



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

Perfil de Investigación previo a la obtención de título de Licenciado en Turismo y Hotelería

TEMA:

**“LA MÁCHICA, ELABORACIÓN, HISTORIA E IMPORTANCIA EN LA
GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LATACUNGA”**

AUTOR: Cristian Santiago Alpusig Granja

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato – Ecuador

2019 – 2020

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Deja constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alpusig Granja Cristian Santiago', enclosed within a blue oval shape.

Alpusig Granja Cristian Santiago

CC. 0503213936

Autor

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema **“LA MÁCHICA, ELABORACIÓN, HISTORIA Y SU IMPORTANCIA EN LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LATACUNGA”**. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.



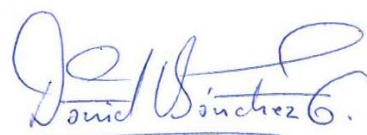
Alpusig Granja Cristian Santiago

CC. 0503213936

AUTOR

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la
Educación

El tribunal receptor del trabajo de investigación presidido por el Doctor Víctor Hernández del Salto, e integrado por los señores Ingeniero Daniel Sánchez, Magister, Ingeniero Diego Melo, Magister designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato para receptor el trabajo de investigación bajo el tema “La máchica, elaboración, historia y su importancia en la gastronomía del cantón Latacunga”, elaborado y presentado por el señor Cristian Santiago Alpusig Granja, para optar por el grado académico Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y permite el trabajo para uso y custodia de las bibliotecas de la UTA



Lic. Daniel Sánchez

Miembro del Tribunal



Ing. Diego Melo

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico principalmente a mi madre Lilian Granja Iturralde por haberme dado la vida junto con la sabiduría para no decaer durante mis estudios universitarios, lo dedico de igual manera a mi familia por su apoyo incondicional y su amor durante todo este tiempo, han sido los principales pilares en mi desarrollo profesional y personal y por último a mis amigos que son mi segunda familia y han hecho de mi una mejor persona.

Cristian Santiago Alpusig Granja

AGRADECIMIENTOS

Manifiesto mis sinceros agradecimientos a la Universidad Técnica de Ambato y a sus docentes que con sus conocimientos, sabiduría y experiencia me han brindado enseñanzas de calidad para desenvolverme en el ámbito profesional.

A mi tutor. Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Ocaña quien fue mi guía durante este proceso de investigación.

Finalmente, a quienes me apoyaron de una u otra manera para llevar a cabo este proceso de investigación.

Cristian Santiago Alpusig Granja

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	1
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	2
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	2
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	3
DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTOS	6
RESUMEN EJECUTIVO	11
ABSTRACT	12
CAPÍTULO I.- MARCO TEÓRICO	13
1.1 Antecedentes investigativos	13
1.2 Descripción de objetivos	16
Objetivo Específico 1. Describir la elaboración, historia e importancia de la máchica.....	16
CAPÍTULO II	26
METODOLOGÍA.....	26
Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas. “Patrimonio Alimentario”	26
Tiesto.....	26
Molino de piedra	27
Cernidores.....	27
2.2. Métodos	35
CAPITULO III	36
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	36
3.1. Análisis y discusión de los resultados.....	36
3.2. Verificación de Hipótesis	41
CAPÍTULO IV	44
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
4.1 Conclusiones.....	44
4.2 Recomendaciones	46
Referencias Bibliográficas.	47
ANEXOS.....	50

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Empanadas de máchicaTabla	28
Tabla 2 Empanadas de máchica y anísTabla	29
Tabla 3 Emborrajados de máchicaTabla	30
Tabla 4 Buñuelos de máchicaTabla	31
Tabla 5 Pastel de máchicaTabla	32
Tabla 6 Colada de máchicaTabla	33
Tabla 7 Crepes de máchicaTabla	34

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Categoría color.....	36
Gráfico 2 Categoría olor	38
Gráfico 3 Categoría textura	39
Gráfico 4 Categoría aceptabilidad.....	40

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Análisis bidimensional de Friedman (color).....	42
Cuadro 2 Análisis bidimensional de Friedman (olor)	42
Cuadro 3Análisis bidimensional de Friedman (textura).....	43
Cuadro 4 Análisis bidimensional de Friedman (aceptabilidad).....	43

RESUMEN EJECUTIVO

Actualmente el turismo se basa en la búsqueda de nuevas experiencias por parte de los viajeros. Por consiguiente, han aparecido nuevas opciones que van más allá del turismo tradicional que la mayoría de visitantes practican como el turismo de sol y playa. El turismo gastronómico es una de las nuevas opciones en la cual el turista tanto local como extranjero busca satisfacer sus necesidades mediante el aprovechamiento de sus sentidos organolépticos

Por otra parte, existen turistas que se alimentan por necesidad, al asistir a un atractivo sea este natural o cultural la persona siente la necesidad de ingerir alimentos buscando el lugar más cercano posible que le permita satisfacer su apetito, a diferencia de los turistas que al arribar a un destino turístico buscan el ingerir la comida más representativa como un fin cultural que le permita conocer e interactuar aún más con el sitio visitado

Las personas pueden desplazarse hacia distintos lugares sin la necesidad de acudir a un parque, obra de teatro, número musical, incluso atractivos naturales dependiendo de sus afinidades, pero nunca podrán visitar nuevos lugares sin disfrutar y degustar su propuesta gastronómica; cada día es mayor el porcentaje de personas que acuden a un sitio de su interés por satisfacer sus necesidades alimenticias buscando que los establecimientos presenten una correcta imagen y un excelente servicio

ABSTRACT

Currently tourism is based on the search for new experiences by travelers. Consequently, new options have emerged that go beyond traditional tourism that most visitors practice such as sun and beach tourism. Gastronomic tourism is one of the new options in which both local and foreign tourists seek to meet their needs by taking advantage of their organoleptic senses

On the other hand, there are tourists who feed by necessity, when attending an attraction, whether natural or cultural, the person feels the need to eat food looking for the closest possible place that allows them to satisfy their appetite, unlike tourists who at Arrive at a tourist destination seeking to eat the most representative food as a cultural purpose that allows you to know and interact even more with the visited site

People can move to different places without the need to go to a park, play, musical number, even natural attractions depending on their affinities, but they can never visit new places without enjoying and tasting their gastronomic proposal; The percentage of people who go to a site of interest to meet their nutritional needs is increasing every day, looking for establishments to present a correct image and excellent service

CAPÍTULO I.- MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Actualmente el turismo se basa en la búsqueda de nuevas experiencias por parte de los viajeros. Por consiguiente, han aparecido nuevas opciones que van más allá del turismo tradicional que la mayoría de visitantes practican como el turismo de sol y playa. El turismo gastronómico es una de las nuevas opciones en la cual el turista tanto local como extranjero busca satisfacer sus necesidades mediante el aprovechamiento de sus sentidos organolépticos, (Oliveira (2011)).

Por otra parte, existen turistas que se alimentan por necesidad, al asistir a un atractivo sea este natural o cultural la persona siente la necesidad de ingerir alimentos buscando el lugar más cercano posible que le permita satisfacer su apetito, a diferencia de los turistas que al arribar a un destino turístico buscan el ingerir la comida más representativa como un fin cultural que le permita conocer e interactuar aún más con el sitio visitado, (Oliveira (2011)).

Las personas pueden desplazarse hacia distintos lugares sin la necesidad de acudir a un parque, obra de teatro, número musical, incluso atractivos naturales dependiendo de sus afinidades, pero nunca podrán visitar nuevos lugares sin disfrutar y degustar su propuesta gastronómica; cada día es mayor el porcentaje de personas que acuden a un sitio de su interés por satisfacer sus necesidades alimenticias buscando que los establecimientos presenten una correcta imagen y un excelente servicio, (Clemente (2008)).

La gastronomía es un elemento tangible que forma parte de la cultura y que puede ser utilizado como un recurso distintivo de los territorios visitados, se conoce también que existen comidas y postres que diferencian una región de otra y que son preparados desde hace mucho tiempo atrás, se puede mencionar como ejemplo el caso del gazpacho que es consumido en épocas de verano donde las temperaturas producen la pérdida de apetito, (Clemente (2008)).

Independientemente si se trata de un país desarrollado o en vías de desarrollo el turismo gastronómico ha ganado espacio y se ha posicionado como uno de los motivos de desplazamiento más importante por parte de las personas. Podemos mencionar el caso de Argentina donde el turismo gastronómico posee una antigua tradición específicamente en el contexto del enoturismo reflejado en la Fiesta Nacional de la Vendimia que se celebra desde 1936 en la provincia de Mendoza, (Thiel (2008)).

La industria del turismo se ha convertido con el pasar de los años en una gran fuente generadora de riquezas en todo el mundo, dicha actividad se especializa cada día más con el avance de la tecnología y las nuevas generaciones que se especializan en formar parte de este campo. Una de las razones más importantes para el crecimiento del turismo es la variación de hábitos en las personas que realizan turismo en sus diferentes campos, el aprovechamiento de nuevas tecnologías que nos permiten conocer un lugar antes de visitarlo, por este motivo la persona antes de consumir un alimento o acudir a un restaurante realizan un estudio del lugar para conocer los datos más importantes y los productos alimenticios que el lugar ofrece, (Gonzales (2008)).

La cocina es la parte más importante de un hogar y de una sociedad, es capaz de facilitar la comunicación entre dos personas de distintas culturas, que por diferencias geográficas y culturales hablan en distintos idiomas y poseen distintas costumbres e ideologías. Genera la oportunidad de que dos o más comensales intercambien experiencias, conocimientos y se produzca una relación amigable, se definan comportamientos incluso los negocios más importantes y se consensen las ideas de los participantes. Con el pasar de los años y las generaciones, la actividad gastronómica ha desechado el tabú que la cocina es solamente una actividad destinada para mujeres, (Miranda (2008)).

Al momento de elaborar un platillo intervienen diversos ingredientes y materiales mediante un proceso de aculturación que se enfoca en adoptar como cultura costumbres que no son propias del lugar de origen, por ejemplo, adoptar la cultura del maíz y del trigo dando como

resultado la elaboración de un nuevo platillo que sea capaz de llamar la atención del cliente y sobre todo cubrir sus expectativas, (Miranda (2008).

Desde tiempos inmemorables la gastronomía ha sido pieza fundamental del desarrollo de los pueblos, tal es así que se la ha utilizado en fiestas solemnes, celebraciones religiosas, reuniones familiares, entre otros. Uno de los eventos más importantes corresponde a las celebraciones patronales de un pueblo, comúnmente se realizan decoraciones con los productos alimenticios representativos y de este modo se impulsa la identidad gastronómico – cultural, (Miranda (2008).

El turismo gastronómico también ofrece oportunidades laborales para de esta manera solucionar los problemas y desafíos económicos de una región que procura generar ingresos, de este modo la gastronomía se constituye también en un destino cotizado por el visitante y a la vez se convierte en un punto de partida para que las personas puedan desplazarse hacia otros lugares tanto para disfrutar y degustar nuevos platos como también para brindar el servicio de restauración, (Vázquez (2014).

La actividad gastronómica aporta inmensamente al crecimiento del PIB de una región, estadísticamente la gastronomía representa el 70% de la actividad económica en el caso de Argentina, la inversión cada vez va en aumento por la presencia de las PYMES; destacando que muchas de ellas se encuentran en proceso de modernización, (Cabrera (2013).

1.2 Descripción de objetivos

Objetivo Específico 1. Describir la elaboración, historia e importancia de la máchica

En Ecuador se encuentra una gran variedad de atractivos naturales y culturales, citando el caso de la provincia de Guayas que posee 25 cantones que cuentan con una gastronomía muy variada y cotizada a nivel mundial. Presenta una gastronomía preparada a base de mariscos debido a su ubicación geográfica, las recetas creadas en esta provincia son del total deleite de los visitantes que no solo acuden en época de feriados sino durante todo el año y se llevan una imagen acogedora de la provincia y el país (Carvache, (2017).

Durante los últimos años se ha reconocido a la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas como una de las que más representa y se conoce internacionalmente puesto que muchas de las veces es motivo de descubrimiento de nuevas experiencias sensoriales y culinarias respondiendo a las políticas de Estado vigentes y a las exigencias del comensal despertando el interés por saber su forma de preparación, (Sánchez (2016).

El Ecuador posee una de las gastronomías más variadas y complejas de todo mundo, sabiendo que cada persona sin importar su lugar de procedencia conoce al menos un plato típico de la ciudad en la que habita, si hablamos de las regiones del Ecuador podemos mencionar a la colada morada como la bebida más representativa del callejón interandino, los mariscos como el plato bandera de la región costa la cual es muy visitada año tras año por personas de todo el mundo, (Salazar (2012).

Las antiguas generaciones se alimentaban con grandes cantidades de tubérculos, granos como las habas, el maíz, melloco, entre otros. Comparando así a la comida como a un miembro de su familia por los procesos que se llevaban a cabo durante la preparación de los alimentos y por el valor que este aportaba a su salud y a su organismo. Tal es así que los platos elaborados en esas épocas hoy se han constituido en los más populares del país y representativos al conmemorar fechas especiales, (Salazar (2012).

La fanesca es un motivo de celebración religiosa cada año en Ecuador, una de las más importantes al involucrar a cada miembro de la familia delegando una función, por este motivo es que nuestros ancestros consideraban a la cocina y los alimentos como parte de la familia, del mismo modo sucede al preparar los quimbolitos, las humitas, fritada, entre otros platos muy conocidos. Actualmente se ha abandonado la tradición de reunirse y preparar los alimentos en familia, esto debido a la aculturación de las personas adoptando ideas ajenas en su diario vivir, (Salazar (2012).

Hoy en día uno de los pilares fundamentales de la gastronomía del Ecuador es la evaluación sensorial de los alimentos midiendo el grado de satisfacción que brinda un producto gastronómico, un análisis sensorial nos permite anticipar la aceptación o rechazo de un plato, además es una estrategia de promoción al permitir que el porcentaje de aceptación del producto promueva el consumo del mismo a las demás personas, (Salazar (2012).

El desconocer la cultura de una ciudad es un punto de estudio para conocer los procesos, tradiciones, costumbres entre otros factores que forman parte de la historia del cantón Latacunga, lo que fundamentalmente se espera es transmitir el conocimiento cultural a través de las generaciones para de esta manera incentivar a las personas en especial a los jóvenes a valorar sus raíces e impulsar el desarrollo del cantón por medio del arraigo de las antiguas prácticas culturales, (Obando (2016).

Para comprender el proceso de preparación y comercialización de la machica es de suma importancia que conozcamos el valor histórico que ejerce la cebada y la machica en los habitantes de Latacunga sabiendo que desde hace muchos años se lleva a cabo esta actividad tomando como referencia el barrio Brazales donde se siembra. Cosecha y prepara la machica mediante un proceso que consiste en moler la cebada con molinos de piedra hasta obtener la contextura de harina para posteriormente cernir o tamizar y empacar para el proceso de venta.

Es necesario tomar en cuenta el valor sentimental que este proceso implica en los habitantes del barrio Brazales debido que esta tradición ha sido transmitida a través de las generaciones

hasta la actualidad; debido a la a culturalización y al vivir en un mundo globalizado muchas de las personas en especial los jóvenes han abandonado la tradición y se centran en emigrar del campo y residir en el centro de la ciudad o salir hacia otras provincias, (Obando (2016).

Para obtener máchica se debe tostar y moler la cebada para obtener una harina que se diferencia de las demás por su color, olor y textura, el consumo de este producto se lo puede realizar de varias maneras. La más común y tradicional es el chapo que consiste en mezclar la harina de máchica con agua hervida y azúcar hasta obtener grumos que se pueden consumir en el desayuno; también se la puede consumir hervida formando una colada de máchica con avena y anís. Además, se conoce que con la máchica se puede realizar todo tipo de preparaciones siempre y cuando se la mezcle con harina de trigo para que esta se compacte y sea fácil de manipular, (BAJAÑA PINCAY JONATHAN ANDRES, 2019).

La máchica posee propiedades que benefician a la salud de las personas que padecen de reflujo, gastritis y cólicos debido al hierro, calcio, yodo, potasio, fósforo, fibra y magnesio que se puede encontrar en su estructura y tomando en cuenta que es más sano que consumir harina de trigo debido a que la máchica no produce enfermedades como la diabetes. Por el alto contenido de fibra que posee la máchica elimina el material toxico que se encuentra en el intestino de las personas, (BAJAÑA PINCAY JONATHAN ANDRES, 2019).

Se puede citar como ejemplo al barrio Brazales ubicado en el cantón Latacunga donde se realiza el proceso de elaboración y comercialización de la máchica, en el emprendimiento conocido como la Ruta de la Máchica se puede observar como las personas que trabajan diariamente con la cebada trabajan el grano hasta obtener una harina muy fina después de mecer la cebada durante un buen tiempo utilizando un instrumento de madera similar a una paleta de helado. Todos los procesos de elaboración de la máchica son artesanales utilizando materiales que en su mayoría fueron fabricados en los años sesenta, época en que la máchica tuvo su gran apogeo y fue comercializada hacia todo el país, especialmente a la costa del Ecuador, (Játiva (2019).

La ubicación geográfica de Latacunga la convierte en privilegiada, la cebada debe ser sembrada en un clima frío para que su cosecha sea exitosa, con la cebada no solamente se puede elaborar máschica, también se puede preparar alimentos muy conocidos en la sierra ecuatoriana como la sopa de arroz de cebada que era la especialidad y plato principal preparada por las abuelas en sus hogares, (Játiva (2019)).

Muchos nutricionistas y especialistas recomiendan el consumo de máschica a las personas que practican algún tipo de deporte o realizan trabajos pesados por sus beneficios en la salud y el estado físico. La hora ideal para consumirla es en el desayuno por su contenido de hidratos y carbono y aprovechando su alto contenido de fibra que permite tener una buena digestión. Muchos médicos recomiendan sustituirla por el pan o la leche de vaca, (Játiva (2019)).

Los primeros cultivos de cebada que se conocen son situados en Asia y África, las personas que cultivaban el grano la utilizaban para elaborar los primeros panes hace unos 15.000 años aproximadamente pero a medida que pasaba el tiempo la harina de cebada fue sustituida por la de trigo debido a que el pan elaborado con cebada eran de color opaco y daban la apariencia de pasado, a pesar de ello en Medio Oriente no dejaron de consumir cebada, (Silva (2016)).

Objetivo Específico 2. Identificar la importancia gastronómica de la máchica en los platos típicos del cantón Latacunga

La gastronomía y la cultura son componentes clave para definir la productividad y competitividad económica y turística de una región existiendo la necesidad de adaptarse a una demanda cada vez más agresiva comprendiendo que hoy en día el turista se encuentra muy bien informado sobre el lugar que visita, lo que se persigue es lograr la recuperación histórica y cultural para poder emplearla al campo gastronómico – cultural, (López (2011).

Por medio del análisis histórico se ha podido conocer que en el caso del cantón Latacunga existe la influencia de varios atractivos turísticos que llaman la atención de personas nacionales y extranjeras. Entre los destinos que más aportan a la visita de turistas se encuentran el Parque Nacional Cotopaxi que es el segundo destino más visitado del Ecuador después de Galápagos, lugar que encierra un gran valor histórico – cultural por ser cuna del volcán más activo del mundo; así mismo existen personas que se interesan por visitar lugares que brindan otro tipo de experiencias como La casa de la cultura, Museo Casa de los Marqueses, Palacio Municipal y sus iglesias. En el aspecto religioso – cultural podemos mencionar a la fiesta La Mama Negra conocida a nivel internacional, (López (2016).

En el cantón Latacunga se desarrollan tres fiestas con el nombre de “Mama Negra” dos de ellas en el mes de septiembre organizada por los mercados el Salto y la Merced, estas dos primeras fiestas demuestran la importancia y veneración que tiene la virgen de la Merced al considerarla la Patrona del volcán debido a que los devotos adjuntan la protección de la ciudad ante la posible erupción del volcán Cotopaxi a esta figura religiosa. Mientras que en el mes de Noviembre el Municipio de Latacunga en conjunto con el Comité Permanente de Fiestas celebran otra Mama Negra por las festividades de Latacunga involucrando de esta manera a todas las entidades públicas de la provincia de Cotopaxi, (Cárate (2011).

Entre los platos típicos más representativos de Latacunga podemos mencionar las Chugchucaras que proviene del vocablo quichua que en castellano significa “cuero tembloroso”, su preparación consiste en carne de cerdo frita en manteca del mismo animal, esta preparación se realiza generalmente en una paila de bronce acompañado de plátano frito, tostado, canguil, empanada de harina y cuero reventado. En Latacunga se registran cinco restaurantes legalmente establecidos que se dedican a la preparación y comercialización de chugchucaras, (Calle (2018)).

En los restaurantes que se dedican al comercio de chugchucaras existe un decaimiento por causa de la construcción del paso lateral que se encuentra en el límite del cantón Latacunga con el cantón Pujilí debido a que este intercambiador se encuentra ubicado en una zona muerta comercialmente y ha afectado al comercio de Latacunga, el propietario de un restaurante menciona que hasta antes de la habilitación de este intercambiador se comercializaban hasta 200 platos diarios de chugchucaras, (Calle (2018)).

En Latacunga se pueden degustar las sabrosas tortillas de maíz que fueron impulsadas por la Sra. Rosa María Chancusig y el Sr. Francisco Aimacaña habitantes de la parroquia Guaytacama, hace más de 50 años emigraron al cantón Latacunga y se dedicaron a la preparación y comercialización de este delicioso plato que no solamente se lo consume en Latacunga sino en toda la región sierra del Ecuador. Su preparación consiste en colocar en una fuente harina y mezclarla con agua; se debe coger una pequeña cantidad de la masa creada y formar una bola que quepa en la mano para posteriormente colocarla sobre una fuente de bronce y freírla hasta que tenga una textura crujiente, (Torres (2017)).

Las allullas se realizan a base de harina de trigo cocida con manteca de cerdo y huevos, este plato típico se deriva de la gastronomía campesina española. Su preparación consiste en mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa tersa, posteriormente se la debe colocar sobre un recipiente y cubrirla con un paño dejándola reposar por 2 horas en un ambiente abrigado. Posteriormente se debe separar la masa en pequeñas raciones formando

una especie de pan pequeño para finalmente meterlas al horno a 350 grados hasta que se comiencen a dorar, (Torres (2017)).

Debido a que el cantón Latacunga posee un extenso territorio rural se puede encontrar varios sembríos de cebada de la cual se pueden obtener varios productos; entre ellos y el más importante para la identidad latacungueña se puede encontrar la machica. El proceso de elaboración de la machica consiste en cosechar la cebada, molerla en molinos de piedra hasta obtener la contextura de harina para finalmente cernir y limpiarla de impurezas estando lista para su consumo y venta, (Castañeda (2004)).

Mediante estudios realizados se conoce que la cebada proviene del viejo mundo, el ambiente propicio para sembrarla y cosecharla es en las zonas frías de la naturaleza. Es por ello que en Ecuador se la obtiene en los páramos de la región sierra donde las bajas temperaturas benefician el uso de este grano para crear productos derivados de la misma, (Tayupanda (2018)).

En la antigüedad la máchica era conocida como el alimento de la gente pobre debido a que se la producía en las zonas rurales de la sierra del Ecuador; con el pasar de los años se convirtió en el alimento principal de toda región siendo exportada a casi todas las ciudades del país y siendo consumida por personas que realizaban trabajos pesados como la agricultura, (Tayupanda (2018)).

El sembrío de la cebada se remonta al antiguo Egipto, fue exportada y consumida en el continente Europeo por los soldados romanos, en países como Suiza se han localizado restos calcinados de tortas de cebada donde se cree que también la utilizaban para elaborar pan y realizar preparaciones rápidas de ingerir en la segunda guerra mundial, (Tayupanda (2018)).

El morocho es un grano perteneciente a la familia del maíz, se caracteriza por ser blando y fácil de moler. En Latacunga es común observar diariamente la comercialización del

morocho de dulce que es una bebida caliente muy representativa de la región sierra del Ecuador, en la antigüedad las personas consumían no solamente morocho de dulce acompañado de pan sino también morocho de sal que es lo más parecido a un locro de papa. El morocho es rico en carbohidratos y almidón lo que permite saciar el apetito de quien lo consume por un largo periodo de tiempo; (Cueva, Vásquez (2017).

Se conoce a las humitas como un plato muy representativo de la sierra y muy consumidas en Latacunga, estas son elaboradas a base de maíz, queso, envuelto en hoja de choclo es un plato muy apetecido por los latacungueños. Se puede degustar este delicioso plato los días Domingos en la plaza de San Buenaventura, de igual manera en el mercado de comidas El Salto. Además, en locales que se dedican a la preparación de platos típicos como chugchucaras, hallullas, queso de hoja, (Lema (2019).

Objetivo Específico 3. Elaborar un documento que explique el proceso de elaboración de la máchica

Mediante los conceptos de la OMT se conoce que la industria del turismo es una de las más importantes que un destino puede aprovechar para experimentar un crecimiento económico que aporte en los ingresos de las personas e instituciones que brindan servicios de hospedaje, alimentación, transporte, entre otros. La actividad turística viene creciendo desde la segunda guerra mundial que produjo la salida de miles de personas de sus lugares habituales de vivienda hacia otros países y continentes en busca de una mejor calidad de vida, (Jafari (2005).

El ser humano es un receptor de estímulos que provienen de los lugares en los cuales frecuenta y de igual manera de los objetos que visualiza, podemos mencionar como ejemplo un restaurante, lo que más le llama la atención es la imagen que presenta tanto en su letrero como en su infraestructura y más aun con los alimentos que son los que le permiten experimentar nuevas sensaciones, (Aponte (2003).

Se conoce que los primeros libros en los cuales se incluían recetas gastronómicas fueron escritos por el Rey Ricardo II de Inglaterra en los cuales se podía encontrar preparaciones muy conocidas y populares de la región de Europa. Destacando como las principales recetas las de España. Un recetario facilita la preparación de alimentos a las personas que desean experimentar nuevas sensaciones culinarias mediante la estimulación de sus propiedades organolépticas, (Sangucho (2016).

Se considera recetario a una corta explicación que incluye información de ingredientes y preparaciones de ciertos platos como ingredientes, valor nutricional, tiempo de preparación, tiempo de cocción y facilitar a la persona la elaboración de alimentos que antes desconocía. Un recetario proporciona consejos para resaltar el sabor de un platillo, (Chet (2019).

Dentro de un documento de información gastronómica se encuentra preparaciones de platos típicos, es decir elementos que representan a una región o territorio, generalmente contienen un origen ancestral y que han sido impulsados con el pasar de los años hasta llegar a la actualidad, (Chet (2019).

Debe contener información de las herramientas que serán utilizadas durante el tiempo de preparación de platos típicos. Dentro de las preparaciones de alimentos ancestrales se encuentran materiales rústicos como barro y madera para llamar así la atención al momento de manipular los alimentos y proporcionar un ambiente relacionado al plato o a la región perteneciente, (Chet (2019).

El diseño de un recetario conlleva conceptos de comunicación fundamentales para despejar dudas, es necesario conocer cada termino que se emplea en este documento como también es importante que el lector conozca el concepto de cada material y de cada alimento para que pueda replicarlo desde su lugar de residencia, (Chet (2019).

El diseño de un recetario debe abarcar diversas etapas de preparación incluyendo los materiales que se necesitan en cada una de ellas sabiendo que estos documentos sirven para el aprendizaje de la gastronomía; existen recetarios digitales e impresos tomando en cuenta que no toda la población hace uso de la tecnología y para facilitar el uso y espacio de estos también se los puede encontrar en forma de revistas, (Chet (2019)).

En la elaboración de un recetario se debe incluir fotografías y colores que llamen la atención del lector al momento de preparar alimentos, estos colores deben ser realistas y no generar falsas expectativas en la persona que pretende replicar la preparación de una receta gastronómica, (Chet (2019)).

La gastronomía crea una relación entre las personas, su alimentación y el medio ambiente que lo rodea. Dentro del mundo profesional existen personas que plasman sus conocimientos gastronómicos en documentos que facilitan el aprendizaje culinario de los platos más representativos de cada una de las regiones de un país, (Chet (2019)).

Por medio de una fotografía se espera llamar la atención de la persona que visualiza un documento puesto que dentro de la gastronomía la imagen de un producto es lo más importante, estimula la imaginación y los sentidos de la persona que se interesa por conocer nuevas preparaciones gastronómicas, (Chet (2019)).

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas. “Patrimonio Alimentario”

Las fichas del Atlas Gastronómico propuesto por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador permiten obtener información sobre productos primarios y elaborados, de esta manera en la investigación nos aporta conocimientos sobre la gastronomía local del cantón Latacunga y sus características más representativas.

En una época no muy lejana el desayuno del ecuatoriano promedio incluía grandes dosis de carbohidratos como; papas, arroz y machica. Esta última, una harina que se elabora comúnmente sobre la base de cebada tostada y molida, era indispensable en muchos hogares del país. Esta saludable tradición ha decaído y con ella parte de la identidad de los mashcas.

Fue en los años 60 donde la elaboración de la machica era el principal sustento económico de los habitantes del barrio Brazales en Latacunga, esta harina hecha a base de cebada también fue parte primordial en la salud y crecimiento de varias generaciones, con el paso del tiempo su consumo tuvo una evidente caída. Esta falta de demanda en el mercado nacional forzó a varias familias a dejar el tiesto a un lado para dedicarse a otra actividad.

Los materiales que se necesitan para el procesamiento de la machica son:

Tiesto.

Es un recipiente grande de bronce y forma circular que permite tostar alimentos elaborados a base harinas, comúnmente se los utiliza en preparaciones gastronómicas de la región sierra de Ecuador. Es muy común que cuando acudimos a un pueblo en busca de su gastronomía típica nos encontremos en sus mercados a muchas personas tostando alimentos en este tipo

de instrumentos. En el contexto de la elaboración de la machica el tiesto es el principal material que se utiliza a partir de la cosecha de cebada puesto que el primer paso para elaborar la harina de machica es tostar de 15 a 30 minutos la cebada hasta que esta adquiera un color oscuro y un ligero olor a quemado.

Molino de piedra

Se utiliza para triturar el grano, una vez que tostamos la cebada se procede a molerla, los molinos que se puede encontrar en este lugar han sido fabricados en los años 60 para facilitar y agilizar su producción puesto que este era uno de los productos que más se vendían y se exportaban a las demás ciudades del país en especial a la región costa.

Cernidores.

El último paso en la producción de este producto es tamizar que traducido del kichwa al español significa cernir, este proceso sirve para limpiar de las impurezas que se encuentran en el medio de elaboración. Todo este proceso se lo realiza en un cuarto de piedra, al momento de cernir se efectúa en un lugar limpio, donde no se haya caminado para que no se contamine el producto para finalmente ensacarlo y comercializarlo.

Tomando en cuenta el diseño de las Fichas del Atlas Gastronómico se detallan preparaciones que se pueden elaborar a través de la máchica.

Tabla 1 Empanadas de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Empanadas de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Festivo	
Descripción	Las empanadas de máchica son consideradas como un plato típico netamente del cantón Latacunga, consumido generalmente durante los meses de noviembre y diciembre, aunque se conoce que muchas de las personas las preparan en sus hogares a manera de postre para acompañar sus comidas	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Agua tibia • Máchica • Zumo de un limón • Sal • Azúcar • Media libra de mantequilla • Aceite • Queso • Una paila • Polvo de hornear 	Mezclar agua tibia la máchica con el zumo de un limón, azúcar y sal, media libra de mantequilla y un sobre de polvo de hornear, formar una masa, dar forma de empañada con relleno de queso y freír.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 2 Empanadas de máchica y anís

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Empanadas de máchica con anís	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Agua tibia • Máchica • Anís • Limón • Media libra de mantequilla Polvo de hornear • Aceite • Una paila. 	Mezclar agua tibia, máchica y anís con el zumo de un limón, azúcar y sal, media libra de mantequilla y un sobre de polvo de hornear, formar una masa, dar forma de empañada con relleno de queso y freír.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 3 Emborrajados de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Emborrajados de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Máchica • Un litro de leche • Aceite • Huevos • Guineo • Sal • Azúcar 	Mezclar leche con máchica, sal, azúcar, esencia de vainilla, batir los ingredientes hasta obtener una consistencia espesa. Hacer rodajas del guineo y mezclar con la masa y freírlos.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 4 Buñuelos de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Buñuelos de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Máchica • Un litro de leche • Aceite • Huevos • Una paila • Sal • Azúcar 	Mezclar leche con máchica, sal, azúcar, esencia de vainilla, batir los ingredientes hasta obtener una consistencia espesa y freírlos	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 5 Pastel de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Pastel de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Azúcar • Esencia de vainilla • Leche • Mantequilla • Aceite • Máchica • Polvo de hornear 	Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea, ingresar todos los ingredientes en un recipiente y hornear aproximadamente por una hora, se puede añadir guineo o fresas para decorar.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 6 Colada de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Colada de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Máchica • Un litro de leche Raspadura • Canela • Clavo de olor • Panela • Canela en polvo 	Se debe hervir la leche, posteriormente agregar la raspadura hasta que se derrita para poder agregar la máchica el clavo de olor y la canela.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Tabla 7 Crepes de máchica

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Crepes de máchica	
Ancestralidad	Criollo	
Época de Consumo	Cotidiano	
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Sectores (lugares)
Cantón Latacunga	Fiestas de la ciudad	Todo el cantón
Ingredientes	Formas de Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Un litro de leche • Máchica • Huevos • Sal • Azúcar • Aceite • Una paila. 	Mezclar en un recipiente el litro de leche, máchica, sal, azúcar y huevos. Mezclar los ingredientes hasta obtener una consistencia coladosa, verter la mezcla en un sartén con aceite hasta obtener una tortilla dorada, se puede rellenarla con el ingrediente favorito de la persona.	
Propiedades	Una forma de sustituir la harina de trigo con harina de cebada que es más saludable.	
Estado de conservación	Común	

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

2.2. Métodos

La investigación se fundamenta en la variable independiente: Elaboración, historia e importancia y en la variable dependiente: Gastronomía del cantón Latacunga, conceptos que a continuación son analizados mediante la revisión bibliográfica de autores y artículos científicos, mismos que permiten obtener un concepto más amplio de cada uno.

La investigación es de enfoque cuantitativo (análisis sensorial productos elaborados a base de machica) y cualitativo (descripción de la gastronomía de Latacunga) puesto que se realizará la recolección de datos estadísticos, basados en la aplicación de una encuesta considerando los datos obtenidos de los habitantes del cantón Latacunga, barrio Brazales. Será cualitativo porque se recogerá información veraz para familiarizarse con el tema y dar solución al problema.

Según Dzul (2018) este tipo de investigación busca reconstruir el pasado de la manera más objetiva y exacta posible.

La investigación se llevará a cabo en el barrio Brazales del Cantón Latacunga ubicado en la provincia de Cotopaxi con un número de 74.381 habitantes, debido a que en el lugar mencionado se encuentran los molinos de piedra que facilitan el proceso de fabricación de la machica, INEC (2011).

CAPITULO III

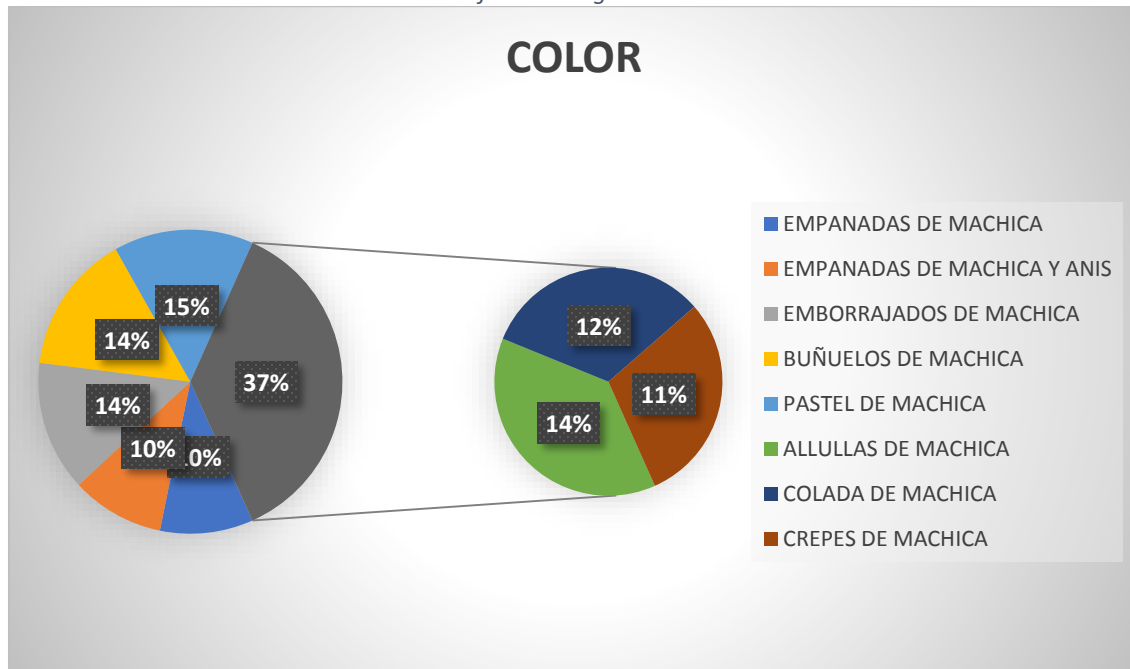
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados

Se analiza e interpreta los resultados obtenidos en los rangos color, olor, textura y aceptabilidad durante el proceso investigativo al realizar un estudio experimental mediante una ficha de análisis sensorial a 50 personas que conforman la población de estudio, para posteriormente comprobar la hipótesis planteada.

3.1.1. Parámetro Color

Gráfico 1 Categoría color



Elaborado por. Autor (2019)

Análisis

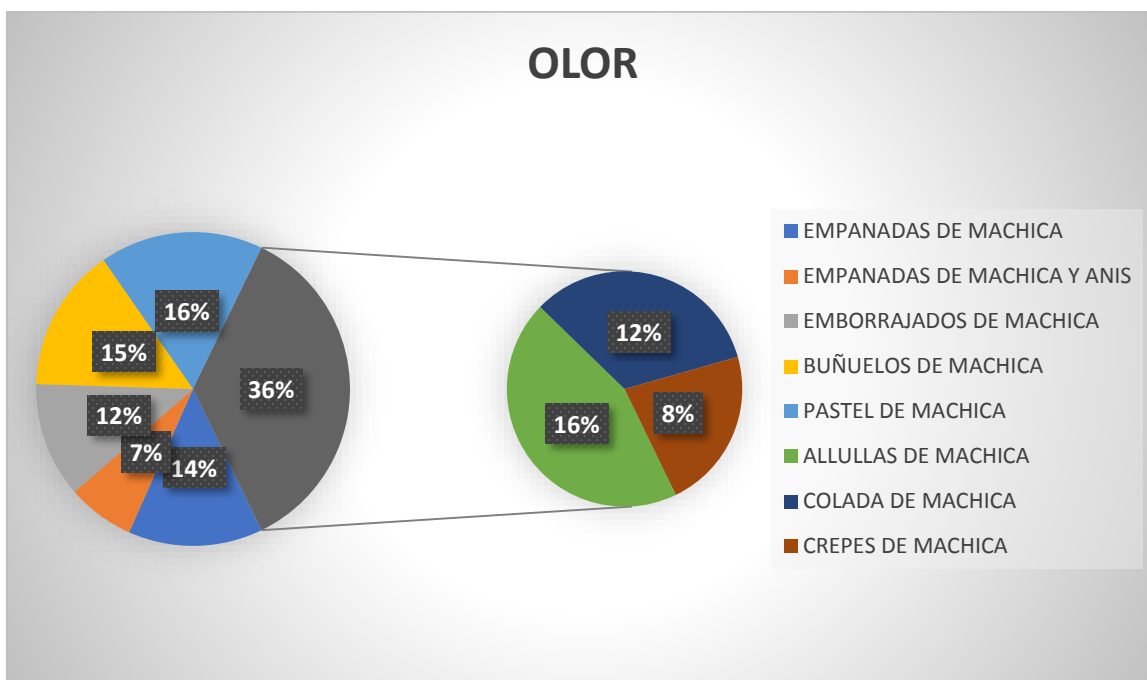
De un total de 50 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 10% corresponde a las empanadas de máchica y empanadas de máchica con anís. El 14% a emborrajados, buñuelos y crepes de máchica. El 15% al pastel, 14% a las allullas de máchica, 12% a la colada de máchica y el 11% a las crepes.

Interpretación

Con referencia a la categoría color de los participantes del estudio experimental se evidencia que el pastel de máchica obtiene el porcentaje más alto de personas, mientras que las empanadas de máchica con anís corresponden al rango más bajos con un debido que a muchas personas no les agrada el anís mezclado con los alimentos.

3.1.2. Parámetro Olor

Gráfico 2 Categoría olor



Elaborado por. Alpusig, Cristian (2019)

Análisis

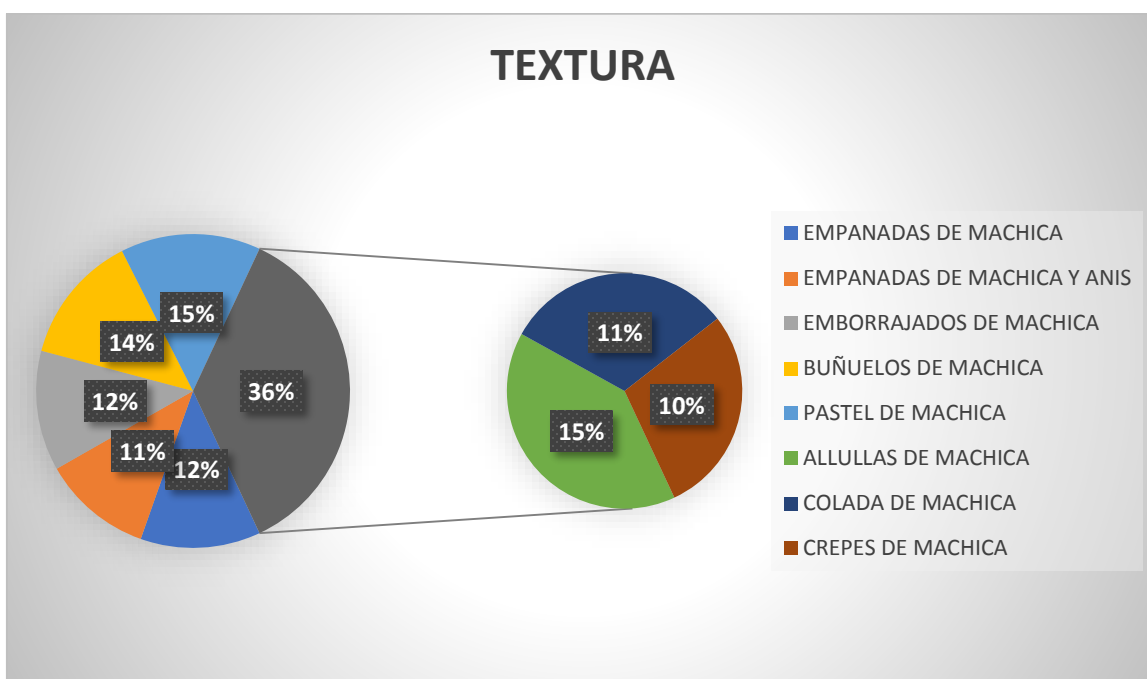
De un total de 50 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 14% corresponde a las empanadas de máchica, 7% a las empanadas de máchica y anís, 12% a los emborrajados y colada de máchica, 15% a los buñuelos de máchica, 16% al pastel de máchica, 16% a las allullas de máchica, 14% a la colada de máchica y el 8% a las crepes de máchica.

Interpretación

Con referencia a la categoría olor de los participantes del estudio experimental se evidencia que el pastel y allullas de máchica constituyen los niveles más altos debido a que lo asocian como un postre, mientras que las empanadas de máchica con anís y los crepes abarcan los niveles más bajos debido a que no es un platillo típico del cantón.

3.1.3. Parámetro Textura

Gráfico 3 Categoría textura



Elaborado por. Alpusig, Cristian (2019)

Análisis

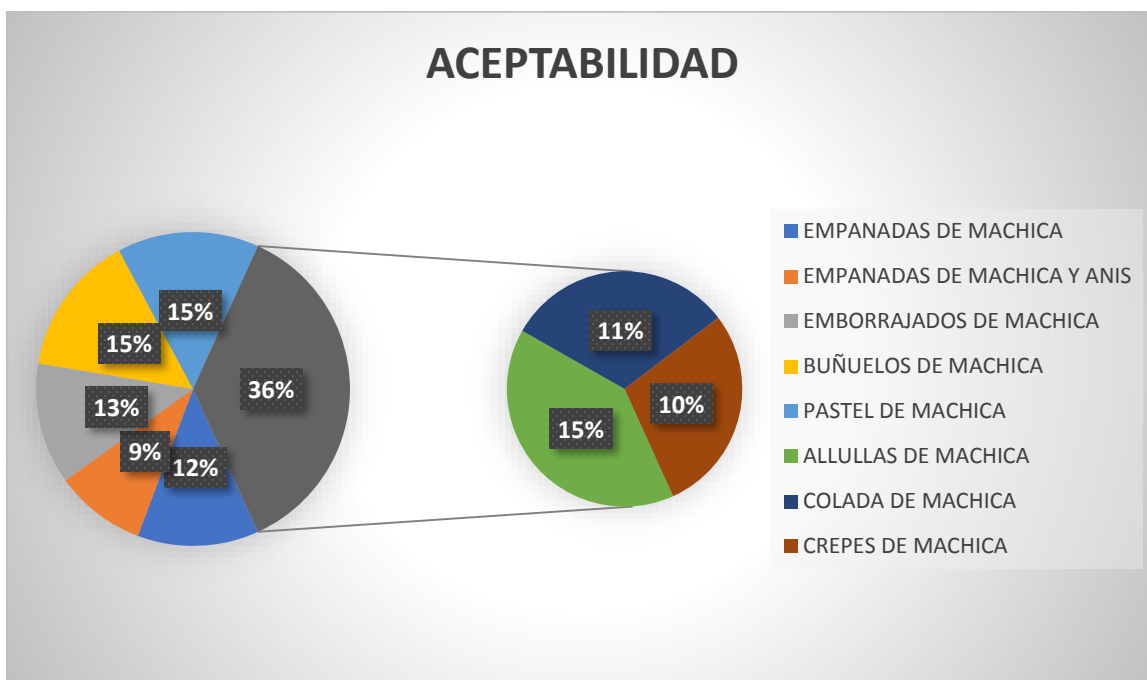
De un total de 50 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 12% corresponde a las empanadas de máchica, 11% a las empanadas de máchica y anís, 12% a los emborrajados y empanadas de máchica y colada de máchica, 14% a los buñuelos de máchica, 15% al pastel de máchica, 15% a las allullas de máchica, y el 10% a las crepes de máchica.

Interpretación

Con referencia a la categoría textura de los participantes del estudio experimental se evidencia que el pastel y las crepes de máchica constituyen los niveles más altos debido que a muchas personas les agrada el dulce mientras que el nivel más bajo lo ocupan los crepes de máchica por ser un plato nuevo.

3.1.4. Parámetro Aceptabilidad

Gráfico 4 Categoría aceptabilidad



Elaborado por. Alpusig, Cristian (2019)

Análisis

De un total de 50 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 12% corresponde a las empanadas de máchica, 9% a las empanadas de máchica y anís, 13% a los emborrajados de máchica, 15% a los buñuelos y pastel de máchica, 11% a la colada de máchica y el 10% a las crepes de máchica.

Interpretación

Con referencia a la categoría aceptabilidad de los participantes del estudio experimental se evidencia que el pastel y los buñuelos de máchica ocupan las categorías más altas debido a su alto consumo en el cantón, mientras que las empanadas con anís y crepes de máchica ocupan las categorías más bajas por su alto porcentaje de dulce.

3.2. Verificación de Hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del proyecto de investigación, se utilizó el método estadístico Friedman a través del programa SPSS.

3.2.1. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La elaboración e historia de la máchica NO contribuyen ninguna importancia en la gastronomía de Latacunga.

H1 (Hipótesis alternativa) La elaboración e historia de la máchica SI contribuyen con la importancia en la gastronomía de Latacunga.

3.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utiliza el nivel de significancia de 0.05

3.2.3. Descripción de la población

Para la investigación se ha tomado en cuenta 50 personas no entrenadas que corresponden al total de la población de la investigación.

3.2.4. Cálculo estadístico

$$x^2r = \frac{12}{HK} \sum RC^2 - 3H(K+1)$$

x^2r = Estadístico calculado del análisis varianza por rangos de Friedman

H = Número de elementos o bloques (número de columnas)

K = Número de variables relacionadas

$\sum RC^2$ = Suma de rangos por columnas al cuadrado

Figura 1 Análisis bidimensional de Friedman (color)

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de Color Empanada Machica, Color Empanada Machica con Anís, Color Emborrajados Machica, Color Buñuelos de Machica, Color PASTEL MACHICA, Color ALLULLAS DE MACHICA, Color COLADA DE MACHICA and Color CREPES DE MACHICA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Figura 2 Análisis bidimensional de Friedman (olor)

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de Olor_Empanada_Machica, Olor_Empanada_Machica_Anís, Olor_Emborrajados_Machica, Olor_Buñuelos_Machica, Olor_PASTEL_MACHICA, Olor_ALLULLAS_MACHICA, Olor_COLADA_MACHICA and Olor_CREPES_MACHICA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Figura 3 Análisis bidimensional de Friedman (textura)

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de Textura_Empanada_Machica, Textura_Empanada_Machica_Anís, Textura_Emborrajados_Machica, Textura_Buñuelos_Machica, Textura_PASTEL_MACHICA, Textura_ALLULLÁS_MACHICA, Textura_COLADA_MACHICA and Textura_CREPES_MACHICA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

Figura 4 Análisis bidimensional de Friedman (aceptabilidad)

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de Aceptabilidad_Empanada_Machica, Aceptabilidad_Empanada_Machica_Anís, Aceptabilidad_Emborrajados_Machica, Aceptabilidad_Buñuelos_Machica, Aceptabilidad_PASTEL_MACHICA, Aceptabilidad_ALLULLÁS_MACHICA, Aceptabilidad_COLADA_MACHICA and Aceptabilidad_CREPES_MACHICA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: Alpusig Cristian (2019)

3.2.5: Decisión

Con un resultado de 0,00 de Significancia y mediante el análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos se rechaza H_0 (Hipotesis nula) La elaboración e historia de la máchica no contribuyen ninguna importancia en la gastronomía de Latacunga y se acepta H_1 (Hipótesis alternativa) que menciona: La elaboración e historia de la máchica SI contribuyen a la importancia de la gastronomía de Latacunga.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

De acuerdo a la información obtenida se establecen las siguientes conclusiones:

- Se investigó y describió el proceso de elaboración de la máchica mediante el levantamiento de información que permitió conocer los datos más relevantes sobre su historia como el alimento más representativo del cantón Latacunga, la importancia cultural y gastronómica en la vida de las personas que la consumen. Se conoce que el grano de cebada perfecto para obtener máchica es el que no posee cascara, una vez sembrado y cosechado se procede a molerlo hasta obtener un producto similar a la harina para después tamizar o cernir evitando que la máchica adquiera impurezas.
- Las principales características de la cultura gastronómica de Latacunga hacen referencia a los platos típicos que son preparados desde la antigüedad. De acuerdo con la investigación de campo realizada en el Barrio Brazales, la cultura gastronómica es muy similar a la de los ancestros con la diferencia que en la antigüedad agregaban máchica a todos los platos que hoy se conocen como típicos debido a su gran aporte alimenticio. Entre los platillos más representativos se conocen las allullas que se asemejan a un pan; las chugchucaras que contienen carne de cerdo, maíz y plátano frito. Se puede citar también a una de las bebidas más representativas como la colada de machica que es considerada como una fuente de energía para el cuerpo humano.
- La existencia de documentos que expliquen el proceso de elaboración de la máchica en Latacunga es bajo debido a la falta de interés en rescatar una de las tradiciones más representativas del cantón, esto se debe a que el turismo gastronómico no es catalogado como una de las fuentes de ingreso económico más fuerte que posee una localidad causado principalmente porque las personas adquieren sus alimentos en centros comerciales. Con los datos obtenidos se busca diseñar un recetario sobre la máchica con las preparaciones más consumidas en Latacunga como empanadas,

buñuelos, emborrajados, pastel e implementar una fusión gastronómica preparando crepes de machica que pueden ser consumidos como un postre.

- Se concluye que las personas menores de 15 años no consideran a la máchica como un alimento que se pueda consumir diariamente, mientras que las personas adultas y adultas mayores dan total aceptación a los productos que se pueden elaborar a base de máchica tomando en cuenta que les trae recuerdos de su niñez.

4.2 Recomendaciones

De acuerdo a la información obtenida en el estudio se establecen las siguientes recomendaciones:

- Recuperar y promover la elaboración, historia e importancia de la máchica en Latacunga para rescatar y mantener los principales platos tradicionales, que pueden realizarse a partir de este producto evitando una aculturación gastronómica para las presentes y nuevas generaciones.
- Conocer la importancia gastronómica de la máchica en los platos típicos del cantón Latacunga y la posible creación de establecimientos que se dediquen a la preparación de alimentos a base de este producto derivado de la cebada.
- Generar documentos que contengan información y expliquen el proceso de elaboración de la máchica, productos elaborados a base de máchica y motivar en la preparación en sus hogares recuperando y promoviendo esta tradición latacungeña.
- Se recomienda visitar el barrio Brazales, lugar donde se puede visitar el emprendimiento Ruta de la Máchica, conocer la forma de preparación y comercialización de la máchica desde su inicio a más de participar en la degustación de productos derivados de máchica como la colada, a más de ello se pretende realizar juegos tradicionales como los trompos y las canicas para de esta manera rescatar las costumbres del sector.

Referencias Bibliográficas.

- Adriana, S. M. (2016). *Proyecto de factibilidad para la creación de una microempresa dedicada a la elaboración y comercialización de galletas de máchica en el sector de la Mariscal de la ciudad de Quito*. Obtenido de <http://200.12.169.19/bitstream/25000/19350/1/T-UCE-0003-CAD-186.pdf>
- Aponte García, G. (2003). PAISAJE E IDENTIDAD CULTURAL. *Tabula Rasa*, 153- 164.
- BAJAÑA PINCAY JONATHAN ANDRES, J. G. (SEPTIEMBRE de 2019). *ELABORACIÓN DE UNA BARRA ENERGÉTICA A BASE DE MÁCHICA Y SU COMERCIALIZACIÓN EN LOS GIMNASIOS DEL NORTE DE GUAYAQUIL*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/44299/1/Tesis%20m%c3%a1chica%20septiembre%202019-convertido.pdf>
- Cabrera, S. (Septiembre de 2013). *Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en recuerdo memorable*. Obtenido de <file:///C:/Users/Cristian%20Alpusig/Downloads/Dialnet-MarketingGastronomicoLaExperienciaDeConvertirElMom-4200834.pdf>
- Calle Calle, A. D. (11 de Septiembre de 2018). *Plan de marketing para el restaurante "Chugchucaras Rosita", en la ciudad de Latacunga*. Obtenido de <http://192.188.52.94:8080/bitstream/3317/11139/1/T-UCSG-PRE-ESP-MD-CM-159.pdf>
- Cárate T., S. E. (12 de Mayo de 2011). *"Dinámicas simbólicas en una fiesta popular andina. El caso de la Mama Negra de Latacunga"*. Obtenido de <file:///C:/Users/Cristian%20Alpusig/Downloads/T-PUCE-3336.pdf>
- Castañeda Saucedo, M. C. (2004). CRECIMIENTO Y DESARROLLO DE CEBADA Y TRIGO. *Revista Fitotecnica Mexicana*, 167-175.
- Daniel Antonio Cueva Beltrán, G. A. (2017). *Estudio gastronómico de la bebida morocho: sus propiedades, origen y consumo en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22358/1/TESIS%20Gs.%20233%20-%20Estudio%20gastron%20de%20la%20bebida%20morocho.pdf>
- Dzul, M. (Octubre de 2018). *Aplicación básica de los métodos científicos*. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES40.pdf
- Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomàs Jofrè. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 249-268.
- Franco, M. C. (2017). *ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN La gastronomía de Samborondón - Ecuador*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180752116013.pdf>

- Huezo, M. A. (2008). El patrimonio sorbo a sorbo, Gestión de turismo cultural sostenible para la región de Tequila. *Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 327-333.
- INEC . (25 de Noviembre de 2011). *MAPA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo_Latacunga.pdf
- Jafari, J. (Julio de 2005). "La cientificación del turismo" en *Contribuciones a la Economía*. Obtenido de <http://www.eumed.net/ce/2005/jafari.htm>
- JÁTIVA, C. D. (2019). *DESARROLLO DE UN LEAVIN ALTA EN NUTRIENTES COMPUESTA POR HARINA DE MACHICA APLICADA A PRODUCTOS DE PANIFICACION PARA UN ANAÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y NURTICIONAL EN QUITO EN LOS MESES DE MARZO A JULIO DE 2019*. Obtenido de <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/925/1/Proyecto%20final%20UDH%20de%20titulacion.pdf>
- López-Guzman, T. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS CULINARIAS. *Tourism & Management Studies*, 929-922.
- MORALES, D. P. (2016). *LATACUNGUÑO CON LA FUERZA DEL VOLCÁN: campaña de comunicacion para revalorizar la cultura e identidad en los jóvenes de Latacunga*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/6170/1/T-UCE-0009-551.pdf>
- Oliveira, S. (3 de Mayo de 2011). *LA GASTRONOMIA COMO ATRACTIVO TURISTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronomico en Mealhada - Portugal*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- PICHASACA, C. P. (2019). *P`LAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA HUMITAS SAN NICOLÁS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*. Obtenido de <http://201.218.5.85/bitstream/123456789/11734/1/42T00522.pdf>
- PSTRANO, L. K. (Agosto de 2016). *DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO EN VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO - LATACUNGA*. Obtenido de file:///C:/Users/Cristian%20Alpusig/Downloads/65967_1.pdf
- Ricolfe, J. S. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Revista de Turismo y PATrimonio Cultural*, 189-198.
- Romàn, G. M. (2008). Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y Mèxico. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 335-346.
- Román, M. A. (Marzo de 2017). *ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA CON LA FINALIDAD DE PROMOCIONAR LOS PLATOS TÍPICOS Y FOMENTAR EL TURISMO DEL SECTOR*. Obtenido de <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/3470/1/17-TUR-16-17-1752757441.pdf>

- Salazar, D. A. (5 de Noviembre de 2012). *VARIABLES INTRÍNSECAS DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO ECUATORIANO*. Obtenido de https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf
- Sánchez, L. F. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Dialnet*, 118-136.
- Sangucho, E. J. (2016). "*DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO BASADA EN LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI*". Obtenido de <http://45.238.216.28/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- Suruy, D. A. (4 de Julio de 2019). "*Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la Chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco. Guatemala 2019*". Obtenido de file:///C:/Users/Cristian%20Alpusig/Downloads/2018021_Chet%20Suruy%20Diego%20Armando_15001445.pdf
- Tayupanda, P. S. (Septiembre de 2018). *Estudio de la Machica y Nuevas Propuestas en el Área De Pastelería*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/36081/1/TESIS%20Gs.%20343%20-%20Estudio%20Machica%20Nuevas%20Prop%20area%20Pasteleria.pdf>
- Torre, G. M. (2014). *TURISMO GASTRONÓMICO, DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DESARROLLO RURAL EN ANDALUCÍA: SITUACIÓN ACTUAL*. Obtenido de <file:///C:/Users/Cristian%20Alpusig/Downloads/Dialnet-TurismoGastronomicoDenominacionesDeOrigenYDesarrol-4756706.pdf>

ANEXOS

Anexo 1: Emprendimiento Ruta de la Machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 2: Costales de machica con diseños representativos de Latacunga



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 3: Colada de machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 4: Allullas de machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 5: Empanadas de machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 6: Empanadas de machica con anís



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 7: Buñuelos de machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 8: Emborrajados de machica



Elaborado por: Alpusig Cristian 2019

Anexo 9: Ficha de análisis sensorial

Evaluación sensorial Productos elaborados a base de machica
--

Nombre:	Fecha:
---------	--------

Sexo:	Edad:
-------	-------

Objetivo: Analizar la machica como una alternativa gastronómica.

Instrucciones: Evalúe cada una de las preparaciones con la preparación que encuentra en la tabla de acuerdo a su grado de satisfacción o insatisfacción.

Puntuación	Categoría	Puntuación	Categoría
1	Me disgusta muchísimo	6	Me gusta poco
2	Me disgusta mucho	7	Me gusta moderadamente
3	Me disgusta moderadamente	8	Me gusta mucho
4	Me disgusta un poco	9	Me gusta muchísimo
5	No me gusta ni me disgusta		

Productos:	Color	Olor	Textura	Aceptabilidad	Total
Empanadas de machica					
Empanadas de machica y anís					
Emborrajados de machica					
Buñuelos de machica					
Pastel de machica					
Allullas de machica					
Colada de machica					
Crepes de machica					

Anexo 10: Convenio con el emprendimiento Ruta de la machica.

Ambato, 26 de Septiembre del 2019

Dr. Mg. Marcelo Núñez

Presidente

Unidad de titulación

Carrera de Turismo y Hotelería

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

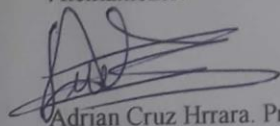
De mi consideración.

Yo, Adrián Cruz Herrera en mi calidad de presidente del emprendimiento Harika, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del trabajo de Titulación bajo el tema "LA MACHICA, ELABORACION, HISTORIA E IMPORTANCIA EN LA GASTRONOMIA DEL CANTON LATACUNGA", propuesto por el estudiante Cristian Santiago Alpusig Granja, portador de la cedula 0503213936, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre del emprendimiento al cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Adrián Cruz Hrrara. Presidente del emprendimiento Harika



Scanned with
CamScanner
C.I. 0503107153