



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA
INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL
CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.

Proyecto de grado para la obtención del título de Tecnólogo en Administración
Turística y Hotelera

Autor(a): Kelly Gehomara Vallejo Martínez

Tutor(a): Tecnólogo Miguel Aguilar

Quito, Abril 2014



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.

Kelly Gehomara Vallejo Martínez

C.C.:171660786-4



AGRADECIMIENTO

La vida da cambios a través del tiempo cuando damos cada paso de vida, las metas son la fuerza para impulsarnos y avanzar.

Quiero dar gracias a Dios, a mis padres y hermanos que han sido el motor incondicional en cada momento de mi vida, a mis profesores que de ellos he aprendido a crecer como persona y también cosecharon en mí el conocimiento para llegar a ser una buena profesional.



DEDICATORIA

A mi familia ya que gracias
a su apoyo y amor han sido mi fuerza
para continuar con mis metas,
y culminar mi vida profesional.



ÍNDICE GENERAL

TÍTULO	PÁGINA
DECLARATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA.....	iv
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	viii
RESUMEN EJECUTIVO	ixx
ABSTRACT.....	x
INTRODUCCION	xii
CAPITULO I.....	1
1.1 ANTECEDENTES	1
1.3 JUSTIFICACION	6
1.4 DEFINICION DEL PROBLEMA	8
CAPITULO II.....	9
ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS.....	9
2.1 MAPEO DE INVOLUCRADOS.....	9
2.2 MATRIZ DE ANÁLISIS INVOLUCRADOS.....	10
ANÁLISIS.....	11
CAPITULO III.....	12
PROBLEMAS Y OBJETIVOS.....	12
3.1 ÁRBOL DE PROBLEMA	12
3.2 ÁRBOL DE OBJETIVOS	13
ANÁLISIS.....	14
CAPITULO IV	15
4.1. MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	15
ANÁLISIS:	16
4.2 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS	17
4.3 MATRIZ DE MARCO LÓGICO	18



CAPITULO V	19
LA PROPUESTA	19
5.1. ANTECEDENTES DE LA HERRAMIENTA	19
5.2 DESCRIPCION DE LA HERRAMIENTA	21
5.2.1. INVESTIGACION DE MERCADO	21
5.2.3. DETALLE DE LA HERRAMIENTA	31
CAPITULO VI	34
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS	34
6.1. RECURSOS	34
6.2 PRESUPUESTO	35
6.3 CRONOGRAMA	36
CAPITULO VII	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	37
7.1. CONCLUSIONES	37
7.2 RECOMENDACIONES	38
ANEXO 1	40
ANEXO 2 / FOTOGRAFIAS	42
REFERENCIAS ELECTRÓNICAS	57



ÍNDICE DE TABLAS

TÍTULO	PÁGINA
Tabla 1. Mapeo de involucrados.....	9
Tabla 2: Matriz de involucrados.....	10
Tabla 3: Árbol de problemas.....	12
Tabla 4: Árbol de Objetivos.....	13
Tabla 5: Matriz de Alternativas.....	15
Tabla 6: Diagrama de Estrategias.....	17
Tabla 7: Matriz de Marco Lógico.....	18
Tabla 8: Recursos.....	34
Tabla 9: Presupuesto.....	35



ÍNDICE DE GRÁFICOS

TÍTULO	PÁGINA
Grafico 1: Encuesta pregunta 1.....	22
Grafico 2: Encuesta pregunta 2.....	23
Grafico 3: Encuesta pregunta 3.....	24
Grafico 4: Encuesta pregunta 4.....	25
Grafico 5: Encuesta pregunta 5.....	26
Grafico 6: Encuesta pregunta 6.....	27
Grafico 7: Encuesta pregunta 7.....	28
Grafico 8: Encuesta pregunta 8.....	29
Grafico 9: Encuesta pregunta 9.....	30
Gráfico 9: Cronograma.....	36



RESUMEN EJECUTIVO

Quito capital del Ecuador, una de las ciudades más pobladas del país, posee un amplio centro histórico que preserva una estructura original, y con menos alteraciones, dentro de América Latina, por lo que fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El centro histórico está conformado por inmuebles patrimoniales, edificaciones monumentales, museos, iglesias, y desde tiempos muy antiguos fue considerado un sector comercial por lo que hasta la actualidad podemos observar actividades comerciales como mercados, ipiales, cafeterías, restaurantes, que conservan sus tradiciones.

Las costumbres y tradiciones son importantes para el turismo ya que conserva la esencia única de un pueblo, la gastronomía es una de ellas ya que procura mantener la identidad del lugar.

Quito posee espacios gastronómicos conocidos vulgarmente por su gente como "huecas", que asocian historias, tradiciones, costumbres, y sabores, en cada uno de los platos que se ofrecen.

El problema surge cuando la falta de información minimiza la concurrencia a las huecas en el centro histórico de Quito, por parte de la juventud que está en la capacidad para acudir y deleitar de estos platos típicos dentro de la capital.

Por ello la realización de una guía informativa ayudará a identificar las principales huecas que ofrecen platos autóctonos, que aún mantienen sus ingredientes naturales,



la forma de procesar los alimentos, y la tradición e historia de cada uno de ellos y de las familias que los preparan.

De esta forma ayudaremos a mantener viva la identidad gastronómica de nuestra ciudad, las huecas que son el ejemplo de nuestras costumbres y que los jóvenes aprecien las raíces de nuestro país, consumiendo primero lo nuestro.

ABSTRACT

Ecuador 's capital Quito , one of the most populous cities in the country, has a large historical center preserves the original structure , and with less disruption , within Latin America , so it was declared Cultural Heritage of Humanity.

The historical center is shaped by heritage buildings , monumental buildings , museums , churches, and from ancient times was considered a commercial sector so until now we see business as markets ipiales , cafes , restaurants , to preserve their traditions .

The customs and traditions are important for tourism as it retains the unique essence of a people , eating is one of them as it seeks to maintain the identity of the place.

Quito has dining areas commonly known by his people as " hollow " , associating stories , traditions, customs , and tastes in each of the dishes on offer .



The problem arises when the lack of information minimizes attendance at the hollow in the historic center of Quito, by the youth is the ability to go and delight of these dishes in the capital.

Thus conducting an informative guide to help identify the main hollow offering local dishes , which still retain their natural ingredients , how to process food and the tradition and history of each of them and the families that prepare .

This will help keep the gastronomic identity of our city alive , the hollow are the example of our customs and young people to appreciate the roots of our country , consuming our first .

INTRODUCCION

El innovar el turismo es la parte fundamental para aprovechar y difundir los lugares turísticos, la gastronomía es muy importante ya que refleja la identidad de un lugar, un ejemplo son las huecas que ofrecen platos típicos autóctonos que a través del tiempo sigue manteniendo las recetas originales, el problema surge cuando la juventud no posee fuentes de información perdiendo el interés por visitar estos lugares que ofrecen platos típicos prefiriendo otras opciones modernas. Por esta razón se elaborará una guía informativa que ayude a tener información concreta de las huecas incentivando a la juventud a consumir lo nuestro.



CAPITULO I

1.1 ANTECEDENTES

Conocer los antecedentes que tienen similitud con el proyecto que se realizará, marca la orientación que se debe tomar al momento de iniciar la investigación, existen proyectos relacionados con el mismo pero abarcan características diferentes por esta razón algunos de ellos serán tomados como muestra, para conocer el perfil del proyecto a realizarse, tomando como apoyo los siguientes antecedentes:

TITULO: "EL AUTENTICO LIBRO DE LAS HUECAS QUITO"

AUTOR: Fernanda Andrade, Alejandro Casares, Jesús Contreras, Manuel Kingman, Santiago Rosero, Gonzalo Vargas M. Fotografías de: Fernanda Andrade, Adrián Balseca, Manuel Kingman, Santiago Rosero, Gonzalo Vargas M, Juan Pablo Viteri.

AÑO: 2013

INSTITUCION: Municipio de Quito.

CONCLUSION: el libro sobre las huecas de Quito elaborado por el municipio tiene una información de las huecas de toda la ciudad de Quito, además de brindar una información más detallada y amplia de cada una de estas.

TÍTULO: “investigación de establecimientos tradicionales de comida en el centro histórico de Quito y elaboración de una guía gastronómica”.

AUTOR: Srta.: JOHANNA MELO E., Sra.: DANIELA INTRIAGO R.

AÑO: 2011

INSTITUCION: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL

CONCLUSION: establecer cuáles son los establecimientos de comida típica en el centro histórico de Quito, para elaborar una guía gastronómica que identifique los platos típicos de Quito.

TÍTULO: “creación de la cafetería “pacha mama” ubicada en el barrio la Ronda en el centro histórico de Quito”

AUTOR: ROBERTO CARLOS MORALES SEGURA

AÑO: 2009

INSTITUCION: UTE

CONCLUSION: creación de una Cafetería que brinde servicio de comida típica y su servicio y comodidad de este ubicado en la calle la Ronda en el Centro Histórico de Quito.



TITULO: Desarrollo de un modelo de marketing y análisis financiero para la creación de un restaurante de comidas típicas en el centro histórico de la ciudad de Quito: caso Restaurante la Casa 1028

AUTOR: Acosta Lasso, Paulina, López, María Fernanda

AÑO: 2005

INSTITUCION: QUITO / PUCE / 2005

CONCLUSION: No es exactamente una tesis que hable del tema que voy a realizar pero me facilita para conocer un restaurante más del Centro Histórico de Quito.

TITULO: Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante en el centro histórico de Quito

AUTOR: Gallardo Pacas, Cristina Fernanda

AÑO: 2011

INSTITUCION: UDLA

CONCLUSION: creación de un Restaurant de Comida Típica en el centro Histórico de Quito.

1.2 CONTEXTO

San Francisco de Quito, capital del Ecuador, es la segunda ciudad más grande y poblada del país, se encuentra a 2800 metros sobre el nivel del mar cuenta con 32 cantones divididos en barrios.

No se sabe cuándo fue su primera fundación, pero se mantienen algunos registros que en la época incaica, el inca Huayna Cápac convirtió a Quito en una ciudad importante en el norte del Tahuantinsuyo.

Años más tarde el seis de diciembre de 1534 la conquista española es tomada como fecha importante dentro de la historia, ya que marco la unión de dos sociedades con diferentes costumbres, clases sociales, religión.

En la ciudad de Quito se formó lo que corresponde a la Escuela Quiteña donde se desarrollaron artistas que dejaron como herencia pinturas, esculturas muy valiosas en los siglos XVII y XVIII.

El 24 de Mayo mediante la Batalla de Pichincha el General Antonio José de Sucre vence a las tropas españolas consiguiendo la liberación de Quito y de las diferentes provincias que conformaban la Real Audiencia de Quito.

El 13 de Mayo de 1830 se da paso a la época Republicana del Ecuador, determinando a Quito como capital.

Se forman varios organismos gubernamentales, culturales, financieros, administrativos, comerciales. Declarada por la UNESCO, Patrimonio Cultural de la Humanidad, el 18 de Septiembre de 1978, ya que posee un centro histórico grande, con gran valor cultural y el más conservado de América, cuenta con ciento treinta edificaciones que contienen aspecto religioso y cinco mil inmuebles registrados como bienes patrimoniales.

Lamentablemente varios años estuvo descuidado lo que perjudicó a la conservación de estos lugares que conformaban el Centro Histórico de Quito. En la actualidad la Empresa de Desarrollo del Centro Histórico se preocupa por la conservación de iglesias, calles y plazas ayudando a incentivar la visita de estos lugares, ya que existe más seguridad en el sitio, por parte de la Policía Metropolitana que ayuda al control social y de seguridad dentro del Centro Histórico de Quito, especialmente en las noches que es un paraíso lleno de luces de colores, paseos en caballos recordando la época colonial. Además de tener muy cerca el Palacio de Carondelet que es la sede Presidencial del Ecuador.

El Centro Histórico fue un área comercial desde tiempos muy antiguos, hasta la actualidad, se puede encontrar varias opciones para los diferentes gustos, restaurantes, que ofrecen las diferentes delicias y variedad de platos típicos del Ecuador, si hablamos de la comida Quiteña se puede encontrar una variedad de platos con sus diferentes sazones y recetas tradicionales que hacen que las personas acudan a estos lugares para

apreciar la carta de presentación que ofrece Quito. No dejemos de lado los diferentes sabores como dulces, postres, aromas como el café que ofrecen las cafeterías.

Es importante conocer que las diferentes opciones de comida que ofrece el centro Histórico son varias, restaurantes, cafeterías, heladerías son trayectorias desde tiempos muy antiguos que han pasado de generación en generación manteniendo sus colores, sabores, texturas, aromas, recetas familiares que han logrado la apreciación de los quiteños.

1.3 JUSTIFICACION

Los quiteños hoy en día procuran ocupar su tiempo libre, en actividades familiares evitando el sedentarismo en sus hijos, pero los videos juegos, redes sociales, internet, entre otros, son las actividades que se dan preferencia tanto de parte de padres como hijos mal gastando su tiempo, esto ocasiona problemas al momento de hablar de la educación, la falta de interés por la cultura en el Ecuador, ocasionando un gran vacío en los conocimientos de cultura general, bajo rendimiento académico, falta de valores.

La poca unidad de las familias es un factor que deteriora la influencia para apreciar las raíces que son el motor para amar a nuestro país, es algo que se debe inculcar desde muy pequeños y que en la actualidad se ha descuidado por lo que se refugian en actividades anteriormente dichas.



El Ecuador y en si enfocándonos en el centro histórico de Quito posee una variedad de lugares tradicionales que brindan los servicios de comida típica y los mismos ecuatorianos son los que desconocen de estos, son personas que crecieron con estas tradiciones y algunas que vienen del exterior a disfrutar de los platos típicos, por estas razones, se busca que las personas conozcan primero lo nuestro ofreciendo un turismo de calidad al turista.

Buscar nuevas formas de difundir las huecas que forman parte del centro histórico de Quito para que los mismos ciudadanos se sientan orgullosos de disfrutar primero lo nuestro. Ofrecer alternativas de restaurantes y cafeterías para todas las personas y con la variedad de opciones para los diferentes gustos que poseen, aumentar el valor gastronómico de los quiteños, logrando mantener una fuente de ingresos para el país durante muchos años a futuro, ayudando de Material de apoyo como una guía informativa que posea información precisa de los diversos sitios que el centro histórico de Quito ofrece.

1.4 DEFINICION DEL PROBLEMA

La falta de fuentes de información, el poco interés, para visitar las huecas del centro histórico de Quito, por parte de jóvenes que están en la capacidad de visitar y deleitar los platos típicos de la ciudad, hace que, con el pasar del tiempo la comida tradicional, las recetas, y su preparación pierdan la importancia gastronómica, por parte de la juventud.

El que prefieran platos modernos y no consuman primero lo nuestro, es un problema; está en nosotros informar e incentivar a consumir esta deliciosa comida. Tomando en cuenta que detrás de sus colores, texturas, sabores está escrita una historia que nos identifica como ecuatorianos, y una identidad que debemos mantener viva por muchos años futuros.

CAPITULO II

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.1 MAPEO DE INVOLUCRADOS.



Tabla 1. Mapeo de involucrados

Autor: Kelly Vallejo

2.2 MATRIZ DE ANÁLISIS INVOLUCRADOS

BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS	PORCENTAJE
PROPIETARIOS DE LAS HUECAS.		90%
PROFESORES DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.		15%
INVESTIGADOR		90%
TURISTA NACIONAL Y EXTRANJERO		90%
GUIAS DE TURISMO		90%
	UNIVERSIDADES CON LA CARRERA DE TURISMO.	30%
	ESCUELAS Y COLEGIOS DE QUITO	15%
	AGENCIAS DE TRANSPORTE	60%
	HOTELES DE QUITO	40%
	AGENCIAS DE VIAJES DE QUITO	70%

Tabla 2: Matriz de involucrados

Autor: Kelly Vallejo



ANÁLISIS.

Innovar el turismo es una actividad que se debe realizar más a menudo, una de las ideas para que las personas tengan más interés al momento de hablar del turismo es la elaboración de esta Guía informativa enfocada a las huecas dentro del Centro Histórico de Quito, por esta razón valoramos que si se posee fuentes de información será posible animar a la gente a que visite las huecas que desde años muy antiguos hasta la actualidad, mantienen viva su tradición. Buscaremos llegar a los establecimientos más importantes mediante una investigación de los mismos, y esta información servirá para los estudiantes de turismo y profesores ya que será una fuente de información para aplicarla con sus alumnos, las clases dictadas dentro del salón de clases ya no serán solo escritas sino que se brinda la opción de conocer directamente los atractivos o en sí que la utilicen como fuente de investigación e información, ayudará algunos campos importantes dentro del turismo como agencias de transporte ya que existen lugares alejados que necesitarían este servicio, las agencias de viajes podrán ofrecer estas opciones en sus paquetes turísticos, los hoteles ya que existen aficionados a la gastronomía que vendrán en tours gastronómicos y harán uso de sus servicios.

CAPITULO III

PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.1 ÁRBOL DE PROBLEMA

POCAS FUENTES DE INFORMACIÓN DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

CAUSAS

- FALTA DE FUENTES DE INFORMACIÓN, DE LUGARES GASTRONÓMICOS POPULARES.
- FALTA DE APOYO DE LOS CENTROS GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO
- TENER LA TOTAL ACCESIBILIDAD PARA LA INVESTIGACIÓN DIRECTA Y CONFIABLE DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.
- INCREMENTO DE RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA
- POCO INTERÉS POR LA POBLACIÓN JOVEN DE QUITO
- FALTA DE CULTURA GASTRONÓMICA
- DESCONOCIMIENTO DE LAS HUECAS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

CONSECUENCIAS

- DESCONOCIMIENTO DE INFORMACIÓN VERDADERAS DEL ORIGEN DE ESTOS LUGARES
- NO PROMOCIONAR LAS HUECAS.
- NO CONTAR CON LA SUFICIENTE INFORMACION DE ESTOS ESTABLECIMIENTOS GATRONÓMICOS.
- LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA RÁPIDA NO OFRECEN COMIDA SANA.
- LA JUVENTUD HOY EN DIA NO APRECIAN LOS PLATOS TÍPICOS .
- LA PERDIDA DE INTERÉS POR LAS HUECAS

Tabla 3: Árbol de problemas, Autor: Kelly Vallejo

3.2 ÁRBOL DE OBJETIVOS



Tabla 4: Árbol de Objetivos

Autor: Kelly Vallejo

ANÁLISIS

Buscar información importante de comida popular dentro del centro histórico de Quito, tratando de mantener las raíces de su historia de cada una de las huecas ya que sabemos que estos han estado presentes de generación en generación.

Por esta razón muy importante se buscará dar apoyo en la realización de la guía informativa de cada uno ellos.

Conocer cada una de las delicias que ofrecen las huecas, de esta forma sabremos qué es lo que queremos informar, el sabor de la comida típica de Quito, y así lograr persuadir a los jóvenes a consumir la comida de nuestra ciudad y la apreciación de la identidad gastronómica de estos platos.

Mantener la gastronomía quiteña es muy importante y no solo de Quito, sino de las demás ciudades del Ecuador, ya que es la identidad del país al que pertenecemos.

CAPITULO IV

4.1. MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

OBJETIVO	IMPACTO DEL PROPÓSITO	FACTIBILIDAD TÉCNICA	FACTIBILIDAD FINANCIERA	FACTIBILIDAD SOCIAL	FACTIBILIDAD POLÍTICA	TOTAL	CATEGORÍA
Recopilar la información de bibliotecas, internet e información mediante testimonio oral de las personas que conforma y acuden a estos lugares de comida popular.	4	4	3	2	1	14	ALTO
Solicitar muy comedidamente y Cortez el apoyo para la realización del proyecto.	3	3	3	3	1	13	ALTO
Realizar los respectivos procedimientos para obtener la información verídica.	5	4	4	3	1	17	ALTO
Buscar ayuda de profesionales para que el resultado de la guía informativa sea eficaz.	5	5	5	5	1	21	ALTO
Utilizar material de apoyo	4	5	4	4	1	18	ALTO
Conocer personalmente los productos que ofrecen estos centros gastronómicos.	4	3	2	4	1	14	ALTO
Incentivar a la población, especialmente dirigida a la juventud, a visitar las huecas que ofrecen delicias quiteñas.	4	4	2	5	1	16	ALTO
Aumentar el valor cultural de la gastronomía.	4	4	3	2	1	14	ALTO
Rescatar las raíces de estos establecimientos.	3	3	3	3	1	13	ALTO

Tabla 5: Matriz de Alternativas

Autor: Kelly Vallejo



ANÁLISIS:

Los objetivos a donde queremos llegar con el proyecto son muy importantes, ya que se buscará obtener conclusiones positivas.

Se ha analizado el impacto que tendrá el proyecto y se ha establecido que posee categorías altas ya que los medios serán directos y precisos dentro de su ejecución, buscando el apoyo necesario que beneficiará a las Huecas del Centro Histórico de Quito. La factibilidad técnica será aplicada directamente dentro de las huecas ya que se realizará la investigación en los lugares y con los propietarios, por ello se buscará entidades como el municipio de Quito, Agencias de Viajes, Guías de turismo ayuden a estos lugares a difundir su gastronomía.

La cultura dentro de la ciudad es primordial, muchos de estos lugares se han perdido por la falta de interés de los mismos ciudadanos de Quito, hablando de la población joven, ya que ellos buscan comida rápida para su alimentación, es lo que queremos cambiar por medio de este proyecto, lograr que la sociedad siga disfrutando de la comida típica que ofrece Quito y de esos deliciosos platos, que son nuestras raíces.

Por ello se analiza que las entidades políticas se han preocupado por las Huecas, por difundir el turismo, restaurantes garantizando la estabilidad en este campo.

Generalmente el proyecto se enfocará en dar una fuente de información de estas raíces que con el pasar del tiempo se han ido perdiendo, y así lograr que los establecimientos que aún sobreviven hasta la actualidad sean reconocidos en un futuro, manteniendo así la

influencia que tendrá el turismo, ofreciendo al turista una gama de opciones gastronómicas que son preparadas con recetas antiguas.

4.2 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS



Tabla 6: Diagrama de Estrategias

Autor: Kelly Vallejo

4.3 MATRIZ DE MARCO LÓGICO

FINALIDAD	INDICADOR	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Difundir e Informar sobre las principales huecas del centro histórico de Quito.	Afluencia de turistas nacionales e internacionales a las huecas del Centro Histórico de Quito.	Incremento económico en la actividad gastronómica de estos centros de comida popular.	Apoyo Mintur Municipio de Quito. Centros gastronómicos.
PROPÓSITOS Incrementar el valor gastronómico de las comidas típicas de Quito.	Ayudar a reconocer los atractivos gastronómicos que mantienen sus tradiciones desde tiempos muy antiguos.	Invertir en las empresas que se beneficiarán de la guía informativa.	Apoyo Mintur Municipio de Quito. Centros gastronómicos.
COMPONENTES ✓ Investigación de campo. ✓ Auspicios por parte de las huecas. ✓ Apoyo visual como fotografías.	Contacto directo con las huecas gastronómicas y sus clientes para ver su desarrollo gastronómico.	Mayor índice de empleo. Afluencia de jóvenes en las huecas. Importancia por parte de autoridades del lugar.	Apoyo Mintur Municipio de Quito. Centros gastronómicos. Ministerio de relaciones laborales Iess
ACTIVIDADES ✓ Visita a las Huecas en el Centro Histórico de Quito. ✓ Entrevista a los propietarios gastronómicos y a sus clientes. ✓ Degustación de los platos típicos que ofrecen estos lugares. ✓ Fotos	Fotografías. Entrevistas. Degustación de la comida.	Satisfacción y aceptación de los turistas.	Apoyo Mintur Municipio de Quito. Centros gastronómicos. Ministerio de relaciones laborales Iess

Tabla 7: Matriz de Marco Lógico

Autor: Kelly Vallejo

CAPITULO V

LA PROPUESTA

5.1. ANTECEDENTES DE LA HERRAMIENTA

Una guía tiene como objetivo conducir, encaminar, dirigir algo para llegar a un fin específico, por esta razón encontramos guías (documento físico) que nos ayudan a encontrar lugares, o en otro caso personas que son llamadas guías ya que ayudan a personas a encaminarse en los diferentes lugares para conocerlos.

Cuando nos referimos de una guía con información nos ayuda a conocer los diferentes lugares con sus respectivos datos como números de teléfono, dirección, descripción general del lugar, están ayudando a las personas a que conozcan lugares nuevos.

La historia nos ayuda a conocer todo sobre las guías y nos cuenta que aparecen como una gran idea en el mundo medieval árabe, ya que en ese tiempo por la falta de tecnología las personas desconocían en donde encontrar objetos como monumentos, artefactos, tesoros, y en si lugares que poseían lugares hermosos.

En la época moderna; la guía fue elaborada por KARL BAEDEKER en Alemania (1835) y por JOHN MURRAY III en Inglaterra (1836).

Las guías que ellos elaboraban fueron muy populares, ya que separaban la realidad con las aventuras personales siendo de gran ayuda para los viajeros del siglo XX,

especialmente durante la primera guerra mundial y después de la segunda guerra mundial por esta razón hasta la actualidad se venden estas guías.

Con la aparición de la tecnología fue de gran ayuda, la elaboración de estas guías ya que las personas se ayudan de computadores tanto para elaborarlos, como para leer y encontrar de una manera más rápida la información que se buscaba, además que ayuda mucho para mantener la información más actualizada y guardarla de una forma segura, en la actualidad existen aplicaciones que ayudan estar más informados de los diferentes lugares de destino para viajar ya sea en el país o fuera de él.

La palabra hueca no se la puede definir exactamente refiriéndose a los espacios de comida tradicional pero se establece lo siguiente;

Hueca es una palabra utilizada por los Quiteños para identificar a un lugar de comida que se encuentra en un espacio pequeño y muchas veces difícil de encontrar. Las famosas huecas ofrecen un plato o platos de comida tradicional con un sabor particular del lugar que hace que sea muy popular en la sociedad.

El plan de marketing es muy importante ya que mediante este ayudaremos a promocionar las diferentes actividades que se desean difundir, trazándose objetivos para realizarlos en un determinado tiempo, cabe mencionar que la elaboración de un plan de marketing toma tiempo y un adecuado estudio y reflexión de lo que se va aplicar, de esta forma los resultados serán notorios a futuro.

Un buen estudio de mercado ayudará a la elaboración correcta de los objetivos que se desean alcanzar.



5.2 DESCRIPCION DE LA HERRAMIENTA

5.2.1. INVESTIGACION DE MERCADO.

Mediante una visita a las diferentes huecas del centro histórico de Quito se observó que hay muchas personas que desconocen de estos lugares; las personas que las visitan son porque familiares o amigos les han llevado a deleitar estos platos, por esta razón se ha tomado como base la población de Quito para realizar las diferentes inquietudes de estos lugares de comida popular.

FÓRMULA:
$$n = \frac{N}{(N-1) E^2 + 1}$$

$$n = \frac{2239191}{(2239191 - 1) 0.9 + 1}$$

$$n = \frac{2239191}{(2239190) 0.81 + 1}$$

$$n = \frac{2239191}{1813743.9 + 1}$$

$$n = \frac{2239191}{1813744.9}$$

n= 1.23

5.2.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS

1.¿HA VISITADO LOS CENTROS GASTRONÓMICOS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO?



Grafico 1: Encuesta pregunta 1

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que los habitantes en su mayoría han visitado los centros gastronómicos de Quito refiriéndonos a los diversos establecimientos que se encuentran en el Centro Histórico como restaurantes, cafeterías, golosinas populares, bebidas típicas que se encuentran dispersos. Cabe rescatar que la diferencia entre las personas que conocen estos lugares y las que no es muy poco ya que su diferencia es de seis por ciento. Llegando a la conclusión que existe una gran cantidad de personas que visitan los lugares gastronómicos del Centro Histórico de Quito, pero su visita es más frecuente a los restaurantes que ofrecen el servicio de comida rápida, ya sea por los costos que tienen, por su reconocimiento, o porque carecen de información de otros centros de comida. Las personas que han visitado estos lugares típicos han sido porque mediante generaciones en su familia lo han sabido apreciar y los visitan con frecuencia, en algunos casos la difusión de la información de una forma oral.

2. ¿CONOCE LAS PRINCIPALES HUECAS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO?

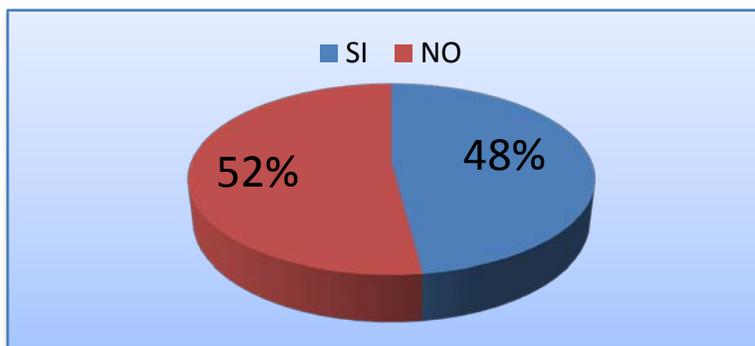


Gráfico 2: Encuesta pregunta 2

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que el 48 por ciento de la población encuestada ha visitado las diversas huecas del centro histórico de Quito ya sea que ofrecen los platos típicos, golosinas o bebidas tradicionales, cabe rescatar que es un porcentaje menor refiriéndonos al 52 por ciento de personas que no han visitado estos centros gastronómicos ya que en muchos casos la población desconoce los lugares típicos que ofrece el Centro Histórico de Quito, en otros no saben lo que es una hueca y por esta razón no afirman a ver conocido. El desconocimiento de estos lugares gastronómicos es muy alto ya que las personas han optado por comida rápida o en algunos casos no valoran la comida típica que ofrece la ciudad, otros por la falta de tiempo para visitar el Centro Histórico. Cabe mencionar que la falta de información ha provocado que las personas no visiten estos lugares gastronómicos, ya que muchos de ellos tienen direcciones muy alejadas que no facilitan el rápido acceso a ellas.

3. ¿CON QUÉ FRECUENCIA ACUDE A ESTOS CENTROS GASTRONÓMICOS?

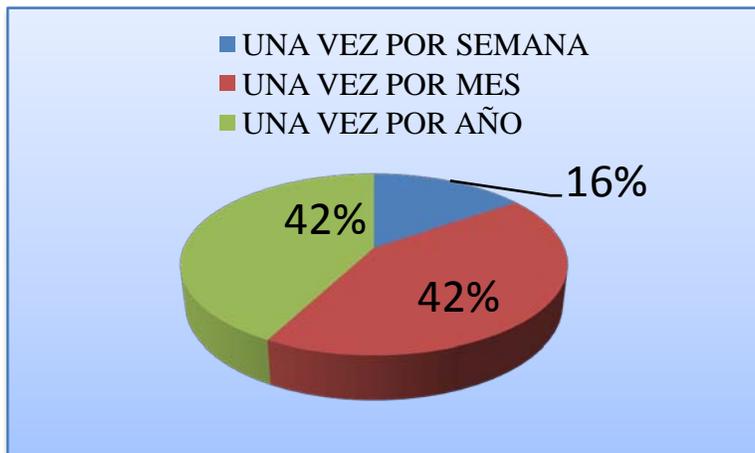


Grafico 3: Encuesta pregunta 3

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que las personas que han visitado los centros de comida Típica no lo hacen con frecuencia y esto se refleja en los resultados ya que las personas afirmaron que el 16 por ciento de la población visita estos lugares una vez por semana, el 42 por ciento una vez por mes y el 42 por ciento una vez al año, con estos resultados se llegó a la conclusión que las visitas no son muy concurrentes y cuando han visitado las huecas ha sido por diferentes motivos como por ejemplo tenemos las salidas en familia, con amigos o porque simplemente tuvieron que realizar alguna actividad por el lugar y adquirieron el servicio en alguno de estos lugares, por la falta de tiempo, la falta de dinero es otro motivo, por la falta de información, la escasez de publicidad de los diferentes lugares gastronómicos. En algunos casos las personas afirmaron que si acuden con frecuencia al Centro Histórico pero que prefieren consumir productos conocidos como los de comida rápida ya que el servicio es muy rápido, limpio y ya conocen la calidad del producto.

4. ¿CREE USTED QUE ESTAS HUECAS HAN PERDIDO SU VALOR ANCESTRAL?



Grafico 4: Encuesta pregunta 4

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que el 33 por ciento de la población piensa que la huecas del Centro Histórico de Quito no han perdido su valor ancestral refiriéndonos a esto la forma de como los propietarios de estos lugares gastronómicos preparan la comida y muchos de estos lugares gastronómicos han pasado de generación en generación aprendiendo las diferentes técnicas la elaboración de estos platos por lo que se sigue manteniendo las costumbres ancestrales. El 67 por ciento de la población afirmó que si han perdido su valor ya que en muchos casos ya no se utilizan los productos originales al momento de realizar los diferentes platos típicos por esta razón el sabor a cambiado en los platos, ya que mediante el pasar del tiempo han cambiado los utensilios para su elaboración, los productos se han modernizado, y estos centros han cambiado de propietarios lo que ha producido cambios en varios aspectos. La mayor parte de la población afirma que existe gran variedad de cambios ya que mediante el pasar del tiempo se ha ido modernizando utensilios, condimentos, técnicas de cocción, se aplica más la limpieza en los productos.

5. ¿A SU PARECER QUIEN ACUDE CON MAS FRECUENCIA A DELEITAR LA COMIDA TÍPICA DE QUITO?



Gráfico 5: Encuesta pregunta 5

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que el turista nacional refiriéndonos a las personas que acuden a visitar la ciudad de Quito por paseo o por visitar a sus familiares de las diferentes ciudades del Ecuador acuden a deleitar las comida típica en un 13 por ciento cabe mencionar que estas personas solamente visitan estos lugares en un determinado tiempo del año. Mientras que en los últimos años el ingreso de turistas extranjeros ha sido muy alto por lo que al caminar por el Centro Histórico de Quito se puede observar variedad de turistas que vienen de los diferentes países y lo que más les gusta es probar los platos, golosinas, y bebidas típicas que se pueden encontrar. La población visita estos lugares en un 17% ya que solo acuden cuando realizan compras alrededor del Centro Histórico, salidas familiares con amigos. Es muy agradable conocer que personas del extranjero les gusta apreciar estos lugares pero a la vez es muy triste saber que los mismos ecuatorianos no aprecian lo típico de nuestra ciudad.

6. ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO TÍPICO DE QUITO?

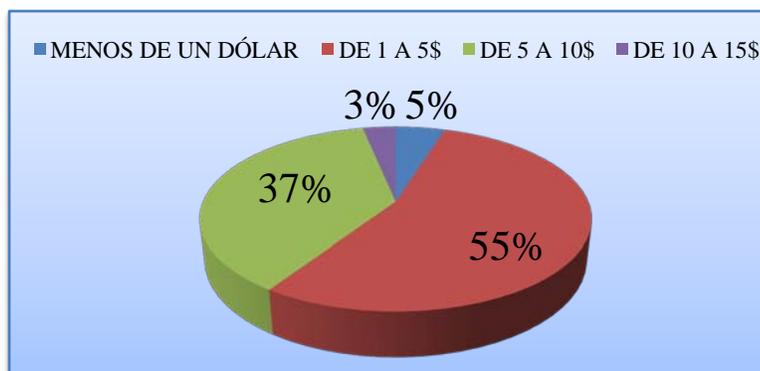


Gráfico 6: Encuesta pregunta 6

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que las personas al consumir alguno de estos productos que ofrecen los restaurantes, cafeterías, golosinas, bebidas tradicionales, están dispuestas a pagar en de esta forma dependiendo el producto que se vaya a consumir y en el lugar que se lo vaya a realizar. El 5 por ciento dijo que en cosas pequeñas están dispuestos a pagar menos de un dólar y esto se refiere a las golosinas tradicionales que se ofrecen en el Centro Histórico de Quito. El 55 por ciento dice que el valor adecuado para un plato típico y que este sea de calidad se lo puedo valorizar de uno a cinco dólares dependiendo el producto que sea. El 37% está dispuesto a pagar hasta diez dólares cabe mencionar que estos platos ya deben ser de calidad y cumpliendo todas las adecuadas técnicas de manipulación de alimentos. Es muy poca la población que está dispuesta a pagar de diez a quince dólares por un plato ya que el valor es muy alto y para un plato popular es mucho pagar una cantidad así, ya que las personas van en grupo o en familia y los costos son exagerados. Como conclusión se

puede definir que las personas están dispuestas a pagar en un margen de uno hasta cinco dólares como máximo por un plato popular.

7. ¿PIENSA QUE LA COMIDA TRADICIONAL DE QUITO INFLUYE EN EL TURISMO?

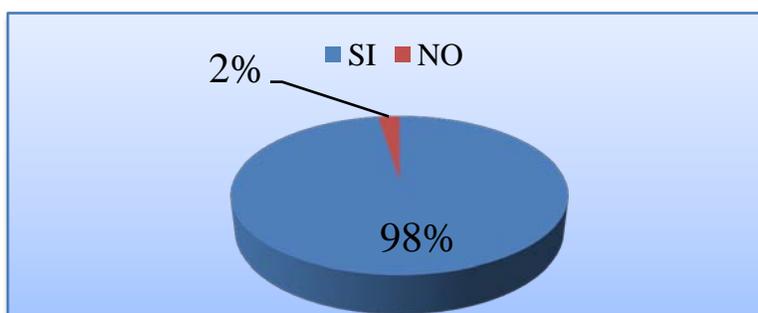


Gráfico 7: Encuesta pregunta 7

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que el 98 por ciento afirma que los centros gastronómicos sí influyen en el turismo ya que es una parte muy importante para hacer conocer al turista sobre la comida típica de Quito.

Estos lugares son muy importantes porque forman parte del valor cultural de una ciudad y de las formas antiguas de como preparaban la comida. Y esa parte es muy importante dentro de la comida que se elabora en el Ecuador ya que se preocupara mantener la preparación antigua.

Mientras el 2 por ciento piensa que no porque la gastronomía es una parte del turismo pero no influye del todo en las actividades turísticas. En conclusión se ha pensado que el turismo va acompañado de la gastronomía y que es una parte fundamental para el turista

porque cuando se visita un lugar siempre se diferencia por su cultura y por lo tanto también de su gastronomía.

8. ¿LE AGRADARÍA TENER UNA INFORMACION MAS DETALLADA DE LAS HUECAS MAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO?

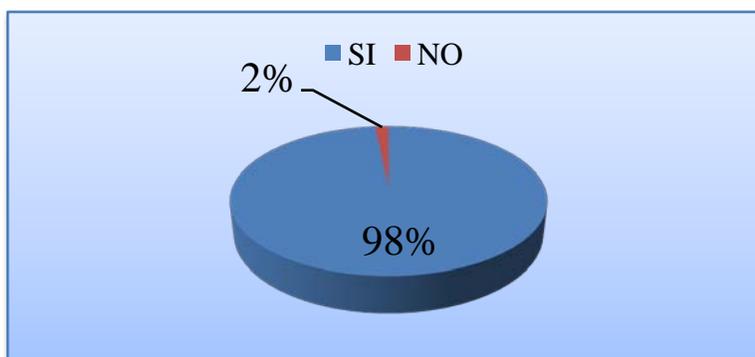


Grafico 8: Encuesta pregunta 8

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que la falta de información provoca que las huecas que ofrecen productos típicos no sean muy visitadas por los que el 98 por ciento le gustaría tener una información para estos lugares y así visitarlos de una forma más seguida.

La información les agradaría mucho que sea por medio de una guía informativa ya que ofrecerá una información concreta y con las diferentes fotografías de lo que se va a visitar de esta forma el turista tendrá una variedad de lugares gastronómicos que visitar y variedad de comida desde platos típicos, golosinas, bebidas típicas. Se puede apreciar también que la realización del proyecto será factible ya que la realización de la guía ayudará al turista a conocer lugares típicos y no solo visitar los mismos de siempre.

9. ¿A SU CRITERIO QUIEN VALORA MAS ESTOS LUGARES DE COMIDA TRADICIONAL?

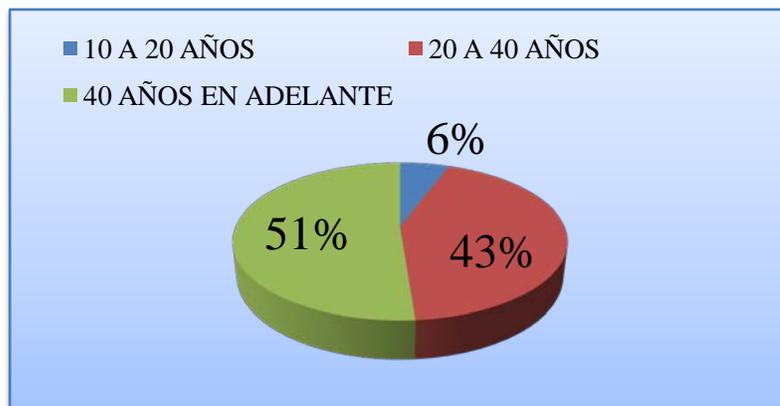


Gráfico 9: Encuesta pregunta 9

Mediante las encuestas realizadas a la población de Quito se determinó que las personas que valoran más los centros gastronómicos son las personas de cuarenta años en adelante ya que en su niñez ellos visitaban estos lugares con sus padres o sus abuelos les contaban sobre estos, para ellos es muy bonito conocer que estas huecas siguen ahí ofreciendo las delicias con la que ellos crecieron ya que cuando ellos visitan estos lugares tienen recuerdos felices o tristes.

En un 43 por ciento dicen que las personas que tienen de veinte a cuarenta años valoran estos lugares y los visitan pero ya no lo hacen muy seguido ya que muchos de ellos prefieren comida de actualidad. El 6 por ciento corresponde a los niños de diez años a veinte años ya que ellos no conocen mucho platos típicos ya que sus padres no les han llevado a deleitarlos por lo que no valoran lo típico de la ciudad y de esta forma nos damos cuenta que el valor cultural se está perdiendo con el pasar de los años.

5.2.3. DETALLE DE LA HERRAMIENTA

La guía informativa tiene una medida de 10.5 cm de ancho por 14.5 cm de largo.

Su estilo es plegable de 8 carillas; 4 carillas tiro (un lado); 4 carillas retiro (otro lado).

Están impresos a full color, en papel couche de 120 gr, con barniz uv.

La guía informativa consta de logotipo de la campaña que se llama mama huecas y su eslogan, las mejores del centro histórico de Quito. Siempre va ir acompañado el logo con el eslogan.

La portada tendrá el logo y eslogan, en la parte central, el fondo es de color amarillo mostaza, ya que es un color que nos induce, despierta el hambre, en la parte inferior tiene la silueta de edificios, casas y la virgen del panecillo, en una sola tonalidad oscura que nos representa el centro histórico.

En la primera carilla se ubicó imágenes e información de las cafeterías Caribe, Modelo y El petril, la información dentro de esta carilla y junto a cada establecimiento es la ubicación (dirección), horario de atención y una breve descripción de los productos característicos de ese lugar.

Carilla dos y tres (carillas centrales), en estas carillas se encuentra un mapa del centro histórico, donde se grafica las calles y la ubicación de cada establecimiento, cada uno señalado con un número específico, los mismos que se encuentran detallado de la siguiente manera; número del establecimiento y nombre del establecimiento que

corresponde. Así mismo en estas carillas centrales se encuentra información relacionada al tema.

Carilla cuatro, se encuentra imágenes e información de la heladería San Agustín, dulcería Colonial y las quesadillas de San Juan.

(CONTRAPORTADA, parte posterior de la guía informativa)

Carilla cinco, imágenes e información de Motes San Juan, Las corvinas de María Paz, La Colmena, además nombres de todos los establecimientos y logotipo de auspiciantes.

Carilla seis, imágenes e información de café chapineros, Las tradicionales tortillas de maíz, mote Colonial.

Carilla siete, imágenes e información de Los caldos de E. Morales, La exquisita y Colaciones Cruz Verde.

Todos estos con el mismo esquema de la carilla uno.

La entrega de esta guía informativa al consumidor va precedida de una campaña de promoción y difusión que consiste en la entrega de flyers (hojas volantes) alusivas a la guía informativa es decir:

Hoja volante de 9.53 cm de ancho por 21 cm de largo, impresión full color en papel couche de 90 gr tiro y con un toquel en la parte inferior de 3 cm de largo por 9,53 cm de ancho, contiene el logotipo y eslogan de la campaña de la guía más los nombres de los establecimientos participantes y dos cupones desprendibles con promociones de descuento ofertados por los establecimientos participantes.

Respecto al diseño se mantiene la línea gráfica de la guía informativa.

Estos flyers serán distribuidos con quince días antes, la entrega será gratuita en los siguientes puntos de distribución.

- ✓ Locales participantes
- ✓ Plaza de la Independencia
- ✓ A los alrededores del Centro histórico.

CAPITULO VI
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

6.1. RECURSOS

 TALENTO HUMANO	<ul style="list-style-type: none">• INVESTIGADOR / KELLY VALLEJO• TUTOR / TEC. MIGUEL AGUILAR• LECTOR / ERIKA VILLEGAS• POBLACION QUITO• DUEÑOS DE RESTAURANTE S,CAFETERIAS, TIENDAS DE DULCES.• DOCENTE PROYECTOS	 TECNOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none">• INTERNET• CELULAR• CAMARAS• LAPTOP• FLASH• IMPRESORA	 MATERIALES	<ul style="list-style-type: none">• ESFEROS• HOJAS DE PAPEL BOND• LIBRETA DE APUNTES
--	---	--	---	--	--

Tabla 8: Recursos

Autor: Kelly Vallejo

6.2 PRESUPUESTO

DETALLE	COSTO
PAGO TUTOR	\$200
COPIAS	\$2.00
ANILLADOS	\$3.00
EMPASTADOS	\$12.00
CDS	\$6.00
IMPRESIONES	\$20.00
MOVILIZACION	\$20.00
ALIMENTACION	\$30.00
INTERNET	\$18.00
PUBLICIDAD	\$50.00
IMPREVISTOS	\$20.00
TOTAL	\$381

Tabla 9: Presupuesto

Autor: Kelly Vallejo



6.3 CRONOGRAMA

2013 - 2014		Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
Actividades	Semanas	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
Selección del tema																													
Aprobación del tema																													
Capítulo I: Antecedentes																													
Contexto																													
Justificación																													
Definición del problema central																													
Capítulo II: Análisis de Involucrados																													
Mapeo de Involucrados																													
Matriz de Análisis de Involucrados																													
Capítulo III: Problemas y Objetivos																													
Árbol de Problemas																													
Árbol de Objetivos																													
Capítulo IV: Análisis de alternativas																													
Matriz de análisis de alternativas																													
Matriz de análisis de impacto de los objetivos																													
Diagrama de estrategias																													
Matriz de marco lógico																													
Capítulo V: Propuesta																													
Antecedentes																													
Descripción																													
Fomulación del proceso de aplicación de la propuesta																													
Capítulo VI: Aspectos Administrativos																													
Recursos																													
Presupuesto																													
Cronograma																													
Capítulo VII: Conclusiones y Recomendaciones																													
Corrección Final General																													
Entrega del Proyecto																													
Sustentación del proyecto de grado																													

Gráfico 9: Cronograma

Autor: Kelly Vallejo



CAPITULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. CONCLUSIONES

- ✓ Investigar los diferentes platos típicos que son parte del Ecuador y que hasta la actualidad se siguen ofreciendo en cada uno de los locales del centro histórico de Quito por parte de sus familias que mantienen las recetas tradicionales.
- ✓ Aprovechar los recursos que el turismo tiene; en este caso la gastronomía que identifica a un lugar y con el cual se puede innovar en sus texturas, sabores, colores, manteniendo sus características.
- ✓ Brindar una fuente de información que sea rápida, concisa, económica, enfocándonos en la población joven, ya que tendrán a su disposición una fuente de información que les ayude en su vida estudiantil y más como datos de cultura general.
- ✓ Influir en las generaciones más jóvenes, para que consuman primero la variedad de platos típicos que posee Quito, y todo el Ecuador, de esta forma inculcaremos el amor por lo nuestro.
- ✓ Valorar las costumbres y tradiciones de nuestra ciudad, ya que es la identidad que nuestros antepasados nos dejaron como herencia, por esta razón debemos mantenerla para que generaciones futuras se identifiquen con lo nuestro.



7.2 RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda investigar los platos típicos que posee el Ecuador ya que mediante estos podemos identificar los ingredientes, pasos para su preparación y los utensilios que se utilizan, de esta manera se quiere lograr mantener las recetas autóctonas, y aplicarlas en la actualidad logrando que no se pierda la esencia del origen de estos platos.
- ✓ La gastronomía es sin duda una parte fundamental dentro del turismo ya que marca la identidad de nuestro pueblo, dándonos la oportunidad de innovar los recursos que poseemos, brindando un servicio de calidad a nuestros turistas y obtener beneficios para el país que son muy importantes para el desarrollo en el campo turístico.
- ✓ Una adecuada investigación marca el inicio para adentrarnos en la realidad, al utilizar recursos que beneficien a la misma, por esto se recomienda aprovechar los relatos humanos ya que muestran la verdadera historia de un lugar, y la situación actual que se está viviendo.
- ✓ El elaborar fuentes de información que ayuden a la difusión de la historia, brindar conocimientos de la cultura de un país o ciudad, utilizando la tecnología ayudará al interés de las personas, ya que se utilizaría recursos de actualidad, logrando llamar la atención de la población joven del país.



-
- ✓ El mantener nuestras raíces está en nuestras manos y el innovar con la juventud es el eje fundamental para impulsar el turismo ya que la historia, gastronomía, cultura, se mantendría por muchos años futuros, de esta forma estamos respetando nuestras costumbres y tradiciones que son muy importantes y que se deben aprender a valorar.



ANEXO 1

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

ENCUESTA

1. ¿HA VISITADO LOS CENTROS GASTRONÓMICOS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO?

SI___ NO___

2. ¿CONOCE LAS PRINCIPALES HUECAS DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO?

SI___ NO___

3. ¿CON QUÉ FRECUENCIA ACUDE A ESTOS CENTROS GASTRONÓMICOS?

UNA VEZ POR SEMANA___ UNA VEZ POR MES___ UNA
VEZ POR AÑO___

4. ¿CREE USTED QUE ESTAS HUECAS HAN PERDIDO SU VALOR ANCESTRAL?

SI___ NO___

5. ¿A SU PARECER QUIEN ACUDE CON MAS FRECUENCIA A DELEITAR LA COMIDA TÍPICA DE QUITO?



TURISTA NACIONAL___ TURISTA EXTRANJERO___
POBLACIÓN___

6. ¿CUÁNTO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO TÍPICO DE QUITO?

MENOS DE 1 DÓLAR___ DE 1 A 5\$___ DE 5 A 10\$___
DE 10 A 15\$___

7. ¿PIENSA QUE LA COMIDA TRADICIONAL DE QUITO INFLUYE EN EL TURISMO?

SI___ NO___

8. ¿LE AGRADARIA TENER UNA INFORMACION MAS DETALLADA DE LAS HUECAS MAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO?

SI___ NO___

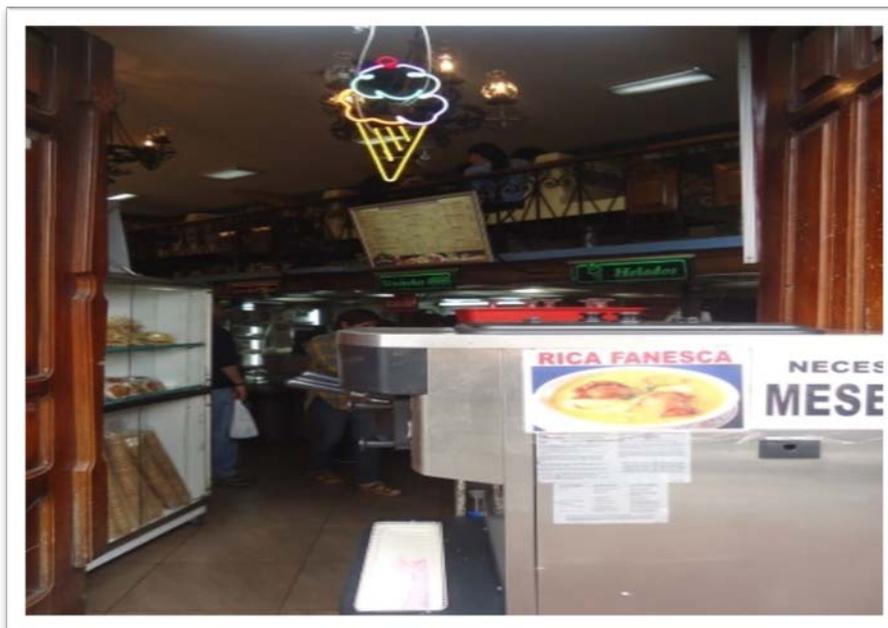
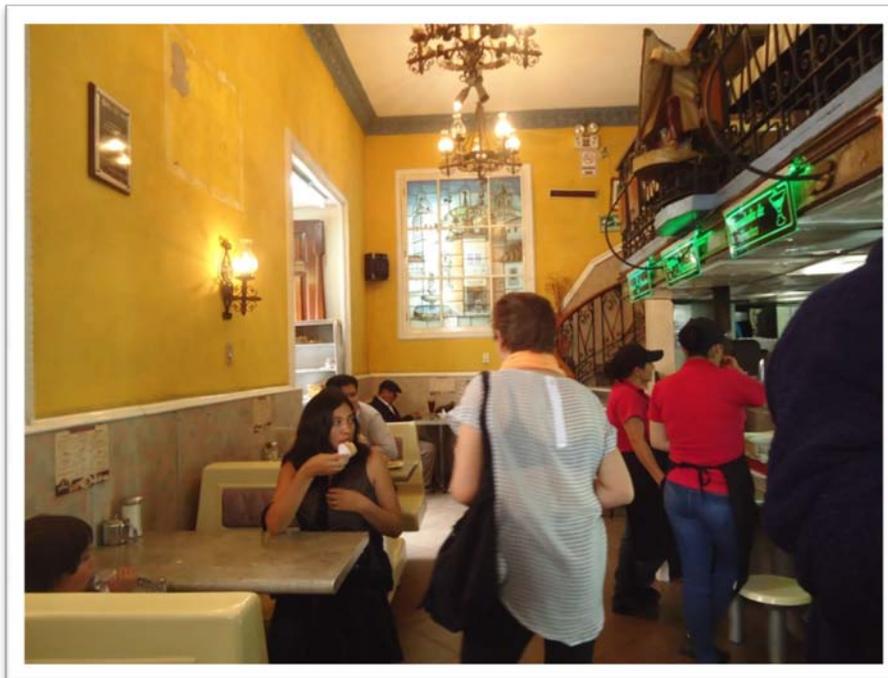
9. ¿A SU CRITERIO QUIEN VALORA MAS ESTOS LUGARES DE COMIDA TRADICIONAL?

10 A 20 AÑOS___ 20 A 40 AÑOS___ 40 AÑOS EN ADELANTE___

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN...

ANEXO 2 / FOTOGRAFÍAS

CAFETERÍA CARIBE



Fuente: Kelly Vallejo

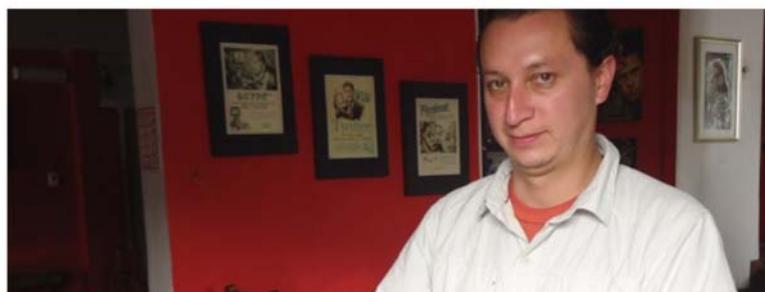
COLACIONES CRUZ VERDE



Fuente: Kelly Vallejo

MOTE COLC

EL TURISMO
GASTRONÓMICO



OS RINCONES
SMO.



Fuente: Kelly Vallejo

LAS TRADICIONALES TORTILLAS DE MAÍZ

EL TURISMO
GASTRONÓMICO



RINCONES



Fuente: Kelly Vallejo

CAFETERIA MODELO

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

LOS MOTES DE SAN JUAN

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

LAS QUESADILLAS DE SAN JUAN

EL TURISMO
GASTRONÓMI



LOS RINCONES
RISMO.



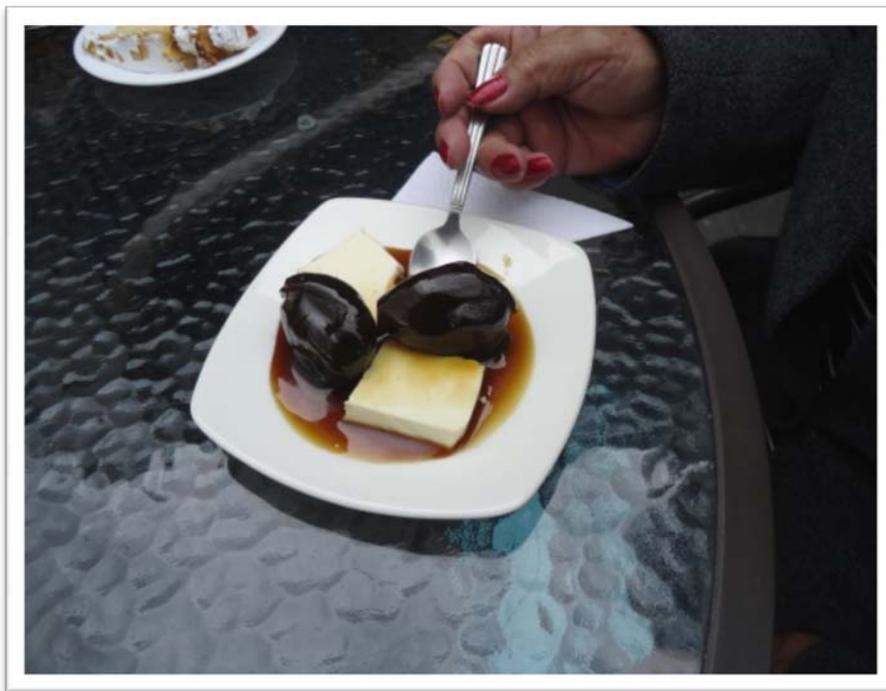
Fuente: Kelly Vallejo

CAFETERIA COLONIAL

EL TURISMO
GASTRONÓMI



RINCONES
).



Fuente: Kelly Vallejo

EL PRETIL

EL TURISMO C
GASTRONÓMICOS



RINCONES
MO.



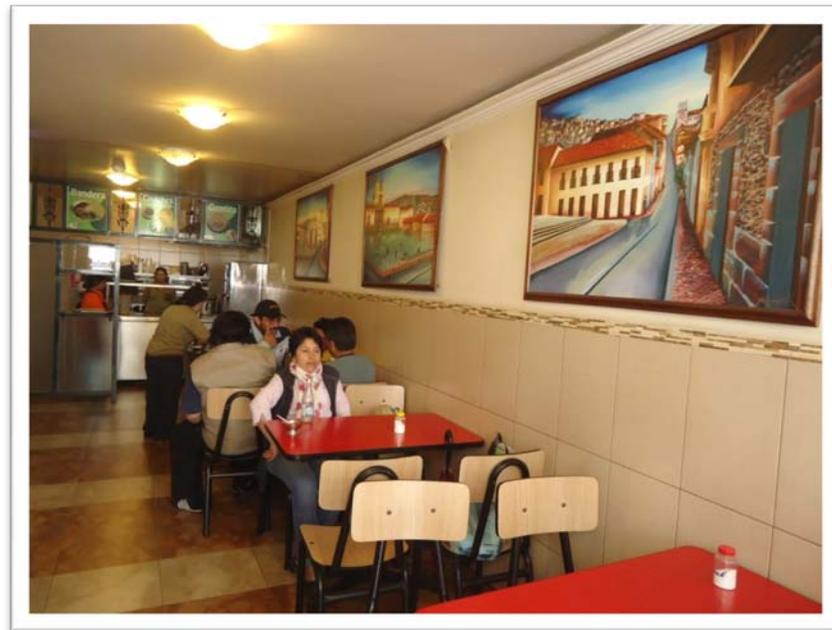
Fuente: Kelly Vallejo

LA COLMENA

EL TURISMO
GASTRONÓMIC



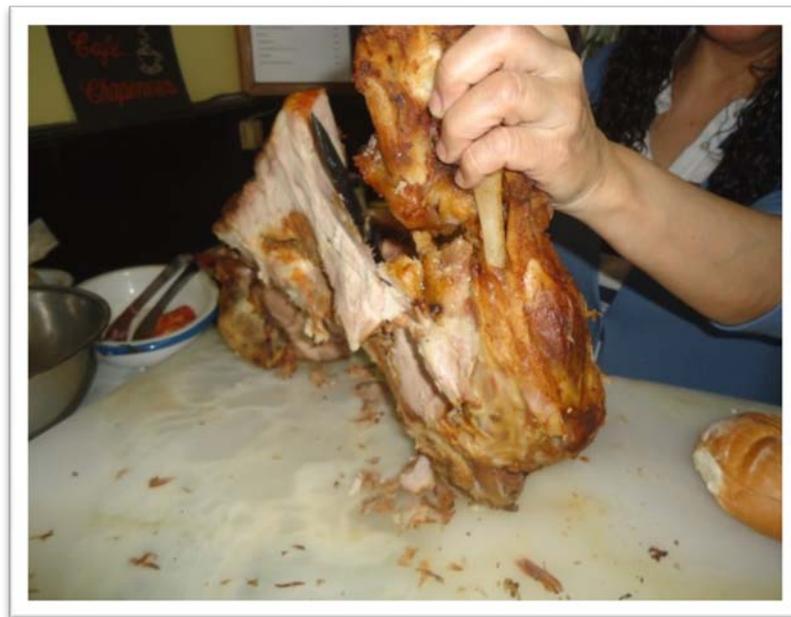
S RINCONES
MO.



Fuente: Kelly Vallejo

CAFÉ CHAPINEROS

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

LOS CALDOS DE E. MORALES

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

EXQUISITO SECO DE CHIVO

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

CORVINAS DE MARÍA PAZ

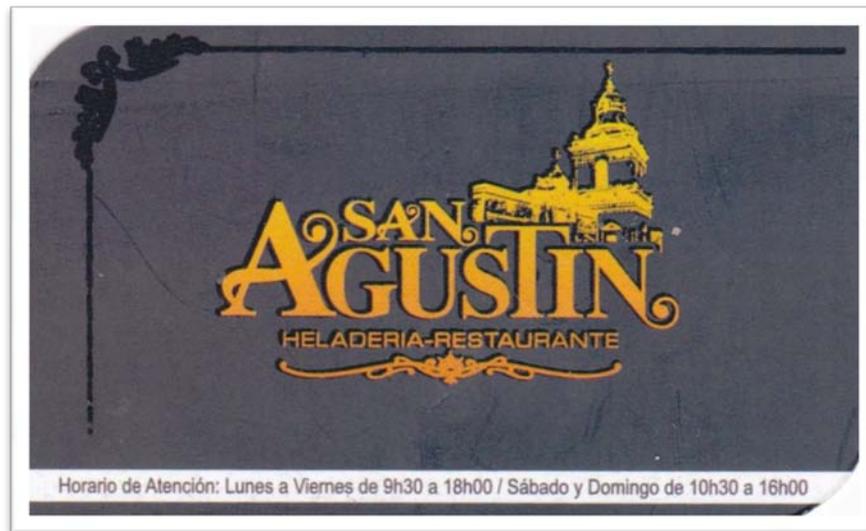
EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo

HELADERIA SAN AGUSTIN

EL TURISMO GASTRONÓMICO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA INFORMATIVA DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS POPULARES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO.



Fuente: Kelly Vallejo



REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

<http://www.definicionabc.com/general/guia.php>

http://es.wikipedia.org/wiki/Gu%C3%ADa_tur%C3%ADstica

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

<http://fullecuador.blogspot.com/2008/05/los-motes-de-san-juan.html>

<http://www.telegrafo.com.ec/noticias/quito/item/la-quesadilla-y-los-aplanchados-caracterizan-al-barrio-san-juan.html>

<http://www.revistafamilia.ec/index.php/articulos-vida-practica/257-lascolacionesunadulcetradicion>

<http://huecasgastronomicasdmq.jimdo.com/huecas/>

http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/498376/-1/La_nost%C3%A1lgica_helader%C3%ADa_San_Agust%C3%ADn.html#.UzULw_I5Pdk

http://www.elcomercio.com.ec/quito/aroma-cafe-enamora-Centro_0_346165389.html

http://www.elcomercio.com.ec/quito/huecas-antojos-criollos-Centro_0_341965865.html

<http://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>

<http://www.wordreference.com/sinonimos/conjugar>