

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “El inventario de platos tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón San Pedro de Huaca”

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

AUTOR(A): Miriam Paola Chalacama Guiz

TUTOR(A): Ing. Iturralde Vallejos Jaime Alejandro MSc

Tulcán, 2019

CERTIFICADO JURADO EXAMINADOR

Certificamos que la estudiante Miriam Paola Chalacama Guiz con el número de cédula 0402006613 ha elaborado el trabajo de titulación: “El inventario de platos tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón San Pedro de Huaca”

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.



f

Ing. Iturralde Jaime MSc

TUTOR



f

Ing. Caicedo Diego MSc

LECTOR

Tulcán, julio de 2019

AUTORÍA DE TRABAJO

El presente trabajo de titulación constituye requisito previo para la obtención del título de Ingeniera de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

Yo, Miriam Paola Chalacama Guiz con cédula de identidad número 0402006613 declaro: que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.



f.....

Miriam Paola Chalacama Guiz

AUTOR(A)

Tulcán, julio de 2019

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Miriam Paola Chalacama Guiz declaro ser autor/a de los criterios emitidos en el trabajo de investigación: “El inventario de Platos tradicionales y el desarrollo del turística gastronómico en el Cantón San Pedro de Huaca” y eximo expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.


f.....

Miriam Paola Chalacama Guiz

AUTOR(A)

Tulcán, julio de 2019

AGRADECIMIENTO

Primero que nada, agradezco a Dios por darle las fuerzas necesarias ante todos los problemas que se han presentado en mi vida diaria y en mi vida Universitaria. A mis padres Milton y Laura por su apoyo diario, sus consejos y su tiempo.

A mi abuelita Luz que a pesar de que ya no esté físicamente a mi lado siempre estará en mi mente y en mi corazón. A mis hermanos y hermanas que a pesar de todas las dificultades siempre han estado a mi lado, a mi tío por sus consejos. Asimismo, agradezco a mis princesas Samanta, Monse, Anahí, Viví y a mi principito Samir y a mi abuelito Meregildo por estar a mi lado por ser mi motivo de vivir y mi fuerza para salir adelante. Además agradezco a Jake por estar siempre a mi lado apoyándome cuando lo he necesitado y compartir momentos difíciles y de alegría. Por otro lado agradezco a mis amigos Wilmer, Adela, Gaby por estar siempre conmigo, a pesar de la distancia y apoyarme cuando los necesito. De la misma manera un rotundo agradecimiento a mi tutor y lector los ingenieros Jaime Iturralde y Diego Caicedo.

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo especialmente a mi abuelita Luz que está en el cielo, porque ella fue mi inspiración y motivo de estudio, a mis padres por estar siempre conmigo a mi pequeña Samantha que vino al mundo a darme todo su amor y alegrar nuestras vidas con sus travesuras.

Chalacama Guiz Miriam Paola

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE GENERAL	7
ÍNDICE DE FIGURAS.....	9
ÍNDICE DE TABLAS	11
RESUMEN.....	14
ABSTRACT.....	15
INTRODUCCIÓN	16
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.....	21
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	21
2.2. MARCO TEÓRICO.....	23
2.2.1 GASTRONOMIA	23
2.2.2 Gastronomía del mundo	23
2.2.3Gastronomía del Ecuador.....	24
2.2.4 Tradición	24
2.2.3 Gastronomía Tradicional.....	25
2.2.5 Platos Tradicionales	25
2.2.6 Clasificación de los platos.....	25
2.5.7 Reconocimiento cultural	26

2.2.8 INVENTARIO	27
2.2.9 Inventario.....	27
2.2.10 Inventario gastronómico	28
2.2.11DESARROLLO DEL TURISMO	28
2.2.12 Turismo.....	28
2.2.13 Importancia del Turismo	29
2.2.14 Turismo Gastronómico	29
2.2.15 Origen y desarrollo del turismo gastronómico	31
2.2.16 Motivaciones del turismo gastronómico.....	32
III. METODOLOGÍA.....	33
3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO	33
3.1.1. Enfoque.....	33
3.1.2. Modalidad.....	33
3.1.2.1 Campo.....	34
3.1.3. Tipo de Investigación	34
3.1.3.1 Investigación descriptiva	34
3.1.4 Técnicas e Instrumentos	34
3.1.4.1 Técnicas	34
3.1.4.1.1 Encuesta.....	34
3.1.4.1.2 Observación.....	35
3.1.4.2 Instrumento.....	35
3.1.4.2.1 Ficha de inventario de Platos.....	35
3.1.4.2.2 Cuestionario.....	35
3.2. IDEA A DEFENDER.....	35
3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	36
3.4. MÉTODOS UTILIZADOS	40
3.4.1. Análisis Estadístico	40

3.4.1.2 Población.....	40
3.4.3 Muestra.....	40
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	42
4.1. RESULTADOS	42
4.1.1 Encuesta realizada a la población para la identificación de los platos tradicionales existentes.....	42
4.1.2 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo.....	52
4.1.3 Resultado de las fichas.....	61
4.1.4 Encuesta realizada a los visitantes del cantón San Pedro de Huaca	78
4.1.5 Entrevista aplicada a técnicos del turismo del cantón San Pedro de Huaca.....	83
4.1.6 Tablas cruzadas obtenidas en el programa SPSS para el análisis descriptivo.....	86
4.2. DISCUSIÓN.....	89
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	93
5.1. CONCLUSIONES.....	93
5.2. RECOMENDACIONES	93
IV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	95
V. ANEXOS.....	100

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Género de los encuestados.....	43
Figura 2 Identificación de los platos tradicionales “Cuy asado”	43
Figura 3 Identificación de los platos tradicionales “Caldo de gallina criolla”.....	44
Figura 4 Identificación de los platos tradicionales “Tubérculos (mellocos, habas y papas con queso)”	44
Figura 5 Identificación de los platos tradicionales “Morocho con leche”	45
Figura 6 Identificación de los platos tradicionales “Quimbolitos”	45
Figura 7 Identificación de los platos tradicionales “Café de haba”	46

Figura 8 Identificación de los platos tradicionales “Envuelto de vicundo”	46
Figura 9 Identificación de los platos tradicionales “Champús”	47
Figura 10 Identificación de los platos tradicionales “Queso amasado”	47
Figura 11 Identificación de los platos tradicionales “Quesillo con dulce”	48
Figura 12 Identificación de los platos tradicionales “Caldo de pata de res”	48
Figura 13 Identificación de los platos tradicionales “Tortillas de tiesto”	49
Figura 14 Identificación de los platos tradicionales “Empanadas de arroz”	50
Figura 15 Identificación de los platos tradicionales “Fritada con tortillas de papa”	50
Figura 16 Identificación de los platos tradicionales “Papa asada con tripa mishqui”	51
Figura 17 Identificación de los platos tradicionales “Avena con leche y dulce”	51
Figura 18 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Cuy asado”	52
Figura 19 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Caldo de gallina criolla”	53
Figura 20 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Tubérculos (mellocos, habas y papas con queso)”	53
Figura 21 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Morocho con leche”	54
Figura 22 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Quimbolitos”	54
Figura 23 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Café de haba” ...	55
Figura 24 “Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Envuelto de vicundo”	56
Figura 25 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Champús”	56
Figura 26 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Queso amasado”	57
Figura 27 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Quesillo con dulce”	57
Figura 28 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Caldo de pata de res”	58

Figura 29 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Tortillas de tiesto”	58
Figura 30 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Empanadas de arroz”	59
Figura 31 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Fritada con tortillas de papa”	59
Figura 32 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Papa asada con tripa mishqui”	60
Figura 33 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Avena con leche y dulce”	60
Figura 34 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Hornado”	61
Figura 35 Lugar de procedencia	79
Figura 36 Frecuencia con la que realiza la visita	79
Figura 37 Motivación de visita al cantón San Pedro de Huaca	80
Figura 38 Con quien realiza la visita	81
Figura 39 Gusto a la hora de comer	81
Figura 40 Gasto promedio	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 . Operacionalización de variables de los platos tradicionales y el desarrollo del Turismo Gastronómico	36
Tabla 2. Cuy asado	62
Tabla 3. Morocho con leche	62
Tabla 4. Café de haba	63
Tabla 5. Hornado	64
Tabla 6. Envuelto de Vicundo	65
Tabla 7. Caldo de gallina criolla	66

Tabla 8. Tubérculo (Habas, mellocos, papas acompañados de queso)	67
Tabla 9. Champús	68
Tabla 10. Queso amasado	69
Tabla 11. Quesillo con dulce	70
Tabla 12. Caldo de pata de res.....	71
Tabla 13. Tortillas de tiesto	72
Tabla 14. Empanadas de arroz.....	73
Tabla 15 . Fritada con tortillas de papa	74
Tabla 16. Papa asada con tripa mishqui	75
Tabla 17. Avena con leche y dulce.....	76
Tabla 18. Quimbolitos	77
Tabla 19 Análisis de la entrevista realizada a 3 técnicos de turismo del cantón San Pedro de Huaca. Gerente de Guagua Tours, Encargado de turismo, cultura y deportes, Concejal del Cantón Huaca especializado en temas culturales	83
Tabla 20. Tabla cruzada sobre motivación y decisión a la hora de comer en el cantón San Pedro de Huaca	86
Tabla 21. Tabla cruzada sobre decisión a la hora de comer y el gasto promedio a la hora de comer en el cantón.....	87
Tabla 22. Tabla cruzada sobre gasto promedio y que deciden comer del listado de platos tradicionales.....	87
Tabla 23. Tabla cruzada sobre con quién realiza la visita y que decide comer en el cantón. ..	88
Tabla 24. Tabla cruzada sobre con quien realiza la visita y cuál es el gasto promedio.	89
Tabla 25. Tabla cruzada si volvería a comer en el cantón y con quién realiza la visita.....	89

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Estructura de la encuesta para la determinación de los platos tradicionales....	100
---	-----

Anexo 2 Estructura de la encuesta para determinar el desarrollo turístico gastronómico	102
Anexo 3 Estructura de la ficha para el levantamiento de los platos tradicionales.	104
Anexo 4. Campos de la ficha	106

RESUMEN

El objetivo principal de la investigación es inventariar los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca como aporte al desarrollo del turismo gastronómico. Para ello fue necesario investigar en tesis, artículos, revistas entre otros documentos que permitieron obtener antecedentes investigativos. Para adquirir más información acerca del tema se realizó, encuestas, entrevistas, además, se llenó una ficha la cual consintió en recolectar información específica de cada uno de los platos tradicionales investigados. Por otro lado, a través de una de las encuestas y de la entrevista a técnicos de turismo del cantón se determinó si el inventario de platos tradicionales aportaría al desarrollo del turismo gastronómico. Obteniendo como resultado que en el cantón existen 17 platos tradicionales representativos los cuales servirán, como un gran aporte para el desarrollo del turismo gastronómico. Finalmente, esta investigación contribuirá al desarrollo de estudios futuros en aspectos gastronómicos.

Palabras claves: Turismo gastronómico, Platos tradicionales, Desarrollo del turismo gastronómico, Huaca.

ABSTRACT

The main objective of the research is to come up with an inventory of the traditional dishes of the canton of San Pedro de Huaca as a contribution to the development of gastronomic tourism. For this, it was necessary to investigate thesis, articles, magazines, among other documents that would allow to obtain background information. To get more data about the topic, surveys, interviews and a technical sheet that consented to collect specific information about each of the traditional dishes investigated were filled. On the other hand, through one of the surveys and the interview with tourism technicians of the canton, it was determined whether the inventory of traditional dishes would contribute to the development of gastronomic tourism. Obtaining as a result that in the canton there are 17 traditional representative dishes, which, will serve as a great contribution to the development of gastronomic tourism. Finally, this research will grant het to the development of future studies in gastronomic aspects.

Keywords: Gastronomic tourism, Traditional dishes, Development of gastronomic tourism, Huaca.

INTRODUCCIÓN

La investigación se trata de los platos tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón San Pedro de Huaca. Que se puede definir como una alternativa más para hacer turismo en diferentes lugares y de esta manera sea un aporte al desarrollo turístico de cada comunidad. Por esta razón, se toma la decisión de investigar los platos tradicionales existentes, como aporte al desarrollo del turismo gastronómico del cantón antes mencionado.

Por otro lado, la investigación se realizó a través de técnicas de estudio, también, se empleó diferentes instrumentos que facilitaron llegar a la solución del problema planteado. Las encuestas fueron aplicadas a 325 personas del lugar que se encontraban en las edades de 40 a 80 años, para identificar los platos tradicionales existentes, también, se aplicó una encuesta a 384 visitantes que permitió conocer que tan importantes son estos platos tradicionales para el desarrollo del turismo gastronómico, igualmente, se realizó entrevistas a técnicos del turismo que constataron que el inventario de los platos si aportara al desarrollo turístico gastronómico, los resultados obtenidos en la investigación fueron favorables ya que las personas encuestadas como entrevistadas brindaron la mejor información acorde al tema.

La investigación inicia con la problemática, el cual muestra la escasa información de los platos tradiciones y el desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca, para ello se abordó el planteamiento del problema identificando las variables del mismo, justificando claramente del por qué se hace el estudio, al mismo tiempo, los objetivos que se quiere llegar para cumplir con lo propuesto, posteriormente las preguntas de investigación.

El capítulo II contiene la fundamentación teórica que describe los antecedentes investigativos cuyo eje es indagar trabajos existentes acordes al tema de investigación, con lo que respecta el marco teórico es fundamentar las variables de la problemática.

El capítulo III contiene la metodología utilizada en la investigación, tipo de investigación, técnicas e instrumentos utilizados para el desarrollo del trabajo antes mencionado, concluyendo, se encuentra la idea a defender y operacionalización de variables.

El capítulo IV contiene los resultados obtenidos a través de las encuestas, entrevistas y fichas de observación que fueron aplicadas durante el tiempo de la investigación, finalmente, se encuentra las conclusiones, recomendaciones y anexos de la misma.

I. PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El mundo posee culturas con diferentes costumbres, tradiciones, fiestas, gastronomía esto permite que cada país tenga algo diferente de mostrar ante la sociedad. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura menciona que el patrimonio cultural en su más amplio sentido es a su vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca el patrimonio material, como al patrimonio natural e inmaterial (UNESCO , 2005).

El Ecuador posee patrimonio material como inmaterial que permite realizar actividades turísticas y es por ese motivo, que el patrimonio cultural y el turismo es una interrelación inevitable e indisoluble que se los reconoce como términos independientes debido a su condición y características propias, las cuales responden a procesos evolutivos tanto de la sociedad como de la cultura (Sandoval, 2017).

La provincia del Carchi se encuentra ubicada en la región norte del país, es heredada del pueblo Pasto, época colonial y republicana, motivo que posee una riqueza cultural por ello conlleva a la práctica de costumbres y tradiciones la cual abarca la elaboración de platos tradicionales. En cuanto en la provincia del Carchi es popular el consumo del cuy asado con papas, café de habas, hornado, caldo de gallina y miel con cuajada entre otros, mismos que no han sido aprovechados para el desarrollo turístico gastronómico.

El cantón San Pedro de Huaca uno de los 6 cantones de la provincia del Carchi, se caracteriza por ser un pueblo mingüero con encantos naturales y culturales que ayudan a la población a tener una nueva alternativa de ingresos económicos, atreves del turismo que se pueda desarrollar en el lugar.

Además, los platos tradicionales son la conservación de identidad, tradición y cultura mismos que son representativos para cada pueblo y de igual manera conservados para generaciones futuras (Torres, 2013).

De manera que un plato tradicional es importante para cada pueblo debe ser rescatado, y conservado de una manera que les permita a las futuras generaciones conocer de este tema, así mismo, debe estar plasmado en documentos, páginas web, libros o revistas que admitan que

otros conozcan de esta información. Y es por este motivo que al no encontrar un documento de esta índole en cantón San Pedro de Huaca, generando el desaprovechamiento turístico gastronómico, provoca un limitado conocimiento de los platos tradicionales, adoptando nuevos platos ante la sociedad.

Es decir, que se ha llegado a la conclusión que el problema es: El escaso inventario de platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca restringe su aprovechamiento turístico, lo que limita el desarrollo turístico gastronómico en el año 2017.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El escaso inventario de platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca restringe su aprovechamiento turístico, lo que limita el desarrollo turístico gastronómico en el año 2017.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El turismo es una actividad importante para el desarrollo de un determinado lugar en diferentes aspectos ya sean a nivel económico, social y cultural. El cantón San Pedro de Huaca posee características especiales con lo que respecta a la hora de comer de tal modo que sería de gran ayuda impulsar el turismo gastronómico en el cantón.

La presente investigación es de importancia gastronómica y al mismo tiempo turística del cantón antes mencionado, será un documento detallado sobre los platos tradicionales, mismos que son muestra de historia, costumbres y tradiciones del paso del tiempo en el pueblo, como aporte para el desarrollo del turismo en el cantón.

Vizcaíno y Díaz (2012) mencionan que el sector turístico es muy importante para la economía ecuatoriana porque es una actividad generadora de ingresos, que en el año 2010 incremento US\$ 155 millones de dólares, así como también de fuentes de empleos con 23,45% a nivel nacional, por lo cual se vuelve de vital importancia impulsar el desarrollo turístico en el país.

Según Fernández (2015) la gastronomía es fuente de nuevos productos y actividades para atraer turistas y es esencial para el desarrollo y promoción de rutas.

En el ámbito de la economía, el desarrollo del turismo gastronómico está contribuyendo a integrar horizontalmente la función productiva primaria tradicional con la terciaria especializada, aumentando las fuentes de ingresos y mejorando los niveles de renta y empleo de la población local.

Y por este motivo, se ha decidido realizar un inventario de platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca. Para fomentar el desarrollo y el aprovechamiento del turismo gastronómico, además, con este inventario se aprovechará la descripción de los platos tradicionales ayudando así al cantón a la conservación de historia y costumbre por medio de la gastronomía. De manera que, los beneficiarios directos de la investigación serán las instituciones turísticas del cantón San Pedro de Huaca e indirectamente los turistas y pobladores en general, brindando una nueva fuente de ingresos económicos.

De igual forma, la investigación a realizarse es factible bibliográficamente puesto que la información requerida para llevar a cabo el inventario se la obtendrá a través de los dueños de restaurantes que ofrecen los diferentes platos tradicionales, también se logrará obtener datos por medio de los pobladores.

Es factiblemente económico ya que los recursos involucrados son de interés propio a la investigación. Por otro lado, desde el análisis académico es técnicamente factible ya que hubo el apoyo de los docentes de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi (UPEC) en especial de la carrera de Turismo y Ecoturismo.

1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objetivo General

- Inventariar los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca como contribución al desarrollo del turismo gastronómico.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar bibliográficamente el desarrollo turístico gastronómico y el inventario de los platos tradicionales.
- Identificar los platos tradicionales existentes del cantón San Pedro de Huaca para la elaboración del inventario respectivo.
- Explicar cómo el inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo turístico gastronómico del cantón San Pedro de Huaca.
- Detallar el aporte de los platos tradicionales al desarrollo del turismo gastronómico.

1.4.3. Preguntas de Investigación

- ¿A qué se refiere el turismo gastronómico?
- ¿En qué consiste un inventario de platos tradicionales?

- ¿Cuáles son los platos tradicionales que aportan al desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca?
- ¿Cómo aprovechar los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca para el desarrollo del turismo gastronómico?

II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Según la UNESCO (2001) la gastronomía forma parte del equipamiento turístico de los destinos y de los productos genéricos del turismo. La gastronomía es una parte fundamental para cada uno de los pueblos, el cual permite la identidad de cada cultura y el desarrollo es por ese motivo que diferentes organizaciones y personas en general han realizado estudios acerca del patrimonio cultural inmaterial además el desarrollo que esto implica. El patrimonio inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes gastronómicos y técnicas vinculados a la artesanía tradicional UNESCO (2005).

Posterior a ello Xosé y Gómez (2004) indican que existe una nueva sub modalidad de turismo: el turismo gastronómico. La gastronomía, como recurso turístico, también es apreciada por su adecuación a las nuevas tendencias de consumo cultural. Por otro lado, la investigación realizada en el año 2013 indica que la gastronomía es el eje principal de un desarrollo turístico, igualmente es parte de una de las riquezas más grandes que poseen los diferentes lugares por tal motivo se ha visto en la necesidad de encontrar la mayor cantidad de información para dársela a conocer a la población (Zapata , 2013).

La investigación realizada en Argentina acerca de la Gastronomía y turismo indica que la alimentación siempre formó parte de los viajes por una simple necesidad de orden biológico y en 1986 la Asociación de Expertos Científicos en Turismo (AIEST) realizó un congreso cuyo tema central fue la relación indiscutida entre turismo y gastronomía (Thiel & Schlüter, 2008).

La gastronomía como actividad turística, permite al país y a muchas comunidades el desarrollo turístico, (Sánchez, 2015) realizó una investigación en Puerto Eten el objetivo principal es inventariar los diferentes platos tradicionales y establecer que tan importantes son para los distritos del lugar. Del mismo modo, la gastronomía es importante para el desarrollo turístico de un determinado lugar (pág. 13)''.

Un grupo de estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) deciden investigar sobre la gastronomía y resaltar sobre el turismo una actividad ya existente, en el cual se utiliza una ficha que permite inventariar los platos tradicionales del lugar el mismo

instrumento que será tomado en cuenta para la investigación a realizarse (Benavides, Jaramillo, & Pasantes, 2007).

De la misma manera, el turismo gastronómico es abordado por la literatura científica en diferentes partes del mundo, destacando, sobre todo, los lugares ubicados en el continente asiático, para poder determinar lo importante de la gastronomía hacia los turistas y por eso se realizó una investigación en los diferentes establecimientos gastronómicos mientras los turistas estaban disfrutando de los platos típicos de esta zona geográfica. Para ello se contó con la colaboración de la Asociación Empresarial de la Hostería de Córdoba (HOSTERCOR) y con profesionales de la restauración de Córdoba (Lopez & Sánchez, 2012, págs. 56-57).

Otra, investigación realizada en la Provincia del Guayas fue la “Creación de una Guía virtual Turística Gastronómica típica ancestral del cantón General Villamil Playas”, se ha enfocado en rescatar y dar a conocer a los turistas la gastronomía típica ancestral que posee este cantón, con el fin de difundir el turismo gastronómico ancestral, así generar mayores ingresos económicos a estos sectores y que el lugar sea conocido tanto a nivel nacional e internacional.

La metodología que se utilizó para el propósito de profundizar esta investigación se recurrió al método descriptivo, mediante el cual se procederá a explicar las diferentes situaciones, acontecimientos, costumbres y actitudes predominantes que se presentan en la población procurando el análisis de los datos recolectados (Bolaños & Murrieta, 2013).

Por otra parte, Oliveria (2007) menciona que los platos típicos de cada zona son de importancia para todos los turistas y esto ayuda al desarrollo turístico, además indica que las investigaciones sobre la gastronomía son pocas y que se deberían realizar muchas más por que una persona tiene la necesidad de comer en cada lugar que realice una visita.

La investigación realizada sobre la gastronomía puede promover el desarrollo regional impulsando la mejor distribución del ingreso, generando empleo, aumentando la recaudación de impuestos, la producción agrícola agropecuaria y creando mejores condiciones de vida para la comunidad (Navarro, 2010).

Guerra, (2013) en su investigación realizada en la parroquia de Atocha Ficoa establece los platos tradicionales que existen en la parroquia y la incidencia de los mismos con el turismo y se plantea el objetivo principal de la investigación, determinar si la gastronomía tradicional aporta al desarrollo del turismo en la parroquia mismo que el resultado obtenido en su

investigación fue que los platos tradicionales forman parte importante para el turismo nacional e internacional que guste de la comida típica.

Una de las indagaciones que ayuda la presente investigación es de Montecinos la cual habla sobre el Turismo gastronómico sostenibles y 18 indicadores que permiten conocer lo importante que es para el mundo el turismo gastronómico en el desarrollo de un lugar, su método de estudio fue ámbito de investigación: internacional; Universo: miembros afiliados OMT; Técnica de investigación: encuesta online; Periodo de estudio: junio a septiembre 2016; Diseño muestral: Exhaustivo, miembros afiliados OMT. La investigación arroja un resultado de la gastronomía se encuentra en tercera posición como principal motivo por el que los turistas deciden visitar el destino, aunque en américa latina la gastronomía ocupa la segunda posición. El 87% de los participantes opina que la gastronomía es un elemento diferenciador y estratégico para la definición de la imagen y marca de su destino (Montecinos , 2018).

2.2. MARCO TEÓRICO

La investigación se fundamenta en diferentes teorías acerca de la gastronomía y los platos tradicionales y la importancia y relación con el turismo gastronómico.

2.2.1 GASTRONOMIA

2.2.2 Gastronomía del mundo

La gastronomía es parte fundamental del mundo, las personas tienen necesidad de comer, cada región, país posee gastronomía con características diferentes que hacen importante, es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a una cultura de una sociedad (Ugsha, 2017).

La Gastronomía en el Mundo, es el arte culinario que conserva su cultura a través de los conocimientos ancestrales y la eminente recuperación de las distintas técnicas de cocinar, con expertos que incentivan a plasmar en libros, blogs, artículos o estudios en distintos lugares del mundo (Lisette & Acosta, 2016).

Actualmente la gastronomía es una fuente de oportunidades de desarrollo e incremento económico para determinados lugares. La gastronomía es impredecible a un producto turístico, este motiva visitar diferentes destinos y degustar algún tipo de alimento exclusivo del lugar al que se desplacen, consumiendo y experimentando parte de la cultura de una región y así

permitiendo que las diferentes culturas expongan la gastronomía local de la zona y se la pueda rescatar.

2.2.3 Gastronomía del Ecuador

La gastronomía Ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. (Ministerio de Turismo , 2012).

Además, el desarrollo turístico gastronómico permite proveer diferente conocimiento, desarrollar diferentes actividades y rescatar la historia de la gastronomía ancestral de diferentes zonas.

Del mismo modo, el Ecuador tiene diversidad de gastronomía ancestral y esto aporta al desarrollo de una comunidad y el rescate de los diferentes platos tradicionales, permitiendo a toda la comunidad un desarrollo social, económico y cultural. De hecho, la investigación denominada la *Cuisines of poverty* (pobreza de la comida) es un estudio realizado para determinar la importancia de la comida de un pueblo y lo imprescindible que es para las personas al momento de comer (Gvion, 2006). De igual manera, la Asociación de Chef para estimular la creatividad de los futuros gastrónomos del país ha desarrollado varios proyectos para salvaguardar de la historia y cultura ancestral gastronómica.

2.2.4 Tradición

Situación natural con elementos del patrimonio cultural transmitidos a generaciones futuras por medio de contacto de continuidad (Arevalo, 2010). Porto y Gardey (2010) aluden que es el conjunto de bienes culturales que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad, tratándose de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y sean transmitidas a otras personas conservando el legado cultural.

Según Arévalo (2001) , la tradición remite al pasado pero también a un presente vivo, en otras palabras quiere decir lo que en el pasado queda en el presente se lo define como tradición, entonces la tradición es la permanencia de un pasado vivo en el presente. Por otro lado, la tradición no se hereda genéticamente; se transmite socialmente y se deriva de un proceso de selección cultural y tiempo transcurrido.

La tradición es un factor que forma parte de la identidad cultural de una comunidad, funciona como conocimiento precedente a las nuevas generaciones, vital y cultural, asimismo, refuerza

el sentido de identidad del individuo y del grupo frente al olvido ocasionado por el tiempo (Madrado, 2005).

2.2.3 Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional constituye una expresión cultural, igualmente es el testimonio vivo de sabores que identifican a un pueblo determinado los mismos que deben ser rescatados y difundidos de tal manera dando a conocer sus ingredientes y preparación.

2.2.5 Platos Tradicionales

Los platos tradicionales o aspectos alimentarios tradicionales que fueron estudiados en Europa con el único objetivo de diferenciar dos conceptos que fueron lo tradicional y la innovación y de allí se establece que un plato tradicional en un contexto alimentario se compone de diez dimensiones principales: sensorial, salud, elaboración, patrimonio, variedad, hábito, origen, simplicidad, ocasiones especiales y comercialización. Cinco dimensiones surgieron alrededor del concepto de innovación: cambio de novedad, variedad, tecnología de procesamiento, origen étnico y conveniencia (Guerrero, 2012).

Un plato tradicional es una preparación con características locales y técnicas de cocción que representa, historia, cultura y tradición de un lugar propio sin considerar la popularidad de comidas rápidas de otros países de tal modo que estos platos tradicionales poseen características específicas según sea la zona en la cual se encuentre. En el caso de estudio previsto son platillos elaborados con características del cantón San Pedro de Huaca.

Por otro lado, en el Ecuador es una tradición comer de 3 platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como pollo, cerdo o pescado, y el tercero conocido como dulce o desabrido (Sangucho, 2014). Es por esta razón que se los clasifican los platos tradicionales en la investigación en alimento, bebida, postre.

2.2.6 Clasificación de los platos

Alimento: Son preparaciones elaboradas con diferentes productos, los cuales pueden ser de temperaturas, frías como clientes, y se sirven como sopa o segundo.

Bebida: preparaciones frías o calientes que pueden ser servidas antes o después de comer el segundo.

Postre: El postre es el plato de sabor dulce o agridulce que se sirve al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende sobre alguna preparación dulce, estas pueden ser, cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, porciones de frutas. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida (Amaya, 2012).

Dicho de otra manera, son preparaciones dulces o agridulces que cumplen una misión de completar el valor nutritivo y dejar un agradable recuerdo de la comida. Además, se los puede clasificar en tipos de postres como: postres simples naturales, postres de elaboración simple, macedonias, ensaladas, postres de leche y cereales, flan, bavarios, postres fríos, cremas heladas, helados.

2.5.7 Reconocimiento cultural

Hace referencia al conocimiento que tienen sobre los platos tradicionales ante la sociedad. Reconocimiento plenamente aceptado, mayoritariamente, minoritariamente, peligro de desaparición.

Plenamente aceptado: Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y es de uso generalizado.

Reconocimiento mayoritariamente: Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es necesariamente de uso generalizado.

Reconocimiento minoritariamente: Una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no de uso generalizado.

En peligro de desaparición: Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente (Benavides, Jaramillo, & Pasantes, 2007).

Procedencia de la receta: Las diferentes preparaciones pueden ser tomadas de libros, recetarios o en ocasiones, de vecinos, amigos o conocidos o familiares.

Tipo y procedencia de los ingredientes: El Ecuador al ser un país pequeño, pero bendecido con un clima variable y dueño de cuatro grandes regiones, nos ha otorgado una amplia gama de alimentos, con constante producción, haciendo que los productos se los pueda encontrar todo el año (Luis, 2013).

De tal manera, que en el lugar de investigación que es el cantón San Pedro de Huaca posee productos todo el año y son utilizados para la preparación de los diferentes platos tradicionales los cuales son característicos del lugar.

Temporalidad: Frecuencia con la que se consume o se elabora el plato (regular, temporal o especial), es decir el uso de la expresión en el tiempo (Benavides, Jaramillo, & Pasantes, 2007). Si las preparaciones son regularmente de una manera habitual o cotidiana. Si son temporal son preparaciones que se realizan en ciertas fechas del año. Finalmente en temporalidad especial son preparaciones que realizan en fechas especiales o tienen un valor importante en un ritual.

Nivel de dificultad de elaboración: Indica que complicada o minuciosa es cada preparación.

Recetario: En su totalidad son aspectos tomados de un plato por medio de la información de los entrevistados y de información obtenida a través de libros, blogs, recetarios, dicho de otra manera, es la descripción de cada uno de los platos tradicionales investigados. De esta forma cualquier persona que tenga acceso a las fichas podrá conocer el proceso de elaboración de cada uno (Benavides, Jaramillo, & Pasantes, 2007).

2.2.8 INVENTARIO

Un inventario es un documento que consiente en la clasificación de diferentes productos o actividades, en este caso permite la ordenación de platos tradicionales de un lugar que son utilizados para diferentes actividades.

2.2.9 Inventario

Inventario o *stock* documento que posee información recaudada por un tiempo determinado o como recursos utilizables que se encuentran almacenados para uso adecuado (Arango, 2009). De la misma manera, un inventario turístico es un registro y un estado integrado de todos los elementos turísticos que por sus cualidades naturales, culturales y humanas pueden constituir un recurso para el turista, por lo que representa un instrumento valioso para la planificación turística, que sirve como punto de partida para realizar evaluaciones y establecer las prioridades necesarias para el desarrollo turístico nacional (López, 2012).

Al tratarse de un documento detallado que cuenta información adecuada y de gran importancia para el desarrollo y planificación de actividades turísticas, se lo considera conveniente para la

recaudación de información de los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca para el desarrollo turístico gastronómico.

2.2.10 Inventario gastronómico

Es un documento, orientado a la gastronomía de un lugar específico, promoviendo e impulsando la difusión de platos tradicionales, restaurantes y turismo, en el Ecuador se están realizando varios proyectos por parte de la Asociación de Chef para realzar la gastronomía ecuatoriana y exportar las recetas por medio de libros de cocina ecuatoriana, concursos en diferentes provincias para estimular la creatividad de los futuros gastrónomos del país, (Espinoza, 2017).

Dicho de otra manera, el inventario turístico gastronómico permite a través de fichas de inventario presentar manera ordenada y técnica toda la información pertinente respecto al tema abordado.

Un inventario gastronómico en el cantón antes mencionado es de importancia y de utilidad para pobladores y visitantes del cantón ya que estas personas contarán con información sobre la gastronomía del lugar y en especial será de ayuda para salvaguardar esta riqueza que posee el cantón y que las futuras generaciones no adopten comida de otros lugares.

2.2.11 DESARROLLO DEL TURISMO

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural que consiente, en realizar viajes por diferentes actividades ya sean de ocio o negocio, disfruten de actividades relacionadas con la gastronomía ancestral promocionando los alimentos del lugar. Guerra (2013), clasifica el desarrollo del turismo gastronómico de esta manera adecuada para la comprensión del lector: turismo, importancia del turismo, turismo gastronómico, origen del turismo gastronómico, motivaciones del turismo gastronómico, turismo gastronómico en el Ecuador.

2.2.12 Turismo

Según la OMT (Organización Mundial del Turismo). El turismo es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes a lugares distintos de su contexto habitual por un inferior a un año, con propósitos de ocio, negocio y otros motivos, el turismo se sustenta en la puesta en valor del patrimonio natural y cultural de países, regiones y destinos y para su estudio se nutre de múltiples disciplinas recurriendo a fundamentos vertidos por la geografía, la

economía, antropología, ecología, historia, arte, sociología, psicología y el derecho, entre otras (OMT, 2015).

“El turismo es el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual” (Gustavo, 2002).

El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y la permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanta dicha permanencia y desplazamiento no estén motivados por una actividad lucrativa (Cordova, 2014).

Tomando en consideración los siguientes conceptos el turismo es el movimiento de las personas a distintos lugares por un tiempo determinado y lo realizan por diferentes aspectos tales como: de ocio, negocio, distracción u otros motivos los cuales permiten conocer, disfrutar de otro lugar y obtener nuevas experiencias.

2.2.13 Importancia del Turismo

El turismo es parte esencial del mundo e importante para algunos países, posee, un adelanto positivo desde el punto de vista económico, es una actividad de mucha jerarquía por su incidencia en el desarrollo nacional, cada país promociona actividades, recursos y atractivos para tener nuevas oportunidades de promover turismo, (Guzman, Mayo , & Pérez, 2012).

El cantón San Pedro de Huaca cuenta con una débil promoción turística la cual ha impedido que se explote los recursos y actividades turísticas que posee el cantón y es importante para el cantón. El turismo permitirá tener nuevos ingresos económicos a la población huaqueña siendo una actividad adicional a lo que ellos realizan diariamente.

2.2.14 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural, el objetivo principal es el desplazamiento de personas que realizan su viaje por prácticas gastronómicas de una determinada localidad. El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos (Mascarenhas & Granada , 2010).

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios. 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 (Sangucho, 2014).

En otras palabras, se está convirtiendo en una de las nuevas motivaciones de viajar y es una estrategia para el desarrollo del turismo permitiendo que turistas nacionales e internacionales visiten diferentes lugares con motivo de comer algo tradicional y diferente a lo del país de residencia, (Díaz & Pabón, 2015).

El turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa, es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país. Mas bien este abarca todos los aspectos y actividades involucradas en la preparación de la comida típica: se visitan mercados, tiendas de los productos alimenticios locales, casas de lugareños y se participa de fiestas locales, (Labella, 2008).

La organización mundial del turismo (World Tourism Organization, 2016-2017), se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona soluciones de los destinos de diferenciarse y ofrecer productos únicos. Hay cinco razones fundamentales que explican este fenómeno:

- La necesidad de un destino de diferenciarse y desarrollar una propuesta comercial única basada en la gastronomía.
- Recurrir a la gastronomía para atraer a aquellos turistas dispuestos a conocer las culturas culinarias y de esta manera incrementar la cadena del turismo gastronómico.
- El turismo gastronómico tiene el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos menos visitados, lo que podría traducirse en una mejoría drástica en cuanto a oportunidades y desarrollo económico de estas regiones.

- La gastronomía permite el diseño de una estrategia de comunicación afectiva mediante el uso de un relato que apele fácilmente al lado emocional del visitante y ofrezca experiencias más profundas y significativas, capaces de dejar una huella más duradera.
- Estas experiencias inolvidables y auténticas fidelizan a los visitantes, que pueden convertirse así en los mejores embajadores a medida que comparten sus experiencias positivas con otros viajeros.

Huaca es un lugar que posee diversidad de platos tradicionales representativos del lugar cabe reiterar lo antes mencionado la gastronomía forma parte fundamental en actividades turísticas y cada una de las cinco razones antes dichas explican el fenómeno del por qué el turismo gastronómico en el mundo y en el Ecuador. Con lo que respecta el lugar de investigación se puede encontrar diferentes platos tradicionales que poseen características diferenciadoras de otros lugares

2.2.15 Origen y desarrollo del turismo gastronómico

“En Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, las cuales se las tomaba en cuenta de las mejores posadas y restaurantes, eran documentos realizados por personas que clasificaban los diferentes restaurantes “el objetivo principal era rescatar la comida tradicional de cada zona, en la actualidad existen rutas y ferias gastronómicas que promueven el rescate y la conservación de las comidas tradicionales y los ingredientes utilizados, en lo que respecta Ecuador cuenta con una pluralidad culinaria basada principalmente en razones agrícolas, ganaderas, pesqueras, históricas y socioculturales. Es notorio cada vez más ferias gastronómicas y de más acontecimientos programados la gastronomía se caracteriza por la utilización de ingredientes de los diferentes lugares, para la preparación de las comidas y bebidas tradicionales (Galarza, s,f).

La gastronomía y el desarrollo del turismo gastronómico han tomado fuerza desde años atrás. Feo (2005) menciona que el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios.

Esta nueva forma de aproximación a la cultura de un lugar, región o país tiene un carácter más activo y vivencial, lúdico y festivo, procura un desarrollo sostenible que pasa por: asegurar el mantenimiento de los recursos turísticos; mejorar los niveles de bienestar de la población que se encarga de su producción y comercialización, por último garantizar la satisfacción de la

experiencia turística por la vía de la calidad, va ligada con frecuencia a la existencia y promoción de productos alimentarios de calidad.

Asimismo, Ellul (2008) señala que la gastronomía y el desarrollo del turismo gastronómico han tomado inicios en el año de 1986 por la Asociación de Expertos Científicos en Turismo (AIEST) que realizan un congreso cuyo tema central fue la relación indiscutida entre turismo y gastronomía.

Al mismo tiempo, la gastronomía y el desarrollo del turismo gastronómico han venido tomando fuerza, de tal modo dicha disciplina se ha realizado desde diferentes enfoques que son: económicos, antropológico, sociológico, psicológico, histórico y sociocultural.

De tal modo, se ha convertido en un elemento esencial para el enriquecimiento y contemplación de los destinos turísticos y así un desarrollo gastronómico con nuevas experiencias para los turistas y siendo la gastronomía tradicional la principal fuente de movilidad, (Ramírez S. , 2013).

El origen de la gastronomía con el turismo permitió saber que el turismo va de la mano con la gastronomía y permite el rescate de la misma para presentes y futuras generaciones que conozcan y salvaguarden de estos platillos y sean útiles para el desarrollo del turismo en el cantón San Pedro de Huaca.

2.2.16 Motivaciones del turismo gastronómico

Según Guerra (2013), indica que existen cuatro tipos de motivación gastronómicas asociadas con el turismo que son de tipo físico, cultural, interpersonal, de status y de prestigio.

De tipo físico: está asociado a que el acto de comer es algo natural y necesario provoca variadas sensaciones, también, de familiarizarse con nuevos sabores.

De tipo cultural: la gastronomía posee características culturales representativas de cada región. Es importante para la sociedad y existen personas que realizan viajes con el único objetivo de comer diferentes platos gastronómicos, conocer ritos, ferias, rutas con relación a la gastronomía.

De tipo interpersonal: existen personas que realizan viajes individuales o grupales con amigos o familiares los cuales su motivación principal es ir a comer, conocer de aspectos culinarios diferentes al lugar de residencia sin duda de visitar restaurantes, ferias y otras situaciones similares.

De status y de prestigio: para algunas personas el comer en un restaurante de calidad o que ofrezca platillos de un status alto es lo mejor que pueden hacer. Para muchos el estar en ese status es aceptación de amigos, se podría decir que es una experiencia turística falsa pero para algunos es una experiencia y motivación del turismo gastronómico.

Guerra (2013), menciona cuatro tipos de motivaciones gastronómicas con relación al turismo, mismas que, en área de estudio se pudo utilizar las tres primeras. Se puede constatar que la gastronomía es parte natural del ser humano y necesario, asimismo, posee características importantes de la cultura e historia del pueblo huaqueño y que estos viajes son realizados en grupos de amigos o con familiares.

III. METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO

3.1.1. Enfoque

En la investigación se usa el enfoque cualitativo porque el estudio es la identificación de los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca y el aporte al desarrollo del turismo gastronómico, el enfoque cuantitativo analiza el conjunto de sujetos y la relación de significado, según contextos culturales, ideológicos y sociológicos, y permite explorar y describir la problemática (Jesús, 2007) de igual manera, se utilizó el enfoque cuantitativo ya que permite la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación, (Angulo, 2007) admite con este enfoque analizar las encuestas y entrevistas aplicadas para la obtención de la información.

En la investigación se toma los dos enfoques el cuantitativo y el cualitativo ya que, los dos ayudan a la investigación, uno permite describir e identificar diferentes contextos, mientras que el otro enfoque permite analizar la información encontrada en el estudio. De tal modo, que los dos enfoques son de ayuda para obtener mejores resultados en la investigación planteada.

3.1.2. Modalidad

Se utilizará la modalidad de campo o investigación directa es la que se efectúa en el lugar y tiempo en que ocurren los fenómenos objeto de estudio (Grajales , 2000), esta modalidad permite obtener información directa de los pobladores de la ciudad, además, de autoridades y visitantes del cantón San Pedro de Huaca así se conseguirá información relevante para la investigación.

3.1.2.1 Campo

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes (Fidias, 2006), es por eso que se levanta información de esta manera para identificar los platos tradicionales y el aporte al desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca.

3.1.3. Tipo de Investigación

La investigación se basa en un estudio descriptivo que analizó las características de los platos tradicionales y el aporte al desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca, con el objetivo de destacar aspectos fundamentales de la problemática determinada y encontrar los procedimientos adecuados para elaborar la investigación (Enrique, 2014).

3.1.3.1 Investigación descriptiva

El Diseño de investigación descriptiva es un método científico que implica observar y describir el comportamiento de un sujeto, (Shuttleworth, 2008). Este tipo de investigación permitió describir las características de los diferentes platos tradicionales en una ficha y como este documento aporta al desarrollo del turismo gastronómico.

3.1.4 Técnicas e Instrumentos

3.1.4.1 Técnicas

3.1.4.1.1 Encuesta

Las encuestas son un método de investigación y recopilación de datos utilizados para obtener información de personas sobre diversos temas. Las encuestas tienen una variedad de propósitos y se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de la metodología elegida y los objetivos que se deseen alcanzar (Aguila, 2003).

Esta técnica ayudó a la identificación de los platos tradicionales del cantón, además permitió identificar el aporte al desarrollo del turismo gastronómico del mismo.

3.1.4.1.2 Observación

La técnica de observación es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación (Arturo, 2013). Esta técnica sirvió para identificar las características de los platos tradicionales y la situación actual del turismo gastronómico en el cantón.

3.1.4.2 Instrumento

3.1.4.2.1 Ficha de inventario de Platos

Para la recolección de información sobre los platos tradicionales del cantón se tomará en cuenta la ficha de inventarios de platos tradicionales, tomada de un artículo publicado por un grupo de estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), que contiene diferentes campos los cuales ayudan a la obtención de datos precisos y organizados de cada uno.

3.1.4.2.2 Cuestionario

Es una técnica para la recopilación de información, preferencias y puntos de vista de las personas, se puede realizar preguntas abiertas, cerradas o mixtas dirigidas a la población de la investigación.

Un cuestionario abierto tiene como finalidad obtener información sin límite de respuesta a diferencia de un cuestionario cerrado el cual permite obtener información con respuestas establecidas y restringidas y para estas preguntas se puede tomar en consideración la escala de Likert con una escala de cinco puntos de importancia 5; muy importante, 4; importante, 3 moderadamente importante, 2 de poca importancia, 1 sin importancia (Cañadas , 1998).

3.2. IDEA A DEFENDER

El levantamiento de un inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón San Pedro de Huaca.

3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Tabla 1 . Operacionalización de variables de los platos tradicionales y el desarrollo del Turismo Gastronómico

Idea a defender	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Técnica	Instrumento	Informante
El levantamiento de un inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón San Pedro de Huaca.	El inventario de platos tradicionales	Es un documento detallado, ordenado de platos tradicionales que representan historia cultura, costumbres de un determinado lugar.	Características demográficas		Género	Encuesta	Cuestionario	Población
					Edad	Encuesta	Cuestionario	Población
					Conocimientos sobre los platos tradicionales	Encuesta	Cuestionario	Población
					Características físicas			
					Califique el grado de importancia de los platos tradicionales con respecto al turismo	Encuesta	Cuestionario	Población
			Características de cada plato tradicional	Platos tradicionales	Platos tradicionales y características de los mismos	Fichaje	Ficha	Dueños de restaurantes y personas

Idea a defender	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Técnica	Instrumento	Informante
					Categoría			que realicen el plato
					Reconocimiento Cultural			
					Procedencia de la receta			
					Tipo y procedencia de los ingredientes			
					Temporalidad			
					Nivel de dificultad de elaboración			
					Recetario			

Idea a defender	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Técnica	Instrumento	Informante	
El levantamiento de un inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón San Pedro de Huaca.	Desarrollo del turístico gastronómico	El desarrollo del turismo gastronómico permite a las comunidades a brindar un aporte al desarrollo de aspectos sociales, económicos y culturales.	Características demográficas		Genero	Encuesta	Cuestionario	Visitante	
					Características físicas	Edad	Encuesta	Cuestionario	Visitante
				Características sociales	Lugar de procedencia	Encuesta	Cuestionario	Visitante	
					Gastos a hora de comer	Encuesta	Cuestionario	Visitante	
				Motivación	Costumbres	Con quien realiza la visita	Encuesta	Cuestionario	Visitante
						Que le gusta comer cuando hace la visita	Encuesta	Cuestionario	Visitante
						Con que frecuencia realiza la visita	Encuesta	Cuestionario	Visitante

Idea a defender	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Técnica	Instrumento	Informante
					Cuánto gasta promedio usted a la hora de comer por persona		Cuestionario	Visitante
			Aporte al desarrollo	Desarrollo gastronómico, social, económico y cultural.	Platos tradicionales cómo aporte al desarrollo del turismo gastronómico	Entrevista	Cuestionario	Técnicos de turismo

Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Elaboración propia

3.4. MÉTODOS UTILIZADOS

3.4.1. Análisis Estadístico

El método utilizado en la investigación es el no experimental ya que este no manipula las variables, simplemente observa los fenómenos tal como se dan en su contexto natural para ser analizados (Hernández, Fernández , & Baptista , 2014), en el caso estudiado no se modifica nada y permitió indagar, conocer y describir características de los platos tradicionales y que aporte tendrá con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón.

3.4.1.2 Población

Para la presente investigación se consideró un grupo de personas entre 40 a 80 años de edad mismas que fueron seleccionadas por el muestreo no probabilístico es una técnica de muestreo donde las muestras se recogen en un proceso que no brinda a todos los individuos de la población iguales oportunidades de ser seleccionados (Gómez, 2015), para facilidad del investigador minorando gastos económicos y tiempo.

Para ello, se procedió a calcular la muestra considerando los siguientes datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010) en el cantón San Pedro de Huaca existen 7.624 habitantes de los cuales se tomó en cuenta a 2.092 habitantes entre las edades antes mencionadas.

De igual manera, se realiza el cálculo de la muestra para visitantes del cantón San Pedro de Huaca, tomando en cuenta que no existe un registro actual de visitantes del cantón es por eso se considero una población infinita para el cálculo de la muestra. Igualmente, se entrevistó a tres técnicos de turismo del lugar para corroborar que la información sobre los platos tradicionales será de aporte para el desarrollo del turismo gastronómico.

3.4.3 Muestra.

Cuando la población es grande se considera el cálculo de la muestra, para esto se procede aplicar la siguiente fórmula, para determinar la muestra respectiva para la identificación de los platos tradicionales del cantón.

$$n = \frac{Z^2 S^2 N}{e^2 N + Z^2 S^2}$$

n = tamaño de la muestra

Z^2 = Nivel de confianza 95% 1.96

S^2 = Varianza 0,27

N = Población 2.092

e^2 = Error de Muestra 5% 0.05

$$n = \frac{1,96^2 0,27^2 2,092}{0,05^2 (2,092) + 1,96^2 (0,27)^2}$$

$$n = 325$$

Para el cálculo de visitantes se aplica la siguiente fórmula.

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

n= Tamaña de la muestra

Z^2 = Nivel de confianza (95% = 1,96)

P= Probabilidad de Ocurrencia (0,50)

Q= Proporción

E= Error de muestreo 5% (0,05)

$$n = \frac{1,96^2 (0,50)(0,50)}{(0,05)^2}$$

$$n = 384$$

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

El cantón San Pedro de Huaca se encuentra localizado al nororiente de la Provincia del Carchi, al norte y al oeste limitado con el cantón Tulcán, hacia el este con el cantón Sucumbíos de la Provincia de Sucumbíos, al sur oriente con el cantón Montufar.

La problemática planteada tiene objetivos que deben ser cumplidos para la obtener resultados sobre el tema, de tal manera que se elaboró dos encuestas una para pobladores del cantón la cual permitió conocer los platos tradicionales existentes, la segunda encuesta aportó a una de las preguntas de investigación que tan importante son estos platos para el desarrollo del turismo gastronómico. Finalmente con los datos obtenidos en las encuestas se llena la ficha de observación en la que se llenaron campos específicos de cada uno de estos platos.

A continuación se analiza las encuestas aplicadas a los pobladores para identificar los platos tradicionales, mismos que fueron aplicadas en todo el cantón San Pedro de Huaca.

Al mismo tiempo, se realiza una entrevista a tres técnicos del turismo del Cantón para corroborar con la información obtenida de las encuestas aplicadas a los visitantes.

4.1.1 Encuesta realizada a la población para la identificación de los platos tradicionales existentes.

Una vez obtenido el número de muestra del total de la población considerada para la investigación del cantón San Pedro de Huaca, con un resultado de 325 encuestas se procede aplicar, mismas, que servirán para la identificación de los platos tradicionales y la importancia de cada uno de ellos en relación al turismo.

Género de los encuestados

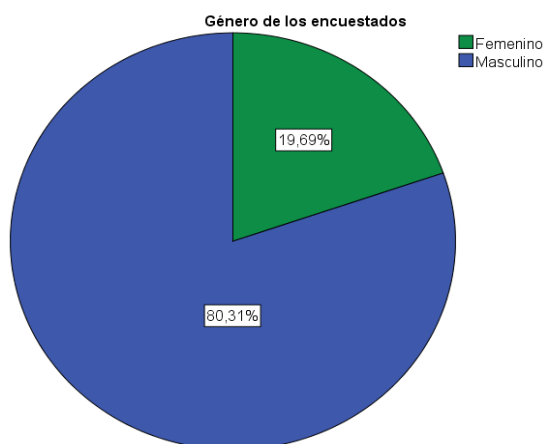


Figura 1 Género de los encuestados

Los resultados obtenidos con respecto al género, las personas encuestadas en su mayoría son mujeres ya que se encuentran en sus hogares, mientras que los hombres salen a sus labores diarias fuera de casa, de tal modo, son ellas quienes brindaron la información requerida para la investigación, además, son quienes preparan estos alimentos y conocen mejor del tema, sin dejar atrás al género masculino que también conocen aspectos relacionados sobre los alimentos. Seguidamente, se detallaran cuáles son los platos tradicionales que los pobladores conocen y que importancia tienen con el turismo.

¿Cuáles son los platos tradicionales que usted conoce del cantón San Pedro de Huaca?

Cuy asado

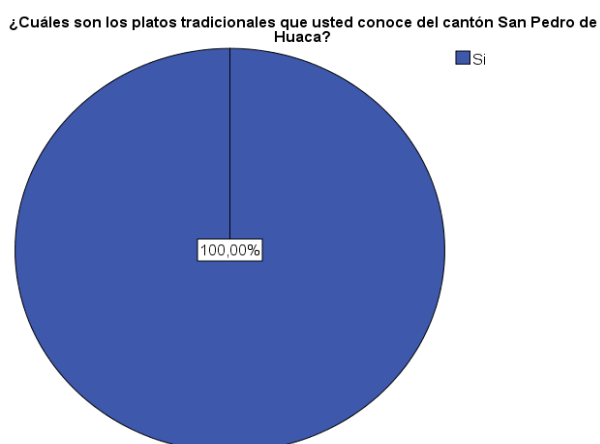


Figura 2 Identificación de los platos tradicionales "Cuy asado"

Caldo de gallina criolla

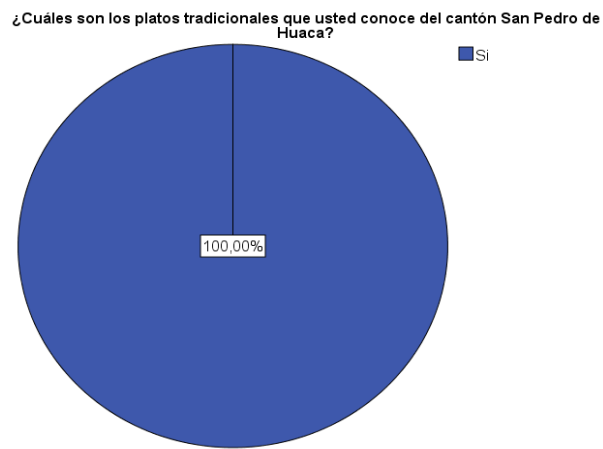


Figura 3 Identificación de los platos tradicionales “Caldo de gallina criolla”

Tubérculos (mellocos, habas y papas con queso)

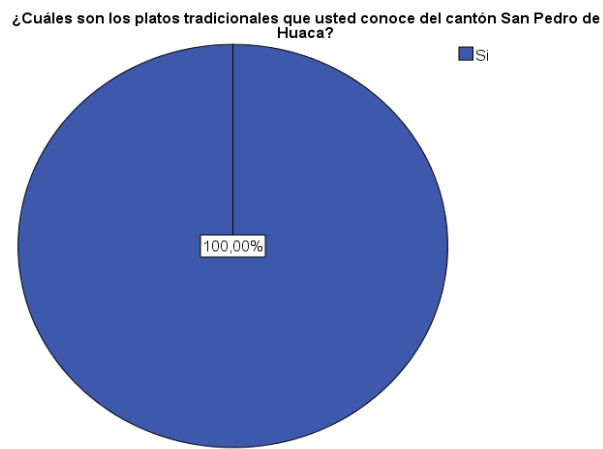


Figura 4 Identificación de los platos tradicionales “Tubérculos (mellocos, habas y papas con queso)”

Morocho con leche

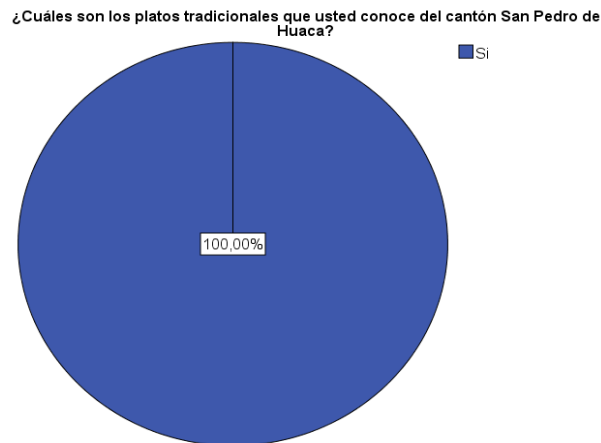


Figura 5 Identificación de los platos tradicionales “Morocho con leche”

Como se puede observar en los gráficos la población del cantón San Pedro de Huaca indican, que existen 4 principales platos tradicionales más representativos del lugar, con un resultado del 100% de aceptación de estos, que representa, historia, cultura, tradición huaqueña. Al mismo tiempo, poseen características que identifican al lugar. Mismos que son: el cuy asado. Caldo de gallina criolla, tubérculos (habas, mellocos y papás acompañados con queso), el morocho con leche, que deben ser conservados y aprovechados para futuros proyectos.

Quimbolitos

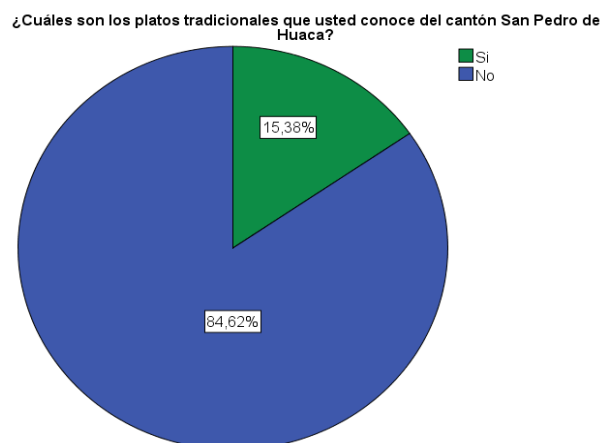


Figura 6 Identificación de los platos tradicionales “Quimbolitos”

Con un resultado del 84,62% la población afirma que los quimbolitos, son un postre tradicional que al transcurrir el tiempo se ha considerado como propio del cantón, ya que, era un alimento

muy consumido y vendido en diferentes temporadas, esta preparación requiere de tiempo y paciencia, ese motivo ha impedido que en la actualidad se lo realice con frecuencia en los hogares, sin embargo, se lo prepara y se lo vende en eventos sociales y culturales.

Café de haba

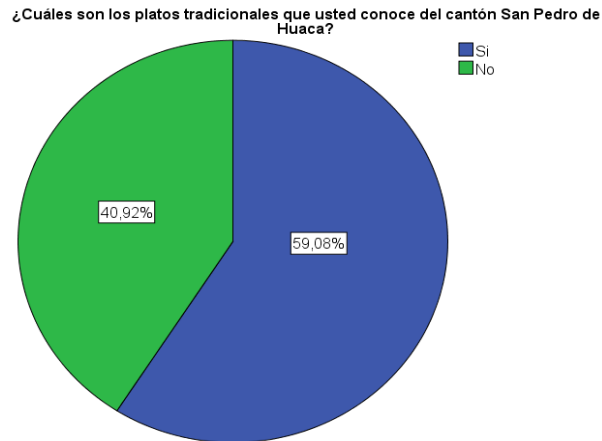


Figura 7 Identificación de los platos tradicionales “Café de haba”

El 59.1% de los encuestados, menciona, que esta bebida es tradicional e importante para ellos, su preparación es manualmente, con un producto del cantón, además, no contiene ingredientes para su conservación de tal manera que es un alimento no dañino que pueda afectar a la salud de las personas que lo consuman.

Envuelto de vicundo

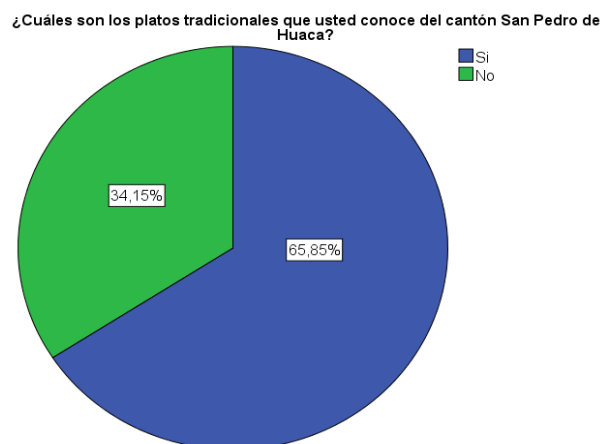


Figura 8 Identificación de los platos tradicionales “Envuelto de vicundo”

El cantón San Pedro de Huaca con un porcentaje del 65.8 % indica que este postre es tradicional, posee una característica especial, su elaboración es en una hoja de bromelia más conocida como hoja de vicundo y es por ese motivo, esta preparación es representativa, algunas de las personas encuestadas señalaron que en años atrás se lo preparaba con frecuencia, en la actualidad se ha ido perdiendo ya que las generaciones actuales no conocen de las comidas tradicionales si no han adoptado nuevas costumbres de alimentación. Asimismo, expresaron que se debe proteger y rescatar de este alimento.

Champús

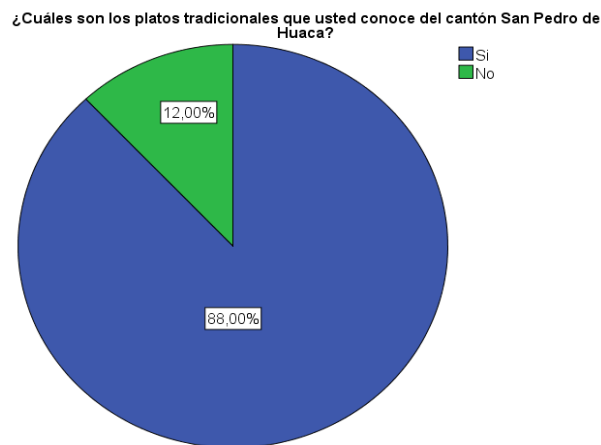


Figura 9 Identificación de los platos tradicionales “Champús”

El 88% afirmó que esta bebida es tradicional del cantón y es utilizada en diferentes eventos tales como: comuniones, confirmaciones, matrimonios, fiestas de guardar como es semana santa, también, señalan que es una preparación que requiere de algunos días, pero que debería ser rescatada y conservada para futuras generaciones.

Queso amasado

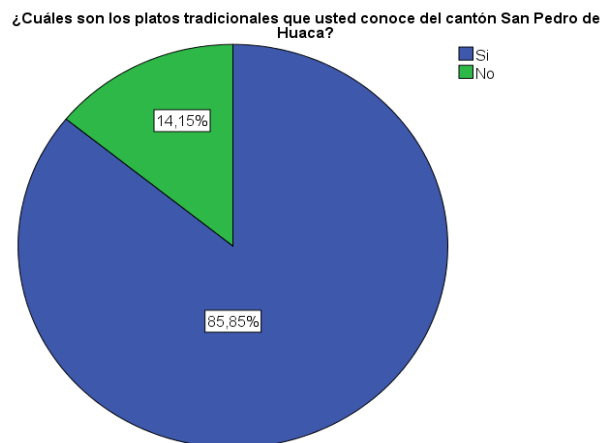


Figura 10 Identificación de los platos tradicionales “Queso amasado”

Quesillo con dulce

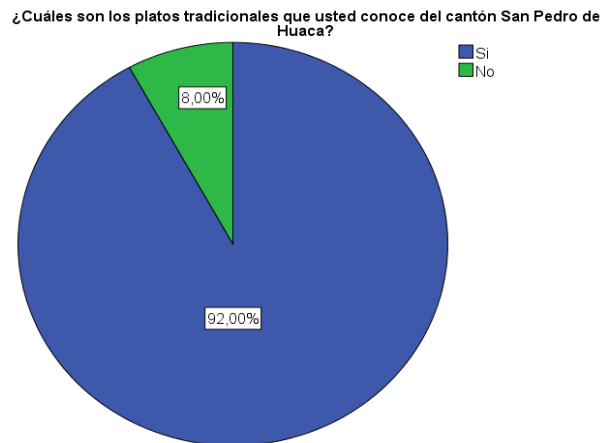


Figura 11 Identificación de los platos tradicionales “Quesillo con dulce”

“El cantón San Pedro de Huaca es considerado un lugar agrícola y ganadero”, de tal manera que posee alimentos que pueden ser utilizados para diferentes preparaciones. Algunos de estos productos son elaborados como dulces (mermeladas) acompañados con productos derivados de la leche como es el quesillo (cuajada).

Algunos productos como son: tubérculos son acompañados con el tradicional queso amasado, estos dos productos como es el queso y el quesillo son elaborados de leche y son tradicionales del cantón ya que son preparaciones que se desarrollan manualmente y no contiene ingredientes de conservación o dañinos para la salud, también, se lo prepara con frecuencia y se lo distribuye en todo el cantón. Por otro lado, es consumido por los visitantes.

Caldo de pata de res

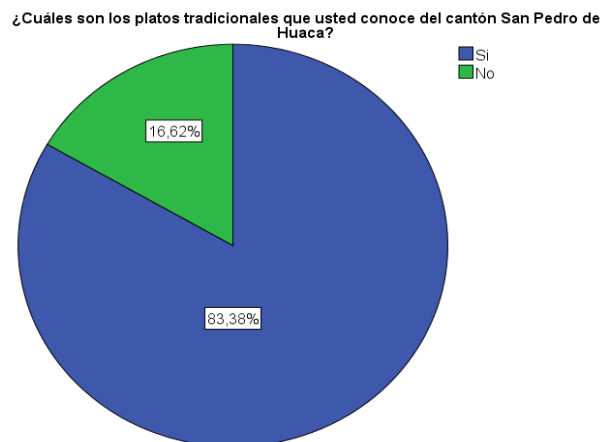


Figura 12 Identificación de los platos tradicionales “Caldo de pata de res”

Caldo de pata de res un alimento agradable para todas las personas que lo decidan comer, es considerado tradicional por la población de Huaca, por otro lado, las personas encuestadas en su mayoría fueron mujeres señalan que este caldo se ha perdido en los restaurantes en vista que es una preparación que requiere tiempo y que hoy en la actualidad se lo prepara en un recipiente que le cambia el sabor es por eso que se ha dejado de vender en los restaurantes, cabe mencionar, que en los hogares se lo sigue preparando una vez al mes, permitiendo que no se pierda la costumbre de preparar el caldo.

Tortillas de tiesto

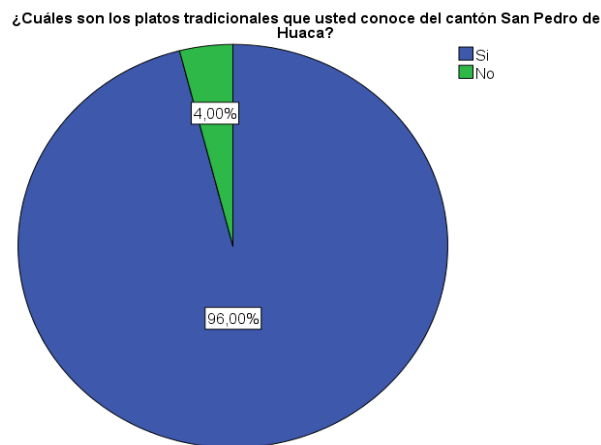


Figura 13 Identificación de los platos tradicionales “Tortillas de tiesto”

Este alimento es considerado un plato tradicional de gran importancia del lugar desde hace mucho tiempo atrás, es utilizado en todo momento así lo mencionan las personas de la parroquia Mariscal Sucre y del cantón San Pedro de Huaca, también indican que ellos preparan este alimento de 2 a 3 veces en semana para compartir con vecinos, familiares, compadres. Y por tal motivo, es tradicional y se debe conservar para las futuras generaciones.

Empanadas de arroz

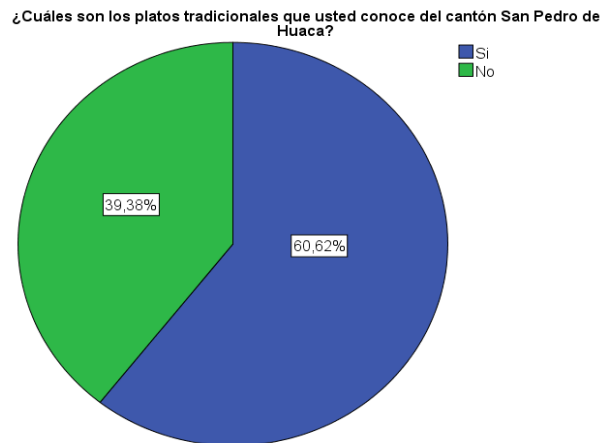


Figura 14 Identificación de los platos tradicionales “Empanadas de arroz”

Un porcentaje mayor a la mitad expresó que este alimento es tradicional especialmente en fechas importantes como son: fiestas cantonales y religiosas, ya que es la temporada en la cual se vende, dicho de otra manera, en las fiestas religiosas se venden en las noches mientras se observan los juegos pirotécnicos que ofrece cada uno de los priostes, por ende es importante para el desarrollo cantonal en especial en la economía.

Fritada con tortillas de papa

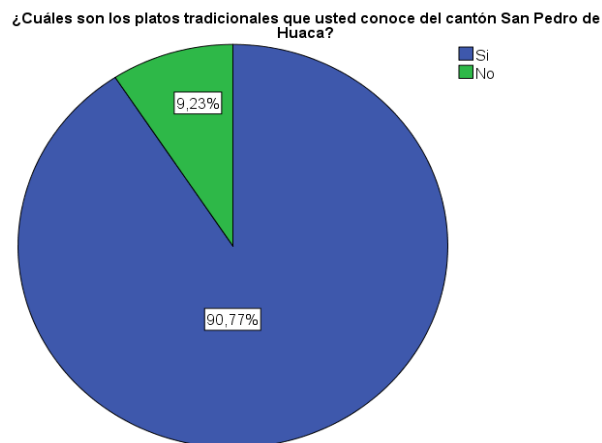


Figura 15 Identificación de los platos tradicionales “Fritada con tortillas de papa”

El 90.77% de las personas encuestadas, indican que es un plato tradicional e importante del cantón, y que se lo preparaba con frecuencia y era servido con choclo, mellocos y papas o tortillas de papa, pero a hora en la actualidad se ha perdido esa costumbre y se ha modificado y se lo sirve de tal modo que contiene, mote y ensalada de curtido (cebolla paiteña, tomate riñón, sal y limón) pero, a pesar de esos cambios es muy importante y tradicional para el lugar.

Papa asada con tripa mishqui

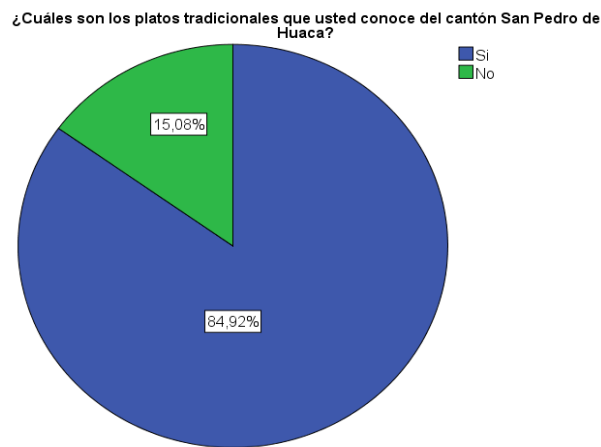


Figura 16 Identificación de los platos tradicionales “Papa asada con tripa mishqui”

Tripa “mishqui” es un vocablo quichua que significa rico por lo que su denominación significaría “tripa rica” (Ramírez D. , 2018). Son los intestinos gruesos y delgados del chanco. Este alimento es acompañado con papa asada al carbón, de tal manera, es denominada papa asada con tripa mishqui y es un plato tradicional de Huaca, el cual se ha perdido al transcurrir el tiempo, pero a pesar de todo se lo vende los días viernes, sábados y domingos en las canchas del ecuavoley, en la calle García Moreno y es el único lugar en el cual se lo puede encontrar, es muy consumido por las personas que observan los partidos de ecuavoley.

Avena con leche y dulce

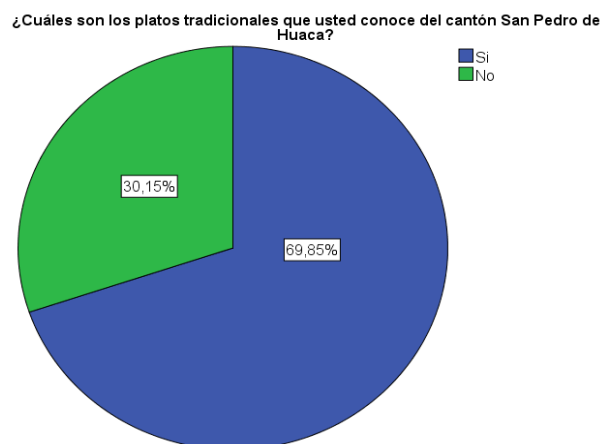


Figura 17 Identificación de los platos tradicionales “Avena con leche y dulce”

Es una bebida elaborada con avena, leche y dulce, la cual es considerada tradicional por los pobladores del cantón, con un porcentaje del 69.85 % de aceptación del total de encuestados, que es tradicional e importante para la población y que se debe dar a conocer a todas personas.

A continuación se detallará que tan importante son los platos tradicionales con relación al turismo, para ello se tomó en consideración la escala de Likert la cual se considera el 5 como muy importante y 1 menos importante.

4.1.2 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo.

Cuy asado

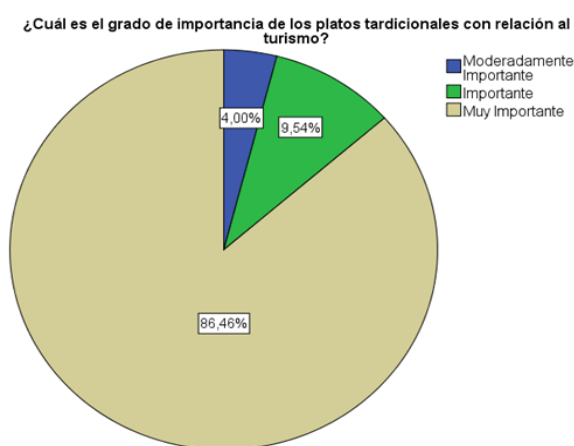


Figura 18 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Cuy asado”

En el cantón el cuy asado es fundamental para promover el turismo asimismo, para los pobladores es un plato que no debe faltar ya que es considerado importante para servirse después de una actividad o evento realizado, como pueden ser eventos religiosos, por otro lado los turistas encuestados en su mayoría afirman que es un plato distinto a otros lados que tiene un sabor diferente e incluso su acompañado varía a otros lugares, además mencionaron que posee historia y esto fomentaría y ayudaría el desarrollo del turismo ya sea cultural o gastronómico.

Caldo de gallina criolla

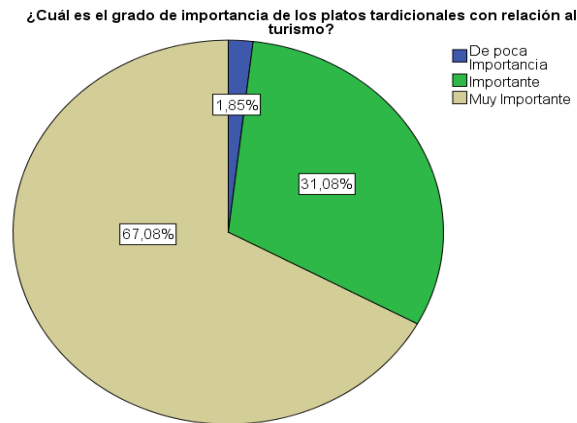


Figura 19 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Caldo de gallina criolla”

El caldo de gallina con relación al turismo es muy importante, se lo considera mucho en las fiestas cantonales como religiosas en especial en la ceremonia de honor y coronación de la Purita. Recalcando las palabras de algunos encuestados dijeron que es un gran honor vender este caldo a todos los visitantes del cantón en especialmente en estas fiestas, además, esto genera un incremento económico para algunos pobladores y así se conservara el tradicional caldo de gallina.

Tubérculos (mellocos, habas y papas acompañados de queso)

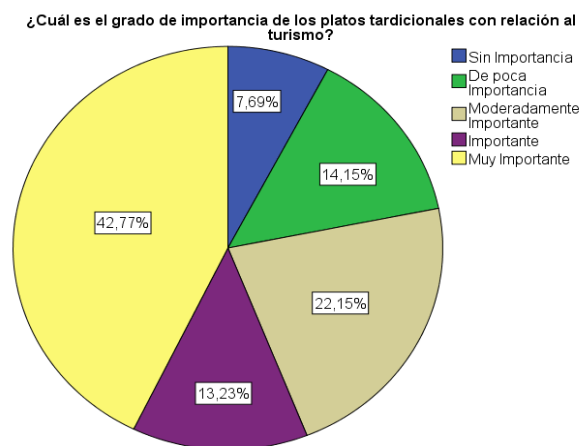


Figura 20 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Tubérculos (mellocos, habas y papas con queso)”

En lo que se refiere los diferentes tubérculos del cantón como son (papas, mellocos, habas), para los pobladores, son muy importantes ya que son productos del lugar, de tal manera, que

son vendidos en diferentes ocasiones y acompañados del queso, para la población es fundamental proveer de este producto a los turistas y esto ayuda al desarrollo económico del cantón.

Morocho con leche

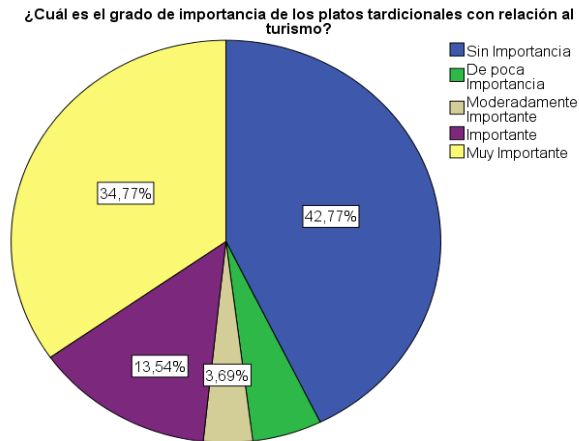


Figura 21 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Morocho con leche”

En relación con el turismo esta bebida no es acogida como importante, sin embargo, para los pobladores es imprescindible. Algunos encuestados mencionan que sería importante proteger esta bebida tradicional ya que para algunos antepasados era una bebida que nunca debía faltar a la hora de comer. De tal modo, que sea reconocida en el cantón para que sea generadora de ingresos económicos.

Quimbolitos

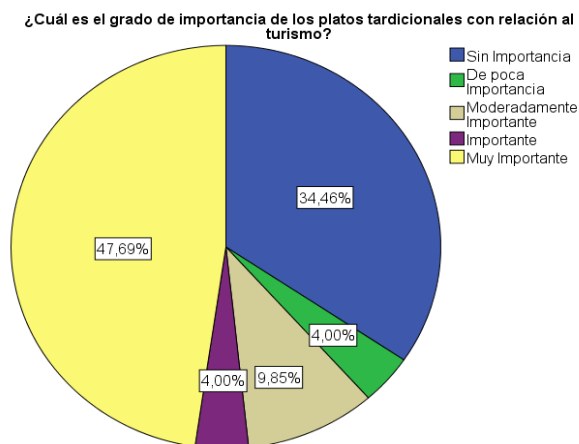


Figura 22 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Quimbolitos”

Los quimbolitos, un postre que es muy importante para el desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca. Este alimento es tradicional para cada uno de los habitantes del lugar, además, es vendido en diferentes eventos ya sean sociales y culturales, el cual permite un aporte económico para la población, de igual manera es tradicional e importante para el desarrollo del turismo del cantonal.

Café de haba

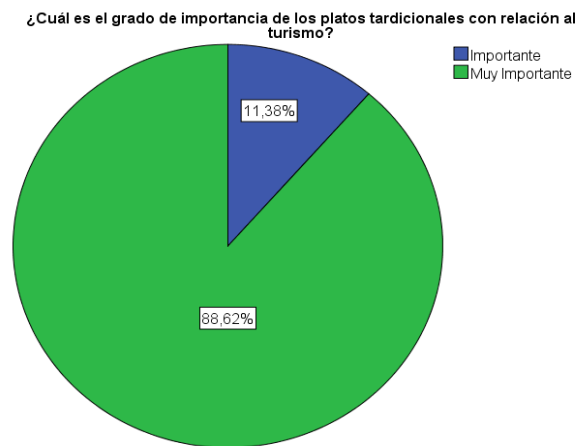


Figura 23 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Café de haba”

Con un porcentaje del 88,62% se observa que para la población el café de haba es muy importante, con lo que respecta el turismo es una bebida que aportaría con el desarrollo económico, por otro lado, algunos encuestados mencionan que sería bueno rescatar esta bebida y conservarla para las futuras generaciones.

Envuelto de vicundo

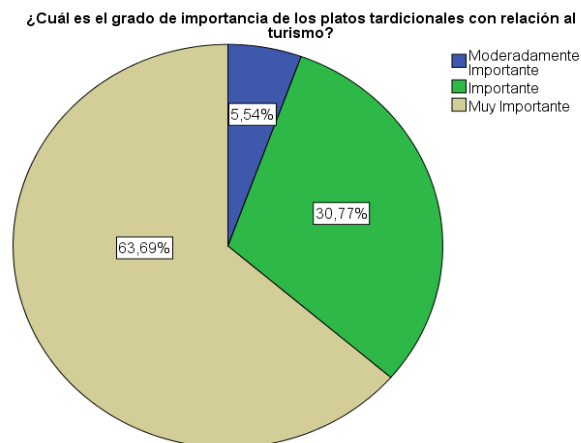


Figura 24 "Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo "Envuelto de vicundo"

Este alimento conocido como envuelto de vicundo (vicundo nombre científico *bromelia*) es muy importante para el turismo ya que posee una figura triangular y le hace distinta a otras preparaciones de los mismos ingredientes, por otro lado, esta preparación requiere de tiempo y paciencia para elaborarlo. Con relación al turismo es muy importante por las diferentes características antes mencionadas, además, este alimento aportará al desarrollo del turismo gastronómico.

Champús

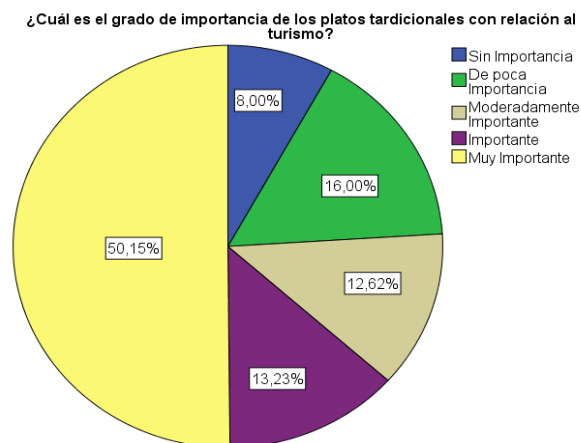


Figura 25 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo "Champús"

Según los resultados en las encuestas realizadas a la población para determinar la importancia de los diferentes platos tradicionales, el champús como bebida tradicional es muy importante y se lo podría dar a conocer a los turistas con lo que respecta el champús es una bebida que

requiere de tiempo y paciencia para su preparación y es lo que le genera importancia a esta y es importante para el turismo gastronómico del cantón.

Queso amasado

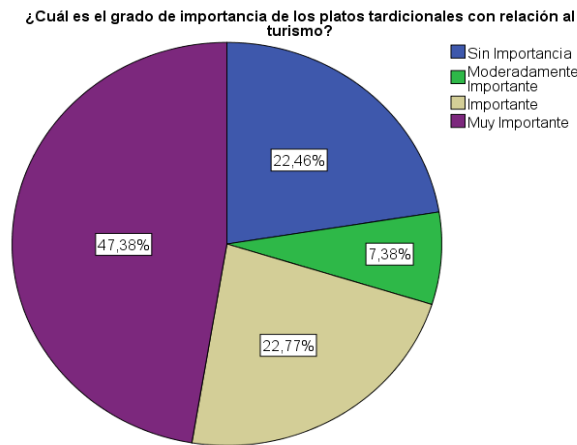


Figura 26 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Queso amasado”

Quesillo con dulce

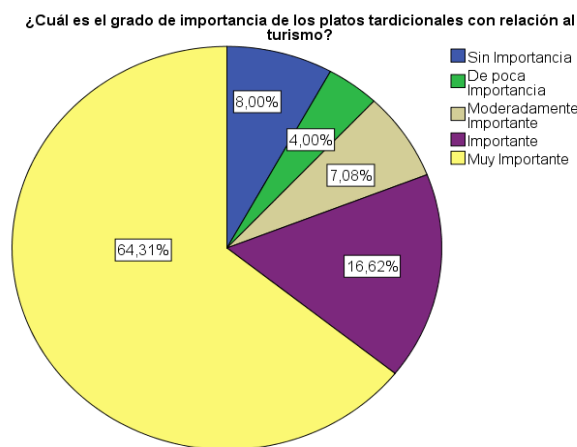


Figura 27 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Quesillo con dulce”

El queso amasado y el quesillo con dulce con relación al turismo son muy importantes así lo mencionan los pobladores. De la misma manera, indicaron que se debería adicionar como una actividad turística más a fondo, desde el ordeño del ganado hasta el proceso de elaboración de estos productos que son el queso y el quesillo y así sería una actividad completa y atraería más a los turistas y visitantes. Además, estos productos se los pueden acompañar con otros alimentos del lugar como: las papas, choclos, habas, melloco, por otro lado, algunas frutas se las puede

elaborar en diferentes dulces (mermeladas) que son extraídas de productos del cantón. De tal manera que se dé uso de los alimentos que posee Huaca y ayuden al desarrollo turístico.

Caldo de pata de res

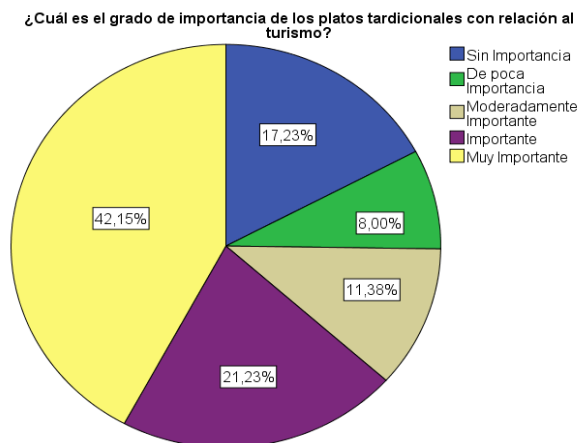


Figura 28 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Caldo de pata de res”

El caldo de pata de res es muy importante para el turismo del cantón se puede recalcar que un 42,15 % de los pobladores consideran que es un plato que ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico de tal manera, que se rescataría y se conservaría para las futuras generaciones.

Tortillas de tiesto

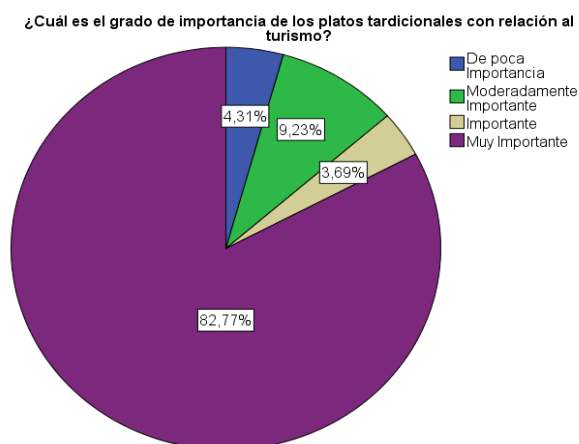


Figura 29 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Tortillas de tiesto”

El cantón posee diferentes platos tradicionales que reflejan historia, cultura y tradición del pueblo huaqueño de tal manera, que aportan al desarrollo del lugar y se puede dar uso de cada uno de estos platos tradicionales en diferentes eventos, de tal modo que sean conocidos y rescatados si el caso lo requiere permitiendo así la conservación de los mismos en lo que

respecta las tortillas de tiesto son importantes para la población y visitantes ya que es muy consumida por los pobladores y visitantes.

Empanadas de arroz

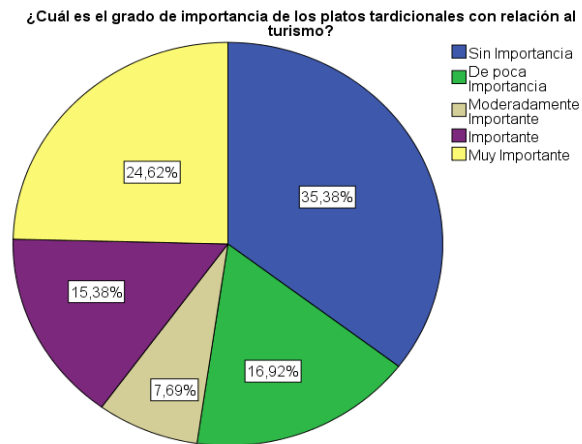


Figura 30 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Empanadas de arroz”

El resultado obtenido no es favorable con relación al turismo, pero si es imprescindible para los pobladores ya que es un alimento muy consumido por ellos, en fechas especiales como son las fiestas de la Virgen de Huaca y cantonales. Dicho de otra manera, las personas que más consumen este alimento son los huaqueños se salen a disfrutar de los juegos pirotécnicos que ofrecen cada prioste en las noches de vísperas.

Fritada con tortillas de papa

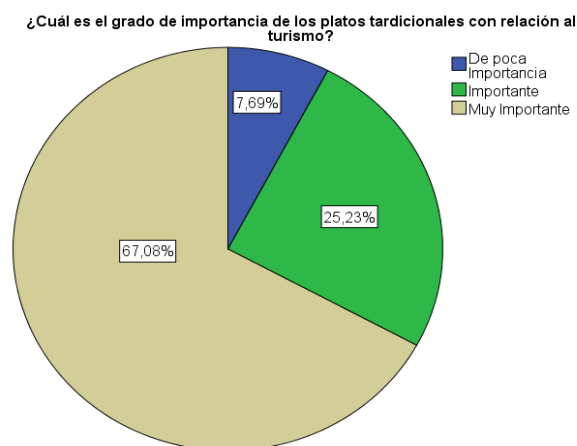


Figura 31 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Fritada con tortillas de papa”

Con relación al turismo la fritada con tortillas de papa, es un alimento muy importante que tiene ingredientes de la zona, algunos encuestados expresaron que el aroma que emana llama la atención y al pasar por la vía principal esto provoca el interés por comer este plato se lo encuentra en la Picantería la Carpa, el Mirador.

Papa asada con tripa mishqui

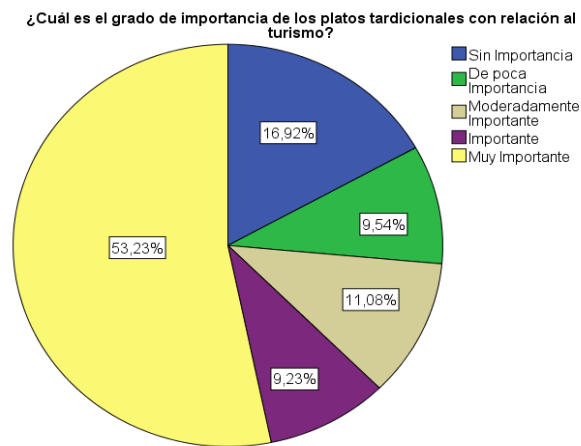


Figura 32 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Papa asada con tripa mishqui”

Para la población del cantón la papa asada es muy importante con respecto al turismo, algunos encuestados señalan, que es importante al mismo tiempo, indican que este plato es tradicional del Carchi y que al ser la papa el principal producto de este plato es fundamental rescatarlo y dar uso de este alimento, formando parte del desarrollo del turismo gastronómico del cantón.

Avena con leche y dulce

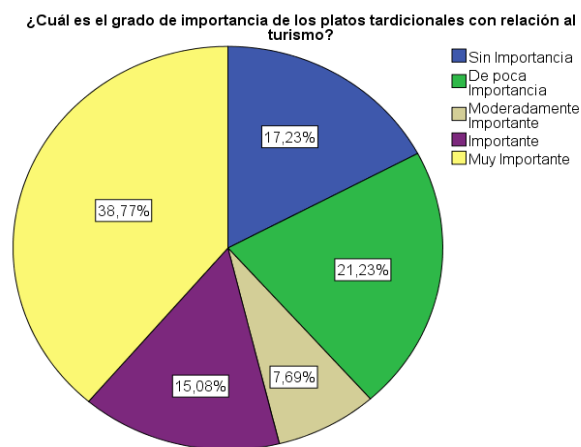


Figura 33 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo “Avena con leche y dulce”

Esta bebida se la considera del lugar ya que tiene una trayectoria larga en el cantón los resultados obtenidos es inferior a la mitad, eso quiere decir que es de poca importancia con relación al turismo, de alguna manera, esta bebida se la sirve a la hora de llegada de los niños después de sus clases en las diferentes instituciones educativas, para poder rescatar este alimento las personas que lo realizan deberían darlo a conocer al pueblo y a los visitantes como una bebida exquisita, y de gran ayuda para el desarrollo del turismo.

Hornado

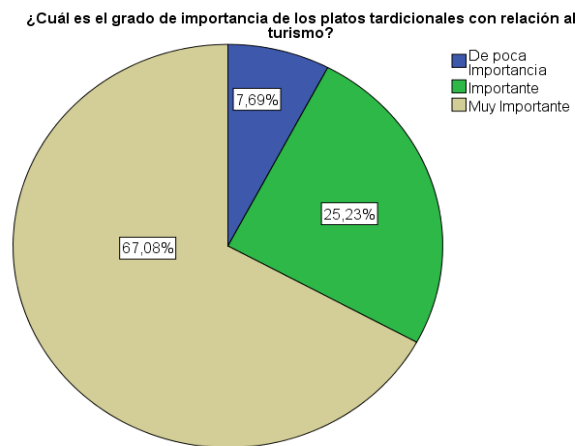


Figura 34 Importancia de los platos tradicionales con relación al Turismo "Hornado"

Según los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a los pobladores del cantón San Pedro de Huaca el 67,08% afirma que el hornado es tradicional e importante para el desarrollo del turismo gastronómico mientras que el 7,69% dice lo contrario.

4.1.3 Resultado de las fichas

El cantón San Pedro de Huaca cuenta con una variedad de platos tradicionales gastronómicos, de los cuales se ha realizado una encuesta para la determinación de los mismos. De esta manera, se procede a la recopilación de datos para la ficha, a continuación, se encuentra aspectos importantes de aquellos platos tradicionales existentes en el cantón antes mencionado, aspectos que permiten conocer los ingredientes y difusión de los mismos.

Platos tradicionales que ayudan de una u otra manera al desarrollo del cantón ya sea económico, social y culturalmente. A continuación, se encuentra el resumen de las fichas respectivas.

Tabla 2. Cuy asado

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Cuy Asado	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional		Don Celestino	
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	4 personas		
Ingredientes	Cuy, sal, comino ,cebolla larga ,maní ,papas, manteca de chanco, leche, achote		
Utensilios	Cuchillo, tabal de picar, ollas, asador de cuyes, carbón, cocina, brocha		
Preparación	El cuy debe ser pelado y lavado y luego será colocado en el asador, después de una media hora se procede a colocar la manteca para esperar que este llegue al punto adecuado.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado internacional
Formas de trasmisión	Familiar , TV y radio	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía

**Elaborado por:** Chalacama Paola**Nota:** Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.**Tabla 3.** Morocho con leche

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Morocho con leche	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)

Categoría	Bebida	Tipo y procedencia de los ingredientes	De otros lugares del país
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento minoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional		Feria solidaria Huaca	
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	De 4 a 15 personas		
Ingredientes	Morocho, leche, sal, dulce		
Utensilios	Ollas, cuchara de palo, colador		
Preparación	Hay que moler el morocho y luego se lo lava y se coloca a cocer mezclándolo continuamente para que no se pegue, después de una 1:30 minutos se le coloca la leche y se procede a servir.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado Local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 4. Café de haba

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Café de haba	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Bebida	Tipo y procedencia de los ingredientes	Naturales y originarios del lugar
Reconocimiento Cultural	En peligro de desaparición	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional		Feria solidaria Huaca	
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			

Numero de porciones	De 4 a 10 personas		
Ingredientes	Haba, cascar de naranja o mandarina, azúcar		
Utensilios	Tiesto, cuchara de palo, molino.		
Preparación	Colocar las habas en un tiesto y dejar que lleguen a un punto en el cual estén totalmente de color negro y luego procedemos a la colocar el azúcar y sacamos y dejamos enfriar hasta poder moler		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado Local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL

Tabla 5. Hornado

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Hornado	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento minoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Parque Simón Bolívar(festividades del cantón y religiosas)		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Muy Alto		
Recetario			
Numero de porciones	100 a 150 personas		
Ingredientes	Chancho, cominos , cebolla		
Utensilios	Lata para colocar el chancho		
Preparación	Tiene que ser colocado en el horno de leña y dejarlo toda la noche para que este muy bien cocinado.		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado regional

Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad
-----------------------	----------	---------------------------------	-----------------------

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 6. Envuelto de Vicundo

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Envuelto de vicundo	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Postre	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	En peligro de desaparición	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Feria solidaria Huaca		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Muy Alto		
Recetario			
Numero de porciones	5 a 10 personas		
Ingredientes	Maíz, mantequilla , dulce, huevos, queso		
Utensilios	Ollas, cuchara, hojas de vicundo, tamalera		
Preparación	Moler al maíz hasta el punto de que este como harina, luego se mezcla todos los ingredientes y se coloca dos cucharas en cada hoja de vicundo y se coloca a cocinar durante 45v minutos.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 7. Caldo de gallina criolla

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Caldo de gallina criolla	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Don celestino, picantería La carpa, El Mirador		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	8 personas		
Ingredientes	Gallina, zanahoria, cilantro, cebolla, papas		
Utensilios	Ollas, cuchara, cuchillo		
Preparación	Colocar al gallina en una olla y cocinar mediante 45 minutos luego se le puede servir con los demás ingredientes		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de trasmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL

Tabla 8. Tubérculo (Habas, mellocos, papas acompañados de queso)

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Tubérculos (Habas, mellocos, papas con queso)	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Picantería La Carpa, Feria solidaria Huaca		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Medio		
Recetario			
Numero de porciones	4 personas		
Ingredientes	Papas, mellocos, habas y queso		
Utensilios	Olla , cuchillo		
Preparación	Lavar todos los ingredientes y colocar a cocinar durante un tiempo determinado según sean los ingredientes, esperar y servir con el queso.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de trasmisión	Familiar	Vías de comercialización	Mercado local

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 9. Champús

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Champús	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Bebida	Tipo y procedencia de los ingredientes	De otros lugares del país
Reconocimiento Cultural	En peligro de desaparición	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Feria solidaria Huaca, festividades del cantón		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Muy alto		
Recetario			
Numero de porciones	4 a más personas		
Ingredientes	Morocho, panela, mote		
Utensilios	Olla , molino, hojas de arrayan		
Preparación	Se pone a madurar el maíz pelado y molido durante 8 días junto al fuego para que este madure rápido, después de este tiempo se saca y se muele otra vez y procede a cocinar durante 1 hora aproximadamente, se deja enfriar toda la noche y al día siguiente colocan el mote cocinado y sirve con panela disuelta al gusto.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Mercado local

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 10. Queso amasado

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Queso amasado	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originarios del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Feria solidaria Huaca		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Muy alto		
Recetario			
Numero de porciones	7 personas		
Ingredientes	Leche , pastillas de cuajo		
Utensilios	Moldes, olla adecuada para cuajar la leche		
Preparación	Se pone la leche en el recipiente se coloca a una temperatura baja para que no se cocine la leche y se coloca con la pastilla luego se espera para realizar los cortes respectivos y esperamos un momento para poder hacer el queso. Se coloca en el molde		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Mercado local

Fotografía



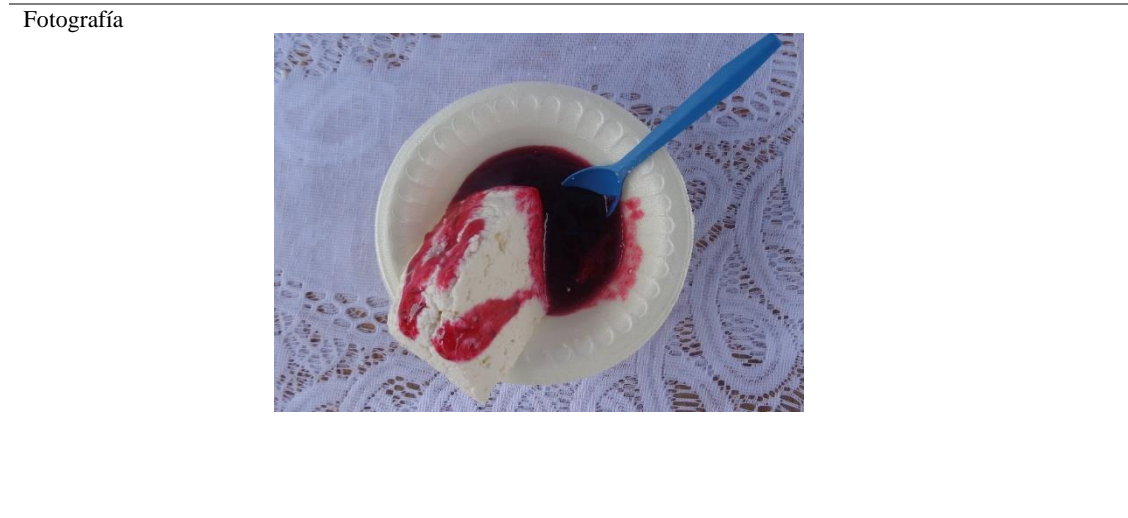
Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 11. Quesillo con dulce

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Quesillo con dulce	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Postre	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originarios del lugar
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Feria solidaria Huaca		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	7 personas		
Ingredientes	Leche , pastillas de cuajo , frutas para el dulce (mermelada)		
Utensilios	Moldes, recipiente adecuado para la leche		
Preparación	Se pone la leche en el recipiente se coloca a una temperatura baja para que no se cocine la leche y se coloca con la pastilla luego se espera para realizar los cortes respectivos y se espera un momento para poder hacer el queso. Colocan en moldes.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local

Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Mercado local
-----------------------	----------	---------------------------------	---------------



Elaborado por: Chalacama Paola
 Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 12. Caldo de pata de res

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Caldo de gallina criolla	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Mercado central		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	8 personas		
Ingredientes	Patatas de chanco o de res , zanahoria, cilantro, cebolla, papas, mote		
Utensilios	Ollas, cuchara, cuchillo		
Preparación	Colocar las en una olla y cocinar mediante 45 o 60 minutos luego se la puede servir con los demás ingredientes ya que estén cocinados.		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local

Formas de transmisión Familiar **Vías de comercialización** Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 13. Tortillas de tiesto

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Tortillas de tiesto	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Procesados o en conserva
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Feria solidaria Huaca		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a varias personas		
Ingredientes	Harina de maíz, harían flor, dulce , bicarbonato, mantequilla, huevos, agua		
Utensilios	Tiesto, recipiente para mezclar la masa, olla		
Preparación	Colocan todos los ingrediente en un recipientes con un poco de agua caliente se mezcla hasta dar punto de obtener una masa que se la pueda moldear y luego se coloca en el tiesto durante 3 a 4 minutos hasta que esté totalmente dorada y servir acompañado con una tasa de café o leche		
Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local

Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad
-----------------------	----------	--------------------------	-----------------------

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 14. Empanadas de arroz

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Empanadas de arroz	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Procesados o en conserva
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional			
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a varias personas		
Ingredientes	Harían flor, dulce , bicarbonato, mantequilla, huevos, agua, queso, azúcar en polvo		
Utensilios	Recipiente para mezclar la masa, olla, cocina para freír		
Preparación	Colocan todos los ingredientes en un recipiente con un poco de agua caliente se mezcla hasta dar punto de obtener una masa que se la pueda moldear y luego se coloca realiza el rellano de la empanada y se pone a freír y se sirve acompañada de café o agua aromática.		

Difusión		Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 15 . Fritada con tortillas de papa

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Fritada	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Plenamente aceptado	Temporalidad	Temporal
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Picantería La Carpa, El Mirador		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Alto		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a varias personas		
Ingredientes	Carne de chanco		
Utensilios	Paila, cuchillo, cebolla, limón, sal , comino, papas, mote, lechuga		

Preparación	Coloca la carne en la paila con un poco de agua y colocan todos los ingredientes luego dejan cocinar la carne y que el agua se seque y luego colocan manteca para dorar la carne y servimos con los demás ingredientes.		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de trasmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 16. Papa asada con tripa mishqui

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Papa asada con tripa mishqui	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Alimento	Tipo y procedencia de los ingredientes	Originales del lugar
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento minoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Tras la iglesia (canchas de boli) sábado y domingo		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Medio		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a varias personas		
Ingredientes	Tripa(intestinos de cerdo), papa, manteca de chancho, sal		
Utensilios	Parrilla, carbón		

Preparación	Lavar las papas y colocarlas en la parrilla y esperamos hasta que este cocinada y de igual manera la tripa y se sirve las dos alimentos juntos.		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 17. Avena con leche y dulce

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Avena con leche y dulce	Procedencia de la receta	Familiar (de ante pasados)
Categoría	Bebida	Tipo y procedencia de los ingredientes	Procesados o en conserva
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento minoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	No se vende se realiza en cada una de las casas		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Medio		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a varias personas		
Ingredientes	Dulce, avena, leche, canela		

Utensilios	Olla, cuchara, licuadora		
Preparación	Colocan la avena en la licuadora con un poco de agua y licuamos, después hay que colocar en una olla con leche y dejan que se cocine por 30 minutos y al transcurrir este tiempo colocan el dulce y la canela deja por 15 minutos más y luego esperan hasta que se enfríe y servir.		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de trasmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 18. Quimbolitos

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)			
Denominación	Quimbolitos	Procedencia de la receta	Familiar
Categoría	Postre	Tipo y procedencia de los ingredientes	Procesados o en conserva
Reconocimiento Cultural	Reconocimiento minoritariamente por la comunidad	Temporalidad	Ocasional
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional	Se vende en fechas específicas		
Factores de elaboración y nutrición			
Nivel de dificultad de elaboración	Medio		
Recetario			
Numero de porciones	De 1 a 30 personas		
Ingredientes	Harina, leche, azúcar, mantequilla, naranja, polvo de hornear, huevos, esencia de vainilla		

Utensilios	Olla tamalera, cuchara, colador, lavacara.		
Preparación	Se coloca los huevos conjuntamente con la mantequilla y el azúcar, se procede amasar hasta el punto de que todo esté totalmente disuelto, luego se coloca la leche y un poco de jugo de naranja, además se pone el polvo de hornear, se mezcla hasta que todo esté totalmente disuelto, finalmente se coloca harina y vainilla y se mezcla todos los ingredientes y luego se coloca en las hojas de achira y se pone a cocinar durante 30 minutos.		
	Difusión	Comercialización	
Vías de difusión	Boca a boca(Vía cultura)	Alcance	Mercado local
Formas de transmisión	Familiar	Vías de comercialización	Festival o festividad

Fotografía



Elaborado por: Chalacama Paola

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

4.1.4 Encuesta realizada a los visitantes del cantón San Pedro de Huaca

El objetivo de la encuesta tiene como finalidad determinar si los platos tradicionales antes mencionados, aportaran al desarrollo del turismo gastronómico del cantón San Pedro de Huaca, además se podrá observar de qué lugar son las personas que más visitan el cantón y que les motiva realizar la visita.

Lugar de procedencia

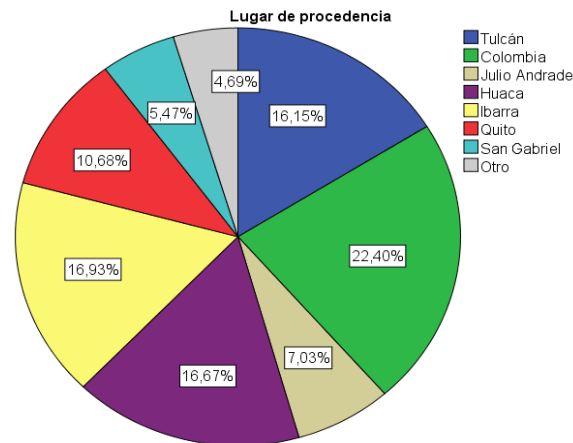


Figura 35 Lugar de procedencia

Las personas que más visitan el cantón son del país vecino de Colombia, pero sin quedarse atrás, la provincia del Carchi lo que quiere decir que los mismos carchenses son los que más disfrutan comer de estos platillos. Colombia es quien más visita el cantón con un resultado del 22.14%, con un porcentaje del 62,21% son carchenses y de igual manera con un porcentaje del 13% aproximado son de la provincia de Imbabura los cuales realizan su visita por la Purita de Huaca. Un encuestado del país de Colombia menciona que los platos que se venden en el cantón Huaca tienen diferente sabor y presentación a otros lugares y a pesar de ser el mismo plato con el mismo nombre e incluso con los mismos ingredientes es distinto.

Con qué frecuencia realiza su visita



Figura 36 Frecuencia con la que realiza la visita

En las encuestas aplicadas a los visitantes del cantón, arrojan un resultado muy favorable del 80.73% de que estas personas realizan su visita una vez al mes y esto permite un incremento económico a la población ya que los turistas, al terminar su visita ellos comen en el lugar y recurren a restaurantes del cantón para degustar de estos platillos que es el reflejo de la tradición huaqueña, de tal manera, que estos platos tradicionales ayudan a la población a tener un aporte económico adicional a sus hogares. El 7,3% realiza su visita trimestral mente, porque la visita la realiza en feriados o aniversarios o reuniones familiares.

¿Qué le motiva visitar el cantón San Pedro de Huaca?

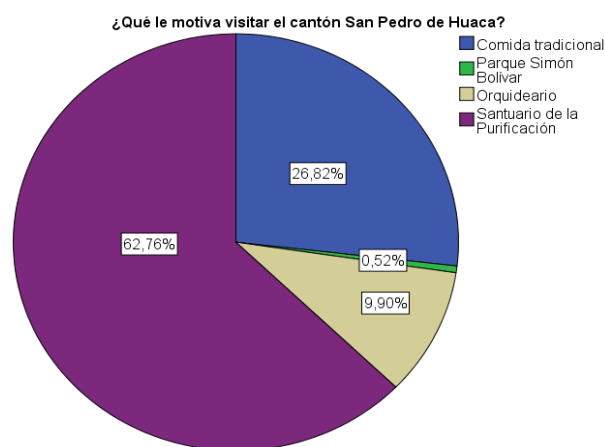


Figura 37 Motivación de visita al cantón San Pedro de Huaca

La encuesta aplicada a los visitantes del cantón da como resultado que el 62,72% realiza la visita por conocer el Santuario de la Purificación y mirar la sagrada imagen de la Purita de Huaca, con un porcentaje del 26,82% de las personas que llegan al lugar lo hacen por la comida tradicional también, existen personas que realizan la visita al orquideario y con un porcentaje muy bajo del 0,52% realiza la visita por el parque Simón Bolívar.

Con quién realiza la visita



Figura 38 Con quien realiza la visita

El 72,66% realizan su visita con familiares algunos señalaron que lo hacen por diferentes motivos por el cumpleaños de algún familiar, festividades del cantón o fiestas de la Purita, pero la mayoría hace la visita con el único objetivo de conocer la Purita de Huaca, en ocasiones lo realizan con sus amigos y lo hacen por pasar bien o por integrarse a un nuevo grupo de estudio o trabajo y el 1,82% con conocidos.

Gusto a la hora de comer

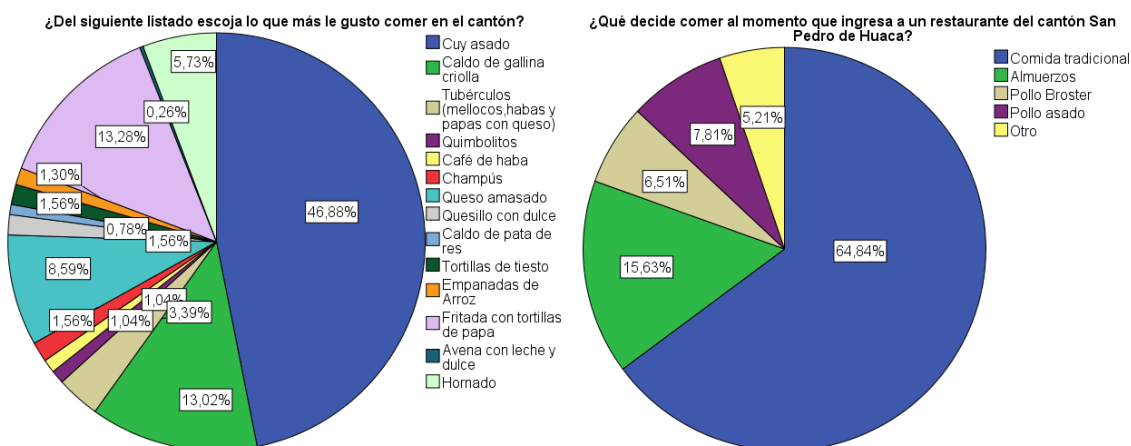


Figura 39 Gusto a la hora de comer

Como se puede observar en el grafico la mayor parte de las personas que visitan el cantón les gusta comer comida tradicionales igualmente, señalan que el sabor es diferente al de otros lugares, su preparación e incluso su presentación, cabe reiterar los antes mencionado que las personas que más visitan el cantón son del país vecino de Colombia seguido por personas de Tulcán e Ibarra, el 15,63% su respuesta fue que ellos degustan almuerzo cuando visitan el cantón. Además, se puede observar en el grafico que el 46,88% le gusta comer el cuy sado seguidamente con el 13,02% caldo de gallina criolla y con el 8.59 % queso amasado son los platos que más se consumen en el cantón.

¿Cuánto usted gasta promedio a la hora de comer por persona?

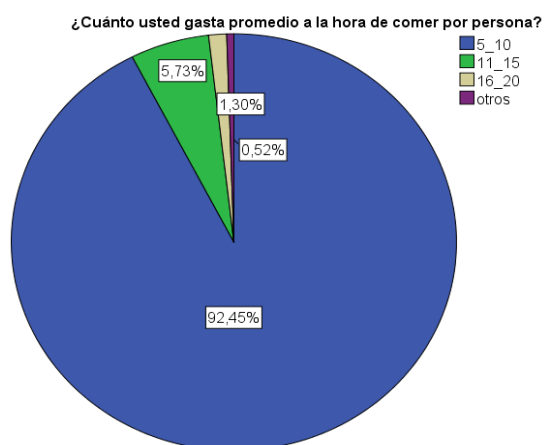


Figura 40 Gasto promedio

Según los resultados obtenidos el 92,45 % de los visitantes que llegan al cantón gastan un promedio de 5 a 10 dólares por persona a la hora de comer, es decir que al realizar un cálculo breve por cada familia que se encuentre integrado por 5 miembros familiares, gastan un promedio aproximado de 25 \$, lo cual es factible para las personas que venden alguno de estos alimentos.

4.1.5 Entrevista aplicada a técnicos del turismo del cantón San Pedro de Huaca.

Tabla 19 Análisis de la entrevista realizada a 3 técnicos de turismo del cantón San Pedro de Huaca. Gerente de Guagua Tours, Encargado de turismo, cultura y deportes, Concejal del Cantón Huaca especializado en temas culturales

Dimensión		Indicador	Análisis
Clasificación tradicionales	los platos	Platos tradicionales	<p>Según los entrevistados los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca son muchos, sin embargo, “no se los ha clasificado adecuadamente y tampoco existe un documento detallado de los mismos”.</p> <p>Los entrevistados E1 Y E3 “afirman que los platos tradicionales del cantón son de 8 a 10 platos como son: el cuy asado, caldo de gallina criolla, quimbaletes, hornado, tubérculos (papas, mellocos, habas), café de haba, habas tostadas, habas con dulce, fritada con papas, pero que ya se han ido perdiendo al transcurrir el tiempo.” E3 menciona que “los adultos mayores no los preparan con frecuencia, ocasionando, la pérdida de costumbre de cocinar estos platos en las generaciones presentes y futuras”.</p> <p>E1 señalo que la página del Gobierno descentralizado de Huaca, no cuenta con información actual sobre el tema. Sin embargo, los tres entrevistados, indicaron que “sería bueno tener un documento con información actual sobre el tema tratado, para así salvaguardar la riqueza gastronómica del catón”.</p>
Ocasiones que se utilizan diferentes platos tradicionales	los platos	Eventos tradicionales utilizados. y platos más	E3 indico que estos platos tradicionales “son utilizados en diferentes eventos pero en especial en los sacramentos religiosas como son: bautizos, comuniones, confirmaciones, matrimonios, además, señaló que los más utilizados son el hornado, caldo de gallina, dulce con quesillo”.

		De igual manera, los tres entrevistados afirman que en las fiestas tanto cantonales y religiosas se venden algunos de estos platos como es el cuy asado, el caldo de gallina, hornado, empanadas.
Importancia de los platos tradicionales con relación al turismo	Importancia de los platos con el turismo	<p>El entrevistado E3 manifiesta que “los platos tradicionales del cantón son importantes para el lugar y es el reflejo de historia, tradición y cultura huaqueña”. E1 y E2 señalan, “que la preparación y presentación de los platos poseen características diferentes a otros lugares a pesar de ser preparaciones similares”.</p> <p>Asimismo, “mencionan que sería una fuente de ingresos económicos para la población igualmente que se podría conservar las tradiciones de los adultos mayores y dárselos a conocer a las diferentes generaciones”.</p>
Desarrollo del turismo gastronómico	Aporte al cantón	E3 señala que el cantón “posee una débil promoción turística, además no cuenta con documentos que permitan desarrollar actividades con respecto al turismo” además indica que el único lugar que permite realizar turismos como tal es el Orquideario Rincón de las Orquídeas,” E2 dijo “nosotros como técnicos del turismo deberíamos aportar con nuestros conocimientos para realizar diferentes actividades turísticas las cuales permitan un desarrollo turístico del cantón y un adelanto, social y cultural el cual ayude a la población a tener ingresos económicos de otra actividad que no sea la agricultura y la ganadería” de tal manera que se aproveche todo lo que tiene el pueblo huaqueño, en este caso sería la comida tradicional que caracteriza mucho al lugar.

<p>Documento para platos tradicionales y que aporte tendría al cantón.</p>	<p>Inventario de platos tradicionales y su aporte.</p> <p>Los entrevistados E1 y E3 dicen que un “documento que contenga los platos tradicionales del Cantón sería de gran ayuda para la población y turistas, porque permitirá que conozcan de las riquezas gastronómicas que posee Huaca”.</p> <p>El entrevistado E3 indica que el documento debería ser publicado en páginas web, para difundir la información y se conozcan de esto. Tanto la población huaqueña como el Carchi y si fuese posible el mundo. Asimismo, señala que sería bueno elaborar un libro o folleto que ayude a propagar la información obtenida en la investigación, el entrevistado E1 dice que “sería factible poner a prueba de dos a tres meses el inventario para saber si aporta al desarrollo del turismo gastronómico o no del cantón y para ello propone realizar una feria en la cual se dé a conocer de los platos investigados”.</p>
--	---

<p>¿Cree usted que el inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo del turismo gastronómico del cantón en aspectos sociales, económicos y culturales?</p>	<p>Los entrevistados mencionan que el “documentó si aportaría con el desarrollo del turismo gastronómico ya que permitirá dar a conocer a la población y turistas de la comida que este lugar posee”. De igual manera, expresan que este documento, ayudaría a la promoción de dichos alimentos. Además, permitirá realizar eventos tales como: ferias gastronómicas, charlas, rutas gastronomías, festivales gastronómicos. Cabe reiterar, las palabras antes dichas que los platos tradicionales son muchos y al contar con un documento que contenga información actual permitirá que las personas que vendan estos platos obtengan ingresos económicos para sus hogares. E3 menciona que al contar con un documento se podría realizar diferentes eventos relacionados con la gastronomía que ayude con la difusión de los mismos y salvaguardar de las preparaciones huaqueñas.</p>
--	--

Nota: Información obtenida a través de una entrevista.

Los tres entrevistados indican que el cantón posee platos tradicionales y son de importancia para el lugar, además, dicen que tienen características diferentes a otros lugares y que sería bueno rescatar cada uno de estos ya que es el reflejo de historia, tradición, y cultura de los huaqueños.

De igual manera ellos dicen que al no contar con información de esta índole se ha perdido la costumbre de preparar estos alimentos y alguno de ellos se ha perdido por completo. Cabe reiterar que el entrevistado E3 indica que el documento debería ser publicado en pág. web y plasmado en libros o folletos.

De igual manera, ellos mencionan que el Gobierno descentralizado del cantón no cuenta con información actual de la gastronomía y que existe débil promoción turística la cual promueva a las personas a visitar el lugar por la gastronomía.

Por otro lado, ellos dicen al contar con un documento el cual permita conocer de la gastronomía se podría realizar eventos gastronómicos, como ferias gastronómicas, charlas, festivales con relación al tema tratado.

4.1.6 Tablas cruzadas obtenidas en el programa SPSS para el análisis descriptivo.

Tabla 20. Tabla cruzada sobre motivación y decisión a la hora de comer en el cantón San Pedro de Huaca

		¿Qué le motiva visitar el cantón San Pedro de Huaca?			
		Comida tradicional	Parque Simón Bolívar	Orquideario	Santuario de la Purificación
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
¿Qué decide comer al momento que ingresa a un restaurante del cantón San Pedro de Huaca?	Comida tradicional	103	2	25	119
	Almuerzos	0	0	13	47
	Pollo Broster	0	0	0	25
	Pollo asado	0	0	0	30
	Otro	0	0	0	20

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

De un total de 884 encuestas aplicadas a visitante, 119 personas realizan la visita por conocer el Santuario de la Purificación de Huaca mismas que al encontrarse en el lugar deciden degustar la comida tradicional que el cantón se venden, con un resultado muy bajo al total de encuestados

su respuestas fueron almuerzos, pollo broster, pollo asado u otros productos gastronómico que hay en determinado lugar.

Tabla 21. Tabla cruzada sobre decisión a la hora de comer y el gasto promedio a la hora de comer en el cantón.

		¿Qué decide comer al momento que ingresa a un restaurante del cantón San Pedro de Huaca?				
		Comida tradicional	Almuerzos	Pollo Broster	Pollo asado	Otro
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
¿Cuánto usted gasta promedio a la hora de comer por persona?	5_10	249	36	25	30	15
	11_15	0	17	0	0	5
	16_20	0	5	0	0	0
	otros	0	2	0	0	0

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

Cabe reiteran que las personas que visitan el cantón comen la comida tradicional del lugar, su gasto promedio es de 5\$ a 10\$ dólares por persona, por ende, aportan económicamente a las personas que venden los alimentos gastronómicos.

Tabla 22. Tabla cruzada sobre gasto promedio y que deciden comer del listado de platos tradicionales.

		¿Cuánto usted gasta promedio a la hora de comer por persona?			
		5_10	11_15	16_20	otros
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
¿Del siguiente listado escoja lo que más le gusto comer en el cantón?	Cuy asado	159	16	3	2
	Caldo de gallina criolla	47	1	2	0
	Tubérculos(mellocos, habas y papas con queso)	13	0	0	0
	Morocho con leche	0	0	0	0
	Quimbolitos	4	0	0	0
	Café de haba	4	0	0	0
	Envuelto de vicundo	0	0	0	0
Champús	6	0	0	0	

Queso amasado	33	0	0	0
Quesillo con dulce	6	0	0	0
Caldo de pata de res	3	0	0	0
Tortillas de tiesto	6	0	0	0
Empanadas de Arroz	5	0	0	0
Fritada con tortillas de papa	46	5	0	0
Papa asada con tripa mishqui	0	0	0	0
Avena con leche y dulce	1	0	0	0
Hornado	22	0	0	0

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

Los resultados obtenidos en lo que respecta el promedio de gasto por persona a la hora de visitar el cantón y comer allí. 159 personas del total de encuestados gastan de 5\$ a 10\$ y lo hacen por el cuy asado, caldo de gallina criolla, fritada con tortillas de papa, queso amasado y el hornado. Dando a conocer que lo más consumido son los platos 5 platos del total de platos encontrados como tradicionales del cantón.

Tabla 23. Tabla cruzada sobre con quién realiza la visita y que decide comer en el cantón.

	¿Con quién realiza su visita?				
	Solo	Amigos	Familia	Conocidos	
	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	
¿Qué decide comer al momento que ingresa a un restaurante del cantón San Pedro de Huaca?	Comida tradicional	0	28	221	0
	Almuerzos	15	45	0	0
	Pollo Broster	10	0	8	7
	Pollo asado	0	0	30	0
	Otro	0	0	20	0

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

Como se puede observar en la tabla las vistas al cantón San Pedro de Huaca lo realizan en grupos familiares, mismos, que deciden degustar comida tradicional, además, se puede observar que 73 personas que llegan lo hacen con amigos y de ese total 28 de ellas deciden la comida tradicional y los resultados más bajos lo realizan solos o con conocidos.

Tabla 24. Tabla cruzada sobre con quien realiza la visita y cuál es el gasto promedio.

		¿Con quién realiza su visita?			
		Solo	Amigos	Familia	Conocidos
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
¿Cuánto usted gasta promedio a la hora de comer por persona?	5_10	22	52	274	7
	11_15	1	16	5	0
	16_20	2	3	0	0
	Otros	0	2	0	0

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

Cabe reiterar, que las personas que más visitan el cantón San Pedro de Huaca lo hacen en grupos familiares, seguido por grupos de amigos, de igual manera, ellos gastan un promedio de 5\$ a 10\$ dólares por persona a la hora de comer.

Tabla 25. Tabla cruzada si volvería a comer en el cantón y con quién realiza la visita.

		Volvería usted a comer en el cantón San Pedro de Huaca	
		Si	No
		Recuento	Recuento
¿Con quién realiza su visita?	Solo	25	0
	Amigos	73	0
	Familia	125	154
	Conocidos	0	7

Nota: Tabla cruzada obtenida del programa SPSS.

Considerando, los resultados anteriores de las diferentes tablas cruzadas para conocer diferentes aspectos sobre los visitantes del lugar y que deciden comer cuando visitan el cantón y que gasto promedio ellos hacen por persona los resultados fueron satisfactorios y es por ende, que se realiza en siguiente cruce y la pregunta principal es si ellos volverían a comer en el lugar y el resultado fue que 223 personas respondieron que si volverían a comer en el Cantón.

4.2. DISCUSIÓN

La investigación realizada en el cantón San Pedro de Huaca tiene el propósito de identificar los platos tradicionales existentes en el mismo, como aporte para el desarrollo del turismo

gastronómico, facilitando así solución al problema planteado. Cabe reiterar que los platos tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico van de la mano y son parte fundamental para el progreso y el crecimiento de un determinado lugar aportando a aspectos, sociales, económicos y culturales.

Por otro lado, Labela (2008) menciona que el turismo gastronómico es una forma particular de hacer turismo de diferente manera que no es cuestión de comer si no también de conocer y disfrutar de manifestaciones culturales culinarias de cada lugar, además, abarca todos los aspectos y actividades involucradas en la preparación de la comida tradicional: de tal manera, se visitan los mercados, las tiendas locales, casas de lugareños y se participa de fiestas y festividades, esto permite conocer y participar de la preparación de dichos alimentos y de esta manera se puede salvaguardar los platos tradicionales de cada zona.

Para cumplir con los objetivos planteados se utilizó diferentes técnicas como son: la encuesta, la entrevista y el fichaje. Una vez realizados los instrumentos se procedió a levantar información a la población, visitantes y técnicos de turismo del cantón San Pedro de Huaca. Además, para corroborar con la información se realizó un cálculo en el programa SPSS que ayudó al cruce de preguntas.

La primera encuesta fue aplicada a la población del cantón, entre 40 a 80 años de edad, además, se indagó trabajos ya propuestos con relación al tema. Y de esta manera se obtuvo como resultado que en el lugar, existen 17 platos tradicionales y son importantes para el desarrollo del turismo gastronómico del cantón.

A continuación se indican cuáles fueron los platos identificados: el cuy asado, morocho con leche, café de haba, hornada, envuelto de vacuno, caldo de gallina, tubérculos (papas, mellocos, habas), champús, queso amasado, quesillo con dulce, caldo de pata de res, tortillas de tiesto, empanadas de arroz, avena con leche y dulce, fritada con tortillas de papa, papa asada con tripa Misque, además, en la encuesta aplicada se determinó que tan importantes son estos platos con respecto al turismo, algunos de estos platos tradicionales son de gran importancia para el desarrollo del turismo gastronómico del lugar.

Así como en el cantón San Pedro de Huaca los platos tradicionales aportan al desarrollo del turismo gastronómico en Argentina se realiza una investigación similar, acerca del turismo y la gastronomía Thiel y Schlüter, (2008) afirman que son importantes y promueven el desarrollo del turismo gastronómico.

También, se puede afirmar que el resultado del cantón San Pedro de Huaca ha sido muy favorable y se encuentra en un promedio mayor al 50 %, en efecto los platos tradicionales si aportarán al desarrollo gastronómico del cantón. Ya terminado con la encuesta para determinar los platos tradicionales existentes del lugar, se procedió a la recolección de información de cada uno de los platos antes mencionados en una ficha de observación obtenida de la tesis de un grupo de estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Al igual que los estudiantes de la ESPOL la ficha permitió conocer aspectos relevantes de cada plato tradicional en lo que respecta la ficha se llenaron campos específicos los cuales permiten dar a conocer a pobladores y turistas factores sociales y culturales, factores de elaboración y nutrición, recetario, difusión, comercialización y fotografía del plato tradicional los cuales son características principales que ayudan a difundir y salvaguardar dichas preparaciones.

Por una parte, la relación existente de la gastronomía y el turismo, según Ella (2008) menciona que la gastronomía y el desarrollo del turismo gastronómico han tomado inicios en el año 1986 por la Asociación de Expertos Científicos en Turismo (AIEST) que realizaron un congreso cuyo tema central fue la relación indiscutida entre turismo y la gastronomía.

De la misma manera la UNESCO (2005) menciona que la gastronomía tiene relación con el turismo y que es parte fundamental a la hora de realizar actividades de ocio, negocio y de distracción. Dicho de otra manera, la gastronomía es parte fundamental a la hora de realizar un viaje.

Por otro lado, se aplicó encuestas a los visitantes para determinar si los 17 platos tradicionales investigados aportarían al desarrollo del turismo gastronómico del cantón de tal modo que se preguntó que le motiva visitar el lugar, con quien realiza la visita, con qué frecuencia realiza la visita, que le gusta comer en lugar, y si estaría dispuesto a regresar al cantón y que le motivaría hacerlo. De tal modo, que los resultados obtenidos no fueron suficientes para cumplir con el objetivo planteado ya que, los platos tradicionales no son el principal motivo del viaje que ellos realizan, algunos de los encuestados aludieron que se desconoce de algunos platos tradicionales huaqueños ya que ellos en su mayoría conocen el cuy asado, el hornado, el caldo de gallina y la fritada y es por ese motivo que les gustaría que exista un documento o páginas en internet que promocionen estos platillos. Es preciso señalar al no obtener un resultado concreto se aplicó una entrevista a técnicos de turismo del cantón para concluir con el resultado requerido.

Finalmente, la información conseguida de la entrevista fue favorable ya que los técnicos de turismo afirmaron que en el cantón existen platos tradicionales que son muy representativos e importantes del lugar y que sería factible contar con un documento en el cual permita a los visitantes y pobladores tener información de este índole además, que el Gobierno Descentralizado de Huaca debería aportar para realizar diferentes eventos que ayuden a promocionar este tipo de turismo y al rescate de la gastronomía huaqueña, porque, representan historia, cultura y tradición. También ellos señalaron que estos platos tradicionales son utilizados en los diferentes acontecimientos como es: el bautizo, comuniones, confirmaciones, matrimonios y graduaciones de tal forma que se conserven estas tradiciones culinarias.

Asimismo, ellos afirman que al contar con un documento detallado de estos platos tradicionales se podría realizar ferias gastronómicas, capacitaciones, rutas gastronómicas, festivales los cuales permitan que la población pueda dar a conocer estos platos, igualmente, cuenten con un ingreso económico adicional a sus hogares, cabe recalcar que los técnicos de turismo del cantón estarían dispuestos ayudar a la organización de actividades gastronómicas que ayuden al cantón en aspectos, sociales, económicos y culturales que promuevan la conservación de la historia, cultura y tradición gastronómica huaqueña.

Tomando en cuenta el documento de Montecinos que afirma que la gastronomía y el desarrollo del turismo gastronómico son parte fundamental del mundo y se encuentra en la tercera posición y en lo que respecta Latino América está en segundo lugar para el desarrollo turístico, su método de estudio fue ámbito de investigación: internacional; Universo: miembros afiliados OMT; Técnica de investigación: encuesta online; Periodo de estudio: junio a septiembre 2016; Diseño muestral: Exhaustivo, miembros afiliados OMT. La investigación arroja un resultado de la gastronomía se encuentra en tercera posición como principal motivo por el que los turistas deciden visitar el destino, aunque en américa latina la gastronomía ocupa la segunda posición. El 87% de los participantes opina que la gastronomía es un elemento diferenciador y estratégico para la definición de la imagen y marca de su destino (Montecinos , 2018). A diferencia de la investigación de Montecinos (2018) que obtuvo un resultado que afirma que la gastronomía del mundo y la de Latino América están en los primeros tres puestos con lo concerniente a al desarrollo del turismo gastronómico. La investigación realizada en el cantón San Pedro de Huaca se obtuvo como resultado que al lugar llegan personas por conocer la el Santuario de la Purificación de Huaca por rende conocer la sagrada imagen de la Purita sin quedarse muy atrás los platos tradicionales gastronómicos del lugar forman parte de la visita, además, podemos

corroborar la información con las tablas cruzadas obtenidas en el programa SPSS para determinar si alguno de los motivos antes mencionados del por qué visitan, que deciden comer, y cuál es el gasto promedio que ellos hacen. Las deducciones alcanzadas fueron favorables ya que comen los platos tradicionales y gastan un promedio de 5\$ a 10\$ dólares por persona ayudando así a la economía del cantón.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Durante el tiempo de estudio se observó que el cantón cuenta con variedad de platos tradicionales y hay desconocimiento por parte de los jóvenes de la población del cantón generando que se pierda la gastronomía tradicional del lugar.
- Se ha llegado a la conclusión que no existe un documento detallado de los diferentes platos tradicionales de tal manera que pobladores y turistas no conocen de la historia y cultura del lugar de tal modo que se ha ido perdiendo información sobre el tema.
- En conclusión el inventario de los platos tradicionales será tomado en cuenta para realizar diferentes actividades las cuales favorecerán en ámbitos económicos, sociales como también culturales de ayuda para el desarrollo del cantón en relación al turismo.
- El impacto de los platos tradicionales con relación al turismo gastronómico en el cantón San Pedro de Huaca es un factor importante de crecimiento socioeconómico, además permitirá que los habitantes se involucren en este fenómeno que será una fuente de trabajo más para la población huaqueña.

5.2. RECOMENDACIONES

- Aprovechar las diferentes festividades del cantón en general como son: fiestas de las institucionales, fiestas religiosas (San Pedro y San Pablo, Jesusito de gran Poder, Navidad, Divino niño Jesús) organizando ferias gastronómicas en las cuales se dé a conocer los diferentes platos tradicionales.

- Se recomienda crear convenios con el Gobierno Autónomo descentralizado del cantón y con las personas que preparan los diferentes platos tradicionales para realizar un folleto gastronómico el cual permita dar a conocer al pueblo y a los turistas la riqueza gastronómica que posee el cantón.
- Que los estudiantes de las carreras de alimentos y turismo de la facultad de industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales del Universidad Politécnica Estatal del Carchi promuevan los platos tradicionales del cantón San Pedro de Huaca por medio de eventos.

IV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguila, C. (31 de 08 de 2003). *La encuesta como técnica de investigación*. Obtenido de file:///C:/Users/user/descargas/13047738_S300_es.pdf
- Amaya, D. (Enero de 2012). *PROPUESTA DE POSTRES GOURMET ELABORADOS CON EDULCORANTES DE BAJAS CALORÍAS*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1576/1/tgas38.pdf>
- Angulo, E. (2007). *Investigación cuantitativa, cualitativa y mixta*. Obtenido de <https://recursos.uco.mx/tesis/investigacion.php>
- Anónimo. (Agosto de 2012). *The greatest WordPress.com site in all the land!* Obtenido de <https://sierraecuador.wordpress.com/provincias/carchi/>
- Arango, C. A. (Agosto de 2009). *Desarrollo e implementación de una propuesta de inventario*. Recuperado el 4 de 9 de 2018, de <http://www.bdigital.unal.edu.co/2362/1/71746077.20091.pdf>
- Arévalo, J. (2001). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Arevalo, M. (05 de Abril de 2010). *El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales*. Obtenido de http://www.ugr.es/~pwlac/G26_19Javier_Marcos_Arevalo.html
- Arturo. (13 de 11 de 2013). *La técnica de observación*. Obtenido de <https://www.crecenegocios.com/la-tecnica-de-observacion/>
- Benavides, J., Jaramillo, E., & Pasantes, F. (2007). *Elaboración del inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico del cantón Nobal*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del Litoral: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/4654/1/7175.pdf>
- Bolaños, X., & Murrieta, H. (08 de Abril de 2013). *Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral*. Obtenido de shorturl.at/nGPQ3

- Cañadas , I. (04 de Febrero de 1998). *Categorías de respuestas en escalas de likert* . Obtenido de <http://www.psicothema.es/pdf/191.pdf>
- Castro Guerrero, J. V. (2010). *La ciudad de Huaca se caracteriza no sólo por su centro urbano rico en arquitectura colonial y sus.*
- Chicaíza Vizcaíno, G. P., & Díaz Coello, W. J. (2012). *PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO PARA EL CANTÓN SAN PEDRO DE HUACA.*
- Cordova, F. (16 de Enero de 2014). *Turismo.* Obtenido de http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm
- Díaz, J., & Pabón, A. (2015). Turismo gastronómico. *Desde el semillero de investigación Geografía Económica.*
- Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina. *PASOS*, 123.
- Enlaces. (s.f). *Guía de Inventario.* Obtenido de http://www.enlaces.cl/wp-content/uploads/1_1_GUIA-Inventario.pdf
- Enrique, L. (01 de 2014). *Metodología de la investigación.* Obtenido de <http://universidadmultitecnica.edu.mx/ump/ump-content/uploads/Material-M%C3%A9todos-de-Investigaci%C3%B3n.pdf>
- Espinoza, F. (2017). *Diseño de una guía gastronómica y difusión* . Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947/1/PIUAESC016-2017.pdf>
- Fernández, J. A. (02 de Marzo de 2015). *El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas1.* Obtenido de shorturl.at/gxyM1
- Fidias, A. (2006). *El Proyecto de Investigación* . Caracas : Episteme .
- Galarza, A. (s.f). *Turismo gastronómico* . Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30054/1/EI%20turismo%20gastronomico.pdf>
- Gobierno Nacional de la Republica del Ecuador; Ministerio Coordinador de Patrimonio; Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Guía de Bienes Culturales del Ecuador.* Quito: Ediecuatorial. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-GuiaCarchi.pdf>

- Gomez , B., & Xosé , A. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Editorial Universal de Granada (EUG)*, 3.
- Gómez, D. R. (2015). *Metodología de la onvestigaciòn* . Obtenido de http://zanadoria.com/syllabi/m1019/mat_cast-nodef/PID_00148556-1.pdf
- Grajales , T. (27 de 03 de 2000). *Tipos de investigación*. Recuperado el 4 de 9 de 2018, de <http://tgrajales.net/investipos.pdf>
- Guerra , D. (07 de Octubre de 2013). *La gastronomía tradicional y la incidencia en el desarrollo del turístico de la parroquia de Atocha Ficoa*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Guerra, D. (07 de Octubre de 2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia de Atocha_Ficoa*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Guerrero, L. (17 de 05 de 2012). *Tradición e innovación en alimentos en desde al perspectiva del consumidor europeo*. Recuperado el 12 de 07 de 2018, de <https://dugi-doc.udg.edu/handle/10256/5867>
- Gustavo, C. (2002). *Cuenta Satélite del Turismo de México* . Obtenido de Diccionario de Ciencias Económico-Administrativas
- Guzman, A., Mayo , A., & Pérez, B. (2012). *Turismo enfoque global*. Obtenido de <http://publicaciones.ujat.mx/cientificas/Documentos/Econom%C3%ADa/29/Turismo%20Enfoque%20Global.pdf>
- Gvion, L. (2006). Cuisines of poverty as means of empowerment: Arab food in Israel. *Agriculture and Human Values*, 1-2.
- Hernández, R., Fernández , C., & Baptista , M. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos* . Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>
- Jesús, I. (2007). *Método de investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>
- Labella, P. (20 de 11 de 2008). Obtenido de ¿Qué es el Turismo Gastronómico?: <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>

- Lisette, R., & Acosta, A. (2016). *Valoración de la gastronomía típica para la promoción turística del cantón balao de la provincia del guayas*”.
- López, H. (14 de Diciembre de 2012). *Inventario Turístico*. Obtenido de <http://inventarioturisticolopez.blogspot.com/2012/12/inventario-turistico.html>
- Lopez, T., & Sánchez, S. (2012). La Gastronomía como motivación de viajar. *PASOS*, 57.
- Luis, A. (Agosto de 2013). *Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 128.
- Mascarenhas , R., & Granada , J. (2010). La gastronomía como atractivo turístico. *Scielo*.
- Ministerio de Turismo . (2012). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Montecinos , A. (21 de Mayo de 2018). *Turismo gastronomico sostenible: 18 indicadores*. Obtenido de Turismo gastronomico sostenible: 18 indicadores: <https://www.nuestroturismo.com/index.php/articulos/columnistas/item/659-turismo-gastronomico-sostenible-18-indicadores>
- Navarro, F. (2010). ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? *Scielo* .
- Oliveira, S. (2007). *La importancia de la gastronomía en el turismo*. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>
- OMT. (2015). *Organización Mundial del Turismo* . Obtenido de <https://www.coe.int/es/web/cultural-routes/world-tourism-organization>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2005). *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. Obtenido de <https://www.mecd.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>
- Parrondo, F. (2005). *Cuadernos de Turismo* , 78.
- Porto, J. P., & Gardey., A. (2010). *Definición de tradición*. Obtenido de <http://definicion.de/tradicion/>

- Ramírez, D. (29 de Mayo de 2018). *Gastronomía*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8051/tripa-mishque>
- Ramírez, S. (2013). La gastronomía en el sistema turístico. *PASOS*, 484.
- Sánchez, R. (Enero de 2015). Inventario de los principales platos típicos de los distritos de puerto eten, monsefú y pimentel. *UMB*, 5.
- Sandoval, L. (2017). Patrimonio cultural y turismo en el Ecuador: vínculo indisoluble. *Revista de investigación científica*, 4.
- Sangucho, E. (2014). “Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi”. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- Shuttleworth, M. (2008). *Diseño de Investigación Descriptiva*. Obtenido de <https://explorable.com/es/disenio-de-investigacion-descriptiva>
- Thiel, D., & Schlüter, R. (2008). Turismo Gastronómico y Enoturismo. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*.
- Torres, J. (13 de Marzo de 2013). *Importancia De Las Comidas Típicas*. Obtenido de <https://www.importancia.org/gastronomia.php>
- Ugsha, M. (20 de Enero de 2017). *Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE*. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12050/1/T-ESPEL-ITH-0053.pdf>
- UNESCO . (2001). Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO . (2005). *Patrimonio* . Obtenido de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- World Tourism Organization. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT Plan de Acción 2016/2017*. Obtenido de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gastronomyactionplanprint2esweb.pdf>
- World Tourism Organization. (2016-2017). *Red de Gastronomía de la OMT plan de acción*. Obtenido de UNWTO: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gastronomyactionplanprint2esweb.pdf>

Zapata , A. (2013). *Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/html/171/17103405/>

V. ANEXOS

Anexo 1 Estructura de la encuesta para la determinación de los platos tradicionales.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

ESCUELA DE TURISMO Y ECOTURISMO

En encuesta dirigida a las personas comprendidas entre las edades de (40 a 80 años) del cantón San Pedro de Huaca

Objetivo: Identificar los platos tradicionales gastronómicos existentes del cantón San Pedro de Huaca para la elaboración del inventario respectivo.

Género: Femenino Masculino **Edad:** _____

Nº

1. ¿Cuáles son los platos tradicionales que usted conoce en el Cantón San Pedro de Huaca? (marcar con una x)

PLATOS TRADICIONALES	
1. Cuy asado	
2. Hornada	
3. Quimbaletes	
4. Café de haba	
5. Envuelto de vacuno	
6. Caldo de gallina criolla	
7. Habas, mellocos, papas con queso	
8. Champús	
9. Queso amasado	
10. Quesillo con dulce	
11. Caldo de pata de res	
12. Tortillas de tiesto	
13. Empanadas de arroz	
14. Morocho con leche	
15. Fritada con tortillas de papa	
16. Papa asada con tripa Misque	

17. Avena con leche y dulce	
18. Cuartilla de manteca	

Según Likert considera una escala para calificar tanto como:

2. Según su criterio califique el grado de importancia de los platos tradicionales gastronómicos con relación al turismo con una escala del 1 al 5 siendo el 5 muy importante, 4 Importante, 3 Moderadamente Importante, 2 De poca Importancia, 1 Sin Importancia.

PLATOS TRADICIONALES	IMPORTANCIA				
	5	4	3	2	1
Cuy asado					
Hornada					
Quimbaletes					
Café de haba					
Envuelto de vacuno					
Caldo de gallina criolla					
Habas, mellocos, papas con queso					
Champús					
Queso amasado					
Quesillo con dulce					
Caldo de pata de res					
Tortillas de tiesto					
Empanadas de arroz					
Morocho con leche					
Fritada con tortillas de papa					
Papa asada con tripa Misque					
Avena con leche y dulce					
Cuartilla de manteca					

3. En que ocasiones consume usted platos tradicionales gastronómicos.

Eventos sociales (comuniones, confirmaciones, bautizos, matrimonio, grados)	Fiestas cantonales	Fines de semana	Fiestas religiosas
Otros:			

El Mirador	Don Celestino	Casa del cuy	Los Helechos	La Carpa
------------	---------------	--------------	--------------	----------

Otros:

¿Qué
lugares

conoce usted en donde ofrezcan Platos Tradicionales gastronómicos del Cantón?

Nota: Elaboración propia

Anexo 2 Estructura de la encuesta para determinar el desarrollo turístico gastronómico

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

En cuesta dirigida a visitantes del cantón San Pedro de Huaca.

Objetivo: Determinar si el inventario de platos tradicionales aporta al desarrollo turístico gastronómico del cantón San Pedro de Huaca.

Sexo: Femenino Masculino

N°

Edad: _____

Lugar de procedencia: _____

1. ¿Qué le motiva visitar el Cantón San Pedro de Huaca?

La comida tradicional		El santuario de la Purificación	
El parque Simón Bolívar		El parque de las mariposas	
Los orquidearios		La ceja de montaña	

2. Con quien realiza su visita

Solo		Familia	
Amigos		Conocidos	

3. ¿con qué frecuencia usted visita un restaurante en el cantón San Pedro de Huaca?

Semanal		Mensual	
Trimestral		Quincenal	

4. ¿Qué decide comer usted al momento que ingresa a un restaurante en el Cantón San Pedro de Huaca?

Comida tradicional		Pollo broster	
Platos a la carta		Pollo asado	
Almuerzo		Otros:	

5. ¿Cuánto gasta promedio al momento de comer por persona?

5-10		11-15	
16-20		Otro	

6. ¿Del siguiente listado escoja lo que más gusto comer en el Cantón san Pedro de Huaca?

PLATOS TRADICIONALES	
1. Cuy asado	
2. Hornado	
3. Quimbolitos	
4. Café de haba	
5. Envuelto de vicundo	
6. Caldo de gallina criolla	
7. Habas, mellocos, papas con queso	
8. Champús	
9. Queso amasado	
10. Quesillo con dulce	
11. Caldo de pata de res	
12. Tortillas de tiesto	
13. Empanadas de arroz	
14. Morocho con leche	
15. Fritada con tortillas de papa	
16. Papa asada con tripa mishqui	
17. Avena con leche y dulce	
18. Cuartilla de manteca	

7. Volvería usted a comer platos tradicionales gastronómicos en el cantón San Pedro de Huaca

Si		No	
----	--	----	--

8. ¿Cuál sería el motivo que le impulsaría regresar a comer al cantón San Pedro de Huaca?

Variedad de platos tradicionales		El sabor de los platos a los demás lugares	
----------------------------------	--	--	--

FIRMA

Nota: Elaboración propia

Anexo 3 Estructura de la ficha para el levantamiento de los platos tradicionales.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos Generales										
Encuestador	Chalacamá Miriam			Nº de Ficha	01		Fecha			
Provincia	Carchi			Cantón	San Pedro de Huaca		Parroquia	Huaca		
Descripción del Plato										
Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)										
Denominación				Valorización de denominación						
Categoría		Reconocimiento Cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		temporalidad		
alimento		Plenamente aceptado		Familiar(de antepasados)		Naturales		Regular		
bebida		Reconocimiento minoritariamente por la comunidad		Social/Vecinal		Procesados o en conserva				
repostería		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		De otras		Originales del lugar		Temporal		
				Nacional		De otros lugares del país				
		En peligro de desaparición		De países vecino		Importados de otros países		E s p e c i a l		
Lugar en donde se puede adquirir el plato tradicional										
Factores de elaboración y nutrición										

Nivel de dificultad de elaboración				Recetario			
Muy bajo		Medio		Numero de porciones			
bajo		Alto		Ingredientes, preparación, presentación, necesidad de utensilios especiales			
regular		Muy alto					
Tiempo de elaboración en minutos							
FOTO							
Difusión				Comercialización			
Alcance	Vías de difusión	Formas de transmisión		Uso comunal del expresión	Alcance	Vías de comercialización	
Mercado local	Turístico	Familiar			M. local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional	Prensa, local y nacional	Boca a boca			M. Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional	Boca a boca (Vía cultura)	Educación			M. Regional	Mercado local	
Mercado Internacional	Festival o festividad	Prensa escrita y libros de cocina			M. Internacional	Festival o festividad	
	Medio digital	TV y radio					
Fuentes de información				Observaciones			

Tomada de: Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), (Benavides, Jaramillo, & Pasantes, 2007).

Anexo 4. Campos de la ficha

Para la presente investigación se utilizará la ficha de inventarios de platos tradicionales la cual fue tomada de un artículo publicado por un grupo de estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), permite obtener datos precisos y organizados de cada uno de los platos tradicionales existentes en el cantón San Pedro de Huaca a continuación se da a conocer la conceptualización del instrumento

Encuestador: Campo específico para la persona que realizara la ficha

Nº de Ficha: Campo que permite poner organizar las fichas por medio de numeración

Fecha: Espacio de tiempo que se nos permite realizar la investigación

Provincia: Campo que permitirá establecer la provincia en la cual se realiza la investigación

Cantón: Campo que permite establecer el canto que se realiza la ficha de platos

Parroquia: Campo para establecer una de las parroquias del cantón

Descripción del plato: Campo en el cual establecerá de que elementos consta el plato de la investigación.

Denominación: nombre al que se otorga al plato tradicional

Categoría: Esta se dividirá por las siguientes opciones que son: alimento, bebida, repostería esto permitirá establecer una categoría al plato y clasificándolo para una mejor comprensión.

Reconocimiento cultural: De la misma manera se divide en plenamente aceptado, reconocido mí notoriamente por la comunidad, reconocido mayoritariamente por la comunidad, en peligro de desaparición estos aspectos ayudaran a conocer que reconocimiento tiene el pueblo así ello.

Procedencia de la receta: este aspecto permitirá conocer si las recetas son propias del encuestado si lleva trayectoria, si la aprendió de familiares, conocidos o como sabe de sesta

receta. Y es por eso que esta sección se la dividió de esta manera, familiar (de antepasados), social/vecinal, de otras, nacional, de países vecinos.

Tipo y procedencia de los ingredientes: El campo está establecido específicamente para conocer si los ingredientes a utilizarse son naturales, procesados en conserva, originales del lugar, de otros lugares del país, importados de otros países.

Recetario: Recetario, por otro lado, es el libro que recopila diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

Es frecuente que las recetas de cocina se transmitan a través de la vía oral, pasando de generación en generación. Sin embargo, al ser recopilada en un recetario, su alcance se multiplica. Una receta registrada en un recetario permite, por otra parte, que una preparación gastronómica permanezca en el tiempo, ya que sus ingredientes y elaboración han quedado consignados.

Difusión: es la acción y efecto de difundir (propagar, divulgar o esparcir) en la ficha encontramos si tiene un alcance de mercado local, nacional, regional e internacional.

Vías de difusión: alude al proceso de transmisión de un mensaje, que es generado por un emisor y destinado a un receptor en la ficha encontramos los siguientes turístico, prensa local y nacional, Boca a boca (Vía cultura), Festival o festividad, Medio digital.

Comercialización: conjunto de funciones que se desarrollan desde que el producto sale del establecimiento de un productor hasta que llega al consumidor.

Mercado: lugar de encuentro entre la oferta y la demanda

Canales de distribución: serie de instituciones u organismos que manejan un determinado producto o un grupo de productos desde la producción hasta el consumidor final.



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: CHALACAMA GUIZ MIRIAM PAOLA
NIVEL/PARALELO: EGRESADA

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0402006613
PERIODO ACADÉMICO: ABRIL - AGOSTO 2019

TEMA DE INVESTIGACIÓN: EL INVENTARIO DE PLATOS TRADICIONALES Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTONÓMICO EN EL CANTÓN SAN PEDRO DE HUACA

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

PRESIDENTE: MSC. IBARRA ROSERO CHRISTIAN ANDRÉS
LECTOR: MSC. CAICEDO ROSERO DIEGO MARCELO
ASESOR: MSC. ITURRALDE VALLEJOS JAIME ALEJANDRO

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: 4 **AULA:** 206
FECHA: jueves, 11 de julio de 2019
HORA: 16H00

Obteniendo las siguientes notas:

1) Sustentación de la predefensa: 5,85
2) Trabajo escrito 2,70
Nota final de PRE DEFENSA 8,55

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.

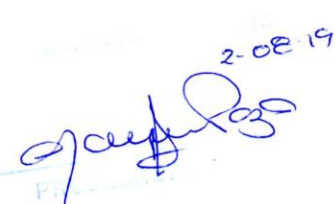
Para constancia del presente, firman en la ciudad de Tulcán el jueves, 11 de julio de 2019


MSC. IBARRA ROSERO CHRISTIAN ANDRÉS
PRESIDENTE


MSC. ITURRALDE VALLEJOS JAIME ALEJANDRO
TUTOR


MSC. CAICEDO ROSERO DIEGO MARCELO
LECTOR

Adj.: Observaciones y recomendaciones


2-08-19