

Universidad Estatal Amazónica

Departamento de Ciencias de la Vida

Ingeniería en Turismo



**Proyecto de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero
en Turismo**

Tema: Diseño de una guía gastronómica para la difusión de platos típicos en el Cantón Cevallos, Provincia de Tungurahua.

Autor: Pérez Sánchez Carlos Mauricio

Tutor: Dra. Lorena Paredes Andrade PhD.

Puyo - Ecuador

2019

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a todos mis maestros de la Universidad Estatal Amazónica, quienes me brindaron su conocimiento para que yo me pueda formar como profesional y como persona.

A mi querido Departamento de Ciencias de la Vida que me abrió las puertas para que me pueda formar profesionalmente, permitiéndome ganar experiencia siendo parte de la Carrera, me siento infinitamente agradecido porque no cualquier persona tiene la oportunidad que a mí me brindaron.

A las Autoridades y Artesanos del Cantón Cevallos por brindarme su ayuda, ya que sin su colaboración y conocimiento no hubiera sido posible el desarrollo de este proyecto.

A mis grandes amigos que desde el primer día de clases permanecemos juntos y que actualmente en el tramo final de nuestra carrera aún estamos juntos, les agradezco por ser parte fundamental en mi paso por la universidad.

A mi tutora PhD. Lorena Paredes Andrade quien, con su gran aprecio, conocimiento y apoyo me supo guiar de tal forma para concluir una meta propuesta desde hace 5 años cuando llegue a la ciudad de Puyo.

iGratitud Eterna!
Mauri

DEDICATORIA

La presente investigación se la dedico a mi Madre Norma Sánchez, por ser mi base fundamental para mi progreso profesional siendo una amiga fiel e incondicional en esta gran etapa de mi vida; de igual manera, a mi Padre Lleron Pérez quien ha brindado su apoyo por verme triunfar en mi carrera. Además, le agradezco a mi familia por estar brindándome consejos que me motivaron a continuar con este sueño, en especial, a la familia de mi Tío Mario Sánchez, Emith, Ariel y Nicole, gracias por ser mi segunda familia, me llevaré estos grandes recuerdos juntos y sin su apoyo nada hubiese sido posible y como no dedicar la presente a mis abuelitos Carlos Sánchez y Teresa Villacís quienes me enseñaron que la perseverancia se logra a base de esfuerzo y trabajo.

¡Gracias a todos!

RESUMEN

El turismo gastronómico, se enfoca en difundir la diversidad de preparaciones tradicionales y productos representativos de un cierto lugar al que se desplazan los visitantes para conocer a las personas encargadas de esta preparación, cocineros, emprendedores, agricultores y artesanos quienes están motivados en brindar seguridad, soberanía y sabor al momento de hacer su entrega final a un consumidor.

En este sentido, la presente investigación pretende “Diseñar una guía gastronómica para la difusión de los platos típicos del cantón Cevallos”, en el desarrollo de este estudio consta: el planteamiento del problema, la justificación y definición de objetivos, tomando como base teórica el diagnóstico situacional de los platos típicos.

La investigación tiene un alcance exploratorio a desarrollarse en la provincia de Tungurahua, cantón Cevallos y utiliza una metodología cualitativa para definir las reseñas históricas, formulaciones de recetas tradicionales, entre otras, dando como resultado el diseño de una guía gastronómica para la difusión de platos típicos del Cantón Cevallos. Finalmente, se despliega las conclusiones y recomendaciones de esta investigación.

PALABRAS CLAVES

Guía gastronómica, platos típicos, difusión

ABSTRACT

Gastronomic tourism, focuses on spreading the diversity of traditional preparations and products representative of a certain place where visitors travel to meet the people in charge of this preparation, chefs, entrepreneurs, farmers and artisans who are motivated to provide security , sovereignty and flavor when making its final delivery to a consumer. In this sense, the present research aims to “Design a gastronomic guide for the dissemination of the typical dishes of the Cevallos canton”, in the development of this study it consists of: the problem statement, the justification and definition of objectives, taking as theoretical basis the situational diagnosis of typical dishes. The research has an exploratory scope to be developed in the province of Tungurahua, Cevallos canton and uses a qualitative methodology to define historical reviews, formulations of traditional recipes, among others, resulting in the design of a gastronomic guide for the dissemination of typical dishes from Canton Cevallos. Finally, the conclusions and recommendations of this research are displayed.

KEYWORDS

Gastronomic guide, typical dishes, diffusion.

TABLA DE CONTENIDO

CAPITULO I	7
1.1. INTRODUCCIÓN	7
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	8
1.3. JUSTIFICACIÓN.....	9
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	10
1.5. OBJETIVOS	10
1.6. OBJETIVO GENERAL.....	10
1.7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	10
CAPÍTULO II	11
2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN:.....	11
2.1. ANTECEDENTES	11
2.2. BASES TEÓRICAS.....	12
2.3. TURISMO	12
2.4. IMPORTANCIA DEL TURISMO	12
2.5. TURISMO EN EL ECUADOR	13
2.6. GASTRONOMÍA	14
2.7. GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA	17
2.8. IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO	18
2.9. GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	18
2.10. GASTRONOMÍA TÍPICA	19
2.11. GUÍA GASTRONÓMICA	20
CAPÍTULO III	21
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	21
3.1. LOCALIZACIÓN.....	21
3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN	22
3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	23
CAPÍTULO IV	24
4. RESULTADOS ESPERADOS	24
4.1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.....	24
4.2. INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS	33
4.3. PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA.....	64
CAPÍTULO V	73

5.1. CONCLUSIONES	73
5.2. RECOMENDACIONES	73
BIBLIOGRAFÍA.....	74
ANEXOS	77

CAPITULO I

1.1. INTRODUCCIÓN

Para Morillo (2011) la actividad turística, de acuerdo a su planificación y desarrollo, puede ayudar a los pueblos a salir de la pobreza y a construir mejores vidas. La actividad turística tiene potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, lo cual a su vez se traduce en oportunidades de empleo, distribución de rentas y en impulso de otras actividades como la agricultura, pesca, artesanía en las localidades receptoras y el turismo gastronómico que actualmente está tomando auge a nivel mundial

El turismo gastronómico los últimos años ha evolucionado gracias a los aportes de cocineros, quienes se han dedicado a la investigación profunda de nuevos productos y combinando con las nuevas tendencias gastronómicas a nivel mundial, es por ello que el país vasco ha surgido a gran escala teniendo grandes exponentes de la cultura española como es Ferrán Adrià, chef que durante varios años tuvo el mejor restaurante del mundo llamado el Bulli, donde la innovación no tenía límite creando platos de un alto nivel teniendo una gran acogida a nivel mundial, habiendo que realizar un año antes una reservación para poder degustar de magníficos platos creados por Adrià. De la misma forma, los hermanos Roca actualmente conservan sus tres estrellas Michelin en su restaurante el Celler de Can Roca en España.

También es importante resaltar que la creciente competencia a escala mundial, consecuencia del flujo internacional de conocimientos culinarios, ha erosionado los estándares discriminatorios de la jerarquía gastronómica plebiscitada por las élites; jerarquía en la cual la cocina francesa, la cocina mediterránea y las grandes cocinas asiáticas ocupaban los puestos más altos. Aquello otorgó a otras expresiones culinarias la posibilidad de “existir” en tiempos de globalización: en un contexto de comercialización de la cultura, la explosión patrimonial conllevó que ciertos aspectos de la culinaria fueran seleccionados por diferentes grupos para afirmar al mismo tiempo su identidad cultural/nacional y su diferencia de otros grupos, y, por añadidura, para asegurarse un nicho en el mercado global de las cocinas étnicas y nacionales (Ayora, 2011).

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad

constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. Para (Ministerio de Turismo, 2003).

Nuestro país es considerado biodiverso en vegetales y animales, beneficiando a que la gastronomía sea variada por su amplia gama de productos que se cosechan a lo largo del año por el variado clima que permite que se desarrollen aún mejor en suelos fértiles del Ecuador, permitiendo una múltiple variedad de sabores.

Según Rivadeneira (2015) El Cantón Cevallos es un precedente de los pobladores de Tungurahua del cual podemos aprender y divulgar en todo el buen sentido de la palabra, sus secretos, virtudes y vivencias culinarias que no son más que un gran cúmulo de conocimientos los cuales se pueden aprovechar para incorporar en la tan de moda Cocina Patrimonial Ecuatoriana movimiento emprendido por múltiples asociaciones y ministerios de gobierno.

Cevallos, hasta la actualidad es un punto estratégico de comercio con gran importancia en la provincia de Tungurahua beneficiando a productores gastronómicos a tener diversidad de productos autóctonos o externos que ayudan a complementar la oferta gastronómica de platos típicos de nuestro país.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía de Cevallos ha sido afectada en los últimos años debido al incremento de restaurantes que brindan comida rápida, por lo que el turista y colonos se han visto en la necesidad de consumir dichos alimentos con mayor frecuencia sin la posibilidad de elegir más opciones por la escasa información culinaria típica del lugar.

Por tal motivo, se considera la pertinencia de diseñar una guía gastronómica que reconozca la difusión de platos típicos del cantón ayudando a las personas a escoger el mejor plato típico que les parezca más apetitoso, a la vez conocer sobre las distintas historias y reseñas haciendo, enfatizando para que el turista que se da cita al cantón.

Uno de las razones por el cual el turismo del cantón Cevallos no ha alcanzado un mayor incremento es la falta de conocimiento e información sobre el tema de la gastronomía típica e historia de los productos locales que se cultivan a diario por los agricultores de la zona por parte de los prestadores de servicios de alimentación. Esto conlleva a las nuevas generaciones a

preferir las diversas costumbres gastronómicas posesionadas a nivel mundial, olvidando las raíces culturales in situ al momento de ingerir alimentos.

1.3. JUSTIFICACIÓN

Según el MINTUR (2018) el sector del turismo ha crecido en Ecuador en cuanto a la cantidad de turistas que han ingresado con respecto al año anterior, la cifra incrementó en un 14%, así como las divisas que llegaron al país por este concepto, en un 14,8%, y el turismo nacional también aumentó en un 35% en comparación con el año 2017.

Además, el MINTUR (2018) manifestó que el turismo aportó a la economía ecuatoriana con 2,392 millones de dólares, lo que lo mantiene como la tercera fuente de ingresos no petroleros, después del banano y el camarón de acuerdo al

Arboleda (2013) manifiesta que “el turismo en la Provincia de Tungurahua, ha crecido considerablemente en relación a los últimos 5 años, debido a la cantidad y calidad de la promoción que se ha venido desarrollando para fortalecer el turismo cultural y gastronómico de la provincia”. (pág. 20)

La provincia de Tungurahua es considerada como uno de los sitios que más variedad gastronómica tiene a nivel del país, debido a la gran diversidad de productos que se cultivan en esta zona. El cantón Cevallos es el sitio de estudio de la presente investigación con la finalidad de difundir los platos típicos del lugar.

La historia de los últimos años del cantón Cevallos está ligada al paso del ferrocarril, la rehabilitación de la línea férrea abre una puerta al turismo de este sector; ya que hoy en día una de las estaciones que conforman la Ruta del Hielo se encuentra ubicada en el centro de esta población. La confección de calzado es uno de los ejes principales de trabajo de los cevalenses, convirtiéndose en una de las motivaciones principales para la visita de los turistas.

La falta de conocimiento de la gastronomía cevalense ha hecho que se pierda el interés en los saberes y sabores originarios del pueblo, por lo que actualmente se está perdido la cultura al momento de comer platos típicos de la zona. Por tal motivo, en la presente investigación se considera necesario el diseño de una guía gastronómica con la finalidad de transmitir la gastronomía tradicional del lugar para la difusión de los platos típicos autóctonos del cantón Cevallos, además de que podrán conocer y entender la historia que existe detrás de cada plato

antes de consumirlo; esto ayudará generar mayor conocimiento de la cultura del sector y a su vez concientizar en las personas la importancia que tiene la gastronomía originaria, misma que presenta una amplia variedad de productos locales que se cultivan durante todo el año; del cual se obtienen un sin número de preparaciones que se vienen efectuando de generación en generación en cada uno de los hogares cevalenses.

El patrimonio inmaterial está ligado a la memoria o herencia que se ha producido al momento de preparar un plato típico del cual aún se conservan por herencia familiar, la evolución gastronómica es notable en nuestro país y a nivel mundial lo que busca es rescatar la autenticidad y simplicidad de las recetas de los antepasados. La gastronomía es uno de los artes que busca revivir historias y experiencias pasadas con los alimentos lo cual se asocia al placer al momento de comer.

Según Cortes (2018) El legado ancestral que posee el país lo hace potencialmente un destino de turismo gastronómico, por lo que se debe trabajar ardua y constantemente para poder brindar a los turistas productos tradicionales de calidad, siempre siendo fieles a su estética y preparación. Es de vital importancia que las distintas instituciones gubernamentales no solo garanticen la conservación de los pueblos, comunidades y nacionalidades indígenas ecuatorianas, sino también que fomenten el respeto absoluto a sus costumbres y tradiciones.

1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿El diseño de una guía gastronómica ayuda a la difusión de los platos típicos del Cantón Cevallos?

1.5. OBJETIVOS

1.6. OBJETIVO GENERAL

Diseñar una guía gastronómica para la difusión de los platos típicos del cantón Cevallos.

1.7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Diagnosticar la situación actual de los platos típicos del cantón Cevallos.
- b) Realizar un inventario de los platos típicos del cantón Cevallos.
- c) Estructurar una guía gastronómica que permita la difusión de platos típicos del cantón Cevallos.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN:

2.1. ANTECEDENTES

Actualmente el internet es una herramienta que se utiliza en todo el mundo, por medio de ellas personas pueden acceder a información que les permitan realizar sus investigaciones con mayor rapidez y eficacia.

Las guías gastronómicas se han convertido en aliadas de la publicidad de cualquier tipo.

Para Rodríguez (2016) la guía gastronómica servirá como una estrategia de promoción para atraer a nuevos visitantes y turistas, tanto nacionales como extranjeros y así puedan disfrutar de todos los establecimientos de alimentos y bebidas.

Zapata (2013) concluye en su investigación denominada “Propuesta Gastronómica De Una Guía En Base A La Elaboración De Preparaciones Tradicionales De La Provincia De Bolívar, Cantón Guaranda” que, La Guía Gastronómica es un instrumento que da a conocer, la cultura, tradición culinaria, y lugares turísticos del Cantón Guaranda, brindando la posibilidad a generaciones futuras de disfrutar de las tradiciones que ofrece nuestro Cantón.

Por lo que es muy importante para el país este tipo de trabajo, porque se hace conocer lo turístico y lo gastronómico de un lugar, en este caso el cantón Cevallos.

También, se ha realizado una guía gastronómica En la ciudad de Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua, lo cual menciona el autor (Rivera, 2013), que los turistas que visitan la ciudad no tienen mucho conocimiento de la gastronomía del sector, es por ello que uno de los motivos principales para viajar a Baños son los lugares turísticos, mas no el turista gastronómico que viaja específicamente por degustar la comida del sector, teniendo esto en cuenta con los resultados alcanzados en el estudio, podemos deducir que en la ciudad, no se ha explorado el turismo gastronómico, viendo el potencial que ha adquirido en otros lugares. Por lo que el autor considera que es importante la creación de una guía gastronómica para beneficio turístico y mayor difusión de la gastronomía en el Cantón Baños.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.3. TURISMO

Según OMT (2007) manifiesta que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros.

El turismo también se ha consolidado como el fenómeno social más importante a nivel mundial, no existe actualmente un lugar en el planeta que no haya sido visitado por algún ser humano y con ello el desplazamiento de ingentes cantidades de divisas alrededor del mundo (Ocaña, 2013). En la actualidad las personas se desplazan a diversos lugares para conocer sobre su cultura, historia, gastronomía, etc. Por lo que en la actualidad la actividad turística es el mayor eje dinamizador a nivel mundial, según la OMT, (2007) “el 10.4% del Producto Interno Bruto (PIB) es generado por la actividad turística siendo responsable de 313 millones de trabajo en todo el mundo.”

Según Toapanta, (2014), el turismo es una actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas -agricultura, construcción, fabricación y de los sectores públicos y privados para proporcionar los bienes y los servicios utilizados por los turistas. No tiene límites determinados con claridad ni un producto tangible, sino que es la producción de servicios que varía dependiendo de los países; por ejemplo, en Singapur, una actividad turística importante son las compras, pero no el entretenimiento; en Londres, tanto el entretenimiento (teatro, cine, conciertos, museos y monumentos) como las compras son entradas importantes para el sector del turismo.

2.4. IMPORTANCIA DEL TURISMO

El turismo ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores económicos que se desarrollan con mayor rapidez en el mundo. Hoy en día, el volumen de negocio del turismo iguala o incluso supera al de las exportaciones de petróleo, productos alimentarios o automóviles. El turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, y representa al tiempo una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Este crecimiento va de la mano del aumento de la diversificación y de la competencia entre los destinos. La expansión

general del turismo en los países industrializados y desarrollados ha sido beneficiosa, en términos económicos y de empleo, para muchos sectores relacionados, desde la construcción hasta la agricultura o las telecomunicaciones. La contribución del turismo al bienestar económico depende de la calidad y de las rentas que el turismo ofrezca. (Ramírez, 2018, pág. 2)

En los últimos años es muy notorio mirar como algunos de los países han tenido crisis económicas, a pesar de esto, el turismo ha crecido constantemente ya que cada año va teniendo una gran similitud con los productos de exportación como el petróleo y producciones alimentarias y se va consolidando como uno de los sectores más importantes de la economía a nivel de todo el mundo. El turismo aporta el 10% del Producto Interno Bruto (PIB) mundial, uno de cada 11 empleados a escala global trabaja vinculado al turismo, genera exportaciones por más de 1.5 billones de dólares norteamericanos, y constituye el 7% del comercio internacional y el 30% de las exportaciones de servicios, elementos que demuestran su participación en la economía a escala global (Organización Mundial del Turismo, 2017).

2.5. TURISMO EN EL ECUADOR

Según (Caiza, y Molina, 2012) la oferta del Ecuador está dividida por mundo, lo que ha permitido que el sector Turismo pueda disponer de una oferta más amplia y el desarrollo del sector sea equitativo, que se tome en cuenta a todos los actores desde el pequeño comerciante hasta las grandes empresas con su imponente presencia en la toma de decisiones de trascendental importancia. La variedad de oferta de servicios ha dado lugar a que el Ecuador sea considerado como un destino para realizar turismo en diversas modalidades siendo una de ellas el Turismo gastronómico porque constituye una gran oportunidad para todas las empresas vinculadas al turismo y la gastronomía que buscan aumentar sus ventas.

Es así como la gastronomía va tomando forma y adquiriendo fuerza dentro del turismo, y desde ambas industrias se busca desarrollar una oferta gastronómica más interesante. En varias ocasiones el rol de la gastronomía consiste en atraer clientes a un determinado lugar y luego complementar esta oferta con otros servicios turísticos.

Muchos lugares de nuestro país se han convertido en polos gastronómicos alrededor del cual se han ido sumando diversas propuestas para recibir a los turistas los fines de semana o los días

feriados. Una de las provincias que más destaca a nivel gastronómico es la provincia de Tungurahua, por tener una diversidad de productos frescos cultivados por agricultores de la zona lo que le da un valor agregado nutricionalmente a los platos a degustar por la frescura en que se consumen. El plato con mayor popularidad en la provincia de Tungurahua es el “Llapingacho”, se ha logrado posicionar gastronómicamente ya que los turistas tanto nacionales como extranjeros se dan cita a la provincia por degustar de tan dicho manjar. Cevallos es el cantón más pequeño del país territorialmente hablando localizado en la parte central de la región andina, lo que beneficia una abundancia de conocimientos basados en la experiencia y la herencia familiar que deja como resultado grandes platos típicos que se han popularizado a nivel nacional e internacional. Para Sulca, (2015), Cevallos no ha sido la excepción en este sentido de la evolución del turismo; con la llegada del tren son cientos los visitantes que semana a semana disfrutan del colorido paisaje a través de la Ruta del Hielo 2 que empieza su recorrido en Ambato hacia Urbina donde a medio día hasta las 16h00 quienes viajan en esta ruta hacen una parada obligatoria en Cevallos, donde a través de un recorrido turístico conocen más de su historia, tradiciones y leyendas que envuelven a este cantón conocido en la época española como Capote Bajo. Según Trujillo, (2017) La historia del último siglo de Cevallos estuvo marcada por paso del ferrocarril, su rehabilitación reciente abre una gran puerta al turismo y la gastronomía. La confección del calzado de una muy buena calidad se ha convertido en un eje principal de trabajo para sus habitantes y de fuente económica para los mismos. Cevallos se ha convertido en una parada obligada de los comerciantes que se dan cita al centro de acopio o restaurantes que expenden sus productos, ofreciendo una amplia gama de platos típicos con sabores que únicamente en Cevallos lo pueden degustar como es: el caldo de 31, el hornado, yahuarlocro, fritada, cuy, conejo, entre otros.

2.6. GASTRONOMÍA

Según Toapanta (2014) la gastronomía es el conocimiento sobre los alimentos y la relación directa que tenemos con ellos. Ya que una parte de nuestro cuerpo se constituye y desarrolla por los alimentos que consumimos. Ser un gastrónomo no es la persona que cocina los alimentos, si esto fuera así todos seríamos gastrónomos. Gastrónomo es la persona que tiene el conocimiento acerca de los componentes e historia de los alimentos y el arte de saberlos combinar”.

El autor considera que actualmente la gastronomía es fundamental al momento de realizar un viaje, por el simple hecho biológico de la necesidad de comer, es por ello que en los últimos años ha tomado mayor relevancia la cultura gastronómica, teniendo como sus mayores exponentes los países de Francia y España que ha logrado crear una forma de comer distinta lo cual promueve a los distintos turistas a viajar únicamente para degustar la variedad de preparaciones características del lugar. Alrededor del mundo también se ha venido globalizando las diversas culturas gastronómicas teniendo como referente en América Latina los países de México y Perú, logrando difundir sus productos y sus distintos platos típicos por todo el mundo por medio de los embajadores de la cultura gastronómica alrededor del mundo, tal sea el caso del Chef Gastón Acurio quien ha logrado posicionar a Perú en lo más alto de la gastronomía a nivel mundial creando un turismo gastronómico muy representativo para la cultura latina.

Torres (2003) afirma que, hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer". Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer y satisfacer una necesidad. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o, usando la terminología de Baptista (1990), el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico. También manifiestan Vázquez & Agudo, (2010) que, "el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona". En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. Para Rodríguez, (2016) El Turismo Gastronómico es de gran importancia para un país porque a través de este, se le pueden ofrecer al turista experiencias únicas y muy llamativas. Brindándole al turista una experiencia inolvidable se logrará atraerlo nuevamente y a otras personas por recomendación. Se busca que el turista tenga una experiencia completa sobre el plato que degusta, su preparación y mostrándole de dónde provienen los alimentos, para hacer así, de su visita la más interesante. De esta manera, se mantiene y se reafirma la cultura y costumbres, se aumenta el ingreso de turistas a la zona y se hace de un sitio, un lugar competitivo destacándose entre los demás. Treserras, (2017). Señala que el turismo gastronómico es la visita

a los productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. Actualmente el turismo gastronómico ha evolucionado teniendo como referencia las guías gastronómicas del país vasco, como son la ruta gastronómica del jamón ibérico, la guía etnológica (elaboración de vinos) incluyendo también los restaurantes que forman parte de la guía Michelin como es el caso del Celler de Can Roca que por tres años consecutivos ha logrado mantener sus tres estrellas Michelin, entre otros restaurantes que brindan una mejor alternativa de selección para turista nacional y extranjero que se da cita a España.

La guía Michelin nació en Francia con los hermanos André y Edouard Michelin quienes eran fabricantes de neumáticos, el fin de la primera guía era para dar a conocer a los transportistas sobre alojamiento, restauración y garaje en Francia. Después la guía incluyó a los mejores restaurantes y comenzó a premiar con estrellas a los establecimientos de mayor calidad lo cual asignaba de una a tres estrellas, siendo una estrella un restaurante muy bueno en su categoría, las dos estrellas Michelin representan calidad de primera clase en su tipo y finalmente las tres estrellas describen una cocina excepcional por lo que algunos restaurantes han logrado conseguir las estrellas innovando y logrando un nivel extraordinario de su comida y su servicio.

La guía Michelin recorre a nivel mundial buscando los mejores restaurantes del mundo lo cual en nuestra gastronomía motiva a que ciertos cocineros busquen un índice muy alto de calidad en su cocina para poder obtener tan preciado reconocimiento que los llevará a la fama mundial. Tal sea el caso del chef ecuatoriano Rodrigo Pacheco quien se ha dedicado a crear platos gourmet a base de productos de la chacra en su restaurante BocaValdivia, aportando experiencias y conocimientos a varios cocineros que se dan cita a su restaurante para aprender de dicha cocina elaborada por Pacheco. De tal manera varios cocineros como Quique Sempere, Alejandro Chamorro, Juan José Aniceto, Carlos Gallardo entre otros chefs están dando una nueva visión de la gastronomía ecuatoriana desde un punto de vista más elaborado utilizando netamente nuestros productos para ofrecer en sus distintos restaurantes muy conocidos a nivel nacional e internacional.

Dentro de la historia de la gastronomía de acuerdo a lo manifestado por Schlüter, (2015) todos los seres vivos deben alimentarse para poder sobrevivir y es así como comer se ha vuelto un acto vital en el comportamiento de los seres humanos. Con la aparición del fuego la comida se hizo más compleja y se fueron elaborando platos más complejos en función de los alimentos disponibles según las estaciones del año. Se comenzó distinguiendo a los platos cotidianos de aquellos reservados para ocasiones especiales lo cual con el tiempo llevó a que se distinguieran hábitos alimenticios diferenciados entre diferentes culturas y grupos sociales.

Actualmente la gastronomía ecuatoriana o criolla como algunos la llaman está tomando mayor posicionamiento a nivel internacional la misma que beneficia de manera directa a pequeños y grandes productores agrónomos siendo pilar fundamental para un buen plato típico aportando frescura y calidad para el producto final.

Dentro del turismo la gastronomía tiene mucha relevancia por los diversos sabores y culturas que lo representan a cada lugar siendo únicos en nuestro país lo que ha llamado mucho la atención de los turistas extranjeros que degustan la amplia gama de sabores tradicionales frescos con gran aporte nutricional para el beneficio de la misma.

Desde un punto de vista diferente la gastronomía de Tungurahua ha tenido afluencia de turistas en los nueve cantones que conforman la provincia aportando de gran manera a la economía local, la promoción de la gastronomía ha sido muy importante para que el turista se motive a consumir los platos típicos de cada lugar al que visita.

2.7. GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

Para Camacho y Mejía, (2018), la Gastronomía Latinoamericana es un elemento fundamental de la cultura y la historia de los pueblos, singular y con gran arraigo en sabores, olores, tradición, cultura, costumbres y particularidades muy propias. En este contexto, el maridaje y el mestizaje culinario son altamente significativos ya que equivale a un patriotismo culinario universal, un continente de sabores. En esta región, la cultura alimentaria supera por mucho la transformación de materias primas e insumos en comida y se convierte en una identidad simbólica dentro del contexto cultural, donde se erige como una fuente de imaginación, creatividad y fantasía.

Actualmente la gastronomía de Latino América ha evolucionado de gran manera creando una cocina diferenciada de las tradicionales como son Francia e Italia lo cual crea un gusto por los

turistas extranjeros en probar nuevos sabores y aromas de la propia tierra donde lo están consumiendo, Perú y México son los países que se han convertido en potencia gastronómica llevando su cocina a gran escala debido al gran uso racional que dan de sus productos locales que lo convierten en asombrosas preparaciones culinarias para llegar a los más distinguidos paladares de turistas a nivel internacional.

Ecuador ha comenzado a evolucionar en su cocina de tal forma actualmente se puede consumir una amplia gama de nuevos sabores fusionados que ha dado éxito en grandes restaurantes que brindan una nueva propuesta culinaria de nuestro país, tal es el caso del restaurante Pacha de Quique Sempere quien ha innovado y creado magníficos platos con productos ecuatorianos llevando sus propuestas a un nivel muy alto como lo es el canal el gourmet, un avance muy grande para nuestra gastronomía.

2.8. IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO

Mejía, Mejía y Bravo (2014) mencionan que la gastronomía es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, así mismo también es un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado, la gastronomía cumple la función más noble: la de alimentar a la humanidad.

López y Gusmán (2012) manifiestan que la promoción de un destino a través de su propia gastronomía se realiza mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, que debe de tener una gastronomía que sea reconocible por parte de los viajeros y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esta gastronomía.

2.9. GASTRONOMÍA ECUATORIANA

Según Concha, (2016) La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes

de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

La comida tradicional ecuatoriana, nos permite degustar de una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan los paladares más exigentes. Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas, que con el paso de los tiempos han ido haciéndose de un hueco en el territorio de este país. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos, ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano, (Rivera, 2013).

En cada región o ciudad conviven numerosos tipos de cocina, correspondientes a las distintas etnias. En la costa, región insular, en la sierra. Algunas comunidades autóctonas presentan una antigua tradición gastronómica, cuyas características han ido variando con el paso del tiempo. La cocina Quiteña del siglo XVIII, por ejemplo, no es idéntica a la del siglo XX; se trata, pues, de una cocina viva, que evoluciona. Debe observarse que la cocina regional puede comerse en los hogares (cosa cada vez más difícil) o en los restaurantes. La cocina internacional o clásica tiene un origen distinto. Su nacimiento coincide con el de los restaurantes tal como hoy los conocemos, y no ha alcanzado, por lo tanto, los dos siglos de existencia.

2.10. GASTRONOMÍA TÍPICA

Según Pazos, (2008), la cocina ecuatoriana que es conocida como “comida criolla” o “comida típica” es una gastronomía relativamente nueva. Aunque la cocina ecuatoriana no es conocida internacionalmente, tiene un valor muy original. Al lado de los diferentes alimentos básicos en las regiones (Sierra, Costa, Amazonia), que sirven para platos fuertes simples de recetas ancianas, también influencias europeas (sobre todo España) y norteamericanas tienen un papel muy importante en la cocina del Ecuador.

Según Sánchez, (2009), Los platos típicos nacen de la gastronomía ancestral y la influencia de la gastronomía española introducida en la conquista, con el paso del tiempo esta mezcla de gastronomías ha creado platos con bases ancestrales modificando, adicionando otros ingredientes y técnicas, dando como resultado los platos típicos que se han popularizado a nivel

nacional los cuales en la actualidad están siendo modernizados a una alta cocina de vanguardia por profesionales gastronómicos para la internacionalización de la gastronomía ecuatoriana, su crecimiento en el país ha sido reciente pero muy positivo llamando la atención de los turistas.

La comida tradicional ecuatoriana, nos permite degustar de una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan los paladares más exigentes. Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas, que con el paso de los tiempos han ido haciéndose de un hueco en el territorio de este país. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos, ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano,

2.11. GUÍA GASTRONÓMICA

Espinoza, (2017) manifiesta que, las guías gastronómicas no son más que una guía turística especializada, con el mismo fin de ayudar a tomar decisiones más acertadas al turista y promover restaurantes que han sobresalido por su calidad, donde se ven involucradas empresas privadas, públicas o chefs, siendo un documento relevante para el turista. Estas guías se han dividido en guías turístico gastronómicas que invitan a conocer un restaurante de un lugar por popularidad, a diferencia de la guía de autor que es una persona especializada en la gastronomía que invita y guía a sus restaurantes preferidos.

Para Rodríguez (2016) hay guías gastronómicas que son reconocidas a nivel mundial y donde es necesario cumplir con aspectos muy específicos y rigurosos los cuales evaluados por críticos gastronómicos de diferentes países dedicados especialmente a esta labor tan importante. Entre las guías más reconocidas a nivel mundial tenemos la Guía Michelin que clasifica con estrellas a los mejores restaurantes del mundo.

las guías gastronómicas y turísticas tienen el objetivo de ayudar a escoger un destino gastronómico para experimentar nuevas experiencias en sabores y culturas que enriquecerán al consumidor que se da cita a consumir la variedad culinaria del lugar

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. LOCALIZACIÓN

País: Ecuador

Región: Andina

Provincia: Tungurahua

Cantón: Cevallos

El estudio se realizó en el Cantón Cevallos en el sector centro sur de la Provincia de Tungurahua a 14 km al Sur-Oriente de la ciudad de Ambato.

El cantón Cevallos posee una extensión de territorio de 18.78 Km²; únicamente con 1 sola parroquia urbana, limita al norte con la ciudad de Ambato, al Sur con los cantones de Quero y Mocha, al Este con la ciudad de Pelileo y finalmente al Oeste con Tisaleo y Mocha.

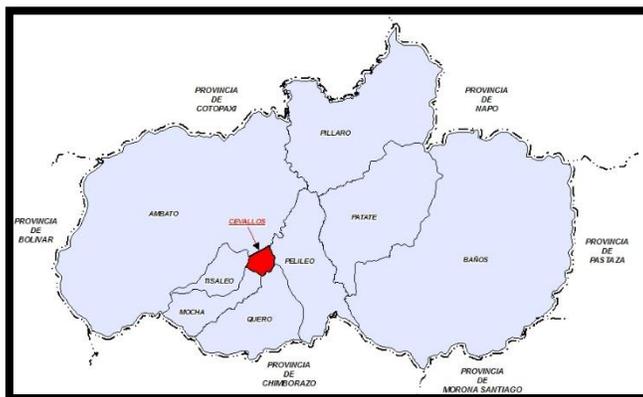


Figura 1: Mapa de la Provincia de Tungurahua

Fuente: GAD Municipal del Cantón Cevallos

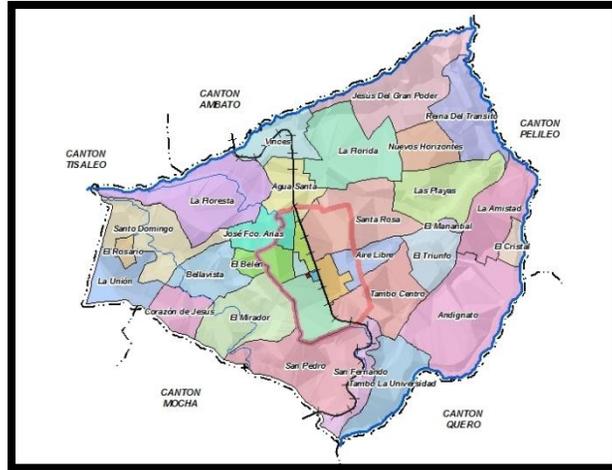


Figura 2: Mapa Político del Cantón Cevallos
Fuente: GAD Municipal del Cantón Cevallos

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Se desarrolló una investigación cualitativa, de carácter descriptiva y exploratorio, de la misma manera, se realizó métodos de investigación como:

INDUCTIVO: Se analizará los factores de estudio, comprometiéndose ayudar a los restaurantes y personas que colaboran. Con la publicación realizada.

DEDUCTIVO: Se analizará y se detallará la estructura del documento que se está realizando al crear una guía gastronómica más representativos del cantón Cevallos.

ANALÍTICO- SINTÉTICO: Nos permitirá comprender los hechos, fenómenos y acontecimientos que se presentaran durante la investigación.

HISTÓRICO-LÓGICO: Nos permitirá analizar hechos pasados y compararlos con aquellos que se presentan en la actualidad.

ENFOQUE CUALITATIVO: Proporciona profundidad en los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o del entorno, flexibilidad, detalles de experiencias únicas. El método cualitativo es más utilizado en las ciencias humanísticas como la antropología, y la psicología social. (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2013).

Se utilizó este enfoque para describir la situación actual sobre la difusión de platos típicos del cantón Cevallos.

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL: Según (Baena, 1985), la investigación documental es una técnica que consiste en la selección y compilación de información a través de la lectura crítica de documentos y materiales bibliográficos, bibliotecas de periódicos, centros de documentación e información.

3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Para el cumplimiento del primer objetivo “Diagnosticar la situación actual sobre los platos típicos del cantón Cevallos” se aplica:

- Trabajo de campo a través de: observación directa y revisión bibliográfica de documentos que aporten a la investigación
- Las características cualitativas de la problemática actual, son en base a la observación y dialogo permanente con los involucrados.

Para el cumplimiento del segundo objetivo “Realizar un inventario de los platos típicos del cantón Cevallos. El estudio realizado tuvo como objeto de investigación el Inventario de platos típicos, adscribiéndose al paradigma cualitativo de investigación, como lo menciona Guardián (2007), es el estudio de la realidad histórica o cultural en la cual se ven inmerso el investigador y el objeto, que parte de un conocimiento previo, amplio y profundo del marco referencial en el que se ubica el caso a investigar utilizando el Instrumento de la investigación de una matriz de inventario de los platos típicos que certifican chefs profesionales expertos en el área donde, se conoció el nombre del plato, categoría, tipo, ubicación y procedencia, numero de porciones, tiempo de preparación, ingredientes, preparación, dificultad, y la fuente de información las mismas que fueron validadas por los chefs, Jean Medina, Steve Medina, Juanjo Aniceto y Daniel Ortiz.

Para el cumplimiento del tercer objetivo se realizó:

- Técnicas de Benchmarking para el diseño de la guía.
- El análisis del primer objetivo, para posteriormente estructurar, diseñar y plasmar físicamente la guía gastronómica para la difusión de los platos típicos.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS ESPERADOS

Para el cumplimiento del objetivo “Diagnosticar la situación actual sobre los platos típicos del cantón Cevallos”, se realizó:

4.1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

El diagnóstico proviene del griego *diagnosis* que quiere decir “conocer a través de”. El diseño de un diagnóstico es esencial para conocer la situación actual sobre la que se desea actuar. Este implica además un proceso de evaluación de la situación, esta evaluación permite valorar acciones o resultados en función de ciertos objetivos que lo generaron (Andrade, 1998)

En este contexto una evaluación es una investigación sobre lo esencial, lo inherente de una situación para evaluarla, comprenderla y poder actuar sobre ella. Es así que, para el desarrollo del diagnóstico situacional del cantón Cevallos se revisó fuentes de información secundaria como es el caso del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT, 2015) El Plan Cantonal de Turismo del GAD Municipal del Cantón Cevallos 2018.

ÁMBITO FÍSICO ESPACIAL

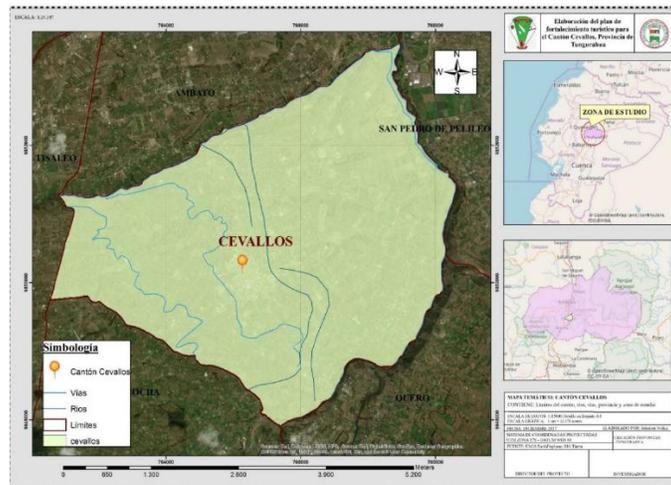


Imagen 1. Mapa del cantón Cevallos

Fuente: Núñez, 2018

UBICACIÓN: Cevallos se encuentra ubicado a 14km al sur oriente del cantón Ambato.

DIVISION POLÍTICA ADMINISTRATIVA: Cevallos cuenta con 31 barrio, caseríos y un cabildo de Santo Domingo que se encuentran ubicados alrededor del cantón:

Tabla 1: División Política Administrativa

<u>SECTOR URBANO</u>	<u>SECTOR RURAL</u>
<ol style="list-style-type: none"> 1. 24 de mayo. 2. Aire libre. 3. Belén. 4. Ferroviario. 5. González Suarez. 6. Primero de mayo. 7. 29 de abril. 8. Santa rosa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agua santa. 2. Andignato. 3. Bellavista. 4. Corazón de Jesús. 5. El Manantial. 6. El Mirador. 7. El triunfo. 8. José francisco Arias. 9. Jesús del Gran Poder. 10. La Amistad. 11. La Florida. 12. La Floresta. 13. La Unión. 14. Las Playas. 15. Nuevos Horizontes. 16. Reina del Tránsito. 17. San Fernando. 18. San Pedro. 19. Santo Domingo. 20. El Rosario. 21. Tambo Centro. 22. Tambo la Universidad. 23. Vines.

Fuente: PD y OT, 2011

LIMITES:

- Al Norte:** El cantón Ambato
Al Sur: Los cantones Mocha y Quero
Al Este: El cantón Pelileo
Al Oeste: Los cantones Tisaleo y Mocha

VÍAS DE ACCESO

Cevallos cuenta con aproximadamente 91 Km de vías de las cuales el 72% son asfaltadas, 24% empedradas y el 4% en tierra, según los datos registrados en los archivos de la Dirección de Obras Públicas de la Municipalidad.

Existen vías intercantonales, como la asfaltada que une con Quero, con una distancia de 4 km. Mediante vías empedradas Cevallos se comunica con Mocha, Pelileo, Totoras y dos salidas hacia la carretera panamericana sur. Al interno del cantón tiene una amplia red de caminos vecinales empedrados, por su suelo también atraviesa la línea del ferrocarril cuya estación fue de mucho renombre en épocas pasadas ya que era el punto de embarque de ganado y de naranjilla, entre otros productos que se destacaban en la época (Garces, 2004).

ÁMBITO SOCIO CULTURAL

ETNIAS

La población del cantón Cevallos en su mayoría se considera mestizos con el 94.94%, blancos 2.45% e indígenas en un 1.69%.

Tabla 2 Población del cantón Cevallos por rangos de edad.

Auto identificación	Número	Porcentaje %
Mestizo/a	7750	94.94
Blanco/a	200	2.45
Indígena	138	1.69
Afro ecuatoriano	37	0.45
Mulato/a	20	0.25
Montubio/a	12	0.15
Negro/a	5	0.06
Otro/a	1	0.01
Total	8163	100

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Cevallos, 2015

HABITANTES

Su población es de 8.163 habitantes según el Registro Oficial del INEC para el año 2015.

Tabla 3

CANTÓN CEVALLOS	Hombres	Mujeres	TOTAL
Numero de pobladores	4028	4135	8163
PEA (Población Económicamente Activa)	1797	1907	3704

Fuente: Roberto Rivadeneira, 2015

HISTORIA

El actual Cantón Cevallos comprende el territorio de la que fue parroquia del cantón Ambato desde el 29 de abril de 1892 hasta el 17 de abril de 1986 (fecha erección cantonal dada por el H. Congreso Nacional), es decir, por 94 años. Cevallos es el nombre dado desde ese entonces a la región que anteriormente era conocida como Capote, perteneciente a la jurisdicción de Tisaleo. Existió un Capote Bajo (actual zona urbana), y uno alto, correspondiente a la actual región de Santo Domingo de Cevallos.

El cantón Cevallos lleva su nombre en homenaje al historiador e ilustre ambateño Pedro Fermín Cevallos Villacreses, hijo de Mariano Cevallos y Doña Victoria Villacreses, sus estudios secundarios y universitarios lo realizó en Quito y en el año de 1838 se graduó de abogado.

CULTURA

El 1978 se organizó la Comisión Rural de Cultura de Cevallos. La comisión Rural de Cultura en su época dispuso de grupo teatral cantonal, grupo titiritero, conjunto de música folclórica que realizó giras por Perú y Bolivia. Actualmente el Ballet Femenino Cevallos ha realizado su primera gira internacional (Garces, 2004).

GASTRONOMÍA



Imagen 2. Gastronomía del cantón Cevallos.
Fuente: Mauricio Pérez, 2019.

En el cantón Cevallos habitualmente se degusta de platos tradicionales de la sierra ecuatoriana en especial del realce gastronómico que tiene la provincia de Tungurahua como las famosas papas con cuy, papas con conejo, hornado, fritada, caldo de 31, caldo de pata, morcilla, yahuarlocro, así también como bebidas como chocolate con leche, morocho, champús.

En festividades se elaboran comidas especiales o acorde a la fecha tal es el caso de la colada morada, chigüiles, fanesca, humas, quimbolitos, buñuelos horneados.

La gastronomía de Cevallos se ha incrementado en número, así como hosterías, hoteles y restaurantes para atención a los visitantes, de esta manera se puede prestar un mejor servicio manteniendo una alta diversidad como: platos típicos, comida nacional e internacional.

TURISMO

El cantón Cevallos en la actualidad cuenta con la implementación de tres Rutas Agro turísticas las cuales son la Ruta artesanal, Ruta gastronómica, y la Ruta del tren del Hielo tramo II, la misma refleja los sectores productivos del cantón como la gastronomía típica de la localidad como: cuy, conejo, pollo asado, y el hornado Cevallense. en la ruta Artesanal Cevallos ofrece caramelo artesanal, dulcifresa, vinos y calzado artesanal además está el recorrido por el tren que es un emblema para el cantón por su parte histórica.

ECONOMÍA

Parte de la economía del Cantón Cevallos está basada en la fabricación y producción de calzado, además de contar con un amplio sector gastronómico, agropecuario, artesanal, hotelero y

recreacional, que hoy en día ha catalogado a Cevallos como uno de los lugares con un alto potencial turístico, artesanal e industrial a nivel local, provincial, nacional, internacional, por la alta producción y comercialización de sus productos que se ven reflejados en el desarrollo y progresos de los Cevallenses (Guevara, 2018)

En base la información recopilada se procede a realizar un análisis de las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas del cantón Cevallos en el ámbito turístico específicamente en la gastronomía de este lugar.

ANÁLISIS DEL ENTORNO

Tabla 4 Matriz FODA

AMBIENTE INTERNO		AMBIENTE EXTERNO	
COD	FORTALEZAS	COD	OPORTUNIDADES
F1	El cantón Cevallos se encuentra en una ubicación central geográfica privilegiada	O1	Crecimiento del Cantón Cevallos
F2	Gran potencial de conocimiento para la producción gastronómica	O2	Crecimiento del turismo gastronómico
F3	Precios bajos y amplia oferta de materias primas de las regiones sierra, costa y amazonia	O3	Proyectos a nivel nacional sobre la gastronomía ecuatoriana
F4	Amplia oferta y diversidad de platos típicos	O4	Mejoramiento de infraestructura en los distintos restaurantes y centros de expendios de comida.
AMBIENTE INTERNO		AMBIENTE EXTERNO	
COD	DEBILIDADES	COD	AMENAZAS
D1	Restaurantes de comida típica desinformados.	A1	Incremento de comida rápida y gastronomía internacional
D2	No existe un inventario de platos típicos.	A2	Poca oferta académica en el área gastronómica típica
D3	Los restaurantes carecen de capacitación en recetas estándar.	A3	Recesión económica del país
D4	No existe una buena difusión de los platos típicos del cantón Cevallos.	A4	Poco interés de los nuevos profesionales sobre la gastronomía típica del Ecuador

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5 Ponderación de la Matriz FODA

	FACTORES EXTERNOS	OPORTUNIDADES					AMENAZAS				TOTAL
FACTORES INTERNOS		O1	O2	O3	O4	TOTAL	A1	A2	A3	A4	
FORTALEZAS	F1	5	5	5	5	20	1	1	1	1	4
	F2	5	5	5	5	20	5	3	3	5	16
	F3	4	5	4	3	16	3	1	1	1	6
	F4	4	5	4	5	18	5	1	3	3	12
	TOTAL	18	20	18	18		14	6	8	10	
DEBILIDADES	D1	5	5	1	1	12	5	1	1	1	8
	D2	4	5	5	1	14	3	1	1	3	8
	D3	2	5	3	1	10	5	1	3	1	10
	D4	4	5	3	1	10	4	1	1	1	6
TOTAL	15	20	12	4		17	4	6	6		

Tabla 6: Matriz de Estrategias FODA

		FORTALEZA		DEBILIDADES	
		F2	gran potencial para la producción gastronómica	D2	No existe un inventario de platos típicos
OPORTUNIDADES		FO		DO	
O2	Crecimiento del turismo gastronómico	(F2, O2) Buscar y realizar convenios con el gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Cevallos para la impresión y difusión a nivel nacional de la guía gastronómica de Cevallos y de esta manera potenciar el turismo gastronómico.		(D2,D3,O2) Realizar un inventario de los platos típicos existentes en el cantón Cevallos. Realizar Capacitaciones sobre la elaboración de recetas estándar a los dueños y/o gerentes de los restaurantes de comidas típicas del cantón.	
AMENAZAS		FA		DA	
A1	Incremento de comida rápida y gastronomía internacional	(F2,A1) Fomentar el consumo de platos típicos del cantón con el apoyo de los GADS, para aumentar el turismo gastronómico de Cevallos.		(D2,D3,A1) Seleccionar los restaurantes de comidas típicas y elegir los de mayor calidad tanto en servicio como en sus ofertas gastronómicas para elevar la competencia con los restaurantes de fast food e internacional.	

4.2. INVENTARIO DE PLATOS TIPICOS

Para el cumplimiento del objetivo “Realizar un inventario de los platos típicos del cantón Cevallos”, se recurrió a una matriz elaborada por Rosita Sánchez la misma que, chefs ecuatorianos de gran conocimiento en el área gastronómica certificaron que la ficha fue una herramienta de gran ayuda para realizar el inventario de platos típicos logrando obtener valiosa información que permitieron el desarrollo de la guía gastronómica del cantón Cevallos.

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Fritada de chancho	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 01	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	6 personas.	
3.4. Tiempo de preparación	3h.30 min.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 3 a 4 libras de carne de chanco cortado en trozos medianos (1 libra de costillas y 2 libras de lomo) • 1 cucharadita de comino molido • 10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados) • 1 cebolla blanca, cortada en trozos • 1 cebolla paiteña pequeña o un chalote, cortado en trozos • 3 tazas de agua • 1 taza de jugo de naranja • Sal y pimienta al gusto 		<p>En el cantón Cevallos existe una gran historia sobre la fritada, los hermanos Mantilla actuales propietarios de la picantería el Cajón donde conservan la tradición de cocinar a leña para mantener el sabor que los diferencia de los demás. Calos Mantilla nos manifestó que su padre hace más de 34 años trajo una idea desde el Oriente, esta consistía en el interior de un cajón de camión adaptarle una cocina y a partir de esa idea comenzó su madre a ofrecer la frita y desde allí surgió el nombre de picantería El Cajón.</p>
3.7.Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Sazone la carne de chanco con el comino, ajo, sal y pimienta. • Ponga la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua. • Añadía el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido • La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se queme. • En la misma sartén añada los plátanos sobre la mapahuiria y deje que se fría bien. • Sirva la fritada con mote, plátanos fritos, curtido y ají criollo. 		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Picantería El Cajón	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Conejo Asado	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 02	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	06 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	50 min.	
3.5 Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 2 conejos enteros y limpios • ½ tz aceite de oliva • 2 cs orégano seco • 2 dientes de ajo picados • 1 cs tomillo seco • 2 cs vinagre blanco de vino • ¼ cc pimienta negra molida • ¼ comino molido • ¼ cp sal • 6 papas cocidas peladas • ½ taza de achiote 		<p>Doña Nachito tuvo su gran apertura en las fiestas cantonales de Cevallos y hasta la actualidad con algunos meses de servicio, la gente aprecia mucho sus productos como: cuy, conejo, caldo de gallina, etc.</p> <p>Este plato típico es muy conocido y consumido en la región andina, siendo en la época de la colina un alimento indispensable de los pueblos como: los Panzaleos y Salasácas.</p>
3.7.Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Disponer los conejos limpios en una bandeja de horno, abiertos y estirados. • Atravesarlos con espetos o brochetas dobles o dos individuales, atravesándolos por las piernas y los laterales de modo que los dejamos abiertos. • En un bol poner todos los demás ingredientes (salvo las papas) y mezclar bien, luego pintar los conejos. • Poner los conejos al fuego. Volver a pintar los conejos con la mezcla las veces que sea necesario y dejar hasta que se hagan por ambos lados (unos 10-12 minutos por lado). • Sacar a una tabla, trocear en caliente y servir inmediatamente con las papas cocinadas, lechuga y salsa de maní. 		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Asadero Doña Nachito	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Cuy Asado	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 03	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	06 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	50 min.	
3.5 Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cuy • 2 libras de papa cocinada • 1 cucharada de manteca de chanco • 4 dientes de ajo machacados • 2 ramas de cebolla blanca picada • 1 cebolla colorada picada • 1 cucharada de culantro • Sal, comino y pimienta al gusto • Achiote • Hojas de lechuga • Salsa de maní (opcional) 		
3.7.Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Un día antes de la preparación, deja aliñado el cuy (previamente pelado y sacado todas las vísceras) con el ajo, el comino y la sal. • Después de dejarlo reposar un día, báñalo en achiote junto con la cebolla blanca. • Ásalo al carbón de la siguiente manera: con un palo o algo similar, atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas, y luego hazlo girar mientras se asa. De esta forma trataremos de cocinarlo tanto por dentro como por fuera. • De vez en cuando, síguele pintando con aceite de achiote. • Cocine las papas sin cascara. • Sirva el cuy con papas, salsa de maní y lechuga. 		<p>El cuy asado es uno de los platos que ha ganado fama en la región de la Sierra por su gran aporte nutricional que beneficia el consumo de esta carne, siendo esta utilizada con muchos fines curativos.</p>
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Asadero Doña Nachito	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Yahuarlocro	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 04	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	06 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	60 min.	
3.5. Dificultad	Media-Alta	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de menudo de borrego • 1 litro de sangre de borrego • 3 libras de papas peladas y picadas en dados • 4 onzas de maní tostado y licuado con leche • 2 ramas de cebolla blanca picada y culantro picado • 1 cucharadita de orégano en hojitas • 3 dientes de ajo molido • 2 cucharadas de pimienta • 2 cucharadas de aceite 		<p>Los locros de papa son muy apetecidos por el turista, en este caso el Yahuarlocro o yaguarlocro es un locro que contiene como guarnición la sangre del borrego previamente sazonada y servida con un curtido.</p> <p>Se dice que este plato surgió en la región del norte, en la laguna de yahuarcocha murieron varios ecuatorianos por defender nuestra patria, a esta gran batalla les dedicaron un plato en representación de la sangre que derramaron por el pueblo, poniéndole a esta preparación el nombre de YAHUARLOCRO que únicamente consiste en una sopa de papas con sangre seca y un buen curtido.</p>
3.7.Preparación:		
<p>Lave el menudo, voltéelo el revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Paradero las Rosas	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Caldo de 31	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 05	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	06 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	1h. 20min.	
3.5. Dificultad	Alta	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de menudo de res (tripas, panza, hígado, corazón, páncreas) • 2 cebollas blancas finamente picada • 1 cebolla paiteña picada • 4 dientes de ajo • 2 pimientos verdes • 2 cucharadas de aceite • Picadillo: culantro y cebolla finamente picada • Sal al gusto 		<p>El caldo de 31 se lo viene preparando hace más de 70 años por la señora Regina López y que actualmente su nieta Norma Sánchez continua con su legado.</p> <p>Esta preparación es muy conocida por los pobladores de la región central del país, su historia remonta hacía varias décadas donde algunos historiadores culinarios han concluido que el nombre surgió debido a que está muy típico consumir esta preparación el 31 de diciembre o el 31 de cada mes y desde allí surge el nombre de una sopa de vísceras de res acompañado de acuerdo donde lo consume, en algunas ciudades se acompaña con mote o papas.</p>
3.7.Preparación:		
<p>En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar cinco litros de agua hervida y enseguida verter las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Al momento de servir esparcir el picadillo.</p> <p>Se sirve opcionalmente con mote cocinado y maíz tostado</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Caldo de 31 MAMA TERE	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Hornado	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 06	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	13 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	5h.	
3.5. Dificultad	Alta	

3.6.Ingredientes:	Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • Un corte de 6-10 libras de carne de chanco, puede usar espaldilla, paletilla, lomo de cabeza o lomo fino. • El jugo de 3 limones <p>Para el aliño o adobo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20-30 dientes de ajo, machados o enteros si tienen procesadora de alimentos • 2 cucharadas de comino molido • 1 ½ cucharadas de sal • ½ cucharada de pimienta negra molida • 3 tazas de cerveza para marinar y 1-2 tazas de cerveza para hornear (puede usar chicha de maíz si lo encuentra) • 6 onzas de mantequilla o manteca de chanco • 2 cucharadas de achiote molido • Opcional: 8-10 papas medianas, enteras o cortadas por la mitad. 	<p>El hornado según Carlos Gallardo proviene del continente europeo, específicamente de España, preparación que los españoles introdujeron en Ecuador en la época de la colonia, el cerdo hornado como ellos lo llamaban era una de los platos que más consumían y que posteriormente los ecuatorianos lo adaptaron dando como resultado uno de los platos insigne de la gastronomía ecuatoriana.</p>
3.7.Preparación:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ponga la carne de chanco en una fuente grande para marinar y agregue el jugo de limón (asegúrese de que tendrá espacio en la refrigeradora). • Prepare el aliño mezclando el ajo, el comino, la sal y la pimienta en una procesadora de alimentos pequeña. Si no tiene procesadora, luego mezclarlo con el comino, la sal y la pimienta. • Haga varias incisiones profundas (de 2-4cm) en ambos lados del pedazo de carne y rellénelas con el adobo o aliño, también frote la carne con el aliño. Vierta las 3 tazas de cerveza encima de la carne y deje reposar durante la noche en la refrigeradora. Si tiene tiempo puede dejarla reposar durante 24 horas, si no durante la noche está muy bien. • Pre-caliente el horno a 200°C y coloque el lomo o espaldilla de chanco -con la salsa en que se adobo- en un molde para hornear. Colóquelo con la piel o el cuero hacia arriba, y asegúrese de que la bandeja o molde de hornear sea lo suficientemente profunda para el adobo. • Hornee la carne de chanco a 200°C durante 30 minutos aprox. • Mientras tanto, en una olla pequeña, derrita 4 onzas de mantequilla o manteca a fuego lento, agregue 1 cucharada de achiote molido y mezcle bien. 	

- Baje la temperatura del horno a 180 ° C y vierta la mezcla de mantequilla y achiote derretida sobre la carne de cerdo.
- Para evitar que la carne se seque hay que bañar la carne con el adobo líquido aproximadamente cada 20-30 minutos.
- Continúe asando a 180°C y bañando la carne con el líquido durante sea necesario.
- El tiempo total de cocción es alrededor de 4 ½ horas para una pierna de cerdo 8 -10 libras, más o menos son 25-30 minutos por libra. Es recomendable usar un termómetro de cocina para verificar que la temperatura interna de la carne de chanco sea 160 F o 80°C.
- Sirva el hornado de chanco con mote, llapingachos de papa, plátanos maduros fritos, tomate y salsa de cebolla curtido, agrio y ají criollo, aguacate (opcional).

3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Hornados Doña Rosita	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Caldo de Gallina	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 07	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	04 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	60 min.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kilo de gallina cortada en presas medianas • 4 papas medianas (Cecilia o chola), peladas • 1 trozo pequeño de jengibre • 1 tallo de apio • 1 zanahoria • 70 gr de arveja • 1 cebolla blanca • Picadillo (cebolla blanca finamente picada y culantro) • Sal al gusto • 7 tazas de agua 		<p>El caldo de gallina es una de las sopas que acompaña a familias enteras en nuestro país, siendo esta sopa muy nutricional para quienes disfrutan comiendo esta preparación que se acompaña con papas y un picadillo.</p>
3.7.Preparación:		
<p>Añadir el kilo de gallina en presas en suficiente agua y después añadir los condimentos antes mencionados, agregar la zanahoria y la arveja y rectificar al final la sal, agregar el picadillo al momento de servir.</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Paradero Las Rosas	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Llapingacho	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 08	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	06 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	40 min.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 5-6 papas grandes, (Chola) peladas y cortadas en trozos medianos • 2 cucharadas de aceite de achiote • ½ taza de cebolla blanca picada finamente • 2 cucharaditas de mantequilla • 1 taza de queso o quesillo desmenuzado/rallado, puede usar queso de macas o manaba • Sal al gusto • 1 aguacate • 1 cebolla paiteña • 2 tomates de riñón • ½ libra de chorizo ambateño 		<p>El llapingacho es el plato insigne de la provincia de Tungurahua siendo este expendido en la mayoría de cantones siendo Cevallos uno de ellos.</p> <p>El llapingacho es simplemente un puré de papa mezclado con mantequilla y queso y posteriormente asado en paila para formar una pequeña costra en sus extremos.</p>
3.7.Preparación:		
<p>Hacer un refrito con la cebolla blanca añadir achiote y mantequilla y posteriormente las papas en cubo, agregar el agua hasta que cubra las papas y agregar una cantidad moderada de sal y dejar cocinar bien, una vez cocida las papas escurrimos y añadimos un poco de mantequilla y el queso rallado, rectificamos una vez más la sal y posteriormente moldeamos y pasamos a una sartén con poco de achiote y mantequilla para dorar la tortilla y finalmente acompañamos con chorizo sofrito, un curtido y aguacate.</p> <p>En la ciudad de Ambato es común servir con una porción de arroz</p>		
3.7.Fuente de información:	3.8.Encuestador:	3.9.Observaciones:
Mauricio Pérez	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Mote con chicharrón	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 09	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	04 personas.	
3.4. Tiempo de preparación	40 min.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de mote • 2 libras de carne de chanco • 1 libra de lonja cortada en cuadrados • 3 dientes de ajo • sal al gusto • ½ taza de agua • 1 cebolla blanca picada • 1 cuchara de culantro picado • 3 maduros fritos y partidos en la mitad 		<p>El mote con chicharón surgió posteriormente a la elaboración de la frita. Este plato es muy común encontrarlo como entrada en varios restaurantes del cantón. Esta preparación consiste en cubos de lonja de cerdo cocinada y previamente frita en su misma grasa acompañada con mote.</p>
3.7.Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Remoje el mote desde la noche anterior. • Lávelo bien. • Cocine el mote hasta que se abra y esté suave. • A llama media coloque en una paila la lonja, la carne de chanco, el agua, el ajo, y la sal sobre la carne. • Mueva con una cuchara de palo de vez en cuando la carne. • Si falta sal aumente lo necesario, cocine la carne hasta que esté dorada subiendo la llama un poco más y agregue la cebolla blanca y el culantro. • Cuando esté lista saque de la paila escurriendo el exceso de manteca. • Sirva en un plato tendido el mote caliente con el chicharrón acompañado de un plátano frito 		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Paradero Las Rosas	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Champús con mote	
1.2. Categoría:	bebidas Código de ficha: 10	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	10 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	40 min.	
3.5. Dificultad	Alta	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 3 tazas de harina fresca de maíz crudo • 4 tazas de mote bien cocinado y cernido (sin agua) • 2 banquitos de panela • 6 litros de agua • 3 rajas de canela • 6 hojas de naranja • 4 clavos de olor y 4 pimientas dulces • 1 cuchara de ralladura de limón y 1/2 taza de jugo de limón • 1 pizca de sal 		<p>El Champus es una de las bebidas típicas de la región andina consumida antiguamente por los nativos de panzaleo o salasáca, esta bebida es muy nutricional y de sabor agradable y se sirve con mote.</p>
3.7.Preparación:		<p>En Cevallos únicamente existe una persona que sabe preparar esta bebida por lo que es importante conservar el patrimonio que tiene el pueblo cevallense.</p>
<p>Ponga a remojar la harina, junto con las hojas de naranja bien lavadas y colocadas con las demás especies en una funda de tela de algodón, en un recipiente que no sea de aluminio ni plástico Cubra completamente con agua, desde las vísperas o si puede 2 noches. Al otro día cierna en una olla de asiento grueso que no sea de aluminio y ponga a hervir con la panela y el amarrado de las especies. Mezcle constantemente, y a fuego alto, añada poco a poco el agua que sea necesaria. Agregue la pisca de sal y deje hervir 15 a 30 minutos. Cuando haya hervido ponga el mote y a fuego alto 5 minutos meciendo constantemente. Baje la llama y deje hervir en total 30 minutos. Saque las especies, pruebe el dulce, y añada el jugo de limón y la ralladura. En caso de poner piña, que mejora el sabor, pele bien la cáscara para que no quede ningún ojo. Parta, quitando el centro de la piña con cortes al ras, sentido vertical, por los 4 lados del tronco y en cubitos pequeños corte los grandes pedazos y añada 5 minutos antes.</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Mauricio Pérez	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Humitas	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 11	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	10 personas	
3.4. Tiempo de Preparación	1h.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 6 tazas de maíz maduro desgranado • 2 onzas de mantequilla • ¼ de queso fresco desmenuzado • 2 onzas de manteca de cerdo • 3 huevos • 1 cucharada de azúcar • ½ cucharadita de polvo de hornear • Hojas de maíz • Sal 		
3.7.Preparación:		<p>Las humitas técnicamente tienen una similitud a un pastel pero nuestros antepasado le envolvieron en la propia hoja de choclo aportando un mejor sabor y cocinando a leña.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lo primero que se debe hacer es tener el maíz molido y cernido para después en un sartén colocar la mantequilla y la manteca para que se calienten. • Cuando ya están derretidas se las retira del sartén y se mezclan junto con el choclo, el queso, polvo de hornear y azúcar. • Después de mezclar bien los ingredientes anteriores se le agrega sal al gusto. • Se separan las claras y las yemas de los huevos. Para este punto de la preparación utilizaremos las yemas, las cuales agregamos a la masa y continuamos revolviendo. • Batimos las claras a punto de nieve y las colocamos en la mezcla. • Ahora en cada hoja de choclo ponemos una porción de la mezcla y la envolvemos. • Sobre la rejilla de una tamalera con agua hirviendo ponemos las humitas y dejamos que se cocinen por una hora. • Después de la hora, las humitas ya están listas para servirse calientes y en Ecuador se las suele disfrutar con una taza de café. 		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Manuel Martínez	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Quimbolitos	
1.2. Categoría:	Entrada Código de ficha: 12	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	09 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	40 min.	
3.5. Dificultad	Media	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 2 tazas de harina de maíz • 1 cucharadita de polvo de hornear • 4 onzas 115 gramos de mantequilla • ½ taza de leche • ¼ taza de jugo de naranja • ¼ taza de queso manaba • 2 huevos • 1 taza de azúcar • 12 hojas de achira - use hojas de plátano en lugar de no encontrar hojas de achira, bien lavadas. 		<p>Parece ser que, en el siglo XIX, la masa se llamaba "de quimbolito" y con ella se hacían tortas de horno. Esta noticia trae un recetario, quizá el primero que se publicó en el Ecuador, escrito por Juan Pablo Sanz. En la actualidad es, sencillamente, un envuelto en hoja de achira y cocido al vapor.</p>
3.7.Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Poner la harina de maíz, el polvo de hornear, la mantequilla, la leche, el jugo de naranja, el queso crema, y la esencia de vainilla en una fuente y mezcle ligeramente. • Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar y las yemas de huevo. • Agregar la mezcla de las clara a la mezcla de la harina, mezclar delicadamente hasta formar una masa suave. • Colocar varias cucharadas de la masa en el centro de cada hoja de achira. • Luego añadir pasas encima para decorar, doblar la hoja de achira y cerrar. • Ponga los quimbolitos en una olla a cocinar, al vapor, durante 30 minutos o hasta que estén firmes. • Servir con café caliente. 		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Manuel Martinez	Mauricio Pérez	Cocción a leña

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Chocolate con leche	
1.2. Categoría:	Bebidas Código de ficha: 13	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	8 personas.	
3.4. Tiempo de preparación	10 min.	
3.5. Dificultad	Baja	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lt de leche • 3 cucharadas de azúcar • 1 flor de ishpingo • 1 rama de canela • 1 shot de crema de leche 		<p>Nestlé vino con una idea de chocolate magnífica desde Suiza y aquí en Ecuador lo combinó con leche y formó el tradicional chocolate con leche, bebida muy típica en los Andes por lo que es consumida frecuentemente para evadir el frío.</p>
3.7.Preparación:		
<p>Agregue la leche en una cacerola y añada el chocolate, el azúcar, el ishpingo, la canela y remover con un batidor de mano para agregar aire a la preparación después de unos minutos cuando esté derretido el chocolate completamente añada la crema de leche y mezcle bien hasta que se incorpore y tome mejor textura y finalmente rectificar la azúcar.</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Su Pan de Calidad- Mauricio Pérez	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Maito de Tilapia	
1.2. Categoría:	Plato Fuerte Código de ficha: 14	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la receta	Familiar y de recetarios.	
3.3. Número de porciones	01 persona.	
3.4. Tiempo de preparación	20 min.	
3.5. Dificultad	Medio-Bajo	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Tilapia limpia • 1 Ajo picado • Sal en grano al gusto • ½ cucharadita de mostaza • 1 Limón • 40 gr Palmito picado • 1 Hoja de bijao 		<p>El Maito es una de las preparaciones típicas de la amazonia ecuatoriana por lo que una persona cevallense trajo la idea de vender este delicioso plato en su restaurante, teniendo una gran acogida por el pueblo en general.</p>
3.7.Preparación:		
<p>Se adoba o aliña con sal, mostaza y ajo y el jugo de limón. Dejar macerar mínimo 15 min o dejar la noche anterior a la preparación para que tome mejor sabor, luego se colora el palmito picado sobre el pescado. Sobre la hoja de bijao poner una capa de palmito y colocar el pescado. Finalmente se envuelve en la hoja y se lo cierra con una piola y se lo coloca a la brasa durante cinco minutos de cada lado.</p> <p>Se sirve acompañado de yuca, plátano cocinado, curtido de cebolla y tomate.</p>		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Paradero Yasuni	Mauricio Pérez	

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:	Tilapia Asada	
1.2. Categoría:	Sudados Código de ficha: 15	
1.3. Tipo:	Alimento	
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón	Cevallos	
2.2. Provincia:	Tungurahua	
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación	Todo el año	
3.2. Procedencia de la Receta	Familiar	
3.3. Número de porciones	01 personas.	
3.4. Tiempo de Preparación	15 min.	
3.5. Dificultad	Baja	

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
1 tilapia limpia Sal Limón Aliño (aceite, ajo, perejil, pimiento, cebolla paitaña, comino, sal y mostaza)		La tilapia asada también oriunda de la amazonia se introdujo en el manu del paradero Yasuni donde se venden los fines de semana a clientes que se dan cita a consumir dicho manjar.
3.7.Preparación:		
Licuar todos los ingredientes del aliño con un poco de aceite luego bañar la tilapia con la preparación agregar el zumo de 1 limón y finalmente rectificar la sal. Poner a la braza durante 5 minutos de cada lado, verificar constantemente. Servir caliente acompañado de arroz, yuca y curtido.		
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	3.10.Observaciones:
Paradero Yasuni	Mauricio Pérez	

4.3. PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA

Para el diseño de la guía gastronómica se trabajó con la señorita Kathy Villarroel experta en diseño gráfico, para ello se usó la herramienta informática Ilustrador ya que es una de las herramientas más completas para la producción del diseño.

Al no tener una norma específica de como diseñar una guía gastronómica, esta fue realizada a gusto del diseñador, teniendo siempre en mente los colores y tomando como referencia las mejores guías gastronómicas publicadas.

Psicología de los colores utilizados en la guía gastronómica “Sabores de mi Tierra”

Café: Alusión a la calidez, serenidad y sobriedad de la gastronomía. Textura de madera haciendo referencia a elementos tradicionales de la cocina.

Naranja y variaciones: Energía, vitalidad y accesibilidad según la psicóloga del color es el color ideal para la comida.

Amarillo y variaciones: Alegría y amabilidad. Al igual que el naranja es usado para temas de comida además de ser ideal para vender.

Verdes: Naturaleza y frescura. Se ha usado colores de esta gama para relacionar la frescura de la comida tradicional y sus ingredientes totalmente naturales.

La guía gastronómica “Sabores de mi Tierra”, consta con los mejores ocho restaurantes que ofrecen platos típicos siendo estos los mejores exponentes de la gastronomía local.

PORTADA



PORTADILLA O ANTEPORTADA



AUTOR

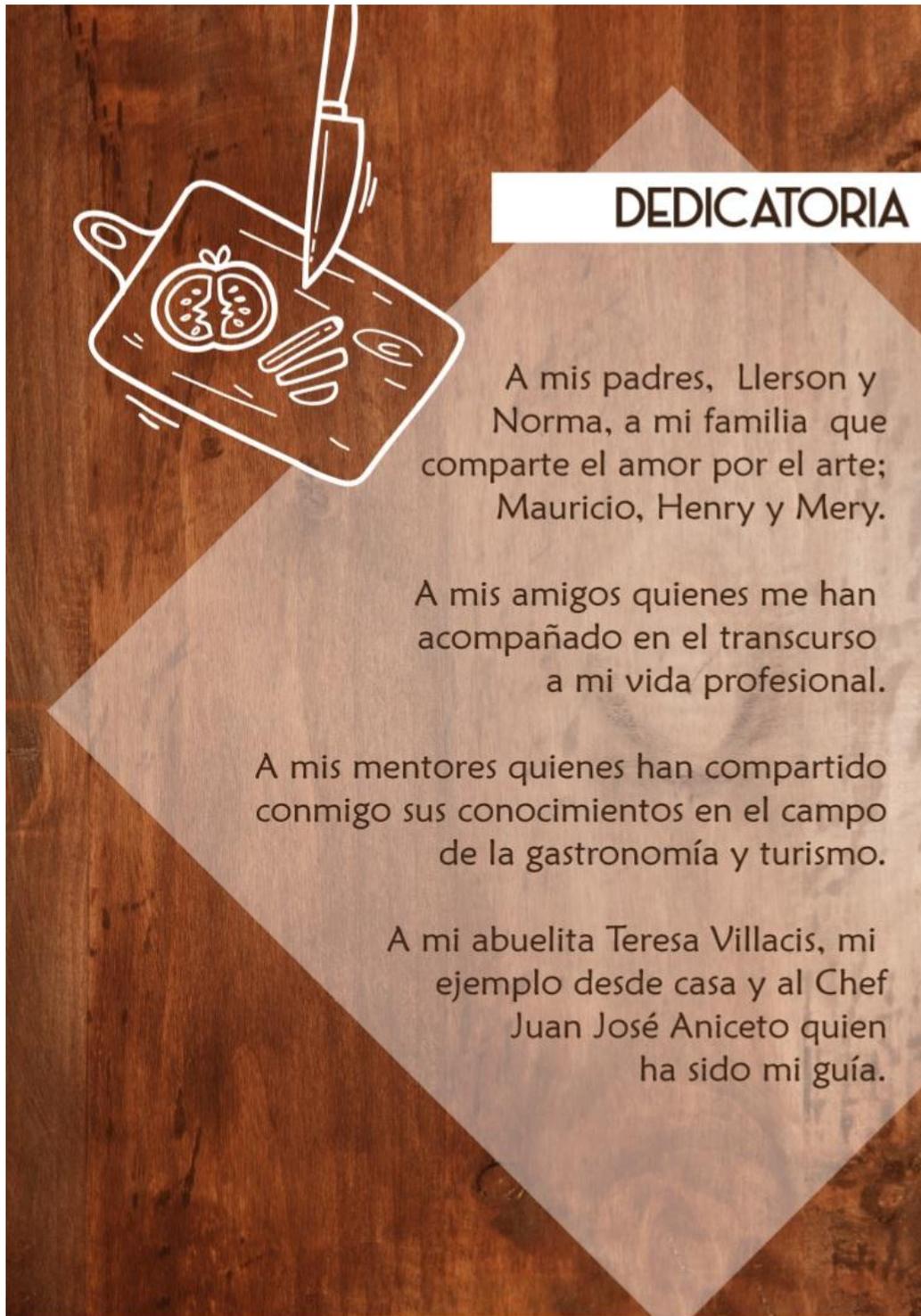


REALIZADO POR:
Carlos Mauricio Pérez Sánchez
mauosperez1997@hotmail.com
0998739831



Diseño y diagramación:
Katherine Villarroel
khattyvm@gmail.com

DEDICATORIA



DEDICATORIA

A mis padres, Lleron y Norma, a mi familia que comparte el amor por el arte; Mauricio, Henry y Mery.

A mis amigos quienes me han acompañado en el transcurso a mi vida profesional.

A mis mentores quienes han compartido conmigo sus conocimientos en el campo de la gastronomía y turismo.

A mi abuelita Teresa Villacis, mi ejemplo desde casa y al Chef Juan José Aniceto quien ha sido mi guía.

INDICE



 Dedicatoria	4
 Prólogo	5
 Reseña	6
Historia del Cuy y conejo	7
Historia de la Fritada	9
Historia del Hornado	11
Historia del Caldo de 31	13
Historia del Chocolate con leche	15
Historia del Paradero “Las Rosas”	17
Historia del Paradero “Yasuni”	19

HISTORIA

HISTORIA DE LA FRITADA

Es un plato típico del Ecuador, cuyos orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.

La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo acompañada de varios condimentos, luego se procede a freír con la grasa del cerdo en una paila de bronce.

9

PICANTERÍA EL CAJÓN

Con una gran tradición la familia Mantilla ha venido preparando este delicioso platillo reconocido a nivel nacional.

Don Carlos Mantilla manifestó, “mi padre trajo una idea innovadora desde el Oriente hace más de 34 años, era el uso de los cajones de camiones de carga para en su interior adaptar un quiosco de comida”, es así como nació el ‘Cajón’.

Actualmente en sus modernas instalaciones preparan la comida con leña, esto le da un plus inigualable al sabor del menú para la degustación.

IMÁGENES



Carlos Mantilla y Flia / 0939452726
Barrio El Belén y Av. González Suarez

COSTO DEL PROYECYO

Tabla 7: Costos del Proyecto

DETALLE	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL
DISEÑO GRAFICO	100	\$200
FOTOGRAFÍA	75	\$150
IMPRESIÓN	50	\$100
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN	50	\$100
TOTAL		\$550
10% Imprevistos		\$55
COSTO TOTAL		\$605

CAPÍTULO V

5.1. CONCLUSIONES

Una vez finalizado el desarrollo del presente proyecto de investigación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Mediante el diagnóstico situacional evidenció que existe una amplia gama gastronómica de platos típicos, y también otros tipos de comida como: china, grills, entre otras, que complementan la oferta alimenticia del turista.
- El inventario de platos típicos se realizó para tener constancia de las preparaciones típicas que se realizan en el cantón Cevallos y no se pierda estas recetas y con el pasar del tiempo se siga difundiendo la gastronomía cevallese.
- El diseño de la propuesta permitió brindar a los prestadores de servicios de alimentación una herramienta de fácil difusión, pues su diseño permite impulsar el interés de consumo de platos típicos del cantón Cevallos dando facilidad al turista de acoger la preparación típica que mejor le parezca.

5.2. RECOMENDACIONES

- El GAD Municipal del cantón Cevallos debe implementar esta guía dentro de sus proyectos turísticos.
- Trabajar en proyectos que incrementen el interés por parte de los actores involucrados en la actividad turística, y se desarrollen propuestas para cambiar la matriz productiva del cantón Cevallos; considerando la opción de pasar de ser una zona netamente agrícola y de fabricación de calzado a convertirse en un referente del turismo cultural y un destino gastronómico importante a nivel nacional.
- Trabajar con instituciones de educación superior que brinden capacitación permanente a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas a través de actividades de vinculación con la sociedad y practicas pre profesionales del cantón para mejorar la calidad de producto ya elaborado.

BIBLIOGRAFÍA

Arboleda, M. A. (2013). *La Gastronomía Ancestral Y Su Influencia En El Turismo Cultural Del Cantón Ambato, Provincia De Tungurahua.*

Ayora, S. (Septiembre De 2011). *La Cocina Yucateca: Entre Regionalismo Y Cosmopolitismo.*

Baena. (1985). *Investigación Científica.*

Caiza, Y Molina. (2012). *ANÁLISIS HISTÓRICO DE LA EVOLUCIÓN DEL TURISMO EN EL TERRITORIO ECUATORIANO.*

Camacho Y Mejía. (2018). *TURISMO GASTRONÓMICO DEL.*

Concha, L. (2016). *Análisis De un Plato Tradicional Llamado Misturiado Desde Las Bases De La Gastronomía En El Cantón Santa Rosa, Para Su Discernimiento E Incurción En La Gastronomía Nacional.*

Cortes, M. (2018). *DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL PARA EL TURISMO COMUNITARIO EN EL CANTÓN PÍLLARO.*

Espinoza, F. (2017). *DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE PLATOS TÍPICOS EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.*

Garces, P. A. (2004). *La Comarca De Capote* (Ilustre Municipio De Cevallos Ed., Vol. L). Cevallos, Tungurahua, Ecuador. Recuperado El 08 De 02 De 2017

Guardián, A. (2007). *El Paradigma Cualitativo En La Investigación Socio- Educativa.*

Hernandez, Fernandez, & Baptista. (2013). *Metodología De La Investigación.*

José Hernández, E. D.-C. (2015). *El Turismo Gastronómico Como Experiencia Cultural.*

López Y Gusmán. (2012). *La Gastronomía Como Motivación Para Viajar. Un Estudio Sobre El Turismo Culinario En Córdoba. PASOS.*

Mejía, Mejía Y Bravo. (2014). *Tendencias Gastronómicas: La Encrucijada Entre Lo Tradicional Y Lo Innovador. CULINARIA.*

MINTUR. (2018). *Ministerio De Turismo.* Obtenido De <https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuadoriano-crecio-un-11-en-2018/>

Morillo, M. (2011). *Visión General*. Obtenido De [Http://Www.Redalyc.Org/Pdf/4655/465545890011.Pdf](http://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf)

Ocaña, W. (2013). TURISMO COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO TERRITORIAL: ESTUDIO DE CASO EN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE. En W. Ocaña.

OMT. (2007). *ORGANIZACION MUNDIAL DE TURISMO*. Obtenido De OMT WEB SITE.

Organización Mundial Del Turismo. (2017). *Organización Mundial Del Turismo*. Obtenido De Organización Mundial Del Turismo.

Pazos, J. (2008). *El Sabor De La Memoria*.

Ramírez, N. (2018). Relación Entre El Perfil De Egreso De Estudiantes De Turismo Y Las Necesidades De La Industria. *Jóvenes En La Ciencia*.

Rivadeneira, R. (2015). *La Cocina Ancestral Del Cantón Cevallos, Provincia De Tungurahua*.

Rivera, M. (2013). *ELABORACIÓN DE LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA COCINA TRADICIONAL DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA*.

Rodríguez, V. (Mayo De 2016). *CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA BILINGÜE Y DIGITAL DEL MUNICIPIO EL HATILLO*.

Rodríguez, V. (2016). *CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA BILINGÜE Y DIGITAL DEL MUNICIPIO EL HATILLO*.

Roux, F. (2013). Turismo Comunitario Ecuatoriano, Conservacion Ambiental Y Defensa De Los Territorios .

Sánchez, D. (2009). *“GUÍA TURÍSTICA EN FORMATO IMPRESO PARA DINAMIZAR LA CORRIENTE TURÍSTICA QUE VISITA EL CANTÓN CEVALLOS PERÍODO MAYO – JUNIO DEL 2009”*.

Schlüter, R. (2015). *Destinos Con Sal Y Pimienta*.

Sulca, M. (2015). *GAD MUNICIPAL DE CEVALLOS*.

Toapanta, C. (2014). Recetario Gastronómico De La Comida Típica Del Cantón Salcedo, Provincia De Cotopaxi. En C. Toapanta.

Torres, B. (2003). *"Del Turista Que Se Alimenta Al Turista Que Busca Comida - Reflexiones Sobre Las Relaciones Entre La Gastronomía Y El Turismo"*.

Treserras, J. (2017). *Gastronomía Y Turismo*.

Treserras, J. (2017). *Gastronomía Y Turismo - Destino Con Sal Y Pimienta*.

Trujillo, M. (2017). *DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA PARA PROMOCIONAR LOS ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES EN EL CANTÓN CEVALLOS, PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. Quito.

Turismo, M. D. (2003). *Ministerio De Turismo*.

Vázquez, G., & Agudo, E. (2010). El Turismo Gastronómico Y Las Denominaciones De Origen En El Sur De España. *PASOS*, 92.

Zapata, C. (2013). *PROPUESTA GASTRONÓMICA DE UNA GUÍA EN BASE A LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE BOLÍVAR, CANTÓN GUARANDA*.

ANEXOS

ANEXO 1. MATRIZ DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

Ficha de inventario de plato típico		Registro fotográfico
1. Aspectos Generales		
1.1. Nombre del plato típico:		
1.2. Categoría:	Código de ficha:	
1.3. Tipo:		
2. Ubicación y procedencia:		
2.1. Cantón		
2.2. Provincia:		
3. Aspectos sobre el plato		
3.1. Temporada de Preparación		
3.2. Procedencia de la Receta		
3.3. Número de porciones		
3.4. Tiempo de Preparación		
3.5. Dificultad		

3.6.Ingredientes:		Breve reseña histórica
3.7.Preparación:		
		3.10.Observaciones:
3.8.Fuente de información:	3.9.Encuestador:	

ANEXO 2. GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN CEVALLOS