



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O
TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

“EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL
DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO
PROVINCIA DE COTOPAXI.”

AUTOR: Arias Acosta, Mayra Janeth

TUTOR: Guamán Guevara, Adolfo Ricardo

AMBATO – ECUADOR

2014

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRDUACIÓN O
TITULACIÓN**

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Guamán Guevara, Adolfo Ricardo CC. 180283012-3 en mi calidad del Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI.” desarrollado por la egresada Mayra Janeth Arias Acosta, considero que dicho Informe Investigado, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

.....
Lcdo. Guamán Guevara, Adolfo Ricardo

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en le experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, he 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.

.....
Arias Acosta Mayra Janeth

CC.: 050322838-9

AUTORA

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: “EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI.”, autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mi derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

.....
Arias Acosta Mayra Janeth

CC.: 050322838-9

AUTORA

**AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:**

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el Tema: “EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI.” presentada por la Srta. Arias Acosta Mayra Janeth egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Septiembre 2012 – Febrero 2013, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

.....
Lcda. Mg. Vaca Vaca Carmen Isabel

MIEMBRO

.....
Lcda. Mg. Pazmiño Valle Patricia Mercedes

MIEMBRO

DEDICATORIA

A Dios en primer lugar por llenarme de bendiciones y
concederme salud y vida;

A mis padres, porque han sido mi fuerza, mi apoyo y
mi pilar fundamental en la vida,
ya que gracias a ellos he aprendido a luchar y
salir siempre adelante.

AGRADECIMIENTO

Mi eterna gratitud para quienes me apoyaron en todo momento,

A mis padres por ser una parte fundamental en mi vida y
por estar a mi lado brindándome su apoyo incondicional.

Y de manera especial a mis compañeros y amigos quienes fueron
testigos de triunfos y fracasos.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRDUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	iii
CESION DE DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DIRECTIVO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	xiv
RESUMEN EJECUTIVO	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA	3
1.1. TEMA:.....	3
1.2. PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.2.1. Contextualización.....	3
1.2.2 Análisis Crítico	6
1.2.3. Prognosis	7
1.2.4. Formulación del Problema	7
1.2.5. Interrogantes (sub problemas).....	8
1.2.6. Delimitación del Problema	8
1.3. JUSTIFICACIÓN	8
1.4. OBJETIVOS	9
1.4.1. Objetivo General	9
1.4.2. Objetivo Especifico.....	9
CAPÍTULO II	10
MARCO TEÓRICO	10
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	10
2.2. LA FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA	11
2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	11

2.3. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	13
2.4.1. Variable Independiente (Turismo Gastronómico).....	16
2.4.2. Variable Dependiente (Desarrollo Económico).....	32
2.5. HIPÓTESIS	36
2.6. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES	36
CAPÍTULO III.....	37
METODOLOGÍA	37
3.1. ENFOQUE	37
3.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	37
3.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	37
3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	38
3.4.1. Población.....	38
3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	40
3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	42
3.7. PLAN DE PROCEDIMIENTO DE LA INFORMACIÓN	43
CAPÍTULO IV	44
4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN GENERAL DE LOS RESULTADOS.....	44
4.2. VERIFICACIÓN DE LAS HIPÓTESIS.....	52
4.2.1. Planteamiento de Hipótesis	52
4.2.2. Selección del nivel de significación	52
4.2.3. Descripción de la población.....	52
4.2.4 Especificación de lo estadístico	52
4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo.....	53
4.2.6 Recolección de datos y cálculo de lo estadístico.....	54
CAPÍTULO V.....	56
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	56
5.1. Conclusiones:	56
5.2. Recomendaciones:	57
CAPÍTULO VI	58
PROPUESTA	58
6.1. DATOS INFORMATIVOS	58
6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	59
6.3. JUSTIFICACIÓN	60

6.4. OBJETIVOS	60
6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD	61
6.6. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TEÓRICA	61
6.7. METODOLOGÍA DE LA PROPUESTA	64
6.7.1. Elaboración de la Propuesta	64
6.8. PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	128
BIBLIOGRAFÍA.....	129
ANEXOS	132
Anexo # 1.....	133
Anexo # 2.....	169
FOTOGRAFÍAS	173

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro # 1: Productos turísticos del Ecuador.....	20
Cuadro # 2: gastronomía del Ecuador.....	23
Cuadro # 3: Variable Independiente	40
Cuadro # 4: Variable Dependiente.....	41
Cuadro # 5: Recolección de información.....	42
Cuadro # 6: Tabulación pregunta 1.....	44
Cuadro # 7: Tabulación pregunta 2.....	45
Cuadro # 8: Tabulación pregunta 3.....	46
Cuadro # 9: Tabulación pregunta 4.....	47
Cuadro # 10: Tabulación pregunta 5.....	48
Cuadro # 11: Tabulación pregunta 6.....	49
Cuadro # 12: Tabulación pregunta 7.....	50
Cuadro # 13: Tabulación pregunta 8.....	51
Cuadro # 14: Población para la verificación de hipótesis.....	52
Cuadro # 15: Especificaciones de lo estadístico (frecuencia absoluta).....	52
Cuadro # 16: Especificación de los estadístico (esperado).....	53
Cuadro # 17: Grados de libertad	53
Cuadro # 18: Recolección de datos(chi cuadrado)	54
Cuadro # 19: Definición de los aspectos generales del circuito.....	65
Cuadro # 20: Ficha N° 01.....	66
Cuadro # 21: Ficha N° 02.....	70
Cuadro # 22: Ficha N° 03.....	74
Cuadro # 23: Ficha N° 04.....	78
Cuadro # 24: Ficha N° 05.....	82
Cuadro # 25: Ficha N° 06.....	86
Cuadro # 26: Ficha N° 07.....	90
Cuadro # 27: Ficha N° 08.....	94
Cuadro # 28: Ficha N° 09.....	98
Cuadro # 29: Ficha N° 10.....	102
Cuadro # 30: Ficha N° 11.....	106

Cuadro # 31: Ficha N° 12.....	110
Cuadro # 32: Ficha N° 13.....	114
Cuadro # 33: Línea de producción	118
Cuadro # 34: Identificación de sitios gastronómicos	118
Cuadro # 35: Planta Turística.....	119
Cuadro # 36: Presupuesto de la Ruta Gastronómica	127
Cuadro # 37: Aporte nutricional del Treintaiun.....	136
Cuadro # 38: Aporte nutricional de las Tortillas de maíz con queso.....	138
Cuadro # 39: Aporte nutricional de las Tortillas de maíz.....	140
Cuadro # 40: Aporte nutricional del Caldo de gallina.....	142
Cuadro # 41: Aporte nutricional del Caldo de Pata.....	144
Cuadro # 42: Aporte nutricional del Yahuarlocro.....	146
Cuadro # 43: Aporte nutricional del Locro de cuy	148
Cuadro # 44: Aporte nutricional del Hornado.....	150
Cuadro # 45: Aporte nutricional de la Fritada de Panzaleo.....	152
Cuadro # 46: Aporte nutricional del Cuy asado	154
Cuadro # 47: Aporte nutricional de los Helados de Salcedo.....	156
Cuadro # 48: Aporte nutricional del Shawarmishki.....	158
Cuadro # 49: Aporte nutricional de la Chicha de jora.....	160
Cuadro # 50: Aporte nutricional del Pinol.....	162
Cuadro # 51: Aporte nutricional de las Uctu Tortillas.....	164
Cuadro # 52: Aporte nutricional del Pescado frito.....	166

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Árbol de problemas.....	6
Gráfico 2: Superordinación conceptual.....	13
Gráfico 3: Subordinación conceptual (VD).....	14
Gráfico 4: Subordinación conceptual (VI).....	15
Gráfico 5: Representación gráfica 1.....	44
Gráfico 6: Representación gráfica 2.....	45
Gráfico 7: Representación gráfica 3.....	46
Gráfico 8: Representación gráfica 4.....	47
Gráfico 9: Representación gráfica 5.....	48
Gráfico 10: Representación gráfica 6.....	49
Gráfico 11: Representación gráfica 7.....	50
Gráfico 12: Representación gráfica 8.....	51
Gráfico 13: Gráfica región de aceptación y rechazo.....	54

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1: Treintaiuno.....	135
Fotografía 2: Tortillas de maíz con queso.....	137
Fotografía 3: Tortillas de maiz.....	139
Fotografía 4: Caldo de gallina.....	141
Fotografía 5: Caldo de pata de res.....	143
Fotografía 6: Yahuarlocro	145
Fotografía 7: Locro de cuy.....	147
Fotografía 8: Hornado.....	149
Fotografía 9: Fritada de Panzaleo.....	151
Fotografía 10: Cuy asado.....	153
Fotografía11: Helados de Salcedo.....	155
Fotografía12: Shawarmishki.....	157
Fotografía 13: Chicha de jora.....	159
Fotografía14: Pinol.....	161
Fotografía15: Uctu tortillas.....	163
Fotografía 16: Pescado Frito.....	165

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD DE ESTUDIOS: PRESENCIAL

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “El Turismo Gastronómico y su incidencia en el Desarrollo Económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi”

AUTORA: Mayra Janeth Arias Acosta

TUTOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

RESUMEN:

“El turismo es la quinta fuente de divisas del Ecuador, superado solo por las exportaciones de petróleo, las remesas de los emigrados, las exportaciones de banano y los derribados del petróleo.” Castellanos V., Loren (2013, pág. 47). Este país posee una biodiversidad increíble que hace que sea el sitio perfecto para los turistas.

El Ecuador posee una riqueza abundante en gastronomía típica debido a sus cuatro regiones: Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos cada una con costumbres, tradiciones y formas diferentes de preparar los platos.

Hacer un estudio del turismo gastronómico del Cantón Salcedo es contribuir al desarrollo del cantón, el estudio empieza por el cantón Salcedo, el cual está rodeado de sitios naturales, sitios históricos, sus fiestas, la gastronomía típica, sus artesanías, el folklore, infraestructura hotelera, de recreación, monumentales haciendas que esconden en sus muros los secretos del paso del tiempo.

A través de la tesis se trata de difundir las diferentes atractivos q posee el cantón así como su identidad, rescatando todas sus costumbres y tradiciones ya que a través de estas se puede diferenciar a un pueblo de otro.

La gastronomía típica que posee el cantón Salcedo es una tradición que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo se ha ido deteriorando y ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía de dicho cantón y de sus atractivos tanto naturales como culturales, por esta razón la presente investigación se ha enfocado en realizar un estudio del turismo gastronómico para de esta manera valorar y rescatar los hábitos alimenticios tradicionales del cantón.

Gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía típica que posee que el cantón Salcedo así como de sus atractivos naturales y culturales, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo económico de dicho cantón.

Debido a esto surge la necesidad de elaborar una ruta gastronómica, la mismo que contará con información detallada de cada uno los atractivos que poseen las parroquias que intervienen en la ruta así como también los platos y productos típicos, de esta manera se pretende dar a conocer a propios y extraños del cantón Salcedo, de una forma en que los turistas a parte de degustar deliciosos platos también conozcan sus atractivos turísticos.

Palabras Claves: Turismo, cultura, costumbres y tradiciones, atractivos turísticos, biodiversidad, identidad, turismo gastronómico, económicos, desarrollo económico y ruta gastronómica.

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se investigará la incidencia del Turismo Gastronómico en el desarrollo Económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

El trabajo de investigación consta de seis capítulos:

En el I capítulo se identifica el problema objeto de estudio en la investigación. Se determina la realidad a investigar, explicando y analizando aspectos como la contextualización, donde se describe el problema tal como se presenta en la realidad; el análisis crítico que consiste en determinar las causas del problema; la prognosis, que construye una visión hipotética de los efectos que puede originar el problema detectado; la delimitación del objeto de estudio determinando límites de contenido, espacio y tiempo; la formulación del problema, relacionando las variables; las preguntas directrices, que derivan el problema central y que permitan desarrollar los objetivos específicos; la justificación, que detalla las razones y motivos para llevar adelante la investigación; y los objetivos general, y específicos que expresan los propósitos a alcanzar con la presente investigación.

En el II capítulo se desarrolla el marco teórico, que es el sustento teórico científico que permite interpretar el problema objeto de estudio. Los subelementos son: los antecedentes investigativos, que son investigaciones previas que sustentan la investigación, la fundamentación filosófica, que determina el paradigma a utilizar; la fundamentación legal, que consiste en normas que respaldan la investigación; las categorías fundamentales, para describir y analizar el problema prediciendo la relación entre las variables. La hipótesis, que es la respuesta tentativa y provisional al problema; y las variables, que son los ejes característicos de la investigación.

En el III capítulo se refiere a la metodología, en donde se detalla cómo y con qué se desarrollará la investigación. Aborda temas relacionados con el enfoque de la investigación; el tipo o nivel de la investigación; la modalidad que seguirá la investigación; la población y la muestra, a quienes se investigará; la

operacionalización de variables, para pasar de lo abstracto a lo concreto de la investigación; la recolección de información, a través de técnicas e instrumentos que permitan describir, analizar e interpretar el problema objeto de estudio; y el plan de procesamiento y análisis de la información, para procesar los datos recolectados y para analizar e interpretar los resultados.

Con respecto al IV capítulo, se desarrolla el análisis e interpretación de los resultados de las técnicas e instrumentos de investigación utilizados, lo que sustenta la verificación de la hipótesis planteada.

En el V capítulo se establecen las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado después del proceso de investigación; es el sustento para plantear la propuesta.

Finalmente en el VI capítulo se especifica la propuesta del investigador que dará solución al problema objeto de estudio, mismo que deberá ser eficientemente justificado y fundamentado.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. TEMA:

EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI.

1.2. PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. Contextualización

“El turismo es la quinta fuente de divisas del Ecuador, superado solo por las exportaciones de petróleo, las remesas de los emigrados, las exportaciones de banano y los derribados del petróleo.” Castellanos V., Loren (2013, pág. 47). Debido a que el Ecuador posee una gran diversidad geográfica, biológica, climática, étnica y cultural, que lo convierte en un destino de naturaleza privilegiada en el contexto internacional.

Según World Travel Awards (2012), el Ecuador fue nominado a ‘Mejor Destino Gastronómico’ junto con Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela. El Turismo Gastronómico en el Ecuador está tomando impulso debido a que es un país rico en gastronomía y atractivos turísticos, donde los turistas pueden visitar un lugar conocer su historia, su cultura, sus atractivos y disfrutar de su gastronomía,

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país, ya que posee cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos), cada una con diferentes tradiciones, costumbres y formas de preparar su comida. La mayoría de turistas que visitan nuestro país vienen atraídos desde su país de origen por la gran biodiversidad que posee tanto natural como cultural y gastronómica que aparte de ser deliciosa posee grandes valores nutricionales para la salud.

“La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.” Ministerio de Turismo (2013, pág. 1). La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Es decir que todas las comidas son preparadas con higiene y con productos de calidad que hacen que todos los turistas que prueban de estos platos queden satisfechos.

Cotopaxi una provincia llena de sabores y atractivos tanto naturales como culturales. Su gastronomía es rica y abundante, debido a que cada cantón posee diferentes platos típicos como por ejemplo Latacunga además de ser la capital de la provincia es conocida por las Chugchucaras un plato elaborado con carne y cuero de chanco, empanadas, plátanos, maíz tostado, entre otros, así como también el queso de hoja y las deliciosas Allullas; en Saquisilí las tortillas de maíz con queso derretido es una de las razones por lo que se debe visitar este hermoso cantón; Salcedo conocida como la tierra de los helados y del pinol. Todas estas combinaciones gastronómicas hacen que la provincia de Cotopaxi sea uno de los principales lugares de parada para los turistas nacionales y extranjeros.

La fiesta de la Mama Negra es considerada como uno de los principales atractivos de la provincia de Cotopaxi. Según el Departamento de Turismo de Latacunga (2006). “La Mama Negra es valorada como la expresión auténtica y espontánea de la identidad local y regional de los latacungueños y cotopaxenses. Contiene elementos de influencia de las culturas indígena, afro y blanco mestiza, confiriéndole un particular carácter "intercultural" por lo que se la considera Patrimonio Cultural del Ecuador.” Ya que es un evento de gran magnitud donde se muestra la cultura y gastronomía (comidas y bebidas) típicas de la zona. Esta fiesta se celebra en Latacunga capital de Cotopaxi, en los meses de septiembre y noviembre y se caracteriza por que desfilan personajes importantes como la Mana

negra, el Rey Moro, el Abanderado, los Negros Loeros, los Ashangeros, entre otros.

“El cantón Salcedo es poseedor de mucha historia y atractivos que fortalecen a la diversidad del Ecuador. Goza de un amplio y diverso patrimonio cultural, que se manifiesta en su diario vivir y en las fiestas en las que afloran sus costumbres y tradicionales. Salcedo Guía Turística (2014, pág. 10)

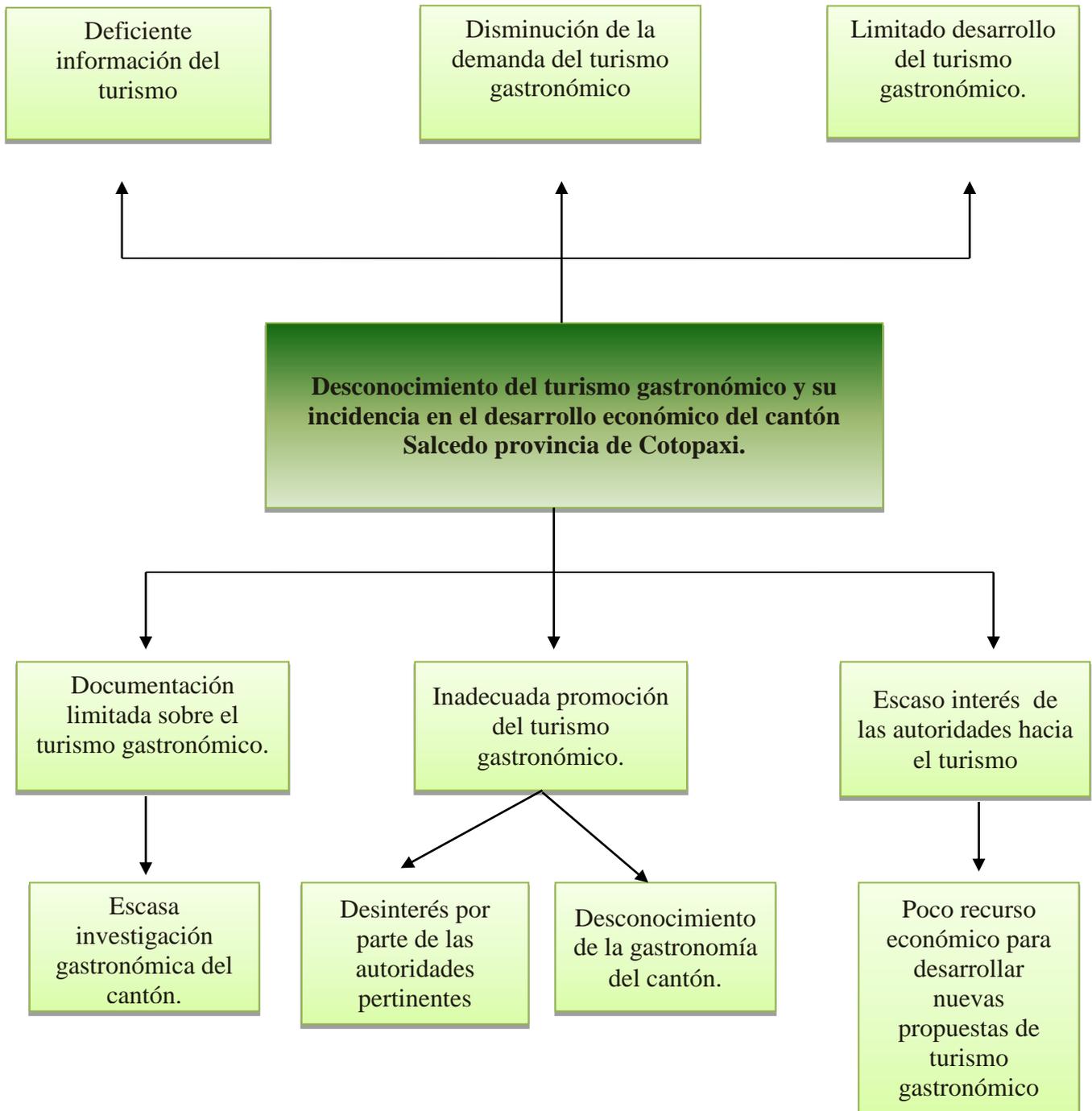
Aquí el deleite de propios y extraños son los deliciosos helados, el pinol, los hornados o el famoso treinta y uno que se puede encontrar en el mercado América así como el caldo de pata, yahuarlocro, caldo de gallina, entre otros platos típicos. En la parroquia de Panzaleo puede degustar de la fritada acompañada de mote y plátano maduro. En la parroquia Mulliquindil Santa Ana está el pescado o trucha frita y el cuy asado. Así también puede disfrutar de deliciosas bebidas como la chicha de jora, el arroz de mishke o y las famosas ucto tortillas. “La gastronomía del cantón Salcedo es variada, nutritiva y sabrosa. Por ello, la comida típica de Salcedo es muy apreciada y afamada.” Salcedo Guía Turística (2014, pág. 38)

Todos estos platos son elaborados con ingredientes propios del cantón y que se han venido preparando de generación en generación por lo que esto hace que sea sensible a la pérdida con el paso del tiempo sino existen personas que se preocupen por el rescate y conservación de la gastronomía del cantón.

1.2.2 Análisis Crítico

Árbol de Problema

Grafico # 01: Árbol de problemas



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

El desconocimiento del turismo gastronómico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi se debe a que existe una documentación limitada sobre el turismo gastronómico ya que el departamento de turismo del cantón ha realizado una escasa investigación dando como efecto una deficiente información del turismo en mención, provocando un desconocimiento de los lugares turísticos y gastronómicos que posee dicho cantón.

La inadecuada promoción del turismo gastronómico es otra de las causas del problema planteado debido al desinterés por parte de las autoridades así como por el desconocimiento de la gastronomía que existe en el cantón Salcedo, dando como resultado la disminución de la demanda del turismo gastronómico y por ende la disminución del desarrollo económico del cantón.

Y por último el escaso interés de las autoridades hacia el turismo provocado por el poco recurso económico existente para el desarrollo de nuevas propuestas de turismo gastronómico, ya que apenas el 1.88 % de los ingresos del cantón es destinado para el área turística limitando así el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Salcedo.

1.2.3. Prognosis

Si no se investiga el turismo gastronómico del cantón Salcedo no se podrá determinar cuál es el aporte que éste brinda al desarrollo económico del cantón. Así como también no se logrará posicionar el turismo gastronómico de dicho cantón.

1.2.4. Formulación del Problema

¿Cómo incide el turismo gastronómico en el desarrollo económico del cantón Salcedo?

1.2.5. Interrogantes (sub problemas)

¿Por qué no existe información sobre el turismo gastronómico del cantón?

¿Cuál sería la forma adecuada para posicionar el turismo gastronómico en el cantón Salcedo?

¿Qué se debe hacer para dar a conocer el turismo gastronómico del cantón?

1.2.6. Delimitación del Problema

Delimitación del Contenido

Campo: Turismo

Área: Turismo cultural

Aspecto: Gastronomía

Delimitación Espacial

El presente informe de investigación se realizó en el cantón Salcedo ubicado en la provincia de Cotopaxi.

Delimitación Temporal

El presente informe de investigación se desarrolló en 6 meses entre enero y Julio del 2014.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación fue de gran importancia debido a que se quiso obtener información sobre el turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón Salcedo y así poder promocionar su gastronomía de una manera creativa y novedosa. Ya que a través del turismo gastronómico se pudo desarrollar nuevas alternativas de turismo donde los visitantes no solo disfrutarían de platos típicos, sino que también conocerían sitios tanto naturales como culturales que posee dicho cantón.

Esta investigación fue totalmente factible debido a que se contó con todos los recursos tanto humano, económico, tecnológico como logístico para realizar este trabajo de investigación.

Los beneficiarios fueron tanto las personas que se dedican al negocio de la restauración como los habitantes del cantón debido a que los turistas tendrían otra razón más para visitar el cantón Salcedo y sería la gastronomía, mejorando así los ingresos económicos a dicho cantón.

Esta investigación para los visitantes fue algo novedoso e innovador ya que gracias a este se pudo dar a conocer a propios y extraños la gastronomía que posee el cantón Salcedo, y llegar a ser uno de los principales puntos de parada para los turistas.

1.4.OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo General

- Determinar la incidencia del turismo gastronómico en el desarrollo económico del cantón Salcedo.

1.4.2. Objetivo Especifico

- Diagnosticar el turismo gastronómico del Cantón Salcedo
- Identificar los diferentes sitios donde se puede realizar turismo gastronómico en el cantón.
- Proponer alternativas de solución para la problemática planteada.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Para la presente investigación se tomaron como antecedente el siguiente trabajo investigativo:

Según Balarezo, Licenia (2008-2009) Universidad técnica de Ambato con el Tema “El cantón Salcedo y la ausencia de información de la gastronomía típica del lugar” menciona que “Se ha llegado a la conclusión que no existe información de la gastronomía típica del cantón Salcedo, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este pueblo”

- “Algunos pobladores no se encuentran interesados en el turismo gastronómico, ya que no han visto apoyo alguno por parte de las autoridades para que el cantón Salcedo llame la atención y albergue frecuentemente a turistas”
- “La municipalidad del cantón Salcedo se encuentra interesada en apoyar el turismo en el sector, pero no cuentan con los medios económicos necesarios para ejecutar obras en beneficio del turismo gastronómico, debido a que el presupuesto establecido no cubre las necesidades del área de cultura y turismo”
- “Concluimos que gobiernos anteriores del Municipio del cantón Salcedo no estuvieron motivados en aprovechar la gastronomía típica como atractivo turístico, y no proyectaban al turismo como una fructuosa fuente de ingresos, pero las nuevas autoridades están elaborando proyectos que muestran los beneficios de incluir al turismo gastronómico como una actividad que genera utilidad para el cantón Salcedo.”

Es de vital importancia darle el valor que se merece la gastronomía del cantón Salcedo, ya que está perdiendo espacio en la población, la misma que da más acogida a las comidas de otros países y esto hace que ésta gastronomía que es

parte de la tradición e identidad de este cantón este desapareciendo. A través de la difusión de la gastronomía salcedence se logrará fortalecer el valor cultural de este pueblo.

2.2. LA FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

En la presente investigación se utiliza el paradigma crítico propositivo constructivo social ya que se utiliza un criterio que permitirá analizar una realidad social, turística, cultural, gastronómica y al encontrar un problema dentro de estos aspectos se propone una alternativa propositiva para solucionar dicha problemática y ayudar en el desarrollo económico del cantón Salcedo.

2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La ley de Turismo del Ecuador, es la base fundamental para el propietario y el consumidor de quienes realizan actividades turísticas.

El presente investigación está sujeto en el artículo 14 de la Constitución de la República del Ecuador que dice “Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak Kawsay*.”

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.”

Así como también se apoya en la Ley de Turismo del Ecuador en los siguientes artículos:

“**Art. 3.-** Son principios de la actividad turística, los siguientes:

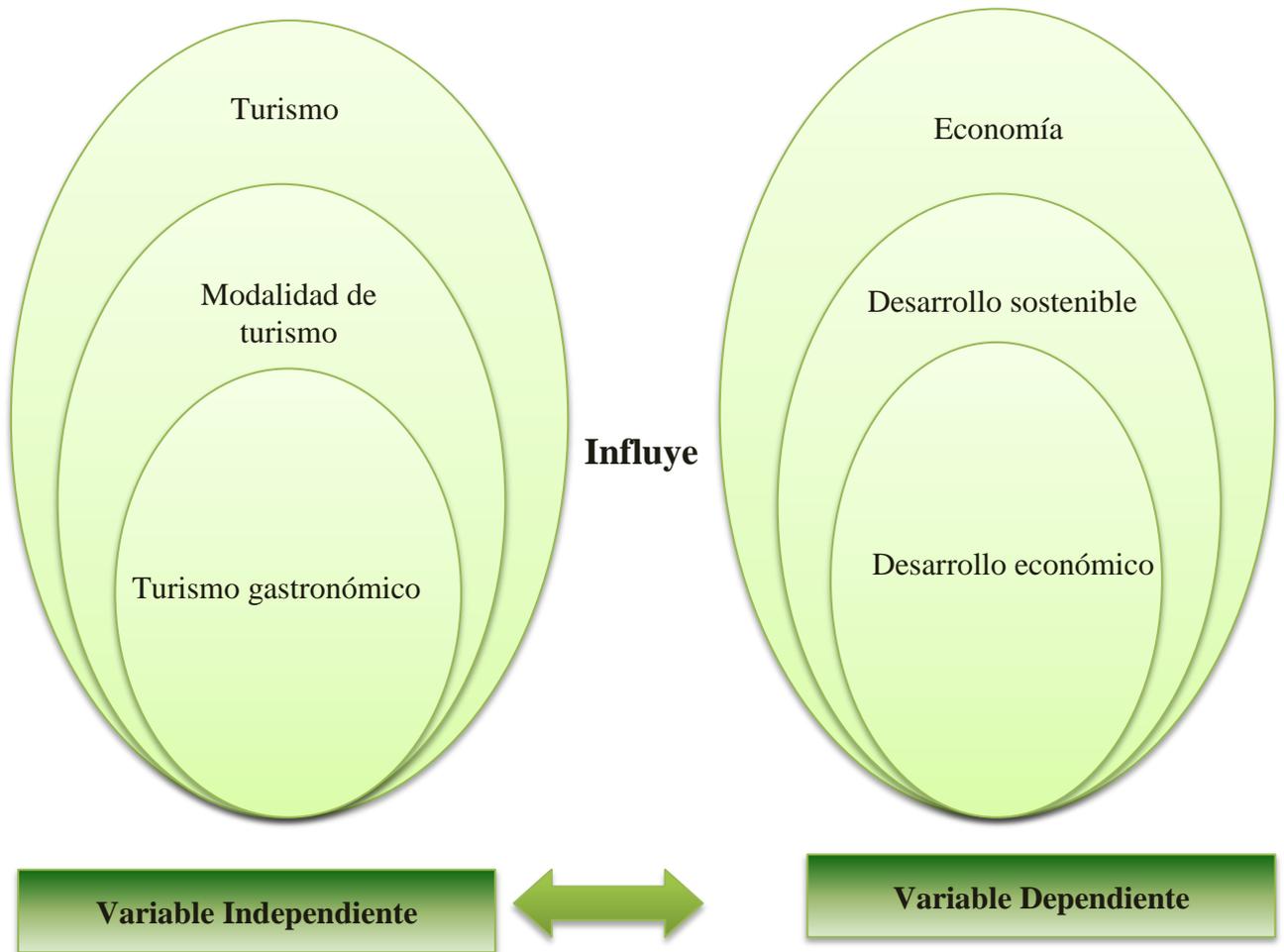
a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

- b)** La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c)** El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d)** La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e)** La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos 17 previstos en esta Ley y sus reglamentos.”

2.3. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

Gráficos de Inclusión

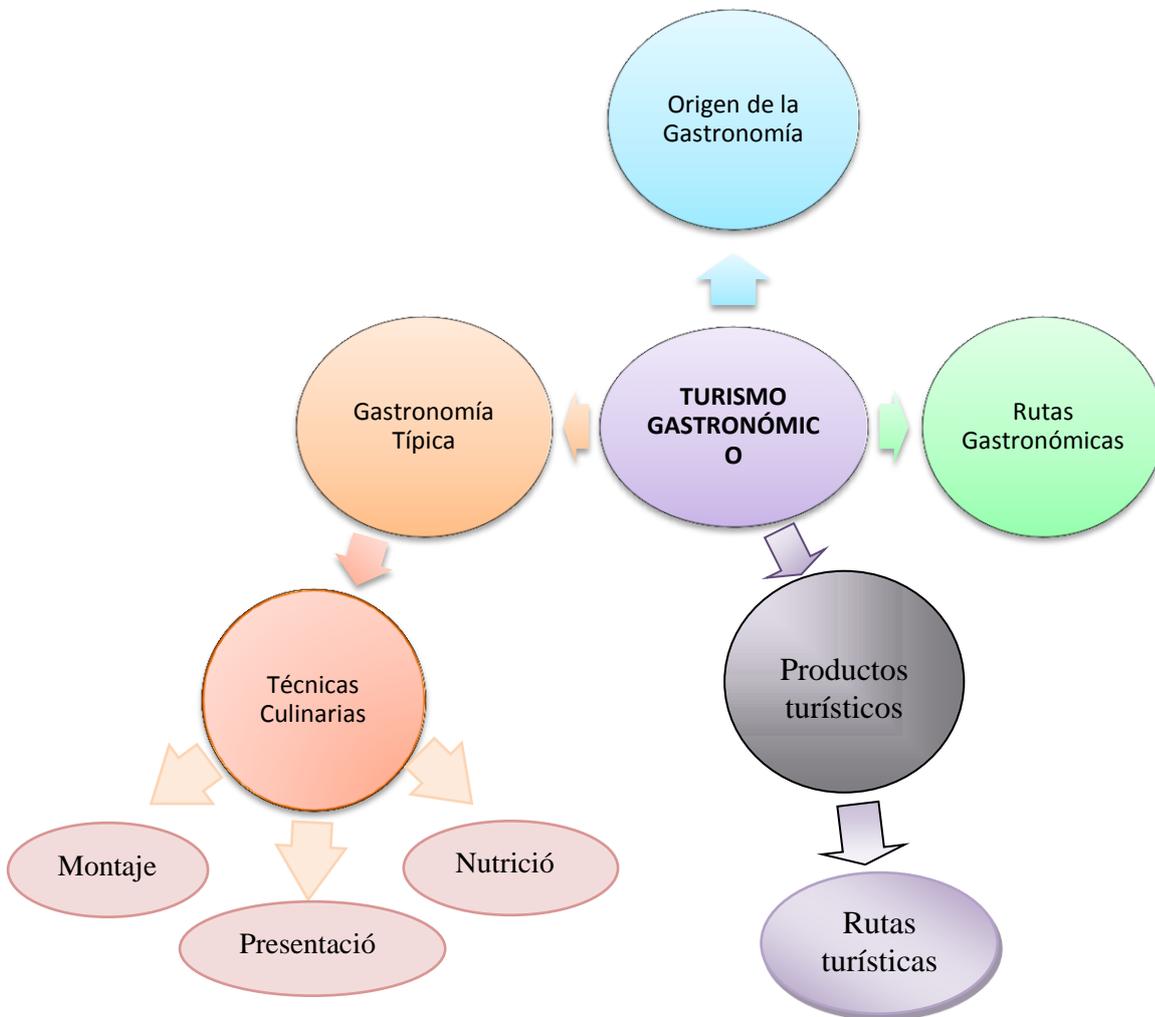
Gráfico 2: Superordinación conceptual (Red de inclusión conceptual)



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)

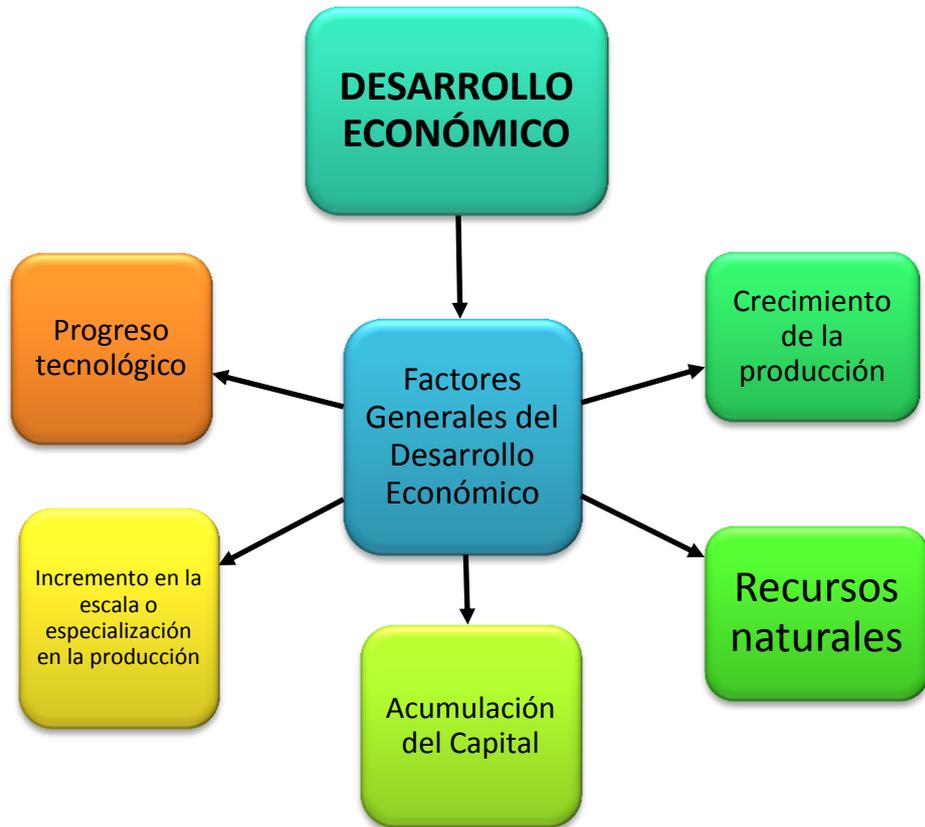
Gráfico 3: Subordinación conceptual (Variable Dependiente)



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Subordinación Conceptual (Variable Independiente)

Gráfico 4: Subordinación conceptual (Variable Independiente)



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

2.4.1. Variable Independiente (Turismo Gastronómico)

TURISMO

- **Según la Organización Mundial del Turismo, (1994)** “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.”
- **Según Mathieson y Wall citado por Sancho, Amparo (2008, pág. 46)** “El turismo es el movimiento temporal de la gente, por periodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas.”

“Al turismo se le considera como un sector generador de oportunidades, capaz de crear negocios y empleo (fundamentalmente de mujeres y jóvenes) potenciador de crecimiento y desarrollo de un área, estímulo importante para proteger el medio ambiente y las culturas autóctonas, y desarrollar mecanismos que conduzcan a la paz y entendimientos entre pueblos”. Sancho, Amparo (2010, pág. 1)

El turismo en el Ecuador

El Ecuador es uno de los 17 países más megadiversos del mundo, es decir, es uno de los países que tiene la mayor diversidad de animales y plantas por área. Según el Ministerio del Ambiente, con menos de 0,2% de la superficie global, el Ecuador alberga 18% de las aves a nivel mundial, 18% de las orquídeas, 10% de los anfibios y 8% de los mamíferos. Aunque Galápagos es el destino ecuatoriano que más se promociona y se conoce a nivel mundial, el Ecuador ofrece una amplia gama de destinos y productos turísticos en los Andes, la Costa y la Amazonía. La mayoría de productos se relaciona con la naturaleza. Ecoturismo, turismo de aventura y agroturismo son algunos de ellos.

El Ecuador es un país rico tanto en recursos naturales como recursos culturales, es el país perfecto como destino turístico ya que cuenta con toda la infraestructura necesaria para que el turista se sienta cómodo y como en casa.

Turismo: quinta fuente de divisas

Aunque en los últimos 20 años la importancia de esta actividad en el PIB total no ha pasado de 2%, el turismo es la quinta fuente de divisas del Ecuador, superada solo por las exportaciones de petróleo, las remesas de los emigrados, las exportaciones de banano y de los derivados de petróleo (Cuadro 2). Según los registros de la balanza de pagos, entre el primer y tercer trimestre de 2010, entraron al país \$ 583,6 millones de divisas por motivo de turismo, 16,7% más que el año pasado. En 2009 el turismo generó \$ 674 millones de ingresos, superando a las exportaciones de camarón, cacao, café y flores, entre otras”. Algo similar ocurrió en 2010. Castellanos V., Lorena (2013 pág., 46-47).

En el Ecuador el turismo está creciendo cada día más generando mayores ingresos al país, en un futuro se espera que el turismo llegue a ser la primera fuente de ingresos a través de la realización de un turismo consiente que permita conservar los recursos tanto naturales como culturales para las generaciones futuras.

MODALIDAD DEL TURISMO

“La modalidad turística es la variante que define una forma específica de turismo con relación a otra. Dicho en palabras más sencillas, una modalidad turística está referida al aspecto singular o modo que motiva la práctica del turismo. Esto quiere decir que no todos los turistas practican la misma forma de visitar lugares ajenos a sus sitios de residencia, ni pernoctan en un mismo tipo de alojamiento, ni están motivados a viajar por una misma causa”. Manapocatl (2012, pág. 4)

Según Ibáñez Reyna y Rodríguez Villalobos Ismael (2008), la actividad turística se clasifica de acuerdo al componente espacial, temporal o incluso de acuerdo al propósito del viaje. Cada modalidad turística engloba un grupo amplio de actividades.

1. Turismo tradicional

Se sustenta principalmente en el turismo masivo y en el desarrollo de grandes instalaciones de alojamiento y esparcimiento. Los turistas que practican este tipo de turismo regularmente presentan hábitos consumistas y demandan servicios sofisticados. Las actividades que mayormente lo caracterizan, son según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2005), la visita a playas y grandes destinos turístico o bien, a ciudades coloniales o de atractivo cultural situadas regularmente en grandes ciudades.

2. Turismo alternativo

Es una corriente de turismo que tiene como objetivo la realización de viajes donde el turista participa en actividades recreativas de contacto con la naturaleza y las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y urbanas, respetando los patrimonios natural, cultural e histórico del lugar que visitan. Presupone que los organizadores están conscientes de los valores naturales, sociales y comunitarios, y que los turistas desean interactuar con la población local. Esta modalidad de turismo está conformada por actividades que en su nombre indican su característica principal: turismo cultural, turismo rural, **agroturismo**, ecoturismo, turismo de aventura, turismo cinegético, entre otros.

-Turismo cultural.- Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de entrar en contacto con otras culturas y acercarse a sus identidades. Contempla como uno de sus objetivos el conocimiento de los bienes de patrimonio cultural. Los turistas que practican esta modalidad turística buscan el disfrute y comunicación de valores y aprovechamiento económico para fines turísticos. Las principales actividades están relacionadas con diferentes aspectos; por ejemplo: artístico monumental, arquitectura popular, de exposiciones, étnico, folklore, costumbres y tradiciones, religioso, de formación, de acontecimientos singulares, festivo, literario, gastronómico e industrial. Estas actividades pueden llevarse a cabo en zonas rurales y urbanas.

El turismo cultural es otra modalidad del turismo donde los turistas realizan este tipo de turismo principalmente para conocer las costumbres, tradiciones e historia de un pueblo.

-Turismo rural.- Es aquel tipo de turismo que se realiza en zonas no urbanas, realzando la cultura, los valores y la identidad de la población local, a través de su directa y activa participación en la prestación de los servicios turísticos. Este tipo de turismo complementa las actividades económicas tradicionales y permite el intercambio positivo entre visitantes y receptores. Cabe decir que no necesariamente vincula a los visitantes con las actividades agropecuarias, pues sus activos principales son: la contemplación de áreas específicas, el paisaje, la recreación y el descanso.

Esta modalidad de turismo se realiza en zonas rurales y es más un turismo vivencial ya que los turistas participan de manera directa en las diferentes actividades presentadas.

-Agroturismo.- Es una actividad en la que el turista busca vincularse con las labores del campo. Otras de sus motivaciones son: el contacto con las actividades económicas tradicionales en localidades regularmente pequeñas y experimentar la vida rural campesina. Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza, aun cuando pueda tratarse de espacios sometidos a procesos productivos intensos. También le permite conocer los rasgos de una actividad relacionada, paseos a pie, en bicicleta o en animales de carga, o atestiguar y degustar alimentos producidos en el lugar.

El agroturismo permite a los turistas participar de manera directa en las actividades de campo, es más un turismo vivencial donde los turistas pueden conocer y degustar los diferentes productos en el lugar de visita.

-Ecoturismo.- Es un nuevo movimiento conservacionista, basado en la industria turística. Se plantea como viajes turísticos responsables que conservan el entorno y ayudan al bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y genera un enorme flujo de viajeros internacionales. Su desarrollo debe generar recursos para la preservación de la cultura y la naturaleza, y para la prosperidad de la comunidad donde se realiza. Entre sus principales actividades están: el senderismo, la observación sideral, el rescate de flora y fauna, observación de flora, observación de ecosistemas, observación geológica y observación de atractivos naturales entre otras.

El ecoturismo es más un turismo consiente donde su principal motivo es la conservación. Esta modalidad de turismo busca ser un turismo tanto sostenible como sustentable para un pueblo, llegando a si a la conservación tanto de los recursos naturales como culturales.

-Turismo de aventura.- Algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Por lo que, estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. Referente a las actividades que se practican dentro de esta modalidad encontramos a, el montañismo, rappel, escalada, cabalgata, ciclismo de montaña y la caminata. Ibáñez, Reyna e Rodríguez V., Ismael (2008, pág. 18, 21, 22)

El turismo de aventura es un turismo lleno de experiencias donde los turistas puedes disfrutar al máximo. Es un turismo lleno de adrenalina.

Los Productos Turísticos del Ecuador

Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador “PLANDETUR 2020”

A continuación, se exponen las líneas de producto actualizadas y las variantes que integran estas líneas, producto de la revisión y análisis realizados:

Cuadro # 01: Productos turísticos del Ecuador

Circuitos Generales	Circuitos Generales	Ecoturismo y Turismo de naturaleza	Parques nacionales
Sol y Playa	Sol y Playa		Reservas y Bosques privados
Turismo Comunitario	Turismo Comunitario Patrimonio naturales y culturales		Ríos, lagos, lagunas y cascadas. Observación de flora y fauna
	Mercados Artesanías y <u>Gastronomía</u> Shamanismo	Turismo de Deporte y Aventura	Deportes terrestres Deportes fluviales Deportes aéreos
	Fiestas Populares		Deportes acuáticos

Turismo Cultura	Turismo Religioso Turismo Urbano Turismo Arqueológico CAVE, científico, académico, voluntario y educativo.		Termalismo
		Turismo de Salud	Medicina ancestral Termalismo SPA's
		Agroturismo	Haciendas fincas y plantaciones
		Turismo de convenciones y congresos	Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias
		Turismo de Cruceros	Cruceros
	Haciendas Históricas		
Parques Temáticos	Parques temáticos		

Fuente: Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para el Ecuador "PLANDETUR 2020" (2007, pág. 72)

El Ecuador cuenta con grandes atractivos tanto naturales como culturales, es un país rico en biodiversidad ya que en sus cuatro regiones puede encontrar maravillas y realizar cualquier tipo de turismo desde el turismo de relax hasta de turismo de aventura.

Ecuador es el destino perfecto para los turistas debido a que cuenta con la suficiente infraestructura para la comodidad de los turistas.

Turismo Cultural

“Se denomina así el turismo que tiene como objetivo principal visitar aquellos lugares históricos que muestran la riqueza cultural del enclave, aunque también se realiza turismo cultural dentro del turismo rural”. Pérez, Mónica (2004, pág. 103-104)

“El turismo cultural abarca las actividades y experiencias culturales que atraen y fomentan el turismo. El turismo cultural significa sumergirse y disfrutar del estilo de vida de los habitantes del lugar, así como del entorno local y de los aspectos que determinan su identidad y carácter. Se basa también en la oferta de recursos históricos, arquitectónicos, artísticos y étnicos de una zona. Para esta línea de producto, se relacionaron las siguientes variantes de producto tales como Patrimonios Naturales y Culturales, Mercados y Artesanías, Gastronomía, Medicina Ancestral y Shamanismo, Fiestas Populares, Turismo Religioso, Turismo Urbano, Turismo Arqueológico, CAVE – Científico, Académico, Voluntario y Educativo y Haciendas Históricas”. PLANDETUR 2020 (2007, pág. 72).

El turismo cultural permite conocer la identidad de un pueblo, conocer sus costumbres y tradiciones así como también su historia que ha ido cambiando con el pasar de los años.

Según Giménez, (2007) La cultura puede influir en el desarrollo social y económico de una región solo por mediación de la identidad. Por consiguiente, la identidad constituye una dimensión importante del desarrollo regional. Sin identidad no hay autonomía, y sin autonomía no puede haber participación de la población en el desarrollo de su región. Lo que equivale a decir que no puede existir un desarrollo endógeno sin identidad colectiva.

TURISMO GASTRONÓMICO

“En el Turismo Cultural se ha incorporado en algunos casos la gastronomía como parte de las características culturales que identifican a una sociedad o comunidad en común”. Medina, (2007)

Se define al Turismo Gastronómico como “La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares

específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje”. Organización Mundial de Turismo (2000)

Según López, Fernando (2011) señala que El turismo gastronómico ha ido ganando importancia. Su objetivo central es que los turistas no solo conozcan y recorran sitios arqueológicos o museos, sino que también visiten restaurantes y conozcan la cocina de pueblo que es parte de su identidad.

- **Gastronomía del Ecuador**

“A lo largo de la historia del Ecuador, la diversidad de sus productos, de su gente y de sus paisajes le han convertido al país del cacao fino de aroma, langostino dulce, café de altura, papas y maíces endémicos, productos y especies megadiversos de la Amazonía, rosas y ajíes, en un sabroso paraíso digno de ser transformado culinariamente para brindar una oferta diferente en la región y convertirla, sin lugar a dudas, en el nuevo destino culinario desde el centro del mundo”. Gallardo de la Puente, Carlos (2012, pág.9)

Platos por regiones

Cuadro # 02: Platos por región

Sierra	Costa	Amazonia
Cuy asado	Tigrillo	Seco de guanta
Sopa de quinua	Bolones de verde	Chicha de yuca
Hornado	Ceviche de camarón	Maito de guanta
Fritada	Seviche de concha	Trucha
Torta de papa	Ceviche de calamar	Maito de tilapia chontacuro
Tortilla de maíz en tiesto	Ceviche de pulpo	Ceviche de palmito
Pan de finados	Ceviche mixto	Ceviche volquetero
Buñuelos	Arroz con menestra	Guanta asada

	de pescado	
Mote pillo con queso	Patacones	Buñuelos de yuca
Sopa de habas	Cangrejada	Armadillo
Yahurlocro	Menestrón	Yuca frita
Choclo asado	Bolas de chicharon	Anca de rana
Locro de papas	Sopa de bagre	Tilapia frita
El menudo	Maduro con queso	
Pan de Ambato chocolate ambateño	Corviche	
Pan de Pinllo	Viche	
Gallinas de Pinllo	Empanadas de verde	
Caldo de 31	Torta de maduro	
Conejo asado	Arroz marinero	
Locro de queso	Bollo de pescado	
	Estofado de pescado	
	Pan de yuca	

Fuente: Gallardo de la Puente, Carlos (2012)

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

El turismo gastronómico es otro segmento del turismo en la que el viajero puede visitar una región para conocer su gastronomía. Ecuador con sus cuatro regiones cuenta con una variada y deliciosa gastronomía llena de tradiciones y costumbres que hacen que los platos sean un deleite para propios y extraños, como por ejemplo la deliciosa gallinas de Pinllo en Ambato, las chugchucaras en Latacunga los tradicionales helados de Salcedo así como el cuy asado y el hornado en el cantón Salcedo.

Gastronomía de Salcedo

“El cantón Salcedo es poseedor de mucha historia y atractivos que fortalecen a la diversidad del Ecuador. Goza de un amplio y diverso patrimonio cultural, que se manifiesta en su diario vivir y en las fiestas en las que afloran sus costumbres y tradiciones, su principal fuente de riqueza es el comercio y la producción agrícola.”
Salcedo Guía Turística (2014, pág. 10)

“La gastronomía del cantón es variada, nutritiva y sabrosa. Por ello, la comida de salcedo es muy apreciada y afamada. Los deliciosos helados de sabores, el hornado y el delicado pinol, son apenas muestras de nuestra riqueza culinaria.

Helados de Sabores

Este postre nació en el Convento y Escuela San Francisco de Asís de la ciudad de San Miguel de Salcedo, en la década de 1950, como iniciativa ante la difícil situación económica de la Comunidad Franciscana. A la hermana Rosa María Duran se le ocurrió congelar, por capas, jugo de frutas frescas de varios sabores: mora, taxo, coco, frutilla y naranjilla en un solo helado. Las ventas resultaron un éxito y por eso, la población se refería a ese producto como el “helado de las monjas”. Aquella fórmula fue replicada por varios ciudadanos, que ante la creciente demanda de esos helados comenzaron a producirlos a nivel industrial. Su acogida ha sido tan amplia a nivel nacional que desde hace mucho tiempo se lo conoce como el helado de Salcedo. Se le encuentra en casi todas las tiendas de la ciudad, especialmente alrededor del parque y a los lados de la vía Panamericana que atraviesa la ciudad.

El pinol

Es harina de cebada (máchica), molida con raspadura y algunos aliños olorosos de dulce. Los diferentes productores de pinol le dan su particular toque, que depende de la calidad de los insumos y las dosificaciones que le aplican para que el producto final sea un pinol oloroso, agradable y, sobre todo, nutritivo. Se reconoce como sus inventores a la familia Madrid, cuyos descendientes mantienen la tradición”. Salcedo Guía Turística (2014, pág. 38)

El cantón Salcedo es poseedor de atractivos tanto naturales como culturales y su gastronomía es una de las razones por la que se debe visitar este cantón la cual es rica y variada ya que aquí se puede encontrar el deleite de grandes y chicos, los deliciosos helados de Salcedo. Este producto es conocido tanto a nivel local, regional y nacional y se espera que llegue a ser conocido a nivel internacional.

2.4.1.1. Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)

Origen de la Gastronomía

Según Armendáris, Mauricio (2010), La cocina ha existido desde hace miles de años, a lo largo del tiempo ha existido mucha gente a las que se debe alimentar como los ejércitos. Pero el servicio de comida moderna empezó a la mitad del siglo XVI. En estos tiempos la producción de comida era manejada por varios grupos. Catadores, pasteleros, cocineros de grill o parrilla y carniceros tenían la licencia para preparar los alimentos específicos, en un comedor el administrador para servir un menú a un cliente tenía que comprar cada uno de los ítems del menú a cada una de las personas que tenían permiso para venderlo, el cliente no tenía mucho que escoger y en muchos casos nada para escoger entonces tenía que conformarse con lo que le servían, en 1765 un parisense llamado Boulanger empezó a correr la voz que el en su local vendía sopas, él lo llamo restaurante, de acuerdo con la historia uno de los platos que el vendía era pierna de cordero en salsa de crema.

Gastronomía Típica

“El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes”. Romo, Romina (pág. 1)

- **Técnica Culinarias**

“**Técnicas.-** conjunto de procedimientos de los que se sirve en una ciencia o arte.

Cocina.- acto de transformar los alimentos mediante calor con el fin de facilitar su masticado su sabor y además, como consecuencia directa de la aplicación de calor, eliminar riesgos sanitarios”. Fuente, Ángel (2011, pág. 12). Las técnicas culinarias es un proceso don la creatividad tiene un papel

muy importante al momento de preparar un plato y depende mucho de la cultura de un pueblo y su forma de preparar.

➤ **Montaje**

Montar o Empaltar es la acción de preparar y presentar con destreza la comida sobre la fuente o el plato de comida que se llevara a la mesa. El proceso de emplatar ha ganado importancia en la actualidad, la forma de organizar y presentar los alimentos se tiene en cuenta; ya que la comida primeramente entra por los ojos; la presentación de las distintas recetas debe ser atractiva para el comensal. Cáceda Garavito, Roxana (2012, pág. 25)

Clases de montaje.

Montaje Tradicional

De esta manera encontramos que el plato es como un reloj en donde la proteína principal y la salsa se ubican o se montan a las seis, las féculas a las dos y los vegetales a las diez.

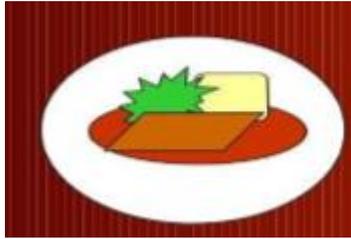


- No existe el uso de alturas en estos platos.
- Lo que importaba era la cantidad y el sabor.
- Los montajes son irregulares.

Solo resaltan los ingredientes principales; proteína, almidón, verduras y salsa

Montaje No Tradicional

Se define como no tradicional a los montajes más estructurados, ya sea alimentos más juntos o separados. Este tipo de montaje sólo puede ser realizado por personas con más experiencia, ya que es un tema estético.



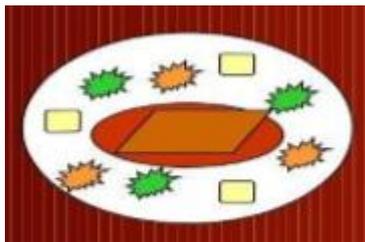
- Aparece en Francia la Nouvelle Cuisine
- Nace en Chile la década de los ochenta.
- Se cuidan más los detalles en la presentación del plato.
- Se achican las porciones y se juega más con las salsas y aparecen elementos decorativos.

Dentro de los montajes NO TRADICIONALES encontramos una subdivisión:

Estructurado O Centrado: La fécula o almidón y el vegetal se montan al centro y sobre estos el ítem principal".



Disperso: Sólo el ítem principal en el centro del plato y las guarniciones en forma dispersa alrededor del plato.



Cáceda Garavito, Roxana (2012, pág. 26-27-28)

El montaje de un plato es muy importante al momento de servir ya que se debe tener en cuenta muchos factores debido que la comida primero entra por los ojos y es por aquí que se debe vender. Se debe tener en cuenta las diferentes formas de montar ya que a través de estas se puede tener una buena presentación del plato.

➤ **Presentación**

“En la presentación de comidas, tanto calientes como frías, debe recordar que una variedad de colores es siempre mucho más atractiva a los ojos. Los colores usados en la presentación de comidas deben ser naturales; los colores artificiales son inapropiados. El color de frutas y vegetales contribuye a la atracción visual”. Armendáris, Mauricio (2010, pág. 438). Una buena presentación ayuda a estimular todos los sentidos de una persona, una apariencia atrayente fomenta los deseos de probar la comida. La comida debe verse natural, sin combinaciones drásticas o artificiales decoraciones, los colores deben ser suaves, naturales y combinables.

➤ **Nutrición**

La nutrición es el proceso de incorporación y utilización de las sustancias alimenticias absorbidas durante el proceso digestivo. Según la OMS (Organización Mundial de Salud). Se puede definir la nutrición como “el conjunto de procesos mediante el cual los seres vivos incorpora, modifican y eliminan sustancias procedentes de exterior”. Martínez M, Javier (2011, pág. 82).

La nutrición es la ingesta de alimentos de acuerdo a las necesidades del organismo una buena nutrición puede reducir la inmunidad. Aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades. Los alimentos proporcionan energía y los nutrientes que necesita para estar sano.

Productos Turísticos

“Es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado (para que el turista logre un “confort” material y espiritual), en forma individual o en una gama amplia de combinaciones resultantes de las necesidades, requerimientos o deseos de un consumidor al que llamamos turistas”. Guevara, Alfredo A. (2011, pág. 47)

Los componentes básicos de un producto turístico

Los componentes básicos de un producto turístico son seis:

1. El transporte aéreo
2. El servicio de agencias de viajes
3. El transporte terrestre
4. El alojamiento turístico
5. Los servicios de restaurantes y bares
6. Los atractivos o animaciones

Guevara, Alfredo A. (2011, pág. 48)

Un producto turístico es la unión de un atractivo o atractivos turísticos con la infraestructura turística, que hace que un producto turístico sea totalmente accesible y cómodo para los turistas cubriendo así todos los deseos y necesidades de los mismos.

- **Ruta turística**

“Es la creación de un cluster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y que sirven de vehículo para estimular el desarrollo económico a través del turismo”. Briedenhann y Wic- kens, (2003 pág. 162)

“Se entiende como Ruta en Turismo al Eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que contiene distintos atractivos turísticos; y, cuyo recorrido que tiene un objetivo: permitir admirar paisajes, rememorar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos”. Rodríguez, Marlon F., (2007, pág. 3)

Según Herbert, (2001), El diseño de una ruta turística debe basarse en la necesaria construcción de la misma y en su posterior comercialización, lo cual debe de permitir poner en relación al demandante y al oferente del producto turístico.

Una ruta turística es la unión de varios atractivos cuya finalidad es conocerlos todos al mismo tiempo y generar ingresos. Una ruta turística puede ser una mezcla de atractivos naturales y culturales implementados todos los servicios necesarios para la comunidad de los turistas.

Rutas Gastronómicas

“Se toma como referencia a Ernesto Barrera quien define a las rutas alimentarias como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional”. Rodríguez, Marlon F., (2007, pág. 3)

Tipologías de rutas gastronómicas:

- a) “Rutas gastronómicas por productos, se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto: queso, aceite, vino, etc.
- b) Rutas gastronómicas por plato, se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado.
- c) Rutas étnico-gastronómicas, se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos emigrantes”. Ochoa, Karina y Santamaría Gómez, Leyva- Arturo (2010, pág. 11)

Las rutas gastronómicas se tratan de un turismo vivencial ya que los turistas tienen la oportunidad de participar en las diferentes actividades antes de la preparación de un plato así como también, de admirar paisajes y conocer la cultura de un pueblo.

2.4.2. Variable Dependiente (Desarrollo Económico)

ECONOMÍA

La economía es la disciplina que estudia cómo se utilizan los recursos escasos de una sociedad para producir eficientemente bienes y servicios y distribuirlos entre los distintos individuos.

“La economía es el estudio de cómo la gente en cada país o grupo de países utilizan o administran sus recursos limitados con el objeto de producir bienes y servicios y distribuirlos para su consumo entre los miembros de la sociedad de modo que satisfagan sus necesidades”. Mochón y Becker (1997, pág. 1)

DESARROLLO SOSTENIBLE

“Desarrollo sostenible es el término que se le da al equilibrio del manejo del planeta en tres ámbitos ambiental, social y económico. Teniendo en cuenta que, ningún recurso renovable deberá utilizarse a un ritmo superior al de su generación, ningún contaminante deberá producirse a un ritmo superior al que pueda ser reciclado, neutralizado o absorbido por el medio ambiente, ningún recurso no renovable deberá aprovecharse a mayor velocidad de la necesaria para sustituirlo por un recurso renovable utilizado de manera sostenible”. Villamiza, Freddy (2010, pág. 1). El desarrollo sostenible es la manera de aprovechar todos los recursos de una manera equilibrada que ayude al desarrollo económico y social del presente como para el de las generaciones futuras. Es conservar todos los recursos naturales y el cuidado del medio ambiente.

“El concepto de desarrollo sostenible es muy distinto del de sostenibilidad, en el sentido de que la palabra “desarrollo” apunta claramente a la idea de cambio, de cambio gradual y direccional”. Galopín, Gilberto (2003, pág. 21).

“El desarrollo sostenible es el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las propias”. Galopín, Gilberto (2003, pág. 23)

Si se toma en consideración esta dimensionalidad de la sostenibilidad, puede observarse que todo planeamiento de desarrollo que busque ser sostenido y sostenible debe tener en cuenta las cuestiones referentes a las posibilidades de:

a. Sostenibilidad social, donde la meta es construir una civilización con la mayor equidad en la distribución de ingresos y de bienes, de modo que se reduzca el abismo entre los patrones de vida de los ricos y de los pobres;

b. Sostenibilidad económica, que debe ser hecha posible por medio de una asignación y gestión más eficiente de los recursos y de un flujo constante de inversiones públicas y privadas, de tal forma que la eficiencia económica sea evaluada en términos macrosociales y no sólo por medio de criterio de rentabilidad empresarial de carácter microeconómico;

c. Sostenibilidad ecológica, que debe ser lograda por medio del uso racional de los recursos naturales, teniéndose en cuenta el equilibrio de los ecosistemas, la preservación de recursos no renovables y la biodiversidad;

d. Sostenibilidad espacial, por la obtención de una configuración rural-urbana más equilibrada y una mejor distribución territorial de los asentamientos humanos y de las actividades económicas;

e. Sostenibilidad cultural, por la búsqueda de raíces endógenas de los procesos de modernización;

f. Sostenibilidad política, que debe ser buscada por el proceso de participación de los grupos y de las comunidades locales en las definiciones de prioridades y metas a ser alcanzadas. Sachs, en Bursztyn (1994, pág. 7).

El desarrollo sostenible busca el mejoramiento de varios aspectos donde no solo la economía forma parte sino también la sociedad, el medio ambiente la cultura y la política donde para que todos estos aspectos sean sostenibles deben ser equilibrados totalmente. La sostenibilidad de todos estos aspectos ayuda al desarrollo sostenible de un país cuidando así todos sus recursos para que las generaciones futuras también puedan aprovecharlas.

DESARROLLO ECONÓMICO

“El desarrollo económico es la capacidad de los países para crear una mayor riqueza con la finalidad de promover el bienestar económico y social de sus habitantes, está compuesto por un conjunto de transformaciones políticas, económicas y sociales, las cuales son fruto del crecimiento económico sin embargo no siempre este crecimiento da como resultado el desarrollo debido a la

inexistencia de las transformaciones mencionadas anteriormente”. Barros, Reyes (2008, pág. 23)

“El desarrollo económico es el proceso por el que una sociedad cambia su organización económica pasando de un sistema tradicional y estacionario a otro moderno que permite el crecimiento económico”. IES V. de la Paloma (2005, pág. 2)

El desarrollo económico en si se refiere al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de un país. Donde interviene la economía, la sociedad y la política, buscando así a través de estos el bienestar de los habitantes.

Diferencias entre Desarrollo y Crecimiento Económico

“Cuando hablamos de **desarrollo**, nos referimos a un mejoramiento cualitativo. En este sentido el desarrollo significa la expansión o realización de potencialidades e implica mejorar la calidad de vida.

Cuando hablamos de **crecimiento**, nos referimos a un aumento cuantitativo. Crecimiento significa lograr nuevas adiciones en el tamaño de la economía, a través de incrementos en la actividad económica”. Houwermeiren, Saar Van (1999, pág. 96, 97)

La diferencia entre desarrollo y crecimiento económico es que el desarrollo está más direccionado al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes mientras que crecimiento esta direccionado más a lo económico al incremento del capital.

Medición del crecimiento económico

Las dos magnitudes que se suelen emplear para medir el crecimiento económico de un país son:

- La tasa de crecimiento del Producto Interior Bruto (PIB)
- El PIB por habitante. IES V. de la Paloma (2005, pág. 2)

2.4.2.1. Subordinación Conceptual (Variable Independiente)

Factores Generales del Desarrollo Económico

- **CRECIMIENTO DE LA POBLACIÓN**

Este tema se lo debe tratar con mucho cuidado porque el crecimiento de la población puede ser favorable o desfavorable para el Desarrollo Económico, porque por un lado el crecimiento de la población puede representar un mercado en expansión para los bienes que la sociedad está produciendo pero por otra aumenta la demanda de mano de obra y disminuye la oferta de puestos de trabajo es por esto que este factor va a depender de dónde, cuándo y cómo ocurra el crecimiento de la población.

- **RECURSOS NATURALES**

Los Recursos Naturales desempeñan necesariamente un papel importante en el Desarrollo Económico. La producción de una economía dependerá significativamente de la cantidad y la localización de sus recursos.

El proceso de Desarrollo Económico en este factor ha dado como resultado aperturas a nuevos recursos necesarios para la producción. Pero debemos tomar en cuenta que una escasez de recursos puede limitar el Desarrollo Económico. El ser humano es considerado como el principal recurso dentro del Desarrollo.

- **ACUMULACIÓN DE CAPITAL**

- Es el proceso de agregar maquinas, herramientas, edificios, etc.
- Ayuda a incrementar la producción en el tiempo.
- Distingue a los países ricos de los pobres.
- Es el servidor o asistente del progreso tecnológico.
- Es necesario para dotar a una población creciente de herramientas y útiles para la producción.
- Ayuda ampliar la producción y proporcionar empleos a la creciente mano de obra.

- **INCREMENTO EN LA ESCALA O ESPECIALIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN**

Los tres factores anteriores en conjunto contribuyen sustancialmente al desarrollo de la producción de una economía. Ya que si introducen unidades productivas de mayor escala con especialización, una sociedad puede obtener más producción de sus factores productivos.

• PROGRESO TECNOLÓGICO

Este factor es quizá individualmente la mayor característica distintiva de la era moderna, este progreso provoca cambios básicos en las técnicas productivas y originan nuevos productos y es indispensable para el desarrollo económico; está basado en la ciencia, el progreso económico es económicamente efectivo cuando se introduce la innovación de las personas. Barros, Reyes (2008, pág. 25, 26)

Todos estos factores ayudan al desarrollo económico siempre y cuando sean utilizados de una manera correcta. El crecimiento de la población puede ayudar tanto al desarrollo como puede ser totalmente desfavorable para el desarrollo, este depende mucho de cómo y dónde se incrementa. Los recursos naturales ayudan al crecimiento de la economía mediante el buen uso de sus recursos y sobre todo si lo hacen de una manera equilibrada. La acumulación del capital, el crecimiento en la escala y sobre todo el progreso de la tecnología favorecen desarrollo económico ya que ayuda a crear nuevos productos tecnológicos que provocan el cambio de las técnicas de producción e incremento del nivel económico.

2.5. HIPÓTESIS

El turismo gastronómico del cantón Salcedo incide en el desarrollo económico del mismo.

2.6. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

Variable Independiente: El turismo gastronómico del cantón Salcedo.

Variable Dependiente: Desarrollo económico.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE

Es importante mencionar que en la presente investigación se usó un enfoque Cualitativo ya que se quiere conocer el turismo y la gastronomía del cantón Salcedo, así también se utilizó un enfoque Cuantitativo debido a que se quiere conocer cuál es el aporte del turismo gastronómico en el desarrollo económico del cantón.

3.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto se aplicará la investigación de campo ya que se recogió dato en el sitio de la investigación donde se pudo observar y percibir los problemas para posteriormente plantear una solución, así también se utilizó una investigación social ya que las personas que se dedican a la actividad turística en el cantón Salcedo fueron las que nos brindaron información la que se obtuvo a través de encuesta y entrevistas, también se utilizó una investigación bibliográfica documental porque se ha recurrido a libros folletos e incluso al internet.

3.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación se aplicó tres tipos de investigación; Exploratoria ya que no se conoce el turismo gastronómico del cantón Salcedo, Descriptiva porque se describe el presente problema a través de fuentes de información y Explicativa porque se explicó el porqué del presente trabajo al momento de establecer las causas y efectos y también al momento de establecer las conclusiones y recomendaciones de dicho problema.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.4.1. Población

Según el catastro de actividades turísticas del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Salcedo existen aproximadamente 471 establecimientos que se dedican al turismo entre restaurantes, hoteles y hosterías y otros: por lo cual se utilizó a este sector para obtener la muestra aplicando la siguiente fórmula.

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

Dónde:

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confiabilidad del 98%= 2*0,98= 1,96

P= Probabilidad de no ocurrencia (0,5)

Q= Probabilidad de no ocurrencia 1 – 0,5= 0,5

N= Población (471)

e= Error de muestreo (0,15)

Remplazando valores tenemos:

$$n: \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (471)}{(1,96)^2 (0,5) (0,5) + (471) (0,15)^2}$$

$$n: \frac{452,35}{9,01}$$

$$n= 50,21 \quad \mathbf{n: 50}$$

3.4.2. Muestra

Luego de aplicarse la formula estadística se tendrá que desarrollar 50 encuestas a los diferentes establecimientos turísticos del cantón Salcedo, sean estos restaurantes, cafeterías, puestos de comida, hoteles, hostales y hosterías.

3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable independiente: Turismo Gastronómico.

Cuadro # 03: Variable Independiente (Turismo Gastronómico)

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.	<p>Visita a productores de alimentación</p> <p>Degustación de platos</p> <p>Atributos de una región</p> <p>Producción de alimentos</p>	<p>Restaurantes Ferias Festivales</p> <p>Ingredientes Preparación Sabor Contextura</p> <p>Costumbres Tradiciones Identidad</p> <p>Recetas Cadena de valores</p>	<p>¿Conoce Ud. sobre la gastronomía del cantón Salcedo? Y escriba un ejemplo de un plato típico del cantón.</p> <p>¿Cree UD. que se debe realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico cantón Salcedo?</p> <p>¿Marque con una X los aspectos que usted cree necesarios para que el turista quede totalmente satisfecho al momento de consumir un producto turístico?</p> <p>Señale con una X la comida típica más sobresaliente del cantón Salcedo.</p>	Encuesta	Cuestionario

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Variable dependiente: Desarrollo económico.

Cuadro # 04: Variable Dependiente (Desarrollo Económico)

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Es la actividad socioeconómica, estratégica y esencial para el desarrollo del país.”	Actividad socioeconómica Estrategias Desarrollo	-Actividad económica primaria -Actividad económica secundaria -Actividad económica terciaria -Estrategias empresariales -estrategias de marketing -Desarrollo económico -Desarrollo social -Desarrollo turístico	Señale con una X el tipo de turismo que tiene más demanda en el cantón Salcedo. ¿Piensa Ud. que el turismo gastronómico ayuda al desarrollo económico del cantón Salcedo? ¿Cree Ud. que la elaboración de una ruta gastronómica ayudará a la dinamización del turismo gastronómico del cantón Salcedo? ¿A través de la promoción y difusión de una ruta gastronómica en el cantón Salcedo se pueda incrementar la afluencia de visitantes del cantón?	Encuesta	Cuestionario

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

2.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Cuadro # 05: Recolección de Información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1.- ¿Para qué?	Para lograr los objetivos de la investigación y proponer alternativas para solucionar el problema.
2.- De que personas u objetos va a obtener	De las personas que se dedican a la actividad turística del cantón Salcedo.
3.- Sobre	Sobre el turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón Salcedo.
4.- ¿Quién? ¿Quiénes?	Investigador
5.- ¿Cuándo?	Periodo Enero 2014-Julio 2014
6.- ¿Dónde?	En el cantón Salcedo.
7.- ¿Cuántas veces?	Una vez
8.- ¿Qué técnicas de recolección?	Encuestas
9.- ¿Con que?	Guías focalizadas, cuestionario estructurado y fichas de observación
10.- ¿Qué situación?	Todos los días del año

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

3.7. PLAN DE PROCEDIMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Con la aplicación de la información se logró

- Una aplicación crítica de la información recogida; es decir una limpieza de la información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Tabulación y ordenación de la información a través de gráficos.
- Estudio estadístico, análisis e interpretación.
- Objetiva y verificación de hipótesis
- Presentación de datos e interpretación.

CAPÍTULO IV

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN GENERAL DE LOS RESULTADOS.

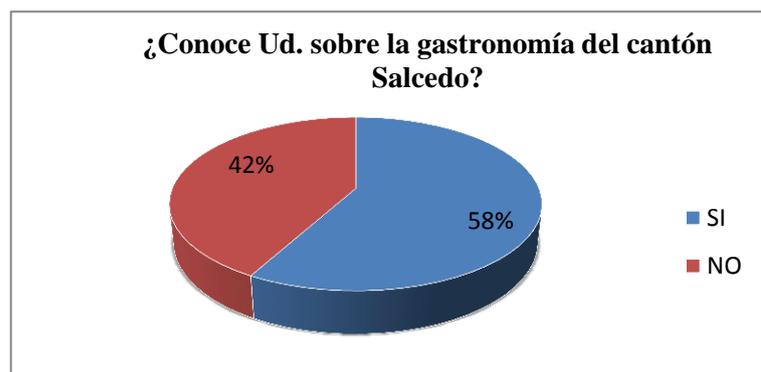
1.- ¿Conoce Ud. sobre la gastronomía del cantón Salcedo? Y escriba un ejemplo de un plato típico del cantón.

Cuadro # 06: Tabulación pregunta 1

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	29	58%
No	21	42%
Total	50	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 5: Representación Gráfica 1



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 58% de las personas encuestadas conocen sobre la gastronomía del cantón Salcedo la mayoría de ellos dicen que el hornado es uno de los platos típicos más conocido del cantón seguido por los helados, la fritada, el cuy asado, el yahuarlocro, y el pinol. Mientras que el 42% no conoce debido a que son establecimientos nuevos formados por personas que no son autóctonos del cantón.

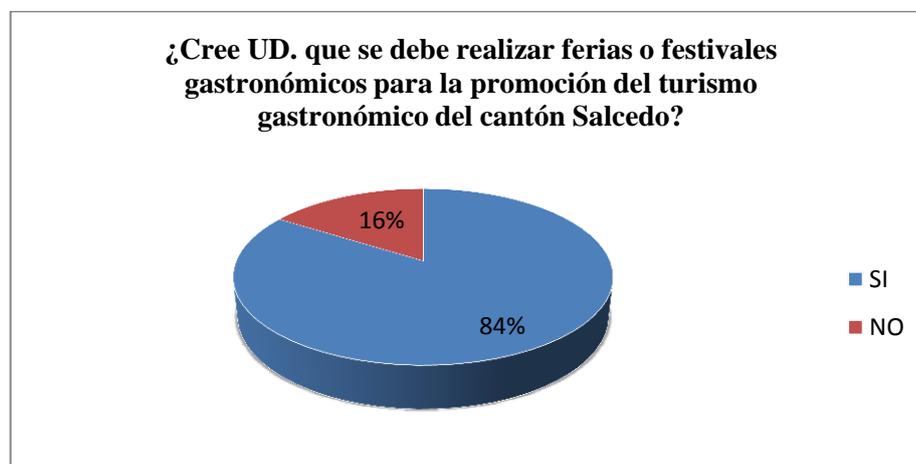
2.- ¿Cree UD. que se debe realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico del cantón Salcedo?

Cuadro # 07: Tabulación pregunta 2

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	42	84%
No	8	16%
Total	50	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 6: Representación Gráfica 2



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 84% de las personas encuestadas señalan que para promocionar el turismo gastronómico si se debe realizar ferias y festivales, debido que a través de estos eventos se puede dar a conocer a propios y extraños la comida típica que posee y así de esta manera fortalecer el sector turístico del cantón. Mientras que el 16% piensan que no es necesaria la realización de ferias ni festivales gastronómicos ya que creen que hay otras maneras directas de promocionar los platos típicos como a través de la prensa o la televisión.

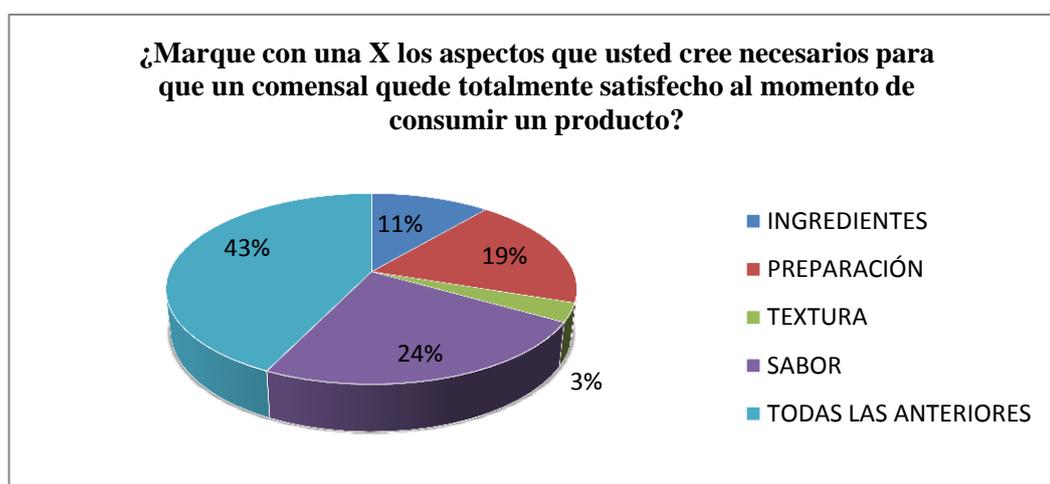
3.- ¿Marque con una X los aspectos que usted cree necesarios para que un turista quede totalmente satisfecho al momento de consumir un producto?

Cuadro # 08: Tabulación pregunta 3

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Ingredientes	7	11.11%
Presentación	12	19.05%
Textura	2	3.17%
Sabor	15	23.81%
Todas las anteriores	27	42.86%
Total	63	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 7: Representación Gráfica 3



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 11.11% de las personas encuestadas creen que los ingredientes son necesarios para que un comensal quede totalmente satisfecho al momento de consumir un producto, el 19.5% dice que son los ingredientes, el 3,17% la textura, el 23.81% el sabor y el 42.86% todos los anteriores, lo que significa que la mayoría de las personas cree que todos los aspectos son necesarios al momento de preparar un producto y así de esta manera el turista quede totalmente satisfecho al momento de consumirlo.

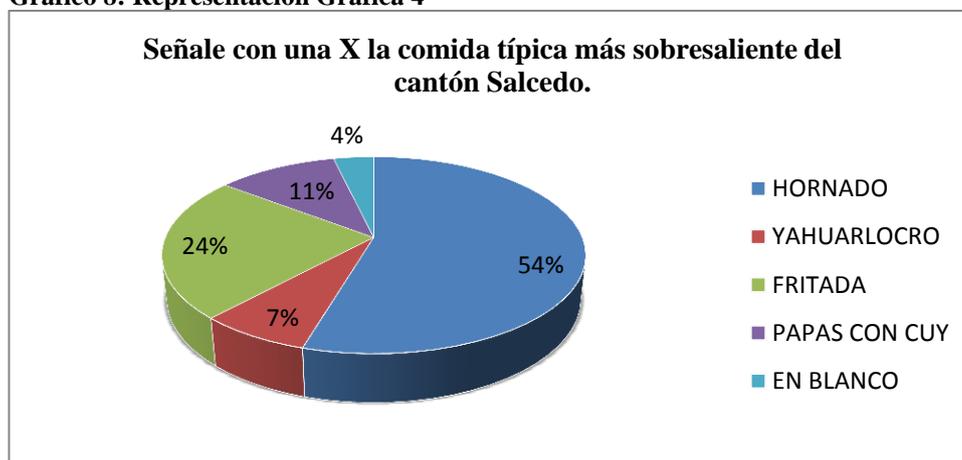
4.- Señale con una X la comida típica más sobresaliente del cantón Salcedo.

Cuadro # 09: Tabulación pregunta 4

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Hornado	30	54.55%
Yahuarlocro	4	7.27%
Fritada	13	23.64%
Papas con cuy	6	10.91%
En blanco	2	3.63%
Total	55	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 8: Representación Gráfica 4



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 54.55% de las personas encuestadas señala que el hornado es el plato típico más sobresaliente del cantón Salcedo, el 7.27% señala el yahuarlocro, el 23.64% la fritada, el 10.91% las papas con cuy y el 3.63% no señala ninguno debido a que desconocen sobre la gastronomía del cantón. Por lo tanto la mayoría de los encuestados creen que el hornado es el plato principal más conocido del cantón.

5.- ¿Piensa Ud. que el turismo gastronómico ayuda al desarrollo económico del cantón Salcedo?

Cuadro # 10: Tabulación pregunta 5

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	41	82%
No	9	18%
Total	50	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Jneth
Fuente Encuesta

Gráfico 9: Representación Gráfica 5



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 82% de las personas encuestadas piensan que el turismo gastronómico si ayuda al desarrollo económico del cantón Salcedo debido a que esta actividad puede atraer más turistas y por ende incrementar los ingresos económicos del cantón, ya que esta actividad generará nuevas fuentes de trabajo mejorando así la calidad de vida de los habitantes. Por otro lado el 18% de las personas encuestadas dicen que el turismo gastronómico no ayuda al desarrollo económico del cantón, ya que este cantón se dedica más a la agricultura y ganadería.

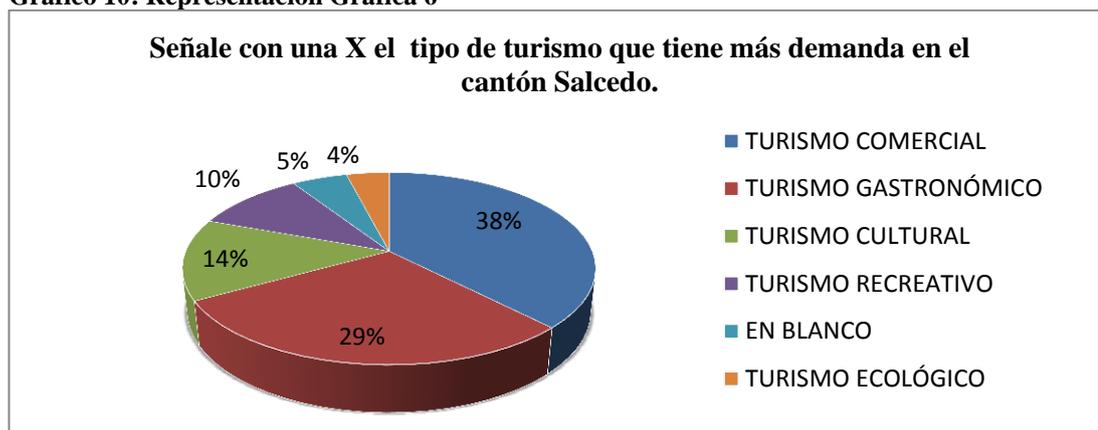
6.- Señale con una X el tipo de turismo que tiene más demanda en el cantón Salcedo.

Cuadro # 11: Tabulación pregunta 6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Turismo Ecológico	2	3.45%
Turismo Comercial	22	37.93%
Turismo Gastronómico	17	29.31%
Turismo Cultural	8	13.80%
Turismo Recreativo	6	10.34%
En blanco	3	5.17%
Total	58	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 10: Representación Gráfica 6



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 38% de las personas encuestadas señalan que el tipo de turismo que más demanda tiene el cantón es el Turismo Comercial, el 29 % señala el turismo Gastronómico, el 14% el Turismo Cultural, el 10% el Turismo Recreativo, el 5% no señala ningún tipo de turismo porque creen que en el Cantón no se practica ningún tipo de turismo y el 4 % señala el Turismo Ecológico. Por lo tanto el turismo que mayor demanda tiene el cantón Salcedo es el Turismo Comercial debido a las ferias que se realiza los días lunes, jueves y domingos, seguido por el Turismo Gastronómico que tiene bastante acogida turística.

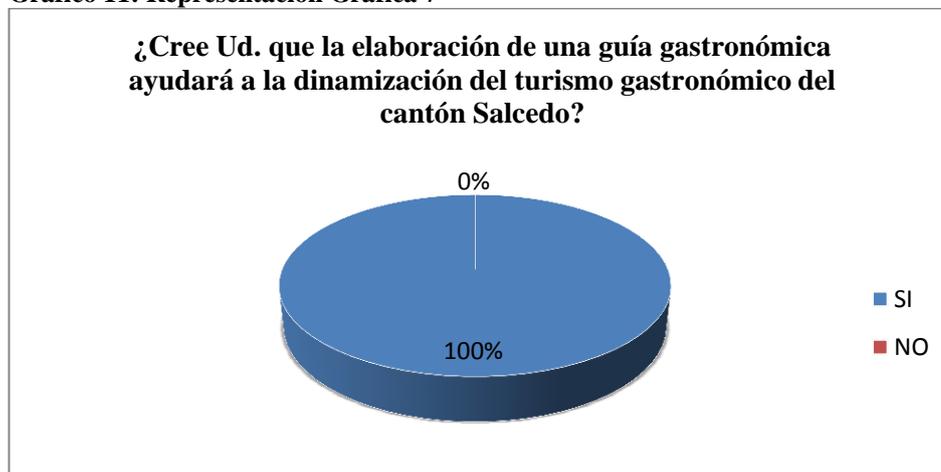
7.- ¿Cree Ud. que la elaboración de una ruta gastronómica ayudará a la dinamización del turismo gastronómico del cantón Salcedo?

Cuadro # 12: Tabulación pregunta 7

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	50	100%
No	0	0%
Total	50	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Gráfico 11: Representación Gráfica 7



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth
Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 100% de las personas encuestas creen que la elaboración de una ruta gastronómica si ayudará a la dinamización del turismo gastronómico, debido a que a través de ésta se pude promocionar y dar a conocer los diferentes platos típicos que posee el cantón Salcedo.

8.- ¿A través de la promoción y difusión de una ruta gastronómica en el cantón Salcedo cree Ud. que se pueda incrementar la afluencia de visitantes del cantón?

Cuadro # 13: Tabulación pregunta 8

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	42	84%
No	8	16%
Total	50	100%

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Fuente Encuesta

Gráfico 12: Representación Gráfica 8



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Fuente Encuesta

Análisis e interpretación

El 84% de las personas encuestadas creen que a través de la promoción y difusión de una ruta gastronómica del cantón Salcedo si se puede incrementar la afluencia de visitantes ya que mediante estos se puede difundir tanto a nivel nacional como internacional los diferentes platos típicos que posee el cantón y así darlos a conocer a propios y extraños de su cultura gastronómica incrementando así la afluencia de visitantes. Mientras que el 16% piensa que no es necesaria la promoción de la gastronomía del cantón salcedo por que el cantón salcedo no cuenta con platos típicos propios de la zona.

4.2. VERIFICACIÓN DE LAS HIPÓTESIS

4.2.1. Planteamiento de Hipótesis

H0 (Hipótesis nula) El turismo gastronómico No incide en el desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

H1 (Hipótesis alternativa) El turismo gastronómico Si incide en el desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

4.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de $\alpha = 0.05$

4.2.3. Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación

Cuadro # 14: Población para la verificación de hipótesis

Población	Personas	%
Personas que se dedican a la actividades gastronómicas	50	100
Total	50	100

Elaborado por: Arias Acota Mayra Janeth

4.2.4 Especificación de lo estadístico

Para lo cual se expresará un cuadro de contingencia de 5 filas por 2 columnas con el cual se determinará las frecuencias observadas.

Cuadro # 15: Especificaciones de lo estadístico (Frecuencia absoluta)

ALTERNATIVAS	CATEGORIAS		SUB TOTAL
	SI	NO	
1	29	21	50
2	42	8	50
5	41	9	50
6	42	8	50
8	50	0	50
TOTAL	204	46	250

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Una vez determinado las frecuencias observadas y los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

Cuadro # 16: Especificaciones de lo estadístico (esperada)

FRECUENCIAS ESPERADAS
40.8
9.2

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 5 filas y 2 columnas.

Cuadro # 17: Grados de libertad

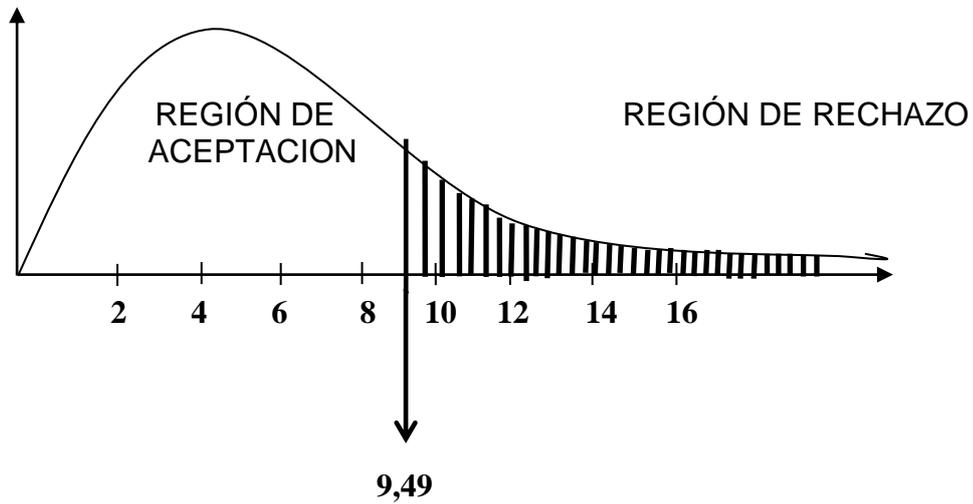
GRADO DE LIBERTAD		
	FILAS	COLUMNAS
gl=	(5-1)	(2-1)
gl=	4	1
gl=	4 * 1	
gl=	4	
		X²T = 9,49

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Por lo tanto con 4 grados de libertad y a nivel 0.05 de significación la tabla de $X^2T = 9,49$, por tanto si $X^2C \leq X^2T$ se aceptará la hipótesis H_0 , caso contrario se la rechazará y se aceptará la hipótesis alternativa.

La representación gráfica sería:

Grafico # 13: Representación gráfica región de aceptación y rechazo



Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

4.2.6 Recolección de datos y cálculo de lo estadístico

Para esto se utilizará la siguiente fórmula:

$$\chi^2 = \sum \frac{(O-E)^2}{E}$$

Cuadro # 18: Recolección de datos (Chi cuadrado)

O	E	(O-E)	(O-E) ²	(O-E) ² /E
29	40.8	-11.8	-139.24	3.4127
21	9.2	11.8	139.24	15.1347
42	40.8	1.2	1.44	0.0352
8	9.2	-1.2	-1.44	0.1565
41	40.8	0.2	0.04	0.0009
9	9.2	-0.2	-0.04	0.0043
42	40.8	1.2	1.44	0.0352
8	9.2	-1.2	-1.44	0.1565
50	40.8	9.2	84.64	2.0745
0	9.2	-9.2	-84.64	9.2
250	250			$\chi^2_c = 30.21$

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Como se puede observar X^2C (30,21) es mayor que X^2T (9,49); por tanto se acepta la hipótesis alternativa $H1$: El turismo gastronómico Si incide en el desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi, y con esto se ha verificado la hipótesis satisfactoriamente.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones:

- A través de esta investigación se pudo determinar que el desarrollo económico del cantón Salcedo está ligado con el turismo gastronómico debido a que esta actividad genera ingresos económicos al cantón y además crea nuevas fuentes de trabajo para sus habitantes.
- El turismo gastronómico del cantón Salcedo no tiene mucha demanda ya que su promoción y difusión no ha sido de una manera correcta, siendo así que los turistas no tienen conocimiento de la riqueza turística y gastronómica que posee dicho cantón.
- El cantón salcedo es poseedor de varios atractivos naturales como culturales y además posee una gastronomía variada y sabrosa, es por esto que los sitios donde se puede realizar turismo gastronómico es la parroquia San Miguel de Salcedo (cabecera cantonal), así como también en las parroquias aledañas a esta debido a que todas las parroquias cuentan con atractivos turísticos y una gastronomía abundante.
- El turismo gastronómico necesita ser promocionado a través de rutas o guías gastronómicas, para de esta forma posesionarse en el mercado incrementado así la demanda turística y gastronómica del cantón.
- El turismo que predomina en el cantón Salcedo es el turismo comercial seguido por el turismo gastronómico. Esto quiere decir que falta promocionar más la gastronomía típica del cantón para que llegue a ser uno de los principales ingresos económicos del cantón.
- Finalmente, la elaboración de una ruta gastronómica si ayudaría a la dinamización del turismo gastronómico del cantón Salcedo. Ya que a través de esta se puede fortalecer la identidad cultural y gastronómica del cantón, rescatando así sus costumbres y tradiciones.

5.2. Recomendaciones:

- Impulsar el turismo gastronómico para que llegue a ser la primera actividad turística de mayor demanda, y de igual manera llegue ser una de las actividades pioneras para el resto de cantones de la provincia de Cotopaxi.
- Promocional el turismo gastronómico del cantón Salcedo para de esta forma llegar a posicionarse como una de las principales actividades turísticas que el visitante pueda realizar en dicho cantón
- Incentivar a las autoridades parroquiales a promocionar los atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia.
- Incentivar a las autoridades pertinentes a crear nuevas propuestas de turismo gastronómico para sí lograr un desarrollo turístico del cantón.
- Realizar ferias, festivales u otros medios de promoción para atraer mayor demanda turística y que de esta manera el turismo gastronómico siga generando ingresos económicos que ayude al desarrollo del cantón.
- Difundir la ruta gastronómica con información clara y precisa que ayude a la dinamización del turismo gastronómico y al rescate de las costumbres y tradiciones de una pueblo.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. DATOS INFORMATIVOS

Tema:

Diseño de una ruta gastronómica que ayude al desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

Localización

PAÍS: Ecuador

PROVINCIA: Cotopaxi

CANTÓN: Salcedo

LIMITES: Está limitado al norte con los cantones de Pujilí y Latacunga, al sur los cantones de Ambato y Píllaro, al este la Cordillera Central de los Andes, al oeste el Cantón Pujilí.

CLIMA: Templado frio

TEMPERATURA: Varía entre los 13°C y 19° C

FECHA DE CANTONIZACIÓN: 19 de Septiembre de 1919.

RESPONSABLE

Arias Acosta Mayra Janeth

COORDINADOR

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

BENEFICIARIOS

- ✓ Comunidad del Cantón Salcedo.
- ✓ Personas involucradas con el sector gastronómico y turístico.
- ✓ Estudiantes de Turismo y Hotelería de las diferentes universidades a nivel Regional y Nacional.
- ✓ Agencias de viajes.
- ✓ Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo.
- ✓ Hoteles, Hostería y Restaurantes.

6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

En la investigación realizada se detectó que el turismo gastronómico necesita ser promocionada, y así de esta manera dar a conocer los atractivos tanto turísticos como gastronómicos a la ciudadanía.

Por esta razón es factible y necesario realizar una ruta gastronómica para el posicionamiento del turismo gastronómico no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, ya que la misma permitirá que la población se desarrolle turísticamente, y de esta manera los turistas conozcan el cantón y los sitios turísticos y gastronómicos que ofrece.

Además al realizar una ruta turística en el cantón Salcedo se difundirá el cantón como un icono turístico gastronómico y comercial de la provincia de Cotopaxi y del Ecuador.

También se cree que la puesta en ejecución traerá consigo un mejor auge turístico al cantón, e incrementarán las ventas y los ingresos económicos de la población, pudiendo hasta en un futuro llegar a ser uno de los cantones pioneros en el turismo gastronómico para el resto de la provincia.

6.3. JUSTIFICACIÓN

Es importante dar a conocer los atractivos tanto naturales como culturales que posee el cantón Salcedo por esta razón el diseño de una ruta gastronómica y complementado con una guía gastronómica es trascendental debido a que a través de estos se podrá dar a conocer a propios y extraños la gastronomía que posee dicho cantón y sus atractivos.

La elaboración de esta ruta es totalmente factible ya que se cuenta con el apoyo de las autoridades pertinentes así como también debido a que el cantón Salcedo posee atractivos y gastronomía típica que debe darse a conocer para convertirse en una gran potencia turística que ayude al desarrollo económico del cantón y por ende a mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

La ruta y guía gastronómica será novedosa e innovadora ya que a través de ésta se impulsará el turismo gastronómico y aportará a que turistas nacionales y extranjeros conozcan no solo los atractivos turísticos sino que también cada uno de los platos típicos que posee el cantón a través de fotos, ingredientes y recetas propias y tradicionales las mismas que forma parte de la historia y tradición de cada rincón de la ciudad.

6.4. OBJETIVOS

Objetivo General

- Elaborar una ruta gastronómica que contribuya al desarrollo económico del cantón Salcedo.

Objetivos Específico

- Determinar y promocionar la ruta gastronómica del cantón Salcedo.
- Promover el turismo gastronómico del cantón.
- Diseñar la ruta y guía gastronómico y socializar la propuesta con las diferentes fábricas, restaurantes y puestos de comida del cantón.

6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

El diseño de una ruta gastronómica del cantón Salcedo es totalmente factible ya que se cuenta con el apoyo de las autoridades y los conocimientos necesarios para la ejecución de dicha propuesta, debido que a través de esta ruta se dará a conocer los diferentes atractivos y platos típicos que posee dicho cantón, atrayendo así cada vez más visitantes y por lo tanto generando ingresos económicos tanto al cantón como a las familias salcedences y mejorando así su la calidad de vida.

6.6. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TEÓRICA

¿QUÉ ES UNA RUTA GASTRONÓMICA?

Una Ruta Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural. Barrera, Ernesto (1999, pág. 7)

¿CÓMO SE ORGANIZAN LAS RUTAS GASTRONÓMICAS?

Las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre.

La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional. Barrera, Ernesto (1999, pág. 8)

Elaboración de Circuitos Turístico Artesanales

Según Lambayeque, Septiembre (2005), la elaboración de un circuito artesanal se puede resumir en seis pasos, los cuales son.

PASO 1

Definición de Aspectos Generales del Circuito.- en este punto se define en que espacio geográfico se va a realizar el mismo.

PASO 2

Identificación.- Para realizar este paso debemos tomar en cuenta la identificación de los siguientes aspectos:

a. Identificación de recursos turísticos y de líneas de producción artesanal

Se debe identificar los recursos turísticos más sobresalientes de la zona a realizar el circuito ya sea por su importancia cultural o monumentalidad así también se deberán identificar la línea de producción artesanal principalmente aquellos q tengan valor ancestral o contemporáneo.

b. Identificación de artesanos reconocidos o talleres artesanales de renombre

Se debe identificar a los artesanos más reconocidos de la zona que produzcan productos de calidad o tengan algún premio importante, así como también se deberá identificar los horarios más adecuados para que el visitante nacional o extranjero pueda apreciar el proceso de producción artesanal.

c. Identificación de tiendas y paseos artesanales.

PASO 3

Definición del Recorrido.- en este punto se da forma al circuito debido a que aquí se marca en un mapa los atractivos y recursos turísticos como artesanos

talleres o tiendas a visitar. el circuito irá tomando forma al unirlos sobre la red vial, tomando en cuenta siempre un punto de inicio y final del recorrido.

PASO 4

Recopilación de información y reconocimiento del circuito.- Luego de la identificación, se debe recabar información de los atractivos y los artesanos y líneas artesanales.

PASO 5

Prueba del circuito propuesto.- En esta etapa se deben considerar dos elementos básicos para la perfecta estructuración del circuito turística – artesanal:

a. Medición de tiempos

Antes de ofrecer el Circuito Turístico – Artesanal a los turistas, se deberá hacer una prueba piloto. Cuanto lleva el traslado de un lugar a otro, el tiempo que toma el almuerzo y otras actividades a realizar.

b. Evaluación de facilitación turística

Se deberá evaluar la adecuada facilitación turística, para la realización del circuito; es decir, evaluar el estado de las carreteras y accesos a los puntos a visitar que hayamos considerado.

PASO 6

Difusión del Circuito.- Una vez comprobado que el Circuito ha sido bien estructurado, se deberá promocionar la ruta a través de trípticos, dípticos o materiales publicitarios. Así como también puede dar a conocer a hoteles, museos y a las autoridades pertinentes de turismo para que la promocionen a través de guías turísticas.

6.7. METODOLOGÍA DE LA PROPUESTA

6.7.1. Elaboración de la Propuesta

RUTA GASTRONÓMICA

DISEÑO GENERAL DE LA RUTA

➤ El turismo y la Gastronomía

El Ecuador es poseedor de una gran diversidad geográfica, biológica, climática, étnica y cultural, por lo que hace que sea un destino turístico atractivo para los turistas. Este país con sus cuatro regiones Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos cada una con sus costumbres y tradiciones se ha desarrollado turísticamente debido a sus majestuosos atractivos y sitios culturales así también gracias al Ministerio de Turismo que ha realizado proyectos para impulsar el turismo a nivel nacional e internacional, llegando así a posicionarse en el mercado turístico.

La gastronomía es una de las actividades ligadas al turismo y, en especial en el Ecuador, debido a que es un país rico en costumbres y tradiciones y sobre todo lleno de sabores.

Su gastronomía es muy variada dependiendo del sitio visitado, debido a que cada provincia, cantón, ciudad o pueblo tiene sus costumbres que lo identifican y hacen que cada plato sea único y deferente a los demás.

Para elaborar el diseño de la ruta gastronómica del Cantón Salcedo se aplicara la metodología paso a paso herramienta que permitirá la articulación de la gastronomía y el turismo.

➤ **Definición de los aspectos generales del circuito:**

El espacio geográfico para la realización del proyecto comprende la provincia de Cotopaxi, cantón Salcedo, parroquias de Panzaleo, San Miguel y Santa Ana, y los barrios correspondientes a cada una de las mencionadas parroquias:

Cuadro # 19: Definición de los aspectos generales del circuito

PARROQUIA PANZALEO	PARROQUIA SAN MIGUEL	PARROQUIA SANTA ANA
BARIOS		
Bellavista	Barrio América	Barrio central
	Barrio Yanayacu	

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janet

➤ **Identificación de recursos turísticos y de líneas de producción gastronómica:**

Para la realización de este paso fue necesario realizar el recorrido y reconocimiento de campo, en aspectos importantes como: la identificación de los atractivos turísticos, platos gastronómicos con la finalidad de seleccionar cuidadosamente cada uno de los elementos que integraran la ruta, con el propósito de satisfacer las expectativas de los visitantes.

➤ **Recurso turístico identificado**

1. LAGUNA DE YAMBO

Cuadro # 20: Ficha N° 01

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		 ecuador
1. DATOS GENERALES:		
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias		1.2 FICHA No: 01
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		1.4 FECHA: 07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Laguna de Yambo		
1.6 CATEGORÍA: Atractivo Natural	1.7 TIPO: Aguas Subterráneas	1.8 SUBTIPO: Laguna
2. UBICACIÓN:		
2.1 PROVINCIA: Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA: Panzaleo
2.4 CALLE: Panamericana Sur		2.5 NUMERO:
2.6. CORREO:		2.7. PÁGINA WEB
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:		
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: Panzaleo		DISTANCIA: 2Km.
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Iglesia de Panzaleo		DISTANCIA : 2km.
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
4.1 ALTURA (msnm) : 2589	TEMPERATURA : 8 a 21° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0976° Longitud: O 78,5883°		
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO		
5. USOS (SIMBOLISMO)		
La Laguna de Yambo turísticamente es uno de los lugares más visitados del Cantón Salcedo por su muy fácil acceso y su belleza, posee un mirador junto a la panamericana, en la orilla podemos encontrar un paradero turístico que nos da la oportunidad de recorrer la laguna en pequeños botes, visitado principalmente los fines de semana.		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:		
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
6.5 CAUSAS Contaminación de la laguna y la mala conservación.		
7. ENTORNO:		
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
7.3 DETERIORADO ()		

7.4 CAUSAS
 Contaminación por causa de la basura.
 Falta de un plan de manejo ambiental

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO
9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO		X		AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4				X	
	SENDE RO		X		TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES: Los buses pasan por la entrada de la laguna de yambo desde ahí se debe caminar por el camino lastrado hasta llegar a la laguna.

APOYO
10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO											
ALIMENTA CIÓN											
ESPARCIMI ENTO								-	-	-	
										Complejo turístico "Nagsiche" Parroquia: Panzaleo	

OBSERVACIONES:
 En este atractivo existe un paradero turístico.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()	
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()	
11.3 ALCANTARILLADO RED PUBLICA () POZO CIEGO (X) POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()	
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Ecoruta Kuripishku	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()	
12. DESCRIPCIÓN GENERAL*	
<p>Yambo es una laguna de origen pluvial, a su contorno posee diferentes vertientes de origen subterráneo, en su parte más profunda puede alcanzar los 150 m, mide aproximadamente 1000m de longitud por 400 metros de ancho, el agua tiene una coloración turquesa algo amarillenta, de cerca se puede observar que el agua es turbia debido a los minerales disueltos y la falta de circulación del agua, la vegetación que domina se denomina de tundra, la temperatura del agua oscila entre los 8 a 21° C.</p> <p>En su entorno se cuentan muchas misteriosas historias y leyendas como “El Tren Infernal”, mitos y relatos, Tayta Yambo, fantasmas, la gallina y los pollitos de oro, la campana de oro, otros.</p> <p>Desde el mirador ubicado en la parte occidental de la laguna se pueden observar hermosos paisajes que con la flora y fauna existente, entre la flora podemos encontrar: vegetación de clima seco y especies de la zona como chilca, cactus, molle, puyamatas, eucaliptos, cabuyas, y plantas de los páramos secos andinos y adornando sus playas encontramos la totora.</p> <p>En cuanto a la fauna en la laguna existe especies de pececillos poli cromáticos, y anidan patos andinos, garzas, patillos, perdices y otros, es común observar especies de aves migratorias; en la laguna se ha registrado un gran número de individuos, constituyéndose en un humedal con gran densidad de aves acuáticas: 26 ind./ha</p> <p>Al lado oriental se encuentra, un complejo turístico que lleva el mismo nombre, el cual ofrece diferentes servicios como recorrido en pequeños botes por la laguna y caminatas, etc.</p>	
Fotografía representativa del atractivo	
	

JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	8
	VALOR EXTRÍNSECO	15	9
	ENTORNO	10	5
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	5
		45	27
APOYO	ACCESO	10	5
	SERVICIOS	10	6
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	8
		30	17
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	4
	NACIONAL	8	5
	INTERNACIONAL	10	4
		25	15
TOTAL		100	59
JERARUIZACIÓN III			

2. FRITADA DE PANZALEO

Cuadro # 21: Ficha N° 02

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:			
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias		1.2 FICHA No:	02
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Fritadas de Panzaleo			
1.6 CATEGORÍA: Manifestación Cultural	1.7 TIPO: Gastronómico	1.8 SUBTIPO: Servicio	
2. UBICACIÓN:			
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA Panzaleo	
2.4 CALLE: Panamericana Sur		2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:		2.7. PÁGINA WEB	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:			
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel		DISTANCIA: 2.5 Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Iglesia de Panzaleo		DISTANCIA : 100m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
4.1 ALTURA (msnm) : 2629	TEMPERATURA 12-18 ° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA	
COORDENADAS: Latitud: S 1.0337° Longitud: O 78.5647°			
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO			
5. USOS (SIMBOLISMO)			
Comercialización de Fritada			
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:			
6.1 ALTERADO (X)	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()	
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()		
6.5 CAUSAS Locales en mal estado Falta de un plan operativo			
7. ENTORNO:			
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)		
7.3 DETERIORADO ()			

7.4 CAUSAS
 Ensanche de la panamericana sur

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPO RALIDA D DE ACCESO
		BU EN O	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERRE STRE	ASFALT ADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTRA DO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPEDR ADO				4X4					
	SENDER O				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DIAL AL MES
					BOTE					
	FLUVIAL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES: Los paraderos turísticos se encuentra a lo largo de la panamericana sur hasta antes de llegar al peaje.

APOYO
10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO											
ALIMENTA CIÓN							-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO									-	-	-
									Complejo "Nagsiche"		

OBSERVACIONES:

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()	
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()	
11.3 ALCANTARILLADO RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()	
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Cuy asado	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()	
12. DESCRIPCIÓN GENERAL*	
<p>En los últimos años la fritada se ha convertido en un plato de gran difusión y aceptación por parte de propios y extraños, en poco tiempo se desarrollaron diferentes negocios para la comercialización del producto y una parada alternativa para los viajeros y visitantes, diferentes locales se disponen a un lado y otro de la panamericana.</p> <p>El plato se lo prepara en base a carne de cerdo, es freído en grandes pailas de bronce que le da a la carne su sabor característico, se sirve acompañado con mote, tostado, plátano maduro frito y ensalada, además de su acompañamiento con papas, al mote se mezcla con chicharrón o cuero asado.</p>	
Fotografía representativa del atractivo	
	

JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	7
	VALOR EXTRÍNSECO	15	9
	ENTORNO	10	6
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	7
		45	29
APOYO	ACCESO	10	10
	SERVICIOS	10	6
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	6
		30	22
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	4
	NACIONAL	8	6
	INTERNACIONAL	10	3
		25	15
TOTAL		100	66
JERARUIZACIÓN III			

3. IGLESIA DE PANZALEO

Cuadro # 22: Ficha N° 03

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:			
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias		1.2 FICHA No:	03
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Iglesia de Panzaleo			
1.6 CATEGORÍA: Atractivo Cultural		1.7 TIPO: Histórica	1.8 SUBTIPO: Religioso
2. UBICACIÓN:			
2.1 PROVINCIA Cotopaxi		2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	
2.4 CALLE: Panamericana Sur		2.3 PARROQUIA Panzaleo	
2.6. CORREO:		2.5 NUMERO:	
2.7. PÁGINA WEB			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:			
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: Panzaleo		DISTANCIA: 0Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Complejo Nagsiche		DISTANCIA: 1 Km.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
4.1 ALTURA (msnm) : 2640		TEMPERATURA : 8 a 21° C.	
PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA			
COORDENADAS: Latitud: S 1.0646° Longitud: O 78.5718°			
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO			
5. USOS (SIMBOLISMO)			
Celebración de actos religiosos y las festividades en honor a su patrono el Señor de Panzaleo (Febrero).			
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:			
6.1 ALTERADO ()		6.2 NO ALTERADO ()	
6.3 CONSERVADO (X)			
6.4 DETERIORADO ()		6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()	
6.5 CAUSAS Buen manejo del párroco, fieles y autoridades parroquiales.			
7. ENTORNO:			
7.1 CONSERVADO (X)		7.2 EN PROCESO DE DETERIORO ()	
7.3 DETERIORADO ()			
7.4 CAUSAS Habitantes responsables			

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPO RALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERRE STRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES: los buses que pasan por este atractivo cultural es la cooperativa Trans Mulalillo.

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS											
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S	
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	PLA ZAS	No ESTA BLECI MIEN TOS	PL AZ AS		
ALOJAMIE NTO												
ALIMENTA CIÓN					-	-	-					
ESPARCIMI ENTO								-	-	-		
	Paraderos y restaurantes								Complejo turístico "Nagsiche" Parroquia: Panzaleo			

OBSERVACIONES:

En esta parroquia se puede encontrar y degustar de las deliciosas fritada de Panzaleo.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Complejo Nagsiche	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*
<p>La Iglesia central de la parroquia tiene una antigüedad superior a 150 años, proveniente del siglo XIX, presenta dos fachadas, se encuentra formada por una sola nave principal, la misma que cubre toda la extensión de una cuadra frente al parque, los materiales de construcción son mixtos como adobe, piedra, piedra pómez y madera.</p> <p>La estructura de la iglesia ha sido intervenida (reparada) con el reemplazo su cubierta y con un mantenimiento en toda su estructura (FONSAL), en todo su contorno posee escalones, la iglesia posee dos entradas, la principal que da al frente del parque, y la segunda en la parte final de la nave que da a la vía que lleva a la parroquia Mulalillo, la infraestructura está formada por tres torres que terminan en cúpulas.</p> <p>En el interior se conservan diferentes imágenes religiosas, lienzos y siendo la principal la de El Señor de Panzaleo (Patrono de la parroquia).</p>
Fotografía representativa del atractivo


JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	2
	VALOR EXTRÍNSECO	15	1
	ENTORNO	10	1
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	4
		45	8
APOYO	ACCESO	10	7
	SERVICIOS	10	3
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	2
		30	12
SIGNIFICADO	LOCAL	2	1
	PROVINCIAL	5	2
	NACIONAL	8	2
	INTERNACIONAL	10	0
		25	5
TOTAL		100	25
JERARUIZACIÓN I			

4. COMPLEJO NAGSICHE

Cuadro # 23: Ficha N° 04

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS 		
1. DATOS GENERALES:		
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias	1.2 FICHA No:	04
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara	1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Complejo Nagsiche		
1.6 CATEGORÍA: Distracción	1.7 TIPO: Recreación	1.8 SUBTIPO: Complejo turístico
2. UBICACIÓN:		
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA Panzaleo
2.4 CALLE:	2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:	2.7. PÁGINA WEB	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:		
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: Panzaleo	DISTANCIA: 1Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Camino del Inca	DISTANCIA: 200m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
4.1 ALTURA (msnm) : 2617	TEMPERATURA : 8 a 21° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0616° Longitud: O 78.6329°		
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO		
5. USOS (SIMBOLISMO)		
Este sitio es usado como un balneario de recreación, cuenta con piscinas, vestidores, canchas, juegos infantiles, bar y restaurante. Este complejo turístico está abierto al público pero aún está en proceso de reconstrucción.		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:		
6.1 ALTERADO (X)	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()	
6.5 CAUSAS Falta de mantenimiento al lugar Mal manejo del complejo		
7. ENTORNO:		
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
7.3 DETERIORADO ()		

7.4 CAUSAS											
Incremento de los cultivos Falta de planificación ambiental Río contaminado por desechos.											
8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS											
APOYO											
9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:											
TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL		
TERR ESTRE	ASFAL TADO		X		BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año	
	LASTR ADO		X		AUTOM ÓVIL	X					
	EMPED RADO				4X4						
	SENDE RO				TREN						
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES	
					BOTE						
	FLUVI AL				CANOA						
					OTROS				X		
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA	
					AVIONE TA						
					HELICÓ PTERO						
OBSERVACIONES: Los buses pasan por el parque de Panzaleo de ahí se debe bajar hasta el complejo.											
POYO											
10. FACILIDADES TURÍSTICAS											
SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	PL AZ AS	No ESTA BLEC IMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO											
ALIMENTA CIÓN					-	-	-				
ESPARCIMI ENTO											
			Paraderos y restaurantes								
OBSERVACIONES: En esta parroquia se puede encontrar y degustar de las deliciosas fritada de Panzaleo.											

11. INFRAESTRUCTURA BASICA
11.1 AGUA
POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA
SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO
RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Cruce del camino del Inca
SIGNIFICADO
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO
LOCAL () PROVINCIAL (X) NACIONAL () INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*
<p>El complejo Nagsiche toma su nombre de uno de los ríos que se encuentran a su contorno, se encuentra en la en la cuenca de la intersección de los ríos Nagsiche y Cutuchi, su infraestructura cuenta con piscinas, facilidades, un pequeño lago artificial, cancha de básquet e indor y bar restaurante.</p> <p>El lugar es una pequeña depresión en el margen de los ríos mencionados ubicada en la base de un cerro de material volcánico.</p> <p>Se provee de agua de vertientes de agua mineral temperada que brotan de la montaña, a aproximadamente 200 metros se encuentran los restos del cruce del antiguo camino del Inca que servía de comunicación en la antigüedad, además se encuentran pequeños parches de Bosque Andino.</p>
Fotografía representativa del atractivo


JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	3
	VALOR EXTRÍNSECO	15	3
	ENTORNO	10	2
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	2
		45	10
APOYO	ACCESO	10	4
	SERVICIOS	10	3
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	2
		30	9
SIGNIFICADO	LOCAL	2	1
	PROVINCIAL	5	2
	NACIONAL	8	3
	INTERNACIONAL	10	0
		25	6
TOTAL		100	25
JERARUIZACIÓN I			

5. FABRICA DE PINOL

Cuadro # 24: Ficha N° 05

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:			
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias		1.2 FICHA No:	05
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Fabrica de Pinol			
1.6 CATEGORÍA: Manifestación Cultural	1.7 TIPO: Gastronómico	1.8 SUBTIPO: Producción	
2. UBICACIÓN:			
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel
2.4 CALLE: Mejía y Abdón Calderón		2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:		2.7. PÁGINA WEB: http://www.ricopinoldesalcedo.com/resena-historica.html	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:			
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel		DISTANCIA: 0 Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Iglesia la Matriz		DISTANCIA : 200 m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
4.1 ALTURA (msnm) : 2680 m.	TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0469° Longitud: O 78.5921°			
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO			
5. USOS (SIMBOLISMO)			
Elaboración y venta de pinol.			
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:			
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO (X)	
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()		
6.5 CAUSAS Buen manejo de la empresa			
7. ENTORNO:			
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)		
7.3 DETERIORADO ()			
7.4 CAUSAS Incremento de la población			

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES: La fábrica de helados de encuentra ubicado a un extremo de la carretera principal.										

POYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO					.	.	.				
ALIMENTA CIÓN						-	-	-			
ESPARCIMI ENTO					.	.	.				
OBSERVACIONES: La fábrica de pinol se encuentra ubicado en el centro del cantón Salcedo por lo que se puede encontrar todos los servicios complementarios.											

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()	
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()	
11.3 ALCANTARILLADO RED PUBLICA (X) POZO CIEGO (X) POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()	
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Fábrica de helados de Salcedo	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()	

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*	
<p>Hace 20 años Don Rafael Madrid inicia la tradición del pinol que actualmente se ha convertido en un producto de gran aceptación entre los habitantes del Cantón e inclusive turistas que son los que llevan en mayor cantidad.</p> <p>Es harina de cebada (machica), molida con Raspadura y algunos aliños olorosos de dulce. Los diferentes productores de pinol le dan su particular toque, que depende de los insumos y de las dosificaciones que aplican para que el producto final sea un pinol oloroso, agradable y, sobre todo, nutritivo. Esta preparación es típica y única de Salcedo.</p> <p>Se reconoce como sus inventores a la familia Madrid, cuyos descendientes mantienen la tradición.</p>	
Fotografía representativa del atractivo	
	

JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	7
	VALOR EXTRÍNSECO	15	8
	ENTORNO	10	8
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	8
		45	31
APOYO	ACCESO	10	10
	SERVICIOS	10	8
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	7
		30	25
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	5
	NACIONAL	8	6
	INTERNACIONAL	10	4
		25	17
TOTAL		100	73
JERARUIZACIÓN III			

6. TEMPLO LA MATRIZ

Cuadro # 25: Ficha N° 06

		MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:					
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias			1.2 FICHA No:	06	
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara			1.4 FECHA	07/2014	
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Templo la Matriz					
1.6 CATEGORÍA: Atractivo Cultural		1.7 TIPO: Histórico		1.8 SUBTIPO: Religioso	
2. UBICACIÓN:					
2.1 PROVINCIA Cotopaxi		2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel	
2.4 CALLE: Sucre y García Moreno			2.5 NUMERO:		
2.6. CORREO:			2.7. PÁGINA WEB		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:					
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel			DISTANCIA: 0 Km.		
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Palacio Municipal			DISTANCIA : 30 m.		
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
4.1 ALTURA (msnm) : 2683		TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA	
COORDENADAS: Latitud: S 1.0433° Longitud: O 78. 5904°					
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO					
5. USOS (SIMBOLISMO)					
Celebraciones de actos religiosas y festividades en honor al Príncipe San Miguel (Septiembre)					
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:					
6.1 ALTERADO (X)		6.2 NO ALTERADO ()		6.3 CONSERVADO ()	
6.4 DETERIORADO ()		6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()			
6.5 CAUSAS Erupciones de los volcanes y las desgracias naturales como temblores, sismos y terremotos causaban daños terribles a la iglesia por la cual a sufrido varias reconstrucciones.					
7. ENTORNO:					
7.1 CONSERVADO ()		7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
7.3 DETERIORADO ()					
7.4 CAUSAS Incremento de la población y zona urbana.					

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES: El templo se encuentra ubicado en el centro de la ciudad frente al parque 19 de Septiembre (parque central).

POYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO				-	-	-	-	-	--	-	
ALIMENTA CIÓN				-	-	-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO				-	-	-	-	-	-	-	
									Complejo turístico "Los Molinos" barrio Yanayacu		

OBSERVACIONES:

Este parroquia es la cabecera cantonal de Salcedo por lo tanto es el centro de la ciudad, por lo cual cuenta con servicios turísticos de excelente calidad.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()	
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()	
11.3 ALCANTARILLADO RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()	
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Palacio Municipal	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()	

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*
<p>Ubicado frente al parque central de Salcedo, está conformado por un volumen de un solo piso construido con muros de tapial y cubierto de tejas a dos aguas. Diseñada sobre una planta arquitectónica en forma de cruz, emplazada hacia el lindero frontal del predio, presenta un atrio en su fachada frontal y lateral derecha.</p> <p>Su acceso principal se encuentra en el frente de la fachada frontal y precede al pórtico a través de la cual se accede a la nave principal del templo. En el fondo se aprecia el altar mayor, donde se ubica el retablo de estilo barroco; hacia la izquierda del nártex se ubica una pequeña capilla.</p> <p>La primera iglesia de Salcedo fue construida entre los años 1568 y 1572 por disposición del Obispo de Quito, Monseñor Pedro De La Peña, y fue un chozón de cangagua con Armazón de carrizos y cubierta de paja. En 1772 fue inaugurada sus dos torres conjuntamente con la plaza central. Estas duraron hasta el siglo XIX. Cuando en el terremoto del 5 de agosto de 1949 le causó daños irremediables. A partir de aquel evento se han realizado varias reconstrucciones y remodelaciones. El estilo de su fachada es republicana tradicional, de arquitectura ecléctica con dominación de elementos barrocos.</p>
Fotografía representativa del atractivo


JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	6
	VALOR EXTRÍNSECO	15	7
	ENTORNO	10	6
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	6
		45	25
APOYO	ACCESO	10	9
	SERVICIOS	10	8
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	8
			25
SIGNIFICAO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	3
	NACIONAL	8	3
	INTERNACIONAL	10	1
		25	9
TOTAL		100	59
JERARUIZACIÓN III			

7. PALACIO MUNICIPAL

Cuadro # 26: Ficha N° 07

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:			
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias		1.2 FICHA No:	07
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Palacio Municipal			
1.6 CATEGORÍA: Atractivo Cultural		1.7 TIPO: Histórico	1.8 SUBTIPO: Publico
2. UBICACIÓN:			
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel
2.4 CALLE: Sucre y Bolivar		2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:		2.7. PÁGINA WEB	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:			
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel		DISTANCIA: 0 Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Piscinas Municipales		DISTANCIA : 200 m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
4.1 ALTURA (msnm) : 2683	TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0434° Longitud: O 78.5912°			
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO			
5. USOS (SIMBOLISMO)			
El Palacios Municipal es utilizado por la gobernación del cantón Salcedo. Aquí se puede encontrar las diferentes oficinas públicas como la de Rentas, Medio Ambiente entre otras así también aquí se encuentra la biblioteca de la ciudad.			
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:			
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO (X)	
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()		
6.5 CAUSAS Buen uso y mantenimiento			
7. ENTORNO:			
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)		
7.3 DETERIORADO ()			
7.4 CAUSAS Incremento de la población y zona urbana.			

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES: El templo se encuentra ubicado en el centro de la ciudad frente al parque 19 de Septiembre (parque central)										

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO				-	-	-	-	-	-	-	
ALIMENTA CIÓN				-	-	-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO				-	-	-	-	-	-	-	
									Complejo turístico "El Surillal" barrio Yanayacu		

OBSERVACIONES:

Este parroquia es la cabecera cantonal de Salcedo por lo tanto es el centro de la ciudad, por lo cual cuenta con servicios turísticos de excelente calidad.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Piscinas Municipales	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL ()	PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

El Palacio Municipal de Salcedo es un monumento del cantón, ya que su construcción posee un estilo muy particular donde predomina la piedra colorada, que fue extraída de las minas de Pucarumí, pertenecientes a la Parroquia Mulalillo.

La construcción del Palacio Municipal de Salcedo se inició el 14 de julio de 1943, pero se inauguró y bendijo el 14 de marzo de 1953. En un palacio conformado de 2 pisos, diseñado sobre una planta arquitectónica cuadrada y emplazado en la esquina frente al parque central de la ciudad, su diseño eclético tiene un marcado estilo neoclásico.

Es de estilo Renacentista, donde es adornado con ocho pares de columnas de orden Dórico, la cuales rompen la monotonía del color oscuro del fondo. Este monumento aparece el menú principal de la enciclopedia del Ecuador como muestra de una de las más hermosas piezas antiguas del país, y constituye un monumento del cantón, ya que es de belleza y elegancia sobresaliente.

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	6
	VALOR EXTRÍNSECO	15	7
	ENTORNO	10	5
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	8
		45	27
APOYO	ACCESO	10	9
	SERVICIOS	10	8
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	8
		30	25
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	3
	NACIONAL	8	5
	INTERNACIONAL	10	2
		25	12
TOTAL		100	64
JERARUIZACIÓN III			

8. FÁBRICA DE HELADOS DE SALCEDO

Cuadro # 27: Ficha N° 08

		MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:					
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias			1.2 FICHA No:	08	
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara			1.4 FECHA	07/2014	
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Fábrica de Helados de Saldado					
1.6 CATEGORÍA: Manifestación Cultural		1.7 TIPO: Gastronómico		1.8 SUBTIPO: Producción	
2. UBICACIÓN:					
2.1 PROVINCIA Cotopaxi		2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel	
2.4 CALLE:			2.5 NUMERO:		
2.6. CORREO:			2.7. PÁGINA WEB		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:					
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel				DISTANCIA: 100m.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Parque de la Familia				DISTANCIA: 50m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
4.1 ALTURA (msnm) : 2629		TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA	
COORDENADAS: Latitud: S 1.0393° Longitud: O 78.5905					
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO					
5. USOS (SIMBOLISMO)					
Elaboración y venta de helador por menor y mayor.					
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:					
6.1 ALTERADO ()		6.2 NO ALTERADO ()		6.3 CONSERVADO ()	
6.4 DETERIORADO ()		6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
6.5 CAUSAS Local poco adecuado Falta de mantenimiento					
7. ENTORNO:					
7.1 CONSERVADO ()		7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
7.3 DETERIORADO ()					
7.4 CAUSAS Incremento de la población y zona urbana					

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

Incrementar la fabrica

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULAR	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTUAL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES:										

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO				-	-	-	-	-	-	-	
ALIMENTA CIÓN				-	-	-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO					-	-	-	-	-	-	-
OBSERVACIONES: La fábrica de helados se encuentra ubicada en el centro del cantón Salcedo.											

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: El pinol	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL ()	PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Este postre nació en el Convento y Escuela San Francisco de Asís de la ciudad de San Miguel de Salcedo, en la década de 1950, como iniciativa ante la difícil situación económica de la Comunidad Franciscana. A la hermana rosa María Duran se le ocurrió congelar, por capas, jugo de frutas frescas de varios sabores: mora, taxo, coco, frutilla y naranjilla en un solo helado. Las ventas resultaron un éxito y por eso, la población se refería a ese producto como el “helado de las monjas. Aquella formula fue replicada por varios ciudadanos, que ante la creciente demanda de esos helados comenzaron a producirlos a nivel industrial. Su acogida a sido tan amplia a nivel nacional que desde hace mucho tiempo se lo conoce como el helado de Salcedo. Se le encuentra en casi todas las tiendas de la ciudad, especialmente alrededor del parque y a los lados de la vía Panamericana que atraviesa la ciudad.

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	8
	VALOR EXTRÍNSECO	15	7
	ENTORNO	10	8
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	7
		45	30
APOYO	ACCESO	10	10
	SERVICIOS	10	8
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	7
		30	25
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	5
	NACIONAL	8	7
	INTERNACIONAL	10	4
		25	18
TOTAL		100	73
JERARUIZACIÓN III			

9. PARQUE DE LA FAMILIA

Cuadro # 28: Ficha N° 09

		MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:					
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias			1.2 FICHA No:	09	
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara			1.4 FECHA	07/2014	
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Parque de la Familia					
1.6 CATEGORÍA: Atractivo de recreación		1.7 TIPO: Natural		1.8 SUBTIPO: Parque	
2. UBICACIÓN:					
2.1 PROVINCIA Cotopaxi		2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel	
2.4 CALLE:			2.5 NUMERO:		
2.6. CORREO:			2.7. PÁGINA WEB		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:					
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel				DISTANCIA: 500 m.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Templo la Matriz				DISTANCIA : 500 m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
4.1 ALTURA (msnm) : 2683		TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA	
COORDENADAS: Latitud: S 1.0385° Longitud: O 78,5930°					
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO					
5. USOS (SIMBOLISMO)					
Área de recreación infantil y familiar.					
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:					
6.1 ALTERADO ()		6.2 NO ALTERADO ()		6.3 CONSERVADO ()	
6.4 DETERIORADO ()		6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
6.5 CAUSAS Falta de personal para el mantenimiento Basura Falta de un Plan de Manejo					
7. ENTORNO:					
7.1 CONSERVADO ()		7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
7.3 DETERIORADO ()					
7.4 CAUSAS Incremento de la población y zona urbana.					

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULAR	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTUAL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES: El parque se encuentra ubicado detrás del hospital Yerovi Makuary los buses pasan x el frente de este.										

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO				-	-	-	-	-	--	-	
ALIMENTA CIÓN				-	-	-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO				-	-	-	-	-	-	-	
									Complejo turístico "El Surilla" barrio Yanayacu		

OBSERVACIONES:

Este parroquia es la cabecera cantonal de Salcedo por lo tanto es el centro de la ciudad, por lo cual cuenta con servicios turísticos de excelente calidad.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Palacio Municipal	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL ()	PROVINCIAL (X) NACIONAL () INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Antiguamente este sector era una Hacienda, el mismo que pertenecía a La Familia Yerovi – Makcuart, en la actualidad estas tierras pertenece al I. Municipio de Salcedo.

Se encuentra ubicado en la Urbanización Rumipamba de las Rosas, cuenta con juegos para niño, canchas deportivas para indorfútbol, fútbol, básquet y boley.

Tiene una extensión de 800 m., los juegos infantiles se encuentran distribuidos por áreas por lo que están separados de la canchas deportivas, lo que permite el mejor desenvolvimiento de los niños y la creatividad de los mismos sin tener que ser estropeados por los adultos.

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	2
	VALOR EXTRÍNSECO	15	2
	ENTORNO	10	3
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	4
		45	11
APOYO	ACCESO	10	4
	SERVICIOS	10	3
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	2
		30	9
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	2
	NACIONAL	8	1
	INTERNACIONAL	10	0
		25	5
TOTAL		100	25
JERARUIZACIÓN I			

10. HORNADO

Cuadro # 29: Ficha N° 10

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS 		
1. DATOS GENERALES:		
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias	1.2 FICHA No:	10
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara	1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hornado		
1.6 CATEGORÍA: Manifestación Cultural	1.7 TIPO: Gastronómico	1.8 SUBTIPO: Comercial
2. UBICACIÓN:		
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA San Miguel
2.4 CALLE: Sucre y Ana Paredes	2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:	2.7. PÁGINA WEB:	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:		
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel	DISTANCIA: 0 Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Iglesia la Matriz	DISTANCIA : 100 m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
4.1 ALTURA (msnm) : 2680 m.	TEMPERATURA 12-18 ° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0432° Longitud: O 78.5884°		
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO		
5. USOS (SIMBOLISMO)		
Comercialización de Hornado		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:		
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
6.5 CAUSAS Mal mantenimiento de los locales Falta de un plan de manejo del mercado		
7. ENTORNO:		
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
7.3 DETERIORADO ()		
7.4 CAUSAS Incremento de la población		

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES: Los buses no entran al centro de la ciudad.

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO					.	.	.	-	-	-	
ALIMENTA CIÓN						-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO						-	-	-	-	-	

OBSERVACIONES:

El hornado se puede encontrar en el mercado central América que se encuentra ubicado en el centro de la ciudad.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()	
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()	
11.3 ALCANTARILLADO RED PUBLICA (X) POZO CIEGO (X) POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()	
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Plaza Eloy Alfaro	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()	

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Hace aproximadamente 52 años mujeres salcedenses fueron quienes iniciaron con este plato típico que hoy es una tradición, en el año 1977 fueron condecoradas por el Concejo cantonal de Salcedo como las innovadoras de esta costumbre y tradición.

Este plato puede degustarlo en el mercado central América ubicado en el barrio del mismo nombre. Este mercado además del hornado puede degustar de otros platos típicos como el caldo de pata, yahuarlocro. Treintaiuno, etc.

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	5
	VALOR EXTRÍNSECO	15	6
	ENTORNO	10	4
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	4
		45	19
APOYO	ACCESO	10	9
	SERVICIOS	10	7
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	6
		30	21
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	3
	NACIONAL	8	5
	INTERNACIONAL	10	0
		25	10
TOTAL		100	50
JERARQUIZACIÓN II			

11. IGLESIA DE SANTA ANA

Cuadro # 30: Ficha N° 11

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS 		
1. DATOS GENERALES:		
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias	1.2 FICHA No:	11
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara	1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Iglesia de Santa Ana		
1.6 CATEGORÍA: atractivo cultural	1.7 TIPO: Histórico	1.8 SUBTIPO: Religioso
2. UBICACIÓN:		
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA Mulliquindil
2.4 CALLE:	2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:	2.7. PÁGINA WEB	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:		
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel		DISTANCIA: 2.5 Km.
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Lidia de gallos: Palenque Don Nacho y Los Revuelos		DISTANCIA : 30 m.
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
4.1 ALTURA (msnm) : 2729	TEMPERATURA 12-18 ° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0337° Longitud: O 78.5647		
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO		
5. USOS (SIMBOLISMO)		
Celebraciones religiosas y festivas en honor a la virgen Santa Anita (julio).		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:		
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
6.5 CAUSAS Falta de mantenimiento		
7. ENTORNO:		
7.1 CONSERVADO ()	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
7.3 DETERIORADO ()		
7.4 CAUSAS Incremento de la población		

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULAR	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTUAL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO		X		TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					

OBSERVACIONES:

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO											
ALIMENTA CIÓN					-	-	-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO											

OBSERVACIONES:

Zona ubicada en los barrios Jesús del Gran Poder y Centro, vía a San Isidro, el plato típico que destaca en la zona es el Pescado (Trucha, tilapia, pargo, otros; acompañados de yuca, papas fritas, etc.).

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Lidia de gallos: Palenque Don Nacho y Los Revuelos	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL ()	PROVINCIAL (X) NACIONAL () INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Muestra de arquitectura religiosa, su historia proviene de le siglo XVIII, intervenciones de reconstrucción en la década de los 40s, con diferentes adecuaciones en los últimos años, visitada en las celebraciones religiosas los días domingos, y en las celebraciones festivas a lo largo del año, principalmente las patronales, aproximadamente 200 feligreses visitan la iglesia durante la semana y en las celebraciones festivas religiosas existe una afluencia masiva a la iglesia, la existencia de varias esculturas de diferentes tamaños, estilos y materiales, aumenta el valor del sitio. En el interior se conservan diferentes imágenes religiosas, lienzos y siendo la principal la virgen Santa Anita (Patrona de la parroquia).

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	2
	VALOR EXTRÍNSECO	15	2
	ENTORNO	10	1
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	3
		45	8
APOYO	ACCESO	10	5
	SERVICIOS	10	1
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	2
		30	8
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	2
	NACIONAL	8	1
	INTERNACIONAL	10	0
		25	5
TOTAL		100	21
JERARQUIZACIÓN I			

12. PESCADO FRITO

Cuadro # 31: Ficha N° 12

 MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS 		
1. DATOS GENERALES:		
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias	1.2 FICHA No:	12
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara	1.4 FECHA	07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Pescado frito		
1.6 CATEGORÍA: manifestación Cultural	1.7 TIPO: Gastronómico	1.8 SUBTIPO: comercial
2. UBICACIÓN:		
2.1 PROVINCIA Cotopaxi	2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo	2.3 PARROQUIA Mulliquindil
2.4 CALLE:	2.5 NUMERO:	
2.6. CORREO:	2.7. PÁGINA WEB	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:		
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Ana	DISTANCIA: 100m.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Iglesia de Santa Ana	DISTANCIA: 100m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
4.1 ALTURA (msnm) : 2729	TEMPERATURA 12-18 ° C.	PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA
COORDENADAS: Latitud: S 1.0678° Longitud: O 78.5968°		
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO		
5. USOS (SIMBOLISMO)		
Venta de pescado frito. Locales de comida visitados los días sábados y domingos.		
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:		
6.1 ALTERADO ()	6.2 NO ALTERADO ()	6.3 CONSERVADO ()
6.4 DETERIORADO ()	6.5 EN PROCESO DE DETERIORO (X)	
6.5 CAUSAS Falta de un control de capacidad de los locales Falta de capacitación para brindar un buen servicio		
7. ENTORNO:		
7.1 CONSERVADO (X)	7.2 EN PROCESO DE DETERIORO ()	
7.3 DETERIORADO ()		
7.4 CAUSAS Buen manejo de la parroquia		

8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

APOYO

9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:

TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS					DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO				TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES: para llegar a esta parroquia puede coger un camioneta de la cooperativa Mulliquindil.										

APOYO

10. FACILIDADES TURÍSTICAS

SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO											
ALIMENTA CIÓN							-	-	-	-	
ESPARCIMI ENTO											
OBSERVACIONES: En la parroquia no existe servicios de alojamiento ni de esparcimiento pero esta parroquia se encuentra a 2.5 km. De la cabecera cantonal que cuenta con todas las facilidades turísticas.											

11. INFRAESTRUCTURA BASICA	
11.1 AGUA	POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()
11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA	SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()
11.3 ALCANTARILLADO	RED PUBLICA (X) POZO CIEGO () POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()
12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Cuy Asado	
SIGNIFICADO	
13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL ()	PROVINCIAL (X) NACIONAL () INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Zona ubicada en los barrios Jesús del Gran Poder y Centro, vía a San Isidro, el plato típico que destaca en la zona es el Pescado (Trucha, tilapia, pargo, otros; acompañados de yuca, papas fritas, etc.), preparado de diversas formas (Frito, asado al horno, etc.), este plato lleva aproximadamente 30 años de ser preparado en la parroquia, su demanda han hecho que se incrementen a 6 locales, donde perdura el buen servicio, buen trato y una buena preparación de los alimentos. Aproximadamente 800 comensales visitan los locales cada fin de semana.

Fotografía representativa del atractivo



JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	3
	VALOR EXTRÍNSECO	15	2
	ENTORNO	10	2
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	3
		45	10
APOYO	ACCESO	10	4
	SERVICIOS	10	2
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	2
		30	9
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	3
	NACIONAL	8	1
	INTERNACIONAL	10	0
		25	6
TOTAL		100	25
JERARUIZACIÓN I			

13. COMPLEJO TURÍSTICO EL SURILLAL

Cuadro # 32: Ficha N° 13

		MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES:					
1.1 ENCUESTADOR: Mayra Arias			1.2 FICHA No:		13
1.3 SUPERVISOR EVALUADOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara			1.4 FECHA		07/2014
1.5 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Complejo Turístico el Surillal					
1.6 CATEGORÍA: Atractivo de Recreación y hospedaje		1.7 TIPO: Recreación		1.8 SUBTIPO: complejo turístico	
2. UBICACIÓN:					
2.1 PROVINCIA Cotopaxi		2.2 CIUDAD Y O CANTÓN : Salcedo		2.3 PARROQUIA San Miguel	
2.4 CALLE:			2.5 NUMERO:		
2.6. CORREO:			2.7. PÁGINA WEB		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO:					
3.1 CENTRO URBANO MÁS CERCANO: San Miguel				DISTANCIA: 4 Km.	
3.2 DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS CERCANOS: Centro de Recreación el Molino				DISTANCIA : 600 m.	
CALIDAD VALOR INTRÍNSECO					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
4.1 ALTURA (msnm) :		TEMPERATURA 12-18 ° C.		PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA	
COORDENADAS: Latitud: Longitud:					
CALIDAD VALOR EXTRÍNSECO					
5. USOS (SIMBOLISMO)					
Los servicios que presta este Complejo son: Piscinas cubiertas, con toboganes, Sauna, Turco, Hidromasaje, Paseo por la orilla del Río Yanayacu, Restaurante, Bar, Sala de Recepciones, Canchas Deportivas, servicio de habitaciones, gimnasio, estacionamiento y Sistema de seguridad Computarizado para la tranquilidad de sus clientes.					
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:					
6.1 ALTERADO ()		6.2 NO ALTERADO ()		6.3 CONSERVADO (X)	
6.4 DETERIORADO ()		6.5 EN PROCESO DE DETERIORO ()			
6.5 CAUSAS Buen manejo de la zona					
7. ENTORNO:					
7.1 CONSERVADO (X)		7.2 EN PROCESO DE DETERIORO (X)			
7.3 DETERIORADO ()					

7.4 CAUSAS Buena administración.										
8. ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS										
APOYO										
9. INFRAESTRUCTURA VIAL O DE ACCESO:										
TIPO	SUB TIPO	ESTADO DE VÍAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUE NO	REG ULA R	MALO		DIARI A	SEMA NAL	MEN SUA L	EVE NTU AL	
TERR ESTRE	ASFAL TADO	X			BUS	X				DÍAS AL AÑO Todo el año
	LASTR ADO				AUTOM ÓVIL	X				
	EMPED RADO				4X4					
	SENDE RO		X		TREN					
ACUÁ TICO	MARÍTI MO				BARCO					DÍAS AL MES
					BOTE					
	FLUVI AL				CANOA					
					OTROS				X	
AÉREO					AVIÓN					HORAS DIA
					AVIONE TA					
					HELICÓ PTERO					
OBSERVACIONES: los buses que pasan por este complejo turístico son de la cooperativa Tras Huapante.										

APOYO											
10. FACILIDADES TURÍSTICAS											
SERVICIOS	CATEGORÍAS										
	LUJO		PRIMERA		SEGUNDA		TERCERA		CUARTA		O T R O S
	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	No ESTABLE CIMIENT OS	P L A Z A S	No ESTABL ECIMIE NTOS	PL AZ AS	
ALOJAMIE NTO				.	.	.					
ALIMENTA CIÓN					-	-	-				
ESPARCIMI ENTO				.	.	.					

OBSERVACIONES:

Este barrio a pesar que se encuentra alejado de zona urbana cuenta con hosterías, pesca deportiva, y complejos turísticos.

11. INFRAESTRUCTURA BASICA**11.1 AGUA**

POTABLE (X) ENTUBADA () TRATADA () DE POZO () NO EXISTE () ESTERO ()

11.2 ENERGÍA ELÉCTRICA

SISTEMA INTERCONECTADO (X) GENERADOR () NO EXISTE () OTROS ()

11.3 ALCANTARILLADO

RED PUBLICA (X) POZO CIEGO (X) POZO SÉPTICO () NO EXISTE () OTROS ()

12. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS: Centro de Recreación el Molino

SIGNIFICADO**13. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

LOCAL () PROVINCIAL () NACIONAL (X) INTERNACIONAL ()

12. DESCRIPCIÓN GENERAL*

Se encuentra ubicado en el Barrio Yanayacu a 4 Km. o a 15 minutos de la ciudad, pertenece a la Familia Porras, El nombre de surillal se deriva de una variedad de carrizo llamado el surrillo, el mismo que es del grueso de un cigarrillo y de un metro de alto, antiguamente este lugar era una Hacienda, de estilo colonial, de una forma mixta con materiales de primera calidad.

Este complejo turístico posee un área de tres hectáreas, los servicios que presta este Complejo son: Piscinas cubiertas, con toboganes, Sauna, Turco, Hidromasaje, Paseo por la orilla del Río Yanayacu, Restaurante, Bar, Sala de Recepciones, Canchas Deportivas, servicio de habitaciones, gimnasio, estacionamiento y Sistema de seguridad Computarizado para la tranquilidad de sus clientes.

Los días más visitados son los sábados y domingos.

Fotografía representativa del atractivo

JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS MÁXIMOS	CALIFICACIÓN
CALIDAD	VALOR INTRÍNSECO	10	7
	VALOR EXTRÍNSECO	15	7
	ENTORNO	10	8
	ESTADO DE CONSERVACIÓN Y/U ORGANIZACIÓN	10	7
		45	29
APOYO	ACCESO	10	6
	SERVICIOS	10	7
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	10	8
		30	21
SIGNIFICADO	LOCAL	2	2
	PROVINCIAL	5	4
	NACIONAL	8	6
	INTERNACIONAL	10	1
		25	13
TOTAL		100	63
JERARUIZACIÓN III			

➤ **Líneas de producción y preparación**

En la investigación de campo realizada se identificaron las siguientes líneas de producción gastronómica (Ver anexo 1 guía gastronómica).

Cuadro # 33: Línea de producción

LOCALIDAD	LÍNEA DE PRODUCCIÓN
PARROQUIA PANZALEO	Fritada de Panzaleo
PARROQUIA SAN MIGUEL	Pinol
	Helados de Salcedo
	Hornada
PARROQUIA SANTA ANA	Pescado frito

laborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

➤ **Identificación de sitios gastronómicos más relevantes del cantón Salcedo:**

Durante la investigación realizada se reconocieron restaurantes, paraderos y fábricas dedicadas a la producción de platos y productos gastronómicos en las líneas gastronómica señaladas.

Cuadro # 34: Identificación de sitios gastronómicos

RESTAURANTES, PARADEROS Y FÁBRICAS	UBICACIÓN GEOREFERENCIADA	
PARROQUIA PANZALEO		
Susana Guanopatin (Fritada)	S 1.0678°	O 78.5968°
PARROQUIA SAN MUIGEL		
Marcelo Remache (Pinol)	S 1.0469°	O 78.5921°
Luis Ruiz (helados)	S 1.0393°	O 78.5905°
Mercado América (Hornado)	S 1.0432°	O 78.5884°
PARROQUIA MULLIQUINDIL		
Norma Arias (Pescado Frito)	S 1.0285°	O 78.5666°

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

➤ **Planta turística**

Cuadro # 35: Planta Turística

ALOJAMIENTO	UBICACIÓN	SERVICIOS	COSTOS REFERENCIALES
 <p>Hostería Rumipamba de a Rosas</p>	<p>Ubicación:</p> <p>Se encuentra ubicada a la entrada norte de Salcedo, es uno de los centros turístico más importantes y muy visitado de Salcedo, el mismo que acoge a turistas nacionales y extranjeros; esta hostería es considerada de 4 estrellas por el Ministerio de Turismo, siendo parte de la cadena hotelera "Oro Verde" y CIALCOTEL (Cadena Hotelera Colonial).</p>	<p>Servicios de hospedaje, restauración, piscinas, hidromasaje, centro artesanal, internet y Wi Fi, servicio de lavandería, room service, capilla, parqueadero privado, áreas verdes, juegos infantiles, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Estándar Individual\$62 ● Estándar Doble\$84 ● Estándar Triple\$107 ● Suite Simple\$90 ● Suite Matrimonial\$120 ● Suite Triple\$150 ● Suite Cuádruple\$180
 <p>Complejo Turístico el Surillal</p>	<p>Ubicación:</p> <p>Se encuentra ubicado en el Barrio Yanayacu a 4 Km. o a 15 minutos de la ciudad, pertenece a la Familia Porras, El nombre de surillal se deriva de una variedad de carrizo llamado el surrillo, el mismo que es del grueso de un cigarrillo y de un metro de alto, antiguamente este lugar era una Hacienda, de estilo colonial, de una forma mixta con materiales de primera calidad.</p>	<p>Los servicios que presta este Complejo son: Piscinas cubiertas, con toboganes, Sauna, Turco, Hidromasaje, Paseo por la orilla del Río Yanayacu, Restaurante, Bar, Sala de Recepciones, Canchas Deportivas, servicio de habitaciones, gimnasio y estacionamiento.</p>	<p>Precio totalmente asequibles</p>

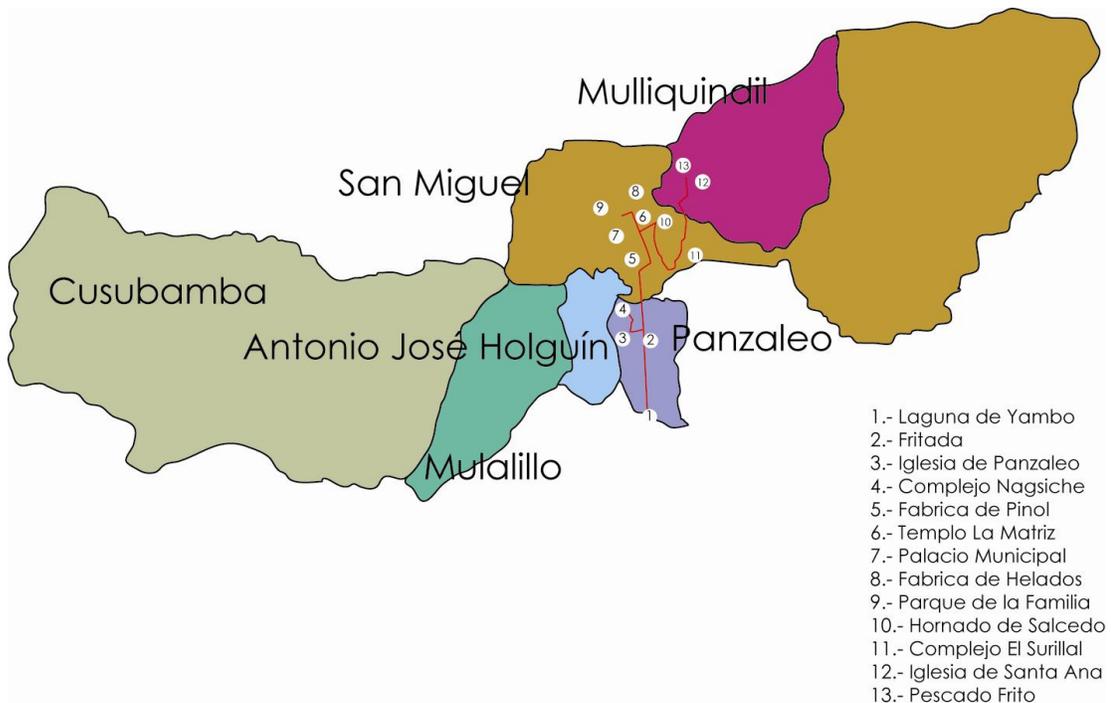
 <p style="text-align: center;">Hotel Garfil</p>	<p>Ubicación:</p> <p>Se encuentra ubicado en el cantón Salcedo junto al parque 19 de Septiembre entre las calles Sucre Y García Moreno. Este hotel acoge a turistas nacionales y extranjeros; y está clasificado de 3 estrellas</p>	<p>Los servicios que ofrece son, alojamiento, restaurante, bar, sala de convenciones.</p>	<p>Precios asequibles</p> <p>Teléfono: (03) 2729743</p>
 <p style="text-align: center;">Asadero Columbos</p>	<p>Ubicación:</p> <p>Se encuentra ubicado en el cantón Salcedo en las calles García Moreno y Vicente León.</p>	<p>Los servicios que ofrece son de alimentación y de salón de eventos.</p> <p>En este restaurante puede disfrutar de unas deliciosas parrilladas. Los días viernes sábado y domingo.</p>	<p>Precios asequibles</p> <p>Teléfono: (03) 272-6161</p>

 <p data-bbox="353 799 707 826">Paradero Patronato Municipal</p>	<p data-bbox="815 339 943 363">Ubicación:</p> <p data-bbox="815 400 1218 552">Se encuentra ubicado a la entrada norte de Salcedo. En este paradero puede encontrar tiendas, un restaurante de marisquería y baños públicos.</p>	<p data-bbox="1243 432 1581 520">Venta de snack, aguas, gaseosas, helado, pinol, etc. Capacidad para 15 pax.</p>	<p data-bbox="1610 480 1933 504">Precios totalmente asequibles.</p>
--	--	--	---

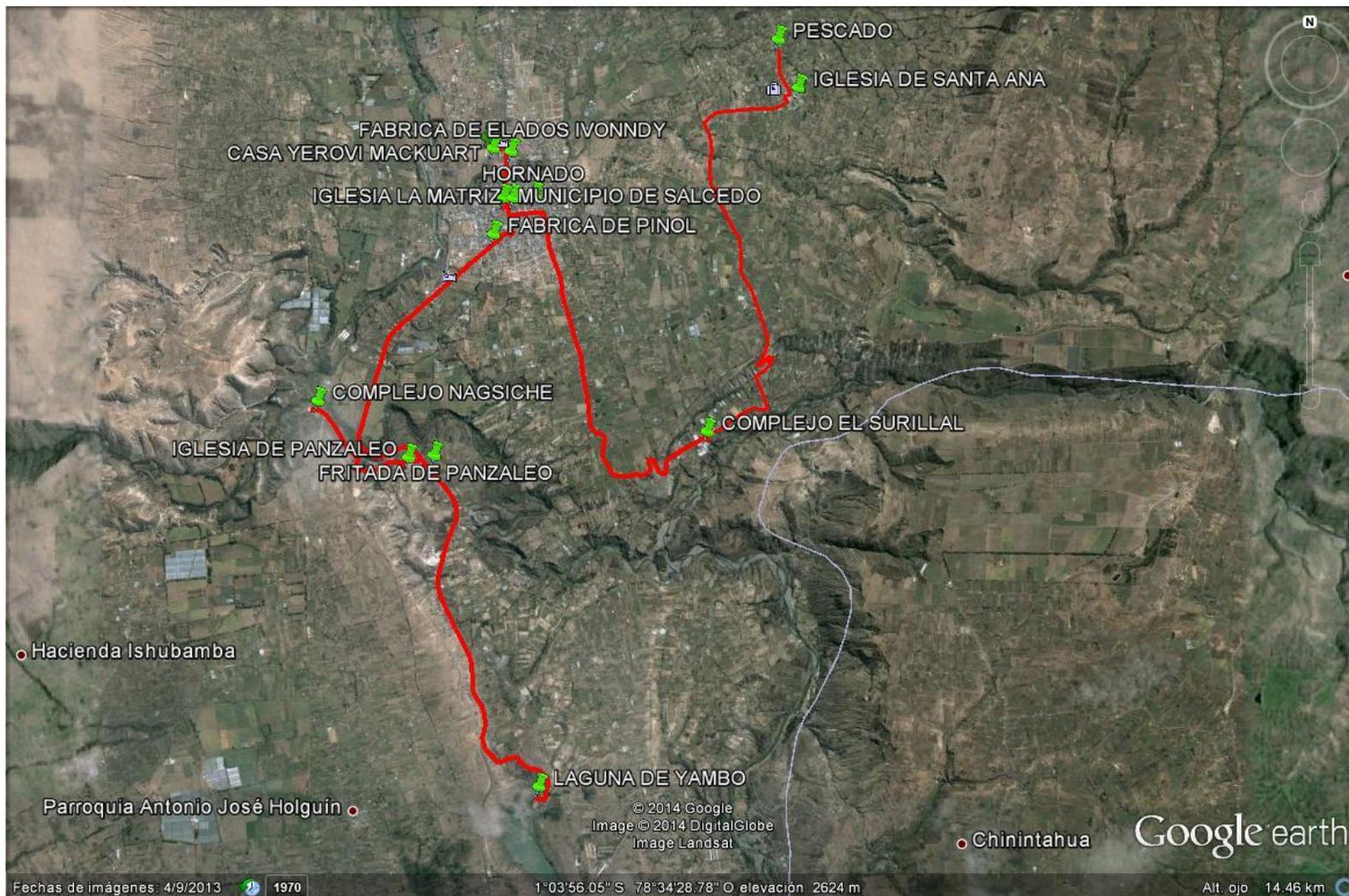
Determinación y trazo de la ruta o recorrido

Continuando con la metodología en este punto se procedió a definir el trazado de la ruta utilizando los puntos GPS obtenidos en el campo, seguidamente se ingresó las coordenadas en Google Earth de: los atractivos turísticos y sitios gastronómicos utilizando una de las herramientas del Google Earth se unen puntos tomando en cuenta el punto que inicial y final de la ruta.

Ruta gastronómica trazada en el mapa del cantón Salcedo



Ruta gastronómica trazada en google earth



Ruta gastronómica didáctica



Señalización estandarizada para la ruta

➤ Señalización

Según el Ministerio de Turismo, (2011). La señalización es la parte de la ciencia de la comunicación visual que estudia las relaciones funcionales entre los signos de orientación en el espacio y el comportamiento de los individuos. Es de carácter “autodidáctico”, entendiéndose éste como un modo de relación entre los individuos y su entorno.

Se aplica al servicio de los individuos, a su orientación en un espacio, a un lugar determinado, para la mejor y la más rápida accesibilidad a los servicios requeridos y para una mayor seguridad en los desplazamientos y las acciones.

➤ **Pictogramas de Atractivos Culturales**



Iglesia

Representa el conjunto de sitios y manifestaciones que se consideran de valor o aporte a una comunidad determinada, y que permite al visitante conocer parte de los sucesos ocurridos en una región o país, reflejadas en obras de arquitectura, zonas históricas, sitios arqueológicos, iglesias, conventos, colecciones particulares, grupos étnicos, manifestaciones religiosas. Artesanías, ferias y mercados, shamanismo, explotaciones mineras, centros,

científicos, técnicos, etc.

➤ **Pictogramas de actividades turísticas**



Juegos Infantiles

Representan las actividades turísticas que se producen por la relación oferta/demanda de bienes y servicios implantados por personas naturales o jurídicas que se dediquen de modo profesional a la prestación de servicios turísticos con fines a satisfacer necesidades del visitante-turista.

➤ **Pictogramas de servicio de apoyo**

Son aquellas que indican a los visitantes turistas la ubicación de servicios públicos o privados sea de salud, de comunicaciones o varios.

Las dimensiones en los pictogramas dependerán de la distancia a la que los usuarios se encuentren de la señal, el tamaño recomendado es de 600 x 600 mm.



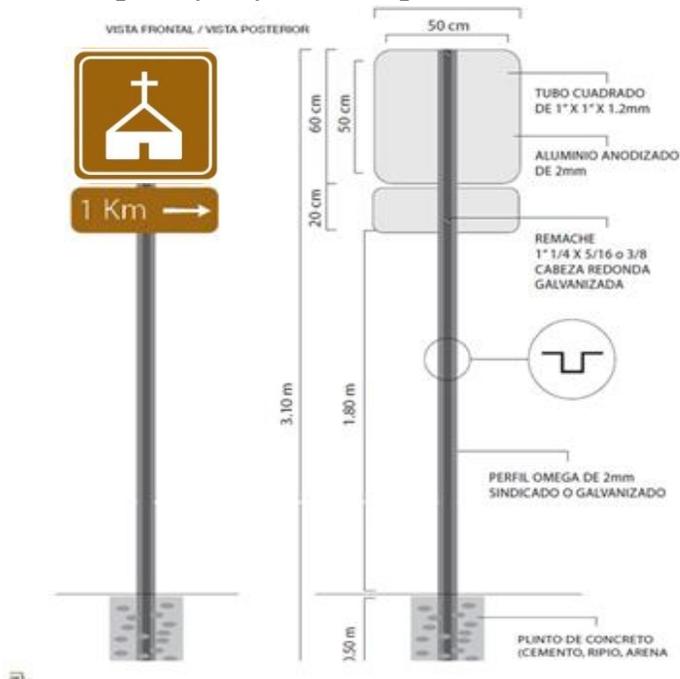
Restaurante



Piscinas

Para facilitar la llegada de los visitantes a cada una los atractivos y sitios gastronómicos se ubicaran el pictograma de atractivo cultural, actividades turísticas y servicios de apoyo correspondiente a cada atractivo el mismo que se complementará con el poste y leyenda complementaria

Pictograma con poste y Leyenda complementaria



Se ubicara este pictograma en cada uno de los atractivos culturales a visitar en la parroquia de panzaleo, San Miguel y Mulliquindil.

➤ **Presupuesto de la ruta gastronómica**

Cuadro # 36: Presupuesto de la Ruta Gastronómica

Actividad	Costo
Señalización	\$1020.00
Diseño de la Ruta	\$ 75.00
Google earth	\$ 8.00
Guía Gastronómica	\$ 80.00
Impresión de la ruta y guía gastronómica (10 un.)	\$ 300.00
Total	\$1483.00

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

6.8. PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta del siguiente trabajo de investigación; el mismo que dice “Diseño de una ruta gastronómica que ayude al desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.” Sera entregado a los dirigentes quienes serían los encargados de analizar, ejecutar y administrar la propuesta en conjunción y coordinación con el autor de la propuesta.

BIBLIOGRAFÍA

- Castellanos V., Loren (2013) “El turismo en un Ecuador megadiverso”, pág. 47, 46-47
- World Travel Awards (2012) “www.worldtravelawards.com”
- Ministerio de Turismo (2013) , pág. 1
- Departamento de Turismo de Latacunga (2006)
- Salcedo Guía Turística (2014), pág. 10, 38
- Balarezo, Licenia (2008-2009) Universidad técnica de Ambato con el Tema “El cantón Salcedo y la ausencia de información de la gastronomía típica del lugar”
- Ley de Turismo del Ecuador (2002)
- Organización Mundial del Turismo, (1994)
- Según Mathieson y Wall citado por Sancho, Amparo (2008) “Introducción al Turismo” , pág. 46
- Sancho, Amparo (2010) “Jornadas Internacionales d Turismo Justo: un reto para el desarrollo” , pág. 1
- Manapocatl (2012) , pág. 4
- Ibáñez , Reyna e Rodríguez V., Ismael (2008) “Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo”, pág. 18, 21, 22
- Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para el ecuador “PLANDETUR 2020” (2007), pág. 72
- Pérez, Mónica (2004) “ Manual de Turismo Sostenible”, pág. 103-104
- Giménez, (2007)
- Medina, (2007) “Turismo gastronómico y el desarrollo local de Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios” pág. 14
- Organización Mundial de Turismo (2000)

- López, Fernando (2011), Revista “Los mejores hoteles en Lima. Business. Negocios en Perú”
- Gallardo de la Puente, Carlos (2012) “Ecuador Culinario”, pág.9
- Armendáris, Mauricio (2010), “Técnicas Culinarias”
- Romo, Romina “Ecuador y sus Sabores, pág. 1
- Fuente, Ángel (2011) “Técnicas Culinarias”, pág. 12
- Cáceda Garavito, Roxana (2012) “MONTAJE Y DECORACION DE PLATOS PRINCIPALES Y POSTRES, EMPLEANDO COMO ALTERNATIVA LA MERMELADA DE AJI. Capsicum.”, pág. 25, 26-27-28
- Armendáris, Mauricio (2010), “Técnicas Culinarias” pág. 438.
- Martínez M, Javier (2011), “Gastronomía de la Nutrición” pág. 82
- Guevara, Alfredo A. (2011), “Teorías del Turismo” pág. 47, 48
- Briedenhann y Wic- kens, (2003), “La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas” pág. 162
- Rodríguez, Marlon F., (2007), “PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN SANTA ROSA DE LA PROVINCIA DE EL ORO A TRAVÉS DEL ANÁLISIS E INVENTARIO DE SUS PLATOS TÍPICOS” pág. 3
- Herbert, (2001), “La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas”
- Karina Ochoa Leyva- Arturo Santamaría Gómez (2010), “El mango: como ingrediente principal de una ruta gastronómica y símbolo de identidad” pág. 11
- Mochón y Becker (1997), “Introducción a la Economía” pág. 1)
- Villamiza, Freddy (2010, “¿DESARROLLO SOSTENIBLE? O ¿SUSTENTABLE?” pág. 1
- Galopín, Gilberto (2003),), “Sostenibilidad y Desarrollo Sostenible: Un enfoque sistemático” pág. 21, 23
- Sachs, en Bursztyn (1994), “Conceptos de Desarrollo Sostenible” pág. 7
- Barros, Reyes (2008), “Desarrollo Económico” pág. 23, 25-26

- IES V. de la Paloma (2005), “Crecimiento Económico y Desarrollo” pág. 2
- Houwermeiren, Saar Van (1999), “Manual de Economía Ecológica” pág. 96, 97)
- Barrera, Ernesto (1999), “LAS RUTAS GASTRONOMICAS UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO RURAL INTEGRADO” pág. 7, 8
- Lambayeque, Septiembre (2005), “Manual de Elaboración de Circuitos Turístico – Artesanales”
- Ministerio de Turismo (2011), “Manual de Señalética Turística”
- Departamento de turismo del cantón Salcedo (2014), “GUIA TURISTICA DE SALCEDO” pág. 74
- Receta del pinol de salcedo (2014), <http://www.ricopinoldesalcedo.com/resena-historica.html>

ANEXOS

Anexo # 1

Guía Gastronómica

Mapa del cantón Salcedo



Introducción

La guía gastronómica es una herramienta que va dirigido a los turistas nacionales y extranjeros con el objetivo de informar y promover la existencia de la gastronomía que posee el cantón Salcedo.

Alimentarse, nutrirse, es una necesidad del ser humano. Degustar un plato típico de un territorio se convierte en un gesto cultural ligado a la tradición más radicada de un pueblo. Esta iniciativa que busca dinamizar el sector y poner al alcance del consumidor nuevas opciones para disfrutar y saborear de la gastronomía Salcedense.

En la guía se contempla los nombres de los platos, los ingredientes, la forma de preparación de cada uno de ellos, el lugar donde se pueda deleitar cada sabor y sobre todo el aporte nutricional, que es fundamental para la salud. Además contiene muestras fotográficas, para una percepción visual más agradable del espectador.

Reseña Histórica



En la provincia de los volcanes (Cotopaxi, Los Illinizas y el Quilotoa) se encuentra una ciudad rica en colores y en platos típicos. Cercana al volcán Cotopaxi, Salcedo. Conocido antiguamente como San Miguel de Molleambato, este cantón lleva el nombre del sacerdote

Agustino Manuel Salcedo, célebre orador sagrado.

“La fundación del pueblo de San Miguel de Molleambato fué el 29 de Septiembre de 1574, día consagrado a la memoria del Príncipe San Miguel. Su cantonización fue después de 345 años, luego de algunos intentos el congreso casi por aclamación da paso a la constitución del Cantón Salcedo con las parroquias de Panzaleo, Cusubamba y Mulalillo. Este decreto es dado en Quito en 1919, y ejecutado con la firma del presidencia de la república el Dr. Alfredo Baquerizo Moreno quien con fecha 19 de septiembre de 1919 firma la sanción respectiva desde ese momento que llega la noticia a nuestro pueblo se viene festejando dicha fecha con algarabía y fiestas populares” Guía Turística De Salcedo (2014 pág. 74)

Este cantón cuenta con las parroquias: Cabecera Cantonal San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Panzaleo. El cantón posee muchas zonas naturales, sitios históricos, sus fiestas, la gastronomía típica, sus artesanías, el folklore, infraestructura hotelera, de recreación, monumentales haciendas que esconden en sus muros los secretos del paso del tiempo.

Su clima es templado y frío con una temperatura media anual de 13°C. y con una precipitación anual de 500 a 100mm.

Las fiestas de Cantonización es el 19 de Septiembre y la Fiestas del Patrono Príncipe San Miguel el 28 y 29 de Septiembre. (viajandoX, 2014)

ENTREMÉS Y SOPAS

Treintaiuno

Este plato típico es diferente al caldo de 31 debido a que este solo está preparado con cuatro tipos de las vísceras de res acompañado de curtido con ají.

Fotografía 1: Treintaiuno



Fuente: Mercado Central América, puesto # 17

Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Pansa de res
- Hígado de res
- Pulmón de res
- Útero (la madre)
- Sal
- Ají
- Tomate de árbol
- Cebolla paitaña
- Tomate de riñón
- cilantro

Preparación

- Lavar bien y sacar la grasa de la pansa, abrir el hígado, pulmón, y útero lavar y cocinar con sal todo por separado.

- Para prepara el ají cocinar el tomate de árbol y licuar con agua, picar la cebolla paiteña en juliana y curtir con sal y limón
- Picar el tomate de riñón en médium dice
- Moler el ají
- Mezclar todos los ingredientes con un poco de agua y poner sal y cilantro picado.

Fuente: Sra. Elvira Cruz

¿En dónde degustar de este plato?

Los días jueves y domingos en el Mercado Central América en el puesto de comida # 17 de la señora Elvira Cruz.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 37: Aporte nutricional del Treintaiuno

	Porción(g)
Calorías	196,22
Carbohidratos	9,16
Proteínas	36,52
Lípidos	1,49
Características:	
- Es beneficioso por su contenido en calcio, fósforo y vitamina C.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Tortillas de maíz con queso

El sartén en el que se fríe estas tradicionales tortillas es fabricado del disco de arado de tractor debidamente procesado. (Disco quemado al rojo vivo y enfriado bruscamente en agua o aceite).

Fotografía 2: Tortillas de maíz con queso



Fuente: Plaza Eloy Alfaro, Sra. Verónica Lemi
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Harina de maíz amarillo
- Cebolla blanca
- Manteca de cerdo
- Queso
- Mantequilla
- Royal
- Sal

Preparación

- Hervir el agua con cebolla blanca picada en brunoise, sal y manteca de cerdo.
- Enfriar el agua hasta que este tibia y mezclar con harina, mantequilla y royal. Amasar y dejar reposar por dos horas.

- Desmenuzar el queso y mezclar con la cebolla blanca picada en brunoise.
- Dar forma la masa rellenándola con queso y freír con manteca de cerdo.

Fuente: Sra. Verónica Lemi

¿En dónde degustar de este delicioso producto?

Los días jueves y domingos en la plaza Eloy Alfaro ubicado en el barrio del mismo nombre. Y en la plaza Augusto Dávalos ubicado en el barrio Económico.

Aporte Nutricional del Producto

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 38: Aporte nutricional de las Tortillas de maíz con queso

	Porción(g)
Calorías	244,52
Carbohidratos	31.583
Proteínas	4,99
Lípidos	11,098
Características:	
- Evita la anemia.	
- Ayuda a contra restar enfermedades de los dientes.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Tortillas de maíz

Estas tortillas son tostadas en tiesto de barro.

Fotografía 3: Tortillas de maíz



Fuente: Sra. Carmen Velasteguí
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Harina de maíz amarillo
- Huevos
- Manteca de cerdo
- Queso
- Cebolla blanca
- Panela
- Anís

Ingredientes

- Calentar el agua con dulce y anís.
- Batir los huevos en el agua de anís, y añadir la manteca de cerdo, la harina y amasar. Dejar reposar la masa por 1 hora aproximadamente.
- Desmenuzar el queso y mezclar con cebolla blanca picada en brunoise.
- Dar forma la masa y en el centro colocar poco queso.

- Finalmente tostar en el tiesto de barro.

Fuente: Sra. Carmen Velasteguí

¿En dónde degustar de este tradicional producto?

De lunes a domingos en la tienda de la Sra. Carmen Velasteguí ubicada en las calles Padre Salcedo y Sucre.

Aporte Nutricional del Producto

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 39: Aporte nutricional de las Tortillas de maíz

	Porción(g)
Calorías	461
Carbohidratos	8
Proteínas	4
Lípidos	7,22
Características:	
-Brinda energía al cuerpo.	

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Caldo de gallina

El caldo de gallina casero tiene propiedades medicinales y además ayuda a combatir el catarro y otras dolencias pulmonares.

Fotografías 4: Caldo de gallina



Fuente: Plaza Augusto Dávalos
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Una gallina
- Cubito de maggi
- Papa nabo
- Arroz de sopa
- Zanahoria
- Cebolla blanca
- Ajo
- Sal
- Cilantro
- Aceite

Preparación

7. Hacer un refrito con ajo , cebolla blanca picada en brunoise y aceite
8. Añadir el agua, el papa nabo y la zanahoria picada en brunoise.
9. Lavar el arroz de sopa añadir al caldo y dejar hervir.
10. Cortar la gallina en pedazos y colocar en el caldo junto con el cubito maggi.
11. Agregar sal al gusto

12. Al momento de servir agregar cebolla blanca picada en brunoise y cilantro repicado (picadillo).

Fuente: Yolanda Guanopatin

¿En dónde degustar de este plato?

1. De lunes a domingos en el mercado Central América en el puesto de comida de la señora Carmen Chachapaya y en el restaurante “Mamá Chabi” ubicado en la calle Sucre y Gonzáles Suárez.
2. Los días jueves y domingos en la Plaza Augusto Dávalos en los diferentes puestos de comida que existen y en el restaurante “Fannycita” ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 40: Aporte nutricional del Caldo de gallina

	Porción(g)
Calorías por porción	408,73
Carbohidratos	15,88
Proteínas	24,12
Lípidos	27,63
Características:	
- Rico en vitamina C, vitamina A, vitamina B2 y vitamina B3.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Caldo de pata de res

Este es un plato de origen colonial que a través de los años se ha complementado en las mesas ecuatorianas con el delicioso mote.

Fotografía 5: Caldo de Pata de res



Fuente: Mercado Central América
Fotografía: Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Patas de res
- Cebolla blanca
- Mote
- Sal
- Cebolla perla
- Ajo
- Apio
- Leche
- Achiote
- Orégano
- Cilantro

Preparación

- Hervir la pata con trozos de cebolla blanca luego añadir el mote y dejar cocinar por aproximadamente 2 horas (de preferencia cocinar con leña para que guarde el sabor)

- Una vez que ya este cocida la pata, licuar el ajo, la cebolla perla y un poco de apio y añadir el caldo.
- Añadir la leche
- Finalmente poner sal al gusto y un poco de orégano y achiote
- Al momento de servir colocar cebolla blanca y cilantro picado (picadillo).

Fuente: Sra. Carmen Chachapoya

¿En dónde degustar de este plato?

3. De lunes a domingos en el mercado Central América en el puesto de comida de la señora Carmen Chachapaya y en el restaurante “Mamá Chabi” ubicado en la calle Sucre y Gonzáles Suárez.
4. Los días jueves y domingos en la Plaza Augusto Dávalos en los diferentes puestos de comida que existen y en el restaurante “Fannycita” ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 41: Aporte nutricional del Caldo de pata de res

	Porción(g)
Calorías	350,21
Carbohidratos	24,50
Proteínas	35,94
Lípidos	12,04
Características:	
- Proporciona calcio y fósforo.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Yahuarlocro

Palabra quichua. Yahuar = sangre y Locro= caldo de papa. Es decir “caldo de sangre”. Es una comida típica de la sierra ecuatoriana, sopa de tripas de borrego, acompañada de aguacate, cebolla y sangre frita.

Fotografía 6: Yahuarlocro



Fuente: Mercado Central América América, puesto #

Fotografía: Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Menudo de borrego
- Limón
- Sangre de borrego
- Papas
- Maní
- Leche
- Cebolla paitaña
- Cebolla blanca
- Ajo
- Achiote
- Aguacate
- Tomate de riñón
- Orégano
- Cilantro
- Aceite

Preparación

- Lavar el menudo con sal y limón. Cocinar y picar en trozos pequeños (guardar el caldo).
- En una olla hacer un refrito con un poco de aceite, ajo repicado, cebolla paitaña picada en brunoise y un poco de orégano.
- Licuar el maní con la leche y añadir en la olla junto con las papas y dejar cocinar por unos 10 minutos aproximadamente.

- Colocar el caldo, el menudo y un poco de achiote dejar hervir y retirar del fuego.
- La sangre cocinar con orégano, sal, un poco de aliño (ajo y cebolla paiteña licuada) y aceite.
- Para el curtido picar cebolla paiteña en juliana, tomate de riñón en médium dice y curtir con sal y limón al gusto
- Al momento de servir colocar cebolla blanca y cilantro picado y una aguacate.

Fuente: Sra. Carmen Chachapoya

¿En dónde degustar de este plato?

1. De lunes a domingos en el mercado Central América en el puesto de comida de la señora Carmen Chachapaya y en el restaurante “Mamá Chabi” ubicado en la calle Sucre y Gonzáles Suárez.
2. Los días jueves y domingos en la Plaza Augusto Dávalos en los diferentes puestos de comida que existen y en el restaurante “Fannycita” ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 42: Aporte nutricional del Yahuarlocro

	Porción(g)
Calorías	651,64
Carbohidratos	87,52
Proteínas	42,1
Lípidos	14,79
Características:	
- Alimento rico en calcio, fósforo, hierro y vitamina C.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Locro de cuy

Antiguamente los incas consumían la carne de cuy sólo en ocasiones especiales, pues se lo consideraba fuente de fertilidad.

Fotografía 7: Locro de cuy



Fuente: Restaurante “Fannycita”
Fotografía: Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Cuy
- Papas
- Mantequilla
- Ajo
- Cebolla blanca
- Leche
- Achiote
- Sal
- Cilantro

Preparación

- Hervir el agua
- Hacer un refrito con mantequilla, cebolla blanca picada, ajo; y agregar en el agua y dejar hervir por 5 minutos.
- Poner el cuy, las papas y dejar que se cocine el cuy.
- Finalmente colocar la leche, sal y achiote.

- Al momento de servir colocar cebolla blanca y cilantro picado.

Fuente: Sra. Fanny Carrillo

¿En dónde degustar de este plato?

Los días jueves y domingos en la Plaza Augusto Dávalos en los diferentes puestos de comida que aquí existen y en el restaurante “Fannycita” ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 43: Aporte nutricional del Locro de cuy

	Porción(g)
Calorías	766,13
Carbohidratos	28,62
Proteínas	47,93
Lípidos	51,10
Características:	
- Nutre al cuerpo con vitamina A, vitamina B2, vitamina B3 y vitamina C.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

PLATOS FUERTES

Hornado

Hace aproximadamente 52 años mujeres salcedenses fueron quienes iniciaron con este plato típico que hoy es una tradición, en el año 1977 fueron condecoradas por el Concejo cantonal de Salcedo como las innovadoras de esta costumbre y tradición.

Fotografía 8: Hornado



Fuente: Mercado Central América, local # 45

Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Cerdo
- Sal
- Achiote
- Cebolla paiteña
- Chicha de jora
- Tomate de riñón
- Pimiento
- Ajo
- Papas
- Cebolla blanca
- Cilantro repicado

Preparación

1. Licuar el ajo, la cebolla paiteña, el pimiento, el achiote y la sal.

2. Adobar el cerdo con el aliño anteriormente preparado, y hornear por aproximadamente 4 o 5 horas.
3. Para las tortillas de papa, pelar las papas y cocinarlas con sal y cebolla blanca.
4. Una vez cocinada las papas, aplastarlas con un poco de achiote
5. Dar forma las tortillas y mandar a la plancha a freír.
6. Para el agrio, picar la cebolla paiteña en juliana, la cebolla blanca en brunoise y el tomate de riñón en médium dices.
7. Mezclar todos los productos picados anteriormente con la chicha de jora y finalmente colocar el cilantro.

Fuente: Elcira Chauca

¿En dónde degustar este plato?

De lunes a domingos en el Mercado central América, en el local # 45 de “Los tradicionales hornados de la Samba “Elcira” o en los otros puestos aledaños a este.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 44: Aporte nutricional del Hornado

	Porción(g)
Calorías	1030.02
Carbohidratos	12.12
Proteínas	57.17
Lípidos	441.46
Características:	
- Previene enfermedades cardiacas.	
- Es rica en fibra.	
- Ayuda a la eliminación de líquidos.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Fritada de Panzaleo

En los últimos años la fritada se ha convertido en un plato de gran difusión y aceptación por parte de propios y extraños, en poco tiempo se desarrollaron diferentes negocios para la comercialización del producto y una parada alternativa para los viajeros y visitantes, diferentes locales se disponen a un lado y otro de la panamericana sur.

Fotografía 9: Fritada de Panzaleo



Fuente: Restaurante “El Danzante”
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Carne de cerdo
- Ajo
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña perla
- Mote
- Plato maduro
- Chicharrón de cerdo
- Maíz amarillo
- Sal
- Ají
- Cilantro
- Tomate de árbol
- Aceite

Preparación

- Licuar ajo, cebolla blanca y cebolla paiteña perla.
- Lavar la carne y cortar en trozos medianos
- Cocinar en una paila de bronce la carne de cerdo con un poco de agua, el aliño anteriormente preparado y sal.

- Remover continuamente hasta que seque el agua.
- Una vez secado el agua dejar que se dore con la propia manteca que vierte al momento de freír.
- Freír el plátano maduro en la misma manteca de la Fritada
- Para preparar el tostado poner el maíz amarillo en un paila con aceite, pepas de ajo y sal, mecerle continuamente hasta que se dore.
- Cocinar el mote 12 horas aproximadamente.
- Para preparar el ají cocinar el tomate de árbol y licuar con el ají.
- Picar la cebolla blanca en brunoise y la cebolla paiteña en juliana. Mezclar esto con el jugo del tomate y poner sal y cilantro picado.
- Al momento de servir acompañar con chicharrón de cerdo

Fuente: Sra. Susana Guanopatin

¿En dónde degustar de este plato?

De lunes a domingos en el restaurante “El Danzante” ubicado en la parroquia Panzaleo junto a la panamericana sur, u otros restaurantes y paraderos aledaños que existen a lo largo de esta vía.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 45: Aporte nutricional dela Fritada de Panzaleo

	Porción(g)
Calorías	342,2
Carbohidratos	8,69
Proteínas	24,35
Lípidos	17,33
Características: - Ayuda al correcto desempeño del cerebro.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Cuy asado

Esta tradición de la “comida de cuyes” se da desde los tiempos de nuestros antepasados indígenas. Conforman en sí un verdadero ritual simbólico de fecundidad, hasta nuestros tiempos

Fuente: Srta. Mayra Coque

Fotografía 10: Cuy Asado



Fuente: Plaza Augusto Dávalo
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Cuy
- Papas
- Cebolla blanca
- Leche
- Maní
- Ajo
- Cebolla paiteña
- Comino
- Pimiento
- Sal
- Achiote

Preparación

- Licuar la cebolla paiteña, ajo, pimiento y el comino con un poco de agua.
- Lavar el cuy y sazonarlo con el aliño anteriormente preparado y sal, dejar reposar por 2 horas aproximadamente.
- Colocar el cuy en la parrilla y con una brocha poner achiote en todo el cuy para que se dore.

- Pelar, lavar y cocinar las papas con sal y trozos de cebolla blanca.
- Para preparar la salsa picar la cebolla blanca en brunoise y hacer un refrito con ajo y achiote.
- Licuar el maní con la leche y añadir al refrito
- Poner sal al gusto y dejar hervir por 10 minutos aproximadamente.

Fuente: Sra. Guadalupe Acosta

¿En dónde degustar de este plato?

1. Los días jueves y domingos en la Plaza Augusto Dávila en el puesto de la señor Yolanda Guanotatin u otros puestos que existen alrededor de este, y en el restaurante Fannycita ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.
2. Los días sábados y domingos en la vía a la parroquia Mulliquindil.

Aporte Nutricional del Plato

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 46: Aporte nutricional del Cuy asado

	Porción(g)
Calorías	423.46
Carbohidratos	20.18
Proteínas	32.65
Lípidos	23.56
Características:	
- Contribuye al mantenimiento del sistema nervioso.	
- Ayuda a la vista y al desarrollo celular.	
- Evita deficiencias del crecimiento.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

POSTRES Y BEBIDAS

Helados de Salcedo

Al inicio de la década de los cincuenta llegó la religiosa franciscana Rosa María Durán, quien sabía elaborar un nuevo tipo de helados. Desde ese momento los helados franciscanos fueron la novedad. Hoy en día más de treinta sabores son los encargados de dar vida a esta costumbre propia del lugar, que continúa atrayendo a miles de turistas.

Fuente: Salcedo Guía Turística

Fotografía 11: Helados de Salcedo



Fuente: Fabrica de helados “ivonndy”
Fotografía: Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Leche
- Jugo de naranjilla
- Azúcar
- Jugo de mora
- Mermelada de mora
- Palo de helado
- Jugo de taxo
- Crema de leche
- Esencia de vainilla

Preparación

1. Hervir la leche y dejar enfriar, luego añadir la azúcar, la crema de leche y unas gotas de esencia de vainilla y mezclar.
2. Licuar la mora con poco agua, azúcar y cernir. Hacer lo mismo con el taxo y la naranjilla.

3. Una vez obtenido el jugo de cada fruta mezclar con el primer compuesto (jugo de mora con la leche). De igual manera hacer lo mismo con el taxo y la naranjilla.
4. Para congelas los helados, colocar en un molde el primer sabor (vainilla) hasta la mitad y mandar al congelador por 10 minutos sacar y colocar el centro liquido (mermelada de mora) y el palo de helado, colocar en el congelador nuevamente por otros 15 minutos. Luego colocar el segundo sabor (mora) y mandar por 5 minutos al congelador hacer lo mismo con el tercer y cuarto sabor (naranjilla y taxo)
5. Una vez colocado todos los sabores dejar congelar por 30 minutos aproximadamente.

Fuente: Luis Ruiz, propietario de la fábrica de helados “ivonndy”

¿En dónde degustar de este delicioso producto?

A lo largo de la panamericana que cruza el cantón Salcedo de norte a sur y en las diferentes heladerías que existen en el cantón.

Aporte Nutricional del Postre

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 47: Aporte nutricional de los Helados de Salcedo

	Porción(g)
Calorías	222
Carbohidratos	55.52
Proteínas	1.3
Lípidos	0
Características:	
- Mantiene la piel hidratada.	
- Fortalece los huesos y ayuda al corazón.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Shawarmishki

Palabra quichua. Shawar: penco y Mishki: dulce.

Esta bebida tradicional tiene como ingrediente principal el mishki de cabuya la cual tiene valores medicinales como por ejemplo ayuda a curar el dolor de los huesos, la gastritis, la inflamación de los riñones, etc.

Fotografías 12: Shawarmishki



Fuente: Sr. Vicente Jácome
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Dulce de cabuya (mishki)
- Arroz de cebada

Preparación

- Hervir el dulce de cabuya (mishki) junto al arroz de cebada hasta que este esté bien cocido.
- Retirar del fuego y servir

Fuente: Sr. Vicente Jácome

¿En dónde encontrar esta bebida típica?

Esquina de la calle Rocafuerte y Bolívar donde el señor Vicente Jácome.

Aporte Nutricional de la bebida

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 48: Aporte nutricional del Shawarmishki

	Porción(g)
Calorías	447,71
Carbohidratos	99,52
Proteínas	8,33
Lípidos	1,81
Características: -Vitamina C, hierro, fósforo, tiamina, calcio y niacina	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Chicha de Jora

En homenaje a la cosecha y al sol, los indígenas realizaban en diferentes pueblos la tradicional Fiesta de la Jora donde se prepara y consume la tradicional chicha de Jora. Hoy en día esta bebida se sirve en las tradicionales fiestas de pueblo.

Fotografía 13: Chicha de jora



Fuente: Restaurante “Fannycita”
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Jora de maíz
- Hierba luisa
- Cedrón
- Toronjil
- Canela
- Pimiento de dulce
- Clavo de olor
- Guayaba
- Naranja
- Panela
- Harina

Preparación

- Cocinar la jora, votar en la pipa y dejar fermentar por una noche

- En la mañana siguiente cocinar la hierba luisa, cedrón, toronjil, canela, pimienta de dulce, clavo de olor, panela y un poco de harina blanca.
- Cocinar la guayaba y licuar.
- Cocinar la naranjilla y licuar.
- Poner todo lo anteriormente preparado en la pipa
- Poner una tapa de panela dependiendo de la cantidad preparada y dejar fermentar por 5 horas aproximadamente.
- Colar la chicha y servir

Fuente: Guadalupe Acosta

¿En dónde degustar de esta bebida típica?

Los días jueves y domingo en el restaurante “Fannycita” ubicado en la Av. Olmedo y Gonzáles Suárez.

Aporte Nutricional de la bebida

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 49: Aporte nutricional de la Chicha de jora

	Porción(g)
Calorías	91,75
Carbohidratos	21,75
Proteínas	1,11
Lípidos	0,54
Características:	
- Bebida de moderación.	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

OTROS PRODUCTOS TRADICIONALES

Pinol

Hace 20 años Don Rafael Madrid inicia la tradición del pinol que actualmente se ha convertido en un producto de gran aceptación entre los habitantes del Cantón e inclusive turistas que son los que llevan en mayor cantidad.

Fotografía 14: Pinol



Fuente: <http://www.ricopinoldesalcedo.com/resena-historica.html>

Fotografía: Marcelo Remache

Ingrediente

- Machica de cebada
- Clavo de olor
- Canela
- Anís
- Panela

Preparación

1. Triturar la canela, el clavo de olor y el anís.
2. Mezclar todos los ingredientes anteriores junto a la panela y la machica.

3. Finalmente moler esta combinación dando un producto de color café con un exquisito olor a canela.

Fuente: <http://www.ricopinoldesalcedo.com/resena-historica.html>

¿En dónde degustar de este delicioso producto?

En las diferentes heladerías del cantón.

Aporte Nutricional del Producto

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 50: Aporte nutricional del Pinol

	Porción(g)
Calorías	209,5
Carbohidratos	0
Proteínas	4
Lípidos	13,0
Características: -Preparación en rica en hierro y calcio.	

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Uctu tortillas

La tradición de la elaboración de estas tortillas empezó hace tres décadas atrás en donde los antiguos habitantes de la comunidad de Cusubamba mezclaban la tradicional harina de castilla con agua, con el pasar de los años las nuevas generaciones la mezclaron con el dulce de cabuya y panela para hacerlas dulces y más deliciosas.

Fotografía 15: Uctu tortillas



Fuente: Sra. Adelaida Tonato
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes

- Dulce de cabuya (mishke)
- Panela
- Harina de maíz amarillo
- Harina de castilla
- Huevos
- Royal

Preparación

- Mezclar el dulce de cabuya con el dulce de panela
- Batir la harina de maíz amarillo y la harina de castilla
- Agregar los huevos (la mezcla no tiene que ser muy espesa) y dejar reposar por dos horas

- En un tiesto de barro y a fuego lento poner la mezcla dando la forma y dejar tostar.

Fuente: Sra. Adelaida Tonato

¿En dónde degustar de este delicioso producto?

Los días jueves y domingo en el puesto de la Sra. Adelaida Tonato que se encuentra ubicado en la calle 24 de Mayo y Ana Paredes, y en la plaza Augusto Dávalos.

Aporte Nutricional del Producto

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 51: Aporte nutricional de las Uctu Tortillas

	Porción(g)
Calorías	341,005
Carbohidratos	68,36
Proteínas	6,675
Lípidos	4,515
Características:	
-Es rico en proteínas	
-Aporta grandes cantidades de calcio	

Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

PLATO QUE TIENEN GRAN DEMANDA DE TURISTAS

PESCADO FRITO

El plato típico que destaca en la parroquia Mulliquindil Santa Ana es el Pescado (Trucha, tilapia, pargo entre otros; acompañados de yuca, papas fritas, etc.), preparado de diversas formas (Frito, asado al horno, etc.), este plato lleva aproximadamente 30 años de ser preparado en la parroquia.

Fotografía 16: Pescado Frito



Fuente: Sra. Normas Arias
Fotografía; Arias Acosta Mayra Janeth

Ingredientes:

- Pescado
- Yuca
- Ajo
- Tomate de árbol
- Cebolla perla
- Tomate de riñón
- Apio
- Limón
- Laurel
- Cebolla paitaña
- Pimiento
- Cilantro
- Pimienta
- Aceita
- Sal
- Harina

Preparación:

1. Lavar el pescado
2. Licuar el ajo, cebolla perla, apio, laurel y pimienta; aliñar el pescado con esta preparación y colocar sal y pimienta al gusto.
3. Pasar el pescado en harina, y freír en aceite..
4. Pelar la yuca, lavar y mandar a cocinar con sal.
5. Para el curtido, cocinar el tomate de árbol y el tomate de riñón, licuar y cernir.
6. Picar la paiteña en juliana y colocar en el jugo de tomate.
7. A este añadir el jugo de un limón y cilantro picado. Y finalmente colocar sal al gusto.

Fuente: Sra. Norma Arias

¿En dónde degustar de este plato?

En la parroquia Mulliquindil Santa Ana en el barrios Jesús del Gran Poder y Centro, vía a San Isidro, en los paraderos que aquí existen.

Aporte Nutricional del Producto

Basada en una dieta de 200 calorías

Cuadro 52: Aporte nutricional del Pescado frito

	Porción(g)
Calorías	184.83
Carbohidratos	39.03
Proteínas	5.47
Lípidos	0.66
Características:	
.Ayuda a mejorar la memoria . - Sirve para limpiar los intestinos	

Fuente: Libro Ecuador Culinario, (2012)
Elaborado por: Arias Acosta Mayra Janeth

Mapa gastronómico del cantón Salcedo



Observaciones

La comida tradicional ecuatoriana en especial la de la sierra es extremadamente grasosa (hornado, fritada, cuy asado, otro) ya que la mayoría es frita en manteca de cerdo. Además es sobre cocida por lo tanto se pierden las propiedades de los ingredientes.

Anexo # 2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Objetivo: Determinar la incidencia del turismo gastronómico en el desarrollo económico del cantón Salcedo

Señor (a) sírvase contestar o marcar con una x la respuesta que usted considere pertinente.

1.- ¿Conoce Ud. sobre la gastronomía del cantón Salcedo? Y escriba un ejemplo de un plato típico del cantón.

Si..... No.....

Ejemplo

2.- ¿Cree UD. que se debe realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico cantón Salcedo?

Si..... No.....

¿Por qué?

3.- ¿Marque con una X los aspectos que usted cree necesarios para que un comensal quede totalmente satisfecho al momento de consumir un producto?

- Ingredientes
- Presentación
- Textura
- Sabor
- Todas las anteriores

4.- Señale con una X la comida típica más sobresaliente del cantón Salcedo.

- Hornado
- Yahuarlocro
- Fritada
- Papas con cuy

5.- ¿Piensa Ud. que el turismo gastronómico ayuda al desarrollo económico del cantón Salcedo?

Si..... No.....

¿Por qué?

6.- ¿A través de la promoción y difusión de la gastronomía del cantón Salcedo se pueda incrementar la afluencia de visitantes del cantón.

Si..... No.....

¿Por qué?

7.- Señale con una X el tipo de turismo que tiene más demanda en el cantón Salcedo.

-Turismo ecológico

-Turismo comercial

-Turismo gastronómico

-Turismo cultural

-Turismo recreativo

8.- ¿Cree Ud. que la elaboración de una guía gastronómica ayudará a la dinamización del turismo gastronómico del cantón Salcedo?

Si.....

No.....

¿Por qué?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Presupuesto de Señalética Turística



Dirección : Pedro Barrios E5-07 y Victor Mideros
Teléfono: 084222-590 - 2414789 - 2811546
Email: p.naranjo@andipa-sa.com

Quito, 12 de agosto 2014

EMPRESA
ATENCIÓN Mayra Arias

COTIZACIÓN
Nro. 6072 B - 2014-OF

Estimados Señores:

Para ANDIPA SAFETY SOLUTIONS. es un placer poner a su consideración la siguiente cotización:

CANT	MEDIDA (cm)	MATERIAL	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	50 x 50	Letrero metálico galvanizado con impresión full color y protección UV, con poste de 2 x 2 x 2 de 3,5 mts	75,89	75,89
NOTA. Incluye instalación fuera de la ciudad			SUBTOTAL	\$ 75,89
			IVA 12%	\$ 9,11
			TOTAL	\$ 85,00

FORMA DE PAGO: A convenir
TIEMPO DE ENTREGA: A convenir

Atentamente,

Pamela Naranjo
Asesor comercial

FOTOGRAFÍAS



Fuente: Laguna de Yambo
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



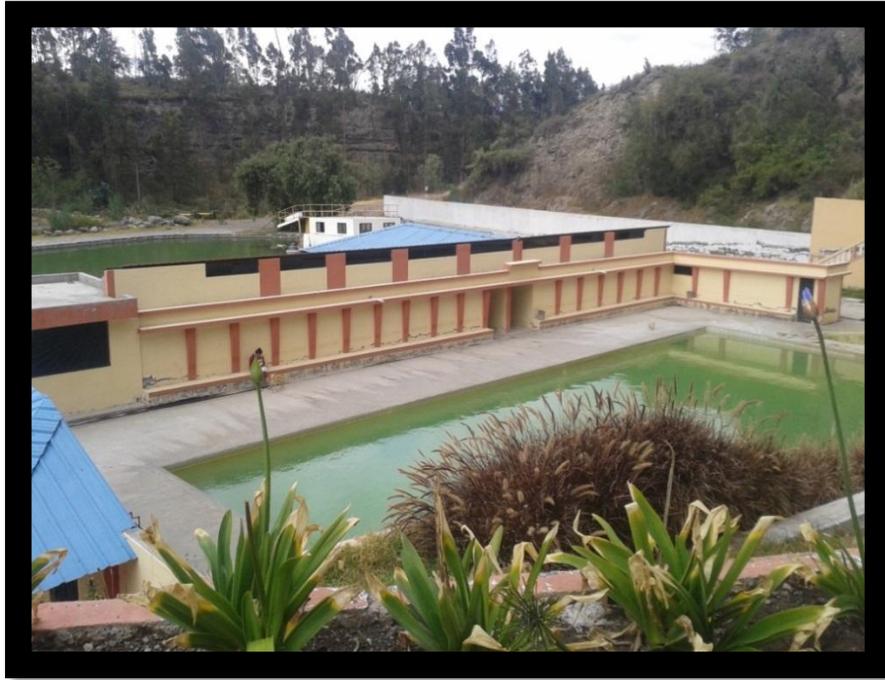
Fuente: Iglesia la Matriz
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



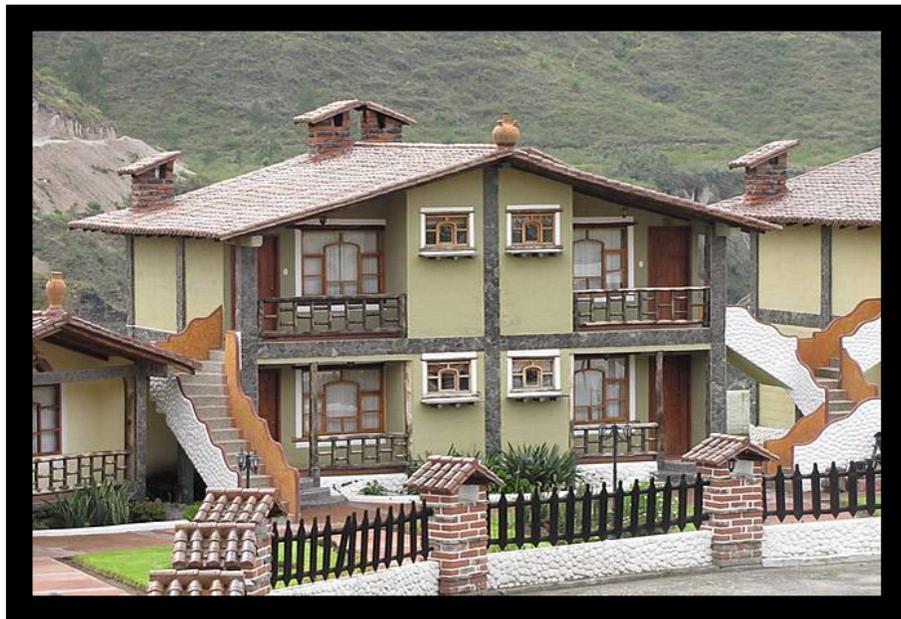
Fuente: Interiores del Palacio Municipal
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



Fuente: Casa de la Familia Yerovi – Makcuart
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



Fuente: Complejo Nagshiche
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



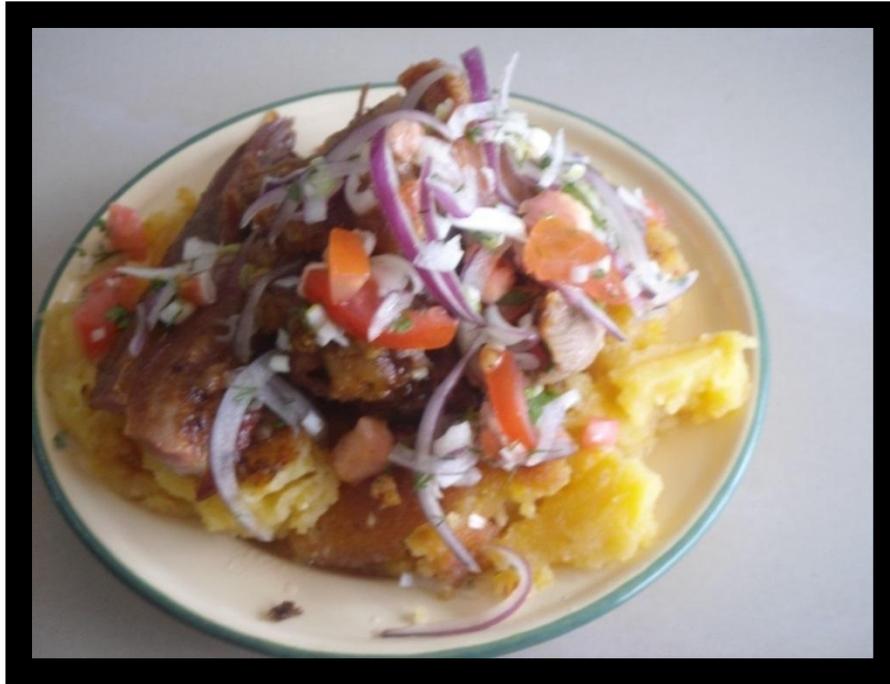
Fuente: Complejo el Surillal



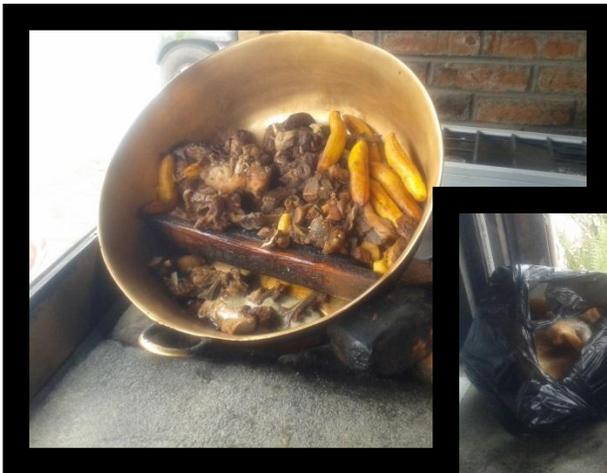
Fuente: Fabrica de Helados Ivonndy
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



Fuente: Rico pinol de Salcedo
Foto por: Marcelo Remache



Fuente: Mercado Central América, local # 45
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth



Fuente: Restaurante el Danzante
Foto por: Arias Acosta Mayra Janeth