

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018”

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

AUTOR: Ger López Diego Alejandro

TUTOR(A): MSc. Hada Esther Solórzano Robinson

Tulcán, 2019

CERTIFICADO JURADO EXAMINADOR

Certificamos que el estudiante Ger López Diego Alejandro con el número de cédula 040192345-3 ha elaborado el trabajo de titulación “Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018”

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.....

Msc. Hada Esther Solórzano Robinson

TUTORA

f.....

Dra. Cecilia Yacelga Rosero

LECTORA

Tulcán, 06 septiembre de 2019

AUTORÍA DE TRABAJO

El presente trabajo de titulación constituye requisito previo para la obtención del título de Ingeniero en la Carrera de ingeniería en Turismo y Ecoturismo de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

Yo, Ger López Diego Alejandro con cédula de identidad número 040192345-3 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.....

Ger López Diego Alejandro

AUTOR

Tulcán, 06 septiembre de 2019

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Ger López Diego Alejandro declaro ser autor/a de los criterios emitidos en el trabajo de investigación: “Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018” y eximo expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

f.....

Ger López Diego Alejandro

AUTOR

Tulcán, septiembre de 2019

AGRADECIMIENTO

El más sincero agradecimiento, al apoyo y participación de varias personas e instituciones que con sus aportes e información valiosa hicieron posible el desarrollo del siguiente trabajo de titulación.

Primero agradezco a Dios, por darme la oportunidad de lograr mi objetivo y plasmar mis conocimientos en un tan arduo trabajo de investigación que hoy es una realidad.

A mi familia las personas que, con amor y apoyo incondicional, demostraron ser un pilar fundamental en mi formación universitaria.

A mi tutora Msc. Hada Esther Solórzano Robinson, por la constancia y dedicación en este trabajo, por demostrarme que todo se logra a base esfuerzo diario.

A mi lectora Dra. Cecilia Yacelga Rosero por la firmeza y rigurosidad en el desarrollo de la investigación por cultivar en mí el buen hábito de la perseverancia.

Y finalmente a mi Universidad y docentes por los conocimientos impartidos en las aulas durante varios años de estudio y las experiencias vividas que llevaré en mi mente por siempre.

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de tesis y mi carrera universitaria a mi Madre, Sra. Mercy López y a mi Abuela, Sra. Emma Arias porque son lo mejor que tengo en la vida, creo firmemente y sin exagerar que sin ellas no sería nada. Sus ejemplos de lucha y superación, me enseñaron cada día a ser un mejor ser humano.

A mi Tía, Eulalia López y a mi Tío, Julio Rodríguez los cuales han sido como mis segundos padres, por todos los momentos compartidos en familia. Además; a mi ahijado, Anthony Rodríguez por brindarme nuevas experiencias y las más inmensas alegrías.

A mis compañeros y amigos por las vivencias gratas, por las risas y a la misma vez llantos por demostrarnos a nosotros mismos que si queremos lograr un objetivo, podemos lograrlo.

Diego Alejandro Ger López

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	15
I. PROBLEMA	18
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	18
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	19
1.3. JUSTIFICACIÓN	19
1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	20
1.4.1. Objetivo General.	20
1.4.2. Objetivos Específicos.	20
1.4.3. Preguntas de Investigación.	21
II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	22
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	22
2.2. MARCO TEÓRICO	26
2.3. INVESTIGACIÓN LEGAL.....	39
III. METODOLOGÍA	40
3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO	40
3.1.2. Modalidad.	40
3.1.3. Tipo de Investigación.	42
3.2. IDEA A DEFENDER	43
3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	44
3.4. MÉTODOS UTILIZADOS	46

3.4.1. Análisis Estadístico.....	46
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	48
4.1. RESULTADOS.....	48
4.1.1. Cuadro de Clasificación de Dulces Gastronómicos.....	48
4.1.2 Principales Dulces Tradicionales.....	53
4.1.3. Resumen de Entrevistas basados en Indicadores-.....	87
4.1.4. Resumen de Entrevistas por preguntas.....	89
4.1.5. Resumen de Encuestas por preguntas.....	92
4.2. DISCUSIÓN.....	107
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	116
5.1. CONCLUSIONES.....	116
5.2. RECOMENDACIONES.....	117
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	118
VII. ANEXOS.....	124

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operalización de Variables. Los procesos de elaboración de dulces	44
Tabla 2. Operalización de Variables. Desarrollo del turismo gastronómico.....	45
Tabla 3. Población por edades	46
Tabla 4. Cuadro de resumen general de fichas de registro gastronómico.....	49
Tabla 5. Principales características de dulces tradicionales	90
Tabla 6. Datos generales en cuanto a género de los encuestados	93
Tabla 7. Datos generales en cuanto a edad de los encuestados	94
Tabla 8. Datos generales en cuanto al nivel de educación de los encuestados.....	95
Tabla 9. Resultado del conocimiento de dulces tradicionales.....	95
Tabla 10. Niveles de preferencias de dulces tradicionales.....	96
Tabla 11. Jerarquización de dulces tradicionales.....	98
Tabla 12. Tendencias finales de dulces tradicionales	99
Tabla 13. Resultado del conocimiento de historias de dulces tradicionales.....	99
Tabla 14. Resultado de consumo de dulces tradicionales	100
Tabla 15. Resultado de los lugares de venta de dulces tradicionales.....	101
Tabla 16. Resultado del tipo de elaboración de dulces tradicionales.....	102
Tabla 17. Resultado de impactos económicos y ambientales de dulces tradicionales.....	103
Tabla 18. Resultado de promoción de dulces tradicionales	104
Tabla 19. Resultado de la tecnificación en dulces tradicionales	105
Tabla 20. Resultado de dulces tradicionales y la contribución al desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad.	106

Tabla 21. Resultado de preferencias y edades en cuanto a dulces tradicionales	110
Tabla 22. Resultado de preferencias y procesos de elaboración de dulces tradicionales.....	114

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Clasificación general de gastronomía	31
Figura 2. Datos generales en cuanto al género de los encuestados.....	93
Figura 3. Datos generales en cuanto a la edad de los encuestados	94
Figura 4. Datos generales en cuanto al nivel de educación de los encuestados	95
Figura 5. Datos acerca del conocimiento de dulces tradicionales	96
Figura 6. Datos en relación a los niveles de preferencia de dulces tradicionales.....	97
Figura 7. Datos sobre jerarquización de dulces tradicionales	98
Figura 8. Datos sobre el conocimiento de historias de dulces tradicionales	99
Figura 9. Datos referentes en cuanto al consumo de dulces tradicionales	100
Figura 10. Datos en referencia a los lugares donde se adquieren dulces tradicionales	101
Figura 11. Datos en relación a los procesos de elaboración de dulces tradicionales.....	102
Figura 12. Datos referentes en cuanto al consumo de dulces tradicionales	103
Figura 13. Datos acordes de maneras de promoción de dulces tradicionales	104
Figura 14. Datos en respuesta de mejoras sobre tecnificación en la elaboración de dulces tradicionales.....	105
Figura 15. Datos en referencia a dulces tradicionales y su contribución al desarrollo de turismo gastronómico.	106
Figura 16. Datos acerca del resultado de preferencias y edades en cuanto a dulces tradicionales	109
Figura 17. Datos acerca del resultado de preferencias y procesos de elaboración en cuanto a dulces tradicionales	113

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Ficha de registro	124
Anexo 2. Entrevista	126
Anexo 3. Encuesta	127
Anexo 4. Fotografías.....	129

Resumen

El presente trabajo académico describe una alternativa en cuanto al rescate acerca del valor gastronómico de dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán, que debido al limitado conocimiento de los mismos impide el desarrollo turístico y gastronómico. El objetivo general es analizar la incidencia que tienen los mismos en cuanto a los procesos de elaboración. Para cumplir este objetivo se adoptó una metodología con enfoque cualitativo, basándose en la experiencia de productores de postres típicos y en las preferencias de la población en general de la ciudad. A continuación, se hizo uso de la investigación documental analizando libros y recetarios de gastronomía en general, como consiguiente se aplicó entrevistas a expertos en el área turística y en la elaboración de dulces con el fin de que los datos sean totalmente confiables y verídicos. Para determinar la situación actual del nivel de preferencia se realizaron encuestas que recogieron datos mediante la investigación de campo. Con los resultados obtenidos la investigación reveló impactos positivos y negativos en cuanto al valor gastronómico. Y con respecto a los postres típicos se identificó dieciséis dulces tradicionales, entre ellos los más representativos como: humitas, buñuelos, quimbolitos y tortillas de tiesto los mismos que recogen aparte de características organolépticas, también el conjunto de tradiciones incluso la historia de pueblos y su tradición. Al finalizar el estudio se llegó a enfatizar que efectivamente, un dulce tradicional posee un valor intrínseco y determinante para su preferencia lo que motivaría a la visita de turistas nacionales e incluso extranjeros.

Palabras claves: dulce tradicional, valor gastronómico, turismo gastronómico, procesos de elaboración de dulces, gastronomía.

Abstract

The current academic work describes an alternative of the rescue of the gastronomic value of Traditional Sweets in the city of Tulcán, which due to the limited knowledge prevents tourist and gastronomic development. The general objective is to analyze the incidence that have in terms of production processes. To achieve this objective, a methodology with a qualitative approach was adopted, based on the experience of producers of typical desserts and the preferences of the general population of the city. Next, documentary research was used analyzing books and cookbooks of gastronomy in general, as a result interviews were applied to experts in the tourist area and in the elaboration of sweets in order to make the data totally reliable and true. To determine the current status of the level of preference, surveys were conducted that collected data through field research. With the results obtained, the research revealed positive and negative impacts in terms of gastronomic value. And with respect to the typical desserts, sixteen traditional sweets were identified, among them the most representative were humitas, buñuelos, quimbolitos and pot tortillas, which collect, not only organoleptic characteristics, but also the set of traditions including the history of people and their tradition. At the end of the study it was emphasized that indeed, a traditional candy has an intrinsic and determining value for its preference which would motivate the visit of national and even foreign tourists.

Keywords: traditional sweet, gastronomic value, gastronomic tourism, candy making processes, gastronomy.

Introducción

La actividad gastronómica forma parte primordial del turismo, contribuyendo de forma acertada al desarrollo de sociedad, a la misma vez de ciudades y pueblos. El presente estudio investigativo pretende la conservación del valor gastronómico; parte esencial y primordial de dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán. Los mismos que encierran aparte de características organolépticas, la esencia innata de la cultura de nuestros antepasados.

En la actualidad existen libros y recetarios que reúnen técnicas y procesos de elaboración, pero dicha información no procura dar énfasis a la tradición, incluso solo se limitan a seguir un cierto número de instrucciones, por tanto; la historia característica de los postres típicos se ve desaprovechada e incluso, el valor gastronómico real de cada uno de ellos; tiende a desaparecer. Entonces al no existir un documento que, de realce no solo a las formas de preparación, sino el beneficio gastronómico de dulces que tienen por objetivo el generar un impacto que atraiga a los turistas en general.

El valor gastronómico también se representa en la identidad cultural que poseen los lugares diferentes lugares turísticos, si bien es cierto un lugar que no promoció su gastronomía estaría, ofreciendo un servicio turístico deficiente a las exigencias actuales del turismo. Es por esta razón que la investigación recoge información acerca de los procesos de elaboración de una lista de dieciséis dulces tradicionales y la incidencia que tienen los mismos en el turismo en general.

La investigación busca aportar referencias totalmente diferentes a estudios realizados hasta la fecha y que sirvan de punto de partida específico, para posteriores trabajos académicos e incluso el desarrollo de diferentes actividades como eventos, ferias, e incluso festivales gastronómicos donde los dulces tradicionales tengan el papel protagónico.

Los postres de antaño han sido la base para el desarrollo de proyectos turísticos e incluso el diseño de rutas gastronómicas, así tenemos el caso del emprendimiento turístico denominado “Los dulces sabores de antaño” de Tlaxcala y Puebla en México, donde se ofrece al turista la oportunidad de preparar sus propios dulces con el uso de pulpas naturales, todo esto mientras se disfruta de música al aire libre y la visita a varias parcelas de frutas. Otro ejemplo importante es la ruta gastronómica llamada “Placeres Celestiales”, en España, donde se elaboran dulces de repostería como por ejemplo “La crema Catalana”, en Cataluña, La ensaimada Mallorquina, en

Mallorca y “El brazo gitano de Aragón” en Aragón, cabe destacar que estos postres se preparan al interior de conventos de allí el nombre del proyecto, incluso es interesante la fusión de la gastronomía con otros ámbitos.

En el Capítulo I, plantea temas de introducción, que se sustentan en el planteamiento del problema, dando a conocer el porqué del estudio en sí, con la formulación del problema, también se repasa la justificación en general, dando énfasis en la conservación de la herencia tradicional de dulces, tomando de esta manera un objetivo general que se cumplirá a su vez con tres objetivos específicos.

El Capítulo II, recoge toda la información posible de la parte teórica del trabajo, en parte del documento se podrá encontrar, definiciones de términos específicos de autores que han realizado documentos anteriores, concepto está debidamente numerado de acuerdo a las variables dependiente, independiente e interviniente.

Para el Capítulo III, el estudio refleja la metodología de estudio, teniendo un enfoque cualitativo, porque permite analizar información en base a distintos criterios, opiniones y juicios de valor. En consecuencia, el trabajo defiende la idea de que los diferentes procesos de elaboración de dulces tradicionales aportan de manera positiva al rescate del valor gastronómico, para ello fue necesario proceder al levantamiento de información que desataque los niveles de preferencia de la población y de igual forma la situación actual de los mismos; además de su incidencia con el turismo. Aunque parezca irrisorio un postre tradicional si es capaz de despertar el interés de visita al lugar donde se elabore; es decir si es capaz de fomentar el turismo.

En consecuente a lo anteriormente mencionado, el tipo de investigación resalta en las investigaciones, exploratorias, descriptivas e históricas para ello, se hizo uso a la recolección de datos mediante fuentes primarias como fichas de registro, entrevistas y encuestas, basados en indicadores generales que permitieron jerarquizar la lista de dieciséis dulces, determinado así el nivel de preferencia y la incidencia en cuanto al valor intrínseco que estos tienen.

De igual manera la metodología a utilizarse ha permitido conocer el valor gastronómico actual de acuerdo a niveles de aceptación, en este capítulo además se encontrarán la idea a defender, la operacionalización de variables y un análisis estadístico de la población. En ella está presente la herencia tradicional, permitiendo así; despertar conciencia en cuanto al valor gastronómico y a la vez, conservar esta riqueza gastronómica por parte de las personas.

Dentro del Capítulo IV, están los resultados alcanzados, se pudo determinar la situación actual de preferencias gastronómicas en cuanto a postres típicos, de igual forma se realizó una adecuada jerarquización, con esto el estudio investigativo contribuye a convertirse en una línea base en cuanto a dulces tradicionales y el valor gastronómico y su incidencia en procesos de elaboración y su contribución al turismo. Por último, el alcance del documento tiende a ser un diagnóstico en general del problema planteado, es de vital importancia se continúe desarrollando estudios más profundos acerca del tema.

Finalmente, para el Capítulo V, VI Y VII, abordan las respectivas conclusiones recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos. En esta última sección, se observan datos finales relevantes y además de observaciones. Los trabajos citados y las estructuras generales de estructuras de fichas de registro, entrevistas, encuestas y fotografías que respaldan el trabajo investigativo.

I. Problema

1.1. Planteamiento del Problema

En todo el mundo los dulces tradicionales o golosinas, se encuentran relacionados con la oferta y demanda de los servicios gastronómicos, las mismas que llevan consigo las memorias en el ámbito culinario. Cada sitio en el mundo es privilegiado por poseer manifestaciones gastronómicas que atraen a gran afluencia de turistas nacionales e internacionales. Es transcendental, destacar un temario de confitería autóctona como el más importante de la gastronomía, siendo el aspecto que logra trascender a través del tiempo negándose a desaparecer en sus tradiciones.

Se buscará resolver el problema dando a conocer los dulces tradicionales de la cultura gastronómica ecuatoriana, los mismos que a través del tiempo se han sido rezagados por la elaboración de dulces y golosinas de forma mecanizada. Por ello, esta investigación indagará; con el fin de rescatar el valor de los dulces tradicionales de la gastronomía ecuatoriana y a la misma vez disfrutar del sabor innato de los dulces típicos propios de nuestra gastronomía (Chejin, 2014, p. 2).

Los dulces tradicionales poseen un valor innato de la cultura carchense, en los que se mencionan recetas recelosamente guardadas por ciertas familias por años; el rescate de las recetas que se niegan a ser remplazadas por las técnicas de la modernidad y que al mismo tiempo no logran conseguir los sabores y las texturas de los dulces de antaño. En la provincia del Carchi se pueden encontrar un sin fin de dulces tradicionales, que marcaron la infancia de quienes ahora son nuestros padres y abuelos; los mismos que encuentran en el sabor un viaje al paso con millones de recuerdos (Chejin, 2014, p. 3).

Remontándonos al pasado en los años 80 y 90, en la ciudad de Tulcán, los niños encontraban fácilmente la felicidad; puesto que una moneda de 100 de sucres permitía dirigirse a cualquier tienda o vendedor ambulante y llenar su vida además de los bolsillos; de alegría y de sabor. Pues por esta cantidad se conseguían golosinas como, por ejemplo: los delicados, los quimbolitos, las habas dulces, el maní dulce, las cañas, los alfeñiques, los pastas, los rosquetes, las espumillas, las gelatinas blancas de pata, el dulce de leche, el pan de maíz o de mote, los envueltos de plátano o la miel con quesillo; de licias propias de Tulcán (Varela, 2015).

Finalmente, el trabajo investigativo pretende dar a conocer un listado general de dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán, la misma que será el eje central de magnitud de estudio,

con alcances de la valorización propios de recetas gastronómicas y pretendiendo solucionar las limitaciones de conocimientos de preparación.

1.2. Formulación del Problema

El escaso conocimiento sobre los procesos de elaboración de dulces tradicionales genera una pérdida en el valor gastronómico, e impide el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Tulcán, en el año 2018.

1.3. Justificación

La presente investigación busca estudiar los dulces tradicionales como elemento identificador de la gastronomía tulcanaña, siendo el fin el de conservar y salvaguardar la herencia tradicional gastronómica, se pretende el desarrollo del siguiente trabajo investigativo, en el mismo se busca concientizar el conocimiento del valor cultural de la “gastronomía dulce tradicional”, lo que significa el rescate de nuestras tradiciones y a la misma vez el apego a nuestra historia; de esta manera acrecentar nuestro acervo cultural y brindar un espacio que nos permita afirmar y fortalecer la identidad local y nacional, de la plurinacionalidad y la interculturalidad (Varela, 2015).

El impacto Turístico de la gastronomía tiene el objetivo principal el de rescatar el ámbito tradicional de determinada región, mediante la producción de productos alimenticios, que despierten el interés por conocer la identidad cultural de la zona. Con la creación de un sello intangible que destaca el interés del visitante por conocer o en otro caso degustar (Chejin, 2014).

Dentro del impacto Cultural resalta, “la herencia de conocimientos, prácticas, técnicas, celebraciones, representaciones y maneras de concebir el mundo”. Los diferentes procesos de elaboración de dulces tradicionales engloban diferentes particularidades del patrimonio cultural; en diferentes casos los diversos ingredientes de dan una característica especial que forma parte del legado histórico de nuestros antepasados (Chejin, 2014, p. 4).

El impacto Social que genera la elaboración de dulces tradicionales es principalmente el desarrollo de las diferentes formas en las que las personas se agrupan para la creación de grupos, asociaciones, industrias incluso empresas de elaboración de confites estableciendo diferentes fuentes de trabajo para varios sectores.

Finalmente, el impacto Económico que deja la venta de dulces tradicionales es significativo, puesto que varias personas que visitan diferentes lugares optan por adquirir como un souvenir, este pequeño detalle, los dulces así sean en pequeñas cantidades tienden a ser promocionados por su sabor lo que provoca ventas futuras.

Los actores directos son las personas que se dedican a la elaboración de estas golosinas con los ingredientes adecuados, además de los micro negocios donde se expenden las mismas, dentro de este marco se da a conocer las creencias y costumbres que tradicionalmente se asocian al dulce típico.

Los actores indirectos son los consumidores, compradores o turistas, es decir un segmento de mercado de personas que buscan disfrutar de un dulce tradicional y al mismo de valorar alimentos de alto valor cultural de la “gastronomía dulce tradicional”.

Para concluir, se señalan a los recursos necesarios para llevar a cabo el objetivo general siendo los más importantes los recursos humanos, económicos y materiales para que los desarrollos del trabajo de investigación sean óptimos y contribuyan en gran manera al impulso de desarrollo local.

La investigadora insiste, con el fin de que las nuevas generaciones se apropien de este elemento característico de identidad gastronómica.

1.4. Objetivos y Preguntas de Investigación

1.4.1. Objetivo General.

Analizar los procesos de elaboración de dulces tradicionales para el desarrollo del turismo en la ciudad de Tulcán.

1.4.2. Objetivos Específicos.

- Identificar los procesos de elaboración de dulces tradicionales mediante el análisis y preparación para la recuperación del turismo gastronómico.
- Jerarquizar el nivel de preferencia para la valoración de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán.
- Determinar la relación de los procesos de elaboración de los dulces tradicionales con el desarrollo del turismo gastronómico.

1.4.3. Preguntas de Investigación.

- ¿Cuáles son las características de elaboración de los dulces tradicionales de antaño?
- ¿Cuál es la relación de un dulce tradicional y el pasado de una ciudad?
- ¿Cuáles son los motivos de las personas para preferir dulces tradicionales?
- ¿Cómo se puede obtener información acerca de la gastronomía tradicional de dulces postres?
- ¿Cuál es la incidencia de los dulces tradicional en cuanto al turismo?
- ¿Cómo los dulces tradicionales mejoran el turismo de una ciudad?

II. Fundamentación Teórica

2.1. Antecedentes Investigativos

En la primera tesis de grado de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil (UCSG), en el Año 2014 se presentó la sustentación de tesis de grado de la autora Sandra Catalina Chejin Bustamante, ella enfatizo El Estudio de los Dulces Tradicionales y su Relación con el Turismo Regional en el cantón Loja en el año 2014. (Propuesta De Creación De Una Ruta Turística Gastronómica). Un estudio muy profundo de la temática turística gastronómica enfocadas a al desarrollo de una ruta, es importante destacar que este tipo de estrategias adecuadas para el turismo.

Luego de leer el trabajo de estudio, se puede decir que en el documento se define el contexto actual de la elaboración y comercialización de los dulces tradicionales en el cantón Loja, siendo estos dulces un atractivo turístico gastronómico. A la misma vez se pretende crear una ruta turística gastronómica dulce. Este circuito dará a conocer sitios de interés no difundidos y a la misma vez las recetas de los dulces.

Además, el complemento de las técnicas ancestrales que han sido trasmitidas de generación en generación; la herencia de elaboración se encuentra profundamente ligada a las fechas de fiestas religiosas; el turismo y la gastronomía típica. La información de estudio obtenida es de carácter descriptivo y de campo, y el autor ha utilizado la observación y entrevista como el elemento principal de recopilación de datos (Chejin, 2014).

En una segunda tesis de grado de la Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES), se hizo la defensa de la tesis de grado titulada “Diseño de un Recetario Gastronómico basada en la Comida Típica del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi” de la Autora Elsa Janeth Sangucho Sangucho por el año 2014, engloba diferentes platos típicos de la provincia de la sierra central. Con la creación de un documento donde se destaca la gastronomía típica del Ecuador.

Finalizada la lectura del documento de trabajo se puede acatar lo siguiente: 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. Por lo mencionado, la autora pretende diseñar el recetario gastronómico de los platos típicos del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi,

para que de esta manera se pueda fomentar el turismo y las tradiciones gastronómicas, siendo esta la compilación de característicos platos tradicionales entre ellos también los dulces.

La modalidad de investigación de trabajo es cualitativa y cuantitativa en dependencia del problema y las bases de variables. Siendo una propuesta final el reflejar un equilibrio entre las características nutritivas y técnicas de preparaciones gastronómicas, las mismas plasmadas en un recetario que permita el rescate de la cultura gastronómica Pujilense (Sangucho, 2014).

La tercera tesis de grado del autor Christian Javier Baculima Cellán, del año 2012 en la Universidad de Cuenca (UC), con el título de su trabajo de tesis “Propuesta de Innovación de Dulces Cuencanos caracterizados como postres al plato”, destaca la importancia de los dulces tradicionales de la provincia de Azuay, con la idea central de desarrollarlos como postres para que se incluyan como parte fundamental de la gastronomía.

Según el autor en la provincia de Azuay y en su capital la ciudad de Cuenca se encuentra una fusión perfecta de sabores, tradiciones y cultura, por esto como un claro ejemplo se mencionan los dulces, que han sido preferidos por todas las personas que llegan a degustarlos siendo, una experiencia al paladar única por su inigualable sabor.

La finalidad de este trabajo es el aporte a la conservación de estos dulces y sus formas de elaboración, pero con una característica innovadora, la presentación de postre al plato que es; destacar los dulces tradicionales con una adecuada imagen en su presentación (Baculima, 2012).

En la cuarta tesis de grado obtenida de la Universidad de las Américas (UDLA) en el año 2012 con el título de tesis “Ruta Turística Vivencial Gastronómica enfocada a los Dulces Tradicionales de la Ciudad de Quito”, de la autora Christina Gissela Velasco Jurado, enfoca su trabajo en la creación de una ruta gastronómica, pero con un distintivo vivencial, puesto que en la ciudad capital de la provincia de Pichincha existe la combinación perfecta de la gastronomía y el aire colonial de la capital de los ecuatorianos.

Con relación a la lectura, se resume que el objetivo de la tesis es la creación de una ruta gastronómica vivencial orientada a dulces tradicionales; mencionando los objetivos del trabajo. Se ha hecho la investigación empleando el método de investigación exploratoria mediante el desarrollo de entrevistas con expertos que en este caso se las realizó a los productores de dulces; y, el método descriptivo a través de encuestas aplicadas a la población. Con los datos finales obtenidos, se pudo establecer que el proyecto es posible tanto como para vendedores como para clientes potenciales con el interés de tener una ruta para conservar esta tradición.

Finalmente se menciona que esta ruta no solo busca rescatar el valor de las tradiciones gastronómicas quiteñas, sino dar la importancia a los negocios de dulces tradicionales del centro histórico de Quito creando así un valor agregado a la visita de turistas en la ciudad, siendo, los dulces tradicionales como un elemento emblemático de la gastronomía quiteña (Velasco, 2012).

De una quinta tesis de grado de la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) en el trabajo de estudio del autor Cristian Segovia Herrera. “Estudio Investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Ambato”, del año 2013; desarrolla una temática investigativa detallada sobre dulces tradicionales de la provincia de Tungurahua, se resaltan a los platillos gastronómicos como parte fundamental de la cocina ecuatoriana, pues un dulce es la combinación adecuada de diferentes sabores.

Se enfatiza que la gastronomía es parte fundamental de la identificación de los pueblos y sus tradiciones, a través del tiempo los dulces al igual que todo han sufrido un proceso tenido un proceso de transformación con la modernización haciendo que se tenga una pérdida del valor gastronómico.

De igual manera, las recetas no se han ido perdiendo ya que éstas no se encuentran redactadas, y han sido el paso la conversación e indicaciones orales para su difusión, esto ha ocasionado el olvido de muchos dulces tradicionales y de igual forma de sus ingredientes. El autor pretende mediante el trabajo enfatizar la importancia a las recetas caseras que a través del tiempo han sido parte de nuestra cultura, en el caso de los dulces (Villacis, 2013).

En el año 2013, el Ministerio de Turismo publicó un artículo científico bajo el nombre “Dulces Quiteños... Y algo más”, en este pequeño documento de tres páginas se ofrece un recorrido gastronómico que lleva a quien lo lee un viaje de sabores que mencionan los diferentes dulces de antaño con los que crecieron diferentes generaciones y de igual forma las calles de se pueden encontrarlos.

Quito, (03-04-2013). - La ciudad Quito, posee una variada oferta culinaria que atrae a los turistas deseosos por degustar verdaderos potajes y dulces con asombroso colorido y sabor, que la convierte en un destino ideal para quienes no solo se deleitan con los dulces propios de esta ciudad, sino con la oportunidad de conocer los secretos que se esconden tras su preparación (MINISTERIO DE TURISMO, 2013).

Al avanzar por las calles coloniales del centro histórico, cerca del sector de El Tejar, se localiza un taller familiar de dulces típicos, en donde se elabora el manjar de leche y,

además, se puede degustar confites de maní, dulces de guayaba, claritas, turrone, cocadas y otras delicias. Esta ruta culinaria, por el momento se detiene en el sector de San Marcos, límite sur del centro histórico, en donde colocados sobre una mesa están listos varios ingredientes, como masa previamente preparada, queso, pimientos, zanahorias, pollo deshebrado y más, todos servirán para la elaboración de humitas, empanadas y tamales, que los ciudadanos degustarán y acompañarán con jugos de frutas de temporada, este recorrido culinario devela un aspecto de la amplia gama de oferta gastronómica que ofrece Quito “La Carita de Dios” para el deleite de los residentes y los turistas (MINISTERIO DE TURISMO, 2013).

Sin lugar a duda la capital de los ecuatorianos posee un gran legado gastronómico en cuanto a lo que dulces se refiere en el artículo, publicado en la página del Ministerio de Turismo se puede, mediante la lectura realizar un viaje a las tradicionales calles de “La Carita de Dios”, pues estando allí es imposible no deleitarse con el olor de las quesadillas, el manjar de leche, los turrone, humitas los tamales y entre otras delicias que sin duda son el elemento clave que atraen a propios y extraños a este sitio tan característico como lo es la ciudad de Quito (MINISTERIO DE TURISMO, 2013).

Finalmente, en el año 2012, el MSc. Jairo Mauricio Guevara Rosero profesor de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi (UPEC) redactó y publicó un artículo científico bajo el título “La gastronomía tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi”, en documento de la revista “SATHIRI” se recalca que la gastronomía de la provincia norteña es la principal carta de bienvenida para los turistas y visitantes.

El reconocimiento de la gastronomía, en la cultura se ha identificado como un patrimonio intangible, en los últimos años se desarrolla en el Ecuador como una estrategia para el sector turístico que conserva la identidad histórica con la visión positiva de que cada visitante. A cada provincia, cantón o comunidad por su riqueza culinaria, demostrando el tan llamado valor agregado, o el sello de identidad en este caso del pueblo carchense (Guevara, 2012).

Se debe destacar el impulso que cada una de las organizaciones o instituciones dedicadas a la difusión de comidas típicas, por medio de las ferias gastronómicas que han tomado impulso en los últimos años en el Carchi, así se logra resaltar la conservación de los sabores, sazones, y costumbres (Guevara, 2012).

Concluida la lectura del artículo científico y en lo expuesto por el autor se puede acatar, que se hace mención a uno de los factores más importantes de la provincia del Carchi como lo es la gastronomía tradicional, en el primer párrafo se cita a la importancia que tiene este tema en general y el valor agregado que le da cada pueblo.

Consiguientemente, se analiza el propósito esencial de la visita la degustación de diferentes platillos y las vivencias que se aportan con ello y para finalizar, se hace énfasis a el rescate de las delicias de la provincia mediante la promoción adecuada en las diferentes ferias gastronómicas.

2.2. Marco Teórico

2.2.1. Turismo.

El turismo en general, despierta el interés de visita a diferentes lugares. Entonces se define como: “El conjunto de actividades realizadas por las personas durante sus viajes y permanencias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, por motivos diferentes al de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado” (OMT, 2017).

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) (2017), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo, con fines de ocio, por negocios y otros entre estas actividades destacan la gastronomía.

El turismo según la definición de la OMT (2017), se entiende como:

Conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos, y no por otros motivos lucrativos.

2.2.1.1. Desarrollo turístico.

“El desarrollo se entiende como una serie de estados consecutivos, a la que un elemento o actividad se somete. De manera que crece, aumenta o progresa” (RAE, 2014).

El desarrollo turístico, engloba a las actividades turísticas que produzcan crecimiento general de ingresos en toda índole, económico, social, y ambiental. Dentro de este conglomerado

intervienen infinidad de personas que cumplen diferentes roles, conformando así, un sistema productivo donde el turista es el principal gestor de trabajo.

2.2.1.2. Desarrollo del turismo gastronómico.

“El concepto de desarrollo del turismo gastronómico está íntimamente relacionado con la planificación sus actividades de recreación y degustación y, por lo tanto, su determinación depende la participación en diferentes convenios donde se degusten platillos de comida tradicional variada” (Mamami, 2016).

En cada destino turístico se ve reflejada la afluencia de turistas atraídos por el turismo gastronómico, el número de la demanda depende exactamente de varios factores intrínsecos, que pueden causar interés en cada visitante por la comida típica de los diferentes lugares. De igual manera, los turistas reflejan la importancia de cada uno de estos, en las veces que visitan determinado lugar.

2.2.1.3. Gastronomía.

“La gastronomía responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad y experiencia” (Lumendi, 2012, p. 5).

Lumendi, afirma por gastronomía a la actividad de distribución adecuada de cantidades de comida atractiva para el consumidor, en este caso el turista. La gastronomía no solo cumple el papel alimentario, sino también engloba un conjunto de elementos tradicionales.

2.2.1.4. Cultura gastronómica.

El ofrecer la gastronomía como un componente cultural reviste entonces, el involucrar personal especializado de tal manera que el desplazamiento turístico de las personas no solamente tiene que ver con un mediador o prestador de servicios que ofrece los platillos, sino que debe privar un ambiente en el que la información del platillo mezclado con los olores, sabores, la ambientación, la infraestructura, coadyuven al deseo de cultivarse haciendo de esto una experiencia significativa para el turista o visitante permitiendo que esta relación tenga un componente estratégico particular, en este caso de la cultura gastronómica (Sangucho, 2014, p. 31).

Para Sangucho, la cultura gastronómica desarrolla las actividades de diferentes personas que elaboran con ingredientes apropiados platos atractivos, con el fin de crear un círculo significativo de atención al cliente, satisfaciendo el paladar de los visitantes o turistas creando en ellos la intencionalidad de consumo.

2.2.1.5. Gastronomía ecuatoriana.

La gastronomía ecuatoriana ha logrado mantener una diversidad de platos gastronómicos por que guardan celosamente cada receta e ingrediente. Así Sangucho (2014) alude que el Ecuador posee una variada abundante y rica cultura gastronómica. Una cultura de comida tanto auténtica como mestiza una cocina con una tradición acumulada durante siglos donde se han integrado sustancias, condimentos y experiencias de los propios y lejanos continentes (p. 23). La forma de preparación es totalmente llamativa en vista de que la combinación de sabores y aromas es la influencia de costumbres de otras regiones o países en el modo de preparaciones, lo que le da un agregado especial. No así, negándose a perder la esencia tradicional de la gastronomía en Ecuador.

2.2.2. Procesos de elaboración.

Los procesos de elaboración son un conjunto de instrucciones que pretenden ser una guía para cualquier persona con el objetivo de conseguir un producto elaborado con características idóneas. Por consiguiente, (Monrroy, 2017, p. 1) resume los siguientes pasos:

- **Ingredientes.** - Es la lista con las cantidades y especificaciones de los ingredientes necesarios para la realización de la receta.
- **Modo de preparación.** - Texto donde se explica cómo debe hacerse la receta. El modo de preparación puede estar representado a través de párrafos o a través de ítems. Ambos formatos son válidos.
- **Preparación.** - Tiempo estipulado para la realización de la receta. Por ejemplo: 10 minutos, 30 minutos, 1 hora, 1 hora y 30 minutos... 2 horas.
- **Cocción.** - Tiempo que se debe cocinar según sea el tipo de cocción especificado: horno, fritura, al vapor, baño maría entre otros.)
- **Refrigeración.** - Es el tiempo estipulado en horas y/o minutos independientes del tiempo de preparación, que indica el momento que debe ser refrigerada la comida antes de servir o antes de seguir con el próximo paso.

- Adicionales. - Un texto con consejos para la receta o variantes de la misma, puede incluir comentarios para su mejora o simplemente una crítica de la misma.

En el manual de Monrry, los procesos de elaboración suelen ser generales, pero para la preparación de dulces generalmente el proceso de elaboración puede ser el mismo, pero con la variante de tiempo de preparación generalmente más corto y sencillo.

2.2.2.1. Proceso.

“Un proceso es un conjunto de actividades planificadas que implican la participación de un número de personas y de recursos materiales coordinados para conseguir un objetivo previamente identificado” (González, 2012, p. 1).

González cita, al proceso como el conjunto de procedimientos previamente preparados, pues si bien es cierto, los procesos siguen un orden lineal, no siempre se respeta esta característica, pero el fin de un proceso siempre será satisfacer de manera positiva una necesidad.

2.2.2.2. Procesos gastronómicos.

“Los Procesos gastronómicos incorporan a su formación los conocimientos básicos en torno al manejo de alimentos, desarrollando competencias y habilidades culinarias personales, innovando nuevas preparaciones en el arte gastronómico, higiene y el cuidado del medio ambiente” (UNE, 2014).

Los procesos gastronómicos son actividades previamente establecidas, a la preparación de platos característicos por su inigualable sabor, estos procesos pueden ser variables dependiendo de cada región, porque no en todos los sitios las personas tienen la misma forma de preparar alimentos.

2.2.2.3. Procesos de elaboración artesanal.

El proceso elaboración artesanal es un proceso manual donde no se requiere el uso de tecnología avanzada, implica el rescate esencial de la cocina de antaño, en este se incluyen herramientas como ollas de barro y cucharas de palo como en el proceso de la panela; destacar que el proceso implica un poco más de tiempo y el resultado final en porciones es mínimo o relativo. Aun así, se destaca porque mediante la preparación el sabor final es único e inigualable.

2.2.2.4. Procesos de elaboración industrial.

Los procesos industriales, por lo tanto, son actividades que se llevan a cabo para transformar materias primas y convertirlas en diferentes clases de productos. A través de un proceso industrial se pueden alterar las diversas características de la materia prima, como su tamaño, su forma o su color (Merino y Pérez, 2015).

Los procesos de elaboración industriales son más complejos este se puede incluir, maquinarias que suelen agilizar el mecanismo de producción en cuanto a tiempo de producción y mayor cantidad de productos finales. En el caso de producción de dulce la fabricación es netamente estándar sin cuidar detalles finales del producto.

2.2.2.5. Demanda gastronómica.

El sector de alimentos y bebidas es considerado como una de las principales actividades de servicio que favorece de forma positiva a la generación de turismo en un sector geográfico. Su contribución genera importantes ingresos económicos a escala local, regional o nacional. Entre los principales negocios que conforman este sector se encuentran: restaurantes, cafeterías, bares y fuentes de soda, donde los restaurantes tienen una fuerte participación a nivel comercial (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015).

2.2.2.6. Clasificación general de dulces gastronómicos.

En el término gastronomía en general es un compendio muy amplio de recetas y elaboraciones por ello es necesario, establecer una clasificación en cuanto a dulces gastronómicos, en la cual se refleja el análisis general sirviendo de base los ingredientes y formas de preparación de los mismos por esto es necesario tener en cuenta las respuestas generales de datos y la información obtenida de libros gastronómicos para de esta manera verificar los tipos de postres en una clasificación que agrupe las características de cada uno de ellos.

Los postres en general son platillos que se sirven después de una comida y tienen la característica principal de tener un sabor dulce, dentro de estos podemos mencionar cinco clasificaciones:

Postres simples. – es aquel postre gastronómico base pues se compone a base principal elaborado de cualquier fruta a modo esencia pura. Ejemplo: Mermelada

Postre simple artificial. – esta es una variación del primero y enfoca principalmente la combinación de ingredientes naturales y artificiales. Ejemplo: Helado

Postre mixto de pastelería. - en cuanto a esta clasificación se mencionan los comunes postres de pastelería pues mezclan elementos e ingredientes combinados a manera de lograr un sabor que combine agregados de pastelería, lo dulce de las frutas y también sabores artificiales en diferentes combinaciones. Ejemplo: Cheesecake

Postres elaborados. – se clasifican a los postres que engloban a los postres de harina y alimentos azucarados en estos interviene varios procesos de elaboración los cuales pueden tener diferentes técnicas, pero asocian dos elaboraciones artesanal e industrial.

Confites. – son aquellos dulces comúnmente conocidos como caramelos estos poseen técnicas de conservación y generalmente poseen envolturas plásticas

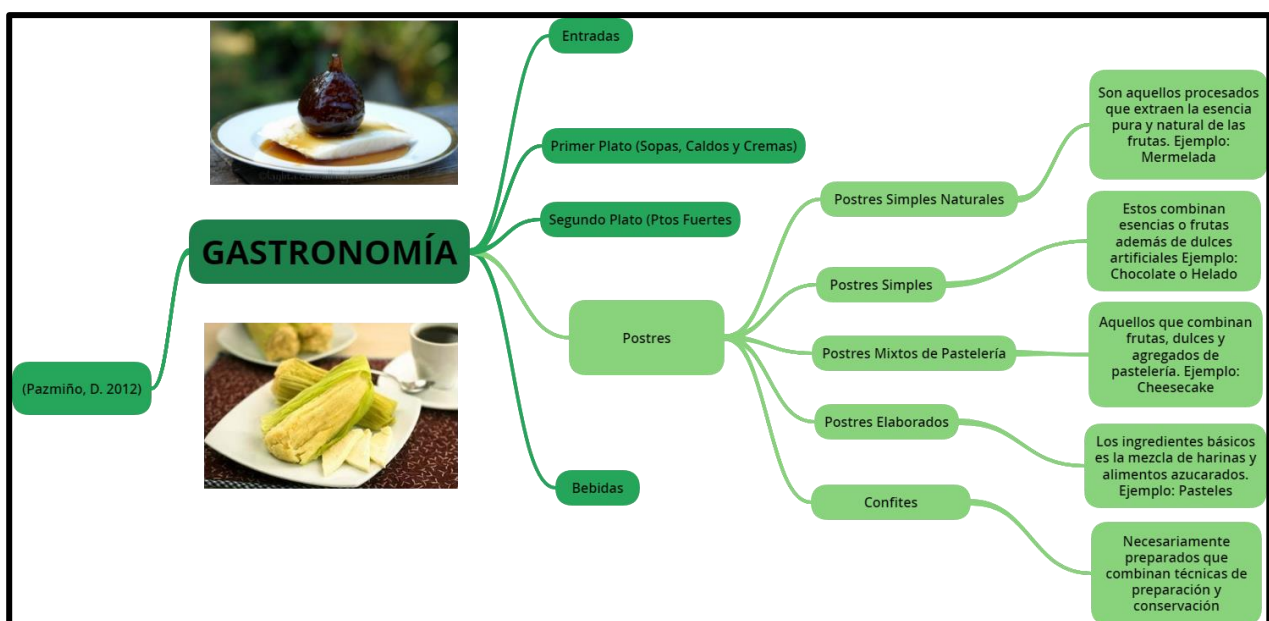


Figura 1: Clasificación general de gastronomía
 Basado en: (Pazmiño, 2012).
 Elaborado por: Ger López Diego Alejandro

2.2.2.7. Características de los dulces tradicionales.

Los diferentes dulces tradicionales o postres típicos poseen diferentes características propias que los hacen característicos e inigualables, de la lista de dieciséis platillos gastronómicos se ha hecho referencia principal a:

Característica principal. – es el distintivo principal de cada platillo y lo que lo hace diferente y especial. Esta característica puede variar muchas veces de acuerdo a las cualidades de cada uno de ellos, por ejemplo: Sabor, Olor, Color y Forma.

Forma de elaboración. – es la forma de preparación de los dulces tradicionales, comúnmente estos se realizan de forma artesanal ya que muchos de ellos tienen años de trascendencia, pero en la actualidad muchos de ellos han sufrido cambios de elaboración donde interviene la tecnificación, es decir se realizan de forma industrial.

Cantidad y precio. – es necesario conocer la cantidad o las porciones que se pueden obtener de acuerdo al precio estipulado de venta, aunque cabe recalcar que conseguir estos dulces es netamente económicos y fáciles de encontrar.

Aceptabilidad del dulce tradicional. – siendo un factor muy importante en cuanto a la preferencia de cada uno de los dulces tradicionales, cada persona tiene un diferente gusto, pero existe una preferencia por cierto dulce tradicional y esto refleja un nivel de preferencia.

Susceptibilidad al cambio. – hace referencia a la tendencia a las modificaciones de recetas y formas de elaboración, cabe mencionar que cada una de estas representa la forma de preparación en general, más aún existen dulces tradicionales los cuales no tienen cambios mínimos

Clasificación. – no es más que la mención a la cual se agruparían los diferentes postres gastronómicos de acuerdo a las características principales que estos reúnan.

2.2.2.8. Receta.

“La receta es la más amplia herramienta de comunicación en la cocina. Es una serie de instrucciones para hacer un determinado plato utilizando varios ingredientes. La receta, algunas veces llamada fórmula, hace posible que un plato en particular sea reproducido por otra persona que no es quien originalmente lo creó. Cuantos más detalles y especificaciones tienen la receta más seguros estaremos de que la reproducción será muy parecida o igual al original” (Boullon, 2012, p. 54).

Las recetas son el compendio adecuado de instrucciones a seguir para que determinada preparación tenga el sabor particular que la caracteriza, si se sigue correctamente dicha receta, lo más probable es que esta consiga el sabor innato que se busca en el momento de preparar diferentes platos, postres o bocadillos.

2.2.2.9. Confitería.

Se denomina confitería al arte de realizar diversos preparados con azúcar conocidos como confites. Los confites son considerados como golosinas hechas a base de algún fruto seco, frutas secas, semillas o especies recubiertas con caramelo de azúcar sean estas el azúcar de caña, azúcar de remolacha, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, inclusive se

puede aceptar la miel, en síntesis, son productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcar y/o azúcares, coberturas, chocolates y otros ingredientes y/o aditivos autorizados (Obando, 2011, p. 14).

Según Obando, el termino confitería destaca la importancia de alimentos dulces, y la combinación de sabores que posean los confites. Las mezclas de ingredientes dan a estos un toque especial que despierta el interés de los visitantes o turistas por probar el sabor que estos confites tienen en el paladar.

2.2.2.10. Dulce y golosina.

La Real Academia Española define al dulce como “alimento corto y ligero, generalmente apetitoso”, mientras que golosina como “manjar delicado, generalmente dulce, que sirve más para el gusto que para el sustento” o “cosa más agradable que útil”. Son pues “alimentos vacíos”, calóricos, pero con escaso valor nutritivo (RAE, 2017).

Los términos Dulce y Golosina para la Real Academia de la Lengua Española, son semejantes, aunque define al dulce como un alimento que genere un valor nutricional, mientras que una golosina hace referente a un sabor dulce, tentativo, y agradable.

2.2.2.11. Postre.

El postre es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones (Sandeau, 2015).

Generalmente un postre es un platillo que se sirve al finalizar una comida, el postre tiende a ser un dulce ligero y pequeño, pero de un sabor agradable para el consumidor, combina ingredientes generalmente dulces.

2.2.2.12. Mermelada.

La mermelada es, un método de conservación de alimentos en el cual se mezclan frutas y/o verduras con azúcar, acidificantes y un color brillante y atractivo que refleja el color del producto (CCB Cámara de Comercio de Bogotá, 2015, p. 10).

Se conoce como mermelada a el proceso de transformación de alimentos, con la característica esencial de convertirse en un producto dulce de frutas que puede ser acompañado de diferentes productos alimenticios.

2.2.2.13. Bocadillo.

Bocadillo es un diminutivo del término bocado: una porción reducida de un alimento. Se conoce como bocadillo, por lo tanto, a una comida pequeña que se ingiere como refrigerio, acompañamiento o entrada (entrante). Se tiende a pensar que el bocadillo es un plato calórico o de niños. Pero es hora de darle el valor que merece, porque los bocatas bien diseñados pueden ser completos, saludables y deliciosos (Ruiz, 2018).

2.2.3. Desarrollo del turismo gastronómico.

“El turismo gastronómico es la actividad de permanente, que permite al turista la degustación de platillos de comida típica de diferentes regiones y el reto en la actualidad es incorporar la innovación para renovar y adaptar la oferta gastronómica a las necesidades del nuevo consumidor cultural” (Lumendi, 2012, p. 18).

Las características que poseen los diferentes platos gastronómicos de las regiones donde se preparen, se convierten en rasgos innatos e intransferibles. Estos rasgos aportan un significado especial, a cada preparación puesto que este valor gastronómico es intrínseco y se valora de acuerdo al interés de las personas de acuerdo a su preferencia. Entonces este valor viene acompañado de las diferentes formas de preparación e incluso del cariño y estima de las personas, convirtiendo a este valor en una parte esencial de la gastronomía.

Se entiende entonces al turismo gastronómico como la esencia intrínseca de las preparaciones gastronómicas a su vez, el beneficio implícito de los alimentos en general, cualquier tipo de ingrediente tiene una característica general en cuanto a los valores nutritivos, el bienestar que ellos producen en el cuerpo humano, generan interés y preferencias en las personas. Teniendo así, la necesidad de realizar combinaciones culinarias que aporte en mayor cantidad a los dones nutricionales. Entonces el turismo gastronómico será la motivación implícita de los alimentos y de igual forma el significado intrínseco, que se rescata a través del pasar de los años, dando realce a la cultura de preferir siempre lo típico que tiene años de preferencia.

En los últimos años, el desarrollo del turismo gastronómico pretende despertar el interés necesario, en toda la población en general, especialmente en los turistas y visitantes, los mismos que en sus diferentes viajes, prefieren ser partícipes de las diferentes tradiciones y variadas culturas, propias de los pueblos y ciudades. Es ahí donde está presente el desarrollo, la combinación entre el consumo de distintos platos gastronómicos encierran una característica propia e inigualable, la misma que brinda una experiencia al paladar.

El turismo gastronómico tiene beneficios económicos, la fuente principal que permite el desarrollo de diversos sectores sociales; además de la promoción cultural propia de lugares donde se preparan estos platos, existen así; ocasiones que para deleitarse de cierta preparación es necesario trasladarse a estos sitios, promoviendo así al turismo.

2.2.3.1. Cocina.

Del latín *coquina*, la cocina es el sitio en el cual se prepara la comida, puede ser el ambiente dedicado a esa tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo, en la cocina, por lo general pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, freírse o guisarse los alimentos (Fernández, 2014).

La cocina es el espacio adecuado donde se pueden preparar diferentes platillos, en este lugar se despierta la creatividad de las personas que preparan los alimentos experimentando con combinaciones de sabores.

2.2.3.2. Cocina tradicional ecuatoriana.

“Ecuador es el espacio andino, que asume la definición de la misma en sus cocinas. Ello se hace evidente en la práctica y literatura por investigadores que asumen la connotación andina” (Unigarro, 2012, p. 96).

La autora afirma, que la cocina ecuatoriana como la más importante del contexto andino, varios investigadores han tomado la tarea de enfatizar sus trabajos en evidenciar las diferentes temáticas de las características de los alimentos y las diferentes preparaciones que tiene la cocina ecuatoriana.

2.2.3.3. Dulces ecuatorianos.

Los dulces ecuatorianos se enmarcan entre lo que es una cocina ancestral, típica y tradicional, siendo estas últimas confundidas entre sí. La cocina ancestral como la cocina étnica de un pueblo, elaborada con productos endémicos de la zona, mientras que la cocina típica se define como la cocina étnica, que poco a poco se ha sufrido cambios, pero que se ha mantenido como cocina representativa, siendo este el concepto de golosinas o dulces propios que engloba las técnicas ancestrales, conservando el sabor único de un dulce ecuatoriano (Ayora, 2013).

Ruiz, prioriza que la palabra bocadillo entiende a un pasa bocas, contrario de un postre un bocadillo será una comida de entrada o acompañante de un plato fuerte. Este también tiene la característica especial de ser una porción pequeña, pero de agradable sabor.

2.2.3.4. Tradición.

“Se considera tradicional a lo típico, y; en materia de cocina, la comida que un individuo recuerda y añora probar cuando está fuera de su país o región” (Unigarro, 2012).

Unigarro, conceptualiza que el concepto de tradición enfoca diferentes temáticas las mismas que pueden estar ligadas a las costumbres propias de las personas, pueblos y regiones donde se desarrollen, tomando en cuenta que es lo más representativo de estos lugares.

2.2.3.5. Dulce tradicional.

Los dulces tradicionales son una fiel representación de la gastronomía de cada región y su influencia histórica pueden tener un sin número de variaciones ya que dichos dulces son la herencia gastronómica de familias por muchos años, y cada receta puede ser modificada de acuerdo al gusto de cada generación (Pinzón, 2011).

Un dulce tradicional, es el atributo más representativo de lo antaño, pues pudiesen pasar muchos años y estos seguirán conservando sus características de sabor, pero, en algunos casos las formas de preparación pueden pasar por generaciones modificando ligeramente la esencia del dulce.

2.2.3.6. Características de dulces tradicionales.

Ramírez (2018), renombrada chef cuencana menciona que los dulces suelen tener las características esenciales:

- Cantidad de azúcar moderada
- Ingredientes o porciones de frutas
- Procesos de elaboración sencillos
- Elaboración netamente artesanal
- Tradición de elaboración por generaciones
- Esencia de sabor en recetas basadas en la improvisación
- Recetas heredadas por tradición de generación en generación
- Presentación final sencilla sin tanto detalle

2.2.3.7. Valor intrínseco.

“En temas generales del recurso turístico es apreciado por su valor intrínseco por ser el símbolo de medida de un elemento identificador de pueblos y culturas” (Curiel, 2015).

Se entiende como valor Intrínseco, a las características innatas de estimación agregado, en este caso en la comida podemos encontrar una infinidad de estimaciones que se representan en la combinación de ingredientes y a la misma vez en preparaciones que van de acuerdo a la presentación final de los alimentos.

El valor intrínseco se refiere a la esencia propia de algo en concreto, como la peculiaridad de sus características, debemos de entender esta definición como aquello que es propio e innato de algo, además se relaciona con aquellas cosas que evocan una cualidad exclusiva. Entonces en el ámbito gastronómico existen alimentos que poseen sabores y olores muy característicos que modifican en menor o gran el resultado final de cada platillo, convirtiéndose así en preparaciones únicas y propias de determinado lugar.

Además, se menciona la relación entre identidad y la cultura local la misma que encierra entre otras cosas un valor agregado, la característica intangible que identifica a cada lugar; por esto es necesario conocer el significado real del porqué de cada situación o en este caso el porqué de cada ingrediente; con los cuales se elaboran platillos gastronómicos.

2.2.3.8. Patrimonio alimentario ecuatoriano.

“La cocina supone un extenso y complejo tramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no solo sabores, colores, texturas sino también saberes, conocimientos y memorias de los pueblos de todas las cuatro regiones del Ecuador” (Unigarro, 2012).

Si bien es cierto, nuestro país es mega diverso en todos los aspectos, es porque en él se conjugan diferentes características alimentarias como productos que tienen texturas que solo se producen en nuestro territorio, esto se ve reflejado en la infinidad de productos que se producen en las cuatro regiones del Ecuador.

2.2.3.9. Manipulación de alimentos.

La seguridad alimentaria es el conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas. Para garantizarla y evitar enfermedades de origen alimentario, es de vital importancia conocer y cumplir con la normativa

en materia de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas etapas o procesos que requieran la manipulación de los alimentos (TIC-CITA, 2015, p. 6).

Medin y Medin, (2012), enfatizan que: “La manipulación de alimentos es el conjunto de procedimientos, mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénicos-sanitarios” (p. 13).

Es importante destacar que los autores en su texto priorizan englobar todas las técnicas de manipulación o tratamientos de alimentos, son de naturalezas diferentes con características propias que estos poseen y es importante destacarlos con normas sanitarias.

2.2.3.10. Higiene alimentaria.

En la Industria alimentaria la Higiene es una de las armas fundamentales para asegurar la calidad de los alimentos. El consumidor tiene derecho a acceder a alimentos seguros que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria. La industria consciente de su papel puede incorporar aquellos aspectos de la producción que permitan conseguir una mejora de las condiciones higiénicas de forma tan sencilla como adoptando un manual de Buenas Prácticas Higiénicas y de manipulación (TIC-CITA, 2015, p. 4).

Es necesario precautelar por la seguridad alimentaria de todas las personas que consumen las diferentes preparaciones, por esto cada ingrediente debe de ser cuidadosamente seleccionado y para que de esta manera su preparación sea la más adecuada adoptando así buenas practicas alimentarias.

2.2.3.11. Conservación de alimentos.

Cenzano & Cenzano (2015) mencionan que: “La conservación de alimentos se puede realizar por diversas técnicas. Unas de carácter químico, mediante la adición de productos conservantes. Otras de carácter físico como el frio y el calor” (p. 9).

Los autores hacen referencia a que el almacenamiento de alimentos es parte prioritaria de la fase de conservación, estos tienen un origen químico o en otros casos; se hacen uso de técnicas de frio o calor.

2.3. Investigación Legal

Los diferentes temas abordados y de igual forma términos citados se encuentran referidos y mencionados en documentación de índole legal que se rigen actualmente en la República del Ecuador, de entre las más importantes se destacan los siguientes artículos y literales:

1.- Constitución de la República del Ecuador

DE LOS DERECHOS DEL BUEN VIVIR

Capitulo II, Sección Tercera (Alimentación)

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay* (CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA ECUADOR , 2008, p. 24).

2.- Ley de Turismo

DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Capitulo II

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: b. Servicio de alimentos y bebidas (LEY DE TURISMO, 2015, p. 2).

3.- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas

DE LA COMERCIALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

Capitulo II, Título III

Art. 24.- Prohibición sobre comercialización. - Se prohíbe a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas ofertar, a través de cualquier medio de información, servicios o infraestructura que no correspondan a su clasificación o categorización. Es decir, las clasificaciones o categorías no podrán ser utilizadas para engañar o inducir a confusión al público respecto de la calidad del servicio brindado (REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, p. 11).

III. Metodología

3.1. Enfoque Metodológico

3.1.1. Enfoque Cualitativo.

“Este tipo de investigación es relativamente reciente y novedoso surge como reacción a la primicia que tenía la investigación cuantitativa en la búsqueda del conocimiento” (Posso, 2009, p. 27).

“Las técnicas cualitativas de investigación recaban datos sin emplear necesariamente matrices estadísticas y, por lo tanto, sin la necesidad de números para sostener el desarrollo y las conclusiones respecto de lo investigado” (Ackerman, 2013, p. 41).

“El enfoque cualitativo utiliza recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación y puede o no probar hipótesis en su proceso de interpretación” (Hernández, 2014, p. 11).

“El enfoque cualitativo permite describir las cualidades de un contexto mediante la recolección de datos los cuales no buscan medir o ser probados en una investigación este enfoque se centra en el proceso de interpretación” (Benavides, 2016, p. 44).

El enfoque cualitativo de una investigación se centra en la recolección de datos. En esta investigación se hará uso además de la estadística descriptiva basada en gustos y preferencias de consumo, pues la información que se agrupe de la aplicación de una encuesta será la base numérica del trabajo, no obstante, el enfoque en si será cualitativo pues se empleará el análisis de la situación real de la preferencia de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán, obteniendo de esta manera una situación real para el estudio e investigación propias del enfoque cualitativo.

3.1.2. Modalidad.

La modalidad de proyecto es totalmente factible ya que consiste en hacer énfasis en la investigación documental, de campo y descriptiva, las mismas que recoge datos para conceptualizar la información de los dulces tradicionales con la identificación de cada uno de los mismos y por último el análisis general del valor gastronómico (Merida, 2011).

3.1.2.1 Investigación Documental.

“La investigación documental proporciona el conocimiento de las investigaciones ya existentes, de un modo sistemático, a través de una amplia búsqueda de: información, conocimientos y técnicas sobre una cuestión determinada” (Rivas, 2014).

Para el cumplimiento a los objetivos se utilizará una investigación de modalidad documental la misma que conceptualiza fuentes de carácter bibliográfica, se entiende también como la investigación en documentos de información específica; se basa en la consulta de libros o tesis en artículos o ensayos de revistas y periódicos. Para el desarrollo de la investigación se parte como base primaria la realización de consulta en diferentes bibliotecas, donde se encontraron diferentes recopilados informativos. De estas fuentes se obtienen conceptos y citas de diferentes autores los cuales enfatizan en dar a conocer a la población en general el resultado de trabajos previos.

Según Luna, Navas, Aponte, Mayor, & Buitrago (2014) “La metodología propuesta para la revisión bibliográfica puede ser aplicada a cualquier tema de investigación para determinar la relevancia e importancia del mismo y asegurar la originalidad de una investigación. Además, permite que otros investigadores consulten las fuentes bibliográficas citadas, pudiendo entender y quizá continuar el trabajo realizado” (p. 159).

La investigación de modalidad documental, tiene parámetros similares, se centran en recolectar información confiable, por tal motivo se utilizó estos tipos de investigación puesto que es necesario recopilar información de investigaciones anteriores que fueron guardados en libros, tesis, proyectos, documentos acerca de los dulces tradicionales de diferentes lugares; esto permite darle mayor soporte y veracidad al trabajo de investigación.

3.1.2.2 Investigación de Campo.

“Consiste en recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables, estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural” (Martinis, 2013).

La investigación de modalidad de campo combina de los métodos de investigación real, es decir, recopila datos de donde nace la fuente de información. Es decir, este tipo de investigación, necesariamente obliga al investigador a trasladarle a los lugares donde puede encontrar datos verídicos, en este caso en la ciudad de Tulcán se pueden encontrar diferentes lugares de

elaboración de dulces tradicionales, en el momento en el cual se hace presencia directa se puede observar detalles implícitos, que no se pueden notar sino la observación del sitio.

3.1.3. Tipo de Investigación.

3.1.3.1 Investigación Exploratoria.

“La investigación exploratoria es la exploración que trata de descubrir, establecer y explicar las relaciones casualmente funcionales que existen entre variables estudiadas y sirve para explicar cómo, cuándo y por qué ocurre un fenómeno social” (Yosa, 2012).

En lo expuesto anteriormente se menciona que luego de recopilar la información necesaria de manera exploratoria, se realizará una explicación más clara que al hecho de describir, siendo de fundamental convencer con razonamientos lógicos de su valor gastronómico; por esta razón los dulces tradicionales serán sujetos a una explicación para dar entender del porqué de cada receta o ingredientes. El desarrollo de esta investigación es de naturaleza exploratoria, con un diseño multivariado. Se enfoca en elementos que tienen una estrecha relación con la oferta gastronómica, medios desde el servicio, y la demanda, medido desde el comportamiento del consumidor.

3.1.3.2 Investigación Descriptiva.

Bajo el criterio de Yosa (2012) menciona que:

La investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables

Se usó la investigación descriptiva al momento de dar características específicas de los dulces a investigar de la misma manera la forma, contextura y sabor de los mismos en este caso cada uno de ellos será descrito de manera particular.

“La investigación descriptiva, trata de describir las características más importantes de un determinado objeto de estudio con respecto a su aparición y comportamiento” (Hurtado, 2014).

Es aquella donde se busca caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalando sus características y propiedades. A la misma vez combinada con ciertos criterios de identificación, como trabajo indagatorio. Todo esto se realizará de acuerdo a los datos recogidos durante las dos anteriores investigaciones. En el caso de la descripción de dulces tradicionales,

será necesariamente reunir toda la información posible para que posteriormente esta sea detallada de forma adecuada compendios de información clara y específica que permita detallar todas las características que poseen cada uno de ellos.

3.1.3.3 Investigación Histórica.

El esfuerzo de conocer el pasado, los fines historiadores y los alcances de su labor se ha ido transformando a través del tiempo. Los historiadores actuales tratan de recrear las experiencias pasadas de la humanidad procurando no tergiversar los hechos y condiciones reales de la época (Yosa, 2012).

Se empleará la investigación histórica ya que cada pueblo encierra un enigma de tradiciones escondidas, estas se reflejan en las tipologías propias como la gastronomía, conocer la breve historia de cada uno de los dulces es adentrarse a un viaje al pasado donde se reviven los años pasados.

3.2. Idea a Defender

El análisis de los procesos de elaboración de dulces tradicionales aporta al desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Tulcán.

3.3. Definición y Operalización de Variables

Tabla 1.

Operalización de Variables. Los procesos de elaboración de dulces

Idea a defender	Variables	Descripción	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Instrumento			
Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y su valor gastronómico aportan al desarrollo del turismo en la ciudad de Tulcán.	Efecto: V.I Los procesos de elaboración de dulces tradicionales	Los procesos de elaboración de dulces tradicionales engloban técnicas de fabricación en contraste a un precio indicado. Se consideran en un aspecto importante la satisfacción del consumidor que buscan en la repostería y pastelería además de dulce, postres y confites las recetas celosamente guardadas de familias y por vocación; que se niegan a ser absorbidas por la modernidad y que no logran obtener los sabores y las características de lo antaño. (Chejin, 2014, p. 2)	Recetas	Tipo de Recetas	Entrevista	Cuestionario			
			Dulces	Los delicados					
			Postres	Los alfeñiques					
			Confites	Los rosquetes					
			Pastelería	Las gelatinas de pata					
						Repostería	Las humitas	Encuesta	Cuestionario
							Los quimbolitos	Entrevista	Cuestionario
							Los buñuelos		
							Los envueltos de yuca		
							Las habas dulces	Ficha	Cuestionario
				El maní dulce					
				Las melcochas					
				Caramelo Tropical					
				Tortillas de Tiesto					
			Procesos de elaboración	Tipo de Procesos de elaboración Artesanal e Industrial	Encuesta	Cuestionario			
			Valor Gastronómico	Características (Sabor, Olor, Color Forma)	Encuesta	Cuestionario			
			Valor Intrínseco	Cualidades Alimenticias	Entrevista	Cuestionario			
			Lugar de Fabricación	Tipo de lugar de fabricación (Fábrica, Restaurante, Hogar)	Encuesta	Cuestionario			
			Precio	Precio de venta de Dulces, Postres y Golosinas	Entrevista	Cuestionario			

Tabla 2.

Operalización de Variables. Desarrollo del turismo gastronómico

Idea a defender	Variables	Descripción	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Instrumento
Los procesos de elaboración de dulces tradicionales aportan al rescate del valor gastronómico en la ciudad de Tulcán.	Causa: V.D. Desarrollo del turismo gastronómico	El valor gastronómico, en el imaginario colectivo pretende la conservación de la gastronomía y la exclusividad. Es la característica del servicio que en conjunto posee características y cualidades beneficiosas. Indirectamente genera impactos positivos o negativos. (Crotts, 2006)	Satisfacción del turista	Nivel de preferencia del turista	Encuesta	Cuestionario
			Promoción	Tipo de forma publicitaria	Encuesta	Cuestionario
			Conservación de la gastronomía	Nivel de preferencia del consumidor	Entrevista	Cuestionario
			Exclusividad	Tradicional	Encuesta	Cuestionario
			Equilibrio económico	Tipo de impactos Económicos que se generen	Entrevista	Cuestionario
			Equilibrio Ambiental	Tipo de impactos ambientales que se produzcan	Encuesta	Cuestionario
		Servicios Turísticos	Tipo de servicio turístico (Gastronómico)	Encuesta	Cuestionario	

3.4. Métodos utilizados

3.4.1. Análisis estadístico.

3.4.1.1. Población y Muestra.

La población en general refleja a un grupo de personas específico, en la ciudad de Tulcán de la provincia del Carchi donde habitan 86.498 personas según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010), donde se ha hecho prioridad a una selección por edades lo que optimiza la recolección de datos.

Siendo importante analizar los datos estadísticos el desarrollo del trabajo de investigativo será factible mediante la aplicación de un muestreo probabilístico estratificado con personas comprendida entre las edades de 40 a 79 años, en este rango de edades se encuentran las informantes que tienen un juicio de valor veraz y datos confiables acerca de dulces tradicionales. Además, se hizo uso de la fórmula para el cálculo de muestra infinita, la más adecuada para este tipo de investigación por arrojar una muestra pequeña.

Tabla 3.

Población por edades

Población por edades			
Grupo de Edad	Hombres	Mujer	Total
De 40 a 44 años	2,663	2,918	5,581
De 45 a 49 años	2,279	2,537	4,816
De 50 a 54 años	1,716	1,795	3,511
De 55 a 59 años	1,337	1,545	2,882
De 60 a 64 años	1,140	1,236	2,376
De 65 a 69 años	944	1,064	2,008
De 70 a 74 años	771	899	1,670
De 75 a 79 años	516	593	1,109
Total	11,366	12,587	23,953

Fuente: INEC 2010

Formula y Nomenclatura

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

Por otro lado, se aplicará una entrevista a diferentes personas como, por ejemplo: dueños de restaurantes o cafeterías, chefs, Ingenieros Turísticos, estudiantes de Turismo y Gastronomía además de turistas y visitantes

Estos grupos sociales poseen información directa sobre el tema de dulces tradicionales ya sea en mayor o menor manera, se podrá obtener datos ya que en algún momento estos han degustado un dulce tradicional y aportan con su opinión en el tema. Finalmente, técnica complementaria se aplicará la observación directa del investigador.

Esta fórmula se utiliza cuando no se conoce el tamaño de la población (infinita)

Aplicación de la fórmula

n = Tamaño de la muestra =?

Z = Nivel de confiabilidad: 95% = **1,96**

S²= Nivel de desviación (0,17) en vista de que es una encuesta dirigida.

N = Población= **23.953**

e = Error de muestreo: 5% = **0,05**

$$n = \frac{3,8416 * 0,17 * 23.953}{0,0025 * 23.953,00 + 3,8416 * 0,17}$$

$$n = \frac{15.643,03}{59,88 + 0,653072}$$

$$n = 258,41 \leftrightarrow 258$$

Finalmente de una población por edades de 23,953 (INEC, 2010) la muestra final es de 258.

IV. Resultados y Discusión





4.1. Resultados





Al cabo de la investigación y luego de la tabulación de datos finales recogidos, los resultados finales se expresan a manera de tablas y figuras; las mismas que tiende a ser objeto de análisis para que de una manera clara y concisa puedan apreciarse en los siguientes ítems:





4.1.1. Cuadro de clasificación de dulces gastronómicos.





Tabla 4.

Cuadro de resumen general de fichas de registro gastronómico

Dulce Gastronómico	Característica Principal	Forma de elaboración	Cantidad	Precio	Aceptabilidad de dulce tradicional	Susceptibilidad al cambio	Clasificación
<p>Los delicados</p> 	Elaboración de merengue dulce y suave	Artesanal/Industrial	1	0.25	Alta Tiene mucha acogida en fiestas infantiles y como pasa bocas	Baja La receta no tiende a cambiar	Postre Mixto de Pastelería
<p>Los alfeñiques</p> 	Elaboración de tiras de huevo fácil de retorcer.	Artesanal	1	0.35	Media Son preferidos como golosinas para las fiestas infantiles, ocasiones especiales	Media Las recetas y preparaciones no tienden a cambiar ya que son muy conocidas	Postre Simple
<p>Los rosquetes</p> 	Dulce de harina en forma de redonda.	Artesanal	1	0.30	Media Son preferidos como golosinas se los adquiere en panaderías o pastelerías además de nutritivos	Baja Por la preferencia por otros alimentos de repostería el roquete de viento se elabora cada vez en menor cantidad	Postre Mixto de Pastelería
<p>La espumilla</p> 	Espuma a base de claras de huevo y azúcar acompañada de jugo de frutas.	Artesanal/Industrial	1	0.50	Media Son preferidos como golosinas	Baja Las técnicas de elaboración no hay cambiado porque se las realiza de forma artesanal.	Postre Simple

Dulce Gastronómico	Característica Principal	Forma de elaboración	Cantidad	Precio	Aceptabilidad de dulce tradicional	Susceptibilidad al cambio	Clasificación
<p>Las gelatinas de pata</p> 	Consistencia esponjosa de cartílagos de res y colorantes.	Industrial	24	1.00	Alta Son preferidos a nivel internacional bajo el nombre de malvaviscos	Alta Su fabricación al ser industrial está constantemente cambiado	Postre Simple Artificial
<p>Las humitas</p> 	Pan a base de choclo de sal o dulce con envoltura en hojas de maíz	Artesanal	3	1.00	Alta Tiene gran aceptación por su singular sabor. Son perfectos para acompañarlos con café	Alta Se ha perdido es el uso de la olla de barro y el fondo cubierto por las tuzas del maíz	Postre Elaborado
<p>Los quimbolitos</p> 	Pastel dulce y esponjoso en base de harina de trigo envuelto en hoja de achira	Artesanal	1	0.50	Alta Son tradicionales en especial en épocas navideñas.	Alta Sus receta siguen heredándose de generación en generación, con singular recelo de cada familia	Postre Elaborado
<p>Los buñuelos</p> 	Masa de harina de trigo frita, en forma de bola	Artesanal	1	0.60	Alta Se consumen tradicionalmente y particularmente en Navidad.	Alta Se preparan en diferentes cafeterías, restaurantes y en el interior de los hogares	Postre Elaborado

Dulce Gastronómico	Característica Principal	Forma de elaboración	Cantidad	Precio	Aceptabilidad de dulce tradicional	Susceptibilidad al cambio	Clasificación
Los envueltos de yuca 	Preparación de yuca y panela envuelto en una hoja de plátano	Artesanal	1	0.50	Baja Es un dulce tradicional no conocido en su totalidad	Baja Su preparación la conocen muy pocas personas por lo que no cambia más bien tiende a perderse.	Postre Simple
Las habas dulces 	Habas tostadas con panela	Artesanal/Industrial	1	0.25	Media Se consumen tradicionalmente como golosinas.	Media Su preparación en la gran mayoría tiende a industrializarse	Postres Simple Artificial
El maní dulce 	Preparación de maní con panela	Artesanal/Industrial	1	0.25	Media Preferentemente son consumidos como golosinas tradicionales	Media De igual manera tiende a industrializarse	Postres Simple Artificial
Las melcochas 	Golosina muy dulce es de color caramelo claro y brillante	Artesanal/Industrial	1	0.10	Alta Son preferidas por su dulce sabor y diferentes formas además de brillantes colores.	Media Aunque la elaboración es industrializada la gente prefiere la forma tradicional de elaborarla	Confites

Dulce Gastronómico	Característica Principal	Forma de elaboración	Cantidad	Precio	Aceptabilidad de dulce tradicional	Susceptibilidad al cambio	Clasificación
<p>Las paletas/Caramelo Tropical</p> 	<p>Caramelo plano sabor tropical. Y paleta forma circular a base de azúcar y colorantes</p>	Industrial	1	1.00 y 1.50	<p>Alta Son preferidos como caramelos por su sabor natural en gran nivel.</p>	<p>Alta Su elaboración es netamente industrial por lo cual tiende a grandes cambios</p>	Confites
<p>El pan de mote</p> 	<p>Mezcla de fécula de mote y panela cocinado al horno</p>	Artesanal	6	1.00	<p>Alta Este pan es un delicioso dulce tradicional para acompañarlo con leche, café o chocolate.</p>	<p>Baja Debido a su elaboración totalmente artesanal no tiende a cambiar su forma de prepararlos</p>	Postres mixto de Pastelería
<p>Tortillas de Tiesto</p> 	<p>Elaborados a base de harina en forma de discos aplanados.</p>	Artesanal	10	1.00	<p>Alta Son muy preferidas en la provincia del Carchi porque se preparan en tiesto</p>	<p>Baja Su elaboración no tiende a cambios pues se siguen preparando en tiesto</p>	Postre Simple
<p>Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos.)</p> 	<p>Masa de color blanco con presencia de suero conocido como quesillo, acompañado con dulce de diferentes frutas</p>	Artesanal	1	1.00	<p>Alta La cuajada es muy apreciada por su singular textura se acompaña con dulces de diferentes tipos</p>	<p>Baja La cuajada y los dulces conservan la elaboración tradicional por lo que no tienden a mayores cambios</p>	Postre simple Artificial



4.1.2 Principales dulces tradicionales.

1.- Los Suspiros

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO	
		IM-17-03-50-004-16-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional conocido como Suspiros			
Código fotográfico: DSC001			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Suspiros		D1	Delicados
		D2	Merengues
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal/Industrial	
Breve Reseña			
<p>Se elabora con la clara de huevo y azúcar. Se bate a punto de nieve y una vez que el merengue esté esponjoso se coloca porciones con los decoradores sobre una lata de horno a una temperatura baja y durante casi 30 minutos para que poco a poco sequen, tomen color y queden crujientes. Si se desea le agregan color. Este nombre fue acuñado por los españoles que le llamaban suspiro al merengue por su textura suave, dulce y delicada.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Al ser de fácil elaboración se elaboran en las pastelerías y se comercializan como dulces.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		

Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Siendo un dulce muy típico se comercializa en todo el territorio nacional aún no se comercializa internacionalmente.		
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I2	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I3	Esencias de sabores	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Al ser un dulce tradicional sencillo de preparar las recetas se han venido transmitiendo de generación en generación además de que se imparten en clases de repostería.		
X	Maestro-Aprendiz			
X	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son preferidos como golosinas para las fiestas infantiles, ocasiones especiales y como pasa bocas. Zona de la Sierra, en especial provincias del Carchi Azuay.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las recetas y preparaciones no tienden a cambiar.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

2.- Los Alfeñiques

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p style="text-align: center;">CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000002</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Chical/Maldonado		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Chical/Maldonado			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado como Alfeñiques			
Código fotográfico: DSC002			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Alfeñiques		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
<p>Para preparar los alfeñiques primero se mezclan claras de huevos, esencia de vainilla y azúcar de caña, todo con suficiente agua para preparar un almíbar, cocinar a fuego fuerte hasta llegar al punto de hilo, después quita del fuego y se vierte la mezcla todavía caliente sobre una superficie humedecida. Consiguiente se debe humedecer las manos para extender la mezcla o melcocha y luego cortarlas en tiritas las cuales podrá estirar y retorcer y finalmente darle diferentes formas.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se elaboran en las zonas de Chical y Maldonado durante todo el año.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local		



	Regional	Se comercializa en todo el territorio nacional procedente de la zona calidad de Chical y Maldonado. Además son conocidos internacionalmente como Dulces Hondureños.		
	Nacional			
X	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I2	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucars	Caña de Azúcar	Venta Libre
I3	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucars	Caña de Azúcar	Venta Libre
I4	Esencias de Vainilla	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Es un dulce tradicional para acompañarlo con la bebida tradicional como morocho típica de la provincia del Carchi.		
X	Maestro-Aprendiz			
X	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son preferidos como golosinas para las fiestas infantiles, ocasiones especiales. Se consume en la zona Sierra y en especial en las provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las recetas y preparaciones no tienden a cambiar ya que son muy conocidas.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

3.- Los Rosquetes de Viento

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional llamado como Rosquetes de Viento			
Código fotográfico: DSC003			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Rosquetes de Viento		D1	Rosquillas
		D2	Roscón
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
Es un postre o refrigerio. Es un dulce de harina de trigo, en forma de rosquilla, crocante y dulce. Se prepara una masa a base de harina de trigo y una mezcla de agua. Cuando la masa tenga uniformidad, se elabora una rosca y se hornea. Encima del rosquete se esparce azúcar impalpable, lo que le dará el sabor dulce.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se elaboran en las panaderías y cafeterías, aun así no es un dulce tradicional que se realice en el interior de los hogares específicamente.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Se comercializa en todo el territorio nacional procedente de la zona calidad de Chical y Maldonado. Además son conocidos internacionalmente como dulces Hondureños.	
	Regional		
X	Nacional		

	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Harina de Trigo	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Trigo	Venta Libre
I2	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I3	Azúcar Impalpable	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I4	Esencias de Vainilla	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
H4	Horno	Metálico.	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Es un dulce tradicional para acompañarlo café o chocolate.		
X	Maestro-Aprendiz			
X	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son preferidos como golosinas se los adquiere en panaderías o pastelerías además de nutritivos. Los rosquetes de viento son tradicionales de la provincia de Pichincha, pero tiene más auge en la provincia del Carchi.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a la preferencia por otros alimentos de repostería el roquete de viento se elabora cada vez menos por eso es una elaboración que no se encuentra con facilidad.		
X	Media			
	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

4.- La Espumilla

<p align="center">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>		
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000004</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Carchi	Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	Urbana: X	Rural: X
Localidad:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional conocido como Espumilla		
Código fotográfico: DSC004		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Espumilla	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito:	Detalle del subámbito:	
Gastronomía	Artisanal/Industrial	
Breve Reseña		
Se trata de una “espuma” densa, elaborada a base de claras de huevo batidas y azúcar, junto con alguna fruta para darle sabores y colores diversos; las más tradicionales son la guayaba y la mora. Se suele servir acompañada de grajeas de caramelo o pasas.		
4. DESCRIPCIÓN		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es un postre tradicional que se expende especialmente los fines de semana y días de feria se elaboran en hogares, locales comerciales y ventas ambulantes.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	La espumilla es un postre conocido a nivel nacional es una golosina preferida por niños y adultos.
	Regional	
X	Nacional	



	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I2	Almíbar de fruta (Guayaba, Mora)	Grupo V: Frutos y derivados	Origen Natural (Frutas)	Venta Libre
I3	Azúcar Impalpable	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Azúcar Refinada	Venta Libre
I4	Grajeas de caramelo	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Procesados Industriales	Venta Libre
I5	Pasas (Uva)	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Frutas)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Todavía se prepara y se encuentra a disposición en varios locales comerciales, y sobre todo en las ventas ambulantes. Pero su consumo ha decrecido, especialmente debido a las frágiles condiciones higiénicas del servicio en algunos vendedores ambulantes, que podrían mejorar considerablemente con apoyo y capacitación.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son preferidos como golosinas, es tradicional de la Sierra. Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su elaboración es relativamente fácil y se encuentra con facilidad a fuera de instituciones educativas e iglesias.		
X	Media			
	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

5.- La Gelatina de Pata

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado como Gelatina de Pata			
Código fotográfico: DSC005			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Gelatina de Pata		D1	Masmelo
		D2	Malvavisco
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Industrial	
Breve Reseña			
Esta preparación industrial consiste con los siguientes componentes: agua, azúcar, un agente proteico que le da su consistencia esponjosa (gelatina, clara de huevo y restos de cartílagos de res) y colorantes artificiales.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Es un dulce tradicional al cual se le atribuyen características medicinales (para dolores de garganta y gripas). Son los preferidos para los días de campo junto a las fogatas.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Son conocidos a nivel mundial como malvaviscos, pero en nuestro país se han modificado los ingredientes replazándolos por cartílagos de res.	
	Regional		
X	Nacional		
X	Internacional		

Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Cartílago de res	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Vacuno o Bovino)	Venta Libre
I2	Gelatina	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Colágeno	Venta Libre
I3	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I4	Esencias de sabores	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Las gelatinas de pata son las preferidas por su distintivo sabor y su densidad que se derrite al fuego, infaltables en los días de acampadas. Hoy se comercializan con distintos sabores y formas.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son preferidos a nivel internacional bajo el nombre de malvaviscos, pero en Ecuador y en la zona norte de la Sierra (Carchi) se le añadido como ingrediente principal el cartílago o colágeno de res, al cual se le atribuyen propiedades medicinales.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Son fáciles de conseguir en la actualidad se comercializan con diferentes formas y sabores.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

6.- Las Humitas

<p align="center">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>		
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000006</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Carchi	Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	Urbana: X	Rural: X
Localidad:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional llamado como Humitas		
Código fotográfico: DSC006		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Humita	D1	Huma
	D2	Tamales
	D3	Hallaca
Grupo social	Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito:	Detalle del subámbito:	
Gastronomía	Artesanal	
Breve Reseña		
<p>Del kichwa <i>chukllu tanda</i>, que significa pan de choclo. La humita es una elaboración de sal o dulce, hecha a base de choclo molido y queso, envuelto en sus propias hojas. Al ser una porción pequeña, puede definirse como postre, ya que puede llevarse y consumirse en cualquier lugar. Se dice que la que está envuelta en hojas de maíz negro tiene mejor sabor.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
X	Anual	<p>Hoy en día puede consumirse durante todo el año, sobre todo en aquellas zonas donde se cultiva el maíz, su preparación esté asociada a las épocas de abril y mayo, cuando se cosecha el maíz cao, estado de maduración ideal para la elaboración de la humita.</p> <p>Se puede consumir en cualquier momento del día, sin embargo, es tradicional hacerlo en el desayuno o a media tarde, acompañada de un buen café. En</p>
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

		Imbabura la humita dulce se consume en la época de florecimiento, Además es un dulce tradicional de la época navideña y fin de año.		
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Hoy en día, las humitas son muy populares en huecas, cafeterías y restaurantes, principalmente en locales comerciales donde se expenden desayunos y café. También se consume en los hogares, como una tradición que implicaba la intervención de toda la familia así se afianzaban los lazos sociales y afectivos.		
X	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Harina de Maíz cao (estado de maduración en que el choclo está semiduro)	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Maíz	Venta Libre
I2	Manteca de cerdo	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Origen Animal (Ganado porcino)	Venta Libre
I3	Queso	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I4	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares.	Caña de Azúcar	Venta Libre
I5	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I6	Cebolla blanca larga	Grupo IV: Verduras y hortalizas	Origen Vegetal (Cebolla Blanca)	Venta Libre
I7	Hojas del mismo choclo para la envoltura y la cocción	Grupo IV: Verduras y hortalizas	Origen Vegetal (Hojas de planta de Maíz)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
H4	Ollas Tamaleras	Metálico, madera	Procesos artesanales (Barro), e industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	El choclo tierno limpio, se desgrana y se muele. La masa que se obtiene se mezcla con los huevos, la manteca, el queso, la sal o la raspadura de panela, según la humita que se prepare.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro	El queso rallado se agrega como relleno en la mitad, opcionalmente con un poco de refrito de cebolla en las humitas de sal. Cuando la humita es de dulce, el queso se mezcla en la masa, a la que se pueden añadir además anís y canela. Se mezcla y revuelve bien. La consistencia de la masa es un tanto aguada. En las hojas de choclo, que se han limpiado previamente, se ponen porciones de masa con la ayuda de una cuchara y se hacen dobleces hasta que las humitas queden bien cerradas. En las humitas negras, se aplica la misma forma de preparación, pero se utiliza para su cocción la hoja del maíz negro, lo que le dará a la humita ese color oscuro que la diferencia de la humita normal.		

		<p>La cocción se realiza al vapor. Antiguamente se usaban ollas de barro con cedazos, o se hacía una “cama” en el fondo de la olla con las tuzas del maíz. El barro y las tuzas profundizan el sabor de la humita, enriqueciéndolo mucho. Este tipo de ollas además dan una cocción diferente: tardan más en calentarse, pero mantienen el calor por más tiempo, y son ideales para cocinar lentamente, lo que mejora el gusto y la calidad nutricional de los alimentos. Sobre las tuzas se coloca una cama de hojas de choclo y se lleva la olla al fuego.</p> <p>Cuando el agua rompe a hervir, se colocan las humitas de forma vertical y con el doblez hacia abajo, para que no se escurra la masa, siguiendo un patrón espiral, en varias capas. Se cubre el todo con otra capa de hojas de maíz, se tapa y se deja cocinar de media hora a 45 minutos.</p>
--	--	---

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Se consume en la Costa en Provincias como Guayas, Los Ríos y Manabí. En la Sierra se consume en todas las provincias: Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja

Sensibilidad al cambio

	Alta	Es una elaboración que se encuentra fácilmente sobre todo en espacios de venta de comida. Lo que se ha perdido es el uso de la olla de barro y el fondo cubierto por las tuzas del maíz. Además, la manteca de cerdo va siendo reemplazada por margarina vegetal, lo que disminuye significativamente la calidad del producto.
	Media	
X	Baja	

6. DATOS DE CONTROL



Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi	
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro	Fecha de inventario: 2018/12/10
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro	

7.- Los Quimbolitos

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p style="text-align: center;">CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-00007</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional conocido como Quimbolitos			
Código fotográfico: DSC007			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Quimbolito		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
Se trata de un pastel dulce y esponjoso, elaborado con harina de trigo y envuelto en hoja de achira. Al tratarse de una porción pequeña puede considerarse un cucayo y como postre. Se consume al desayuno o en cualquier momento del día acompañado de café.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Es una elaboración que se consume en cualquier momento del día y época del año. Es uno de los grandes acompañantes del café, de manera que se consume con frecuencia. Además, es un dulce tradicional de la época navideña y fin de año.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Es una elaboración que puede encontrarse con facilidad en cafeterías y algunos restaurantes donde venden bebidas calientes. Pueden encontrarse en la calle cocineras que ofrecen estos bocaditos a la salida de lugares públicos.	
X	Regional		
X	Nacional		



	Internacional	Dada su popularidad, también es posible adquirirlos en mercados y supermercados.		
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Harina de Maíz (cruda sin tostar)	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Maíz	Venta Libre
I2	Mantequilla	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Leche	Venta Libre
I3	Queso	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I4	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares.	Caña de Azúcar	Venta Libre
I5	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I6	Pasas (Uva)	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Frutas)	Venta Libre
I7	Esencias de Vainilla	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
I8	Hojas de Achira	Grupo IV: Verduras y hortalizas	Origen Vegetal (Hojas de la planta de Achira)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
H4	Ollas Tamaleras	Metálico, madera	Procesos artesanales (Barro), e industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Primero se cierne la harina de maíz cruda. Luego se batan las yemas con la mantequilla, el queso y el azúcar, hasta lograr una mezcla suelta y delicada. Cuando estén mezclados, se agrega la harina. Se revuelve, hasta obtener una masa uniforme; y se agregan las gotas de vainilla. Se limpian las hojas de achira, se aplanan para suavizar la nervadura, y se pone una porción de la masa en cada hoja. Se agregan algunas pasas a cada porción. Se envuelve completamente cuidando de cerrar bien la masa. Se cocinan a vapor en una olla tamalera, o mejor aún en una olla de barro con cedazo. Se sirve caliente con una taza de café.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son especialmente tradicionales en la zona de la Sierra, en las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha Azuay y Tungurahua. Especialmente en las épocas navideñas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su receta sigue heredándose de generación en generación, bajo la particularidad de preparación de cada familia.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

8.- Los Buñuelos

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-00008</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado Buñuelos			
Código fotográfico: DSC008			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Buñuelos		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
Se trata de una masa de harina de trigo frita, en forma de bola. Tradicionalmente se sirve con miel de panela o con miel de abeja.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Generalmente se lo consume en época de navidad y a veces también en temporada de fanesca.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Su preparación es relativamente fácil por lo que se elaboran en restaurantes, cafeterías ventas ambulantes y en hogares.	
X	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		


Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Harina de Trigo o de Maíz	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Trigo	Venta Libre
I2	Manteca de Cerdo	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Origen Animal (Ganado Porcino)	Venta Libre
I3	Leche	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I4	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I5	Bicarbonato de sodio	Grupo VII: Grasas, mantecas, aceites y sales	Procesados Industriales	Venta Libre
I6	Panela derretida/ miel de abeja	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar/ Abeja	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Batidoras	Metálico, plástico	Procesos industriales	Venta Libre
H4	Paila de Bronce	Metálico	Procesos industriales (Bronce)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	En una paila de bronce se pone a fuego la sal, la manteca de cerdo y un poco de agua. Se agregan las harinas mezcladas y cernidas, y se mezcla con una cuchara de palo hasta que se forme una bola. Una vez fuera del fuego se bate para enfriar la masa y se agregan los huevos mientras se bate. Luego se pone a freír esta masa, en la paila. La miel del buñuelo se hace con panela o la miel de abeja.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son consumidos tradicionalmente en las provincias de Carchi, Cañar, Azuay, Pichincha, Bolívar y en menor grado en otras zonas de la Sierra.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se preparan en diferentes cafeterías, restaurantes y en interior de los diferentes hogares, preferidos en épocas navideñas. Algunos optan por acompañarlos con miel		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

9.- Los Envueltos de Yuca

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-00009</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Chical/Maldonado		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Chical/Maldonado			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional llamado como Envuelto de Yuca			
Código fotográfico: DSC009			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Envuelto de Yuca		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
Es una preparación de yuca, queso y panela envuelto en una hoja de plátano.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Generalmente se lo prepara en fiestas especiales, en las zonas de Chical y Maldonado tiene un sabor muy dulce.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Es de fácil elaboración, y su textura y sabor por la yuca es preferido especialmente en zonas cálidas.	
X	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		



Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Yuca	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Tubérculo)	Venta Libre
I2	Queso	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I3	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I4	Hojas de Plátano	Grupo IV: Verduras y hortalizas	Origen Vegetal (Hojas de la plátano)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Rallador	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Con un rallador de cocina se raya la yuca después el queso y por último se raspa la panela ya después se hace una masa para porciones y finalmente se envuelven cada porción en las hojas de plátano y se ponen a cocinar por una hora y media.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son consumidos tradicionalmente en las provincias de Carchi, Pichincha y también en zonas cálidas y de la región costa.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Se preparan en ocasiones especiales, pero lamentablemente se han venido perdiendo porque pocas personas lo elaboran.		
	Media			
	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

10.- Las Habas Confitadas

<p align="center">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>		
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000010</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional conocido Habas Confitadas		
Código fotográfico: DSC010		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Habas Confitadas	D1	Habas Dulces
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito:	Detalle del subámbito:	
Gastronomía	Artesanal/ Industrial	
Breve Reseña		
Es una golosina de panela y habas tostadas.		
4. DESCRIPCIÓN		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es un refrigerio tipo dulce o golosina que consiste la legumbre comestible conocidas como habas bañadas totalmente en panela.
X	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Es de fácil elaboración, y de dulce sabor, preferida por los niños. Como golosina. Y se las puede encontrar fácilmente en mercados.
X	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Habas Tostadas	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Legumbre)	Venta Libre
I2	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I4	Canela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Origen Natural (Corteza de Canelo)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Olla	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Se pelan y se parten por la mitad las habas tostadas. Se cocina la panela con el agua y canela hasta que esté a punto de miel, se retira del fuego y se mezcla con las habas revolviendo hasta que la miel se enfríe y se empanice.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se consumen tradicionalmente en la Sierra. Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja. Preferentemente como golosinas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su preparación es fácil. Por eso es muy común encontrarlas especialmente en tiendas y a las afueras de escuelas primarias. Una variante de las mismas son las habas tostadas en tiesto.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

11.- El Maní Confitado

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p>CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000011</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado como Maní Dulce			
Código fotográfico: DSC011			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Maní Confitado		D1	Maní Grapiñado
		D2	Maní Dulce
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal/ Industrial	
Breve Reseña			
Es una preparación de maní y panela dulce.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se trata de un fruto seco conocido como maní y bañado totalmente en panela. Es además una golosina predilecta por los niños.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Es de dulce sabor, preferida por los niños como golosina. Se encuentra fácilmente en mercados.	
X	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		

Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Maní	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Legumbre- Fruto Seco)	Venta Libre
I2	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I3	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Olla	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Se agrega el maní con el azúcar y la panela, se deja hervir por unos una hora hasta que se cristalice moviendo constantemente.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se consumen tradicionalmente en las provincias de la Sierra. Preferentemente como golosinas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su preparación es fácil. Por eso es muy común encontrarlas especialmente en tiendas y a las afueras de escuelas primarias. Tiene algunas variantes algunas personas le agregan semillas de ajonjolí.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

12.- Las Melcochas

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO	
		IM-17-03-50-004-16-000012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional llamado como Melcochas			
Código fotográfico: DSC012			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Melcochas		D1	Maní Grapiñado
		D2	Maní Dulce
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal/ Industrial	
Breve Reseña			
<p>Es una golosina muy dulce que no suele servirse como postre, y se come cualquier momento del día. Es de color caramelo claro y brillante. Pero se decora de diferentes formas colores y sabores. Se presenta en porciones relativamente pequeñas, individuales, generalmente en forma de tubo o en forma de pequeños caracoles. Cuando está fresca, hecha recientemente, se masticable y relativamente suave. Pero con el pasar del tiempo se vuelve dura.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se puede consumir en cualquier momento y su presentación es muy variada.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local		



X	Regional	Se consume en cualquier lugar. Se la adquiere en puntos de venta específicos y en locales comerciales, Las más famosas se encuentran en la ciudad de Baños de la de provincia de Tungurahua.		
X	Nacional			
	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I2	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azucares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I3	Maní	Grupo III: Legumbres, patatas y frutos secos	Origen Natural (Legumbre- Fruto Seco)	Venta Libre
I4	Papel Celofán		Plástico	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Tazones	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H3	Olla	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Se hierva la panela con agua hasta que llegue al punto caramelo y se deja enfriar. El resultado es una masa oscura. Esa masa se debe batir durante largo tiempo para obtener la textura y color característicos de la melcocha. Para ello se usa un gancho de madera sujeto en una pared a una altura suficiente para que la persona que elabore la melcocha esté de pie y en esa posición lance y estire alternadamente la masa hasta obtener la melcocha. Cuando está lista, se corta en porciones individuales que se envuelven en papel celofán.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El lugar más famoso por la venta de melcocha es la ciudad de Baños, en la provincia de Tungurahua. Aunque se fabrica en otros lugares del país, como en Atuntaqui, en la provincia de Imbabura, o Alluriquín en Santo Domingo de los Tsáchilas. Y se comercializan en todas las provincias del Ecuador.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se elabora en todo el país, es un dulce muy conocido y apreciado en el país. La presentación varía entre melcochas duras y suaves. Aparte en el empaquetado en forma de unidad en forma de paleta o unidades de bolitas.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

13.- Las Paletas y Caramelo Tropical

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO	
		IM-17-03-50-004-16-000013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional conocido Paleta y Caramelo Tropical			
Código fotográfico: DSC013			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Paleta y Caramelo Tropical		D1	Piruleta
		D2	Chupete
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Industrial	
Breve Reseña			
<p>La Paleta es un caramelo plano, generalmente de forma circular, con un palito que sirve de mango se suelen hacer a base de azúcar, jarabe de glucosa y colorantes. Algunas piruletas de mayor tamaño pueden tener un palito de madera plano similar al empleado en las paletas de helado. Los caramelos tropicales son elaborados con pulpas de frutas hasta llevarlas a un punto maleable, convirtiéndolos en caramelos masticables.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se elaboran de forma industrial ya que el caramelo es muy versátil al que se le agregan varios sabores y colores. De igual forma en los caramelos.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Se las puede encontrar en las confiterías y son muy llamativas por sus formas circulares.	
X	Regional		



X	Nacional			
X	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Jarabe de Maíz	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I2	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I3	Colorantes Artificiales	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Procesados Industriales	Venta Libre
I4	Palillos		Madera, Plástico,	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Olla	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
H3	Moldes	Plástico	Procesos industriales (Plástico)	Venta Libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	<p>Primero se engrasa los moldes de las paletas y se coloca los palos en su lugar. Luego se hierva el agua con el azúcar y el jarabe de maíz. Se enciende el fuego y revuelve lentamente para disolver todo el azúcar. Se apaga el fuego, deja enfriar agregando los colorantes hasta que se mezclen.</p> <p>Finalmente se vierte el caramelo en el molde. Y se deja reposar hasta que se endure.</p>		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es fácil de encontrarlas las venden en cualquier confitería y están a nacional e internacional.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se elabora en todo el país, mediante procesos industriales son muy dulces y requeridas como regalo para niños.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

14.- El Pan de Mote

<p align="center">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado Pan de Mote			
Código fotográfico: DSC014			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pan de Mote		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
El pan de Mote es una mezcla de fécula de mote panela, leche, levadura cocinado al horno.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Su sabor es muy delicioso, y recién elaborados elaboran son de venta rápida.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Son se elaboran en lugares específicos, casas antiguas con hornos de barro, se venden en días de feria por señoras que lo comercializan en mercados.	
X	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		

Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Fécula de Mote	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Mote	Venta Libre
I2	Leche	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I3	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I4	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I5	Panela derretida	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar/ Abeja	Venta Libre
I6	Esencias de Vainilla	Grupo VII: Grasas, mantecas, aceites y esencias	Procesados Industriales	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Latas	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
H3	Tiesto	Barro.	Procesos artesanales	
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	Primero se engrasa las latas de aluminio, mientras tanto se revuelve el mote molido convertido en harina fina con los huevos, leche y l panela dejando reposar. Para luego mezclar y agregar gotas de vainilla. Se forman a mano los panes pequeños y se meten al horno a 200°C por 30 minutos.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este pan es un delicioso dulce tradicional para acompañarlo con leche, café o chocolate. Se consume especialmente en las provincias de la Sierra (Carchi, Imbabura, Pichincha, Tungurahua).				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La receta es tradicional y no ha tenido muchos cambios con el pasar del tiempo.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

15.- Las Tortillas de Tiesto

Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo			
		CÓDIGO	
		IM-17-03-50-004-16-000015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán		Urbana: X	Rural: X
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen del Dulce tradicional conocido Tortillas de Tiesto			
Código fotográfico: DSC015			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de Tiesto		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
Las tortillas son elaboraciones en base a harina. Tienen forma de discos aplastados. Las tortillas se tuestan, y pueden ser de dulce. Aquellas de dulce se consumen generalmente como refrigerio y se acompañan de café o agua con panela.			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se trata de una elaboración que puede consumirse durante todo el año. Ocupan generalmente el lugar del pan, por lo que se prefieren a la hora del café, en horas de la mañana o a media tarde.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las tortillas se preparan principalmente en casa, para autoconsumo, también son populares en ventas callejeras, mercados y restaurantes.	
X	Regional		
X	Nacional		

	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Harina	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Diferentes cereales	Venta Libre
I2	Leche	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I3	Huevos	Grupo II: Carne, Pescado y huevos	Origen Animal (Ganado Avícola)	Venta Libre
I4	Azúcar	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar	Venta Libre
I5	Panela	Grupo VI: Cereales, arroz, pan, maíz, pastas y azúcares	Caña de Azúcar/ Abeja	Venta Libre
I6	Manteca de Cerdo	Grupo VII: Grasas, mantecas y aceites	Origen Animal (Ganado Porcino)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Latas	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
H3	Tiesto	Barro.	Procesos artesanales	
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	La harina se mezcla con un poco de agua tibia, huevos, leche, manteca de cerdo. Puede agregarse miel de panela al gusto para darle consistencia a la masa. Se mezcla bien hasta lograr una masa uniforme y suave, y se deja reposar. Se hacen bolitas de masa que se aplastan hasta formar discos. Se asan en tiesto, en el que se colocan una vez está bien caliente. Se da la vuelta de lado a lado hasta que logren un color amarillo intenso y estén algo doradas.		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se preparan en todo el país, pero en la provincia del Carchi tiene un distintivo especial por prepararlas en tiesto.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una elaboración que sigue muy vigente en la tradición culinaria de las regiones de la Sierra en especial de la provincia del Carchi.		
	Media			
X	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro			Fecha de inventario: 2018/12/10	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro				

16.- Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos)

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>			
		<p style="text-align: center;">CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000016</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	Urbana: X	Rural: X	
Localidad: Tulcán			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
<p>Descripción de la fotografía: Imagen del dulce tradicional denominado Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos.)</p>			
Código fotográfico: DSC016			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos)		D1	Quesillo
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Blancos, Mestizos, Indígenas, Negros		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito:		Detalle del subámbito:	
Gastronomía		Artesanal	
Breve Reseña			
<p>Se trata de una masa de color blanco un tanto líquido, por la presencia del suero blanco que baña la leche “cortada o cuajada”, conocido como un quesillo de consistencia suave. Se acompaña con diferentes dulces de frutas.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se trata de una elaboración que puede consumirse durante todo el año. Se acompañan con dulce de frutas preparados almíbar.	
X	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Se preparan en hogares (en especial en hogares de campo), locales comerciales y mercados.	
X	Regional		

X	Nacional			
	Internacional			
Ingredientes		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
I1	Leche cruda de vaca	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I2	Suero Blanco	Grupo I: Leche y derivados	Leche	Venta Libre
I3	Cuajo	Grupo VII: Grasas, mantecas, aceites y sustancias.	Origen Animal (Mucosa del abmaso lactante de mamíferos rumiantes) Origen Industrial (Enzimas péptidasas de leche)	Venta Libre
I4	Sal	Grupo VII: Grasas, mantecas, aceites y sustancias.	Origen Natural (Sodio) Agua de Mar/Minas de Sal	Venta Libre
I5	Dulce de Frutas Calabaza)	Grupo V: Frutas y derivados	Origen Natural (Frutas)	Venta Libre
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cucharas	Metálico, plástico madera	Procesos artesanales e industriales	Venta Libre
H2	Ollas	Metálico	Procesos industriales (Aluminio)	Venta Libre
H3	Cedazos	Plástico.	Procesos artesanales	Venta libre
Procedencia del saber		Detalle del saber		
X	Padre-Hijo	<p>1.- Se empieza poniendo la leche cruda en una olla. Se disuelve el cuajo (un fermento que cuaja la leche) en agua y se agrega a la leche. Se mezcla utilizando una paleta de madera y se deja reposar por más o menos media hora, para que la leche cuaje bien.</p> <p>Cuando la leche está cuajada, (tiene un aspecto grumoso más sólido y blanco, como un quesillo) se bate nuevamente con la paleta de madera para que la cuajada se separe del suero. Luego se deja reposar por 20 minutos para que la cuajada o quesillo se deposite en el fondo de la olla.</p> <p>Luego se introducen las manos en la olla, aplastando suavemente y juntando todo el quesillo o cuajo, juntando y formando una sola bola.</p> <p>2.- La preparación del dulce de frutas es en almíbar y en proceso de baño maría.</p> <p>- Calabaza: se pela la calabaza madura en cuadros y se pone a hervir con canela y anís estrella, hasta que se cocine formando un dulce amarillo sin grumos.</p> <p>- Chilacuan: se lava la fruta y se quita las semillas, luego se corta en tiras y se pone a cocinar con canela y clavo de olor hasta formar una pasta dulce.</p> <p>- Higos: Los higos se cocinan en miel de canela y clavo de olor. . El proceso de preparación abarca tres días: el primer día se remojan los higos en agua, al siguiente día se los cocina y se los deja remojar nuevamente durante todo el día, y finalmente al tercer día se los cocina con la miel de panela.</p>		
X	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se preparan en toda la región Sierra y en especial en zonas del campo, en especial en la provincia del Carchi.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta			

	Media	Su elaboración ha sido la misma durante años, aun así muy pocas personas la realizan probablemente debido a su laboriosa preparación.
	Baja	
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
Inventariado por: Ger López Diego Alejandro		Fecha de inventario: 2018/12/10
Revisado por:		Fecha revisión:
Aprobado por:		Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Ger López Diego Alejandro		

4.1.3. Resumen de entrevistas basados en indicadores.

Tipo de calidad (Sabor, Olor, Color y Forma). – Los entrevistados mencionan que las cualidades de los dulces tradicionales son características únicas de cada uno de los platillos. Por ejemplo, de acuerdo a las propietarias de los locales de venta de estos productos, sus clientes prefieren el sabor y el olor sobre cualquier otra característica.

Sin embargo profesionales en el ámbito turístico argumentan que estas cualidades son parte intrínseca de los alimentos, más aún estos se desarrollando a traves de los años, porque algunas recetas de preparación varían o se tecnifican de lo tradicional. Este es un factor primordial para atraer al turista.

Tipo de procesos de elaboración artesanal e industrial. - son los procesos de elaboración considerados los más importantes según dueños de locales de dulces tradicionales. A pesar de que los métodos de elaboración pueden ser variados la mayoría de ellos encajan en dos tipos el tipo artesanal e industrial. Para los especialistas en turismo los métodos tradicionales han sufrido un cambio conceptual, aunque no en su gran mayoría. En el ámbito gastronómico la globalización ha dejado huellas, hoy por hoy existen maquinarias que facilitan la preparación de estos postres.

Variedad de productos e ingredientes. - los ingredientes son la base de las preparaciones de dulces Tradicionales en esto concuerdan propietarias de locales donde se elaboran postres e ingenieros turísticos, ellos corroboran que los ingredientes deben ser siempre frescos y de buena calidad de igual manera en ello intervienen los procesos de producción. Los ingredientes como, por ejemplo; el maíz, tiene que estar en su punto adecuado de maduración es la clave de la preparación de las humitas y de otras variedades de productos como los tamales así lo menciona la propietaria de un reconocido restaurante de la ciudad de Tulcán.

Precio de venta de dulces, postres y golosinas. - en cuanto a precio hay opiniones divididas, las propietarias de locales mencionados, tienden a modificar el precio comúnmente debido a la crisis económica, afectando en gran manera a las ventas. En cambio, los expertos turísticos afirman se debe de regir en un precio adecuado que represente los costos de elaboración, de igual manera se deben de hacer un control específico para que el precio no varié de forma que represente un riesgo de consumo gastronómico y que a su vez, afecte al turismo.

Tipo de lugar de fabricación (Fábrica, Restaurante, Hogar). – en respuesta a el siguiente indicador cabe destacar que son muy pocas las fábricas que elaboran dulces tradicionales, pero

aun así cabe mencionar, a la industria Universal y la fábrica Panda, que son las principales distribuidoras de paletas dulces y el famoso caramelo Tropical. En cuanto a los restaurantes de la ciudad han adquirido fama de apoco, lo cual ha llevado a tener gran acogida por la infraestructura de los locales, la atención cordial pero principalmente por el distintivo y la forma de preparación de cada dulce tradicional. Por ultimo estas preparaciones también se realizan al interior de los hogares donde cada uno de ellos tiene un agregado especial que es guardado celosamente en cada receta.

Nivel de preferencia del consumidor. - este factor es predominante en la investigación, las dueñas de los locales de dulces tradicionales manifiestan que el nivel de preferencia es alto, cada preparación es consumida en su totalidad a diario, incluso instituciones locales hacen pedidos para refrigerios. Desde un punto de vista técnico, el nivel específico de preferencia se mide en cuanto a un registro de ventas, aun así, con la investigación se da a denotar que el nivel de porcentaje es 70% en ventas a la semana ya que los consumidores adquieren el producto mínimo dos veces en 7 días.

Tipo de forma publicitaria. – el indicador hace referencia a el medio adecuado promoción, es preciso acatar que la forma de publicidad en locales y cafeterías no es el adecuado, no existe un instructivo de donde se detalle cada uno de ellos, ni tampoco algún spot publicitario técnico. Cabe mencionar que como preparaciones gastronómicas merecen el mismo trato publicitario que otras preparaciones. Para un técnico en Turismo la parte de publicitaria va de la mano con la técnica del Merchandising, ya que es la técnica adecuada de corrección y desarrollo una vez que un producto está en el mercado. El técnico hace referencia también a que es importante dar la promoción adecuada de estos productos en medios de comunicación e internet, pero con información estudiada previamente y que tenga un contenido profesional tanto como investigativo como visual.

Nivel de valoración de dulces gastronómicos. - personas entrevistadas mencionaron que los dulces gastronómicos poseen una valoración de aceptabilidad de acuerdo al paladar de cada individuo, dependiendo del lugar donde sean adquiridos como también el proceso de elaboración e ingredientes utilizados en los dulces.

El estudio de expertos en gastronomía y turismo hacen referencia a la valoración en dulces gastronómicos depende de la aceptabilidad en el mercado por el proceso de elaboración, presentación y sabor además esto es un motivo de preferencia para los consumidores y en especial para el turista.

Nivel de conservación y preferencia del valor gastronómico. - La mayoría de entrevistados mencionan que la conservación de los productos gastronómicos debe tener condiciones óptimas para ser presentados al mercado para que no pierdan el valor gastronómico y que a su vez llame la atención a los clientes. Con el estudio de profesionales en gastronomía se menciona que en la conservación intervienen el cuidado de las propiedades organolépticas de los productos que conllevan a la durabilidad de estos y así brindar productos de calidad a la ciudadanía en general sin perder el valor gastronómico que estos poseen.

Tipos de impactos económicos que se generen. - Las personas entrevistadas mencionan que con la elaboración de dulces tradicionales se generan ingresos económicos para el sustento de cada familia, los ingresos aumentan cuando hay feriado por la atracción de turistas en la ciudad. Profesionales en el estudio del turismo mencionan que la acogida de productos gastronómicos genera mejores ingresos económicos en épocas de asuetos o festivos ya que hay mayor atracción turística en la ciudad y por ende a esto se generan mayor venta de los dulces tradicionales.

Tipo de impactos ambientales que se produzcan. - Las personas entrevistadas manifiestan que, en el instante de la adquisición de dulces tradicionales, algunos poseen envolturas diferentes, la cultura general hace que luego del consumo podamos encontrar basura en la ciudad por ende esto provoca que se genere contaminación al medio ambiente. Según profesionales encargados en el estudio del turismo y medio ambiente mencionan que en el momento de adquirir productos con envolturas pueden generar un impacto ambiental por que no todas las personas desechan la basura en un contenedor de basura, y genera contaminación en la ciudad.

Porcentaje de lugares de expendio de dulces tradicionales. - Según las personas entrevistadas mencionan que los dulces tradicionales tienen una gran acogida y por ello se encuentran distribuidos de forma estratégica en la ciudad, para ellos esto hace que el turista adquiera y conozca el producto más fácil. Profesionales expertos en el estudio gastronómico, hacen referencia a que las distribuciones de dulces tradicionales en los lugares turísticos tendrán mayor recepción por el factor principal de compra, pues llaman la atención con la variedad de dulces que se ofrezcan.

4.1.4. Resumen de entrevistas por preguntas.

Las entrevistas son el dialogo personalizado con diferentes personas especializadas en temas generales o que poseen conocimientos innatos sobre uno u otro contenido específico.

En cuanto a dulces tradicionales es necesario decir que estos poseen un valor tradicional innato que destacan entre otras preparaciones gastronómicas.

En respuesta a diferentes personalidades de la ciudad de Tulcán, como por ejemplo propietarios de locales de dulces tradicionales, ingenieros turísticos, profesores de turismo e incluso el Director de la Cámara de Turismo, reúnen opiniones diversas, las cuales se mencionan en un resumen general. Para las siguientes preguntas:

1.- ¿Cuáles son las características de los dulces tradicionales de antaño?

Uno de los atractivos de los turistas es la gastronomía, los atributos considerados más importantes es la presentación, sabor, olor en ellos está representada la herencia gastronómica tulcanaña, tomando en cuenta la forma de elaboración ya que se considera que la demanda gastronómica de los extranjeros está ligada a la variedad de los productos. En muchas ocasiones el motivo principal de desplazamiento es el de visitar los distintos lugares para experimentar sabores y tipos de comida diferentes y conocer las especialidades gastronómicas que se presenten en feriados y fechas especiales.

Tabla 5.

Principales características de dulces tradicionales

Número	Principales características	Especificación
1	Sabor	Las personas entrevistadas manifiestan que el sabor dulce hace diferente y apetecible para los turistas
2	Olor	Poseen un olor aromático que trae a el paladar de los clientes
3	Color	El color va de acuerdo a la variedad del dulce y el producto de lo que está elaborado
4	Forma	La forma varía de acuerdo al tamaño y variedad del producto

2.- ¿Cree Ud. que la elaboración industrial en el momento de fabricación de dulces afectado en comparación a la elaboración artesanal?

El proceso de preparación de dulces de forma artesanal ha venido disminuyendo en comparación a la elaboración industrial, ya que la segunda tiene como finalidad transformar la materia prima en productos elaborados de forma masiva y optimiza el tiempo para fabricarlos a diferencia de lo artesanal que requiere de más tiempo, aun si existe personas que valorar el primer proceso pues existen detalles que las complicadas maquinarias no podrán desarrollara y es la dedicación, esmero y cariño que con la que se conservan celosamente de la recetas que

guardan técnicas y procesos además de secretos que solo lo saben quiénes de manera artesanal lo realizan.

3.- ¿Cuáles la variedad de productos en cuanto a dulces tradicionales que Ud. conoce?

De acuerdo a la repostería los dulces tradicionales varían en cuanto al sabor y variedad de ingredientes principalmente la mezcla de productos es lo que los hace diferentes ya que son elaborados con pulpa de fruta, harina, miel entre otros. Entre los más representativos están las humitas, quimbolitos, buñuelos, las tortillas de tiesto y la cuajada con dulce.

4.- ¿Cómo se promocionaban los dulces tradicionales de antaño?

Las formas de promoción mediante la comercialización de dulces tradicionales en la ciudad de Tulcán la atracción principal siempre ha sido ofrecen un producto adicional por cada compra que se realice. Muy aparte la presentación del local de venta es primordial y parte también la cordialidad y el buen trato hacia los turistas y clientes marcan la diferencia del resto de lugares. Finalmente se menciona la exposición de los productos en vitrinas a vista general del público.

5.- ¿Cuáles cree Ud. son los impactos económico-ambientales que dejan los dulces tradicionales?

El impacto económico se ve reflejado en la venta de los dulces tradicionales. La como fuente de desarrollo y sustento para los hogares en muchas ocasiones la venta de los mismos ha sido es el único ingreso para diferentes familias, por esta razón se los elabora incluso con especial dedicación. Aparte el impacto ambiental generado por los empaques o envolturas plásticas de algunos dulces provoca la contaminación en la ciudad por ser desechados de manera inadecuada por las personas que los adquieren, es importante tomar medidas de consciencia al momento de desechar basura.

6.- ¿Cuáles cree Ud. son los dulces tradicionales preferidos por los consumidores?

Los gustos preferenciales de la demanda de consumidores de dulces tradicionales son las humitas, quimbolitos, buñuelos, tortillas de tiesto, pan de maíz y la cuajada con dulces diferentes. Ya sea por su sabor, por la contextura, olores aromáticos entre otras características estos son requeridos con más frecuencia y se elaboran a diario para satisfacer las necesidades de los clientes, como también los nuevos turistas y además los podemos encontrar con gran facilidad a precios muy económicos en cualquier temporada del año.

7.- ¿Conoce Ud. alguna historia acerca de los dulces tradicionales?

La historia representa el legado de las personas y pueblos. Entonces la historia de la gastronomía también tiene un legado importante, por ello es importante resaltar que existieron instantes que

marcan el inicio de elaboración de los dulces gastronómicos y las influencias que resaltan el consumo de los mismos. Por ejemplo, la venta de cuajada con dulce se inició con la idea de que, por ese entonces, la calabaza crecía abundantemente y al ser un producto natural se elaboró una colada y un dulce teniendo mayor acogida el segundo, más tarde y por la demanda la propietaria de la idea decidió dedicarse solo a la venta de variedad de dulces de diferentes sabores.

Otra historia refleja la influencia que por ese entonces tenía la serie cómica llamada “El Chavo del 8”. La propietaria de un local de dulces decidió hacer un contrato para que trajeran a la ciudad las paletas grandes redondas de caramelo. Además de los primeros caramelos blandos de frutas naturales con vistosos empaques llamados “Caramelo Tropical” elaborados por la Industria Universal.

8.- ¿Cómo considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?

La gastronomía en general y el turismo son dos variables que están íntimamente ligadas, no podrían desarrollarse separadas, en cada ciudad se puede encontrar un platillo representativo, el cual despierta interés y tiene en su esencia la parte representativa de este sector. Por lo común cada turista o visitante degusta de la comida de cada sector al que va entonces, los diferentes platos tradicionales juegan un papel muy importante durante el desarrollo de la actividad turística. Es aquí donde entran los dulces tradicionales los cuales poseen un valor gastronómico e incluso patrimonial, por esto es necesario darles la misma importancia que cualquier otra preparación gastronómica además sería importante contar con un plan estratégico de promoción adecuada, que englobe a el rescate del valor gastronómico de los mismo, puesto que, en muchas ocasiones, estos dulces incluso tienen el papel de suvenires de degustación por su inigualable sabor.

4.1.5. Resumen de encuestas por preguntas.

La información emitida finalizada la encuesta de 10 preguntas que fueron estructuradas a base de indicadores a una muestra de población de 258 personas en la ciudad entre ellos, propietarios de restaurantes o dueños de locales de dulces tradicionales, turistas, visitantes, estudiantes e ingenieros en Turismo, además personas en general y la opinión acertada de adultos mayores todas estas personas comprendidas en las edades de 40 a 79 años, también la opinión necesaria de expertos en turismo de otras edades, lo que ha permitido conocer la incidencia de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán.

Dicha información es de vital importancia ya que a través del contacto personalizado se logró recopilar datos de la preferencia de dulces tradiciones e incluso el valor gastronómico actual que poseen los mismos en el momento su degustación. La investigación fue aplicada a estos individuos por tener un rango de edad considerable, finalmente ellos emitieron un juicio de valor valido y coherente por el nivel de vivencias compartidas a lo largo de sus vidas. A su vez son más conscientes en la opinión general al dar valor a detalles materiales e inmateriales, en comparación al público adolescente.

La información refleja lo siguiente:

Primeramente, en las encuestas realizadas recogen datos generales en cuanto a edad y género y nivel de instrucción de los encuestados:

1.- Dato General: Género

Tabla 6.

Datos generales en cuanto al género de los encuestados

	Cantidad	Porcentaje
Masculino	107	41%
Femenino	151	59%
Total	258	100%

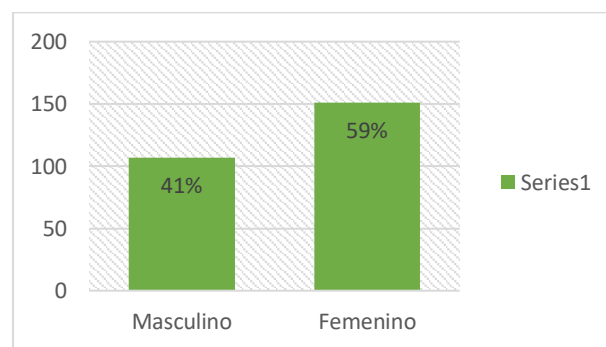


Figura 2. Datos generales en cuanto al género de los encuestados

El género representa al conjunto de hombres y mujeres, del total de los encuestados un 41% pertenece al género masculino representando un porcentaje de preferencia normal en cuanto interés acerca del tema dulces tradicionales. Por el contrario, con un 59% del total de las encuestas simbolizan que la mayoría del género femenino tiende a tener aún más interés sobre el tema, incluso la mayoría de ellas han aceptado haber preparado algún postre típico al interior de los hogares.

2.- Dato General: Edad

Tabla 7.

Datos generales en cuanto a edad de los encuestados

Edad		
	Cantidad	Porcentaje
40 – 49	71	28%
50 – 59	56	22%
60 – 69	57	22%
70 – 79	48	19%
Otra Edad	26	10%
Total	258	100%

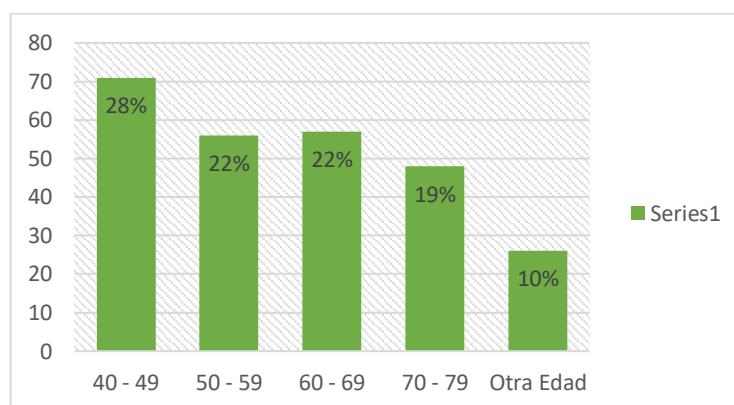


Figura 3. Datos generales en cuanto a la edad de los encuestados

En cuanto a la edad como dato general se puede mencionar que se tomó preferencia a personas de edad adulta, es decir personas comprendidas entre las edades de los 40 y 79, porque estas personas tienden a manifestar un juicio de valor coherente en cuanto a las respuestas, además de personas de otras edades de profesionales sobre el tema turístico, todo esto en comparación; por ejemplo; a la opinión de un adolescente.

En cuanto a cifras la cifra de edad de mayor frecuencia fueron las comprendidas entre los 40-49 representando un 28% en comparación con la menor cifra representada entre personas de Otra edad que simboliza el 10%.

3.- Dato General: Nivel de Educación

Tabla 8.

Datos generales en cuanto al nivel de educación de los encuestados

Nivel de Educación		
	Cantidad	Porcentaje
Primaria	154	60%
Secundaria	64	25%
Universidad	27	10%
Ninguna	13	5%
Total	258	100%

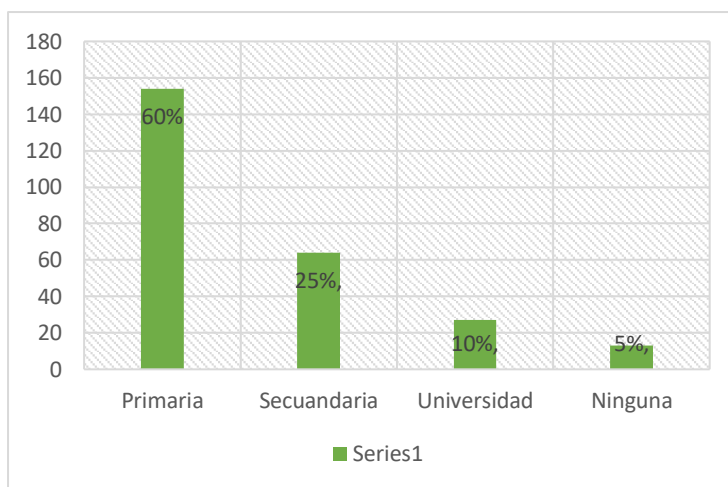


Figura 4. Datos generales en cuanto al nivel de educación de los encuestados

El nivel de educación siempre ha sido un factor muy representativo, aunque en comparación con las experiencias de cada persona suele contrastarse, por ejemplo, la mayoría de encuestados reflejan tener un nivel de educación primaria representando un 60% del total de encuestas a diferencia total del 10% de las personas que tiene educación universitaria. Además, es importante mencionar que un 5% de encuestados no poseen estudios, aun así, cabe destacar que de este grupo con junto con los de primaria se reflejan la información más valiosa para el desarrollo de esta investigación.

Tabla 9.

Resultado del conocimiento de dulces tradicionales

¿Conoce Ud. los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán?		
	Cantidad	Porcentaje
SI	181	70%
NO	77	30%
Total	258	100%

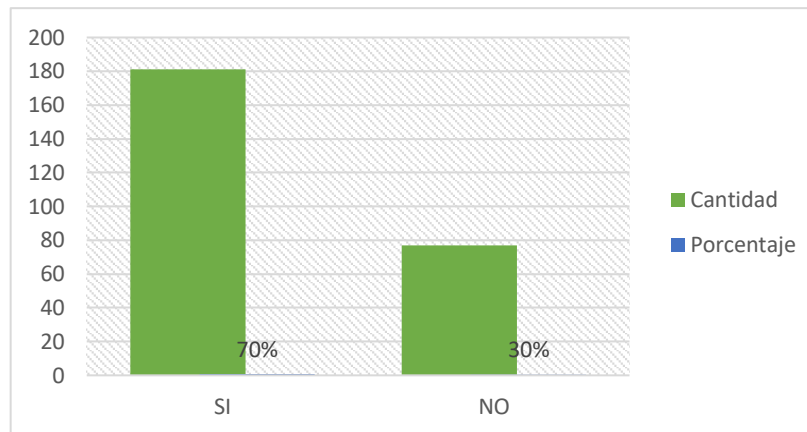


Figura 5. Datos acerca del conocimiento de dulces tradicionales

En relación a la primera interrogante los dulces tradicionales en la ciudad de Tulcán si son conocidos ya sea por su valor gastronómico, proceso de elaboración y por la variedad de productos que son ofrecidos al mercado entre ellos un 70% los por los encuestados afirma que si mientras que un 30% desconocen sobre la gastronomía de la ciudad.

Con esta comparación podemos decir que las personas de la ciudad de Tulcán tienen el un conocimiento general. En comparativa se destaca que muchas personas suelen adquirir y consumir dichos dulces, pero no tienen en cuenta el proceso de elaboración para que el resultado final del producto por ello, se consideran como una fuente alimenticia más, sin darse cuenta que estos poseen características intrínsecas que ayudan en gran manera al turismo en general de la ciudad.

Tabla 10.

Niveles de preferencias de dulces tradicionales

N°	DULCE TRADICIONAL	CÓDIGO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Los delicados	D	10	4%
2	Los alfeñiques	A	9	3%
3	Los rosquetes	R	10	4%
4	La espumilla	E	6	2%
5	Las gelatinas de pata	GP	9	3%
6	Las humitas	H	30	12%
7	Los quimbolitos	Q	26	10%
8	Los buñuelos	B	29	11%
9	Los envueltos de yuca	EY	9	3%
10	Las habas dulces	HD	11	4%
11	El maní dulce	MD	10	4%
12	Las melcochas	M	14	5%
13	Las paletas y caramelo tropical	P/CT	16	6%
14	El pan de mote	PM	20	8%
15	Tortillas de tiesto	TT	25	10%
16	Cuajada con dulce (calabaza, chilacuan e higos.)	C/CCH	24	9%
Total			258	100%

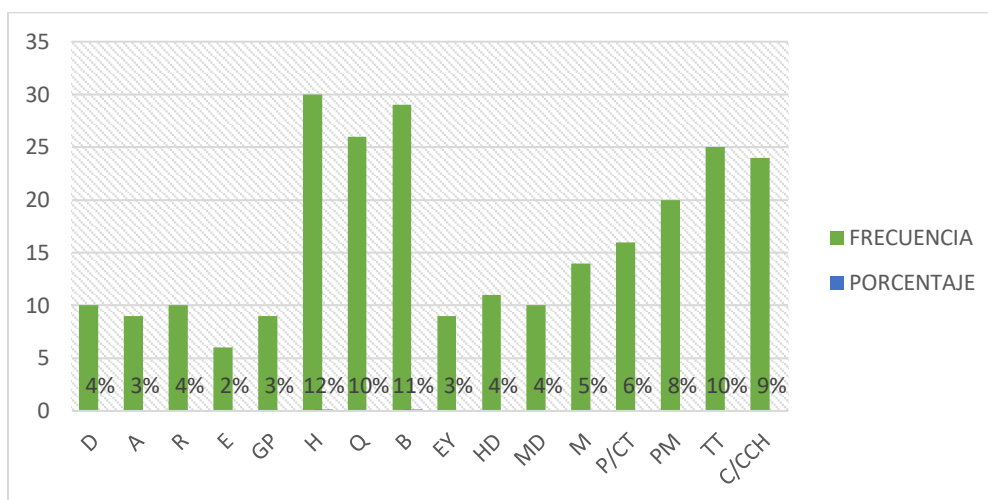


Figura 6. Datos en relación a los niveles de preferencia de dulces tradicionales

Los dulces tradicionales en la actualidad tienen un papel muy importante en la población en general, en especial en aquellos pueblos y ciudades que tienen arraigados las herencias pastos, es decir la esencia de lo tradicional. Por esta razón establecer niveles de preferencia en orden jerárquico es realmente importante. Tras un estudio de investigación donde se recogió información a base de preguntas en una encuesta se menciona que, de dieciséis dulces tradicionales, del total de preferencias, se refleja a los tres primeros: las Humitas (con 30 encuestas y un porcentaje de 12%), los Buñuelos (con 29 encuestas y un porcentaje de 11%) y los Quimbolitos (con 26 encuestas y un porcentaje de 10%). En comparación. Con los últimos Alfeñiques (con 9 encuestas y un porcentaje de 3%), los Gelatina de Pata (con 9 encuestas y un porcentaje de 3%) y la espumilla (con 6 encuestas y un porcentaje de 2%). Se puede comprender entonces que los dulces preferidos son aquellos que se pueden acompañar con bebidas y que los otros se comercializan en menores cantidades.

Jerarquización

Tabla 11.

Jerarquización de dulces tradicionales

Nº	DULCE TRADICIONAL	CÓDIGO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Las humitas	H	30	12%
2	Los buñuelos	B	29	11%
3	Los quimbolitos	Q	26	10%
4	Tortillas de tiesto	TT	25	10%
5	Cuajada con dulce (calabaza, chilacuan e higos.)	C/CCH	24	9%
6	El pan de mote	PM	20	8%
7	Los rosquetes	R	16	6%
8	Las melcochas	M	14	5%
9	Las habas dulces	HD	14	4%
10	Las paletas y caramelo tropical	P/CT	11	4%
11	Los delicados	D	10	4%
12	El maní dulce	MD	10	4%
13	Los envueltos de yuca	EY	10	3%
14	Los alfeñiques	A	9	3%
15	Las gelatinas de pata	GP	9	3%
16	La espumilla	E	9	2%
Total			258	100%

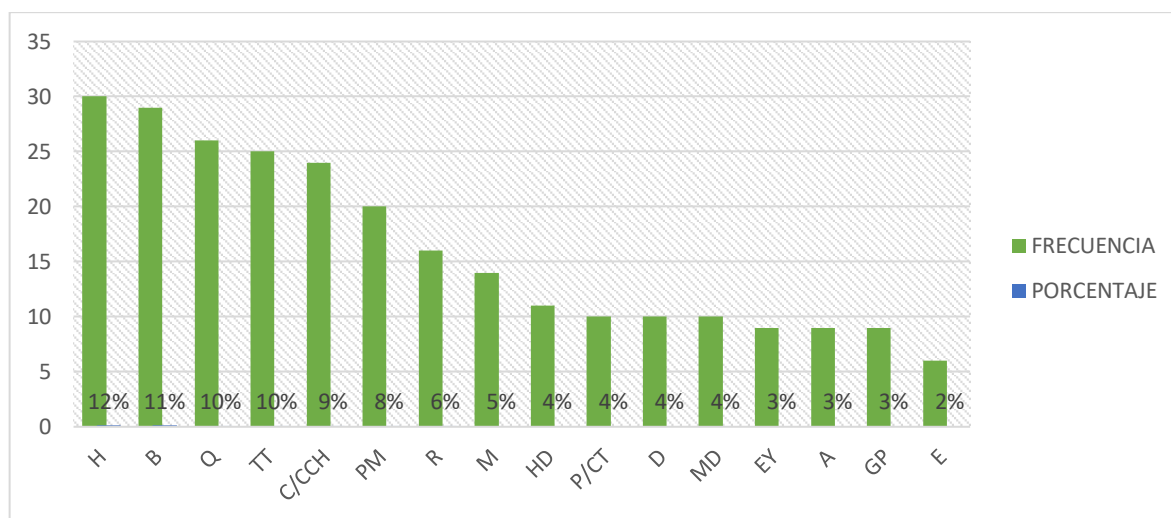


Figura 7. Datos sobre jerarquización de dulces tradicionales

En cuanto a las cifras obtenidas de acuerdo a la información de encuestas, las cifras ordenadas reflejan primeramente que existe una diferencia significativa entre el primero y el último dulce tradicional (el primero con 30 encuestas que refleja el 12% y el último con 6 encuestas en un porcentaje de 2%) respectivamente las Humitas y la Espumilla respectivamente. Es importante señalar que dentro de la jerarquización se agrupan a los ocho primeros en dulces de Tendencia Uno y Dulces y a los ocho segundos en Dulces de Tendencia Dos.

Tabla 12.*Tendencias finales de dulces tradicionales*

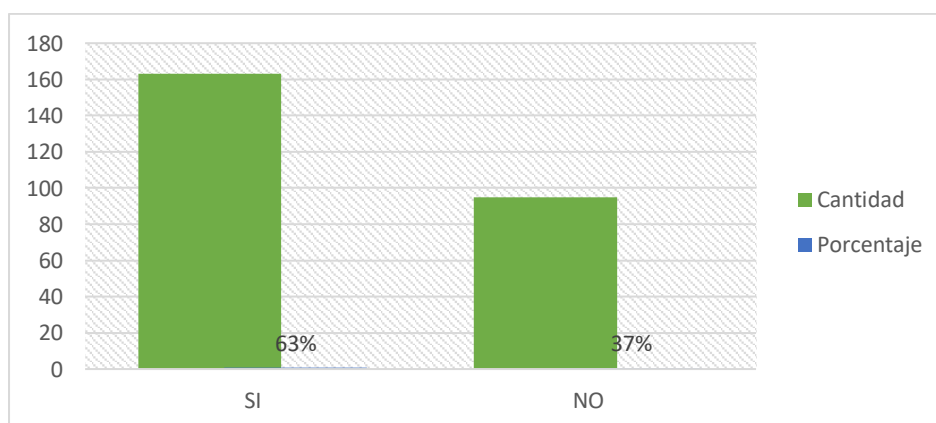
Dulces de Tendencia Uno	Dulces de Tendencia Dos
Las humitas	Las habas dulces
Los buñuelos	Las paletas y Caramelo Tropical
Los quimbolitos	Los delicados
Tortillas de Tiesto	El maní dulce
Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos.)	Los envueltos de yuca
El pan de mote	Los alfeñiques
Los rosquetes	Las gelatinas de pata
Las melcochas	La espumilla

Es preciso recalcar que la jerarquización es basada en niveles de preferencia y estos niveles de preferencia son demandados por las personas de educación primaria estos tienen correlación, ya que los informantes manifiestan incluso preferir los dulces tradicionales a los dulces que existen en la actualidad.

3.- Pregunta de Encuesta:

Tabla 13.*Resultado del conocimiento de historias de dulces tradicionales*

¿Conoce Ud. acerca de alguna historia de algún dulce tradicional?		
	Cantidad	Porcentaje
SI	163	63%
NO	95	37%
Total	258	100%

**Figura 8.** Datos sobre el conocimiento de historias de dulces tradicionales

El origen de cada dulce tradicional encuentran diferentes historias tras su proceso de elaboración con el fin de rescatar la tradición de cada cultura, se menciona que la mayoría de ellas se han transmitido de manera oral el 63% de las personas conocen historias relatadas por sus abuelos, que vieron en ellas formas de emprender incluso un negocio por el aporte

económico que generan para el sustento de sus familias mientras el 37% tiene desconocimiento del origen de los postres artesanales en la ciudad de Tulcán.

Cabe destacar que dentro las historias más interesantes están la de la cuajada con dulces, que inicio con la venta de colada de calabaza en la esquina del antiguo mercado central, más tarde al no ver aceptación se idea otros productos de venta una modificación como el dulce de calaza al ver aceptación se varia los dulces como de higos, chilacuan entre otros.

Otra historia se refleja en las paletas redondas de caramelo y el caramelo tropical, años atrás tuvo auge la serie de comedia “El Chavo del Ocho” donde se veían una especie de colombina gigante. En esto nace la idea de hacer contactos con fabricantes de la ciudad de Quito y traer paletas de caramelo. De igual manera por ese entonces la fábrica “Universal” elabora los caramelos blandos de frutas tropicales los mismos que tuvieron gran acogida por su vistoso empaque y delicioso sabor.

Tabla 14.

Resultado de consumo de dulces tradicionales

¿Con qué frecuencia Ud. consume dulces tradicionales?		
	Cantidad	Porcentaje
1 vez por semana	114	44%
2 veces a la semana	67	26%
1 veces al mes	54	21%
2 veces al mes o más	23	9%
Total	258	100%

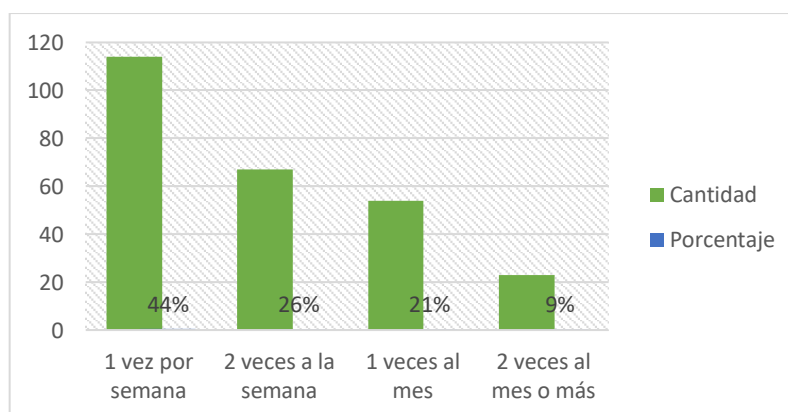


Figura 9. Datos referentes en cuanto al consumo de dulces tradicionales

El consumo se liga a la venta de productos, es por este motivo entre más requeridos sean los dulces tradicionales mayor serán los procesos de elaboración y ventas generando directamente e indirectamente beneficios, por esta razón la tabla y la figura reflejan los datos de los encuestados.

En la encuesta realizada arroja los datos acerca del consumo de dulces tradicionales en la ciudad de Tulcán el 36% de las personas encuestadas consumen dulces una vez a la semana, mientras tanto el 17% de las personas han consumido dulces dos veces en la semana, como también en el 26% consumen una vez al mes estos productos y finalmente el 21% refleja un consumo de dulces dos veces al mes.

Este consumo es realmente importante porque refleja que, si existe preferencia e interés de consumo, esta característica debe de ser aprovechada de la manera más adecuada para que incluso se la primera carta de presentación de una ciudad, pues los dulces pertenecen al género gastronómico, pero son más rápidos y fáciles de hacer e incluso de servir.

Tabla 15.

Resultado de los lugares de venta de dulces tradicionales

¿En qué lugares adquiere Ud. dulces tradicionales?		
	Cantidad	Porcentaje
Ventas ambulantes	101	39%
Tiendas de abarrotes	34	13%
Cafeterías	90	35%
Negocios familiares	33	13%
Total	258	100%

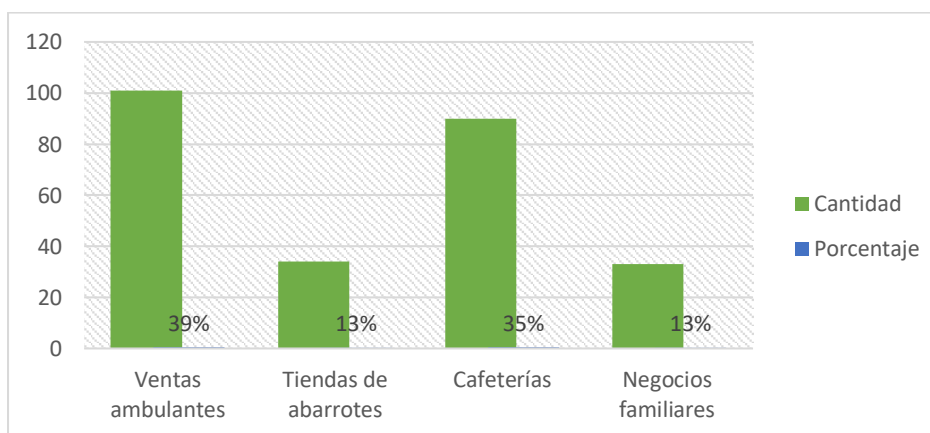


Figura 10. Datos en referencia a los lugares donde se adquieren dulces tradicionales

Los sitios de elaboración como también los sitios de almacenamiento son lugares claves donde se pueden realizar a más de compras; actividades turísticas. Es importante mencionar que para un turista siempre despierta interés por las islas de suvenires, la estructura improvisada de ciertos lugares donde se expenden postres típicos, genera un desinterés indirecto hacia las personas entre ellos visitantes y turistas. Pues la mayoría de dulces se expenden en ventas ambulantes es el registro de 101 encuestados representando el 39%, le siguen los locales y cafeterías que refleja el contenido de 90 encuestas con el 35% y finalmente se consigue dulces

en tiendas de abarrotes e incluso algunas personas los elaboran al interior de los hogares, es lo que mencionan 34 y 33 encuestas reflejando representando el 13 %.

Por ello es estudio tiene a identificar si en los lugares de venta de dulces tienen alguna característica primordial de preferencia, darles la importancia que se merecen sería encontrar una manera específica de comercialización que incluso alcance grandes cadenas de comisarías.

Tabla 16.

Resultado del tipo de elaboración de dulces tradicionales

¿Conoce Ud. sobre la elaboración de algún tipo de dulce tradicional?		
	Cantidad	Porcentaje
Artesanal	80	31%
Industrial	32	12%
SI	112	43%
NO	146	57%
Total	258	100%

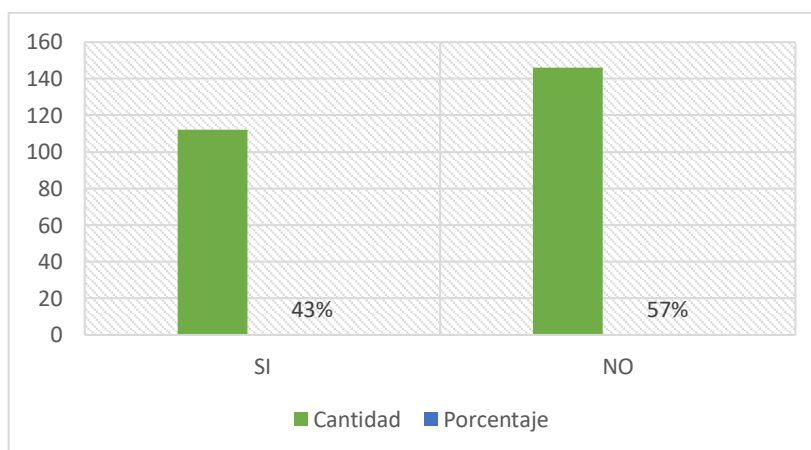


Figura 11. Datos en relación a los procesos de elaboración de dulces tradicionales

El tema de los procesos de elaboración de dulces tradicionales hace énfasis a las maneras diversas de elaboración de productos alimenticios para satisfacer la demanda de consumidores en este caso, la población en general donde se incluyen turistas. Dentro de estos procesos se hace mención a diferentes formas de preparación, pero en sí; que engloban a dos grupos grandes el proceso de elaboración artesanal y el proceso de elaboración industrial. Siendo el primero el más requerido porque las diferentes técnicas y añadidos especiales que hacen a que el sabor especial perdure y se concentre de mejor manera en los postres típicos, esta es una característica que muy difícilmente una máquina podría lograr. Del total de encuestados afirmando que sí 112 representando el 43%, aluden que del conocimiento general de los procesos de elaboración 80 es decir el 31% prefieren la manera artesanal de preparación en comparación al industrial con

32 resultados sumando un 12%. Y finalmente 146 hojas de registro asumen el 57 %, haciendo referencia al desconocimiento total de los procesos de elaboración.

Las calificaciones emiten un resultado comparativo de 2/3 partes a manera negativa contrarrestar el 1/3 de respuestas positivas. A pesar de esto el proceso artesanal hace referencia de un conocimiento general que pretende rescatar la tradición, marcando la debida referencia que la esencia de lo antiguo y la herencia de buenas costumbres de nuestros abuelos vive presente a pesar del tiempo, en todo sentido y la gastronomía de dulces tradicionales no es la excepción.

Tabla 17.

Resultado de impactos económicos y ambientales de dulces tradicionales

¿En su opinión Ud. cree que los Dulce Tradicional tienen impactos económicos y ambientales?		
	Cantidad	Porcentaje
Económicos	165	64%
Ambientales	58	22%
SI	223	86%
NO	35	14%
Total	258	100%

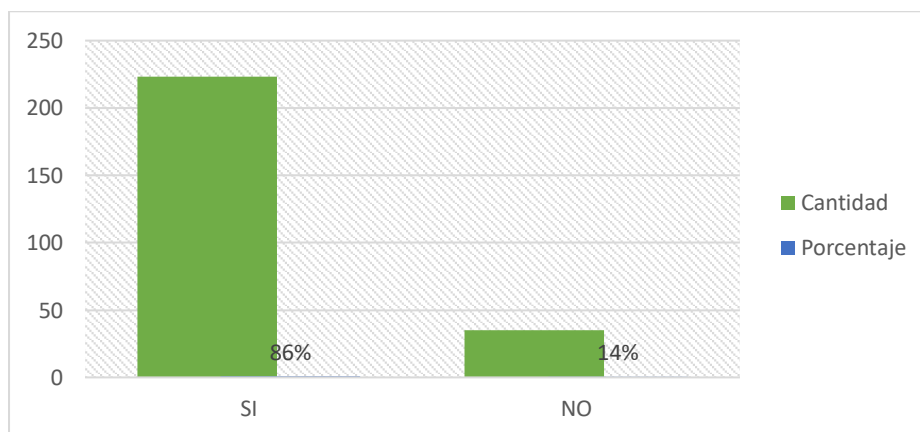


Figura 12. Datos referentes en cuanto al consumo de dulces tradicionales

En el momento de hablar de impactos generados, se hace mención a las consecuencias que pretenden de toda acción o proceso. Los dulces tradicionales a vista general no generarían impactos considerables, totalmente en desacuerdo pues la variable representa impactos económicos y ambientales.

Dentro de los primeros impactos (económicos en un 64%) es necesario acatar que tras del sabor distintivo y preferencias la venta de los mismos, hace hincapié al desarrollo económico tal vez no en grandes cantidades, pero sí; lo suficiente para ser una fuente de trabajo incluso de fuente económica para diversas familias. En contraste con los segundos impactos (ambientales en un

22%), a simple idea hacer conciencia a los consumidores el no botar basura en cualquier lado, si bien es cierto la mayoría de postres no prenden afectar al ambiente, pero algunos tienen envolturas plásticas que se convierten en basura afectando al medio ambiente. Aun así, existen personas que consideran que no hay ningún tipo de impacto 35 registros que representan un 14% del total general.

Tabla 18.

Resultado de promoción de dulces tradicionales

¿Considera Ud. que se debería promocionar los dulces tradicionales?		
Columnal	Cantidad	Porcentaje
M. Escritos (Libros, Periódicos, Volantes)	37	14%
M. Audio Visuales (Televisión, Radio, Valla Publicitaria)	97	38%
M. Digitales (Internet, Redes Sociales)	89	34%
SI	223	86%
NO	35	14%
Total	258	100%

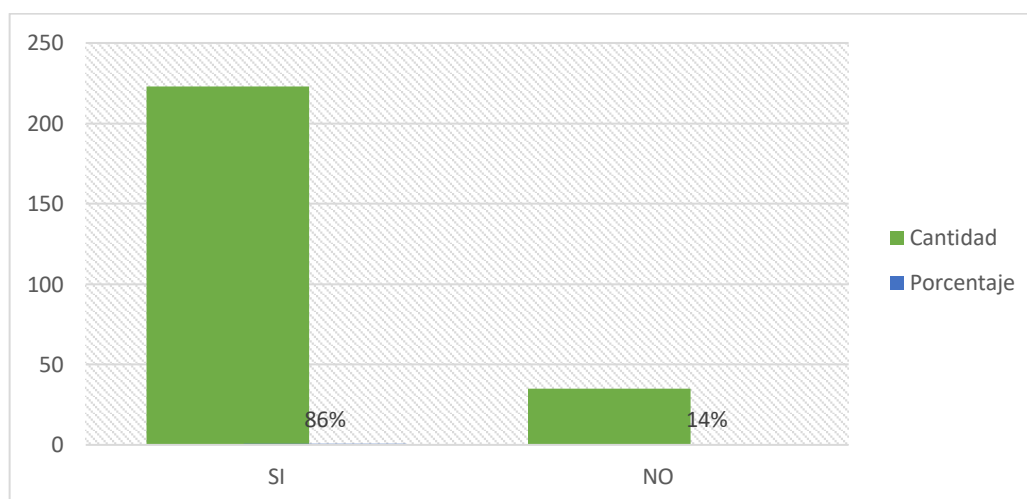


Figura 13. Datos acordes de maneras de promoción de dulces tradicionales

En un mundo tan globalizado y dando prioridad al uso de nuevas tecnologías, la información representada de manera audiovisual es de vital importancia, entonces fotografías y videos son talvez la forma más útil de promoción.

Los resultados obtenidos reflejan a dos grupos de 223 anotaciones que son el 86% del total representando 3/4 partes de la información general afirman que si es necesaria una manera de promoción.

Ahora bien, de este porcentaje las poblaciones los tienen en mayor importancia los medios audio visuales (Televisión, Radio, Valla Publicitaria) que representan un 38% en comparación

a los medios digitales (Internet, Redes Sociales) englobando un 34%, las personas encuestadas es un público adulto por lo que prefiere los medios de comunicación habituales a las nuevas tecnologías. Además, es fácil percibir que los medios escritos (Libros, Periódicos, Volantes) que hacen cuestión al 14% del total, cada vez van teniendo menos importancia, pero; aun así, los encuestados manifestaron que se debería usar este medio para la promoción adecuada para un público lector. Curiosamente es el mismo es el mismo porcentaje de las personas que manifestaron que no se deberían de promocionar es decir 14%.

Para concluir se debe mencionar aparte de cualquier forma de promoción, es importante; pero hay que destacar que la manera correcta de promoción debería ser el dar más importancia a estos dulces tradicionales, rescatando así su valor gastronómico, haciendo un llamado en conjunto con todos los productores de estos postres para presentarlos en ferias gastronómicas que se realicen periódicamente en diferentes sitios de la ciudad.

Tabla 19.

Resultado de la tecnificación en dulces tradicionales

¿Considera que la tecnificación ha mejorado la elaboración de dulces tradicionales?		
	Cantidad	Porcentaje
SI	68	26%
NO	190	74%
Total	258	100%

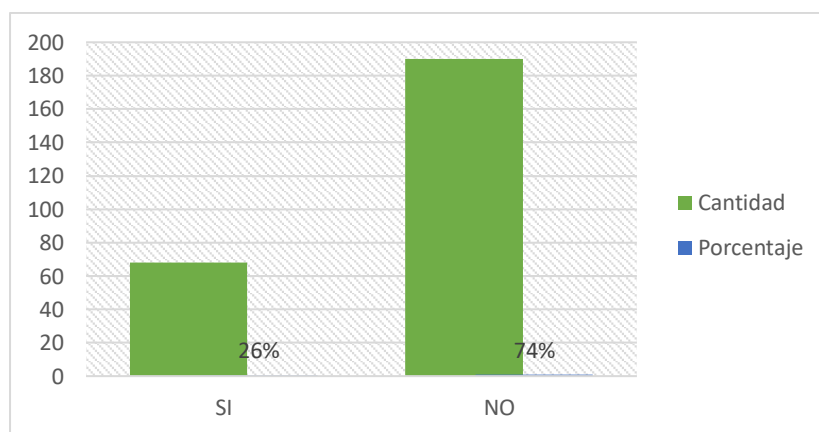


Figura 14. Datos en respuesta de mejoras sobre tecnificación en la elaboración de dulces tradicionales

En mención a las nuevas técnicas de industrialización en pro mejoras a la producción de dulces tradicionales, existe una opinión totalmente en desacuerdo ya sea, porque las maquinarias no ayudan en gran parte a conseguir el resultado final resultado final como el sabor de un postre típico, incluso las grandes industrias comercializan en menor tiempo productos parecidos o simplemente porque con la tecnificación e industrialización ha tenido tanto auge que son muy pocas personas que valoran el trabajo realizado a mano, por las personas que saben cómo darle

un toque especial al momento de la elaboración de dulces tradicionales. Esto lo reflejan el número de 190 encuestas que son el reflejo de un porcentaje de 74% en comparación al de 68 resultados en porcentaje del 26 %.

Tabla 20.

Resultado de dulces tradicionales y la contribución al desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad.

¿Cree Ud. que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?		
	Cantidad	Porcentaje
SI	210	81%
NO	48	19%
Total	258	100%

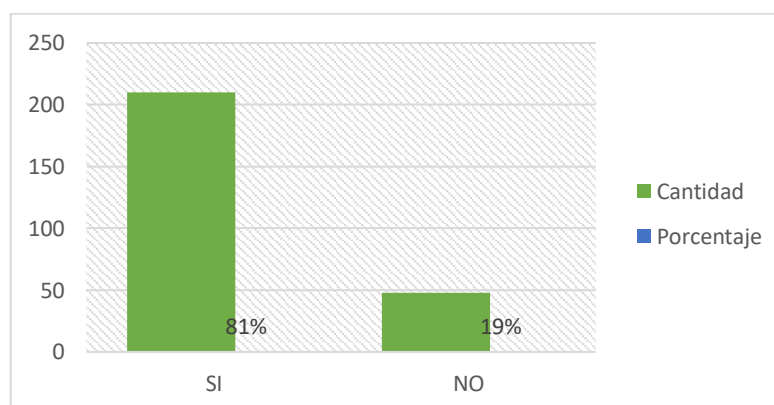


Figura 15. Datos en referencia a dulces tradicionales y su contribución al desarrollo de turismo gastronómico.

Es importante señalar que el turismo como una de las bases del desarrollo social del país, engloba un dinamismo constante generando de esta manera fuentes de ingresos económicos que a su vez generan fuentes de empleo, lo que hace que donde sea el lugar en el que se desenvuelva, este se convierta en un sitio más atractivo para los turistas.

En cuanto a las respuestas se manifiesta que 210 encuestas afirman que efectivamente si, los dulces tradicionales ayudan al desarrollo del turismo en nuestra ciudad de Tulcán, resultados contrapuestos de 48 registros que representan el 19% aseguran que no.

Ahora bien, el turismo de una ciudad refleja el cuidado de los patrimonios que posee, en este caso el patrimonio alimenticio reflejado en la gastronomía de dulces tradicionales, las diferentes características de los mismos despiertan un interés de visita de turistas nacionales e incluso extranjeros.

4.2. Discusión

La presente investigación pretende rescatar el valor gastronómico de los diferentes dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán con el único fin de determinar su incidencia en el desarrollo del turismo y de igual manera de la gastronomía en general. Para esto es necesario dar a conocer y a su vez, resaltar la importancia de los postres típicos, en el proceso de la actividad turística, conociendo la situación actual de cada uno de ellos.

En relación a lo antes mencionado, difundir el valor gastronómico propiciara a la visita del turista y de la población en particular, con esto se menciona que fue importante para cumplir los objetivos planteados; en primera instancia realizar, una investigación de campo para la recolección de datos acerca de cada uno de estos dulces mediante el uso de fichas gastronómicas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural). (INPC, 2018). También se hizo el uso de entrevistas y encuestas dirigidas a personas que se dedican a la elaboración de Dulces Tradicionales e ingenieros en el ámbito turístico, mencionados instrumentos previamente fueron validados por expertos en el área turística con el propósito de que estos contribuyan con datos reales y verídicos.

La información obtenida refleja que si existe un conocimiento general en cuanto a dulces tradicionales se refiere, sin embargo, muchas personas desconocen de sus procesos de elaboración. Por lo tanto, estos datos no se encuentran fácilmente en libros o publicaciones de gastronomía. A pesar de esto los datos proporcionados son de vital interés y aportan un conjunto de conocimientos totalmente particulares.

Como datos más relevantes, cabe destacar que se tomó en cuenta el nivel de preferencia por parte de la población a la cual se aplicaron los diferentes instrumentos, de acuerdo a diferentes edades y de una lista previa de dieciséis dulces tradicionales. Se menciona que, de acuerdo a las cifras recopiladas de 258 registros, se empleó un orden de jerarquización, anteponiendo un código en cada uno de ellos; por ejemplo: Las Humitas; H.

A continuación, y mediante el número de encuestas preferidas se dividió a las dulces tradiciones en dos grupos siendo los ocho primeros considerados, bajo el nombre de Dulces de Tendencia Uno y los ocho últimos llamados Dulces de Tendencia Dos, respectivamente.

Consecuentemente, se hizo el análisis de cinco rangos de edades (40-49, 50-59, 60-69, 70-79 y un grado inclusivo denominado otra Edad), con un resultado mayor de preferencias se manifiesta que el dulce tradicional conocido como Humita lleva número más alto preferencia

de acuerdo a todos los cinco rangos de edades teniendo así, un porcentaje de 12% en el total de la investigación con 30 registros, a continuación del dulce denominado Buñuelo en la cantidad del 11% en reflejo de 29 registros y seguidos por los postres Quimbolitos que con 26 registros y Tortillas de Tiesto de 25 registros representan ambos un 10%. Cabe recalcar que dentro de la categoría de edad de consumidores y a la vez de encuestados esta ponderado en las edades de 40-49, prefiriendo los cuatro primeros en mayor parte, pero también al resto de dulces tradicionales.

Su nombre viene de la raíz quechua *jumint'a*, que significa “bollo de maíz tierno”, y la costumbre de prepararla y envolverla en las hojas de la mazorca es de origen precolombino. De marcada identidad andina, casi no existe rincón del centro o el sur de América donde hoy no se la encuentre, ya sea con el nombre de humita, tamal, hallaca u otros más (Lagos, 2013, p. 21).

La importancia que se le da a este dulce tradicional es trascendental, reúne aparte de un aparte de un inigualable sabor y exquisito aroma, un bagaje histórico que trasciende la historia misma de maíz, considerando que nuestros antepasados ya conocían las bondades tanto alimenticias de este singular producto. Entonces es necesario darle aún más realce al valor característico de la humita, para que sea un atractivo gastronómico.

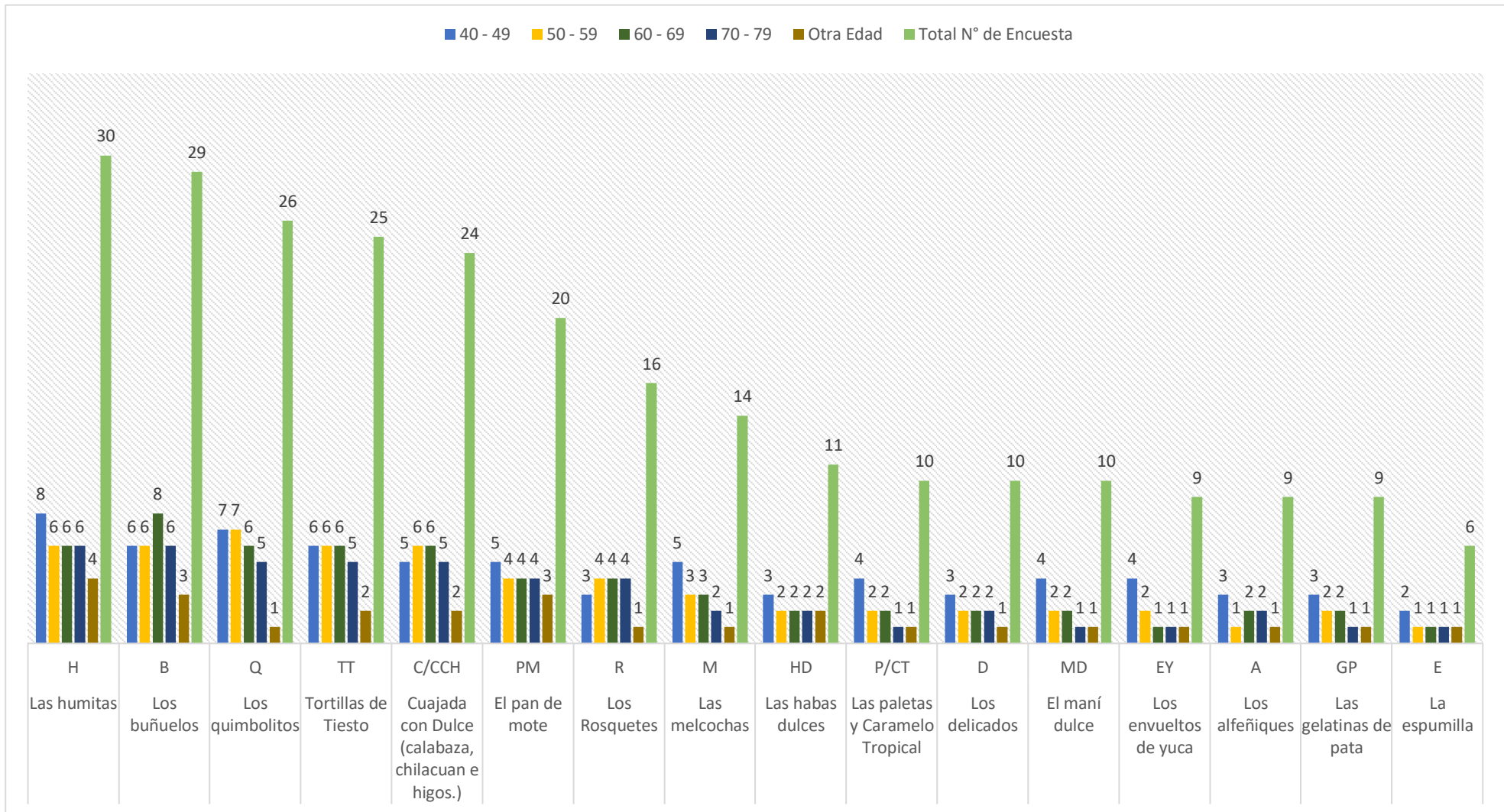


Figura 16. Datos acerca del resultado de preferencias y edades en cuanto a dulces tradicionales

Tabla 21.*Resultado de preferencias y edades en cuanto a dulces tradicionales*

N°	Preferencias		Edad					N° Total de Encuesta
	Dulce Tradicional	Código	40 – 49	50 - 59	60 - 69	70 - 79	Otra Edad	
1	Las humitas	H	8	6	6	6	4	30
2	Los buñuelos	B	6	6	8	6	3	29
3	Los quimbolitos	Q	7	7	6	5	1	26
4	Tortillas de Tiesto	TT	6	6	6	5	2	25
5	Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos.)	C/CCH	5	6	6	5	2	24
6	El pan de mote	PM	5	4	4	4	3	20
7	Los rosquetes	R	3	4	4	4	1	16
8	Las melcochas	M	5	3	3	2	1	14
9	Las habas dulces	HD	3	2	2	2	2	11
10	Las paletas y Caramelo Tropical	P/CT	4	2	2	1	1	10
11	Los delicados	D	3	2	2	2	1	10
12	El maní dulce	MD	4	2	2	1	1	10
13	Los envueltos de yuca	EY	4	2	1	1	1	9
14	Los alfeñiques	A	3	1	2	2	1	9
15	Las gelatinas de pata	GP	3	2	2	1	1	9
16	La espumilla	E	2	1	1	1	1	6
Total			71	56	57	48	26	258

El buñuelo es un producto tradicional de panadería obtenido, básicamente, de la mezcla de queso, de almidón agrio o fermentado de yuca, de fécula de maíz, agua o leche, pudiendo también contener otros ingredientes, como huevos, azúcar y sal. Con ellos, se desarrolla una masa y se forman esferas, que se fríen en aceite, a una temperatura de 150 a 170°C. El producto final tiene una corteza crujiente de color café, una miga suave, esponjosa y un olor y sabor característico (Morales, Rodríguez, & Cortes, 2013, p. 417).

El buñuelo es un postre tradicional de América del Sur, se prepara en los países de Chile, Perú, Colombia y Ecuador, en cada uno de estos países tienen fechas y formas específicas de preparación, son muy tradicionales en épocas de navidad. Siendo un producto de forma redonda y muy crujiente se prepara con diferentes ingredientes, lo particular es su corteza que tienen un sabor delicioso y es acompañado con jugo, café, o chocolate. El buñuelo atrae por distintivo sabor según diversos autores es el complemento perfecto para deleitarlo durante todo el año en desayunos y tardes.

“Hay variedad de preparaciones para los quimbolitos, ello dependerá de la utilización de la materia prima, por ejemplo, algunos utilizan solo harina de maíz, hoy también lo fabrican con harina de castilla o la mezcla de la dos” (Ortiz, 2012, p. 31).

La autora hace énfasis en los métodos de elaboración de los quimbolitos en especial a los ingredientes, pues muchos de ellos han cambiado o se han modificado considerablemente esto altera en gran parte al sabor y es lo que se pueden apreciar, es lo que se puede comparar de acuerdo a los resultados de los encuestados es, por esto que se es necesario hacer énfasis en los métodos tradicionales de elaboración.

En cuanto a las tortillas de tiesto Cevallos (2015) manifiesta que los cambios han sido diversos con respecto a este producto; aun así, se puede citar dichas transformaciones o a la vez también formas de preparar con diferentes materiales e ingredientes que con el tiempo las mismas culturas han inventado, han creado por la necesidad de la alimentación de las familias para su subsistencia (p. 43).

En la tesis de estudio, el autor rescata el impacto que ha tenido el postre gastronómico que lleva por nombre tortillas de tiesto y su gran impacto que han tenido incluso a lo largo de la historia, en diversos lugares incluso se tienen como esencia básica realizar una tortilla incluso con otros productos, es así que aparte de las técnicas de preparación está la variedad de las mismas pues en la actualidad existen tortillas de papa, yuca, morocho, y hasta verde.

El Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía ABASTUR, (2019) hace referencia al dulce de calabaza diciendo que, es la preparación hecha a base de calabaza de Castilla cocida en miel y por lo general con rajitas de canela. Es tal vez el dulce más importante en las festividades del día de Muertos. El dulce de calabaza puede estar entera o cortada en grandes trozos, puede incluir o no sus propias semillas. A veces el dulce se sirve con mucha miel y otras es casi seco.

El diccionario menciona un dato especial y es el festival del día de Muertos en México una fecha festiva reconocida a nivel internacional y el dulce de calabaza es un postre típico muy reconocido por esta razón, es importante destacar que cada preparación gastronómica hace realce a fechas especial, es así como el conjunto de postres típicos de la investigación pueden fácilmente convertirse en representantes en fechas especiales de nuestra ciudad y al igual que en la ciudad de México atraer a un gran número de turistas.

Para los autores Fierro Mosquera & Herrera Jiménez, (2018), reconocen que el pan típico de la región de Tulcán que se realizaba con mote, quesillo y sal. El procedimiento para elaborarlo consistía en pelar el mote con ceniza, lavarlo bien y dejarlo desaguar por un

día, luego se lo molía en un molino de mano. Se lo puede encontrar en La Plaza Central del Buen Vivir de la ciudad de Tulcán todos los días (p.150).

“Del cantón Bolívar la elaboración de los rosquetes y bizcochuelos en el lugar data de cientos de años e incluso se dice que fue un regalo especial en una visita que hiciera a esta tierra el Libertador Simón Bolívar” (Fierro Mosquera & Herrera Jiménez, 2018, p. 150).

Los rosquetes son una preparación tradicional llamativa por el azúcar impalpable y la característica crujiente al morder, se puede decir que ha sido una golosina de antaño, pues en alguna entrevista se menciona que estos eran vendidos afuera de las escuelas, en la actualidad es fácil encontrarlos en panaderías, de igual manera son relativamente económicos y preferidos por personas que valoran este postre.

Los autores mencionan a el método de preparación, del dulce tradicional llamado pan de mote una singular preparación muy apetecida por su sabor, el proceso de elaboración es relativamente complejo aun así existen personas que lo proveen al público en pequeñas cantidades, las mismas que tiene clientes preferentes, en la ciudad de Tulcán es fácil encontrarlos en los mercados principales, siendo un pan muy pequeño contrasta con el gran sabor que encierra por esta razón tiene preferencia.

Ahora bien, con el contraste que dan diferentes autores acerca de los distintos Dulces tradicionales es importante tomar en cuenta la repercusión que tiene cada uno de ellos. Dentro de un análisis más profundo, lo primordial es englobar diferentes actores con un fin propicio. Por ejemplo, impartir conocimientos de valorización a los productores en general de dulces en conjunto con autoridades locales se realice eventos, ferias, fiestas incluso festivales donde los postres típicos sean los protagonistas principales. Para la debida promoción y el acaparamiento de interés en general por turistas locales e incluso turistas extranjeros

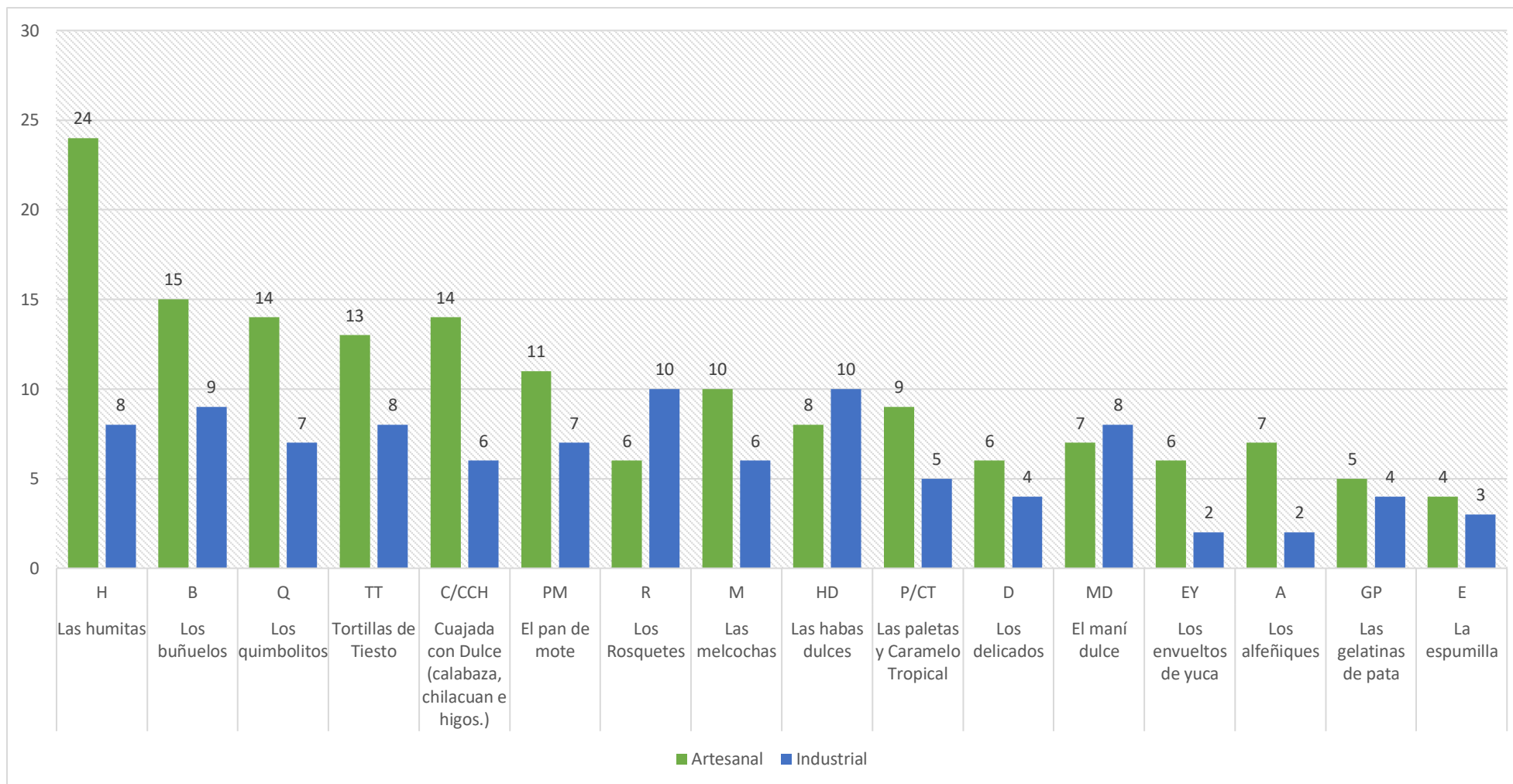


Figura 17. Datos acerca del resultado de preferencias y procesos de elaboración en cuanto a dulces tradicionales

En lo referente a los procesos de elaboración se muestran datos totalmente desiguales, es decir por un lado podemos observar que la población encuestada prefiere netamente lo artesanal todo lo referente a técnicas básicas o rudimentarias, ya que 3/5 de los registros prefieren la elaboración básica en un número de 159 datos. Esto concuerda a que cada uno de los dulces tradicionales tienen mayor aceptación se realizan respetando la tradición y la esencia que los caracteriza. Por el contrario de 99 informantes piensan que las técnicas industriales tienen mayor influencia, ideología totalmente errónea porque solo irradian en datos 2/5 de número general. Aun así, hay que reconocer que los dulces tradicionales llamados paletas, caramelo tropical, las habas dulces y el maní confitado preferentemente sí reconocen un método industrial de fabricación, y es porque esta es la característica principal de los mismos es el caramelo. Entonces al no encontrar una manera más artesanal de producir el dulce del caramelo se opta principalmente por dar uso a las maquinarias industriales para producirlo.

Tabla 22.

Resultado de preferencias y procesos de elaboración de dulces tradicionales

N°	Preferencias		Proceso de Elaboración			
	Dulce Tradicional	Código	Artesanal	%	Industrial	%
1	Las humitas	H	24	15%	8	8%
2	Los buñuelos	B	15	9%	9	9%
3	Los quimbolitos	Q	14	9%	7	7%
4	Tortillas de tiesto	TT	13	8%	8	8%
5	Cuajada con dulce (calabaza, chilacuan e higos.)	C/CCH	14	9%	6	6%
6	El pan de mote	PM	11	7%	7	7%
7	Los rosquetes	R	6	4%	10	10%
8	Las melcochas	M	10	6%	6	6%
9	Las habas dulces	HD	8	5%	10	10%
10	Las paletas y caramelo tropical	P/CT	9	6%	5	5%
11	Los delicados					
	El maní dulce	D	6	4%	4	4%
12	Los envueltos de yuca	MD	7	4%	8	8%
13	Los alfeñiques	EY	6	4%	2	2%
14	Las gelatinas de pata	A	7	4%	2	2%
15	La espumilla	GP	5	3%	4	4%
16	258	E	4	3%	3	3%
Sub	159	100%	159	100%	99	100%
Total	99	62%				
Total		38%				

Enfocándonos en los procesos de elaboración el porcentaje total de 100% revela información importante, como por ejemplo el resultado final del 62% contribuye de manera positiva a la preferencia Artesanal, sea por diferentes motivos, entre ellos la característica principal el sabor que reúne diferentes indicadores en cuanto a la valoración de 2/5 partes contrastando al 38% en preferencia a lo Industrial.

Ahora bien, partiendo desde la primicia de que lo hecho a mano siempre tendrá un significado preferencial en la sociedad, puesto que los diferentes factores que se incluyen como mano y tiempo de elaboración son inclusive relativos, es en ese instante donde incluso se pueden estimar detalles que a la larga captan a atención de las personas en este caso de los turistas. En contraste la tendencia industrial y a la vez tecnológica tiene su auge hoy en día, intentando acaparar incluso todas áreas de la vida cotidiana, sin embargo a pesar de lo positivo que resulte la industrialización y sin desmerecer los aportes a la sociedad, cabe desatacar que ninguna maquina en la actualidad podrá incluir en sus productos el amor y estima de muchos de los fabricantes de dulces tradicionales, entre ellos señoras y señores que cumplen el rol de abuelos, que como sabemos todos poseen la sabiduría innata de conocimientos buenos y valederos. Entonces si bien los procesos de industrialización son buenos en la actualidad; los procesos artesanales son aún mejores y nunca dejaran de serlos.

La promoción adecuada de dulces, engloba la participación de varios actores públicos e institucionales, que necesariamente tendrán que idear estrategias adecuadas, que acaparen la atención de la mayoría de personas en esto Medina (2017) alude que:

La promoción es un término que se utiliza con frecuencia en la comercialización. Se refiere a elevar al cliente conocimiento de un producto o marca, la generación de ventas, y crear lealtad a la marca. Es uno de los cuatro elementos básicos de la mezcla de mercado, que incluye los cuatro P: precio, producto, promoción y lugar (Medina, 2017, pág. 10).

En cuanto a los precios dulces tradicionales, se puede acotar que estos tienen un valor económico relativamente bajo, aparte de lo mencionado cabe recalcar que son de fácil adquisición los lugares de venta donde se encuentran, en diferentes lugares de la ciudad; en esto Medina, (2017) asegura que “El precio es la cantidad de pago o compensación dada por una parte a otra a cambio de bienes o servicios. Para los productos básicos, que se expresan en la moneda por unidad de mercancía, por ejemplo, dólares” (p. 9).

V. Conclusiones y Recomendaciones

5.1. Conclusiones

- Se ha podido constatar que en la ciudad de Tulcán sus habitantes no tienen información clara acerca del valor gastronómico de los dulces. La causa es la falta de documentación acerca de recetarios o libros de gastronomía, de igual manera la descoordinación por parte de autoridades por el rescate del valor gastronómico tradicional y cultura de lo antaño.
- Se identificó los procesos de elaboración de dulces tradicionales de acuerdo a dos grandes grupos. Artesanal e Industrial, los mismos que de un grupo de 16 postres, se jerarquizó a los 8 primeros de acuerdo a los niveles de preferencias como Dulces de Tendencia Uno. Es decir, los dulces que tienen mayor nivel de interés actual.
- El trabajo de investigación determinó que la preparación gastronómica conocida como “humita” es el dulce gastronómico de mayor preferencia en cuanto a gustos de acuerdo en venta y consumo. El mismo posee un valor intrínseco y a la vez histórico, mismo que puede servir como impulso para el turismo.
- La investigación revela que los dulces tradicionales pueden generar interés turístico en un 62% de preferencia, impulsando el desarrollo de proyectos de promoción de acuerdo como ferias y festivales gastronómicos, aparte de que entidades públicas den el interés adecuado a la incidencia que tiene los dulces, porque incluso se pudo evidenciar que algunos turistas ven en ellos una especie de “suvenir” para a sus familiares e incluso como refrigerio para viajes, todo esto debido a las características organolépticas de conservación.

5.2. Recomendaciones

- Elaborar convenios pertinentes con instituciones públicas y productores locales de dulces tradicionales con el fin de promocionar de manera adecuada los productos, para que la población en general tome conciencia del valor gastronómico de los postres de antaño y no se pierda la tradición.
- Implementar una estrategia de promoción adecuada que incluya una marca promocional que, de realce a los dulces y a la ciudad de Tulcán; para que, de esta manera con una correcta elaboración y presentación, lleve un mensaje implícito a otros lugares.
- Impulsar la recopilación de información veraz y adecuada acerca de todo lo referente a las recetas de dulces tradicionales enfocados principalmente en el área artesanal, que incluyan aspectos nuevos como la historia, preferencias, características, costos entre otros.
- Seguir con el trabajo de investigación acerca del tema dulces tradicionales, en otras palabras, continuar con estudios porque es interesante dar realce a detalles que en la actualidad se están perdiendo a causas de la tecnificación.

VI. Referencias Bibliográficas

- ABASTUR. (2019). *Larousse Cocina*. Obtenido de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana: <https://laroussecocina.mx/palabra/dulce-de-calabaza-2/>
- Ackerman, S. (2013). *Metodología de la investigación*. Obtenido de Metodología de la investigación: <http://www.worldcat.org/title/metodologia-de-la-investigacion/oclc/870909664>
- Ayora, L. (2013). *Repositorio UTE*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Baculima, C. (2012). *Univrsidad de Cuenca*. Obtenido de Propuesta de innovación de dulces cuencanos caracterizados como postres al plato: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/3265>
- Benavides, M. (2016). *Repositorio Upec*. Obtenido de Actividaes Turisticas: http://repositorio.upec.edu.ec/handle/123456789/39/simplesearch?query=&sort_by=score&order=desc&rpp=10&filter_field_1=author&filter_type_1=equals&filter_value_1=Benavides+Pinchao%2C+Mayra+Yadira&etal=0&filtername=subject&filterquery=Desarrollo+tur%C3%ADs
- Boullon, R. (2012). *Las Actividades Turísticas y Recreacionales*. Mexico: Trillas.
- Burbano Argoti, C. A., & Salázar Duque, D. A. (2010). *Indicadores Gastrónomicos*. Obtenido de UTE: <https://www.observatorioturismoute.com/copia-de-12>
- CCB Cámara de Comercio de Bogotá. (2015). *CCB Cámara de Comercio de Bogotá*. Obtenido de CCB Cámara de Comercio de Bogotá: <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14318/Mermelada.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cenzano, A., & Cenzano, J. (2015). *Tecnología de Congelación de Alimentos*. Madrid - España: AMV Ediciones.

- Cevallos, M. (2015). *dspace.esPOCH.edu.ec*. Obtenido de Análisis antropológico de la gastronomía de las tortillas de tiesto. Diseño de marca producto.: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5519/1/88T00129.pdf>
- Chejin, S. (2014). *Estudio de los Dulces Tradicionales*. Obtenido de Estudio de los Dulces Tradicionales: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream//15733174/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-158.pdf>
- Chejin, S. (2014). *Repositorio.UCSG*. Obtenido de Estudio de los Dulces Tradicionales: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1574/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-158.pdf>
- Constitución de la república del Ecuador . (2008). *Asamblea Constituyente*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/mla/sp/ecu/sp_ecu-int-text-const.pdf
- Crotts, J. (1 de Agosto de 2006). *Influencia de la Gastronomía en cómo los turistas experimentan un Destino*. Obtenido de Origen del Turismo Gastronómico: <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348006286797>
- Curiel, E. (2015). *Business & Economics*. Obtenido de La creación de productos turísticos gastronómicos utilizando recursos: <https://books.google.com.ec/books?isbn=8490853177>
- Fernández, F. (2014). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona-España: Barcelona.
- Fierro Mosquera, D. G., & Herrera Jiménez, H. J. (30 de Agosto de 2018). *INNOVA Research Journal*. Obtenido de Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de preparaciones tradicionales.: <http://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/index>
- FUSDA. (2014). *FusdaRevista*. Obtenido de El Turismo: <http://www.fusda.org/Revista%2014/Revista14-1ELTURISMO.pdf>
- González, G. (2012). *Procesos*. Obtenido de Procesos: <https://www10.ujaen.es/sites/default/files/users/archivo/Calidad/Criterio5.pdf>

- Guerrero González, P. E., & Ramos Mendoza, J. R. (2014). *EditorialPatria*. Obtenido de Introducción al Turismo: <http://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384130.pdf>
- Guevara, J. (2012). La Gastronomía Tradicional y su importancia recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi. *Sathiri*, 73.
- Hernández, R. (2014). *Metodos Sociales Avanzados*. Obtenido de Metodología de la Investigación: <http://metodos-avanzados sociales.uba.ar/files/2014/04/El-proceso-de-la-investigacion.pdf>
- Hurtado, C. (2014). *Investigación Descriptiva*. Obtenido de <http://gerenciagrupo5.blogspot.com/p/investigacion-descriptiva.html>
- INEC. (2010). *ecuadorencifras*. Obtenido de Instituto de Estadísticas y Censos: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas/>
- INPC. (2018). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <http://patrimoniocultural.gob.ec/>
- Lagos, A. (2013). La humita Envoltura Milenaria. *PAT Una revista DIBAM so bre patrimonio Cultural y natural*, 88.
- LEY DE TURISMO. (2015). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Lumendi, I. (2012). *Paeria*. Obtenido de I Simposi de Gastronomía i Turisme: http://www.paeria.es/simposigastronomia/pdf/p_igaztelumendi.pdf
- Luna, E., Navas, D., Aponte Mayor, G., & Buitrago, L. A. (Abril de 2014). *DYNA*. Obtenido de Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización.: <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- Mamami, W. (24 de 11 de 2016). *Asesores en Turismo*. Obtenido de Asesores en Turismo para Empresas e Instituciones Publicas: <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/11/24/demanda-turistica/>

- Martinis, F. (2013). *Tipos y diseños de investigación*. Obtenido de http://planificaciondeproyectossemirarismendi.blogspot.com/2013/04tipos-y-diseno-de-la-investigacion_21.html
- Medin, R., & Medin, S. (2012). *Alimentos Introducción Técnica y Seguridad*. Buenos Aires-Argentina: Guttenpres.
- Medina, J. (2017). *dspace.uniandes.edu.ec*. Obtenido de Creación de una dulcería típica “sweet Ecuador” en la ciudad de Quevedo: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7123/1/TUQEXCOMIGAB011-2017.pdf>
- Merida, R. (2011). *Modalidades de la investigación científica*. Obtenido de Modalidades de la investigación científica: <https://es.scribd.com/doc/50045935/Modalidades-de-la-investigacion-cientifica>
- Merino, M., & Pérez, J. (2015). *Definicionde*. Obtenido de <https://definicion.de/procesos-industriales/>
- Ministerio de Turismo. (03 de 04 de 2013). *Ministerio de turismo*. Obtenido de Dulces quiteños... y algo más: <http://www.turismo.gob.ec/dulces-quiteno-y-algo-mas/>
- Monrroy, S. (2017). *Introducción a la gastronomía*. Mexico: (2a. ed.) Limusa-Noriega.
- Morales, M., Rodríguez, E., & Cortes, M. (2013). Efecto de los emulsificantes sobre las características físicas y texturales del buñuelo. *U.D.C.A*, 425.
- Obando, T. (2011). *Repositorio UTE*. Obtenido de Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito para rescatar y fomentar su consumo: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11681/1/48094_1.pdf
- OMT. (2017). *Word Turism Organization*. Obtenido de Word Turism Organization: <http://www2.unwto.org/es>
- Ortiz, P. (2012). *dspace.ucuenca.edu.ec*. Obtenido de Los envueltos en la provincia del Azuay: Historia, características y propuesta de innovacion: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1589/1/tgas53.pdf>

- Pazmiño, D. M. (2012). *Repositorio UTE*. Obtenido de Estudio de prefactibilidad para la creacion de un restaurante de cocina ecuatoriana con tecnicas artesanales: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11726/1/50251_1.pdf
- Pinzón, D. (2011). *Pontificia Universidad Javeriana*. Obtenido de Creacion de una Empresa De Confites: <https://repository.javeriana.edu.co:8443/bitstream/handle/10554/7424/tesis579.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Posso, M. (2009). *Generalidades de la Investigación Científica*. Ibarra-Ecuador: Cámara Ecuatoriana del Libro.
- RAE. (2014). *rae*. Obtenido de Real Academia Española de la Lengua: <https://www.rae.es/>
- RAE. (2017). *Real Academia de la Lengua Española*. Obtenido de Real Academia de la Lengua Española: <http://www.rae.es/>
- Ramírez, D. (2018). *Gastronomía Ecuador*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7778/endulzate-con-los-postres-ecuatorianos>
- Reglamento turistico de alimentos y bebidas. (2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Rivas, E. (2014). *La investigación bibliográfica y los textos académicos*. Obtenido de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/
- Ruiz, A. (2018). *WebConsultas*. Obtenido de <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/bocadillos-saludables-14224>
- Sandean., J. (2015). *Educalingo*. Obtenido de <https://educalingo.com/es/dic-es/postre>
- Sangucho, E. (2014). *Repositorio Uniandes*. Obtenido de Diseño de un Recetario Gastronómico: 2014
- TIC-CITA. (2015). Obtenido de Higiene y Seguridad Alimentaria : <http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPUL>

ADOR%20ALIMENTOS-
SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf

UNE. (2014). *Universidad Nacional de Educación*. Obtenido de Manual Gastronómico:
<http://www.une.edu.pe/revalora/modulos/gastronomia.pdf>

Unigarro, C. (2012). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito - Ecuador: La Tierra.

Varela, J. (2015). *TulcanOnline*. Obtenido de Las Golosinas de Nuestra Infancia:
<http://www.tulcanonline.com/index.php/historia/607-jorge-mora-varela-presenta-las-golosinas-de-nuestra-infancia-en-la-provincia-del-carchi.html>

Velasco, C. G. (2012). *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*. Obtenido de Ruta turística vivencial gastronómica enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2145>


Villacis, C. (2013). *Repositorio UTE*. Obtenido de Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Ambato:
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11796>

Yosa, A. (2012). *Academia.edu*. Obtenido de Clases y tipos de investigacion y sus características:
https://www.academia.edu/5075869/CLASES_Y_TIPOS_DE_INVESTIGACION_Y_SUS_CARACTERISTICAS

VII. Anexos

Anexo 1. Ficha de Registro

En el formato de recolección de datos se usará la ficha que recoge información de cada uno de los dulces tradicionales.

<p style="text-align: center;">Universidad Politécnica Estatal del Carchi Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales Escuela de Turismo y Ecoturismo</p>				
		<p style="text-align: center;">CÓDIGO IM-17-03-50-004-16-000001</p>		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Carchi		Cantón: Tulcán		
Parroquia:		Urbana:	Rural:	
Localidad:				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía:				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito:		Detalle del subámbito:		
Gastronomía		Artesanal		
Breve Reseña				
4. DESCRIPCIÓN				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual				
Continua				
Ocasional				
Otro				
Alcance		Detalle del alcance		
Local				
Regional				
Nacional				
Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1				
E2				
E3				
	Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				
H2				
H3				
	Procedencia del saber	Detalle del saber		
	Padre-Hijo			
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Politécnica Estatal del Carchi				
Inventariado por:			Fecha de inventario:	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Diego Ger				

Anexo 2. Entrevista

Entrevista para la recolección de información de la población se aplicará una encuesta específica sobre la temática de dulces tradicionales.



Universidad Politécnica Estatal del Carchi



Entrevista

Objetivo: Esta entrevista tiene como objetivo determinar el nivel de conocimiento y consumo de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán. (Dirigidas a ingenieros en turismo, adultos mayores, dueños de locales de expendio de productos, turistas y consumidores en general.)

- 1.- ¿Cuáles son las características de los dulces tradicionales de antaño?
- 2.- ¿Cree Ud. que la elaboración industrial en el momento de fabricación de dulces afectado en comparación a la elaboración artesanal?
- 3.- ¿Cuáles la variedad de productos en cuanto a dulces tradicionales que Ud. conoce?
- 4.- ¿Cómo se promocionaban los dulces tradicionales de antaño?
- 5.- ¿Cuáles cree Ud. son los impactos económico-ambientales dejan los dulces tradicionales?
- 6.- ¿Cuáles cree Ud. son los dulces tradicionales preferidos por los consumidores?
- 7.- ¿Conoce Ud. alguna historia acerca de los dulces tradicionales?
- 8.- ¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad

Anexo 3. Encuesta

Encuesta para la recolección de información de la población se aplicará una encuesta específica sobre la temática de dulces tradicionales.



Universidad Politécnica Estatal del Carchi

ENCUESTA

Objetivo: Esta encuesta tiene como objetivo determinar el nivel de conocimiento y consumo de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán.

Edad..... Años **Sexo:** F M **Nivel de Educación:** Primaria Secundaria Estudios Universitarios Ninguna

Marque con una X su respuesta

1) ¿Conoce Ud. los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán?

Si

No

2) Seleccione los dulces tradicionales que Ud. conoce:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Los delicados | <input type="checkbox"/> Los quimbolitos | <input type="checkbox"/> Las paletas/
caramelo tropical |
| <input type="checkbox"/> Los alfeñiques | <input type="checkbox"/> Los buñuelos | <input type="checkbox"/> El pan de mote |
| <input type="checkbox"/> Los rosquetes | <input type="checkbox"/> Los envueltos de yuca | <input type="checkbox"/> Tortillas de tiesto |
| <input type="checkbox"/> La espumilla | <input type="checkbox"/> Las habas dulces | <input type="checkbox"/> Cuajada con dulce
(calabaza, chilacuan e higos.) |
| <input type="checkbox"/> Las gelatinas de pata | <input type="checkbox"/> El maní dulce | |
| <input type="checkbox"/> Las humitas | <input type="checkbox"/> Las melcochas | |

3) ¿Conoce Ud. acerca de alguna historia de algún dulce tradicional?

Si ¿Cuál?.....

No

4) ¿Con qué frecuencia Ud. consume dulces tradicionales?

- 1 vez por semana
 2 veces a la semana
 1 vez al mes
 2 veces al mes o más

5) ¿En qué lugares adquiere Ud. dulces tradicionales

- Ventas ambulantes
 Tiendas de abarrotes
 Cafeterías
 Negocios familiares

6) ¿Conoce Ud. sobre la elaboración de algún tipo de dulce tradicional?

Si ¿Cuál?.....

No

7) ¿En su opinión Ud. cree que los dulces tradicionales tienen impactos económicos y ambientales?

Si ¿Cuál?.....

No

8) ¿Considera Ud. que se debería promocionar los dulces tradicionales?

Si

No

9) ¿Considera que la tecnificación ha mejorado la elaboración de dulces tradicionales?

Si

No

10) ¿Cree Ud. que los dulces tradicionales mejoran el turismo de nuestra ciudad?

Si

No

Anexo 4. Fotografías



Aplicación de encuesta a la población



Aplicación de entrevista y recolección de datos para la ficha gastronómica. Ejemplo: Cuajada con Dulce (calabaza, chilacuan e higos)



Establecimiento gastronómico Las Delicias de Doña Romelia



Aplicación de entrevista al Ing.(a): Diego García Oficina Técnica de Turismo en Carchi



Dulce tradicional: Humitas de la Cafetería: La Exquisitez



Dulce tradicional: Paletas de Caramelo