

UNIVERSIDAD ISRAEL



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA PARA
EL CANTÓN RUMIÑAHUI”

AUTORA:

Lissette Carolina Oñate Ludeña

TUTOR:

Msc. Aníbal Fuentes

QUITO: 17 NOVIEMBRE 2014

DEDICATORIA

Con todo mi cariño, aprecio y respeto dedico esta tesis a mis padres Gustavo Oñate y Yadira Ludeña, quienes han sido un pilar muy importante en mi vida, ya que sin ellos y su apoyo no sería la profesional en la que me he convertido.

También quiero dedicar esta tesis a mi hijo, pues él es la persona que me impulsaba a seguir cuando ya me daba por vencida en este proceso, por el he puesto todo mi esfuerzo y constancia para darle el mejor de los ejemplos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme permitido culminar mi carrera y saberme guiar durante todo mi proceso universitario.

A mis profesores quienes de alguna manera pusieron su granito de arena con sus conocimientos durante todo el tiempo de estudio, gracias por compartir sus experiencias y darnos lo mejor de ustedes.

También le doy gracias a mi tutor Aníbal Fuentes, quien fue la persona que me guio durante todo el proceso de realización de tesis, gracias por su paciencia apoyo y compartir sus conocimientos de la mejor manera para poder concluir con esta meta tan anhelada.

Universidad Tecnológica Israel

APROBACIÓN DEL TUTOR

En la calidad de tutor, certifico que la señorita Lissette Carolina Oñate Ludeña, ha desarrollado el trabajo de titulación “Diseño de una ruta turística y gastronómica para el cantón Rumiñahui”, rigiéndose bajo los parámetros metodológicos, técnicos e institucionales; por lo que procedo a la autorización de la mencionada egresada y pueda ser sometida a la evaluación del Tribunal de Grado, y pueda proceder a la respectiva exposición del mismo.

Quito, 29 Septiembre del 2014

Tutor

Msc. Aníbal Fuentes

Universidad Tecnológica Israel

AUTORÍA DE TESIS

Yo, Lissette Carolina OñateLudeña, en calidad de egresada de la Universidad Israel, doy fe de ser la única autora del trabajo de titulación “Diseño de una ruta turística y gastronómica para el cantón Rumiñahui”, requisito previo para la obtención de la Ingeniería en Administración Hotelera y Turística .

Quito, 29 Septiembre del 2014

AUTORA

Lissette Carolina OñateLudeña

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación está compuesto básicamente por tres capítulos, los cuales se detalla a continuación.

En el primer capítulo se reúne toda la parte teórica, conceptual y legal que necesariamente debe ser revisada para tener un conocimiento claro de las limitaciones que se pueden presentar durante la elaboración del presente trabajo de investigación.

En el segundo capítulo se analiza la situación actual en la que se encuentra el cantón Rumiñahui tales como, la ubicación geográfica, su población, cultura así como también los atractivos turísticos y gastronómicos que se encuentran en el sector. En este capítulo también se realiza una entrevista individual a expertos en el tema tanto gastronómico como turístico para finalizar con un análisis foda y por ende una matriz de estrategias para aprovechar las fortalezas y oportunidades y contrarrestar las amenazas y debilidades.

Finalmente, en el tercer capítulo se diseña la propuesta de la ruta turística-gastronómica para el cantón Rumiñahui, detallando los costos que incurren para el diseño del mismo, además de los beneficiarios del presente trabajo.

ABSTRACT

This research basically consists of three chapters, which are detailed below.

In the first chapter all the theoretical, conceptual and legal party must necessarily be revised to have a clear understanding of the limitations that may occur during the preparation of this research meets.

In the second chapter the current situation in the canton Rumiñahui such as, geographic location, population, culture as well as tourist attractions and restaurants found in the sector is analyzed. In this chapter, an individual interview expert is also performed in both culinary theme as a tourist to finish with a SWOT analysis and therefore an array of strategies to capitalize on strengths and opportunities and counter threats and weaknesses.

Finally, in the third chapter the proposed tourist-gastronomic route to Canton Rumiñahui is designed detailing costs incurred for the design of the addition of the beneficiaries of this work.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
APROBACIÓN DEL TUTOR	iv
AUTORÍA DE TESIS.....	v
RESUMEN EJECUTIVO	vi
ABSTRACT.....	vii
ÍNDICE	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE CUADROS	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xv
Título de la Investigación.....	1
Definición del Problema	1
Justificación del Problema	1
Objetivo General.....	2
Objetivos Específicos	2

CAPÍTULO I	4
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	4
1.1 MARCO TEÓRICO.....	4
1.2 MARCO CONCEPTUAL	15
1.3 MARCO REFERENCIAL.....	20
1.4 MARCO LEGAL	24
CAPÍTULO II	27
DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN ACTUAL DEL CANTÓN RUMIÑAHUI	27
2.1 HISTORIA	27
2.2 GEOGRAFÍA.....	29
2.3 SOCIEDAD	31
2.4 CREACIÓN	36
2.5 MAPAS.....	36
2.6 CULTURA	39
2.7 ATRACTIVOS TURÍSTICOS NACIONALES.....	39
2.8 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES;Error!	Marcador no definido.

2.9	FUNDAMENTACIÓN EXPLORATORIA.....	42
2.9.1	Tipo de Entrevista.....	42
2.9.2	Población y Muestra	44
2.9.3	Tabulación y Resultados	44
2.10	FODA.....	50
2.11	INTERFUERZAS	51
CAPÍTULO III.....		52
DISEÑO DE RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA PARA EL CANTÓN RUMIÑAHUI.....		52
3.1	Filosofía del diseño de una ruta turística – gastronómica para el cantón Rumiñahui.....	52
3.1.1	Misión	52
3.1.2	Visión.....	53
3.1.3	Principios	53
3.2	Programa de diseño de la ruta turística – gastronómica	53
3.2.1	Problema	53
3.2.2	Justificación	53

3.2.3	Objetivo General.....	54
3.2.4	Objetivos Específicos	54
3.2.5	Lineamientos de Política.....	54
3.2.6	Estrategias.....	54
3.2.7	Actividades	55
3.2.8	Resultado	55
3.2.9	Beneficiarios	56
3.3	Responsable	56
3.4	DISEÑO DE RUTA TURÍSTICA – GASTRONÓMICA.....	56
3.4.1	Nombre la ruta.....	56
3.4.2	Turismo.....	57
3.4.3	Alcance.....	61
3.4.4	Descripción de la ruta	62
3.4.5	Croquis y Mapas.....	66
3.4.6	Cédula Presupuestaria	68
ANEXOS	69

CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES	82
BIBLIOGRAFÍA	83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	Principales actividades económicas	33
Tabla 2:	Servicios básicos.....	35
Tabla 3:	Entrevista 1	45
Tabla 4:	Entrevista 2	46
Tabla 5:	Entrevista 3	47
Tabla 6:	Entrevista 4	48
Tabla 7:	Matriz de Estrategias.....	51
Tabla 8:	Costos	68

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Group Thomas Cook Estrategias de crecimiento	6
Cuadro 2: Principales hitos de Thomas Cook desde el nacimiento de Thomas Cook AG	8
Cuadro 3: Historia de la Gastronomía.....	10
Cuadro 4: Restaurantes del cantón Rumiñahui	49
Cuadro 5: Objetivos estratégicos por componentes.....	55
Cuadro 6: Atractivos turísticos	57
Cuadro 7: Comidas típicas.....	60
Cuadro 8: Ruta Sangolquí.....	63
Cuadro 9: Ruta Cotogchoa	64
Cuadro 10: Ruta San Rafael.....	65

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Bandera del cantón Rumiñahui	28
Gráfico 2: Escudo del cantón Rumiñahui.....	28
Gráfico 3: Población de Hombre y mujeres	31
Gráfico 4: PEA cantón Rumiñahui	32
Gráfico 5: Principales actividades económicas.....	33
Gráfico 6: Vivienda.....	34
Gráfico 7: Servicios básicos.....	35
Gráfico 8: Mapa de la provincia de Pichincha	37
Gráfico 9: Mapa del Cantón Rumiñahui.....	38
Gráfico 10: Matriz FODA	50
Gráfico 11: Mapas de sitios turísticos.....	66
Gráfico 12: Ruta Turística Gastronómica Cantón Rumiñahui	67

Título de la Investigación

“Diseño de una Ruta Turística y Gastronómica para el Cantón Rumiñahui”

Definición del Problema

El cantón Rumiñahui no cuenta con una ruta establecida en la que se pueda desarrollar el turismo de aventura y gastronómico por lo que representa grandes problemas para el mercado potencial, como son los turistas que buscan alternativas nuevas.

Justificación del Problema

1. ¿Para qué sirve el trabajo de graduación?

La presente investigación es de gran importancia, ya que para obtener el título en la carrera de Ingeniería en Administración Hotelera y Turística, se debe demostrar y aplicar el conocimiento adquirido y que mejor manera que desarrollando el actual trabajo de titulación.

2. ¿Cuál es la relevancia tecnológica?

En cuanto a la importancia tecnológica lo que se pretende demostrar es dar a conocer aspectos culturales, turísticos y principalmente gastronómicos típicos del sector para su difusión y preservación, como también pueda servir de referencia a chefs, que son profesionales en gastronomía para inspirar la creación de nuevos platos típicos probablemente con nuevas combinaciones, pero respetando sus

sabores, olores e incluso su presentación la cual originalmente se lo hacía en platos de barro cocido

3. ¿Ayudara a resolver algún problema práctico?

Esta investigación busca además resolver el problema de la pérdida de identidad de los pobladores del Cantón Rumiñahui quienes están olvidando su forma típica de alimentarse, la cual era saludable y proteínica, remplazándola por comida chatarra, llena de grasa y carbohidratos, lo que conlleva a que las personas sufran de obesidad, problemas cardiovasculares y de diabetes, enfermedades que eran poco conocidas hace pocas décadas en el sector.

4. El tema es de actualidad

Finalmente el tema es de actualidad, porque en nuestro país se busca rescatar la cultura ancestral como una forma de recuperar nuestra identidad y de esta manera tener orgullo de nuestro origen, el cual permitirá encontrar un direccionamiento propio como nación al respetar nuestros valores y tradiciones, las cuales en las últimas décadas han tendido a desaparecer.

Objetivo General

Diseñar una Ruta Turística y gastronómica del Cantón Rumiñahui

Objetivos Específicos

- Conocer aspectos teóricos sobre el turismo en general y en particular sobre el turismo gastronómico

- Diagnosticar los principales atractivos turísticos con los que cuenta el Cantón Rumiñahui, los cuales pueden ser integradas dentro de la ruta turística gastronómica.
- Diseñar una Rutas Turística y Gastronómica para dar a conocer los principales atractivos y platos típicos con los que cuenta el Cantón Rumiñahui.

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 MARCO TEÓRICO

La Organización Mundial del Turismo (OMT) es un organismo creado por las Naciones Unidas, con la finalidad de promocionar turismo responsable, prudente y además que sea accesible para todos. Lo cual permitirá crecer económicamente y sin dejar a un lado el tema de cuidado ambiental, la creación de este organismo permite difundir alrededor de todo el mundo las políticas turísticas que se manejan, en este caso en Ecuador.

“La OMT genera conocimiento de los mercados, promueve políticas e instrumentos de turismo competitivo y sostenible, fomenta la enseñanza y la formación en materia de turismo y trabaja con el fin de hacer del turismo una herramienta eficaz para el desarrollo” (OMT, 2014).

Desde el punto de varios autores se define al turismo de la siguiente manera:

“El turismo es una actividad excepcional, necesaria y enriquecedora de la calidad de vida. Es además una industria que activa intereses que comprometen las expectativas sociales de diversos sectores de la economía en donde se revierten los esfuerzos creativos e innovadores de diferentes ámbitos de la producción a favor del bienestar y el equilibrio social. No obstante, se restringe en términos de la calidad y cobertura de acuerdo con la capacidad de consumo de los diferentes estratos sociales. El turismo involucra amplios sectores de la economía, las instituciones públicas y privadas, la academia y la sociedad civil. Sin embargo, estos

sectores ejercen su influencia y desarrollan sus prácticas específicas de manera aislada, y su articulación requiere ejercicios de participación y diálogo de los mismos. Para establecer estos acercamientos se necesitan herramientas teóricas y metodológicas adecuadas, en las que se incluyen la diversidad de modos de valoración turística”(Forero, López, & Maldonado, 2009, pág. 43).

Otro punto de vista de lo que es turismo dice que son:

“Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros motivos” (Rodríguez, 2009, pág. 24).

Por lo tanto, el turismo enmarca todas las actividades que realizan las personas en los diferentes países, ciudades, pueblos; en los cuales existen lugares atractivos para visitar. Esto permite el desarrollo económico de los estados, ya que, el turismo es realizado por personas de diferentes nacionalidades, y que llegan a un determinado país desde diferentes partes del mundo.

Es importante conocer algo de la historia de Thomas Cook Group una de las principales agencias de viajes en el mundo.

A continuación se presenta algunas de las principales estrategias que fueron utilizadas para su crecimiento:

Cuadro 1: Group Thomas Cook Estrategias de crecimiento

Thomas Cook AG es el segundo grupo de viajes más importante de Europa y tercero a nivel mundial. El grupo se fundó por Deutsche Lufthansa AG y KarstadtQuelle AG en 1998, con una participación del 50% cada una de ellas. En diciembre del 2006, Lufthansa vende su participación del 50% al minorista alemán KarstadtQuelle AG.

Después de septiembre de 2001, Thomas Cook inicia un programa de desinversión para desprenderse de algunas de sus subsidiarias con el fin de conseguir un modelo de negocio más flexible. Este programa afectó a Thomas Cook India, Thomas Cook Overseas Limited (incluye 19 agencias de viajes, 22 agencias de cambio de moneda en Egipto y cuenta con 371 empleados), Thomas Cook Thailand, Thomas Cook Middle East y Thomas Cook Canada.

Es dueño de 5 subsidiarias (Thomas Cook Belgium, Netherlands, France, UK y Destinations) y tiene participación mayoritaria en Condor Flugdienst y TC Touristik. Consigue una concesión en Oriente Medio, concretamente en Emiratos Árabes, a través de un acuerdo de licencia con un grupo local denominado Al Rostamani Group.

En Reino Unido conforma un modelo de empresa de viajes integrada verticalmente que opera una aerolínea y un tour operador. La división del tour operador, conocida previamente como Thomas Cook Tour Operations, se reestructuró cerca de 2006 en Holidays Division.

My Travel Group plc, tercer tour operador más grande del Reino Unido, después de Thomson/TUI y Thomas Cook UK. Geográficamente se concentra en Reino Unido, Norte de Europa y Estados Unidos. El grupo se fundó en 1972 bajo el paraguas de Airtours y comenzó las operaciones de su propia aerolínea a principios de la década de los ochenta. En los noventa, Airtours adquirió varias compañías, como Scandinavian Leisure Group, que incluía el tour operador Ving y la aerolínea Premier. En 2002, Airtours fue renombrada My Travel Group PLC. Esto supuso un cambio de nombre para Airtours International y para Premier, que pasan a llamarse My Travel Airways.

Tomada de: (Ramón, 2010)

También es importante dar a conocer en qué consiste los atractivos turísticos.

Un atractivo turístico es un determinado lugar, el cual, debe tener una serie de características, las mismas que permitirán a las personas visitar y permanecer durante un tiempo indefinido en dicho sitio. El nombre de atractivo turístico, lo dan

las mismas personas, porque son lugares que atraen su atención y permiten que asistan a lugares turísticos propiamente dicho.

Eso en cuanto al punto de vista de las personas, ahora desde el punto de vista de la región visitada, los atractivos turísticos son los recursos que permiten a determinada zona mejorar su economía y tener mejoramiento en el aspecto de calidad de vida.

Es importante mencionar que el turismo permite la recreación de todas las personas y ésta a su vez, permite disminuir problemas como la que actualmente se encuentra presente a diario y es el estrés. La recreación permite la disminución de los niveles de estrés que se encuentra en las personas, debido a sus actividades laborales, a las actividades monótonas que se tiene diariamente, por tal motivo realizar acciones diferentes, conocer, visitar lugares con atractivos turísticos y que estén fuera del diario vivir permitirán un mejor estado tanto de salud como de ánimo.

Haciendo un recuento nuevamente a la historia de una de las aerolíneas más importantes del mundo como es Thomas Cook Group, es necesario dar a conocer algunos puntos o actividades que se realizaron para la mejoría de esta empresa, ya que, se creó cruceros y viajes independientes además de los paquetes vacacionales, que lógicamente eran y son actualmente demandados por las personas para conocer lugares turísticos que existen en las diferentes ciudades, pueblos, etc., de los países.

Cuadro 2: Principales hitos de Thomas Cook desde el nacimiento de Thomas Cook AG

2001 C&N Touristik AG toma el control de la compañía británica Thomas Cook Holdings Ltd. dando origen al segundo grupo más grande de Europa en viajes de ocio, que adopta el nombre de Thomas Cook AG.

A partir de verano de 2003 el portfolio alemán de tour operadores estaría compuesto por las marcas Thomas Cook (unifica varias de sus marcas de tour operadores en Alemania: Derramar, Kreutzer Touristik y Condor Individuell). Neckermann Reisen, Air Marin, Bucher Reisen y Aldiana.

Desde febrero 2004, la nueva compañía área "BelgiumExel" opera los vuelos a larga distancia de Thomas Cook Belgium y Neckerman hacia países como Cuba, México o la República Dominicana, así como a los destinos africanos de Kenia y la isla de Zanziba.

2006 Thomas Cook vende a su competidor canadiense Transat AT su filial en ese país norteamericano, para concentrarse en sus principales negocios en Europa

Thomas Cook vende su participación del 41.5% en INHOVA a Caja Madrid y a la cadena hotelera Iberostar. El 58.5% restante del capital queda en manos de Ibercaja, Sa Nostra y Caixa Galicia en porcentajes no igualitarios cercanos al 20%, aunque finalmente la caja aragonesa también salió del accionariado. Tras estos momentos, Iberostar, Sa Nostra, Caixa Galicia y Caja Madrid acuerdan elevar sus respectivas participaciones hasta el 25%.

En febrero 2007, KarstadtQuelle AG se convierte en el único propietario de Thomas Cook.

Parafebrero 12, el minorista alemán KarstadtQuelle AG anuncia la fusión de su filial turística Thomas Cook con la compañía alemana de viajes My Travel. La nueva compañía es nombrada Thomas Cook Group PLC, participada al 52% por KarstadtQuelle AG y al 48% por My Travel

Mayo 2007 La Comisión Europea da luz verde a la fusión entre Thomas Cook y My Travel.

Junio 2007 Las acciones de Thomas Cook Group entran en la Bolsa de Londres bajo las siglas TCG.

My Travel North América pasa a ser Thomas Cook North América y se incluyen bajo el nuevo nombre todas las áreas de negocio que My Travel tiene en América del Norte, tanto marcas emisoras como receptoras. Por ejemplo, en Canadá Thomas Cook North America cuenta con ALBATours, Holiday House, Network, Encore Cruises, Cruises Escapes, Carriers Greece, Belait Travel, The Last Minute, Store.ca, My travel Retail y My Travel Affiliates.

En septiembre 2007 Thomas Cook Group adquiere Travel Plus, tour operador con base en República Checa. Lo mayorista posee siete agencias de viajes distribuidas entre las principales ciudades de este país. Además cuenta con dos tour operadores subsidiarios, Dusek Tours y AH-round Service.

En diciembre 2007 Thomas Cook entra a formar parte del ranking de las 100 mejores empresas cotizadas en la Bolsa de Londres.

Finalmente en febrero 2008 Thomas Cook apuesta por los cruceros y los viajes independientes frente a los paquetes vacacionales tradicionales.

Tomada de:(Ramón, 2010)

El presente trabajo consiste en el diseño de una ruta turística y gastronómica para el cantón Rumiñahui, lo cual permitirá a dicho cantón mejorar el nivel turístico, ya que si se da a conocer a las personas los lugares atractivos y las comidas típicas con las que cuenta este lugar existirá mayores posibilidades de reunir a una gran cantidad de personas en este lugar.

Por lo tanto es necesario hablar de sus orígenes, de lo que es y en qué consiste la parte gastronómica.

Cuadro 3: Historia de la Gastronomía

La cocina ha existido todo un tiempo, las personas a principios se alimentaban de frutos silvestres, frutos secos o raíces. En el paleolítico las personas se convierten en acechador de sus presas, pero no es hasta que descubren el fuego en el que se genera un cambio universal.

Gracias al fuego las personas calientan su hogar, obtienen luz, cocinan sus alimentos y lo más importante es que aún los conservan. Gracias a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios.

Está demostrado que gracias a la cocción de la carne, el hombre procesaba mucho mejor las proteínas, lo que gracias a su función formadora hizo que se desarrollara más el cerebro con lo cual realizan descubrimientos para facilitar el trabajo para obtener mejores cosechas y producir una proyección demográfica muy importante. En esta época la cocción se ejecutaba de una forma simple y muy práctica: poniendo sobre una cama de piedras, troncos ardientes y una vez consumidos, se colocaba la carne que se cocinaba lentamente en las brasas.

Los adelantos tecnológicos en el 4.000 A.C., marcan el avance de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados, siendo Egipto donde la cocina alcanza un especial renombre. En ese tiempo en Egipto, los alimentos esenciales eran los grandes asados, el pescado, las tortillas de harina, el pan, el licor y la cerveza. También aparece el barro pintado con modelos llamativos con la función de servir de adorno en la presentación de platos y los cubiertos más utilizados son las cucharas. Los servicios eran entre cinco y seis platos:

1. Verduras, hortalizas crudas con aceite, sal y sopas frías.
2. Legumbres cocidas con hierbas aromáticas.
3. Pescados a la brasa o fritos.
4. Asados en hornos o espetó (varillas de hierro largas para realizar asados).
5. Frutas naturales o endulzadas con azúcar de dátil.

En el año 1.200 A.C la riqueza es de los griegos, en la célebre Grecia clásica. Aparece un nuevo método de conservación que es la salazón. En la clásica Grecia es donde conoceremos realmente la preparación y evolución de los alimentos e incluso nombres de cocineros creadores de gran diversidad de platos e inventor de la comida al vapor. Apareciendo la figura del crítico culinario. El cerdo era lo más asequible, mientras que las aves, o el cordero eran para clases sociales adineradas, y el pescado junto con el pan era el alimento principal de la población urbana. En general no usaban cubiertos a excepción de cucharas y de vez en cuando cuchillos. La cocina griega servirá de base a la cocina mediterránea.

La dieta griega en lo habitual era basada y elaborada con recetas de distinto grado de complicación como: pescados asados, carnes picadas y guisadas en salsas aromáticas.

En el año 750 A.C, Roma domina el mayor territorio físico del mundo antiguo y aunque habían sido un pueblo que se alimentaban de papas, legumbres y verduras cocinadas, el contacto con los pueblos sometidos hace que los productos lleguen de todas partes el mundo.

En líneas generales la principal revolución culinaria romana, se basó en la incorporación de muchos vegetales desconocidos y las legumbres en la cocina tradicional. La cocina griega se caracterizó por los sabores naturales, la cocina romana al contrario se caracterizó por los sabores antinaturales. Y aunque recordamos en la memoria las famosas fiestas romanas en donde se comía y bebía sin medida ya que éstas eran propias sólo de la alta sociedad. Y la población desayunaba agua, comían papas y verduras cocidas ya que la carne no era de fácil acceso.

En el siglo VII, se comienza a conocer la cocina Hispano-Arábica, la cual fue evolucionando hasta lograr una distinción en los pueblos cristianos de la península, destacando la mezcla griega y romana de los aldeanos con la musulmana.

Se utilizaban técnicas de cocción con fuegos, eliminando los fritos y asados, los estofados se hacen indispensables en la elaboración de los platos. Las especias se hacen necesarias así como el vinagre formando parte en numerosos escabeches.

Pero si en algo destaca la preparación de los platos en la cocina es por su exquisitez y creatividad, también por crear un protocolo en la mesa para servir las comidas como: Sopa,

pescados, carnes y en último lugar postres.

La repostería fue uno de los grandiosos aportes que hicieron árabes la cual se basa en almendras y miel (turrónes, etc.), además del arroz con leche.

La carne de cordero era la más consumida imponiéndose bastante la ganadería ovina y caprina en disminución de la porcina.

Además se produjo un mejoramiento de los sistemas de riego por lo que consecuentemente aumento la de producción de aceite y su elaboración.

La cocina medieval se caracteriza por elaboraciones muy complicadas y enrevesada ejecución, así como por los potajes.

Con respecto al servicio de las comidas, se caracterizan por presentarse las aves vestidas, es decir, con su plumaje.

Con el renacimiento, siglos (XV y XVI), se expande el uso de tenedor y las copas de cristal. Nace el hojaldre, la bechamel. Caracterizándose la cocina renacentista por el uso y abuso de los lácteos. Se siguen presentando las aves vestidas, pero es una época de importantes transformaciones, considerándose este, el punto más alto del arte de la mesa. Es una época inigualable en cuanto a montajes y profesionales en el sector, contando los banquetes y recepciones con la colaboración de los artistas y artesanos más notables.

Finalmente aparecen un sin fin de recetarios y manuales de comportamiento en la mesa, concibiéndose como una cocina de prácticas renovadas y de platos nuevos aunque arraigados en el pasado. Del pasado está aún presente el abundante uso de especias que aunque atenuando, aún dominante.

Fuente: (Lozano, Martín, & Martín, 2007)

Elaborado por: Carolina Oñate

La gastronomía, se refiere al acto de cocinar, pero se lo debe entender dentro de un contexto más amplio donde hay elementos que necesariamente deben ser relacionados con:

- Comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación.
- Creencias.
- Supersticiones.
- Prohibiciones.
- Preferencias.
- Elecciones alimentarias.
- Orden culinario, etc.

Mismos que deben ser tomados muy en cuenta al momento que se habla de gastronomía.

La alimentación es de vital importancia para el bienestar de todas las personas, motivo por el cual, tener una adecuada alimentación permitirá mantener una buena salud, es por esto que la gastronomía se encarga de cuidar la alimentación y el saber preparar de correcta manera los alimentos que ayudaran a tener vitalidad a los grupos sociales que se encuentran en una determinada sociedad.

Por otro lado se entiende a la gastronomía como el arte en la cocina, y verdaderamente si lo es, ya que, cualquier persona puede cocinar, pero no cualquier persona lo sabe hacer bien y lo que es más importante se apasiona por esta actividad.

Estrategias de gastronomía.

"La estrategia de gastronomía es la más personal, la que se centra más en el cliente. Se basa en precios elevados y se dirige, como norma general, a segmentos relativamente reducidos del mercado. Eso no significa que la empresa que opte por tal estrategia no trate de reducir sus costos y de aumentar su productividad. Como mínimo intentará incrementar su margen de beneficios"(Vértice, 2010, pág. 40).

Por lo tanto, las estrategias de gastronomías son las que se mencionan a continuación:

- Receta.

La estrategia de receta es de suma importancia, ya que, es necesario contar con una buena forma de preparar los alimentos lo cual permita al cliente percibir el buen sabor de la comida.

- Afiliación a un club.

Esta estrategia permite que el cliente se sienta diferenciado del resto de las personas.

- Información.

Es necesario e importante difundir toda la información por medio de las redes de comunicaciones con las que actualmente se puede contar.

- Estandarización del saber hacer.

Contar con los conocimientos necesarios para realizar las recetas correctamente.

1.2 MARCO CONCEPTUAL

Ancestro.

Es un progenitor, es decir un antepasado directo (padre o madre); o recursivamente, un progenitor de un ancestro (p.e., un abuelo, bisabuelo, y así sucesivamente). El término igualmente suele ser usado para referirse a un grupo de antepasados relacionados a un antepasado directo (familia, pueblo, etnia, etc.), del cual un individuo o grupo de individuos descienden.(Real Academia Española, 2014)

Atractivo.

Conjunto de características favorables de una persona o cosa que atraen la voluntad y despiertan el interés de los demás.(Real Academia Española, 2014)

Autóctono.

Proviene del griego αὐτόχθων "indígenas", de αὐτο-"yo mismo"-χθων "la tierra, el suelo") significa entre (biológico o no) que es propio de un lugar.(Real Academia Española, 2014)

Agrio.

El agrio tiene la apariencia de un curtido que se lo realiza a base de cebollas, vinagreta, aderezo cítrico y otras especias.Es muy tradicional en la región sierra y se lo sirve con los platos típicos que son realizados con carne de cerdo, ejemplo: fritada, hornado, pernil.(Receta Ecuatoriana, 2014)

Caldo de pata.

El caldo de pata es una sopa que se prepara con la parte baja de las patas de res, requiere una cocción larga, pero permite convertir músculos, tendones y piel en un manjar de muy original consistencia, suave como gelatinosa.(Receta Ecuatoriana, 2014)

Cultural.

Los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales (tecnologías) que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver sus necesidades de todo tipo.(Real Academia Española, 2014)

Cuy.

El cuy pertenece a la especie de mamíferos roedores, su largo es de 30 y 40 cm, posee patas cortas y no tiene cola. Su nombre original es cobayo y al pasar de los tiempos ha ido quedando el nombre de popular llamado cuy. (Real Academia Española, 2014)

Diseño.

Se define como el proceso previo de configuración mental, "pre-figuración", en la búsqueda de una solución en cualquier campo. Utilizado habitualmente en el contexto de la industria, ingeniería, arquitectura, comunicación y otras disciplinas creativas.(Real Academia Española, 2014)

Fritada.

La Fritada es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana, su componente principal es la carne de cerdo frita. (Receta Ecuatoriana, 2014)

Gastronomía.

Proviene del griego γαστρονομία es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Real Academia Española, 2014)

Hornado.

Es un plato típico de Ecuador que se prepara en la mayor parte de las provincias. El cerdo previamente adobado se cocina en hornos de leña artesanales y se sirve en un caldillo, acompañado de mote y papa. (Receta Ecuatoriana, 2014)

Indígena.

Es un término extenso se relaciona con una población originaria de un área en el que habitan, cuya presencia está arraigada y estable a lo largo de los años como para llamarla oriunda (nativo de un lugar). En el mismo sentido se utiliza, la palabra nativo que da la expresión de "idioma nativo". (Real Academia Española, 2014)

Maíz morocho.

El maíz morocho es una especie de maíz mote partido que se usa para realizar la agradable sopa de morocho y las conocidas empanadas ecuatorianas de morocho. (Real Academia Española, 2014)

Morocho.

El morocho es como una especie de colada espesa que se realiza a base de maíz morocho partido, leche, pasas, canela, azúcar y panela. Y es típica de las comidas ecuatorianas. (Receta Ecuatoriana, 2014)

Mote con chicharon.

El mote con chicharrón es un plato típico de la comida ecuatoriana, la cual se sirve principalmente con trozos pequeños de carne de cerdo y mote. (Receta Ecuatoriana, 2014)

Proyecto Turístico.

Conjunto de actividades y recursos tendientes a alcanzar objetivos específicos en un periodo de tiempo determinado. (Real Academia Española, 2014)

Restaurante.

Espacio destinado a brindar el servicio de alimentos y bebidas. (Real Academia Española, 2014)

Rural.

Espacio rural o paisaje rural son conceptos que identifican al espacio geográfico calificado como rural, es decir, como opuesto a lo urbano (al pueblo por oposición a la ciudad). (Real Academia Española, 2014)

Ruta.

Siendo la ruta un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desearían admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio. En este último caso, se habla de rutas culturales. (Real Academia Española, 2014)

Señalización.

Se conoce al conjunto de aparatos y signos claros y precisos, que tienen por objeto controlar, asegurar y proteger el movimiento de individuos en los espacios físicos. (Real Academia Española, 2014)

Servicio.

Es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. (Real Academia Española, 2014)

Sopa de morocho.

Sopa que se prepara con morocho, sofrito de cebolla, comino, achiote, cominos y papas, leche y queso, se sirve con perejil picado. (Receta Ecuatoriana, 2014)

Turismo.

Es la actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas como son agricultura, construcción, fabricación y de los sectores públicos y privados para proporcionar los bienes y los servicios utilizados por los

turistas. No tiene límites determinados con claridad ni un producto tangible, sino que es la producción de servicios que varía dependiendo de los países. (Real Academia Española, 2014)

Turista.

Es aquella persona que se transporta de un lugar a otro lugar y permanece fuera de su de su domicilio habitual por más de 24 horas pernotando fuera de ella. (Real Academia Española, 2014)

Visitante.

Persona que se desplaza de su lugar habitual de residencia y permanece menos de 24 horas. (Real Academia Española, 2014)

1.3 MARCO REFERENCIAL

Se puede nombrar que la característica principal para esta investigación es identificar la ruta turística y gastronómica en el Cantón Rumiñahui. Por lo cual hemos tomado como referencia un estudio realizado en Perú:

Modelo a seguir (Yoshimura, 2013)

Tema:

- “Innovación en la gastronomía peruana”

En el trabajo que se toma como referencia para el presente estudio se menciona que, en los últimos años Perú se encuentra en un boom gastronómico debido a que se lo reconoce a nivel internacional por su comida de calidad y buen sabor; lo cual ha impulsado el desarrollo económico de este país.

Además se menciona que a través de esta actividad, como es la gastronomía, se ha impulsado el desarrollo de otras actividades económicas como son la hotelería, el transporte, el comercio, etc., aumentando de esta manera la población económicamente activa (PEA).

Otro punto importante en el estudio es el uso de las redes sociales, entre ellas y como más importantes se menciona a Facebook y Twitter, las cuales han contribuido de manera muy significativa para difundir a nivel mundial el tema de la gastronomía y los lugares turísticos que tiene Perú.

La cocina peruana en la actualidad es una cocina de fusión, por la influencia que ha recibido de las culturas como china, italiana y la cultura española.

“En el Perú es difícil hablar de una única cocina, pues cada una de sus regiones y ciudades posee un estilo culinario propio. Solo en la costa peruana se han identificado más de dos mil variedades de sopas. Es así que destacan las cocinas de la costa norte, de la selva, la limeña, la arequipeña, la cuzqueña, la andina y la "novoandina", la cual consiste en recuperar productos y técnicas ancestrales, combinándolas con propuestas contemporáneas”(Yoshimura, 2013, pág. 21).

En Perú se realiza varios eventos gastronómicos en diferentes ciudades de mencionado país, estos son:

- Noche de la comida peruana, evento que se desarrolla cada año por motivo de las Fiestas Patrias en el Parque de la Exposición.
- Perú Mucho Gusto, evento desarrollado en la ciudad de Cusco.

- Sabe a Perú, feria gastronómica que viene siendo replicado en varias ciudades del país. Fue desarrollado en la ciudad de Ica el 29 y 30 de octubre, en Trujillo el 12 y 13 de noviembre, asimismo en las ciudades de Chiclayo y Huancayo.
- Sabores del Titicaca, feria gastronómica que se lleva a cabo en la ciudad de Puno los días 5 y 6 de noviembre desde el 2008.
- Festisabores 2011, evento desarrollado en la ciudad de Arequipa los días 20 y 21 de octubre, denominada la gran feria de la comida arequipeña.
- Uno de los eventos más importantes que se desarrolla año tras año y que ha tenido gran éxito en Lima es la feria gastronómica Mistura, una fiesta donde personas de los diversos sectores sociales, edades y género, se reúnen para celebrar la tradición culinaria y sorprenderse ante la creatividad, reafirmar su identidad y celebrar la diversidad cultural. (Yoshimura, 2013, págs. 29, 30).

Metodología:

La metodología que se utilizó en el proyecto que se pretende tomar como referencia fue la siguiente:

- Estudio exploratorio, ya que, la investigación se inicia con un análisis de las principales y actuales características de la gastronomía peruana

tambiénera importante conocer el impacto de las redes sociales que tiene Perú en este tema.

- Estudio descriptivo, en la investigación realizada en Perú se utilizó este estudio, debido a que, a través de éste se pudo analizar y profundizar el rol que cumple las redes sociales en la consolidación de la gastronomía peruana.

El proceso de investigación fue el siguiente:

- Definir el tema de investigación.
- Determinar el tipo de investigación.
- Determinar las fuentes de datos.
- Determinar el diseño de la investigación.
- Determinar la muestra.
- Realizar la recolección de datos.
- Analizar e interpretar la información.

Las herramientas de investigación que se utilizaron fueron:

- Fuentes impresas y electrónicas.
- Cuestionario.

Resultados

- La evolución gastronómica que ha tenido el Perú en los últimos años ha permitido que su economía crezca de manera muy significativa, gracias al incremento de turistas en mencionado país.
- Gracias a la evolución gastronómica la demanda de personal calificado ha incrementado, motivo por el cual se crea nuevos centros de formación culinaria.
- Las razones de éxito de la gastronomía peruana se debe gracias a la fusión de diferentes y variadas culturas gastronómicas, como la italiana, japonesa, china y española; además de su posición geográfica que le permite tener una gran cantidad de insumos propios de la región.
- El apoyo del gobierno es otro de los puntos importantes para el desarrollo culinario en el país, ya que se difunde el tema gastronómico a través de la prensa e instituciones propias del estado peruano, lo cual permite que cada vez aumente el número de turistas extranjeros.
- Finalmente cabe mencionar que en este tema de la gastronomía peruana otro de los puntos fuertes es la propaganda que se realiza a través de las redes sociales, principalmente del Facebook, ya que la información que se publica en mencionada red llega a cualquier rincón del mundo.

1.4 MARCO LEGAL

A continuación se hace referencia a lo que establece el Ministerio de Turismo a través de la Ley de Turismo del Ecuador. Cabe mencionar que los artículos de la ley se encuentran en los ANEXOS.

Ley de Turismo.

En el Capítulo I, de la ley del Ministerio de Turismo en la parte de Generalidades Art. 2 se menciona que:

Turismo es la composición de todas las actividades relacionadas con el traslado de personas hacia distintos lugares, sin ánimo de quedarse a vivir en estos sitios.

Las principales actividades turísticas son la colaboración de los gobiernos provinciales y cantonales que ayudan a desarrollar el turismo, también es importante conservar los recursos naturales y culturales atesorando las tradiciones ancestrales del país o región.

La política gubernamental en pro porción al sector turístico, debe reconocer que la actividad turística pertenece a una iniciativa privada y comunitaria de autogestión, y el gobierno debe promocionar el producto turístico. Además tiene que salvaguardar al turista para crear conciencia y cuidado del ambiente.

Las personas que ejercen las actividades turísticas pueden ser naturales o jurídicas, pues estas se dedican a una prestación de servicios pagados como son los alojamientos, alimentación y bebidas, transporte privado, congresos y convenciones, etc.

Para la inscripción de un prestador de servicios turísticos, primero se debe realizar en el Registro de Turismo poniendo si es persona natural o jurídica, y se lo debe hacer sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos de Ley. En este registro se pondrá la categorización y clasificación a que corresponda.

El Ministerio de Turismo, municipios y consejos provinciales, darán a los establecimientos turísticos una licencia única Anual de Funcionamiento, la cual les permitirá tener los beneficios tributarios que da la ley.

El único organismo rector de la actividad turística es el Ministerio de Turismo Ecuatoriano, cuya sede principal se encuentra la ciudad de Quito.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN ACTUAL DEL CANTÓN RUMIÑAHUI

2.1 HISTORIA

“El 31 de Mayo del año 1938, Mediante decreto N° 169, el General Alberto Enríquez Gallo, elevó a la categoría de Cantón, a la Parroquia de Sangolquí con el nombre del heroico indígena Rumiñahui.

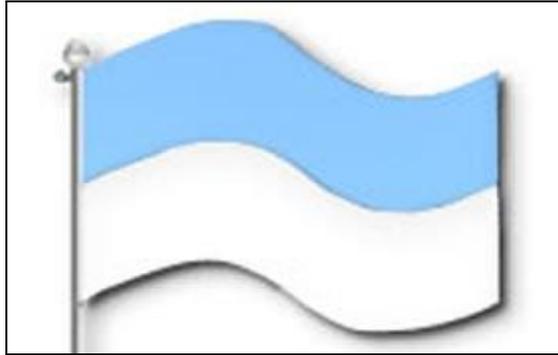
A fin de alcanzar la cantonización, un grupo de ciudadanos integró la Junta Cívica, que impulsó la creación del nuevo cantón. La idea se esparció por toda la población de Sangolquí y sus alrededores, hasta que llegó a constituirse el Comité Pro-cantonización, presidido por Alonso Báez.

Además se conformó un grupo de jovencitas, que se denominó Comité Femenino y que luchó por el mismo ideal. Ellas no se movieron hasta oír del Gral. Enríquez: “Yo cantonizaré Sangolquí, por ustedes”.

De esta manera, hombres y mujeres de Sangolquí, alcanzaron, hace 74 años la Cantonización de Rumiñahui”(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Rumiñahui, 2014).

Significado de los colores de la Bandera del cantón Rumiñahui:

Gráfico 1: Bandera del cantón Rumiñahui



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Rumiñahui

Tomada de: www.ruminahui.gob.ec

- El celeste significa la pureza del agua y el cielo que cobija al cantón de Rumiñahui.
- El blanco significa la paz en la que viven las personas del cantón.

Significado del Escudo del cantón Rumiñahui:

Gráfico 2: Escudo del cantón Rumiñahui



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Rumiñahui

Tomada de: www.ruminahui.gob.ec

El escudo del cantón fue de la familia Montufar, el mismo consta de una corona que evoca la monarquía española.

- Los leones representan la ferocidad y la dureza del soldado español.
- Las líneas ondeadas en la que descansa la fortaleza, representa los océanos en cual España tuvo dominio es su época expansionista.
- En la parte de arriba de la fortaleza se puede ver una cruz que hace referencia a la religión católica.
- La fortaleza es símbolo del poder de los reyes españoles (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Rumiñahui, 2014).

2.2 GEOGRAFÍA

Ubicación.

El cantón Rumiñahui está ubicado al sureste de la Provincia de Pichincha, tiene un clima agradable con una temperatura promedio de 16°C. Su extensión territorial es de 139 km²aproximadamente.

Límites.

El cantón Rumiñahui está limitado de la siguiente forma:

- Al Norte por el cantón Quito, urbanización La Armenia
- Al Sur por el monte Pasochoa y cantónMejía.
- Al Este por el cantón Quito.
- Al Oeste por el cantón Quito, Río San Pedro de Cuendina.
- Al Nor Este por San Pedro del Tingo.

División Política.

Parroquias urbanas:

- Sangolquí 48 Km².
- San Rafael 3 Km².
- San Pedro de Taboada 6 Km².

Parroquias rurales:

- Cotogchoa 35 Km².
- Rumipamba 41 Km².

Flora y fauna.

La flora tiene características de la región sierra entre ellos son los cultivos de hortalizas, maíz, arveja, árboles frutales y cítricos de distinta variedad, además en las explanas altas de la región se cultiva habas, choclos, mellocos, etc. Lo que forman parte de la flora del cantón Rumiñahui.

La fauna del cantón está compuesta por el ganado porcino, equino (caballos), vacuno, entre otros. Asimismo tiene una variedad de aves como por ejemplo: la tórtola, el mirlo, el gallinazo negro, entre otros.

El clima muy agradable del cantón permite tener un paisaje verde, bosques que permiten respirar un aire fresco, mencionados bosque es su mayoría están formados por árboles de eucalipto.

Relieve.

El cantón Rumiñahui está situado en el Valle de los Chillos, rodeado por cerros y montañas.

Al norte se encuentra el Ilaló;

Al sur se encuentra las laderas del Sincholagua y Pasochoa;

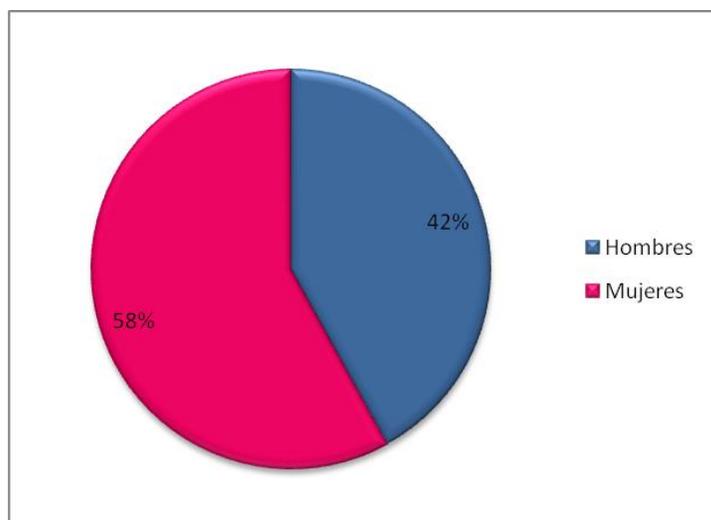
Al este los declives exteriores de la cordillera occidental; y

Al oeste la cadena montañosa de Puengasí.

2.3 SOCIEDAD

El número de personas que viven en el cantón Rumiñahui asciende a 85,852 habitantes en el año 2011, según datos del Gobierno Municipal del Cantón Rumiñahui, de mencionada cifra el 58% son mujeres mientras que el 42% hombres.

Gráfico 3: Población de Hombre y mujeres

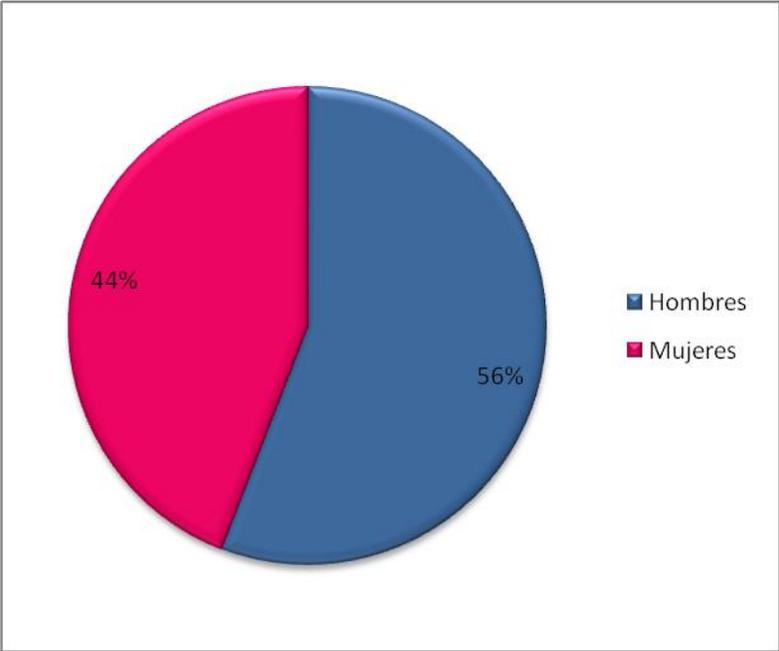


Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

La población económicamente activa (PEA), la componen 42,408 personas, de las cuales 18,707 son mujeres y 23,701 son hombres.

Gráfico 4: PEA cantón Rumiñahui



Fuente: GAD del cantón Rumiñahui
Elaborado por: Carolina Oñate

Las principales actividades a las que se dedican las personas que viven en el cantón se detallan en la siguiente tabla:

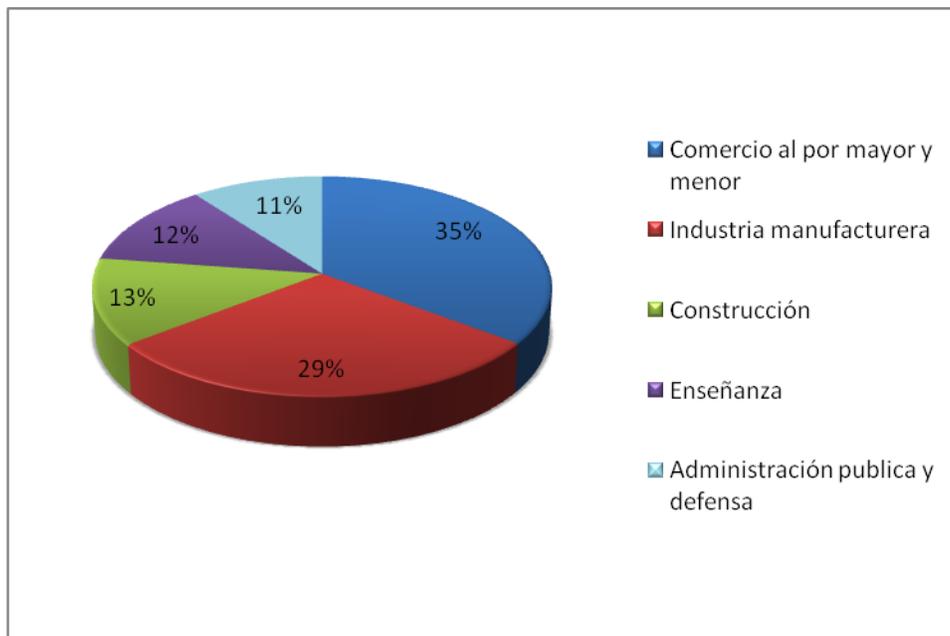
Actividad	Número de personas	Porcentaje
Comercio al por mayor y menor	7,951	18%
Industria manufacturera	6,638	15%
Construcción	2,756	6.5%
Enseñanza	2,687	6.3%
Administración pública y defensa	2,255	5.3%
TOTAL	22,287	51%

Tabla 1: Principales actividades económicas

Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

Gráfico 5: Principales actividades económicas



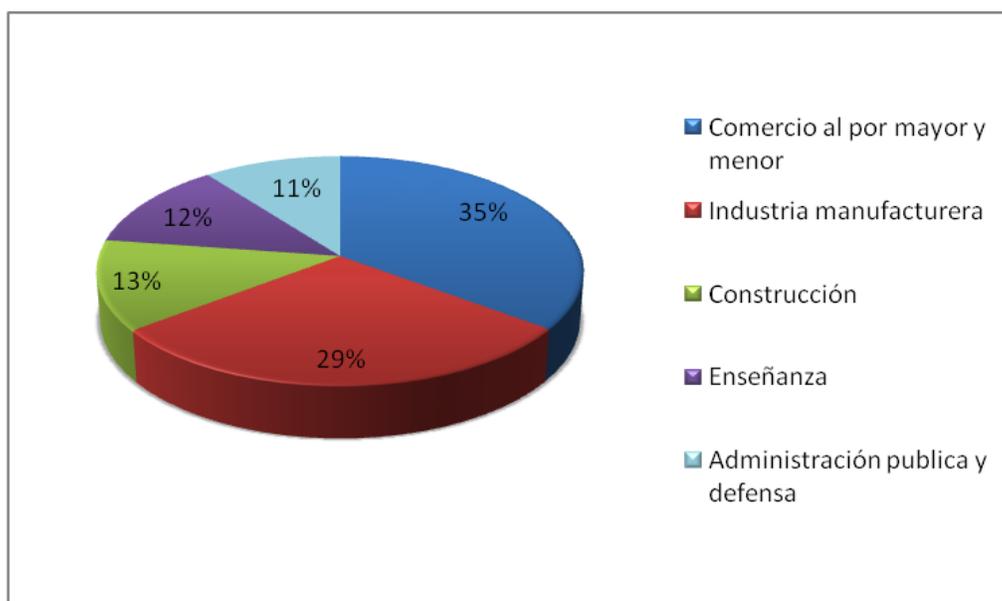
Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

Vivienda.

En cuanto a la vivienda la población del cantón Rumiñahui se menciona que, el 75.9% vive en una casa o en una villa, el 13.2% en departamentos y solamente el 6.7% arrienda un cuarto en una casa de inquilinato, según los datos del último censo estadístico.

Gráfico 6: Vivienda



Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

Servicios básicos.

Según el Municipio de Rumiñahui, el cantón cuenta con los principales servicios básicos, tal y como se detalla a continuación:

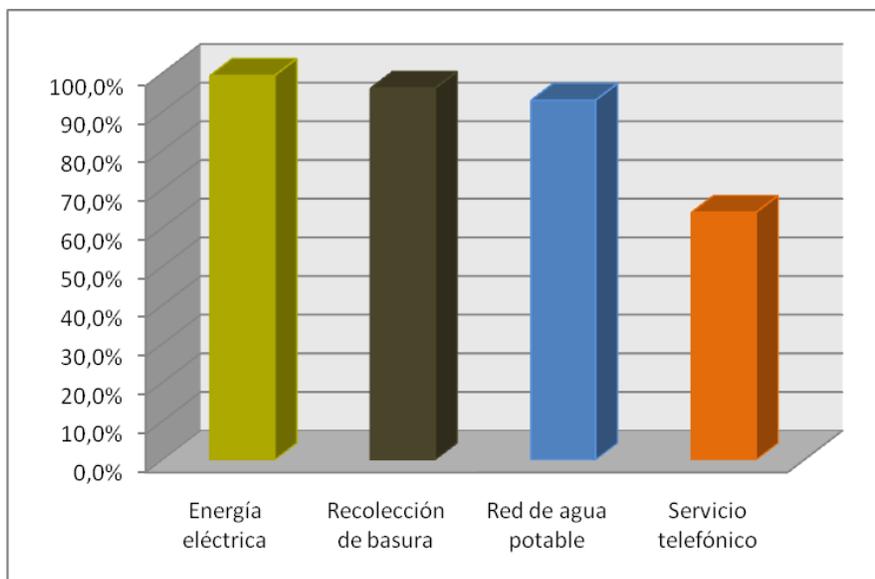
Servicios Básicos	Porcentaje
Energía eléctrica	99.4%
Recolección de basura	96.1%
Red de agua potable	93%
Servicio telefónico	64%

Tabla 2: Servicios básicos

Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

Gráfico 7: Servicios básicos



Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

2.4 CREACIÓN

Sangolquí, como era su nombre inicialmente, paso a ser parroquia el 29 de mayo de 1861.

El 31 de mayo de 1938 se eleva a la categoría de cantón Rumiñahui como actualmente se lo conoce y de esta forma se lo separa del cantón o de la ciudad de Quito.

2.5 MAPAS

Los mapas son una representación gráfica de un determinado territorio, los mismos que sirven de ayuda para poder llegar a un lugar. Existen varios tipos de mapas, a continuación se menciona a los más importantes:

- Mapa físico.
- Mapa político.
- Mapa hidrográfico.
- Mapa climático.
- Mapa económico.

Mapa físico.- Este tipo de mapas representan las diferentes alturas geográficas del terreno como por ejemplo: las llanuras, montañas, bosques, etc.

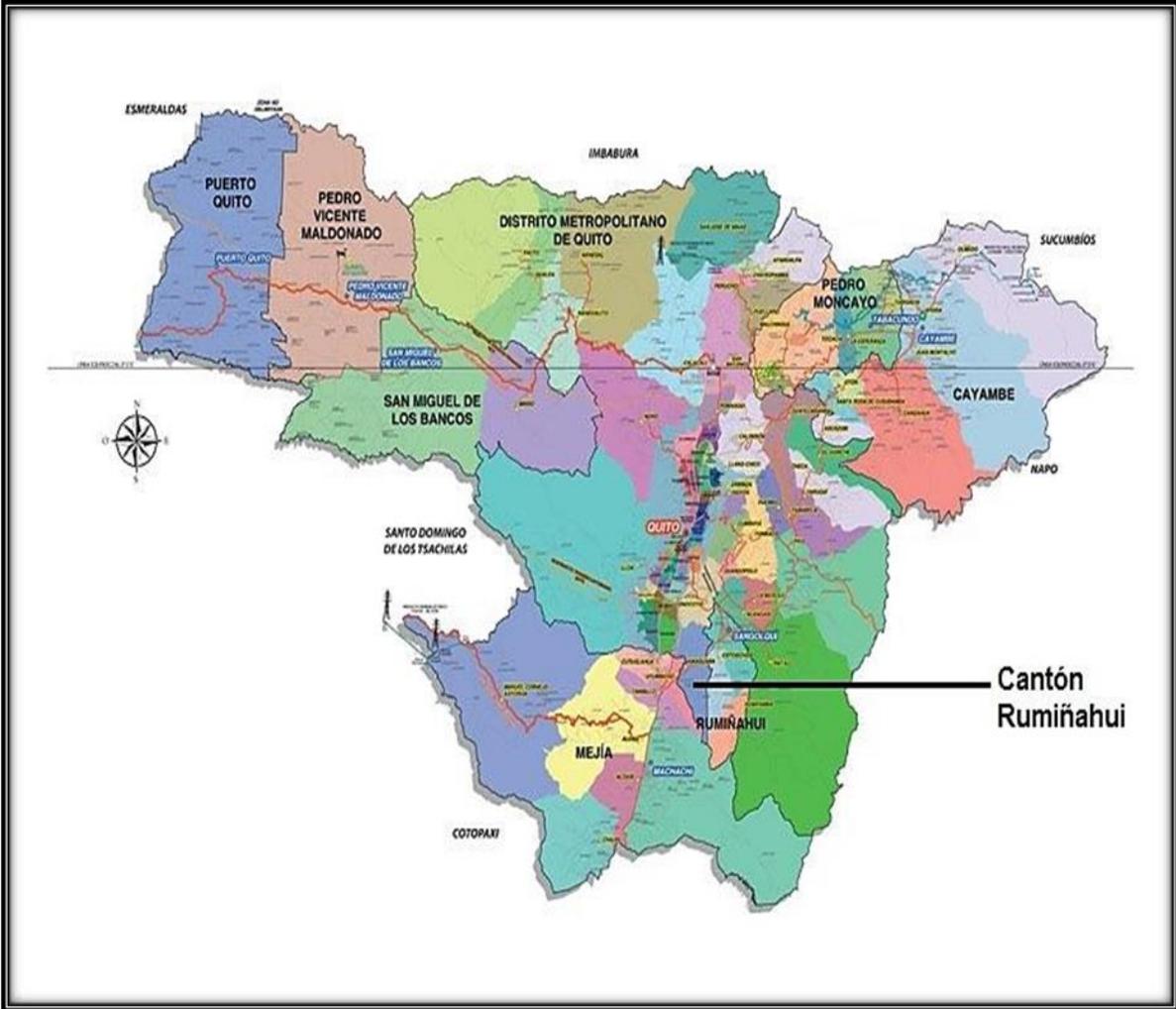
Mapa político.- Este mapa representa las diferentes provincias, ciudades, etc., en las que se encuentra dividido un determinado país.

Mapa hidrográfico.- Representa los cursos de los ríos y las superficies que se encuentran con agua.

Mapa climático.-El mapa climático representa los diferentes factores del clima como son la temperatura, las lluvias, los vientos.

Mapa económico.-En este mapa lo que se pretende es representar las diferentes actividades económicas a las que se dedican las personas en un sector.

Gráfico 8: Mapa de la provincia de Pichincha

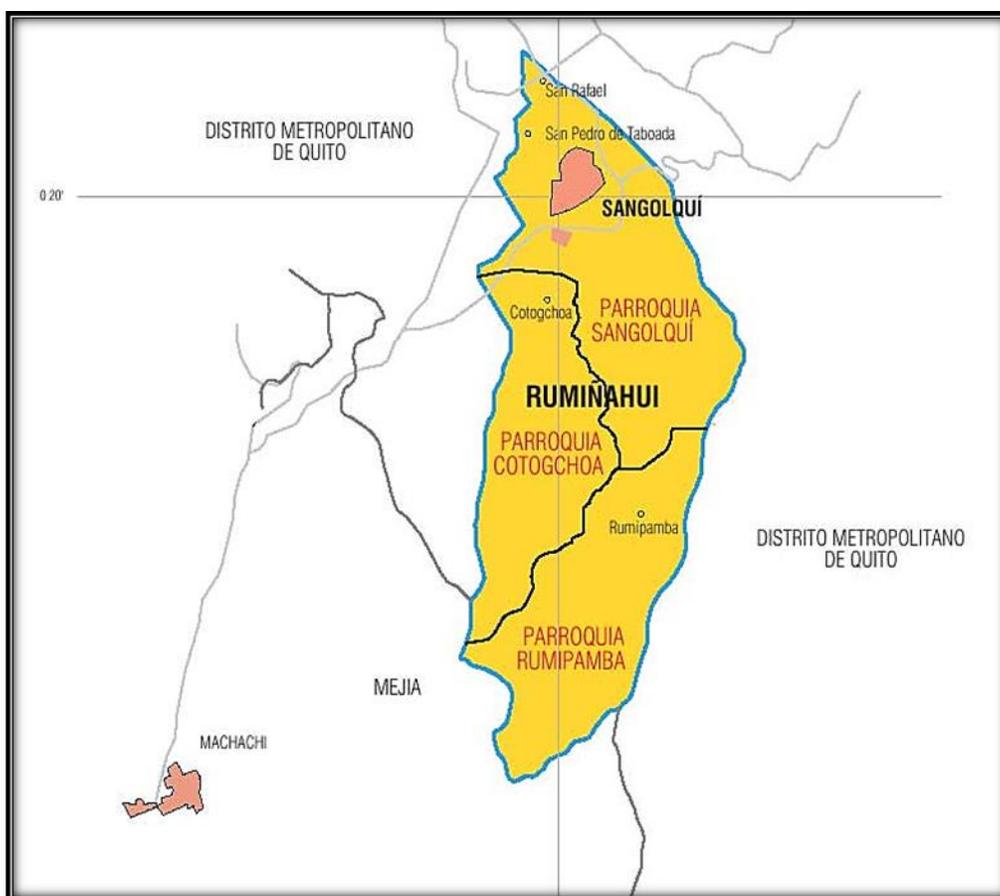


Fuente: Cámara Provincial de Turismo de Pichincha
Tomada de: www.captur.travel

En el mapa se puede observar claramente el lugar donde se encuentra ubicado el cantón de Rumiñahui.

El tiempo de viaje de Quito al cantón Rumiñahui es de aproximadamente 25 minutos, por lo tanto la distancia que hay entre estos dos cantones no es demasiada larga, por lo que se hace atractivo para las personas que viven en la ciudad conocer los lugares que ofrece Rumiñahui.

Gráfico 9: Mapa del Cantón Rumiñahui



Fuente: Blog cantón Rumiñahui
Tomada de: promoruminahui.blogspot.com

2.6 CULTURA

Uno de los principales objetivos que tiene la presente administración del cantón Rumiñahui es mejorar la educación de los niños y jóvenes del sector, ya que una educación de calidad permite mejorar la cultura de las personas dentro de la sociedad.

En el cantón se ha construido una biblioteca la misma que cuenta con más de 65,000 mil libros, entre físicos y formato PDF, los mismos que ayudan para las consultas de los estudiantes y lo más importante a instruirse adecuadamente en la lectura.

Además el cantón Rumiñahui cuenta con:

- Orquesta Infanto Juvenil.
- Banda Municipal.
- Danza Contemporánea.
- Unidad Técnica del Deporte.

2.7 ATRACTIVOSTURÍSTICOS NACIONALES

Es importante indicar que las imágenes de cada uno de los atractivos turísticos nacionales que se mencionan en el presente trabajo se encuentran en los ANEXOS.

2.7.1 PARROQUIAS URBANAS:

2.7.1.1 Parroquia Sangolquí.

- Plaza Cívica Rumiñahui.

- Parque Central de Sangolquí.

- Iglesia Matriz de Sangolquí.

- Casa Patrimonial Ascázubi.

2.7.1.2 Parroquia San Pedro de Taboada.

2.7.1.3 Parroquia San Rafael:

- Monumento al Maíz.

- Monumento al Colibrí.

- Monumento al Tiempo.

2.7.2 PARROQUIAS URBANAS:

2.7.2.1. Parroquia Cotogchoa:

- Chorrera del Padre Urco.

- Plaza de Cotogchoa.

2.7.2.2 Parroquia Rumipamba:

- Refugio Ecológico Molinuco.

- Cascada Rumibosque.

- Centro Recreacional Ecológico la Gran Cascada del Pita.

2.8 ATRACTIVOSTURÍSTICOS CULTURALES

De igual manera las imágenes de cada uno de los atractivos turísticos culturales, es decir los platos típicos, que se mencionan en el presente trabajo se encuentran en los ANEXOS.

2.8.1 PARROQUIAS URBANAS:

2.8.1.1 Parroquia Sangolquí:

- Fritada.
- Cuy.
- Hornado.
- Sopa de morocho.

2.8.1.2 Parroquia San Pedro de Taboada:

- Mote con chicharon.
- Caldo de patas.
- Empanadas de Morocho.

2.8.1.3 Parroquia San Rafael:

- Chocos con chulpi.
- Cuy con papas.
- Hornado.

2.8.2 PARROQUIAS RURALES:

2.8.2.1 Parroquia Cotogchoa:

- Chica de Jora.
- Papas asadas con chinchulines.

2.8.2.2 Parroquia Rumipamba:

- Fritada con Llapingachos.
- Cuero con papas en salsa de maní.

2.9 FUNDAMENTACIÓN EXPLORATORIA

2.9.1 Tipo de Entrevista

La entrevista que será utilizada en la presente investigación es de tipo individual, ya que se necesita obtener información valiosa que permita realizar un análisis detallado del tema planteado.

Para ello es necesario el uso de un cuestionario el cual se detalla a continuación:

UNIVERSIDAD ISRAEL

ENTREVISTA

Objetivo: Realizar un estudio para el diseño de una ruta turística y gastronómica para el Cantón Rumiñahui

PREGUNTAS

- 1. ¿Considera que el clima del Cantón Rumiñahui es un factor importante para atraer turistas?**
- 2. ¿Se ha promocionado adecuadamente los sitios turísticos del Cantón?**
- 3. ¿Ud. considera que los turistas pueden acceder fácilmente a los sitios turísticos del Cantón?**
- 4. ¿Considera que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro para los turistas?**
- 5. ¿Cree Ud. que el Cantón Rumiñahui debe tener una ruta turística y gastronómica?**

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

2.9.2 Población y Muestra

Para el desarrollo del presente trabajo se realizará una entrevista a 4 personas expertas en el tema del turismo.

La razón por la cual se escogió esta opción, fue porque las respuestas que van a aportar los expertos serán claras y concisas, las mismas que permitirán desarrollar de mejor manera el presente trabajo.

2.9.3 Tabulación y Resultados

A continuación se presenta los resultados de cada una de las entrevistas:

Entrevista 1. Ing. Patricio Rodríguez quien es la persona encargada del departamento de turismo en el Cantón Rumiñahui.

Tabla 3: Entrevista 1

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Considera que el clima del Cantón Rumiñahui es un factor importante para atraer turistas?	Definitivamente el clima constituye un atractivo natural. El clima facilita y atrae mucho a los turistas inclusive muchas personas prefieren trasladarse a vivir en dicho Valle justamente por el clima.
2. ¿Se ha promocionado adecuadamente los sitios turísticos del Cantón?	La promoción del Cantón Rumiñahui se lo realiza todos los años; se lo hace a través de material impreso, de ferias y otras oportunidades que se presentan. La promoción no es la ideal debido a que el presupuesto no es tan grande para los municipios pequeños como es el caso del Cantón Rumiñahui.
3. ¿Ud. considera que los turistas pueden acceder fácilmente a los sitios turísticos del Cantón?	Definitivamente todos los atractivos que existen en el Cantón tienen las facilidades para el acceso a los turistas; naturalmente que en el área urbana con mucha más comodidad y en las áreas rurales los caminos permiten llegar fácilmente a los atractivos turísticos.
4. ¿Considera que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro para los turistas?	Una de las mayores preocupaciones del Municipio es precisamente la seguridad. La Policía Nacional, Municipal e inclusive el Ejército Nacional colaboran con la seguridad del Cantón Rumiñahui, por lo tanto es un tema que se lo está controlando de la mejor manera.
5. ¿Cree Ud. que el Cantón Rumiñahui debe tener una ruta turística y gastronómica?	Definitivamente es importante porque la afluencia de turistas especialmente los fines de semana bordea los 6000-8000 personas por día (sábado-domingo), por lo tanto una guía turística - gastronómica y artesanal daría un impulso grande en el tema turístico.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Entrevista 2: Msc. Dany Chiriboga docente de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, imparte la cátedra de Gestión Turística.

Tabla 4: Entrevista 2

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Considera que el clima del Cantón Rumiñahui es un factor importante para atraer turistas?	El Cantón Rumiñahui cuenta con condiciones climáticas bastante importantes. El Cantón Rumiñahui tiene lo ideal climáticamente como para poder desarrollar potencialmente al turismo.
2. ¿Se ha promocionado adecuadamente los sitios turísticos del Cantón?	El Cantón en los últimos años ha ido despuntado poco a poco en el aspecto turístico, sin embargo, aunque se trabaja en el aspecto promocional, este no ha sido diseñado de una manera eficaz.
3. ¿Ud. considera que los turistas pueden acceder fácilmente a los sitios turísticos del Cantón?	El acceso a los sitios turísticos es fácil debido a las nuevas carreteras, sin embargo ese no es el problema; el problema radica en la señalética que no tienen las carreteras, por lo tanto no existe información apropiada para guiar al turista hacia los diferentes sitios turísticos.
4. ¿Considera que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro para los turistas?	La seguridad en el turismo es un tema muy amplio, en el cual, se incursiona aspectos tales como: seguridad en la práctica de deportes extremos, en el transporte, en los alimentos, etc. En el Cantón Rumiñahui se necesita trabajar mucho en estos aspectos.
5. ¿Cree Ud. que el Cantón Rumiñahui debe tener una ruta turística y gastronómica?	Una ruta gastronómica necesariamente debe ir complementada con una ruta turística, es decir, hacer una ruta donde estos dos factores conformen un sistema que permita al turista tener varias opciones para su estadía.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Entrevista 3: María Fernanda Moreno Licenciada en Gestión Gastronómica.

Tabla 5: Entrevista 3

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Considera que el clima del Cantón Rumiñahui es un factor importante para atraer turistas?	El clima es el factor más importante del Cantón Rumiñahui porque se tiene un clima estable durante todo el año, lo cual permite darle mucha cabida a los club deportivos, piscinas que se encuentran en el sector.
2.¿Se ha promocionado adecuadamente los sitios turísticos del Cantón?	No se ha promocionado bien a los sitios turísticos del Cantón, porque las personas que deciden ir a visitar el lugar asisten siempre a los lugares clásicos que todos conocen.
3. ¿Ud. considera que los turistas pueden acceder fácilmente a los sitios turísticos del Cantón?	Los turistas pueden acceder fácilmente a los atractivos turísticos gracias a las carreteras que se encuentran en muy buen estado.
4. ¿Considera que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro para los turistas?	Si es un lugar seguro porque los centros gastronómicos y restaurantes están ubicados en los lugares que son poblados y es muy difícil que los turistas pasen un mal momento ya sea por robo o por algún otro acto delictivo; además las personas que viven en los sitios turísticos tienen como política, cuidar a los visitantes, ya que saben que ellos son los que traen los recursos para su desarrollo.
5. ¿Cree Ud. que el Cantón Rumiñahui debe tener una ruta turística y gastronómica?	Todo el Cantón Rumiñahui es una mega ruta gastronómica, ya que, tiene muchos puntos tradicionales donde se ha logrado establecer la tradición de ciertos platos como por ejemplo: el hornado, el cuy, etc. Es importante hacer un proyecto completo donde en cada atractivo turístico se lo pueda complementar con la parte gastronómica y así completar los paquetes turísticos.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Entrevista 4: Msc. Fernando Herrera, quien tiene una larga trayectoria en el ámbito turístico.

Tabla 6: Entrevista 4

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Considera que el clima del Cantón Rumiñahui es un factor importante para atraer turistas?	Sí, pero solo para ciertas actividades turísticas. El clima del Cantón es muy bueno pero solo en ciertas épocas del año. Cuando se habla de un destino turístico es importante analizar lo que tiene el lugar para poder ofrecer a los turistas.
2. ¿Se ha promocionado adecuadamente los sitios turísticos del Cantón?	Actualmente no se ha visto mucha promoción del Cantón Rumiñahui a pesar de que tiene muchos atractivos turísticos, esto puede darse muchas veces por la falta de gestión del Gobierno.
3. ¿Ud. considera que los turistas pueden acceder fácilmente a los sitios turísticos del Cantón?	Sí porque tienen buenas carreteras, a algunos de los atractivos se llega con facilidad; no es difícil su ubicación, además la gente del sector es muy amigable, motivo por el cual, proporcionan información sin ningún inconveniente lo cual constituye una muy buena ventaja.
4. ¿Considera que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro para los turistas?	En cuanto a la parte de seguridad ciudadana están muy bien encaminados, ya que se puede observar que siempre hay vigilantes, además de la Policía Nacional; por tanto es un lugar seguro incluso para las personas que viven en el Cantón. Por otro lado hablando de seguridad alimenticia existen muchos restaurantes que tienen una adecuada sanidad tanto en la parte de preparación como en la manipulación de los alimentos. Por lo que se puede mencionar que el Cantón Rumiñahui es un lugar seguro.
5. ¿Cree Ud. que el Cantón Rumiñahui debe tener una ruta turística y gastronómica?	Sí porque es importante fortalecer lo que tiene el Cantón y de esa manera mejorar su economía.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Cabe mencionar que los restaurantes o lugares gastronómicos con los que cuenta el Cantón Rumiñahui son en total 96 establecimientos, de los cuales se puede enlistar los siguientes:

Cuadro 4: Restaurantes del cantón Rumiñahui

American Deli
Asadero Rey Pollo
Buffalo´s Grill
Cevichería Mi Choli
Crazy Porky
Dieguito
Don Pepe
El Pailón de Mushuñan
Gabrielita
Hornados Doña Faby n.º 1
La Casita de Teja
La Casita del Cuy
La Paila Chugchucaras
La Victoria de Sangolquí
Las Delicias de Mama Miche
Las pailas de mi Suegra
Onde Pepe de Sangolquí
Paradero San Pedrito n.º 1
Paradero Turístico “Taita Calo”
Runa Urco del Pasochoa
Su Casa de Sangolquí
Las Pizzas del Valle.

Fuente: GAD del cantón Rumiñahui

Elaborado por: Carolina Oñate

2.10 FODA

Gráfico 10: Matriz FODA



Fuente: Investigación propia
Elaborado por: Carolina Oñate

2.11 INTERFUERZAS

FACTORES EXTERNOS / FACTORES INTERNOS		FORTALEZAS (F)	DEBILIDADES(D)
		<p>El cantón cuenta con una revista denominada "Destino Rumiñahui"</p> <p>En Quito y Guayaquil se realizó ferias de los atractivos turísticos, en las cuales estuvo presente el cantón Rumiñahui</p> <p>En el cantón se puede encontrar una gran variedad de comidas típicas y de atractivos turísticos</p>	<p>El cantón Rumiñahui no cuenta con muchos centros de salud</p> <p>El cantón cuenta con un solo hospital básico ubicado en Sangolquí</p> <p>Una parte de la población del cantón presenta pobreza por necesidades básicas insatisfechas</p>
OPORTUNIDADES (O)		ESTRATEGIAS (FO)	ESTRATEGIAS (DO)
<p>La municipalidad del cantón Rumiñahui ha trabajado arduamente para promover el desarrollo integral de la comunidad</p> <p>Artesanías cotizadas tanto a nivel nacional como internacional</p> <p>Oportunidad de exportación de joyas con acabados finos</p>	<p>Atraer a los turistas ofreciendo productos y servicios de calidad</p> <p>Aprovechar los recursos en cuanto habilidades de los habitantes de las personas</p>	<p>Realizar gestiones por parte del Municipio para que el Gobierno realice visitas al lugar.</p>	
AMENAZAS (A)		ESTRATEGIAS (FA)	ESTRATEGIAS (DA)
<p>Preferencia de los turistas por visitar las playas de la Costa ecuatoriana</p> <p>Las personas en algunas ocasiones prefieren conocer atractivos turísticos de otras partes del mundo</p>	<p>Promocionar adecuadamente los lugares turísticos del cantón.</p>	<p>Ofrecer a los turistas tanto nacionales como extranjeros precios accesibles para captar mayor número de personas</p>	

Tabla 7: Matriz de Estrategias

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: Carolina Oñate

CAPÍTULO III

DISEÑO DE RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA PARA EL CANTÓN RUMIÑAHUI

La ruta turística que se pretende implementar se encuentra ubicada en el cantón Rumiñahui de la provincia de Pichincha.

El motivo por el cual se ha escogido al cantón Rumiñahui, es porque esta parte es un destino turístico por excelencia; se trata de un lugar fantástico que brinda una maravillosa variedad de atractivos naturales integrados con el arte, la cultura, la gastronomía.

Por otro lado, el cantón Rumiñahui ofrece una exquisita gastronomía, con su plato típico de la zona que es el hornado, además de otros platos típicos como por ejemplo: el cuy con papas, el seco de gallina, el mote con chicharrón, la fritada con llapingachos, caldo de gallina, entre otras. Además un dato muy importante es que Sangolquí es conocida como la "Capital Mundial del Hornado", por su exquisita preparación de este plato en mencionado lugar.

3.1 Filosofía del diseño de una ruta turística – gastronómica para el cantón Rumiñahui

3.1.1 Misión

Ofrecer al turista productos gastronómicos y destinos de calidad apoyados en los atractivos naturales y culturales con los que cuenta el cantón Rumiñahui, promoviendo de esa manera la participación tanto del sector público como del sector privado, además diseñar programas y actividades turísticas-gastronómicas para las personas que deseen conocer más del cantón.

3.1.2 Visión

Convertir al cantón Rumiñahui en uno de los principales destinos turísticos del país; aprovechando su exquisita gastronomía y lugares maravillosos que puede visitar el turista tanto nacional como extranjero.

3.1.3 Principios

- Colaborar a través del diseño de la ruta turística gastronómica al desarrollo económico del cantón Rumiñahui.
- Dar a conocer al territorio nacional los atractivos turísticos y gastronómicos del sector.

3.2 Programa de diseño de la ruta turística – gastronómica

3.2.1 Problema

El cantón Rumiñahui cuenta con atractivos turísticos naturales así como también de variada gastronomía ecuatoriana, sin embargo, no se ha realizado una adecuada publicidad para que los turistas acudan a este lugar de forma masiva.

3.2.2 Justificación

Como ya se había mencionado anteriormente el cantón Rumiñahui cuenta con una gran diversidad de atractivos turísticos entre los cuales se puede destacar sus hermosas cascadas, por otra parte, en cuanto al tema gastronómico cuenta con una diversidad de platos típicos principalmente ecuatorianos y preparados por manos ecuatorianas, lo cual, al existir una gran afluencia de turistas en el sector permitirá un desarrollo sustentable en su economía.

3.2.3 Objetivo General

Diseñar una ruta turística – gastronómica para el cantón Rumiñahui la cual permita atraer gran cantidad de turistas.

3.2.4 Objetivos Específicos

- Dar a conocer al territorio nacional todos los atractivos turísticos con los que cuenta el cantón Rumiñahui.
- Dar a conocer a los turistas tanto nacionales como extranjeros la gastronomía del cantón Rumiñahui.

3.2.5 Lineamientos de Política

- Para concluir exitosamente con la implementación de la ruta turística en el cantón se espera contar con el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado de Rumiñahui.
- Los habitantes del sector son los principales involucrados para que exista un desarrollo sustentable en la parte tanto turística como gastronómica del cantón Rumiñahui.

3.2.6 Estrategias

A continuación se detalla los objetivos estratégicos por cada componente, necesarios para el adecuado cumplimiento de la ruta turística-gastronómica, en el cantón Rumiñahui.

Cuadro 5: Objetivos estratégicos por componentes

Componentes	Estrategias
Atractivos naturales	Aprovechar los atractivos naturales del cantón como: cascadas, haciendas, paisajes
Atractivos culturales	Dar a conocer a través de ferias artesanales los productos que son elaborados por las personas que viven en el cantón Rumiñahui.
Gastronomía	Incentivar al turista para que deguste los platos típicos de este destino turístico.
Festividades	Realizar propaganda a través de radio y televisión para que las personas que se encuentren ubicadas en otras ciudades conozcan un poco más del cantón Rumiñahui.
Actividades recreacionales	Organizar actividades recreacionales tales como: caminatas, paseo en caballo, etc.
Infraestructura vial	Gestionar con las autoridades respectivas la señalización vial, para que así las personas puedan llegar fácilmente a los destinos turísticos.
Sector público y privado	Realizar eventos donde los principales invitados sean la comunidad y las autoridades del cantón.

Elaborado por: Carolina Oñate

3.2.7 Actividades

Las principales actividades que se pretende realizar son:

- Caminatas
- Cabalgatas
- Fotografía
- Gastronomía

3.2.8 Resultado

El cantón Rumiñahui contará con una ruta turística – gastronómica para beneficio de su economía.

3.2.9 Beneficiarios

Los principales beneficiarios de la ruta serán los habitantes del cantón Rumiñahui.

3.3 Responsable

La autora

3.4 DISEÑO DE RUTA TURÍSTICA – GASTRONÓMICA

El cantón Rumiñahui es un lugar lleno de atractivos turísticos naturales, lo cual permite que éste lugar llegue a ser un destino turístico muy visitados por los diferentes turistas.

3.4.1 Nombre la ruta



3.4.2 Turismo

Entre los principales atractivos turísticos de los diferentes sectores del cantón Rumiñahui están:

Cuadro 6: Atractivos turísticos

Atractivo Turístico	Ubicación	Detalle
Iglesia Matriz	Sangolquí	Su construcción empezó en el año de 1906 por iniciativa del presbítero Julio Andrade. Los planos fueron diseñados por el sangolquileño Pío Guayasamín, quien manifestaba su interés por construir un monumento grande en el cual pueda ser apreciado por todos.
Parque El Turismo	Sangolquí	En el centro de Sangolquí, se ubica un parque conocido como Parque el Turismo donde se encuentra un cilindro de cemento de 8 metros, está adornado de metal dorado y negro tiene diseños que se remiten a las culturas ancestrales cuya simbología representa al sol, la vida y belleza de nuestro medio ambiente.
Plaza del Tiempo	Sangolquí	Se lo llama Plaza del Tiempo y hace énfasis a los viejos calendarios solares, los cuales eran utilizados por los indígenas, para dar inicio a los equinoccios y los solsticios en épocas de cultivo y recolección.
Parque Juan de Salinas	Sangolquí	Contiene una pila centenaria que adorna la Plaza Mayor, obra de un artista anónimo. Su nombre Parque Juan de Salinas lo pusieron en distinción al prócer Sangolquileño Gral. Juan de Salinas.

Polideportivo	Sangolquí	Es un área recreacional donde hay explanadas deportivas como: canchas de fútbol, una pista de bicicross, una pista atlética y una laguna artificial donde adultos y niños gozan de la sana distracción que brinda este sector.
Plaza Cívica de Rumiñahui	Sangolquí	El monumento está hecho en bronce repujado a mano, detrás de ella se levantan dos columnas de hormigón, forradas en bronce, de las cuales cuelga un sol giratorio. El realizador de esta obra fue el más grande defensor de las nacionalidades ecuatorianas Oswaldo Guayasamín, máximo artista de artes plásticas ecuatorianas, y de raíces sangolquileñas.
Rincón del Cóndor	Rumipamba	Está ubicado en la parte alta de la Parroquia de Rumipamba, a inicios de la montaña Pasochoa, tiene senderos idóneos para caminar, hacer bicicleta, equitación, trekking y fotografía.
Casa Patrimonial Ascázubi	Sangolquí	
Monumento al Maíz	San Rafael	El maíz es el más importante de los cultivos de la América India, su presencia data desde aproximadamente desde 60.000 años antes de Cristo.
Monumento al Colibrí	San Rafael	En el monumento al colibrí se entiende que es un ave frágil y delicada, abre sus alas para salvaguardar los huevos. En su plumaje se refleja la riqueza de la región andina y la variedad de aves existentes en la zona.
Monumento al Tiempo	San Rafael	Es un eje de orientación astronómica. Simboliza a los 2 solsticios: El solsticio de verano (junio 22) el cual es el día más largo del año y el solsticio de invierno (diciembre 21) es el día más corto del año. Su finalidad era para aplicarlo a la agricultura.
Chorrera del Padre Urco	Cotogchoa	El nombre de esta catarata corresponde a una formación pétreo en la que se observa a un cura con un texto en sus manos. Este lugar también se caracteriza por su exuberante riqueza natural.

Valle de Vilatuña	Rumipamba	En este lugar el paisaje se torna verde y con exuberantes especies nativas como el aliso, cedrillo y Pumamaqui; se observa a lo largo del camino lava petrificada lo que da un contraste de paisajes.
Refugio Ecológico Molinuco	Rumipamba	Es un lugar propicio para disfrutar del entorno natural, el turista gozará de una experiencia única y muy divertida. Molinuco, está rodeado de vertientes, chorreras, flora y fauna diversa, en fin, de un sinnúmero de rincones únicos y privilegiados que hacen de este, un paraje mágico e inolvidable.
Cascada Rumibosque	Rumipamba	Para llegar a la cascada hay que descender unas gradas de madera y al final de estas se puede saltar a las frías aguas del río Pita, la altura de esta cascada es aproximadamente de unos 40m de altura.
Centro Recreacional Ecológico la Gran Cascada del Pita	Rumipamba	El trayecto hasta la catarata se lo realiza en 2 horas. Durante este recorrido debe caminar por una enredada vegetación nativa que está a orillas del río. En el camino se observan distintos tipos de aves, principalmente, colibríes que alegran el paisaje con sus colores.

Elaborado por: Carolina Oñate

Por otro lado también es importante mencionar los principales platos típicos que se puede encontrar en la zona.

Cuadro 7: Comidas típicas

Comidas Típicas	Sector	Descripción
Fritada	Sangolquí	La deliciosa fritada es realizada por personas que van de generación en generación preparando sus recetas para el gusto de todos. El lugar está ubicado en el barrio Selva Alegre y Sta Rosa.
Cuy asado	Sangolquí	En este lugar se puede encontrar los deliciosos cuyes que se cocinan a la brasa, y donde llegan los turistas nacionales que desean probar este agradable plato.
Hornado	Sangolquí	A este delicioso plato es típico ver su presentación adornado con ajíes y cueros dorados y crocantes, acompañando de tortillas, aguacate, choclos, mote tostado, y el clásico "agrio" que es como un curtidosemi picante.
Sopa de morocho	Sangolquí	Es una sopa que se la prepara con papas, la color, el comino, al final se coloca la leche que debe estar licuada con el maní, se pone el perejil y se deja hervir durante aproximadamente 5 minutos.
Mote con chicharrón	San Pedro de Taboada	Este plato contiene pedazos muy pequeños, que son cocinados en una paila a fuego bajo para que suelte la grasa, es necesario agregar cebollas, ajo, sal y comino. Después se remueve constantemente hasta formar un chicharrón crujiente. Finalmente se sirve el chicharrón con el mote caliente.
Caldo de patas	San Pedro de Taboada	Es una sopa que se cocina junto con ramas de cebolla y ramas de perejil y la pata de res; se cocina hasta que la carne este blanda. Luego se agrega leche y maní, su preparación dura aproximadamente 20 minutos, luego de ese tiempo se debe servir bien caliente.
Empanadas de morocho	San Pedro de Taboada	Las empanadas de morocho se pueden acompañar con café, agua aromática, gaseosa o con la bebida caliente o fría que prefiera el turista.

Chochos con chulpi	San Rafael	Es un plato que se lo puede servir en recipientes separados o mezclar los dos alimentos. A los chochos se les puede agregar unas gotas de limón o un encebollado de tomate, para darles un mejor sabor.
Cuy con papas	San Rafael	En este caso se sirve un plato con el cuy, papas cocinadas, ensalada y un buen ají (al gusto del comensal).
Hornado	San Rafael	Es un plato típico del lugar, el cual se lo sirve con varios otros alimentos como: choclo, aguacate, ají, etc.
Chicha de jora	Cotogchoa	La tradicional chicha de jora es una bebida ancestral siendo su principal ingrediente la jora o maíz fermentado. Esta chicha oriunda del Ecuador fue elaborada desde la época del imperio de los Incas.
Papas asadas con chinchulines	Cotogchoa	Este palto es una combinación de papas asadas o cocinadas y las tripas de res asadas la parrilla y en algunas ocasiones se lo sirve también con mote.
Fritada con llapingachos	Rumipamba	En este plato se sirve la fritada acompañada con los llapingachos, mote, ensalada de cebolla y tomate.
Cuero con papas en salsa de maní	Rumipamba	Este plato se prepara cocinando las papas en abundante agua con sal, luego se agrega el cuero troceado en una olla con refrito de cebolla y ajo se deja que se cocine durante aproximadamente unos 30 minutos y se lo sirve acompañado de lechuga, tomate y aguacate.

Elaborado por: Carolina Oñate

3.4.3 Alcance

En lo referente a este punto, se puede mencionar que los principales lugares que se utilizará para diseñar la ruta turística-gastronómica para el cantón Rumiñahui son los siguientes:

- Sangolquí
- San Rafael
- Cotogchoa

3.4.4 Descripción de la ruta

Antes de iniciar el recorrido, el guía especializado y encargado de realizar el recorrido dará las recomendaciones necesarias para evitar cualquier tipo de accidente a los turistas, luego de ello se proporcionará una guía a todas las personas para que tengan un conocimiento más claro del paseo que se pretende realizar.

La ruta iniciará en el parque de San Rafael a las 7:30 am donde las personas podrán tener una hermosa vista del monumento a la “Sed”, el cual está rodeado de piletas con chorros de agua que armonizan sus movimientos; además podrán admirar en la parte posterior del parque un mural denominada “El Rondador”.

Después nos trasladamos a degustar de un delicioso desayuno en Campo Viejo Empanadas Restaurant, luego del desayuno nos dirigiremos a la plaza cívica Rumiñahui la cual se le dará una breve información, siguiendo con la ruta pasaremos por el monumento al cholo y luego al colibrí, para luego trasladamos hacia la Reserva Ecológica “Molinuco” y la Reserva Ecológica “La Gran Cascada del Pita” ubicadas a 15 km de Sangolquí; el tiempo aproximado hasta llegar a estos sitios es de 45 minutos, se los transportará en vehículo propio, y el tiempo de visita a estos sitios turísticos será alrededor de 2 hora 30 minutos. La Reserva Ecológica “Molinuco” al igual que “La Gran Cascada del Pita” son lugares maravillosos donde los turistas podrán admirar la generosidad de la naturaleza; esta en medio de imponentes encañonados, lo que permite al visitante recrearse en un entorno maravilloso rodeado de una exuberante flora el hermoso trinar de los jilgueros y el elegante vuelo de colibríes. Además si el turista desea puede almorzar en estos lugares ya que también ofrecen servicio de alimentación.

Cuadro 8: Ruta Sangolquí

Resumen	
Punto de partida	San Rafael
Hora de encuentro	7:30 am
Lugares a visitar	Campo Viejo Restaurant, Reserva Ecológica “Molinuco” y Reserva Ecológica “La Gran Cascada del Pita”
Temperatura	Entre 14 °C y 17 °C
Tiempo de visita:	2 hora 30 minutos aproximadamente
Época recomendada	Es posible acceder todo el año
Actividades	Camping Caminata Cabalgata Pesca deportiva
Localidad de referencia :	15 km de Sangolquí
Equipos necesarios	Cámara fotográfica Carpa
Dificultad:	Fácil
Recomendaciones para llevar:	Bebidas Hidratantes Ropa deportiva Zapatos deportivos Gafas Bloqueador Gorra

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Luego de visitar estas dos cascadas se continúa con la ruta turística, para ello es necesario dirigirse hacia la parroquia de Cotogchoa que se encuentra aproximadamente a 20 minutos del sector de Sangolquí, cabe recalcar que se dispondrá de una buseta para comodidad de los turistas.

Por tanto una vez en Cotogchoa se podrá degustar de algún bocadillo dependiendo del gusto del turista, lo recomendable sería chochos con chulpi o una jarra de chicha de jora. Luego nos dirigiremos hacia la cascada “Padre Urco”, el tiempo aproximado hacia el sendero es de alrededor de 15 minutos.

Aquí se podrá realizar actividad como: caminata; el tiempo aproximado de visita a este lugar es de 45 minutos.

La cascada “Padre Urco” tiene una hermosa caída de agua cuyo desplome produce una especie de llovizna. Los turistas pueden acceder fácilmente a mencionado atractivo turístico y tener un placentero y relajante encuentro con la naturaleza, ya que en la travesía se puede admirar y disfrutar del paraíso natural que ofrecen las faldas del volcán Pasochoa.

Cuadro 9: Ruta Cotogchoa

Resumen	
Punto de partida	Cotogchoa
Hora de encuentro	14:00 am
Lugares a visitar	Cascada "Padre Urco"
Temperatura	Entre 14 °C y 17 °C
Tiempo de visita:	45 minutos aproximadamente
Época recomendada	Es posible acceder todo el año
Actividades	Caminata, Cabalgata
Localidad de referencia :	Pullicate
Equipos necesarios	Cámara fotográfica Zapatos Deportivos Binoculares
Dificultad:	Fácil
Recomendaciones para llevar:	Bebidas Hidratantes Ropa deportiva Zapatos deportivos Gafas Bloqueador Repelente Gorra

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

Finalmente, luego de visitar la Cascada “Padre Urco” nos dirigiremos hacia la parroquia de San Rafael donde los turistas podrán disfrutar de un delicioso almuerzo, entre las especialidades del sector están los hornados y las papas con cuy, sin embargo, dependerá de las preferencias gastronómicas de las personas.

Luego de saborear los deliciosos platos típicos que ofrece la parroquia de San Rafael se culminará el recorrido el parque Edmundo Kingman con el monumento a la sed.

El monumento al colibrí representa la gran variedad de aves que habitan en el sector, los turistas podrán admirar la belleza de este monumento y además conocer algo de más acerca de esta hermosa ave.

Cuadro 10: Ruta San Rafael

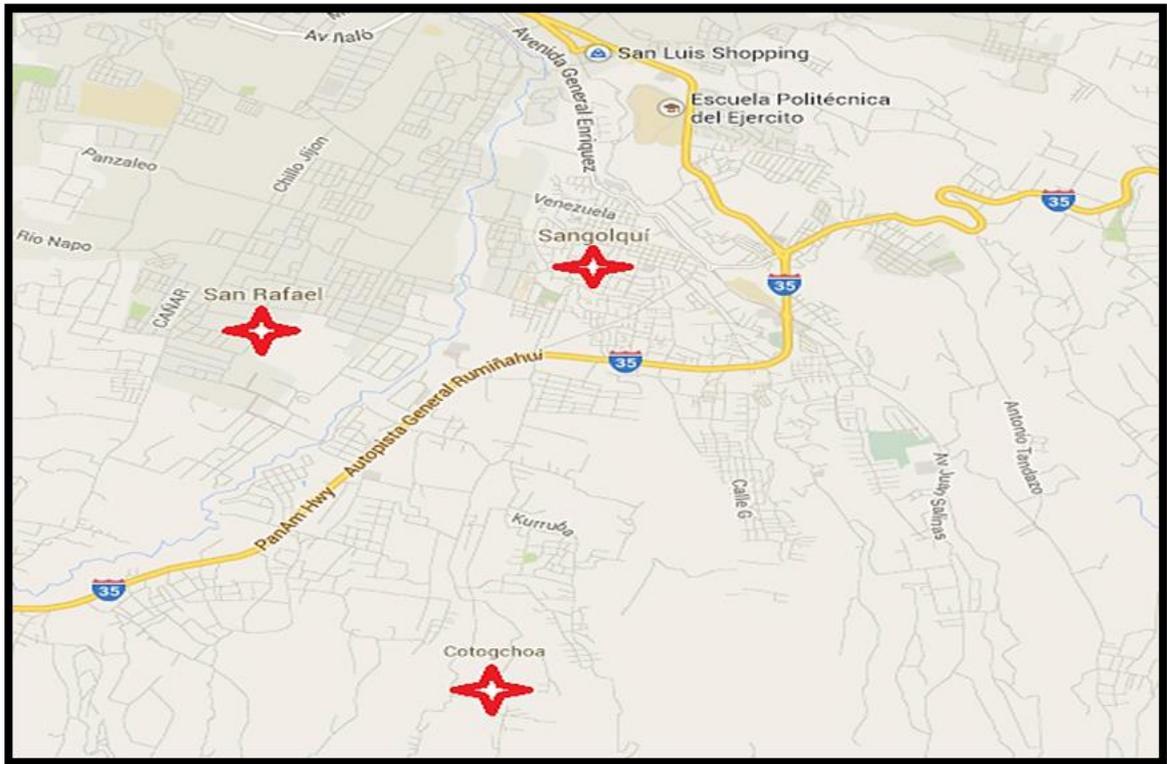
Resumen	
Punto de partida:	San Rafael
Hora de encuentro:	16:30 pm
Lugares a visitar:	Monumento al “Colibrí”, parque Edmundo Kingman con su monumento a la sed
Temperatura:	Entre 11 °C y 14 °C
Tiempo de visita:	1 hora aproximadamente
Época recomendada:	Es posible acceder todo el año
Actividades:	Recreación Fotografía Lectura
Localidad de referencia:	San Rafael
Equipos necesarios:	Cámara fotográfica
Dificultad:	Fácil
Recomendaciones para llevar:	Bebidas Ropa deportiva Abrigos Zapatos deportivos

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

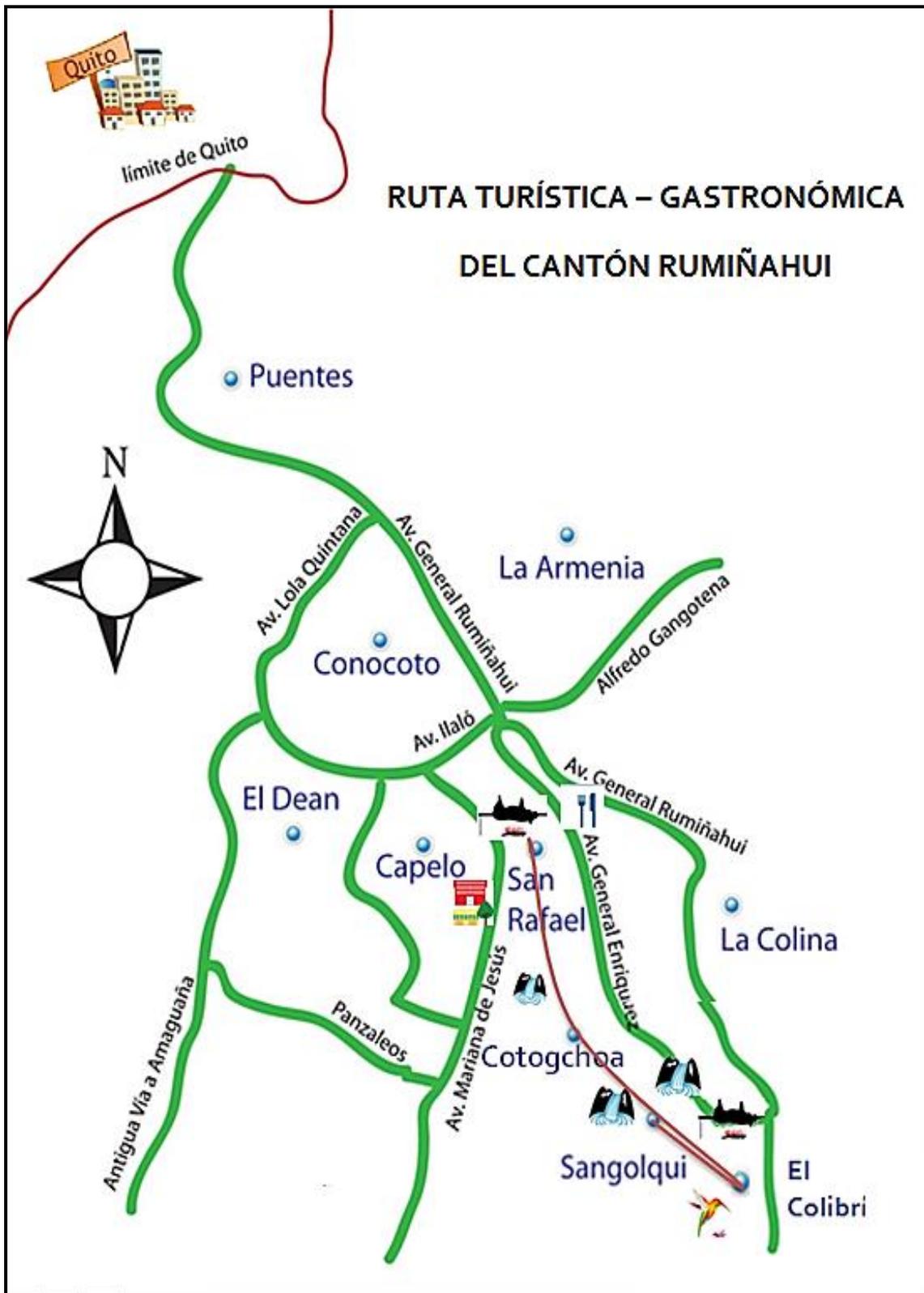
3.4.5 Croquis y Mapas

Gráfico 11: Mapas de sitios turísticos



Fuente: Google map

Gráfico 12: Ruta Turística Gastronómica Cantón Rumiñahui



Fuente: Imágenes Google
Elaborado por: Carolina Oñate

3.4.6 Cédula Presupuestaria

Los costos que se han estimado para el diseño de la ruta turística-gastronómica para el cantón Rumiñahui son valores aproximados que permiten conocer los montos necesarios para invertir en las actividades necesarias para el arranque de los proyectos, para determinar los valores detallados se realizó una observación de campo.

Actividad		Costo Total
Implementación de la ruta turística – gastronómica		\$ 2,680.00
Estudios previos	\$ 987	
Publicidad a través de medios de comunicación	\$ 1,324	
Entrega de trípticos informativos	\$ 369	
Gestionar un centro de información turística		\$ 2,250.00
Tramites	\$ 647	
Movilización	\$ 521	
Contratar a la persona para la elaboración del centro de información turística	\$ 1,082	
Realizar exposiciones artesanales y gastronómicas		\$ 4,950.00
Preparar el centro de exposiciones	\$ 3,535	
Logística del evento	\$ 1,264	
Entrega de volantes	\$ 151	
Capacitar a las personas para una adecuada exposición de sus productos		\$ 2,500
Contratación a un experto	\$ 750	
Adecuar el centro de capacitación	\$ 1,156	
Material de capacitación	\$ 594	
TOTAL		\$ 12,380

Tabla 8: Costos

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Carolina Oñate

ANEXOS

Anexo 1. Ley de Turismo

A continuación se citan algunas de las leyes que rigen al turismo en el país y que se encuentran estipuladas en la Ley de Turismo del Ecuador.

En el Capítulo I, de la ley del Ministerio de Turismo en la parte de Generalidades Art. 2 se menciona que:

Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

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

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

Art. 4 -La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las

actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;

b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;

c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;

d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;

e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;

f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,

g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

CAPITULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5 -Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

a) Alojamiento;

b) Servicio de alimentos y bebidas;

c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;

d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa

actividad se considerará parte del agenciamiento;

e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

f) Casinos, salas de juego (bingo - mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art. 6 - Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art. 7 -Las personas jurídicas que no persigan fines de lucro no podrán realizar actividades turísticas para beneficio de terceros.

Art. 8 -Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9 -El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10 -El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

a) Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;

b) Dar publicidad a su categoría;

c) Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga

mención de ese empresario instalación o establecimiento;

d) Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,

e) No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de

Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

Art. 11.-Los empresarios temporales, aunque no accedan a los beneficios de esta Ley están obligados a obtener un permiso de funcionamiento que acredite la idoneidad del servicio que ofrecen y a sujetarse a las normas técnicas y de calidad.

Art. 12 -Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

CAPITULO IV

DEL MINISTERIO DE TURISMO

Art. 15 -El Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en la ciudad de Quito, estará dirigido por el Ministro quien tendrá entre otras las siguientes atribuciones:

a) Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional;

b) Elaborar las políticas y marco referencial dentro del cual obligatoriamente se

realizará la promoción internacional del país;

c) Planificar la actividad turística del país;

d) Elaborar el inventario de áreas o sitios de interés turístico y mantener actualizada la información;

e) Nombrar y remover a los funcionarios y empleados de la institución;

f) Presidir el Consejo Consultivo de Turismo;

g) Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades;

h) Orientar, promover y apoyar la inversión nacional y extranjera en la actividad turística, de conformidad con las normas pertinentes;

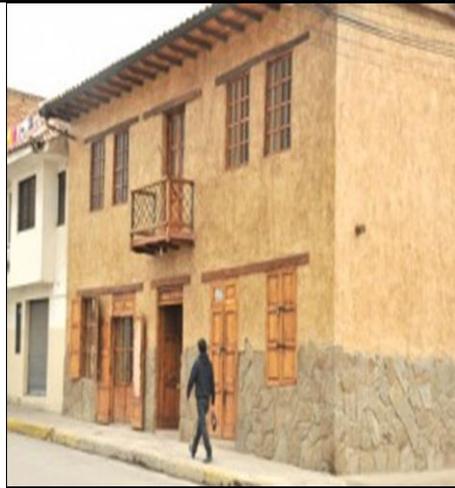
i) Elaborar los planes de promoción turística nacional e internacional;

j) Calificar los proyectos turísticos (Ministerio del Turismo, 2002).

Anexo 2. Atractivos Turísticos Nacionales

ATRATIVOS TURÍSTICOS	IMÁGENES
Plaza Cívica Rumiñahui	 A photograph of the Monument to Rumiñahui in Quito, Ecuador. The monument features two tall, dark, conical towers flanking a central bronze statue of a man with his arms raised. Above the statue is a large, intricate sunburst or starburst sculpture. The entire monument is set on a red-paved base.
Parque Central de Sangolquí	 An aerial photograph of the Parque Central de Sangolquí in Sangolquí, Ecuador. The park is a large, circular plaza with a central fountain. It is surrounded by colorful, multi-story buildings and has several roads radiating from the center.
Iglesia Matriz de Sangolquí	 A photograph of the Iglesia Matriz de Sangolquí at night. The church is illuminated, showing its white facade and a prominent steeple. It is located in a central square with a fountain and is surrounded by other buildings and streetlights.

Casa Patrimonial Ascázubi



Monumento al Maíz



Monumento al Colibrí



Monumento al Tiempo



Chorrera del Padre Urco



Plaza de Cotogchoa



Refugio Ecológico Molinuco



Cascada Rumibosque



Centro Recreacional Ecológico la Gran Cascada del Pita



Anexo 3. Atractivos Turísticos Culturales

PLATOS TÍPICOS	IMÁGENES
Fritada	
Cuy	
Hornado	
Sopa de morocho	

<p>Mote con chicharon</p>	
<p>Caldo de patas</p>	
<p>Empanadas de morocho</p>	
<p>Chochos con chulpi</p>	

Chicha de jora



Papas asadas con chinchulines



Fritada con llapingachos



Cuero con papas en salsa de maní



CONCLUSIONES

- Gracias a la información, acerca del cantón Rumiñahui, la misma que fue proporcionada por el departamento de turismo de mencionado lugar, se pudo tener un claro conocimiento de todas las zonas turísticas así como también de los restaurantes y lugares donde se preparan los más exquisitos platos típicos; gracias a lo cual se pudo diseñar una ruta turística y gastronómica que se adapte a las necesidades de los turistas; cumpliendo además con el objetivo principal de la investigación.
- En el marco teórico del Capítulo I se detalló todos los aspectos teóricos más relevantes acerca del turismo tanto general como gastronómico, cumpliendo de esta manera con el primer objetivo específico planteado en la presente investigación.
- Existe una predisposición muy positiva por parte de las autoridades del cantón Rumiñahui para impulsar el turismo en el territorio nacional, ya que esto permitirá generar gran cantidad de empleos y por lo tanto mejorar los ingresos económicos de los habitantes de la zona, para ello era necesario realizar un exhaustivo diagnóstico de los atractivos turísticos del cantón así como también de su gastronomía para identificar los que mejor se adapten al diseño de la ruta turística – gastronómica y así cumplir con el segundo objetivo específico de la investigación.
- La investigación evidencia que el cantón Rumiñahui tiene muchos atractivos turísticos que se complementan con una excelente gastronomía, especialmente ecuatoriana, los mismos que forman parte de la ruta turística - gastronómica diseñada en el presente trabajo para potencializar el turismo en el cantón Rumiñahui y cumpliendo además con el tercer objetivo específico planteado en la investigación.

RECOMENDACIONES

- Es importante que las autoridades locales promuevan la seguridad del cantón Rumiñahui, para que los turistas vean al destino turístico como un lugar seguro para su estadía y que además la ruta turística – gastronómica no se vea afectada por este tipo de factores.
- Realizar ferias gastronómicas y publicidad de los lugares turísticos del cantón a través de los principales medios locales de comunicación como radio, televisión y prensa, para que de esta manera las personas puedan tener un claro conocimiento de lo que se trata el turismo tanto general como gastronómico.
- Dentro del tema gastronómico es importante que las autoridades tengan un estricto control sanitario de la preparación de los diferentes platos gastronómicos que se preparan así como también de los locales donde acuden los turistas.
- Finalmente es muy importante que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Rumiñahu conjuntamente con el Ministerio de Turismo trabajen para mantener y conservar los lugares turísticos, con el fin de preservar los recursos naturales con los que cuenta el cantón, y procurar que la ruta turística – gastronómica permanezca durante un largo periodo a disposición de los turistas.

BIBLIOGRAFÍA

- Forero, E., López, C., & Maldonado, E. (2009). *Complejidad de la arqueología y el turismo cultural: Territorios, sostenibilidad y patrimonio*. Bogotá: Universidad de Rosario.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Rumiñahui. (25 de Abril de 2014). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Rumiñahui*. Obtenido de Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Rumiñahui: <http://www.ruminahui.gob.ec/?q=contenido/canton-ruminahui>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2014 de Junio de 2014). *INEC*. Obtenido de INEC: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/>
- Lozano, R., Martín, A., & Martín, J. (2007). *Procesos de cocina: Aspectos transversales*. Madrid: Vsiion Libros.
- Meneses, T., & Muyulema, L. (21 de Septiembre de 2012). Propuesta de ruta turística de la parroquia El Angel provincia del Carchi. *Propuesta de ruta turística de la parroquia El Angel provincia del Carchi*. Quito, Pichincha, Ecuador: UCE.
- Ministerio del Turismo. (27 de Diciembre de 2002). Ley de Turismo. *Ley de Turismo*. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial.
- OMT. (7 de Marzo de 2014). *Organizacion Mundial del Turismo OMT*. Obtenido de Organizacion Mundial del Turismo OMT: <http://www2.unwto.org/>
- Ramón, A. (2010). *Evolucion de las estrategias de expansión internacional del sector turístico vacacional: El papel de las empresas españolas en Latinoamérica*. Santiago de Chile: Publicación de las Naciones Unidas.

Real Academia Española. (14 de Noviembre de 2014). *rae*. Obtenido de rae:
<http://lema.rae.es/drae/?val>

Receta Ecuatoriana. (14 de Noviembre de 2014). *receta ecuatoriana*. Obtenido
de receta ecuatoriana: <http://recetaecuadoriana.com/>

Rodriguez, A. (2009). *Periodismo turístico: Análisis del turismo a través de las portadas*. Barcelona: UOC.

Vértice. (2010). *Atencion al cliente*. Málaga: Publicaciones Vértice.

Yoshimura, J. (20 de Marzo de 2013). Innovación en la Gastronomía peruana:
El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca cocina
peruana. *Innovación en la Gastronomía peruana: El rol de las redes
sociales en la consolidación de la marca cocina peruana*. San Miguel,
Lima, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.