



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE
LATACUNGA CON LA FINALIDAD DE PROMOCIONAR LOS PLATOS
TÍPICOS Y FOMENTAR EL TURISMO DEL SECTOR

Proyecto de investigación previo a la obtención de título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

Maritza Alexandra Torres Román

Lic. Carolina Tapia

Quito, Marzo 2017

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Maritza Alexandra Torres Román

CC 1752757441

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Maritza Alexandra Torres Román alumno de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

Maritza Alexandra Torres Román

CC 2100456785

LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, Maritza Alexandra Torres Román portador de la cédula de ciudadanía signada con el No 1752757441 de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado Elaboración de una Ruta Gastronómica en la Ciudad de Latacunga con la finalidad de promocionar los platos típicos y fomentar el turismo del sector con fines académicos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera.

FIRMA

NOMBRE

Maritza Alexandra Torres Román

CEDULA

1752757441

Quito, a los 22 días del mes de marzo del dos mil diecisiete

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios, a mis padres, a toda mi familia y amigos y especialmente a todos los Ingenieros por el valioso aporte profesional, técnico y humano brindado en el transcurso de este semestre en favor de la culminación de esta retadora carrera que después de mucho sacrificio voy a culminar.

Gracias a todo el personal docente, mis queridos maestros que al fin verán los frutos de sus enseñanzas.

DEDICATORIA

A mis padres por su apoyo incondicional

A mis hermanos por su calor filial

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA.....	ii
CESIÓN DE DERECHOS	iii
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL.....	iv
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xiv
CAPÍTULO I.....	1
1.00 Antecedentes.....	1
1.01 Contexto	4
1.02 Justificación	8
1.03 Definición del Problema Central (Matriz T)	9
CAPÍTULO II	12
2.00 Análisis de Involucrados.....	12
2.01 Mapeo de Involucrados	12
2.02 Matriz de análisis de involucrados	14
2.03 Matriz de Análisis de Involucrados	16
CAPÍTULO III.....	18
3.00 Problemas y Objetivos	18
3.01 Árbol de Problemas.....	18
3.02 Árbol de Objetivos	19
CAPÍTULO IV	20
4.00 Análisis de alternativas.....	20
4.01 Matriz de análisis de alternativas	20
4.02 Análisis de Impacto de Objetivos.....	23
4.03 Diagrama de estrategias	24
4.04 Matriz del Marco Lógico	25
CAPÍTULO V.....	26
5.00 Propuesta	26
5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución	26

5.02 Descripción de la herramienta y metodología que propone como solución	43
5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta	44
CAPITULO VI	79
6.00 Aspectos Económicos	79
6.01 Recursos	79
6.02 Presupuesto.....	80
6.03 Cronograma.....	82
CAPITULO VII	83
7.00 Conclusiones y Recomendaciones	83
7.01 Conclusiones	83
7.02 Recomendaciones	84
Bibliografía	85
Anexos	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Escalas	9
Tabla N°2 Matriz T.....	10
Tabla N°3 Beneficiados	14
Tabla N°4 Matriz de análisis de involucrados	16
Tabla N°5 Categorías.....	20
Tabla N°6 Matriz de análisis de alternativas.....	21
Tabla N°7 Matriz de análisis de Impacto de Objetivos	23
Tabla N°8 Matriz de marco lógico.....	25
Tabla N°9 Matriz FODA.....	27
Tabla N°10 Género.....	31
Tabla N°11 Edad.....	32
Tabla N°12 Frecuencia	33
Tabla N°13 Motivos	34
Tabla N°14 Visitar.....	35
Tabla N°15 Conoce	36
Tabla N°16 Atractivos.....	37
Tabla N°17 Actividades.....	38
Tabla N°18 Degustación.....	39
Tabla N°19 Ruta.....	40
Tabla N°20 Información.....	41
Tabla N°21 Valor.....	42
Tabla N°22 Descripción de Herramientas.....	43
Tabla N°23 Cuadro De Tiempos.....	69
Tabla N°24 Itinerario Técnico.....	74
Tabla N°25 Costo.....	75



Tabla N°26 Recursos.....	79
Tabla N°27 Presupuesto de la Elaboración de la Tesis.....	80
Tabla N°28 Presupuesto para la Aplicación de la Propuesta.....	81
Tabla N°29 Cronograma.....	8

ÍNDICE DE FIGURAS

ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE
LATACUNGA CON LA FINALIDAD DE PROMOCIONAR LOS PLATOS TÍPICOS Y
FOMENTAR EL TURISMO DEL SECTOR

Figura N°1 Mapeo de involucrados	12
Figura N°2 Árbol de problemas.....	18
Figura N°3 Árbol de objetivos.....	19
Figura N°4 Diagrama de estrategias.....	24
Figura N°5 Género.....	31
Figura N°5 Edad	32
Figura N°6 Frecuencia.....	33
Figura N°7 Motivos.....	34
Figura N°8 Visitar.....	35
Figura N°9 Conoce.....	36
Figura N°10 Atractivos.....	37
Figura N°11 Actividades.....	38
Figura N°12 Degustación.....	39
Figura N°13 Ruta.....	40
Figura N°14 Información.....	41
Figura N°15 Valor.....	42
Figura N°16 Diseño de Ruta Gastronómicas.....	44
Figura N°17 Página Web Promocional.....	76
Figura N°18 Video promocional.....	77
Figura N°19 Maqueta	77
Figura N°20 Tríptico Promocional	78

RESUMEN

La Elaboración de una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga responde a la diversidad y riqueza típica alimentaria y nutricional que se encuentran en los pueblos o comunidades de esta zona, las cuales hacen relación a un circuito de manifestaciones tradicionales de interés en ciertos sectores de esta ciudad.

Esta investigación aportara en el ámbito turístico ya que al dar a conocer sus riquezas gastronómicas; como la chugchucara, las allullas, tripa mishqui, el queso de hoja, el champús, las tortillas de maíz, chicha de jora, hornado con tortillas, el plato shanguero, entre otros, llamara la atención del turista y junto con ello las ganas de conocer lugares del sector.

Tomando en cuenta los conocimientos sobre el potencial gastronómico que existe en la ciudad de Latacunga fue necesario elaborar una ruta gastronómica que aborde los platos típicos del esta zona. Con la finalidad es salvaguardar la cultura gastronómica de la cocina local.

Se aplicaron técnicas de investigación como la observación de campo, además de investigación bibliográfica, la misma que fue determinante para los resultados del proceso investigativo.

ABSTRACT

ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE
LATACUNGA CON LA FINALIDAD DE PROMOCIONAR LOS PLATOS TÍPICOS Y
FOMENTAR EL TURISMO DEL SECTOR

Elaboration of a gastronomic route in the Latacunga city responds to diversity and typical food and nutritional richness found in villages or communities in this area, which make connection to a circuit of traditional expressions of interest to certain sectors of this city.

This research will provide in tourism since when it releases its gastronomic riches; the chugchucara, allullas, tripa mishqui, el queso de hoja, el champús, las tortillas de maíz, chicha de jora, hornado con tortillas, el plato shanguero and others, called the attention of tourists and with it the desire to see parts of the sector.

Taking into account the knowledge of the gastronomic potential that exists in the city of Latacunga was necessary to prepare a gastronomic route that addresses the typical dishes of this area. In order to safeguard the gastronomic culture of the local cuisine.

Research techniques were applied as field observation, plus bibliographical research, it was decisive for the outcome of the research process.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto se encuentra enfocado en el diseño de una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga el cual permita el desarrollo y la conservación de la riqueza gastronómica que se encuentra en dicho lugar.

Uno de los objetivos es identificar los atractivos turísticos que forman parte de esta ciudad y relacionarlos directamente con el área gastronómica, y finalmente promover un turismo sustentable para el sector. Se puede motivar de esta manera a los turistas tanto nacionales como internacionales a involucrarse más en esta ciudad conociendo sus alrededores y degustando de sus platillos.

Una ruta gastronómica es un itinerario con un origen que enlaza destinos, productos, atracciones y servicios que pueden ser comercializados a través de agencias de viajes; satisfaciendo el gusto del cliente por conocer donde se origina el plato.

Se busca establecer una propuesta como alternativa a la solución de la problemática, la cual consiste en la elaboración de una ruta gastronómica que contenga todos los datos informativos de la ciudad, junto con la historia del plato típico de cada parroquia, y de esa forma brindar una información completa a los turistas y pobladores.

CAPÍTULO I

1.00 Antecedentes

ELABORACION DE UNA RUTA GASTRONOMICA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA CON LA FINALIDAD DE PROMOCIONAR LOS PLATOS TIPICOS Y FOMENTAR EL TURISMO DEL SECTOR

Tema: Comidas del Ecuador.

Autor: Michelle O.Fried

Institución: PUCE

Año: 2007

Conclusión: Este tema aportara con mi proyecto con información sobre recetas y las elaboraciones de platos típicos del Ecuador.

Tema: Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi

Autor: Ana Belén Zapata Calvopiña

Institución: Universidad Técnica de Ambato

Año: 2013

Conclusión: Este tema me aportara información necesaria del Cantón de Latacunga sobre sus riquezas gastronómicas y sus atractivos.

Tema: Estudio para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo bolívar.

Autor: David Calles Sánchez

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial

Año: 2013

Conclusión: la información del este proyecto es muy importante ya que contiene características principales sobre la gastronomía, turismo y cultura en el sector.

Tema: Técnicas Culinarias

Autores: Juan Pozuelo Talavera & Miguel Ángel Pérez

Institución: PUCE

Año: 2002

Conclusión: Este tema aportara a mi proyecto información más específica sobre las técnicas culinarias de gastronomía para fortalecer los establecimientos de AyB.

Tema: Turismo Sustentable

Autor: Alfredo Ascanio Guevara

Institución: PUCE

Año: 2009

Conclusión: Este tema aportara a mi proyecto conocimiento sobre el turismo para poder desarrollar mi ruta Gastronómica de mejor manera conjuntamente con los atractivos Turísticos que podemos encontrar en el sector

Tema: Diseño de una ruta turística gastronómica en el cantón Bucay

Autor: Maira Aracelly Vera Santillán

Institución: Universidad de Guayaquil (FACSO)

Año: 2015

Conclusión: Este tema me aportara conocimientos para poder identificar un atractivo turístico y relacionarlo directamente con la gastronomía.

1.01 Contexto

La cocina tradicional en el Ecuador es extraordinariamente rica y variada. Los alimentos primarios, en especial si se cuenta a las frutas entre ellos, suman varias decenas y los platos o viandas que se preparan en el país pueden sumar varias centenas. La cocina tradicional, comenzando en la cocina aborigen, que luego de la conquista española se convirtió en la cocina criolla, es fruto de varios miles de años de experiencia empírica, de incorporación de nuevos alimentos y especias, tanto de las nativas cuanto de las que los europeos trajeron al Nuevo Mundo. A todo ello se agrega, en los últimos lustros, una serie de productos agroindustriales y algunas hasta exóticos. (Fried, 2007, pág. 13)

Los ingredientes producidos en el país son los que nos corresponden y, por ser frescos y sin químicos preservativos, son los más sanos. La quinua, los chochos, el maíz nos da la vitalidad que tienen. Podemos darnos el lujo de comer mariscos frescos cuando en otros países son escasos y sus precios prohibitivos. (Fried, 2007, pág. 18)

Muchos de los turistas que visitan nuestro país buscan degustar de la gastronomía y en muchas ocasiones se encuentran satisfechos por tanta riqueza tradicional que poseemos ya que su sabor es exquisito (Fried, 2007)

Entre los ritos funerales de permanencia en el Ecuador, el más revelador es el de tradiciones religiosas con ofrendas donde indios y mestizos ofrecen a las almas en el Día de los Difuntos, en la religión católica. (Barrera, 2014)

“Algunas comidas y bebidas ecuatorianas, especialmente las que se hacen durante los días de fiestas tradicionales, son expresiones rituales.” (Barrera, 2014)

Durante el carnaval se consume en Cuenca el mote pata, y en Tungurahua, jucho; en semana santa se acostumbra a la fanesca y en Corpus Christi, el champús y el rosero. En Cuenca durante el Setenario del Corpus, se confeccionan diversos dulces y pastas. (Barrera, 2014, pág. 73)

Cotopaxi se encuentra dividida políticamente en 7 cantones: Latacunga, La Maná, Pangua, Pujilí, Salcedo, Saquisilí y Sigchos. Según el último ordenamiento territorial, la provincia de Cotopaxi pertenece a la región centro 3 comprendida también por las provincias de Pastaza, Chimborazo y Tungurahua (Sanchez, 2013, pág. 3)

El Cotopaxi es el volcán activo más alto a nivel mundial tiene 5.897m considerado así como uno de los volcanes más peligrosos y a su vez uno de los más hermosos de la tierra. En su última explosión sepulta a la ciudad de Latacunga, como medidas de seguridad actualmente se encuentra monitoreado. (Perez, 2011)

El Parque Nacional Cotopaxi cuenta con un refugio de 4800m para los turistas nacionales o internacionales que desean subir hasta la cima, cuentan con áreas de camping como también con sitios de hospedaje, también se puede admirar la flora y fauna que se encuentra en el lugar. (Perez, 2011)

La economía está basada principalmente en la agricultura y la ganadería. Entre las principales manifestaciones culturales los más destacados son los Danzantes de Pujili en las fiestas de Corpus Christi; y la fiesta de la Mama Negra, en el mes de septiembre. Las calles adoquinadas de las ciudades y pueblos, así como sus pequeñas

casas de aspecto colonial, hacen de esta provincia una de las más atractivas para visitar. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)

Su capital es Latacunga, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes en Ecuador, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 12 grados centígrados.

Latacunga es una ciudad que en el siglo XXI ha demostrado un desarrollo sostenido que la ha colocado entre las ciudades más importantes de la sierra ecuatoriana en la actualidad. Todos los atributos históricos, arquitectónicos y culturales que posee Latacunga le han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación.

Las fiestas de la Mama Negra se realizan en dos ocasiones: La primera se realiza en el mes de septiembre organizado por las vivanderas de los mercados La Merced y del Salto.

La segunda se realiza en la primera semana de noviembre organizado por el municipio, es la fiesta con la cual los habitantes de la ciudad de Latacunga celebran año tras año el aniversario de su independencia. (Sanchez, 2013, pág. 3)

Es una ciudad con mucha cultura y tradiciones que aparte de sus manifestaciones culturales también nos brinda un sin número de platos típicos de cada una de sus parroquias ya que son sectores donde la gente conserva sus costumbres y de su comida deliciosa que es muy apetecida y desconocida para muchos. (Calvopiña, 2013)

Latacunga cuenta con diversas plazas y parques, en las fiestas tradicionales todos sus pobladores se reúnen a festejar con diversas bandas musicales y grupos de danzas. Existen varios establecimientos de comida en los que se puede degustar de la tradicional Chugchucara, la Chicha de Jora, las Allullas, el Queso de hoja entre otros. (Ministerio de Turismo del Ecuador , 2012)

La Mama Negra: Es la figura central de esta fiesta, va cabalgando con donaire y maestría, ataviada con ricos ropajes típicos del poblado y coloristas compuestos de grandes faldones, blusa bordada, adornos y hermosos pañolones que son cambiados en cada esquina del recorrido, la renovación constante la realizan dos personas mientras que una tercera persona porta un maletín lleno de estas prendas, gama completa de colores y modelos de estas prendas. (Sanchez, 2013)

“En el festejo popular interviene una serie de personajes en la llamada Santísima Tragedia teatralización encamada por los priostes que se visten con trajes llamativos.” (Ministerio de Turismo del Ecuador , 2012, pág. 87)

“Es importante destacar que la procesión tiene como fin llegar a la Ermita de EL Calvario, santuario dedicado a la Virgen, en donde los personajes, en un orden ya definido recitan.” (Ministerio de Turismo del Ecuador , 2012)

1.02 Justificación

Este proyecto busca el reconocimiento de la gastronomía en el sector de Latacunga, ya que hoy en día los turistas no solo buscan conocer nuevos lugares, sino también probar nuevos sabores. Con la elaboración de una Ruta gastronómica podremos brindar el servicio deseado y de esta forma impulsar a que los turistas visiten más estas parroquias.

Mediante el desarrollo turístico de las parroquias que la conforman por medio de este proyecto se busca impulsar a un turismo sustentable dentro de la ciudad de Latacunga y de esta forma ayudar a la economía de sus pobladores ofreciendo más demandas de trabajo y conservando la riqueza gastronómica del sector.

El incremento de aportes económicos que generara el impulsar al turismo en esta parroquia beneficiara tanto a pobladores, como a dueños de restaurantes o locales comerciales que logran tener más ingresos y mejorar sus ventas. De esta forma también se ayuda a mejorar la calidad de servicio ya que contando con los recursos necesarios se puede brindar lo que el turista merece.

Con la Elaboración de una Ruta Gastronómica, no solo estamos ayudando a que no se pierda la gastronomía a la vez ayudamos a fomentar el turismo dentro del sector, ya que la ruta atravesara las cinco parroquias de la Ciudad de Latacunga en la cual el turista a más de conocer nuestra ciudad podrá deleitarse con nuestros platos típicos

1.03 Definición del Problema Central (Matriz T)

¿Qué es un Problema?

Es un determinado asunto al cual se le busca dar solución puede ser a nivel social, económico o que porta beneficios a la sociedad.

¿Qué es un Matriz T?

Es la identificación de la necesidad y/o oportunidad que existe de proponer una solución por medio de actividades programadas, dadas las restricciones de tiempo, espacio y presupuesto. (Pajaro, 2011)

Tabla N° 1
Escala

1	Baja
2	Media Baja
3	Media
4	Media Alta
5	Alta

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis

La Matriz T será evaluada en base a la escala de esta tabla donde 1 es baja, 2 media baja, 3 media, 4 media alta, 5 alta. Cada valor representara la calificación según las ideas propuestas en la Matriz T

Tabla N°2
Matriz T

Problema Agravado	Problema Central				Problema Resuelto
	I	PC	I	PC	
Pérdida del valor de conservación de la gastronomía	Falta de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Latacunga				Implementación de rutas gastronómicas fomentando el turismo en la ciudad de Latacunga
Fuerzas Impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas Bloqueadas
Platos típicos y tradicionales del sector.	5	5	3	4	Escasa información gastronómica del sector
Interés de los pobladores	4	5	2	4	Desorganización de la comunidad
Establecimientos de AyB con sus respectivos permisos al día	3	4	4	5	Establecimientos de AyB con su infraestructura en proceso de deterioro
Colaboración por parte de la población del sector	2	3	3	4	Poco interés sobre el desarrollo gastronómico de las parroquias
Apoyo por parte del GAD	3	5	4	5	Escasos recursos económicos

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis

En la matriz T se analizarán los siguientes puntos:

- Problema agravado
- Problema central
- Problema central
- Fuerzas impulsadoras
- Fuerzas bloqueadoras
- La intensidad en una escala del (1-5)
- El potencial de igual forma en una escala del (1-5).

El levantamiento de información sobre el lugar turístico nos ayudará en nuestra ruta gastronómica a descubrir nuevos sabores y atractivos turísticos, con el apoyo del GAD se puede facilitar un poco nuestra investigación ya que ellos nos brindarán la información necesaria y a su alcance.

La falta de interés de los pobladores podría afectar nuestras fuerzas impulsadoras para el mejoramiento de establecimientos de AyB, que brindarán un mejor servicio a nuestros turistas.

Una fuerza impulsadora es la colaboración por parte de los pobladores del sector ya que con su apoyo podemos fomentar al turismo en el sector y a la degustación de sus platos tradicionales llamando la atención de los turistas.

La poca información turística del sector es una fuerza bloqueadora que evita la acogida de más turistas ya que se desconoce los atractivos turísticos del sector.

CAPÍTULO II

2.00 Análisis de Involucrados

2.01 Mapeo de Involucrados

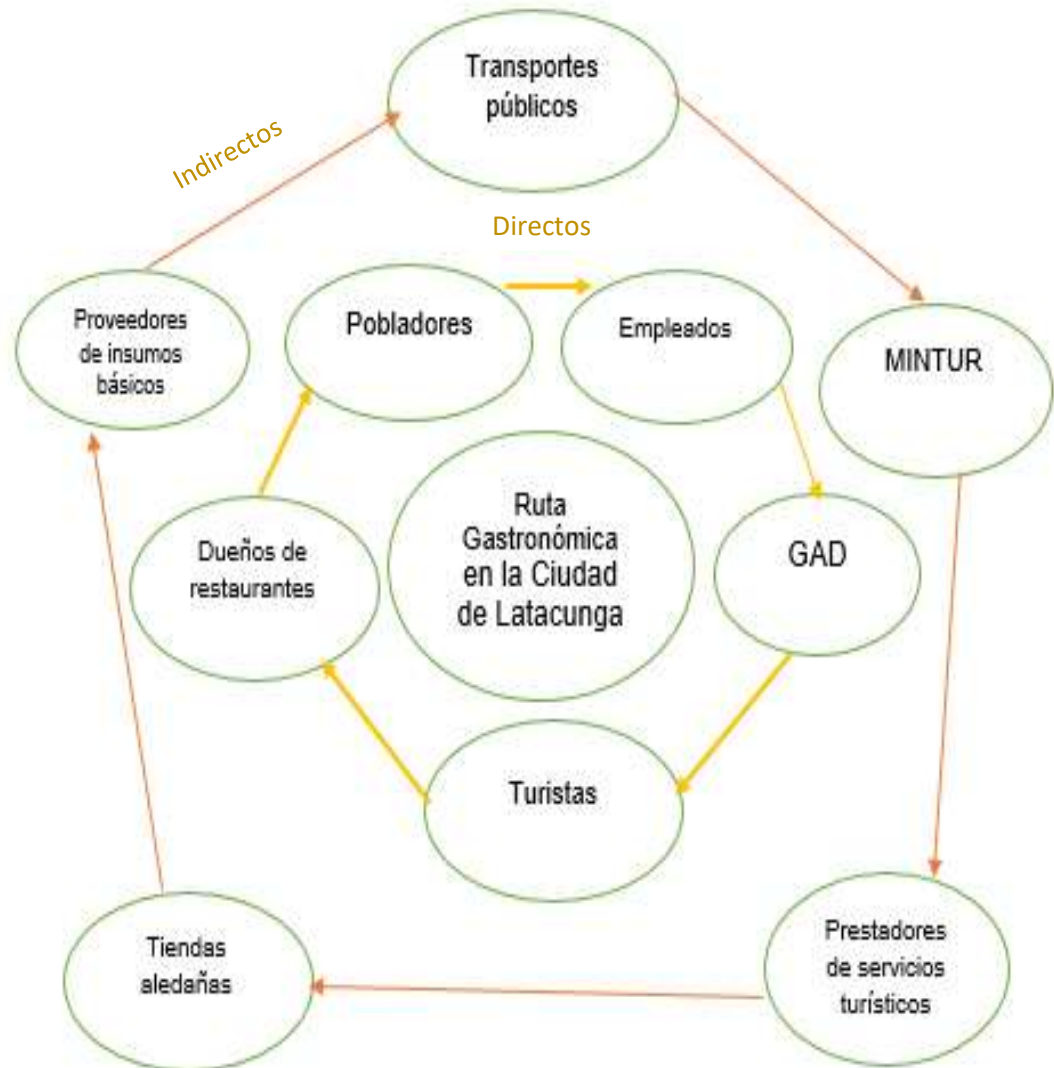


Figura N°1
Mapeo de involucrados
Elaborado por: Maritza Torres

Análisis

En esta figura se identificarán los involucrados Directos e Indirectos. Con el fin de saber cómo se distribuyen los beneficios que obtendrán cada uno con la realización del proyecto.

Los involucrados directos son los actores los cuales sacan provecho del proyecto al desarrollarse tales como:

- Turistas
- GAD
- Pobladores
- Empleados
- Dueños de restaurantes

Los involucrados indirectos son los que se benefician sin intervenir en el proyecto tales como:

- Prestadores de servicios turísticos
- Tiendas aledañas
- Proveedores de insumos básicos
- Transportes públicos
- MINTUR

2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla N° 3
Beneficiarios

Beneficiarios	Directos	Indirectos	Porcentaje
Turistas	X		10
GAD	X		8%
Pobladores	X		8%
Empleados	X		20%
Dueños de restaurantes	X		20%
Tiendas aledañas		X	10%
Proveedores		X	8%
Prestadores de servicios turísticos		X	15%
Transporte Público		X	5%
MINTUR		X	6%
Total			100%

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis

En esta tabla se analiza el porcentaje de beneficencia para involucrados directos e indirectos llegando a un porcentaje del 100%.

Involucrados Directos en conjunto representarían: 66%

- GAD

-
- Dueños de Restaurantes
 - Turistas
 - Empleados
 - Pobladores

Involucrados Indirectos en conjunto representarían el otro: 44%

- MINTUR
- Proveedores
- Prestadores de servicios turísticos
- Transporte público
- Tiendas aledañas

Los involucrados directos son los que saldrán mejor beneficiados ya que son los que están en contacto directo con el proyecto a realizarse. Mientras que los involucrados indirectos se beneficiarían en un porcentaje mínimo pero sin invertir.

2.03 Matriz de Análisis de Involucrados

Tabla N°4

Matriz de Análisis de Involucrados

Actores Involucrados	Intereses sobre problema central	Problemas percibidos	Recursos, mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Conflictos potenciales
Tiendas aledañas	Mejorar sus ventas a los turistas	Bajos en venta	Recursos humanos	Desarrollo del turismo en el sector	Escasos ingresos, cierres de locales
GAD	Acogida de turistas al lugar	Escasa afluencia de turistas	MINTUR	Mayor afluencia de turistas	Muy poco personal capacitado en el ámbito turístico
Empleados	demanda de trabajo estable	Trabajos poco estables	Recursos humanos	Mejorar empleo en el sector	abandono para buscar un mejor trabajo
Pobladores	Promocionar su gastronomía	Poca información gastronómica	Plan del buen vivir	Practica de técnicas de manipulación de AYB	Rechazo por parte de los pobladores
Dueños de restaurantes	Mayor acogida a sus platos típicos	Escasa acogida de sus platos típicos	Plan del buen vivir	Mejorar la calidad del servicio	Bajos ingresos económicos
Turistas	Contar con información necesaria de A. turísticos	Poca información turística	Recursos financieros	Visitar los atractivos turísticos	Otros lugares de preferencia del turista
Proveedores	Fluidez en las ventas al por mayor	Pocas ventas al por mayor	Recursos económicos	Intermediario de alto renombre	Desorganización por parte de las empresas
MINTUR	Promocionar los atractivos turísticos	Poca promoción turística	Plandetour2020	Ofertar nuevos lugares turísticos	Personal del mintur poco capacitados
Transporte público	Abundancia de viajeros	Escasas visitas al sector	Ley de transportes art.45	Tener una gran afluencia de turistas	Transportes muy mal equipados

				en cooperativas	
--	--	--	--	-----------------	--

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla se podemos ver el interés de los actores involucrados sobre el problema central, ya que es lo q no les permite desarrollarse completamente en cada ámbito.

Podremos analizar los problemas percibidos y de esa forma buscar estrategias que las solucionen.

También tomaremos en cuenta los recursos, mandatos y capacidades para realizar nuestro proyecto, y el interés de los involucrados sobre su realización ya que esto los beneficiara tanto a directos como a indirectos evitando llegar a un conflicto potencial más agravado en un futuro. Ya que el escaso apoyo de las autoridades serian uno de esos conflictos.

Unos de los problemas percibidos es la poca información de Atractivos turísticos en la ciudad de Latacunga, los intereses del proyecto sería brindar una información mas detallada sobre los atractivos turísticos y su gastronomía.

El conocimiento sobre los atractivos turísticos y gastronomía nos ayudara a brindar mejor atención y obtener mayor acogida de los turistas en nuestro país.

CAPÍTULO III

3.00 Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de Problemas

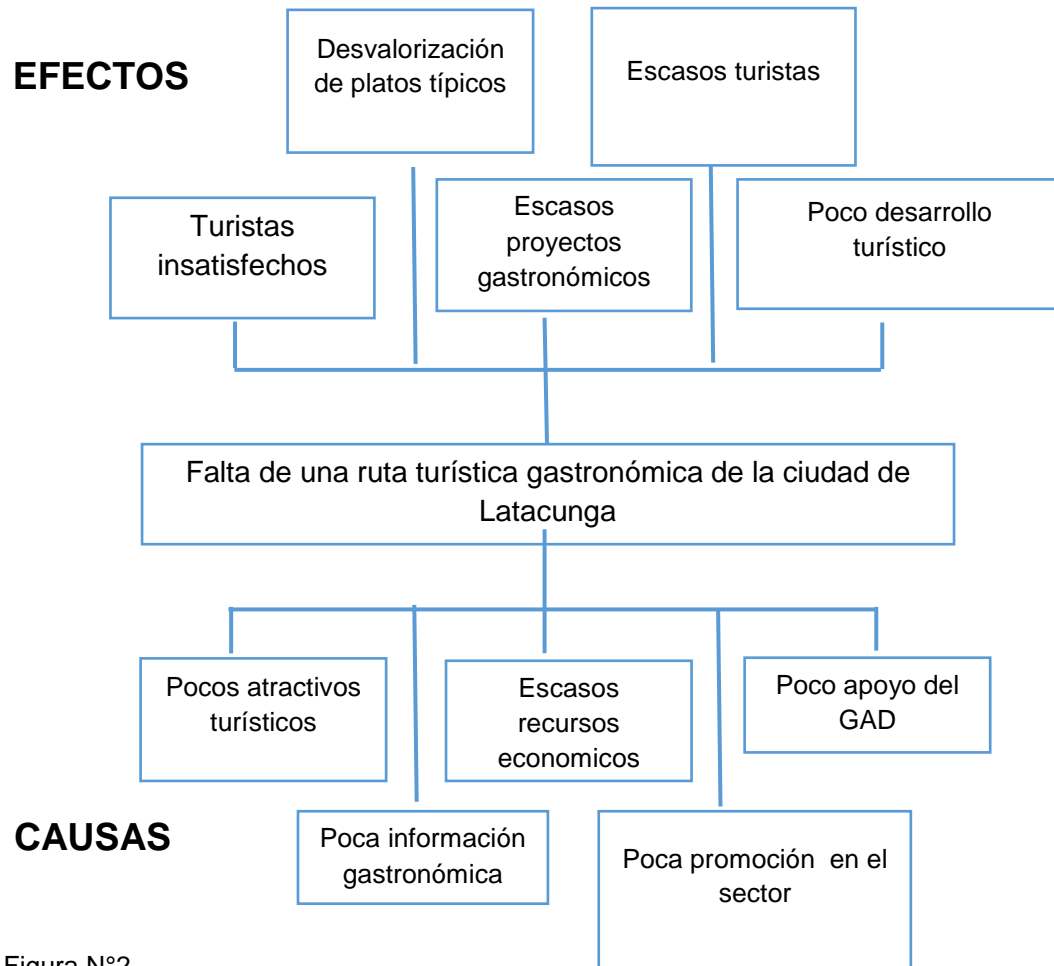


Figura N°2

Árbol de Problemas

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Aquí encontraremos las causas y efectos que origina el problema central para buscar soluciones al desarrollar nuestro proyecto.

3.02 Árbol de Objetivos

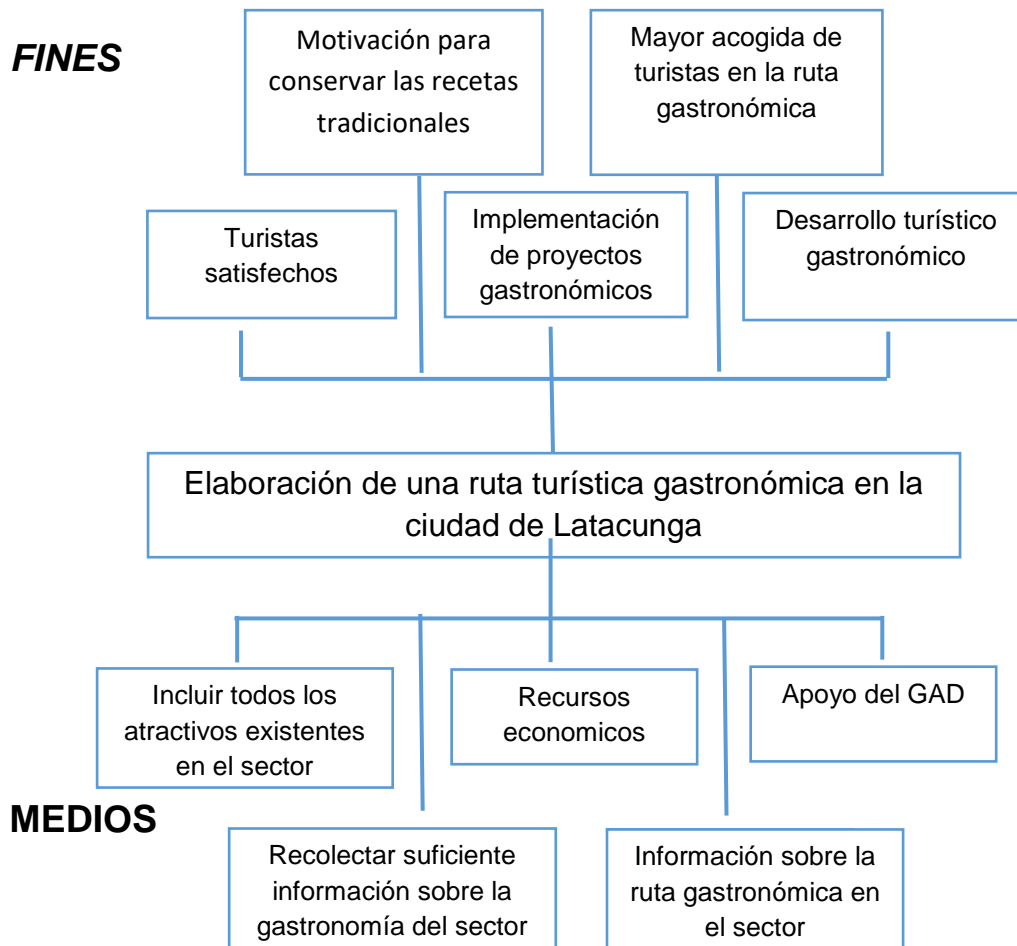


Figura N° 3

Árbol de Objetivos

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Este árbol de objetivos representa todo lo contrario a lo expuesto en el cuadro anterior, lo que realizaremos más adelante para el desarrollo de nuestro proyecto.

CAPÍTULO IV

4.00 Análisis de alternativas

4.01 Matriz de análisis de alternativas

¿Qué es un análisis de alternativas?

El análisis de alternativas consiste en identificar estrategias alternativas a partir del árbol obtenido de objetivos, que si son ejecutadas, podrían promover el cambio de la situación actual a la situación deseada. (Caro, 2016)

Tabla N°5
Categorías

Escala	Categoría
1-5	Baja
6-11	Media Baja
12-17	Media Alta
18-25	Alta

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Por medio de esta tabla de categorías se podrá evaluar la matriz de análisis de alternativas por escalas donde 1-5 será una categoría baja, 6-11 una categoría media baja, 12-17 una categoría media alta, 18-25 será la categoría alta.

Tabla N°6
Matriz de análisis de alternativas

Objetivos	Impacto sobre el propósito	FAC Técnica	FAC financiera	FAC Social	FAC Política	Total	Categoría
Suficiente información turística y gastronómica	3	3	5	4	3	18	Alta
Promover el desarrollo gastronómico	3	3	4	5	3	18	Alta
Conocimiento por parte del turista acerca de la ruta gastronómica	4	2	4	4	3	17	Media alta
Difundir la venta de platos típicos	4	3	5	3	2	17	Media alta
Plantear información sobre la gastronomía del sector	3	3	4	3	2	15	Media alta
Total	17	14	22	19	13	85	

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En la matriz de análisis de alternativas se encuentran los objetivos para realizar en el proyecto, calificado por categorías alta: la suficiente información turística, gastronómica y el promover el desarrollo gastronómico, puesto que sino

desarrollamos estos objetivos no podremos obtener resultados en nuestro proyecto a realizar.

En las categorías media alta se encuentra: el conocimiento por parte del turista acerca de la ruta gastronómica, difundir la venta de platos típicos y plantear información sobre la gastronomía del sector. Estos objetivos son muy importantes ya que brindan el conocimiento al turista sobre lo que se realizara en el proyecto, de esta forma les permitirá estar más informados de lo que encontraran y podrán degustar en esta hermosa ciudad.

Todos los objetivos fueron calificados según:

- El impacto al propósito del proyecto
- La factibilidad técnica
- La factibilidad financiera
- La factibilidad social
- La factibilidad política

Cada uno de estos puntos son muy importantes ya que aportan mucho al proyecto a desarrollarse, se mide con la tabla de categorías la intensidad de cada factor sobre la Elaboración de la Ruta Gastronómica en la Ciudad de Latacunga.

4.02 Análisis de Impacto de Objetivos

Tabla N° 7

Matriz de análisis de Impacto de Objetivos

	Factibilidad de lograrse. (alta, media, baja) 4-2-1	Impacto en genero (alta, media, baja) 4-2-1	Impacto ambiental (alta, media, baja) 4-2-1	Relevancia (alta, media, baja) 4-2-1	Sostenibilidad (alta, media, baja) 4-2-1	Total
O B J E T I V O S	-se cuenta con el apoyo económico	-incrementa el nivel de cultura en ambos géneros	-contribuye a proteger el entorno tradicional	- mayor ingreso de turistas	-fortalece la participación de los pobladores	22 a 32 baja
	-cuenta con los implementos adecuados	-aporta con mejores ingresos económicos para la población	-ayuda al enriquecimiento cultural de las personas	-beneficios a los sectores aledaños	-fortalece el incremento de turistas al sector	33 a 44 media baja
	-se cuenta con el apoyo del GAD	-ayuda a la concientización en el ámbito gastronómico				45 a 66 media alta
						67 a 88 Alta
T o t a l	18	9	8	9	9	53

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Los objetivos de este cuadro serán calificados en una escala donde 4 será alta, 2 media, 1 baja. La matriz será evaluada en una escala donde 22 a 32 es baja, 33-44 es media baja, 45 a 66 media alta y 67 a 88 será considerada alta. La matriz de análisis de impactos de los objetivos está compuesta por los objetivos planteados en el cuadro anterior.

4.03 Diagrama de estrategias

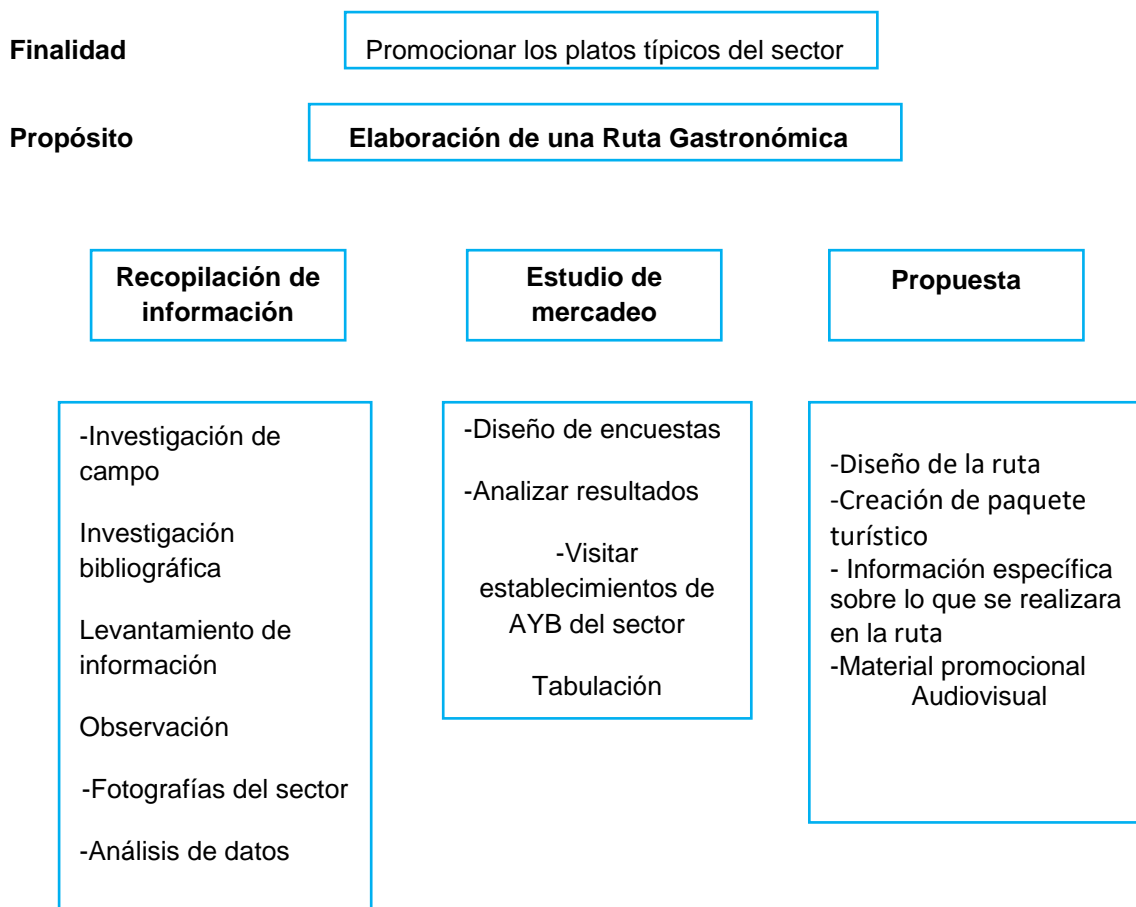


Figura N° 4
Diagrama de Estrategias
Elaborador por: Maritza Torres

Análisis:

Es esta tabla se muestra la finalidad que tiene el proyecto que es la promoción de platos típicos del sector, El propósito que es el Elaborar una Ruta Gastronómica, esto se realizara por medio de tres componentes que son: Recopilación de información en donde realizaremos levantamiento de información con fotografías del sector con un análisis de datos, otro componente es el estudio de mercadeo aquí desarrollaremos encuestas, visitas a establecimientos de AYB en el sector por ultimo tenemos la propuesta en donde realizaremos material promocional como videos, trípticos,

también informaremos a través de redes sociales promocionando la ruta gastronómica y difundiendo los platos típicos del sector.

4.04 Matriz del Marco Lógico

Tabla N°8
Matriz del Marco Lógico

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Finalidad Difundir los atractivos gastronómicos de la ciudad de Latacunga	Para el 2017 se espera alcanzar en un 100% el incremento de la demanda turística	-Encuesta -Estadística -Entrevista	Constante planificación de promoción turística y gastronómica
Propósito Elaboración de una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga	Promoción de atractivos turísticos y gastronómicos para abril del 2017 en un 100%	-Material promocional -Entrevistas -Encuestas	Posesionarse en el mercado con el material promocional para alcanzar el incremento de turistas
Componentes -Recopilación de información -Estudio del mercado -Aplicación de plan promocional	100% de la propuesta en el desarrollo de la tesis	-Tesis -Estudio de mercado	Cumplir con los componentes para diseñar la propuesta gastronómica
Actividades - Visitar los restaurantes del sector -Diseño de encuestas -Información por medio de redes sociales -Material promocional	-Recopilación de información :\$80 -Encuestas: \$70 -material promocional:\$30	-Proformas -Presupuesto tesis	Desarrollar las actividades y el estudio de mercado para alcanzar la promoción gastronómica

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla analizaremos los medios que utilizaremos para el desarrollo del proyecto tomando en cuenta los medios de verificación para cada finalidad, propósito, componentes y actividades.

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución

Ruta:

Una Ruta puede ser una carretera o camino, un recorrido o un itinerario. Turístico, por su parte, es aquello relacionado con el turismo (la actividad que consiste en realizar un viaje y pernoctar en un lugar diferente al habitual, generalmente por ocio o placer).

Ruta turística:

Se conoce como ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo. Estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia. (turismo, 2016)

Ruta gastronómica:

“Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en laproducción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.” (hotelero, 2015)

5.01.01 Análisis FODA

Tabla N°9
Matriz FODA

	Fortalezas	Debilidades
<p>Factor Interno</p> <p>Factor Externo</p>	La ruta gastronómica cuenta con variedad de platos tradicionales	Poca información sobre la ruta gastronómica. Turistas con falta de conocimiento.
Oportunidades	Estrategia (F.O)	Estrategia (D.O.)
Uso de tecnología Difusión en video sobre la ruta gastronómica	Promocionar los platos tradicionales del sector mediante una página en redes sociales.	La difusión de un video sobre la gastronomía del sector.
Amenazas	Estrategia (F.A)	Estrategia (D.A)
Desinterés de las autoridades en la elaboración de la ruta gastronómica Escaso apoyo económico	Buscar el apoyo por parte de las autoridades seccionales	Entregar trabajo digital con la información sobre la ruta gastronómica.

Elaborado por: Maritza Torres

5.01.02 Investigación de mercados

La investigación de mercados es el proceso a través del cual se recolecta determinada información procedente del mercado con el fin de ser analizada y, en base a dicho análisis, poder tomar decisiones o diseñar estrategias.

Las razones para realizar una investigación de mercados son diversas, pudiendo ir desde una investigación que permita conocer la factibilidad de iniciar un nuevo negocio o de introducir un nuevo producto al mercado, hasta una investigación que permita hallar la causa y solución de un problema o comprobar una hipótesis del mercado. (Crecenegocios, 2014)

5.01.03 Instrumentos de investigación

En cuanto a los instrumentos de la investigación, se puede indicar, según Hernández (1991), que los mismos, sirven para recoger los datos de la investigación. De la misma manera, el autor manifiesta que un instrumento de medición adecuado, es el que registra los datos observables, de forma que representen verdaderamente a las variables que el investigador tiene por objeto.

Ahora bien, los pasos para construir los instrumentos de investigación según Hernández (ob cit) son:

- .- Listar las variables que se van a medir.
- .- Revisar la definición conceptual de las variables y comprender su significado.
- .- Revisar cómo han sido definidas operacionalmente las variables.
- .- Elegir el instrumento y adaptarlo al contexto de la investigación.

Dentro de los diferentes tipos de instrumentos de investigación se encuentran: Cuestionarios, entrevistas. (Pimentel, 2015)

5.01.04 Población y Muestra

Población

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado.

Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio.

Muestra

La muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población.

Hay diferentes tipos de muestreo.

El tipo de muestra que se seleccione dependerá de la calidad y cuán representativo se quiera sea el estudio de la población.

- ALEATORIA - cuando se selecciona al azar y cada miembro tiene igual oportunidad de ser incluido.
- ESTRATIFICADA - cuando se subdivide en estratos o subgrupos según las variables o características que se pretenden investigar. Cada estrato debe corresponder proporcionalmente a la población.
- SISTEMÁTICA - cuando se establece un patrón o criterio al seleccionar la muestra. Ejemplo: se entrevistará una familia por cada diez que se detecten.

(Fernandez, 2010)

Formula:

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q \cdot (z)^2}{(N - 1)(e)^2 + p \cdot q \cdot (z)^2}$$

En donde:

n = tamaño de la muestra

N = población o universo

z = base al nivel de confianza 95%

p = probabilidad de éxito 50%

q = probabilidad de fracaso 50%

e = margen de error 5%

$$n = \frac{409205 * 0.50 * 0.50 * (1.95)^2}{(409205 - 1)(0.05)^2 + 0.50 * 0.50(195)^2}$$

$$n = \frac{409205 * 0.025 * 3.80}{(409204) * 0.0025 + 0.25 * 3.80}$$

$$n = \frac{388744.75}{1023.01 + 0.95}$$

$$n = \frac{388744.75}{1023.96}$$

$$n = 380$$

Total de encuestas: 380

5.01.05 Análisis de la información

Tabla N°10

Género

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Femenino	193	50,8	50,8	50,8
Masculino	187	49,2	49,2	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

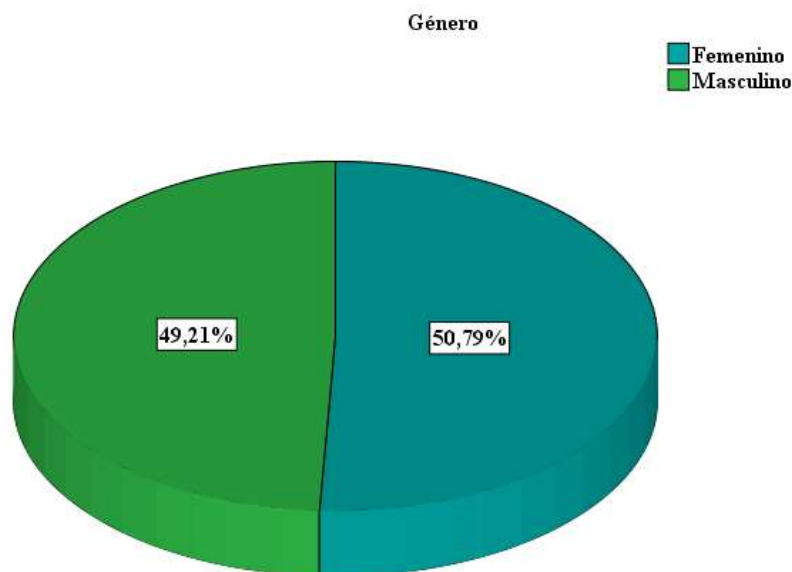


Figura N° 5

Género

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Aquí podemos apreciar que las encuestas fueron aplicadas a 380 personas de las cuales un 49.21% son del género masculino y el otro 50.79% pertenecen al género femenino.

Tabla N°11

Edad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
18-25	143	37,6	37,6	37,6
26-32	134	35,3	35,3	72,9
33-50	103	27,1	27,1	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

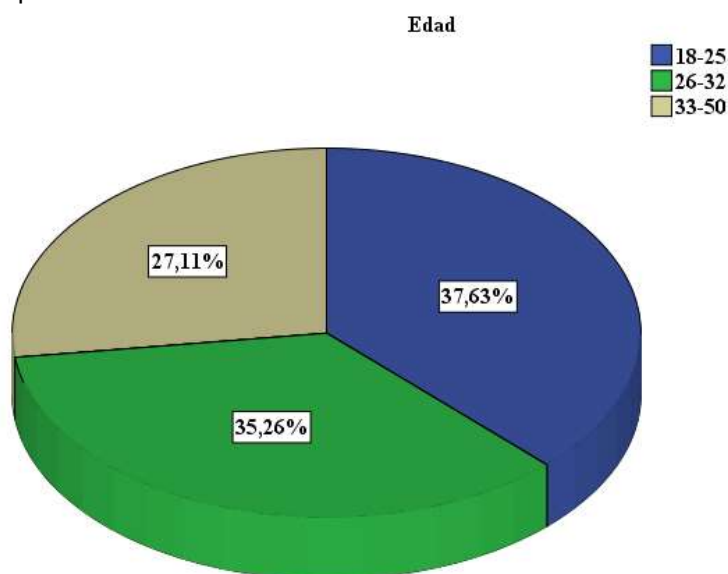


Figura N° 6

Edad

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla podemos ver el rango de las edades de las personas a las que fueron aplicadas las encuestas dando como resultado un 27.11% en las edades de 33-50, un 35.26% en las edades de 26-32 y con el mayor porcentaje de 37.63% las edades comprendidas de los 18-25.

Pregunta N° 1 ¿Con qué frecuencia realiza viajes?

Tabla N° 12

Frecuencia

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Siempre	83	21,8	21,8	21,8
A veces	258	67,9	67,9	89,7
Nunca	39	10,3	10,3	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

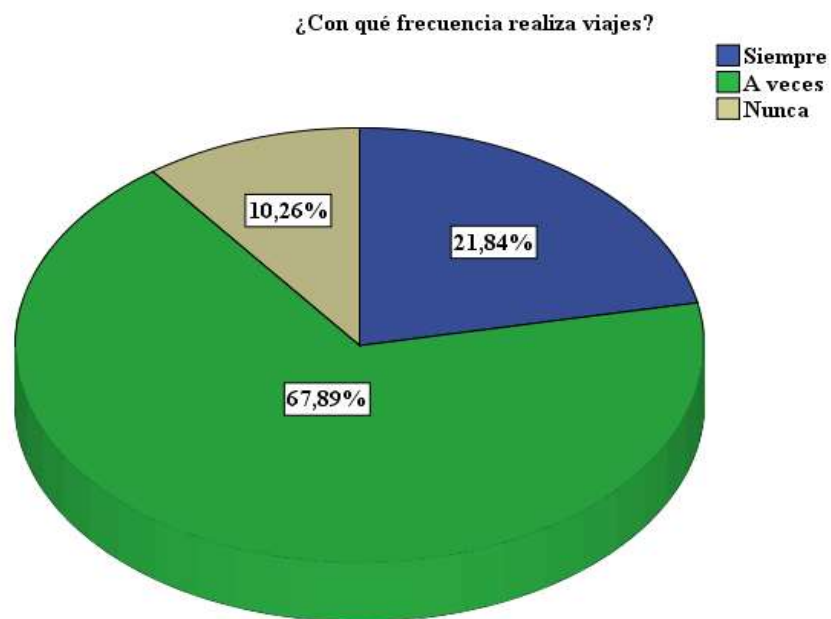


Figura N° 7

Frecuencia

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Esta tabla y figura nos muestra que la mayoría de personas realizan viajes, esto nos ayudara a que nuestra ruta sea más acogida por los turistas.

Pregunta N°2 ¿Por qué motivos realiza viajes?

Tabla N° 13

Motivos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Trabajo	95	25,0	25,0	25,0
Estudios	73	19,2	19,2	44,2
Otros	212	55,8	55,8	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

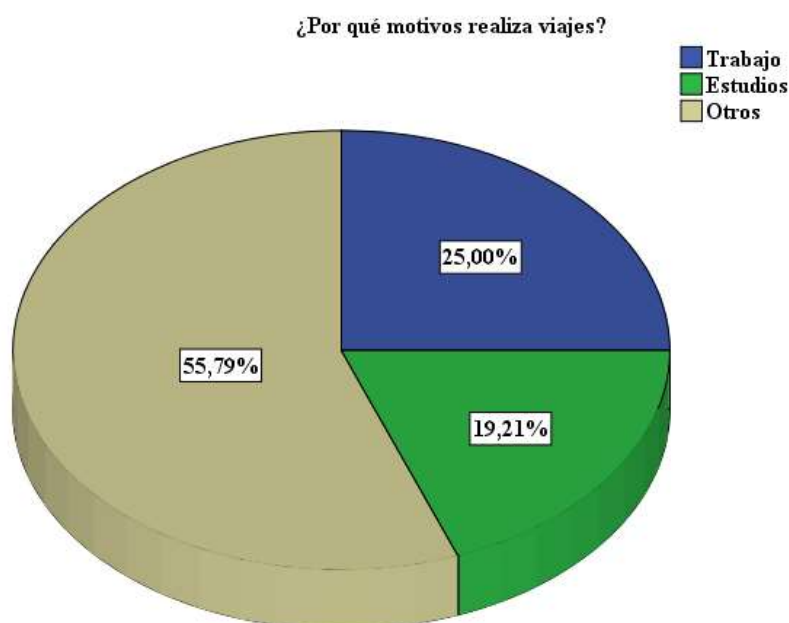


Figura N° 8

Motivos

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Esta tabla y figura nos da a conocer que en su mayoría de la gente viaja por distintas razones no solo por trabajo o estudios, siendo una buena razón para impulsar al desarrollo del turismo en el sector.

Pregunta N° 3 ¿Qué le motivaría a visitar el lugar?

Tabla N° 14

Visitar

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
A. Turísticos	117	30,8	30,8	30,8
A. Culturales	84	22,1	22,1	52,9
Festivales	87	22,9	22,9	75,8
Gastronomía	92	24,2	24,2	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

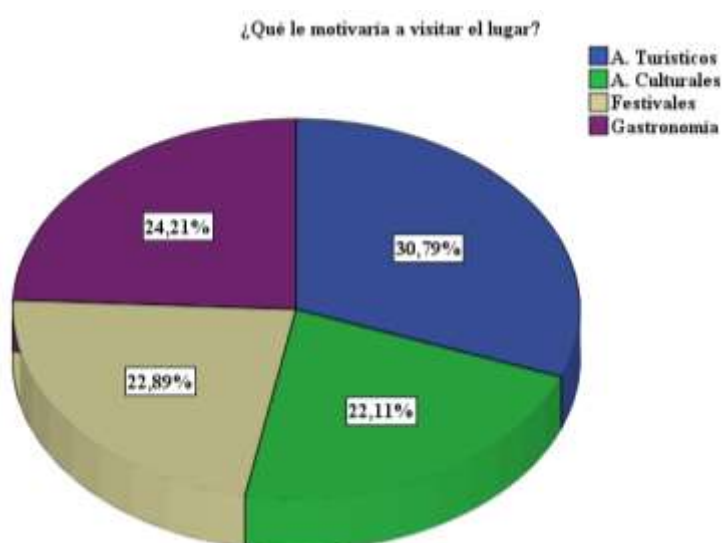


Figura N° 9

Visitar

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Aquí vemos reflejado que la motivación para viajar como primer punto es el conocer nuevos Atractivos Turísticos, así como culturales, gastronómicos y festivos, dando oportunidad a nuestra ruta conformada por atractivos turísticos y su gastronomía.

Pregunta N°4 ¿Conoce o ha visitado la ciudad de Latacunga?

Tabla N° 15

Conoce

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	292	76,8	76,8	76,8
No	88	23,2	23,2	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

¿Conoce o ha visitado la ciudad de Latacunga?

■ Si
■ No

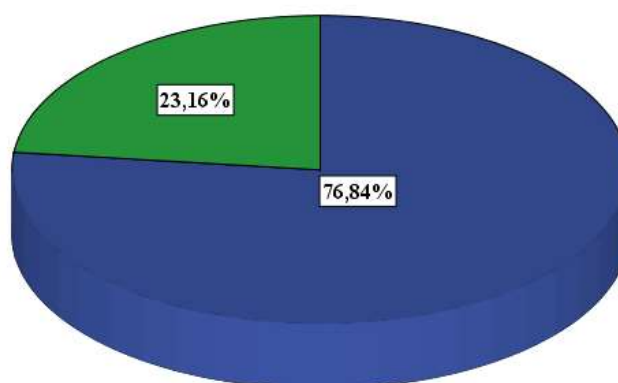


Figura N° 10

Conoce

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla y figura podemos apreciar que la mayoría de la población conoce la Ciudad de Latacunga, siendo esto favorable para el desarrollo de nuestro proyecto ya que la gente tiene los conocimientos básicos sobre el sector y se interesarían en conocer la ruta.

Pregunta N°5 ¿Qué atractivos le gustaría visitar en la ciudad de Latacunga?

Tabla N° 16

Atractivos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Iglesias	95	25,0	25,0	25,0
Parques	143	37,6	37,6	62,6
Museos	142	37,4	37,4	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

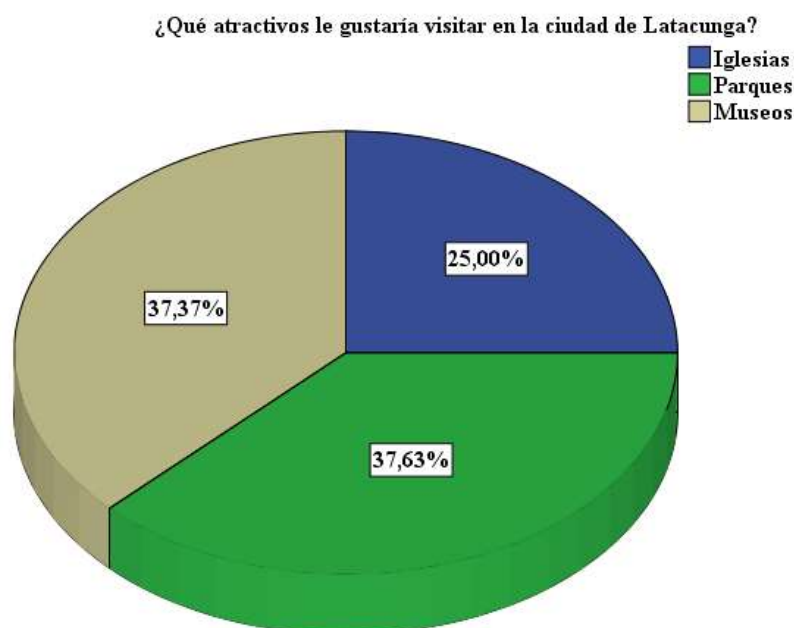


Figura N° 11
Atractivos
Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Podemos apreciar que la mayoría de la población prefiere visitar museos, seguido por parques e iglesias.

Pregunta N°6 ¿Qué actividades le gustaría realizar?

Tabla N° 17

Actividades

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
City Tour	150	39,5	39,5	39,5
Paseo en bote	116	30,5	30,5	70,0
Otros	114	30,0	30,0	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

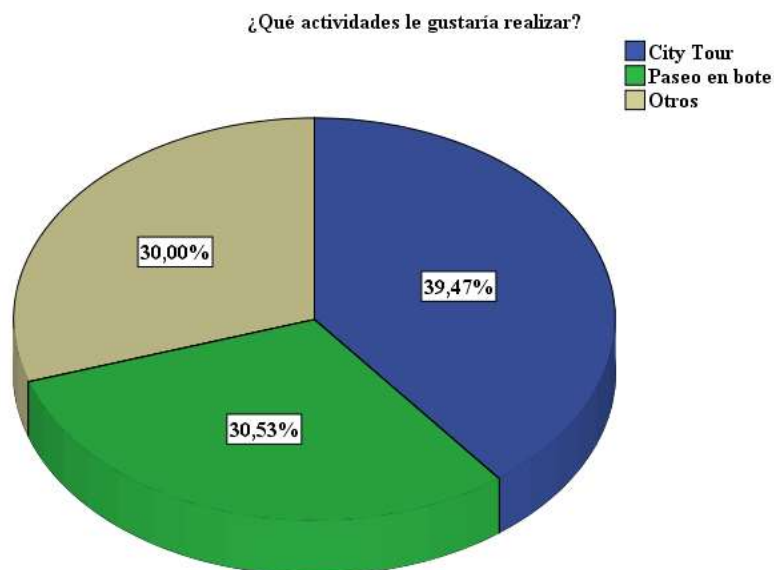


Figura N° 12

Actividades

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla y figura podemos darnos cuenta que la actividad de mayor atracción escogida por la población fue la de realizar City Tours esto beneficia a nuestra ruta por que existen los campos que la gente prefiere.

Pregunta N° 7 ¿Ha degustado de los siguientes platos típicos?

Tabla N° 18

Degustación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Chugchucara	127	33,4	33,4	33,4
Hornado con Tortilla	115	30,3	30,3	63,7
Allullas	65	17,1	17,1	80,8
Hornado de Ville	30	7,9	7,9	88,7
Tortillas de Maíz	43	11,3	11,3	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

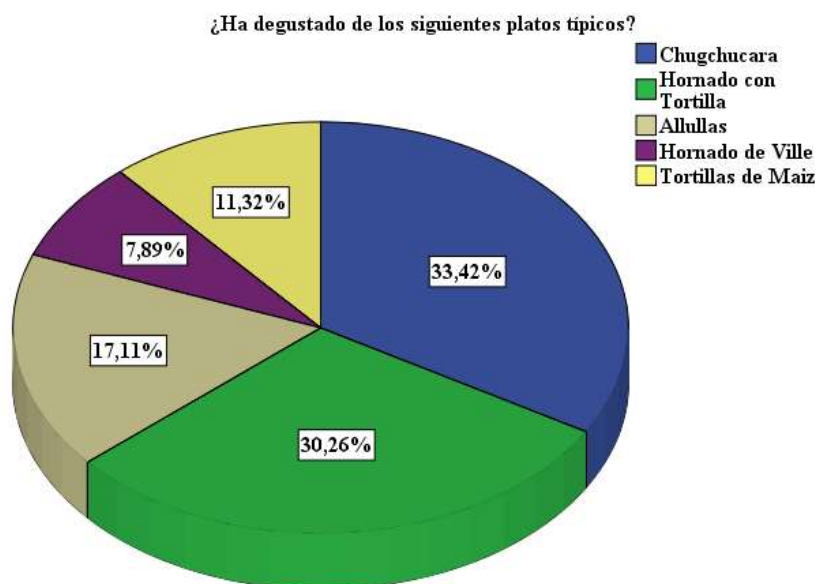


Figura N° 13
Degustación
Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Aquí podemos darnos cuenta que la gastronomía del sector es acogida por varias personas haciendo que nuestra ruta sea factible y llamativa al turista.

Pregunta N°8 ¿Estaría dispuesto a visitar una ruta gastronómica en l ciudad de Latacunga y sus alrededores?

Tabla N° 19

Ruta

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	352	92,6	92,6	92,6
No	28	7,4	7,4	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

¿Estaría dispuesto a visitar una ruta gastronómica en l ciudad de Latacunga y sus alrededores?

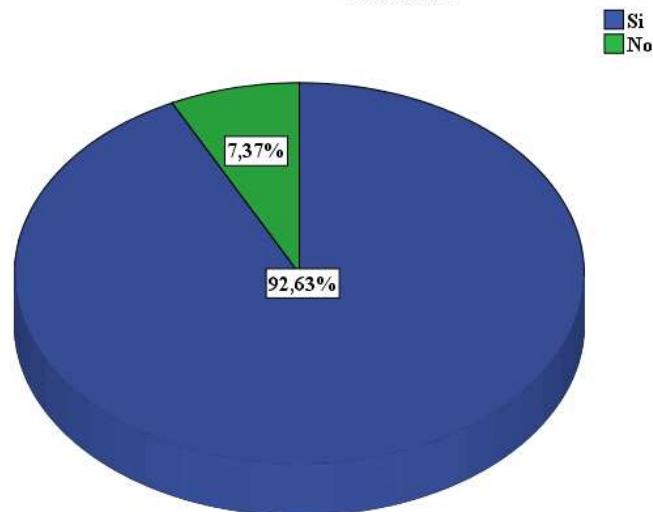


Figura N° 14

Ruta

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla y figura podemos darnos cuenta que el interés de la población por visitar una ruta gastronómica en el sector es grande ya que la mayoría opto por un si en su respuesta.

Pregunta N°9 ¿De qué manera le gustaría recibir información de la ruta gastronómica a realizar en la ciudad de Latacunga?

Tabla N° 20

Información

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En una página web	109	28,7	28,7	28,7
En un video	125	32,9	32,9	61,6
Redes sociales	146	38,4	38,4	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

¿De qué manera le gustaría recibir información de la ruta gastronómica a realizar en la ciudad de Latacunga?

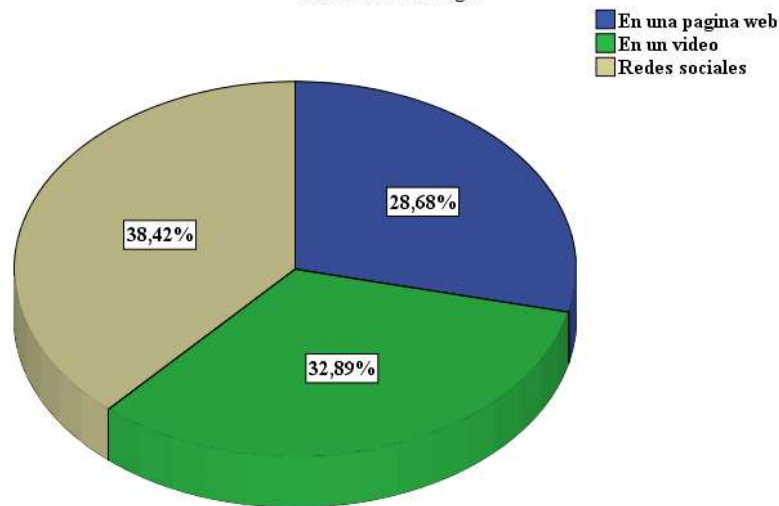


Figura N° 15
Información
Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de la población prefiere recibir información por redes sociales ya que en la actualidad se sienten más conectados con esta tecnología, aunque otros prefieren recibirla por medio de un video o páginas web.

Pregunta N°10 ¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un paquete turístico FULL DAY?

Tabla N° 21

Valor

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
20-30	143	37,6	37,6	37,6
30-40	166	43,7	43,7	81,3
40-50	71	18,7	18,7	100,0
Total	380	100,0	100,0	

Elaborado por: Maritza Torres

¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un paquete turístico FULL DAY?

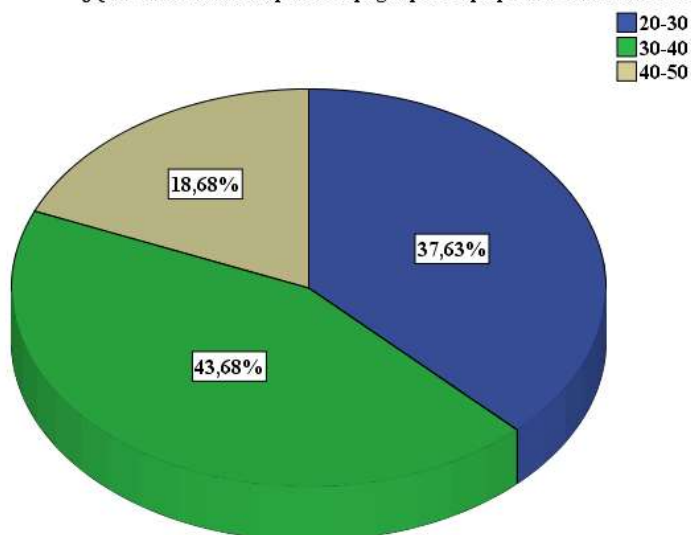


Figura N° 16

Valor

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla y figura podemos darnos cuenta que la gente estaría dispuesta a pagar de 30-40 dólares por un paquete turístico.

5.02 Descripción de la herramienta y metodología que propone como solución

Tabla N° 22

Descripción de las herramientas

R U T A G A S T R O N Ó M I C A	Actividades
	Listado de atractivos
	Segmentación por hitos
	Levantamiento de información de atractivos
	Paquete Turístico
	Itinerario
	Producto
P R O M O C I O N	Video :Duración del video 2min:39 seg
	Página web: Una cuenta en Facebook para promocionar la Ruta Gastronómica en la Ciudad de Latacunga
	Tríptico:Tríptico promocional en formato A4, medidas de 29cm x 21cm full color
	Maqueta:Medidas: 60x60cm

Elaborador por: Maritza Torres

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

5.03.01 Diseño de la Ruta Gastronómica



Figura N° 17
Diseño de ruta gastronómica
Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Elaboración de una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga con atractivos turísticos y establecimientos de comida para degustar sus platos tradicionales.

5.03.02 Listado de atractivos

1. Iglesia de El Salto
 - 1.1 Mercado Central
 - 1.2 Centro Comercial EL Salto
2. Plaza Sucre
 - 2.1 Monumento a Antonio José de Sucre
 - 2.2 Asadero "El Leñador"
3. Molinos de Monserrath
 - 3.1 Museo y Teatro
4. Parque La Filantropía
 - 4.1 Panadería y Pastelería Josué
5. Iglesia de San Agustín
6. Parque Náutico La Laguna
 - 6.1 Estación de Radio "Latacunga"
 - 6.2 Paseo en Bote a la Laguna
7. Parque de las Replicas
8. La Mama Negra
9. ESPEL
 - 9.1 Restaurante La Mama Negra
10. Iglesia de San Francisco
 - 10.1 Heladería Cotopaxi
 - 10.2 Colegio la Salle
11. Palacio Municipal
12. Iglesia La Catedral
13. Parque Vicente León

-
- 13.1 Monumento a Vicente León
 - 14. Iglesia y Convento Santo Domingo
 - 14.1 Paseo de Artesanías
 - 15. Iglesia La Merced
 - 15.1 Feria de Ropa

5.03.03 Listado de atractivos segmentados en Hitos

H1.- Iglesia El Salto – Plaza Sucre

1. Iglesia El Salto
 - 1.1 Mercado Central
 - 1.2 Centro comercial
2. Plaza Sucre
 - 2.1 Monumento a Antonio José de Sucre
 - 2.2 Asadero “El Leñador”

H2.- Molinos de Monserrath – Parque La Filantropía

3. Molinos de Monserrath
 - 3.1 Museo y Teatro
4. Parque La Filantropía
 - 4.1 Panadería y Pastelería Josué

H3.- Iglesia de San Agustín - Parque Náutico La Laguna

5. Iglesia de San Agustín
6. Parque Náutico La Laguna
 - 6.1 Estación de Radio “Latacunga”
 - 6.2 Paseo en bote a la Laguna

H4.- Parque de las Réplicas – La Mama Negra

7. Parque de las Replicas
8. La Mama Negra

H5.- ESPEL – Iglesia de San Francisco

9. ESPEL
 - 9.1 Restaurante “ La Mama Negra”
10. Iglesia de San Francisco
 - 10.1 Heladería Cotopaxi

10.2 Colegio La Salle

H6.- Palacio Municipal – Iglesia La Catedral

11. Palacio Municipal

12. Iglesia La Catedral

H7.- Parque Vicente León – Iglesia y Convento Santo Domingo

13. Parque Vicente León

13.1 Monumento a Vicente León

14. Iglesia y Convento Santo Domingo


14.1 Paseo de Artesanías

H8.- Iglesia La Merced

15. Iglesia La Merced

15.1 Feria de Ropa

5.03.04 Levantamiento de Información de Atractivos

Iglesia El Salto			
			
Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura religiosa
Parroquia:	El Salto	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	12 a 25 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>La Iglesia E l Salto se encuentra en el centro de Latacunga ubicado entre las calles Juan Abel Echeverría y Antonio Clavijo, junto a la plaza del mismo nombre. Su estructura es maciza, con una cúpula central. Iluminada por la cúpula, aparece la denominada Virgen del Salto. En sus flancos existen dos pequeñas naves paralelas a la central. La entrada al templo está formada por un arco y capiteles de piedra pómez. Al revisar la piedra alguien se percató de que en el lado que daba hacia la corriente había una imagen de la Virgen. Esta fue pintada por Fray Pedro Bidón en 1618 en una ermita a cargo de los Dominicos en el "Llano de San Blas" y dedicada a venerar a la Virgen del Rosario.</p>			
Actividades: Fotografía			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Plaza sucre



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura civil
Parroquia:	El Salto	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	12 a 25 °C

Ubicación y descripción del atractivo:

La Plaza sucre se encuentra situado en la calle de 2 mayo a unos 5 min. Del centro. Es conocida por el monumento en honor Antonio José de sucre que se encuentra en el centro de la plaza, cerca de la plaza se puede degustar de exquisitos platos típicos en Diciembre se puede apreciar las ferias de adornos navideños.

Actividades: Fotografía

Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Molinos de Monserrath



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura civil
Parroquia:	El Salto	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	12 a 25 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Se encuentra ubicado en el lado occidental de la Ciudad de Latacunga, la edificación se vincula con tiempos como el incaico, colonial y contemporáneo. En este lugar se ha levantado varias áreas de difusión cultural adecuando espacios para las diversas actividades artísticas y literarias. el uno de sus principales atractivos es la Virgen de Monserrath que se encuentra en el interior del museo que fue hecha en piedra.</p>			
Actividades: fotografía, visita al museo.			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Parque La Filantropía



Categoría:		Tipo:	
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	
Parroquia:	El Salto	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	12 a 25 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Se encuentra situado en la calle Tarqui, este parque cuenta con jardines hermosos, acompañado de palmeras y una plazoleta, es un parque con un corte español con ocho calles que separan las jardinerías las cuales mantiene un hermoso colorido a lo largo de todo el año. Cerca del lugar se puede degustar de las famosas allullas típicas del sector</p>			
Actividades: Fotografía			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Iglesia de San Agustín



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura religiosa
Parroquia:	El Salto	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	12 a 25 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Se encuentra ubicada en las calles Hnas.Paez y Quito. Fue edificada en 1650 pero se destruyó en 1797 a causa del terremoto, en 1850 surgió un nuevo templo. La Iglesia muestra una arquitectura de columnas circulares construidas en piedra pómez. En el interior del templo se encuentra el altar con la réplica de la Virgen del Quinche y San Agustín patrono de del Santuario.</p>			
Actividades: Fotografía			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Parque Náutico La Laguna



Categoría:		Tipo:	
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	
Parroquia:	Ignacio Flores	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	10 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Se encuentra en el sector Miraflores, es un hermoso lugar para relajarse, se puede escuchar los sonidos de los gorriones y admirar los picaflores. Para quienes gustan del deporte es el lugar preciso para dar paseo en bote a pedales, en centro de la laguna se encuentra la emisora de Radio Latacunga y servicio de bar restaurante, actualmente está remodelado ya que cuenta con tarima de espectáculos, juegos infantiles, biblioteca y espacios verdes.</p>			
Actividades: Fotografía , ciclismo, picnic, paseo en bote			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Parque de Las Replicas



Categoría:		Tipo:	
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	
Parroquia:	Ignacio Flores	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.770 m.s.n.m	Temperatura:	10 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Este parque se encuentra a lado del parque náutico, fue construido en el año de 1994 y fue terminado en el 2003. En el parque podemos encontrar réplicas de diferentes estructuras de la ciudad que involucran a lo civil y religioso. Cuenta con una plazoleta central donde se puede escuchar el eco y con espacios verdes.</p>			
Actividades: Fotografía , picnic.			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Iglesia de San Francisco



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura religiosa
Parroquia:	La Matriz	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.799 m.s.n.m	Temperatura:	8 a 23 °C

Ubicación y descripción del atractivo:

La Iglesia de San Francisco fue construida en 1583 pero en 1698 la capilla y el templo se destruyeron a causa del terremoto, la cúpula fue reconstruida 5 años más tarde, cuando se reconstruyó el templo la fachada principal fue tallada piedra pómez y el material era de origen volcánico propio de la región. Cerca de la iglesia se encuentra el parque San Francisco y el colegio La Salle.

Actividades: Fotografía

Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Iglesia La Catedral



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura Religiosa
Parroquia:	La Matriz	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.799 m.s.n.m	Temperatura:	8 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Fue construida en la época colonial, a mitad del siglo VXII y a causa de terremoto se destruyó en 1768, su estilo es romántico, el altar principal es tallado en piedra pómez donde se aprecian piezas de la imaginería colonial, la catedral es un símbolo para los latacungueños pues representa la fe del pueblo con historia y tradición.</p>			
Actividades: Fotografía , City Tour			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Parque Vicente León



Categoría:		Tipo:	
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	
Parroquia:	La Matriz	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.799 m.s.n.m	Temperatura:	8 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>El parque lleva el nombre de un ilustre benefactor latacungueño, tiene forma octogonal ya que en sus inicios debió ser una plaza central de diseño urbanístico. En 1900 se trazó vías peatonales y jardines. Representa el espacio urbano de mayor jerarquía en Latacunga, el monumento que se encuentra en el parque en honor al Filántropo Dr. Vicente León fue tallado en Italia.</p>			
Actividades: Fotografía			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Iglesia de Santo Domingo



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura Religiosa
Parroquia:	La Matriz	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.799 m.s.n.m	Temperatura:	8 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Fue construida en los años 1634 y 1655, la arquitectura urbanística de la ciudad con diversos estilos , provoca un gran contraste con la arquitectura colonial. El templo representa la etapa de conquista y la evangelización de las órdenes religiosas de la sierra central, actualmente forma un conjunto de estilo neoclásico. Su atractivo representativo e la capilla dedicada a nuestra señora del Rosario Patrona de los terremotos erigida en 1690.</p>			
Actividades: Fotografía , City Tour			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Iglesia La Merced



Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Históricas
Provincia:	Cotopaxi	Subtipo:	Arquitectura Religiosa
Parroquia:	La Matriz	Cantón:	Latacunga
Altitud:	2.799 m.s.n.m	Temperatura:	8 a 23 °C
Ubicación y descripción del atractivo:			
<p>Fue construida en 1800, lo que la caracteriza es que en esta iglesia se encuentra la imagen de la Virgen Protectora de Latacunga. La Virgen fue declarada Protectora de la Ciudad por los milagros a ella atribuidos al calmar la furia del Volcán Cotopaxi durante varias erupciones. en el interior encontramos un altar construido con pan de oro y a la Virgen del Volcán .</p>			
Actividades: Fotografía , City Tour			
Estado:	Conservado	Entorno:	Conservado
Jerarquía:	II		

Elaborado por: Maritza Torres

Chugchucara

Nombre de la Receta: Cuero Tembloroso



Fuente: Archivo de Anilu

Antecedentes:

La chugchucara tiene aproximadamente 70 años de existencia y como la mayoría de platillos del Ecuador, es el producto de la fusión de recetas indígenas y españolas que utilizan productos locales; su nombre corresponde al compuesto de palabras indígenas que significan cuero y tembloroso, en referencia al producto principal que es la carne de cerdo y cuero reventado. (Anilu, 5)

Ingredientes:

- 1 libra carne de cerdo
- 1 libra camote
- 1 libra cuero reventado
- 1 libra papas fritas
- 8 empanadas de viento
- 1 libra mote cocido
- 3 maduros cortados en rodajas y fritos
- Canguil, tostado, chifles.

Preparación:

Cocinar en $\frac{1}{4}$ de litro de agua la carne de cerdo cortada en cuadritos y previamente aliñada con sal, pimienta, comino y ajo, cuando se vaya secando agregarle un poquito de aceite para terminar de cocinar con la carne de cerdo.

El mote se deja remojar desde la noche anterior y se le cocina con agua con sal, para preparar el plato se pone sobre hojas de lechuga una porción de carne de cerdo, porción de cuero reventado, rodajas de maduros fritos, papas enteras fritas, tostado, mote, canguil y 2 empanadas de viento en cada plato. (Receta Ecuatorina, 2009)

Tortillas de maíz rellenas de queso y hechas a leña



Fuente: Archivo de La Hora

Antecedentes:

La tradición de las tortillas de maíz fue impulsada por doña Rosa María Chancusig y Francisco Aimacaña ambos oriundos de la parroquia Guaytacama, quienes hace más de 50 años migraron para Latacunga e iniciaron su negocio.. (La Hora, 2010)

Las tortillas de maiz rellenas de queso y hechas a leña es una de los atractivos de la zona de San Buenaventura en la ciudad de Latacunga.

Ingredientes:

- 4 libras de harina pura de maíz.
- 1 queso de cocina.

- 2 cebollas blancas.
- 1 litro de agua natural.
- 1 libra de manteca de chancho.
- sal a gusto.

Preparación:

Poner la harina sobre una fuente y mezclarla con agua y sal de apoco hasta conseguir una masa homogénea dejarla reposar por varios minutos, mientras tanto en otro recipiente podemos picar la cebolla muy fino y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar de la tortilla de maíz.

Una vez listo todo, nos ponemos a realizar las tortillas de maíz, cogemos una cantidad de harina y la vamos haciendo bolita mediana que cabe en la palma de nuestra mano, la hacemos un hoyo en medio y la rellenos de queso y cebolla con una cuchara, la cerramos y la vamos aplastando de apoco hasta tener una tortilla normal, le vamos dando forma redonda, así lo hacemos con toda la masa. Ponemos la sartén sobre la fogata con un poco de manteca de chancho. una vez que esté muy fuerte la sartén con manteca ponemos de apoco las tortillas y la vamos friendo hasta el punto de que nos queden muy doradas y que el queso se derrita al interior de la tortilla. (Recetas de Cocina Ecuatoriana , 2014)

Allullas



Fuente: Archivo de Núñez José

Antecedentes:

Las allullas son hechas de harina de trigo, la cual es cocida con manteca pura de chanco y huevos. Esta receta de elaboración es de factura tradicional, derivada de la gastronomía campesina española. La elaboración actual mantiene el nivel de calidad clásico en una pequeña proporción. La ciudad de Latacunga posee una gran cantidad de sitios que manufacturan allullas, mientras que la venta de este alimento se hace en la ciudad de Latacunga.

Ingredientes:

- 500 gramos de harina de trigo
- 1/2 de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de levadura prensada

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes juntos en un recipiente y amáselos hasta conseguir una masa tersa. Forme una bola con la masa, colóquela en el recipiente y cúbrala con un paño; déjela reposar en un lugar abrigado durante 2 horas.

Luego, amásela de nuevo y divídala en 20 porciones. Forme una bolita con cada porción y colóquelas en una tabla de hornear, un poco separadas unas de otras. Aplástelas formando tortitas y mételas en el horno a 350 °F o 180 °C, hasta que comiencen a dorar. Apague el horno y déjelas enfriar. (Nuñez, 2013)

Hornado



Fuente: Archivo de El Universo

Antecedentes:

Estudiosos culinarios refieren que el origen del tradicional hornado ecuatoriano es europeo. Lo trajeron los españoles al continente americano en el siglo XVI. Los españoles adobaban sus cerdos con vino, sal y pimienta y los cocían en hornos de leña. A esta preparación se le fueron haciendo variaciones. Gallardo afirma que lo que se heredó de los españoles fue la tradición de cocinar los cerdos en hornos de leña. Dice que con las interpretaciones que los mestizos le dieron a este platillo se le fue creando una identidad ecuatoriana. (El universo , 2014)

Ingredientes:

- 1 pierna de chanco (20 libras)
- .Jugo de 3 limones.
- 4 dientes de ajo (machacado)

- 3 cucharadas de sal.
- 3 cucharadas de comino.
- 1 cucharada de pimienta molida.
- 4 tazas de chicha de jora o cerveza.
- 10 onzas de manteca de cerdo.
- 2 cucharadas de achiote.

Preparación:

1. Licuar los condimentos (sal, pimienta, comino y ajo) con la chicha de jora, jugo de los limones y el achiote.
2. Limpiar bien la pierna de cerdo y realice cortes con la ayuda de un cuchillo.
3. Bañar la pierna con lo licuado en el punto 1 y dejar marinar por 8 horas en refrigeración.
4. Llevar al horno, de preferencia que sea de leña, o en un horno convencional a 160° C las primeras dos horas. Luego una hora a 175° C.
5. Treinta minutos antes de sacar el horno, pintar la pierna de cerdo con la ayuda de una brocha, para dar brillo y color. Asimismo se agregar sal para que el cuero reviente.
6. Servir con los acompañantes tradicionales o de preferencia con tortillas de papa, mote, lechuga, tomate, aguacate y ají criollo. (EL Club del Universo, 2014)

Chica de Jora



Fuente: Archivo de La Hora

Antecedentes:

Se trata de una bebida ancestral que particularmente es elaborada por los indígenas en países como Ecuador, Perú y Bolivia. Su preparación se compone principalmente de la 'jora', que básicamente es el maíz germinado y ha sido utilizada desde la época preincaica como algo sagrado, exclusiva para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina. (La Hora, 2015)

Ingredientes:

- 10 litros de agua.
- 1 ½ k de maíz de jora.
- 1 k de cebada.
- 1 cuchara de clavo de olor.
- azúcar al gusto.

Preparación:

1. En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.

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

Sugerencia:

- Mover la chicha una vez por día.
- El endulzante se puede cambiar por chancada de caña o azúcar morena.

(Receta Ecuatoriana, 2012)

5.03.05 Cuadro de Tiempos

Tabla N°23
Cuadro de Tiempos

DIA 1					
Hitos	Tiempo recorrido	Tiempo de visita	Tiempo de parada técnica	Tiempo total	Kilómetros
Hora de Salida Quito				07h00	
Llegada a Latacunga	2h30min			09h:30	82km
H1.- Iglesia El Salto – Plaza Sucre		45min		10h15	
H2.- Molinos de Monserrath- Parque La Filantropía	15min	30min		11h00	
H3.- Iglesia de San Agustín- Parque Náutico La Laguna	15min	45min		11h45	1km
H4.- Parque de Las Réplicas – La Mama Negra	10min	10min	5min	12h10	
H5.- ESPEL – Iglesia de San Francisco	10min	1h00		13h20	
H6.- Palacio Municipal – Iglesia La Catedral	10min	30min		14h00	
H7.- Parque Vicente León – Iglesia y Convento Santo Domingo	15min	40min		14h55	
H8.- Iglesia La Merced	10min	40min		15h45	
Retorno a Quito	2h30min			18h15	82km

Elaborado por: Maritza Torres

5.03.06 Descripción del Guion

1. Latacunga

Conocida como “Latacunga Romántica” o la ciudad de los mashcas, se encuentra en la Sierra Centro del país, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate. Se encuentra a 2750 m.s.n.m con una temperatura promedio de 12°C. Todos los atributos históricos arquitectónicos y culturales que posee la ciudad la han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación.

2. Iglesia el Salto

La iglesia el salto se encuentra en el centro de Latacunga, junto a la plaza del mismo nombre, su estructura es maciza con una cúpula central. Iluminada por la cúpula, aparece la denominada Virgen del Salto. En sus flancos existen dos pequeñas naves paralelas a la central. La entrada al templo está formada por un arco y capiteles de piedra pómez.

3. Plaza Sucre

La Plaza sucre se encuentra situado en la calle de 2 mayo a unos 5 min. Del centro. Es conocida por el monumento en honor Antonio José de sucre que se encuentra en el centro de la plaza, cerca de la plaza se puede degustar de exquisitos platos típicos en Diciembre se puede apreciar las ferias de adornos navideños.

4. Molinos de Monserrath

Se encuentra ubicado en el lado occidental de la Ciudad de Latacunga, la edificación se vincula con tiempos como el incaico, colonial y contemporáneo. En este lugar se ha levantado varias áreas de difusión cultural adecuando espacios para las diversas actividades artísticas y

literarias. el uno de sus principales atractivos es la Virgen de Monserrath que se encuentra en el interior del museo que fue hecha en piedra.

5. Parque la Filantropía

Se encuentra situado en la calle Tarqui, este parque cuenta con jardines hermosos, acompañado de palmeras y una plazoleta, es un parque con un corte español con ocho calles que separan las jardinerías las cuales mantiene un hermoso colorido a lo largo de todo el año. Cerca del lugar se puede degustar de las famosas allullas típicas del sector

6. Iglesia de San Agustín

Se encuentra ubicada en las calles Hnas.Paez y Quito. Fue edificada en 1650 pero se destruyó en 1797 a causa del terremoto, en 1850 surgió un nuevo templo. La Iglesia muestra una arquitectura de columnas circulares construidas en piedra pómez. En el interior del templo se encuentra el altar con la réplica de la Virgen del Quinche y San Agustín patrono de del Santuario.

7. Parque Náutico "La Laguna"

Se encuentra en el sector Miraflores, es un hermoso lugar par a relajarse, se puede escuchar los sonidos de los gorriones y admirar los picaflores. Para quienes gustan del deporte es el lugar preciso para dar paseo en bote a pedales, en centro de la laguna se encuentra la emisora de Radio Latacunga y servicio de bar restaurante, actualmente está remodelado ya que cuenta con tarima de espectáculos, juegos infantiles, biblioteca y espacios verdes.

8. Parque de Las Replicas

Este parque se encuentra a lado del parque náutico, fue construido en el año de 1994 y fue terminado en el 2003. En el parque podemos encontrar

réplicas de diferentes estructuras de la ciudad que involucran a lo civil y religioso. Cuanta con una plazoleta central donde se puede escuchar el eco y con espacios verdes.

9. Iglesia de San Francisco

La Iglesia de San Francisco fue construida en 1583 pero en 1698 la capilla y el templo se destruyeron a causa del terremoto, la cúpula fue reconstruida 5 años más tarde, cuando se reconstruyó el templo la fachada principal fue tallada piedra pómez y el material era de origen volcánico propio de la región. Cerca de la iglesia se encuentra el parque San Francisco y el colegio La Salle.

10. Iglesia La Catedral

Fue construida en la época colonial, a mitad del siglo VXII y a causa de terremoto se destruyó en 1768, su estilo es romántico, el altar principal es tallado en piedra pómez donde se aprecian piezas de la imaginería colonial, la catedral es un símbolo para los laticungueños pues representa la fe del pueblo con historia y tradición.

11. Parque Vicente León

El parque lleva el nombre de un ilustre benefactor laticungueño, tiene forma octogonal ya que en sus inicios debió ser una plaza central de diseño urbanístico. En 1900 se trazó vías peatonales y jardines. Representa el espacio urbano de mayor jerarquía en Latacunga, el monumento que se encuentra en el parque en honor al Filántropo Dr. Vicente León fue tallado en Italia.

12. Iglesia y Convento Santo Domingo

Fue construida en los años 1634 y 1655, la arquitectura urbanística de la ciudad con diversos estilos, provoca un gran contraste con la arquitectura colonial. El templo representa la etapa de conquista y la evangelización de las órdenes religiosas de la sierra central, actualmente forma un conjunto de estilo neoclásico. Su atractivo representativo en la capilla dedicada a nuestra señora del Rosario Patrona de los terremotos erigida en 1690.

13. Iglesia La Merced

Fue construida en 1800, lo que la caracteriza es que en esta iglesia se encuentra la imagen de la Virgen Protectora de Latacunga. La Virgen fue declarada Protectora de la Ciudad por los milagros a ella atribuidos al calmar la furia del Volcán Cotopaxi durante varias erupciones. En el interior encontramos un alatar construido con pan de oro y a la Virgen del Volcán.

5.03.07 Itinerario Técnico

Tabla N°24

Itinerario técnico

Horario	Actividades	Localidad	Prestadores de servicios	Contactos
Día 1				
07h00	Salida de Quito		ExploTours	Telf: 3260384
10h15	Visita a la Iglesia el Salto	Latacunga		
10h30	Visita a la Plaza Sucre (observación del Monumento a Antonio José de Sucre)	Latacunga		
10h40	Degustación de Hornado con Tortillas	Latacunga	Asadero "El Leñador"	
11h00	Visita a los Molinos de Monserrath	Latacunga		
11h20	Visita al Parque de la Filantropía (degustación de allullas)	Latacunga	Panadería y pastelería Josué	
11h45	Visita a la Iglesia San Agustín	Latacunga		
12h05	Visita al Parque Náutico "La Laguna" (Paseo en Bote)	Latacunga		
12h35	Visita al Parque de las Replicas	Latacunga		
12h50	La Mama Negra (observación de la Mama Negra)	Latacunga		
13h20	Visita a ESPEL	Latacunga		
13h35	Degustación del plato típico (La chugchucara y Chicha de Jora)	Latacunga	Restaurante "La Mama Negra"	Telf: 2805401
14h10	Visita a la Iglesia de San Francisco (degustación de helado de paila)	Latacunga	Heladería Cotopaxi	
14h25	Visita al Palacio Municipal y visita a la Iglesia La Catedral	Latacunga		
15h20	Visita al Parque Vicente León (observación del monumento)	Latacunga		
15h40	Visita a la Iglesia y Convento de Santo Domingo (paseo de artesanías, degustación de tortillas de Maiz)	Latacunga	Restaurante CONDEL	
16h10	Visita a la Iglesia La Merced (feria de ropa)	Latacunga		
16h30	Regreso a Quito	Latacunga		

Elaborado por: Maritza Torres

5.03.08 Costo

Tabla N° 25
Costo

N°	Cuentas de servicios	Costo unitario neto	Iva 14%	Impuesto al servicio	Otras tasas (Q)	Costo unitario total	FREC	Costo grupal total	Total
1	Degustación de locro de cuy	\$3.00	0.42	0.30	-----	\$3.72	1	\$52.08	\$52.08
2	Visita al museo de Molinos de Monserrath	\$2.00	0.28	0.20	-----	\$2.48	1	\$34.72	\$34.72
3	Degustación de allullas	\$1.00	0.14	0.10	-----	\$1.24	1	\$17.36	\$17.36
4	Paseo en Bote	\$3.00	0.42	-----	-----	\$3.42	1	\$23.94	\$23.94
5	Degustación de la chugchucara y chicha de Jora	\$10.50	1.47	1.05	-----	\$13.02	1	\$182.28	\$182.28
7	Degustación de los Helados de Paila	\$1.50	0.21	0.15	-----	\$1.86	1	\$26.04	\$26.04
8	Degustación de tortillas de Maíz	\$1.00	0.14	0.10	-----	\$1.24	1	\$17.36	\$17.36
8	Transporte	\$160	-----	-----	-----	-----	1	\$160	\$160
9	Honorarios de Guía	\$60	-----	6	-----	-----	1	\$66	\$66

Costo Total Grupal	\$579.78
Imprevisto 5%	\$28.99
Utilidad 20%	\$115.96
Precio Venta Grupal	\$724.73
Costo Unitario Total	\$41.41
Precio Valor Unitario	\$51.77

Elaborado por: Maritza Torres

PAX: 12+1 Guía =13 PAX

Precio por PAX: \$51.77

Promoción Mediante Facebook

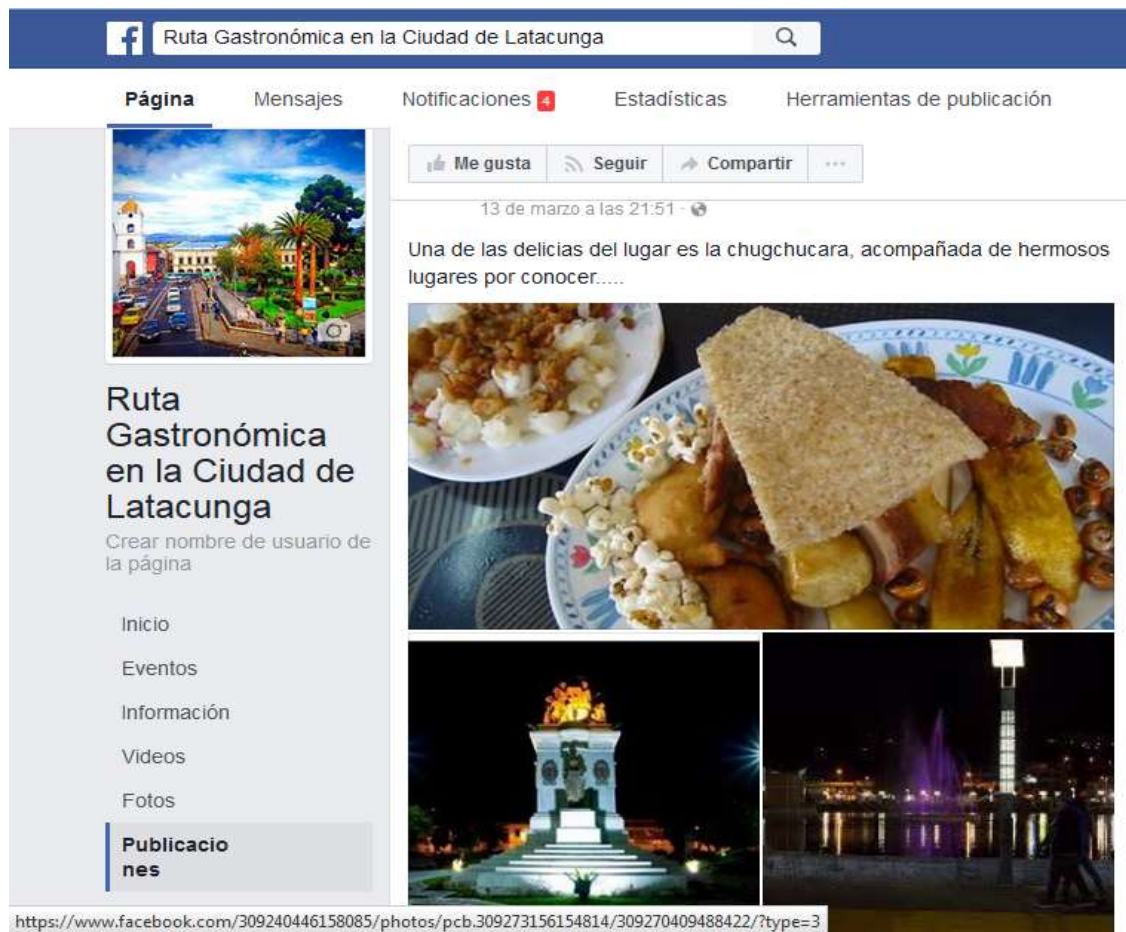


Figura N° 18
Página web promocional
Elaborado por: Maritza Torres

Mediante video



Figura N°19
Video promocional
Elaborado por: Maritza Torres

Mediante maqueta



Figura N°20
Maqueta
Elaborado por: Maritza Torres

Tríptico

FULL DAY

Salida de Quito: 07h:00

Atractivos turísticos

- ✓ Molinos de Monserrat
- ✓ Iglesia el Salto
- ✓ Playa Sucre
- ✓ Parque Náutico La Laguna
- ✓ Parque Vicente León

Actividades

- ✓ Paseo en Bote
- ✓ City tour
- ✓ Degustación de platos típicos

Retorno a Quito: 16h:30

Valor por pasajero \$51,77

Prestadores de servicios

Transporte:

- ✓ Expto-Tour's

Alojamiento:

- ✓ Hotel Endama
- ✓ Hotel Ritzy
- ✓ Hotel Rosalu

Restaurantes /comidas típicas

- ✓ Restaurante "La mama Negra"
- ✓ Ajadar "El Leñador"
- ✓ Panadería y pastelería Jesús
- ✓ Heladería Cotopaxi

Contáctanos al:

0995503761-3490368

Facebook: @Ruta Gastronómica en la ciudad de Latacunga

RUTA
GASTRONÓMICA



Latacunga



Latacunga



Conocida como "Latacunga Romántica" con hermosos atractivos históricos, arquitectónicos y culturales.

Iglesia La Catedral



Fue construida en la época colonial, a mitad del siglo XVII su estilo es romántico; el altar principal es tallado en piedra pómez.

Parque Vicente León



El parque lleva el nombre de un ilustre benefactor latacungueño; el monumento que se encuentra en el parque fue tallado en Italia.

Chugchucara



Tiene aproximadamente 70 años de existencia, es el producto de la fusión de recetas indígenas y españolas.

Figura N°21
Tríptico promocional
Elaborado por: Maritza Torres

CAPITULO VI

6.00 Aspectos Económicos

6.01 Recursos

Tabla N° 26

Recursos

Recursos Materiales
Libros Folletos Encuestas Hojas Anillados Fotografías Triplex Impresiones
Recursos Tecnológicos
Internet Computadora Flash Impresora Cámara fotográfica Celulares
Recursos Humanos
Investigadora Moradores del sector Personas del GAD

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Esta tabla de recursos nos ayuda a identificar los recursos utilizados para la realización del proyecto, entre estos se encuentran los recursos materiales que es con lo que recopilamos información, los recursos tecnológicos que nos ayudan a reforzar la investigación y los recursos humanos son las personas que forman parte del proyecto .

6.02 Presupuesto

Tabla N°27

Presupuesto de la elaboración de la tesis

Presupuesto para la elaboración de la tesis	
Detalle	Valor
Internet	47.00
Impresiones	80.00
Empastados	25.00
Anillado	10.00
Total	162.00

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla se representan los gastos realizados durante todo el proceso de investigación y desarrollo del proyecto, los valores que fueron tomados son: el internet, impresiones, empastados, anillados dándonos un total de \$162.00 dólares utilizados para la presentación de la tesis.

Tabla N°28
Presupuesto para la aplicación de la propuesta

Presupuesto de la aplicación de la propuesta	
Detalle	Valor
Internet	47.00
Impresiones	25.00
Copias	10.00
Diseño de Ruta	50.00
Tríptico	5.00
Aplicación de la encuesta	15.00
Maqueta	25.00
Video	5.00
Valor	182.00

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

En esta tabla se muestra todos los elementos que se necesita para la elaboración de la propuesta dando como valor total \$192.00 la aplicación de esta propuesta.

6.03 Cronograma

Tabla N° 29
Cronograma

Meses	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación del tema		x																										
Aprobación del tema							x																					
Capítulo I									x																			
Capítulo II											x																	
Capítulo III														x														
Capítulo IV																		x										
Capítulo V																										x		
Capítulo VI																											x	
Capítulo VII																											x	
Sustentación																												x

Elaborado por: Maritza Torres

Análisis:

Esta tabla representa las actividades realizadas desde el inicio del proceso hasta su finalización, de acuerdo a un cronograma establecido para su desarrollo, cada una de estas actividades a partir de los antecedentes se representa de manera general de progreso por capítulos, finalizando en la sustentación del proyecto resuelto en la última semana de abril.

CAPITULO VII

7.00 Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

- Mediante la investigación realizada de los atractivos turísticos y recetas de platos tradicionales de la ciudad de Latacunga se logró tener un documento de fácil entendimiento.
- Con la elaboración de la Ruta Gastronómica se busca obtener un mejor desarrollo turístico en la parroquia y mejorar la calidad de vida de los pobladores.
- La ruta pretende que prevalezca la gastronomía del sector, ya que sirve como un atractivo para el desarrollo turístico en la ciudad.
- La Ciudad de Latacunga cuenta con una variedad de atractivos turísticos al igual que cuenta con exquisitos platos tradicionales que pueden ser de gran interés para el turista.
- El incremento de aportes económicos que generara el impulsar al turismo en esta parroquia beneficiara tanto a pobladores, como a dueños de restaurantes o locales comerciales que lograran tener más ingresos y mejorar sus ventas.

7.02 Recomendaciones

- A las autoridades seccionales realizar el mantenimiento continuo del entorno donde se encuentran los atractivos turísticos.
- Dar a conocer mediante trípticos, folletos la gastronomía y los atractivos turísticos del sector para mayor acogida de los turistas.
- Utilizar la Radio del sector para una mejor promoción turística
- A la población aprovechar los recursos que posee para un mayor desarrollo turístico, siendo más acogedora brindando un mejor servicio al turista.
- Fomentar el trabajo de Alimentos y Bebidas; por ejemplo haciendo cambio de personal, esto quiere decir que las personas que ocupen el cargo determinado sean especialistas en el tema para que el trabajo que da sea de una mejor manera y gracias a ellos exista un desarrollo turístico, es importante que la junta Parroquial brinde una buena infraestructura al turista.
- Actualizar la información mediante las redes sociales o páginas del GAD

Bibliografía

- Anilu. (2014 de Noviembre de 5). *Ecuador, entre utopía y verdad* . Recuperado el 17 de Marzo de 2017, de Ecuador, entre utopía y verdad :
<http://utopiapaiscaneladelcarchialmacara.blogspot.com/2014/11/chugchucara-el-plato-tipico-de-latacunga.html>
- Barrera, J. P. (2014). La Cocina del Ecuador. En J. P. Barrera, *La Cocina del Ecuador*.
- Barrera, J. P. (2014). La Cocina del Ecuador . En J. P. Barrera, *La Cocina del Ecuador*.
- Barrera, J. P. (2014). La Comida del Ecuador . En J. P. Barrera, *La Comida del Ecuador* (pág. 73).
- Calvopiña, A. B. (2013). LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI. En A. B. Calvopiña, *LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI*. Ambato.
- Caro, A. (2016). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/37811428/Matriz-de-Marco-Logico-Analisis-de-Alternativas>
- Crecenegocios. (24 de Junio de 2014). *Crecenegocios*. Obtenido de Crecenegocios:
<http://www.crecenegocios.com/la-investigacion-de-mercados/>
- EL Club del Universo. (31 de Julio de 2014). Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de <http://clubeluniverso.com/recetas/18>
- El universo . (14 de Agosto de 2014). Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/14/nota/3405581/tradicion-hornado-proviene-espanoles>
- Fernandez, P. (14 de Julio de 2010). *metodología de investigación* . Obtenido de metodología de investigación :
<http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>
- Fried, M. O. (2007). Comidas del Ecuador . En M. O. Fried, *Comidas del Ecuador* (pág. 13). Quito .
- Fried, M. O. (2007). Comidas del Ecuador . En M. O. Fried, *Comidas del Ecuador* (pág. 18). Quito .
- Fried, M. O. (2007). Comidas del Ecuador . En M. O. Fried, *Comidas del Ecuador* .
- hotelero, c. e. (16 de Marzo de 2015). *peregrino gastrosofo*. Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de peregrino gastrosofo:
<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>

- La Hora. (18 de Noviembre de 2010). Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101044915/-1/Una_tradici%C3%B3n_que_deleita_a_la_gente.html#.WM0u6We1u00
- La Hora. (22 de Noviembre de 2015). Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de <http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101887385#.WM08WGe1u00>
- Ministerio de Turismo del Ecuador . (2012). Ecuador Culinario . En M. d. Ecuador, *Ecuador Culinario* . Quito .
- Ministerio de Turismo del Ecuador . (2012). Ecuador Culinario . En M. d. Ecuador, *Ecuador Culinario* (pág. 87). Quito .
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Ecuador Culinario. En M. d. Ecuador, *Ecuador Culinario*. Quito.
- Nuñez, J. (3 de Marzo de 2013). *Directo al Paladar Latacungueño* . Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de Directo al Paladar Latacungueño: <http://jose1n8n98.blogspot.com/>
- Pajaro, J. P. (4 de Febrero de 2011). *que es un proyecto*. Obtenido de <https://queesproyecto.com/2011/02/04/formulacion-del-problema-primer-paso-para-realizar-el-proyecto/>
- Perez, P. H. (2011). Ecuador Querido . En P. H. Perez, *Ecuador Querido* (pág. 14).
- Perez, P. H. (2011). Ecuador Querido . En P. H. Perez, *Ecuador Querido* .
- Pimentel, a. (julio de 2015). *monografias.com*. Obtenido de monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos106/tecnicas-e-instrumentos-investigacion/tecnicas-e-instrumentos-investigacion.shtml#instrumena>
- Receta Ecuatoriana. (15 de Noviembre de 2012). Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de <http://recetaecuatoriana.com/2012/11/chicha-de-jora/>
- Receta Ecuatorina . (18 de Mayo de 2009). Recuperado el 17 de Marzo de 2017, de <https://recetaecuatoriana.com/2009/05/chucchucucas/>
- Recetas de Cocina Ecuatoriana . (13 de Mayo de 2014). *Recetas de Cocina Ecuatoriana*. Recuperado el 18 de Marzo de 2017, de <http://recetasdecocinaecuatoriana.blogspot.com/2014/05/tortillas-de-maiz-relenas-de-queso-y.html>
- Sanchez, D. C. (2013). Estudio para la creacion de la ruta gastronomica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolivar. En D. C. Sanchez, *Estudio para la creacion de la ruta gastronomica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolivar* (pág. 6). Quito.
- Sanchez, D. C. (2013). Estudio para la creacion de la ruta gastronomica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolivar. En D. C. Sanchez, *Estudio*

para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar (págs. 3,4,5). Quito.

Sanchez, D. C. (2013). Estudio para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazon, Bolívar . En D. C. Sanchez, *Estudio para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazon, Bolívar* (pág. 3). Quito .

turismo, a. y. (26 de Marzo de 2016). *asesores en turismo para empresas e instituciones publicas* . Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de asesores en turismo para empresas e instituciones publicas :
<https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/03/26/definicion-ruta-turistica/>

Anejos

Anexo N°1 Diseño de Encuesta

INSTITUTO TECNOLÓGICO CORDILLERA

La presente encuesta a realizarse tiene fines académicos

Marque con un X su respuesta:

Datos Demográficos:

Género: Femenino Masculino
Edad: 18-25 26-32 33-50

1. ¿Con que frecuencia realiza viajes?

Siempre A veces Nunca

2. ¿Por qué motivos realiza viajes?

Trabajo Estudios Otros

3. ¿Qué le motivaría a visitar el lugar?

A. Turísticos A. Culturales Festivales Gastronomía

4. ¿Conoce o ha visitado la Ciudad de Latacunga?

Sí No

5. ¿Qué atractivos le gustaría visitar en la ciudad de Latacunga?

Iglesias Parques Museos

6. ¿Qué actividades le gustaría realizar?

City tour Paseo en bote Otros

7. ¿Ha degustado de los siguientes platos típicos?

Chugchucara Hornado con tortilla Allullas Hornado de Ville
Tortillas de Maíz

8. ¿Estaría dispuesto a visitar una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga y sus Alrededores?

Sí No

9. ¿De qué manera le gustaría recibir información de la ruta gastronómica a realizar en la ciudad de Latacunga?

En una página web En un video Redes sociales

10. ¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un paquete turístico FULL DAY?

20-30 30-40 40-50

Anexo N°2 fotografías

