



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TEMA: CREACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA "RUTA
DE LA QUINUA" EN LA PROVINCIA DE IMBABURA, CON LA
FINALIDAD DE FOMENTAR EL TURISMO NACIONAL Y RESCATAR
LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS.

Proyecto de investigación previo a la obtención de título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

Autora: María José Zurita

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Lectora: María Augusta Moreno

Quito, Mayo 2016

DECLARACIÓN TUTOR Y LECTOR

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, 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 José Zurita Solórzano

CC 172165314-3

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, María José Zurita Solórzano 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 José Zurita Solórzano

CC 172165314-3

CONTRATO DE CESION 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 **María José Zurita Solórzano**.

Por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se lo 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 le 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 ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en Administración Turística Hotelera, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado **"CREACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA 'RUTA DE LA QUINUA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CON LA FINALIDAD DE FOMENTAR EL TURISMO NACIONAL Y RESCATAR LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS"**

b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación del recetario, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de 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: CESION 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 cláusula 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 recetario, por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar, prohibir, entre otros: a) La reproducción a) La reproducción del recetario por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del recetario; c) la distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, del recetario; e) La protección y registro en el IEPI del recetario, a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del recetario; 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: OBLIGACION DEL CEDENTE.- El Cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización, que es el objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad 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 derivan al mismo.

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

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCION Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia deriva 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 la 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 de arbitraje será el español; y, g) La reconvenición, en caso de haberla, seguirá los mismo procedimientos antes indicados para el juicio principal.

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

En aceptación firman a los 5 días del mes de mayo del dos mil
dieciséis.

f) _____

C.C. No. 172165314-3

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior
Tecnológico Cordillera
CESIONARIO

AGRADECIMIENTO

Primero quiero agradecer a mis padres y hermanos por apoyándome en cada uno de los escalón de mi vida, a mis abuelitos por ser un pilar importante en cada uno de mis logros, a mi tutor Patricio Acuña por la extraordinaria forma de impartirme sus conocimientos, los cuales están dando frutos al culminar con esta carrera que tanto me ha apasionado y encantado.

Gracias a todos los docentes y compañeros por ser parte de todo este proceso académico.

DEDICATORIA

A mis padres por su apoyo constante

A mis hermanos por ser mis amigos incondicionales

A mi esposo por su forma especial de amarme

A mi hija por ser la razón de mi vida y de seguir adelante

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN TUTOR Y LECTOR	i
DECLARATORIA.....	ii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
CONTRATO DE CESION SOBRE DERECHOS	iv
AGRADECIMIENTO	viii
DEDICATORIA	ix
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xvi
Resumen Ejecutivo.....	xvii
Abstract	xx
CAPÍTULO I.....	2
1.1.1 1.00 Antecedentes	2
1.01 Contexto	5
1.01.01 Generalidades macro:	5
1.01.02 Generalidades mezo:.....	6

1.02	Justificación.....	8
1.03	Definición del problema central (Matriz T)	10
1.03.01	¿Que es un Problema?:	10
1.03.02	¿Que es la matriz T?:	10
1.03.03	¿Que es definición?:.....	10
1.03.04	Matriz T	10
1.03.05	Matriz T Problema central	11
CAPITULO II		12
2.00	Análisis de involucrados.....	12
2.01	Mapeo de involucrados	12
2.02	Matriz de análisis de involucrados	13
CAPÍTULO III		16
3.00	Problemas y objetivos	16
3.01	Árbol de problemas	16
3.02	Árbol de objetivos	17
CAPÍTULO IV		18
4.00	Análisis de alternativas.....	18
4.01	Matriz de análisis de alternativas	18
4.02	Matriz de análisis de impactos de objetivos	19

4.03 Diagrama de estrategias.....	20
.....	20
4.04 Matriz de marco lógico.....	21
CAPÍTULO V	23
5.00 Propuesta	23
5.01 Planta Turística.....	24
5.01 Antecedentes (de la herramienta o metodología que propone como solución).	34
5.01.01 Folleto Turístico.....	34
5.01.01 Análisis FODA	39
5.01.02 Instrumentos de investigación	40
5.01.03 Investigación de mercado	40
5.01.04 Población y muestra.....	41
5.01.05 Análisis de la información	45
5.02 Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución).	58
5.02.01 Planificación de la Ruta de la Quinua.....	58
5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta.....	61
CAPÍTULO VI.....	63
6.00 Aspectos administrativos.....	67

6.01 Recursos	67
6.01.01 Recursos Humanos	67
6.01.02 Recursos Tecnológicos	68
6.01.01 Recursos Materiales	69
6.02 Presupuesto.....	70
6.03 Cronogramas	71
CAPÍTULO VII	72
7.00 Conclusiones y recomendaciones.....	72
7.01 Conclusiones	72
7.02 Recomendaciones	73
7.03 Bibliografía.....	74
Links:.....	75
ANEXOS	76

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla N° 1	10
Tabla N°2	11
Tabla N°3	13
Tabla N°4	14
Tabla N°5	18
Tabla N°6	18
Tabla N°7	19
Tabla N°8	21
Tabla N°9	24
Tabla N°10	27
Tabla N°11	28
Tabla N°12	28
Tabla N°13	29
Tabla N°14	29
Tabla N°15	30
Tabla N°16	32
Tabla N°17	33
Tabla N°18	39
Tabla N°19	45
Tabla N°20	46
Tabla N°21	47

Tabla N°22	48
Tabla N°23	49
Tabla N°24	50
Tabla N°25	51
Tabla N°26	52
Tabla N°27	53
Tabla N°28	54
Tabla N°29	55
Tabla N°30	56
Tabla N°31	57
Tabla N°32	59
Tabla N°33	60
Tabla N°34	60
Tabla N°35	67
Tabla N°36	68
Tabla N°37	69
Tabla N°38	70

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura N°1.....	12
Figura N°2.....	16
Figura N°3.....	17
Figura N°4.....	20
Figura N°5.....	23
Figura N°6.....	31
Figura N°7.....	42
Figura N°8.....	42
Figura N°9.....	61
Figura N°10.....	61
Figura N°11.....	62
Figura N°12.....	62
Figura N°13.....	63
Figura N°14.....	63
Figura N°15.....	64
Figura N°16.....	64
Figura N°17.....	65
Figura N°18.....	65
Figura N°19.....	66

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexos N°1	77
Anexos N°2	77
Anexos N°3	78
Anexos N°4	78
Anexos N°5	79
Anexos N°6	79
Anexos N°7	80
Anexos N°8	80
Anexos N°9	81
Anexos N°10	81
Anexos N°11	82
Anexos N°12	82
Anexos N°13	83
Anexos N°14	83
Anexos N°15	84
Anexos N°16	84
Anexos N°17	85
Anexos N°18	85
Anexos N°19	86
Anexos N°20	86

Anexos N°21	87
Anexos N°22	87
Anexos N°23	88
Anexos N°24	88
Anexos N°25	89
Anexos N°26	89
Anexos N°27	90
Anexos N°28	90
Anexos N°29	91
Anexos N°30	91
Anexos N°31	92
Anexos N°32	92
Anexos N°33	93
Anexos N°34	93
Anexos N°35	94
Anexos N°36	94
Anexos N°37	95
Anexos N°38	96

Resumen Ejecutivo

La Quinoa cuenta con extraordinarios beneficios nutricionales ya que tiene un 50% más de proteína que otros granos siendo ideal para dietas vegetarianas, la quinoa fue consumida por la población aborigen Ecuatoriana. Los primeros productores de la quinoa fueron los pobladores de la Provincia del Carchi, con el tiempo se fue expandiendo por la región sierra, en la actualidad los principales productores de la Quinoa son las provincias de Imbabura, Pichincha, Cotopaxi y Chimborazo, en las Provincias de Azuay y Cañar el cultivo ha desaparecido lo cual nos dice que es una planta que no tiene una continuidad su siembra.

La creación de una ruta turística gastronómica para la quinoa es un aporte importante para los turistas nacional y población en general ya que este maravilloso producto aporta a la buena nutrición de las personas y especialmente de los niños, tomando en cuenta que el Ecuador tiene un índice de sobrepeso y obesidad en niños menores de 5 años, esta problemática se da por la ingesta de alimentos procesados con escaso aporte de proteína, fósforo y calcio los cuales este grano posee.

Los resultados esperados con la realización de este proyecto es que la población conozca los lugares donde se siembra, cosecha y procesa los diferentes productos que se puede elaborar con la quinoa que no solo se limita a la preparación de sopas y de coladas, además de incentivar el consumo del mismo.

Este proyecto cuenta con una ruta por los sembríos de la zona y el paso a paso de como la quinoa llega a la mesa del consumidor.

Abstract

Quinoa has extraordinary nutritional benefits as it has 50% more protein than other grains and is ideal for vegetarian and besides having medicinal benefits; quinoa was consumed by the Ecuadorian indigenous population diets. The first producers of quinoa were the inhabitants of the province of Carchi and eventually were expanded by the Sierra region, currently the main producers of Quinoa are the provinces of Imbabura, Pichincha, Cotopaxi and Chimborazo and the Provinces Azuay and Cañar cultivation has disappeared which tells us it is a species that is disappearing.

The creation of a gastronomic tourist route for quinoa is an important contribution to the national tourists and the general public as this wonderful product provides good nutrition for people and especially children, taking into account that Ecuador has an index overweight and obesity in children under 5 years this problem by eating processed foods with little contribution given protein, phosphorus and calcium which this grain has.

Expected with the completion of this project results it is that people know the places where sowing, harvest and process the different products that can be made with quinoa not only limited to the preparation of soups and castings, besides encouraging the consumption.

This project includes a tour of the crops in the area and the stepper as quinoa reaches the consumer's table

CAPÍTULO I

1.1.1 1.00 Antecedentes

Creación de la ruta turística gastronómica "Ruta de la Quinua" en la provincia de Imbabura, con la finalidad de fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas.

Tema: Imbabura un edén

Autor: Martha Victorio Larrea

Institución: Biblioteca "Pablo Palacio"

Año: 2011

Conclusión: Este libro ayudara a con información de la provincia en la que se va a realizar la investigación acerca de la quinua aportando temas como: altitud, clima, tipos de suelo los cuales son esenciales para la cosecha y crecimiento de esta planta.

Tema: Razas de quinua en Ecuador

Autores: Humberto Gandarillas, Carlos Nieto C. Raúl Castillo T.

Institución: Biblioteca virtual del INIAP

Año: Septiembre, 1989

Conclusión: El contenido del libro es un aporte para la investigación la cual ayudara a identificar los diferentes tipos de quinua que existen en la Provincia de Imbabura y la morfología de la misma.

Tema: La quinua.....un gran alimento y su utilización

Autor: Eduardo Peralta I., Ing. Agr. Técnico de la Sección Quinua-Cultivos Andinos

Institución: Biblioteca virtual del INIAP

Año: Agosto, 1985

Conclusión: Mediante el libro se puede contribuir a la investigación ya que se puede obtener más conocimientos sobre los aportes nutricionales que tiene la quinua y la diferente utilización que tiene la misma.

Tema: Quinua hacia su cultivo comercial

Autor: Chistian Wahli

Institución: Universidad Central del Ecuador

Año: 2002

Conclusión: En este libro se encontrara todo lo relacionado con el cultivo de la quinua y su morfología

Tema: Patrimonio Alimentario

Autor: Ministerio de Cultura y Patrimonio

Institución: Ministerio de Cultura y Patrimonio

Año: 2013

Conclusión: El fascículo número 1 de patrimonio alimentario aportara con la información necesaria para cocer los siguientes temas: Que es Patrimonio

Alimentaria, recetas tradicionales con los productos, aportes nutricionales y usos medicinales.

Tema: “Inventario de atractivos Turísticos y Elaboración de una ruta turística temática interpretativa del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi para promover la oferta turística local”.

Autor: Wilfrido Oswaldo Gordón Enríquez, Martín Wilfrido Goyes Villarreal

Institución: Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Año: 2013

Conclusión: Este proyecto de grado aportara con conceptos básicos sobre turismo los cuales serán de relevancia en la elaboración de la investigación pertinente.

Tema: Recetario Saludable

Autor: Nestlé

Año: 2002

Conclusión: El contenido del presente folleto aportara al investigación de las diferentes recetas que se puede elaborar con la Quinua, siendo importante para la elaboración de folleto informativo propuesto en el proyecto de grado.

Tema: Las recetas de mama

Autor: Yolanda Ubidia Carrillo

Institución: Biblioteca nacional del Ecuador Eugenio Espejo

Año: 2012

Conclusión: El folleto aportara con diferentes recetas que se pueden realizar con la quinua.

1.01 Contexto

1.01.01 Generalidades macro:

Imbabura

INEC, La región norte de la Patria se allá enclavada en la ova central occidental del Chota de la Cordillera de los Andes. Está ubicada entre las siguientes coordenadas: Latitud 00°07' y 00° 52' Norte; Longitud 77°48' y 79° 12' Oeste y, su extensión es de 4, 616,6 Km². Altitud 200 a 4,944 m.s.n.m, la cual hace que su ubicación geográfica sea óptima para el cultivo de la quinua y con su clima de -5 a 35° C lo hace ideal para la producción de la quinua. (Larrea, 2011, pág. 11)

Población Provincial

Censo de Población y Vivienda, (2001) “dijo que la población de Imbabura se encuentra constituida por las etnias blanco-mestizo, Imbavas, Caranquis, Otavalos, Afrochoteña y Awa de habla española, kickwa y Awa”.

Población	Año 2001	Proyección al 2015	Tasa de crecimiento
Población Rural	171.830	208.792	1,51 %
Población Urbana	172.214	241.343	2,63%
Población Total	344.044	450.135	

(GAD provincial de Imbabura, 2011)

La principal actividad económica de un gran porcentaje de la población rural de Imbabura se dedica a la agricultura y ganadería, la producción de la quinua o de otros productos naturales son fuente de alimento para los mismos pobladores del sector y de la sociedad en general.

1.01.02 Generalidades mezo:

Ruta Turística

Se entiende como ruta turística:

Al eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que tiene distintos atractivos turísticos; y, cuyo recorrido que tiene un objetivo: permitir admirar paisajes, rememorar sitios históricos, disfrutar zonas de playa o montaña, de actividades o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos. (M Floril Rodríguez, 2011, pág. 3)

Ruta Gastronómica

Rodríguez, (2011) "Quien define a las rutas alimentarias como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional" (pág. 3)

1.01.02 Generalidades micro:

Quinua (*Chenopodium quinoa* W.)

Peralta (1985) "La quinua es una planta autóctona de los Andes, cuyo centro de origen se encuentra en algún valle de la Zona Andina y la mayor variabilidad se observa a orillas del Lago Titicaca y en su historia se reconoce que fue utilizada como alimento desde hace 5000 años." (pág. 2)

Información nutricional (Cantidad por 100 gramos)

Calorías 368	Colesterol 0 mg	Proteína 14 g	Potasio 563 mg	Magnesio 197 mg
Lípido 6 g	Sodio 5 mg	Hierro 4,6 mg		

Peralta (1985)

Nos dice que la quinua es una planta característica de los Andes, cuyo origen se encuentra en las Zonas Andinas y en su historia se recalca que fue consumido por nuestros aborígenes desde hace 5000 años.

Las provincias en las que se cultiva actualmente, en orden de importancia, son: Imbabura, Chimborazo, Cotopaxi, Pichincha, Carchi y Tungurahua. En Bolívar, Cañar, Azuay y Loja se ha extinguido; o si existe, es muy ocasional.
(pág. 2)

El Grano

Peralta (1985) "Dijo que el grano de la quinua es de tamaño pequeño, en el mejor de los casos, llega a medir 2,2 mm de diámetro. Puede ser de colores muy diversos: blanco, amarillo, anaranjado, rojo, café, negro o mixtura". (pág. 3)

Peralta (1985) "Afirma que la cantidad de proteína puede variar entre 14 y 20%. Además posee excelentes cantidades de minerales como: calcio, hierro y fósforo y algunas vitaminas como vitamina B, B2 y vitamina C". (pág. 5)

Peralta (1985)

El valor nutritivo de la hoja de quinua es un gran alimento como verdura, el contenido de proteína es superior al de algunas hortalizas de uso diario. Se consume, tanto frescas en ensaladas, como cocida en sopas o locros, es muy suave y agradable. Muchos creen que es amarga y esto limita su consumo. Pero es necesario aclarar que la saponina solo se localiza en el grano y no en el resto de la planta, por lo tanto, la hoja no es amarga. (pág. 5)

1.02 Justificación

La ruta turista gastronómica “Ruta de la Quinua” es una alternativa para fomentar el consumo de la misma y de dar a conocer este producto el cual tiene mucha transcendencia histórica para el pueblo aborigen del Ecuador, la investigación realizada nos dice que este grano tiene un gran aporte nutricional (Ver anexo N° 5) y además también se ha demostrado que en años posteriores la producción de la quinua ha desaparecido paulatinamente (Ver anexo N°6). Por lo tanto la Ruta de la Quinua es de importancia tanto para los productores como para la industria turística en especial para los turistas nacionales ya que es un alimento que nos caracteriza como ecuatorianos.

El Ecuador es un país con gran potencial agrícola, sin embargo, existen grandes sectores de la población rural y urbana que sufren de hambre y presentan graves síntomas de desnutrición y obesidad infantil (Ver anexo N° 8). La mala alimentación es un factor que afecta en el desarrollo cerebral de los niños, exponiéndolos a un rendimiento escolar bajo, ya que la desnutrición ocasiona sueño, lo que va a conllevar a falta de atención en clases y deterioro físico en el individuo.

La quinua tiene una amplia variedad de recetas las cuales son muy agradables al paladar tanto para adultos como niños. También tiene un gran porcentaje de proteína, el cual puede sustituir el consumo de carne, siendo ideal para las personas vegetarianas o como alternativas para la carne, igualmente para personas cardíacas porque el grano de la Quinua está libre de colesterol. Teniendo en cuenta los beneficios ya mencionados la elaboración de la ruta fomentara al crecimiento agrícola, un aspecto importante es que la Quinua es considerada como Patrimonio Alimentario del Ecuador.

Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013)

Ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos. El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas - económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos. Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir. Como una forma de difundir y promover nuestro patrimonio alimentario, publicamos esta serie de fascículos con el objetivo de acercar a los ciudadanos y ciudadanas la importancia de nuestros alimentos desde la producción, preparación y consumo. Estos suplementos informativos han sido distribuidos en 9 fascículos, con 18 temas sobre patrimonio alimentario y contienen secciones de información nutricional, recetas, lugares y personajes que nos acercarán a nuestros saberes y sabores ancestrales. (Ver anexo N° 3)

1.03 Definición del problema central (Matriz T)

1.03.01 ¿Que es un Problema?: “Cuestión que regularmente se propone para ejercitar el ingenio, y se puede defender negativa y afirmativamente con razones en pro y en contra”. (Real Academia Española, 1791, pag.683)

1.03.02 ¿Que es la matriz T?:

Es una técnica para diagnosticar situaciones. Fue desarrollada por Kurt Lewin proporciona un marco para observar las fuerzas que afectan a una situación problemática. Las fuerzas impulsoras y las fuerzas represoras.

Las fuerzas impulsoras o positivas son las que traen cambios a la situación actual y las fuerzas represoras o negativas evitan que el cambio ocurra. (Valles, 2015)

1.03.03 ¿Que es definición?: Exposición clara, exacta y precisa de la naturaleza de alguna cosa. (Real Academia Española, 1791, pag.291)

1.03.04 Matriz T

Tabla N° 1
Escalas

1	Bajo
2	Medio/Bajo
3	Madia
4	Medio/Alto
5	Alto

Elaborado por: María Zurita

Análisis: Con esta tabla podremos evaluar del 1 al 5 la Matriz T, siendo con el numero 1 Bajo, con el numero 2 Medio/Bajo, con el Numero 3 Madia, con el número 4 Medio/Alto y por último con el numero 5 Alto.

1.03.05 Matriz T Problema central

Tabla 2
Análisis de fuerzas

Situación emperadora	Situación actual				Situación mejoradora
Desaparición paulatina del cultivo de la quinua, afectando a los pueblos indígenas que viven de esta actividad.	Escasas rutas turísticas gastronómicas, enfocadas a los productos agrícolas ancestrales como la quinua.				Creación de una ruta turística gastronómica para fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas.
Fuerzas impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas bloqueadoras
Creación de una ruta turística gastronómica.	5	5	5	5	Indisposición para la creación de la ruta turística gastronómica.
Elaboración de un folleto con la información de la ruta.	4	4	4	5	Escasos recursos económicos para la elaboración del folleto con la información de la ruta.
Difusión de la ruta en una agencia de viajes	5	5	5	5	Escaso apoyo de la agencia de viajes y entidades de turno del sector
Investigación acerca de los valores nutricionales de la quinua	4	4	4	3	Escasa información acerca de los valores nutricionales de la quinua
Apoyo de la comunidad y de las fabricas procesadoras para la realización de la investigación acerca de los cultivos y su procesamiento.	5	4	5	4	Desinterés por parte de la comunidad y de las fabricas procesadoras para realizar la investigación acerca de los cultivos y su procesamiento.

Elaborado por: María Zurita

Análisis: La situación actual es la base para entender el problema y en este caso es las escasas rutas turísticas enfocado a productos agrícolas como la quinua, causando una situación empeora dora que sería la desaparición paulatina de la quinua, siendo necesaria la investigación para mejorar la situación seria la creación de la” Ruta de la Quinua” aportando con esto a su consumo y difusión. Para todos estas situaciones se tendría que analizar las fuerzas impulsadoras y las fuerzas bloqueadoras, como la elaboración de una guía con la información de la ruta la cual tiene una importancia de 5 y de un potencia de cambio de 5 según la tabla N°1, teniendo en cuenta que pueden interferir varios factores como el económico el cual tiene un (PC) de 5 y una (I) de 4.

CAPITULO II

2.00 Análisis de involucrados

2.01 Mapeo de involucrados

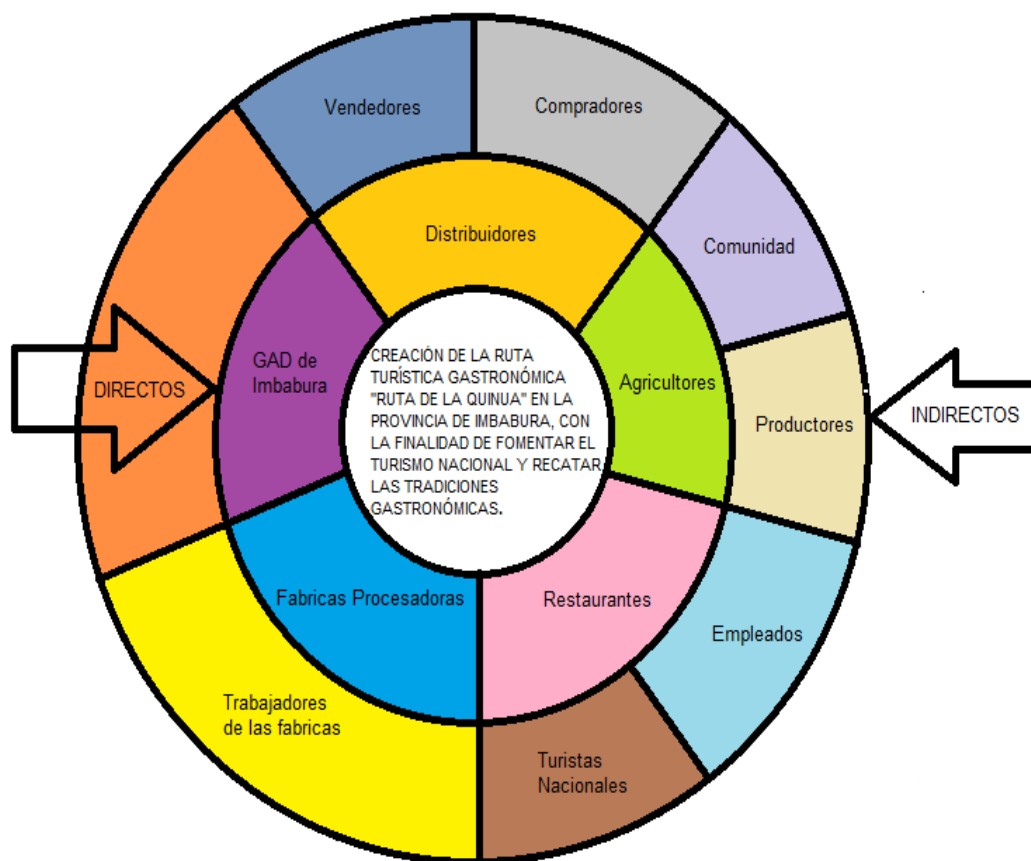


Figura N°1
Mapeo de involucrados
Elaborado por: María Zurita

Análisis: En la figura de mapeo de involucrados se puede distinguir los involucrados directos los cuales se verán beneficiados de forma directa situado cerca del tema del proyecto y los de fuera son los indirectos cuales se tendrán un menor beneficio, cada uno de los involucrados directos tiene uno o más involucrados indirectos ya que se encuentran estrechamente relacionados con cada uno de los involucrados directos.

2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla 3

Matriz de análisis de involucrados

Beneficiarios	D	I	Por ciento %
Vendedores		X	6%
Distribuidores	X		7%
Compradores		X	6%
GAD de Imbabura	X		5%
Trabajadores de las fabricas		X	10%
Empleados		X	7%
Agricultores	X		14%
Comunidad		X	7%
Productores		X	13%
Fabricas procesadoras	X		14%
Restaurantes	X		6%
Turistas nacionales		X	5%
TOTAL			100%

Elaborado por: María Zurita

Análisis: Tabla de matriz de análisis de involucrados dentro de esta se encuentran todos los involucrados ya sean directos o indirectos, igualmente se encuentra marcado con una X si es un involucrado directo o si es un involucrado indirecto, cada uno de los involucrados tienen un porcentaje el cual representa la importancia que tiene dentro de proyecto y sumados da el resultado de 100%.

Tabla 4
Matriz de análisis de involucrado

Actores involucrados	Intereses del problema central	Problemas percibidos	Recursos mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Conflictos potenciales
Vendedores	Aumento de la demanda	Mercado limitado para la quinua amarga	Producción	Mayor ingresos económicos	Escasa demanda
Distribuidores	Solicitud de aumento del producto	Escasa demanda	Mobilización	Mayor demanda	Contaminación por vehículos en mal estado.
Compradores	Beneficios directos por el consumo	Demandas de quinua desamargada	Desconocimiento	Excelente nutrición y beneficios en la salud	Poco conocimiento acerca de las propiedades nutritivas
GAD de Imbabura	Aumento de los ingresos económicos	Insuficiente apoyo	Escasos recursos económicos	Incremento de turistas y mejor economía	Poco interés por parte de las autoridades
Trabajadores de las fabricas	Fomentar los productos	Aumentar la productividad	Seguro al IESS	Puestos de empleo	Indisposición de los empleados por incumplimiento de afiliación
Agricultores	Aumento de la producción	Reducción del precio pagado a los agricultores por unidad	Control de plagas	Mejora en la economía	Insuficientes ingresos económicos
Comunidad	Ingresos económicos para sus familias	Manejo de plagas y enfermedades	Desconocimiento de los costos del quintal de quinua	Mejora en la calidad de vida por el aumento de ingresos	Pérdida económica por desconocimiento de precios reales
Productores	Aumento de la demanda	Precios bajos en países cercanos	Desinterés por el consumo de granos	Mejor calidad de vida	Escaso interés por el producto
Fabricas procesadoras	Aumento de la calidad del producto	Aumentar la productividad y la calidad	Demanda	Mayor producción	Déficit en la demanda del producto
Restaurantes	Incremento en las ventas	Conocimientos básicos sobre su preparación	Innovación	Aumento en la afluencia de turistas	Escasa variedad de productos

Elaborado por: María Zurita

Análisis:

En la siguiente tabla de matriz de involucrados se observara a todos los involucrados directos e indirectos los cuales se analizarán de acuerdo a cada uno de los ítems como el interés en el problema central: Aumento de la demanda, beneficios directos por el consumo, fomentar los productos, aumento de la producción, aumento en los ingresos económicos, aumento de la calidad del producto e incremento en las ventas, otro de los temas a analizar son las problemas percibidos según los involucrados algunos de ellos pueden ser insuficiente apoyo, conocimientos básicos a cerca del producto, mercado limitado para la quinua amarga, escasa demanda, aumento de la productividad, reducción del precio pagado a los agricultores por unidad, manejo de plagas y enfermedades en la planta, en recursos mandatos y capacidades se observa los problemas que pueden tener cada uno de los nombrados como la movilización, producción, demanda, recursos económicos, desconocimiento, escasos recursos económicos, control de plagas, desconocimiento de los costos del quintal de quinua, innovación, el interés sobre el proyecto de los involucrados es algo esencial lo cual se toma mucho en cuenta los temas nombrados anteriormente ya que se pueden ver beneficiados en diferentes aspectos ya sean económicos, de experiencia, conocimiento, puestos de empleo, mejora en la economía, mejor calidad de vida, aumento en la afluencia de turistas y hasta beneficios en la salud de cada uno de ellos y por último se observa los conflictos potenciales que puede tener el proyecto sobre los involucrados como insuficientes recursos económicos, escasa variedad de productos, desinterés, poco conocimiento acerca de las propiedades nutricionales, déficit en la demanda del producto, escasa variedad de productos, contaminación por vehículos en mal estado, poco interés por parte de las autoridades correspondientes.

CAPÍTULO III

3.00 Problemas y objetivos

3.01 Árbol de problemas

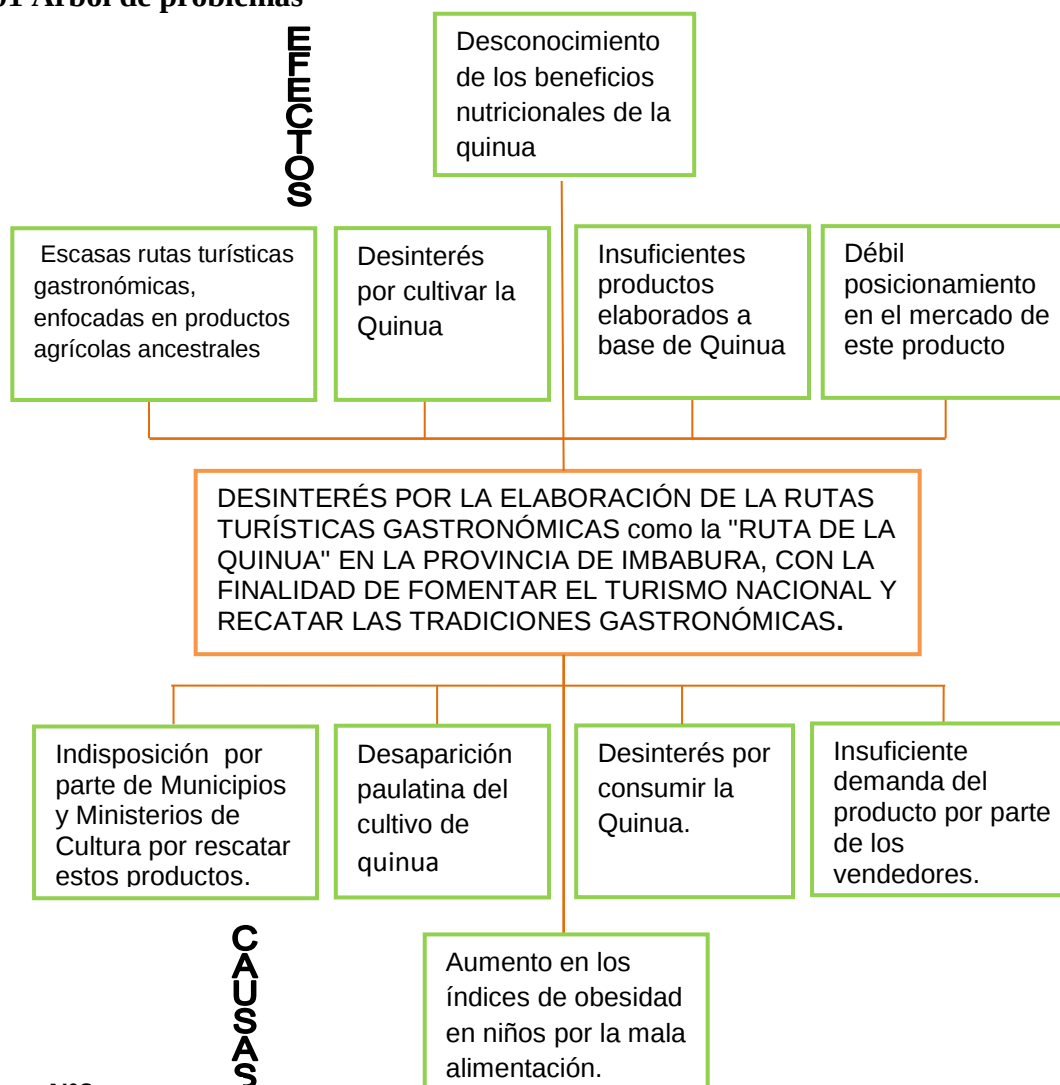


Figura N°2
Árbol de problemas
Elaborado por: María Zurita

Análisis: El árbol de problemas contiene todo los el objetivo generales y objetivos secundarios pero en negativo el objetivo general es el tema formulado que es la interés por la elaboración de una ruta turística gastronómica llamada “Ruta de la Quinua”.

3.02 Árbol de objetivos

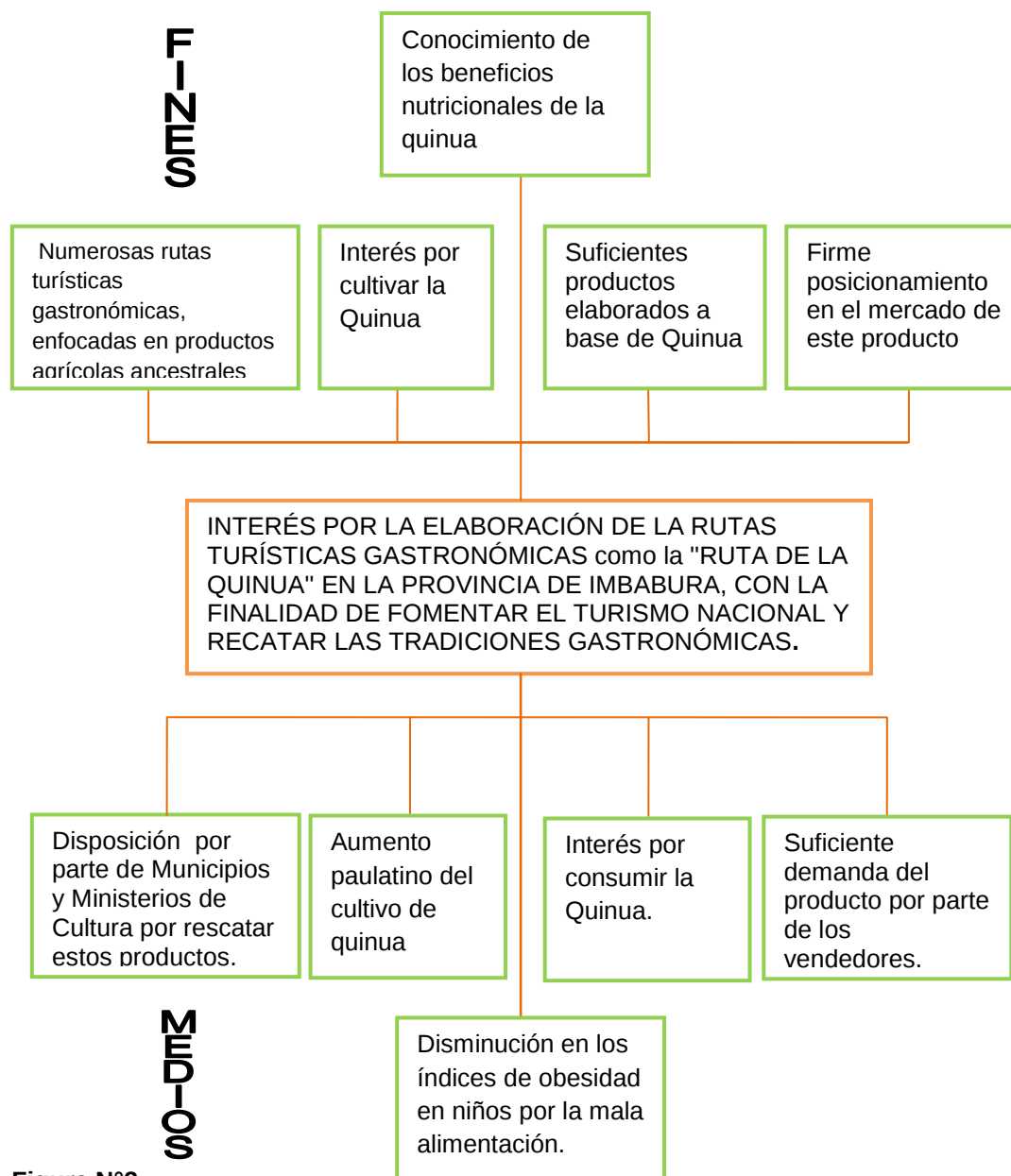


Figura N°3
Árbol de objetivos
Elaborado por: María Zurita

Análisis: El árbol de problemas contiene todo el objetivo general y objetivos secundarios pero en positivo, el objetivo general es el tema formulado que es la interés por la elaboración de una ruta turística gastronómica llamada “Ruta de la Quinua”.

CAPÍTULO IV

4.00 Análisis de alternativas

4.01 Matriz de análisis de alternativas

Tabla N° 5
Categorías

1-5	Baja
6-11	Media Baja
12-17	Media Alta
18-?	Alta

Elaborado por: María Zurita

Análisis: Esta tabla nos ayudara a determinar los niveles bajo de 1-5, media baja de 6-11, media alta 12-17, alta 1

Tabla N° 6
Matriz de análisis de alternativa

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categoría
Capacitar sobre los beneficios nutricionales de la quinua para disminuir los índices de obesidad y mala alimentación.	3	2	2	2	1	10	Media/Baja
Elaborar de rutas turísticas gastronómicas, enfocadas en productos agrícolas ancestrales para rescatar estos productos.	4	3	3	4	1	15	Media/Alta
Incentivar por cultivar la Quinua para evitar que desaparesca paulatinamente	4	1	1	2	1	9	Media/Baja
Elaborar productos elaborados a base de Quinua para aumentar el consumo	3	2	2	3	1	11	Media/Baja
Posicionamiento firme en el mercado de la quinua para aumentar la demanda del producto.	2	2	1	1	1	7	Media/Baja
Total	16	10	9	12	5	52	

Elaborado por: María Zurita

Análisis: La tabla de matriz de análisis de alternativas ayuda a establecer si el proyecto es factible o no y para la evaluación de la misma se necesitan las tablas número 5 de acuerdo con la categoría que tiene cada uno, y también se va a necesitar la tabla número 1 para las escalas.

4.02 Matriz de análisis de impactos de objetivos

Tabla 7
Matriz de análisis de impactos de objetivos

	Factibilidad de lograrse (4 - 2 - 1)	Impacto en género (4 - 2 - 1)	Impacto ambiental (4 - 2 - 1)	Relevancia (4 - 2 - 1)	Sostenibilidad (4 - 2 - 1)	Total
OBJETIVO	Beneficios son mayores que los costos	Incrementa la participación de todas las personas	Contribuye a la protección del espacio físico por medio de charlas	Benéficos serán mayor que los costos	Fortalece la participación de los beneficiarios y población local	22-32 Baja
	Contamos con factibilidad técnica	Incrementa los ingresos para las personas de la comunidad	Ayuda a la conservación de la planta de la quinua	Beneficiará aumentando los ingresos de los agricultores	Se puede conseguir financiamiento en un futuro	33 a 44 Medio Baja
	Tenemos factibilidad social	Aumenta el porcentaje de buena nutrición en todas las personas	Mejoramiento la manipulación de fertilizantes y abonos	Responde a la expectativa de los beneficiarios	Aumentará los ingresos económicos de los vendedores	45 a 66 Medio Alta
	Contamos con soporte público	Disminución de problemas de desnutrición en niños	No provoca la erosión del suelo	Beneficia a los grupos de mayor carencia y vulnerabilidad	Fomentar la alimentación balanceada	67 a 88 Alta
	20	20	10	20	10	80

Elaborado por: María Zurita

Análisis: En la tabla de matriz de análisis de impactos de objetivos nos da como un resultado **80** que en la categoría nos dice que tiene un impacto **Alta** de Alta lo cual resulta un porcentaje muy factible por que tiene el impacto de cambio que va a tener el proyecto de grado a realizar y en cada uno de los ítems de la tabla se puede apreciar la factibilidad a lograr, impacto en el género, impacto ambiental, relevancia y sostenibilidad con respecto al tema de proyecto de grado.

4.03 Diagrama de estrategias

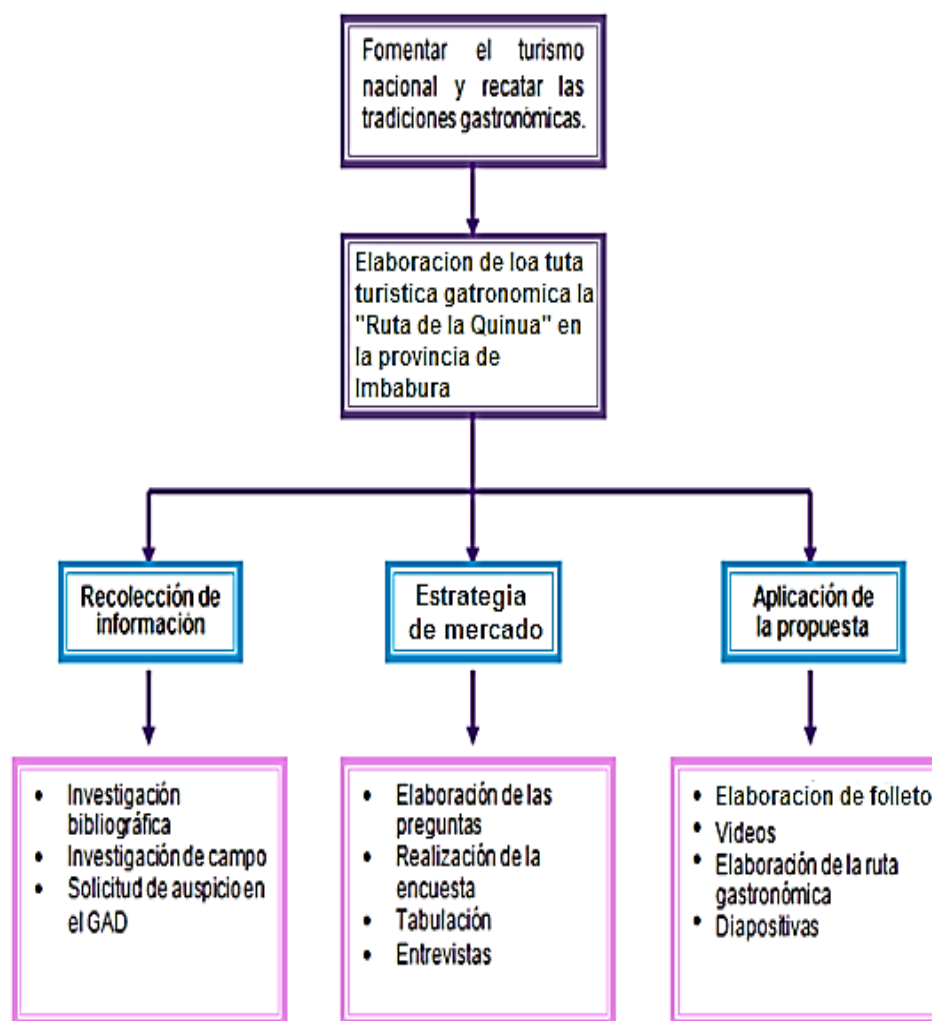


Figura N°4
Diagrama de estrategias
Elaborado por: María Zurita

Análisis: Fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas es la finalidad del proyecto de grado, para lo cual necesita una propuesta que es la elaboración de la ruta turística gastronómica como la "Ruta de la quinua" en la provincia de Imbabura, para realizar esto se necesitan componentes los cuales son: recolección de información, estudio de mercado y aplicación de la propuesta de las cuales cada una tiene actividades a realizar.

4.04 Matriz de marco lógico

Tabla N° 8
Matriz de marco lógico

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas.	Para el 2020 se alcanzara el 100% del conocimiento de los beneficios de la quinua	Encuestas Entrevistas	Con el apoyo de la comunidad y productores
Elaboración de la rutas turísticas gastronómicas como la "ruta de la quinua" en la provincia de Imbabura.	Abril 2016 aplicar el 100% de la promoción mediante folleto	Encuestas	Incremento del consumo de la quinua
Recolección de información Tele mercadeo Aplicación de la propuesta	Para el 2016 cumplir el 100% de los componentes	Trabajo terminado, proyecto de titulación	Contar con la información necesaria y los recursos económicos pertinentes
- Investigación bibliográfica - Investigación de campo - Solicitud de auspicio en el GAD - Elaboración de las preguntas - Realización de la encuesta - Tabulación - Entrevistas - Elaboración de trípticos - Videos - Elaboración de la ruta gastronómica - Diapositivas	10.00 10.00 10.00 1.00 5.00 15.00 40.00 15.00 5.00	Facturas, recibos, presupuestos, etc.	Contar con los recursos económicos suficientes para realizar las actividades

Elaborado por: María Zurita

Análisis:

En la tabla se observan todos los objetivos de la tabla de diagrama de estrategias y de cada uno de ellos se analiza, indicadores, medios de verificación y los supuestos, comenzando con los objetivos el primero es fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas, los indicadores de esta es que para el 2020 se alcanzara el 100% del conocimiento de los beneficios de la quinua, el medio de verificación es las entrevistas y las encuestas y el supuesto del mismo es Con el apoyo de la comunidad y productores; el siguiente objetivo es elaboración de la rutas turísticas gastronómicas como la "ruta de la quinua" en la provincia de Imbabura, el indicador es que para abril 2016 aplicar el 100% de la promoción mediante folleto, el medio de verificación es la encuesta y el supuesto es que el incremento del consumo de la quinua; el tercer objetivo es la recolección de información, tele mercadeo aplicación de la propuesta, el indicador es que para él para el 2016 cumplir el 100% de los componentes, el medio de verificación a utilizarse es el trabajo terminado, proyecto de titulación y el supuesto es que se cuente con con la información necesaria y los recursos económicos pertinentes; y por último el ultimo tenemos todos los aspectos lo cuales se va a realizar que son los siguientes:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| • Investigación bibliográfica | • Entrevistas |
| • Investigación de campo | • Elaboración de trípticos |
| • Solicitud de auspicio en el GAD | • Videos |
| • Elaboración de las preguntas | • Elaboración de la ruta |
| • Realización de la encuesta | gastronómica |
| • Tabulación | • Diapositivas |

Cada uno de estos tiene un precio que viene a ser los indicadores, el medio de

verificación del mismo son los facturas, presupuestos, recibos, etc. Y por último

tenemos el supuesto de estos que es uno en general el cual es el siguiente contar con los recursos económicos suficientes para realizar las actividades.

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

Creación de la ruta turística gastronómica "Ruta de la Quinoa" en la provincia de Imbabura, con la finalidad de fomentar el turismo nacional y rescatar las tradiciones gastronómicas.

La propuesta de la creación una "Ruta de la Quinoa" en la provincia de Imbabura busca que la comunidad y los turistas nacionales se beneficien de forma directa con el incremento de demanda de este producto a los agricultores y para los turistas un beneficio nutricional al conocer este grano ancestral, ayudando a que no desaparezca paulatinamente este patrimonio alimentario que es la Quinoa.

"Ruta de la Quinoa"



Figura 5
Ruta de la Quinoa
Elaborado por: María Zurita

5.01 Planta Turística

Tabla N°9
Hosterías y Hostales

OTAVALO				
Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Costo \$
Puerto Lago Country Inn	Restaurante, aéreas de entretenimiento, sala de conferencias, parqueadero	Lago San Pablo Panamericana sur 5km	+593 62 635 400 / (305) 4146828	65
Hotel El Indio Inn	Cuarto de juego, piscinas, sala de conferencia, sala de internet, cafetería, restaurante, parqueadero	Bolívar 904 y Abdón Calderón	+593 6 2920325/ 62922 922	42
Hostal El Indio	Cable tv, desayuno, parqueadero	Sucre y 12-14 Salina	+593 6 2920 060	20
Hostal América Inter	Wifi, restaurante, terraza, parqueadero	Sucre y esquina Quiroga	062927261 - 0980748416	12
Hostal Doña Esther	Wifi, restaurante, información turística	Juan Montalvo 444 y Bolivar	+593-62920739	48
Hostal La Casa Sol-Otavaló	Cafetería & restaurante, parqueadero, wifi, sala de conferencias, gimnasio, servicio de lavandería, entretenimiento, servicio de transporte	Cascada de Peguche	593 6 2690500 Fax: 593 6 2690448	25
Cabañas del Lago Lodge y Marina	Restaurante, deportes acuáticos, zonas de ocio, salas de conferencia, parqueadero	A orillas del Lago San Pablo araque sector- San Pablo	+593 62 918 001/ 6 2918 108 / 6 2918143	135
Hostal Posada del Quinde	Parqueadero libre, Wifi	Calle Quito y Miguel Egas	062-920750 / 0997921688	61,00
Hostal Flying Donkey	Área común, área de cocina,	Abdón Calderón y Simón Bolívar	593 62 928 122/ 593 984 204 690	8,00

	terraza, wifi, servicio de lavandería			
Hotel Otavalo	Restaurante, cafetería, parqueadero, sala de video, lavandería, caja de seguridad	Roca 04-05 junto Juan Montalvo y García Moreno	2 712 923- Telefax: 2 920-416	21,80
Hotel Coraza	Parqueadero, cafetería, wifi	Abdón Calderón y Sucre	062 921 225	17,50
Hotel Runaway	Cable tv, wifi, parqueadero, baño privado	Abdón Calderón y Sucre	062 928 320 - 062 926 827	8,00
Hotel Flores	Cable tv, agua caliente, baño privado	Sucre y Colon	062 921 826	15,00
Hotel Geranio	Cuartos privados, desayuno, parqueadero, wifi, cocina común	Ricaurte y Morales	06 2920-185	14,00
Hacienda Yamor	Parqueadero privado, discoteca, calvagatas	Av. Paz Ponce de Leon y Jacinto Collahuazo	062 920 848	25,00
Hostal Samana	Baño privado, cable tv, wifi	Roca 12-08 y Quito	062 921 458/ 062 924 958	10,00
Hostal Rincón Viajero	Desayuno, parqueadero	Calle Roca 11-07 junto Quito y Quiroga	062 921 741	15,00
Hostal Chukitos		Bolívar 1013 y Morales	593 62924959	10,00
Hostería Casa Mojanda	Lavandería, parqueadero, bañera de hidromasaje japonesa Montar a caballo	Km 3.7 via la Laguna de Mojanda comunidad Mojandita	0980335108/ 062 991-1010	70,00
Rosa Cabin Cottage	Wifi, cancha de tenis, librería, montar a caballo	Mojanda Curubí	0997728115	14,00
Hotel Sacha Ji	Clases de yoga, masaje, clases de cocina andina	Colinas de San Pablo, a través del lote # 13 y vaca ángel cóndor	0984565012	88,00
Hostal Rincón de Belén	Cable tv, wifi, agua caliente	Roca y Juan Montalvo 8-18	2921-860	
Residencial Hostal Riviera Sucre	Wifi, cable tv, agua caliente, desayuno	García Roca Moreno	2-920-241	14,00
Hostal Aly # 1	Cuarto privado,	Salinas y Bolívar	2-921-831	10,00

	restaurante, agua caliente			
Pensión Santa Martha		Calle Columbus y 31 de Octubre	06-2920-147	6,00
Otavaló's Inn		Calderón Abdón Octubre 31	06-2927-711	18,00
Hostal Colon	Wifi	Cristóbal Colon	06-2922716	5,00
Hostal Andes	Wifi, parqueadero	Sucre y Quito	06-2922380	10,00
Hostal Aly Samaylla	Cable tv, cuarto privado,	Quiroga 606 y Modesto Jaramillo	06-02921793	10,00
Hostal Otavalo Prince	Wifi, cafetería	Sucre 705 y García Moreno	06-02923200	23,00
Hostal Copacabana	Cuarto privado, wifi, cable tv	Atahualpa y Abdón Calderón	06-2922827	6,00
Hostal Santa Fe # 1	Wifi, parqueadero	Roca 734 y García Moreno	06-2923640	13,00
Hostal Chasqui	Cuartos con baño privado, wifi, tv, Dvd, lavandería, parqueadero, jardín, terrazas	Pidrahita 141 y Guayaquil	593 62923 199 593 969785006 593 980634744	12,00
Hostal Residencial Runa Pacha	Wifi	Roca y Quiroga 10-02	02-2925566	7,00
Hostal La Rosa	Wifi, parqueadero	Roca y Quiroga	06-2923488	15,00
Hostal Valle del Amanecer	Lavandería, desayuno, áreas verdes	Roca y Quiroga	06-2920920	16,00
Ali Shungu Mountaintop Eco Lodge	Comida vegetarian, trekking, cafetería	Comunidad Yambiro	0989509945	87,50
Hacienda Cusin	Restaurant, parqueadero, jardinería orgánica, calvagatas, sala de juego, áreas deportivas	Lago San Pablo calle Chiriboga	062 918013/ 062918316	110
Palmeras Inn	Restaurante, jardinería orgánica, parqueadero, patio de recreo	San José de Quichinche	062668067/ 062668301	91,50
Hostería La Luna	Restaurante, are de BBQ, camping	Km. 4.5 vía Mojanda	0993156082/ 0999737415	12,00

Elaborado: María José Zurita

Tabla N°10
Restaurantes

Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Capacidad (personas)
Mi Otavalito	Cafetería, música en vivo, platos a la carta, menús diarios	Calle Sucre 11-19 y Morales	06-2920176	60
Ally Allpa Grill Cousine	Restaurante, cafetería	Calle Salinas #509 junto Modesto Jaramillo y Sucre	062920289/ 0987297562	33
Deli Café Restaurant	Wifi, tubo de lámpara, información turística, reservaciones para eventos	Manuel Quiroga 12-18 y Bolívar esquina de Plaza de ponchos	0992485221/ 0984477056	50
Blue Rose Pizzería	Cafetería	Sucre y Salinas	+593 62922887/ 0988919688	40
Restaurant Sisa	Platos a la carta, comida orgánica	Abdón Calderón	06-2920154	150
Fontana Di Trevi Restaurant	Pizzas y pastas	Sucre y Morales	06-2926002	30
Restaurant Quino	Mariscos y carnes	Roca 740 y García Moreno	06-2924994	62
Chifa Canton	Comida china	Roca 8-15 y Morales	06-2920326	30
Tablita del Tartaro	Carnes al carbón	Panamericana norte y Paz Ponce de León	06-2927400	132
Asadero "El Pollazo"	Wifi, parqueadero, pollo carbón	31 de Octubre y Panamericana norte		100
Asadero el Forastero		Bolívar y Quito	06-2926390	60
Buena Vista restaurant	Menú variable	Salinas y Modesto Jaramillo		43
Taco Bello	Comida mexicana	Mejía y Bolívar	06-2928090	40
Asadero Súper Pollo	Pollo a la braza	Sucre y Abdón Calderón	06-2925165	40
Jiu jia jia mei chifa	Platos a la carta	Sucre y García Moreno	06-2929760	44
Good chicken	Parqueadero, variedad comida rápida	Mejía junto Bolívar y Sucre	06-2928591	50
Pizzería Siciliana		Morales y Sucre	06-2925999	20

Fuente: GAD de Otavalo

Elaborado por: María José Zurita

Tabla N°11
Cafeterías

Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Capacidad (personas)
Coffee harvest	Wifi, comida	Modesto Jaramillo	593 99 057 8225	28
Daily Grind Café	Bar, cafetería, comida	Abdón Calderón junto Sucre y Bolívar		40
Salinerito N° 2 cafetería	Desayunos, comida	Morales y Sucre	06-2927185	72
Soda fountain heladería pelusita	Helados y postres	Colón 311 y Bolívar	0994146014	30
My old coffee	Platos a la carta, desayunos, menú, wifi	Sucre y salinas	06-2926092	40
Sabor y aroma cafetería y pizzería	Variable menú	Roca junto García Moreno y Juan Montalvo	06-2924039	40
Oraibi cafetería y restaurante	Comida variada, desayunos	Sucre y Christopher Columbus	593 62921221	60

Fuente: GAD de Otavalo

Elaborado por: Zurita María

Tabla N°12
Entretenimiento

Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Capacidad (personas)
The red pub bar	Restaurante, coctelera, área de entretenimiento, música vivo, Dj	Morales 507 junto Sucre y Modesto Jaramillo	098 741 5497	50
Peña jala jala concert	Música vivo, sala de cocteles	Calle 31 de Octubre	06-2920081	250
Nitro club discotheque	Cocteles, Djs	31 de Octubre y panamericana norte	0984862167	120
Mahalo discoteca	Música, Djs	31 de Octubre y panamericana norte	0982858402	300
Peña Amauta	Bebidas especiales, música en vivo	Morales y modesto Jaramillo	0981177762	42
Peña la Jampa	Música vivo, parqueadero	31 de Octubre y panamericana norte	062 922-988 / 0999745778	800

Fuente: GAD de Otavalo

Elaborado por: Zurita María José

Tabla N°13
Balnearios y piscinas

Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Precio \$
Sara ñusta balneario	Discoteca, sala de eventos, bar	Sucre 2-13 y Estévez Mora	06-2920792	
Complejo Recreacional La Playita de Monse	Sauna, turco, heladería, hidromasaje, piscina polar, cubierta, snack bar	Barrio Monserrath calle Luis de la Torre 5-38 y Panchina	593 62 926 325	Adultos 5,00 Niños 2,50

Fuente: GAD de Otavalo

Elaborado por: Zurita María

Tabla N°14
Restaurantes

Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Capacidad (personas)
Mi Otavalito	Cafetería, música en vivo, platos a la carta, menús diarios	Calle Sucre 11-19 y Morales	06-2920176	60
Ally Allpa Grill Cousine	Restaurante, cafetería	Calle Salinas #509 junto Modesto Jaramillo y Sucre	062920289/ 0987297562	33
Deli Café Restaurant	Wifi, tubo de lámpara, información turística, reservaciones para eventos	Manuel Quiroga 12-18 y Bolívar esquina de Plaza de ponchos	0992485221/ 0984477056	50
Blue Rose Pizzería	Cafetería	Sucre y Salinas	+593 62922887/ 0988919688	40
Restaurant Sisa	Platos a la carta, comida orgánica	Abdón Calderón	06-2920154	150
El Tio Chiken	Carne de pollo a la parilla y fast food	Corazas y Pedro Hernández de la Reina	06-2923913	60
Inter Chifa	Comida china	Corazas y Sarances	06-2927135	72
Fontana Di Trevi Restaurant	Pizzas y pastas	Sucre y Morales	06-2926002	30
Restaurant Quino	Mariscos y carnes	Roca 740 y García Moreno	06-2924994	62
Chifa Canton	Comida china	Roca 8-15 y Morales	06-2920326	30
Tablita del Tartaro	Carnes al carbón	Panamericana norte y Paz Ponce de León	06-2927400	132
Asadero "El Pollazo"	Wifi, parqueadero, pollo carbón	31 de Octubre y Panamericana norte		100

Tabla N°15
Alojamiento

COTACACHI				
Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	\$
Lodging Cotacachi Hostería Oro Azul	Wifi, restaurante, información turística	Av. Camino del Sol, Cotacachi	(06) 291-6020	85
La Mirage Garden Hotel And Spa	Cuarto de juego, piscinas, sala de conferencia, sala de internet, cafetería, Wifi, restaurante, parqueadero ,información turística Cable, SPA	Calle 10 de Agosto, Cotacachi 100350	(06) 291-5237	307
Hostería Rancho Santa Fé	Cable tv, desayuno, parqueadero	Cotacachi prolongación calle 10 de agosto a 5 cuadras del terminal de buses, Cotacachi	(02) 255-8617	----
Hacienda San Isidro De Iltaqi	Restaurant, Paseo en caballo, vista a las localidades del lugar, cómodas habitaciones	Cotacachi, vía otavalo - quiroga	+593 06 304 9548	51
Jora Continental	Cuenta con conexión Wi-Fi gratuita, servicio de lavandería y centro de negocios gratuito,	Sucre y Segundo Luis Moreno, EC100350 Cotacachi, Ecuador	099 894 5800	45
Land of the Sun Hotel & Spa	Estacionamiento gratis Desayuno gratis Servicio en la habitación 24 hr Recepción Lavado en seco / servicio de lavandería Restaurante en el hotel , servicio de SPA.	Calle Garcia Moreno 13-67 Y Sucre	(06) 291-6009	59
Gran Hotel Primitivo	Vistas al jardín y a la piscina, ropa de cama, productos de limpieza y baño privado	Entrada a Cotacachi, Gran Hotel Primitivo, Cotacachi 100350	(06) 291-5928	50
El Roy	Wifi, restaurante, información turística	1554, García Moreno, Cotacachi	(06) 255-4367	50
Hostal Restaurant Kimbala	Y ofrece alojamientos y conexión WiFi gratuita, además de un restaurante y una terraza. El restaurante	Bolívar y 9 de octubre, 100301 Cotacachi, Ecuador	-----	34
Yellow Guest House	Wifi, restaurante, información turística	Calle Los Nogales y Av. Modesto Peñaherrera, Cotacachi	099 966 5959	154
Hosteria Barahona	Con TV y algunas tienen zona de estar. alojamientos con vistas al lago o al jardín. Las habitaciones cuentan con baño privado.	Parroquia Quiroga, Cantón Cotacachi,	(57-5) 6652734 - 6656144	30
Ayllu Hostel	Las habitaciones cuentan con	Intinan,	-----	28

	baño privado. El establecimiento tiene recepción 24 horas.	Comunidad Santa Barbara		
La Cuadra	ofrece un lugar donde se puede disfrutar de hermosas vistas, personal bilingüe, wi-fi, sala de recreo y mucho más para tener una estancia en Cotacachi inolvidable.	Calle modesto peña herrera	+593 (0) 62 916 015	38
La casa Sol Andean Lodge	incluye un baño privado, balcón, zona de cocina y zona de estar. También dispone de TV, teléfono y servicio de habitaciones.	Cascada de Peguche	(06) 269-0500	96



	Dirección	Teléfono
CAFETERÍAS		
1 Casa De Frutas	García Moreno 13-17 Y Simón Bolívar	099 035 0489
2 Rincón Del Sol	González Suárez 15-72 Y Av. Peñaherrera	(06) 291 5038
3 Serendipity	González Suárez 80-30 Y 10 De Agosto	(06) 291 4521
4 Adobe Café	Bolívar y 10 De Agosto	(06) 291 4456
5 Café Rio Intag	Imbabura y Rocafuerte s/n	099 095 8242
6 Bar y Arte	Gonzales Suárez 12-46 y 10 de Agosto	(06) 291 4078
FUENTES DE SODA		
7 Oskar Pizzeria # 2	Sucre s/n y 10 De Agosto	098 593 6870
8 Blanquita Aliani	García Moreno s/n y González Suárez	(06) 291 4181
RESTAURANTES		
9 Aji De Piedra	Sucre 9-97 Entre 10 De Agosto y J. Montalvo	(06) 291 4485
10 La Casa Del Turista	Simón Bolívar 13-02 y 10 De Agosto	(06) 291 6125
11 Klippers Chicken Plus	Gonzales Suarez y Modesto Peñaherrera	(06) 291 6706
12 El Leñador De Cotacachi	Sucre 10-12 y Juan Montalvo	(06) 291 5122
13 La Marqueza	10 De Agosto 12-65 y Simón Bolívar	(06) 291 5488
14 Solid Rock Grill	10 De Agosto 14-37 y Sucre	(06) 291 6272
15 La Tola	9 De Octubre s/n y Rocafuerte	(06) 291 5509
16 Kibut	Simón Bolívar s/n y 9 De Octubre	(06) 291 5165
17 D'Anita	González Suárez 12-36 y 10 De Agosto	(06) 291 5244
18 Molinos da Sal	Gonzales Suárez y 10 de Agosto	099 595 0761
19 Colors & Flavours	Imbabura 9-11 y Rocafuerte	(06) 294 0066
20 Doña Ceci	Bolívar 7-28 y Eloy Alfaro	(06) 291 6562
21 Daniels	10 de Agosto 6-10 y Pedro Moncayo	(06) 291 5148
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA		
22 Especiales Carnes Coloradas Esther Moreno De Unda	Bolívar 16-70 y Modesto Peñaherrera	(06) 291 6802
23 Paradero El Coco	Sucre 3-50 y Segundo Luis Moreno	(06) 291 6164
24 Las Auténticas Y Exquisitas Carnes Coloradas	Sucre 10-06 y Juan Montalvo	(06) 291 6362
25 Especiales Carnes Coloradas	Modesto Peñaherrera 12-06 y Gonzales Suárez	(06) 291 5283

Figura N°6
Restaurantes
Elaborado por: María Zurita
Fuente: GAD de Cotacachi

Tabla 16
Hostales, hoteles, alojamiento

IBARRA				
Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	\$
Hostal de Rio	Wifi Gratis, Servicio a la habitación, información turística.	Juan Montalvo 4-55 entre García Moreno y Flores	593-062 611 885	102
Hostería Cananvalle	SPA, restaurante, cosecha de frutas y hervas, avistamiento de aves, hermosos paisajes.	Ibarra	098 260 9132	78
Hostería El Prado	56 habitaciones de lujo con televisión por cable, restaurante de comida nacional e internacional, amplios salones para recepciones, piscinas	Panamericana Norte Km 1., Carr 35, Ibarra	(06) 260-3283	134
Hostería Hacienda Chorlaví	Restaurante, cosecha de frutas y hervas, avistamiento de aves, hermosos paisajes.	Av 10 de Agosto, Ibarra	(06) 293-2222	130
Hostería Hacienda Zuleta	habitaciones de lujo con televisión por cable, restaurante de comida nacional e internacional, amplios salones para recepciones, piscinas	Ibarra	(06) 266-2182	484
Hostería La Estelita	Está situado en lo alto de una colina, en Ibarra, y ofrece conexión Wi-Fi gratuita, un restaurante con vistas panorámicas a las montañas	Km 5, Vía Yuracucito, Ibarra	099 811 6058	91
Hostería Oasis	Piscina de Olas Toboganes hidrotúneles Paseo en chiva sauna turco hidromasaje piscina temperada Canchas deportivas Alimentación	Ambuqui, Panamericana Norte Km.39, Ibarra	(06) 263-7200	65
Hostería Tunas & Cabras	Está situado en lo alto de una colina, en Ibarra, y ofrece conexión Wi-Fi gratuita, un restaurante con vistas panorámicas a las montañas	Continuar 6 Kms para llegar a Tunas y Cabras	593 6 2631 819	170
Hostal Master's	Restaurante, cosecha de frutas y hervas, avistamiento de aves, hermosos paisajes.	Rafael Larrea Andrade, Ibarra	(6) 2958686	43
Hotel Montecarlo	habitaciones de lujo con televisión por cable, restaurante de comida nacional e internacional, amplios salones para recepciones, piscinas	Jaime Rivadeneira, Ibarra	(06) 295-8266	65
Hostería El Kibutz	Restaurante, cosecha de frutas y hervas, avistamiento de aves, hermosos paisajes.	Panamericana norte km. 37, Ibarra, Imbabura	(593) (6) 2641154	56
Hotel Colombia Confort	Restaurante, cosecha de frutas y hervas, avistamiento de aves, hermosos paisajes.	Calle las Corazas y Calle Peguche, Barrio Atahualpa, Otavalo 100450	(06) 260-4058	54
Hotel Royal Ruiz	Ofrece alojamiento cómodo en un establecimiento de estilo rústico. Se encuentra en Ibarra y cuenta con conexión Wi-Fi gratuita.	José Joaquín Olmedo, Ibarra	(06) 264-4653	67
Rancho de Carolina	Habitaciones · Interiores y Exteriores · Piscina · Restautante	Vía Chorlaví	(06) 293-2215	55
Quinta San Miguel	Habitaciones · Interiores y Exteriores · Piscina · Restautante	Parroquia Priorato	(06) 257-7103	67

Fuente: GAD de Ibarra

Tabla N°17
Restaurantes

IBARRA				
Nombre	Servicios	Dirección	Teléfono	Capacidad (personas)
El Diablo es Puerco	cocina artesanal ecuatoriana	Av. Mariano Acosta y Luis Felipe Borja	098 144 0009	34
Refinado	disfrute de la mejor comida y ambiente en Re Finadooo	Av. Oviedo y Montalvo	06260-3033	56
El Chipotle	disfrute de la mejor comida	Av Rafael Sánchez 634, Ibarra	(06) 500-0931	65
Caribou Bar & Grill	disfrute de la mejor comida	Sucre, Ibarra	(06) 260-5137	35
Donde El Argentino	Pizza	Plazoleta Francisco Calderón Local 4, Sucre and Pedro Moncayo	0999-459-004	24
La Cassona Ibarreña	Variedad de comida	Simon bolivar, ibarra	-----	28
Casa De Eventos Troya	Eventos	Miguel Oviedo 3-76 y pedro vicente	059306-2640612	98

Fuente: GAD de Ibarra

5.01 Antecedentes (de la herramienta o metodología que propone como solución).

5.01.01 Folleto Turístico

Definición: Es un tipo de texto persuasivo que tiene como propósito mostrar los atractivos turísticos y los servicios que brinda.

Características:

- Son breves y concisos
- Usan fotos hermosas y atractivas del lugar que proponen
- Aparecen textos que explican el valor de las imágenes e invitar al receptor a que se acerque al lugar de promoción
- Son datos fáciles de leer
- A veces emplean lenguaje figurado y usan verbos en modo imperativo.
- Emplea un diseño atractivo y llamativo
- Incluye datos y el logotipo (Nombre de la Empresa), para facilitar la comunicación con el lugar.

Pasos para realizar un folleto:

1.- Elegir una disposición del diseño. Decidir si el folleto será un diseño doble o tríptico y buscar en las plantillas de folletos en un programa de autoedición como Publisher. Elegir el que desea utilizar. Algunos programas tienen plantillas de ellos que están relacionadas con los viajes, por lo que es posible que se desee comenzar con estos, porque algunas de las fotos y gráficos pueden relacionarse mejor con el turismo.

2.- Escoger fotografías. Revisar las imágenes que se tiene del lugar turístico o los lugares que los turistas observaran en el viaje. Si hay actividades incluidas como el paracaidismo, buceo, natación, deportes de aventura o entretenimiento asegurarse de tener fotos de otros turistas disfrutando estas actividades.

3.- Planificar y escribir la copia de folleto. Mirar su diseño y decidir dónde van a ir las fotografías. Se puede utilizar el diseño exacto de la plantilla que se haya elegido o reorganizar los elementos para satisfacer las necesidades buscadas. Recordar incluir la información en la copia que responda a las cinco palabras pregunta:

¿Quién? ¿Qué? ¿Cuándo? ¿Dónde? ¿Porque?

4.- Acomodar la copia y fotografías. Colocarlas en el diseño del folleto usando el programa mencionado anteriormente. Elegir estilos de fuente y colores que sean sencillos de leer pero que también hagan juego con los de la empresa o institución.

Tipos de folletos:

- Folletos de sección de redacción
- Folletos de estilo literario
- Folletos periodísticos

Partes del folleto:

- Titular de tapa
- Texto
- Logotipo de cierre

(Folleto Turístico, párrafos 5, Fernanda Vásquez, 2014,)

<https://prezi.com/ghlhg3qlgvn5/el-folleto-turistico/>

Determinación de los detalles de tu folleto turístico

1.- Elige el destino para tus clientes potenciales.

Si eres estudiante y vas a crear un folleto turístico de mentira, debes elegir un lugar atractivo, exótico e interesante.

Si eres estudiante, busca algún lugar emocionante que publicitar. Algunos buenos ejemplos son México, Hawái, Myrtle Beach en Carolina del Sur, las playas de Florida o Australia, por nombrar solo algunos. Investiga el lugar que elijas (usando motores de búsqueda en línea, enciclopedias, libros de la biblioteca, etc.) y averigua características clave sobre el lugar. Anota cada una de estas en un pedazo de papel para usarlas más adelante.

Las listas tanto para estudiantes como para profesionales deben ser particularmente largas al principio. Es mejor crear una lista larga para empezar y luego eliminar ítems más adelante.

2.- Explora y ubica las amenidades del lugar. Estas incluyen restaurantes, tiendas, baños, cines, etc., aunque no se limitan a ellos. Es importante que tu posible cliente sepa cuáles son las amenidades y en dónde están ubicadas en tu destino.

Viaja alrededor del lugar por tu cuenta y anota cuáles son y dónde están las amenidades particulares.

Si estás muy lejos del lugar que vas a publicitar, busca mapas en línea que podrían ayudarte a ubicar amenidades particulares. Los sitios web como Google Maps señalan exactamente cuál es y dónde se encuentra cada una de estas amenidades.

Después de crear una lista detallada de las amenidades, coloca una estrella junto a los ítems que creas que son los más importantes (los baños generalmente son una principal prioridad). Asegúrate de tomar nota sobre si estas amenidades proporcionan facilidades, como si tienen acceso para discapacitados.

3.- Averigua lo que dicen los residentes. Si vives con personas que viven allí o vives cerca de ellas, habla con ellas. Obtén sus opiniones y testimonios de primera mano sobre cómo es el destino.

Visita las casas de las personas y pídeles que te den su opinión. Recuerda llevar lápiz y papel para anotar exactamente lo que digan. También puedes llevar una grabadora si no puedes anotar muy rápido.

Si el destino es estrictamente para vacaciones (no es residencial), trata de llamar por teléfono a personas que hayan ido de vacaciones allí antes. Como con el paso anterior, anota exactamente lo que digan sobre su experiencia.

Los estudiantes que no tengan un contacto directo con personas que vivan o hayan ido de vacaciones allí deben buscar en línea. Busca sitios web que te conecten con hoteles o restaurantes locales, etc., en el área de tu destino. Busca críticas que tengan que ver con el destino (México, Hawái, etc.) en lugar de con un lugar de alojamiento particular. Anota lo que digan.

Elige tu público objetivo. Tendrás que determinar cuál grupo demográfico será el más interesado para cada destino. Esto te ayudará no solo a resaltar alojamientos Particulares sino también a crear un folleto que sea visualmente estimulante para tu grupo demográfico objetivo.

Usa tu lista de características y amenidades clave para elegir un público objetivo. Estos son algunos ejemplos clave que te ayudarán: Los lugares vacacionales con muchos baños y restaurantes disponibles son muy buenos para un público demográfico de una mayor edad.

Los destinos que son principalmente lugares vacacionales (no residenciales) generalmente están dirigidos a un público más joven o a parejas recién casadas en su luna de miel.

Los lugares vacacionales que tienen hoteles amueblados y con Internet inalámbrico y televisión por cable también son muy buenos para familias con hijos.

Los destinos que tienen habitaciones grandes son muy buenos para empresarios que buscan realizar su trabajo desde lejos.

Esta no es una lista extensa pero te dará una idea sobre lo que buscar y cómo elegir el público demográfico correcto. Algo que puedas pensar que es insignificante (una rambla, por ejemplo) podría hacer una gran diferencia para una clientela particular.

5.- Determina el precio de tu paquete de viajes. Este es el paso más importante de todos. Tienes que obtener un beneficio razonable pero tampoco quieres ahuyentar a visitantes potenciales. Toma en cuenta los cuatro pasos anteriores y en particular el grupo demográfico objetivo. Establece un precio estándar para cada una de las amenidades y súmalos. Establece un precio estándar para todas las características clave del destino y súmalos. Finalmente, suma el precio de las amenidades y de las características clave.

Ajusta el costo de las vacaciones según quién sea el público. Es probable que los clientes más jóvenes y las familias busquen unas vacaciones más baratas. Los clientes mayores y los empresarios tendrán más dinero para gastar.

(wikiHow), Como hacer un folleto turístico de viajes, párrafos 20, extraído el 17/03/2016. <http://es.wikihow.com/hacer-un-folleto-tur%C3%ADstico-de-viajes>

5.01.01 Análisis FODA

Tabla N°18
Análisis FODA

	Fortalezas	Debilidades
	Contar con los atractivos turísticos y con los cultivos de la quinua para la elaboración de la ruta gastronómica	Escaso apoyo por parte del GAD de la provincia de Imbabura y autoridades de las asociaciones de agricultores
Oportunidades	Estrategias (FO)	Estrategias (DO)
Contar con la tecnología adecuada	Elaboración de la ruta gastronómica "Ruta de la Quinua" usando los atractivos turísticos presentes ahí y contando con la tecnología adecuada	Apoyo por parte de la cámara de turismo de Otavalo, elaboración del folleto utilizando la tecnología adecuada
Amenazas	Estrategias (FA)	Estrategias (DA)
Desaparición paulatina del cultivo de la Quinua	Elaboración de la ruta gastronómica "Ruta de la Quinua" para fomentar el consumo de la misma, evitando así la desaparición paulatina de la Quinua.	Apoyo por parte de la cámara de turismo de Otavalo y de las asociaciones agrícolas, para evitar la desaparición paulatina de la quinua

Elaborado por: María Zurita

Análisis:

El análisis FODA permitirá que se puedan plantear estrategias de mejora y lo que va a ocasionar la realización del presente proyecto de grado, la fortaleza el proyecto es contar

con los atractivos turísticos y con los cultivos de la quinua para la elaboración de la ruta gastronómica, la debilidad es escaso apoyo por parte del GAD de la provincia de Imbabura, oportunidades es contar con la tecnología adecuada y la amenaza es la desaparición paulatina de la quinua.

5.01.02 Instrumentos de investigación

Encuesta: Se entiende por encuesta las observaciones realizadas por muestreo, es decir son observaciones parciales.

El diseño de encuestas es exclusivo de las ciencias sociales y parte de la premisa de que si queremos conocer algo sobre el comportamiento de las personas, lo mejor, más directo y simple es preguntárselo directamente a ellas. (Cadenas, 1974).

Según Antonio Napolitano "La encuesta, es un método mediante el cual se quiere averiguar. Se efectúa a través de cuestionarios verbales o escritos que son aplicados a un gran número de personas".

Investigación de campo: En la investigación de campo el científico vive directamente una realidad, podríamos decir que la toca con las manos. De esta manera puede recoger datos no distorsionados por una situación irreal.(DefinicionABC), 2007-2016, Definición de Investigación de campo, N° , extraído el 28/02/2016.
<http://www.definicionabc.com/general/investigacion-de-campo.php>

5.01.03 Investigación de mercado

(Muñiz Rafael, 2015)

Es la recopilación y el análisis de información, en lo que respecta a la empresa y al mercado, realizados de forma sistemática o expresa, para poder tomar

decisiones de mercado es una colección objetiva y sistemática de datos, con su respectivo análisis acerca del mercado objetivo, acerca de nuestros componentes y el entorno, que nos permite incrementar el conocimiento que tenemos para tomar decisiones. La encuesta definida ayudara a investigar el conocimiento que tiene la población en general a cerca de la Quinoa, su demanda en la actualidad, que rangos de edad lo consumen el producto ya preparado, que cantidad de personas desearían adquirirlo, la importancia que tiene para la dieta diaria y sus valores nutricionales en niños, adolescentes, adultos y adultos mayores. Siendo la encuesta el medio de investigación de mercado más importante en la elaboración de la propuesta y de los resultados que se podrá observar cuando la misma sea aplicada en el medio

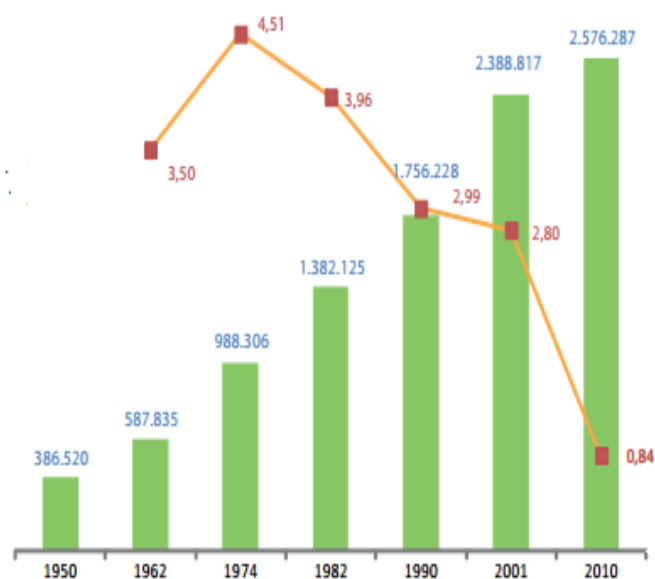
5.01.04 Población y muestra

Población

En la estadística va más allá de lo que comúnmente se conoce con tal. Una población se precisa como un conjunto finito o infinito de personas u objetos que presentan características comunes (Levin & Rubin, 1996)

Muestra

Una muestra es una parte representativa de una población, cuyas características deben producirse en ella, lo más exactamente posible. Con respecto a la muestra es importante destacar que la representatividad en la recogida de los datos, para estudios cualitativos es según casos individuales no representativos estadísticamente, como, la muestra en estudios cualitativos que es totalmente representativa estadísticamente de la población estudiada.(Padua, 2006).



*Población total según la División Política Administrativa vigente en cada año

Figura N°7
Muestra
Elaborado por: María Zurita
Fuente: INEC

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	3.829	0,2%	1.619	0,1%
De 90 a 94 años	6.294	0,3%	4.639	0,2%
De 85 a 89 años	11.092	0,5%	10.760	0,4%
De 80 a 84 años	17.445	0,7%	20.187	0,8%
De 75 a 79 años	25.513	1,1%	27.990	1,1%
De 70 a 74 años	35.569	1,5%	40.040	1,6%
De 65 a 69 años	43.818	1,8%	57.014	2,2%
De 60 a 64 años	54.407	2,3%	72.702	2,8%
De 55 a 59 años	66.296	2,8%	94.397	3,7%
De 50 a 54 años	92.256	3,9%	114.630	4,4%
De 45 a 49 años	247.627	10,4%	142.926	5,5%
De 40 a 44 años	110.756	4,6%	154.206	6,0%
De 35 a 39 años	141.919	5,9%	180.504	7,0%
De 30 a 34 años	163.413	6,8%	208.179	8,1%
De 25 a 29 años	182.114	7,6%	238.668	9,3%
De 20 a 24 años	204.363	8,6%	246.050	9,6%
De 15 a 19 años	249.075	10,4%	238.705	9,3%
De 10 a 14 años	246.651	10,3%	241.334	9,4%
De 5 a 9 años	243.651	10,2%	244.844	9,5%
De 0 a 4 años	242.729	10,2%	236.893	9,2%
Total	2.388.817	100,0%	2.576.287	100,0%

Figura N°8
Muestra
Elaborado por: María Zurita
Fuente: INEC

Análisis: En la presente figura se puede observar cómo ha ido creciendo la población de la provincia de Pichincha des el año de 1950 al 2010 que tiene una población de 2.576.287 ecuatorianos dato del último censo de población en el 2010.

Que es la fórmula de población finita

Población finita: la que tiene unas dimensiones contables, definidas.

Población infinita: la que tiene un elemento incontable de elementos.

Según la estadística:

P. Finitas son aquellas de tamaño conocido, desde un punto de vista conocido.

P. Infinitas son aquellas de tamaño desconocido.

Si una población es finita pero muy grande, desde un punto de vista estadístico da igual considerarla infinita. (monografías.com), estadística, Richely Reyes, par. 6, extraído el 28/02/2016, <http://www.monografias.com/trabajos96/laestadistica/laestadistica.shtml#ixzz41q5yatyw>.

Formula:

$$n = \frac{N \cdot p - q(z)^2}{(N-1)(e)^2 + p \cdot q(z)^2}$$

Datos:

n= tamaño de la muestra

N=población o universo

Z= base nivel de confianza 95%

P=probabilidad de éxito 50%

q= probabilidad de fracaso 50%

e= margen de error 5%

Procedimiento:

$$n = \frac{2.576.287 - 0,50 \times 0,50 (1,95)^2}{(2.576.287-1)(0,05)^2 + 0,50 \times 0,50 (1,95)^2}$$

$$n = \frac{2.576.287 \times 0,25 \times 3.80}{2.576.286 \times (0,0025 + 0,25) \times 3.80}$$

$$n = \frac{2447472,65}{6.440.715 + 0,95}$$

$$n = \frac{2447472,65}{6441,665}$$

$$n = 379,94 = 380//$$

5.01.05 Análisis de la información

Datos Generales:

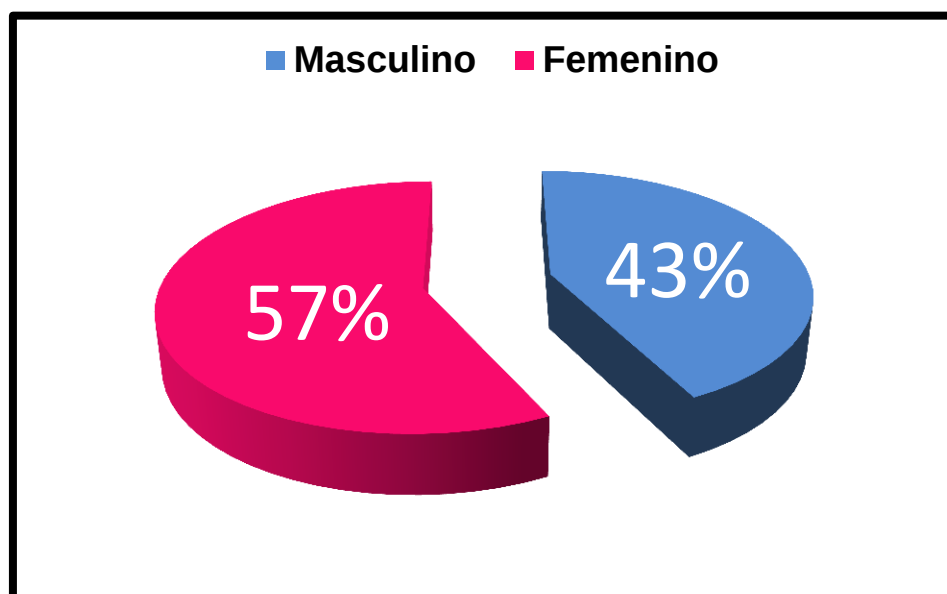
Género:

Tabla N°19

Genero

Genero	N°	%
Masculino	162	43%
Femenino	218	57%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

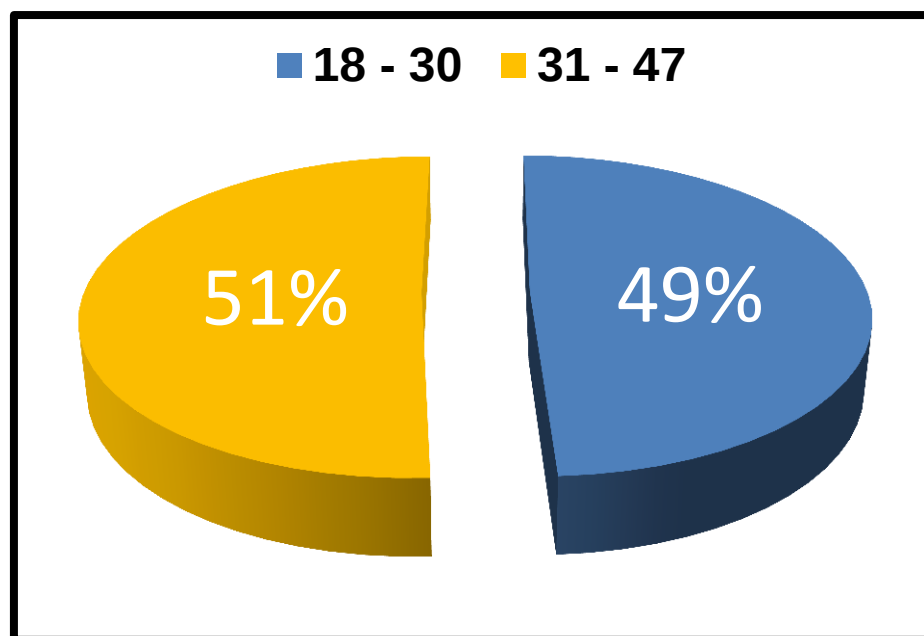
Los resultados del de las encuestas realizada en la provincia de Pichincha nos reflejan los siguientes resultados, de las 380 personas encuestadas en los diferentes sectores 218 personas son mujeres las cuales representan el 57%, 162 personas son hombres las cuales representan el 43% de la población total de la muestra.

Edad:

Tabla N°20
Edad

Edad	N°	%
18 a 30	187	49%
31 a 47	193	51%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

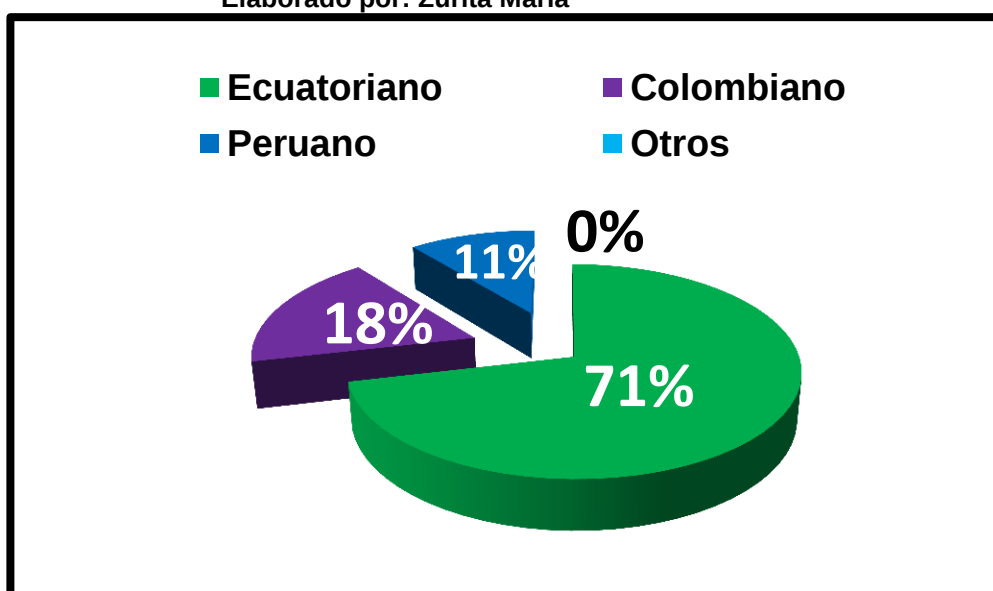
La encuesta realizada en la provincia de Pichincha, ha dado los siguientes resultados de las 380 personas encuestadas realizadas en los diferentes sectores, 187 personas tiene una edad aproximada de 18 a 30 los cuales representan el 49% de la población y 193 tienen una edad que está entre los 31 a 47 años los cuales representan el 51% de la población total de la muestra.

Nacionalidad:

Tabla N°21
Nacionalidad

Nacionalidad	N°	%
Ecuatoriano	217	71%
Colombiano	68	18%
Peruano	41	11%
Otros	0	0%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

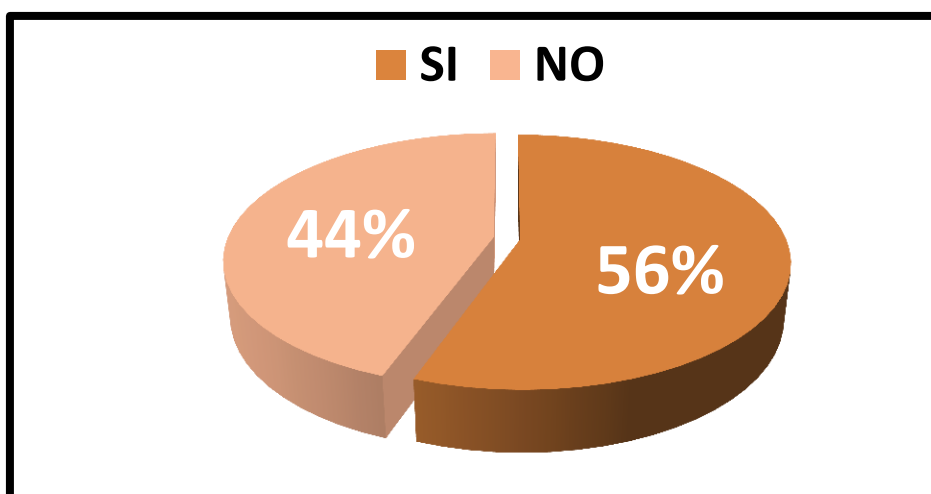
Los resultados de la encuesta realizada en la provincia de Pichincha dieron los siguientes resultados el mayor porcentaje de población encuestada es de nacionalidad Ecuatoriana que son 217 personas de 380 la cual representa el 71%, la nacionalidad Colombiana con 68 personas con un porcentaje de 18, la nacionalidad Peruana con 41 personas que representa un 11% de la población total de la muestras.

1. ¿Conoce usted la planta o grano de la Quinua?

Tabla N°22
Pregunta 1

¿Conoce usted la planta o grano de la Quinua?	N°	%
SI	211	56%
NO	169	44%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Los resultados de la encuesta realizada en la provincia de Pichincha dieron los siguientes resultados 211 personas de 380 respondieron que SI a la pregunta formulada las cuales representan el 56% de la población y 169 de 380 personas respondieron que No la cual representa el 44% de la población total de la muestra, además de que el 56% de la población no conoce el grano o planta de la quinua en este aspecto se justifica ese porcentaje ya que el grano de la quinua cuando esta cosido cambia su forma original dificultando a la población la identificación de la misma, un gran porcentaje que no conocen este producto son las personas que rodean los 18 a 30 de edad.

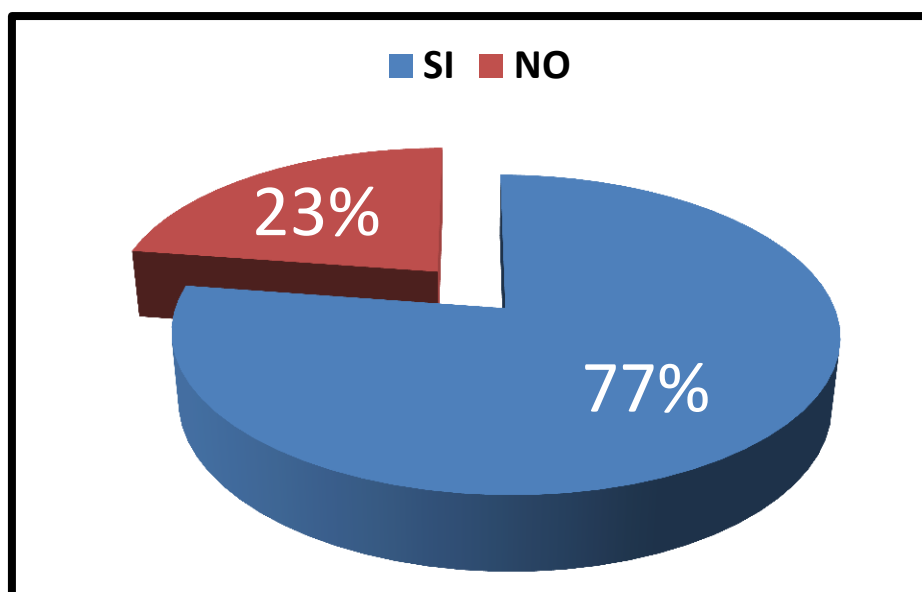
2. ¿Ha consumido alimentos preparados con Quinua?

Tabla N°23

Pregunta 2

¿Ha consumido alimentos preparados con Quinua?	N°	%
SI	86	23%
NO	294	77%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Los resultados de las encuestas han dado los siguientes resultados 294 de 380 personas dijeron que SI a la pregunta formulada obteniendo un porcentaje de 77% y el 23% restante dijeron que NO, con la cantidad de 86 personas las cuales son el resultado de la población total de la muestra, además que el 77% de la población ha probado la Quinua, el porcentaje mencionado a probado la Quinua en sopa.

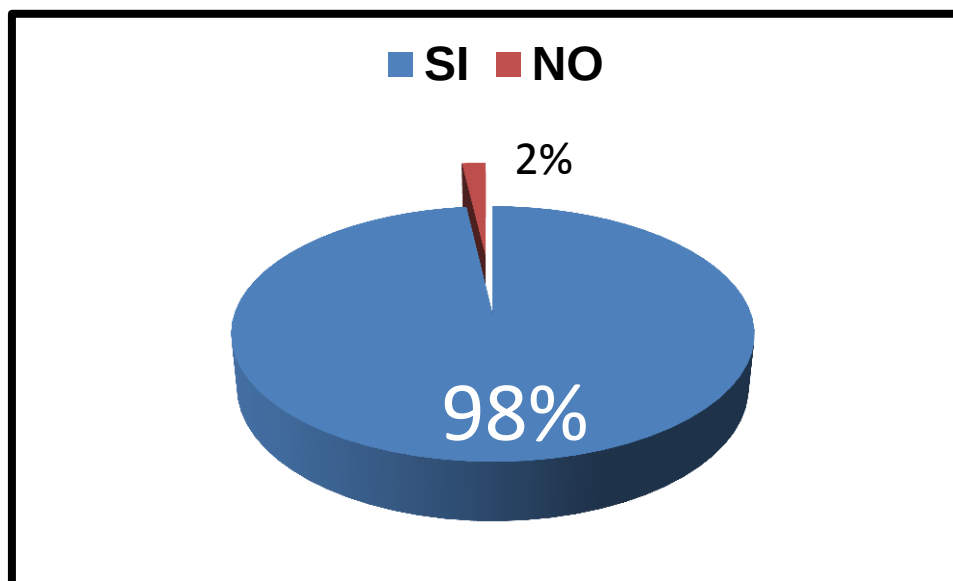
3. ¿Le gustaría probar productos elaborados a base de Quinua?

Tabla N°24

Pregunta 3

¿Le gustaría probar productos elaborados a base de Quinua?	N°	%
SI	373	2%
NO	7	98%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Los resultados de la encuesta realizada en la provincia de Pichincha dieron los siguientes resultados 294 de 380 personas dijeron que SI con un porcentaje del 98% de la población, el otro 2% dijeron que NO representando a las 7 personas del total de la población de la muestra, además de que al mayor porcentaje le gustaría degustar los productos elaborados a base de Quinua.

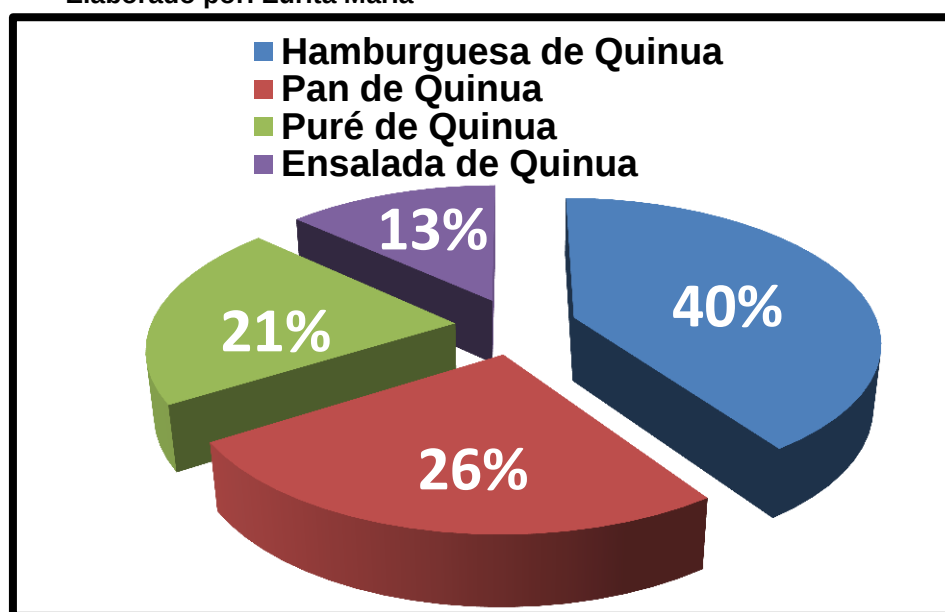
4. ¿Qué alimentos de los siguientes le gustaría probar?

Tabla N°25

Pregunta 4

¿Qué alimentos de los siguientes le gustaría probar?	N°	%
Hamburguesa de quinua	217	71%
Pan de quinua	68	18%
Puré de quinua	41	11%
Ensalada de quinua	0	0%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

El mayor porcentaje de la población le gustaría probar la Hamburguesa de Quinua, además e que esa población representa a las personas de 18 a 30 de edad el porcentaje que representa es el 40% de lo cual son las, el 26% le gustaría probar el pan de Quinua, el 21% le gustaría probar el puré de Quinua y por último el 13 porcentaje restante le gustaría probar la ensalada de Quinua.

5. ¿Le gustaría conocer la “Ruta de la Quinua”

Tabla N°26

Pregunta 5

¿Le gustaría probar productos elaborados a base de Quinua?	N°	%
SI	379	100%
NO	1	0%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Según la encuesta realizada en la provincia de Pichincha, el 100% que representa a 379 de las personas encuestadas le gustaría conocer la “Ruta de la Quinua”, y el 0% dijo que NO que representa a 1 persona de la población total de la muestra, demostrando que la creación de la “Ruta de la Quinua” es factible y a la población le gustaría que exista una.

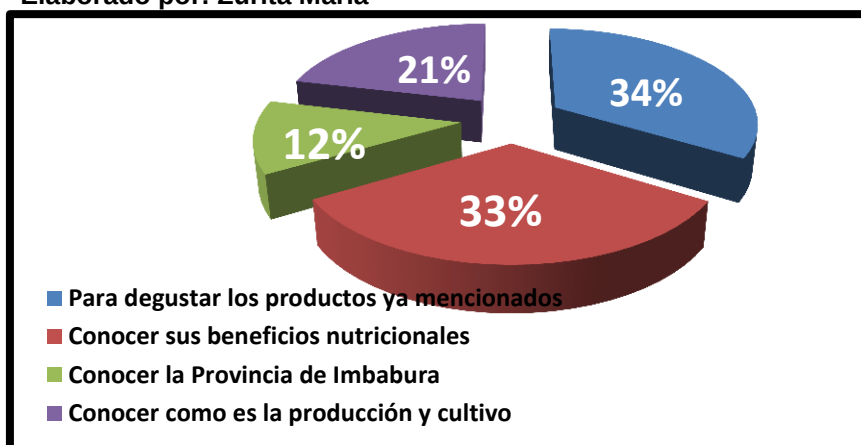
6. ¿Por qué le gustaría conocer la “Ruta de la Quinua”?

Tabla N°27

Pregunta 6

¿Por qué le gustaría conocer la “Ruta de la Quinua”?	N°	%
Para degustar los productos ya mencionados	128	34%
Conoce sus beneficios nutricionales	125	33%
Conoce la Provincia de Imbabura	46	12%
Conoce como es la producción y cultivo	81	21%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Según la encuesta realizada en la Provincia de Pichincha ha dado los siguientes resultados, el mayor porcentaje la población que es el 34% representando a 128 personas, respondieron que les gustaría conocer la “Ruta de la Quinua” para degustar los productos mencionados en la anterior pregunta, el 33% que representa a 125 personas dijeron que les gustaría conocer la ruta por conocer sus beneficios nutricionales, 12% de la población que es 46 encuestados dijeron que les gustaría conocer la ruta por conocer la provincia de Imbabura, y el último porcentaje le gustaría conocer por conocer la cosecha y producción de la Quinua.

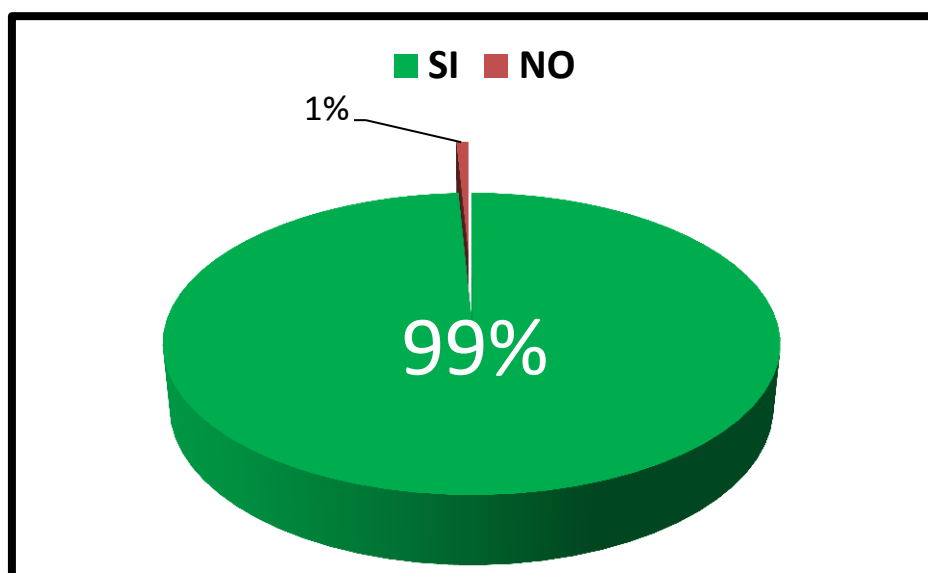
7. ¿Usted apoyaría a la elaboración de la "Ruta de la Quinua"?

Tabla N°28

Pregunta 7

¿Usted apoyaría a la elaboración de la "Ruta de la Quinua"?	N°	%
SI	377	99%
NO	3	1%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Según la encuesta realizada en la Provincia de Pichincha dieron los siguientes resultados el 99% de la población la cual representa 377 personas de la población total de la muestra respondieron que apoyarían a la elaboración de la "Ruta de la Quinua", por lo tanto el proyecto es factible y se lo puede poner en práctica en tiempo corto y la acogida que tiene el proyecto de grado, el 1 % que representa a 3 personas encuestadas respondieron que NO.

8. ¿Por qué cree usted que la Quinua está desapareciendo paulatinamente?

Tabla N°29
Pregunta 8

¿Por qué cree usted que la Quinua está desapareciendo paulatinamente?	N°	%
Escaso consumo	156	41%
Desconocimiento del producto	183	48%
Insuficientes personas que lo vendan	41	11%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Según la encuesta realizada en la provincia de Pichincha, ha dado los siguientes resultados el 48 % dijo que cree que la quinua esta desapareciendo paulatinamente por el desconocimiento del producto el cual representa a 183 personas, el otro 41% dijo que la quinua esta desapareciendo por el escaso consumo el cual representa a 156 personas, y el 11% dijo que ya insuficientes personas que lo vendan lo cual representa a 41 personas del 380.

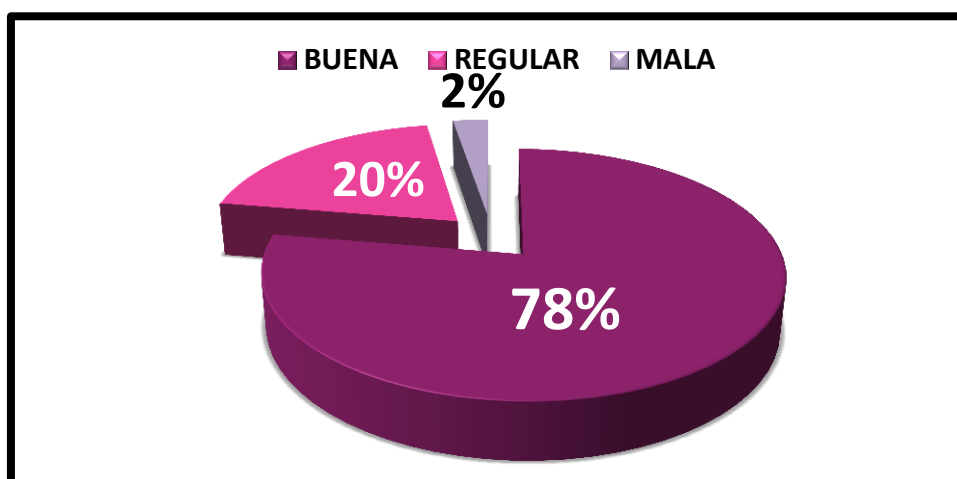
9. ¿De qué forma cree usted que la elaboración de la “Ruta de la Quinua” ayudaría a que las comunidades que se dedican al cultivo de la misma?

Tabla N°30

Pregunta 9

¿De qué forma cree usted que la elaboración de la “Ruta de la Quinua” ayudaría a que las comunidades que se dedican al cultivo de la misma?	N°	%
BUENA	295	78%
REGULAR	75	20%
MALA	10	2%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

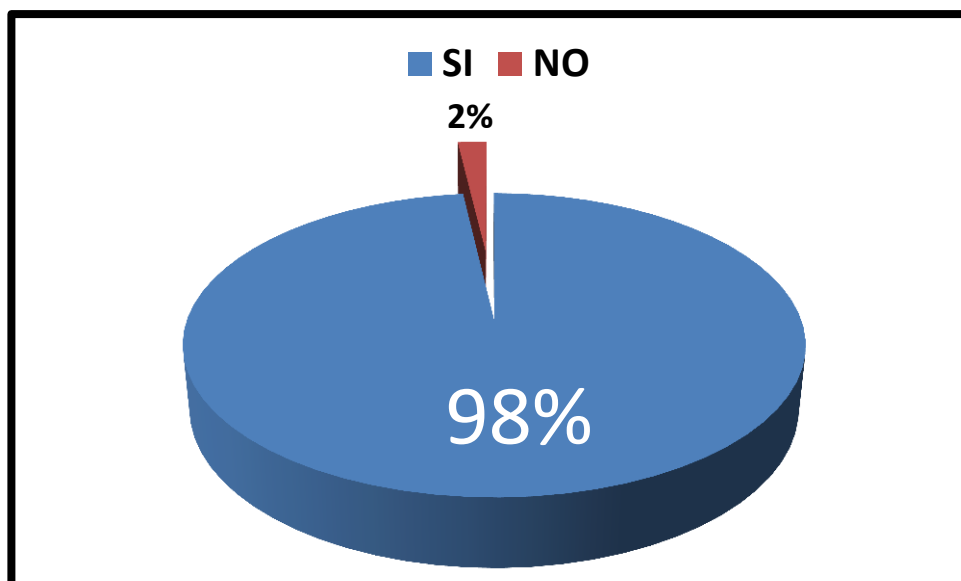
La encuesta realizada en la provincia de Pichincha a dado los siguientes resultados, el 78% de la población dijo que creen que la elaboración de la “Ruta de la Quinua” ayudaría a que las comunidades que se dedican al cultivo de la misma de forma Buena la cual representa a 295 personas encuestadas., el otro 20% de la población encuestada dijo que ayudaría de una forma regular la cual representa a 75 personas y el 2% representado por 10 personas dijo que afectaría de una forma mala a las comunidades.

10. ¿Cree usted que a través de la Ruta de la Quinua” se consumirá más este producto?

Tabla N°31
Pregunta 10

¿Usted apoyaría a la elaboración de la “Ruta de la Quinua”?	N°	%
SI	373	98%
NO	7	2%
Total Respuesta	380	100%

Elaborado por: Zurita María



Elaborado por: Zurita María

Análisis:

La encuesta realizada en la provincia de pichincha nos dice que el 98% de la población encuestada dice que a través de la “Ruta de la Quinua” se consumirá mas el producto mencionado el cual representa a 373 personas y el otro porcentaje que viene a ser el 2% dijo que no se consumiría más el producto a través de la “Ruta de la Quinua”, el cual representa a 7 personas de las encuestas.

5.02 Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución).

5.02.01 Planificación de la Ruta de la Quinua

Ruta

Inicio del recorrido: 1. Quito

2. Llegada a Otavalo degustación de Choclos y habas
3. Vista a la parroquia de Espejo
4. Observación de cultivo de quinua
5. Compartir con la comunidad
6. Información de los principales atractivos turísticos del lugar
7. Salida de la parroquia Espejo
8. Llegada a Cotacachi degustación de sopa de Quinua
9. Degustación de productos elaborados a base de quinua
10. Salida de Cotacachi
11. Llegada a Ibarra
12. Visita a la fábrica de pos cosecha (Imbabndinos)
13. Retorno a Quito
14. Degustación de biscochos en Cayambe

Itinerario

En el presente proyecto de grado el itinerario constara de actividades realiza como es la visita a las cultivos y a las fábricas en las cuales se realiza todo el proceso antes de que la quinua llegue a la mesa de todos los ecuatorianos, además de degustar los platillos elaborados a base de quinua, además de poder observar hermosos recuerdos e imágenes.

Día 1:

Salida de Quito 7:00 am, llegada a Otavalo después de un trascurso de 2 horas en bus, degustación de choclos y habas con queso amasado como aperitivo, desayuno en Otavalo, vista a la parroquia Espejo en donde se podrá observar como es la planta de la quinua y se podrá recibir información por parte de la dueña del cultivo de que clima requiere para que se dé y aspectos generales acerca de cómo se cosecha y se la época.

Salida de Otavalo a Cotacachi donde se podrá degustar los productos elaborados a base de quinua y posteriormente visitar la ciudad de Cotacachi, y el último lugar a visitar en la ruta es Ibarra en donde se podrá acudir al centro de pos cosecha IMBABURAK la cual recolecta y almacena la Quinua para posteriormente ser transportada a la planta de acopio que se encuentra en Calderón.

Costos

Alimentación

Tabla N°32
Costo Alimentación

Pax.	Precios \$	
	Desayuno	Almuerzo
1	5.50	8.70
2	11.00	17.40
3	17.50	26.10
4	23.00	34.80
Descuentos especiales para grupos mayores a 10 pax.	-----	-----

Elaborado por: María Zurita

Fuente: Ají de Piedra

Tabla N°33
Costo de la Ruta

COSTOS		
Alimentación:	22.90	Precios por persona
Transporte al punto de salida de la ruta	15.00	
Costo guía	20.00	
Costo de total de la ruta: 55.10 \$ este precio incluye IVA		

Elaborado por: María Zurita

Tabla N°34
Itinerario

Hora	Actividades	Localidad	Producto servicios turístico	Contacto
07:00	Salida	Quito	Transporte	(09) 98366815
09:00	Llegada al Restaurant Ají de Piedra	Otavalo	Desayuno	06-291-4185
10:30	Vista a la Parroquia de Espejo	Parroquia Espejo	Visita guiada a los cultivos de Quinua	
12:30	Salida hacia Cotacachi	Cotacachi	Transporte	
13:10	Llegada a Cotacachi	Cotacachi	Almuerzo de productos elaborados a base de Quinua	
14:30	Salida de Cotacachi	Cotacachi	Transporte	
15:30	Llegada a Ibarra		Transporte	
15:45	Vista a la fábrica de pos cosecha IMBANDINOS	Ibarra	Vista Guiada por los encargados de la producción	
17:00	Salida de Ibarra	Ibarra	Transporte	
17:00	Retorno a Quito		Transporte	
19:00	Fábrica de biscochos	Cayambe	Degustación de biscochos	
20:30	Llegada a Quito	Punto de encuentro	Transporte	

Elaborado por: María Zurita

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

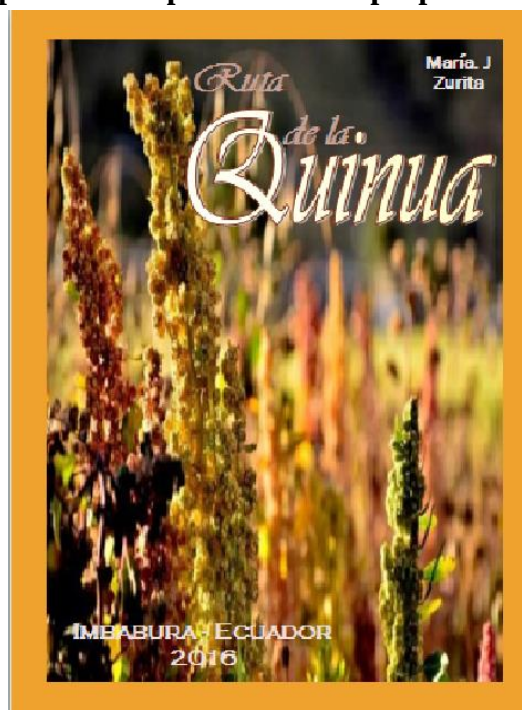


Figura N°9
Portada del folleto
Elaborado por: María Zurita

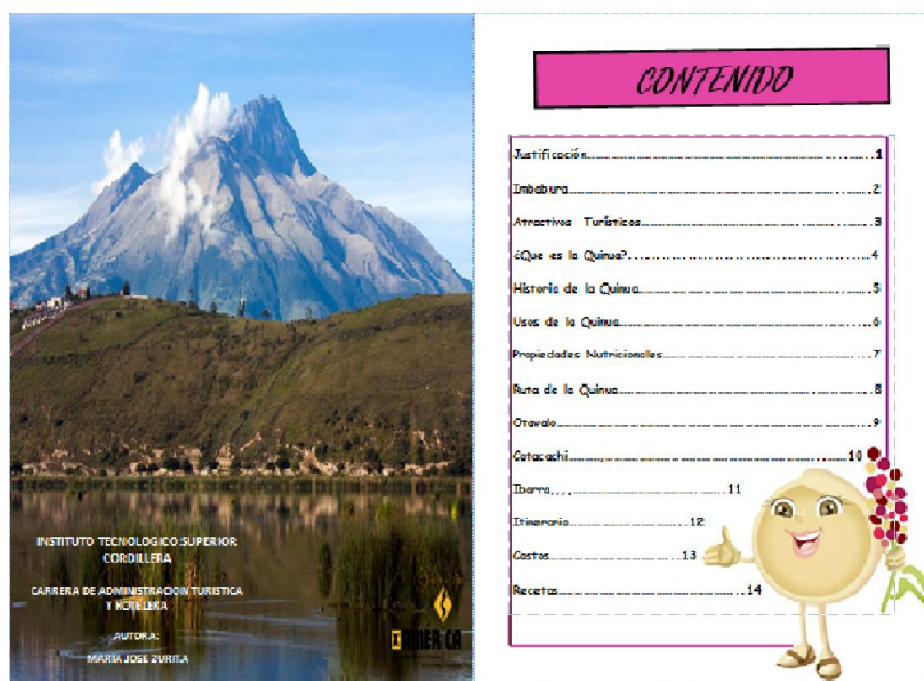


Figura N°10
Contenido
Elaborado por: María Zurita

Justificación

La ruta turística gastronómica "Ruta de la Quinua" es una alternativa para fomentar el consumo de la misma y de dar a conocer este producto el cual tiene mucha trascendencia histórica tanto para el pueblo aborigen del Ecuador, la investigación realizada nos dice que este grano tiene un gran aporte nutricional y además también se ha demostrado que la producción de la quinua está desapareciendo paulatinamente. Por lo tanto la Ruta es de importancia tanto para los productores como para la industria turística en especial para los turistas nacionales.

El Ecuador es un país con gran potencial agrícola, sin embargo, existen grandes sectores de la población rural y urbana que sufren hambre y presentan graves síntomas de desnutrición y obesidad infantil. La mala alimentación es un factor que afecta en el desarrollo cerebral de los niños, exponiéndolos a un rendimiento escolar bajo, ya que la desnutrición ocasiona sueño, fatiga y a conllevar a falta de atención en clases y deterioro físico en el aprendizaje.

La quinua tiene una amplia variedad de recetas las cuales son muy agradables al paladar tanto para adultos como niños. También tiene un gran potencial de proteína, al cual puede sustituir el consumo de carne, siendo ideal para las personas vegetarianas o como alternativas para la carne, igualmente para personas cardíacas porque el grano de la Quinua es libre de colesterol. Teniendo en cuenta los beneficios ya mencionados la elaboración de la ruta fomentará al crecimiento agrícola, un aspecto importante es que la Quinua es considerada como Patrimonio Alimentario del Ecuador.

Figura N°11
Justificación
Elaborado por: María Zurita

Imbabura



INEC, La región norte de la Patria se sitúa en la zona central occidental del Chota de la Cordillera de los Andes. Está ubicada entre las siguientes coordenadas: Latitud 00° 07' y 00° 52' Norte; Longitud 77° 48' y 79° 12' Oeste y, su extensión es de 4,616,6 Km². Altitud 200 a 4,944 m.s.n.m. la cual hace que su

ubicación geográfica sea óptima para el cultivo de la quinua y con su clima de -6 a 35° C. lo hace ideal para la producción de la quinua. (Larrea, 2011, pág. 11)

Población Provincial

Censo de Población y Vivienda,

(2001) "dijo que la población de Imbabura se encuentra constituida por las etnias blanco-mestizo, Imbabas, Caranquis, Otavalos, Afrochotaña y Ava de habla española, Kichwa y Awa".

Población Total: 344,044



Atractivos TURÍSTICOS

LAGUNA DE SAN RABLO O IMBAKUCHA

Es el lago más grande de la provincia. Los indígenas salen a pescar temprano por la mañana en sus canoas de totora y también toman un baño y lavan su ropa a orillas del Lago durante el día.

Ubicación

Está ubicada a 4 km. de la ciudad de Otavalo, está rodeada por el volcán Imbabura y por totoras que se utiliza para la elaboración de artesanías.

Clima

Su temperatura media general es de 18° C.

CASCADA DE PEGUICHE

Un maravilloso sendero a través del bosque de eucaliptos cerca de la comunidad permite a los visitantes llegar a la cascada de Peguiche. La comunidad ha trabajado intensamente para crear un camino atractivo e informativo para llegar a la cascada sagrada.

Ubicación

Se encuentra a 23 kilómetros desde Ibarra.

Altura

Salto de agua de aproximadamente 20 metros de altura por 3 de ancho.

TERMALES DE CHACHIMBIRO

Cortinas de vapor se levantan desde los pliegues nororientales del volcán Cotacachi. Es la huella que dejan las aguas termales que avanzan como una serpiente desde las ventanillas de los cerros Putara y Huada.

Ubicación

Ubicada 6 kilómetros al Sur Oeste de Tumbabiro y custodiado por el volcán Cotacachi y el cerro Yanahurco.

Clima

El clima es cálido seco con una temperatura promedio entre 20° y 22° C.

Clima

Cuenta con un clima muy agradable con una temperatura media de 18°C.



Nos dice que la quinua es una planta característica de los Andes, cuyo origen se encuentra en las Zonas Andinas y en su historia se recalca que fue consumido por nuestros aborígenes desde hace 5000 años.

Las provincias en las que se cultiva actualmente, en orden de importancia, son: Imbabura, Chimborazo, Cotopaxi, Pichincha, Cacha y Tungurahua. En Bolívar, Cañar, Azuay y Loja se ha extinguido; si existe, es muy ocasional.

Tabla Nutricional

Calorías	368 mg
Colesterol	0 mg
Potasio	563 mg
Lípido	6 mg
Sodio	5 mg

Quinua

Figura 12
Quinua
Elaborado por: María Zurita



Figura N°13
Siembra
Elaborado por: María Zurita



Figura N°14
Cosecha
Elaborado por: María Zurita

Postcosecha IBARRA

Datos Generales			
Clasificación del Grano	Grano (Diámetro promedio)		
	1	2	3
Diámetro	1.4mm	1.7mm	2mm
Humedad	No tiene que superar el 12%		
Impurezas	No debe superar el 5%		
Capacidad de la Fabrica			
1.5 Toneladas			

Asociaciones que surten a la fabrica	
Magdalena	Ibarra
Rafael Co-rres	San Roque
Manuel Freine	Yaguachi (Ibarra)

Paso 1 Clasificación

El primer paso es la clasificación del grano de acuerdo a su tamaño o diámetro, después de ese proceso se pasa el grano por una maquina llamada TAMIZ.

En este proceso también se detectan impurezas propias de la Quinua, como las semillas de remolacha, corazón herido.




Figura N°15
Pas cosecha
Elaborado por: María Zurita

Paso 2 Tanque de Lavado

El tanque de lavado elimina la saponina por recirculación. Este proceso elimina lo amargo que produce la saponina

Escarificado (Elimina la saponina por fricción).





Paso 3 Secado y Cepillado

En estos procesos se elimina la humedad del grano de la Quinua para que el mismo no germine y se pueda llevar al almacenamiento del producto y posteriormente ser llevado a la Bodega Matriz situada en Calderon-Marianitas.




Figura N°16
Elaborado por: María Zurita




Recetas de Quinoa




Hamburguesa de Quinoa

INGREDIENTES	
Quinoa	1 Taza
Pimentón Rojo	2 Cucharadas
Cebolla picada fina	1 ½ taza
Harina de Garbanzos o Tradicional	½ Taza
Zanahoria rallada	2 cucharadas
Orégano	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Agua	Al gusto
Sal	Al gusto

PREPARACIÓN

- Comenzaremos esta preparación de recetas vegetarianas tomando la quinoa, colócala en un colador y pásala bajo agua fría. Ésta se lava una o varias veces que necesitemos que quede bien limpia.
- Por otro lado tomaremos la cebolla picada, el pimentón picado fino y la zanahoria, para sofreír en un sartén.
- Una vez este paso listo pasaremos a la cocción de la quinoa. Para esto la cocinamos tal cual se prepare el arroz en relación a tazas de quinoa y de agua. Además agreguemos los ingredientes que fueron sofritos y dejaremos cocinar de manera tradicional. Una vez cocida la quinoa, dejaremos enfriar a temperatura ambiente.
- Ahora que está lista la quinoa con las verduras, revolviéndolas bien y comenzaremos a armar las hamburguesas. Para esto tomamos amoldando y agregando algo de humo de pabano con agua para apurar la forma deseada sin que se desmenuce al ser.
- Cocinar las hamburguesas de quinoa en aceite hirviendo, a la plancha o la dejaremos cocinar en un horno.
- Dejar cocinar hasta obtener un tono dorado de manera uniforme en toda la hamburguesa.
- Servir con acompañamientos a gusto.

14

Figura N°17
Recetas
Elaborado por: María Zurita

Flan de Quinoa

INGREDIENTES	
Quinoa cocida	100 gramos
Huevos	6
Leche	1 ½ Litro
Nata líquida	12 litro
Azúcar integral	4 cucharadas
Vainilla	1 ramita
Frambuesas y hojas de menta para la decoración	Al gusto

PREPARACIÓN:

Cocer la quinoa

1. Poner la leche a hervir, sacar del fuego y añadir la ramita de vainilla cortada en varios trozos para impregnar su sabor.
2. En un bol grande bate con energía los huevos con el azúcar integral hasta que la mezcla se blanquee.
3. Añadir la leche y la nata y la quinoa cocida.
4. Remueve hasta que quede una mezcla homogénea.
5. Si quieres caramelo en el top es el momento de verter en los moldes para que quede en la parte superior. Puedes comprarlo ya hecho o buscar en internet como realizar un buen caramelo casero.
6. Vierte la mezcla del flan en los moldes y déjala en el horno a temperatura media durante 30 minutos.
7. Dejar enfriar y disfrutar con deleite...

Barras energéticas de quinoa

INGREDIENTES	
Miel de Abeja	200 gramos
Quinoa inflada	100 gramos
Pasas morenas	70 gramos
Acete de Oliva	3 cucharadas
Coco Rallado	3 cucharadas
Mantequilla de Manti Crocante	4 a 5 cucharadas

PREPARACIÓN

En una olla colocar el aceite de oliva, la miel y las 3 cucharadas de mantequilla de mani. Llevar a fuego bajo, revolver constantemente hasta que se integren bien todos los ingredientes, luego incorporar el coco rallado y por último la quinoa inflada, unir bien y apagar el fuego, acelar un molde cuadrado, colocar la preparación y aplastarla con la cuchara y luego con una espátula para que quede de un mismo grosor. Llevar al refrigerador por dos horas y luego pasado ese tiempo retirar de la heladera y cortar las barras cuadradas o rectangulares, como a ustedes les agrade.

*Nota: estas barras se pueden conservar en el refrigerador por 5 días, en bolsas plásticas de almacenamiento y en envases plásticos.

15

16

Figura N°18
Recetas
Elaborado por: María Zurita

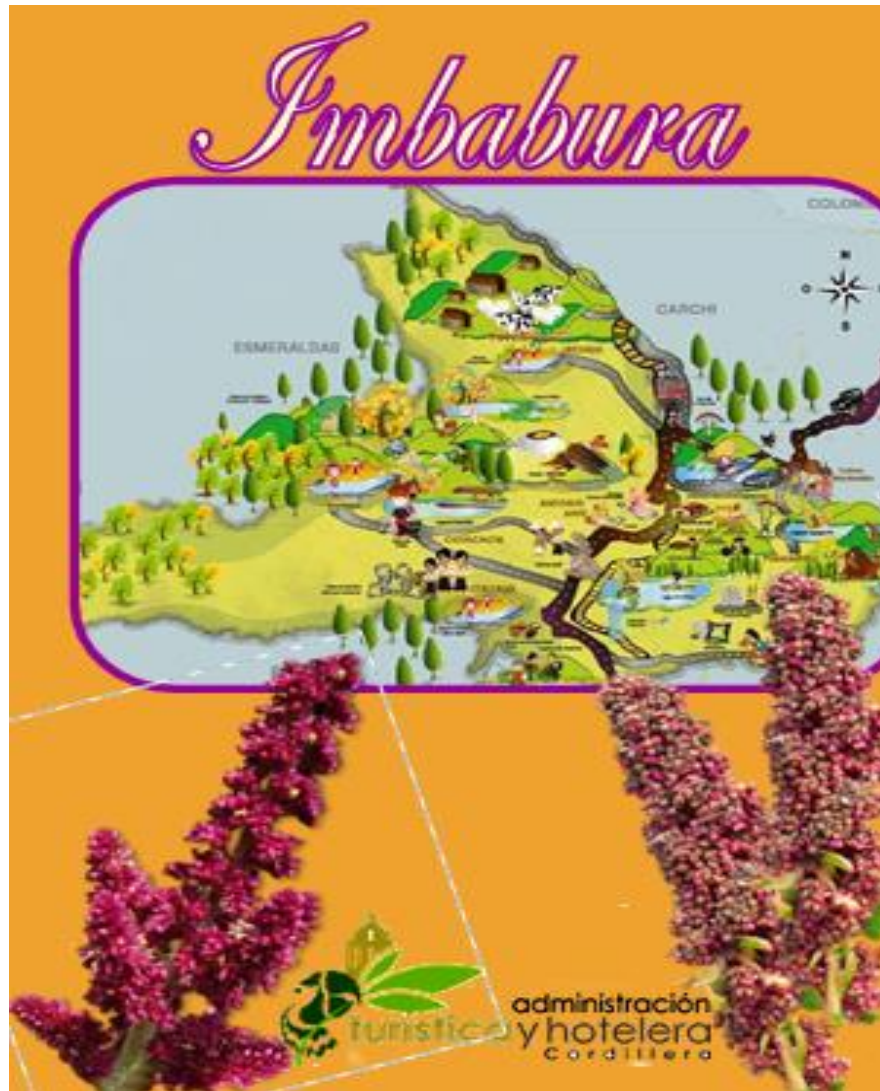


Figura 19
Contra portada
Elaborado por: María Zurita

CAPÍTULO VI

6.00 Aspectos administrativos

6.01 Recursos

“Recursos son todos aquellos elementos que pueden utilizarse como medios a efectos de alcanzar un fin determinado. Desde esta perspectiva, todo recurso es un elemento o conjunto de elementos cuya utilidad se fundamente en servir de mediación con un objetivo superior.”(Definición), Definición de recursos, par. 1, extraído el 28/02/2016, <http://definicion.mx/recursos/>

6.01.01 Recursos Humanos

Tabla N°35
Talento Humano

Talento Humano	
Investigador	María José Zurita
Turistas	Nacionales
Tutor	Ing. Patricio Acuña
Lector	Lic. Roberto Molina
Población	Otavalo, Ibarra, Cotacachi

Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Los recursos humanos son aquellos que participaron de alguna forma en la realización del proyecto, como los turistas ya que sin ellos la realización de la ruta no tendría sentido, el recurso humano más importante mi persona y mi tutor el cual me ha apoyado en la realización de cada capítulo del proyecto y además de del apoyo de lector para corregir cualquier falla que haya tenido en lo correspondiente a faltas ortográficas y normas APA.

6.01.02 Recursos Tecnológicos

Tabla N°36
Recursos Tecnológicos

Alimentación
Movilización
Cámara
Copias
Anillado
Internet
Impresiones
Empastado
Medios Gráficos
Laptop
Proyector

Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Este recurso es uno de los importantes ya que sin uno de ellos no se podría hacer ninguno de los procesos a realizar en cada capítulo, en la investigación, recopilación de información y anexos importantes, menos aún la culminación del proyecto de grado, cada recurso tomado ha sido una herramienta de apoyo para cada paso a realizar y cada uno de estos recursos ha sido utilizado de forma adecuada ya que como el empastado tiene un formato para su realización y cada uno de estos tiene un formato distinto de utilización.

6.01.01 Recursos Materiales

Tabla N°37
Recursos Materiales

Rubros	Costo Total
Impresiones de entrega de cada capítulo del proyecto	\$ 12,00
Copias	\$ 6.50
Empastado	\$ 40,00
Internet	\$ 30.00
Cd	\$ 2.50
Movilización	\$ 50,00
Alimentación	\$ 35.00
Cuadráticos	\$ 40.00
TOTAL	\$ 216

Elaborado por: Zurita María

Análisis:

Los recursos materiales que principalmente se utiliza en la realización de este proyecto fueron los libros, además de esferos, internet, hojas, copias, empastado, internet, Cd, movilización, alimentación y publicidad siendo cada uno de ellos importante para la culminación del proyecto y afectando de forma directa para la realización del mismo, cada uno de ellos tiene un costo representativo los cuales se convertirán en presupuestos los cuales se podrán utilizar para obtener un porcentaje de gasto que se a tenido en la elaboración del proyecto.

6.02 Presupuesto

Presupuesto: Espinosa (1996) Dijo “Presupuesto es un programa de acción expresado en cifras y redacción para un ejercicio determinado”. (pag.76)

Tabla N°38
Presupuesto

Actividad	Valor
Alimentación	\$ 30,00
Movilización	\$ 40,00
Copias	\$ 20,00
Anillados	\$ 20,00
Internet	\$ 35,00
Impresiones	\$ 45,00
Empastados	\$ 25,00
Laptop	\$ 300,00
Catalogo	\$ 32.00
TOTAL	\$ 547.00

Elaborado por: Zurita María

Análisis:

En la elaboración del presente proyecto de grado he invertido la gran mayoría de instrumentos como laptop, impresiones, copias, empastados, movilización, alimentación, etc.

Todos estos instrumentos y actividades son esenciales para poder llegar a la culminación de este escrito el cual fue esencial invertir para poder obtener los resultados deseados los cuales han resultado ser muy favorables llevándome a la obtención de mi titulación.

6.03 Cronogramas

Actividad	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
Presentación del tema	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
		X																										
Aprobación del tema					X																							
Capítulo I						X																						
Capítulo II									X																			
Capítulo III											X																	
Capítulo IV												X																
Capítulo V													X															
Capítulo VI															X													
Capítulo VII																	X											
Sustentación del proyecto																					X					X		

CAPÍTULO VII

7.00 Conclusiones y recomendaciones

7.01 Conclusiones

- El presente proyecto de grado ha demostrado lograr que la difusión de la Quinoa se un beneficio directo para la comunidad en especial a los agricultores los cuales son los principales autores de que este producto esté en nuestras mesas.
- La creación de la “Ruta de la Quinoa” es una manera de lograr que los turistas tengan conocimiento acerca de la producción, cultivo y recetas que se obtienen de la planta de la Quinoa.
- La elaboración de la encuesta fue un pilar importante ya que se pudo conocer aspectos estadísticos a cerca del la importancia que tiene la Quinoa en el país.
- Es importante que se considera además de las procesos agrícolas de la quinoa, los atractivos turísticos que rodean a esta industria, cada uno de los puntos a visitar tiene maravillosos paisajes que se pueden llegar a conocer.

7.02 Recomendaciones

- En el transcurso de todo este proceso se a podido identificar diferentes aspectos los cuales se tomaran en consideración algunas recomendaciones que son importantes para incrementar la demanda de la Quinoa para evitar la desaparición paulatina de la misma.
- Las comunidades deberían estar más informadas a cerca de la ayuda que les ofrece el gobierno para mejorar los su cultivos de forma gratuita.
- Se debería incentivar y crear conciencia a las personas del consumo de alimentos ricos en proteínas, vitaminas y minerales que provengan de forma natural.
- Una recomendación importante es mejor los accesos a las comunidades donde se encuentra los sembríos.
- La difusión es un factor muy importante para poder llegar a los turistas, pero se ha visto afectado ya que no hay apoyo por parte de las autoridades competentes para ayudar a la difusión de la misma.
- Priorizar a las comunidades con la compra directa del producto, no por terceros.

7.03 Bibliografía

- Censo de Población y Vivienda, (2001). Etnias/Imbabura/Población urbana/Población rural/ Población total.
- Cadenas, 1974. Encuesta
- Chistian Wahli (2002). Quinoa hacia su cultivo comercial
- Espinosa (1996). Presupuesto, escriba choretamente
- GAD provincial de Imbabura (2011).
Localización/Longitud/Latitud/Clima.
- Humberto Gandarillas, Carlos Nieto C. Raúl Castillo T.(1989). Razas de quinoa en Ecuador
- INEC (Larrea, 2011, pág. 11)
- M Floril Rodríguez (2011). Ruta turística/Ruta Gastronómica
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Patrimonio Alimentario.
- Muñiz Rafael, (2015). Investigación de mercado
- Martha Victorio Larrea (2011), Imbabura
- Padua, 2006). Muestra
- Peralta (1985). La quinoa.....un gran alimento y su utilización
- Real Academia Española, (1791), Diccionario.
- Valles, 2015. Matriz T
- GAD de Cotacachi
- GAD de Ibarra

- GAD de Otavalo

Links:

- Definición, Definición de recursos, par. 1, extraído el 28/02/2016,
<http://definicion.mx/recursos/>
- DefinicionABC,(2007-2016), Definición de Investigación de campo, N° ,
extraído el
- 28/02/2016. <http://www.definicionabc.com/general/investigacion-de-campo.php>
- Levin & Rubin, (1996). Población y muestra. Recuperado el 28 de febrero del
2016.
- http://www.edukanda.ec/mediatecaweb/data/zip/940/page_07.htm.
- monografías.com, estadística, Richely Reyes, par. 6, extraído el
28/02/2016,<http://www.monografias.com/trabajos96/laestadistica/laestadistica.shtml#ixzz41q5yatyw>
- (wikiHow), Como hacer un folleto turístico de viajes, párrafos 20, extraído el
17/03/2016. <http://es.wikihow.com/hacer-un-folleto-tur%C3%ADstico-de-viajes>

ANEXOS

ANEXOS

**Anexos N°1
Loma de Otavalo**



Elaborado por: Zurita María

**Anexos N°2
Cultivos en Otavalo**



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°3
Lomas de Otavalo



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°4
Cultivos de Quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°5 Tabla Nutricional

La Fundación Escuelas Radiofónicas Populares Ecuatorianas (ERPE) con sede en Riobamba, Chimborazo, Ecuador, viene impulsando la producción orgánica certificada de quinua por más de una década, con centenares de pequeños productores, cuya cosecha está destinada a la exportación. ERPE dispone de tecnología de manejo orgánico.

d) Tecnología Ecológica

No se conoce de la producción de este tipo o características.

Composición Nutricional variedad INIAP Tunkahuan

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL ¹		CONTENIDO DE AMINOACIDOS ¹		CONTENIDO DE ACIDOS GRASOS ²	
			mg/g muestra		%
Energía (Kcal/100 g)	453,08	Ácido aspártico	11,8	Cáprico C10:0	—
Humedad (%)	13,7	Serina	5,8	Láurico C12:0	—
Proteína (%)	13,9	Ácido glutámico	21,4	Mirístico C14:0	Trazas
Grasa (%)	4,95	Prolina	4,6	Palmitico C16:0	11,49
Carbohidratos (%)	66,73	Treonina*	5,1	Estearico C18:0	Trazas
Cenizas (%)	3,70	Glicina	18,2	Oleico C18:1	27,01
Fibra (%)	8,61	Alanina	6,5	Linoleico C18:2	56,8
Calcio (%)	0,18	Valina*	6,4	Linolénico C18:3	4,7
Fósforo (%)	0,59	Metionina*	1,5		
Magnesio (%)	0,16	Isoleucina*	5,2		
Potasio (%)	0,95	Leucina*	8,6		
Sodio (%)	0,02	Fenilalanina*	5,7		
Cobre (ppm)	10,0	Lisina*	7,4		
		Arginina	8,0		
		Tirosina	4,4		
		Histidina	3,9		
		Cisteína	1,5		

Fuente: ¹ Vacca, D (2008)

² Aminoácidos esenciales

³ Laboratorio de Nutrición y Calidad INIAP, 2005

Fuente: INIAP

Anexos N°6 Información

Willd.), con cuatro densidades de siembra en Cañar. El rendimiento varío de 2786 a 3905 kg/ha.

En 1982, se incluye a la **quinua** en los contenidos de la Cátedra de Cultivos de la Sierra en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central (Garcés, N. Peralta, E.).



En 1982, se crea en el **INIAP**, en la Estación Experimental Santa Catalina ubicada en los cantones Quito y Mejía, las Secciones de **Cultivos Andinos y Recursos Fitogenéticos**, ligadas al Programa de Cereales. La **quinua** forma parte del grupo de cultivos y alimentos de origen andino olvidados o subutilizados y en vías de extinción en Ecuador. Se realizó la colección de **quinua** y otros cultivos andinos y se formó el banco de germoplasma con 271 accesiones de **quinua** colectadas en todas las provincias de la sierra y paralelamente se inició el fitomejoramiento por selección (Nieto, C., Peralta, E., Castillo, R., Tola, J. Rea, J.).

En 1984, el INIAP a través de la Sección Cultivos Andinos apoya la investigación tesis "Diagnóstico de la situación actual y perspectivas de la producción de **quinua** en Ecuador", García, G.)

En esta investigación, se conoció que en **Biblián**, provincia de Cañar, el cultivo de la **quinua** desapareció hace dos décadas, es decir en la década de los años sesenta. En este cantón desde 1920 hasta 1960 se fabricaba **jabón negro o "prieto"** (leña, más grasa de res (cebo), chamburo (homogenizaba el color) y **quinua**). En su composición se agregaba grano de **quinua** amarga para conferirle abundante espuma, que cuando ya no había disponible en este pueblo, lo traían desde Paute (Azuay). (García, G. y Peralta, E. 1984). Las familias de Gonzalo y Carlos Montero, Josefa, Miguel, Víctor y Apolinario Vicuña, Jesús Andrade y Carmen Cabrera, fueron las que emprendieron en este agro negocio (Peralta, E. 2009).

En 1984, el INIAP gana el **Primer Premio a la Comida Costumbrista**, organizado por el Ilustre Municipio de Quito y el Banco Central del Ecuador, por las fiestas de Quito, al presentar 16 platos diferentes a base de **quinua** (Peralta, E., Terceros, R.)

En 1984, Nieto, C., Rea, J., Castillo, R., y Peralta, E. técnicos de la Unidad de Cultivos Andinos y Recursos Fitogenéticos del INIAP, publican la **Guía para el Manejo y Preservación de los Recursos Fitogenéticos**.

Fuente: INIAP

Anexos N°7 Patrimonio Alimentario



Fuente: Ministerio de Cultura

Anexos N°8 Desnutrición y sobrepeso

Retardo en talla (desnutrición crónica)		Sobrepeso u obesidad	
Grupo etario	Nº de personas	Grupo etario	Nº de personas
Menores de cinco años	413.913	Menores de cinco años	148 023
De 5 a 11 años	340 000	De 5 a 11 años	678 000
—	—	De 12 a 19 años	413 064
—	—	Adultos	4 876 076

Fuente: INEC

Anexos N°9 Clasificación



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°10 Secado



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°11 Materia Prima



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°12 Lavado



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°13
Grano de Quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°14
Clasificación



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°15
Área de Desembarque



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°16
Quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°17
Escarificado



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°18
Escarificado



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°19
Clasificado



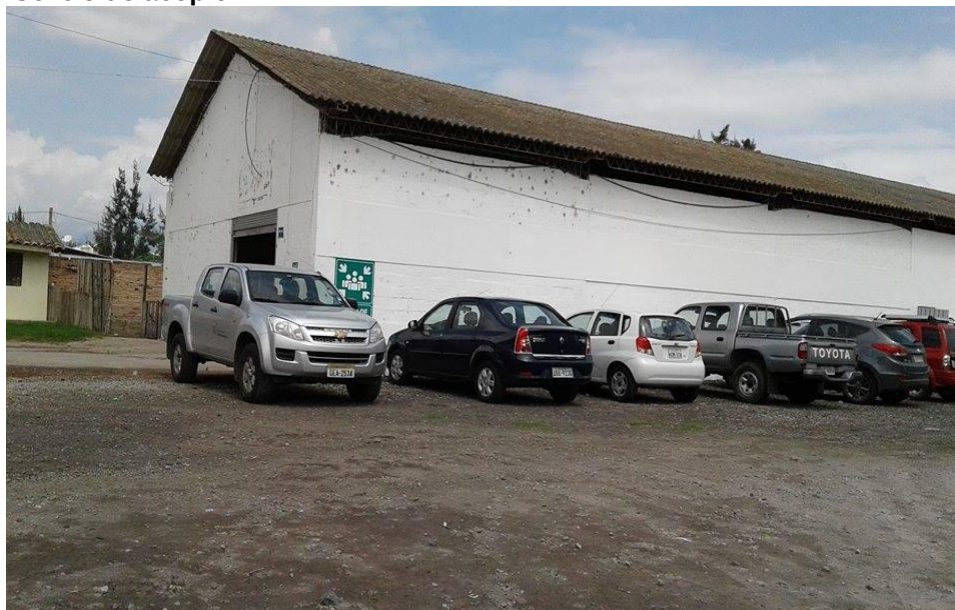
Elaborado por: Zurita María

Anexos N°20
Pos cosecha



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°21
Centro de acopio



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°22
Cultivo de quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°23
Planta de quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°24
Planta de quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°25
Planta de quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°26
Planta de quinua - verde



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°27

Planta de quinua - lista para cosechar



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°28

Volcán Imbabura



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°29
Cultivo de quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°30
Cultivo de Quinua



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°31
Parroquia Espejo



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°32
Otavaleñas



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°33
Otavaleñas



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°34
Comunidad espejo- otavalo



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°35
Parroquia de espejo



Elaborado por: Zurita María

Anexos N°36
Parroquia de espejo



Anexos N°37
Encuesta

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Objetivo: con la presente encuesta se podrá demostrar si la elaboración de una ruta turística gastronómica "Ruta de la Quinua" en la provincia de Imbabura es factible y viable.

POR FAVOR (MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA)

DATOS GENERALES:

Género:	Masculino	☐	Femenino	☐
Edad:	18-30	☐	31-47	☐
Nacionalidad:	Ecuatoriano	☐	Peruano	☐
	Colombiano	☐	otros	☐

- ¿Conoce usted la planta o grano de la Quinua?
SI ☐ NO ☐
- ¿Ha consumido alimentos preparados con Quinua?
SI ☐ NO ☐
- ¿Le gustaría probar productos elaborados a base de quinua?
SI ☐ NO ☐
- ¿Qué alimentos de los siguientes le gustaría probar?
Hamburguesa de Quinua ☐ Poré de Quinua ☐
Pan de Quinua ☐ Ensalada de Quinua ☐
- ¿Le gustaría conocer la "Ruta de la Quinua"?
SI ☐ NO ☐
- ¿Por qué le gustaría conocer la "Ruta de la Quinua"?
Para degustar los productos ya mencionados ☐ Conocer la Provincia de Imbabura ☐
Conocer sus beneficios nutricionales ☐ Conocer como es la producción y cultivo ☐
- ¿Usted apoyaría a la elaboración de la "Ruta de la Quinua"?
SI ☐ NO ☐
- ¿Por qué cree usted que la Quinua está desapareciendo paulatinamente?
Escaso consumo ☐
Desconocimiento del producto ☐
Insuficientes personas que lo vendan ☐
- ¿De qué forma cree usted que la elaboración de la "Ruta de la Quinua" ayudaría a que las comunidades que se dedican al cultivo de la misma?
BUENA ☐
REGULAR ☐
MALA ☐
- ¿Cree usted que a través de la Ruta de la Quinua se consumirá más este producto?
SI ☐ NO ☐

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Elaborado por: Zurita María

Anexos N°38
Carta de Auspicio



GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE OTAVALO

Otavalo, 05 de febrero de 2016.
Oficio No. 2016 – 016 – DTDEL

Ing.
Frikzia Mendoza

**DIRECTORA DE CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA**
Presente.-

De mi consideración:

Yo, **Ricardo Omar Andrade Echeverría**, con Cédula de Identidad **100127455-2**, Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras y Master en Desarrollo Integral de Destinos Turísticos con 25 años de experiencia en las áreas de la administración pública de turismo, academia y empresario privado, actualmente Director de Turismo y Desarrollo Económico Local del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Otavalo, aprueba la propuesta presentada por ser beneficiosa para el desarrollo del cantón Otavalo de la Srta. Zurita Solorzano María José con número de cédula de identidad 172165314-3, estudiante Instituto Tecnológico Superior Cordillera para la realización del Proyecto de Grado Elaboración de una Ruta Turística Gastronómica "Ruta de la Quinua" en la Provincia de Imbabura con la finalidad de rescatar la gastronomía nacional.

Consideramos positivo el proyecto por lo que estaremos apoyando esta iniciativa.

Atentamente,



Ricardo Andrade E

DIRECTOR DE TURISMO Y DESARROLLO ECONOMICO LOCAL

Dirección: Calle Modesto Jaramillo y Quiroga Esquina (Plaza de Ponchos)
Fax: 06 2 927 – 230 / www.otavalo.gob.ec
OTAVALO - ECUADOR



CREACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA "RUTA DE LA QUINUA" EN LA PROVINCIA DE IMBABURA, CON LA FINALIDAD DE FOMENTAR EL TURISMO NACIONAL Y RESCATAR LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS.