

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR – UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Licenciatura en Administración
de Empresas gastronómicas

Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.

Autor:

Boris Jacobo Fuertes Jácome.

Director:

Juan Francisco Romero, Magíster

Quito, Ecuador.

Fecha de entrega del Trabajo de Titulación:

Enero, 2021

Carta del director del trabajo de titulación

Estimado (a)

Director(a) de la Carrera de Gastronomía

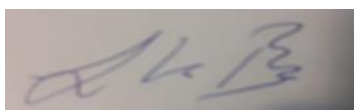
Mg. Juan Francisco Romero

Presente

Yo Juan Francisco Romero director del trabajo de titulación realizado por Boris Jacobo Fuertes Jácome estudiante de la carrera de gastronomía informo haber revisado el presente documento titulado. Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo Institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente



Mg. Juan Francisco Romero

Director del trabajo de titulación

Carta de autoría del trabajo

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “**Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe**” así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta (s) son de exclusiva responsabilidad de persona como autor (a) del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to read 'Boris Fuertes'. Below the box is a horizontal dotted line.

Boris Jacobo Fuertes Jácome

172680068-1

Quito 15 de enero del 2021

AGRADECIMIENTOS

Mi profundo agradecimiento a todos y cada uno de mis profesores de la Universidad Iberoamericana del Ecuador por la entrega sincera y sin medida de sus conocimientos.

A mis padres y mi hermano mayor que son un ejemplo para mi persona y gracias a ellos pude culminar mis estudios.

DEDICATORIA

A Dios y a mi familia quienes me han forjado hasta convertirme en un ser humano respetuoso y educado.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	iv
DEDICATORIA	v
ÍNDICE	vi
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiii
RESUMEN	xiv
CAPITULO 1	1
INTRODUCCION	1
1.1 Presentación que aborda el problema de investigación.	1
1.2 Justificación	3
Objetivo general	4
Objetivos específicos	4
CAPITULO 2	5
MARCO TEÓRICO	5
2.1 Antecedentes	5
2.2 Bases teóricas	5
2.2.1 Cantón Cayambe	5
2.2.2 Principales productos del cantón Cayambe	6
2.2.2.1 Flores	6
2.2.2.2 Cebolla Larga	6
2.2.2.3 Papas	7
2.2.2.4 Cebada.....	7
2.3 Principales preparaciones del cantón	7
2.3.1 Bizcocho.....	7
.....	7
2.3.2 Uchu Jacu	8
2.3.3 Habas Calpo.....	8
2.3.4 Combo cayambeño	8
2.4 Turismo en Cayambe.....	9
2.5 Turismo Gastronómico.....	9
2.5.1 Parroquia de Ascasubi	9
2.5.2 Parroquia de Ayora	10
2.5.3 Parroquia de Cangahua	10
2.5.4 Parroquia de Santa Rosa de Cusubamba	10
2.5.5 Parroquia de Juan Montalvo.....	10

2.5.6 Parroquia de Olmedo	11
2.5.7 Parroquia de Otón.....	11
2.6 Guía Gastronómica	11
CAPITULO 3.....	13
METODOLOGIA	13
3.1 Naturaleza de la investigación	13
3.2 Unidades de Análisis	14
3.3 Selección de los criterios de la muestra intencional.....	14
3.4 Operacionalización de las variables.....	15
3.5 Técnicas de información de recolección de información.....	17
3.6.1 Análisis de contenido	17
3.6.2 Entrevista	17
3.6.3 Instrumentos.....	17
Ficha de análisis documental	17
3.6.4 Guion de entrevista	18
3.6.5 Validez de los instrumentos.....	18
CAPITULO 4.....	19
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	19
4.1 Análisis documental.....	19
4.1.1 Análisis documental referida a fiestas tradicionales culturales del cantón Cayambe.....	19
4.1.2 Análisis documental de la estructura de la guía.....	21
4.1.3 Análisis documental referido a la categorización de las guías gastronómicas.....	22
4.2 Categorías de guías gastronómicas	22
Restaurantes.....	22
Bizcocherías.....	23
Fiestas tradicionales.....	24
Población involucrada	28
4.3 Análisis de las entrevistas.....	31
4.4 Análisis global de las entrevistas	35
4.5 Caracterización de productos, gastronomía típica y lugares turísticos de Cayambe	36
4.5.1 Cayambe.....	36
Fecha de fundación.....	37

Producción	37
Principales lugares de expendio de gastronomía típica	37
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe	37
4.5.2 Olmedo.....	43
Fecha de fundación.....	43
Producción	43
Principales lugares de expendio de comida tradicional.....	43
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.	43
4.5.3 Cangahua.....	51
Fecha de fundación.....	51
Producción	51
Principales lugares de expendio de comida típica	51
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.	51
4.5.4 Ayora.....	59
Fecha de fundación.....	59
Producción	59
Principales lugares de expendio de gastronomía tradicional	59
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.	59
4.5.5 Cusubamba.....	64
Fecha de fundación.....	64
Producción	64
Principales lugares de expendio de gastronomía tradicional	64
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.	64
4.5.6 Juan Montalvo.....	69
Fecha de fundación.....	69
Productos.....	69
Principales lugares de expendio de comida típica	69
Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.	69

4.6 Diseño de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.....	73
4.6.1 Estructura de la Guía	73
Portada y contraportada.....	73
4.6.2 Contenido	74
4.6.3 Mapa categoría restaurantes y cafeterías	77
4.6.4 Sitio web de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.	79
CAPÍTULO 5	80
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
5.1 Conclusiones	80
5.2 Recomendaciones	81
Recomendaciones para personas en general.....	81
Recomendaciones para estudiantes	81
Recomendaciones para la universidad	81
Glosario de términos.....	83
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	85
Fuentes impresas.....	85
Fuentes digitales	85
ANEXOS	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalización de las variables. Fuente. Fuertes (2020).	16
Tabla 2: Ficha de análisis documental referida a tradiciones culturales del cantón Cayambe. Fuente. Fuertes (2020).....	20
Tabla 3: Ficha de análisis documental referida a las estructuras de guías gastronómicas. Fuente. Fuertes (2020).....	21
Tabla 4: Ficha de análisis documental referida a la categorización de guías gastronómicas. Fuente. Fuertes (2020).....	22
Tabla 5: Ficha de la primera categoría. Restaurantes. Fuente. Fuertes (2020).	23
Tabla 6: Ficha de la primera categoría. Cafeterías. Fuente. Fuertes (2020). ..	23
Tabla 7: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Ascázubi. Fuente. Fuertes (2020).	24
Tabla 8: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Ayora. Fuente. Fuertes (2020).	25
Tabla 9: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Cangahua. Fuente. Fuertes (2020).	25
Tabla 10: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Cayambe. Fuente. Fuertes (2020).	26
Tabla 11: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Santa Rosa de Cusubamba. Fuente. Fuertes (2020).	26
Tabla 12: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Juan Montalvo. Fuente. Fuertes (2020).	27
Tabla 13: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Olmedo. Fuente. Fuertes (2020).	27
Tabla 14: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Otón. Fuente. Fuertes (2020).	28
Tabla 15: Ficha de la tercera categoría. Feria agro-productiva. Fuente. Fuertes (2020).	29
Tabla 16: Ficha de la tercera categoría. Feria agroecológica . Fuente. Fuertes (2020).	30
Tabla 17: Ficha de la tercera categoría. Feria Comunitaria. Fuente. Fuertes (2020).	31
Tabla 18: Entrevista pregunta No. 1. Fuente. Fuertes. (2020).	32

Tabla 19: Entrevista pregunta No. 2. Fuente. Fuertes. (2020).....	32
Tabla 20: Entrevista pregunta No. 3. Fuente. Fuertes. (2020).....	33
Tabla 21: Entrevista pregunta No. 4. Fuente. Fuertes (2020).....	33
Tabla 22: Entrevista pregunta No. 5. Fuente. Fuertes (2020).....	34
Tabla 23: Entrevista pregunta No. 6. Fuente. Fuertes (2020).....	34
Tabla 24: Entrevista pregunta No. 7. Fuente: Fuertes B (2020).	35
Tabla 25: Iglesia matriz de Cayambe. Fuente. Fuertes (2020).....	37
Tabla 26: Mercado Diario de Cayambe. Fuente. Boris (2020).....	39
Tabla 27: Bizcocho Cayambeño. Fuente. Fuertes (2020).....	41
Tabla 28: Queso de hoja. Fuente. Boris (2020).	42
Tabla 29: Tumba de transito Amaguaña. Fuente. Fuertes (2020).	44
Tabla 30: Laguna de San Marcos. Fuente. Fuertes (2020).	45
Tabla 31: Cebada. Fuente. Fuertes (2020).....	47
Tabla 32: Papa. Fuente. Fuertes (2020).	48
Tabla 33: Haba. Fuente. Fuertes (2020).....	49
Tabla 34: Cariucho. Fuente. Fuertes (2020).....	50
Tabla 35: Termas del Pisque. Fuente, Fuertes (2020).....	52
Tabla 36: Centro comunitario San Luis de Guáchala. Fuente. Fuertes (2020).53	
Tabla 37: Cebolla larga. Fuente. Fuertes (2020).	55
Tabla 38: Melloco. Fuente. Fuertes (2020).....	56
Tabla 39: Cuy con papas. Fuente. Fuertes (2020).	57
Tabla 40: Uchujacu. Fuente. Fuertes (2020).	58
Tabla 41: Cascadas de Cariacu. Fuente. Fuertes (2020).	60
Tabla 42: Chicha de Jora. Fuente. Fuertes (2020).	62
Tabla 43: Habas calpo. Fuente. Fuertes (2020).	63
Tabla 44: Frejol. Fuente. Fuertes (2020).	65
Tabla 45: Trigo. Fuente. Fuertes. (2020).	66
Tabla 46: Maíz. Fuente. Fuertes (2020).....	67
Tabla 47: Mishqui. Fuente. Fuertes (2020).....	68
Tabla 48: Parque Yaznan. Fuente. Fuertes (2020).....	70
Tabla 49: Chaguarmishqui. Fuente. Fuertes (2020).	72

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Portada de la Guía. Fuente. Fuertes (2020).....	74
Ilustración 2: Dirección. Fuente. Fuertes (2020).....	75
Ilustración 3: Especialidad. Fuente. Fuertes (2020).	75
Ilustración 4: Precio. Fuente. Fuertes (2020).	75
Ilustración 5: Forma de pago. Fuente. Fuertes (2020).	75
Ilustración 6: Número telefónico. Fuente. Fuertes (2020).....	76
Ilustración 7: horario de atención. Fuente. Fuertes (2020).....	76
Ilustración 8: ubicación gastronomía típica. Fuente. Fuertes (2020).	76
Ilustración 9: Ubicación lugares turísticos. Fuente. Fuertes (2020).....	77
Ilustración 10: Mapa categoría restaurantes y cafeterías. Fuente. Fuertes (2020).....	77
Ilustración 11: Mapa Fiestas tradicionales y comida típica. Fuente. Fuertes (2020).....	78
Ilustración 12: Mapa tipos de ferias. Fuente. Fuertes (2020).	78

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: Entrevistas a expertos	88
ANEXO 2: Guion de entrevistas.....	90
ANEXO 3: Validación de los instrumentos de investigación.	91

RESUMEN

Mediante este trabajo los turistas nacionales y extranjeros que visiten el cantón Cayambe tendrán mayor facilidad de encontrar establecimientos en donde puedan localizar gastronomía tradicional, ya que este documento muestra contenido en donde además de situar restaurantes en los que puedan degustar comida, también puedan ubicar lugares turísticos y conocer sobre la cultura y tradición de esta población. Es por esta razón que la presente investigación tuvo como objetivo diseñar una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe la cual se realizó de manera digital con la creación de una página web. Desde el aspecto metodológico, la investigación fue de tipo cualitativo con diseño campo descriptiva con apoyo de una revisión documental, la muestra elegida fue intencional, constituida por cuatro personas entre chefs, propietarios de establecimientos y personas vinculadas con la política del cantón. Se aplicó como técnica la entrevista, utilizando como instrumento un guion de entrevistas que fue constituido por siete preguntas abiertas, la validez fue determinada por tres expertos en el área. Como resultado se presenta la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, enmarcada por tendencias culturales, la cual brindará la oportunidad de incrementar el desarrollo turístico gastronómico involucrando a expendedores de comida típica y productores de materia prima para la elaboración de preparaciones tradicionales, activando la economía del cantón.

Palabras claves: Guía gastronómica, turismo gastronómico, lugar turístico.

CAPITULO 1

INTRODUCCION

El cantón Cayambe ubicado al norte de la provincia de Pichincha es un lugar el cual cuenta con paisajes naturales y una gastronomía inigualable para ofrecer a las personas en general. De igual manera, su cultura y tradición se encuentra vinculado directamente con su gastronomía ya que esta se encuentra representada por las mujeres indígenas de las parroquias rurales de Cayambe.

La gastronomía promueve la conservación, desarrollo y expansión de las cocinas regionales y a la formación de profesionales en el mundo culinario basados en la presentación de platos gastronómicos tradicionales. De igual manera, en el presente trabajo de titulación mostrará una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe como un instrumento primordial para turistas nacionales y extranjeros con la finalidad de que puedan encontrar gastronomía autóctona de Cayambe con un conjunto de saberes, sabores, tradiciones y originalidad.

Cabe mencionar que la comida tradicional posee cuatro rasgos fundamentales, uno de ellos es comida que tiene antecedentes remotos las cuales corresponden a la manera y como nació la cocina y a su relación en la actualidad. También está sujeta a una religión y un territorio, lo cual se relaciona a todas las fiestas tradicionales de los pueblos endémicos de todo el país. También son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación principalmente por abuelas y madres con el único objetivo de no dejar perder su tradición (Pazos, 2011).

1.1 Presentación que aborda el problema de investigación.

La gastronomía es considerada como una actividad económica global, que abarca elementos económicos, sociales, culturales y ambientales. Puesto que es una ciencia que ha evolucionado con el pasar de los tiempos, aportando no únicamente con la satisfacción de comer sino también al tener contacto con diferentes culturas y experiencias de diferentes pueblos y nacionalidades.

También la gastronomía va vinculada con el acto de cocinar y alimentarse, es la habilidad de transformar productos naturales en platos gastronómicos dependiendo del tiempo el hombre ha ido evolucionando y sus necesidades han sido distintas porque a diferencia de los animales los humanos pueden cocinar.

Al igual que otras carreras la gastronomía es una ciencia porque se aplica elementos éticos, estéticos y fisiológicos para poder transformar productos naturales, químicos, orgánicos y en productos terminados (Lujan, 2019).

La mayoría de las regiones del Ecuador y del mundo no se llegan a conocer únicamente por sus lugares turísticos sino también por su gastronomía ya que viene vinculada a su cultura e historia puesto que la mayoría de las preparaciones gastronómicas culturales parten de miles de años atrás.

Al igual que otros países, Ecuador ha venido fusionando tradiciones culturales las cuales nacieron con la llegada de los españoles. Las mujeres indígenas y las mujeres extranjeras fusionaron sus saberes culinarios siendo así pudieron presentar nuevas preparaciones gastronómicas, eliminado del menú a los insectos, gusanos y hierbas silvestres (Cataña, 2017), enriqueciendo así la gastronomía ecuatoriana con ganado, leche, huevos, gallinas, harinas, tubérculos, cereales y verduras.

La guía gastronómica es una herramienta la cual brinda información documentada que expresa preparaciones gastronómicas de restaurantes, países, regiones, ciudades y cantones junto con ellas muestra también lugares específicos en donde se podrían encontrar costumbres, tradiciones y cultura que se relacionan con cada una de ellas (Pérez, 2015).

El cantón Cayambe carece de una guía gastronómica puesto que la cocina patrimonial se está perdiendo ya que las nuevas generaciones no están interesadas en aprender las recetas tradicionales puesto que la mayoría data de platos prehispánicos. Por ello se ha visto la necesidad de crear una guía gastronómica del cantón en la cual detalla toda sus platos tradicionales, incluyendo parroquias y lugares turísticos de Cayambe (Cataña, 2017).

En el cantón Cayambe existe una variedad de platos ancestrales los cuales fueron desapareciendo con el pasar de los años, los cuales podríamos fusionar

con técnicas y productos actuales para así poder sacar un plato de acuerdo con las necesidades de las personas.

Por otro lado, Cayambe es conocido por la elaboración y venta del famoso bizcocho dejando a un lado el resto de los saberes gastronómicos tales como la colada de uchujacu, tamal de papa tanda, combo cayambeño, empanadas de viento, mishqui, cuy y chicha los cuales se pueden encontrar en el centro de Cayambe sus parroquias urbanas y rurales.

En la siguiente investigación se realizará la creación de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, en la cual se presentará las principales preparaciones gastronómicas del cantón en concordancia con su cultura y tradición. De igual manera, se presentará lugares específicos en donde podrían encontrar las distintas preparaciones antes mencionadas.

- ¿Cuáles son las características culturales y gastronómicas del cantón “Cayambe”?
- ¿Cuáles son los recursos gastronómicos del cantón “Cayambe”?
- ¿Qué tipos de preparaciones gastronómicas se dan en el cantón “Cayambe”?
- ¿Cuáles son los elementos para el diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón “Cayambe”?

1.2 Justificación

La gastronomía promueve la conservación, desarrollo y expansión de las cocinas regionales y a la formación de profesionales en el mundo culinario basados en la presentación de platos gastronómicos tradicionales (Cataña, 2017).

Con su transmisión ayudará a expandir la cultura, turismo y gastronomía del cantón Cayambe, implementando su comida como patrimonio cultural de todo el Ecuador, proporcionando productos autóctonos y sabores únicos los cuales podrán ser conocidos por turistas nacionales e internacionales.

Además, proporciona el intercambio de saberes con toda la cadena de recolección desde el valor de insumos, pasando por la cosecha y elaboración de alimentos vinculados a la ritualidad y sacralidad, se contribuye a garantizar los

procesos de la soberanía alimentaria, el buen comer, de significaciones culturales y reafirmar la identidad colectiva e individual.

Cayambe cuenta con muchas posibilidades de lograr un desarrollo con, infraestructura ambiente sano, seguridad, convivencia, ciudadana e interculturalidad además pone su economía, su desarrollo cultural (Cataña, 2017). La creación de una guía gastronómica contribuirá en el aumento del turismo gastronómico, social y cultural en el cantón Cayambe. De igual manera, ayudará a que los platos más representativos del cantón mantengan su misma esencia como en los años pasados, de igual forma, ayudará a la población cayambeña y ecuatoriana a conocer el origen y tradición de estas preparaciones.

El presente trabajo de investigación constituirá un aporte a lo que compone una guía alimentaria ya que el Ecuador no se dispone de información de esta siendo así se valorará la gastronomía tradicional como un aporte cultural, social y económico de los pueblos, ciudades y provincias del país.

Objetivo general

- Diseñar una guía Gastronómica del cantón Cayambe.

Objetivos específicos

- 1.- Identificar características culturales y gastronómicas del cantón Cayambe.
- 2.- Determinar los recursos gastronómicos representativos del cantón Cayambe.
- 3.- Caracterizar distintas preparaciones del cantón Cayambe.
- 4.- Definir los elementos para el diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.

CAPITULO 2

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo da a conocer, los antecedentes que engloban en el trabajo de investigación puesto que es un proceso de conocimiento el cual conlleva una retroalimentación disponible que va vinculado con el planteamiento del problema y proporciona enfoque en donde se encuentra el punto clave de nuestra investigación (Hernández, Fernández y Baptista. 2014).

2.1 Antecedentes

Según Pérez (2015) en su investigación titulada Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales, presenta comida típica en la provincia, rescatando costumbres y tradiciones alimenticias de los cantones que pertenecen a este lugar. El diseño se basó en los métodos deductivo, inductivo y analítico. Teniendo como técnicas de investigación al análisis cualitativo ya que caracteriza métodos de cocción y distintas preparaciones. De igual manera, el instrumento que se utilizó en esta investigación fue la observación con el objetivo de recolectar datos, y por último las consultas bibliográficas para desarrollar el trabajo en general.

La investigación de Pérez aporta información muy importante en base a la gastronomía tradicional, mostrando características esenciales para poder establecer comida típica. De igual manera, muestra instrumentos los cuales se podrían utilizar para la recolección de datos ya que ciertos puntos son muy complicados de redactar.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Cantón Cayambe

Cayambe es un cantón endémico y cultural el cual con el transcurso de los años ha ido cambiando tanto en su economía y cultura llamado así por su volcán, siempre “cubierto de nieve siendo la tercera montaña más alta del Ecuador y que es el vértice oriental del valle y cierra acceso al Amazonas” (Tutillo, 2009, p.20).

Fue cantonizado el 23 de julio de 1883, se encuentra ubicado en los andes del norte del Ecuador al noroeste de la provincia de Pichincha y al pie del nevado que lleva su nombre, su idioma originario es el español y el quichua se habla en algunas comunidades indígenas del pueblo Cayambi.

Según el Consejo Provincial de Pichincha (2017), el cantón Cayambe se encuentra ubicado en el oriente de la provincia de Pichincha, limitado por: al norte con la provincia de Imbabura, al sur con el distrito metropolitano de Quito, al este con la provincia de Napo y al oeste con el cantón Pedro Moncayo.

2.2.2 Principales productos del cantón Cayambe

Cayambe es un cantón cuya principal fuente de ingresos proviene de la agricultura y los principales productos originarios del cantón son las flores, cebolla larga, trigo, papas y cebada.

2.2.2.1 Flores

Las plantaciones florícolas existentes en el país informan que “las flores de Ecuador se exportan a cerca de 90 países en el mundo y para el periodo 2006-2008 los principales destinos fueron Estados Unidos, con una participación del 64%, Rusia con el 12%” (Guerra, 2012, p.38). En la actualidad uno de los mayores exportadores de flores es el cantón Cayambe ya que es la principal fuente de ingresos presentando dos tipos de venta, nacionales y de exportación, las flores de venta nacional son las que muestran menor calidad y la característica de las flores de exportación son tallo más largo y el botón más grueso, algunas de las variedades de exportación son pecugo y mansher.

2.2.2.2 Cebolla Larga

La cebolla larga es una de las plantas originarias del cantón Cayambe cultivada en su mayor cantidad por las mujeres y hombres indígenas de la parroquia de Cangahua, siendo uno de los productos gastronómicos más utilizados para la cocina nacional e internacional.

2.2.2.3 Papas

La papa es un producto tradicional del cantón Cayambe utilizada en una de sus preparaciones, la cual consta de una tortilla de papa, carne de res, huevo frito, ensalada de lechuga y remolacha, acompañada de chicha, presentada en las fiestas del mes de junio el 29 de junio es el día principal de la fiesta cayambeña. Grandes grupos de bailarines entonan graciosas y pintorescas coplas. “Entre los personajes de la fiesta se encuentran el diablo-huma, la chinuca, el payaso y el taquidor” (Larrea, 2017, p.4).

2.2.2.4 Cebada

La cebada fue uno de los primeros productos de Cayambe y “el cultivo de la cebada en el país se remonta desde los tiempos de la conquista española, cuando por necesidad de forraje para alimentar a los caballos fue cultivada con anterioridad al trigo” (Coronel y Jiménez, 2011, p.4). Actualmente la cebada es utilizada para muchas preparaciones y como harinas, incluso en la localidad elaboran bebidas alcohólicas.

2.3 Principales preparaciones del cantón

2.3.1 Bizcocho

Las personas dedicadas a esta ardua labor de la elaboración del bizcocho se despiertan desde muy temprano, con ropa cómoda para preparar la masa sobre sus mesones de madera, luego cuando empieza a salir el sol, se prenden los hornos de piedra con leña para iniciar el horneado de los bizcochos. Esta preparación consiste en una masa que es elaborada a base de harina de trigo combinada con levadura, manteca de cerdo, agua, sal, azúcar, mantequilla y aniz, la preparación varía según la familia (Cataña, 2017).

De acuerdo con el texto citado anteriormente, el bizcocho es uno de los platos más representativos del cantón Cayambe puesto que no únicamente es vendido en las fiestas de San Pedro sino también es vendido todas las fechas del año, y es muy conocido por los turistas.

2.3.2 Uchu Jacu

El Uchu Jacu fue una de las primeras preparaciones del cantón, elaborado principalmente en algunas parroquias rurales de Cayambe. su significado en kichwa Uchu significa ají y Jacu polvo; harina que se obtiene al tostar y moler 8 granos producidos en las laderas cayambeñas, en la actualidad esta preparación varía dependiendo del lugar que se elabore y de la disponibilidad de los productos (Cataña, 2017).

Esta es una de las preparaciones ancestrales más antiguas que tiene el cantón Cayambe pues tiene más de 300 años de antigüedad, las mujeres kichwas ofrecen esta preparación en matrimonios bautizos o celebraciones ancestrales, una de ellas es las fiestas del sol y de San Pedro.

2.3.3 Habas Calpo

Las habas calpo consiste en una preparación milenaria que se realiza en las comunidades de Cayambe, principalmente servidas a los agricultores antes de que vayan a cosechar sus productos, también elaborada para combatir la hambruna ya que también se encuentra establecida como un método de conservación, su significado; calpo seco tostado y cocinado, elaboradas principalmente en las tulpas de barro.

Las habas calpo son preparaciones milenarias del cantón Cayambe muy rica en nutrientes que son muy necesarios para la obtención de energía y también fosforo para el cerebro de los niños, las abuelitas de Cayambe dan este plato tradicional una semana antes de iniciar clases.

2.3.4 Combo Cayambeño

El combo cayambeño es considerado un plato típico famoso en el cantón Cayambe porque en las fiestas de Juan Montalvo llamadas octavas cada fin de semana a partir del 23 de junio las familias y grupos de amigos se reúnen a bailar y cantar en agradecimiento por las cosechas de todo el año, para recobrar energías de la danza las familias comen un conjunto de grandes bateas de habas, melloco y choclo cocinado, empanadas de viento y ají, llamada por los

cayambeños como empanadas de tierra y como bebida consumen una deliciosa chicha de jora durante todo el trayecto de la danza (Cataña,2017).

Este plato se ofrece a los danzantes y a sus familias debido a una tradición cultural como lo menciona en el texto anterior, este plato se prepara en agradecimiento a las cosechas de todo el año, y las familias indígenas o las familias que se dedican a la agricultura visto que los ingredientes principales se producen en la tierra.

2.4 Turismo en Cayambe

Cayambe es reconocido nacional e internacionalmente por sus flores de exportación, su majestuoso nevado ya que es el único en el mundo atravesado por la línea equinoccial y por sus fiestas de San Pedro que se realizan cada año en el mes de julio. De igual manera, algunos de sus atractivos turísticos de Cayambe son: el monumento a la mitad del mundo, ubicado en la comunidad de San Luis de Guáchala, laguna de San Marcos que es parte de la reserva Ecológica Cayambe-Coca (Larrea, 2017).

De acuerdo con el texto mencionado anteriormente, Cayambe es un lugar privilegiado no únicamente porque se encuentra ubicado en la línea equinoccial y por su gastronomía sino también porque tiene sitios específicos los cuales son una fuente de ingreso económico por su variedad de flora y fauna, al igual manera de sus lugares turísticos.

2.5 Turismo Gastronómico

Cayambe es una fuente de riquezas naturales ya que cuenta con un sinnúmero de lugares turísticos los cuales personas en general pueden visitarlos, al igual manera cuenta con una gastronomía única y sin igual. Siendo así una mejor opción para que las dos potencias económicas con las que cuenta Cayambe puedan ser conocidas de mejor manera.

2.5.1 Parroquia de Ascázubi

En esta tierra en tiempos pasados habitó la tribu de los quinchis y fue muy numerosa en toda la tierra de Cayambe, su fundación fue el 21 septiembre de 1913, su principal fuente de economía de la parroquia es la agricultura y

ganadería, en fiestas culturales se puede encontrar que los moradores celebran sus fiestas de la virgen del Carmen, su plato representativo es el cuy con papas (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.2 Parroquia de Ayora

La parroquia de Ayora fue un asentamiento del pueblo Cayambi por el oro y cerámicas encontradas, su fundación fue el 12 de mayo de 1927 y la principal actividad económica de esta parroquia es la agricultura, sus fiestas son celebradas cada año a partir del mes de marzo, algunos de los platos más representativos de esta parroquia son, el cuy con papas, la colada de uchu jacu, chicha de jora (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.3 Parroquia de Cangahua

Desde tiempos antiguos formó parte del cacicazgo de Cayambe, su fundación fue el 31 de octubre de 1789 para poder ser situado, su principal actividad económica es la agricultura, celebrando sus fiestas de inti Raymi, su gastronomía tradicional está representada por las tortillas de chuno (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.4 Parroquia de Santa Rosa de Cusubamba

Los principales espacios que hoy en día son llamados Cusubamba antes formaban parte del pueblo Cayambi, la principal fuente de economía de esta parroquia es la agricultura y celebran sus fiestas a partir del mes de junio, la gastronomía típica que se puede encontrar en esta parroquia incluye las papas con cuy y el tradicional mishqui (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.5 Parroquia de Juan Montalvo

Las tierras llamadas ahora Juan Montalvo antes eran propiedad del gran cacique Cayambe Nasacota Puento que resistió a la conquista incaica. Su fundación fue el 12 de mayo de 1927, su principal actividad económica es la agricultura y sus huertos frutales. Juan Montalvo se caracteriza por su característica fiesta tradicional la cual es llamada las octavas en las cuales se puede degustar todos

los platos gastronómicos del cantón, esta parroquia tiene una gran variedad de gastronomía ya que es poseedora de las fiestas más representativas de Cayambe, algunas preparaciones gastronómicas son la chicha de jora, tortillas del tiesto, mishqui y el chaguarmishqui (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.6 Parroquia de Olmedo

En esta parroquia los páramos están llenos de ganado y existía una grande producción agrícola, entre sus primeras actividades económicas están la ganadería, la agricultura, el cultivo de los pastos y la venta de leche, por otro lado, su fundación fue el 28 de septiembre de 1911, teniendo como preparaciones típicas las papas con queso, cariucho y la gallina asada (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.5.7 Parroquia de Otón

La historia de esta parroquia trata de las leyendas sobre los rituales tradicionales antes de la colonización, los primeros habitantes fueron los Cayambis cuyo cacique era Nasacota Puento, el año de fundación de esta parroquia es el 3 de junio de 1985, teniendo como gastronomía típica el zapallo de dulce y las papas con cuy (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Cayambe, 2014).

2.6 Guía Gastronómica

La Guía gastronómica es un instrumento muy importante que sirve para la recopilación de información muy esencial para turistas nacionales y extranjeros con la única finalidad de que conozcan lugares exactos donde puedan encontrar y consumir gastronomía de estos. Por otro lado, dentro del diseño de Guías gastronómicas se menciona que algunas pueden encontrar información básica de restaurantes, como su ubicación y horario de atención, también se puede relacionar con el costo del producto y la clasificación de la gastronomía (Mora, Suarez, 2015).

Una guía gastronómica debe ser un instrumento indispensable que debe contener información importante y necesaria para que el consumidor pueda

elegir de una manera más rápida un lugar para comer. Las primeras guías gastronómicas surgieron en Europa en el siglo XVIII, teniendo como relación las mejores posadas y restaurantes. Siendo realizadas por famosos “gourmets o “gastronomers” personas de un gran apetito los cuales eran los encargados de clasificar los restaurantes (Revelo, 2018).

CAPITULO 3

METODOLOGIA

3.1 Naturaleza de la investigación

La presente investigación es de carácter cualitativa puesto que está enfocada a la recolección de datos previamente documentados, entrevistas semielaboradas los cuales en la mayoría de sus etapas se interrelacionan para poder llegar a cumplir el objetivo planeado, es decir, mediante la revisión documental se logrará adquirir información para establecer una guía gastronómica del cantón Cayambe.

El enfoque cualitativo se guía por áreas o temas que son significativos de investigación, realizando preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Por otra parte, la investigación es de campo descriptiva con apoyo de una revisión documental ya que “Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere” (Arias, 2012, p.24).

De hecho, la investigación se encuentra enfocado en el cantón Cayambe, siendo una investigación descriptiva porque caracteriza las principales preparaciones y los lugares turísticos más representativos del lugar.

La investigación documentada trata sobre la recolección de información bibliográfica. De igual manera, analizar de manera crítica e interpretarla con datos secundarios, algunos de los documentos que pueden ser utilizados para la recolección pueden ser documentos escritos, audiovisuales o nuevos conocimientos (Arias, 2012).

De acuerdo con el texto citado anteriormente, la investigación es documental porque el levantamiento de información que se realizará en el cantón Cayambe en diversas fuentes que pueden ser, libros, revistas e incluso realizar entrevistas personales a las personas que se dedican a la distintas actividades económicas como es la elaboración y venta del bizcocho de Cayambe, queso de hoja,

empanadas de viento, todos ellos son algunos platos más representativos del cantón.

3.2 Unidades de Análisis

En el presente estudio que tiene como finalidad la creación de una guía gastronómica del cantón Cayambe, los sujetos que serán tomados en cuenta están referidos a lo que Arias establece como "...un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación" (Arias, 2012, p.81).

De acuerdo con los citados anteriormente, la presente investigación tiene como unidad de análisis a profesionales originarios del cantón Cayambe, puesto que para la creación de la guía gastronómica se requiere recabar información de todas las personas vinculadas con productos, preparaciones gastronómicas y cultura del cantón.

Las personas que se elegirán en la presente investigación serán aquellas que tengan relación con el mismo, ya que con la recolección de su información se puede llegar a cumplir los objetivos propuestos, algunas personas que se elegirán son: una persona que se dedique a la producción y elaboración de una preparación tradicional del cantón y una persona que esté vinculada con la política del cantón.

La siguiente investigación tiene un muestreo intencional porque se realizará entrevistas semiestructuradas y se recolectará información de documentos que ya están establecidos "en este caso los elementos son escogidos con base en criterios o juicios preestablecidos por el investigador" (Arias, 2012, p. 85).

3.3 Selección de los criterios de la muestra intencional

- Se realizará entrevistas a personas que se dediquen a la producción y elaboración de un producto endémico además de ello que sean originarias del cantón Cayambe.
- Que se dedique a la producción y venta de productos gastronómicos. O tengan establecimientos de alimentos y bebidas en el cantón Cayambe.

- Las personas que serán entrevistadas serán aquellas que conozcan la cultura de Cayambe: que sean parte de la política, la cultura del cantón Cayambe.
- Se utilizará fuentes de información primaria, documentación de la temática a investigar.

3.4 Operacionalización de las variables

Operacionalización de las variables, se emplea en la investigación científica para designar el proceso por el cual se transforma la variable, las cuales detallarán con exactitud todas las variables que engloban el trabajo de titulación, partiendo de lo general a lo específico (Arias, 2012).

Tabla 1: Operacionalización de las variables. Fuente. Fuertes (2020).

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas o Instrumentos
<p>Guía Gastronómica</p> <p>Guía gastronómica es una herramienta la cual brinda información documentada que expresa preparaciones gastronómicas de restaurantes, países, regiones, ciudades y cantones junto con ellas muestra también lugares específicos en donde se podrían encontrar incluyendo costumbres, tradiciones y cultura que se relacionan con cada una de ellas. (carrasco.16).</p>	Sector gastronómico	Necesidad de documento escrito -	1	Técnica: Entrevista
		Mecanismos de promoción	2	
		Guía gastronómica	3	Técnica: Revisión documental Instrumento: ficha
<p>Gastronomía tradicional</p> <p>La gastronomía en Cayambe está representada en los fogones ancestrales la comida indígena, el amor que ponen las abuelas al cocinar, la verdadera esencia gastronómica de Cayambe se encuentra escondida en las cucharas de palo, ollas de barro y en las recetas empolvadas pero muy guardadas y transmitidas de generación en generación. De igual manera, la gastronomía promueve la conservación, desarrollo y expansión de las cocinas regionales y a la formación de profesionales en el mundo culinario basados en la presentación de platos gastronómicos tradicionales, así proporcionando el intercambio de saberes con toda la cadena de recolección desde el valor de insumos</p>	Preparaciones típicas	Patrimonio del cantón	4	Técnica Entrevista
		Recurso gastronómicos	5	
		Comida tradicional	6	
		Promoción de gastronomía tradicional	7	

3.5 Técnicas de información de recolección de información

Respecto a la recolección de información “las técnicas son particulares y específicas de una disciplina, por lo que sirven de complemento al método científico, el cual posee una aplicabilidad general” (Arias, 2012, p.67). De igual manera, la información levantada ayudará a la técnica utilizada para que la recolección de datos pueda ser procesados de la manera correcta para para poder ser interpretados.

3.6.1 Análisis de contenido

El análisis de contenido se encuentra considerado como una revisión bibliográfica y es muy importante realizar esta técnica de investigación debido a que los resultados ayudarán a la descripción objetiva del contenido de la presente investigación (Bardin, 2000).

3.6.2 Entrevista

Se encuentra establecida como una reunión para intercambiar información que se da entre dos personas, el entrevistador quien es proporciona las preguntas y el entrevistado o entrevistados quienes son los que proporcionan información real (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Siendo así en investigación se realizarán entrevistas a personas profesionales y también a personas que conozcan la cultura tiempo del cantón Cayambe. De igual manera, la preguntas que se realizaron de acuerdo con la actividad económica relacionada con la gastronomía típica del cantón Cayambe.

3.6.3 Instrumentos

Ficha de análisis documental

La ficha de análisis documental es “un instrumento de recolección de datos en cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información” (Arias, 2012, p.68). En relación con el tema de investigación, los instrumentos que servirán de soporte para la recolección de datos para el proyecto de investigación partirán de un análisis de documentos ya que es importante conocer todas las teorías culturales y tradicionales que conllevan el proyecto de investigación.

3.6.4 Guion de entrevista

El guion de entrevista es el instrumento que se utilizará para la recolección de datos que partirán a 4 personas las cuales tienen relación con el proyecto de investigación ya que son productores de algunas de las preparaciones tradicionales de Cayambe mostrado en el anexo núm.2.

3.6.5 Validez de los instrumentos

Validez de los instrumentos “se refiere al grado en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir” (Hernández, Fernández Baptista, 2014, p.200).

La validez de los instrumentos ayuda a evaluarlos para obtener información factible para poder abordar todos los puntos del proyecto de investigación, las cuales fueron validadas por profesionales del tema; Oscar Morales profesor de metodología, chef Daniel Cisneros y chef Edwin Antamba (ver anexo núm. 3).

El procedimiento para obtener información se basará en recopilar documentos escritos y entrevistas, con el único objetivo de obtener información actualizada para diseñar la guía gastronómica del cantón Cayambe.

El procedimiento para el análisis de la información se detalló mediante un análisis documental dividido en tres tipos de tablas las cuales están detalladas por estructura y guías, categorización y comida tradicional. De igual manera, el análisis de entrevistas se realizó por medio de tablas individuales las cuales se las dividió por pregunta.

CAPITULO 4

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se dan a conocer los resultados que se lograron obtener a base de las herramientas aplicadas la cuales proporcionaron información notable para la investigación, utilizando fichas de entrevista y fichas de análisis documental.

4.1 Análisis documental

Para la revisión documental se realizaron fichas de análisis de contenido y relación de autores las cuales ayudaron con el objetivo de recopilar información de acuerdo con la relación de guías gastronómicas y la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, las cuales se presentan en las tablas núm. 2, 3, 4, las cuales mostrarán las distintas preparaciones tradicionales del cantón Cayambe, así como la manera en la cual están categorizadas estas.

4.1.1 Análisis documental referida a fiestas tradicionales culturales del cantón Cayambe.

Respecto con la documentación recogida para la elaboración de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, se pudo recopilar información actual y suficiente para poder caracterizar las principales preparaciones, su origen y su lugar exacto en donde se puede conseguir la misma.

Tabla 2: Ficha de análisis documental referida a tradicionales culturales del cantón Cayambe.
Fuente. Fuertes (2020)

Nombre del documento	Levantamiento de información del inventario gastronómico del cantón Cayambe.	Registro de las tradiciones culinarias típicas del cantón Cayambe como patrimonio cultural inmaterial, año 2015	Investigación del patrimonio cultural gastronómico de la fiesta del inti Raymi en la localidad de Cayambe
Autor y año	María Belén Cataña Vásquez Año 2015	Morejón Díaz Silvana Vanessa Año 2016	Torres Delgado Karen Yessenia Año 2018
Palabras claves	Inventario – Alimentario – tradiciones – Cayambe	Tradición culinaria- patrimonio inmaterial	Historia-tradición- fiestas del sol- nacionalidades
Descripción del aporte del tema	El aporte de la presente investigación es conocer toda la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, conjunto con su cultura y aporte tradicional. De igual manera, conocer cuáles son los platos más representativos, conocidos y elaborados a lo largo de los años en el Cantón	La presente investigación muestra como es el aporte cultural en la gastronomía típica del Cantón, también muestra que los productos típicos de cada región es una característica distinta entre pueblos para ofertar el turismo.	Muestra un documento escrito sobre la gastronomía ancestral y cultural, a su vez también relaciona el conocimiento tradicional que abarca las fiestas en relación con la gastronomía.
Conceptos abordados	Objetivo: Rescatar los sabores y tradiciones culinarias del cantón Cayambe Lugar: el cantón Cayambe Conocimientos básicos: las principales preparaciones del cantón Cayambe.	- Recursos agrarios - Recursos culturales - Recursos históricos - Técnicas culinarias - Patrimonio inmaterial - Cultura y tradición	- Patrimonio cultural - Relación del sol con el ser humano - Rituales ancestrales

De la ficha mostrada en la tabla núm. 2, se extrae que los aportes encontrados, en la población son suficientes porque cuenta con recursos: agrarios, culturales e históricos los cuales sirven como fuente primordial para la elaboración de la guía gastronómica. De igual manera, muestra que el cantón Cayambe a parte tener paisajes hermosos cuenta con recursos gastronómicos los cuales pueden convertirse en potencia turística del Ecuador.

4.1.2 Análisis documental de la estructura de la guía.

Tabla 3: Ficha de análisis documental referida a las estructuras de guías gastronómicas. Fuente. Fuertes (2020)

Nombre del documento	Análisis, Diseño e implementación de una guía gastronómica para la administración y ubicación de restaurantes en entorno web	Diseño de una guía de gastronomía típica para Guayaquil
Autor y año	Cristian Pérez Ortiz Año 2015	Grace Melissa Mora Lozano Lissette Gabriela Suarez López
Palabras claves	Sitio web-competencias-calidad	Guía- escenario – modelos de guías
Descripción del aporte del tema	El presente documento nos muestra un documento virtual para la implementación de una guía gastronómica virtual, también muestra que un sitio web es una herramienta indispensable y usada por los negocios gastronómicos	Este documento nos muestra que una guía gastronómica es un instrumento muy esencial para turistas nacionales y extranjeros con el único fin que conozca los lugares exactos donde puede degustar la gastronomía de un lugar
Conceptos abordados	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de información para las guías gastronómicas. • Mecanismos web para guías 	Estructuras de guías gastronómicas Tipos de guías gastronómicas

Mostrando en la recopilación de información sobre la estructura que debería tener una guía, se mostraron muchas directrices para poder elaborar, algunas de ellas fueron el sistema de información tecnológica para mantener actualizadas todas estas. Otra muy importante fue los mecanismos para la comunicación que muestran todas las aplicaciones y pasos a seguir, de acuerdo con aquellos puntos se muestran en las estructuras de las guías gastronómicas

En la tabla núm. 3, se extrae que los aportes son prioritarios para elaborar la estructura de la guía porque parte del tema cultural, patrimonial y regional. De igual manera, muestra como estructurar guías por el tema de restauración.

4.1.3 Análisis documental referido a la categorización de las guías gastronómicas

Mediante la categorización de las guías gastronómicas se puede establecer que, una guía gastronómica es un documento escrito cuya utilidad es ayudar a los turistas extranjeros a encontrar comida.

Tabla 4: Ficha de análisis documental referida a la categorización de guías gastronómicas. Fuente. Fuertes (2020)

Nombre del documento	Creación de una guía gastronómica de tubérculos que expenden en los mercados de Quito	Guía gastronómica de Cuenca
Autor y año	Llano Paneluisa Ricardo Danilo Año 2015	Turismo Cuenca Año 2014
Palabras claves	Productos-origen-composición-	Bares- restaurantes
Descripción del aporte del tema	En la siguiente investigación nos muestra como la guía gastronómica se puede clasificar incluso por verduras y tubérculos	En esta guía gastronómica podemos encontrar las principales preparaciones de la región. De igual manera, los restaurantes y cafeterías donde se podría encontrar las mismas
Conceptos abordados	Categorías - Verduras - Tubérculos - Mercados	Categorías: - Restaurantes - Bares

De acuerdo con la tabla núm. 4, se extrae que en el Ecuador existen varias categorías para realizar preparaciones, sean nacionales, internacionales, culturales e incluso comida de autor.

4.2 Categorías de guías gastronómicas

De acuerdo con las características alimenticias de cada población estos pueden ser clasificados como restaurantes y cafeterías. La comida tradicional puede categorizarse por productos, fiestas tradicionales y población involucrada se puede estipular si el plato gastronómico tiene historia.

Restaurantes

Las personas que se dedican a la restauración en el cantón Cayambe son constituidas por familias, en su gran mayoría ofrecen preparaciones tradicionales del cantón Cayambe.

Tabla 5: Ficha de la primera categoría. Restaurantes. Fuente. Fuertes (2020).

Restaurantes	Dirección	Telf.	Productos
Antojitos de cuy ubicado en el cantón Cayambe.	Natalia Jarrin y Rosalía Arteaga.		Cuy con papas, caldo de gallina.
Balcón 2 Hemisférico ubicado en Guáchala.	Panamericana Norte a media cuadra de la mitad del mundo.	022110684	Uchu Jacu, chocolate, almuerzos Fritada.

Como la presente investigación está basada en el reconocimiento de establecimiento los cuales sirven comida tradicional, podemos observar en la tabla núm. 5, que en el cantón Cayambe contamos con 2 establecimientos de comida tradicional.

Bizcocherías

De la misma manera que la ficha núm. 6, las personas constituidas por familias las cuales se dedican a la producción de preparaciones tradicionales y patrimoniales del cantón Cayambe.

Tabla 6: Ficha de la primera categoría. Cafeterías. Fuente. Fuertes (2020).

Bizcocherías	Dirección	Telf.	Productos
Delicattesen Katty	Av. Natalia Jarrin s0-15 y Bolívar.	022110-822.	Bizcochos, queso de hoja, manjar de leche.
Bizcochos Katherine	Natalia Jarrin 899 y Sucre.	022364653 2362559	Bizcochos, queso de hoja, manjar de leche, empanadas.
Bizcochos San Pedro	Av. Olmedo y Bolívar al frente del cementerio.		Bizcochos, manjar de leche, desayuno cayambeño, variedad de Quesos.

De acuerdo con la ficha núm. 6, los 3 establecimientos planteados en esta son los más representativos de Cayambe porque su historia viene desde sus abuelos.

Por otra parte, de acuerdo con las fiestas tradicionales de Cayambe se tiene otra clasificación que atiende a estas porque ofrecen directamente comida tradicional de sector.

Fiestas tradicionales

Las fiestas culturales en el cantón Cayambe también son representadas por la gastronomía existiendo distintas preparaciones ancestrales y coloniales que son parte del vivir de los pueblos.

Tabla 7: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Ascázubi. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Ascázubi	Norte: Santa Rosa de Cusubamba. Sur: parroquia del Quinche cantón Quito. Este: parroquia de Cangahua. Oeste: parroquia de Guayllabamba Cantón Quito.	Su principal vía de acceso es en la Panamericana norte E35.	Junio 24 fiesta de San Juan. Junio 29 fiesta de San Pedro. Junio 16-17 fiestas del Carmen. Junio 23-24 octavas del Carmen.	Cuy con papas.

En la parroquia de Ascázubi mostrada en la tabla núm. 7, se observa en las fiestas más populares y su preparación tradicional muy reconocida a nivel cantonal y nacional, teniendo en cuenta como patrimonio turístico las octavas del Carmen muy similares a las octavas de San Pedro en Cayambe.

Siguiendo con la categoría se muestra otra parroquia urbana del cantón Cayambe la cual es la parroquia de Ayora, siendo la primera en iniciar sus fiestas de pueblo.

Tabla 8: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Ayora. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Ayora.	Norte: parroquia de Olmedo y provincia de Imbabura Sur: ciudad de Cayambe Este: nevado Cayambe Oeste: cantón Pedro Cayambe.	Su principal vía de acceso es por la Panamericana norte que se conduce de Cayambe Otavalo recorriendo 3 minutos tomando la calle el ejército.	Marzo: celebración del Mushuk Nina, nuevo año. Mayo: Fiestas del patrono San José, nuestra señora de Fátima. Junio: 29 San Pedro y el sol en la mitad del mundo. Julio: entrada de las comunidades.	Cuy con papas, la colada de Uchu Jacu, chicha de Jora, morocho, hierbas y especies naturales. Adicional a las preparaciones también se puede encontrar ingredientes tradicionales como: machica, arroz de cebada, chulpi, harina de maíz y habas tostadas.

Como lo muestra la tabla núm. 8, la parroquia de Ayora es la más rica en preparaciones gastronómicas.

De igual manera, la parroquia de Cangahua es uno de los lugares turísticos y es uno de los primeros exportadores de productos a los distintos mercados de Cayambe, Otavalo e Ibarra.

Tabla 9: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Cangahua. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Cangahua	Norte: parroquia de Juan Montalvo. Sur: provincia de Napo. Este: parroquia de Juan Montalvo Oeste: parroquia de santa rosa de Cusubamba.	Su principal vía de acceso es la panamericana norte N35.	Junio 29-30 fiestas del Inti Raymi. Julio 1 entrada de rama de gallos. Agosto entrada de rama de gallos.	Tortillas de chuno.

Mediante la tabla núm. 9, se muestra que la fiesta más popular de la parroquia son las fiestas del Inti Raymi en el mes de junio y su principal preparación son las tortillas de chuno.

Cayambe un lugar lleno de fiestas y tradiciones, siendo la matriz cultural de todas estas fiestas, teniendo al Nevado Cayambe como el único en el mundo que es atravesado por la línea equinoccial.

Tabla 10: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Cayambe. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Cayambe	Norte: parroquia de Ayora. Sur: parroquia de Juan Montalvo. Este: nevado Cayambe. Oeste: cantón Pedro Moncayo.	Su principal vía de acceso es la panamericana norte.	Febrero misas de pase del niño. Abril semana santa. Junio 21 fiesta del solsticio. Junio 29 fiestas de San Pedro y del sol. Julio 23 fiestas de cantonización y las octavas de Juan Montalvo. Agosto las octavas de Juan Montalvo. Septiembre 21 las oyanzas. Noviembre 2 día de los difuntos. Noviembre 20 romerías al Quinche. Noviembre 21 fiestas de la virgen del Quinche. Diciembre 31 misas de pase del niño y año viejo.	Bizcochos, colada de uchu Jacu, manjar de leche, tortillas del tiesto, cuy con papas.

Como se puede observar en la tabla núm. 10, Cayambe es la matriz cultural de todas las parroquias urbanas y rurales, que son proceso evolutivo en relación con las fiestas parte de esta localidad.

La parroquia de Santa Rosa de Cusubamba es representada en gastronomía por su preparación tradicional como el cuy con papas y el mishqui.

Tabla 11: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Santa Rosa de Cusubamba. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Santa Rosa de Cuzubamba	Norte: parroquia de Otón. Sur: parroquia de Ascasubi. Este: parroquia de Cangahua. Oeste Distrito metropolitano de Quito.	Su principal vía de acceso es la panamericana norte N35.	Junio 29 fiestas de San Pedro. Julio 9 octavas de San Pedro. Julio 16 fiestas del Carmen. Agosto 15-16 fiestas del Carmen. Septiembre 8 fiestas de Rosalía. Septiembre 24 fiestas de la virgen del merced.	Cuy con papas y mishqui.

			Diciembre 6 aniversario de la parroquia de libación.	
--	--	--	--	--

La tabla núm. 11, nos muestra una preparación originaria extraída directamente del penco utilizada para rituales ceremoniales y curar enfermedades.

Juan Montalvo es reconocido por sus tradicionales octavas, celebradas en el mes de julio y agosto, la cual conlleva con danzas por las calles de la parroquia.

Tabla 12: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Juan Montalvo. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Juan Montalvo	Norte: ciudad de Cayambe. Sur: parroquia de Cangahua. Este: parque nacional. Cayambe-Coca Oeste: cantón Pedro Moncayo.	Su principal vía de acceso es la panamericana norte N35.	Mayo 12 aniversario. Junio 29 fiesta de San Pedro y las octavas de Juan Montalvo.	Chaguarmishqui, la chicha de Jora, las tortillas del tiesto la sopa de arroz de cebada y los bizcochos con queso.

Juan Montalvo es un lugar desolado todo el año, pero en sus fiestas tradicionales, como lo observamos en la tabla núm. 12, este lugar se convierte en un lugar exótico visitado por miles de personas.

La Parroquia de Olmedo (a diferencia de las otras) está caracterizada porque sus fiestas la celebran personas originarias de su pueblo y no existen muchos visitantes.

Tabla 13: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Olmedo. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Olmedo	Norte: provincia de Imbabura. Sur: parroquia de San José de Ayora. Este: provincia de Sucumbíos. Oeste: parroquia de San José de Ayora.	Parroquia de San José de Ayora.	Abril semana santa. Junio 24 fiestas de San Pedro. Agosto las octavas de las comunidades.	Colada de churos, el cariucho, mote, huevos, Queso, papas cocinadas con salsa de pepa de zambo.

La gastronomía que muestra la tabla núm. 13, tiene como resultado la ardua labor que tienen las personas encargadas de la cocina.

Para terminar esta categoría tenemos la parroquia de Otón ubicada en la panamericana norte como lugar de paso.

Tabla 14: Ficha de la segunda categoría. Fiestas tradicionales parroquia de Otón. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Limites	Vía de acceso	Fiestas culturales	Gastronomía típica
Parroquia de Otón	Norte: parroquia de Tocachi. Sur: del cantón Pedro Moncayo. Este: Parroquia de Cangahua. Oeste: parroquia de Santa Rosa de Cusubamba.	Su principal vía de acceso es la panamericana norte N35.	Febrero fiestas en honor al divino niño Jesús. Marzo fiestas en honor al divino niño Jesús. Junio 3 fiestas de la parroquia. Junio 29 fiesta de San Pedro. Julio 16 fiestas de la virgen del Carmen.	Cuy con papas.

Como lo muestra la tabla núm. 14, Otón, al igual que otras parroquias tiene como preparación representativa el cuy con papas, aunque esta preparación varía de acuerdo con su lugar de origen y también con los productos que tenga la parroquia para prepararlo.

Continuando con la categorización para la estructura de la guía tenemos como otra categoría a la población involucrada, se realizó esta categoría porque en todo el cantón Cayambe las personas productoras de insumos naturales, productos e incluso las personas que se dedican a la crianza de animales realizan ferias. Algunas son semanales, diarias y mensuales.

Teniendo como finalidad tener un ingreso económico para sus familias sin dejar de perder cultura y tradición ya que en estas ferias podemos encontrar preparaciones gastronómicas como, el cuy con papas, los bizcochos, queso de hija, mishqui y morocho. Al igual manera que se encuentra productos para poder elaborar preparaciones culinarias, sean medicinales o no medicinales.

Población involucrada

En el cantón Cayambe existen ferias en las cuales las personas originarias de cada región realizan ventas de productos cosechados y elaborados en las tierras

de Cayambe, de esta manera la ficha mostrada a continuación indicará lugar y horario de las ferias.

Tabla 15: Ficha de la tercera categoría. Feria agro-productiva. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Lugar/comunidad	Tipo de feria	Horario
Ayora	Comunidad Santo Domingo No 1	Feria agro-productiva	08AM - 12PM
Ayora	Parque Central	Feria agro-productiva	07 AM- 11 AM
Ayora	Santa Rosa de Ayora	Feria agro-productiva	07 AM- 11 AM
Ayora	Santo Domingo de Guzmán	Feria agro-productiva	07 AM- 11 AM
Ayora	Asociación Prado 1 y 2	Feria agro-productiva	08AM - 12PM
Ayora	Santa Clara	Feria agro-productiva	08AM - 12PM
Ayora	San Francisco de Cajas	Feria agro-productiva	08AM - 12PM
Sta. Rosa de Cusubamba	Centro Poblado	Feria Agro-productiva	07 AM- 12 AM
Sta. Rosa de Cusubamba	Barrio Rumiñahui	Feria agro-productiva	07 AM- 12 AM
Cangahua	Carrera	Feria agro-productiva	07 AM- 12 AM

En la tabla núm. 15, muestra lugares y horarios en las cuales se dedican a la labor de realizar ferias agro-productivas conjunto con el Consejo Provincial de Pichincha.

En la siguiente tabla se aborda todo respecto con las ferias agroecológicas elaboradas en las parroquias urbanas del cantón Cayambe.

Tabla 16: Ficha de la tercera categoría. Feria agroecológica . Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Lugar/comunidad	Tipo de feria	Horario
Juan Montalvo	Parque El Yaznan (LA CAMPESINA)	Feria Agroecológica	06AM - 12PM
Cangahua	Buena Esperanza	Feria Agroecológica	14PM – 17PM
Cangahua	Pitana Bajo	Feria Agroecológica	06 AM - 08 AM
Cangahua	Centro Poblado	Feria Agroecológica	07 AM- 12 PM
Cayambe	Canchas del Barrio Florida 1 (BIO VIDA)	Feria Agroecológica	08 AM - 12PM
Cayambe	Centro Comercial Popular	Feria Agroecológica	07 AM- 13 PM
Cayambe	Parque del Barrio Girasoles (LA CAMPESINA)	Feria Agroecológica	09 AM- 12 PM
Cayambe	Sede de la UNOPAC, calle García Moreno y Pichincha	Feria Agroecológica	07 AM- 13 PM
Otón	Centro Poblado	Feria Agroecológica	07 AM- 17 PM

Según la tabla núm. 16, Cayambe muestra las distintas ferias agroecológicas que tiene para ofertar tanto a moradores como a turistas, en estas ferias se promocionan productos autóctonos y naturales del Catón ya que su producción no tiene químicos ni conservantes.

Para finalizar con esta categoría se muestra la clasificación de las ferias comunitarias que existe en las parroquias tanto urbanas como rurales de Cayambe.

Tabla 17: Ficha de la tercera categoría. Feria Comunitaria. Fuente. Fuertes (2020).

Parroquia	Lugar/comunidad	Tipo de feria	Horario
Cayambe	Barrio Portales de San Pedro	Feria comunitaria	08 AM - 12PM
Juan Montalvo	Barrio La Loma	Feria comunitaria	08 AM - 12PM
Olmedo	Moyurco	Feria comunitaria	07:30AM - 12PM
Olmedo	San Pablo Urco	Feria comunitaria	08 AM - 13PM
Otón	Chaupiestancia	Feria comunitaria	08 AM – 10AM
Otón	El Llano	Feria comunitaria	07 AM - 12PM
Otón	Pamba marquito	Feria comunitaria	09 AM - 13PM
Otón	Santa Rosa de la Compañía	Feria comunitaria	07 AM – 11AM
Sta. Rosa de Cusubamba	Chinchinloma	Feria comunitaria	07:30 AM - 12PM
Ascázubi	Monte serrín Bajo	Feria comunitaria	07 AM - 11PM
Cangahua	Cochapamba	Feria comunitaria	08 AM - 13PM
Cangahua	Ñurukta	Feria comunitaria	07:30 AM - 12PM
Cangahua	Pucará	Feria comunitaria	06 AM – 10AM
Cangahua	San Luis de Guachalá	Feria comunitaria	08 AM – 11AM
Ayora	San Miguel del Prado	Feria comunitaria	12PM - 16PM
Ayora	Florencia Bajo	Feria comunitaria	10 AM - 14PM
Ayora	Paquiestancia	Feria comunitaria	07 AM - 11PM
Ayora	San Miguel de Paquiestancia	Feria comunitaria	06 AM - 11PM
Ayora	San Isidro de Cajas	Feria comunitaria	08 AM - 12PM

Las ferias comunitarias del cantón Cayambe se encuentra ubicadas en algunas parroquias urbanas y rurales como lo muestra la tabla núm. 17, Cayambe, Ayora y Juan Montalvo son las parroquias urbanas que realiza este tipo de ferias.

4.3 Análisis de las entrevistas

Para la presente entrevista se las realizó a 4 profesionales los cuales están vinculados a la gastronomía tradicional del cantón con el objetivo de obtener información verídica que pueda sustentar como se encuentra la gastronomía tradicional del cantón Cayambe.

Teniendo como objetivo recopilar información, la cual sirva como referente para poder realizar la guía gastronómica tradicional.

Tabla 18: Entrevista pregunta No. 1. Fuente. Fuertes. (2020).

Pregunta No. 1: ¿Por qué cree usted que sea necesario documento escrito donde se indique las principales preparaciones del cantón Cayambe?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velázquez	Ing. Jerson Tutillo
En relación con la primera pregunta el chef supo mencionar que es necesario tener un documento escrito para poder tener como referente o fuentes de consulta.	Es muy importante porque debe estar plasmado sabiendo manifestar que la gastronomía tradicional de Cayambe es muy rica.	Viéndolo desde el aspecto turístico es muy importante tener un documento escrito para así poder llegar a todas las personas en general porque no todos tienen conocimientos sobre la gastronomía, de acuerdo con ello poder fomentar el turismo gastronómico.	De igual manera, supo manifestar que si existe un documento escrito, sería muy bueno porque se tendría un registro histórico para tener poder mostrar a los turistas.
<p>Análisis: De acuerdo con las entrevistas realizadas los profesionales dieron posturas similares para poder difundir la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, este sentido es óptimo realizar un documento escrito en donde se puedan identificar las principales preparaciones del cantón ya que sería un referente en el cual las personas en general puedan tener a fácil alcance el procedimiento de cada uno de estos.</p>			

Tabla 19: Entrevista pregunta No. 2. Fuente. Fuertes. (2020).

Pregunta No. 2: ¿qué mecanismos considera usted son los mejores para promocionar la gastronomía tradicional de Cayambe?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velázquez	Ing. Jerson Tutillo
Actualmente las redes sociales utilizan nuevos lineamientos de marketing.	La mejor manera de promocionar la gastronomía y en la situación que está pasando el mundo sería más factible la promoción mediante la tecnología.	Los mecanismos más importantes que pueden ser son los reportajes. Redes sociales y pagina web para poder llegar a turistas nacionales y extranjeros.	De acuerdo con la entrevista realizada el ingeniero supo manifestar que las redes sociales ya la tecnología son referentes muy importantes para poder promocionar la guía.
<p>Análisis: Concluyendo el mejor mecanismo que se puede utilizar en los tiempos actuales es la tecnología y de acuerdo con las respuestas obtenidas de los entrevistados, el mejor mecanismo para promocionar la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe es por paginas digitales, ya que con este sistema existe más facilidad para llegar a las personas en general, e incluso es más óptimo promocionar los productos de esta manera porque con la pandemia actual no todas las personas salen a las calles y no todas las personas conocen los productos a escoger.</p>			

Tabla 20: Entrevista pregunta No. 3. Fuente. Fuertes. (2020).

Pregunta No. 3: ¿Según su conocimiento, que es una guía gastronómica y cuáles son sus características?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velásquez	Ing. Jerson Tutillo
Una Guía son indicadores que nos permite ver una lista detallada de información referente a lugares, paisajes, regiones, restaurantes.	Es un documento donde se plasma todo lo referente a la gastronomía de acuerdo con segmentos como pueden ser Marisquerías, Bizcocherías, comida tradicional.	Es un documento que lleva un protocolo donde se puede caracterizar los lugares exactos para poder encontrar preparaciones gastronómicas tradicionales o comida en genera.	Supo manifestar que es un documento escrito en cual lleva distintas directrices como, lugar, tipo de comida.
<p>Análisis: Las personas entrevistadas supieron manifestar que una guía gastronómica es un documento en donde se caracteriza comida de diferentes indoles y en el sentido de la elaboración de esta, se enfoca en gastronomía tradicional del cantón siendo caracterizada por mencionar a los principales restaurantes, cafeterías, fiestas tradicionales y personas de las comunidades del cantón.</p>			

Tabla 21: Entrevista pregunta No. 4. Fuente. Fuertes (2020).

Pregunta No. 4: ¿En cuanto al aspecto patrimonial cultural como considera usted que es la gastronomía de Cayambe?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abaco	Ing. Esteban Velásquez	Ing. Jerson Tutillo
Cayambe es muy patrimonial por su costumbre y tradición conservando aun las técnicas de cocción.	La gastronomía de Cayambe está perdida porque son pocos los lugares donde se dedican a la elaboración de estos.	La gastronomía de Cayambe es una de las más culturales porque viene vinculada directamente con fiestas y tradiciones de Cayambe.	La gastronomía en el cantón Cayambe existe una gran variedad de platos típicos que van vinculados directamente con las fiestas de San Pedro y la cultura de estos.
<p>Análisis: Cayambe es un referente gastronómico a nivel nacional e internacional porque su comida tiene historia y trayectoria, un ejemplo de ellos es el Bizcocho cayambeño, ya que es conocido nacional e internacionalmente. También es un lugar el cual cuenta con paisajes incomparables, y un referente de eso es el nevado Cayambe, este es el único en el mundo que es atravesado por la línea equinoccial el cual cuenta como patrimonio turístico cultural del cantón.</p>			

Tabla 22: Entrevista pregunta No. 5. Fuente. Fuertes (2020).

Pregunta No.5: ¿Qué recursos turísticos gastronómicos cree usted que deberían ser parte de la guía gastronómica?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velázquez	Ing. Jerson Tutillo
Siempre una guía debe dar a conocer el sector turístico y que existan los detalles más importantes dentro de la misma.	Realizar la difusión a gran escala y el apoyo a los emprendimientos teniendo un apoyo gubernamental.	Ayudas didácticas y establecer una oficina para poder tener un referente de información.	Como recursos gastronómicos se debería utilizar lo actual y lo ancestral para poder realizar una fusión y establecer un producto.
<p>Análisis: Las personas entrevistadas supieron manifestar que los recursos que más relevantes pueden ser las ayudas didácticas que caracterizan a los principales productos, preparaciones y lugares para que los turistas nacionales y extranjeros tengan más facilidad de encontrar gastronomía y lugar turístico.</p>			

Tabla 23: Entrevista pregunta No. 6. Fuente. Fuertes (2020).

Pregunta No. 6: ¿cuáles considera usted que son preparaciones tradicionales del cantón Cayambe?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velázquez	Ing. Jerson Tutillo
La chicha, el uchu jacu, polla ronca. El tostado, bizcocho, quesos, yogur.	Existe gran variedad de preparaciones, pero las más referentes son el bizcocho, el queso de hoja, el cariucho el cuy,	Existe variedad de comida tradicional como pueden ser en la comida comunitaria como Bizcocho, Uchu Jacú, el cuy.	Entre los más representativos son los bizcochos, queso de hija, y los productos lácteos.
<p>Análisis: todos los entrevistados manifestaron al bizcocho como prioridad, pero también existen otras preparaciones las cuales son reconocidas por ser servidas únicamente en fiestas familiares y las fiestas tradicionales de Cayambe, incluyendo en estas, la colada de uchu Jacú que es servida en bautizos y matrimonios indígenas, también la bebida mishqui que es servida a los agricultores antes de que vayan a cumplir la ardua labor de su trabajo.</p>			

Tabla 24: Entrevista pregunta No. 7. Fuente: Fuertes B (2020).

Pregunta No. 7: Según su criterio que deberían hacer las autoridades locales para promover la gastronomía típica del cantón Cayambe?			
Chef Edwin Antamba	Chef Patricio Abalco	Ing. Esteban Velázquez	Ing. Jerson Tutillo
<p>Todo tiene instinto de política lastimosamente Cayambe y como para distintos cantones de la provincia de pichincha no existe apoyo necesario. Hay que tomar en cuenta que Cayambe es considerado patrimonio del Inti Raymi.</p>	<p>Tener un apoyo directo teniendo como prioridad el turismo y la gastronomía, teniendo un apoyo negativo de las autoridades.</p>	<p>Tener un plan de promoción de lugares turísticos caracterizando sus preparaciones.</p>	<p>Deberían promover y dar más espacio para poder promocionar los productos, gastronomía y poder generar más ingresos.</p>
<p>Análisis: Las personas entrevistadas en síntesis dijeron que actualmente el gobierno actual no da apoyo al turismo, y sería óptimo que el gobierno actual y los siguientes que tenga el cantón, tengan más prioridad al turismo y a la gastronomía ya que estas dos indoles son potencias económicas a nivel nacional e internacional y Cayambe si cuenta con los atractivos turísticos gastronómicos que no están siendo aprovechados al 100% por la falta de conocimiento.</p>			

4.4 Análisis global de las entrevistas

Luego de la realización de las entrevistas en el cantón Cayambe, las 4 personas que colaboraron fueron un punto clave ya que se pudo alcanzar a recopilar sobre las principales preparaciones en las cuales estará enfocada la guía gastronómica. Las preguntas que se realizaron fueron con relación al turismo gastronómico y conocimiento sobre gastronomía tradicional dentro del cantón Cayambe, como resultado todos los entrevistados supieron manifestar que no existe un documento similar el cual pueda impulsar la gastronomía como tal, al igual manera que no existe apoyo de las autoridades locales para promocionar la gastronomía tradicional.

Por otra parte, mediante las entrevistas se mencionó que se requiere un soporte económico para la gastronomía y el turismo en general de todo el cantón, con el objetivo de que proyectos similares a este tengan mucha más solvencia y mejor

calidad, ya que la gastronomía puede ser una estrategia para que tanto turistas nacionales y extranjeros, sean impulsados a conocer la cultura y tradición que el cantón tiene para mostrar. Ofertando una variedad de gastronomía típica originaria de Cayambe al igual manera exhibiendo sus lugares turísticos ya que estos son incomparables y únicos a nivel nacional y mundial. De igual manera, un referente muy importante son las personas que trabajan en la producción de alimentos, verduras, vegetales, tubérculos, cereales y a la crianza de animales comestibles debido a que sin sus productos la gastronomía tradicional y en si la comida no existiría, mostradas anteriormente, en las tablas.

La guía gastronómica es definida por los expertos entrevistados como un documento escrito en donde se caracteriza todas las preparaciones y sus caracterizas de un restaurante o un pueblo, estas pueden variar según su origen, su técnica de cocción o incluso su preparación.

En cuanto a los atractivos turísticos se refieren a los principales lugares en donde se pueden avistar paisajes que van inmiscuidos con la gastronomía, cultura y tradición, de acuerdo con su origen es historia, algunos de estos pueden tener, montañas, ríos, cascadas, bosques, iglesias y parques.

Por otra parte, en cuanto a los recursos turísticos gastronómicos los entrevistados concluyen que el cantón Cayambe, tiene un potencial de atractivos los cuales algunos de ellos fueron mencionados, pero tiene necesidad de que sean explotados da manera integral.

Otro aspecto importante que supieron manifestar los expertos entrevistados fue que con la creación de esta guía tradicional del cantón Cayambe, el objetivo de este trabajo de titulación, servirá como impulso para la parte restaurantera en incluso para otros emprendimientos que se están efectuando en este, además de esto el cantón posee con la suficiente gastronomía típica.

4.5 Caracterización de productos, gastronomía típica y lugares turísticos de Cayambe

4.5.1 Cayambe

Cayambe es la cabecera cantonal siendo su principal parroquia urbana ubicado al noroeste de la cordillera de los Andes mostrando territorios y paisajes

inigualables, teniendo como referencia al nevado Cayambe ya que es el único en el mundo el cual es atravesado por la línea equinoccial ocupa una población que antes estaba poblada por los indígenas Cayambis.

Fecha de fundación

Fundado el 17 de mayo de 1851.

Producción

A nivel cantonal de acuerdo con la guía turística de Cayambe (2014), como cabecera cantonal las principales actividades económicas que muestra la parroquia es producción agrícola de flores para exportación nacional e internacional, teniendo como principales compradores a Rusia y Estados Unidos, además tiene una gran producción ganadera que abastece a las grandes industrias lácteas como Nestlé y Dulac.

Principales lugares de expendio de gastronomía típica

Dentro de los principales expendedores de gastronomía típica del cantón tenemos como referencia a los bizcochos Katherine donde tanto turistas nacionales y extranjeros pueden deleitarse con el delicioso bizcocho tradicional y el famoso queso de hoja.


Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe

Tabla 25: Iglesia matriz de Cayambe. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL ATRACTIVO	Iglesia matriz de Cayambe
FICHA NUMERO	1
RESPONSIBLE	Boris Fuertes
FECHA	27 de julio del 2020
CATEGORIA	Religión y cultura
TIPO	Religión y cultura
SUBTIPO	Religión
UBICACIÓN	Ubicado en el lado sur del parque principal de Cayambe
PROVINCIA	Pichincha
CIUDAD Y/O CANTÓN	Cayambe

PARROQUIA		Cayambe	
LATITUD		LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO	Cayambe	DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA	2830msnm	TEMPERATURA	16° C
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN		FOTO	
<p>La iglesia matriz del cantón Cayambe se encuentra ubicada al sur del parque central, es de estilo eléctrico y conserva sus formas originales desde el año de su fundación</p>			
		<p>Iglesia de Cayambe. Fuente: https://images.app.goo.gl/HCZoVm1aKD1MF2mo6</p>	
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Religión			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		Conservado	
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad del Cantón			
CAUSAS			
Funciona fiestas ceremoniales a nivel cantonal como, Bautizos, Matrimonios e incluso la misa en agradecimiento por las cosechas del año y en honor a las fiestas de San Pedro.			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		Conservado	
CAUSAS:			
APOYO			
Vías en perfecto estado al igual que los diferentes sistemas de apoyo.			
INFRAESTRUCTURA BÁSICA		Si	
AGUA		Potable	
ENERGÍA ELECTRICA		Sistema Interconectado	
ALCANTARILLADO		Red Pública	
TRANSPORTE		Diario	

Tabla 26: Mercado Diario de Cayambe. Fuente. Boris (2020).


FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO		Mercado diario de Cayambe	
FICHA NUMERO		2	
RESPONSIBLE		Boris Fuertes	
FECHA		27 de julio del 2020	
CATEGORIA		Manifestaciones culturales	
TIPO		Folklore	
SUBTIPO		Ferias y mercados	
UBICACIÓN		Ascasubi y restauración	
PROVINCIA		Pichincha	
CIUDAD Y/O CANTÓN		Cayambe	
PARROQUIA		Cayambe	
LATITUD		LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA		2830msnm	TEMPERATURA
PRECIPITACIÓN		9% 16° C	
DESCRIPCIÓN		FOTO	
<p>El mercado diario del Cantón se encuentra ubicado dentro de la parroquia su patio de comida ofrece una gran variedad de alimentos tanto para moradores al igual manera que para turistas nacionales y extranjeros.</p>			
		<p>Mercado diario Cayambe. Fuente: https://images.app.goo.gl/XRUfoLmAGhEZw4RT9</p>	
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Cultura e identidad			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		Conservado	
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad del cantón			
CAUSAS			
Es una fuente de ingresos altos para el cantón porque es el principal comercializador de alimentos.			

ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS	
Se encuentra ubicado en la zona urbana de la parroquia por ello está muy bien conservado y en buen estado	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO	Red Pública
TRANSPORTE	Diario

Tabla 27: Bizcocho Cayambeño. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales					
Nombre de la preparación			Bizcocho cayambeño		
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	1	Fecha	29/7/2020
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cayambe
1.1 Descripción del plato					
Factores sociales y culturales					
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación	
categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad	
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular	
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva	Regular	
Plato Fuerte				Temporal	
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal	
Bebida			Originarios de otros lugares	Especial	
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países	Especial	
1.2 Factores de nutrición			2. Recetario		
Nivel de dificultad de elaboración			Ingredientes principales		
Regular	Medio	Harina, sal, grasa Agua			
Bajo	Alto				
Tiempo de elaboración en minutos					
Foto			3. Difusión		
			3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión
			Mercado libre	Mercado turístico	Familiar / boca a boca
			Mercado nacional	Prensa local y nacional	Educación
			Mercado regional	Boca a boca	Mediante libros
			Mercado internacional	Festival o festividad	TV y Radio
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones
4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna
Mercado local	Restauración de la zona				
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas				
Mercado regional	Mercado local				
Mercado internacional	Festival o festividades				

Tabla 28: Queso de hoja. Fuente. Boris (2020).

Datos generales								
Nombre de la preparación				Queso de Hoja				
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	2	Fecha	29/7/2020			
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cayambe			
Descripción del plato								
1.1 Factores sociales y culturales								
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación				
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/vecinal		Procesado o en conserva		
Plato fuerte							Regular	
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		
Bebida						Temporal		
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importados de otros países		
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario				
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales				
Regular		Medio		Leche, ácido, cuajo, sal				
Bajo		Alto						
Tiempo de elaboración en minutos								
Foto				3. Difusión				
 <p>Queso de Hoja. Fuente: https://images.app.goo.gl/bvhkv9waylwka5s98</p>				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones		
4.1 alcance		4.2 vías de comercialización			Propia		Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas						
Mercado regional		Mercado local						
Mercado internacional		Festival o festividades						

4.5.2 Olmedo

De acuerdo con la guía turística de Cayambe (2014), los páramos de Olmedo están cubiertos de ganado y una producción agrícola exuberante donde los antiguos indígenas transportaban sus alimentos mediante las cabezas de ganado. De igual manera, la principal hacienda ganadera se encontraba ubicada en Pesillo en la que los habitantes de la comunidad fueron sometidos a una dura explotación.

Fecha de fundación

Su fecha de fundación fue en el año 26 de septiembre del 1911.

Producción


En la parroquia de Olmedo la ganadería es uno de los principales fuentes de producción lo que implica con esto al cultivo de pastos al igual manera que la venta de leche y de todos sus derivados, otros productos que también produce la parroquia son la cebada, el trigo las papas y las habas.

Principales lugares de expendio de comida tradicional

Actualmente la parroquia de Olmedo no cuenta con lugares establecidos en los cuales se puede encontrar gastronomía típica, pero en las fechas de sus fiestas las mujeres indígenas preparan platos gastronómicos culturales los cuales dan a servirse a todos los danzantes que cruzan por la calle.


Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.

Tabla 29: Tumba de transito Amaguaña. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO		Tumba de Transito Amaguaña	
FICHA NUMERO		3	
RESPONSIBLE		Boris Fuertes	
FECHA		29 de julio del 2020	
CATEGORIA		Manifestaciones culturales	
TIPO		Cultura	
SUBTIPO		Interculturalidad	
UBICACIÓN			
PROVINCIA		Pichincha	
CIUDAD Y/O CANTÓN		Cayambe	
PARROQUIA		Olmedo	
LATITUD		LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA		3100msnm	TEMPERATURA
PRECIPITACIÓN		9° C	
DESCRIPCIÓN		FOTO	
<p>Transito Amaguaña participo en las primeras uniones agrícolas junto a Dolores Cacuango y otros líderes nativos quienes fueron las personas que fundaron ecuatorial de indios en 1994, también fueron las personas que erradicaron la esclavitud del negro e indígenas en el Ecuador</p>			
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Religión			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		Conservado	
CAUSAS			
En la actualidad el atractivo se encuentra en perfecto estado ya que se realiza honor a la tumba			
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad Cantonal.			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:		Conservado	

CAUSAS	
El entorno se encuentra conservado ya que la población quiere mantener en orden ya que su lucha duro 100 años	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO	Red Pública
TRANSPORTE	Diario

Tabla 30: Laguna de San Marcos. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO	Laguna de San Marcos		
FICHA NUMERO	4		
RESPONSIBLE	Boris Fuertes		
FECHA	2 de agosto del 2020		
CATEGORIA	Turismo		
TIPO	Lugar natural		
SUBTIPO	Laguna		
UBICACIÓN	Reserva ecológica Cayambe Coca		
PROVINCIA	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN	Cayambe		
PARROQUIA	Olmedo		
LATITUD		LONGITUD	6000 metros
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA	3400msnm	TEMPERATURA	12°C
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN	FOTO		
La laguna de San Marcos se dio gracias a eventos volcánicos y glaciales del Volcán Cayambe. De igual manera, la fauna que tiene proviene de la reserva ecológica Cayambe Coca algunos de ellos son venados, zorros, lobos y pumas.			
	Laguna de San Marcos. Fuente: https://images.app.goo.gl/kVWYiz9FXSuXYL1cA		
VALOR EXTRÍNSECO			

USOS (SIMBÓLICO)	
Convivencia con el medio ambiente sano	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	Conservado
CAUSAS	
La única causa por la que se mantiene conservado el atractivo es porque se encuentra ubicado en una reserva ecológica	
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS	
Al existir animales de promedio es necesario mantener limpio el entorno ya que algunas especies son patrimonio cultural.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO	Red Pública
TRANSPORTE	

Tabla 31: Cebada. Fuente. Fuertes (2020).


Datos generales											
Nombre del producto				Cebada							
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	1	Fecha	2/8/2020						
		Cantón:	Olmedo	Parroquia	Olmedo						
Descripción del producto											
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)											
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación							
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/vecinal		Procesado o en conserva		Temporal			
Plato fuerte				Nacional		Originarios del lugar					
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios de otros lugares		Especial			
Bebida						Importados de otros países					
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos							
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario							
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales							
Regular		Medio		Cebada							
Bajo		Alto									
Tiempo de elaboración en minutos											
Foto				3. Difusión							
 <p>Cebada. Fuente: https://www.numbersmagazine.com/articulo.php?tit=empresa-de-alimentos-fomentara-la-siembra-de-trigo-</p>				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión			
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca			
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación			
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros			
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio			
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones					
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización				Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona									
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas									
Mercado regional		Mercado local									
Mercado internacional		Festival o festividades									

Tabla 32: Papa. Fuente. Fuertes (2020).


Datos generales							
Nombre del producto				Papa			
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	2	Fecha	2/8/2020		
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Olmedo		
Descripción del plato							
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)							
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación	
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular		
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal		
Plato fuerte							
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial		
Bebida			Originarios de otros lugares				
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países				
1.2 Factores de nutrición			2. Recetario				
nivel de dificultad de elaboración			Ingredientes principales				
Regular	Medio		Papa				
Bajo	Alto						
Tiempo de elaboración en minutos							
Foto			3. Difusión				
			3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión		
			Mercado libre	Mercado turístico	Familiar / boca a boca		
			Mercado nacional	Prensa local y nacional	Educación		
			Mercado regional	Boca a boca	Mediante libros		
			Mercado internacional	Festival o festividad	Tv y radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones		
4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna		
Mercado local	Restauración de la zona						
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas						
Mercado regional	Mercado local						
Mercado internacional	Festival o festividades						

Tabla 33: Haba. Fuente. Fuertes (2020).



Datos generales									
Nombre de la preparación				Habas					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	3	Fecha	2/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Olmedo				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad					
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva	Temporal					
Plato fuerte									
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Especial					
Bebida			Originarios de otros lugares						
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países						
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular	Medio	Habas							
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca		
				Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación		
				Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros		
				Mercado internacional		Festival o festividad	Tv y radio		
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

Tabla 34: Cariucho. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales									
Nombre de la preparación				Cariucho					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	3	Fecha	2/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Olmedo				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular	
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/vecinal		Procesado o en conserva		Temporal	
Plato fuerte									
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		Especial	
Bebida						Originarios de otros lugares			
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importados de otros países			
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular		Medio		Cuy, papas, choclo, mellocos, habas, ají					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

4.5.3 Cangahua

En tiempos antiguos formó parte del cacicazgo de Cayambe, durante todo el periodo colonial siendo destacado por sus tierras milenarias en la que habitaron antepasados propios del Ecuador.

Fecha de fundación

La fecha de fundación fue el 29 de octubre de 1790.

Producción

Los pobladores en su gran mayoría se dedican a la agricultura y a la ganadería ya que sus tierras son féculdas y cuentan con una gran extensión de terreno realizando exportaciones directas a los mercados de Cayambe, Ibarra y a la capital del Ecuador. Presentando productos netamente naturales como, cebolla larga, melloco, Mishqui y una gran variedad hortalizas al igual forma que también es uno de los primeros exportadores de flores en al exterior.

Principales lugares de expendio de comida típica

Cangahua al ser una parroquia rural del cantón Cayambe no cuenta con lugares establecidos en los cuales se realice el expendio de gastronomía tradicional, ya que no cuenta con apoyo suficiente de las autoridades.

Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.

Tabla 35: Termas del Pisque. Fuente, Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO		Termas del pisque	
FICHA NUMERO		5	
RESPONSIBLE		Boris Fuertes	
FECHA		29 de julio del 2020	
CATEGORIA		Sitios naturales	
TIPO			
SUBTIPO		Piscinas	
UBICACIÓN		Ubicado en la panamericana norte e35	
PROVINCIA		Pichincha	
CIUDAD Y/O CANTÓN		Cayambe	
PARROQUIA		Olmedo	
LATITUD		LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA		2800msn m	TEMPERATURA 16 ° C
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN		FOTO	
<p>Termales naturales a 38°C Formadas del rio pisque que contienen gran cantidad de azufre y hierro aptas para las personas por qué. De igual manera, estas aguas son medicinales</p>			
<p>Termas del pisque. Fuente : https://images.app.goo.gl/eJMTRGdwMFYbuy7t8</p>			
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Sitios naturales			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		Conservado	
CAUSAS			
Las piscinas se encuentran en buen estado visto que son visitadas por moradores, turistas nacionales y extranjeros. De igual manera, su costo es accesible para cualquier persona natural			
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad Cantonal.			

ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS	
De igual manera, el entorno es muy conservado porque igual que las piscinas son visitadas por turistas, también cabe mencionar que la mayor parte de moradores que visitan este lugar son personas de la tercera edad ya que sus aguas son medicinales y muy buenas para el cuerpo humano, por este sentido el entorno se encuentra en buen estado	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO	Red Pública
TRANSPORTE	Diario

Tabla 36: Centro comunitario San Luis de Guáchala. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO	Centro comunitario San Luis de Guáchala		
FICHA NUMERO	6		
RESPONSIBLE	Boris Fuertes		
FECHA	3/8/2020		
CATEGORIA	Sitios culturales		
TIPO	Cultura		
SUBTIPO	Turismo comunitario		
UBICACIÓN	Mitad del mundo latitud 0°0'00"		
PROVINCIA	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN	Cayambe		
PARROQUIA	Cangahua		
LATITUD	0	LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	6km desde Cayambe
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA	3652msnm	TEMPERATURA	16°C
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN		FOTO	
En el sitio existe un monumento de piedra solida con un diámetro de 1,80 metros, siendo un sitio histórico ya que se encuentra ubicado en la mitad del mundo			

	 <p>Centro comunitario San Luis de Guáchala. Fuente: https://images.app.goo.gl/KZoMfHd7ow8JXaQo7</p>
VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBÓLICO)	
Sitio cultural	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	Conservado
CAUSAS	
Es primordial mantener en perfecto estado este lugar ya que es patrimonio cultural del Cantón	
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA	
Propiedad de la Parroquia	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS	
Se encuentra en perfecto estado puesto que se encuentra ubicado en la panamericana norte y existe gran afluencia de personas	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO	Red Pública
TRANSPORTE	

Tabla 37: Cebolla larga. Fuente. Fuertes (2020).


Ficha de Inventario de productos										
Nombre de la preparación					Cebolla larga					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	4	Fecha	3/8/2020					
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cangahua					
Descripción del plato										
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)										
1.1.1 Denominación							1.1.2 Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular		
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/vecinal		Procesado o en conserva		Temporal		
Plato fuerte										
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar				
Bebida						Originarios de otros lugares		Especial		
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importados de otros países				
1.2 Factores de nutrición					2. Recetario					
nivel de dificultad de elaboración					Ingredientes principales					
Regular		Medio		Cebolla larga						
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto										
					3. Difusión					
					3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
					Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
					Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
					Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio						
4. Comercialización					5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona								
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas								
Mercado regional		Mercado local								
Mercado internacional		Festival o festividades								

Tabla 38: Melloco. Fuente. Fuertes (2020).


Ficha de Inventario de productos									
Nombre de la preparación				Melloco					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	5	Fecha	3/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cangahua				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad				
Aperitivo		Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular				
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva	Temporal				
Plato fuerte									
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Especial				
Bebida				Originarios de otros lugares					
Producto		En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países					
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular		Medio	Melloco						
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos				3. Difusión					
Foto									
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca		
				Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación		
				Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros		
				Mercado internacional		Festival o festividad	Tv y radio		
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

Tabla 39: Cuy con papas. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales									
Nombre de la preparación			Cuy con papas						
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	4	Fecha	3/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cangahua				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de denominación						
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad					
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva						
Plato fuerte				Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal		
Postre	En peligro de desaparición	De países vecinos	Originarios de otros lugares				Especial		
Bebida				Importados de otros países					
Producto									
1.2 Factores de nutrición			2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración			Ingredientes principales						
Regular	Medio	Cuy, papas, lechuga, tomate, ají							
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto									
									
						3. Difusión			
						3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	
						Mercado libre	Mercado turístico	Familiar / boca a boca	
						Mercado nacional	Prensa local y nacional	Educación	
Mercado regional	Boca a boca	Mediante libros							
Mercado internacional	Festival o festividad	TV y Radio							
4. Comercialización			5. Fuente de información	6. Observaciones					
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia	Ninguna				
Mercado local	Restauración de la zona								
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas								
Mercado regional	Mercado local								
Mercado internacional	Festival o festividades								

Tabla 40: Uchujacu. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales						
Nombre de la preparación				Uchujacu		
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	5	Fecha	3/8/2020	
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cangahua	
Descripción del plato						
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)						
1.1.1 Denominación					1.1.2 Variación de denominación	
Categoría		Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular	
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva	Regular	
Plato fuerte					Temporal	
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal	
Bebida				Originarios de otros lugares	Especial	
Producto		En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países		
1.2 Factores de nutrición			2. Recetario			
Nivel de dificultad de elaboración			Ingredientes principales			
Regular		Medio	Maíz, frejol, habas, Lenteja, quinua, morocho, trigo. Arveja			
Bajo		Alto				
Tiempo de elaboración en minutos						
Foto			3. Difusión			
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión
			Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca
			Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación
			Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros
			Mercado internacional		Festival o festividad	Tv y radio
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones	
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia	Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona				
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas				
Mercado regional		Mercado local				
Mercado internacional		Festival o festividades				

4.5.4 Ayora

Su nombre oficial es San José de Ayora siendo un asentamiento muy importante de los Cayambis, siendo reconocido nacional e internacionalmente por sus fiestas tradicionales y por su campeonato nacional de pelota de mano.

Fecha de fundación

Su fundación fue el 12 de mayo de 1927.

Producción

Ayora que es una parroquia urbana de Cayambe tiene como primera actividad económica a la agricultura y la ganadería, y en la actualidad siendo un gran exponente de las flores de exportación.

Principales lugares de expendio de gastronomía tradicional

Actualmente la parroquia no cuenta con lugares establecidos en los cuales se pueda encontrar gastronomía típica ya que en el transcurso del año no existe afluencia de personas, pero en sus fiestas tradicionales que se realizan en el mes de mayo, las mujeres originarias de este sector elaboran preparaciones tradicionales, las cuales se ofertan a personas en general.


Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.

Tabla 41: Cascadas de Cariacu. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO	Cascadas de Cariacu		
FICHA NUMERO	7		
RESPONSIBLE	Boris Fuertes		
FECHA	4/8/2020		
CATEGORIA	Sitios naturales		
TIPO	Ríos		
SUBTIPO	Cascadas de Cariacu		
UBICACIÓN	Se encuentra ubicado a 2 km de la comunidad		
PROVINCIA	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN	Cayambe		
PARROQUIA	Ayora		
LATITUD		LONGITUD	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO	Cayambis	DISTANCIA	10 km de Cayambe
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA	2888msnm	TEMPERATURA	
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN		FOTO	
<p>Existe un total de 16 cascadas que se encuentra ubicadas a 2 kilómetros de la comunidades utilizadas anteriormente, para rituales ceremoniales y para unir a parejas indígenas</p>			
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Ritos ceremoniales			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	Conservado		
CAUSAS			
Se encuentra conservado ya que en los últimos años existe más cantidad de visitantes y los moradores siguen realizando sus ritos ceremoniales.			
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad de la comunidad			


ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS	
Todo el entorno se encuentra en perfecto estado ya que la tierra tiene vida y si las personas maltratan a la tierra, esta no produce	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	No
AGUA	Natural
ENERGÍA ELECTRICA	No
ALCANTARILLADO	No
TRANSPORTE	No

Tabla 42: Chicha de Jora. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales									
Nombre de la preparación				Chicha de Jora					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	6	Fecha	4/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Ayora				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Aperitivo		Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal			
Plato fuerte									
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial			
Bebida				Originarios de otros lugares					
Producto		En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países					
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular		Medio		harina de jora, agua, canela, clavo de olor, anís español, anís estrellado, ishpingo, panela, concho de chicha					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

Chicha de jora. Fuente: <https://images.app.goo.gl/xTJHnF9Lz22GUeSW7>

Tabla 43: Habas calpo. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales							
Nombre de la preparación				Habas Calpo			
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	7	Fecha	4/8/2020		
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Ayora		
Descripción del plato							
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)							
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación			
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular		
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal		
Plato fuerte			Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial
Postre	En peligro de desaparición	De países vecinos			Originarios de otros lugares		
Bebida					Importados de otros países		
Producto							
1.2 Factores de nutrición			2. Recetario				
Nivel de dificultad de elaboración			Ingredientes principales				
Regular	Medio		Habas				
Bajo	Alto						
Tiempo de elaboración en minutos							
Foto			3. Difusión				
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación	
			Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad	Tv y radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones		
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna	
Mercado local	Restauración de la zona						
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas						
Mercado regional	Mercado local						
Mercado internacional	Festival o festividades						

4.5.5 Cuzubamba

Las leyendas contadas por las personas manifiestan que los primeros habitantes que pisaron la tierra que hoy corresponde a Cusubamba, fueron los Cayambis, siendo especialistas por ser mensajeros.

Fecha de fundación

El año de fundación fue el 6 de diciembre de 1944.

Producción

En esta parroquia la principal actividad económica es la agricultura, siendo como principales productos el maíz, el frejol y el trigo.

Principales lugares de expendio de gastronomía tradicional

La localidad no cuenta con lugares específicos en los cuales puedan brindar ya que no existe afluencia de turistas.

Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.

Tabla 44: Frejol. Fuente: Fuertes (2020).


Ficha de Inventario de productos									
Nombre de la preparación				Frejol					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	6	Fecha	4/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cusubamba				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Aperitivo		Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal			
Plato fuerte									
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial			
Bebida				Originarios de otros lugares					
Producto		En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países					
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular		Medio		Frejol					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Regular			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

Tabla 45: Trigo. Fuente. Fuertes. (2020).


Ficha de Inventario de productos									
Nombre de la preparación				Trigo					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	7	Fecha	4/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cusubamba				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación			
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal				
Plato fuerte			Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial		
Postre	En peligro de desaparición	De países vecinos			Originarios de otros lugares				
Bebida			Importados de otros países						
Producto									
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular	Medio	Trigo							
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
 <p>Trigo. Fuente: https://images.app.goo.gl/9rHNkgPEWHyqzVAD6</p>				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local	Restauración de la zona								
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas								
Mercado regional	Mercado local								
Mercado internacional	Festival o festividades								

Tabla 46: Maíz. Fuente. Fuertes (2020).



Datos generales											
Nombre de la preparación				Maíz							
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	8	Fecha	4/8/2020						
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Cusubamba						
Descripción del plato											
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)											
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad					
Aperitivo		Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales		Regular					
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva		Temporal					
Plato fuerte											
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Especial					
Bebida				Originarios de otros lugares							
Producto		En peligro de desaparición	De países vecinos	Importados de otros países							
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario							
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales							
Regular		Medio		Maíz							
Bajo		Alto									
Tiempo de elaboración en minutos											
Foto				3. Difusión							
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión			
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca			
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación			
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros			
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio			
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones					
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna					
Mercado local		Restauración de la zona									
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas									
Mercado regional		Mercado local									
Mercado internacional		Festival o festividades									

Tabla 47: Mishqui. Fuente. Fuertes (2020).

Datos generales									
Nombre de la preparación				Mishqui					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	8	Fecha		4/8/2020			
		Cantón:	Cayambe	Parroquia		Cusubamba			
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular	
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/vecinal		Procesado o en conserva		Temporal	
Plato fuerte									
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		Especial	
Bebida						Originarios de otros lugares			
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importados de otros países			
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular		Medio		Mishqui					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto				3. Difusión					
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		Tv y radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado nacional		Puestos de comida y carreteras pequeñas							
Mercado regional		Mercado local							
Mercado internacional		Festival o festividades							

Mishqui. Fuente:
<https://images.app.goo.gl/TBgoN8yLKb6aEbW7>

4.5.6 Juan Montalvo

Siendo una de las parroquias urbanas del cantón Cayambe Juan Montalvo es reconocido por sus fiestas tradicionales y culturales que se realizan una vez cada año, en el mes de julio de cada año se realiza la prestigiosa fiesta de San Pedro y las octavas de Juan Montalvo, Atrayendo turistas nacionales extranjeros.

Fecha de fundación

La fecha de fundación fue el 12 de mayo de 1927.

Productos

Esta población se caracteriza porque su primera actividad económica es la agricultura teniendo huertos frutales, y también la crianza de animales como: cuyes, conejos, vacas, chancos.

Principales lugares de expendio de comida típica

Actualmente en el sector no cuenta con establecimientos directos que ofrezcan preparaciones gastronómicas tradicionales, pero en las fiestas culturales realizadas cada año moradores del lugar preparan y venden una gran variedad de comida típica a danzantes, y turistas.

Fichas de inventarios de lugares turísticos productos y preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Cayambe.


Tabla 48: Parque Yaznan. Fuente. Fuertes (2020).

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO	Parque Yaznan		
FICHA NUMERO	8		
RESPONSIBLE	Boris Fuertes		
FECHA	5/8/2020		
CATEGORIA	Sitio cultural		
TIPO	Convivencia familiar		
SUBTIPO	Parque natural		
UBICACIÓN	Ubicado en la panamericana norte n35		
PROVINCIA	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN	Cayambe		
PARROQUIA	Juan Montalvo		
LATITUD		LONGITUD	8500 metros
CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
POBLADO		DISTANCIA	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA	2830msnm	TEMPERATURA	16° C
PRECIPITACIÓN			
DESCRIPCIÓN		FOTO	
Es perfecto para llevar a su familia ya que cuenta con juegos infantiles, venta de comida, y tiene una hermosa laguna artificial en el centro del parque.			
VALOR EXTRÍNSECO			
USOS (SIMBÓLICO)			
Sitio Cultural			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		Conservado	
CAUSAS			
Actualmente se realiza mantenimientos cada cierto tiempo ya que el atractivo permanece con afluencia de personas			
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA			
Propiedad del cantón			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:		Conservado	
CAUSAS			

En el momento se encuentra conservado ya que da buena imagen el cantón y todas las mañanas existen deportista y personas que realizan ejercicio dentro y fuera de él.

APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA	Potable
ENERGÍA ELECTRICA	Sistema interconectado
ALCANTARILLADO	Red pública
TRANSPORTE	Diario

Tabla 49: Chaguarmishqui. Fuente: Fuertes (2020).

Datos generales									
Nombre de la preparación				Chaguarmishqui					
Provincia	Pichincha	Código de ficha:	9	Fecha	5/8/2020				
		Cantón:	Cayambe	Parroquia	Juan Montalvo				
Descripción del plato									
1.1 Factores sociales y culturales (valoración social)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural	Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad					
Aperitivo	Plenamente reconocido	Familiar antepasados	Naturales	Regular					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social/vecinal	Procesado o en conserva	Temporal					
Plato fuerte				Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Especial		
Postre	En peligro de desaparición	De países vecinos	Originarios de otros lugares						
Bebida			Importados de otros países						
Producto									
1.2 Factores de nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes principales					
Regular	Medio			Cabuya					
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en minutos				3. Difusión					
Foto									
 <p>Chaguarmishqui. Fuente: https://images.app.goo.gl/HDkohPW5uXHgDkzg9</p>				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca		
				Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación		
				Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros		
				Mercado internacional		Festival o festividad	Tv y radio		
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Propia		Ninguna			
Mercado local	Restauración de la zona								
Mercado nacional	Puestos de comida y carreteras pequeñas								
Mercado regional	Mercado local								
Mercado internacional	Festival o festividades								

4.6 Diseño de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.

La guía gastronómica tradicional será expuesta virtualmente para que los turistas puedan llevarla directamente en su celular a cualquier lugar y el documento estará estructurado por 4 componentes que conformaron directamente la guía.

- Restaurantes
- Bizcocherías
- Fiestas tradicionales
- Población involucrada agroecología

Los restaurantes y las cafeterías dentro de la guía estarán ubicados en la parroquia de Cayambe ya que es la única que cuenta con establecimientos físicos en los que se puede encontrar gastronomía típica, las fiestas tradicionales se ubicaran en las distintas parroquias que tiene el cantón Cayambe y la población involucrada trata sobre las ferias comunitarias, agro-comunitaria y agropecuaria que ofertan preparaciones, productos y animales que son utilizados para la elaboración de platos tradicionales.

4.6.1 Estructura de la Guía

Portada y contraportada

La portada y contra portada de la guía está realizada en formato a4 presentando los platos más representativos del cantón los cuales son el bizcocho y el queso de hoja.



Ilustración 1: Portada de la Guía. Fuente. Fuertes (2020).

4.6.2 Contenido

La guía tendrá como contenido la dirección exacta en donde se pueda encontrar comida tradicional en restaurantes y cafeterías, también tendrá lugares turísticos que puedan visitar los turistas nacionales y extranjeros.

Otro punto muy importante que la guía muestra también será, las distintas fiestas tradicionales que ofrece el cantón ya que en estas fechas todas las comunidades preparan gastronomía tradicional para moradores y turistas.

Después presentará lugares y horarios en los cuales la población involucrada con actividades agroecológicas realiza distintas ferias en las cuales ofertan productos originarios del cantón, además de preparaciones gastronómicas.

En el siguiente índice se muestra la información presentada por símbolos.



Ilustración 2: Dirección. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 3: Especialidad. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 4: Precio. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 5: Forma de pago. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 6: Número telefónico. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 7: horario de atención. Fuente. Fuertes (2020).

La guía estará dividida por 4 categorías que son, restaurantes, bizcocherías, fiestas tradicionales, y población involucrada, estas secciones se establecerán de acuerdo con las distintas parroquias que cuenta el cantón Cayambe.

Cada categoría contará con un mapa que mostrará al turista nacional o extranjero lugar exacto de locales en los cuales puedan encontrar gastronomía típica junto a los sitios turísticos marcados anteriormente.

En los mapas se marcará los restaurantes, cafeterías, parroquias y las distintas ferias en donde pueden encontrar gastronomía tradicional y los sitios turísticos con los siguientes iconos.



Ilustración 8: ubicación gastronomía típica. Fuente. Fuertes (2020).



Ilustración 9: Ubicación lugares turísticos. Fuente. Fuertes (2020).

Los iconos mostrados en las ilustraciones núm. 9 y 10 ayudarán a los turistas identificar de manera más rápida los lugares exactos en donde puedan encontrar gastronomía tradicional y lugares turísticos de Cayambe.

4.6.3 Mapa categoría restaurantes y cafeterías

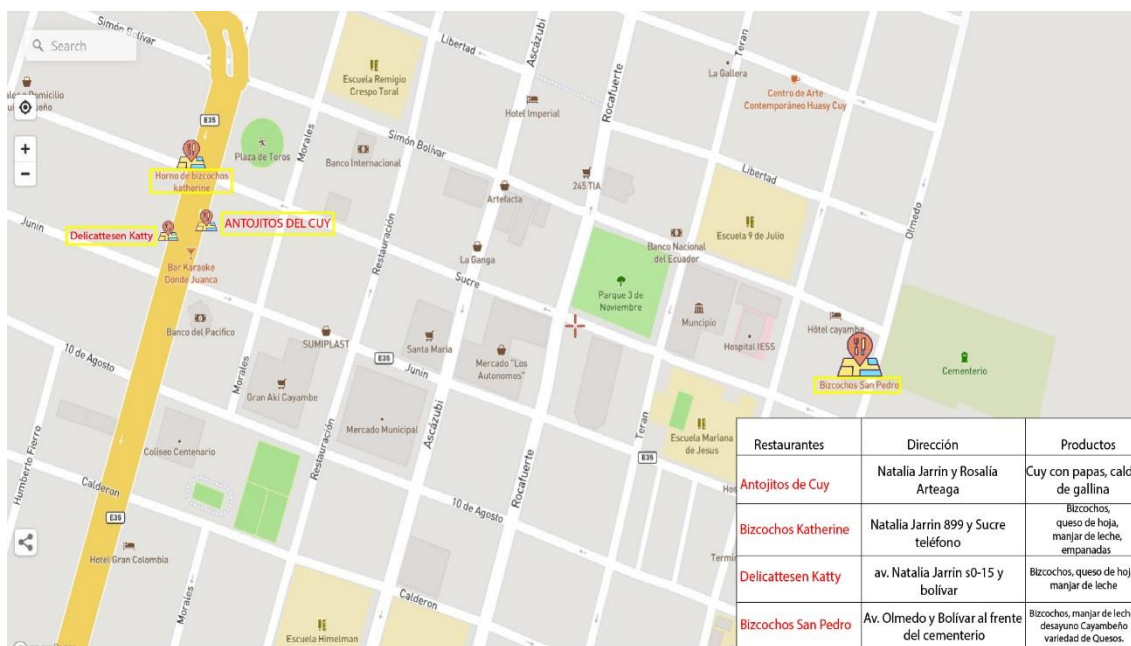


Ilustración 10: Mapa categoría restaurantes y cafeterías. Fuente. Fuertes (2020).

En la ilustración núm. 10, se muestra los principales restaurantes, y bizcocherías que los turistas nacionales y extranjeros puedan encontrar gastronomía tradicional del cantón Cayambe.

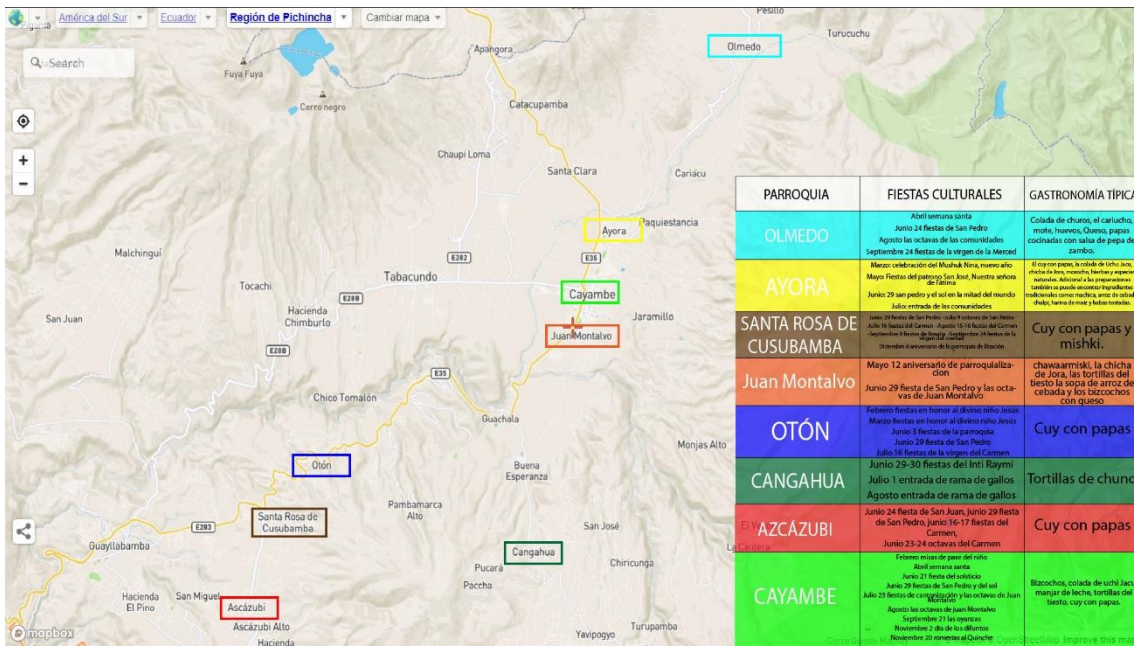


Ilustración 11: Mapa Fiestas tradicionales y comida típica. Fuente. Fuertes (2020).

En la imagen mostrada en la ilustración núm. 11, muestra las distintas parroquias, fiestas tradicionales y platos típicos que tiene todo el cantón Cayambe. De igual manera, muestra su principal vía al igual que en la tabla se encuentra especificado el nombre de la localidad, fechas específicas de sus fiestas y su plato tradicional que tiene para ofrecer.

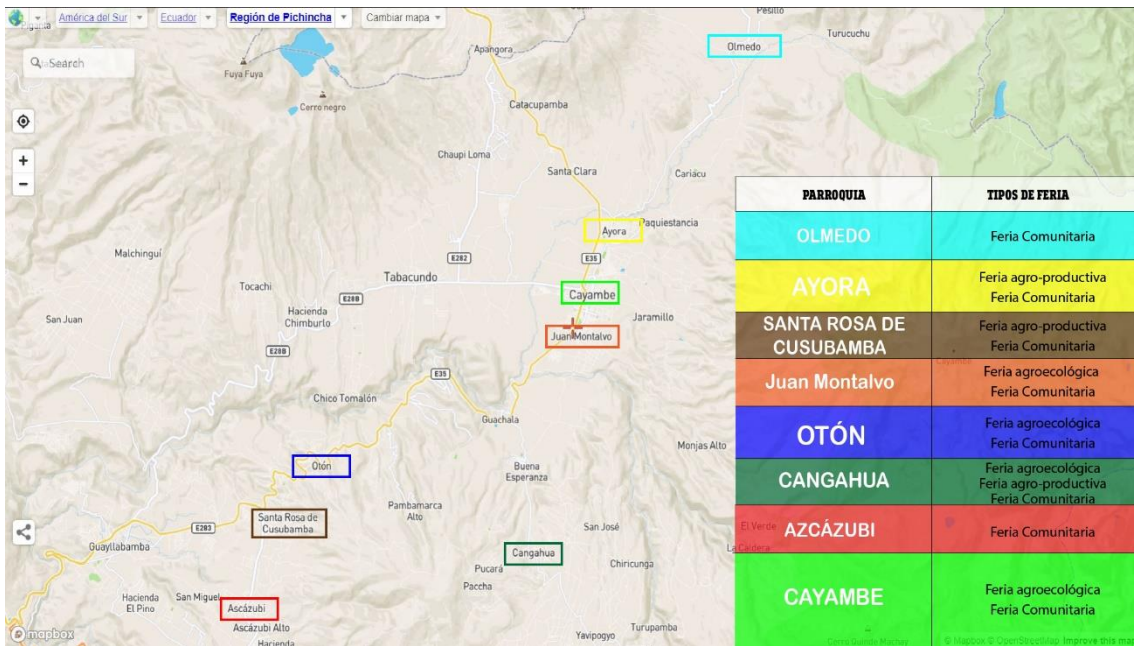


Ilustración 12: Mapa tipos de ferias. Fuente. Fuertes (2020).

La imagen mostrada en la ilustración núm. 12, muestra las distintas ferias productivas, comunitarias y agro productiva que tiene el cantón para ofrecer a moradores, turistas nacionales y extranjeros.

Algunos de los productos que tiene para ofrecer son, cebada, cebolla blanca, preparaciones tradicionales e incluso animales para el consumo humano.

4.6.4 Sitio web de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.

Para terminar, con el diseño de la guía gastronómica tradicional se mostró una página digital la cual tiene aspectos primordiales y específicos para los turistas tradicionales y extranjeros.

Sitio web. Guía gastronómica del cantón Cayambe. Fuente. Fuertes (2020):

<https://henry-9972.wixsite.com/cayambe2020>

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo aborda las conclusiones y recomendaciones que se establecieron de acuerdo con los resultados obtenidos en el capítulo 4.

5.1 Conclusiones

- En relación con la identificación de las características culturales y gastronómicas del cantón Cayambe, se manifiesta que este cuenta con recursos culturales, turísticos y gastronómicos suficientes para la elaboración de la guía, sin embargo, por el momento no cuenta con el apoyo suficiente por parte de las autoridades para promoción de esta.
- De acuerdo con la investigación los recursos gastronómicos representativos del cantón Cayambe están establecidos como preparaciones culinarias que pueden ser encontrados en las distintas parroquias urbanas y rurales, tales como: Cayambe, Juan Montalvo, Olmedo, Cangahua, Otón, Ayora, Cusubamba. entre otras, las cuales fueron especificadas en el capítulo anterior.
- A través del presente estudio se manifiesta que las principales preparaciones del cantón Cayambe son el bizcocho y el queso de hoja ya que son productos reconocidos cantonal, nacional e internacionalmente, por moradores, turistas nacionales y extranjeros.
- Los elementos que se utilizaron para la elaboración de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe fueron establecidos por cuatro categorías en total. La primera categoría está relacionada con restaurantes que vendan comida típica, dentro y a los alrededores, otras categorías están relacionada con las bizcochería, fiestas tradicionales y personas de la comunidad, teniendo como elementos claves, cultura, tradición, productos originarios, historia y técnicas.

De acuerdo con las características mencionadas se elaboró la guía gastronómica digital con el fin de que los moradores, turistas nacionales y extranjeros tengan más facilidad de encontrar comida típica, beneficiando así a los emprendedores dedicados a la restauración, a los proveedores de

materia prima y también a la parte turística y hotelera, fortaleciendo el turismo y rubros generados por esta actividad, teniendo como resultado un incremento positivo mejorando así la calidad de vida de los habitantes.

5.2 Recomendaciones

Recomendaciones generales

Para la creación de guías gastronómicas deben tener claro el concepto de que es una guía gastronómica y cuáles son sus características principales ya que en la mayoría de los documentos encontrados no caracterizan netamente esta. Algunas de las actividades que se puede realizar para la categorización de la guía es partir directamente de un producto en general y desglosarlo, en donde se puede encontrar y que preparaciones se pueden realizar a partir de este.

Igualmente es recomendable entender el concepto de que es un restaurante y que es plato gastronómico sea tradicional, cultural o cocina de autor, ya que estos son puntos muy importantes por los cuales parte la guía.

También se recomienda al Municipio de Cayambe realizar las gestiones pertinentes para obtener la Denominación de Origen para el bizcocho y queso de hoja ya que son productos cayambeños y su preparación se ha mantenido hasta la actualidad.

Recomendaciones para estudiantes

Una recomendación para estudiantes en general y para las personas que quieran realizar proyectos similares a este es, visitar lugares que la mayoría de población no conozca ya que ese sería el valor agregado de su investigación, así daría a conocer a la población en general, cuáles son las riquezas culturales, gastronómicas y turísticas que el Ecuador tiene para mostrar al mundo.

Recomendaciones para la universidad

Una recomendación que puedo aportar para la universidad Iberoamericana del Ecuador es que siga incentivando a los estudiantes a que conozcan los antepasados y de dónde vienen ya que en los tiempos actuales la gastronomía del Ecuador se está perdiendo y si esta fuera explotada como debería ser, el país sería uno de los primeros exponentes latinoamericanos en cuanto a la

gastronomía ya que cuenta con elementos suficientes para que se dé a conocer a nivel mundial.

Glosario de términos

Turismo gastronómico.- Es una actividad económica en la cual intervienen servicios de alimentos y bebidas, esta consiste en el desplazamiento de turistas nacionales y extranjeros a lugares espacios en donde encuentren comida, sea típica, tradicional, histórica o cocina de autor con el fin de sentir sensaciones nuevas en su paladar (Millán, Morales, Fernández, Naranjo. 2014).

Cultura.- Cultura comprende a conocimientos sobre ciencia arte, moral, derecho, costumbres y otros hábitos adquiridos en el transcurso del tiempo, también son herencias que se vienen dando de generación en generación, caracterizando a cada pueblo con diferentes aspectos que los hacen únicos en el mundo (Barrera, 2013, p.3).

Tradición.- Es una transmisión de cultura y experiencias vividas de generación en generación remitiendo a un pasado y aun presente vivió es decir tradición es la permanencia del pasado vivo en el presente (Arévalo, 2015, p. 925).

Gastronomía.- únicamente no se vincula con el acto de comer sino también con la de preparar alimentos que están vinculados a culturas que existe en todo el planeta tierra (Yumiseba. 2009).

Guía gastronómica.- Es un documento escrito en el cual se detalla lugares específicos en los cuales se pueden encontrar preparaciones gastronómicas (Fuertes. 2020).

Gastronomía tradicional.- Consiste en un recurso y variedad que se incorporan con el turismo rural que se encuentran relacionadas directamente con el ámbito culinario y de preparar alimentos que tengan significados históricos para cada pueblo (Montoya, 2013, p.15).

Turismo.- Es la actividad económica la cual consiste en trasladarse de un lugar a otro la cual tienen como principal actividad dar el servicio visual a los turistas. (Delgado, 2014).

Patrimonio.- Es la selección de bienes materiales e inmateriales culturales que se componen por elementos y expresiones que son más relevantes y significativas culturalmente remitiendo identidad de un pueblo, lugar, algo

material o gastronomía, dándole así un valor étnico y simbólico. (Arévalo, 2015, p. 929).

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Fuentes impresas

- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas. Episteme Editorial. 143pp.
- Hernández, R., Fernandez C. y Baptista. M. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico D.F. McGraw Hill. 600pp.
- Luján, D. (2019). *Elaboracion de ahumado en frio a partir de filete de paiche*. Trabajo de Titulación. Universidad Nacional Agraria La Molina. Facultad de Pesquería. Lima. 77pp.
- Pazos, S. (2011) Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito 1850-1860) y el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito. 1879). *Revista científica Qualitas*: Vol. 2 (2-20). Quito. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Fecha de consulta: 30 de junio 2020

Fuentes digitales

- Arévalo, J. M. (2013). *La tradición, el patrimonio y la identidad* . Fecha de consulta: 8 agosto 2020.
- Cañez,M.(2009). *Scielo*.obtenidodescielo:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?Script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008. Fecha de consulta: 15 mayo 2020.
- Carrasco, J. (2017). *Análisis de la oferta de servicios gastronómicos de la avenida Víctor Emilio estrada, ciudadela urdesa, para el diseño de una guía gastronómica*. Universidad de Guayaquil.:
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18432/1/JANE%20CARRASCO.pdf>. Fecha de consulta: 20 junio 2020.
- Coronel. (2011). *Guia practica para los productores de cebada de la sierra* . En *coronel*, Guía práctica para los productores de cebada de la sierra (pág. 4). Cuenca : INIAP. Fecha de consulta: 18 de junio 2020.
- Cuenca, T. (2014). *Issuu*. Guía gastronómica de Cuenca.
https://issuu.com/funturismo/docs/guia_de_gastronomia_2014. Fecha de consulta: 18 julio 2020.
- Delgado, K. Y. (2018). *Escuela de gastronomía investigación del patrimonio cultural gastronómico de la fiesta del inti raymi en la localidad de cayambe*. Udla. <Http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8920/1/UDLA-EC-TLG-2018-13.pdf>. Fecha de consulta 21 noviembre 2019.
- Gadip, M. D. (20 de junio de 2018). *Cayambe* . Gadip :
<https://cayambeturismo.gob.ec/gastronomia/>. Fecha de consulta: 15 de mayo 2019.
- Gavilanes Valle, J. E. (2015). *Diseño de una guía de gastronomía típica para guayaquil*:. Escuela superior politécnica del litoral.
<http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/29991>. Fecha de consulta: 21 de mayo 2020.

- Genoveva Millán Vázquez de la Torre¹, E. M. (2014). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 65 - 2014.*: file:///C:/Users/Home/appdata/Local/Temp/1746-Texto%20del%20art%C3%adulo-1730-1-10-20160229.pdf. Fecha de consulta: 15 de julio 2020.
- Guerra, M. (2012). *Entre la agroempresa y la agroviodiversidad* . Quito : La pradera E7-174. Fecha de consulta: 12 mayo 2020.
- López, I. Y. (15 de diciembre de 2009). *Escuela superior politécnica de chimborazo facultad de salud pública escuela de gastronomía.*: file:///C:/Users/Home/appdata/Local/Temp/84T00043.pdf. Fecha de consulta: 30 mayo 2020.
- Luna, R. B. (2013). *Revista de Claseshistoria.*: file:///C:/Users/Home/appdata/Local/Temp/Dialnet-elconceptodelacultura-5173324.pdf. Fecha de consulta: 1 junio 2020.
- Ortiz, C. P. (2015). *análisis, diseño e implementación de una guía gastronómica para la administración y ubicación de restaurantes en entorno web.* Pontificia universidad católica del Perú facultad de ciencias e ingeniería. http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/6068/PEREZ_CHRISTIAN_ANALISIS_DISE%c3%91O_IMPLEMENTACION_GUIA.pdf?Sequence=1&isallowed=y. Fecha de consulta: 2 mayo 2020. Fecha d consulta 14 de junio 2020.
- Paneluisa, R. D. (2015). *Creacion de una guia gastronomica de los tuberculos que expenden en los mercados de quito.*: http://192.188.51.77/bitstream/123456789/16118/1/63717_1.pdf. Fecha de consulta: 14 junio 2020.
- Pichincha, C. P. (2017). *Pichincha Gobierno Provincial. Cayambe.* <https://www.pichincha.gob.ec/cantones/cayambe>. Fecha de consulta: 8 junio 2019.
- Revelo, c. B. (2 de julio de 2018). *Diseño de una guía gastronómica tradicional como aporte a la cultura gastronómica de Riobamba:* Universidad regional autónoma de los andes“uniandes”: Fecha de consulta 25 octubre 2020 <http://45.238.216.28/bitstream/123456789/9144/1/piurhyt009-2018.pdf>
- Sola, T. M. (2014). *La gastronomía tradicional en el turismo rural:* file:///C:/Users/Home/appdata/Local/Temp/Dialnet-lagastronomiatradicionalenelturismorural-2246738.pdf. Fecha de consulta: 15 diciembre 2019.
- Tutillo, S. (2009). Historia Agraria de Cayambe. En S. Tutillo, *Historia Agraria de Cayambe* (pág. 45.48). Quito: Abya yala 2009 248p: grafos, tpls. Fecha de consulta: 20 mayo 2020.

Vaquero, J. (2013). El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento. En *Servicios de Restaurante* (pág. 211). Madrid: Cep S.L.,
Fecha de consulta: 25 mayo 2020.

Vásquez, M. B. (2015). *Levantamiento de información del inventario gastronómico del cantón Cayambe*. Udl.
<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/4591/1/UDLA-EC-TLG-2015-13.pdf>: Fecha de consulta 20 junio 2020.

ANEXOS

ANEXO 1
ENTREVISTAS A EXPERTOS





ANEXO 2:
GUIÓN DE ENTREVISTAS

Presentación. – el objetivo de la presente investigación es, recopilar información necesaria para la construcción de la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, enfocándose principalmente en la comida tradicional, dando pautas para el conocimiento técnico de esta.		
Fecha		
Nombre del entrevistado		
Ocupación		
Nivel académico		
Nro.	PREGUNTA GENERADORA	RESPUESTA
1	¿Por qué cree usted que sea necesario documento escrito donde se indique las principales preparaciones del cantón Cayambe?	
2	¿qué mecanismos considera usted son los mejores para promocionar la gastronomía tradicional de Cayambe?	
3	¿Según su conocimiento, que es una guía gastronómica y cuáles son sus características?	
4	¿En cuanto al aspecto patrimonial cultural como considera usted que es la gastronomía de Cayambe?	
5	¿Qué recursos turísticos gastronómicos cree usted que deberían ser parte de la guía gastronómica?	
6	¿cuáles considera usted que son preparaciones tradicionales del Cantón Cayambe?	
7	¿Según su criterio que deberían hacer las autoridades locales para promover la gastronomía típica del cantón Cayambe?	

ANEXO 3: Validación de los instrumentos de investigación.



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Estimado (a) _____

Me dirijo a usted de la manera más cordial en la oportunidad de pedir su colaboración para la revisión y evaluación del presente instrumento de validación que será aplicado para el tema de investigación autorizado: Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, que está ubicado en el Cantón Cayambe el cual será presentado como trabajo de titulación para optar el grado de licenciado en administración de empresas gastronómicas en la universidad Iberoamericana del Ecuador.

Objetivo general

Diseñar una guía Gastronómica del cantón Cayambe.

Objetivos específicos

- 1.- Identificar características culturales y gastronómicas del cantón Cayambe.
- 2.- Determinar los recurso gastronómicos representativos del cantón Cayambe.
- 3.- Caracterizar distintas preparaciones del cantón Cayambe.
- 4.- Definir los elementos para el diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe.

La información cooperada por usted será de gran ayuda para fortalecer los conocimientos para la investigación planteada.

Gracias



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe

El instrumento es factible para elaborar el tema de investigación

Regular () bueno () muy bueno (x)

Comentario _____

La estructura del instrumento es entendible para responder las preguntas relacionadas al tema de investigación.

Si (x) No ()

Comentario _____

Considera que los elementos del instrumento son adecuados para recolectar información suficiente para elaborar el tema de investigación planteado anteriormente.

Si (x) No ()

Comentario _____

Observaciones

.....
.....
.....

Ítems	Claridad		Coherencia con el tema		Dejar	Modificar	Observación
	si	no	si	no			
1	x		x		x		
2	x		x		x		
3	x		x		x		
4	x		x		x		
5	x		x		x		
6	x		x		x		
7	x		x		x		
8	x		x		x		

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR


Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe

Observaciones.....
.....
.....
.....

Validada por

Profesión

Cargo que desempeña

Firma..... 

Fecha.....07-07-2020.....