



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“RUTA GASTRONOMICA TRADICIONAL YAKUÑAN EN EL
DESARROLLO TURISTICO REGIONAL DEL CANTÓN
OTAVALO”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR:

EDISON STALIN AROTINGO LANCHIMBA

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“RUTA GASTRONOMICA TRADICIONAL YAKUÑAN EN EL
DESARROLLO TURISTICO REGIONAL DEL CANTÓN
OTAVALO”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR: EDISON STALIN AROTINGO LANCHIMBA

DIRECTOR: LIC. CARLOS EDUARDO CEVALLOS HERMIDA

Riobamba – Ecuador

2024

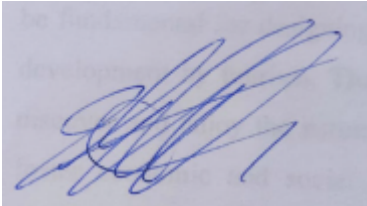
© 2024, Edison Stalin Arotingo Lanchimba

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Edison Stalin Arotingo Lanchimba, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor/autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 19 de junio del 2024



Edison Stalin Arotingo Lanchimba

100480599-8

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, **RUTA GASTRONOMICA TRADICIONAL YAKUÑAN EN EL DESARROLLO TURISTICO REGIONAL DEL CANTÓN OTAVALO**, realizado por el señor: **EDISO STALIN AROTINGO LANCHIMBA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga		2024/06/19
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		
Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida		2024/06/19
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		
Ing. Francisco Javier Chalen Moreano		2024/06/19
ASESOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		

DEDICATORIA

Deseo expresar mi gratitud a Dios por brindarme sabiduría y entendimiento, por su constante protección a lo largo de este camino, permitiéndome alcanzar este importante hito en mi vida. Dedico este trabajo de investigación a mis padres, especialmente a mi madre, a mis hermanos y a toda mi familia, quienes siempre estuvieron presentes y fueron un apoyo incondicional en este logro.

Edison Stalin Arotingo Lanchimba

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a Dios por otorgarme la sabiduría y el entendimiento, por su constante protección a lo largo de este camino, permitiéndome concluir esta significativa etapa de mi vida. Dedico este trabajo de investigación a mis padres, en particular a mi madre, a mis hermanos y a toda mi familia, quienes siempre estuvieron presentes y fueron fundamentales para alcanzar este logro.

Edison Stalin Arotingo Lanchimba

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	x
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT.....	xiii

CAPÍTULO I	1
------------------	---

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Planteamiento del Problema	1
1.2. Objetivos de la Investigación	2
1.2.1. Objetivo general.....	2
1.2.2. Objetivos específicos.....	2

CAPÍTULO II.....	3
------------------	---

MARCO TEORICO Y CONCEPTUAL.....	3
---------------------------------	---

2. MARCO CONCEPTUAL	3
2.1. Antecedentes de Investigación	3
2.2. Gastronomía	5
2.3. Tipos de Gastronomía	5
2.4. Gastronomía en Ecuador	6
2.5. Gastronomía en la Provincia de Imbabura.....	7
2.6. Gastronomía de Otavalo.....	7
2.7. Prácticas Alimenticias en Otavalo.....	9
2.8. Comida Tradicional de Otavalo.....	9
2.9. Bebida Tradicional de Otavalo	10
2.10. Turismo.....	10

2.11.	Tipos de Turismo	11
2.12.	Turismo en Ecuador	11
2.13.	Turismo en la Provincia de Imbabura.	12
2.14.	Turismo en el Cantón Otavalo	13
2.15.	Atracciones Culturales	13
2.16.	Atracciones Naturales	15
2.17.	Turismo en la Parroquia El Jordán	16
2.18.	Turismo en la Parroquia San Miguel Egas (Peguche)	18
2.19.	Turismo en la Parroquia San Pablo del Lago	19
3.	MARCO TEORICO	20
3.1.	Relación del Turismo y la Gastronomía	20
3.2.	Turismo Gastronomico	20
3.3.	Tipos de Turismo Gastronómico	20
3.4.	Cantón Otavalo.....	21
3.5.	Orígen	22
3.6.	Historia.....	22
3.7.	Población.....	22
3.8.	Vestimenta	23
3.9.	Flora y Fauna.....	23
3.10.	Generalidades del Cantón Otavalo.	24
CAPÍTULO III.....		25
4.	MARCO METODOLOGICO	25
4.1.	Descripcion de los puntos del muestreo	25
	Localización y Temporalización.....	25
4.2.	Variables	26
4.3.	Operacionalización de Variables	26
	Tabla 4-1: Operacionalización de variables	26
4.4.	Definición.....	27
4.5.	Tipos y diseño de estudio.	28
4.6.	Universo y Muestra	29

4.6.1.	Universo	29
4.6.2.	Población.....	29
4.6.3.	Muestra.....	29
4.6.4.	Formula	29
4.7.	Métodos y Técnicas.....	31
CAPITULO IV.....		32
5.	RESULTADOS	32
5.1.	Análisis e Interpretación de Resultados.....	32
5.2.	Propuesta.....	48
5.1.1.	Tema	48
5.1.2.	Antecedentes	48
5.1.3.	Datos Informativos	48
5.1.4.	Justificación.....	49
5.1.5.	Objetivos	49
5.3.	Desarrollo de la Propuesta.....	50
5.3.1.	Diseño General de la ruta gastronómica en Google my maps (vista satelital)	50
5.4.	Avance	55
5.5.	Avance 2	56
5.6.	AVANCE 3	57
5.7.	AVANCE 4.....	58
5.8.	AVANCE 5	59
5.9.	Recetas estándar del cantón Otavalo	60
5.9.6.	Platos fuertes	60
5.9.7.	Sopas y Caldos	72
5.9.8.	Bebidas.....	79
6.	CONCLUSIONES	83
7.	RECOMENDACIONES	84
8.	BIBLIOGRAFÍA.....	86
9.	ANEXOS	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 4-1: Operacionalización de variables	26
Tabla 5-1: ¿En qué rango de edad se encuentra usted?	32
Tabla 5-2: ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?	33
Tabla 5-3: ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica?	35
Tabla 5-4: ¿Conoce usted los destinos turísticos gastronómicos del cantón Otavalo?.....	36
Tabla 5-5: ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para degustar platos típicos?	37
Tabla 5-6: ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en el cantón Otavalo le ayudaría en una mejor experiencia en su visita?	39
Tabla 5-7: ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un alimento tradicional de Otavalo? ...	40
Tabla 5-8: ¿De los platos típicos y tradicionales que se enlistan a continuación indique cuales le gusta consumir a usted?	42
Tabla 5-9: ¿Considera importante rescatar platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística?	44
Tabla 5-10: ¿Usted al momento de hacer turismo busca?	45
Tabla 5-11: ¿Le gustaría Combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario?	47
Tabla 5-12: Receta estándar de Carne Colorada.....	60
Tabla 5-13: Receta estándar Fritada	61
Tabla 5-14: Receta Estándar de Cuy Asado con Papas	62
Tabla 5-15: Receta Estándar de Llapingachos.....	64
Tabla 5-16: Receta Estándar de Cariucho de gallina.....	66
Tabla 5-17: Receta Estándar de Papas con Cuero	67
Tabla 5-18: Receta Estándar de Tripa Mishki/ Mishqui.....	68
Tabla 5-19: Receta Estándar Cuy de Chaltura.....	69
Tabla 5-20: Receta Estándar de Caldo de 31	72
Tabla 5-21: Receta Estándar Sopa de Arroz de Cebada	73
Tabla 5-22: Receta Estándar de Caldo de Gallina Criolla	74
Tabla 5-23: Receta Estándar de Caldo de Patas	75
Tabla 5-24: Receta Estándar de Yahuarlocro	76
Tabla 5-25: Receta Estándar de Uchu Jacú	77
Tabla 5-26: Receta Estándar de Chicha de Yamor.....	79
Tabla 5-27: Receta Estándar de Champús.....	80
Tabla 5-28: Receta Estándar de Colada Morada	81

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 4-1: Mapa político del cantón Otavalo.....	25
Ilustración 5-1: ¿En qué rango de edad se encuentra usted?.....	32
Ilustración 5-2: ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?....	34
Ilustración 5-3: ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica?	35
Ilustración 5-4: ¿Conoce usted los destinos turísticos gastronómicos del cantón Otavalo?.....	36
Ilustración 5-5: ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para degustar platos típicos?	38
Ilustración 5-6: ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en el cantón Otavalo le ayudaría en una mejor experiencia en su visita?.....	39
Ilustración 5-7: ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un alimento tradicional de Otavalo?	41
Ilustración 5-8: ¿De los platos típicos y tradicionales que se enlistan a continuación indique cuales le gusta consumir a usted?.....	43
Ilustración 5-9: ¿Considera importante rescatar platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística?.....	44
Ilustración 5-10: ¿Usted al momento de hacer turismo busca?.....	46
Ilustración 5-11: ¿Le gustaría Combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario?	47
Ilustración 5-12: Diseño General de la ruta gastronómica en Google my maps (vista satelital).	50
Ilustración 5-13: Ruta gastronómica de la parroquia San Miguel Egas (Peguiche) en Google my maps (vista satelital).....	51
Ilustración 5-14: Ruta gastronómica de la parroquia El Jordán en Google my maps (vista satelital).....	52
Ilustración 5-15: Ruta gastronómica de la parroquia San Pablo del lago en Google my maps (vista satelital).....	53
Ilustración 5-16: Ejemplo de la vista previa dentro de Google my maps de un establecimiento cualquiera perteneciente a la ruta gastronómica.	54
Ilustración 5-17: Logotipo.....	55
Ilustración 5-18: Mapa	56
Ilustración 5-19: Portada de la revista	57

Ilustración 5-20: Cuerpo de página.....	58
Ilustración 5-21: Contraportada.....	59

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Modelo de encuesta	89
Anexo B: Oficio dirigido al director de desarrollo económico del GADM Otavalo.....	94
Anexo C: Ficha de Observación.....	95
Anexo D: Fotografías de entrevistas	96
Anexo E: Fotografías tomadas en el cantón Otavalo.....	99

RESUMEN

La escasez de opciones gastronómicas y la percepción monótona de los platos han llevado a una disminución del interés y consumo, lo que podría resultar la pérdida de estas delicias culinarias. Se diseñó una ruta turística gastronómica en el cantón Otavalo; El objetivo principal es promover la gastronomía tradicional y el turismo resaltando la riqueza cultural y culinaria del cantón Otavalo. Para alcanzar este objetivo, se planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál sería la ruta gastronómica óptima para impulsar el turismo y la cocina local en el cantón Otavalo? Esta pregunta guio al desarrollo de los objetivos específicos, que buscan identificar los espacios turísticos y gastronómicos más concurridos y valorados por los visitantes. Se utilizó un diseño de investigación descriptivo, que permitió recopilar información valiosa mediante encuestas y entrevistas. Estas herramientas se enfocaron en obtener datos sobre las características y perfiles de los entrevistados, sus preferencias y percepciones sobre la gastronomía local. Estos datos serán fundamentales para diseñar la primera ruta gastronómica del cantón, facilitando así el desarrollo comunitario a través del turismo. La implementación de esta ruta gastronómica permitirá a los visitantes descubrir y disfrutar de los atractivos naturales, culturales y culinarios. Además, fomentará el desarrollo económico y social de las parroquias involucradas, creando oportunidades de empleo y promoviendo la identidad cultural; Además, contribuirá a preservar y difundir la herencia cultural culinaria de Otavalo, destacando la importancia de la gastronomía como un elemento clave de la identidad local; es así que, se concluyó que, en efecto, es factible la creación de una ruta gastronómica, que pueda incentivar el turismo en las parroquias el Jordán, San miguel Egas (Peguche) y San pablo del lago, esto a causa de que los gobiernos descentralizados no han impulsado el turismo gastronómico, cuando este lugar es rico en comida típica y representativa.

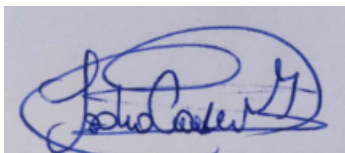
Palabras clave: <RUTA GASTRONÓMICA>, <TURISMO>, <INCENTIVO>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>, <OTAVALO (CANTÓN)>, <SAN MIGUEL EGAS (PARROQUIA)>, <EL JORDAN (PARROQUIA)>, <SAN PABLO DEL LAGO (PARROQUIA)>.

1025-DBRA-UPT-2024

ABSTRACT

The lack of gastronomic options and the monotonous perception of the dishes have led to a decrease in interest and consumption, which could result in the demise of these culinary delights. A tourist route with a focus on gastronomy was developed in Otavalo canton. The primary aim of this initiative is to promote the traditional gastronomy and tourism of the canton while also highlighting its rich cultural and culinary heritage. To achieve this objective, the following research question was considered: What would be the optimal gastronomic route to promote tourism and local cuisine in the Otavalo canton? This question guided the development of the specific objectives, which focus on identifying the tourist and gastronomic areas that are most popular and valued by visitors. A descriptive research design was used, which allowed for the collection of valuable information through surveys and interviews. These tools focused on obtaining data on the characteristics and profiles of the participants, their preferences and perceptions of local gastronomy. This data will be fundamental for designing the canton's first gastronomic route, thus facilitating community development by tourism. The implementation of this gastronomic route will allow visitors to discover and enjoy the natural, cultural and culinary attractions. Furthermore, the project will foster economic and social development in the participating parish communities, creating employment opportunities and promoting cultural identity. Additionally, it will facilitate the preservation and dissemination of Otavalo's culinary cultural heritage, emphasizing the significance of gastronomy as a fundamental aspect of local identity. Consequently, the establishment of a gastronomic route is a viable proposition, which could potentially stimulate tourism in the selected parishes of El Jordan, San Miguel Egas (Peguche) and San Pablo del Lago, given that the decentralized governments have not yet prioritized gastronomic tourism, despite the region's rich culinary heritage.

Keywords: <GASTRONOMIC ROUTE>, <TOURISM>, <INCENTIVE>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <OTAVALO (CANTON)>, <SAN MIGUEL EGAS (PARISH)>, <EL JORDAN (PARISH)>, <SAN PABLO DEL LAGO (PARISH)>.



María Yadira Cárdenas Moyano
0603368796
Docente Traductor 3

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema

Este estudio de investigación plantea la creación de una ruta turística gastronómica destinada a realzar los platos más emblemáticos de las distintas parroquias del cantón Otavalo. En este sentido, se busca determinar cuál sería la ruta ideal para potenciar la gastronomía local y sus características más representativas.

De esta manera, se contribuye al entendimiento y promoción de los platos típicos más representativos. La escasez de opciones gastronómicas y la percepción monótona de los platos han llevado a una disminución del interés y consumo, lo que podría resultar en la pérdida de estas delicias culinarias. Por lo tanto, se busca fomentar nuevas alternativas, como rutas turísticas gastronómicas en el cantón, que permitan la exploración de diferentes lugares y contribuyan al desarrollo económico local y al fortalecimiento de la identidad gastronómica. Esto atraerá tanto a turistas nacionales como internacionales para que visiten y disfruten de las diversas opciones gastronómicas ofrecidas en el cantón Otavalo, especialmente en las parroquias de El Jordán, San Miguel Egas Peguche y San Pablo del lago. En última instancia, el objetivo del proyecto es impulsar el desarrollo turístico de los diferentes cantones de la provincia de Imbabura, que posee una riqueza tanto material como inmaterial considerable.

1.2. *Objetivos de la Investigación*

1.2.1. *Objetivo general*

- Elaborar la ruta gastronómica Yakuñan para el desarrollo turístico del cantón Otavalo de las parroquias El Jordán, San Miguel Egas (Peguiche), San Pablo del Lago.

1.2.2. *Objetivos específicos*

- Analizar las preferencias que tienen los turistas que visitan el cantón Otavalo.
- Determinar la viabilidad de la implementación de una ruta gastronómica en el cantón Otavalo.
- Proponer la ruta gastronómica.

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO Y CONCEPTUAL

2. MARCO CONCEPTUAL

2.1. Antecedentes de Investigación

Con la influencia de la globalización, la gastronomía se ha vuelto un elemento fundamental en la atracción de turistas y en la promoción de destinos. La industria turística está experimentando importantes transformaciones, impulsadas en parte por la búsqueda de experiencias únicas por parte de los viajeros. Esto ha llevado a un cambio en las tendencias turísticas, con un interés creciente en destinos menos convencionales y más auténticos. Como resultado, las actitudes y necesidades de los turistas también han evolucionado.

Además, con la proliferación de nuevas tendencias y la búsqueda de experiencias innovadoras, junto con importantes cambios en la movilidad y el uso generalizado de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), ha surgido una expansión y transformación de la gastronomía a nivel mundial. Esto ha dado lugar a una variedad cada vez mayor de recetas, más ricas y diversas, que a su vez han abierto nuevas posibilidades de turismo en lugares que anteriormente no se consideraban turísticos. Ahora, estos lugares ofrecen condiciones naturales, culturales o infraestructuras que son valoradas por los visitantes como nuevas oportunidades para el turismo.

Por ende, el patrimonio cultural inmaterial va más allá de simplemente monumentos y colecciones de objetos; abarca tradiciones y expresiones vivas que han sido heredadas de generación en generación. Esto incluye las representaciones y manifestaciones que las comunidades reconocen como parte integral de su cultura. Es en este contexto donde entran en juego los conocimientos culinarios que han sido emblemáticos de una determinada población.

Ecuador cuenta con una amplia gama de atracciones turísticas, gracias a su condición de país mega biodiverso y a la riqueza cultural y conocimientos ancestrales de sus diversas comunidades. Esta diversidad permite la creación de platos que combinan aromas y sabores característicos, dando lugar a alimentos de alta calidad con una identidad única. Por lo tanto, el turismo gastronómico se posiciona como una de las opciones más populares entre los viajeros debido a esta singularidad culinaria.

La cocina ecuatoriana representa un legado intangible, siendo un recurso arraigado en la historia cultural, social, ambiental y económica del país. En consecuencia, Ecuador está emergiendo como un destacado exponente gastronómico a nivel global, ofreciendo platos tradicionales a turistas de todo el mundo y conquistando incluso a los paladares más exigentes.

Desde una perspectiva regional, la provincia de Imbabura es reconocida en el ámbito turístico por sus hermosos lagos, así como por sus atractivos turísticos y paisajes naturales impresionantes, que incluyen reservas ecológicas y una amplia variedad gastronómica. La cocina tradicional representa un patrimonio social e histórico que, con el paso del tiempo, ha ido enriqueciéndose, reinventándose y evolucionando. Con la designación de Imbabura como Geoparque Mundial por parte de la UNESCO, la provincia está encaminada hacia el fortalecimiento tanto del sector turístico como del gastronómico.

El cantón ofrece una amplia variedad de atractivos turísticos, gastronómicos y culturales, que constituyen una oferta de alta calidad para el disfrute tanto de turistas nacionales como extranjeros. En noviembre de 2019, Otavalo fue incluido en la lista de los "Pueblos Mágicos del Ecuador", un programa impulsado por el Ministerio de Turismo del país con el fin de fomentar el desarrollo turístico de comunidades que poseen atributos culturales y naturales únicos, y que cumplen con los requisitos necesarios para el desarrollo de la actividad turística.

2.2. Gastronomía

La gastronomía es el campo de estudio que explora la interacción entre la cultura y la comida, considerándola como un arte que reflexiona sobre las conexiones del ser humano con su alimentación y el contexto cultural en el que se desenvuelve la cocina. La palabra proviene de la combinación de dos términos griegos: "gastros" (estómago) y "nomos" (conocimiento). En un sentido más preciso, se centra en el arte culinario y la relación entre la preparación, presentación y consumo de alimentos. (Alcacer, 2020)

“La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada”

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826)

2.3. Tipos de Gastronomía

La gastronomía se despliega en diversas vertientes que reflejan la identidad y la diversidad cultural de las sociedades. En primer lugar, la gastronomía nacional se caracteriza por representar los sabores autóctonos de una nación, donde los ingredientes locales son clave para identificar a sus habitantes y constituyen un patrimonio culinario de gran valor. Por otro lado, la gastronomía internacional ofrece una ventana a la esencia de otras culturas, destacando aromas y sabores que distinguen a cada país y promueven el intercambio cultural. La gastronomía típica, por su parte, se encuentra arraigada en un lugar específico, aunque carece de un fundamento histórico o tradicional definido, resultando de una fusión entre lo autóctono y lo foráneo.

En contraste, la gastronomía tradicional se fundamenta en prácticas culinarias arraigadas en la historia y vinculadas a festividades, rituales, religión y costumbres locales. La gastronomía vegetariana y vegana, con su enfoque en ingredientes como verduras, frutas y granos, ofrece alternativas sustentables y éticas, destacando la ausencia de productos de origen animal en la cocina vegana. Finalmente, la gastronomía sostenible promueve un consumo responsable que respeta el medio ambiente y preserva las tradiciones locales, constituyendo una forma de cocinar que honra tanto el legado cultural como la salud del planeta.

2.4. Gastronomía en Ecuador

La cocina de Ecuador ha sido enriquecida por su diversidad cultural, los distintos climas del país y la amplia gama de especias y productos disponibles. La influencia tanto de las tradiciones indígenas como europeas ha creado una fusión única, donde el énfasis en el sabor y la creatividad se renueva constantemente gracias a las nuevas generaciones de chefs y aficionados a la cocina. A esta mezcla característica de este país se le conoce comúnmente como Comida Criolla.

El Ministerio de Turismo ha lanzado una completa guía que explora los secretos de la gastronomía nacional, junto con la fascinante historia detrás de los platos más emblemáticos de cada región y sus respectivas técnicas de preparación. Desde los clásicos como la fritada y los alimentos envueltos, como tamales, humas y quimbolitos, hasta los ceviches y una amplia selección de postres que destacan la identidad culinaria de cada provincia. Además, la exótica región amazónica también está presente con recetas intrigantes como la chicha de chontaduro, el casabe y la shinchicara. (2018)

La combinación de ingredientes frescos y típicos, como mariscos, papas, maíz, plátanos y especias tradicionales, desata una rica variedad de sabores que deleitan hasta a los paladares más exigentes. Además de sus platos principales, Ecuador destaca por sus dulces tradicionales y frutas tropicales, que enriquecen aún más la experiencia gastronómica del país.

La cocina ecuatoriana ha sido moldeada por la influencia de diversas culturas que han llegado al país a lo largo de su historia, especialmente durante la época de la conquista y en los siglos XIX y XX. Las costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas se vieron transformadas debido a estas influencias. Por un lado, la presencia de colonizadores andaluces, valencianos, aragoneses y otros grupos europeos llevó a la sustitución de ingredientes tradicionales como la iguana, el manatí o los insectos, por productos como el ganado vacuno. Por otro lado, las preparaciones y costumbres africanas, particularmente en las zonas costeras, también dejaron su huella en la gastronomía ecuatoriana. Esta fusión de influencias culturales ha dado lugar a una cocina diversa y única que refleja la riqueza histórica y cultural de Ecuador. (Orellana, 2022)

2.5. Gastronomía en la Provincia de Imbabura

Imbabura, una provincia ubicada al norte de Ecuador, es un fascinante crisol de tradiciones y prácticas culinarias indígenas, enriquecidas por las influencias de las culturas españolas y mestizas. Su cocina se distingue por su amplia diversidad y delicioso sabor, lo cual se debe en gran medida a la variabilidad de climas que caracterizan a esta región.

La región de Imbabura cuenta con una abundante variedad de productos que son fundamentales en la creación de platos gastronómicos distintivos. La mezcla de ingredientes tropicales, como la yuca, con productos propios de zonas más frescas, como el maíz tierno o el choclo, da origen a delicias culinarias como el sancocho y una amplia variedad de sopas de gran sabor.

A lo largo del tiempo, la gastronomía de Imbabura ha sido reconocida como un valioso legado cultural transmitido por generaciones, dando origen a platos tradicionales y muy populares como el champús con mote, zambo y zapallo, que son característicos de la provincia. Estas recetas se preparan utilizando técnicas de cocción ancestrales, como la tulpa, la fermentación alcohólica y la elaboración de cecina de carne.

Imbabura ha arraigado su gastronomía en una amplia variedad de alimentos que van desde frutas tropicales hasta productos de zonas templadas y frías, como duraznos, aguacates, guabas, tomate de árbol y uvillas. Estos ingredientes son la base para la elaboración de platos y bebidas típicas, como el champús con mote o la colada morada con harina de maíz, utilizando métodos de cocción tradicionales como el fuego de leña. Además, destacan otras delicias regionales como el pan Otavaleño, amasado y horneado en leña, las tortillas en tiesto y las humitas. Estas preparaciones son ejemplos de la rica diversidad culinaria que caracteriza a Imbabura, reflejando la historia, el entorno natural y la cultura de esta provincia ecuatoriana. (Maldonado, 2011 pág. 26)

2.6. Gastronomía de Otavalo

Dentro de la gastronomía otavaleña predomina una gran variedad de ingredientes, así como colores y sabores formando una fusión perfecta para todo tipo de paladares. En ese sentido, Otavalo es una mezcla mágica de historia, costumbres, cultura, gastronomía y folclore.

El Ecuador, aunque es un país pequeño posee una gastronomía variada desde alimentos cárnicos hasta frutas, gracias a que posee una diversidad de climas, todo esto hace que la gastronomía sea

única, además cuenta con la herencia que han dejado los antepasados, tanto sus costumbres y tradiciones o hacen muy apetecible y bien vista ante los ojos de todos.

En Otavalo, es posible disfrutar de platos como humitas, choclos cocidos, maíz tostado, mote, empanadas de harina de maíz, maíz de dulce, pan de maíz, entre otros. La cocina de Otavalo se centra principalmente en el maíz, una planta considerada sagrada por nuestros antepasados, que siempre ha sido un elemento fundamental en ceremonias y rituales sagrados.

El maíz, las papas y los cuyes domesticados son elementos distintivos de la agricultura en Otavalo, lo que naturalmente se refleja en su cocina. Los quimbolitos, preparados con maíz, la sopa de locro, hecha con papas, y el cuy asado son platos muy apreciados, al igual que la fritada, el favorito local, que consiste en trozos de cerdo fritos acompañados de maíz blanco.

Los platillos tradicionales que perduran en las comunidades son el alma de diversas celebraciones, desde bautizos y matrimonios hasta fiestas, carnavales, mingas y cosechas. En estos eventos, la comida cobra vida y exhibe su diversidad y abundancia, convirtiéndose en un elemento central de la celebración. (Valdiviezo, 2018 pág. 3)

2.7. Prácticas Alimenticias en Otavalo

La dieta cotidiana de este pueblo aún incorpora elementos tradicionales como el mote, el maíz y diversos tubérculos como la papa y el melloco. Sin embargo, también se observa la presencia de alimentos procesados como enlatados, gaseosas y pastas. Es importante destacar que este patrón alimenticio está siendo progresivamente reemplazado por comidas rápidas, influenciado en gran medida por las actividades comerciales, especialmente en la población que reside en las áreas urbanas. Este cambio en los hábitos alimenticios refleja no solo la dinámica de la vida moderna, sino también los desafíos que enfrenta la preservación de la dieta tradicional en un contexto de globalización y urbanización crecientes.

En las comunidades de Otavalo, las prácticas alimenticias continúan arraigadas, ya que los habitantes cultivan los alimentos que luego serán utilizados en su dieta diaria. Para ellos, el valor nutricional de los productos que ofrecen a sus familias es de suma importancia. Este enfoque en la producción y consumo de alimentos locales refleja un fuerte vínculo con la tierra y con la tradición, así como una preocupación por la salud y el bienestar de sus seres queridos. (Teran, 2019)

2.8. Comida Tradicional de Otavalo

Según Marlene Ramírez y David E. Williams, en su libro *Culinarias de Imbabura y sus alrededores*, pág. 65.

- Mazamorra con cuy: En los funerales indígenas, es habitual servir una bebida densa conocida como Mazamorra junto con cuy asado. Durante el día del fallecimiento, es común preparar mazamorra, pero con pequeños moluscos llamados churos.
- Fritada: El plato se sazona con ajo, sal y cebolla, y se sirve acompañado de papas cocidas con cáscara, una variedad de tostadas, maíz hervido, queso y ají.
- Hornado: Este plato se sirve con una variedad de salsas y verduras cocidas adicionales para realzar su sabor y ofrecer una experiencia culinaria completa.

2.9. *Bebida Tradicional de Otavalo*

Según Marlene Ramírez y David E. Williams (2019: p 59), durante los meses de octubre y septiembre se lleva a cabo la celebración de la cosecha de maíz, dando lugar a la preparación del Yamor. Esta bebida, clasificada como una chicha, se caracteriza por tener un bajo contenido de alcohol. Se elabora a partir de la fermentación de siete variedades de maíz: amarillo, blanco, negro, chulpi, palomitas de maíz, morocho y jora, después de haber sido sometido a un proceso de secado, molienda y ebullición. Además, se añaden plantas aromáticas locales para enriquecer su sabor. El Yamor se sirve tradicionalmente acompañado de un plato de carne de cerdo frita. Por otro lado, el Champús es una bebida típica consumida en el Día de los Difuntos (2 de noviembre), elaborada con harina de maíz, mote y piña, y se sirve junto a una porción especial de pan conocida como guaguas de pan o cabritos de pan.

2.10. *Turismo*

El turismo abarca las actividades que las personas realizan al desplazarse y alojarse en lugares distintos a su entorno habitual, ya sea por placer, motivos laborales u otras razones. Implica la exploración y visita de destinos turísticos que pueden comprender sitios de interés histórico, cultural, natural o recreativo. Además, constituye una industria relevante en diversos países, ya que puede tener un impacto considerable en la economía local al generar empleo y generar ingresos. Es importante destacar que el turismo puede facilitar el intercambio cultural y promover la comprensión mutua entre diferentes regiones y personas. (Ledhesma, 2018 pág. 9)

El turismo puede ser concebido como una modalidad de consumo, dado que involucra la inversión de recursos en diversos bienes y servicios, como transporte, hospedaje, alimentación y actividades recreativas, entre otros. No obstante, a diferencia de otras formas de consumo, el turismo se distingue por ser temporal y experiencial en su naturaleza, ya que su objetivo es crear vivencias memorables y singulares para los viajeros. (Cortez, 2022)

2.11. Tipos de Turismo

El turismo abarca una amplia gama de modalidades que responden a diferentes motivaciones y experiencias de viaje. El turismo de aventura se centra en desafíos impuestos por la naturaleza, mientras que el turismo deportivo involucra viajes para presenciar eventos deportivos o participar en actividades deportivas. Por otro lado, el turismo de negocios implica desplazamientos para llevar a cabo eventos corporativos, mientras que el turismo religioso se enfoca en visitar centros religiosos sagrados fuera del entorno habitual. El turismo gastronómico se orienta hacia la exploración de la cocina local, mientras que el turismo rural ofrece experiencias de convivencia e interacción con comunidades rurales. El turismo cultural se centra en conocer y disfrutar aspectos culturales del destino, mientras que el turismo de salud se relaciona con viajes para recibir tratamientos médicos o de bienestar. El turismo accesible se especializa en diseñar viajes adaptados para personas con capacidades diferentes, y el ecoturismo se define como viajes responsables a áreas naturales que promueven la conservación ambiental y el bienestar comunitario. Por último, el turismo tradicional se caracteriza por viajes masivos a destinos como playas, orientados hacia el descanso y el placer, mientras que el turismo de naturaleza busca actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza.

2.12. Turismo en Ecuador

El turismo en Ecuador es un fascinante viaje hacia la diversidad y la belleza natural de este país sudamericano. Ubicado en la región noroeste de América del Sur, Ecuador cautiva a los visitantes con su increíble variedad geográfica y cultural. Desde las legendarias Islas Galápagos, consideradas un paraíso único en el mundo, hasta la selva amazónica llena de vida y misterio, pasando por la majestuosidad de los Andes y las encantadoras ciudades coloniales, Ecuador ofrece experiencias inolvidables para los viajeros más exigentes.

Con una riqueza de biodiversidad que rivaliza con países mucho más grandes, Ecuador alberga una gran cantidad de especies endémicas y paisajes impresionantes.

Además de su entorno natural, la cultura ecuatoriana es igualmente cautivadora, con una mezcla de tradiciones indígenas, mestizas y coloniales que se reflejan en su arquitectura, música, danzas y gastronomía. Desde el fervor de los mercados indígenas hasta la hospitalidad de las comunidades rurales, los visitantes pueden sumergirse en la autenticidad de Ecuador y descubrir la calidez de su gente.

Ya sea que busques aventura, descanso, exploración cultural o contacto con la naturaleza, el turismo en Ecuador te brinda un abanico de posibilidades para vivir experiencias enriquecedoras y crear recuerdos duraderos en un país que te sorprenderá en cada rincón.

2.13. Turismo en la Provincia de Imbabura.

Situada al norte del país y apodada la "provincia de los Lagos", Imbabura está compuesta por seis cantones que disfrutan de un clima templado a frío. Reconocida por sus impresionantes cuerpos de agua y sus paisajes naturales espectaculares, esta provincia es un destino turístico destacado. Sus atracciones culturales, como iglesias históricas, museos fascinantes y una arquitectura notable, son conocidas a nivel global. Las artesanías autóctonas, como los bordados distintivos, los productos en cuero y los textiles de alta calidad, también gozan de una reputación internacional. Imbabura, con su rico legado de arte, historia, cultura y tradiciones arraigadas, es una provincia que se distingue por su identidad única.

La cocina de Imbabura se destaca por su gran diversidad, gracias a la abundancia de productos cultivados en diversos tipos de suelos y climas. Esta variedad se refleja en la preparación de una amplia gama de platos típicos que combinan ingredientes tropicales y andinos. Esta fusión da como resultado sabores exquisitos y deliciosos que son accesibles para todos los que deseen disfrutarlos. (2022)

2.14. Turismo en el Cantón Otavalo

Situado en la hermosa y exuberante región del valle de Otavalo, en la Sierra norte del Ecuador, este pintoresco lugar se eleva a una altitud de 2.565 metros sobre el nivel del mar. Con sus impresionantes paisajes andinos y una población conocida por su creatividad y artesanía, Otavalo se destaca como uno de los destinos más significativos en el panorama turístico del Ecuador.

Otavalo, conocido como uno de los destinos turísticos más destacados de Ecuador, recibe a visitantes tanto nacionales como extranjeros atraídos por la riqueza cultural de su población. Los habitantes de Otavalo, quienes conservan su identidad y se enorgullecen de sus mitos, leyendas, costumbres y tradiciones ancestrales transmitidas por sus antepasados, contribuyen al atractivo de este lugar. Reconocido como la "Capital de la artesanía ecuatoriana", Otavalo se distingue por la variedad y calidad de los productos ofrecidos en su famoso mercado indígena, que se ha convertido en un símbolo de la cultura local.

El turismo en Otavalo es una actividad que se lleva a cabo con gran atención y dedicación, ya que cuenta con una diversidad de atracciones turísticas y ofrece la oportunidad de desarrollar nuevas opciones de destinos que resulten atractivos para los visitantes. Esta ciudad es frecuentada por turistas tanto del país como del extranjero. (Lema, 2022)

2.15. Atracciones Culturales

Dentro del cantón Otavalo, provincia de Imbabura, existen diversos lugares que son centro de la esencia misma de la cultura otavaleña; por lo que, es pertinente mencionar algunos ejemplos que brindan un atractivo turístico a este lugar del Estado ecuatoriano.

En primera instancia está la Plaza de los Ponchos, o como se lo conoce, el Mercado Centenarios, vista como la mayor feria de artesanía en el norte de Ecuador, es un evento emblemático que se realiza todos los sábados desde las 7 de la mañana hasta las 6 de la tarde.

De igual forma está el Santuario del Señor de los Dolores, en donde la relevancia de la iglesia radica en la veneración al Señor de los Dolores, considerado el santo patrón de Otavalo, cuyas festividades se conmemoran anualmente el 3 de mayo. La Iglesia de Jordán, un edificio de reciente construcción destaca por su amplio y luminoso diseño, así como por su majestuosa cúpula y presbiterio. Su construcción fue finalizada entre 1963 y 1964. Asimismo, dentro del Museo de los tejidos, se puede apreciar las primeras máquinas que eran empleadas para hacer las telas.

Otavalo, en la provincia de Imbabura, Ecuador, ofrece una amplia gama de actividades turísticas para explorar y disfrutar. En Ilumán, los visitantes pueden participar en un taller de sombreros artesanales, donde se elaboran sombreros de tela con un excelente acabado, así como artículos hechos con totora, un material vegetal similar a la paja.

En Peguche, destacados artesanos trabajan con lana para crear bellas piezas artesanales, mientras que el cementerio indígena es un lugar de adoración y recuerdo para la comunidad local. La famosa Feria de Animales y el Mercado de Otavalo, conocido como la Plaza de Ponchos, son destinos imperdibles para los amantes de las compras y la cultura local.

Los entusiastas de la naturaleza pueden explorar el hermoso Lago San Pablo, custodiado por el majestuoso volcán Imbabura, así como las impresionantes Lagunas de Mojanda, que incluyen cuatro lagunas de notable belleza. Para los más aventureros, el Cerro Fuya Fuya ofrece emocionantes oportunidades de alpinismo, mientras que la Cascada de Peguche y la Cascada de Taxopamba invitan a los visitantes a sumergirse en la naturaleza y disfrutar de actividades al aire libre.

El Parque Cóndor Otavalo, un centro de rescate y cuidado de aves rapaces, y el Mirador Lechero, un árbol milenario ubicado en el Pucará de Rey Loma, completan la oferta turística de esta fascinante región.

2.16. Atracciones Naturales

En la región de Otavalo, Ecuador, los atractivos naturales son abundantes y ofrecen una experiencia única para los visitantes.

La Cascada de Peguche, un sitio espiritual indígena cercano a la ciudad, cautiva con su impresionante cascada y el entorno sereno que la rodea. Los turistas pueden disfrutar de las artesanías locales en el centro turístico de la comunidad y explorar el área con facilidades para llevar a niños.

Por otro lado, la Cascada de Taxopamba, ubicada a poca distancia de Otavalo, sorprende con sus dos saltos y aguas transparentes, ofreciendo un refugio natural perfecto para sumergirse en la belleza de la naturaleza.

El Lago San Pablo, el más grande de la provincia, es un lugar popular entre los indígenas para la pesca y actividades acuáticas, rodeado de hosterías y restaurantes que invitan a los visitantes a disfrutar de la tranquilidad del entorno.

Las Lagunas de Mojanda, con sus tres lagunas y paisajes pintorescos, son una joya natural que refleja la belleza de Otavalo.

Finalmente, el Pucará, una estructura milenaria construida por los incas, representa una ventana a la historia y la magia de la región, esperando ser explorada por los turistas ávidos de conocimiento y aventura. (Imbabura Geoparque Mundial, 2020)

2.17. Turismo en la Parroquia El Jordán

La parroquia urbana de El Jordán, localizada en la región septentrional del cantón Otavalo, abarca un conjunto de comunidades que incluyen Cotama, Guanansi, Gualapuro, La Compañía, Camuendo y Libertad de Azama.

- **Iglesia El Jordán de Otavalo: Un Legado Centenario**

En el epicentro de Otavalo, se halla un tesoro de gran valor histórico y religioso: la Iglesia El Jordán. Con una antigüedad que se remonta al siglo XVII y afiliada a la Orden Franciscana, este templo trasciende su función como lugar de culto para convertirse en un emblema de la fe y la espiritualidad arraigadas en la región a lo largo de generaciones. (Maigua E, 2023)

- **El parque de los caballitos**

Este entorno que rodea la iglesia constituye un punto de encuentro tanto para los habitantes locales como para los visitantes. Se erige como un rincón encantador donde la comunidad se congrega y donde se llevan a cabo eventos culturales y festividades locales, fortaleciendo así los lazos comunitarios y promoviendo la interacción social en el corazón de la ciudad. (Maigua E, 2023)

- **La Iglesia San Luis y el Parque Bolívar**

La estratégica ubicación de la Iglesia de San Luis en el Parque Bolívar, en el corazón de Otavalo, la convierte en un punto de referencia fácilmente accesible para los visitantes. Al encontrarse en este parque, que es un lugar de encuentro muy frecuentado, tanto por habitantes locales como por turistas, la iglesia se beneficia de una atmósfera animada y relajada que invita a la exploración y la contemplación de su entorno histórico y cultural.

La Iglesia de San Luis de Otavalo representa un magnífico ejemplo de la arquitectura colonial y constituye un símbolo histórico destacado. Asimismo, se erige como un centro neurálgico de espiritualidad y expresión cultural en la localidad. (Maigua E, 2023)

- **El colibrí**

Ubicado a escasa distancia de la estación del ferrocarril de Otavalo, este centro de difusión artístico-cultural adopta el nombre de un bello pájaro local. Financiado con recursos del cantón y ejecutado por expertos y artesanos otavaleños, su propósito fundamental radica en promover la cultura y nutrir las artes en esta zona del norte del país. Otavalo, como enclave territorial, ha desempeñado un papel significativo en el enriquecimiento de la cultura y las artes del Ecuador, contribuyendo de manera palpable al desarrollo económico, comercial y turístico de la nación. (Males, 2016)

- **Plaza de los ponchos**

El Mercado Centenario, comúnmente conocido como la Plaza de Ponchos, representa la feria artesanal más grande del norte del país y de toda América del Sur, reconocida tanto por locales como por visitantes extranjeros. Este mercado congrega a artesanos de diversas partes de la región, quienes exhiben una amplia variedad de productos artesanales que incluyen tallados en madera, pinturas, joyería andina, artículos de cuero, figuras de mazapán y cerámica, entre otros. Entre los productos más destacados se encuentran los tapices, ponchos, sombreros, alpargatas y prendas de vestir tradicionales, elaborados con exquisitos bordados a mano y decoraciones pintadas. (2018)

- **El corazón de Imbabura.**

El Corazón del Imbabura es una formación geológica única en su género. Su forma de corazón se debe a un intervalo en uno de sus flancos que, con el tiempo, ha esculpido esta sorprendente figura. Esta peculiaridad ha convertido al Corazón de Imbabura en un ícono de amor y aprecio por la naturaleza. (Velasco, 2022)

2.18. Turismo en la Parroquia San Miguel Egas (Peguche)

La parroquia Miguel Egas Cabezas, más conocida como Peguche, se encuentra a 2 km. de la ciudad de Otavalo y, a 18 km. de Ibarra, capital provincial. Fue creada el 30 de septiembre de 1948. Sus habitantes se destacan por la actividad comercial de productos textiles en diferentes países del mundo. En la actualidad, en la cabecera parroquial existen numerosos locales donde se ofrece variedad de artesanías, actividad que atrae a turistas nacionales y extranjeros. En el aspecto cultural, destacan las festividades del Inti Raymi, Pawkar Raymi, Koya Raymi, entre otras (Cisneros, 2022 pág. 6).

- **Cascada de Peguche**

A tan solo 8 minutos de la ciudad de Otavalo se encuentra la hermosa cascada de Peguche, envuelta en un fragante bosque de eucalipto que alcanzan los 18 metros de altura. Este atractivo turístico es considerado como un centro ceremonial indígena, aquí se realizan distintos rituales y baños de purificación para dar inicio a las fiestas del Inti Raymi; además es un espacio para compartir con los turistas de un sano esparcimiento natural, y se pueden adquirir artesanías del lugar (2018).

- **Capilla central de Peguche**

Se encuentra en el centro de Peguche, es un lugar de encuentro indígena donde es posible deleitarse con la exquisita comida tradicional, así como también se pueden observar las diferentes artesanías del sector, elaboradas por los nativos de este lugar, tales como: tejidos, bordados o tallados, en fin, todas las artesanías que se producen en ese lugar. La atención generalmente es los viernes y sábados desde las 07h00 hasta las 18h00. (2023).

2.19. Turismo en la Parroquia San Pablo del Lago

- **Laguna San Pablo**

La Laguna de San Pablo se encuentra en la provincia de Imbabura y es uno de los 28 lagos que tiene esta provincia. Con un maravilloso paisaje, este lago ofrece un área recreacional para disfrutar en familia o con amigos. Viajes en veleros y observar la naturaleza con el paisaje que ofrece. (Peralta, 2022)

- **Parque Acuático**

La comunidad de Araque, se encuentra ubicada a tan solo unos minutos desde la comunidad de San Pablo del Lago, este lugar cuenta con grandes atractivos para toda la familia. Es un parque, dentro del cual se pueden disfrutar actividades acuáticas, como paseos en lancha, kayak, paseos a caballo, así como también se pueden disfrutar de cuenta con un emprendimiento muy colorido el Parque Acuático en el que grandes y chicos pueden disfrutar de paseos en lancha, kayak, paseos a caballo y podrán degustar exquisitos platos típicos de la zona, además de sentir las cristalinas aguas y la brisa cálida de uno de los lagos más grandes de la provincia. (Volcan, 2018)

- **El Lechero**

El Lechero es un ícono de Imbabura y principalmente de la gente de Otavalo. Es un árbol venerado por los indígenas desde el tiempo del Reino de los Quitus y de los Caras. Cuenta la historia que los mayores iban a Rey Loma, donde se halla el Lechero, a realizar sus ofrendas al sol, considerado un dios, a la luna y las estrellas, por el florecimiento y crecimiento de las plantas y sus frutos. (Hora, 2017)

3. MARCO TEORICO

3.1. Relación del Turismo y la Gastronomía

La gastronomía y el turismo están estrechamente relacionados ya que muchos turistas buscan explorar los sabores y la comida local en los destinos que visitan. La cocina puede desempeñar un papel fundamental al decidir sobre qué destino turístico elegir y el turismo puede impulsar el desarrollo de la industria alimentaria local. Además, el turismo gastronómico puede generar importantes beneficios económicos para los negocios locales y la economía en general. Por tanto, la relación entre turismo y gastronomía es muy importante y puede potenciar la oferta turística de una región (Alberto, 2020 pág. 144)

3.2. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se refiere a una forma específica de turismo en la cual los viajeros se enfocan principalmente en explorar y disfrutar de la comida y la cultura culinaria de un destino. Los turistas gastronómicos buscan experimentar la autenticidad y la diversidad de la gastronomía local, descubrir platos tradicionales, probar ingredientes autóctonos y sumergirse en la experiencia culinaria de un lugar (Machado, 2022).

3.3. Tipos de Turismo Gastronómico

- **Degustación de platos locales:** Los turistas gastronómicos buscan probar platos típicos y especialidades culinarias de la región que visitan. Esto implica visitar restaurantes, puestos de comida callejera, mercados locales y otros lugares donde se sirva comida auténtica.
- **Recorridos culinarios:** Los recorridos gastronómicos guiados ofrecen a los turistas la oportunidad de explorar diferentes establecimientos gastronómicos y degustar una variedad de platos en un área determinada. Estos recorridos pueden incluir visitas a restaurantes, tiendas de alimentos, bodegas, granjas o fábricas de alimentos.
- **Clases de cocina:** Muchos turistas gastronómicos disfrutan participar en clases de cocina para aprender sobre las técnicas culinarias locales, utilizar ingredientes autóctonos y preparar platos tradicionales bajo la guía de expertos chefs locales.

- Visitas a viñedos, cervecerías o destilerías: En el turismo gastronómico, los viajeros también pueden explorar la producción de vinos, cervezas o licores locales. Esto puede implicar visitar viñedos, bodegas, cervecerías o destilerías para aprender sobre el proceso de elaboración de estas bebidas y degustar sus productos.
- Festivales y eventos culinarios: Los festivales gastronómicos y eventos culinarios son populares entre los turistas que desean experimentar la comida local en un ambiente festivo. Estos eventos suelen presentar una variedad de platos tradicionales, ofrecen muestras de comida y bebida, y brindan oportunidades para aprender sobre la cultura culinaria de la región.

3.4. Cantón Otavalo

El territorio cantonal de Otavalo, con una extensión total de 531 km², se encuentra en la región noroccidental de la zona interandina, al sur de la provincia de Imbabura. Situado en el Valle Interandino en el norte de Ecuador, presenta una variación altitudinal que va desde los 1.600 metros sobre el nivel del mar (msnm) hasta los 4.100 msnm. Otavalo, también conocida como San Luis de Otavalo, sirve como cabecera cantonal y es la segunda ciudad más grande y poblada de Imbabura. Se encuentra en la cuenca del río Chota, atravesada por el río Tejar, a una altitud media de 2.250 msnm y con un clima promedio de 16°C. Desde Ibarra hasta Quito, se puede llegar en 25 minutos por la carretera E35, conocida también como Panamericana Norte, mientras que, desde la ciudad de Quito, el trayecto dura aproximadamente 90 minutos. El cantón Otavalo limita con los cantones de Cayambe y Pedro Moncayo en la provincia de Pichincha, y con Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra en la provincia de Imbabura. Geográficamente, se encuentra en las siguientes coordenadas: coordenadas geográficas: 78° 15' 49'' *longitud oeste* – 0° 13' 43'' *latitud norte*. (2024)

3.5. Origen

Todos los integrantes de la comunidad de Otavalo, pertenecen a un grupo indígena que se originó en las montañas andinas de Imbabura, han progresado a pesar de la invasión inca y española, se ha mantenido fuerte y actualmente es una cultura que se ha expandido mundialmente. Tienen su asentamiento en el norte del Ecuador y se han identificado como un pueblo precolombino, descendientes de la cultura Quito.

3.6. Historia

El corto período de dominio incaico apenas tuvo un impacto significativo en la cultura otavaleña. Antes de la incorporación al Imperio Inca en el siglo XV tardío o principios del siglo XVI, la región al norte de Quito, extendiéndose hasta cerca de la frontera con la actual Colombia, estaba compuesta por varios pequeños cacicazgos, como Otavalo, Caranqui, Cayambe y Cochasquí. Estos cacicazgos compartían similitudes en términos de técnicas artísticas, subsistencia y patrones de asentamiento, y es probable que hablaran lenguas barbacoas.

El cantón de Otavalo fue oficialmente establecido el 25 de junio de 1824 bajo la dirección del general Francisco de Paula Santander. Posteriormente, el 31 de octubre de 1829, mediante un decreto firmado por el libertador Simón Bolívar, Otavalo fue elevado al estatus de ciudad. El 16 de agosto de 1868, un terremoto devastador golpeó la ciudad de Ibarra, ubicada en las proximidades de Otavalo, causando graves daños en esta última. En 1918, se completó la construcción de la línea ferroviaria que conectaba a San Rafael, marcando un hito importante en la historia local. El Festival Yamor se inició en 1952, añadiendo un aspecto cultural significativo a la comunidad. Además, el 24 de marzo de 1913, se introdujo el suministro de energía eléctrica en Otavalo, un proyecto impulsado por los hermanos Tomás y Abel Pinto. (Orellana, 2022).

3.7. Población

En la ciudad, la población total asciende a aproximadamente 41,000 habitantes, lo que representa alrededor del 44.3% de la población total del cantón. Esta población está compuesta principalmente por indígenas y personas de ascendencia mixta, con una presencia minoritaria de afroecuatorianos. El primer grupo se dedica principalmente a la producción y comercialización de artesanías textiles, lo que constituye una parte integral de la economía local. En cuanto al segundo y tercer grupo, están involucrados en una amplia gama de actividades, que incluyen trabajar en tiendas, almacenes, diversas profesiones, transporte, servicios turísticos, entre otros. Esta diversidad de ocupaciones refleja la complejidad y la vitalidad económica de la ciudad de Otavalo. (Otavalo, 2019).

3.8. Vestimenta

La vestimenta tradicional de los indígenas *kichwa* en Otavalo presenta rasgos distintivos propios. En Otavalo, la vestimenta tradicional para mujeres destaca por su elegancia y rica simbología. Las mujeres suelen llevar una blusa bordada de color blanco adornada con vibrantes colores y motivos simbólicos, complementada con un anaco, una falda larga que exhibe una gama de tonalidades en azul y negro.

Además, utilizan una faja gruesa en la cintura y una chalina que se coloca sobre la blusa, cada una de estas prendas cargadas de significado cultural y tradicional. Por otro lado, la vestimenta tradicional masculina se caracteriza por su sencillez y funcionalidad. Los hombres visten camisa y pantalón blancos, combinados con un poncho azul, un sombrero típico y alpargatas, conformando un atuendo práctico y representativo de la identidad cultural *kichwa* en Otavalo. (Rodas, 2018).

3.9. Flora y Fauna

La región de Otavalo se distingue por su rica diversidad tanto en flora como en fauna. En cuanto a la flora, se encuentran diversas especies como el romero silvestre, la chuquiragua, el huicundo, la achupalla, el quishuar, el zarcillejo, la paja, el zitzi, el mirto, la mora, el mortiño, el cerote, el yagual (árbol de papel), el pumamaqui, entre otros.

En cuanto a la fauna, se destaca una amplia variedad de aves, incluyendo quilicos, mirlos, colibríes de cola larga y marrones, torcazas, pavos salvajes, lobos y conejos de páramo, chucurís, mofetas y cuyes zacha. También se pueden avistar ocasionalmente cóndores, una especie en peligro de extinción, así como patos y truchas en las lagunas de la región. Esta diversidad natural contribuye al valor ecológico y turístico de Otavalo. (Moran, 2020).

3.10. Generalidades del Cantón Otavalo.

Otavalo, un cantón de importancia histórica y cultural, fue oficialmente elevado a cantón el 25 de junio de 1824. Sus límites territoriales se extienden al norte con los cantones Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra en la provincia de Imbabura, y al sur con el cantón Quito en la provincia de Pichincha. Hacia el este limita con los cantones Ibarra en Imbabura y Cayambe en Pichincha, mientras que al oeste colinda con Quito y Cotacachi, este último perteneciente también a la provincia de Imbabura. Con una población de 90,188 habitantes y una extensión territorial de 579 kilómetros cuadrados.

Otavalo es un crisol de culturas donde se habla tanto español como *kichwa*, y donde la moneda de uso común es el dólar estadounidense. Aunque existe libertad religiosa, la religión predominante es el catolicismo. La altitud varía desde los 1,100 metros sobre el nivel del mar en el área de Selva Alegre hasta los 4,700 metros sobre el nivel del mar en la colina de Imbabura, ofreciendo una diversidad de paisajes y ecosistemas. El clima se caracteriza por una temperatura promedio de 14 grados centígrados, contribuyendo al atractivo natural y turístico de la región.

La ciudad de Otavalo se encuentra estratégicamente ubicada a 110 kilómetros al norte de Quito, la capital de Ecuador. Situada en un extenso valle con una superficie de 82.10 kilómetros cuadrados, a una altitud de 2,565 metros sobre el nivel del mar, Otavalo está enmarcada por paisajes impresionantes, rodeada por el imponente volcán Imbabura, la majestuosa montaña Fuya Fuya y las pintorescas colinas de Cotama y Rey Loma. En términos de su división política y administrativa, Otavalo se compone de 11 parroquias, incluyendo 9 parroquias rurales como San Pablo del Lago, González Suárez, San Rafael de la Laguna, Eugenio Espejo, Quichinche, Miguel Egas Cabezas, Ilumán, Selva Alegre y San Pedro de Pataquí, junto con dos parroquias urbanas: San Luis y El Jordán. Esta diversidad geográfica y administrativa contribuye a la riqueza cultural y al dinamismo de la región de Otavalo. (Otavalo, 2019)

CAPÍTULO II

4. MARCO METODOLOGICO

4.1. Descripción de los puntos del muestreo

Localización y Temporalización

La presente investigación se realizará en el cantón Otavalo perteneciente a la provincia de Imbabura exactamente en las parroquias El Jordán, Dr. Miguel Egas (Peguche) y San Pablo del lago. En dicha área se planteará investigar los respectivos temas propuestos como es el turismo y la gastronomía de cada parroquia perteneciente al cantón Otavalo; y la creación de una ruta gastronómica, esto se llevará a cabo dentro del periodo de agosto del 2023 a febrero del 2024.



ILUSTRACIÓN 4-1: MAPA POLÍTICO DEL CANTÓN OTAVALO

Elaborado por: EcuRed.

4.2. Variables

- Variable independiente:
 - Información gastronómica tradicional.
 - Preferencias de consumo gastronómico.
- Variable dependiente:
 - Creación de la ruta gastronómica.

4.3. Operacionalización de Variables

Tabla 4-1: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADOR
Información gastronómica tradicional	Inventario gastronómico de la parroquia El Jordán. Inventario gastronómico de la parroquia San Miguel Egas. Inventario gastronómico de la parroquia San Pablo del Lago.	Tipos de preparación. Métodos de cocción. Técnicas de cocción.
Preferencias de consumo gastronómico	Comida tradicional. Comida popular. Comida local. Comida internacional. Comida rápida.	% de consumo por preferencia.

Ruta Gastronómica	Itinerarios Inventario gastronómico por parroquia. Destino turístico y gastronomía. Estudio de factibilidad.	Información recopilada.
-------------------	---	-------------------------

Elaborado por: Arotingo Edison (2023).

4.4. Definición

- **Información gastronómica tradicional**

La gastronomía tradicional, también conocida como cocina tradicional, se refiere a la práctica culinaria arraigada en una cultura específica, transmitida de generación en generación de padres a hijos. Esta tradición abarca técnicas culinarias, producción, procesamiento y consumo de alimentos y bebidas, así como preparaciones culinarias características de una región o comunidad. Este patrimonio gastronómico se distingue por su arraigo en una tierra y una cultura particulares, donde ha sido practicado durante períodos prolongados. En contraste, la gastronomía global se caracteriza por integrar influencias culinarias extranjeras en una cultura determinada, reflejando la creciente interconexión de las cocinas del mundo en la era moderna.

Desde la perspectiva de la tradición, la gastronomía tradicional se entiende como aquella que se basa en prácticas culinarias arraigadas en una región o comunidad específica. Estas prácticas suelen tener un origen histórico ligado a la gastronomía regional o a la cocina local. Los alimentos y bebidas tradicionales pueden ser elaborados tanto para la venta comercial como para consumo doméstico, ya sea en restaurantes, pequeñas tiendas o en grandes instalaciones de procesamiento de alimentos. (Kristbergsson, y otros, 2016 págs. 85-86)

La información gastronómica tradicional, como se la conoce, comprende el conjunto de conocimientos, técnicas, recetas y prácticas culinarias que son transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad o área geográfica específica. Este corpus de información abarca una diversidad de aspectos fundamentales relacionados con la gastronomía y la cocina

tradicional, sirviendo como un vínculo crucial entre el pasado y el presente en la preservación y evolución de la cultura culinaria de una sociedad.

- **Preferencias de consumo gastronómico**

Las preferencias de consumo gastronómico se refieren a los productos y servicios que los consumidores eligen y disfrutan en el ámbito de la gastronomía. Estas preferencias están determinadas por los bienes o platos que brindan utilidad y satisfacen las necesidades de los consumidores, teniendo en cuenta sus restricciones presupuestarias. Es importante destacar que estas preferencias no son reglas estrictas y cada persona puede tener sus propias elecciones gastronómicas según sus gustos y preferencias individuales. (Galán, 2022)

Se refiere a las elecciones que hacen las personas en cuanto a los alimentos y platos que consumen, teniendo en cuenta sus gustos personales, valores culturales, influencias sociales, disponibilidad de alimentos, entre otros factores.

4.5. *Tipos y diseño de estudio.*

- **Investigación Cualitativa**

Se empleó una metodología cualitativa de alcance descriptivo con el objetivo de analizar la percepción y la experiencia de los turistas respecto a la gastronomía característica del Cantón Otavalo. Este enfoque investigativo facilita la evaluación del grado de satisfacción de los visitantes con su vivencia gastronómica, así como la recolección de datos para describir detalladamente dicho fenómeno. La investigación cualitativa se centra en la comprensión de los fenómenos, examinándolos desde la óptica de los sujetos involucrados en su entorno habitual y en conexión con el contexto en el que se desarrollan.

- **Investigación de Campo**

La investigación se llevará a cabo en el lugar donde se origina el problema objeto de estudio, abarcando las parroquias urbanas y rurales del Cantón Otavalo. Se identificarán restaurantes y establecimientos de comida típica, estableciendo un contacto directo con las personas involucradas en el tema de estudio, que son los principales actores. La investigación de campo tiene como propósito recolectar y registrar de manera sistemática los datos pertinentes al tema seleccionado como objeto de estudio.

4.6. Universo y Muestra

4.6.1. Universo

190033 total de turistas que llegaron a Otavalo en el año 2023 según el departamento de turismo del GADM del cantón Otavalo.

4.6.2. Población

Se trata de un conjunto de individuos con características específicas, a quienes se dirigirán las conclusiones y recomendaciones de la investigación. En el caso del Cantón Otavalo, se entrevistó a propietarios de restaurantes y establecimientos de comida típica para indagar sobre la identidad gastronómica del área, lo que permitirá comprender sus percepciones y así impulsar el turismo en la región.

4.6.3. Muestra

Existen ocasiones en las cuales el trabajo con la totalidad de los elementos de una población puede resultar complicado por diversas razones. En tales casos, se opta por seleccionar una muestra representativa de la población objetivo del estudio. Una muestra representativa se caracteriza por tener un tamaño y características similares a las de la población total, lo que posibilita realizar inferencias o generalizaciones sobre los resultados al conjunto completo, con un margen de error conocido.

4.6.4. Formula

$$n = \frac{\frac{z^2 xp(1-p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 xp(1-p)}{e^2 N}\right)}$$

Dónde: n = el tamaño de la muestra.

z = Valor obtenido mediante niveles de confianza (95% = 1,96)

N = Población

p = proporción aproximada de población que reúne las características de la investigación

q = proporción de la población de referencia que no reúne las características de la

investigación en estudio (1 -p).

e = Error de estimación máximo aceptado

Calculando la muestra es

$$n = (1,96)^2 * 0,5(1-0,5) / (0,07)^2 / 1 + (1,96)^2 * 0,5(1-0,05) / (0,08)^2 30$$

$$n = 190033 * 0,25 / 0,0049 / 1 + 190033 * 0,25 / 0,147$$

$$n = 196 / 9605$$

$$n = 383.384$$

$$n = 383$$

4.7. *Métodos y Técnicas*

Dentro de este trabajo de investigación se emplearon diferentes métodos que permitieron llevar a cabo la misma, así, en primer lugar, está el método de Observación el cual implica la captura directa y sistemática de hechos o situaciones mediante la vista, alineada con los objetivos de la investigación. Puede adoptar formas participativas o no participativas, así como estar estructurada o no estructurada. En la observación estructurada, se utilizan instrumentos como listas de cotejo y escalas de estimación. Por otro lado, en la observación no estructurada se recurre a herramientas como el diario de campo, la cámara fotográfica y la grabadora para registrar las observaciones.

Asimismo, se tiene al método de investigación Bibliográfica, el que consiste en el estudio y análisis de fuentes bibliográficas relevantes para un tema específico de investigación. Este método se basa en la revisión exhaustiva de libros, artículos, documentos, y otras fuentes escritas que proporcionan información relevante y actualizada sobre el tema en cuestión. La investigación bibliográfica implica la búsqueda, selección y análisis crítico de la literatura existente para obtener una comprensión profunda del tema, identificar las principales teorías, enfoques y debates, y fundamentar el estudio en la base del conocimiento previo. Este método es fundamental en muchas disciplinas académicas y científicas como punto de partida para la formulación de hipótesis, la identificación de lagunas en el conocimiento y la contextualización de los hallazgos de la investigación.

Ahora bien, respecto de las técnicas empleadas en esta investigación, como primer punto se encuentra la encuesta, la misma que es una herramienta fundamental para obtener información de un grupo específico sobre un tema determinado, pudiendo ser realizada de manera oral o escrita, utilizando cuestionarios en el caso de las encuestas escritas y guías de encuesta junto con grabadoras para las encuestas orales.

Por otro lado, en la observación estructurada se emplean instrumentos como listas de cotejo y escalas de estimación, mientras que en la observación no estructurada se recurre al diario de campo, cámara fotográfica y grabadora. Además, las técnicas documentales, que comprenden la recopilación de datos de diversas fuentes como libros, documentos, artículos y tesis, entre otros, son cruciales para comprender e interpretar los fenómenos en este tipo de investigación.

CAPITULO III

5. RESULTADOS

5.1. Análisis e Interpretación de Resultados

Pregunta 1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

- Menores de 20 años de edad
- 21 a 40 años de edad
- Mas de 41 años

Tabla 5-1: ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Menores de 20 años de edad	76	20%
21 a 40 años de edad	126	33%
Mas de 41 años	181	47%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

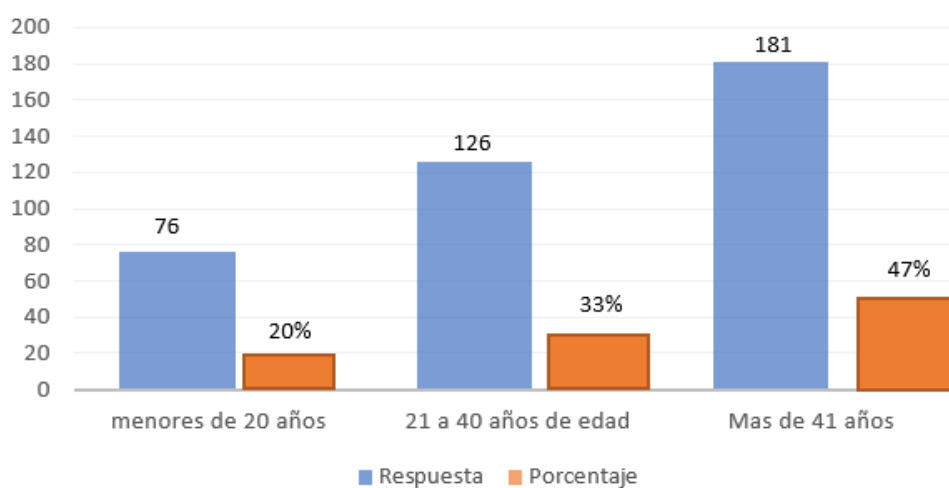


ILUSTRACIÓN 5-1: ¿EN QUÉ RANGO DE EDAD SE ENCUENTRA USTED?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Con base a las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Otavalo se obtiene los siguientes resultados tienen más de 41 años con un 47% del total de visitantes; seguido por el 33% que se encuentran en los rangos de edad de 21 a 40 años de edad y como resultado final obtenemos que el rango de edad de personas menores de 20 años tiene un 20% del total de visitantes nacionales e internacionales.

Interpretación

Se puede identificar que las personas con mayor tasa de visitas al cantón Otavalo son las personas que tienen más de 41 años de edad, ya sea por la por la artesanía y los tejidos que pueden adquirir a la hora de visitar la plaza de los ponchos o la capilla de Peguche así mismo es una ciudad muy tranquila donde se pueden darse un descanso y relajarse; siguiente tenemos a las personas que rondan los 21 a 40 años de edad las mismas que les llama la atención visitar la laguna de san pablo, la cascada de Peguche o así mismo ascender al volcán Imbabura por el corazón de dicha montaña; por último lugar tenemos a las personas menores de 20 años de edad que son adolescentes y por lo general prefieren ir a la playa o realizar deportes extremos, y los que visitan Otavalo son por lo general acompañantes o en familia.

Pregunta 2 ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?

- Si
- No

Tabla 5-2: ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	317	83%
No	66	17%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

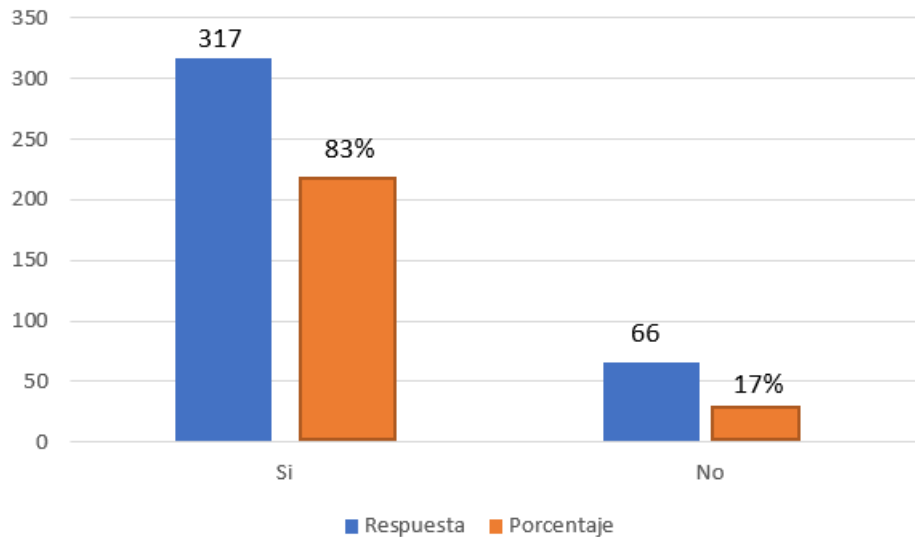


ILUSTRACIÓN 5-2: ¿CREE USTED QUE UNA RUTA GASTRONÓMICA CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO LOCAL?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

En base a la encuesta realizada en el cantón Otavalo da como resultado que el 83% de los turistas nacionales e internacionales creen que una ruta gastronómica contribuye en el desarrollo local; por el contrario, el 17% ven que no es necesario una ruta gastronómica.

Interpretación

La mayoría de turista tanto nacionales e internacionales que visitan el cantón Otavalo corroboran que una ruta gastronómica contribuye de manera positiva ya sea para una mejor experiencia a la hora de visitar sitios turísticos y deleitarse con sus platillos más representativos, además puede beneficiar a la economía local y a la imagen que esta misma transmite.

Pregunta 3 ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica?

Señale 1 o mas

- Tipo de platos
- Precios
- Infraestructura
- Zonas wifi
- Atención al Cliente

Tabla 5-3: ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Infraestructura	80	21%
Precios	32	8%
Platos típicos	127	33%
Zonas wifi	3	1%
Atención al Cliente	141	36%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

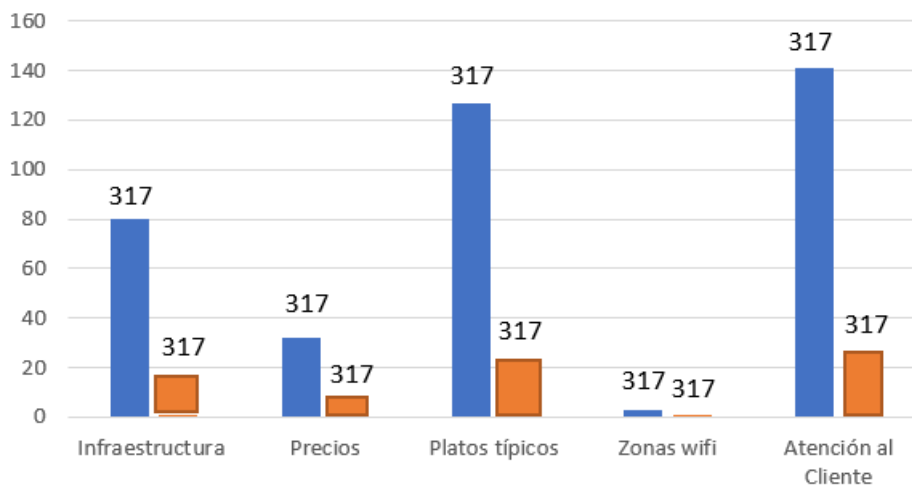


ILUSTRACIÓN 5-3: ¿QUÉ CREE USTED QUE DEBE SER LO MÁS IMPORTANTE DENTRO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

En base a las encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Otavalo el 37% piensan que la atención al cliente es lo más importante en la ruta gastronómica y va de la mano con los platillos típicos que la mima ofrece con un 33% del total, en tercer lugar, esta con el 21% la infraestructura; en penúltimo lugar con un 8% está el precio y por último esta las zonas wifi con un 1%.

Interpretación

Los turistas que visitan el cantón Otavalo consideran que la atención al cliente junto con los platillos típicos que ofrecen son lo más importantes ya que más allá de solo visitar Otavalo por sus textiles y por sus atractivos turísticos, desean conocer más de su gastronomía por lo mismo

consideran que con la ruta gastronómica ayudaría de gran forma a conocer más sobre la comida tradicional y emblemática del cantón Otavalo, así mismo la infraestructura que los establecimientos que prestan servicios de alimentos debe de ser el adecuado y en óptimas condiciones.

Pregunta 4 ¿Conoce usted los destinos turísticos gastronómicos del cantón Otavalo?

- Si
- No

Tabla 2-4: ¿Conoce usted los destinos turísticos gastronómicos del cantón Otavalo?

Opciones	Respuestas	Porcentajes
Si	94	25%
No	289	75%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

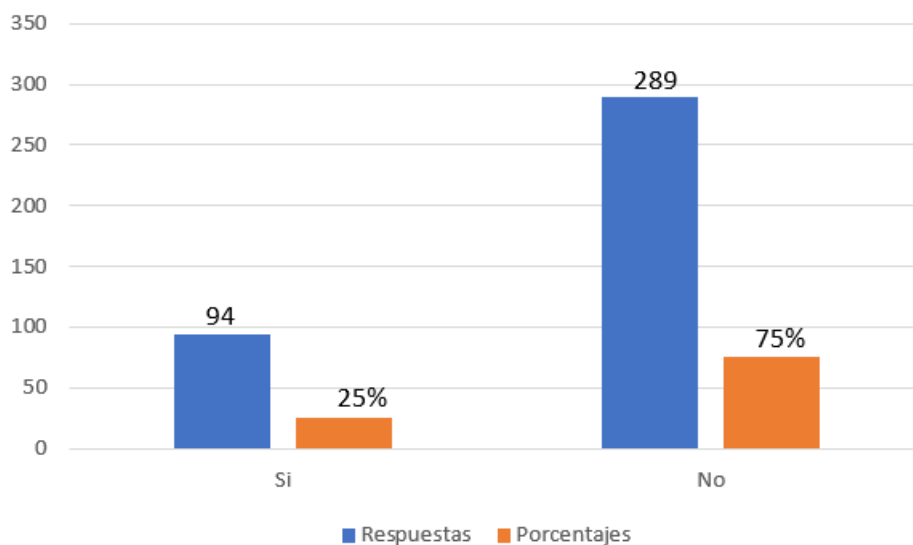


ILUSTRACIÓN 2-4: ¿CONOCE USTED LOS DESTINOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN OTAVALO?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Las encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Otavalo presentan que el 75% no conocen los destinos turísticos gastronómicos de Otavalo y tan solo el 25% si los conoce.

Interpretación

La gran mayoría de los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Otavalo afirman que no conocen o conocen muy poco de los platos típicos, ya que Otavalo es más conocido por sus textiles, por sus atractivos turísticos y por su música que ya es reconocido internacionalmente, y por eso afirman que la implementación de una ruta gastronómica en Otavalo sería muy buena para conocer más sobre su gastronomía.

Pregunta 5 ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para degustar platos típicos? Puede marcar más de una opción

- Restaurantes especializados
- Cafeterías
- Mercados
- Restaurantes de la zona

Tabla 5-5: ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para degustar platos típicos?

Opción	Respuestas	Porcentaje
Restaurantes especializados	96	25%
Cafeterías	30	8%
Mercados	120	31%
Restaurantes de la zona	137	36%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

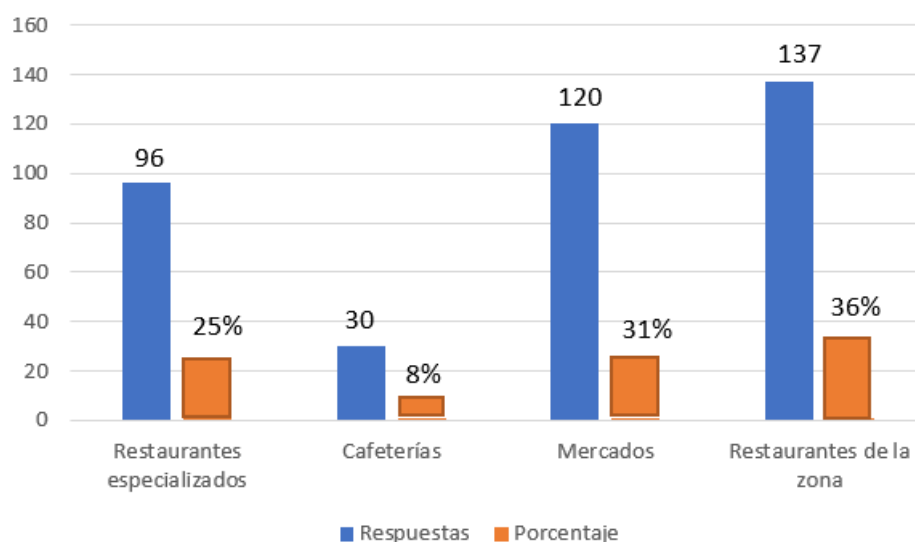


ILUSTRACIÓN 5-5: ¿QUÉ LUGARES O ESTABLECIMIENTOS SUELE FRECUENTAR PARA DEGUSTAR PLATOS TÍPICOS?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Con base a las encuestas realizadas a las turistas nacionales e internaciones que visitan el cantón Otavalo, el 36% van a restaurantes de la zona para degustar platos típicos, el 31% a mercados, el 25% a restaurantes especializados y por último el 8% a cafeterías.

Interpretación

Los turistas que visitan el cantón Otavalo frecuentan los restaurantes locales cuando desean disfrutar de platos típicos, atrayéndolos tanto la ubicación como la autenticidad que estos ofrecen. Al mismo tiempo, una gran parte de los visitantes se dirige al mercado 24 de mayo, considerado un punto de referencia para explorar la gastronomía local. En este lugar, tienen la oportunidad de elegir entre una amplia variedad de platillos tradicionales, ampliando así su experiencia culinaria en Otavalo.

Pregunta 6 ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en el cantón Otavalo le ayudaría en una mejor experiencia en su visita?

- Si
- No

Tabla 5-6: ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en el cantón Otavalo le ayudaría en una mejor experiencia en su visita?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Si	287	74%
No	96	26%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

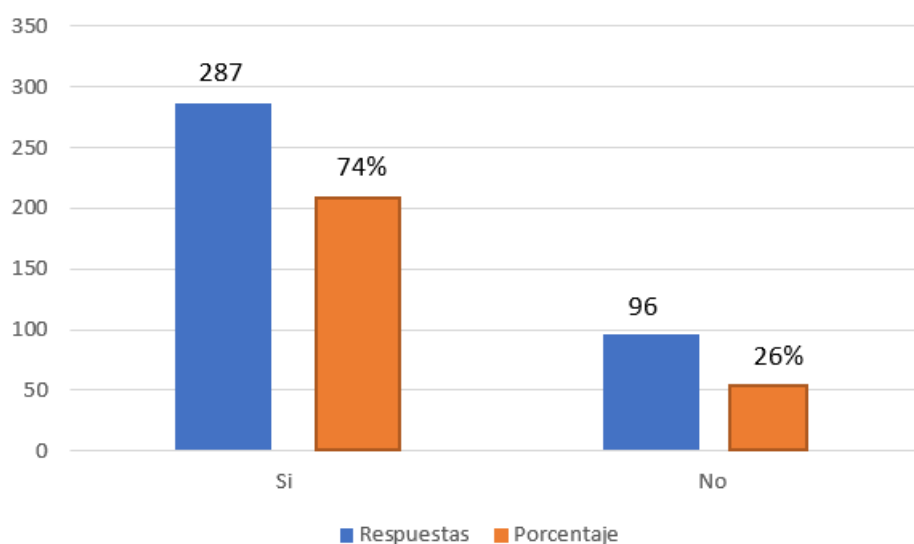


ILUSTRACIÓN 5-6: ¿CREE USTED QUE IMPLEMENTAR UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN OTAVALO LE AYUDARÍA EN UNA MEJOR EXPERIENCIA EN SU VISITA ?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Con base a las encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales en el cantón Otavalo el 75% afirman que implementar una ruta gastronómica ayudaría a una mejor experiencia y por el contrario el 25% no creen que afecte en ninguna manera la percepción de los turistas.

Interpretación

Los turistas que visitan el cantón Otavalo consideran que con la implementación de una ruta gastronómica se verían beneficiados, ya que no solo lo visitarían por sus textiles y sitios turísticos, si no que ahora tienen algo más porque visitarlo que es su gastronomía y eso es lo que les llama la atención ver como es el proceso de la comida típica de Otavalo.

Pregunta 7 ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un alimento tradicional de Otavalo?

- De 3 a 5 dólares
- De 6 a 9 dólares
- De 10 a 12 dólares
- Más de 13 dólares

Tabla 5-7: ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un alimento tradicional de Otavalo?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
De 3 a 5 dólares	148	39%
De 6 a 9 dólares	80	21%
De 10 a 12 dólares	98	26%
Más de 13 dólares	57	14%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

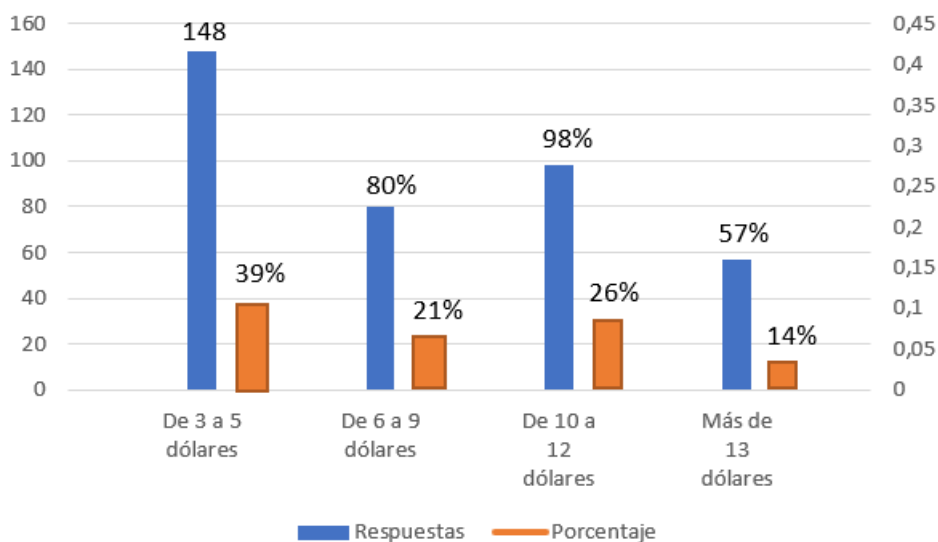


ILUSTRACIÓN 5-7: ¿CUÁNTO ESTARÍA USTED DISPUESTO A PAGAR POR UN ALIMENTO TRADICIONAL DE OTAVALO?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotíngo Edison (2024).

Análisis

En base a las encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Otavalo, el 39% están de acuerdo a pagar de 3 a 5\$ por un alimento tradicional otavaleño, así mismo el 25% de 10 a 12\$ seguidamente el 21% gasta de 6 a 9\$ por alimentos tradicionales y por último con un 15% gastan más de 13\$ en alimentos tradicionales otavaleños.

Interpretación

Los turistas que visitan el cantón Otavalo son por lo general turistas locales por lo cual no quieren gastar más allá de 5\$ por un alimento tradicional ya sea por desconocimiento de su proceso o por su nivel de complejidad u algún otro motivo, ya que sugieren que desconocen cuales son los platillos propios de la zona y por eso es una negativa a la hora de pagar por una preparación que puedes encontrar en otros lugares a mejores precios, en cambio que un porcentaje menor que corresponde a los turistas extranjeros si pagan lo que cuesta el plato, ya que afirman que el sabor de la misma es muy buena y no hay comparación con otros lugares.

Pregunta 8 ¿De los platos típicos y tradicionales que se enlistan a continuación indique cuales le gusta consumir a usted?

- Champús
- Chicha de jora
- Carnes coloradas
- Fritada
- Hornado
- Cuy asado
- Churos con colada de mazamorra
- Otros

Tabla 5-8: ¿De los platos típicos y tradicionales que se enlistan a continuación indique cuales le gusta consumir a usted?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Champús	23	6%
Chicha de Yamor	98	26%
Carnes coloradas	87	23%
Fritada	49	12%
Hornado	31	8%
Cuy asado	26	7%
Churos	62	16%
Otros	7	2%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

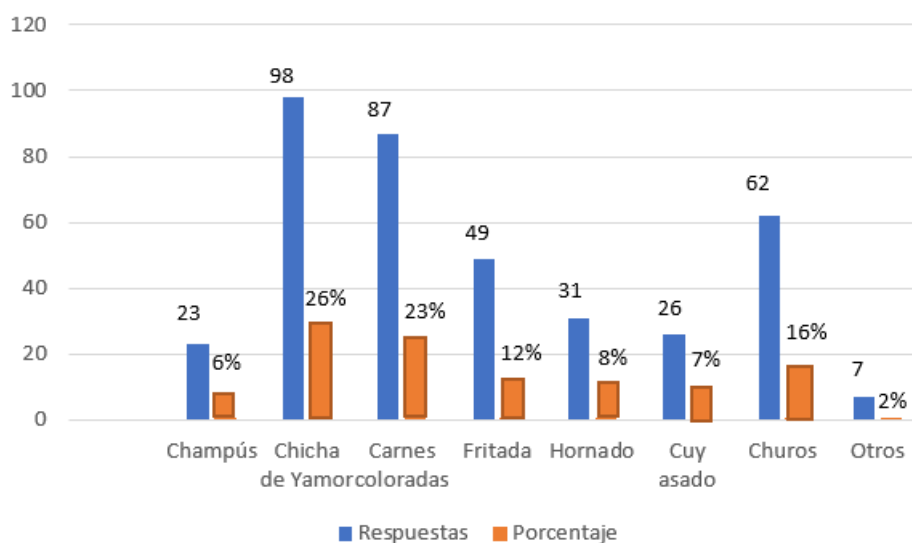


ILUSTRACIÓN 5-8: ¿DE LOS PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES QUE SE ENLISTAN A CONTINUACIÓN INDIQUE CUALES LE GUSTA CONSUMIR A USTED?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Con base a las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en el cantón Otavalo el 25% afirma que degustan la chicha de jora; y le sigue las carnes coloradas con un 23% como uno de los platillos típicos más requeridos, con el 16% le sigue el champús, y con el 13% la fritada, con el 8% el Hornado Otavaleño y muy cerca le sigue el cuy de Otavalo que es una variación del cuy de chaltura, también la colada de churos que cuenta con el 6% y por ultimo con el 2% tenemos otros alimentos.

Interpretación

Cada uno de los platillos tradicionales de Otavalo tiene su importancia y cada turista tiene su favorito, pero el que más destaca es la chicha de jora. Esta bebida es tradicional y ancestral, con una historia que se remonta a nuestros antepasados. Es una bebida importante, especialmente en eventos, pero también tiene propiedades medicinales que ayudan a prevenir enfermedades del corazón y combatir la gripe.

Pregunta 9 ¿Considera importante rescatar platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística?

- Si
- No

Tabla 5-9:3 ¿Considera importante rescatar platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Si	290	76%
No	93	24%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

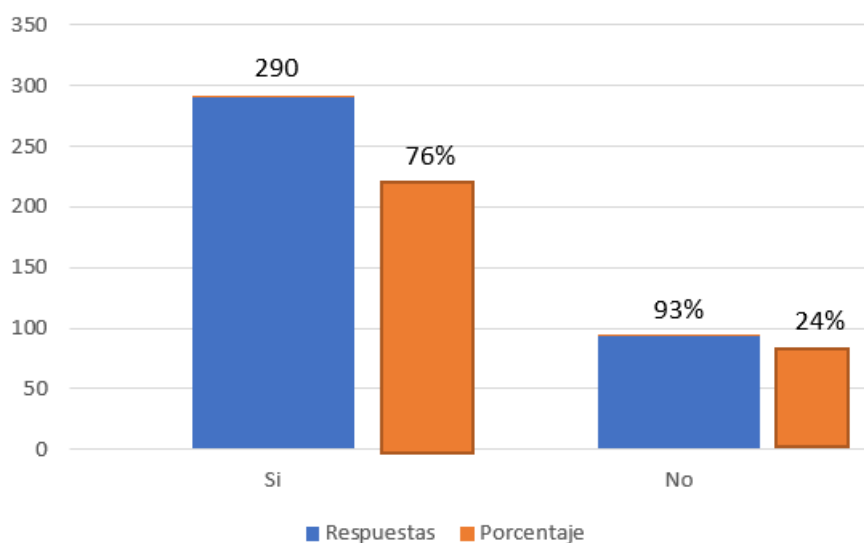


ILUSTRACIÓN 5-9: ¿CONSIDERA IMPORTANTE RESCATAR PLATILLOS TRADICIONALES MEDIANTE LA NUEVA RUTA TURÍSTICA?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Según las encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales en el cantón Otavalo, el 76% considera importante rescatar los platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística, mientras que el 24% no cree en la importancia de rescatar los platillos tradicionales debido a factores como la evolución.

Interpretación

La mayoría de los turistas valoran la preservación de la gastronomía local como una forma de mantener viva la cultura y las tradiciones de la región. Sin embargo, también contamos con turistas que prefieren opciones más modernas y no consideran relevante mantener las tradiciones culinarias.

Pregunta 10 ¿Usted al momento de hacer turismo busca?

- Paisajes
- Gastronomía
- Precio
- Cercanía
- Experiencia

Tabla 5-10: ¿Usted al momento de hacer turismo busca?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Paisajes	90	22%
Gastronomía	113	30%
Precio	52	14%
Cercanía	49	13%
Experiencia	79	21%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

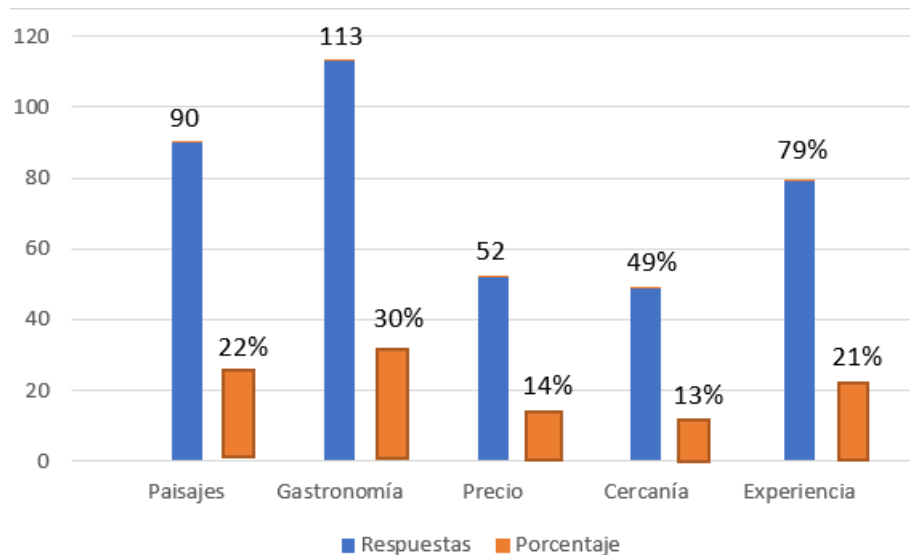


ILUSTRACIÓN 3 ¿USTED AL MOMENTO DE HACER TURISMO BUSCA?

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Según las encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales en el cantón Otavalo, el 29% de los turistas se fija en la gastronomía del lugar para realizar turismo, el 23% se fija en el paisaje como factor determinante para elegir un destino turístico, el 21% busca tener una experiencia única en el lugar, el 14% busca precios económicos, el 13% busca la cercanía del lugar.

Interpretación

Con base a los resultados, hemos observado que tanto los turistas nacionales como los extranjeros disfrutan explorando la gastronomía local durante sus viajes. Para muchos viajeros, probar platos únicos y deliciosos que no se encuentran en su región de origen es una experiencia placentera, el turismo gastronómico les permite explorar una amplia variedad de sabores y texturas, y disfrutar de la diversidad culinaria que ofrece cada destino. Sin embargo, también tienen en cuenta otros factores al elegir un destino turístico, como el paisaje, los sitios turísticos, la experiencia general, la cercanía y el precio.

Pregunta 11. ¿Le gustaría Combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario?

- Si
- No

Tabla 5-11: ¿Le gustaría Combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario?

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Si	330	86%
No	53	14%
Total	383	100%

Fuente: Encuesta aplicada a personas menores de 20 años a personas mayores de 41 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

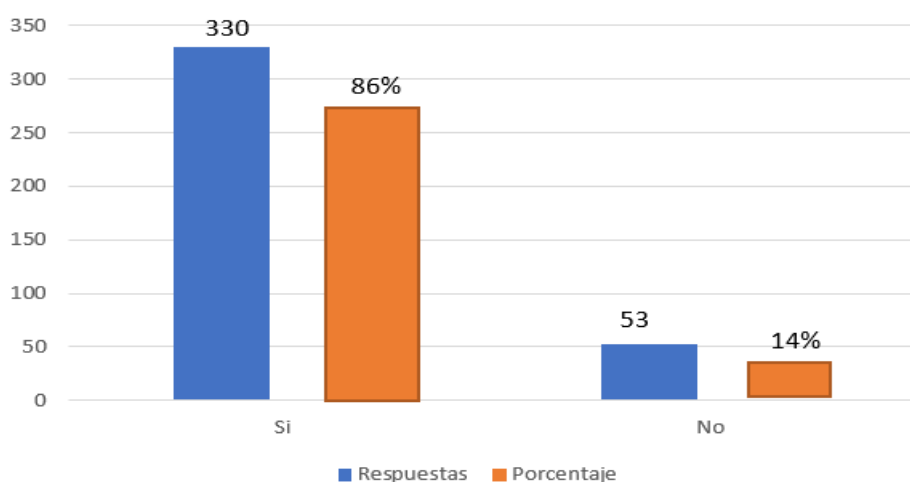


ILUSTRACIÓN 5-11: ¿LE GUSTARÍA COMBINAR SUS ACTIVIDADES DE VIAJE CON ACTIVIDADES DE TIPO CULINARIO?

Fuente: Encuesta aplicada a personas de 16 a 70 años.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Análisis

Al realizar la encuesta, se encontró que el 86% de los turistas les gustaría combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario, mientras que el 14% prefieren no hacerlo ya que consideran que no es interesante.

Interpretación

Se puede observar que la mayoría de los turistas tienen interés en combinar sus actividades de viaje con actividades culinarias. Esto indica que, para ellos, la gastronomía es un aspecto importante para considerar durante sus viajes. La combinación de actividades de viaje y actividades culinarias puede proporcionar una experiencia más enriquecedora y satisfactoria para los turistas.

5.2. Propuesta

5.1.1. Tema

Yakuñan (camino del agua) El Jordán, San Miguel Egas (Peguche), San Pablo del Lago.

5.1.2. Antecedentes

Yakuñan (camino del agua) El Jordán, San Miguel Egas (Peguche), San Pablo del Lago son lugares que se dieron a conocer a través de una revista, en donde consta la ruta gastronómica específicas del cantón Otavalo, con el único fin de realzar su cultura culinaria y brindar información a turistas nacionales y extranjeros, para que visiten el sector y se deleiten de todos los atractivos que esta ruta puede ofrecer.

La cocina típica y tradicional representa un legado invaluable que se transmite a lo largo de generaciones, siendo vital que los fundamentos, técnicas culinarias, ingredientes y métodos de cocción se conserven a pesar del paso del tiempo y los avances tecnológicos. La propuesta de una ruta gastronómica no solo brinda una experiencia culinaria singular, sino que también puede generar un impacto positivo en la economía local, la promoción cultural y la preservación de la herencia culinaria de una región.

5.1.3. Datos Informativos

El cantón Otavalo, con una extensión territorial de 531 km², se encuentra estratégicamente ubicado al noroccidente de la región interandina, al sur de la provincia de Imbabura. Situado en el Valle Interandino, en el norte del Ecuador, este territorio abarca una variedad de elevaciones, desde los 1.600 metros sobre el nivel del mar hasta los 4.100 metros sobre el nivel del mar. Otavalo, también conocida como San Luis de Otavalo, se erige como la cabecera cantonal, siendo la segunda ciudad más grande y poblada de Imbabura. Su posición geográfica privilegiada en la hoya del río Chota, atravesada por el río Tejar, le confiere una altitud promedio de 2.250 metros sobre el nivel del mar y un clima templado con una temperatura media de 16°C. La accesibilidad hacia y desde Otavalo es notable, con un trayecto de apenas 25 minutos desde Ibarra hacia Quito por la vía E35, y aproximadamente 90 minutos desde la ciudad de Quito.

El cantón Otavalo, colinda con los cantones de Cayambe y Pedro Moncayo de la provincia de Pichincha y con Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra de la provincia de Imbabura (ciudadana, 2023).

5.1.4. Justificación

La falta de reconocimiento y valorización de los sabores gastronómicos característicos y arraigados del cantón Otavalo ha provocado una disminución en la identidad y la pérdida de las prácticas culinarias ancestrales, afectando directamente a las generaciones actuales. La creación de este proyecto tiene como objetivo principal evitar la desaparición prolongada de las culturas gastronómicas típicas y tradicionales en el cantón Otavalo. Por esta razón, se ha recopilado información relevante sobre destinos gastronómicos para ser incluida en la revista.; la creación de una revista de una ruta gastronómica ofrece numerosos beneficios, desde la promoción del turismo gastronómico y la preservación de la herencia culinaria hasta el apoyo a la economía local y la enriquecedora experiencia cultural para los visitantes.

5.1.5. Objetivos

- Proporcionar información acerca de los destinos culinarios característicos y arraigados de las parroquias. El Jordán, San Miguel Egas (Peguche), San Pablo del Lago.
- Constituir un recurso valioso de información para visitantes tanto locales como internacionales.
- Fomentar el turismo comunitario mediante la implementación de la ruta gastronómica “Yakuñan”.

5.3. *Desarrollo de la Propuesta*

5.3.1. **Diseño General de la ruta gastronómica en Google my maps (vista satelital)**

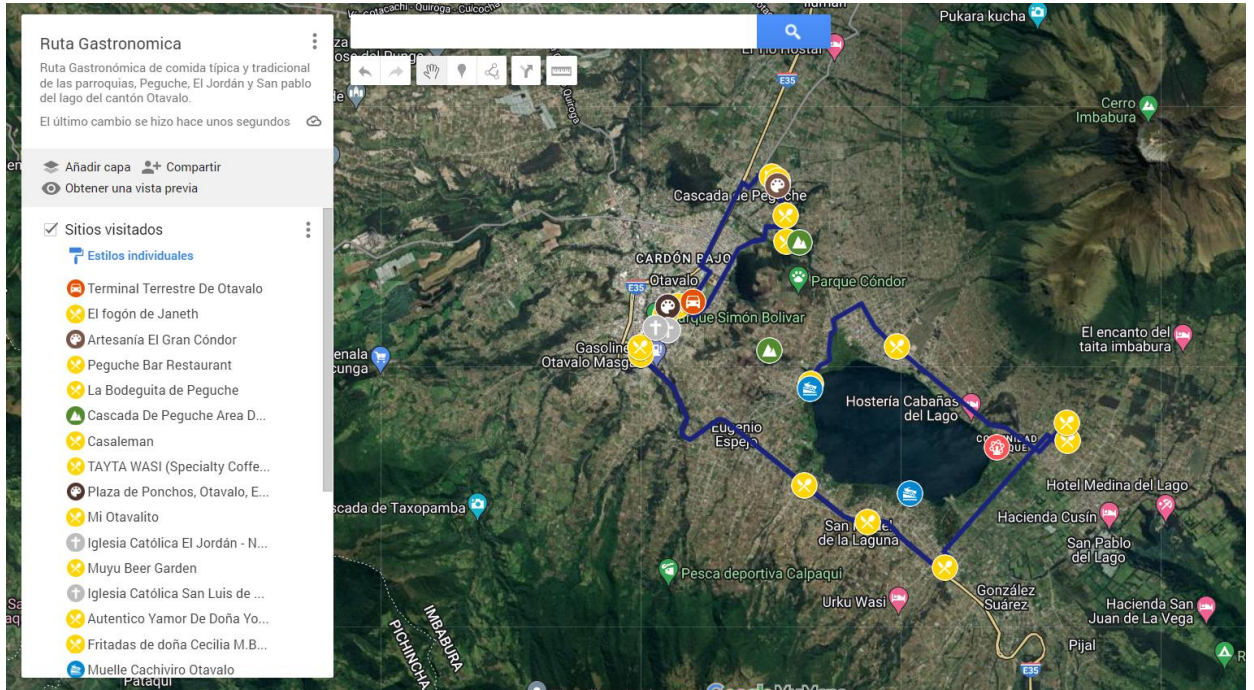


ILUSTRACIÓN 5-12: DISEÑO GENERAL DE LA RUTA GASTRONÓMICA EN GOOGLE MY MAPS (VISTA SATELITAL).

Elaborado por: Arotíngio Edison (2024).

5.3.2. Ruta gastronómica de la parroquia San Miguel Egas (Peguche) en Google my maps (vista satelital)

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia San Miguel Egas (Peguche) se encuentran los lugares de comida típica y tradicional llamados: El fogón de Janeth, Peguche bar restaurant, la bodeguita de Peguche y casaleman; junto a sus atractivos turísticos los cuales son; taller artesanal Peguche wasi, artesanías el gran cóndor, Taita Guido taller de música Andina, Ecokawsay, Inti watana – calendario solar y la cascada de Peguche.

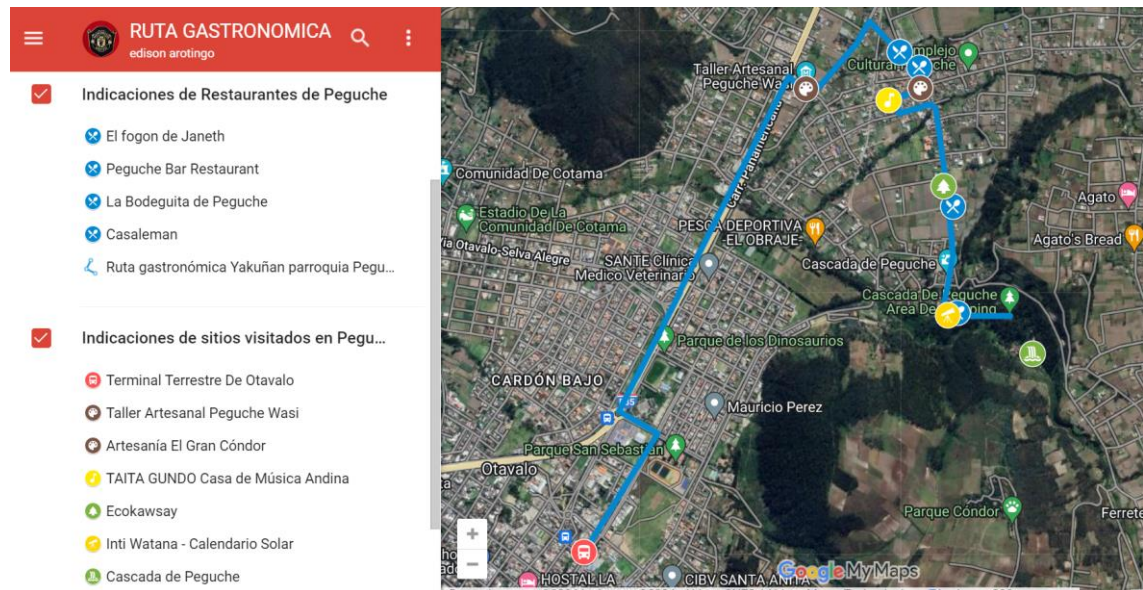


ILUSTRACIÓN 5-13:4 RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA SAN MIGUEL EGAS (PEGUCHE) EN GOOGLE MY MAPS (VISTA SATELITAL).

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.3.3. Ruta gastronómica de la parroquia El Jordán en Google my maps (vista satelital)

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia El Jordán se encuentran los lugares de comida típica llamados: Tayta Wasi, Mi Otavalito, Muyu Beer Garden y el auténtico Yamor de doña Yolanda Cabrera; junto a sus atractivos turísticos los cuales son: La plaza de los ponchos, iglesia católica San Luis de Otavalo, plaza cívica, iglesia católica El Jordán y el colibrí.

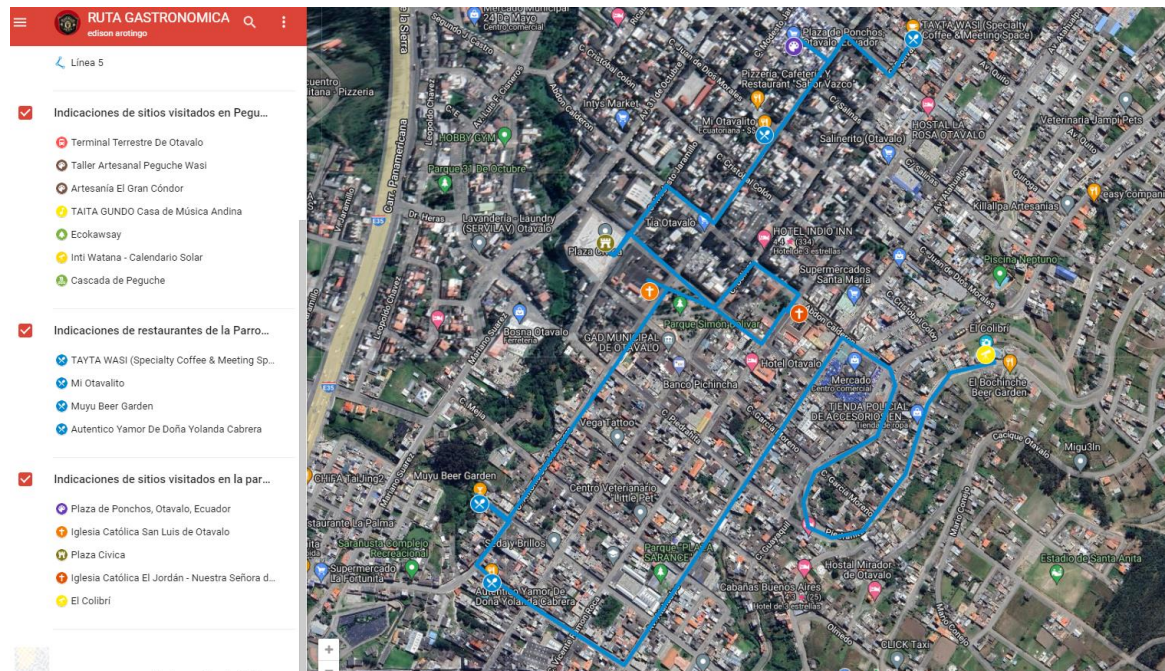


ILUSTRACIÓN 5-14: RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA EL JORDÁN EN GOOGLE MY MAPS (VISTA SATELITAL).

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.3.4. Ruta gastronómica de la parroquia San Pablo del lago en Google my maps (vista satelital)

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia San Pablo del Lago se encuentran los lugares de comida típica llamados: fritadas de doña Cecilia, Inti wasi, pan casero (wasi tanta), rummy wasi restaurant, allpa rumi Araque, sara muyu restaurant y kucha wasi – la casa del lago; junto a sus atractivos turísticos los cuales son: Yamor en el lago, la coraza pamba, parque acuático de Araque, sitio ceremonial, El lechero y el muelle lago San Pablo.

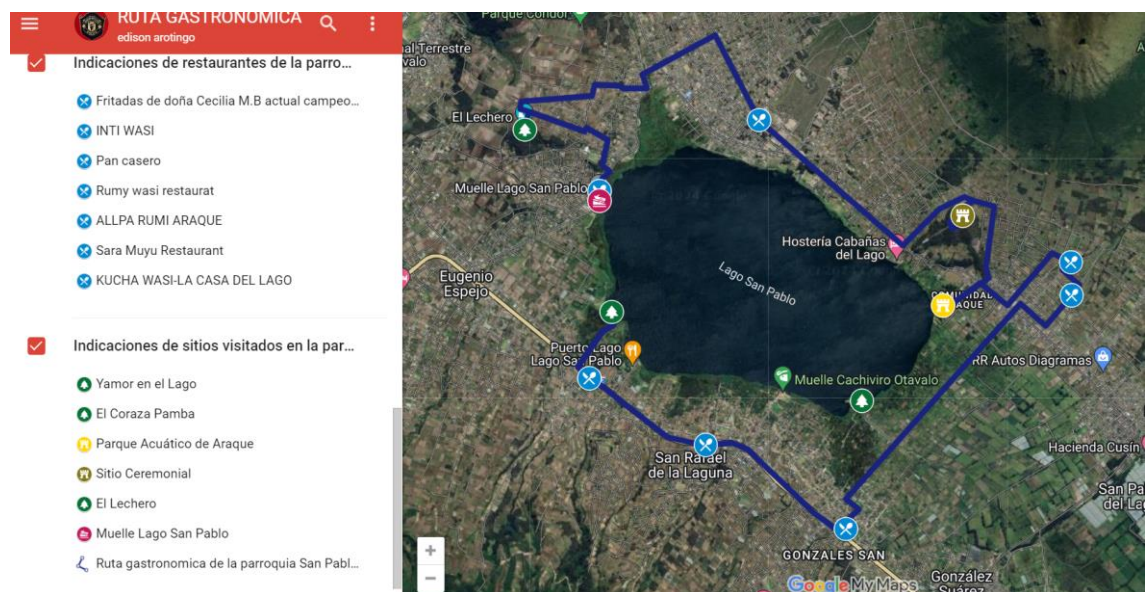


ILUSTRACIÓN 5-15: RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA SAN PABLO DEL LAGO EN GOOGLE MY MAPS (VISTA SATELITAL).

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.3.5. *Ejemplo de la vista previa dentro de Google my maps de un establecimiento cualquiera perteneciente a la ruta gastronómica.*

Esta muestra anticipada ilustra cómo se presentará la información al hacer clic en un punto particular de la ruta gastronómica Yakuñan, tomando como ejemplo a la plaza de los ponchos". Aquí, se exhiben los detalles básicos de cada establecimiento gastronómico en el lado izquierdo, junto con la opción de visualizar más fotografías.

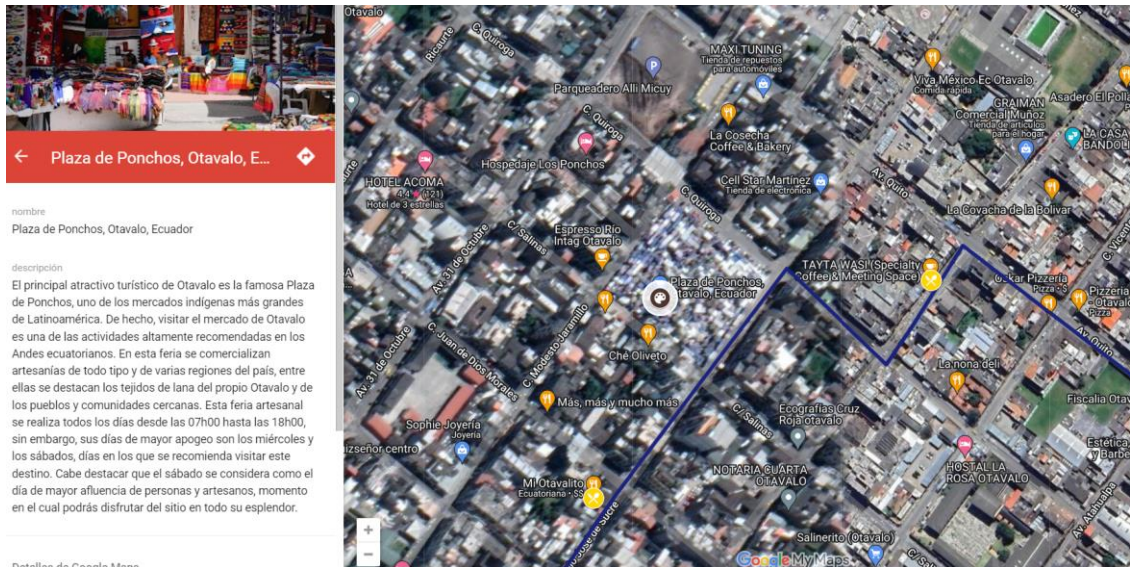


ILUSTRACIÓN 5-16: EJEMPLO DE LA VISTA PREVIA DENTRO DE GOOGLE MY MAPS DE UN ESTABLECIMIENTO CUALQUIERA PERTENECIENTE A LA RUTA GASTRONÓMICA.

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.4. *Avance*

Logotipo



ILUSTRACIÓN 5-17: LOGOTIPO

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.5. Avance 2

Diseño del mapa de la ruta gastronómica Yakuñan.

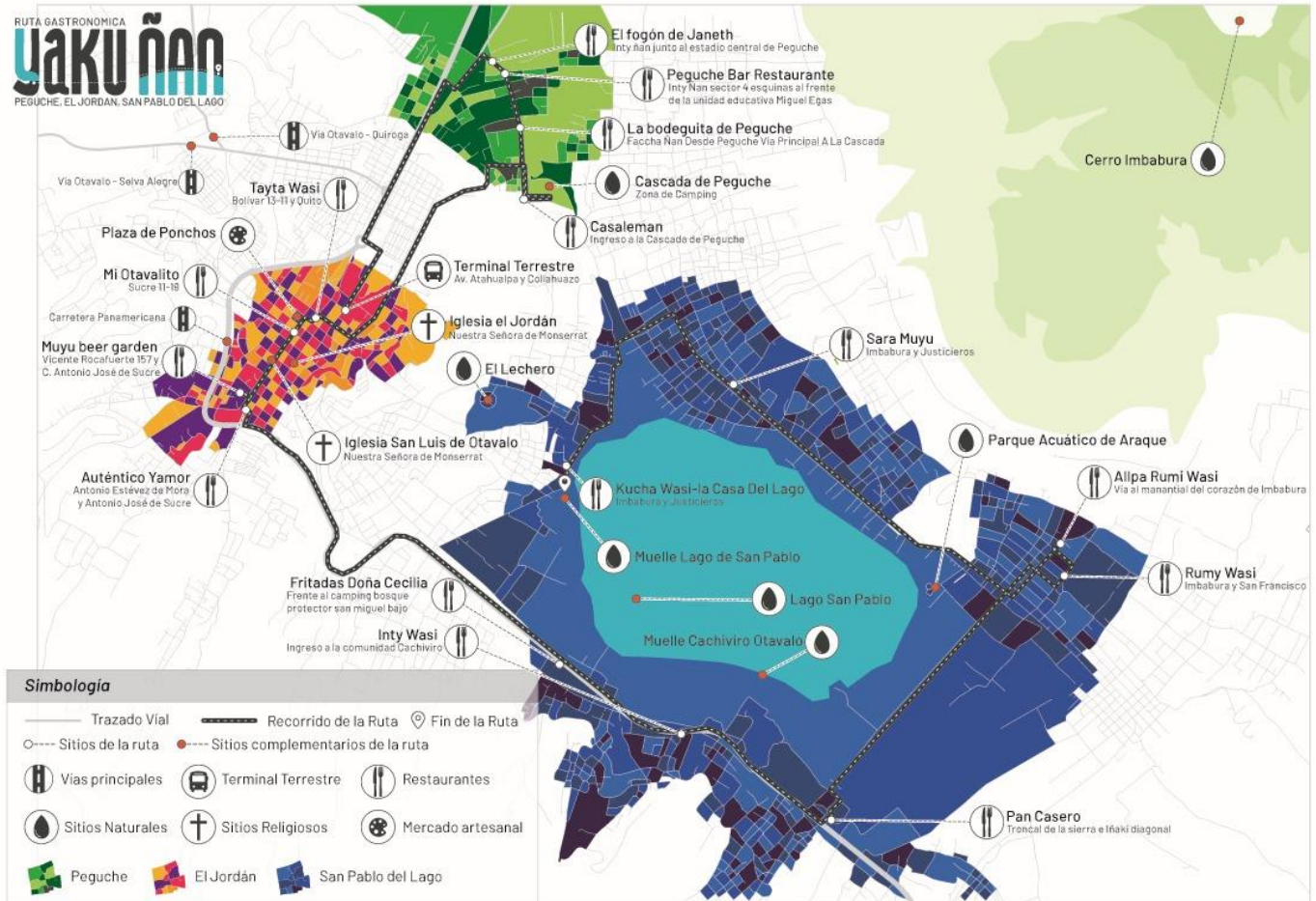


ILUSTRACIÓN 5 MAPA

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.6. AVANCE 3

Portada de la revista

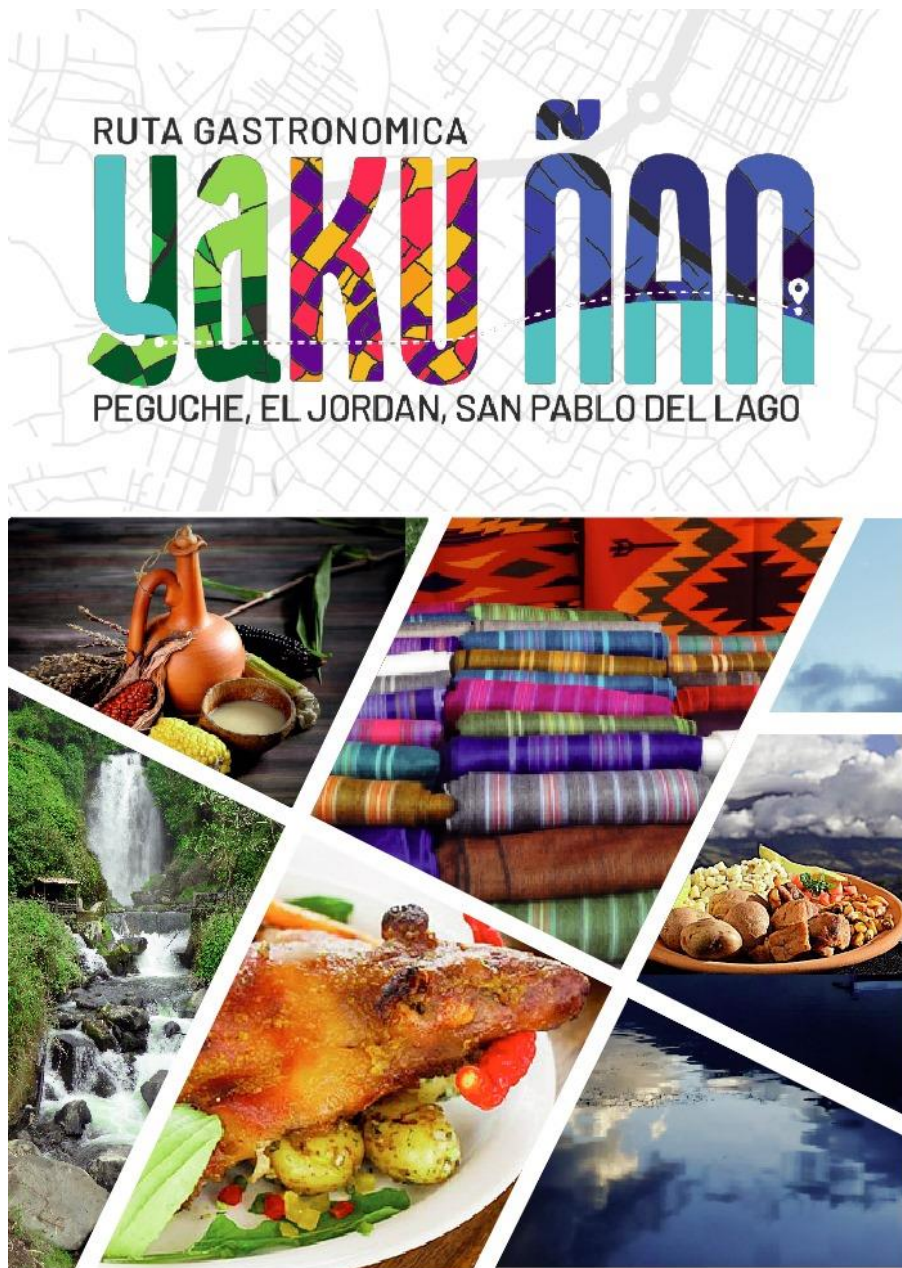


ILUSTRACIÓN 5-19:6 PORTADA DE LA REVISTA

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.7. AVANCE 4

Cuerpo de pagina

YAKU ÑAN

CAPITULO 1

El fogón de Janeth

El propietario trabajó por más de 20 años en establecimientos de alimentos y bebidas en Medellín - Colombia por lo que aprendió el oficio en la práctica, su esposa es ecuatoriana por lo que decidieron regresar a Ecuador cuando tuvieron a su segundo hijo, como no conocía a nadie que le brinde ayuda laboral, puso un carrito de alimentos colombianos con toques ecuatorianos, se establecieron en el cantón Otavalo, actualmente su negocio cuenta con 7 años de trayectoria y ya se puede decir que es uno de los comedores más reconocidos de Otavalo donde no solo acuden turistas nacionales si no que extranjeros con un 30% de su clientela.



Oferta gastronómica: Bandeja paisa / Empanadas de verde / Sancochos / Fritanga
Cazuela de mariscos / Tamales

Inty ñan junto al estadio central de Peguche.



2

RUTA GASTRONOMICA

ILUSTRACIÓN 5-20: CUERPO DE PÁGINA

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.8. AVANCE 5

Contraportada



ILUSTRACIÓN 5-21: CONTRAPORTADA

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.9. Recetas estándar del cantón Otavalo

5.9.6. Platos fuertes

- Carne colorada

Tabla 5-12: Receta estándar de Carne Colorada


PLATOS FUERTES			
Nombre de la receta:	Carnes coloradas		
Género:	PLATO FUERTE		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:	Sancochar Dorar Tradicional de Cotacachi y Atuntaqui		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Carne de cerdo	gramos	500	Large dice o Espalmada
ADOBO			
Achiote en polvo (molido)	gramos	10	
Sal	c/n	c/n	
Ajo	gramos	30	
Orégano	c/n	c/n	
Cebolla paiteña	gramos	60	Troceada
Cebolla larga	gramos	60	Troceada
Chicha de jora / Cerveza	ml.	150	
Zumo de limón	ml.	30	
Comino	c/n	c/n	Molido
GUARNICIONES			
Mote	c/n	c/n	Cocido
Tostado	c/n	c/n	
Maduro	c/n	c/n	Frito
Papa chola	c/n	c/n	Cocidas / torneadas / doradas / llapingachos
Aguacate	c/n	c/n	
Ají criollo	c/n	c/n	
SALSA DE QUESO			

Tostado / maíz	gramos	250	
Maduro.	gramos	250	Cortar según montaje
Mote	gramos	500	Cocido
AGRIO / CHIRIUCHO			
Limón sutil.	gramos	50	Zumo
Cebolla paiteña	gramos	150	Juliana
Cebolla larga.	gramos	50	Repicado fino
Tomate riñón	unidad	1	Cubeteado
Cilantro.	gramos	c/n	Picado fino
Ají rojo.	unidad	1	Brunoise fino/ opcional
Aceite	cc.	25	
Lechuga crespá	c/n	c/n	Lavada / no marchita
PROCEDIMIENTO			
FRITADA			
En una paila de bronce colocar la carne con el adobo, con un poco de agua y cocer (Sancochar), esperar que el líquido se reduzca y dorar con la misma grasa que suelta o agregar manteca de cerdo.			
En la misma grasa cocer el maduro y las papas hasta dorar. Se recomienda reservar la fritada para evitar que se seque, y previo al servicio regenerar y dorar.			
AGRIO - CHIRIUCHO			
Mezclar los ingredientes y rectificar sabores.			
SERVICIO			
Servir con las guarniciones indicadas.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Cuy asado

Tabla 5-14: Receta Estándar de Cuy Asado con Papas


PLATOS FUERTES			
Nombre de la receta:	Cuy asado con papas		
Género:	PLATO FUERTE		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:	Asar		
	Dorar		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuy (joven de 4 - 5 meses)	unidad.	1	Despostado / Eviscerado / Limpio
Grasa de color - Achiote.	c/n	c/n	

Ajo	unidades	6	Repicado.
Comino	c/n	c/n	Molido
Cebolla larga - paiteña	unidades	1	
Sal	c/n	c/n	
GUARNICIÓN			
Papa chola	gramos	500	Peladas y torneadas. Cocción a la inglesa.
Cebolla paiteña	unidad.	1	Picar acorde al montaje.
Tomate riñón	unidad	1	Concasé y picar acorde al montaje.
Lechugas a elección. (crespa)	unidad	1	Lavadas y deshojadas.
AGRIO / CHIRIUCHO			
Limón sutil	c/n	c/n	Zumo de Limón.
Cebolla larga	gramos	50	Repicado.
Cilantro	c/n	c/n	Repicado.
Ají rojo	unidad	1	Brunoise fino.
Aceite vegetal	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	
SALSA DE MANÍ			
Cebolla larga	gramos	150	Repicado.
Ajo fresco	gramos	15	Repicado.
Comino	c/n	c/n	Molido
Maní tostado	gramos	150	Licuada
Leche	ml.	500	Licuada.
Cilantro	c/n	c/n	Picado fino
Orégano	c/n	c/n	
PROCEDIMIENTO			
CUY			
<p>1. Adobar el cuy con el aliño, por al menos 12 horas. Rectificar la sal y proceder a asar de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colocar el cuy en un carrizo o palo con punta, al calor radiante del carbón o leña. Dar vueltas continuamente hasta que la piel cambie de color de manera uniforme. - Brochar con manteca de color el cuy y seguir asando a la brasa radiante, sin dejar de dar vueltas. - Una vez que este cocido, reservar y porcionar de acuerdo al montaje. 			
ENSALADA GUARNICIÓN			
1. Preparar un encurtido tradicional ecuatoriano y reservar. Aparte la lechuga criolla o crespa para el servicio			
PAPAS			
1. Cocer la papa desde agua fría, aplicar cocción a la inglesa. Reservar (Agua y sal, en un 3% de concentración salina)			
SALSA DE MANÍ			
1. Refrito ecuatoriano (cebolla larga, ajo, comino y grasa de color), agregar el maní licuado con leche y ligar. Condimentar y rectificar sabores.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Llapingacho

Tabla 5-15: Receta Estándar de Llapingachos

PLATOS FUERTES			
Nombre de la receta:	Llapingachos		
Género:	PLATO FUERTE		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:	COCCIÓN A LA INGLESA		
	LIGAZON		
	FRITURA		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
LLAPINGACHOS			
Queso fresco	gramos	200	Desmenuzado
Agua	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	
Papa chola	kilo	1	Pelada / partida
Cebolla larga	unidad	1	Refrito
Ajo fresco	gramos	15	
Comino	c/n	c/n	
Grasa de color	gramos	15	
ENSALADA			
Aguacate	unidad	1	
Lechuga crespa verde	unidad	1	Lavada / no marchita
Remolacha	unidades	2	Bien lavada con cáscara
Zanahoria (opcional)	unidades	2	Bien lavada con cáscara
Agua	c/n	c/n	
Cilantro	c/n	c/n	Picado fino (1 solo movimiento)
Cebolla larga	gramos	20	Repicado fino
Sal	c/n	c/n	
Pimienta negra	c/n	c/n	Molida
Zumo de limón	c/n	c/n	
Aceite vegetal	c/n	c/n	
ENCURTIDO			
Cebolla paiteña	unidad	1	Juliana

Tomate riñón	unidades	2	Cubeteado
Cilantro	c/n	c/n	Repicado fino (1 solo movimiento)
Aceite vegetal	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	
Limón	c/n	c/n	Zumo
HUEVO FRITO			
Huevo de gallina o de codorniz	unidades	4	Elegir la opción acorde al montaje
Aceite vegetal	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	
CHORIZO			
Chorizo ambateño	gramos	500	Cortado acorde al montaje
SALSA DE MANI (opcional)			
Cebolla larga	unidad	1	Repicado fino
Ajo fresco	c/n	10	Repicado fino
Comino	c/n	c/n	
Grasa de color	c/n	c/n	
Maní	gramos	200	Licuado
Leche	ml	200	
PROCEDIMIENTO			
LLAPINGACHOS			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer las papas en agua con sal, desde agua fría. 2. Escurrir el agua, dejar enfriar un poco, pelar y aplastar en caliente para evitar que se haga chiclosa y suelte el almidón. 3. Realizar el puré evitando que queden pedazos enteros de papa. 4. Hacer el refrito y agregar al puré. 5. Dar forma a la masa, rellenar de queso y freír en poca grasa, hasta que forme una costra a cada lado de la tortilla de papa. 			
ENSALADA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la remolacha a presión por 40 minutos, o en cocción convencional por 2 horas aproximadamente, hay versiones que sirven con zanahoria también. 2. Una vez cocida la remolacha, dejar enfriar, pelar, picar en dados acorde a montaje. 3. Agregar la cebolla larga, zumo de limón, aceite, cilantro y salpimentar. 			
ENCURTIDO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar el encurtido y reservar. 			
HUEVO FRITO, CHORIZO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una sartén caliente en poca grasa casquear el huevo y freír. Tener cuidado de no tostar los bordes de la clara. 2. Freír en poco aceite el chorizo. 			
SALSA DE MANI			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Refrito ecuatoriano (cebolla larga, ajo, comino y grasa de color), agregar el maní licuado con leche y ligar. 			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

Lechugas a elección	unidad.	1	Lavadas y deshojadas.
Huevo	unidad	1	Cocido - Duro.
Tomate riñón	unidad	1	Concasé y cortado acorde al montaje.
PROCEDIMIENTO			
Previamente cocida la gallina en el mirepoix. Adobar la gallina y reservar por 30 minutos al menos.			
Dorar la gallina en aceite,			
SALSA DE MANÍ			
Refrito - Agregar leche y maní - Ligar - Rectificar sabores			
Servir con las guarniciones indicadas			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Papas con cuero

Tabla 5-17: Receta Estándar de Papas con Cuero

PLATOS FUERTES			
Nombre de la receta:	Papas con cuero		
Género:	PLATO FUERTE		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuero de cerdo	gramos	500	Escaldado - Depilado / Sin grasa
Cebolla larga	unidades	1	Troceada
Cebolla paitaña	unidades	1	Troceada
Ajo fresco	unidades	4	Ecrasé
Comino	c/n	c/n	Molido
Cilantro fresco	c/n	c/n	Tallos
Apio tallos	c/n	c/n	Troceado
Perejil fresco	c/n	c/n	Repicado fino
Sal	c/n	c/n	
SALSA DE MANÍ			
Grasa de color	gramos	30	
Cebolla larga	gramos	25	Repicado fino
Ajo fresco	gramos	5	Repicado fino
Comino	gramos	2	

Maní / pasta de maní	gramos	150	Licuado
Leche / Agua	ml.	500	
Cilantro	c/n	c/n	Repicado fino
Orégano	c/n	c/n	Limpio
GUARNICIONES			
Aguacate	unidades	1	Acorde a montaje
Arroz blanco	c/n	c/n	Opcional
PROCEDIMIENTO			
PAPAS			
Cocer la papa con agua y sal (Cocción a la inglesa), evitar el exceso de cocción.			
CUERO			
Cocer a presión por 20 minutos con agua, sal, ajo, comino, cebolla larga, paiteña, tallos de apio, cilantro y perejil.			
Cortar en cubos o en porciones grandes y reservar. (Dependerá del estilo del montaje) Reservar el caldo y desgrasarlo para usar posteriormente.			
SALSA DE MANÍ - Textura muy ligera			
Refrito - Hidratar con maní licuado con agua y leche - Agregar caldo del cuero - Rectificar sabores.			
SERVICIO			
Para el servicio colocar las papas y sobre estas agregar la salsa con el cuero.			
Servir con aguacate y de manera opcional con ají de maní, arroz blanco, lechuga.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Tripa Mishki

Tabla 5-18: Receta Estándar de Tripa Mishki/ Mishqui

PLATOS FUERTES			
Nombre de la receta:	Tripa mishki / Mishqui		
Género:	ENTRANTE / PLATO FUERTE		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:	Lavado de vísceras / menudo		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Tripa dulce de res	gramos	1000	500 gruesa 500 delgada
Limón sutil	unidades	5	Zumo
Hierba buena	atado	1	


Vinagre	ml.	75	
ADOBO			
Zumo de limón	ml.	50	
Achiote molido	gramos	25	
Ajo fresco	gramos	20	Machacado
Comino	gramos	10	Molido
Pimienta negra	c/n	c/n	Molida
Sal	c/n	c/n	
GUARNICIONES			
Encurtido	c/n	c/n	
Mote	c/n	c/n	Cocido
Papa pequeña	c/n	c/n	Cocida
AJÍ DE MANÍ			
Maní	gramos	120	
Agua	c/n	c/n	
Vinagre	ml.	15	
Ají rojo	unidades	2	
Cebolla larga	gramos	100	Repicado fino
Cilantro	gramos	15	Repicado fino
Sal	c/n	c/n	
Pimienta negra	c/n	c/n	
PROCEDIMIENTO			
Lavar las tripas con limón, vinagre y hierba buena, hacerlo tres veces para quitar el mal olor.			
Adobar las tripas y dejar reposar por 4 horas.			
Cocer a la parrilla hasta dorar.			
Servir con papas y mote; solo papas; solo mote; y con ají de maní o encurtido.			
AJÍ DE MANÍ			
Procesar en una licuadora ají, agua y maní. Finalmente agregar la cebolla y el cilantro. Rectificar sabores.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Cuy de Chaltura

Tabla 5-19:4 Receta Estándar Cuy de Chaltura

PLATOS FUERTES		
Nombre de la receta:	Cuy de Chaltura	
Género:	PLATO FUERTE	
Porciones/peso:		
Fecha de producción:		

Observaciones:	TECNICA DE COCCIÓN LARGA EN GRASA, SIMILAR AL CONFIT		
	COCCIÓN A LA INGLESA		
	SUFLAR		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
ADOBO			
Agua	c/n	c/n	Aliño licuado
Ajo fresco	gramos	50	
Sal	c/n	c/n	
Cebolla larga o paitaña	gramos	100	
Comino	c/n	c/n	
CUY			
Cuy (joven de 4 - 5 meses)	unidad	1	
PARA FRITURA LARGA			
Manteca de cerdo	kilo	1	
Achiote en pepa	gramos	5	
Ajo fresco	gramos	50	
Cebolla larga o paitaña	unidades	2	Cebollas con tallo (parte verde)
PARA FRITURA PROFUNDA			
Aceite vegetal	litro	1	
ENSALADA			
Cebolla paitaña	unidad	1	Juliana
Sal	c/n	c/n	
Limón	c/n	c/n	Zumo
Tomate riñón	unidades	2	Cubeteado
Cilantro	c/n	c/n	Picado fino (1 solo movimiento)
Aceite vegetal	c/n	c/n	
PAPA COCIDA			
Papa	gramos	500	Pelada y cortada a elección del montaje
Agua	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	
SALSA DE MANI			
Cebolla larga	unidad	1	Repicado fino
Ajo fresco	c/n	10	Repicado fino
Comino	c/n	c/n	
Grasa de color	c/n	c/n	


Maní	gramos	200	Licuadao
Leche	ml	200	
ADICIONAL			
Huevo	unidades	2	Cocido en punto duro 13 a 15 minutos
PROCEDIMIENTO			
ADOBO Y CUY			
<p>1. Licuar los ingredientes para el adobo y marinar el cuy.</p> <p>2. Hacerlo con 6 horas de anticipación.</p> <p>3. Para la fritura hacerlo en dos recipientes: el uno tiene manteca de cerdo con achiote, ajos enteros y cebolla paiteña con tallo verde esta grasa a 90 - 100 °C; y el segundo solo aceite vegetal a 190°C aproximadamente. En la primera paila ponemos el cuy adobado entero o en presas, y cocer por 1 hora (60 minutos); una vez que este cocido se coloca en la segunda paila con aceite caliente y en menos de 1 minuto se sufla el cuero y está listo para servirse.</p> <p><i>Hay otras opciones de preparación: como apanar el cuy y hacer una sola fritura.</i></p>			
ENSALADA GUARNICIÓN			
1. Preparar un encurtido tradicional ecuatoriano y reservar. Aparte la lechuga criolla o crespas para el servicio			
PAPAS			
1. Cocer la papa desde agua fría, aplicar cocción a la inglesa. Reservar (Agua y sal, en un 3% de concentración salina)			
SALSA DE MANI			
1. Refrito ecuatoriano (cebolla larga, ajo, comino y grasa de color), agregar el maní licuado con leche y ligar. Condimentar y rectificar sabores.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.9.7. Sopas y Caldos

- Caldo de 31

Tabla 5-20: Receta Estándar de Caldo de 31

SOPA / CALDO			
Nombre de la receta:	Caldo de 31		
Género:			
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Vinagre blanco	ml.	500	Lavados con vinagre blanco y abundante hierbabuena
Pulmón de res	gramos	600	
Hígado de res	gramos	600	
Panza de res	gramos	600	
Librillo de res	gramos	500	
Corazón de res	gramos	600	
Tripas de res	gramos	600	
Tallos de apio	gramos	50	Troceados
Cebolla larga	unidades	2	Troceados
Cebolla paitaña	unidades	1	Troceados
Orégano orejón / normal	hojas	2	Fresco
Hierba buena	atado grande	1	Fresca
Tallos de cilantro	gramos	20	
Sal	c/n	c/n	
Comino	c/n	c/n	
Ají fresco	unidades	medio	Despepitado y desvenado
Ajo fresco	dientes	5	Aplastado
CALDO			
Grasa de color	gramos	15	
Cebolla larga	gramos	40	Brunoise
Cebolla paitaña	gramos	40	Picado fino
Comino	c/n	c/n	
Ajo	unidades	10	Repicado fino
Leche	ml.	125	

PICADILLO			
Cebolla larga	gramos	50	Picado fino
Cilantro	gramos	15	Picado fino
Perejil fresco	gramos	15	Repicado fino
GUARNICIONES			
Mote	gramos	250	Ya listo
Tostado	gramos	250	Ya listo
Limón	unidades	6	
PROCEDIMIENTO			
Colocar las vísceras en una olla de presión con ajo, cebollas, apio y condimentar y perfumar y abundante agua. A presión 40 minutos o durante 2 a 3 horas.			
Cocer el hígado en una olla aparte, para evitar que se entubie el caldo de 31.			
PARA EL CALDO			
Hacer un refrito con grasa de color, cebolla paiteña, cebolla larga, ajo y comino, agregar las vísceras cortadas en dados medianos y el caldo, hervir con 15 minutos más. Lactar. Rectificar sabores y servir con un "picadillo"			
SERVICIO			
Servir con more, tostado y limón. Hay algunas variaciones con aguacate. Abundante picadillo			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Sopa de arroz de cebada

Tabla 5-21: Receta Estándar Sopa de Arroz de Cebada


SOPAS			
Nombre de la receta:	Sopa de arroz de cebada		
Género:			
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Carne de cerdo con hueso de la pierna	gramos	500	Large dice
Arroz de cebada	gramos	180	Lavado / escurrido
Cebolla blanca	gramos	50	Finamente picada

Papas	gramos	500	Peladas / Large dice
Col	gramos	100	Paysanne
Grasa de color	gramos	15	
Ajo fresco	gramos	10	Repicado fino
Cilantro	gramos	10	
Sal, pimienta y comino molido	c/n	c/n	
PROCEDIMIENTO			
<p>A. Rehogar la grasa de color+ cebolla larga + ajo + comino Sellar carne de cerdo y condimentar C. Desglasar con 2 litros de agua y cocer. D. Añadir el arroz de cebada bien lavado y disuelto en agua fría mover constantemente hasta cocinar E. Incorporar papas y la col. D. Rectificar sabores y servir.</p>			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Caldo de gallina criolla

Tabla 5-22: Receta Estándar de Caldo de Gallina Criolla


SOPAS			
Nombre de la receta:	Caldo de Gallina Criolla		
Género:	Sopas tradicionales		
Porciones/peso:	8 -10 pax		
Fecha de producción:			
Observaciones:			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Gallina	unidades	1	Limpia y cocinar a presión por 20'
Arveja tierna	gramos	250	Cocida
Zanahoria	gramos	125	Small dice
Arroz	gramos	125	Lavado
Rama de Cebolla Blanca	ramas	2	
Ajo diente	unidades	3	Repicar
Papa nabo	unidades	2	Dados de 0.6 mm por 0,6 mm
Apio	ramas	1	caldo
Perejil	ramas	1	Caldo / Repicado fino
Papas cholas	unidades	10	Cuartos / Acorde al montaje
Agua	litros	4	

Sal	c/n	c/n	
Comino	c/n	c/n	
Picadillo			
Cebolla larga	gramos	30	Picado fino
Perejil fresco	gramos	30	Repicado fino
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- En una olla grande cocinar la gallina (cebolla larga, apio, ajo) con agua suficiente (6 litros aprox), con un poco de sal.</p> <p>2.- Cuando ya esté cocida la gallina, reservar y porcionar. Agregar la zanahoria, arveja y arroz.</p> <p>3.- Luego agregar las papas y cocinar a fuego medio.</p> <p>4.- Para servir agregar el perejil picado y cebolla larga (picadillo)</p>			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Caldo de patas

Tabla 5-23:5 Receta Estándar de Caldo de Patas

SOPAS			
Nombre de la receta:	Caldo de patas		
Género:	Sopas tradicionales		
Porciones/peso:	6 - 8 pax		
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Patas de res	gramos	2000	Lavadas / cortadas / cocida presión con cebolla, ajo, orégano, sal de 45 minutos a 1 hora
Ajo	gramos	40	Entero
Grasa de color	gramos	20	
Cebolla larga	gramos	150	Cortes 4cm de longitud x 0.3 - 0.5 cm ancho tipo chiffonade
Cebolla larga	gramos	40	Picado fino
Maní tostado o pasta de maní.	gramos	150	Licuada con leche
Leche	gramos	500	
Orégano	gramos	5	Seco
Mote	gramos	500	Cocido
Sal pimienta y comino	gramos	10	
Cilantro	gramos	15	Picado fino

PROCEDIMIENTO			
1. Refrito cebolla larga + ajo + comino + grasa de color			
2. Agregar el caldo de la cocción de la pata y condimentar y saborizar.			
3. Agregar el maní, pata cortada y mote. Cocer por 5 minutos. Rectificar sabores y servir			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Yahuarlocro

Tabla 5-24: Receta Estándar de Yahuarlocro

SOPAS			
Nombre de la receta:	Yahuarlocro		
Género:			
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Papa chola	gramos	3000	70% cortada por la mitad; 30% cubos de 2 X 2 cm.
Cebolla larga	gramos	180	Picada finamente
Grasa de Color	gramos	50	
Leche	gramos	500	
Rama de cilantro	unidad	3	Entero y repicado.
Rama de paico	unidad	3	Entero
Mantequilla	gramos	50	
Ají	unidad	1	Tostado.
Menudo de borrego	unidad	1	Lavado con sal, limón y hierba buena / Cocina a presión* 40'
Mirepoix	gramos	200	
Hierba buena	Atados	3	Fresca
Orégano	gramos	20	Seco
GUARNICIÓN			
Tomate riñón	unidad	1	Rodajas
Cebolla paiteña	unidad	1	Aros
Limón sutil	unidad	3	und.




Cilantro	gramos	20	Repicado.
Aguacate	unidad	1	1/4
SANGRE			
Sangre de borrego	lt.	1	Cocina a presión * 40 ' en doble funda.
Cebolla blanca	gramos	80	Picada finamente
Grasa de Color	gramos	20	refrito
Ajo	gramos	15	Repicado.
Cilantro	gramos	10	Repicado
Sal, pimienta y comino			
PROCEDIMIENTO			
1. Refrito grasa de color, cebolla larga, ajo y comino.			
2. Seguir el proceso de locro e hidratar con el caldo de cocción del menudo de borrego.			
3. Cuando tengo punto el locro agregar el maní, atado aromático ecuatoriano y sazonar.			
4. Rectificar sabores y reservar.			
SANGRE			
1. Cocer la sangre en una funda por 1 hora y media, cuando esté lista desmenuzar y apretar para eliminar el exceso de líquido y el plasma.			
2. Refrito con hierba buena. Sazonar y rectificar sabores.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Uchu jacú

Tabla 5-25: Receta Estándar de Uchu Jacú

SOPAS			
Nombre de la receta:	Uchu Jacú		
Género:	Sopa / Colada		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
REFRITO			
Grasa de color	gramos	30	
Cebolla larga	gramos	40	Picado fino
Ajo	gramos	8	Repicado fino
Comino	gramos	1	Molido

COLADA			
Harina Uchu Jacú	gramos	80 - 100	Diluida
Agua	c/n	c/n	
Papa chola	gramos	300	Medium dice
Costilla de cerdo	gramos	200	Cocido / Caldo
Cuy	gramos	200	Asado / Horneado
Borrego (magra)	gramos	200	Cocido / Caldo
Mote	gramos	150	Cocido
HIERBAS	unidades	2	Cocido duro / 13 a 15 minutos
Queso fresco	gramos	80	Acorde al montaje
Maíz tostado	gramos	80	
Sal	c/n	c/n	
PROCEDIMIENTO			
1. Hacer caldos por separado con la costilla de cerdo y el borrego, cebolla larga, ajo, cilantro.			
2. Realizar un refrito y sofreír las papas. Hidratar con los caldos y cuando rompa hervor agregar la harina de uchu jacú diluida. Revolver constantemente.			
3. Cuando estén casi listas las papas agregar las carnes, cilantro y rectificar sabores.			
SERVICIO			
Servir con huevo fresco, queso fresco, las carnes, cuy asado, mote y tostado, y con ají molido en piedra.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

5.9.8. Bebidas

- Chicha del yamor

Tabla 5-26: Receta Estándar de Chicha de Yamor

BEBIDA			
Nombre de la receta:	Chicha del Yamor		
Género:			
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Maíz blanco	gramos	200	Tostado / Molido
Maíz negro	gramos	200	Tostado / Molido
Maíz amarillo	gramos	200	Tostado / Molido
Harina de jora	gramos	200	
Canguil	gramos	200	Tostado / Molido
Chulpi	gramos	200	Molido
Morocho	gramos	200	Tostado / Molido
Agua	litros	5	
PARA ENDULZAR			
Miel de panela	gramos	1000	
PROCEDIMIENTO			
1. Tueste los granos a excepción del canguil, hacerlo por separado en un tiesto, moler por separado hasta obtener una harina fina.			
2. Disolver las harinas juntas en agua y llevar a cocción durante 2 horas aproximadamente a fuego muy lento. El producto de esta cocción "colada", debe estar espesa.			
3. Retirar del fuego y colar.			
4. Fermentar en un pondo de barro de 24 a 72 horas, dependerá de la temperatura ambiente. En caso que se fermente en un recipiente de acero o plástico, hacerlo de 5 a 8 días.			
5. Una vez fermentada agregar una miel ligera de panela, colar y servir.			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

- Champús

Tabla 5-27:6 Receta Estándar de Champús

BEBIDA			
Nombre de la receta:	Champús		
Género:	Bebida		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
INFUSIÓN			
Cedrón	ramas	1	
Hierbaluisa	ramas	3	
Hojas de naranja	ramas	2	
Canela	gramos	5	
Clavo de olor	gramos	2	
Ishpingo	gramos	1	
Pimienta de dulce	gramos	2	
Congona de castilla	ramas	2	
Hinojo	ramas	2	
COLADA			
Chamburo	unidades	2	Pelado / Medium dice
Naranjilla	unidades	4	Cocidas / Jugo
Agua infusionada	ml.	2000	
Panela / Azúcar	gramos	300 - 350	Entero - Molida
Harina de maíz tostado	gramos	80 - 100	
Mote	gramos	200	Cocido
HIERBALUISA CAMELIZADA			
Almíbar	ml.	150	
Hierbaluisa	tallos	5	
Flores comestibles	unidades	3	
PROCEDIMIENTO			
1. Infusión de hierbas y especias.			
2. En un poco de infusión fría diluir harina de maíz y llevar a ebullición por 10 minutos. Hasta obtener una colada espesa, agregar el jugo de naranjilla, y el chamburo. Cocer 10 a 15 minutos.			

3. Servir caliente con mote cocido.


HIERBALUISA CAMELIZADA

1. Cubrir con almíbar bola floja el limoncillo y llevar al horno a 120°C de 15 - 20 minutos.

Elaborado por: Arotíngo Edison (2024).

- Colada Morada

Tabla 5-28: Receta Estándar de Colada Morada

BEBIDA			
Nombre de la receta:	Colada Morada		
Género:	Bebida		
Porciones/peso:			
Fecha de producción:			
Observaciones:			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz negro	gramos	500	Hidratar con agua.
Naranjillas	gramos	500	Cocidas en agua con 30 minutos
Moras de castilla	gramos	1000	Cocidas en agua con 30 minutos
Mortíño	gramos	250	Cocidas en agua con 30 minutos
Piña	unidades	2	Pelada / Medium dice / Reservar cáscara.
Babaco	unidades	2	Pelada / Medium dice / Reservar cáscara
Frutillas	gramos	1000	Pelada / Medium dice
<i>Infusionar las cáscaras con las semillas de las frutas y demás. Reservar.</i>			
ESPECIAS			
Ishpingo	gr.	25	Realizar una infusión y cocinar por 20 minutos conjuntamente con las hierbas
Canela en rama	gr.	100	
Pimienta dulce	gr.	25	
Clavo de olor	gr.	10	
HIERBAS			
Hojas de Naranja	gr.	50	Hacer un atado y hacer una infusión y cocinar por 20 minutos con las especias.
Arrayán	gr.	50	
Hierbaluisa	gr.	50	
Sangoracha	gr.	50	
Cedrón	gr.	50	

Azúcar	kg.	3	
Panela	gr.	500	
Maicena	gr.	300	
PROCEDIMIENTO			
COLADA			
1.- Poner a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y las especias durante 15 minutos. En otra olla cocinar las naranjillas, cuando estén suaves, retirarlas del fuego licuarlas, cernirlas y reservar su jugo.			
2.- En otro recipiente licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar.			
3.- En un bowl con dos litros de agua disolver la harina y cernir.			
4.- En una olla grande, agregar el agua aromatizada de hierbas y especias, y poner a hervir la harina cernida, meciendo constantemente. Cuando esté en ebullición añadir el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora. Añadir azúcar al gusto.			
5.- Se deja hervir todo y se sigue meciendo por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego colocar las compotas de frutas.			
6.- Servir caliente y acompañar con las guaguas de pan, y de manera tradicional en las comunidades indígenas se sirve con tortillas.			
COMPOTA			
1. Hacer un almíbar denso y agregar caliente a las frutas picadas: frutillas, piña y babaco. Reservar			

Elaborado por: Arotingo Edison (2024).

6. CONCLUSIONES

- Queda demostrado que existe una diversidad de intereses y actividades que atraen a los visitantes; las características únicas de Otavalo, como su cultura indígena, sus artesanías muy significativas, su exuberante paisaje natural como la cascada de Peguche y el lago San Pablo y su gastronomía, ofrecen una experiencia turística enriquecedora y memorable para una amplia gama de personas.

Los turistas muestran un gran interés en explorar y participar en actividades relacionadas con la cultura local otavaleña, como visitar mercados artesanales, asistir a festivales tradicionales en especial el Runa Kay y aprender sobre las prácticas ancestrales de las comunidades indígenas, la gastronomía también desempeña un papel importante en las preferencias de los turistas, ya que muchos disfrutaban explorando la diversidad culinaria de la región, el platillo más representativo de Otavalo es la chicha de yamor acompañado con pan otavaleño realizado con una trilogía de harina.

- Podemos decir que existen condiciones favorables que respaldan esta iniciativa de implementar una ruta gastronómica, la rica diversidad cultural y culinaria del cantón Otavalo, junto con su reputación como destino turístico popular, proporcionan una base sólida para el desarrollo de una ruta gastronómica que pueda atraer a visitantes tanto nacionales como internacionales, el cantón Otavalo cuenta con una amplia variedad de productos agrícolas autóctonos, así como con tradiciones culinarias arraigadas en la cultura indígena. Esto ofrece una oportunidad única para destacar la gastronomía local y promover la economía local a través de la colaboración con restaurantes, mercados y productores locales.

Sin embargo, la implementación exitosa de una ruta gastronómica requeriría una planificación cuidadosa, colaboración entre diferentes partes interesadas, promoción efectiva y atención a la calidad y autenticidad de las experiencias culinarias ofrecidas. Con el apoyo adecuado y una ejecución estratégica, una ruta gastronómica en el cantón Otavalo tiene el potencial de enriquecer la experiencia turística y contribuir al desarrollo sostenible de la región.

- La presente investigación concluyó finalmente con el diseño y la difusión de la ruta gastronómica YAKUÑAN, en una gráfica donde abarcamos todos los establecimientos gastronómicos y atracciones turísticas y por consiguiente fue plasmada en una revista física con toda la información relevante y verídica de los establecimientos gastronómicos para de esta manera promover la cocina típica y tradicional del cantón.

7. RECOMENDACIONES

- Se sugiere realizar encuestas y entrevistas a profundidad con preguntas claras y concisas a los turistas que visitan el cantón Otavalo para comprender mejor sus preferencias, expectativas y motivaciones de viaje. Además, se puede analizar la información disponible en redes sociales, revisar las reseñas en línea y otros medios para obtener una perspectiva más completa de las experiencias de los visitantes.
- Realizar un estudio previo sobre el turismo gastronómico en Otavalo que puede proporcionar información relevante así mismo realizar un estudio de mercado que incluya análisis de la demanda turística, la oferta gastronómica y todo lo requerido para la implementación de la ruta gastronómica. Además, es crucial llevar a cabo consultas con establecimientos locales, como restaurantes, productores y autoridades municipales, para evaluar su interés y disposición para participar en la ruta gastronómica. Esta investigación proporcionará información clave para determinar la viabilidad de la implementación de la ruta, identificando oportunidades y desafíos potenciales que puedan surgir durante el proceso.
- Definir que aspecto deseamos mostrar en la ruta gastronómica además debemos realizar una investigación exhaustiva sobre la gastronomía de Otavalo identificando platos típicos, ingredientes locales, técnicas de cocina tradicionales y los mejores establecimientos gastronómicos locales promoviendo experiencias únicas que resalten la cultura local y la variedad de sabores que ofrece la cocina de Otavalo.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Alcacer M. muzeum gastronomie. [Online]; 2020. Disponible en: <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>.
- Ministerio del Turismo. [Online]; 2018. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>.
- Orellana G. GASTRONOMIA. [Online]; 2022. Disponible en: <https://sites.google.com/view/cocina-ecuatoriana/historia-de-la-gastronom%C3%ADa-ecuatoriana>.
- Maldonado PAA. Facultad de Turismo y Preservación Ambiental, hotelería y gastronomía. [Online].; 2011.. Disponible en: <http://repositorio.ute.edu.ec/>.
- Valdiviezo P. issuu. [Online]; 2018. Disponible en: https://issuu.com/byron11m8/docs/gastronom_a_de_otavalo.
- Teran M. Comida Ancestral. [Online]; 2019. Disponible en: <https://otavalo.org/comida-ancestral/>.
- Ledhesma M. Tipos de turismo: nueva clasificación. En Ledhesma M. Tipos de turismo: nueva clasificación 2. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: OMPT; 2018. p. 9.
- Cortez D. Cesuma. [Online]; 2022. Disponible en: <https://www.cesuma.mx/blog/que-es-el-turismo.html>.
- Ministerio del turismo. [Online]; 2022. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>.
- Lema G. Otavalo Cultura. [Online]; 2022. Disponible en: <https://otavalocultura.wordpress.com/turismo-en-otavalo/>.
- Maigua E. en Otavalo.com. [Online]; 2023. Acceso 13 de octde 2022. Disponible en: <https://www.en-otavalo.com/descubriendo-la-historia-y-la-belleza-de-la-iglesia-el-jordan-en-otavalo/>.
- Males A. La Hora. [Online]; 2016. Acceso 22 de septiembre de 2016. Disponible en: <https://www.lahora.com.ec/opinion/el-colibr/>.
- ruta Kichua Otavalo. [Online]; 2018. Disponible en: <https://imbaburatravel.ec/index.php/que-hacer/rutas-y-circuitos/articulos-ruta-kichwa-otavalo/77-plaza-de-ponchos-otavalo>.
- Velasco R. La Hora. [Online]; 2022. Acceso 12 de novde 2022. Disponible en: <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/corazon-de-imbabura/>.
- Cisneros MJ. Flickr. [Online]; 2022. Acceso 29 de mayo de 2022. Disponible en: <https://www.flickr.com/photos/76073860@N06/52108954569>.

- Ruta Kichwua Otavalo. [Online]; 2018. Disponible en: <https://imbaburatravel.ec/index.php/que-hacer/rutas-y-circuitos/articulos-ruta-kichwa-otavalo/78-peguche-el-sitio-ritual-de-los-pueblos>.
- La Hora. [Online]; 2023. Acceso 1 de novde 2023. Disponible en: <https://www.lahora.com.ec/imbabura-carchi/peguche-celebra-killaraymi-2023/>.
- EcuRed. [Online]; 2022. Disponible en: https://www.ecured.cu/Laguna_San_Pablo.
- Ruta del Volcan. [Online]; 2018. Disponible en: <https://imbaburatravel.ec/index.php/que-hacer/rutas-y-circuitos/articulos-ruta-volcan/50-parque-acuatico-araque>.
- La Hora. [Online]; 2017. Acceso 05 de novde 2018. Disponible en: <https://www.lahora.com.ec/noticias/la-leyenda-del-lechero-un-arbol-sagrado-en-imbabura/>.
- Alberto MC. Introducción al turismo y la gastronomía Malaga: GCGH; 2020.
- Machado J. PRIMICIAS. [Online]; 2022. Disponible en: <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/turismo-gastronomico-restaurantes-ecuador/>.
- Alcaldia de Otavalo. [Online]; 2024. Disponible en: <http://www.otavalo.gob.ec/web/datos-generales/>.
- Orellana G. La singular cultura otavaleña de Otavalo Ecuador. [Online]; 2022. Disponible en: <https://latintrails.com/es/la-cultura-unica-otavalena/#>.
- Alcaldia de Otavalo. [Online]; 2019. Disponible en: <http://www.otavalo.gob.ec/web/datos-generales/>.
- Rodas P. Otavalo.org. [Online]; 2018. Disponible en: <https://otavalo.org/vestimenta-kichwa-2/>.
- Moran G. AME. [Online]; 2020. Disponible en: <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-otavalo/>.
- Kristbergsson K, Oliveira J. Traditional Foods: General and Consumer Aspects. En Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain.: ISBN 978-1-4899-7648-2.; 2016. p. 85-86.
- Galán JS. Preferencias del consumidor. [Online]; 2022. Disponible en: https://economipedia.com/definiciones/preferencias-del-consumidor.html#google_vignette.
- Datos generales del canton Otavalo. [Online]; 2023. Acceso 07 de marzode 2024. Disponible en: <https://www.otavalo.gob.ec/web/datos-generales/>.
- Imbabura Geoparque Mundial. [Online]: <https://geoparque.imbabura.gob.ec/index.php/component/speasyimagegallery/otavalo>;

2020. Disponible en:

<https://geoparque.imbabura.gob.ec/index.php/component/speasyimagegallery/otavalo>.

Guerrero P. Tipos de turismo. [Online]; 2014. Disponible en:

<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa1/article/view/7286>.

Fude by education. [Online]; 2021. Disponible en: <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>.

Total 33 referencias bibliográficas

9. ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENCUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PUBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

Objetivo: Recopilar información para conocer su nivel de aceptabilidad y factibilidad de una ruta gastronómica en el cantón Otavalo para promover la cocina típica y tradicional de esta manera aumentar el turismo gastronómico.

NOTA: Lea bien las preguntas antes de contestar.

Nombre:

Ciudad:

Encierre en un círculo.

1. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?
 - 15 a 30 años de edad
 - 31 a 45 años de edad
 - 46 a 60 años de edad

2. ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?
 - Si
 - No

3. ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica?
 - Tipo de platos
 - Precios
 - Infraestructura
 - Zonas wifi
 - Atención al Cliente

4. ¿Conoce usted los destinos turísticos gastronómicos del cantón Otavalo?

- Si
- No

5. ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para degustar platos típicos? Puede marcar más de una opción

- Restaurantes especializados
- Cafeterías
- Mercados
- Restaurantes de la zona

6. ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en el cantón Otavalo le ayudaría a usted en una mejor experiencia en su visita

- Si
- No

7. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un alimento tradicional de Otavalo?

- De 3 a 5 dólares
- De 6 a 9 dólares
- De 10 a 12 dólares
- Más de 13 dólares

8. ¿De los platos típicos y tradicionales que se enlistan a continuación indique cuales le gusta consumir a usted?

- Champús
- Chicha de jora
- Carnes coloradas
- Fritada
- Hornado
- Cuy asado
- Churos
- Otros

9. ¿Considera importante rescatar platillos tradicionales mediante la nueva ruta turística?

- Si

No

10. ¿usted al momento de hacer turismo busca

- Paisajes
- Gastronomía
- Precio
- Cercanía
- Experiencia

11. ¿Le gustaría Combinar sus actividades de viaje con actividades de tipo culinario?

- Si
- No

Fotografía N°1. Modelo de encuesta

ANEXO B: OFICIO DIRIGIDO AL DIRECTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GADM OTAVALO.



esPOCH | Facultad de
Salud Pública
Carrera de Gastronomía

Oficio 008 EG-FSP-ESPOCH-2023
Riobamba .23 de noviembre de 2023

**Asunto: AUTORIZACIÓN INFORMACIÓN TRABAJO DE
TITULACIÓN ESTUDIANTE AROTINGO LANCHIMBA EDISON
STALIN**

Ingeniero
Luis Males
**DIRECTOR DE SARROLLO ECONÓMICO
GADM OTAVALO**
En su Despacho



De mi consideración:

Con un atento saludo, me permito solicitar a su Autoridad de la manera más comedida, se sirva **AUTORIZAR** a quien corresponda, se proporcione la información que requiere el señor **AROTINGO LANCHIMBA EDISON STALIN**, CI: 1004805998 estudiante del Octavo semestre de la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo-Matriz Riobamba, para que pueda desarrollar su trabajo de titulación denominado "Ruta Gastronómica tradicional Yacuñan en el desarrollo turístico del cantón Otavalo", como requisito previo para la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía. Contacto del estudiante edisonarotingo.10@outlook.com, móvil 0988029922.

Seguros de contar con su aceptación y conocedores de su compromiso con la educación y desarrollo de los jóvenes, anticipo mi sincero agradecimiento.

Atentamente,
SABER PARA SER

Lcdo. Juan Carlos Salazar Yacuba
COORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA

Vá



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN OTAVALO**
Teléfono 06 2920 460

Documento: GADMCO-VUSM-2023-1675-E-GO
Nro.:
Fecha: 2023-11-27 12:51:33
Recibido por: José Eduardo Espinosa Flores





Riobamba-Ecuador
Panamericana Sur km 11½
Código Postal: EC060155

Teléfono: 593 (03) 2998-200
Telefax: (03) 2 317-001

Int. C.E.C. E. Y. M. O. G.

Para verificar el estado de su documento ingrese a
<https://ec-dsc.cloudotavalo.esPOCH.ec> o "0660541910001"

ANEXO C: FICHA DE OBSERVACIÓN

 Ficha de Observación <i>Ruta gastronómica Yakuñan</i> 			
Nombre del restaurante			
Propietarios	1.	Número de contacto	1.
	2.		2.
Localización	Parroquia:	Horario de apertura.	
	Dirección:		
Historia de creación del restaurante			
Platillo que ofrece	Platillo 1. Preparación: Platillo 2. Preparación: Platillo 3. Preparación: Platillo 4. Preparación:		

Fotografía N°3. Ficha de Observación

ANEXO D: FOTOGRAFÍAS DE ENTREVISTAS



Fotografía N°4. Entrevista a los propietarios del restaurante El fogón de



Fotografía N°5. Foto con el propietario del restaurante fogón de Janeth



Fotografía N°6. Entrevista a los propietarios del puesto de comidas (Doña Quinina)



Fotografía N°7. Foto con la propietarios del puesto de comidas (Doña Quinina)



Fotografía N°8. Foto del logotipo de restaurante (La bodeguita de Peguche)



Fotografía N°9. Foto del restaurante (La bodeguita de Peguche)

ANEXO E: FOTOGRAFÍAS TOMADAS EN EL CANTÓN OTAVALO



Fotografía N°10. Foto del logotipo del taller artesanal (Turquesa ART)



Fotografía N°11. Foto del restaurante (Peguche Wasi)



Fotografía N°12. Foto del restaurante (Mi Otavalito)



Fotografía N°13. Foto de la plaza de ponchos



Fotografía N°14. Foto de cascada de Peguche



Fotografía N°15. Foto de la iglesia Jordán



Fotografía N°16. Foto del parque central de Otavalo Simón Bolívar



epoch

**Dirección de Bibliotecas y
Recursos del Aprendizaje**

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y
DOCUMENTAL**

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 19/ 06 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Edison Arotingo
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título por optar: Licenciado en Gastronomía
f. Analista de Biblioteca responsable: Lic. Paulina Amparito Valdez Maigualema

1599-DBRA-UPT-2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 19/06/2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Edison Stalin Arotingo Lanchimba
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciado en Gastronomía
 Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida Director del Trabajo de Titulación  Ing. Francisco Javier Chalen Moreano Asesor del Trabajo de Titulación