UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

FACULTAD CIENCIAS DE LA VIDA

CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DE

LICENCIATURA EN TURISMO

TEMA

GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA PREPARACIÓN DEL CUY, COMO PLATO DE IDENTIDAD ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA REGIÓN SIERRA CENTRO

AUTORA

DAYSI CAROLINA SUNTAXI HARO

DIRECTORA DEL PROYECTO

Dra. YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE PhD.

PASTAZA– ECUADOR

2021

DECLARATORIA DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Quien suscribe Daysi Carolina Suntaxi Haro con C.I. 172534883-1, hace constar que es autor/a del Proyecto de Investigación/ Trabajo de Integración Curricular titulado: **GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA PREPARACIÓN DEL CUY, COMO PLATO DE IDENTIDAD ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA REGIÓN SIERRA CENTRO,** el cual constituye una elaboración personal realizada únicamente con la dirección del Tutor de dicho trabajo, Dra. YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE PhD. En tal sentido, manifiesto la originalidad de la conceptualización del trabajo como interpretación de datos y elaboración de conclusiones dejando establecido que aquellos aportes intelectuales de otros autores se han referenciado debidamente en el texto de dicho trabajo.

En el cantón Pastaza, a los 19 días del mes de febrero del 2021.



Daysi Carolina Suntaxi Haro
Nombre del Estudiante
CI: 172534883-1

CERTIFICADO DE APROBACIÓN POR EL TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

El tribunal de sustentación del proyecto de investigación y desarrollo aprueba el proyecto de Investigación/ Trabajo de Integración Curricular titulado: “GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA PREPARACIÓN DEL CUY, COMO PLATO DE IDENTIDAD ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA REGIÓN SIERRA CENTRO”.

MARIA VICTORIA REYES VARGAS
Firmado digitalmente por MARIA VICTORIA REYES VARGAS

Dra. C. María Victoria Reyes Vargas, PhD.

Presidente del Tribunal

CARLOS ANIBAL MANOSALVAS VACA

Dr. Carlos Aníbal Manosalvas Vaca, PhD.

Miembro del Tribunal

CARLOS ANDRES VINUEZA CHAVEZ
Firmado digitalmente por CARLOS ANDRES VINUEZA CHAVEZ

MSc. Carlos Andrés Vinueza Chávez

Miembro del Tribunal

CERTIFICADO DE PORCENTAJE DE SIMILITUD OBTENIDO EN EL SISTEMA ANTI PLAGIO

Quien suscribe el presente Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD con CI: 0603368309, certifica que el Proyecto de Investigación/Trabajo de Integración Curricular titulado" GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA PREPARACIÓN DEL CUY, COMO PLATO DE IDENTIDAD ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA REGIÓN SIERRA CENTRO", ha sido examinado a través del sistema Anti plagio URKUND y presenta un porcentaje de similitud del 8 %.

En el cantón Pastaza, a los 19 días del mes de febrero del 2021.

YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE

Firmado digitalmente por YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE
Fecha: 2021.02.19 19:56:46 -05'00'

Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD.

Director del Proyecto de Investigación/Trabajo de Integración Curricular

Declaración de autenticidad

Yo, Daysi Carolina Suntaxi Haro, declaro que el presente proyecto de investigación, es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantemente en el documento provienen de otras fuentes está debidamente citadas y referenciados citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular.



DAYSI CAROLINA SUNTAXI HARO

No. Cédula: 172534883-1

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de integración curricular a mis familiares quienes me han demostrado que con esfuerzo y perseverancia se puede llegar a la cima del éxito.

A mi madre Carmen, una mujer valiente, llena de amor para sus hijos, quien desde muy pequeña me inculco valores, sobre todo nunca me permitió darme por vencida hasta cumplir mis metas y ha hecho de mí una persona de bien, valiente, alegre y sobre todo una guerrera.

A mis abuelitos maternos Margarita y Carlos quienes me han llenado de amor, pero sobre todo valores de vida, personas muy sabias quienes siempre han confiado en mí y han sido mi mayor motivo de inspiración para poder cumplir cada sueño y meta propuesta.

A mi hermano, el cual ha sido mi padre un hombre lleno de sentimientos puros y sinceros, me ha enseñado a seguir adelante a pesar de las adversidades que se han presentado a lo largo de nuestras vidas, siendo mi apoyo incondicional en cada paso de mi vida.

AGRADECIMIENTO

A mis maestros de la Universidad, quienes impartieron clases a lo largo de mi formación académica ayudándome a solventar las dudas que se presentaban en clases.

A todos mis familiares que me ayudaron de distintas maneras para que este proyecto de investigación se dé por culminado.

A mis grandes amigas Nathaly y Arled quienes, siempre estuvieron a mi lado, compartiendo anécdotas gracias por ser ese apoyo incondicional.

A mi tutora Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD, quien desde el día uno me encamino, y compartió sus conocimientos para que este trabajo de investigación tome el rumbo correcto.

Resumen

El presente trabajo de investigación se desarrolló en la región sierra centro tomando en cuenta que las provincias que la conforman son Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar; corresponde a una investigación pura o básica con un enfoque cualitativo debido a que está basada en hechos, datos y revisión documental; dentro de la investigación se procedió a diagnosticar la situación actual sobre la preparación del cuy, analizar el valor nutritivo, proponer nuevas preparaciones con la carne de cuy.

Se ha tomado en cuenta la región sierra centro debido a las características de la producción de cuy, se encuentra en un área geográfica idónea, con presencia de actividad productiva; además se identificó que en la provincia de Cotopaxi los cantones que más se dedican a la venta y preparación de cuyes son Saquisili, Latacunga, Sigchos; Tungurahua cantones Ambato, Cevallos, Pelileo; Chimborazo cantones Colta, Chambo, Chunchi, Guamote; Bolívar cantones de Guaranda, San Miguel.

PALABRAS CLAVES

Cuy, valor nutritivo.

ABSTRACT

This research word was developed in the central sierra region taking into account thata the provinces that comprise it are Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar; appropriate to a pure or basic research with a qualitative approach because it is based on facts, data and documentary review; with in the investigation, the current situation regarding guinea pig preparation was diagnosing, the nutritional value analyzed, and new preparations with guinea pig meat proposed.

The central sierra region has been taken into account due to the characteristics of guinea pig production, it is located in an ideal geographical area, with the presence of productive activity: It was also identified that in the province of Cotopaxi the cantons that are most dedicated to the sale and preparation of guinea pig are Saquisili, Latacunga, Sigchos; cantons of Tungurahua Ambato, Cevallos, Pelileo; Chimborazo cantons Colta, Chambo, Chunchi, Guamote; Bolívar cantons Guaranda, San Miguel.

KEYWORDS

Guinea pig, nutritional value.

Tabla de contenido

CAPÍTULO I 1

1. INTRODUCCIÓN 1

1.1. Planteamiento del Problema 2

1.2. Objetivos 4

1.2.1. Objetivo general 4

1.2.2. Objetivos específicos 4

1.3. Justificación 4

CAPÍTULO II 5

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA 5

2.1. La gastronomía en el desarrollo de la economía. 6

2.2. Características de los restaurantes 6

2.3. Importancia de la gastronomía en el mundo y en Latinoamérica 10

2.4. Conceptos y definiciones 10

2.4.1. Gastronomía 10

2.4.2. Turismo gastronómico 11

2.4.3. Principales definiciones de guía digital 11

2.4.4. Pasos para escribir guías digitales 12

2.4.5. Elementos que componen de una guía digital 13

2.4.6. Oportunidades de una guía digital en el sector turístico 13

CAPÍTULO III 15
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 15
3.1. Localización 15
3.2. Tipo o diseño de investigación 16
3.2.1. Tipo o Diseño de Investigación 16
3.2.2 Métodos de la investigación 16
3.2.2.1 Método deductivo 17
3.2.2.2 Método analítico 17
CAPÍTULO IV 18
4. RESULTADOS 18
4.1 Diagnóstico de la situación actual sobre la preparación, del cuy como plato de identidad ancestral ecuatoriana en la región Sierra centro 18
4.1.1 Cotopaxi 18
4.1.2 Tungurahua 22
4.1.3 Bolívar 27
4.1.4 Chimborazo 29
4.2 Análisis del valor nutritivo al consumir carne de cuy 35
4.3 Propuesta de nuevas preparaciones con el cuy 38
5. Conclusiones 48
6. Recomendaciones 48

7. Apéndice 50

8. Anexos 52

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Clasificación de establecimientos de AA&BB 7

Tabla 2. Clasificación según el tipo de servicio 8

Tabla 3. Provincias que pertenecen a la subdivisión de la región sierra 15

Tabla 4. Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Cotopaxi 19

Tabla 5. Preparación del cuy en Sigchos 20

Tabla 6. Preparación del cuy en Saquisilí 21

Tabla 7. Preparación del cuy en el cantón Latacunga 22

Tabla 8. Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Tungurahua 23

Tabla 9. Preparación del cuy en el cantón Ambato 24

Tabla 10. Preparación del cuy en el cantón Cevallos 25

Tabla 11. Preparación del cuy en el cantón Pelileo 26

Tabla 12. Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Bolívar 27

Tabla 13. Preparación del cuy en el cantón Guaranda 28

Tabla 14. Preparación del cuy en el cantón San Miguel 29

Tabla 15. Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Chimborazo 30

Tabla 16. Preparación del cuy en el cantón Colta 31

Tabla 17. Preparación del cuy en el cantón Chambo 32

Tabla 18. Preparación del cuy en el cantón Chunchi 33

Tabla 19. Preparación del cuy en el cantón Guamote 34

Tabla 20. Total de establecimientos de AA&BB catastrados 35

Tabla 21. Elaboración de medallón de cuy con salsa picante 38

Tabla 22. Elaboración de lomo de cuy salteado en vegetales 39

Tabla 23. Elaboración de Cordon bleu a las tres pimientas 40

Tabla 24. Elaboración pizza de cuy 41

Tabla 25. Elaboración de cuy broster 42

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Hilo conductor 5

Figura 2 Categorización 9

Figura 3 Elementos que componen una guía digital 13

Figura 4 Micro localización 16

Figura 5 Valor nutritivo del cuy 35

Figura 6 Prevención de enfermedades 37

Figura 7 Portada de la guía digital gastronómica 43

Figura 8 Provincias de estudio 44

Figura 9 Provincias de estudio 45

Figura 10 Nuevas recetas con el cuy 46

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

Según (Gurria, 2004) el turismo es inmemorial, debido a que en la antigüedad el hombre primitivo debía desplazarse por los cambios bruscos de clima y así lograr obtener alimentos y vestido, su desplazamiento es por la necesidad de pastoreo, convirtiendo estos viajes únicamente por razones de supervivencia.

(Nayra, 2015) menciona que la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de una región, ya que responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad, experiencia. La gastronomía representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados…) e incorpora nuevos usos al sector primario.

El turismo gastronómico, se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria del territorio como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos son la base y deben constituir el ADN de las experiencias turísticas que se proponen al visitante. (Organización Mundial del Turismo, 2019)

Cavia porcellus más conocido como cuy es una especie de roedor de la familia *Cavidae* originaria de Perú y Bolivia, situada en la región de América del Sur, alcanza un peso de hasta 1kg, son animales herbívoros por lo que la fibra del alimento es indispensable, la carne de cuy se prepara en diferentes formas por ejemplo freír es un método de cocción introducido por los españoles y de hecho es uno de los más populares. (Digital, 2018)

Es autóctono de las zonas Bolivia, Perú y Ecuador; su primera evidencia fue registrada en Salango al sur de la provincia de Manabí, desde entonces existen diversos sistemas de crianza la misma que está a cargo de las mujeres campesinas; el cuy es conocido por su gran valor proteínico, es bajo en grasa y su carne es fácil de digerir, es uno de los animales domésticos que pueden convivir con el ser humano dentro de sus casas. (Avilés, 2014)

Políticamente el territorio ecuatoriano se divide en 24 provincias por ende su gastronomía es variada, tiene diferentes formas de preparación y presentación, la gastronomía ecuatoriana es la herencia de la tierra y el legado histórico de nuestros antepasados durante ya varios años se ha ido evolucionando, mejorando dentro de la cocina ecuatoriana se cuenta con productos netamente autóctonos y junto con ellos un gran legado gastronómico.

La carne de cuy es el alimento principal de los pobladores de la región sierra, actualmente existen personas que cuentan con sus granjas las mismas que entregan el producto final a las empresas de alimentos y bebidas para después ofrecer a los turistas nacionales y extranjeros que lleguen a visitar las diferentes provincias, a pesar de las bondades que tiene el producto no es considerado en su totalidad el valor nutricional que posee.

1.1. Planteamiento del Problema

Ecuador, se ubica al noroeste de América del Sur, limitando al norte con Colombia, al sur y este con Perú, al oeste con el océano Pacífico, es el más pequeño de los países andinos con aproximadamente 252,000 km^2 lo cruza la línea equinoccial siendo atravesado de norte a sur por la cordillera de los Andes.

El Ecuador se divide en cuatro regiones denominadas región costa o litoral que se extiende desde el perfil costero hasta unos 1,000 m de elevación en estribaciones occidentales de los andes, tiene como extensión 670 km de largo y 150 km de ancho desde el río Mataje

al norte hasta el río Zarumilla al sur. La región amazónica se extiende desde la cordillera de los andes orientales al oeste hasta la frontera con Colombia y Perú con un área de 120,000 km^2 y la región insular es un archipiélago de 12 islas de origen volcánico, 17 islotes y decenas de rocas expuestas con un área de 8,000 km^2. Y por último está la región sierra, la cual está dominada por la cordillera de los Andes, con una extensión de 800 km de longitud y 100-200 km de ancho aproximadamente desde el río Carchi al norte hasta el río Macará al sur. (Varela, 2018) esta investigación se desarrolló en la región sierra centro que incluye las provincias, de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar.

La gastronomía local es una extensa carta de presentación para los turistas tanto nacionales como extranjeros, esto gracias a que cada región cuenta con sus propias costumbres, tradiciones y valor gastronómico; la comida ecuatoriana se caracteriza por contar con una variedad de platos, debido al clima y el suelo fértil del país, obteniendo de esto una diversidad de frutas, verduras, legumbres, productos cárnicos y lácteos los cuales son utilizados como materia prima para la elaboración de una exquisita comida. Es importante retomar, valorar y tomar conciencia de los valores nutritivos de cada uno de los productos y que mejor si es a través de la gastronomía, conociendo desde su preparación sin dejar de lado el proceso que se ha transmitido de generación en generación.

La cocina es un arte gracias a la combinación de especias y sabores, generando incomparables experiencias en el paladar al momento de degustar la diversidad de platos que únicamente se los puede encontrar en el país, cada plato contiene diferentes componentes nutricionales y se convierten en una obra maestra ante los ojos de los comensales.

Se ha observado que las empresas de restauración que ofertan platos típicos en la región sierra centro, aunque poseen varias opciones para satisfacer a la demanda, pero muy pocas se han dedicado a la venta del cuy como su producto estrella y si lo hacen siempre es de la forma convencional del resto de provincias del país; otra falencia encontrada al revisar bibliografía referente al tema, es que tan solo se indica la preparación más no los valores nutricionales que posee la carne de cuy.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

- Diseñar una guía gastronómica digital para la preparación del cuy, como plato de identidad ancestral ecuatoriana en la región sierra centro.

1.2.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual sobre la difusión del cuy como plato de identidad ancestral en la región sierra centro del Ecuador.
- Analizar el valor nutritivo al consumir carne de cuy.
- Proponer nuevas recetas para la preparación del cuy.

1.3. Justificación

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. (MINTUR, 2013)

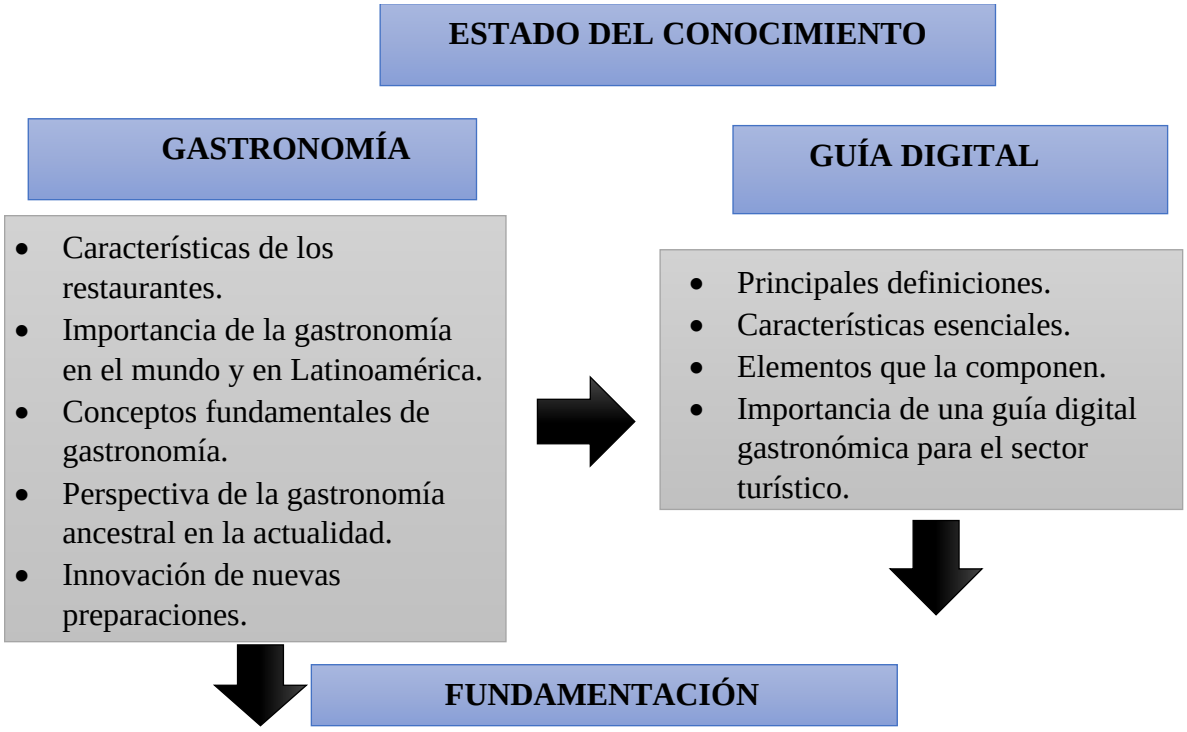
La región andes del Ecuador cuenta con una amplia gastronomía típica local y de las demás regiones, misma que hace falta difundir y potencializar; lo que ayudará de manera favorable a la cadena productiva y así hacerla reconocida a nivel del país y del mundo, el propósito de este proyecto es diseñar una guía gastronómica digital para la difusión del cuy como plato de identidad ancestral ecuatoriana en la región sierra centro, por medio de la recopilación de información de lugares estratégicos que se dedican a la venta del plato típico como es el cuy.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La revisión de la literatura se realiza de varias fuentes de información en función de un hilo conductor que se representa en la figura 1, lo que permitió analizar el estado del conocimiento, desde los conceptos más relevantes, los enfoques y directrices para fundamentar las bases teóricas de la investigación.

Figura 1 Hilo conductor para la construcción de la fundamentación teórica de la investigación



Realizado por: Suntaxi D;2021

2.1. La gastronomía en el desarrollo de la economía.

La gastronomía es de gran importancia teniendo una vista de los productos primarios o secundarios de los alimentos que se consumen, sin dejar pasar por alto el lugar de donde provienen y la incidencia que genera a sus productores, para poder consolidar un plato gastronómico se necesita proveer de insumos básicos como son vegetales, carnes, frutas, legumbres todos o en la gran mayoría de productos se los encuentra en el campo, donde existen personas dedicadas a la siembra y cosecha de dichos productos, son un ente importante ya que ellos colaboran con el desarrollo de su localidad y a su vez cumplen el rol de entregar sus productos y derivados a personas que darán el mejor uso de los mismos.

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. (Fusté-Forné, 2016)

(Fusté-Forné, 2016) señala que la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

2.2. Características de los restaurantes

Para categorizar un establecimiento de AA&BB, se debe utilizar el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, (Mintur, Mintur, 2018) en el Capítulo I Artículo 14 se encuentra la clasificación de establecimientos turísticos los cuales se detallan en la tabla 1.

Tabla 1. Clasificación de establecimientos de AA&BB

Clasificación	Definición
a)Cafetería	Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
b)Bar	Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.
c)Restaurante	Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.
d)Discoteca	Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.
e)Establecimiento móvil	Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.
f)Plaza de comida	Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial.
g)Servicio de catering	Es la prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiesta o similares; y, es en general la prestación de servicios de preparación de comidas para ser vendidas o servidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran (no comprende el servicio a domicilio de un restaurante, cafetería o establecimiento de alojamiento).

Fuente: Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas

Art 15.- Según el tipo de servicio. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar, a través del sistema

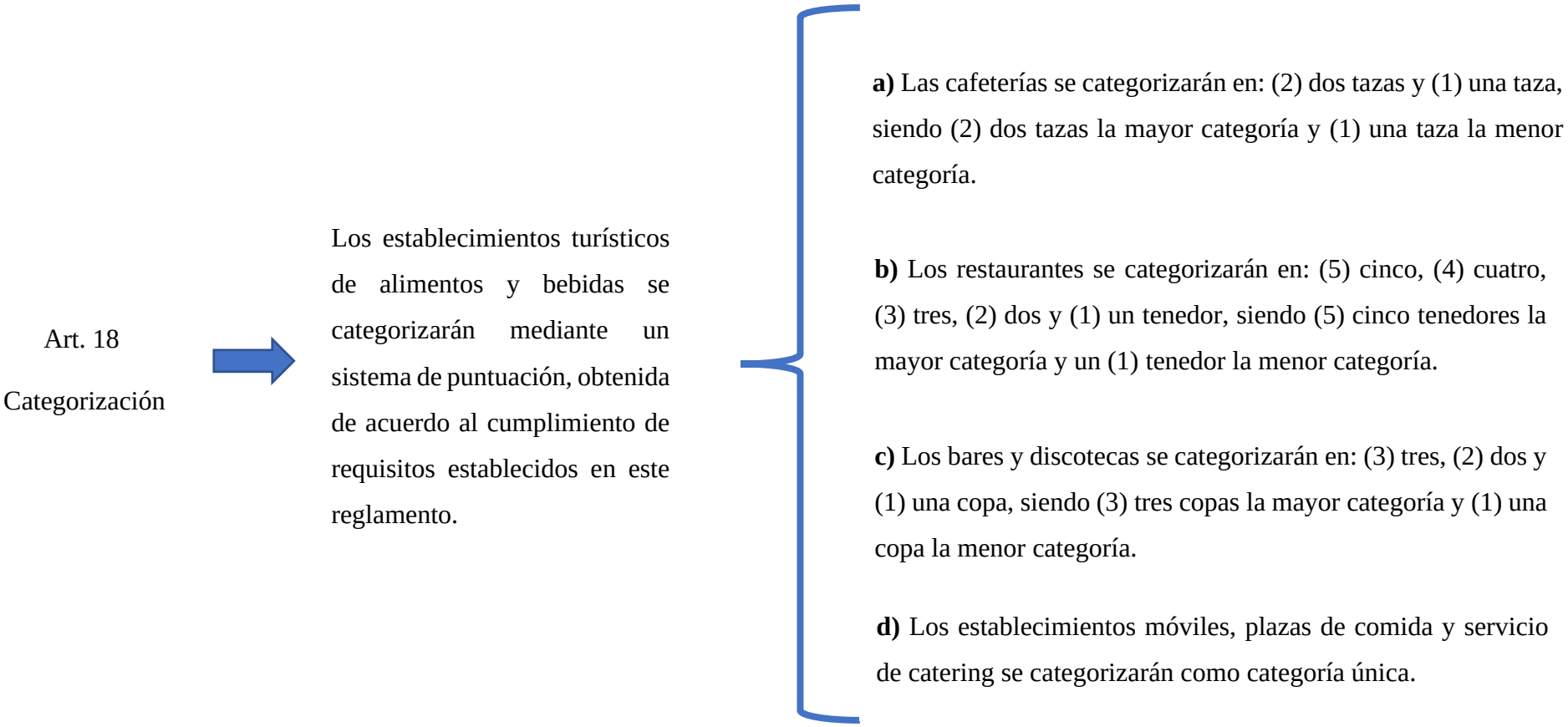
establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente:

Tabla 2. Clasificación según el tipo de servicio

Clasificación	Definición
a) Menú	A la Carta: Utiliza como instrumento de comunicación y venta de la oferta de alimentos y bebidas, un listado de platos, a través del cual el consumidor hace su elección para seleccionar lo que va a consumir. El personal de servicio es el encargado de ejecutar la atención al consumidor a la mesa.
b) Autoservicio	Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, desde donde el consumidor se sirve asimismo de manera directa. En algunos casos, no hay personal de servicio.
c) Buffet	Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, donde los alimentos son servidos por personal especializado a los consumidores, quienes deben acercarse a la zona donde se encuentren los mostradores de los alimentos, para luego dirigirse a sus mesas respectivas a consumirlos. El personal de servicio está encargado de retirar la vajilla utilizada y en algunos casos, sirve las bebidas y postres.
d) Menú fijo	Los alimentos se ofrecen a través de una lista de platos en una oferta rígida que usualmente esta exhibida en el mostrador directamente al consumidor, con un precio fijo, que ofrece pocas posibilidades de cambio
e) Servicio a domicilio	Servicio cuya característica principal es realizar el pedido a través de diferentes medios sea vía telefónica o internet. A través de la cual el consumidor recibe su orden en el lugar al que fue señalado o la retira directamente en el establecimiento.
f) Servicio al auto	Los establecimientos ofertan y expenden los alimentos al consumidor sin la necesidad de salir del vehículo que se traslada.

Fuente: Reglamento turístico de Alimentos y Bebidas

Figura 2 Categorización



Fuente: Reglamento turístico de Alimentos y Bebidas.

2.3. Importancia de la gastronomía en el mundo y en Latinoamérica

Es emotivo el sorprendente desarrollo que ha alcanzado la gastronomía a través del tiempo, cuyo florecimiento implica el conocer porque han evolucionado las costumbres alimenticias de los pueblos con el paso de los años. Si analizamos la historia culinaria se puede observar que es diversa y en cada siglo aparecen nuevas creaciones e ideas, con la finalidad de satisfacer los paladares, la cual se desarrolló desde los inicios del hombre hasta la época contemporánea. (Bottero, 2005)

Es Auguste Escoffier (1846-1935), quien se propone profesionalizar la cocina, estableciendo normas de trabajo, en sus aportes se encuentra retirar las cocinas de bodegas y subterráneos, imponer un uniforme de trabajo, crear las primeras normas de higiene, manipulación de alimentos y los primeros libros de cocina, adquiriendo el respeto como profesión y elevando el estatus de los chefs.

Se descubren nuevos alimentos, diversas formas para conservarlos y consumirlos, la cocina empieza como una necesidad, pero paulatinamente se va transformando en una delicia para el paladar, es donde la creatividad de los cocineros obliga a expandir las fronteras de cocinar para alimentarse, para llegar a la preparación de alimentos como una forma de vida, entonces se hace necesario crear un modelo educativo que recoja el gran hagaje de recetas y creaciones para transmitirlas de forma sistematizada y científica dando lugar a las escuelas gastronómicas que otorgan un título universitario con un grado académico. (Castels, 2016)

2.4. Conceptos y definiciones

2.4.1. Gastronomía

Luego del análisis de las definiciones de varios autores (ver anexo 1) se puede concluir que; para los autores Brillant Savarin, Montecinos, Hjalager, Fields gastronomía es una ciencia que invita a crear, producir, evolucionar, y sobre todo salvaguardar el consumo

de manera saludable de los comensales, siendo esta una motivación turística ya que lo importante son las tradiciones gastronómicas y de esta manera valorizar la autenticidad que poseen los diferentes destinos, la gran mayoría de turistas utilizan su viaje para contar con una experiencia gastronómica al momento de consumir alimentos propios de cada región o destino a visitar, lo que más llama la atención es conocer las distintas formas de preparación y su manera de servir el producto final, mientras que para el autor Barreca, la gastronomía es el comprender el proceso que inicia el productor y termina con el consumidor final, sin dar un previo seguimiento de sus productos.

2.4.2. Turismo gastronómico

Luego del análisis de las definiciones de varios autores (ver anexo 2), se puede concluir que; para los autores Ruschmann, Schüter y Gandara, el turismo gastronómico es una rama del turismo cultural donde la principal motivación es la gastronomía la cual se la puede conocer a través de eventos gastronómicos, rutas, circuitos gastronómicos el flujo que se genera en tener la posibilidad de contar con una experiencia de acercamiento a la población visitada, lo cual hace que el producto tenga un valor económico y social alto; mientras que, para el autor Mascarenhas el turismo gastronómico es capaz de proporcionar un mayor atractivo al lugar, contribuyendo para la generación de empleo con el conocimiento técnico adecuado para lograr mantener una imagen positiva del destino.

2.4.3. Principales definiciones de guía digital

El objetivo de escribir guías digitales es principalmente educar, se comparten soluciones prácticas que ayudan al público a tomar las mejores decisiones respecto a temas determinados; de manera que el propio usuario sea quien ajuste la estrategia a sus necesidades.

Por ello, además de ser útiles para la audiencia para la que están creados, estos informes basados en investigación son un formato de contenido básico para los responsables de marketing. Así, si se realizan de manera adecuada y con contenidos de valor, son armas

poderosas. Ayudan a resolver problemas, a generar autoridad y a crear nuevas oportunidades para los que las publican.

Un whitepaper o guía digital es un documento que resuelve un problema específico para la audiencia, el principal propósito de este documento es proporcionar una solución rápida, eficaz y cómoda para problemas particulares. Evidentemente, suele existir un objetivo comercial, pero no puede ser el engranaje del documento, en el momento en el que una guía se utiliza exclusivamente con fines comerciales, el proceso de toma de decisiones de los clientes podría verse condicionado, por lo general las guías digitales son archivos PDF descargables. Como pueden estar disponibles, consumirlo es tan fácil como rellenar un breve formulario y descargarlo. (News, 2017)

2.4.4. Pasos para escribir guías digitales

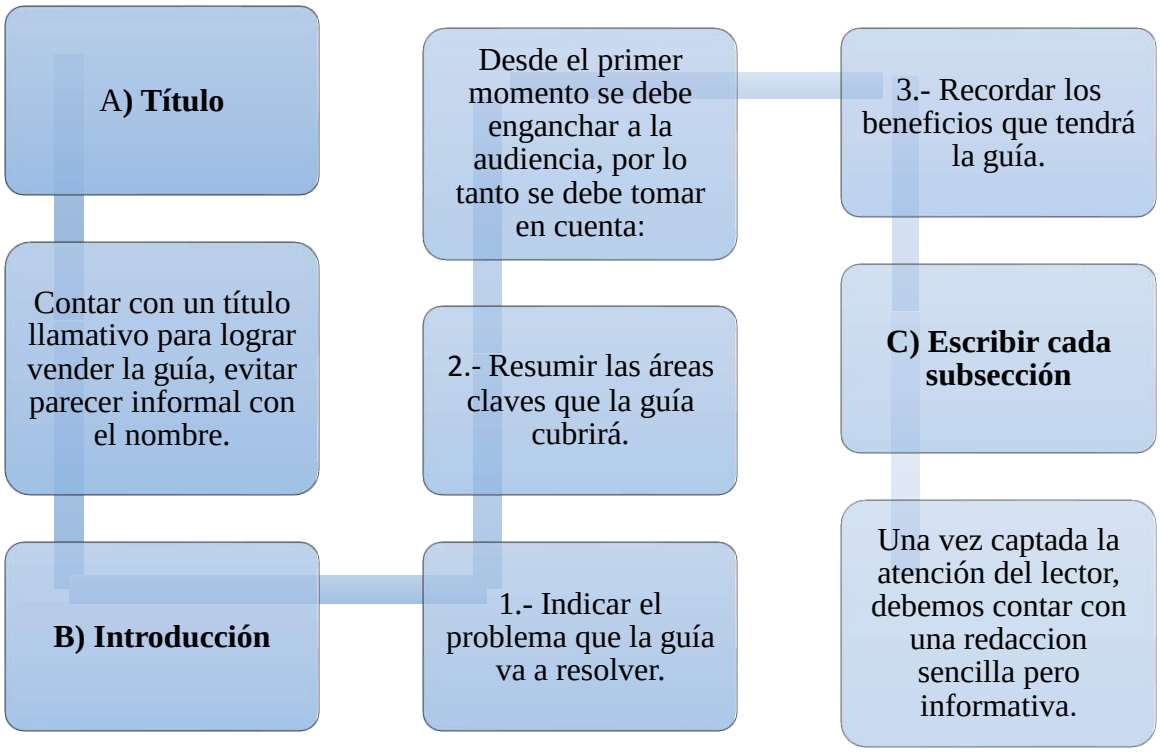
(News, 2017) menciona los siguientes pasos al momento de escribir guías digitales.

- Establecer un beneficio claro para tu lector.
  Incluir estadísticas interesantes es de gran ayuda.
- Que suene profesional.
  Es una estrategia de marketing utilizada en withepaper manteniendo un documento formal.
- Crear expectativas reales.
  Procurar utilizar ejemplos y detalles definidos.

2.4.5. Elementos que componen de una guía digital

En la figura 3 se encuentran los elementos que componen una guía digital, lo cual fue tomado en cuenta, al momento de la creación del producto final de este proyecto de investigación.

Figura 3 *Elementos que componen una guía digital*



Fuente: (News, 2017)

2.4.6. Oportunidades de una guía digital en el sector turístico

Para (Abadie, 2018) las guías digitales turísticas, han cambiado gran parte del mercado turístico transformando los hábitos de los viajeros a continuación se presentan oportunidades.

- En el turismo ahora deben alentar sistemáticamente a los clientes que están contentos con su servicio e incentivar la publicación de reseñas en las plataformas.
- El uso de medios innovadores para promocionar sus ofertas. Al viajero le gusta variar sus fuentes: ¿por qué no captar su atención en las pantallas de los aviones, por ejemplo, con publicidad estratégica?
- Acceso más fácil a la información turística precisa para enriquecer sus folletos comerciales o su propio sitio web, por ejemplo, registrándose en la aplicación como en la comunidad dedicado a profesionales.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Localización

La región andes del Ecuador, es una de las cuatro regiones que posee el país, generalmente es conocido como Sierra, dicha región se extiende por los andes que atraviesan de norte a sur al Ecuador, va desde los 1,800 hasta los 6,310 ms.n.m. en esta región cohabitan zonas calientes, templadas y frías.

Las temperaturas más altas se registran entre diciembre y enero, con mínimos entre abril y junio, la cual va ligada a la altura es decir entre los 1,500 y 300 ms.n.m. los valores promedio varían entre 8 y 20°C y subida de temperatura -5°C por cada 1,000 ms.n.m. de altura, la región sierra se subdivide en sierra norte, centro y sur, las provincias que las conforman se detallan en la tabla 3.

Tabla 3. *Provincias que pertenecen a la subdivisión de la región sierra*

Sierra norte	Sierra centro	Sierra sur
Carchi	Cotopaxi	Cañar
Imbabura	Tungurahua	Azuay
Pichincha	Chimborazo	Loja
	Bolívar	

Elaborado por: Suntaxi D;2021

La presente investigación está ubicada en la región sierra centro y las provincias que la conforman son: Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar. Tomando en cuenta las características para la producción de cuy, se encuentra en un área geográfica idónea, con presencia de actividad productiva.

Figura 4 *Micro localización*



Elaborado por: Suntaxi D;2021

3.2. Tipo o diseño de investigación

3.2.1. Tipo o Diseño de Investigación

Se plasmó una investigación pura o básica con un enfoque cualitativo debido a que está basada en hechos, datos y revisión documental.

3.2.2 Métodos de la investigación

Para el desarrollo del presente trabajo se aplicaron los siguientes métodos:

3.2.2.1 Método deductivo

Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares, este método se inicia con el análisis de los postulados o principios de aplicación universal para aplicarlos a soluciones o hechos particulares.

3.2.2.2 Método analítico

Es un método del proceso cognoscitivo que consiste en descomponer el objeto de estudio, separando cada una de las partes del "todo" para estudiarlas en forma individual. (Racines, 2011)

Objetivo 1: Diagnosticar la situación actual sobre la preparación del cuy, como plato de identidad ancestral ecuatoriana en la región Sierra centro.

Para el cumplimiento del primer objetivo específico se aplicó la técnica de investigación documental procedente de diferentes fuentes.

Objetivo 2: Analizar el valor nutritivo al consumir carne de cuy.

Para el cumplimiento del segundo objetivo específico se aplicó una revisión bibliográfica mediante publicaciones, libros.

Objetivo 3: Proponer nuevas preparaciones con el cuy.

Para el cumplimiento del tercer objetivo específico se realizó nuevas preparaciones de autoría propia y de publicaciones anteriores, sobre la presentación del cuy.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1 Diagnóstico de la situación actual sobre la preparación, del cuy como plato de identidad ancestral ecuatoriana en la región Sierra centro

El diagnóstico parte del estudio de la situación actual, buscando conocer en su totalidad el detalle posible, de tal modo se puedan identificar las causas de todos y cada uno de los problemas que estén atravesando y brindar soluciones pertinentes con el fin de mejorar la efectividad.

Se ha realizado una indagación sobre el tema de investigación teniendo en cuenta que existen artículos, tesis realizadas anteriormente que guardan importante información, que permite realizar un análisis de la situación actual en las diferentes provincias como se observa a continuación.

4.1.1 Cotopaxi

La provincia de Cotopaxi se encuentra localizada en la región interandina, se caracteriza por la presencia de una actividad volcánica antigua y reciente, sus límites son al norte con las provincias de Pichincha y Santo Domingo de los Tsáchilas al sur: Tungurahua y Bolívar al este: Napo y al oeste: Los Ríos.

La provincia de Cotopaxi se encuentra dividida en 7 cantones los cuales son: Latacunga, La Maná, Salcedo, Pangua, Pujilí, Sigchos, Saquisilí en la tabla 4 se logró detallar la comida tradicional de los cantones antes mencionados.

Tabla 4. *Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Cotopaxi*

Cantón	Comida Tradicional
Latacunga	Chugchucaras ,allullas ,hornado,cauca, machica, pinol, queso de hoja, papas con cuy.
La Maná	Fritada, hornado, encebollado de pescado, arroz con menestra y carne asada.
Salcedo	Pinol helados de fruta.
Pangua	Fritada, hornado, encebollado de pescado, arroz con menestra y carne asada.
Pujilí	Morcillas, llapingachos.
Sigchos	Hornado con mote, fritada, llapingachos, morocho, papas con cuy asado.
Saquisilí	Hornado con mote, fritada, llapingachos, caldo de gallina criolla, caldo de patas, papas con cuy.

Fuente: GAD Cotopaxi

Luego de revisar la tabla 4 se tiene como resultado que en los cantones Latacunga, Sigchos, y Saquisilí, existe un consumo tradicional de la carne de cuy, ya que es considerado uno de los platos tradicionales, los mismos que son aceptados por turistas nacionales y extranjeros.

En las tablas 5,6,7 se logró mostrar con toda la información recopilada los diferentes ingredientes que utilizan, a su vez las múltiples maneras de preparar el cuy en cada cantón, haciendo de esto que su sabor sea diferente.

Tabla 5. *Preparación del cuy en Sigchos*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D; 2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Sigchos</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>-Cuy
-Ajo molido
-Cebolla blanca
-Comino en polvo
-Sal
-Achiote
-Papas
-Leche
-Pasta de maní</td><td colspan="2">1.- Licuar sal, ajo, comino y cebolla finamente picada todo esto acompañado con aceite hasta que se forme una pasta.
2.- Untar en todo el cuy el aliño, dejarlo reposar por un día.
3.- Abrir al cuy por la barriga y extenderlo bien en la parrilla.
4.- Con una brocha untar en el lomo del cuy achiote para que el cuero tenga crocancia.
5.- La cocción durara aproximadamente 50 minutos.
6.- Cocinar las papas.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní.
1.- Hacer un sofrito de cebolla, previamente licuar el maní con leche agregar cilantro finamente picado y listo.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Sigchos **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

Tabla 6. *Preparación del cuy en Saquisilí*

<table>
<tr><td> 
Página: Go Raymi</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Saquisilí</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy</td><td colspan="2" rowspan="9">1.- El cuy es faenado, retirado las vísceras.
2.- Aliñar con sal, pimienta, comino y ajo.
3.- Frotar una cebolla blanca por encima del cuy.
4.- Para asarlo colocar en un palo atravesando al cuy de cabeza a patas.
5.- Áselo sobre el carbón girando constantemente, untar achiote.</td></tr>
<tr><td>-2 libras de papa cocinada</td></tr>
<tr><td>-Ramas de cebolla blanca</td></tr>
<tr><td>-Ajos</td></tr>
<tr><td>-Maní</td></tr>
<tr><td>-Achiote</td></tr>
<tr><td>-Pimienta al gusto</td></tr>
<tr><td>-Leche</td></tr>
<tr><td>-Pasta de maní</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní.
1.- Lavar correctamente las vísceras del cuy, posteriormente cocinarlas.
2.- Dejar enfriar las vísceras para cortar en pequeños trozos.
3.- Hacer el refrito de cebolla, achiote, sal y comino.
4.- Licuar el maní con la leche.
5.- Agregar a la preparación del refrito.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Saquisili **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

Tabla 7. *Preparación del cuy en el cantón Latacunga*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Latacunga</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td colspan="2">- Cuy
- Papas cocinadas
- 1 cucharada de manteca de chancho
- 4 ajos machacados
- Cebolla blanca picada
- Culantro
- Sal, comino, pimienta al gusto
- Achiote
- Hojas de lechuga</td><td>1.- Aliñar al cuy un día antes de la preparación con sal, comino, ajo.
2.- Untar al cuy achiote con una rama de cebolla blanca.
3.- Asar al carbón.
4.- En una olla aparte, hacer un refrito con la manteca de chancho, cebolla colorado, culantro, sal, comino, ajo y pimienta.
5.- Colocar las papas en la misma olla agregando suficiente agua para que se cocine a fuego lento.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Latacunga **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

4.1.2 Tungurahua

La provincia de Tungurahua, está ubicada en el centro sierra del país, limita al norte con las provincias de Cotopaxi y Napo, al sur con Chimborazo y Morona Santiago, al este Pastaza y Napo, al oeste con las provincias de Cotopaxi y Bolívar.

Tungurahua cuenta con 9 cantones los cuales son: Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Quero, Santiago de Pillaro, Tisaleo; en la tabla 8 se muestra la comida tradicional de los cantones de la provincia de Tungurahua.

Tabla 8. *Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Tungurahua*

Cantón	Comida Tradicional
Ambato	Llapingachos, pan de Pinllo, Helados de Ficoa, Colada Morada, Empanadas de viento, Empanadas con morocho, Cuyes de Ficoa.
Baños	Jugo de caña, melcochas, dulces, Camotes en Caldo de carne, Caldo de gallina.
Cevallos	Fritada, Hornado, Mermelada de uvilla, Chicha de maíz o jora, Cuy asado.
Mocha	Papas con cuero, Maíz tostado, choclos y habas con queso, Quimbolitos.
Patate	Vino de uva, Chicha de uva, Arepas de zapallo.
Pelileo	Tamales, Empanadas de panela e tiesto, Cuy asado.
Quero	Helados de uvilla, Tortillas de yuca con menudencia.
Santiago de Pillaro	Trucha de Quillán, Yaguarlocro, Caldo de morcilla, Pato al lodo.
Tisaleo	Locro, Fritada de Alibamba, Turrones

Fuente: GAD Tungurahua

En las tablas 9, 10 ,11 se logró mostrar los diferentes ingredientes y métodos de cocción que cada cantón maneje para que el sabor del cuy sea inigualable tomando en cuenta q no todos utilizan los mismos ingredientes.

Tabla 9. *Preparación del cuy en el cantón Ambato*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td>Forma de preparación del cuy en el cantón Ambato (Ficoa)</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy
- Papas cocinadas
- Cebolla blanca
- Pasta de maní
- Ajos machacados
- Sal
- Comino</td><td>1.- Aliñar al cuy al gusto con sal, comino, ajo.
2.- Atravesar al cuy una varilla.
3.- Asar al cuy en el carbón haciéndolo girar para q se cocine por dentro y por fuera.
4.- Untar una cebolla blanca con achiote para que tome un color amarillento.
5.- Sacar el cuy cuando tenga el crocante perfecto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Salsa de maní.
1.- Hacer un refrito de cebolla blanca, ajo.
2.- Incorporar la pasta de maní al refrito anterior, e ir observando que no quede muy espeso.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Ambato ***Elaborado* por:** Suntaxi D;2021

Tabla 10. *Preparación del cuy en el cantón Cevallos*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Cevallos</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy
- Cebolla blanca
- Cebolla colorada
- Papas
- Sal
- Comino
- Laurel
- Maní
- Leche</td><td colspan="2">1.- Adobar el cuy con cebolla blanca, sal, comino, laurel.
2.- Dejar reposar una hora para que recoja los sabores.
3.- Introducir el cuy en un palo para posterior, llevarlo al asadero.
4.- Untar achiote con sal para que el cuero sea crujiente.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní.
1.- Cortar finamente las vísceras del cuy.
2.- Hacer un refrito de cebolla blanca picada, ajo.
3.- Licuar el maní con leche para posterior incorporar en el refrito.
4.- Unir todo con las vísceras de cuy y dejar hervir por unos 15 minutos.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Cevallos **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

Tabla 11. *Preparación del cuy en el cantón Pelileo*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Pelileo</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy
- Papas
- Lechuga
- Tomate
- Cebolla paiteña
- Maní
- Especias al gusto
- Achiote</td><td colspan="2">1.- Adobar al cuy con las especias de cada preferencia.
2.- Colocar al cuy en un palo o varilla para su cocción.
3.- Una vez colocado el cuy llevarlo al carbón para su posterior cocción, moverlo con frecuencia para evitar que se queme.
4.- Cuando esté listo retirar del palo para proceder a servirlo.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní.
1.- Licuar el maní con la leche
2.- Hacer un refrito de cebolla blanca, incorporar lo licuado anteriormente y dejarlo hervir hasta que tome color.
3.-Para la ensalada hacer un encurtido de cebolla colorada, tomate, hierbitas.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Pelileo ***Elaborado* por:** Suntaxi D;2021

4.1.3 Bolívar

La Provincia de Bolívar está situada en el centro del país, limita al norte con la provincia de Cotopaxi, al sur Guayas y Chimborazo, al este Tungurahua y al este con la provincia de Los Ríos.

Bolívar cuenta con 7 cantones y son: Guaranda, Caluma, Chillanes, Chimbo, Echeandía, Las naves, San Miguel; en la tabla 12 se muestra cuáles son los platos tradicionales de cada una.

Tabla 12. *Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Bolívar*

Cantón	Comida Tradicional
Guaranda	Fritada, Mote, Chigüles, Humitas, Tamales, Hornado, Morcillas, Cuy asado.
Caluma	Maito de pescado, Tonga de gallina, Camarones al ajillo, Fitada.
Chillanes	Tamales, Chigüles, Helados de paila.
Chimbo	Hornado dulce, Quimbolitos.
Echeandia	Sancocho de Campeche, Fritada, Sancochode bagre, Ceviche de pescado, Caldo de gallina criolla.
Las naves	Sopa de menudencia, Caldo de bolas rellenas, Estofado de pescado, Corvina frita.
San Miguel	Dulce de zambo, Empanadas de trigo, Cuy asado.

Fuente: GAD Bolívar

Tabla 13. *Preparación del cuy en el cantón Guaranda*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Guaranda</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy
- Sal
- Comino
- Cebolla paiteña
- Cebolla blanca
- Culantro, perejil
- Ajo
- Papas
- Maní</td><td colspan="2">1.- Adobar al cuy con un día de anticipación con sal, comino, cebolla paiteña, culantro, perejil, ajo.
2.- Asar al cuy en el carbón, hasta obtener la crocancia perfecta.
3.- Retirar al cuy del palo o varilla, procedemos a cortarlo en piezas o solo retirar si es entero.
4.- Acompañar con las papas cocinadas.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní
1.- Hacer un refrito de cebollas blanca y paiteña, ajo finamente picado.
2.- Licuar maní con agua e ir incorporando el refrito a la mescla.
3.- Espesar con leche.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Guaranda **Elaborado por**: Suntaxi D;2021

Tabla 14. *Preparación del cuy en el cantón San Miguel*

 Suntaxi D;2021	**Forma de preparación del cuy en el cantón San Miguel**
Ingredientes	**Preparación**
- Cuy no tan maduro - Papas - Sal - Comino - Cebolla blanca - Ajo - Lechuga - Tomate - Maní	1.- Adobar el cuy son especias de cada preferencia. 2.- Asar a fuego lento para que su carne se cocine completamente. 3.- Frotar la cebolla blanca en el cuy para q consiga una crocancia excelente.
Salsa de maní 1.- En una olla hacer un refrito de cebolla blanca, achiote, comino y sal. 2.- Colocar las papas en la olla del refrito, poner poca agua para que se cocinen las papas. 3.- Licuar el maní con leche e incorporar en la olla de papas.	

Fuente: Gad San Miguel **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

4.1.4 Chimborazo

La provincia de Chimborazo, está situada en la zona central del pasillo interandino, es conocida como la provincia de las altas cumbres debido a que se encuentran cumbres elevadas como el Carihuayrazo, Chimborazo, Altar, Igualata, Tungurahua, Sangay entre otros.

Chimborazo cuenta con 10 cantones y son: Alausí, Colta, Cúmanda, Chambo, Chunchi, Guamote, Guano, Pallatanga, Penipe y Riobamba; en la tabla 15 se detallan los platos tradicionales que tiene como cantón.

Tabla 15. *Comida Tradicional según los cantones de la provincia de Chimborazo*

Cantón	Comida Tradicional
Alausí	Hornado**,** Menudo, Llapingacho.
Colta	Hornado, Fritada, Papas con cuy.
Cumanda	Tamales, Chigüiles, Helados de paila.
Chambo	Sesina, Machica, Morocho de dulce, Chigüles, Hornado, Papas con cuy.
Chunchi	Tortillas de papa con carne, Hornado, Morcilla, Cuy con papas.
Guamote	Dulce de guayaba, Manjar de leche, Papas con cuy.
Guano	Fritada, Chorizo, Cholas, Tripas mishqui.
Pallatanga	Fritada con choclo, Sancocho, Muchines de yuca, Tortillas de papa china, Dulce de fréjol.
Penipe	Tortilla de maíz, Caldo de gallina criolla, Fritada, Dulce de cuchillo.
Riobamba	Cevichochos, Tortillas con caucara, Hornado Riobambeño, Helados de paila, Guaguamamas con fritada.

Fuente: GAD Chimborazo

Tabla 16. *Preparación del cuy en el cantón Colta*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Colta</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy
- Achiote
- Sal, ajo
- Vísceras del cuy
- Ajo
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña
- Papas cocinadas
- Lechuga</td><td colspan="2">1.- Adobar al cuy con comino, sal, ajo, cebolla blanca
2.-. Extender al cuy en la varilla para evitar que se encoja.
3.- Mientras se hornea el cuy bañarlo con achiote.
4.- Cocinar las vísceras del cuy las cuales serán utilizadas en la salsa.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní
Opcional la salsa, no es tan común.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Colta **Elaborado por**: Suntaxi D;2021

Tabla 17. *Preparación del cuy en el cantón Chambo*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Chambo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td colspan="2">- Cuy
- Papas cocinadas
- Achiote
- Sal, comino, ajo
- Cebolla blanca
- Aceite
- Lechuga</td><td>1.- Adobar el cuy con sal, comino, ajo, aceite.
2.- dejar reposar el aliñado una hora.
3.- Introducirlo en una varilla para posterior asarlo en el carbón.
4.- Mientras se cocina untar aceite y achiote con la ayuda de una rama de cebolla blanca.
5.- Servir con papas cocinadas y una hoja de lechuga.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní
1.- Picar finamente la cebolla blanca, y el ajo.
2.- Hacer un refrito de las cosas ya picadas previamente.
3.- Licuar maní con leche, incorporar en la olla del refrito.
4.- Hacer que se espese la salsa.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Chambo **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

Tabla 18. *Preparación del cuy en el cantón Chunchi*

<table>
<tr><td colspan="2"> 
Suntaxi D;2021</td><td colspan="2">Forma de preparación del cuy en el cantón Chunchi</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes</td><td colspan="2">Preparación</td></tr>
<tr><td colspan="2">- Cuy
- Papas
- Achiote
- Maní
- Sal, Comino
- Pimienta
- Limón</td><td colspan="2">1.- Adobar el cuy con sal, comino.
2.- Colocar en una varilla para proceder a cocinarlo
2.- Hacer una preparación de achiotes, sal y limón para luego untar en el cuy con ayuda de una cebolla blanca.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Salsa de maní
Opcional</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Chunchi **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

Tabla 19. *Preparación del cuy en el cantón Guamote*

<table>
<tr><td colspan="2"> 
Suntaxi D;2021</td><td>Forma de preparación del cuy en el cantón Guamote</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td colspan="2">- Cuy
- Albaca
- Comino
- Laurel
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña
- Sal
- Comino
- Pimienta</td><td>1.- Adobar el cuy con un día de anticipación con albaca, comino, laurel, cebolla blanca, sal, comino, pimienta.
2.- Llevar al cuy al carbón para que empiece su cocción.
3.- Sacar al cuy para servirlo.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Salsa de maní
No es muy usual.</td></tr>
</table>

Fuente: GAD Guamote **Elaborado por:** Suntaxi D;2021

En la tabla 20 según el catastro del (Mintur, 2019), se encontró un total de establecimientos de AA&BB, reflejando las mesas y plazas de mesas que tiene cada provincia de estudio.

Tabla 20. *Total de establecimientos de AA&BB catastrados*

PROVINCIAS	REGISTRO	MESAS	PLAZAS MESAS
Cotopaxi	382	4,446	17,779
Tungurahua	726	8.299	33.352
Bolívar	110	1.006	4.127
Chimborazo	382	4.446	17.779

Fuente: Ministerio de Turismo 2019

4.2 Análisis del valor nutritivo al consumir carne de cuy

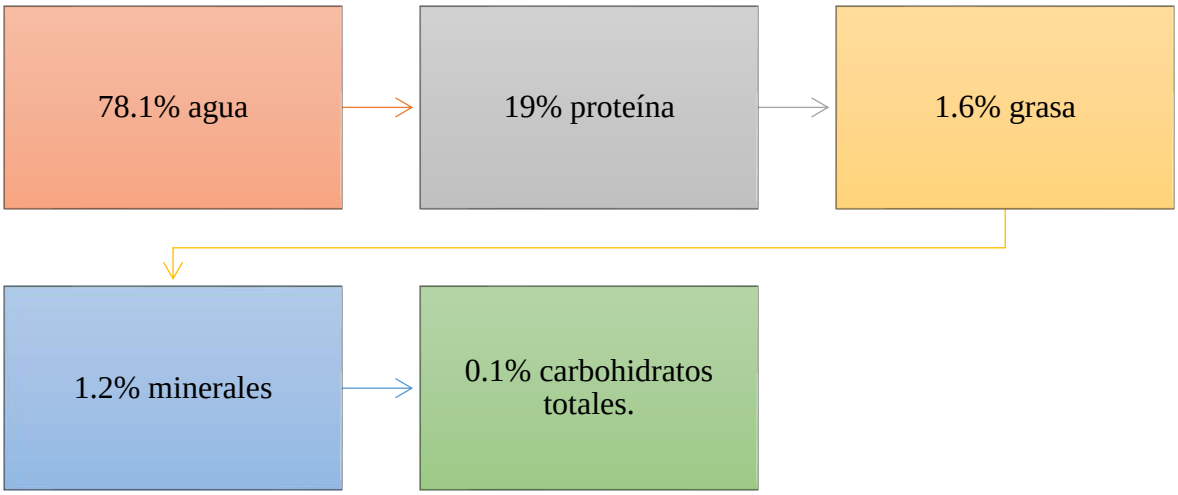
La carne de cuy es de origen natural debido a que el producto cuenta con una excelente calidad, elevado contenido de proteína y bajo contenido de grasa en comparación con otras carnes. (Editora Perú, 2019)

Figura 5 *Valor nutritivo del cuy*



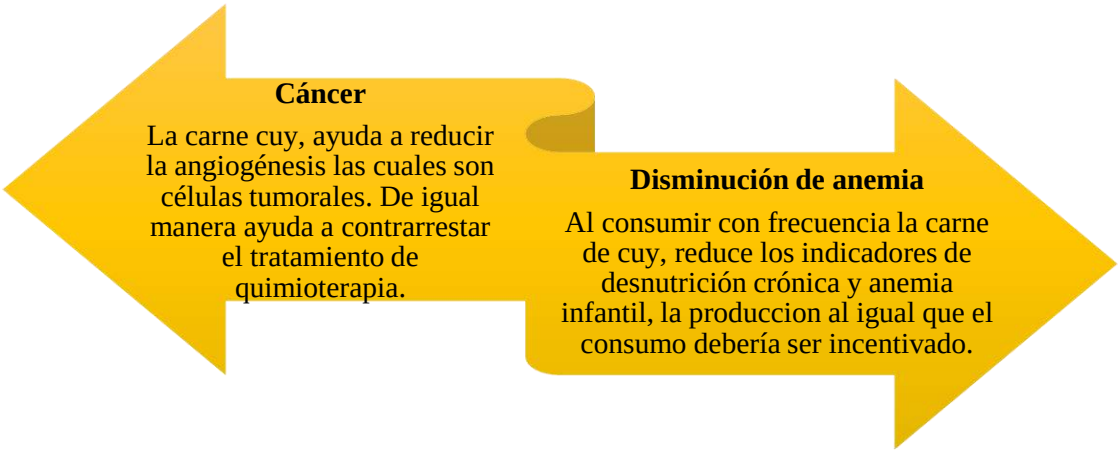
Fuente: (Rodil, 2019)

Según las tablas peruanas de composición de alimentos 2017, elaboradas por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud (INS) del Ministerio de Salud MINSA, la carne de cuy contiene:



Después de haber recopilado la información necesaria sobre los valores nutritivos que contiene la carne de cuy se podrá hablar de una oferta gastronómica saludable, la cuál debería ser conocida por turistas tanto nacionales como extranjeros, logrando con ello una maximización del consumo de cuy a nivel país.

Figura 6 *Prevención de enfermedades*



4.3 Propuesta de nuevas preparaciones con el cuy

Tabla 21. *Elaboración de medallón de cuy con salsa picante*

 Suntaxi D;2021	**Medallón de cuy con salsa picante**
Ingredientes	**Preparación**
- Filete de cuy - Queso cheddar - Acelga - Papas - Alverja - Zanahoria - Lechuga	1.- Condimentar el filete de cuy con sal, curry. 2.- Extender al filete y se procede a colocar la acelga, alverja, zanahoria. 3.- Todo lo anterior se hace un rollo el mismo que será sujeto por hilo de cocina. 4.- Dejar en el horno 1 hora. 5. Acompañar con papas cocinadas.
Salsa Picante	1.-Picar el ají, cebolla blanca finamente. 2.-Colocar en una olla todo lo picado. 3.-Hacer un so refrito de todo e incorporar agua hasta que esté en su punto.
- Ají - Cebolla blanca - Pimienta	

Elaborado por: Suntaxi D;2021

Tabla 22. *Elaboración de lomo de cuy salteado en vegetales*

 Suntaxi D;2021	**Lomo de cuy salteado en vegetales**
Ingredientes	**Preparaciones**
- Lomo de cuy - Sal - Cebolla perla - Pimiento - Zanahoria - Curry	1.- En un sartén colocar el lomo de cuy para sellarlo. 2.-Añadir al sellado la cebolla perla, pimiento, zanahoria.

Elaborado por: Suntaxi D;2021

Tabla 23. *Elaboración de Cordon bleu a las tres pimientas*

<table>
<tr><td> 
Chamorro O;2017</td><td>Cordon bleu de cuy a las tres pimientas.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td>- Lomo de cuy adobado
- Queso cheddar
- Jamón
- Piminetas tres colores
- Crema de leche</td><td rowspan="2">1.- Colocar en el lomo de cuy jamón, el queso cheddar y se procede a envolver hasta formar un rollo.
2.-Apanar el rollo de cuy usando huevo, harina y apanadura, luego freír en un sartén precalentado el aceite a fuego alto hasta que esté en punto crocante (tiempo estimado de 15min).
3.- En otro sartén agregar la crema de leche la pimienta tres colores hasta tener la consistencia de salsa.
4.- Finalmente proceder a realizar el montaje del plato con los rollos de cuy.</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

Elaborado por: Chef Juan Carlos Córdova

Tabla 24. *Elaboración pizza de cuy*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td>Pizza de cuy</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td>- Cuy desmechado
- Queso cheddar
- Jamón
- Orégano
- Albahaca</td><td>1.- Una vez lista la masa para la pizza, colocar el queso rallado, jamón.
2.- Colocar unas hojitas de albaca sobre la pizza.
3.- Poner orégano en toda la pizza.
4.- Proceder a meter en el horno 15min aproximadamente.</td></tr>
</table>

Elaborado por: Suntaxi D;2021

Tabla 25. *Elaboración de cuy broster*

<table>
<tr><td> 
Suntaxi D;2021</td><td>Cuy Broster</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Preparación</td></tr>
<tr><td>- Presas de cuy
- Ajo
- Albahaca
- Sal
- Cebolla blanca
- Apio
- Papas</td><td>1.-En una olla pre cocinar al cuy con ajo, sal, albahaca, cebolla blanca, apio.
2.-Una vez pre cocinada las presas, los ponemos a secar en un recipiente.
3.-Incorporar a las presas de cuy harina.
4.-El aceite deberá estar caliente para poder introducir las presas de cuy.
5.-El cuy broster será acompañado con papas fritas.</td></tr>
</table>

Elaborado por: Suntaxi D;2021

En cumplimiento al objetivo general a continuación se muestra como está elaborada la guía digital gastronómica, con el propósito de potencializar el cuy en le región Sierra centro, como evidencia se presentan las capturas de la guía lo cual ha sido planteado en el objetivo general.

En la figura 7 se muestra la portada la misma que esta al inicio de la guía es decir la presentación, figura 8 se despliegan las provincias de estudio se puede dar un clic y se

desplegara la información general como son los cantones que conforman cada una de las provincias, de igual manera se visibiliza la comida típica de los diferentes cantones, figura 10 se muestran las nuevas preparaciones con el cuy las mismas que ayudaran a que exista una oferta gastronómica, de gran realce.

Figura 7 *Portada de la guía digital gastronómica*



Figura 8 *Provincias de estudio*

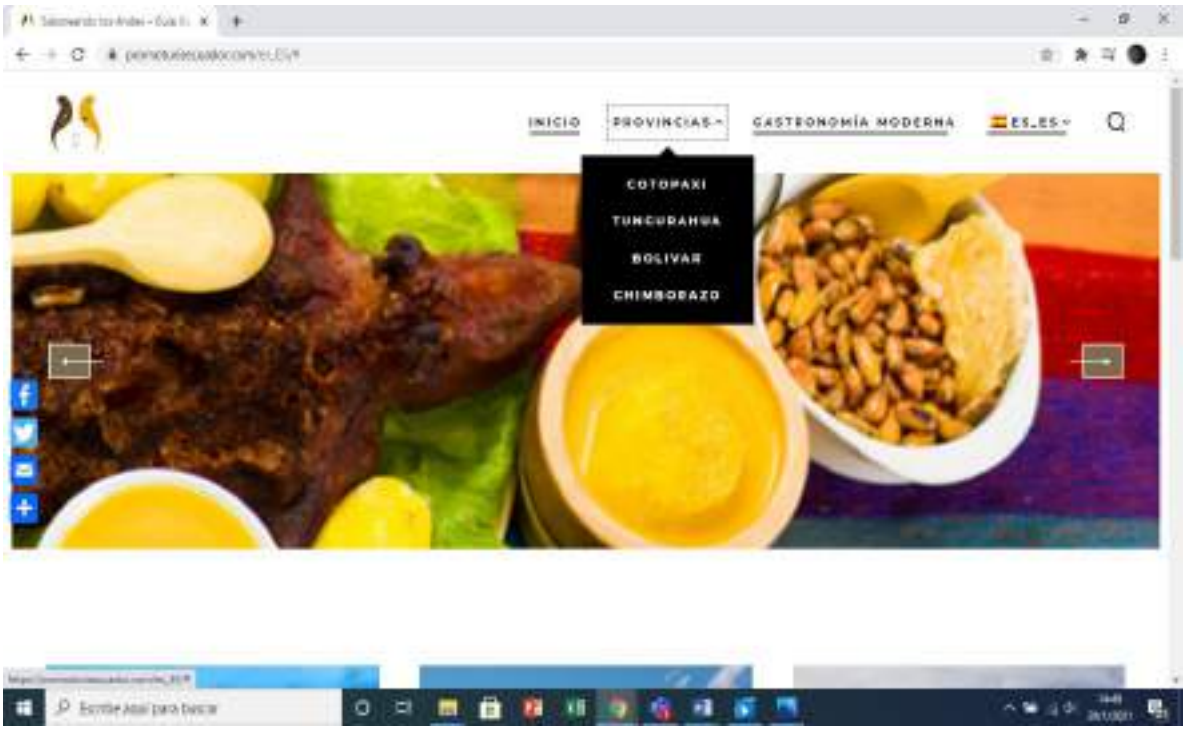


Figura 9 *Provincias de estudio*

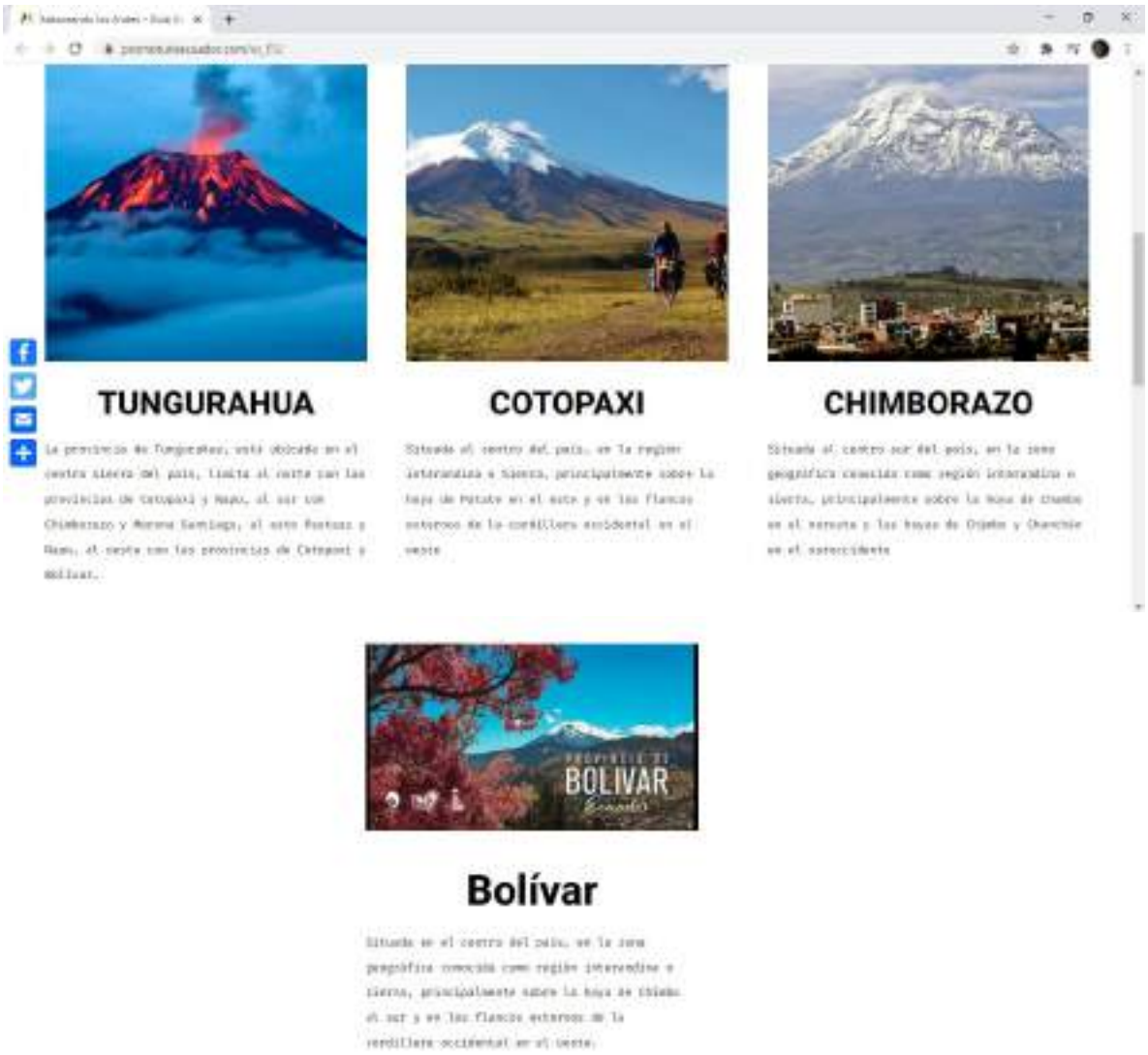
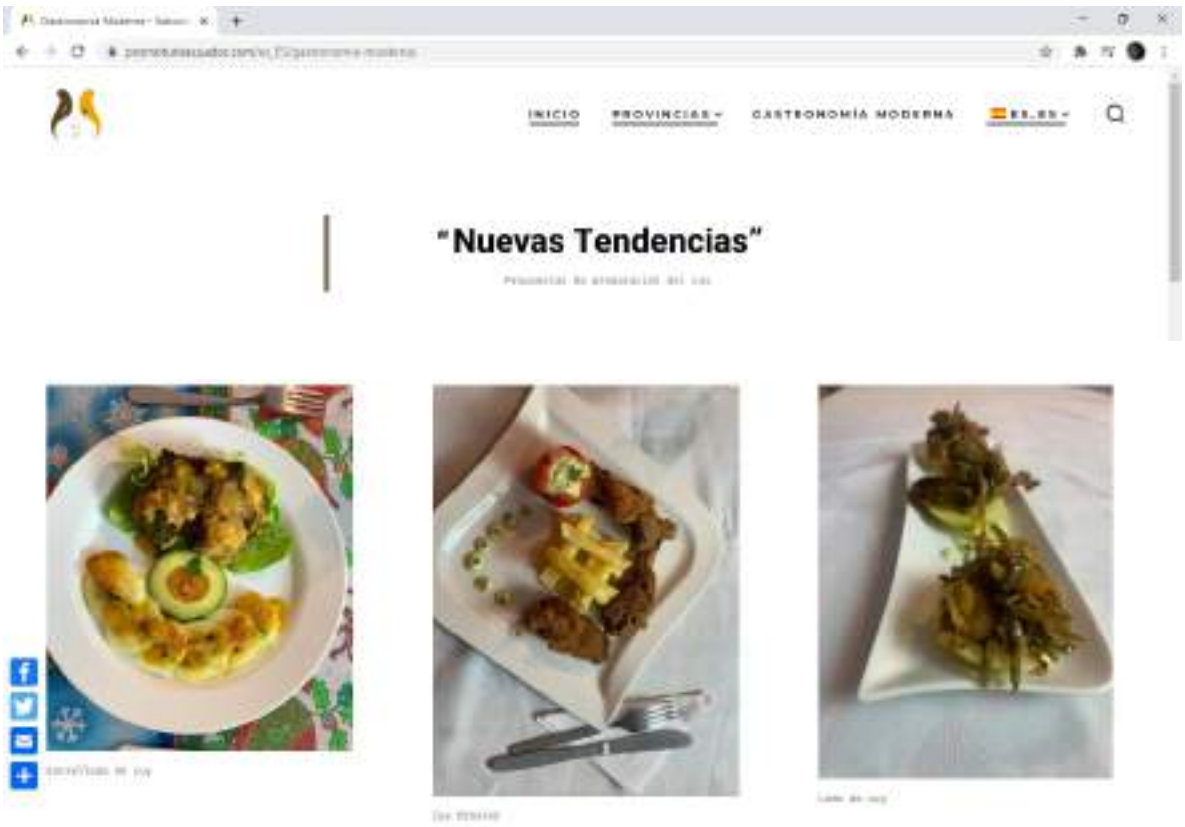


Figura 10 *Nuevas recetas con el cuy*





Plato de cuy



Cordon bleu de cuy

5. Conclusiones

Una vez concluido el desarrollo del trabajo de integración curricular se ha obtenido las siguientes conclusiones:

- Mediante el diagnóstico situacional evidenció que existen diferentes cantones de las provincias de estudio que se dedican a la venta de cuy con su propia preparación y presentación por lo cual son sabores únicos en cada sitio donde se oferta; en la provincia de Cotopaxi los cantones que más se dedican a la venta y preparación de cuyes son Saquisili, Latacunga, Sigchos; Tungurahua cantones Ambato, Cevallos, Pelileo; Chimborazo cantones Colta, Chambo, Chunchi, Guamote; Bolívar cantones de Guaranda, San Miguel.

- El cuy se considera como un elemento gastronómico importante con un considerable valor nutricional ya que cuenta con grasas saturadas, saludables como son omega 3 y 6, también la carne es altamente digerible ya que cuenta con aminoácidos esenciales, ayudando a prevenir enfermedades como son el cáncer y anemia.

- Dentro de las nuevas propuestas de mejora del cuy, existe un nivel de alta dificultad sin embargo las nuevas preparaciones permiten que el cliente pueda degustar desde diferentes ópticas y con nuevos sabores la preparación del cuy, llevando este tipo de carne a una oferta gastronómica más amplia y de estilo gourmet dando un realce a la carne de cuy, sin dejar de lado sus valores nutricionales como propuesta está; Cuy broster, Medallón, Filete, Pizza, Cordon bleu.

6. Recomendaciones

- Trabajar en este tipo de proyectos incrementa el interés de personas encargadas de los establecimientos de AA&BB, para así ayudar a que sus ventas incrementen con la llegada de turistas tanto nacionales como extranjeros.

- Buscar una capacitación con el personal de los establecimientos para contar con un manual de BPM.

- Está guía digital ayuda a la promoción y valorización del cuy, en la región Sierra centro siendo este un alimento rico en nutrientes, pero muy poco conocido en Ecuador.

7. Apéndice

Abadie, A. (28 de 11 de 2018). *Las guías trursticas entran en la era digital* . Obtenido de https://pxcom.media/es/blog/guias-turisticas-digital/

Avilés, D. F. (2014). EL PUEBLO ECUATORIANO Y SU RELACIÓN CON EL CUY. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal AICA, 4, 38-40*.

Berrones. (2019). *Repositorio Digital UTE.* Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/20597/1/71808_1.pdf

Bottero, J. (2005). *La cocina mas antigua del mundo.* Madrid: Trea.

Castels. (2016). *La cocina del futuro, la ciencia y salud* . Madrid: Tibadao.

Digital, M. (10 de 2018). *Instituto Le Cordon Bleu* . Obtenido de https://ilcb.edu.pe/noticia/el-cuy

Editora Perú. (26 de 06 de 2019). *Carne de cuy: estas son las bondades nutricionales de este alimento ancestral*. Obtenido de https://andina.pe/agencia/noticia-carne-cuy-estas-son-las-bondades-nutricionales-este-alimento-ancestral-756728.aspx

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*.

Gurria. (2004). Turismo y producto turístico. Evolución , conceptos, componentes y clasificación . *Visión Gerencial* , 135-158.

MINTUR. (09 de 1 de 2013). Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/

Mintur. (21 de 09 de 2018). *Mintur*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/reglamento-turistico-de-alimentos-y-bebidas-reconoce-siete-categorias/

Mintur. (2019). Obtenido de https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados

Nayra, D. R. (06 de 04 de 2015). *Diario Gastronómico* . Obtenido de https://diariodegastronomia.com/primer-foro-mundial-de-turismo-gastronomico/

News, C. (2 de 06 de 2017). *Escribir guías digitales que todo el mundo quiera leer.* Obtenido de https://coobis.com/es/cooblog/escribir-guias-digitales/

Organización Mundial del Turismo, B. C. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico* . Obtenido de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995

Racines, E. (2011). *FORMULACION DE EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS COMO ALTERNATIVA.* Quito. Recuperado el 02 de Julio de 2020, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13404/1/50627_1.pdf

Rodil, J. (15 de 10 de 2019). *Wapa*. Obtenido de https://wapa.pe/salud/1513406-propiedades-carne-cuy-beneficios-roedor-andino-cavia-porcellus-cancer-superalimentos-prevencion

Varela, R. (2018). *BIOWED*. Obtenido de https://bioweb.bio/fungiweb/GeografiaClima/

8. Anexos

Anexo 1: Definiciones de gastronomía.

N°	Año	Autor	Concepto
1.	1755-1826	Brillant, Savarin	Como una ciencia, la que alimenta a los hombres, siendo éste, a tenor de los conocimientos de hoy, uno de los varios errores que salpican su obra, meritoria por muchos otros conceptos.
2.	1964	Brillant, Savarin	La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo. Su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la nutrición posible. Lo consigue dirigiendo, en virtud de los principios seguros, a cuantos buscan suministrar o preparar las cosas que pueden convertirse en alimentos.
3.	2000	Hjalager	Motivación turística la cual está habitualmente asociada al turismo cultural lo que quiere decir que el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes.
4.	2002	Fields	El motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio asociadas al 22 viaje. Para muchos turistas uno de los principales atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos.
5.	2005	Fagilari	La gastronomía ha sido utilizada como un atractivo turístico. Refleja los elementos gastronómicos de una cultura local y puede funcionar como un diferencial gastronómico. Por lo tanto, "el turismo y la alimentación pueden y deben caminar lado a lado"
6.	2006	Barreca	Comprende todo el proceso que inicia con el productor y termina con el consumidor final que degusta los alimentos.
7.	2013	Montecinos	Es un conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

8.	2015	Nayra	Se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de una región, ya que responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad, experiencia. La gastronomía representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados…) e incorpora nuevos usos al sector primario.

Análisis de los conceptos de gastronomía

N°-	Autor	A	B	C	D	Total
1	Brillant, Savarin			X		1
2	Brillant, Savarin		X	X	X	3
3	Hjalager	X	X		X	3
4	Fields	X		X	X	3
5	Fagilari		X	X	X	3
6	Barreca			X		2
7	Montecinos		X	X		2
8	Nayra	X			X	2
	Total	3	4	6	5	
	100%	35%	30%	25%	10%	
A	Motivación turística					
B	Conocimiento razonado					
C	Conservación del hombre					
D	Atractivo turístico					

Elaborado por: Suntaxi D;2021

Anexo 2: Definiciones de Turismo gastronómico

N°	Año	Autor	Concepto
1.	1997	Ruschmann	Turismo gastronómico es aquel en el cual la motivación principal del turista es la alimentación. Esa modalidad de turismo es incapaz de generar su propio flujo, pero puede agregar valor a la visita de un lugar, ofreciendo al turista la posibilidad de vivir una experiencia que lo acerca a la población visitada.
2.	2003	Schlüter	Es agente motivador de un viaje turístico; en general se recurre a la creación de rutas temáticas y culturales que permiten integrar en un producto elementos que individualmente no alcanzan interés suficiente, o cuentan con ciertas dificultades de promoción o comercialización, haciendo posible que el producto final tenga mayor valor que la suma de las partes; incrementando así sus beneficios económicos y sociales.
3.	2003	Hall&Sharples	Es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; o sea, el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía.
4.	2005	Mascarenhas	El turismo gastronómico también es capaz de producir efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporciona mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementa la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuir al aumento de la generación de empleo y a la recaudación de impuestos, difundir la cultura local, aumentar la circulación de conocimiento técnico y contribuir a la formación de una imagen positiva para la localidad y la región rescatando o preservando la cultura local a través de las actividades turísticas.
5.	2006	OMT	Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.
6.	2008	Gandara	El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural en el cual el desplazamiento de visitantes se da por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada localidad. El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos

			gastronómicos y la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos.
7.	2019	Guía para el desarrollo turismo gastronómico	Se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria del terroir como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos – son la base y deben constituir el ADN de las experiencias turísticas que se proponen al visitante.
8.	2009	Henderson	Ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Análisis de los conceptos de turismo gastronómico

N°-	Autor	A	B	C	D	Total
1	Ruschmann	X			X	2
2	Schlüter	X		X	X	3
3	Hall&Sharples				X	1
4	Mascarenhas	X			X	2
5	OMT	X		X	X	3
6	Gandara	X	X	X		3
7	Guía para el desarrollo turismo gastronómico	X			X	2
8	Henderson		X		X	2
	Total	6	2	3	7	
	100%	35%	30%	25%	10%	
A	Motivación principal la alimentación.					
B	Rama del turismo cultural					
C	Creación de nuevas rutas					
D	Acercamiento con la comunidad					

Elaborado por: Suntaxi D;2021