



INSTITUTO TECNOLÓGICO
“CORDILLERA”

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE RUTA GASTRONÓMICA DE
DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE
QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.
PICHINCHA, QUITO, 2015-2016

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

Autora: Ríos Quiñónez Jacqueline Estefanía

Tutor: Msc. Roberto Molina

Quito, Abril de 2016



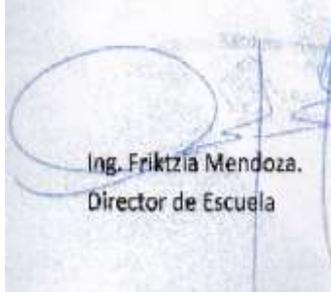
ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 16 de mayo del 2016

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta.) RIOS QUIÑONEZ JAQUELINE ESTEFANIA, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE LA RUTA GASTRONÓMICA DE DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.", una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: APROBAR el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.


Ldo. Roberto Molina
Tutor del Proyecto


Lcda. María Augusta Moreno
Lector del Proyecto


Ing. Frikzia Mendoza.
Director de Escuela


Econ. Pablo Montúfar
Coordinador de Proyecto

DECLARATORIA

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

Ríos Quiñónez Jaqueline Estefanía

CC 172388685-7

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Ríos Quiñónez Jacqueline Estefanía 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".

Ríos Quiñónez Jacqueline Estefanía

CC 1723886857

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 **Ríos Quiñónez Jacqueline Estefanía**.

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 **ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE RUTA GASTRONÓMICA DE DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.**, el cual incluye el diseño de una guía de una ruta

Gastronómica, para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno. b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación de la guía, 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 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 ésta, 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 reconvencción, 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 05 días del mes de mayo del dos mil dieciséis.

f) _____

C.C. No. 2100456785

Cordillera

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior Tecnológico

CESIONARIO

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradeceré al Msc. Roberto Molina por su valioso aporte referente a conocimientos brindados en el transcurso de la elaboración de este proyecto de investigación.

De igual manera quiero extender este agradecimiento a aquellos docentes que de una u otra manera se convirtieron en apoyo fundamental en este arduo camino: Licdo. Patricio Acuña, Lcda. María Augusta Moreno, Lcda. Ximena Almeida.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto con mucho aprecio a todas aquellas personas que me apoyaron y acompañaron a lo largo de este viaje.

Primeramente a Dios por ser pilar fundamental de mi vida

A mi madre y hermana por ser mis compañeras absolutas, mi ejemplo, a quienes son mis dos razones de vivir gracias por ser motivación día tras día.

A mi gran amiga Ing. Adriana Salinas por su ayuda y apoyo y sus consejos para que pueda crecer profesional y personalmente a lo largo de este camino.

INDICE GENERAL

PORTADA	
CARATULA	
DECLARACION DE TUTOR Y LECTOR.....	i
DECLARATORIA.....	ii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA.....	viii
INDICE GENERAL.....	x
INDICE DE TABLAS.....	xiii
INDICE DE CUADROS.....	xiii
INDICE DE FIGURAS.....	xiv
RESUMEN EJECUTIVO.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
INTRODUCCION.....	xix
CAPITULO I.....	1
1.00 Antecedentes.....	1
1.01 Contexto.....	3
1.02 Justificación.....	5
1.03 Definición Del Problema Central (Matriz T).....	7
CAPITULO II	11
2.01 Mapeo de Involucrados	12

2.03 Matriz de Análisis de Involucrados.....	15
CAPITULO III	24
3.01 Árbol de Problemas.....	21
Árbol de Causas.....	22
Árbol de Consecuencias o Efectos.....	23
Árbol de Problemas completo.....	25
3.02 Árbol de Objetivos.....	28
CAPITULO IV.....	32
4.01 Matriz de Análisis de Alternativas.....	29
4.02 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos	33
4.03 Diagrama de Estrategias.....	36
4.05 Matriz de Marco Lógico.....	39
CAPÍTULO V.....	44
5.00 Propuesta.....	44
Guía Turística.....	44
Guía de Ruta Gastronómica.....	44
5.01.01 Análisis FODA.....	45
5.01.02 Investigación del Mercado.....	47
5.03.03 Instrumentos de Investigación.....	48
Fuente de Investigación Primaria	
Fuente de Investigación Secundaria	
5.01.04 Población y muestreo.....	49

5.02 Descripción.....	51
5.02.01 Tema.....	51
5.02.02 Misión.....	51
5.02.03 Visión.....	51
5.02.04 Objetivo General.....	51
5.02.05 Objetivo Específico.....	51
5.04.06 Justificación.....	52
5.04.07 Aplicación del Proyecto.....	53
CAPITULO VI.....	61
6.00 Aspectos Administrativos.....	61
6.01 Recursos.....	61
Recursos Humanos	
Recursos Tecnológicos	
Recursos Materiales	
Recursos Financieros	
6.02 Presupuesto.....	63
6.03 Cronograma.....	67
CAPITULO VII.....	68
7.00 Conclusiones y recomendaciones.....	68
7.01 Conclusiones.....	68
7.02 Recomendaciones.....	69
7.03 Anexos.....	70
Referencias.....	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Escalas	8
Tabla N°2 Análisis de Matriz T.....	9
Tabla N° Matriz de análisis de involucrados.....	16
Tabla N° Matriz De Análisis De Involucrados	20
Tabla N°5 Matriz De Análisis De Alternativas.....	31
Tabla N° 6 Matriz de Análisis de Alternativas: Análisis de Impacto de Los Objetivos.....	
Tabla N°7 Matriz de Marco Lógico.....	40
Tabla N° 8 Análisis FODA.....	45
Tabla N° 9 Población y Muestreo.....	49

INDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 Mapeo De Involucrados.....	12
Cuadro N°2 Árbol de Causas.....	22
Cuadro N° 3 Árbol de Efectos o Consecuencias.....	24
Cuadro N°4 Árbol de Problemas.....	25
Cuadro N°5 Árbol de Objetivos.....	28
Cuadro N°6 Diagrama de Estrategias.....	37
Cuadro N° 7 Presupuesto General.....	64

INDICE DE FIGURAS

Figura N°1 Pristiños con miel.....	53
Figura N°2 Buñuelos.....	54
Figura N°3 Colaciones.....	54
Figura N°4 Higo Confitado.....	55
Figura N°5 Espumilla.....	55
Figura N°6 Caca de Perro.....	55
Figura N°7 Rosero Quiteño.....	56
Figura N°8 Ponche Quiteño.....	56
Figura N°9 Canelazo.....	56
Figura N° 10 Captura (Página Web inicio).....	57
Figura N° 11 Captura Página Wb Bebidas).....	58
Figura N° 12 Captura Página Web Dulces).....	59
Figura N° 13 Captura Página Web Mapa de Ubicación).....	60

RESUMEN EJECUTIVO

El Ecuador es reconocido como uno de los países multiculturales de mayor peso en la Región Andina; siendo un gran atractivo tanto para turistas nacionales como internacionales. Claro ejemplo de tradiciones, cultura, historia y magia se representan en la Ciudad de Quito conocida también como la “Carita de Dios”.

Historias, leyendas y diversas tradiciones se encuentran en cada esquina de la capital. Ciertamente los cambios generados por la globalización han alejado hasta cierto punto a quienes nos encontramos en sus alrededores. La disminución de identidad sobre todo en las generaciones más jóvenes genera ciertos vacíos en nuestra cultura como quiteños, ocasionando de esta manera la posible desaparición de cada una de nuestras tradiciones; específicamente de aquellas orientadas a la gastronomía propia de la ciudad.

Es por este motivo que surge la idea de crear una guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, con el firme objetivo de rescatar las recetas originales y autóctonas de este sector tan emblemático y generar de esta manera un incremento de la actividad turística nacional y extranjera. Además de lo mencionado se ha planteado el firme propósito de promover la recuperación de nuestra cultura e identidad como quiteños orgullosos de una gastronomía inigualable de dulces y bebidas tradicionales.

Tras una ardua investigación aplicación de técnicas de recolección de información se concreta la guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas.

Los resultados obtenidos son los que se esperaban desde un inicio, los dulces y bebidas tradicionales de la capital fueron reconocidos y recuperados; las tradiciones gastronómicas de este sector tan emblemático lograron vencer la barrera de la tecnología y la globalización para posicionarse nuevamente en la mente todos quienes forman parte de su público objetivo (turistas nacionales, extranjeros y residentes).

Como conclusión general de la aplicación general del proyecto “Elaboración de una guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito” se puede mencionar que las tradiciones de cualquier tipo pueden mantenerse vivas siempre y cuando se genere conciencia cultural en cada una de las generaciones.

A nivel paralelo se puede destacar que si los productores y comerciantes de este tipo de dulces y bebidas aúnan esfuerzos podrán incrementar sus ingresos económicos debido a la mayor demanda que tendrán sus productos.

ABSTRACT

Ecuador is recognized as one of the multicultural countries with the greatest weight in the Andean Region; being a great attraction for both national and international tourists. Clear example of traditions, culture, history and magic are represented in the city of Quito also known as the "Carita de Dios". Stories, legends and traditions are founded in every corner of the capital. Certainly the changes generated by globalization have moved away to a certain extent to who we are in your surroundings. The decline of identity especially in the younger generations, generates certain gaps in our culture as quiteños, causing in this way the possible disappearance of each one of our traditions; specifically those oriented toward own gastronomy of the city. It is this reason that the idea came about to create a guide of gastronomic route of traditional sweets and drinks of the Historic Center of Quito, with the firm goal of rescuing the original and indigenous recipes to this sector so emblematic, and generate an increase in tourist activity and foreign and national people. In addition to the above has been raised the firm intention to promote the recovery of our culture and identity as quiteño's proud of a unique gastronomy of traditional sweets and drinks. After a painstaking research, application of techniques for collecting information the guide of gastronomic route of sweets and drinks had done. The results obtained are those expected to be from the outset, the traditional sweets and drinks in the capital were recognized and recovered; the gastronomic traditions of this sector as emblematic managed to defeat the barrier of technology and globalization to position itself again in the mind all those who are part of it target

audience (national tourists, foreigners and residents). As a general conclusion of the implementation of the project "Development of a guide of gastronomic route of.

Traditional sweets and drinks from the Historical Center of Quito" can be mentioned that the traditions of any sort can stay alive and always when you build cultural awareness in each of the generations. A parallel level it can be noted that if the producers and traders of this type of sweets and drinks are making concerted efforts will be able to increase their income due to increased demand for their products.

INTRODUCCIÓN

Gran parte de los países tienen una bebida que las caracteriza, por ejemplo México y el tequila están tradicionalmente unidos o Perú, país en el que el pisco sour, su coctel tradicional, se ha convertido en Patrimonio Cultural. Conocer las ciudades del mundo, a través de sus cocteles y bebidas tradicionales, puede ser una gran opción para los turistas. (El Comercio. com, 2014).

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista. El territorio del Ecuador de hoy estaba poblado por tribus indígenas. (Gastronomía del Ecuador, 2010)

Al hablar de gastronomía ecuatoriana se abordan diversos platos tradicionales pertenecientes a provincias identificadas a nivel internacional. Pichincha cuna de culturas y tradiciones es considerada potencia turística y económica del país. La gastronomía de este sector es variada y reconocida en todo el mundo; específicamente la de su capital Quito, que con sus variadas costumbres ha sabido conquistar a propios y extranjeros. Dentro de esta carta gastronómica encontramos a los dulces bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, estos son considerados elementos valiosos de la quiteñidad. Ciertamente las tradiciones enfrentan barreras sociales y tecnológicas a diario, lo que ha generado en

la población ciertos vacíos culturales como el reemplazo de estos dulces y bebidas por comida rápida o productos distintos a la región.

Esta problemática no solo afecta a los productores y comerciantes de estos elementos gastronómicos, también genera inconvenientes en el campo turístico. Adicionalmente de lo antes mencionado se evidencia que las generaciones actuales desconocen en su totalidad la gastronomía de Quito, el cual hasta cierto punto es inaceptable ya que la capital es considerada una de las 7 maravillas turísticas del mundo.

Tras esta conceptualización se decide crear la guía de una ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, con la finalidad de promocionar la misma a nivel local y regional, y así recuperar las tradiciones gastronómicas de este sector tan emblemático del país.

CAPÍTULO I

1.00 Antecedentes

ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE RUTA GASTRONÓMICA DE DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. PICHINCHA, QUITO, 2015-2016

Tema: El sabor de la Memoria (Historia de la cocina quiteña)

Autor: Pazos Barrera Julio

Institución: Pazos Barrera Julio

Año: 2008

Conclusión: aporta con la evolución de la cocina quiteña en cada uno de sus períodos comenzando por desarrollo regional (500 a.C – 500 d.C)

Tema: Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas

Autor: Darío Guevara

Institución: Darío Guevara

Año: 1970

Conclusión: Aporta con parte de la historia de la cocina (gastronomía) antigua no solo en la ciudad de Quito sino también a nivel nacional.

Tema: Patrimonio Cultural Alimentario

Autor: Catalina Unigarro Solarte

Institución: Catalina Unigarro Solarte

Año: 2010

Conclusión: aporta con investigaciones sobre la cultura popular tradicional en nuestro país.

1.01. Contexto

La gastronomía es el estudio de la unión entre la cultura y la comida, por lo tanto nos lleva a ahondar en los diferentes componentes culturales como la comida siendo este el eje central. Debido a la fusión étnica de Sudamérica ponemos encontrar una gran variedad de cultura, cada uno de los países que conforman América del sur tienen sus propias recetas de las cuales nace su gastronomía, en este caso el proyecto se inclinará más hacia los dulces y bebidas tradicionales.

En el Ecuador la historia no resulta muy distinta, la gran variedad de gastronomía presente en la nación hace de esta una característica preponderante frente a otros territorios. No es necesario ir muy lejos, un claro ejemplo de la variedad mencionada se encuentra en el Centro Histórico de Quito donde se puede encontrar gran variedad de dulces y bebidas tradicionales de esta zona tales como: Colaciones, buñuelos, algodón de azúcar, dulce de higo confitado, rosero quiteño, espumilla, entre otros.

Debido a la paulatina desaparición de las tradiciones gastronómicas antes mencionadas resulta necesario implementar una guía de ruta gastronómica que contengan las recetas ancestrales de los dulces y bebidas del Centro Histórico de Quito así como también en qué lugares podemos encontrarlos, para potencializar de

Esta manera el turismo e incrementar el nivel económico de los productores y comerciantes del sector.

Tradición

Es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (Definicion.De, 2014)

Típico

Que es propio, característico o representativo de un tipo, clase o lugar.

(Thefreedictionary, 2015)

Dentro de esta investigación conoceremos las técnicas de cómo se realizan estos productos, los lugares exactos en los que los podremos encontrar, sensaciones organolépticas, año de procedencia, preparación (ingredientes, tiempo de elaboración, conservación, temperatura de riesgo).

1.02. Justificación

El Centro Histórico de Quito es un sector turístico reconocido a nivel mundial tanto por su arquitectura. Son un sin número los lugares que pueden visitarse en esta prestigiosa zona; encabezado por los sectores tradicionales donde se elaboran los dulces y bebidas propias de la capital (colaciones, buñuelos, algodón de azúcar, dulce de higo confitado, rosero quiteño, espumilla).

Debido a los cambios generados por la globalización, lastimosamente los turistas nacionales y extranjeros cada día conocen menos estas tradiciones; ya que prefieren adaptarse a nuevas costumbres gastronómicas que han llegado al país.

Es por este motivo que resulta necesaria la creación de una elaboración de una guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito con el firme objetivo de dar a conocer esta guía tanto a turistas nacionales como extranjeros, y de esta manera lograr el incremento de visitas al sector y generar una economía sostenible y sustentable para quienes elaboran y comercializan este tipo de productos.

Economía Sostenible

El objetivo de una economía sostenible es desarrollar actividades que sean sostenibles ambiental y socialmente y al mismo tiempo que sean financieramente posibles y rentables. (Blog economía sostenible, 2014)

Economía Sustentable

Es un modelo en donde se logre un desarrollo que integre los objetivos económicos, sociales y medioambientales de la sociedad, con el fin de maximizar el bienestar humano en el presente sin comprometer la capacidad (El derecho) de las generaciones futuras de satisfacer sus necesidades. (Desarrollo Sustentable, 2015)

1.03 Definición Del Problema Central (Matriz T)

El problema central de una investigación representa un estado negativo de la realidad que afecta a un determinado grupo de población dentro de un espacio geográfico específico, este se caracteriza porque indica los efectos indirectos y directos sobre el entorno en el que se presenta.

La problemática central que se trata en la presente investigación es la inexistencia de una guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito para difundir su promoción a nivel nacional e internacional.

Una vez identificado el problema central de la investigación, procedemos a realizar la Matriz T. Esta es una herramienta que contribuye con ideas para la posible solución al problema y sirve para medir las fuerzas restrictivas y fuerzas impulsadoras.

Fuerzas Restrictivas: Son a menudo negativas, emocionales, ilógicas, inconscientes y psicológico-sociales. (Lord Chai, 2014)

Fuerzas Impulsoras: por lo general, son positivas, razonables, lógicas, conscientes y económicas. (Lord Chai, 2014)

Tabla N°1

Escalas

1	Bajo
2	Medio bajo
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

Elaborado por: Rios Quiñónez Jacqueline Estefanía

Análisis: sirve para identificar el peso de cada una de las fuerzas

Tabla N°2

Análisis de Matriz T

Situación empeorada	Situación Actual				Situación mejorada
Cierre definitivo de los establecimientos que producen y comercializan dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.	Pérdida de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.				Consumo prioritario de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito por parte de turistas nacionales y extranjeros.
Fuerzas Impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas bloqueadoras
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de establecimientos de comida rápida. Limitada información de dulces y bebidas tradicionales del sector Falta de interés por parte de productores y comerciantes de este tipo de productos Inadecuada publicidad de los establecimientos que se dedican a la producción y venta de estos productos Inadecuada ubicación de los establecimientos que se dedican a este tipo de comercio 	5	3	5	5	<ul style="list-style-type: none"> Desconocimiento de establecimientos que expenden dulces y bebidas tradicionales del sector Inadecuado uso del material informativo del Centro Histórico Existencia de sindicatos para este tipo de comercio Elementos publicitarios sectorizados inadecuadamente Establecimientos propios y pocos son alquilados
	5	5	4	5	
	4	5	3	3	
	5	4	4	5	
	3	2	4	1	

Elaborado por: Ríos Quiñónez Jaqueline Estefanía

Análisis

La Matriz T, indica la situación actual que presenta la producción y comercio de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito; ya que a diario se ven expuestos a distintos inconvenientes relacionados con su promoción.

La pérdida de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito se debe a la existencia de establecimientos de comida rápida, limitada información de dulces y bebidas tradicionales del sector, inadecuada publicidad de los establecimientos que se dedican a la producción y venta de estos productos, ubicación de los establecimientos que se dedican a este tipo de comercio. si no se gestiona de una manera adecuada todos estos inconvenientes puede llegar a ocurrir la situación empeorada que es el cierre definitivo de los establecimientos que producen y comercializan dulces y bebidas tradicionales del sector en mención. Adicionalmente a los aspectos antes mencionados se cuenta con fuerzas que por su naturaleza se encuentran fuera del alcance de solución para el investigador; pero hasta cierto punto se generaran estrategias de cambio para su mejora, dichas fuerzas son desconocimiento de establecimientos que expenden dulces y bebidas tradicionales del sector, inadecuado uso del material informativo en la zona, existencia de sindicatos para este tipo de comercio, elementos publicitarios sectorizados inadecuadamente y establecimientos propios y pocos son alquil

CAPÍTULO II

2.01. Mapeo De Involucrados

Realizar el mapeo de involucrados es identificar los actores implicados; tanto directos como indirectos, en la problemática tratada.

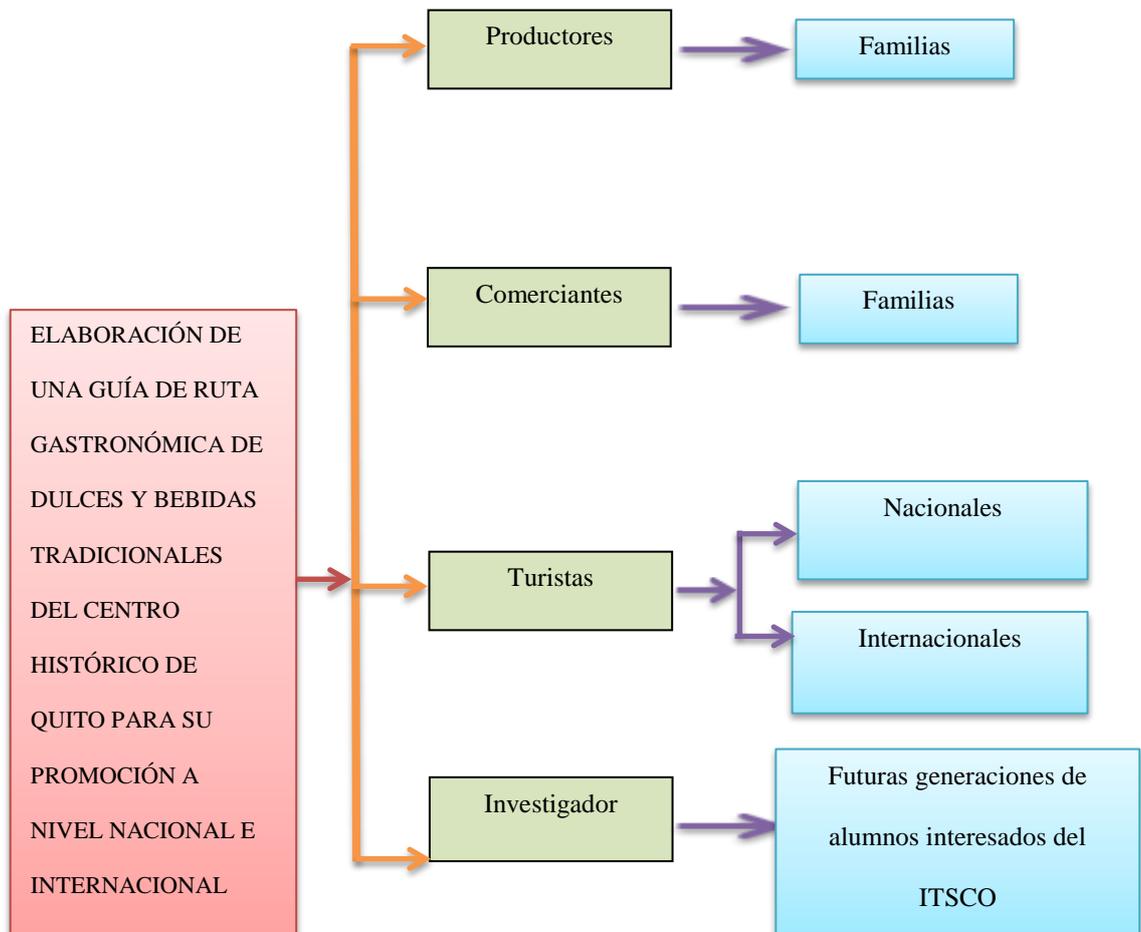
En detalle, se puede mencionar que el presente mapeo estará conformado por:

- Beneficiados
 - a. Directos: Son aquellos actores afectados directamente por el proceso, ya sea de modo positivo o negativo. Ejemplo: Instituciones educativas, empresas, estudiantes, trabajadores.
 - b. Indirectos: Son aquellos actores que pueden verse afectados y/o influenciar de manera positiva o negativa en el proceso. Juegan un papel intermedio y pueden tener un efecto importante en los resultados del proceso. Estos actores pueden dividirse en organizaciones que financian, implementan, supervisan o defienden.

(Robayo, S. 2013)

CUADRO N° 1

MAPEO DE INVOLUCRADOS



Elaborado por: Jaqueline Estefanía Ríos Quiñónez

ANALISIS

Ríos. Belén (2014) Menciona que “El mapeo de involucrados, como lo indica su nombre no es más que una herramienta gráfica de información en la que se mencionan y determinan los beneficiados directos e indirectos de una problemática determinada”. (pág. 11)

La existencia de la pérdida de la cultura gastronómica en el ámbito de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito no resulta novedosa en la actualidad; mas sin embargo distintos comerciantes buscan erradicar estos inconvenientes debido a que son los principales involucrados en esta temática; ya que tratan de aumentar la promoción de estos productos; es imprescindible que estos tomen conciencia del daño que están causándose a sí mismos y a sus familias, propiciando a que su nivel financiero disminuya y se incremente los índices de desempleo y pobreza en el país.

El interés general es conseguir una mejora en la calidad de vida de productores y comerciantes, logrando así un cambio en la calidad de la cultura gastronómica de dulces y bebidas en el Centro Histórico de Quito; es por ello que se plantea una lucha en conjunto día a día contra diversos inconvenientes que frenan la venta de estos productos

Finalmente la presencia del investigador en este proyecto es primordial; ya que le corresponde directamente la socialización de la problemática, por ende la generación de posibles soluciones a la misma.

Es importante otorgar información para que futuras generaciones de estudiantes o interesados en el ámbito turístico gastronómico, puedan utilizarla.

2.02. Matriz de Análisis de Involucrados

El Análisis de Involucrados, no es nada más que la identificación de los beneficiados directos y sus distintas posiciones frente a seis aspectos importantes del entorno:

- **ACUERDOS:** Intereses que se ha logrado conciliar y alinear en torno al problema.
- **INTERESES SOBRE EL PROBLEMA CENTRAL:** Motivaciones que impulsan las actuaciones del involucrado respecto al problema.
- **PROBLEMAS PERCIBIDOS:** Situaciones negativas que limitan la capacidad de actuar o intereses del actor respecto al problema.
- **CAPACIDADES, RECURSOS Y MANDATOS:** Medios, condiciones y habilidades que dispone el actor para apoyar las acciones del proyecto.
- **INTERESES SOBRE EL PROYECTO:** Expectativas o necesidades insatisfechas relacionadas con el problema que el actor espera que el proyecto responda.
- **CONFLICTOS:** Intereses contrapuestos que no se logra conciliar en torno al problema.

(Robayo, S. 2013)

Tabla N° 3

Matriz de análisis de involucrados

Beneficiarios	Directos	Indirectos	%
Productores	✓		15
Familias de productores		✓	5
Comerciantes	✓		15
Familias de comerciantes		✓	5
Turistas Nacionales		✓	25
Turistas Internacionales		✓	20
Investigador	✓		10
Futuras generaciones de alumnos interesados del ITSCO		✓	5
TOTAL % =			100%

Elaborado por: Jaqueline Estefanía Ríos Quiñónez

ANÁLISIS

Ríos. Belén (2014) Menciona “Tras de la matriz de análisis de involucrados, se puede constatar adecuadamente la posición de cada uno de los actores o beneficiados directos, frente a la problemática y al proyecto en general”. (pág.15)

Al referirse a los turistas nacionales e internación ales se evidencia el interés con respecto a la presente investigación que es la de conocer los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, saber cómo es su preparación y en qué establecimientos los podemos encontrar.

Resulta evidente el interés por parte de los comerciantes, en lo referente a la problemática central que corresponde a la perdida de la cultura gastronómica y la escasa promoción de los dulces y bebidas tradicionales del sector.

Finalmente, se recalca la presencia del investigador; quien tras hacer evidente la problemática que agobia a los productores y comerciantes de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, ahonda en las posibles soluciones para esta temática, con el fin de apoyar la promoción de estos alimentos tanto para turistas nacionales como internacionales

Tabla N° 4

MATRÍZ DE ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

Productores	Comerciantes
<ul style="list-style-type: none"> • Productos que elaboren sean comercializados 	<ul style="list-style-type: none"> • Que estas personas conozcan la adecuada promoción de estos productos para su comercialización
<ul style="list-style-type: none"> • No cuentan con el dinero suficiente para la elaboración de los productos 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de estrategias de mercadeo y publicidad
<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de la elaboración de los productos 	<ul style="list-style-type: none"> •
<ul style="list-style-type: none"> • Conflictos Económicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo a las partes interesadas para obtener resultados positivos 	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementar las ventas de los productos
	<ul style="list-style-type: none"> • Comerciantes poco comprometidos
	<ul style="list-style-type: none"> • • Facilitar información requerida sin inconvenientes.
<p>FAMILIAS (COMERCIANTES / PRODUCTORES)</p>	<p>INVESTIGADORA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con información acerca de la producción y comercialización de estos productos 	<ul style="list-style-type: none"> • Entregar una guía para tratar la problemática presente.

<ul style="list-style-type: none"> • Poca información acerca de esta temática en el Municipio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pocos antecedentes de estudio.
<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar su calidad financiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Vinculación con la colectividad
<ul style="list-style-type: none"> • Desinterés 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca aceptación de los comerciantes. • Resultados a largo plazo.
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo de microempresarios que posean interés sobre este proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Aporte de conocimientos y compromiso con el proyecto

Elaborado por: Ríos Estefanía

ANÁLISIS

Tras la realización de la matriz de análisis de involucrados, se puede constatar adecuadamente la posición de cada uno de los actores o beneficiados directos, frente a la problemática y al proyecto en general.

Al referirse a los turistas nacionales y extranjeros, se evidencia que el interés con respecto a la presente investigación es la de conocer la aun presencia de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito; actualmente existen impedimentos ideológicos y costumbristas que se convierten en obstáculos; por lo que resulta necesaria su colaboración e interés acerca de esta temática que los acoge

Resulta evidente que el interés tanto de los productores como de los comerciantes, en lo referente a la problemática central es que los turistas nacionales y extranjeros l se encuentren informados acerca de los dulces y bebidas tradicionales en el sector antes mencionado; de ésta manera se facilitará la obtención de resultados y conocimientos positivos, evitando de esta manera otros intereses gastronómicos.

Los comerciantes, otro de los involucrados directos, se convierten en el puente entre los productores y los turistas. Su objetivo principal es el de tratar de disminuir el desinterés de estos productos, incrementando un nivel de ventas cada vez más alto.

Es evidente que el interés frente a esta problemática es la de contar con personal altamente informados tanto en la elaboración de estos productos y también que sean capaces de lograr la promoción de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, fomentando una venta segura dirigida tanto a turistas nacionales como extranjeros.

Finalmente, y no menos importante se recalca la presencia del investigador; quien, tras hacer evidente la problemática que agobia a los productores, ahonda en las posibles soluciones para esta temática, con el fin de apoyar en cierto nivel a que los turistas nacionales y extranjeros disminuyan el desconocimiento de estos productos, y con miras de que en un futuro, ésta información se generalice a otros lugares de la nación.

CAPÍTULO III

3.01. Árbol de Problemas

Árbol de Causas

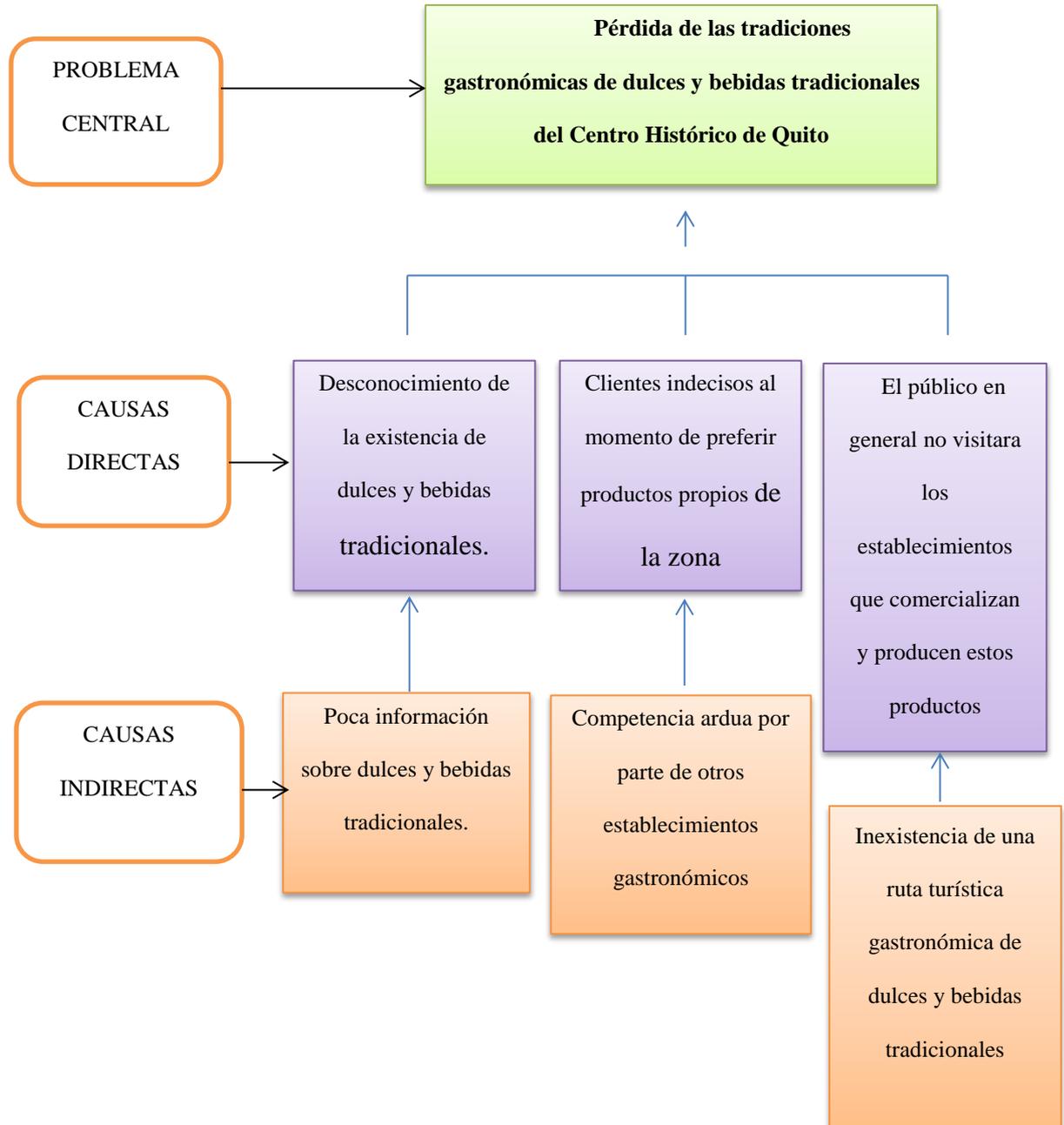
“Es considerado una herramienta gráfica que permite la identificación y análisis de las causas relevantes del problema central; las cuales más adelante permitirán la formulación de soluciones y objetivos”. (Robayo, S. 2013)

Como lo indica Simón Robayo (2013), tras la identificación de la problemática central que afecta a un determinado grupo humano y en un determinado ámbito geográfico, se procede a mencionar las causas directas del mismo; las cuales deben ser consideradas como claves, ya que corresponden a los factores que provocan directamente el apareamiento del problema. Posteriormente se identifican las causas indirectas, las mismas que representan los factores que originan la existencia de las causas-efecto directas y que inciden sectorialmente e indirectamente en el apareamiento del problema central.

En sí, el árbol de causas permite detectar los factores recurrentes en una determinada problemática, con el fin de controlar o eliminar los riesgos que éstos representan para un determinado grupo social.

CUADRO N°2

ÁRBOL DE CAUSAS



Elaborado por: Jacqueline Estefanía Ríos Quiñónez

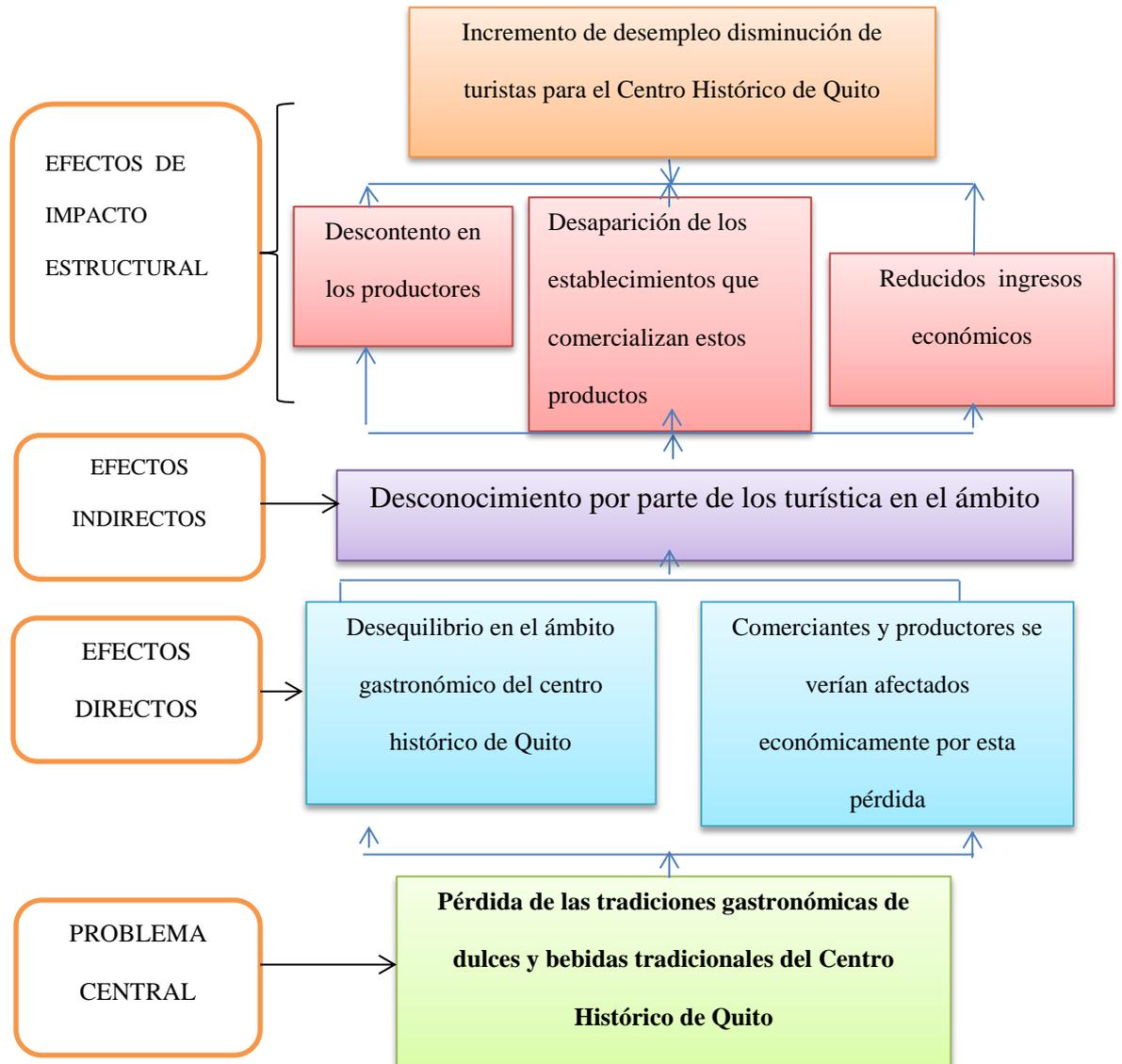
Árbol de Consecuencias o Efectos

El árbol de efectos o consecuencias refleja todos aquellos sucesos que se derivan del problema central y que permanecerán en caso de no solucionar los inconvenientes presentes en la actualidad.

Al igual que en el árbol de causas, tras la identificación de la problemática central que afecta a un determinado grupo humano y en un determinado ámbito geográfico, se procede a identificar los efectos directos descriptores del problema central, éstos son aquellos factores, evidencias o manifestaciones que permiten que el problema central se manifieste, constituyéndose, al mismo tiempo en sus indicadores. Posteriormente se identifican los efectos indirectos y sectoriales del problema central que son provocados por los efectos primarios; éstos a su vez se inscriben en el ámbito de problemáticas relacionadas con dominios específicos del desarrollo del país, afectados tanto por la problemática que aborda el proyecto y otros problemas sectoriales. Finalmente se identifican los efectos de impacto estructural, provocados por los efectos secundarios sectoriales del proyecto y que inciden en factores-efecto estructurales y resultan ser determinantes de las condiciones de sostenibilidad del proyecto, además que describen los aportes o contribuciones del proyecto al desarrollo general del país. (Robayo, S. 2013)

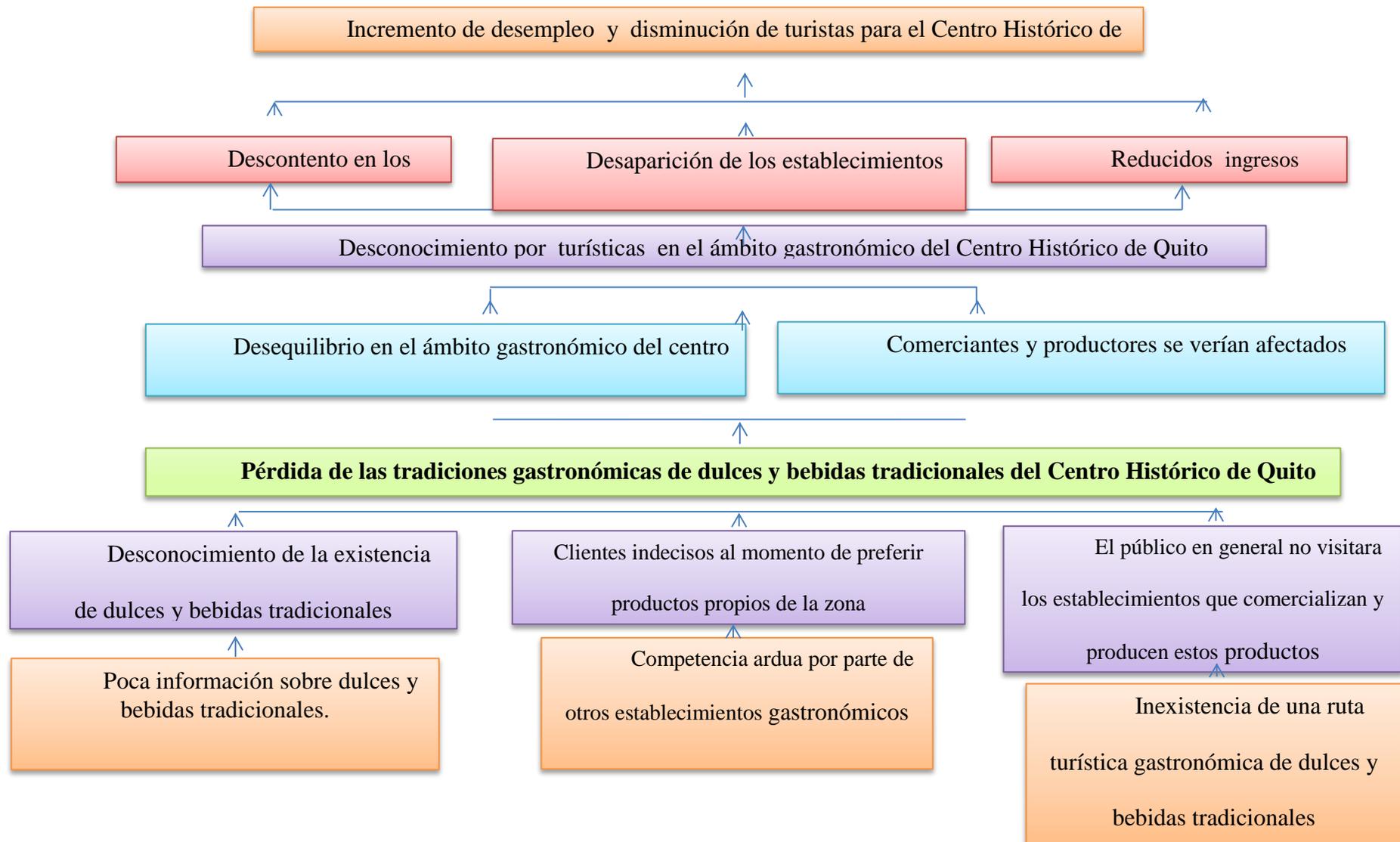
CUADRO N° 3

ÁRBOL DE EFECTOS O CONSECUENCIAS



Elaborado por: Jacqueline Estefanía Ríos Quiñónez

**CUADRO N° 4
ÁRBOL DE PROBLEMAS**



ANÁLISIS

El tema de la pérdida de las costumbres gastronómicas con referente a los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito se vuelve constante.

Esta problemática presenta causas que abarcan distintos aspectos sociales como son: desconocimiento de la elaboración y comercialización, tal inconveniente se presenta porque los turistas poseen poca o casi nula información acerca de los productos, o en la mayoría de casos han perdido totalmente el interés tanto para la elaboración como para la promoción.

Otro aspecto señalado como causa, es el deseo de la recuperación de estas tradiciones gastronómicas que aún se encuentran presentes en diferentes establecimientos que se encuentran en el Casco Colonial esto, por la ardua competencia que enfrentan a diario, tanto dentro como fuera de la ciudad; dicha pérdida presenta malestar porque se evidencia la constante lucha por parte de productores y comerciantes para extender la comercialización de los productos para los turistas nacionales o extranjeros, además cada día aparecen nuevos productos gastronómicos con características novedosas y que de una u otra manera representan una mayor competencia

Una vez identificadas las causas de la problemática en mención, se evidencian las posibles consecuencias de la misma si no son tratadas a tiempo.

Entre éstas se tiene la posible presencia de desestabilización en el ámbito gastronómico del centro histórico de Quito; si esto sucediese se podría ocasionar un total y bajos ingresos económicos de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

Si éste último punto llegare a cumplirse, aparecería el descontento de los comerciantes lo cual causaría un impacto negativo en la comercialización del producto; ya que son ellos quienes solventan en gran parte las necesidades de los productores. Otro indicador a presentarse serían la disminución turística en el ámbito gastronómico del Centro Histórico de Quito, desencadenándose en ingresos reducidos para cada una de sus familias. En conjunto estas causas, se convertirían en obstáculo para lograr que no se dé la pérdida de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

**CUADRO N° 5
ÁRBOL DE OBJETIVOS**



CAPÍTULO IV

4.01 Matriz de Análisis de Alternativas

Es una herramienta metodológica que permite:

- Identificar las soluciones alternativas que puedan llegar a ser estrategias del proyecto, representadas por cadenas de objetivos enlazados en relaciones de medios-fines.
- Evaluar la factibilidad técnica, financiera, social y política de las posibles estrategias representadas por las cadenas de objetivos medios-fines que pueden permitir el logro de objetivos de jerarquía superior (Finalidad; Propósito, Componentes); y
- Determinar la estrategia general a ser adoptada por el proyecto y representada por la hipótesis de desarrollo expresada en la finalidad, propósito y componentes perseguidos.

(Robayo, S. 2013)

ANÁLISIS

El incremento del conocimiento de la existencia de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito en los turistas nacionales e internacionales es viable y factible; siempre y cuando se implementen las estrategias planteadas como solución.

Al realizar la guía virtual turística gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito se harán notorias la preparación y en qué lugares podemos encontrar estos productos. Además esta guía intentará corregir las ideas erróneas de los turistas frente a ciertas pérdidas de la tradición gastronómica con respecto a los dulces y bebidas del sector.

La creación de la guía turística gastronómica de dulces y bebidas tradicionales indicará detalladamente los ingredientes, preparación; otro aspecto muy importante a tener en cuenta es el incentivo constante a la promoción de estos productos, solo de esta manera será posible aumentar las ventas de los mismos.

Con la aplicación de estas estrategias, se asegurará la disminución de la pérdida gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

MATRÍZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

Estrategias	Impacto sobre el propósito	Factibilidad Técnica	Factibilidad Financiera	Factibilidad Social	Factibilidad Política	Total	Categoría
Creación de una guía informativa virtual de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito	4	4	4	4	3	19	Alta
Implementación de material publicitario llamativo e informativo en el	4	3	3	3	3	16	Media - Baja

Centro Histórico de Quito.							
Incentivar el turismo en los establecimientos que producen y comercializan estos productos	3	3	4	3	3	16	Media - Baja
TOTAL	11	10	11	10	9	51	

Tabla N°5

Elaborado por: Jacqueline Estefanía Ríos Quiñónez

ANÁLISIS

El bajo desconocimiento de la existencia de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, es factible y viable; siempre y cuando se implementen las estrategias planteadas como solución.

Al realizar la difusión de la guía virtual de acerca de estos productos en mención, se harán notorias la elaboración y promoción que deberán manejar los comerciantes y productores. Además esta guía intentará corregir las ideas erróneas de los comerciantes con relación a la promoción de los productos para incrementar sus ventas.

Otro aspecto que resultará viable en el proceso de disminución de desconocimiento de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, es la creación de una Guía informativa sobre estos productos en el que se indiquen detalladamente su historia, elaboración y en que establecimientos los podemos encontrar, , y demás características que en conjunto serán material de apoyo; tanto para los productores, comerciantes y turistas.

Otra opción para reducir el problema tratado en esta investigación es colocar material informativo en el Centro Histórico de Quito (estas pueden ser en las agencias de viajes), con el objetivo de que la información se encuentre permanentemente al alcance de los turistas

4.02. Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos

Ésta matriz se utiliza para evaluar los objetivos que se aplicarán en el proyecto, determinando de cierta manera la factibilidad de los mismos. Adicionalmente permite la identificación del impacto en género que tendrán los objetivos planteados; así también como el impacto ambiental, relevancia y sostenibilidad de los mismos.

Esta herramienta metodológica tiene niveles de calificación para cada aspecto, y son los siguientes:

- Alto: 4
- Medio: 2
- Bajo: 1

(Robayo,S.2013)

Tabla N° 6

MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: ANÁLISIS DE IMPACTO DE LOS OBJETIVOS

OBJETIVOS	Factibilidad de lograrse (Alta-Media-Baja) 4-2-1	Impacto en Género (Alta-Media-Baja) 4-2-1	Impacto Ambiental (Alta-Media-Baja) 4-2-1	Relevancia (Alta-Media-Baja) 4-2-1	Sostenibilidad (Alta-Media-Baja) 4-2-1	Total
Recuperación de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas del Centro Histórico de Quito, a través de la creación de una guía informativa virtual.	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios mayores que los costos Cuenta con financiamiento. Es aceptable y conveniente para los beneficiarios. Factibilidad de conseguir tecnología para la capacitación. Se cuenta con soporte político e institucional <p>20 PUNTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fortalece conocimientos equitativos en los turistas. Fortalece la aplicación de los derechos de equidad. <p>8 PUNTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mejora el entorno social Mejora el entorno cultural. Favorece la cultura turística. Mejora la estabilidad del turismo en el Centro Histórico de Quito. <p>16 PUNTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Responde a las expectativas de productores y comerciantes Beneficia a los comerciantes y productores de dulces y bebidas tradicionales. . Corresponde a una guía para turistas nacionales y extranjeros Los beneficios son deseados por productores y comerciantes <p>16 PUNTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fortalece la participación de turistas, productores y comerciantes. Se contará con financiamiento de comerciantes y productores a futuro. Se aportará con información pertinente al tema. <p>12 PUNTOS</p>	<p>72 PUNTOS</p>

Elaborado por: Jacqueline Estefanía Ríos Quiñónez

ANÁLISIS

Una vez planteado el objetivo que consiste en recuperar las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito y la creación de una guía especializada para reducir pérdida de estos productos, resulta claro evidenciar que es la opción más aceptada entre los productores y comerciantes.

Al realizar una guía acerca de la temática en mención se asegura que la información clara y precisa llegue directamente a los involucrados; ya que se cuenta con el apoyo institucional tanto a nivel logístico como financiero. Además integra a los miembros del departamento médico, apoyando la equidad de género dentro del club.

Otro aporte que se evidencia es el de mejora del entorno cultural y social de los turistas, fortaleciendo también su conocimiento en el ámbito gastronómico-turístico. Por último pero no menos importante resulta la creación de una fuerte fuente de antecedentes con este estudio; la misma que servirá de apoyo para que distintos productores y comerciantes; puedan generalizar esta información a lo largo del país, con miras a que esta temática de pérdida de las costumbres gastronómicas de dulces y bebidas en el centro Histórico de Quito disminuya paulatinamente.

4.03. Diagrama de Estrategias

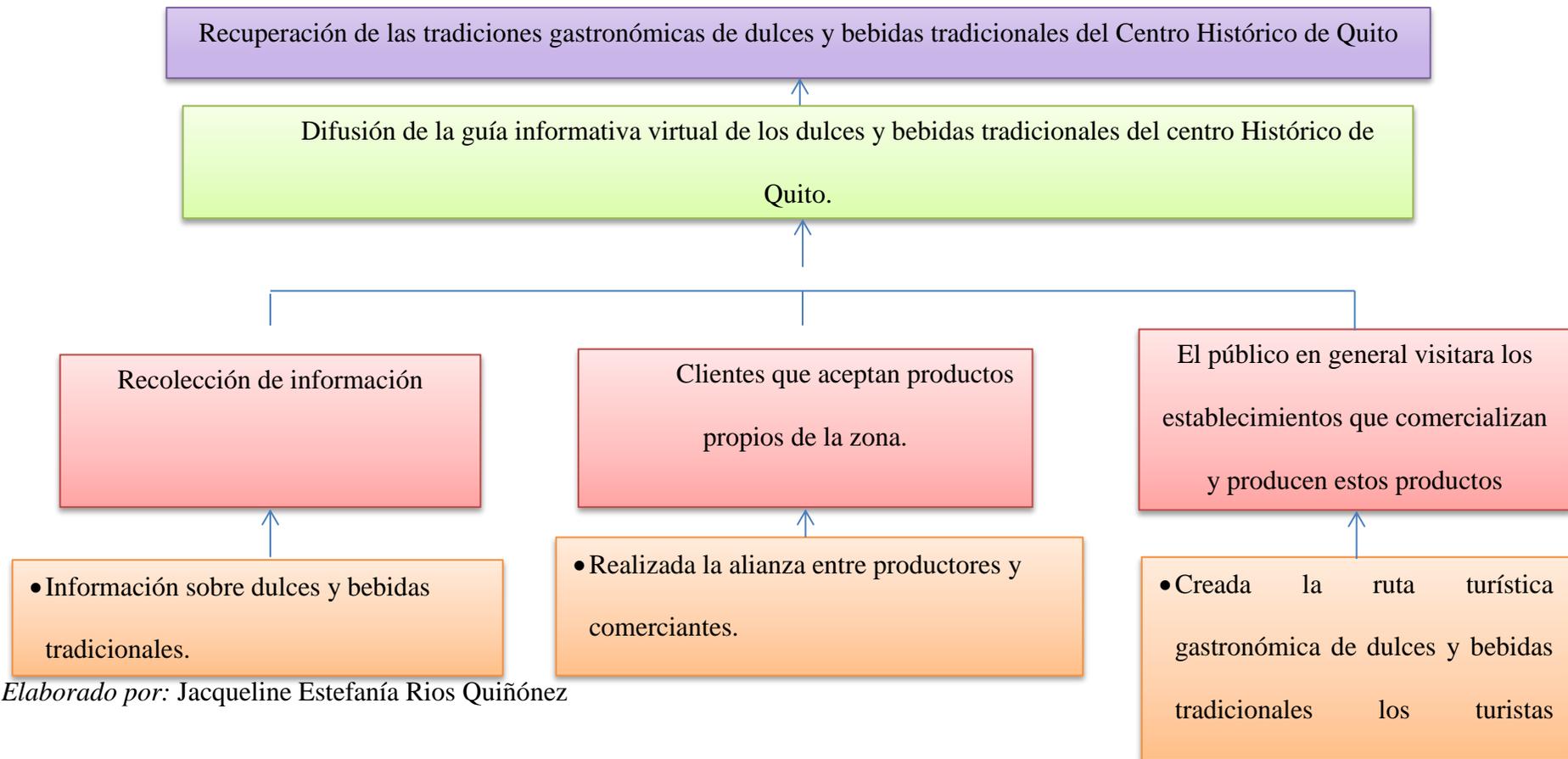
Esta herramienta metodológica permite:

- Establecer la estructura y alcance de las estrategias de intervención del proyecto expresadas en conjuntos de objetivos que son considerados como factibles de realización y están dentro de las posibilidades del proyecto.
- Vincular a cada estrategia todos los objetivos que pueden ser trabajados de forma articulada y vinculada para el logro de un objetivo de jerarquía superior.
- Determinar los límites del proyecto expresados en términos de los objetivos que son parte y los que están excluidos del proceso de intervención del proyecto.
- Determinar los objetivos específicos para la definición de los indicadores de los componentes en el marco lógico y la identificación de las actividades para la realización de los mismos.

(Robayo, S. 2013)

CUADRO N°6

DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS



ANÁLISIS

Como se puede observar en el diagrama anterior, al proporcionar las herramientas necesarias tanto a los productores como comerciantes; específicamente la guía, se logrará cumplir con el propósito del proyecto que es la promoción de dulces y bebidas tradicionales de Centro Histórico de Quito a nivel nacional e internacional.

Lograr un trabajo en conjunto con el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito puede tornarse un poco complejo; pero resulta necesario empezar con este tipo de proyectos para reducir la pérdida de estos productos tradicionales y de cierta manera mejorar su calidad de vida tanto de los productores como de los comerciantes.

Es de vital importancia saber llegar a los turistas con distintos tipos de materiales que contengan datos informativos; ya que no se puede consentir pérdida de los productos más tradicionales con respecto a dulces y bebidas en el Centro Histórico de Quito continúe ya que el Ecuador es uno de los países con más variedad gastronómica.

4.04. Matriz de Marco Lógico

Partiendo del concepto de marco lógico en el que se menciona que es una herramienta para la formulación de proyectos; la cual permite sustentar e instrumentar su diseño, ejecución, monitoreo y evaluación; la matriz se convierte en una representación gráfica en la que se puede resumir:

- Qué se desea lograr en el proyecto expresado en la finalidad, el propósito y los componentes;
- Cómo se alcanzarán el propósito y componentes del proyecto, a través de las actividades;
- Qué factores externos son indispensables para el éxito del proyecto expresados como supuestos;
- Cómo se pretende medir el cumplimiento de los objetivos y resultados del proyecto, a través de los indicadores del mismo;
- Cómo se puede obtener la información necesaria para verificar el cumplimiento de la finalidad, propósito y componentes del proyecto, a través de los medios de verificación;
- Qué recursos son necesarios para la ejecución del proyecto, a través del presupuesto de las actividades.

(Robayo, S. 2013)

Tabla N°7

MATRIZ DE MARCO LÓGICO

Resumen Narrativo	Indicadores	Medios de Verificación	Supuestos
<p>FIN DEL PROYECTO Recuperación de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas tradicionales del C.H.Q</p>	<p>- Número de establecimientos de dulces y bebidas gastronómicas en funcionamiento/ número de establecimientos totales en el Centro Histórico de Quito.</p>	<p>- Registros de establecimientos en el SRI - Registros de establecimientos En el Distrito Metropolitano de Quito.</p>	<p>-Programas efectivos de turismo generados por el estado (Ministerio de Turismo)</p>
<p>PROPÓSITO DEL PROYECTO Se ha incrementado las ventas de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito</p>	<p>- Número de productos vendidos / el número de productos elaborados totales.</p>	<p>-Facturas -Estados contables -Notas d ventas</p>	<p>-La inflación del país cambia, los costos de los materiales de elaboración disminuyen o incrementan su valor</p>

<p>COMPONENTES DEL PROYECTO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conocimiento de la existencia de dulces y bebidas tradicionales - Clientes decididos al momento de preferir productos propios de la zona - El público en general visitara los establecimientos que comercializan y producen estos productos 	<ul style="list-style-type: none"> - Número de turistas que acceden a información turística. - clientes que acuden a los establecimientos/ a los clientes total de la zona 	<ul style="list-style-type: none"> -Estadísticas de encuestas realizadas. -Proyecto Terminado 	<ul style="list-style-type: none"> -El Municipio contrata personal para realizar capacitaciones dirigidas hacia productores y comerciantes d estos productos.
--	--	---	--

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	PRESUPUESTO		
1. Creacion y difucion de la guía Informativa de dulces y bebidas tardionales del Centro Histórico de Quito.	\$200	-Presentación en diapositivas que contienen la información respectiva.	-El Municipio se encarga de aportar los medios para informar a los comerciantes y productores sobre la problemática tratada.
2. Establecer encuestas para los turistas.	\$5.00	Guía Informativo impreso y digital	
3. Alquiler de equipos tecnológicos que faciliten la presentación	\$20.00		
4. Creación de material publicitario (Roll up)	\$50.00		
5. Investigadora	\$35.00		

Elaborado por: Jacqueline Estefanía Ríos Quiñónez

ANLISIS

Al realizar la guía virtual informativa sobre la promoción de dulces y bebidas tradicionales en el Centro Histórico de Quito se está apoyando a los productores y comerciantes en el tema de cómo aumentar sus ventas y como realizar una correcta promoción para estos productos. Si bien es cierto, existen diferentes indicadores que nos brindarán las pautas para verificar si se cumplen o no las actividades que se han planteado; más es de vital importancia poseer los respectivos métodos de verificación; los cuales deben sustentar con datos verídicos la realización de cada actividad planteada.

Cada una de las actividades planteadas pretenden captar el interés y de cierto modo responder a las dudas que no sólo los comerciantes pudiesen tener; sino además los turistas. Es de vital importancia que se tomen en cuenta los posibles supuestos que conlleva la realización de este proyecto, teniendo en cuenta medidas sustitutivas; todas ellas orientadas al cumplimiento total del objetivo de esta investigación.

El apoyo incondicional de los productores y comerciantes es uno de los pilares fundamentales para que la investigación refleje resultados positivos. Es necesaria la predisposición y el trabajo en conjunto para que se asegure la sostenibilidad y efectividad del proyecto.

CAPITULO V

5.00 Propuesta

En éste proyecto se aplicará como técnica de recolección de información primaria la encuesta tanto a los turistas nacionales como internacionales, con el objetivo de obtener la mayor cantidad de información fiable y válida, que permita de cierta manera el desarrollo y aplicación de la investigación mediante la elaboración de una guía de ruta gastronómica de dulces y bebidas tradicionales del Centro histórico de Quito.

- **Guía Turística:** Puede referirse a una publicación impresa o digital que recopila información sobre dichos atractivos; es una especie de libro o revista con información de interés para el viajero. Puede incluir direcciones y precios de hoteles, recomendaciones de restaurantes. (Definicion.De, 2015)
- **Guía de ruta gastronómica:** Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. (Peregrino Gastrólogo, 2015)

5.01.01 Análisis FODA

Tabla N° 8

FODA

Factor Interno	Fortalezas	Debilidades
	Contar con los establecimientos que sean dignos de ser visitados	Deficiencia en la promoción de estos productos
Factor Externo	Oportunidades	Amenazas
	Estrategias (FO)	Estrategias (DA)
Disponer la tecnología necesaria para la promoción de los establecimientos en el cual se elaboren los productos de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.	Promocionar los establecimientos que promocionen estos productos en el lugar a través de la tecnología	Proteger las tradiciones gastronómicas en cuanto a dulces y bebidas del Centro Histórico de Quito
	Estrategias (FA)	Estrategias (DO)
Presencia de establecimientos de comida rápida	Aplicación del proyecto de grado	Aplicación de capacitaciones tanto para productores y comerciantes de dulces y bebidas tradicionales

Elaborado por: Ríos Estefanía

Análisis

Al realizar un análisis FODA indicando las sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se encuentran en el presente proyecto.

Obtendremos tácticas para saber cómo debemos realizar la promoción de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Historico de Quito, de esta manera llegaremos a nuestra meta la cual es que tanto turistas nacionales como internacionales tengan un mayor conocimiento acerca de estos productos, es decir un poco más de su historia, como lo preparan, en qué lugares los podemos encontrar, etc. Así como también debemos estar conscientes de las amenazas que existen y una de ellas es la competencia que tiene con otros establecimientos de comida.

Una parte muy importante en el análisis FODA son las oportunidad, esta sería la presencia de la tecnología, en cierto modo nos facilitará la promoción ya que se realizara una guía virtual en la cual podamos encontrar historia, preparación y en qué lugares podremos encontrar estos productos.

5.01.02 Investigación de Mercado

La investigación de mercado es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos. Sirven al comerciante o empresario para realizar una adecuada toma de decisiones y para lograr la satisfacción de sus clientes. (SECOFI, 2000)

En el presente proyecto la investigación de mercado como primer punto es a través de la realización de encuestas en las cuales estarán presentes algunos de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

Como segundo punto la investigación de mercado es a través de visitas hacia los establecimientos que comercialicen y elaboren estos productos, y así lograr una mayor promoción de los dulces y bebidas tradicionales del sector tanto a turistas nacionales como internacionales

5.01.03 Instrumentos de investigación

Son todas las formas posibles de que se vale el investigador para obtener la información necesaria en el proceso investigativo.

Hace relación al procedimiento, condiciones y lugar de recolección de datos, dependiendo de las distintas fuentes de información tanto primaria como secundaria.

- ***Fuente de información primaria***

Es aquella información que se obtiene directamente de la realidad misma, sin sufrir ningún proceso de elaboración previa. Son las que el investigador recoge por sí mismo en contacto con la realidad.

- ***Fuente de información secundaria***

Son registros escritos que proceden también de un contacto con la realidad, pero que han sido recogidos y muchas veces procesados por sus investigadores.

Como técnica de recolección de información primaria se tiene: la observación, entrevista, cuestionarios, test, la encuesta, los diagramas psicométricos etc. En cuanto a las técnicas de recolección secundaria se tiene que decir, que los datos de información secundaria suelen encontrarse diseminadas, ya que el material escrito se dispersa en múltiples archivos y fuentes de información, las fuentes

principales son: Internet, las bibliotecas, organismos estatales y de empresas, librerías etc. (Exprésate.com, 2009).

En éste proyecto se aplicará como técnica de recolección de información primaria como secundaria

En la información secundaria la encuesta será aplicada tanto para turistas nacionales como internacionales, con el objetivo de obtener la mayor cantidad de información que permita de cierta manera la partida, desarrollo y aplicación del proyecto. Además de la encuesta a los involucrados principales, se aplicara información de material de información escrito.

5.01.04 Población y muestreo

- **Población** es el conjunto de todos los elementos que son objeto del estudio estadístico. (Wikipedia, 2011)

Tabla N° 9

Dato estadístico del Centro Histórico de Quito

Dato Estadístico	
Quito	Centro Historico de Quito
2.239.191 habitantes	36. 610 habitantes

Fuente: INEC

Elaborado por: Ríos Estefanía

Esta tabla se realiza para obtener la información de la cantidad de habitantes que radican en el sector, es muy importante realizarla ya que sin esta no podremos seguir con el muestreo correspondiente.

- **Muestreo** es la técnica utilizada en la selección de una muestra a partir de una población. (Wikipedia, 2011)

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

Dónde:

n = Tamaño de muestra

N = población o universo

Z = base al nivel de confianza 95%

p = población de éxito 50%

q = probabilidad de fracaso 50%

e = margen de error 5%

George C. Canavos (Canavos, 1998)

$$n = \frac{(40,587) * 0,50 * 0,50 (1,95)^2}{[(36,610 - 1) (0,05)^2] + 0,50 * 0,50 (1,95)^2}$$

$$n = \frac{38\,583,01688}{(101,465) + (0,950625)}$$

$$n = \frac{38\,583,01688}{102,415625}$$

$$n = 376,72 \quad n = 377 \text{ encuestas}$$

5.02 Descripción

5.02.01 Tema

ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE RUTA GASTRONÓMICA DE DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. PICHINCHA, QUITO, 2015-2016

5.02.02 Misión.

Ofrecer una guía virtual adecuada y de calidad que permitan al turista tanto nacional como internacional conocer más acerca de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

5.02.03 Visión

Ser una fuente fija de consulta para aquellas personas que tengan interés en la temática de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

5.02.04 Objetivo General

Dar a conocer más a fondo tanto a turistas nacionales como internacionales parte de la gastronomía quiteña en este caso hablamos de los dulces y bebidas del sector.

5.02.05 Objetivos Específicos

- Proporcionar una guía virtual de fácil acceso para los turistas nacionales e internacionales con todo lo que se relacione a los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

- Fortalecer y retomar las costumbres gastronómicas de tal manera evitando de tal manera la pérdida de las mismas.
- Fomentar el consumo de estos dulces y bebidas de manera más seguida sobre todo en las Visitas al Casco Colonial.

5.02.06 Justificación

La creciente preocupación acerca de la pérdida de las tradiciones gastronómicas de dulces y bebidas del Centro Histórico de Quito para dar paso a la creación de una guía virtual.

Tras la obtención de los datos obtenidos en las encuestas por parte de los turistas, se pudo evidenciar la falta de información acerca de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

Es por ello, que con la realización de este proyecto de la creación de una guía virtual se pretende incrementar el turismo y dar a conocer tanto a nivel nacional como internacional los dulces y bebidas tradicionales del sector antes mencionado.

Además de esto se desea incentivar a los turistas tanto nacionales como extranjeros para que acudan a visitar los locales que cuentan con mucha historia y tradición; y que a su vez comercializan estos productos

5.02.07 Aplicación del Proyecto

Para la aplicación de este proyecto se realizará la creación de una guía de ruta gastronómica virtual en inglés y español de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, en la cual podremos encontrar:

Dulces y bebidas

- **Pristiños:** Elaborados con harina blanca (de castilla), levadura, sal y azúcar.

El Almíbar está elaborado a base de panela, agua, anís, limón Ya fritos los pristiños bañarlos con el almíbar y degustarlos.



Figura N°1 Pristiños con miel

- **Buñuelos:** harina blanca (de castilla), polvo para hornear, leche, huevos, azúcar, mantequilla. Luego de su preparación acompañarlos con miel de panela.



Figura N° 2 Buñuelos

- **Colaciones:** Pequeño dulce redondo con relleno de maní o almendra, en cuya elaboración se utiliza azúcar, agua, limón, esencias.



Figura N° 3 Colaciones

- **Higo Confitado:** Elaborado con higo, azúcar, agua, colorante vegetal verde.



Figura N° 4 Higos confitados

- **Espumilla:** Elaborado con huevos, gelatina sin sabor, guayaba, agua, azúcar en polvo, esencia de vainilla (opcional)



Figura N°5 Espumilla

- **Caca de Perro:** Dulce muy nutritivo y delicioso manjar fabricado a base de “tostado, panela (raspadura) y un poco vainilla



Figura N°6 Caca de Perro

- **Rosero Quiteño:** Mote blanco cocido, piña, babaco ,azúcar, chamburos maduros, esencia de vainilla, fresas.



Figura N° 7 Rosero Quiteño

- **Ponche Quiteño:** Preparado con huevos, cerveza, azúcar y especias de dulce



Figura N°8 Ponche Quiteño

- **Canelazo:** Bebida caliente, por lo general, contiene azúcar o panela, agua de canela y, para quienes deseen, un poquito de alcohol.



Figura N°9 Canelazo

Primera Sección: historia de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.



Figura N° 10 Captura de pantalla (Pagina Web Inicio)

Segunda Sección: en esta parte podremos encontrar los dulces y bebidas más representativos del Centro Histórico de Quito tales como: Ponche quiteño, Rosero quiteño, Canelazo, Colaciones, Espumilla, Hi1go confitado.

F



F

Figura N°11 Captura de pantalla (página Web Dulces)



Figura N°12 Captura de pantalla (página Web Dulces)

Dentro de esta sección también veremos los ingredientes, preparación y en que establecimientos vamos a poder encontrar estos productos.

Dentro de esta sección también veremos los ingredientes, preparación y en que establecimientos vamos a poder encontrar estos productos-

Tercera Sección: Se encontrara dos mapas, los cuales indicarán en que calles se podrán encontrar los dulces y bebidas tradicionales del Centro Historico de Quito.

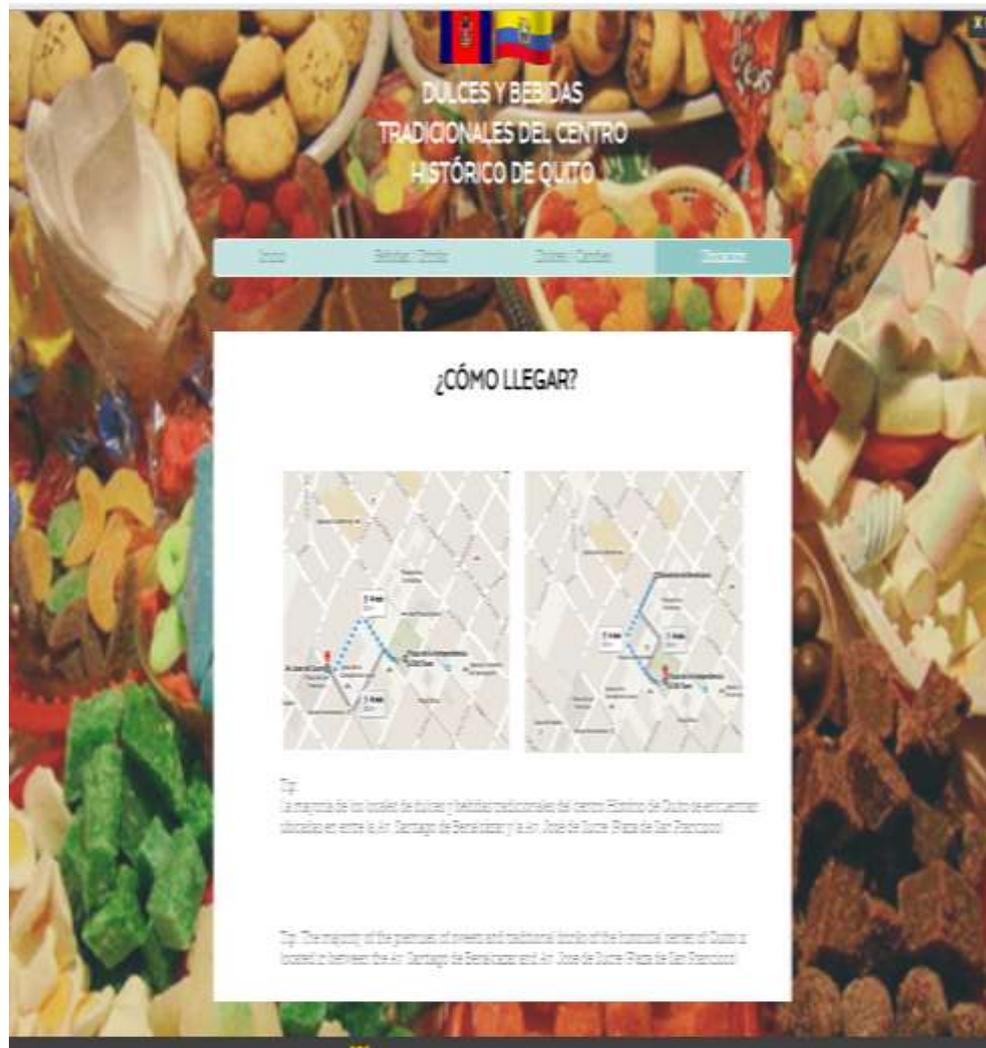


Figura N°13 Captura de pantalla (página Web Mapa de Ubicación

CAPITULO VI

6.00 Aspectos administrativos

6.01 Recursos

Un recurso es una fuente o suministro del cual se produce un beneficio.

Normalmente, los recursos son material u otros activos que son transformados para producir beneficio y en el proceso pueden ser consumidos o no estar más disponibles.

Recursos Humanos

Se denomina recursos humanos a las personas con las que una organización (con o sin fines de lucro, y de cualquier tipo de asociación) cuenta para desarrollar y ejecutar de manera correcta las acciones, actividades, labores y tareas.

(Definición, 2016)

En este proyecto de Investigación, el recurso humano está conformado por:

- *Investigadora:* Ríos Quiñónez Jacqueline Estefanía
- *Tutor:* M. Sc. Roberto Molina
- *Participantes:* turistas nacionales e internacionales, productores y comerciantes
- *Diseñador Web*

Recurso tecnológico

Es un medio que se vale de la tecnología para cumplir con su propósito. Los recursos tecnológicos pueden ser tangibles (como una computadora, una impresora u otra máquina) o intangibles (un sistema, una aplicación virtual).

(Definición. De, 2016)

En este proyecto el recurso tecnológico es el internet, proyector, pc.

Recursos materiales

Son los medios físicos y concretos que ayudan a conseguir algún objetivo.

Recursos Financieros

Son los recursos monetarios propios y ajenos con los que cuenta la empresa, indispensables para su buen funcionamiento y desarrollo, pueden ser:

- Recursos financieros propios, se encuentran en: dinero en efectivo, aportaciones de los socios (acciones), utilidades, etc.

- Recursos financieros ajenos; están representados por: préstamos de acreedores y proveedores, créditos bancarios o privados y emisiones de valores,(bonos)

(Scribd, 2014).

En el presente proyecto, el factor financiero es de vital importancia; ya que sin éste no se puede llevar a cabo las actividades previamente planeadas. Es necesario recalcar que todos los gastos corren por cuenta de la investigadora.

6.02 Presupuesto

El presupuesto se puede definir como la expresión en términos monetarios de los planes de acción de una empresa.

El presupuesto constituye un plan de actuación para el futuro en cuanto a que cuantifica en términos monetarios las actividades que se prevén acometer, los objetivos y los medios para alcanzarlos. (Expansión, 2016)

Cuadro N°7

PRESUPUESTO GENERAL

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RECURSOS HUMANOS			
Investigadora	1	0.00	0.00
Turistas nacionales e internacionales		0.00	0.00
Tutor – Lector- Seminario	1	720.00	720.00
Diseñador Web	1	200	200
EQUIPOS			

Proyector	1	10.00 (cada hora)	10.00
Computador	1	1200.00	1200.00
MATERIALES VARIOS			
Internet	Varias horas	50.00	100
Hojas de Papel Bond	1 resma	4.00	4.00
Tinta Continua	1	40.00	40.00
Esferos	10	0.15	1,50
Dispositivo USB	1	5.00	5.00
Anillados Tesis	2	3.00	6.00
Empastados Tesis	2	8.00	16.00

Página web	1	200.00	200.00
Roll up	1	50.00	50.00
CD's Tesis	4	3.00	12.00
TOTAL			2.578,50

Elaborado por: Ríos Estefanía

6.03 Cronograma

TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Actividad	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	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
Presentación del tema	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		

CAPITULO VII

7.00 Conclusiones y recomendaciones

7.01 Conclusiones

Se concluirá que la elaboración de la guía virtual servirá para tratar la temática los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito, ya que a través de ella se logrará entablar un vínculo más cercano entre los turistas nacionales e internacionales y los productos tales como rosero quiteño, ponche, higo confitado, espumilla, colaciones, canelazo.

En la actualidad resulta más efectivo desarrollar aplicativos web o aplicaciones para dispositivos móviles que informen a la sociedad sobre un tema determinado; ya que por lo menos casi todas las personas portan un dispositivo inteligente. Adicional a esta característica se debe mencionar que se colabora con la conservación del medio ambiente al no trabajar con hojas impresas, convirtiendo en sostenible a este proyecto.

Se conseguirá informar y concientizar acerca de la pérdida gastronómica con respecto a dulces y bebidas tradicionales del sector en mención; esta pérdida se está dando por la presencia de establecimientos de dulces y bebidas ajenas al Centro Histórico de Quito, ya que ahora la mayoría de persona optan por degustar otro tipo

de gastronomía, sin considerar el daño que causan al dejar perder poco a poco lo nuestro.

7.02 Recomendaciones

- Se recomienda al Municipio que realice eventos gastronómicos con más frecuencia; esto servirá para los turistas nacionales y extranjeros que desconocen del tema y deseen saber y degustar más sobre los dulces y bebidas tradicionales del Casco Colonial.
- Se recomienda que las agencias de viaje informen a los turistas tanto nacionales como extranjeros sobre los lugares (establecimientos) en los cuales puedan encontrar los dulces y bebidas tradicionales que están dentro del Centro Histórico.
- Se recomienda prestar más atención a las personas que tengan proyectos emprendedores con el fin de fortalecer el nivel turístico en el Centro Histórico de Quito

ANEXOS

} CARTA DE AUSPICIO

"EL TEATRO DE COMIDAS"

Quito, 03 de Mayo de 2016

Señores

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

De mis consideraciones,

A nombre del Restaurante "El Teatro de Comidas", reciban un atento y cordial saludo y a la vez deseándoles éxitos en sus funciones diarias.

En atención al oficio de la Srta. Ríos Quiñónez Jaqueline Estefanía estudiante, de la Carrera de Administración Turística y Hotelera, con cédula de identidad 1723886857 misma que solicita el auspicio del Restaurante "El Teatro de Comidas" para realizar la tesis con el tema ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE RUTA GASTRONÓMICA DE DULCES Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA SU PROMOCIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL, el establecimiento por su parte se compromete a:

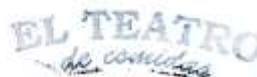
1. Aceptar favorablemente el pedido de la señorita en mención
2. Poner a su disposición todo el apoyo que se requiera para la realización del proyecto

Seguros de haber brindado una respuesta que satisfaga sus intereses me suscribo de usted.

Atentamente



Sr. Noel Numa
Gerente General Restaurante "El Teatro de Comidas"
CI. 1792623847
Telef: 0999039457



ENCUESTA

ENCUESTA

Esta encuesta tiene como objetivo conocer los gustos y preferencias de los turistas en lo que respecta al consumo de dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

Gracias por su Colaboración.

1. ¿Visita el Centro Histórico de Quito con frecuencia?

SI NO

2. ¿Conoce usted los dulces y bebidas tradicionales de este sector?

SI NO

3. ¿Cuál de estos dulces ha degustado?

Higo confitado Colaciones

4. ¿Conoce el significado de la palabra Tradicional?

SI NO

5. ¿De las siguientes bebidas cuáles a degustado?

Rosero quiteño Rompopo

6. ¿Cuál es el monto que usted destinaria el higo confitado?

\$0.50 \$1,00 \$1.50

7. ¿Cuál es el monto que usted destinaria para las colaciones?

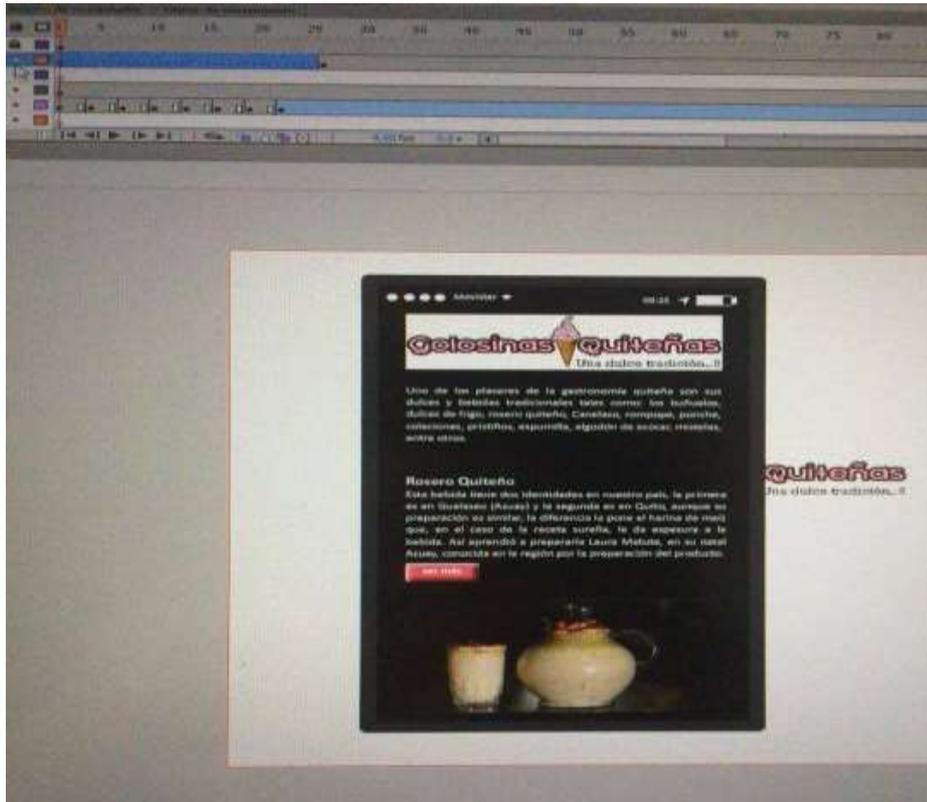
\$0.50 \$1,00 \$1.50

8. ¿Cuál es el monto que usted destinaria para el Rosero quiteño?

\$0.50 \$1,00 \$1.50 3 o más

Gracias por su Colaboración.

Anexo N°1 Encuesta



Anexo N° 2 Captura Aplicación 1



Anexo N° 3 Captura Aplicación 2

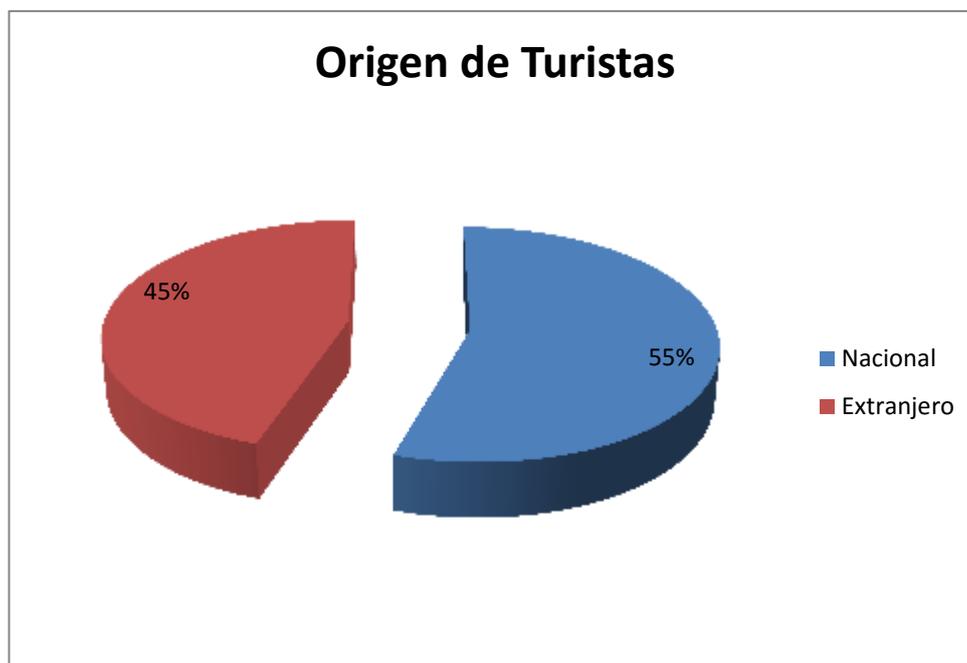
AnexoN° 4 Evidencia de Encuestas

TABULACIÓN ENCUESTAS

Usted es turista

1. Nacional

2. Extranjero



Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

Nacionales	207 personas
Extranjeros	170 personas

Análisis

Se puede notar que del total de encuestas realizadas el 45% son turistas extranjeros y el 55% son turistas nacionales.

1. ¿Visita el Centro Histórico de Quito con frecuencia?



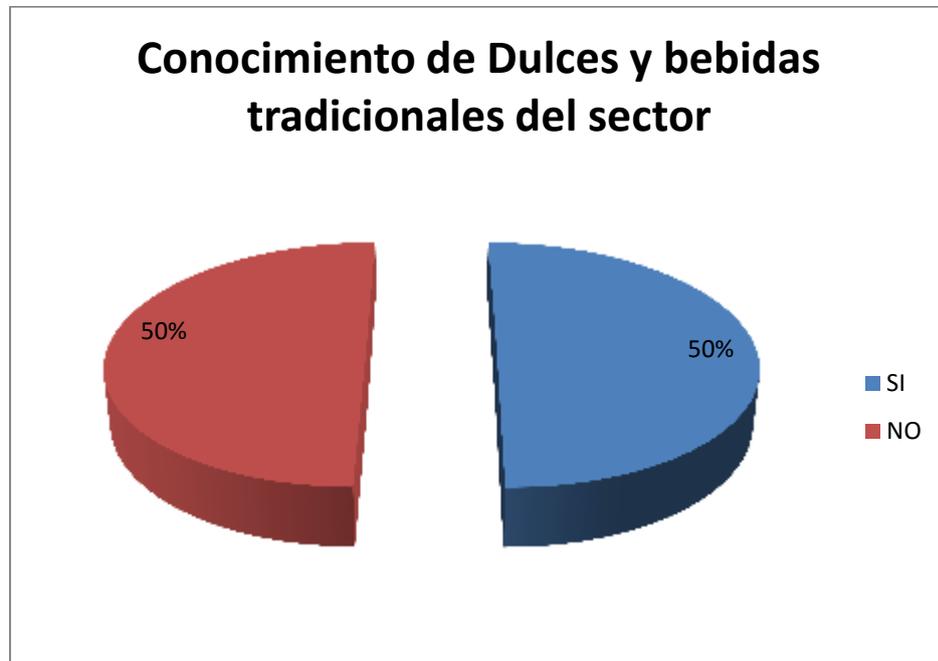
Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

SI	245 personas
NO	132 personas

Análisis

Del total de las encuestas realizadas un 65% visita el Centro Histórico de Quito ya sea por ocio o para conocer de cerca el sector

2. ¿Conoce usted los dulces y bebidas tradicionales de este sector?



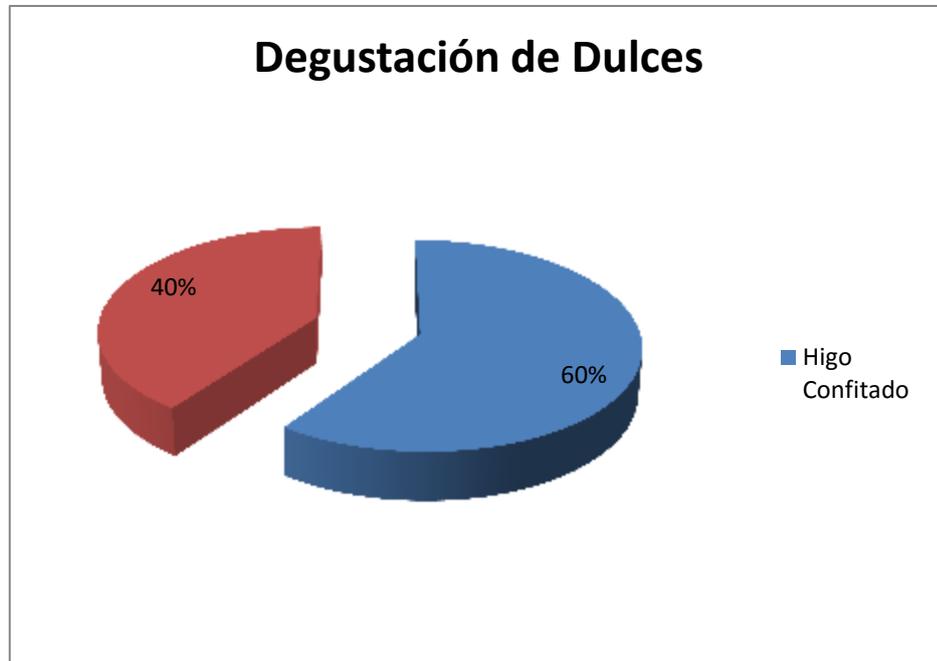
Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

SI	189 personas
NO	188 personas

Análisis

Se puede observar a la población dividida en un cincuenta por ciento con respecto al conocimiento de los dulces y bebidas tradicionales del Centro Histórico de Quito.

3. ¿Cuál de estos dulces ha degustado?



Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

Higo Confitado	226 personas
Colaciones	151 personas

Análisis

Los turistas encuestados a degustado las colaciones, lo que quiere decir que el higo confitado es menos conocido y a la vez menos degustado tanto por los turistas.

4. ¿Conoce el significado de la palabra Tradicional?



Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

SI	100 personas
NO	0 personas

Análisis

El cien por ciento de los encuestados conocen el significado de la palabra tradicional

5. ¿De las siguientes bebidas cuáles ha degustado?



Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

Rosero Quiteño	94 personas
Ponche	283 personas

Análisis

La gran mayoría de encuestados indicó que ha degustado el ponche, sin dejar de lado el rosero quiteño obtuvo un menor porcentaje ya que los turistas tanto nacionales como internacionales supieron explicar que no han escuchado hablar sobre esta bebida.

6. ¿Cuál es el monto que usted destinaria el higo confitado?



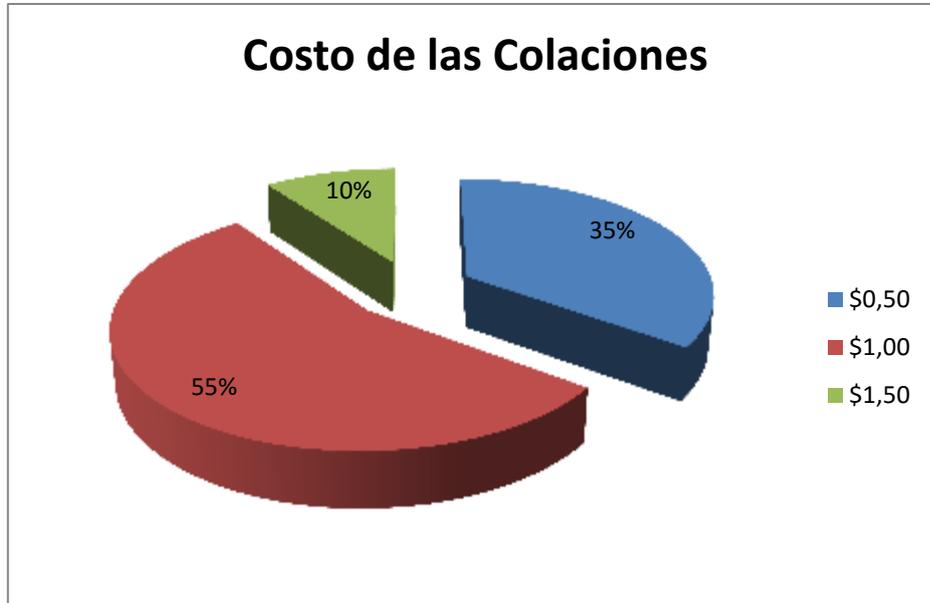
Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

\$ 0,50	132 personas
\$ 1,00	151 personas
\$ 1,50	94 personas

Análisis

Fundamentando las respuestas obtenidas en la encuesta se puede llegar a la conclusión de que la mayoría de la población se orienta a cancelar el valor de \$ 1,00 por el producto en mención

7. ¿Cuál es el monto que usted destinaria para las colaciones?



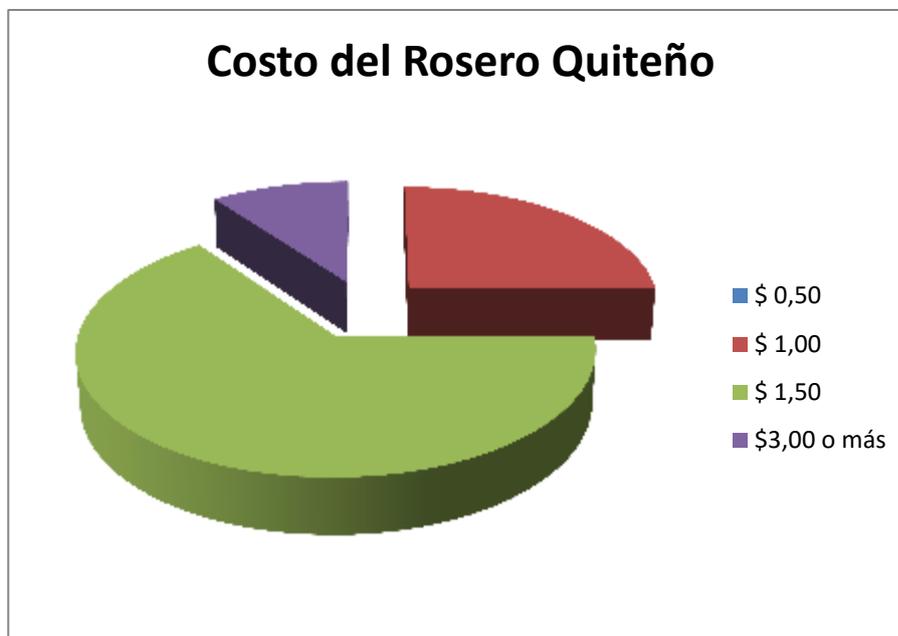
Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

\$ 0,50	132 personas
\$ 1,00	207 personas
\$ 1,50	38 personas

Análisis

Fundamentando las respuestas obtenidas en la encuesta se puede llegar a la conclusión de que la mayoría de la población se orienta a cancelar el valor de \$ 1,00 por el producto en mención

8. ¿Cuál es el monto que usted destinaria para el Rosero quiteño?



Elaborado por: Ríos Quiñónez Estefanía

\$ 0,50	0 personas
\$ 1,00	94 personas
\$ 1,50	245 personas
\$3,00 o más	38 personas

Análisis

Fundamentando las respuestas obtenidas en la encuesta se puede llegar a la conclusión de que la mayoría de la población se orienta a cancelar el valor de \$ 1,00 por el producto en mención.

Evidencia (Patrocinio por parte del Restaurante "El Teatro de Comidas" para la realización del proyecto)



Anexo N°5 Patrocinio del proyecto. Ríos Qui. Estefanía. (2016)



Anexo N°6 Patrocinio del proyecto. Ríos Qui. Estefanía. (2016)



Anexo N°7 Patrocinio del proyecto. Ríos Qui. Estefanía. (2016)



Anexo N°8 Patrocinio del proyecto. Ríos Qui. Estefanía. (2016)

REFERENCIAS

(Blog economía sostenible, 2014) ¿Qué es una Economía Sostenible ?.

Extraído el 12 de Enero de 2016, desde: <http://www.blogenergiasostenible.com/que-es-una-economia-sostenible/>

(Cocina Ecuatoriana, 2016) Espumilla de guayaba. Extraído el 28 de Febrero

de 2016, desde: <http://recetaecuatoriana.com/2011/10/espumilla-de-guayaba/>

(Cocina Ecuatoriana, 2016) Higo confitado. Extraído el 28 de Febrero de

2016, desde: <http://recetaecuatoriana.com/2011/11/higos-confitados/>

(Definición, 2016) Definición de Recursos Humanos. Extraído el 28 de

Febrero de 2016, desde: <http://definicion.mx/recursos-humanos/>

(Definición. De, 2016) Definición de recursos tecnológicos. Extraído el 28 de

Febrero de 2016, desde: <http://definicion.de/recursos-tecnologicos/>

(Definicion.De, 2014) Definición de tradición. Extraído el 12 de Enero de

2016, desde: <http://definicion.de/tradicion/>

(Definicion.De, 2015) Definición de Guía turística. Extraído el 15 de Diciembre de 2015, desde: <http://definicion.de/guia-turistica/>

(Desarrollo Sustentable, 2015) Economía Sustentable. Extraído el 12 de Enero de 2016, desde: <http://www.desarrollosustentable.co/2013/01/economia-sustentable.html>

(El Comercio, 2015) El Rosero nació entre muros de conventos. Extraído el 28 de Febrero de 2016, desde: <http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporaneo/el-rosero/historia#.VtN7x5wrLIU>

(El Comercio, 2015) Las colaciones, unos dulces centenarios que se resisten a desaparecer. Extraído el 28 de Febrero de 2016, desde: <http://www.elcomercio.com/tendencias/colaciones-dulces-tradicion-quito-lascolacionesdelacruzverde.html>

(El Comercio. com 2014) Un viaje por las bebidas más famosas de Sudamérica. Extraído el 26 de Noviembre de 2015, desde: <http://www.elcomercio.com/tendencias/turismo/bebidas-mas-famosas-sudamerica-turismo.html>

(Expansión.com 2016). Presupuesto. Extraído el 28 de Febrero de 2016 desde:
<http://www.expansion.com/diccionario-economico/presupuesto.html>

(Exprésate.com, 2009) Técnicas de Recolección de Información. Extraído el
27 de Febrero de 2016, desde: <http://expresate.com/post/1796/tecnicas-de-recoleccion-de-informacion>

(Gastronomía del Ecuador, 2010) Listado de la cocina del Ecuador. Extraído el 26 de
Noviembre, desde: <http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?cat=11>

(La Hora, 2011) Un canelazo para las frías noches. Extraído el 28 de febrero
del 2016, desde:
<http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101245671#.VtN6AZwrLIU>

(Lord Chai, 2014) Fuerzas Impulsoras Y Fuerzas Restrictivas - Stephen
Covey. Extraído el 12 de Enero de 2016, desde:
<http://juliochaic.blogspot.com/2011/11/fuerzas-impulsoras-y-fuerzas.html>

(PP El Verdadero, 2012) Ponche' quiteño se pierde con el tiempo. Extraído el
28 de Febrero de 2016, desde: <http://www.ppelverdadero.com.ec/la-historia-de-hoy/item/ponche-quiteno-se-pierde-con-el-tiempo.html>

(Peregrino Gastrófono, 2015) ¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural?. Extraído el 15 de Diciembre de 2015, desde:
<https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>

(SECOFI, 2000) INVESTIGACIÓN DE MERCADOS. Extraído el 27 de Febrero de 2016, desde: <http://www.contactopyme.gob.mx/promode/invmdo.asp>

(Thefreedictionary, 2015) Típico. Extraído el 12 de Enero de 2016, desde:
<http://es.thefreedictionary.com/t%C3%ADpico>

(Wikipedia, 2011) Población y muestra. Muestreo. Extraído el 27 de Febrero de 2016, desde:
http://maralboran.org/wikipedia/index.php/Poblaci%C3%B3n_y_muestra._Muestreo

Ríos. Belén (2014) Mapeo de Involucrados. Extraído el 09 de Febrero desde:
Uso correcto de los AINES (página 11)

Ríos. Belén (2014) Matriz de análisis de involucrados. Extraído el 09 de Febrero desde: Uso correcto de los AINES (página 15)

Robayo, S. (2013). Marco Lógico para el diseño y conceptualización de proyectos, Enfoque en proyectos I+D+I. Recuperado el 20 de Diciembre de 2015

Scribd. (2014). Recursos de una Empresa. Extraído el 28 de Febrero de 2016 desde: <http://www.scribd.com/doc/109651987/Tipos-de-Recursos-de-Una-Empresa>