----------------|------|--|--------------|--|--|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Área | | | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | | | Instrumentos | | |
| | | | | | | | | | | |
| Tiempo de preparación | | | | | | | | | | |
| Temperatura | | | | | | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | | | |
| | Media | | | | | | | | | |
| | Baja | | | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Anexo 7: Establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica.

| Identificación de establecimientos o emprendimientos que ofertan gastronomía típica. | | | | |
|---|---|----------------------|-----------------|------------------------------|
| Tulcán. | | | | |
| | Establecimientos o emprendimientos | Clasificación | Catastro | Oferta, comida típica |
| 1 | Restaurante y cafetería Lumar | Restaurantes | X | X |
| 2 | The House restaurant | Restaurante | | |
| 3 | Secos de la coral | Restaurantes | | |
| 4 | Restaurante los Alpes | Restaurante | | |
| 5 | Picantería Doña Mary | Picantería | | |
| 6 | SON'Dlicias | Restaurante | | |
| 7 | La piedra pintada | Restaurante | | |
| 8 | Luwak Pizzería | Pizzería | | |
| 9 | Parrilladas el chaval | Asadero | | |
| 10 | Los Asados de Agapito | Asadero | | |
| 11 | Asadero la Brasa | Asadero | | |
| 12 | OU LA LA Delicatesen | Cafetería | X | |
| 13 | Chiles | Restaurante | | |
| 14 | Verde Café | Cafetería | | |
| 15 | Panadería D'Tulcan | Cafetería | | |
| 16 | Pizza Express | Pizzería | | |
| 17 | Street Burger | Comidas rápidas | | |
| 18 | Perla Dorada | Restaurante | | |
| 19 | Kroky Broaster Chiken#1 | Comidas rápidas | X | |
| 20 | Health Food | Restaurante | | |
| 21 | Broster Hause | Comidas rápidas | | |
| 22 | Comedor hueca el Tajamar | Comidas rápidas | | |
| 23 | Tablitas Coyote | Restaurante | | |
| 24 | Dulce Refugio | Restaurante | | |
| 25 | Fortunas | Restaurante | | |
| 26 | Brasas Doradas | Asadero | | |
| 27 | Cebiches de la Rumiñahui | Cevicheria | X | |
| 28 | Paradeta de Martha | Restaurante | X | |
| 29 | Comedor Viajeros | Restaurante | | |
| 30 | Punto Rico | Restaurante | | |
| 31 | Casa China | Comida oriental | X | |
| 32 | Chifa Oriental | Comida oriental | | |
| 33 | Kroky Broaster Chiken#2 | Comidas rápidas | X | |
| 34 | KFC | Comidas rápidas | | |
| 35 | Cevicheria Cuatro Ases#1 | Cevicheria | X | |
| 36 | Cevicheria Cuatro Ases#2 | Cevicheria | | |
| 37 | Cevicheria La Playa | Comidas rápidas | X | |
| 38 | Cevicheria el Negro | Comidas rápidas | | |

| | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------|---|---|
| 39 | Cevicheria Cachito | Cevicheria | | |
| 40 | Patio de comidas San Francisco | Restaurante | X | |
| 41 | Bucattos D Italia | Restaurante | X | |
| 42 | Danubio | Restaurante | | |
| 43 | Sal y Canela | Restaurante | | |
| 44 | Carnes y embutidos Mia | Comidas rápidas | | |
| 45 | Baraka | Cafetería | X | |
| 46 | Tsunami | Restaurante | | |
| 47 | El Tizón | Restaurante | | |
| 48 | Comedor el Familiar | Restaurante | | |
| 49 | Comidas Típicas "Mamá Rosita" | Restaurante | X | X |
| 50 | Paradeta charrito | Restaurante | | |
| 51 | Tradición del Sabor | Restaurante | X | X |
| 52 | Hornados Doña Blanquita | Picantería | | |
| 53 | Café Tulcán | Cafetería | | X |
| 54 | Picantería los Pastos | Picantería | | |
| 55 | Restaurante típico D Alex | Picantería | | X |
| 56 | Comedor Queens Burger | Comidas rápidas | | X |
| 57 | Extraplan | Restaurante | | |
| 58 | Yolis Picantería | Picantería | | |
| 59 | La estación | Comidas rápidas | | |
| 60 | Jugos Marcelo | Picantería | | X |
| 61 | Cuy Sabor | Comidas rápidas | | X |
| 62 | Restaurante Antojitos Express | Restaurante | X | X |
| 63 | Picantería Tulcán | Picantería | | X |
| 64 | Hornado Doña Blanquita | Picantería | | X |
| 65 | Picantería los Pastos | Picantería | | X |
| 66 | Hueca Papitas Esmeriladas | Picantería | | X |
| 67 | Miramar | Restaurante | X | |
| 68 | Casa Nuestra | Restaurante | X | X |
| Montúfar. | | | | |
| 69 | Restaurante El Capulí | Asadero | | |
| 70 | Restaurante Arrayanes | Restaurante | | |
| 71 | Restaurante Panamericano | Restaurante | | |
| 72 | Pizzería Camilita | Pizzería | | |
| 73 | Megapoli | Comidas rápidas | | |
| 74 | Picantería Fritadas Amazonas | Picantería | | |
| 75 | Glorie Pizza Y Grill | Pizzería | | |
| 76 | Buen Sabor Restaurant | Restaurante | | |
| 77 | Punto Del Sabor | Comidas rápidas | | |
| 78 | Tropical | Comidas rápidas | | |
| 79 | Restaurante San Nicolás | Restaurante | | |
| 80 | Patata PUB | Comidas rápidas | | |

| | | | |
|-----|---------------------------------|-----------------|---|
| 81 | Pizza Express | Pizzería | |
| 82 | Vip Broaster Chicken | Comidas rápidas | |
| 83 | Empanadas De Viento | Picantería | |
| 84 | Punto Del Sabor 2 | Comidas rápidas | |
| 85 | La Herradura.593 "Food & Drink" | Comidas rápidas | |
| 86 | Casa El Arrayan Restaurante | Restaurante | |
| 87 | Restaurante Chipotle | Restaurante | |
| 88 | Bacan Del Guayas | Cevichería | |
| 89 | Yolis picantería | Picantería | X |
| 90 | Picantería "El Fogón" | Picantería | |
| 91 | Comidas Rápidas Camilita | Comidas rápidas | |
| 92 | El Peregrino | Restaurante | X |
| 93 | EL gran pionero restaurante | Restaurante | |
| 94 | Paraíso de la paz | Restaurante | |
| 95 | Motes de tusa | Picantería | |
| 96 | Papas asadas | Asadero | |
| 97 | Pato antojos | Picantería | |
| 98 | Picantería Andreita | Picantería | X |
| 99 | Hotel san Martin | Restaurante | |
| 100 | Empanadas de Pepita | Picantería | |
| 101 | Picantería Gabrielita | Picantería | X |
| 102 | Picantería Silvita | Picantería | |
| 103 | Delicias al paso | Restaurante | |
| 104 | Café tradicional Kocksma | Comidas rápidas | |
| 105 | Las delicias | Restaurante | |
| 106 | Las Tortillas Con Caucara | Restaurante | |
| 107 | Picantería Fernandita | Picantería | X |
| 108 | Asadero bastidas | Asadero | |
| 109 | Picantería Gabrielita | Picantería | |
| 110 | F.C restaurante | Restaurante | X |

| 1/2 lb. | 681 g | Carne de chancho | 0,0044 | 3 | | | | | |
|---|---------------|------------------|---|-----------------|-----------------|-------------|-----------|--------------|------|
| Guarniciones | | | | | | | | | |
| 20 un. | 1000 g | Papas | 0,02203 | 0,2203 | | | | | |
| 2 lb. | 454 g | Mote | 0,82 | 0,82 | | | | | |
| 1 un. | 50 g | Lechuga | 0,0017 | 0,0833 | | | | | |
| Costo total de materia prima | | | | 4,24 | | | | | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,42 | | | | | |
| Costo total de preparación | | | | 4,67 | | | | | |
| Costo por porción | | | | 0,93 | | | | | |
| Costo de gerencia | | | 30% | 3,11 | | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | |
| Licuar las cebollas, ajos, el ají, cilantro, sal, pimienta y comino y mezcla con aproximadamente 1 litro de agua, que servirá como adobo para el chancho hornado. | | | | | | | | | |
| Colocar el aliño en una bandeja con la carne de cerdo y dejar reposar unas 12 horas aproximadamente, con el fin de que los condimentos se adhieran a la carne. | | | | | | | | | |
| Poner el cerdo en un horno, de preferencia de leña y dejarlo en cocción hasta que este viscoso y su piel este crujiente. | | | | | | | | | |
| En una olla aparte, cocinar las papas con cascara y tener listo el mote previamente preparado | | | | | | | | | |
| Servir acompañado de papa cocinada con cascara, mote y lechuga. | | | | | | | | | |
| Acompañar con una bebida como la chicha de arroz. | | | | | | | | | |
| Área | Fría | | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | | | Instrumentos | |
| | caliente | X | Alta | X | Hervido | | Al horno | X | Lata |
| Tiempo de preparación | 2 Días | | Media | | Al vapor | | Fritos | | |
| Temperatura | 160 grados °C | | Baja | | Asador | | Estofados | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | | |
| Este plato es primordial en las comunidades ecuatorianas, es la preparación principal de una fiesta o evento familiar o comunidad, debido a que gusta mucho tanto a nacionales y extranjeros, pues es parte de la identidad gastronómica ecuatoriana. | | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | | |
| X | Media | | Pueden llegar a variar de acuerdo a la preparación de cada familia, comunidad o región optando por productos que le acompañan de cada lugar . | | | | | | |
| | Baja | | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | |
| Patricia Vera | | | Tulcán | 0945626533 | Femenino | 28 | | | |

Anexo 9: Identificación Gastronómica: Cuy asado.

| | | | | |
|--|----------------------|---|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-002 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | Gonzales Suarez | Urbana | X | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Cuy asado con papas | | | | |
| Grupo Social | | | | |
| Mestizo | | | | |
| Lengua (s) | | | | |
| Español | | | | |
| Breve reseña | | | | |
| El cuy es originario de países interandinos como Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia. Es un legado tradicional, dejado por los ancestros, es muy común y representativo especialmente en la serranía ecuatoriana. Las comunidades rurales se han dedicado a su crianza y a su comercialización. Este plato nunca falta en sus fiestas, debido a que, se los ha mantenido de generación en generación para diferentes ritos y costumbres. | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | En la antigüedad se los preparaba en fiestas o en ocasiones especiales para la comunidad, sin embargo, hoy en día este plato típico se lo prepara durante todos los días del año. | | |
| X | Continúa | | | |
| | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Esta preparación, es reconocida tanto nacional como internacional, se ha venido elaborando a través de diferentes preparaciones nuevas e innovadoras con el cuy, lo que hace que se lo reconozca exteriormente a otros países . | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| X | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | Cuy con papas | | N°. PAX: 4 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| Condimentos | | | | |
| 1 cda. | 5 g | Comino | 0,0046 | 0,0228 |
| 2 un. | 15 g | Cebolla larga | 0,001 | 0,015 |
| 2 un. | 15 g | Cebolla patena | 0,0005 | 0,0075 |
| 2 un. | 30 g | Limón | 0,0005 | 0,025 |
| 3 un. | 5 g | Diente de ajo | 0,0042 | 0,0208 |
| 1 un. | 908 g | Cuy | 0,007 | 5,448 |
| 12 un. | 400 g | Papas | 0,0002 | 0,0881 |
| Costo total de materia prima | | | | 5,60 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,56 |
| Costo total de preparación | | | | 6,16 |
| Costo por porción | | | | 1,54 |

| Costo de gerencia | | 30% | | 5,14 | | | | | |
|---|----------|------------------|---|-------------|-----------------|---|--------------|---|----------------|
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | |
| Licuar los condimentos, para adobar el cuy mezclarlo y dejarlo reposar durante varias horas antes de asar. | | | | | | | | | |
| Con una vara o un asador, asar el cuy en el braceró y girar hasta que se dore, en carbón que debe estar incandescente. | | | | | | | | | |
| Cocinar papas con cascara para acompañar al cuy y picar lechuga o una ensalada a base de cebolla paiteña y tomate riñón. | | | | | | | | | |
| Servir el cuy con las papas y ensalada , también, realizar una salsa o ají de maní o pepas de calabazo. | | | | | | | | | |
| Área | Fría | | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | | Instrumentos | | |
| | caliente | X | Alta | | Hervido | X | Al horno | X | Asadero |
| Tiempo de preparación | 2 horas | | Media | X | Al vapor | | Fritos | | Vara de madera |
| Temperatura | 285 °C | | Baja | | Asador | | Estofados | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | | |
| Las comunidades rurales se dedican a su crianza para el autoconsumo y venta, es preparado en ocasiones especiales o en ferias, donde es más conveniente comercializar dicho platillo. | | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | | |
| | Media | | | | | | | | |
| X | Baja | | La preparación es muy similar en las provincias serranas, lo que quiere decir, que si hubiera un cambio en la preparación sería mínima. | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | | |
| Emma Orbe | | San Gabriel | | femenino | 53 | | | | |

Anexo 10: Identificación Gastronómica: Tripa Mishqui.

| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | | |
|--|----------------------|---|-----------------------|--------------------|---|
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-003 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | Chitan de Navarrete | Urbana | | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Tripa Mishki | | | | | |
| Grupo Social | | | | | |
| Mestizo | | | | | |
| Lengua (s) | | | | | |
| Español | | | | | |
| Breve reseña | | | | | |
| <p>Las preparaciones con viseras de las reses vienen desde la antigüedad, desde la llegada de los españoles, estos, utilizaban los despojos de los animales para sus preparaciones. Significa “Tripa Rica” y se la encuentra en la sierra norte del Ecuador y se la prepara con el intestino grueso o delgado.</p> | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | Anual | Se lo realiza todos los días, mayormente en horas de la tarde y noche, es más común encontrarla en calles y plazas en los barrios por su popularidad. | | | |
| X | Continua | | | | |
| | Ocasional | | | | |
| | Festivo | | | | |
| | Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | Local | Esta preparación, es reconocida en la región, pues, se desataca principalmente en las provincias como: Carchi, Imbabura, pichincha. | | | |
| | Provincial | | | | |
| X | Regional | | | | |
| | Nacional | | | | |
| | Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | Tripa Mishki | | Nº. PAX: 4 | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| Lavado | | | | | |
| 1 lb | 454 g | Tripa de res | 0,0033 | 1,5000 | |
| 4 un | 5 g | Limón | 0,0005 | 0,0025 | |
| 5 cdas | 5g | Sal | 0,0005 | 0,0023 | |
| Adobo | | | | | |
| 5 un | 5 g | Ajo | 0,0042 | 0,0208 | |
| 2 un | 5 g | Cebolla blanca | 0,0010 | 0,0050 | |
| 1 un | 5 g | Cebolla patena | 0,0005 | 0,0025 | |
| 1 cda | 5 g | Comino | 0,0046 | 0,0228 | |
| 2 cdas | 7 ml | Achiote | 0,0035 | 0,0245 | |

| Adobo | | | | | | | | |
|---|----------|----------------|---|-----------------|----------|----------|--------------|--|
| 1 lb | 454 g | papas | 0,0002 | 0,0881 | | | | |
| Costo total de materia prima | | | | 1,64 | | | | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,16 | | | | |
| Costo total de preparación | | | | 1,80 | | | | |
| Costo por porción | | | | 0,45 | | | | |
| Costo de gerencia | | | 30% | 1,50 | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| Lavar la tripa de res con limón, vinagre, sal y comino, lavar con abundante agua hasta que quede blanca y sin grasa. | | | | | | | | |
| Licuar la cebolla paiteña, la cebolla larga, pimienta y ajo, mezclar con la tripa con sal y comino y dejar reposar para el adobo se adhiera. | | | | | | | | |
| Cuando el carbón este incandescente, colocar la tripa, voltear de ambos lados hasta que este cocida totalmente y cortarla en pequeños trozos. | | | | | | | | |
| Asar también las papas moviéndolas para que se hacen por todos los lados, hasta que estén cocidas y limpiar la parte negra. | | | | | | | | |
| Servir estos dos alimentos con mapahuir, y una salsa de maní, o ají. | | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos | |
| | caliente | X | | Hervido | | Al horno | | |
| Tiempo de preparación | 2 horas | | Alta | | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Media | X | Asador | X | | |
| Temperatura | | | Baja | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | |
| Es muy tradicional en la provincia del Carchi siempre las vísceras o despojos han sido parte de la alimentación de las comunidades, ha llegado a tener popularidad sobre todo en las veredas de las calles. | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | |
| X | Media | | Su sabor cambia de acuerdo al tipo de carbón que se utilice, en las diferentes provincias y regiones, varia el tipo de madera y también el adobo pero no en su totalidad. | | | | | |
| | Baja | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | |
| Martha Guerrero | | Calle Montúfar | | Femenino | 42 | | | |

Anexo 11: Identificación Gastronómica: Habas, mellocos, choclos con queso.

| | | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| | | CÓDIGO | | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-004 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | San José | Urbana | X | Rural | |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Habas, mellocos, choclos con queso | | | | | |
| Grupo Social | | | | | |
| Mestizo | | | | | |
| Lengua (s) | | | | | |
| Español | | | | | |
| Breve reseña | | | | | |
| Son productos que se cultivan en la sierra ecuatoriana: como el melloco, choclos, habas, estos son alimentos ancestrales, se realizaba desde la antigüedad principalmente en las cosechas. Es un plato típico que se lo consume en la sierra y consiste en servir mellocos, habas y choclo juntos, acompañados de un ají de maní o de pepas de calabazo u otros ingredientes dependiendo del lugar donde se prepare. | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | Anual | El consumo es continuo, es un producto que se lo cultiva todos los días del año y de igual forma se lo prepara en los hogares, en sus comidas diarias. | | | |
| X | Continua | | | | |
| | Ocasional | | | | |
| | Festivo | | | | |
| | Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | Local | Es muy común en los núcleos familiares indígenas, se producen en un clima donde se puede plantar estos productos y posteriormente cultivarlos. | | | |
| | Provincial | | | | |
| X | Regional | | | | |
| | Nacional | | | | |
| | Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 | |
| Habas, mellocos, choclos con queso | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| 1 lb | 454 g | Mellocos | 0,001 | 0,454 | |
| 4 un. | 454 g | Choclos | 0,002 | 0,908 | |
| 1 lb | 454 g | Habas | 0,002202643 | 1 | |
| 1 un | 125 g | queso | 0,005 | 0,625 | |
| 1 cda | 5 g | sal | 0,000455 | 0,002275 | |
| Costo total de materia prima | | | | 2,08 | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,21 | |
| Costo total de preparación | | | | 2,29 | |

| Costo por porción | | | | | 0,57 | | | | | |
|--|----------|--|--|-----------------|-----------------|-------------|----------|--------------|--|-------|
| Costo de gerencia | | | | | 30% | | 1,91 | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | | |
| Lavar muy bien las habas mellocos y los choclos. | | | | | | | | | | |
| Cocinar de forma separada. | | | | | | | | | | |
| Finalmente servir acompañado de queso. | | | | | | | | | | |
| Acompañar de algún ají de tomate de árbol, de maní o de pepa de calabazo. | | | | | | | | | | |
| Área | Fría | | X | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos | | |
| | caliente | | | | Hervido | X | Al horno | | | Ollas |
| Tiempo de preparación | 1 hora | | | Alta | | Al vapor | | Fritos | | |
| Temperatura | 150 °C | | | Media | | Asador | | | | |
| | | | Baja | X | | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | | | |
| Es muy importante dentro de la comunidad, son alimentos que se los ha venido consumiendo desde la antigüedad, además, tiene propiedades alimenticias saludables para las personas. | | | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | | | |
| | Media | | | | | | | | | |
| X | Baja | | La preparación de este plato típico es fácil y al no contar con condimentos, se los hierva y se sirve acompañado de queso. | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | | |
| Mariela Gualavisi | | | Chutan | 0976364755 | Femenino | 33 | | | | |

Anexo 12: Identificación Gastronómica: Queso Amasado.

| | | | | |
|---|---------------|--|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-005 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | La Paz | Urbana | X | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Queso Amasado | | | | |
| Grupo Social | | | | |
| Mestizo | | | | |
| Lengua (s) | | | | |
| Español | | | | |
| Breve reseña | | | | |
| <p>Esta preparación se ha venido realizando desde la antigüedad, tras la llegada de los españoles con la ganadería, con el transcurso del tiempo, la transformación de la materia prima, ha surgido tras las necesidades alimenticias de la población, el procesamiento de la leche, de esta, se ha obtenido varios productos entre ellos, el queso amasado. En la provincia de Carchi se originó en Montúfar, y se expandió por toda la provincia, pues, las personas se destacan por la agricultura y la ganadería y por ende la producción de leche lo que la hace que se practique con más frecuencia la elaboración del queso artesanal.</p> | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| X | | Se lo elabora todos los días del año ya que la leche está al alcance de los pobladores ya que en su mayoría cuentan con vacas. | | |
| Annual | | | | |
| Continua | | | | |
| Ocasional | | | | |
| Festivo | | | | |
| Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| X | | Tiene un alcance local y provincial como ejemplo se lo distribuye en la ciudades de la localidad tales como San Gabriel, Cristóbal Colon hasta la provincia de Imbabura. | | |
| Local | | | | |
| Provincial | | | | |
| Regional | | | | |
| Nacional | | | | |
| Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | porción estándar Mg | | N°. PAX:1 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 5 ltrs | 4000 g | Leche | 0,0004 | 1,40 |
| 1/4 cuajo | | Pastilla de cuajo | 0,0909 | 0,09 |
| 1 cada | 15 g | Sal | 0,0800 | 0,04 |
| Costo total de materia prima | | | | 1,53 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,15 |
| Costo total de preparación | | | | 1,68 |
| Costo por porción | | | | 1,68 |
| Costo de gerencia | | | 30% | 5,60 |

| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
|---|----------|--|---------------------|-----------|-----------------|--|-----------|--------------|
| Mantener la leche de 4 a 6 grados de temperatura, Enfriar a 3 o 4 grados de temperatura para evitar la acidez. | | | | | | | | |
| Pasteurizar: Calentar la leche a una temperatura de 72 a 75 grados por un periodo de 15 a 20 minutos. | | | | | | | | |
| Coagulación: La leche se vuelve gelatinosa, esto puede durar entre 45 min a 3 horas, separa l el suero de la parte sólida que es la cuajada o quesillo y dejar destilar. | | | | | | | | |
| Moler el quesillo obteniendo una textura granulada, se coloca sal fina al queso o a la masa. | | | | | | | | |
| Se lo prensa para colocarlo en un molde y finalmente enfundarlo y ofrecerlo al consumidor. | | | | | | | | |
| Área | Fría | X | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | | Alta | | Hervido | | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 4 horas | | Media | | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Baja | X | Asador | | Estofados | |
| Temperatura | 75 ° C | | | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | |
| Es una preparación que se la realiza principalmente dentro de la provincia del Carchi y por ende una fuente de ingresos económicos favorables para los pequeños y medianos ganaderos. | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | |
| X | Media | Es muy sensible al cambio, existe una variedad de quesos, procesados con componentes más elaborados y en laboratorios, y el artesanal, elaborado por mujeres y hombres campesinos. | | | | | | |
| | Baja | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | |
| Freddy Chalacán | | Tulcán | | Masculino | 33 | | | |

Anexo 13: Identificación Gastronómica: Caldo de gallina runa.

| | | | | |
|---|----------------------|--|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-006 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | San José | Urbana | X | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Caldo de gallina criolla | | Caldo de gallina runa, consomé. | | |
| Grupo Social | | | | |
| Mestizo | | Lengua (s) | | |
| Español | | | | |
| Breve reseña | | | | |
| <p>Las gallinas llegaron junto con los españoles. Antes los ancestros tenían una dieta a base de pavo o pato, comúnmente se la servía en las bodas para luego cambiarse por la gallina. Este plato se lo ha realizado ancestralmente desde nuestros abuelos, su carne es más rica y tiene una textura dura, En la Sierra este caldo viene servido con papa cocinada. Se acompaña con cebolla larga picada y cilantro.</p> | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | Este plato se lo prepara en los hogares de la sierra durante todos los días del año, en su mayoría, se lo elabora diariamente en los locales comerciales en mercados y en muchas ocasiones en las celebraciones familiares y sociales. | | |
| X | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Se la encuentra en todas las regiones del país contiene a la costa, sierra y oriente, también, a nivel internacional se lo realiza en los países vecinos. | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| X | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | Nº. PAX: 4 | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 1 cdta | 5 g | Cilantro | 0,0017 | 0,008 |
| 1 cda | 5 g | Cebolla larga | 0,001, | 0,005 |
| 3 un. | 5 g | Ajo | 0,0042 | 0,021 |
| 1/2 lb. | 20 g | Arveja | 0,0022 | 0,044 |
| 1/4 l. | 15 g | Zanahoria | 0,0004 | 0,006 |
| 1/4 lb | 20 g | Arroz de sopa | 0,0009 | 0,018 |
| 1 un. | 600 | Gallina criolla | 0,0044 | 2,645 |
| 1 lb | 250 g | Papa | 0,0002 | 0,055 |
| Costo total de materia prima | | | | 2,78 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,28 |
| Costo total de preparación | | | | 3,05 |
| Costo por porción | | | | 0,76 |


| Costo de gerencia | | 30% | | 2,54 | | | |
|---|--------------|---|-----------------|-----------------|-------------|----------|--------------|
| PREPARACIÓN | | | | | | | |
| Hervir agua e introducir la gallina para proceder a retirar el plumaje. | | | | | | | |
| Colocar la gallina entera o en presas en una olla con abundante agua y sal y dejar hervir durante 45 minutos, hasta que su carne este blanda. | | | | | | | |
| Agregar cebolla blanca, apio, papas y las verduras al gusto, picado en pequeños trozos. | | | | | | | |
| Servir el caldo acompañado de cebolla blanca y cilantro picados finamente | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | X | | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 2 horas | | Alta | | Al vapor | Fritos | |
| Temperatura | | | Media | X | Asador | | |
| | | | Baja | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| Es una preparación importante para la comunidad ya que es parte de la cultura tradicional que dan identidad a los cantones, entre otras situaciones para consumir este caldo, se lo realiza a los enfermos como un alimento liviano para el estómago, para las personas que están resfriadas, un recalentado después de haber ingerido alcohol o solamente para el consumo diario en los hogares. | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| | Media | | | | | | |
| X | Baja | Esta preparación, con el transcurso del tiempo, no tiene cambios relevantes, debido a que su preparación es sencilla y las especias a utilizar son muy similares en todas las regiones. | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Carmen Velázquez | | San Gabriel | | Femenino | 47 | | |

Anexo 14: Identificación Gastronómica: Tortillas de papa con caucara.

| | | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-007 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | Gonzales Suárez | Urbana | X | Rural | |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Tortilla de papas con caucara | | | | | |
| Grupo Social | | | | | |
| Mestizo | | | | | |
| Lengua (s) | | | | | |
| Español | | | | | |
| Breve reseña | | | | | |
| El nombre tortillas de papa con caucara, proviene de la antigüedad desde la llegada de los españoles, se lo realizaba utilizando la carne de res, específicamente del pecho. Se la elaboraba en tiempos de festividades y eventos en comunidad donde se alimentaban los asistentes con ensalada de remolacha | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | Annual | Este plato típico se elabora ocasionalmente, debido a que la preparación de esta receta se está perdiendo con el transcurso del tiempo. | | | |
| | Continua | | | | |
| X | Ocasional | | | | |
| | Festivo | | | | |
| | Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | Local | El alcance que tiene a nivel regional es aceptable, sin embargo, no es muy reconocido, debido a la escasa preparación de este tipo de plato. | | | |
| | Provincial | | | | |
| X | Regional | | | | |
| | Nacional | | | | |
| | Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | | |
| Tortillas de papa con caucara | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| 20 un | 454 g | Papa chola | 0,0002 | 0,10 | |
| 2 un | 10 g | Cebolla blanca | 0,0010 | 0,01 | |
| 4 cdas | 15 ml | Achiote | 0,0035 | 0,02 | |
| 1 cdta | 5 g | Sal | 0,0005 | - | |
| 5 un | 30 g | Huevos | 0,0017 | 0,05 | |
| 2 un | 200 g | Chorizo | 0,0030 | 0,60 | |

| 1 lb | 454 g | Carne de res | 0,0039 | 1,75 | | | |
|---|--------------|--|-----------------|-------------|-------------|--------|--------------|
| Costo total de materia prima | | | | 2,46 | | | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,25 | | | |
| Costo total de preparación | | | | 2,70 | | | |
| Costo por porción | | | | 0,68 | | | |
| Costo de gerencia | | | 30% | 2,25 | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | |
| Cocinar papas hasta que tenga una contextura suave y aplastarlas hasta que quede una masa, luego, mezclar con un refrito realizado de cebolla con achiote y concentrado de queso. | | | | | | | |
| Tomar un poco de la masa, rellenarlas con queso formando la tortillas y poner a dorar en un sartén. | | | | | | | |
| Realizar un adobo con comino, ajo, sal, achiote, mezclar estos condimentos, sazonar la carne y dejar en reposo. | | | | | | | |
| Cortar la carne en pequeños trozos y cocerla en un sartén y dejar que se dore junto con el adobo. | | | | | | | |
| Realizar una ensalada a base de remolacha o de lechuga. | | | | | | | |
| Servir las tortillas con la carne y acompañar con una salsa de maní o ají. | | | | | | | |
| Área | Fría | Dificultad | Tipo de cocción | | | | Instrumentos |
| | caliente | | Hervido | X | Al horno | | |
| Tiempo de preparación | 1 hora | Alta | | Al vapor | | Fritos | X |
| | | Media | X | Asador | | | |
| Temperatura | | Baja | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| Esta preparación tiene mucha importancia, es una comida que viene desde la antigüedad, realizada por los abuelos y la baja preparación de este es muy escasa. | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| X | Media | Los cambios no son muy notorios, sin embargo, tiene ingredientes propios del lugar donde se elabora el plato típico, pues, cada localidad tiene su forma de elaboración. | | | | | |
| | Baja | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Patricia Cucas | | San Gabriel | | Femenino | 27 | | |

Anexo 15: Identificación Gastronómica: Tortillas de tiesto.

| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | | |
|--|---------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------|---|
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-008 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | Chitan de Navarrete | Urbana | | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Tortillas de tiesto | | | | | |
| Grupo Social | | | | | |
| Mestizo | | | | | |
| Lengua (s) | | | | | |
| Español | | | | | |
| Breve reseña | | | | | |
| Se originó con la llegada de los españoles a Latinoamérica. En Ecuador su origen se da en Guaranda extendiéndose así al resto del país. Las tortillas son elaboradas a base de trigo y maíz, en un tiesto de barro, es un plato tradicional de las comunidades indígenas de la sierra y central como un reemplazo del pan, siendo utilizado desde la antigüedad. | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | | Anual | | | |
| | | Continua | | | |
| X | | Ocasional | | | |
| | | Festivo | | | |
| | | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | | Local | | | |
| | | Provincial | | | |
| | | Regional | | | |
| | | Nacional | | | |
| X | | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 | |
| | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| 1 lb | 454 g | Harina de trigo | 0,00077 | 0,350 | |
| 4 | 35 g | Mantequilla | 0,00510 | 0,179 | |
| 1 cdta | 5 g | Sal | 0,00046 | 0,001 | |
| 1 taza | 25 ml | Panela | 0,00500 | 0,300 | |
| Costo total de materia prima | | | | 0,65 | |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,07 | |
| Costo total de preparación | | | | 0,72 | |
| Costo por porción | | | | 0,18 | |
| Costo de gerencia | | | 30% | 0,60 | |


| PREPARACIÓN | | | | | | | |
|---|--------------|--|-----------------|-----------------|-------------|----------|--------------|
| Mezclar la harina con la sal, colocar la mantequilla y la leche poco a poco hasta obtener una masa suave y manejable para darle forma. | | | | | | | |
| Ya lista la masa, se procede a hacer bolas y luego estirarlas con un bolillo sobre una tabla de amasar, hasta que tenga forma de tortilla. | | | | | | | |
| Asarlas en una paila de tiesto, hasta que tomen un color llamativo de ambos lados y servir acompañado de café de chuspa. | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | X | | Hervido | | Al horno | |
| Tiempo de preparación | | | Alta | | Al vapor | | Fritos |
| Temperatura | | | Media | X | Asador | X | |
| | | | Baja | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| Las tortillas elaboradas a base de trigo y maíz, en tiesto de barro, es un plato tradicional de las comunidades indígenas, se ha mantenido su preparación durante generaciones y se ha convertido en un herencia tradicional de las comunidades . | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| X | Media | Los ingredientes son similares, sin embargo, la varianza en su sabor dependerá de la cantidad en la que se coloque los ingredientes. | | | | | |
| | Baja | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Laura Chulde | | Cristóbal Colon | | Femenino | 74 | | |

Anexo 16: Identificación Gastronómica: Morocho con leche.

| | | | | |
|--|----------------------|---|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-009 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | González Suarez | Urbana | X | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Morocho con leche | | Morocho dulce | | |
| Grupo Social | | | | |
| Mestizo | | Español | | |
| Breve reseña | | | | |
| <p>El morocho Se lo consume desde la época prehispánica aproximadamente, dulce también conocido como morocho con leche, es una bebida espesa elaborada con maíz morocho como ingrediente principal, en Ecuador es común en la sierra, pues no se sabe en donde se originó, sin embargo, con la migración interna se ha extendido en diferentes provincias, adaptándola a sus propias costumbres.</p> | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | La elaboración de esta receta es continua y ocasional, el morocho es una bebida típica que por lo general se lo adquiere en los mercados, pues, se ha vuelto una bebida popular. | | |
| X | Continua | | | |
| X | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | A tenido un alcance nacional, a pesar de ser una preparación común de la sierra , también se la prepara en las regiones de la costa y amazonia, donde tiene una buena acogida por los consumidores. | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| X | Nacional | | | |
| | Internacional | | | |
| 5.ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 1 lb | 454 g | Morocho | 0,00198 | 0,90 |
| 2 l | 2060 g | Leche | 0,00035 | 0,72 |
| 1 cdta | 5 g | Canela | 0,02000 | 0,10 |
| 1 un | 62 g | Panela | 0,00239 | 0,14 |
| 1 pisca | 1 g | Sal | 0,00350 | 0,02 |
| 1 pisca | 1 g | Bicarbonato | 0,00600 | 0,006 |
| Costo total de materia prima | | | | 1,90 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,19 |
| Costo total de preparación | | | | 2,09 |
| Costo por porción | | | | 0,52 |


| Costo de gerencia | | 30% | | 1,74 | | | |
|--|--------------|------------------|---|-----------------|-------------|----------|--------------|
| PREPARACIÓN | | | | | | | |
| Un día antes dejar en remojo los granos de morocho, esto ayudara a que se ablande. | | | | | | | |
| Colocarlos a hervir una hora aproximadamente hasta que se suavicen. | | | | | | | |
| Se hierve la leche y la canela junto al morocho hasta que la mezcla llegue al espesor de su preferencia. | | | | | | | |
| Finalmente se incorpora azúcar al gusto. | | | | | | | |
| Al momento de servir se añade la canela en polvo en cada vaso. | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | X | | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 6 horas | | Alta | Al vapor | | Fritos | |
| Temperatura | | | Media | X | Asador | | |
| | | Baja | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| Se la considera una bebida muy tradicional mestiza dentro de los cantones, se la preparaba como una colada luego se hizo popular por su buen sabor, se la acompaña con pan, es una bebida caliente rica para calmar el frio. | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| X | Media | | Se puede colocar la cantidad de dulce o azúcar, de acuerdo a su gusto, igualmente los ingredientes cambian mínimamente de acuerdo a cada receta familiar. | | | | |
| | Baja | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Gloria Romo | | San Gabriel | | Femenino | | | |

Anexo 17: Identificación Gastronómica: Champús.

| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | | |
|--|---------------|--|----------------|-------------|--|
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-010 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | San José | Urbana | X | Rural | |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Champús | | | | | |
| Grupo Social | | | Lengua (s) | | |
| Mestizo | | | Español | | |
| Breve reseña | | | | | |
| Esta bebida ancestral tiene un origen prehispánico y orígenes africanos, pues ha sido preparada por los afrodescendientes, es popular en los países vecinos a Ecuador, como Perú y Colombia, antiguamente se la elaboraba en matrimonios, bautizos, y fiestas importantes para una población y tomarla con sus anfitriones, es muy nutritiva y saludable que hasta la actualidad se la elabora y consume todavía, se comercializa en varios pueblos y ciudades de la sierra ecuatoriana. | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | Anual | El consumo de esta preparación es continua y festivo, se la elabora en cualquier época del año, y es tradicional en las grandes eventos o festividades. | | | |
| | Continua | | | | |
| X | Ocasional | | | | |
| X | Festivo | | | | |
| | Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | Local | Tiene un alcance regional, es elaborada principalmente en la sierra, en las provincias, Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi y otras provincias correspondientes a la región. | | | |
| | Provincial | | | | |
| X | Regional | | | | |
| X | Nacional | | | | |
| | Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| 1/2 lb | 227 g | Harina de morocho cruda | 0,0008 | 0,2 | |
| 1 cda | 3 g | Hierba Luisa | 0,005 | 0,015 | |
| 1 cda | 3 g | Hoja de limón | 0,005 | 0,015 | |
| 1 cda | 3 g | Cedrón | 0,005 | 0,015 | |
| 2 cdas | 15 g | Canela | 0,005 | 0,075 | |
| 1 cdta | 10 g | Pimienta dulce | 0,023 | 0,23 | |
| 1 lb | 75 g | Panela | 0,0023 | 0,17 | |

| 1 lb | 227 g | Mote | | 0,001 | | 0,4 | | |
|--|--------------|------------------|--|-------------|-----------------|--------------|----------|--|
| Costo total de materia prima | | | | | | 1,14 | | |
| Margen de error o variación de precio | | | | 10% | | 0,11 | | |
| Costo total de preparación | | | | | | 1,25 | | |
| Costo por porción | | | | | | 0,31 | | |
| Costo de gerencia | | | | 30% | | 1,04 | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| Colocar en agua el grano seco para que se remoje, desde el día anterior, | | | | | | | | |
| Moler y cernir hasta conseguir una harina, hervir en agua y mezclar evitando que se creen grumos en el líquido. | | | | | | | | |
| Colocar en una olla preferiblemente de barro, tapar con un paño y dejar fermentar por 2 o 3 días en un lugar seco y fresco, dejar fermentar unos dos o tres días en una olla preferiblemente de barro, a temperatura ambiente. | | | | | | | | |
| Hervir las hierbas y colocar en la mezcla de maíz hervido | | | | | | | | |
| Al finalizar y en lo apagado, añadir el jugo de naranjillas para que tome su sabor. | | | | | | | | |
| Servir frío o caliente. | | | | | | | | |
| Área | Fría | | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | Instrumentos | | |
| | caliente | X | Alta | X | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 3 días | | Media | | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Baja | | Asador | | | |
| Temperatura | 180 °C | | | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | |
| Es muy tradicional en las comunidades, los abuelos lo preparan ocasionalmente, sin embargo, con el transcurso del tiempo la elaboración de esta bebida se ha ido perdiendo, principalmente en los jóvenes. | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | |
| | Alta | | la elaboración es muy similar, debido a que se la consume y comercializa hasta la actualidad, pasando la receta de generación en generación. | | | | | |
| X | Media | | | | | | | |
| | Baja | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | |
| Carmen Chicaiza | | San Gabriel | | Femenino | 56 | | | |

Anexo 18: Identificación Gastronómica: Café de chuspa.

| | | | | |
|--|----------------------|---|-------------------------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-011 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Tulcán | |
| Parroquia | Gonzales Suarez | Urbana | <input checked="" type="checkbox"/> | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Café de chuspa | | Café de estilar | | |
| Grupo Social | | Lengua (s) | | |
| Mestizo | | Español | | |
| Breve reseña | | | | |
| El café se da con la llegada de los españoles, lo consume desde la antigüedad, los abuelos tenían la costumbre de servirse café primordialmente en las mañanas, antiguamente se conseguía el café verde y posteriormente se los guardaba en bodegas. | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | Su preparación es cotidiana, esencialmente en las mañanas, en el desayuno, y en las tarde, en los hogares de las familias de la provincia lo que lleva a cabo el consumo casi diario. | | |
| X | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Se lo consume el todo el territorio ecuatoriano, también es reconocido internacionalmente, pues, el cultivo de café es muy demandado en nuestro país vecino de Colombia. | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| X | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | Café de chuspa | N°. PAX: 4 | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 2 cda | 15 g | Café | 0,01 | 0,15 |
| 9 cdas | 45 g | Azúcar | 0,0008 | 0,03 |
| 2 litros | 2 g | Leche | 0,00085 | 0,85 |
| Costo total de materia prima | | | | 0,89 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,09 |
| Costo total de preparación | | | | 0,98 |
| Costo por porción | | | | 0,24 |
| Costo de gerencia | | | 30% | 0,82 |
| PREPARACIÓN | | | | |
| Hervir agua hasta que alcance una alta temperatura. | | | | |

Colocar dos cucharadas rebosadas por cada 500 mililitros de agua, sin añadir azúcar, endulzante, crema o cualquier otro acompañante.

| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
|-----------------------|------------|---|------------|-----------------|---|----------|--------------|
| | caliente | X | | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 25 minutos | | Alta | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Media | Asador | | | |
| Temperatura | | | Baja | X | | | |

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Se lo conoce también como café de estilar es un viejo método para pasar, y es muy apetecido en todas las provincias, especialmente el Carchi, se lo consume teóricamente para mantenerse despierto, el café natural se lo considera con mejor sabor que el artificial.


Sensibilidad al cambio

| | | |
|---|-------|--|
| | Alta | |
| | Media | |
| X | Baja | Solamente varía en la utilización de azúcar o panela con el gusto de las personas para endulzar el café y el acompañamiento, ya sea tortillas, pan, tamales, quimbolos, entre otros. |

7. INTERLOCUTORES


| Apellidos y Nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
|---------------------|--------------|----------|----------|------|
| Mariela Gualavisi | San Gabriel. | | Femenino | 29 |

Anexo 19: Identificación Gastronómica: Canelazo.

| | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-012 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | Cristóbal Colon | Urbana | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Nombre del Plato: | | | | |
| Canelazo | | Hervidos | | |
| Grupo Social | | Lengua (s) | | |
| Mestizo | | Español | | |
| Breve Reseña | | | | |
| Se originó desde la época colonial, en el Ecuador se consume el canelazo en las alturas de las montañas de la sierra , es una bebida alcohólica caliente con aguardiente, con el pasar de los años se consume en fiestas populares de las comunidades indígenas. | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | Se lo elabora con mayor frecuencia en las fiestas populares donde es ofertado por vendedores ambulantes. | | |
| | Continúa | | | |
| | Ocasional | | | |
| X | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Esta bebida es elaborada internacionalmente en los países vecinos de Colombia , Perú y argentina. | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| X | Internacional | | | |
| 5.ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 1 cdta | 10 g | Canela | 0,02 | 0,06 |
| 5 un | 120 g | Limón | 0,0005 | 0,06 |
| 15 un | 227 g | Naranja | 0,0023 | 0,5 |
| 2 lb | 60 g | Azúcar | 0,0008 | 0,05 |
| 1 l | 50 ml | Aguardiente o puntas | 0,006 | 0,33 |
| Costo total de materia prima | | | | 0,44 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,04 |
| Costo total de preparación | | | | 0,49 |
| Costo por porción | | | | 0,12 |
| Costo de gerencia | | | 30% | 0,41 |
| PREPARACIÓN | | | | |

| Hervir los ingredientes, excepto el aguardiente, en una olla | | | | | | | | |
|---|--------------|---|--|-----------------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| Cocinar a fuego lento, con la olla tapada, durante 40 minutos. | | | | | | | | |
| Agregar el aguardiente y servir el Canelazo. | | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | X | | | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 2 horas | | Alta | | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Media | X | Asador | | | |
| Temperatura | 180 °C | | Baja | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | | |
| Esta bebida es popular en el Ecuador, se encuentra en toda la zona de la sierra, cuando se escuche por la noche el sonido de la música popular en una comunidad o pueblo y la gente se divierta, baile y recuerde las tradiciones culturales. | | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | | |
| X | Media | | Existen algunas variantes de la receta. Se prepara frecuentemente con jugo (por lo general jugo de naranjilla, limón o naranja). | | | | | |
| | Baja | | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Esperanza Muñoz | | | Sn Gabriel | 865736457 | Femenino | 36 | | |

Anexo 20: Identificación Gastronómica: Cumbalazo.

| | | | | |
|---|----------------------|--|-----------------------|--------------------|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-013 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | San José | Urbana | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Cumbalazo | | Refresco de tamarindo | | |
| Grupo Social | | Lengua (s) | | |
| Mestizo | | Español | | |
| Breve reseña | | | | |
| <p>En la ciudad de Tulcán se elaboraba el Cumbalazo, este, en la antigüedad, se lo conseguía a través de los campesinos colombianos que habitaban en las faldas del volcán Cumbal, quienes se acercaban al lugar para extraer el glacial, cavando hasta cinco metros de profundidad, y con sus hachas lo pedaceaban para sacar bloques de aproximadamente 50 kilos, estos bloques eran trasladados en caballos durante 4 horas, caminaban a través de trochas y caminos en mal estado hacia la ciudad, para comercializar el hielo extraído.</p> <p>Es una bebida tradicional, antiguamente los campesinos se acercaban a la ciudad para tomar esta bebida, consiste en jugo de tamarindo, piña o limón mezclado con granizos de hielo extraídos del volcán Cumbal. En Nariño se lo conoce como salpicón y se preparan con limón, se lo considera una bebida que revitaliza una persona después de haber ingerido alcohol, llamado también “chuchaqui”, así mismo, es un refrescante para los días calurosos.</p> | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | Se lo expende de forma continua, todos los días, en los mercados o en los establecimientos y emprendimientos gastronómicos, como parte de su oferta. | | |
| X | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Se lo reconoce en la provincia del Carchi como Cumbalazo, la preparación es más común en el cantón Tulcán. | | |
| X | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 1 lb | 227 g | Tamarindo | 0,0044 | 1 |
| 2 u. | 5 g | Limones | 0,0005 | 0,002 |
| 1/2 lb | 55 g | Azúcar morena | 0,0019 | 0,10 |
| 1 cda | | Hojas de menta | 0,005 | 0,025 |
| Costo total de materia prima | | | | 1,14 |


| Margen de error o variación de precio | 10% | 0,11 | | | | | |
|--|------------------|---|-------------|-----------------|--------|----------|--------------|
| Costo total de preparación | | 1,25 | | | | | |
| Costo por porción | | 0,31 | | | | | |
| Costo de gerencia | 30% | 1,04 | | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | |
| Se pica el bloque hasta conseguir granizos. | | | | | | | |
| Compactan el hielo granizado en un vaso y le ponen el refresco de tamarindo. | | | | | | | |
| Con otro vaso el hielo y lo agitan de arriba para abajo. | | | | | | | |
| Área | Fría | X | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | Caliente | | | Hervido | X | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 2 horas | | Alta | Al vapor | | Fritos | |
| Temperatura | | | Media | X | Asador | | |
| | | | Baja | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| El Cumbalazo es muy importante, principalmente para los tulcaneses, pues es una preparación muy tradicional de la ciudad, con su principal ingrediente, el hielo del Cumbal. | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| X | Alta | Es un jugo de tamarindo con granizos de hielo raspado traído del Cumbal, durante los últimos años, ha tenido un cambio muy notorio en su sabor, debido a que, el calentamiento global y otros factores, han hecho que las personas se dediquen a otras actividades, dadas las circunstancias, las vendedoras optaron por producir hielo en el congelador y reemplazarlo, esto hace que la calidad del producto se pierda. | | | | | |
| | Media | | | | | | |
| | Baja | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | | |
| Aurora Chamorro | San Gabriel | 989875363 | Femenino | 32 | | | |

Anexo 21: Identificación Gastronómica: Chicha de arroz.

| | | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------|--------------------|---|
| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | | |
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-014 | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | | |
| Parroquia | San José | Urbana | | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | | |
|  | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | | | | | |
| Chicha de arroz | | | | | |
| Grupo Social | | | | | |
| Mestizo | | | | | |
| Lengua (s) | | | | | |
| Español | | | | | |
| Breve reseña | | | | | |
| <p>En el Ecuador la chicha se la ha realizado desde la época preincaica, las culturas Valdivia e inca la elaboraba para el estrato social alto, pues, esta clase social la oportunidad de degustarlo, el consumo de esta bebida se da en todo el territorio ecuatoriano, la sierra y amazonia más a menudo, es propio de los pueblos indígenas, la chicha se la ofrece en las fiestas como seña de hermandad entre los de la comunidad y los que beben, la preparación es heredada de los antepasados aborígenes, puede constituir desde refresco hasta especie de vino embriagante.</p> | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | | |
| | Annual | La elaboración de esta bebida e continua, ocasional y festiva, regularmente se lo prepara en las celebraciones de la comunidad o eventos familiares. | | | |
| X | Continua | | | | |
| X | Ocasional | | | | |
| X | Festivo | | | | |
| | Otros | | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | | |
| | Local | Tiene alcance internacional ya que se lo elabora desde los aborígenes en las comunidades indígenas y en diferentes países, con sus productos locales y la preparación que caracteriza a cada territorio. | | | |
| | Provincial | | | | |
| | Regional | | | | |
| | Nacional | | | | |
| X | Internacional | | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | | | N°. PAX: 4 | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total | |
| Fermentación | | | | | |
| 1 un | 35 g | Piña | 0,0033 | 0,11 | |
| 5 un | 34 g | Maracuyá | 0,0022 | 0,07 | |
| 1 un | 25 g | Guanábana | 0,0033 | 0,08 | |
| 5 un | 15 g | Naranjilla | 0,0022 | 0,03 | |
| 2 un | 34 g | Caña de castilla | 0,002 | 0,07 | |
| 1 lb | 65 g | Arroz molido | 0,0008 | 0,05 | |
| 1 cada | 2 g | Cedron | 0,005 | 0,01 | |
| 1 cada | 3 g | Congona | 0,005 | 0,01 | |

| 1 cada | 3 g | Manzanilla | | 0,005 | | 0,01 | |
|--|--------------|------------------|---|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| 1 cda | 3 g | Anís | | 0,005 | | 0,01 | |
| 1 cda | 3 g | Canela | | 0,005 | | 0,01 | |
| 1 cada | 3 g | Hierba luisa | | 0,005 | | 0,01 | |
| 1 cada | 3 g | Hoja de naranja | | 0,005 | | 0,01 | |
| Costo total de materia prima | | | | | | 0,51 | |
| Margen de error o variación de precio | | | | 10% | | 0,05 | |
| Costo total de preparación | | | | | | 0,56 | |
| Costo por porción | | | | | | 0,14 | |
| Costo de gerencia | | | | 30% | | 0,47 | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | |
| Poner el arroz a remojar en agua fría durante 3 días, escurrir y moler en molino de mano. | | | | | | | |
| Todas las hojas de las hierbas aromáticas deben estar limpias y secas, las mismas que se las coloca en un recipiente seco y sobre ellas se vierte el agua hirviendo. | | | | | | | |
| Se coloca las frutas, como: maracuyá, guanábana, naranjilla, caña de castilla, piña con el líquido del arroz, se fermenta durante cinco o seis días. | | | | | | | |
| Para servir, se cierne la preparación y se endulza al gusto con azúcar. | | | | | | | |
| Área | Fría | X | Grado de dificultad | | Tipo de cocción | | Instrumentos |
| | caliente | | Alta | | Hervido | X | |
| Tiempo de preparación | 3 días | | Media | X | Al vapor | | Fritos |
| | | | Baja | | Asador | | |
| Temperatura | | | | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| Esta bebida es muy representativa en las comunidades indígenas, la chicha se la ofrece como bienvenida a los visitantes de una comunidad, demostrando entendimiento entre ciudadanos mediante esta bebida, en la provincia se lo elabora de forma cotidiana y en fiestas familiares como matrimonios, bautizos, es el mejor acompañante del hornado y muy tradicional en los hogares | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| X | Media | | Su preparación presenta algunas variantes según la región, ya sea con las diferentes variedades maíz, arroz, yuca, esto de acuerdo al territorio donde se la elabora. | | | | |
| | Baja | | | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Carmen Ascuntar | | San Gabriel | | Femenino | 76 | | |

Anexo 22: Identificación Gastronómica: Cuajada con miel.

| PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | CÓDIGO | | |
|---|----------------------|--|-----------------------|--------------------|
| FICHA DE REGISTRO | | IM-04-015 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: | Carchi | Cantón | Montúfar | |
| Parroquia | San José | Urbana | X | Rural |
| 2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TÍPICO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | | | | |
| Quesillo con miel | | Cuajada con miel | | |
| Grupo Social | | | | |
| Mestizo | | Español | | |
| Breve reseña | | | | |
| La elaboración que originalmente venía de España, donde se realizaba la cuajada proveniente de la leche de oveja, y la calentaban cerca del fuego en un recipiente, se introducía la piedra en el interior para que tenga un sabor ahumado, le añadían el cuajo animal, este era extraído del cuarto estomago de la cría de la vaca, y dejaban reposar para obtener la cuajada. | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| Fecha o periodo | | Detalle de la periodicidad | | |
| | Anual | La elaboración de la cuajada con miel es continua, también muy fácil de encontrar, se la elabora regularmente en los hogares de la sierra, y en ocasiones, se la consume como postre antes o después de las comidas. | | |
| X | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| | Festivo | | | |
| | Otros | | | |
| Alcance | | Detalle del alcance | | |
| | Local | Tiene un alcance a nivel nación al ya que es reconocida en toda la región sierra y por ende en la costa y amazonia ecuatoriana. | | |
| | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| X | Nacional | | | |
| | Internacional | | | |
| 5. ESTANDARIZACIÓN | | | | |
| RECETA ESTÁNDAR | | | | |
| NOMBRE DEL PLATO | | Cuajada con miel | | N°. PAX: 4 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo Unitario | Costo Total |
| 5 ltrs | 4000 g | Leche | 0,00035 | 1,4 |
| 1/4 gr | 2g | Pastilla de cuajo | 0,01818 | 0,03 |
| 1 cdta | 2 g | Sal | 0,000455 | 0,0009 |
| Costo total de materia prima | | | | 1,44 |
| Margen de error o variación de precio | | | 10% | 0,14 |
| Costo total de preparación | | | | 1,58 |
| Costo por porción | | | | 0,40 |
| Costo de gerencia | | | 30% | 1,32 |
| PREPARACIÓN | | | | |
| Ponemos la leche en un recipiente y calentamos hasta que esta hierva sin dejar de remover. | | | | |

| Disolver una pequeña parte de una capsula de cuajo en una cuchara, ya teniendo liquido la pasta de cuajo se la vierte en la leche. | | | | | | | |
|---|--------------|------------------|--|-----------------|-------------|----------|--------------|
| Se deja reposar, sin mover los recipientes esperamos hasta que la leche se cuaje. | | | | | | | |
| Seguidamente cierne en una tela blanca, quitándole todo el líquido, o también se la aplasta con las manos limpias hasta obtener una sola masa. | | | | | | | |
| Los servimos en pequeños trozos acompañada de un chorrito de miel. | | | | | | | |
| Área | Fría | | Dificultad | Tipo de cocción | | | Instrumentos |
| | caliente | X | | Hervido | x | Al horno | |
| Tiempo de preparación | 45 minutos | | Alta | Al vapor | | Fritos | |
| | | | Media | Asador | | | |
| Temperatura | 38 °C | | Baja | x | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | | | | |
| La cuajada se consume habitualmente como postre, y según los pobladores se lo realiza para alimentarse con miel y para obtener un sustento económico, se la comercializa y se la expende en las zonas urbanas de la provincia. Además, tiene un valor nutricional, pues, no contiene químicos y es más natural. | | | | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | | | | |
| | Alta | | | | | | |
| | Media | | | | | | |
| X | Baja | | No tiene un cambio notorio debido a que la elaboración es similar en varios lugares, actualmente el cuajo de animal, ya no se utiliza y ha sido reemplazado por capsulas de cuajo. | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | | | |
| Apellidos y Nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad | | |
| Emma Orbe | | San Gabriel | | femenino | 49 | | |