



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y SU IMPACTO EN EL
TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE
COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA
DEL CHIMBORAZO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**AUTOR DEL PROYECTO: MARÍA REBECA AGUAGALLO
GUALÁN**

TUTOR: E. PATRICIO ACUÑA L.

QUITO, OCTUBRE 2013



DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

María Rebeca Aguagallo Gualán

CC 172600147-0



CESIÓN DE DERECHOS

Yo, María Rebeca Aguagallo Gualán alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

María Rebeca Aguagallo Gualán

CC 172600147-0



DEDICATORIA

**DEDICO ESTE PROYECTO DE TESIS A DIOS Y A MIS PADRES. A
DIOS PORQUE HA ESTADO CONMIGO A CADA PASO QUE DOY,
CUIDÁNDOME Y DÁNDOME FORTALEZA PARA
CONTINUAR, A MIS PADRES,
QUIENES A LO LARGO DE MI VIDA HAN VELADO POR MI
BIENESTAR Y EDUCACIÓN SIENDO MI APOYO EN TODO
MOMENTO. DEPOSITANDO SU ENTERA CONFIANZA EN CADA
RETO QUE SE ME PRESENTABA SIN DUDAR NI UN
SOLO MOMENTO EN MI INTELIGENCIA Y CAPACIDAD. ES POR
ELLOS QUE SOY LO QUE SOY AHORA. LOS AMO CON MI
VIDA.**



AGRADECIMIENTO

YO AGRADEZCO A MIS PADRES POR HABERME
DADO LA VIDA Y A MIS HERMANOS SANDRA,
EDUARDO, CAROLINA, NOEMI, Y JOEL. POR SU APOYO Y
COMPRENCION INCONDICIONAL.

ADEMÁS DESEO AGRADECER A MI TÍO SEGUNDO
AGUAGALLO POR SUS SABIOS CONSEJOS Y SUS PALABRAS DE
MOTIVACIÓN.

TAMBIÉN QUIERO AGRADECER A MIS AMIGOS CON
QUIENES HE COMPARTIDO BUENOS Y MALOS MOMENTOS JUNTOS.



ÍNDICE GENERAL

TÍTULO	PÁGINA
• Portada	
• Carátula	
• Declaratoria	i
• Declaración de aprobación tutor y lector	
• Declaración de cesión de derechos a la institución	ii
• Dedicatoria	iii
• Agradecimiento	iv
• Índice general	v
• Índice de figuras	xiii
• Índice de tablas	ix
• Resumen Ejecutivo	x
• Abstract	xi
CAPÍTULO I	
• ANTECEDENTES	1
○ Contexto	1 ○
Justificación	6
CAPÍTULO II	



• ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS	7
○ Mapeo de Involucrados	7 ○
Matriz de análisis de Involucrados	10

CAPÍTULO III

• PROBLEMAS Y OBJETIVOS	14 ○
Árbol de problemas	14 ○
Árbol de objetivos	16

CAPÍTULO IV

• ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	18
○ Matriz de análisis de Alternativas	18 ○
Diagrama de Estrategias	21 ○
Matriz Marco Lógico	23

CAPÍTULO V

• PROPUESTA	25 ○
Antecedentes	25 ○
Descripción	
Clasificación de la revista	26
▪ Descripción de la revista de platos tradicionales	28
▪ Reticulas del diseño de la revista	31
○ Formulación del proceso de aplicación de la propuesta	35



CAPÍTULO VI

• ASPECTOS ADMINISTRATIVOS	37 ○
Recursos	37 ○
Presupuesto	38 ○
Cronograma	39

CAPÍTULO VII

• CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	43 ○
Conclusiones	43
○ Recomendaciones	44
• ANEXOS	
○ Encuesta y resultados	45
○ Fotos de Visita de Campo	50
• NETGRAFÍA Y BIBLIOGRAFÍA	52

ÍNDICE DE FIGURAS

TÍTULOS	PÁGINAS
• Mapeo de involucrados directos	7
• Mapeo de involucrados indirectos	8
• Árbol de problemas	14



- Árbol de objetivos 16

ÍNDICE DE TABLAS

TÍTULOS	PÁGINAS
• Matriz de análisis de involucrados	10
• Matriz de análisis de alternativas	18
• Diagrama de estrategias	21
• Matriz de marco lógico	23
• Presupuesto	38
• Cronograma	39



RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto a elaborar trata sobre el diseño de una revista informativa para dar a conocer los platos tradicionales y posesionar los servicios que presta el Cantón Colta provincia de Chimborazo, para lo cual se ha propuesto trabajar en una serie de imágenes de platos tradicionales del cantón Colta. A través de la creación una revista para que futuros clientes puedan observar y conocer todos los platos tradicionales con los cuales cuenta el cantón.

Esta revista mostrara diversas imágenes acerca de los platos tradicionales, y adicional una especificación clara de los ingredientes y preparación de cada uno de ellos, de tal manera que los futuros clientes, tengan una especificación concreta de cada uno de los platos.

Para el desarrollo del presente proyecto contamos con información acerca de los platos tradicionales de la zona.

El desarrollo de este proyecto servirá principalmente, para informar, difundir y promocionar los diversos productos y servicios, que ofrece.

El beneficio de este proyecto, crea ventajas, y reconocimientos en el campo comercial.

También es importante ya que en el medio, existen personas que desconocen de todos los platos tradicionales que existen en esta zona.

ABSTRACT

The project is to develop the design of an informative magazine to publicize positioner traditional dishes and the services provided by the



Canton province of Chimborazo Colt, for which the proposed work on a series of images of traditional Colt Canton. Through creating a magazine for prospective customers to see and know all the traditional dishes which account the Canton. This magazine shows various image on traditional dishes, and further a clear specification of the ingredients and preparation of each of them, so that prospective customers, with a concrete specification of each of the plates.

For the development of this project we have information about the traditional dishes of the area. The development of this project will serve primarily to inform, disseminate and promote the various products and services offered.

The benefit of this project creates benefits, and recognition in the commercial field. It is also important because in the medium, there are people who are unaware of all of the ' traditional existing in this area.

CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante Aguagallo Gualán María Rebeca, por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se le denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se lo denominará el “CESIONARIO”. Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El Cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de análisis de sistemas que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en Análisis de Sistemas, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado **“La gastronomía típica y su impacto en el turismo. Diseño de una revista informativa de comida tradicional del Cantón Colta_ Provincia de Chimborazo**, el cual incluye la creación y desarrollo del programa de ordenador o software, para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno. **b)** Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación del programa de ordenador, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de los derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del programa de ordenador descrito en la clausula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial (código fuente, código objeto, diagramas de flujo, planos, manuales de uso, etc.). El Cesionario podrá explotar el programa de ordenador por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar o prohibir, entre otros: a) La reproducción del programa de ordenador por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del software; c) La distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, arrendamiento o alquiler del programa de ordenador; d) Cualquier transformación o modificación del programa de ordenador; e) La protección y registro en el IEPI el programa de ordenador a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del programa de ordenador; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización del programa de ordenador que es objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad del programa de ordenador a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que se derivan del mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia derivada de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un Mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito; f) El idioma del arbitraje será el español; y, g) La reconvencción, caso de haberla, seguirá los mismos procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SÉPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

En aceptación firman a los 19 días del mes de Octubre del dos mil trece.

f) _____

C.C. N° **172600147-0**

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CESIONARIO

CAPITULO I

1. Antecedentes

Título: Estudio investigativo del plato típico hornado, análisis de sus propiedades diferencias y similitudes culturales en el proceso de preparación en las provincias de Carchi, Chimborazo y Pichincha

Autor: Robalino T. Cristina M.

Editorial: U.T.E

Año: 2009

Conclusiones: De la presente tesis obtengo la información del plato típico hornado, para saber los ingredientes y preparación en las tres diferentes provincias, ya que cada una de ellas cuenta con su respectiva preparación, el hornado es un plato muy tradicional y cuenta con un proceso largo para su elaboración, es por ello que se adquiere la información de las tres diferentes provincias con el fin de conocer más acerca de este plato tradicional.

Título: Creación de la guía gastronómica del cantón Morona perteneciente a Morona Santiago para contribuir el desarrollo cultural gastronómico.

Autor: Cruz Rivadeneir, Andrés Paul

Editorial: U.T.E

Año: 2011

Conclusiones: De la presente tesis obtengo la contribución del desarrollo cultural gastronómico.

A través de esta guía gastronómica obtengo información de cómo ha ido desarrollando la gastronomía en el cantón Morona.

Título: Propuesta gastronómica para la utilización de la carne de cuy en la alta cocina de la ciudad de Quito.

Autor: Salvador Paladines Gabriel, Antonio

Editorial: U.T.E

Año: 2008

Conclusiones: De la presente tesis obtengo la información sobre la utilización de la carne de cuy, cómo puede ser utilizada la carne de cuy, y en que nomás se puede utilizar este tipo de carne. El cuy es un plato tradicional que sobresale mucho tanto como en la



alta cocina, como en los diferentes lugares que se prepare este tipo de plato, su carne cuenta con varios beneficios.

Título: Investigación de los productos típicos de la ciudad del tena y propuesta en la aplicación de nuevos menús.

Autor: Gonzales Chaves, Nelly Alexandra

Editorial: U.T.E

Año: 2008

Conclusiones: De la presente tesis obtengo información de los menús que presentan en la ciudad del tena, acerca de los nuevos platos o productos que se presenten en el menú, para obtener más información acerca de estos productos.

Título: Creación de un restaurante con especialización en comida típica, en la zona de Tumbaco.

Autor: Carrillo Armas Víctor Eduardo

Editorial: U.T.E

Año: 2010

Conclusiones: De la presente tesis obtengo la innovación de crear un restaurante de comida típica. Y también obtengo más información sobre los diferentes platos de comida típica de la zona el cual me ayuda a conocer más acerca de cada uno de estos platos que sobresalen en la zona de Tumbaco.

Título: Estudio e investigación gastronómica de la provincia de Napo y Difusión a nivel nacional

Autor: Velásquez Barba, Fernando Mauricio

Editorial: U.T.E

Año: 2009

Conclusiones: De la presente tesis obtengo la información de la difusión de la gastronomía a nivel nacional. Conozco como se difunde cada uno de los platos en los diferentes países o provincias, y como se dan a conocer en cada uno de los lugares.



Título: Investigación sobre la cultura gastronómica de la provincia de Pichincha, y propuesta de elaboración de una guía de los platos típicos de la región.

Autor: Cevallos López, Juan Daniel

Editorial: U.T.E

Año: 2010

Conclusiones: De la presente tesis adopto la información de la elaboración e una guía de plato típicos. A través de esta guía puedo conocer los platos típicos de la provincia de pichincha y la elaboración de cada uno de ellos, y los platos que más sobresalgan en la provincia de pichincha.

Título: Platos populares del Ecuador

Autor: Zambrano, Pablo, Barragán Juan Lorenzo

Editorial: Ediecuatorial

Año: 2010

Conclusiones: Del presente proyecto obtengo la información de la variedad del plato popular del Ecuador, que me serviría los platos de la serranía, pero a través de esta



información puedo conocer cada uno de los platos de las diferentes provincias del Ecuador.

1.1 Justificación e importancia

El desarrollo de este proyecto servirá principalmente, para informar, difundir y promocionar cada uno de los platos tradicionales del cantón Colta. La presente investigación tiene como objetivo ofrecer información viable y actualizada.

El beneficio de este proyecto, creara ventajas, y reconocimientos en el campo comercial del cantón Colta.

La elaboración de este proyecto es muy importante ya que en el medio, existen establecimientos que no utilizan o desconocen de las diferentes herramientas publicitarias, por lo que no dan a conocer a los clientes los platos tradicionales con los que cuentan.

Ámbito Social

El proyecto es viable ya que sus platos tradicionales están dirigidos tanto a extranjeros como nacionales.

Espacio

El presente proyecto está enfocado al cantón Colta y sus alrededores.

CAPITULO II

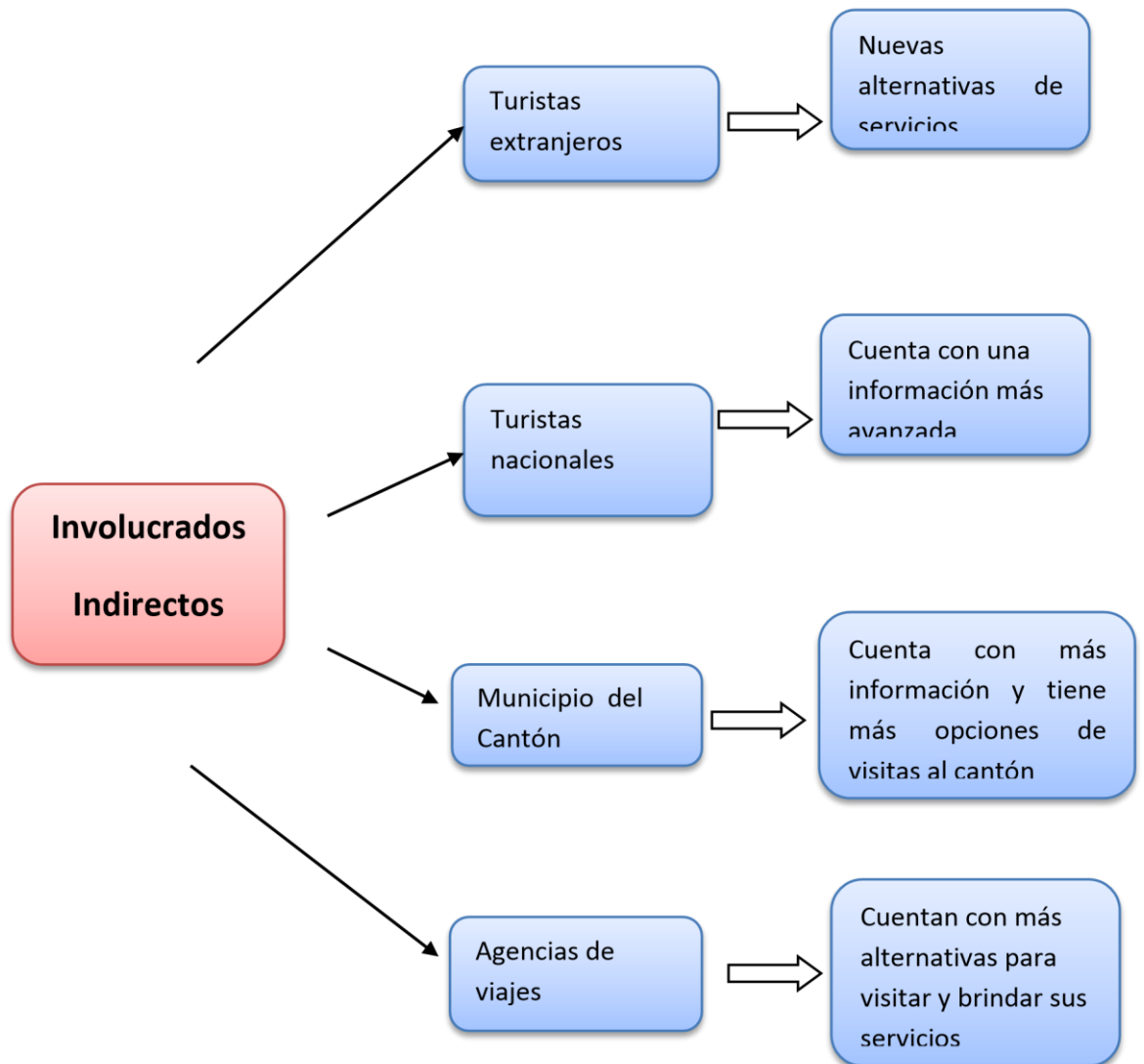
2. Análisis de involucrados

2.1 Mapeo de involucrados

La gastronomía típica y su impacto en el turismo diseño de una revista informativa de comida tradicional del cantón Colta provincia de Chimborazo Involucrados directos

Mapeo de Involucrados





INVOLUCRADOS DIRECTAMENTE

Con los involucrados directos son los que se benefician verdaderamente del presente proyecto, Rebeca Aguagallo realizadora del presente proyecto estará involucrada de ello porque es la persona que realizara, lo analizara, y lo presentara como una idea única y e innovadora para mejorar la calidad de los platos tradicional que existen en el Cantón Colta

La comunidad se involucrara también en el presente proyecto debido al incremento laboral se romperá la cadena de pobreza que nos aqueja al país en general se contribuirá el desarrollo económico del país.

INVOLUCRADOS INDIRECTAMENTE

Van existir más información en el campo de la gastronomía, para brindar un mejor servicios a los clientes

2.2 Matriz de análisis de involucrados

La gastronomía típica y su impacto en el turismo.						
➤ Diseño de una revista informativa de comida tradicional del cantón Colta Provincia de Chimborazo.						
ACTORES INVOLUCRADOS	INTERESES SOBRE EL PROBLEMA CENTRAL.	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS MANDATOS Y CAPACIDADES	INTERESES SOBRE EL PROYECTO	CONFLICTOS POTENCIALES	OBSERVACIONES
INVOLUCRADOS DIRECTOS						
Turista Nacional	Mejoramiento de la calidad en la gastronomía	Poco interés de conocer nuevos platos tradicionales	Adquisición de los recursos necesarios.	Difusión de los platos tradicionales y dar a conocer en otros lugares		Sera muy importante para las personas que les gusta adquirir nuevos platos tradicionales.
Turista Extranjero	Mejoramiento en la economía para los habitantes.	Desconocimiento de los lugares donde ofrecen platos tradicionales en	Adquisición de los recursos necesarios.	Difusión de la gastronomía y dar a conocer en el país		Esto le servirá mucho para que informen y se den cuenta de toda la gastronomía que existe en el país y

		el país				tomen la decisión de regresar
Ministerio de Turismo	Buen uso de los recursos	Mejorar la comunicación y difusión de todos los platos tradicionales que se están realizando	Socialización del proyecto a realizarse.	Optimización de los recursos.		Mediante el Ministerio de Turismo se dará información exacta del lugar para dar a conocer la variedad de la gastronomía con la que cuenta el lugar
Municipio de la comunidad	Incremento de las capacitaciones para los habitantes del sector.	Falta de información	Conocimiento del proyecto a realizarse.	Difusión de entidades turísticas		Con la ayuda del municipio las personas que lleguen a la zona van a recibir una información más rápida y segura en la cual tratan de satisfacer al turista.

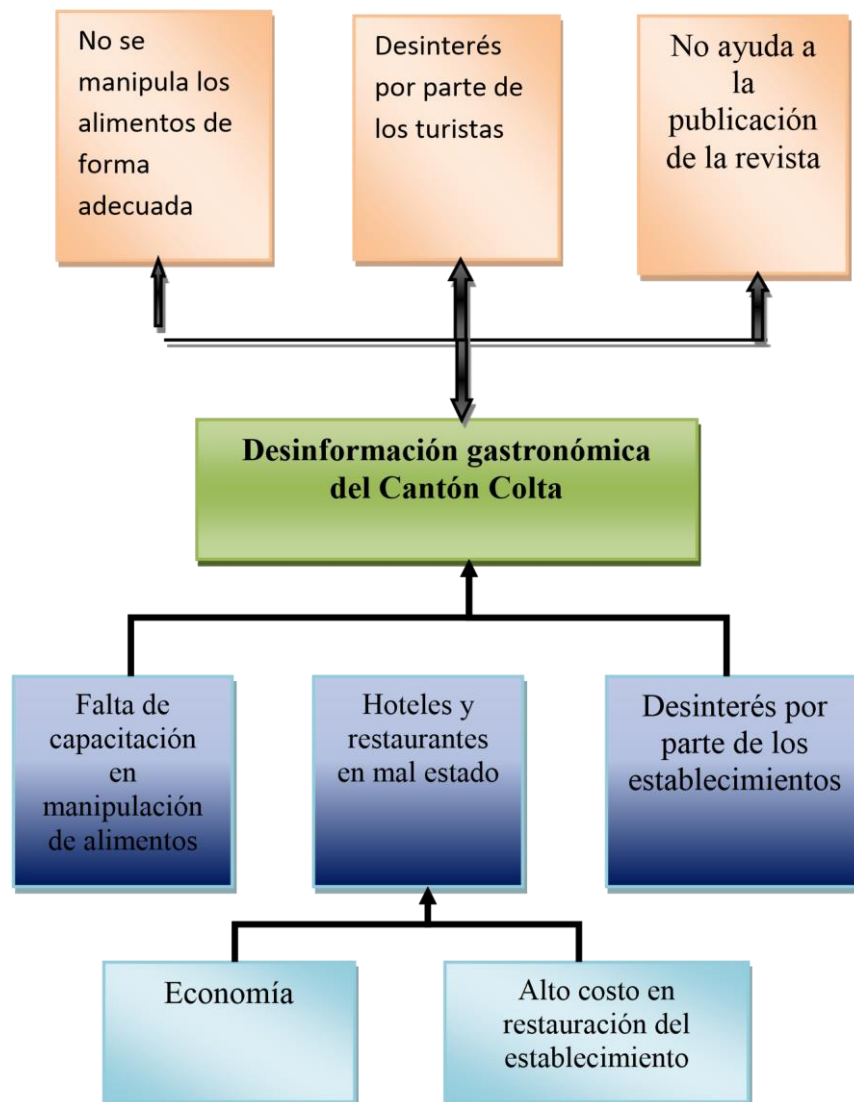
Agencia de viajes	Buen uso de los recursos gastronómicos	Falta de recursos	Vinculación con la colectividad.	Ahorro económico.		En la agencia de viajes nos será de mucha ayuda ya que mediante esto promocionara la gastronomía de dicho lugar y los turistas nacionales
						y extranjeros van a tener más opciones a visitar.
INVOLUCRADOS INDIRECTOS						
Investigador	Mejoramiento de la calidad de vida.	Mejorar la comunicación y dar una buena información.	Cambio de cultura ambiental.	Difusión en entidades turística.		Sera beneficiario ya que mediante esto va a obtener nuevos conocimientos y en la cual sacara de provecho la promoción de la gastronomía

Los restaurantes del Cantón colta	Capacitaciones para la buena relación entre los turistas nacionales y extranjeros y dar un buen trato.	Mala práctica en el servicio	Obtener el ambiente más limpio y agradable.	Reciclaje de desechos.		Los restaurantes que ofrecen platos tradicionales van a ser parte de los beneficiarios económicos de la comunidad en la que se dará a conocer y en la cual podrán tener mayores ingresos.
Comunidad	Mejoramiento de la calidad.	Desconocimiento	Cambio de cultura ambiental.	Optimización de recursos.		Los habitantes van a ser parte de los beneficios económicos de la comunidad en la que se dará a conocer y en la cual podrán tener mayores ingresos para la comunidad

Gastronomía del cantón Colta	Buen uso de los recursos.	Falta de recursos.	Adquisición de los recursos necesarios.	Ahorro económico		El servicio que se les ofrece es lo más importante para que las personas que vayan a visitar el lugar se sientan cómodas.
------------------------------	---------------------------	--------------------	---	------------------	--	---

CAPITULO III

Construcción del Árbol de Problemas



ÁRBOL DE PROBLEMAS

En el árbol de problemas podemos encontrar que existe desinformación, en cuanto al ámbito gastronómico es por eso que no se ha dado a conocer los platos tradicionales que existen en el cantón Colta.

Existe también un desinterés por parte de los establecimientos.

No cuentan con personas capacitadas para dar un buen manejo en la manipulación de alimentos en los diferentes establecimientos y restaurantes es por eso que no se brinda un servicio de calidad.

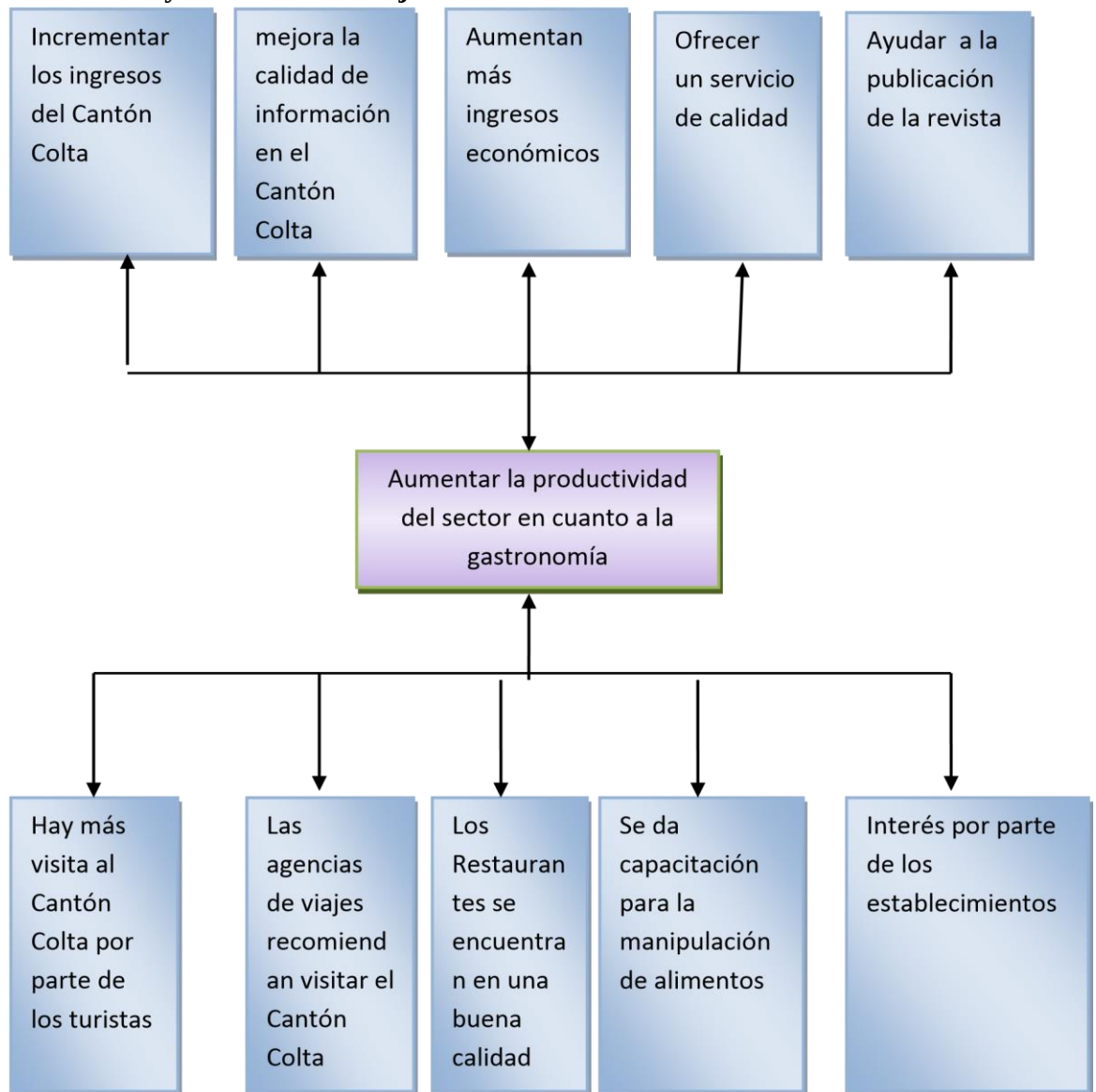
Ya que estos lugares cuentan con un alto costo para el mejoramiento de los establecimientos.

Es por ello que el presente proyecto tiene la finalidad de dar a conocer los platos tradicionales del cantón con el fin de que tanto nacionales como extranjeros puedan conocer los platos más tradicionales del lugar

Construcción del Árbol de Objetivos



Objetivos del Proyecto Árbol de Objetivos



CONSTRUCCIÓN DEL ÁRBOL DE PROBLEMAS

Ayudar a que la productividad de la gastronomía aumente, cuenta con una mejor calidad de información.

Esto ayuda a que los ingresos aumenten los servicios que ofrecen son de mejor calidad, ya que cuentan con personas capacitadas para la manipulación de los alimentos.

También existe apoyo por parte de la comunidad y de los diferentes establecimientos.

Esto permite que la publicación de la revista sea más factible para dar a conocer los platos tradicionales con los que cuenta el cantón.

Y de esta manera puedan conocer la gastronomía que se ofrece

CAPITULO IV

Matriz de análisis de alternativas

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categorías
Se mejora la calidad de información en el cantón Colta	3	2	3	3	2	13	Media alta
Apoyo por parte de las autoridades de turno	3	2	3	2	2	12	Media alta
Servicio de calidad	3	4	3	2	1	13	Media alta

Cuenta con más afluencia de turistas	4	4	3	3	1	15	Alta
Apoyo por parte de los establecimientos	3	2	4	3	2	14	Media alta
Se incrementa los ingresos del cantón Colta	3	3	4	3	1	14	Media alta
Las agencias de viajes recomiendan visitar el cantón Colta	4	3	3	2	3	15	Media alta
Se da capacitación para la manipulación de alimentos.	2	3	2	3	2	12	Media alta

Matriz de análisis de alternativas

Este cuadro es para analizar la calificación basadas en números del 1-5 para saber qué tan factible es la realización de la revista en el análisis que se ha realizado se puede ver que es muy factible la publicación y realización de la revista.

Se ha podido obtener calificaciones buenas ya que en la mayoría se obtiene media alta y alta.

Se ha podido definir que la revista ayudara a la comunidad como a los clientes tanto nacionales como extranjeros.



DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS



LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS

El siguiente cuadro muestra a través de que se va a dar a conocer la revista y que medios se utilizaron para poder dar conocer los platos del lugar indicado.

También se ha realizado una investigación de campo para indagar los platos tradicionales y poder conocer más acerca de cada uno de ellos.

También se ha realizado encuestas para comprobar la factibilidad que tendría la revista.

En cuanto a lo económico es para dar a conocer a través de la creación de una revista, es donde se resaltara cada uno de los platos tradicionales.

MATRIZ MARCO LÓGICO

FINALIDAD	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Dar a conocer los platos tradicionales del cantón colta	Verificar la afluencia de personas	Ingresos económicos mejorados	Apoyo de la comunidad
PROPÓSITO			
Incremento en la demanda de turistas	Determinar el incremento de turistas nacionales y extranjeros	Desarrollo viable del sector	Apoyo del gobierno
COMPONENTES			
➤ Nuevas alternativas turísticas ➤ Incremento de fuentes de trabajo ➤ Desarrollo del sector	➤ Mejor infraestructura emprendimiento población	Nuevas empresas y negocios turísticos	Financiamiento

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

MATRIZ MARCO LÓGICO

Aquí se da a conocer la finalidad, propósito, y los componentes.

Tiene como finalidad dar a conocer los platos tradicionales del cantón Colta, de esta manera se podrá producir más ingresos económicos y abra más afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros.

Con la creación de la revista abra más alternativas de lugares turísticos los cuales puedan visitar, ya que abra un incremento de turistas tanto nacionales como extranjeros.

El propósito es el incremento de la demanda de turistas ya que de esta manera el cantón Colta será un lugar más visitado y a través de esto obtendrá beneficios tanto para la comunidad y los diferentes establecimientos.

El componente es que exista más fuente de trabajo en el lugar y se produzca un mejor desarrollo en el sector.

CAPITULO V PROPUESTA

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

REVISTA

Una revista es una publicación de aparición periódica, a intervalos mayores a un día.

Las revistas ofrecen una segunda y más exhaustiva revisión de los sucesos, sea de interés general o sobre un tema más especializado.

HISTORIA DE LA REVISTA

Historia

Las primeras revistas reunían una gran variedad de material que era de interés para los lectores. Una de las primeras fue una publicación alemana: "*Erbauliche Monats-Unterredungen*" (Discusiones Mensuales Edificantes), que apareció entre los años 1663 y 1668.

Pronto fueron surgiendo (con cierta periodicidad) más, en otros países de la misma Europa como: Francia, Inglaterra e Italia. Ya para la década de 1670 se dieron a conocer al público algunas revistas de contenido ligero (o de entretenimiento) y divertidas.

La más conocida de todas ellas para esa época fue "*Le Mercure Galant*", que se conoció en el año de 1672. Más tarde esta cambió de nombre a "*Mercure de France*".

A comienzos de siglo XVIII Joseph Addison y Richard Steele crearon "*The*

Tatler" (1709-1711), que se editaba tres veces por semana

Revistas especializadas

Se les dice “especializadas” porque se concentran en profundizar una sola temática, ya sea del área de la salud, la ingeniería, la construcción, la música, la gastronomía, etc.

LAS REVISTAS SE CLASIFICAN EN:

1. Informativas
2. Especializadas
3. Revistas de divulgación científica
4. De entretenimiento.

Revistas informativas: este tipo de revistas tiene como fin comunicar o divulgar cierta información. Esta depende de la revista, ya que pueden ser temas relacionados a la política, a la economía, entre otros temas, pero en general refiriéndose a temas de actualidad e interés general.

Revistas especializadas: estas revistas se caracterizan por tratar un tema o materia en particular. Algunos ejemplos pueden ser revistas de automovilismo, arte, animales, medicina, moda, educación, entre muchas otras categorías.

Revistas de divulgación científica: su fin es comunicar acerca de los avances, investigaciones y descubrimientos en materia de la ciencia.

Revista de entretenimiento: una revista de entretenimiento es aquella que te ofrece distraer la mente en las cosas que suelen pasar mundialmente preferiblemente en farándula allí interactúas en interés recreándote según lo que leas.

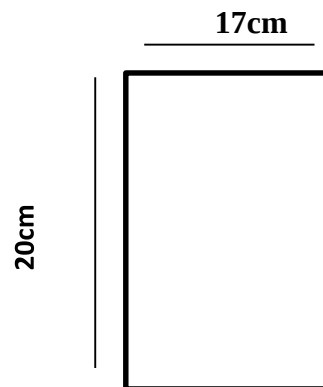
De los siguientes tipos de revista adopto más a las revistas especializadas, ya que estas revistas se enfocan en un solo tema en específico y realizan sus investigaciones de acuerdo al tema al cual van enfocados, la revista especializada es la que más me ayuda ya que la creación de la revista a realizarse para el presente proyecto va enfocado a un solo tema en particular que es los platos tradicionales

DESCRIPCIÓN DE LA REVISTA MEDIDAS

DE LA REVISTA

MEDIDAS: 20cm x 17cm estas medidas son para resaltar cada uno de los detalles de las fotografías.

- El tamaño de la revista es de 20cm x 17cm
LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA
INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL
CHIMBORAZO



PORTADA Y CONTRAPORTADA: está elaborada con papel couche de 150gr

PASTA: acabado brillante

PÁGINAS INTERNAS: están elaboradas con papel couche de 115gr

GRAFICOS: Full color

NUMERO PÁGINAS: 32 pág.

TIPO DE LETRA. Se usara de acuerdo al diseño de la página

TIPO DE PUBLICACION: el tipo de publicación que utilizara el presente proyecto será informativo

LOGOTIPO: está ubicada en la parte superior de la revista.

DISEÑO DEL LOGOTIPO

Nombre de la portada: platos tradicionales del Cantón Colta

ÍNDICE DE LA REVISTA MAPA

Mapa del cantón Colta y ruta

Feria de Colta

Gráfico de la feria de Colta

PLATOS TRADICIONALES

Llapingachos

Menestra de habas tiernas

Locro de espinaca

Cuy asado con papas

Sazonado de mote

Timbushca

Fanesca

Sopa de quinua

Sopa de frejol

Sopa de arroz de cebada

Tamales de mote

Fritada

Caldo de gallina con yuca

Hornado

Zancocho

Chigüiles

Humitas

Colada de machica dulce

Duce de zambo con naranjilla

Arroz de leche

Dulce de higos

Morocho de dulce

Quibolitos

LOS LUGARES MÁS ATRACTIVOS

Laguna de Colta

Iglesia la Balvanera

Mercado central de Riobamba

Plaza artesanal del tren

Cocina en leña

FERIA DE COLTA

La feria de Colta es multicolor, miles de indígenas, comerciantes locales y regionales del cantón y la provincia se dan cita en las plazas **Diseño de las retículas de la revista**

RETICULAS DEL DISEÑO DE LA REVISTA

Mapa del Cantón Colta provincia de Chimborazo



Colta

Colata es un canton de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. se situa en una altitud promedio de 3212 msnm y es considerada una de las ciudades mas altas del Pais.

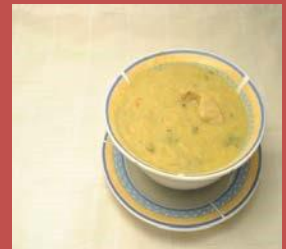


llapingachos



Ingredientes
preparación

Menestra de habas tierna



Ingredientes preparación

Locro de espinaca



Preparación

Cuy asado con papas

ingredientes



preparacion

Sazonado de mote



ingredientes

preparacion

timbushca



Ingredientes preparacion

Fanesca



ingrediente

preparacion

Sopa de quinua



ingredientes

preparacion

Sopa de frejol



Ingredientes

preparacion

Sopa de arroz de cebada

ingredientes



Preparación

Tamal de mote



ingredientes

Preparación

Caldo de gallina con yuca



ingredientes

preparación

ingredientes

Hornado



preparación

Sancocho



Ingredientes preparación

chiggüilis



ingredientes

preparacion

Humitas



ingredientes

preparacion

Colada de máchica dulce



ingredientes

preparacion

Dulce de zambo con naranjilla



ingredientes

preparacion

Morocho de dulce



Preparacion

ingredientes

dulce de higo



ingredientes

preparacion

Quimbolitos



ingredientes

preparacion

5.3. Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

Al crear un nuevo medio de información sobre el Cantón Colta da origen a que los nuevos turistas tengan una nueva opción de destino.

Como supuestos adquirentes de este proyecto que se está desarrollando en el Cantón Colta tenemos las empresas públicas y privadas.

Públicas

- ❖ Ministerio de Turismo
- ❖ Puntos de información turística
- ❖ Municipios Cantonales
- ❖ Municipio de la provincia de Pichincha
- ❖ Fondo de Promoción Turística del Ecuador
- ❖ Terminales Terrestres
- ❖ Comunidades

Privadas

- ❖ Tour operadoras
- ❖ Agencias de Viajes Mayorista
- ❖ Agencias de Viajes Minoristas
- ❖ Hoteles
- ❖ Tiendas Turísticas
- ❖ Prestadores de Servicio Online
- ❖ Asociación de haciendas Turísticas del Ecuador
- ❖ Aeropuerto

❖ Instituciones Educativas de Turismo

Todas estas entidades y empresas públicas podrían ser parte de la adquisición y distribución de la revista de platos tradicionales de Cantón Colta hacia los turistas nacionales y extranjeros. Tomando en cuenta que es una nueva iniciativa de turismo en beneficios a todos los pobladores de la parroquia.

CAPITULO VI

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS RECURSOS CAPITAL HUMANO

Responsable de la investigación

Tutor

Profesor de proyectos

Lector

Diseñador de la revista

Seminario

RECURSOS MATERIALES

Internet

Papelería en general

Textos y revistas de gastronomía

(2) Anillados de borradores

Empastado final

(4) revistas gastronómicas

Cámara fotográfica

Impresora

Flash externa

OTROS ENSERES Y GASTOS EXTRAS

Presupuestos de transporte

Compra de productos para la realización de los platos

Imprevistos

PRESUPUESTO

INGRESOS	VALOR UNITARIO	VALOR
Aporte personal		\$1000.00
Elaboración del proyecto		\$800.00
imprevistos		\$200.00
Total estimado		\$1000.00

CRONOGRAMA

2012-2013													
ACTIVIDAD	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	Mar	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT.
CAPITULO I													
1.ANTECEDENTES													
1.1 Contexto													
1.2 Justificación													
1.3 Definición del Problema Central.													
CAPITULO II													

2. ANALISIS DE INVOLUCRADOS													
2.1 Mapeo de involucrados													
2.2 Matriz de análisis de involucrados													
CAPITULO III													
3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS													
3.1 Árbol de Problemas													
3.2 Árbol de Objetivos													
CAPITULO IV													
4. ANALISIS DE ALTERNATIVAS													

4.1 Matriz de análisis de alternativas													
4.2 Diagrama de estrategias													
4.3 Matriz del marco lógico													
CAPITULO V													
5. PROPUESTA													
5.1 Antecedentes													
5.2 Descripción													
5.3 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta													
CAPITULO VI													

6. Aspectos Administrativos													
6.1 Recursos													
6.2 Presupuesto													
6.3 Cronograma													
CAPITULO VII													
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES													
7.1 Conclusiones													
7.2 Recomendaciones													
Finalización del proyecto													

CAPITULO VII

1. CONCLUSIONES

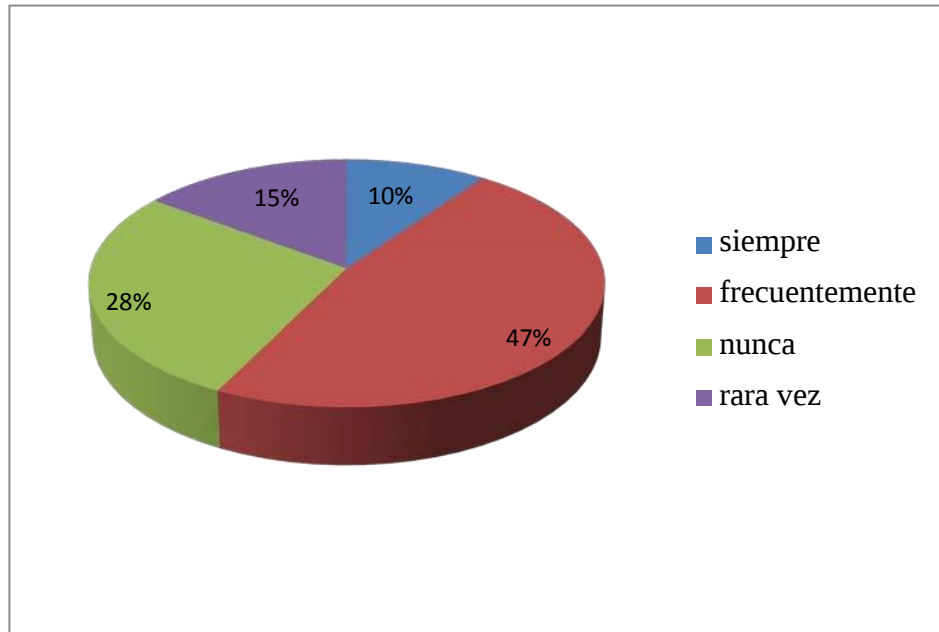
- Con los resultados obtenidos en la encuesta se tendrá la seguridad de que el proyecto va a ser aceptado por la población ya que este va a generar fuentes de trabajo para los habitantes del mismo lugar en la que va a generar sus ingresos económicos.
- Con la aceptación del proyecto se dará a conocer los diferentes platos tradicionales que posee nuestro país, se mejorara el auge turístico y la economía.
- Fomentar conocimientos y detallar la información del Cantón Colta a los turistas tanto nacionales como extranjeros de los diferentes platos tradicionales que existen en el Ecuador.
- Al realizar el proyecto se difundirá la importancia y relevancia de los diversos platos tradicionales que existen en nuestro país.

7.2 RECOMENDACIONES

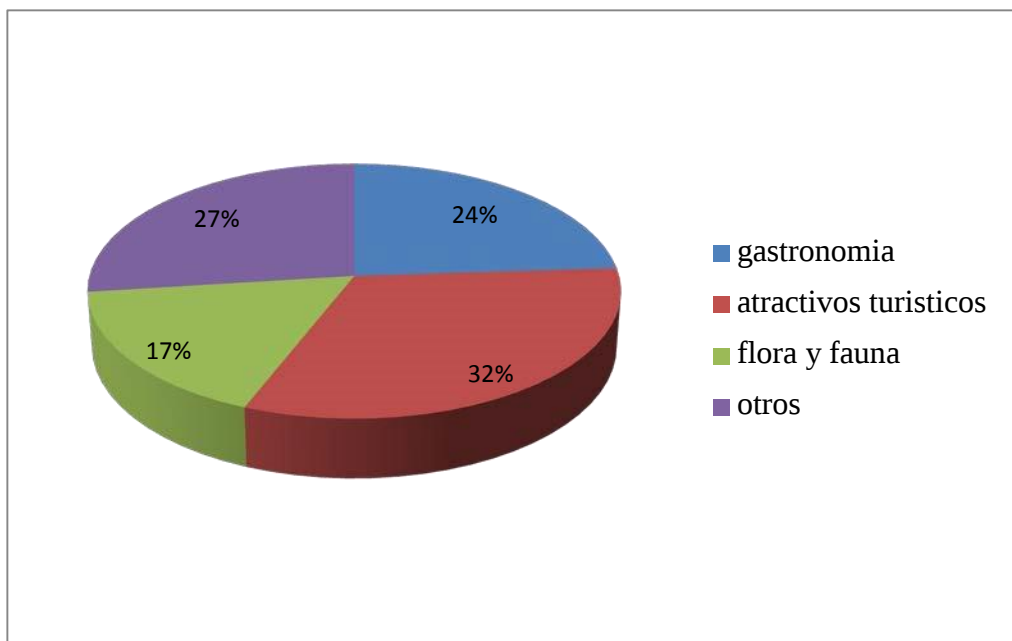
- Se recomienda visitar el Cantón Colta provincia de Chimborazo para poder degustar de los diferentes platos tradicionales que ofrece este Cantón.
- A las personas que les gusta viajar se les recomienda visitar el Cantón Colta adquiriendo información mediante la revista.
- Para los turistas que les gusta conocer nuevos lugares esta es una opción ya que conocerá un lugar nuevo y maravilloso disfrutando de platos tradicionales que ofrece el Cantón.
- Se recomienda a los estudiantes que promuevan la gastronomía y que planteen nuevas propuestas para poder cumplirlas en un futuro.

ANEXOS

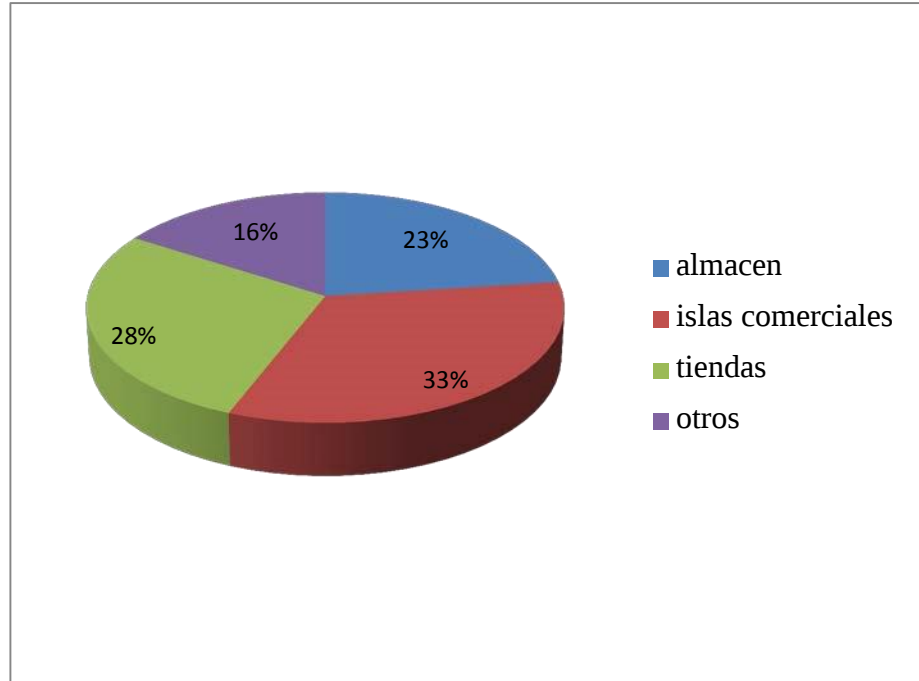
1. Que tan frecuentemente lees revistas



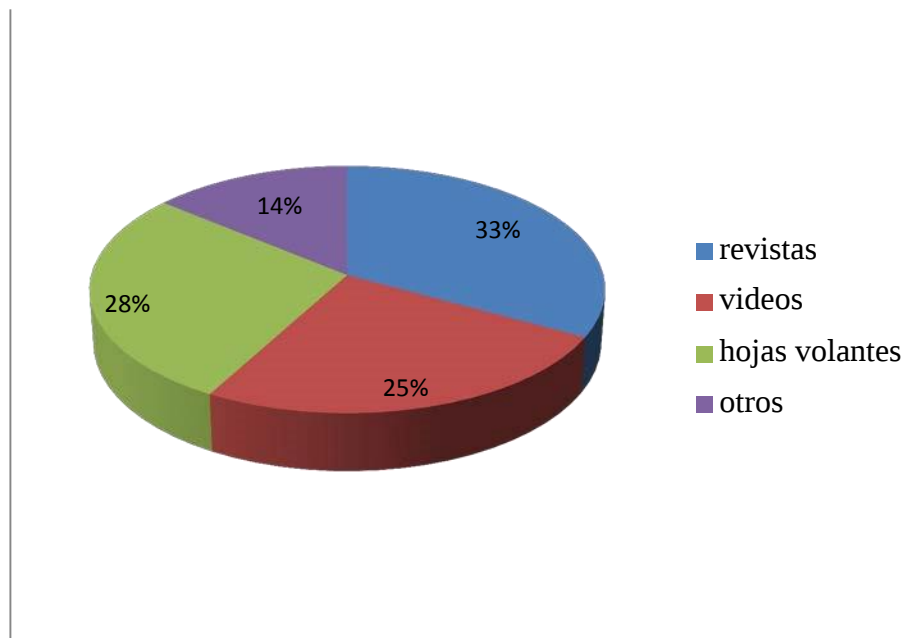
2. Sobre qué tipo de información le gustaría que haya en una revista



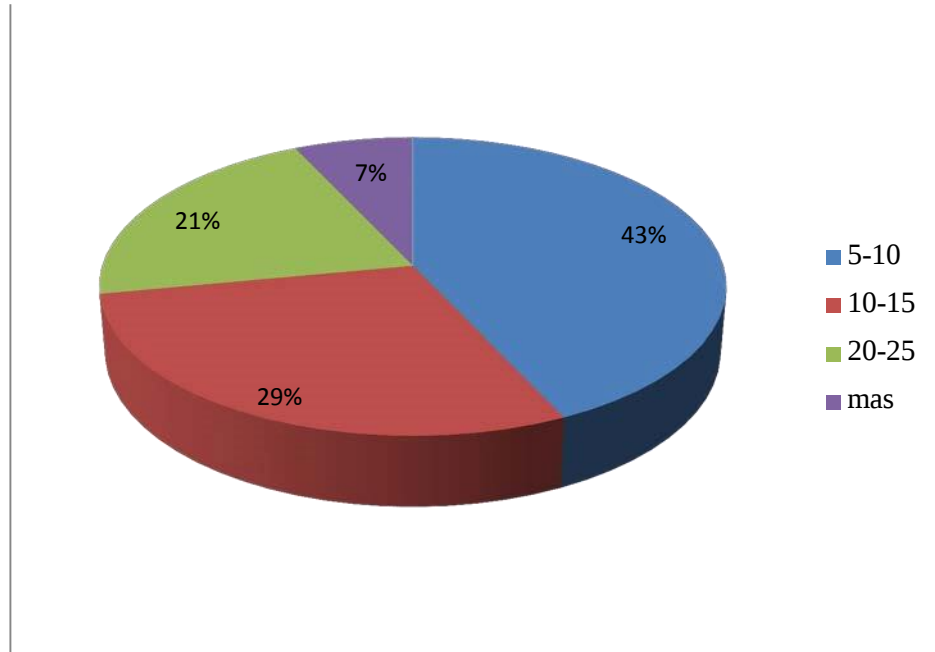
3. En qué lugar le gustaría adquirir una revista



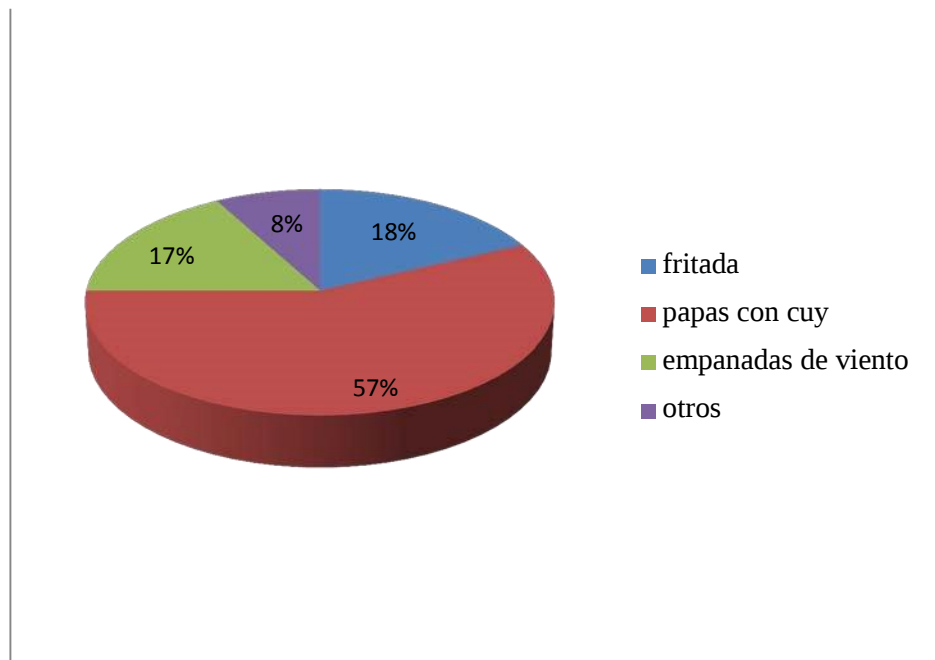
4. A través de que medio le gustaría recibir información



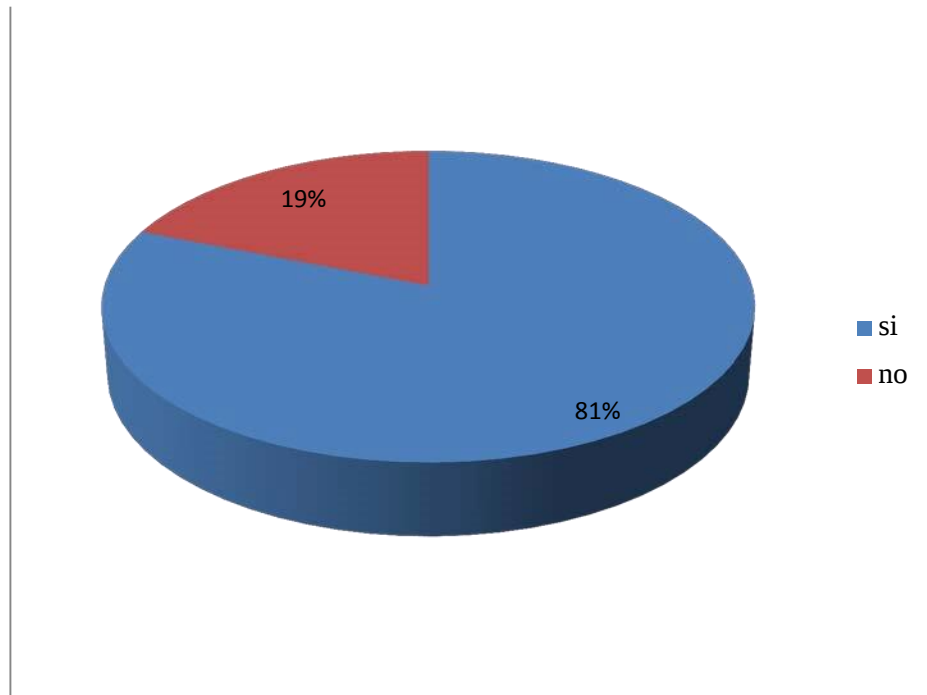
5. Cuanto estaría dispuesto a pagar por una revista gastronómica de platos típicos



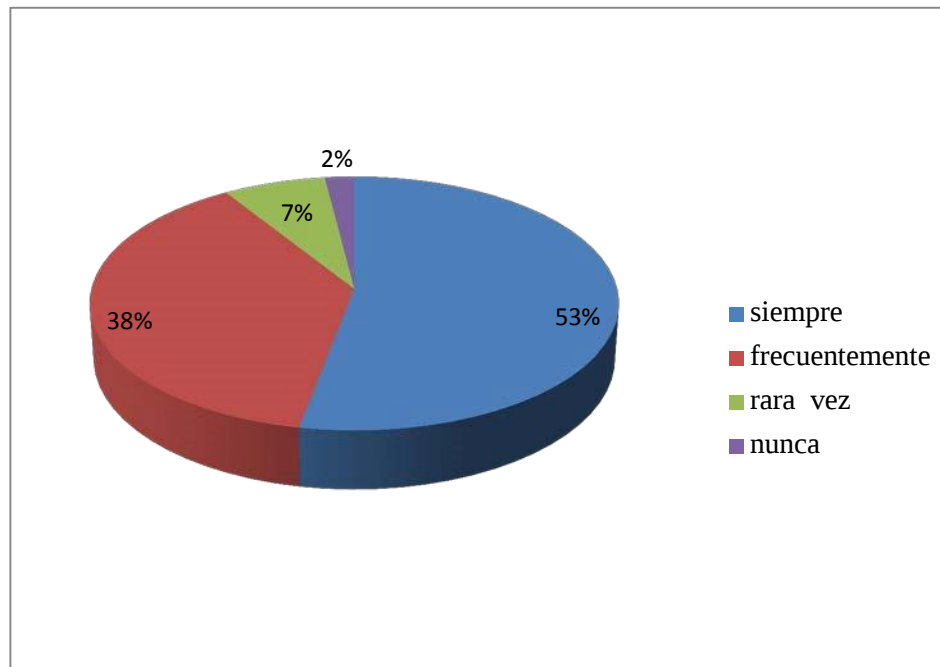
6. Que plato típico de la Sierra prefiere degustar



7. Conoce usted el Cantón Colta Provincia de Chimborazo



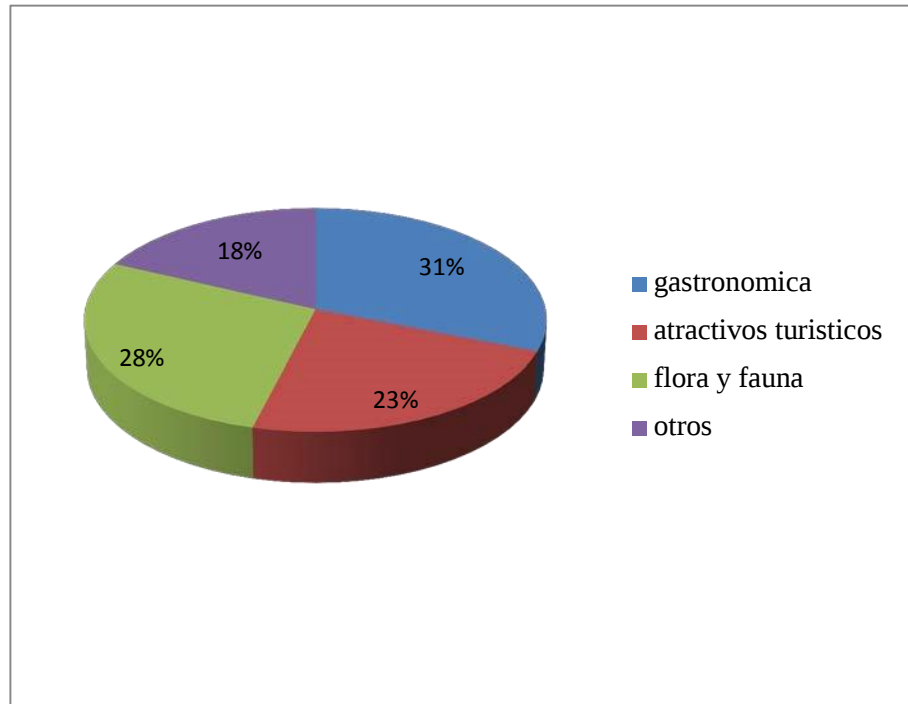
8. Cada cuanto tiempo frecuenta al Cantón Colta Provincia de Chimborazo



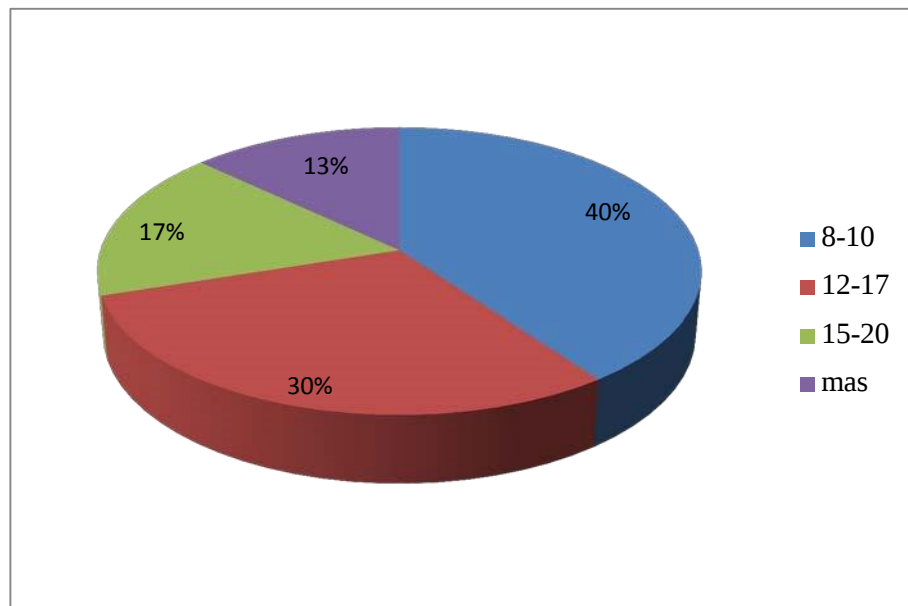
9. Que es lo que más le atrae del Cantón Colta Provincia de

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

Chimborazo

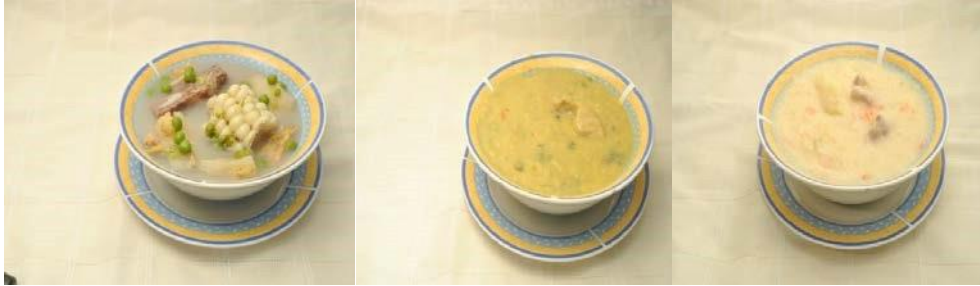


10. Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato típico





LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA
INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL
CHIMBORAZO



NET GRAFÍA

<http://espacioliterario.obolog.com/revistar-239126>

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL TURISMO. DISEÑO DE UNA REVISTA
INFORMATIVA DE COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN COLTA PROVINCIA DEL
CHIMBORAZO

<http://definicion.de/revista/> <http://definicion.de/revista/>

<http://es.thefreedictionary.com/revista>

<http://definicion.de/revista/#ixzz2gQwQMj9B>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Revista>

<http://www.tiposde.org/cotidianos/592-tipos-de-revistas/#ixzz2hAlgTlud>

<http://www.nueva-acropolis.es/granada/pagina.asp?art=3414>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Locro>

<http://laylita.com/recetas/2008/03/23/mote-pillo/>

<http://info.caserita.com/Sopa-de-quinoa-a120-sm33>

<http://saboreseternos.blogspot.com/2008/06/sopa-de-quinua.html>

<http://www.caseritos.es/index.php/la->

[cocina/recetas/item/171timbushca#.UlsN_NiKkdU](http://www.caseritos.es/index.php/la-cocina/recetas/item/171timbushca#.UlsN_NiKkdU)

http://es.wikipedia.org/wiki/Fritada_%28Ecuador%29

<http://inciclopedia.wikia.com/wiki/Fanesca>

http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/610630/1/El_hornado_es

[_un_referente_de_Sangolqu%C3%AD.html#.UlSTxtiKkdU](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/610630/1/El_hornado_es_un_referente_de_Sangolqu%C3%AD.html#.UlSTxtiKkdU)

http://www.terraecuador.net/allimicuna/35_allimicuna_quimbolito.htm

<http://es.wikipedia.org/wiki/Humita> <http://es.wikipedia.org/wiki/Tamal>

<http://www.eluniversal.com/vida/130126/el-higo-un-fruto-con-muchahistoria>

http://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_con_leche

<http://blogs.laverdad.es/Libros cocina/2009/06/01/el-cuy-encuentro-culturasy-sabores/>

<http://encolombia.about.com/od/cocina/r/Sancocho-De-Gallina-ConGallina-Colombiana.htm>

<http://homerocheff.blogspot.com/2007/06/sopa-de-frijoles.html>

<http://delamataaola.files.wordpress.com/2008/11/arroz-de-cebada.pdf>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Sancocho>

BIBLIOGRAFÍA

- Título: estudio e investigación gastronómica de la provincia del napo y difusión a nivel nacional

Autor: Velásquez Barba, Fernando Mauricio

- Titulo proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica ecuatoriana en Mindo

Autor: Montufar Lamiño , Nancy Cristina

- Titulo; análisis sobre la influencia de la papa y el maíz en la gastronomía ancestral de la ciudad de quito

Autor: Arellano, Diego Alejandro

- Título : investigación sobre la cultura gastronómica de la provincia de pichincha , y propuesta de elaboración de una guía de los platos típicos de la región

Autor: Cevallos López, Juan Daniel

- Título : platos populares del ecuador

Autor: Zambrano, Pablo, Barragán Juan Lorenzo

- Título: análisis de la tradiciones culinarias del cantón Pujili provincia de Cotopaxi y la influencia de las mismas en el desarrollo de la zona

Autor: Hinojosa Rivera Diego Fernando

- Título : investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de Ibarra Pimampiro y san Antonio de Urcuqui en la provincia de Imbabura y propuesta de la creación de una empresa especializada con técnicas ancestrales

Autor: Montalvo , Ana Karina