

Pregrado

Carrera: Gastronomía.

Asignatura (UIC): Proyecto de gestión gastronómica.

**Trabajo de titulación previo a la obtención del
Título en: Tecnólogo superior en Gastronomía.**

**Tema: Elaboración de un libro gastronómico del
cantón Guano. “Sabores de Guano. Un viaje por la
cocina tradicional”**

Autor: Edison Fernando Llamuca Pomagualli.

Tutor: Lcdo. Carlos David Toapanta Custode Msc.

Fecha: Marzo del 2025.



Autor:

Llamuca Pomagualli Edison Fernando.

Título a obtener: Tecnólogo superior en gastronomía.

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: edison.llamuca@ister.edu.ec

Dirigido por:

Toapanta Custode Carlos David.

Título: Mg. Administrador en hoteles y restaurantes.

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: carlos.toapanta@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

Llamuca Pomagualli Edison Fernando.

ELABORACIÓN DE UN LIBRO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO.

“SABORES DE GUANO. UN VIAJE POR LA COCINA TRADICIONAL”

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.2

Sangolquí, 10 de marzo del 2025

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo, EDISON FERNANDO LLAMUCA POMGUALLI declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado **“ELABORACIÓN DE UN LIBRO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO. “SABORES DE GUANO. UN VIAJE POR LA COCINA TRADICIONAL”**, de la Tecnología Superior en Gastronomía; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



EDISON FERNANDO LLAMUCA POMAGUALLI

C.I.: 060492863-0

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

CT-ANX-2025-ISTER-3

CARRERA:
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

AUTOR:
EDISON FERNANDO LLAMUCA POMAGUALLI

TUTOR (METODOLÓGICO Y ACADÉMICO):
LIC CARLOS DAVID TOAPANTA CUSTODE MSC.

CONTACTO ESTUDIANTE:
0982835318.

CORREO ELECTRÓNICO:
edisonfernando22@hotmail.com

TEMA:
ELABORACIÓN DE UN LIBRO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO.
“SABORES DE GUANO. UN VIAJE POR LA COCINA TRADICIONAL”.

OPCIÓN DE TITULACIÓN: UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: PROYECTO DE
GESTIÓN GASTRONÓMICA.

RESUMEN EN ESPAÑOL:

La gastronomía ancestral de los cantones del Ecuador enfrenta el desafío de su conservación y difusión, tanto a nivel local como internacional. En este contexto, el presente proyecto se enfoca en el cantón Guano, una localidad rica en costumbres, tradiciones y arte culinario, cuya preservación se ve amenazada por el desinterés y la falta de promoción.

Este estudio tiene como objetivo la elaboración de un libro gastronómico titulado "Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional", que recopile, documente y difunda los

conocimientos culinarios ancestrales del cantón. El libro se presentará en formatos físico y digital, permitiendo su uso en diversos ámbitos como el educativo, cultural y comercial.

La publicación busca posicionarse en el mercado local e internacional, destacando los productos autóctonos de la región y su historia culinaria. Además, servirá como una herramienta para impulsar el turismo gastronómico y dinamizar la economía local mediante la valorización de la identidad cultural de Guano.

A través de este proyecto, se espera contribuir a la salvaguarda del patrimonio gastronómico del cantón, promoviendo el interés y el reconocimiento de su riqueza culinaria. De esta manera, se fomentará el desarrollo sostenible de la comunidad, garantizando la transmisión de saberes y prácticas tradicionales a futuras generaciones.

PALABRAS CLAVE:

Guano, gastronomía, historia, autóctonos, ancestrales.

ABSTRACT:

The ancestral gastronomy of the cantons of Ecuador faces the challenge of its conservation and dissemination, both locally and internationally. In this context, the present project focuses on the Guano canton, a locality rich in customs, traditions and culinary art, whose preservation is threatened by disinterest and lack of promotion.

The objective of this study is the elaboration of a gastronomic book entitled “Sabores de Guano. A journey through traditional cuisine”, which compiles, documents and disseminates the

canton's ancestral culinary knowledge. The book will be presented in physical and digital formats, allowing its use in various fields such as educational, cultural and commercial.

The publication seeks to position itself in the local and international market, highlighting the region's native products and its culinary history. It will also serve as a tool to promote gastronomic tourism and boost the local economy by enhancing Guano's cultural identity.

This project is expected to contribute to the safeguarding of the canton's gastronomic heritage, promoting interest in and recognition of its culinary richness. In this way, the sustainable development of the community will be promoted, guaranteeing the transmission of traditional knowledge and practices to future generations.

KEYWORDS:

Guano, gastronomy, history, autochthonous, ancestral.



Firma del Estudiante (AUTOR)
Edison Fernando Llamuca Pomagualli
C.I.: 060492863-0

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 10 de marzo del 2025

Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Yo EDISON FERNANDO LLAMUCA POMAGUALLI, con C.I.: 060492863-0 alumno de la Carrera TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA, cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Firma del Estudiante

Edison Fernando Llamuca Pomagualli

C.I.: 060492863-0

Dedicatoria:

El presente trabajo de investigación está dedicado primeramente a Dios, por ser mi guía y fortaleza en cada paso de este camino. Sin su gracia y bendiciones, este logro no habría sido posible.

A mi esposa, Dalila por su amor incondicional, su paciencia y por ser mi compañera en cada desafío y triunfo, por su amor, paciencia y por creer siempre en mí, incluso en los momentos más desafiantes.

A mis hijas, Domenica y Arlet, cuya ternura e inocencia son mi mayor inspiración para seguir creciendo y superándome. Para ser mejor cada día.

A mis padres, Rosa y Carlos por ser mi pilar, por sus sacrificios y por enseñarme con su ejemplo el valor del esfuerzo y la perseverancia.

A mis hermanos, Carlos, Vanesa y María Fernanda por su apoyo constante y por estar siempre a mi lado en cada etapa de mi vida.

Y a mis abuelos, Ana y Alfredo (+) por sus sabias palabras, que con su sabiduría, cariño y enseñanzas han sido una guía invaluable en mi camino.

Gracias a cada uno de ustedes por ser mi motor, mi refugio y mi mayor razón para seguir adelante. Este sueño cumplido se lo dedico con todo mi corazón.

Edison Fernando Llamuca Pomagualli

Agradecimiento:

Quiero agradecer, en primer lugar, a Dios, porque sin Su guía, fortaleza y bendiciones, este logro no habría sido posible. Ha sido mi luz en los momentos más difíciles y mi refugio en este proceso.

A mi familia, quiero expresar mi más profundo agradecimiento. Su apoyo incondicional, su amor y sus palabras de ánimo han sido fundamentales en cada paso de este camino. Han sido mi inspiración y mi mayor motivación para seguir adelante.

También agradezco a mis profesores y mentores, quienes con su paciencia, sabiduría y dedicación me han ayudado a crecer no solo académicamente, sino también como persona. Su guía ha sido esencial para alcanzar esta meta.

A todas las personas que, de alguna forma, contribuyeron a este proyecto, ya sea con su apoyo, motivación o inspiración, les estoy profundamente agradecido. Este logro no es solo mío, sino también de todos ustedes que creyeron en mí.

Edison Fernando Llamuca Pomagualli

INDICE GENERAL:

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO
SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO
SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

DEDICTORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN

ABSTRACT

1.1 TEMA:	12
1.2 DELIMITACIÓN DEL TEMA	12
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.4 PREGUNTA PROBLÉMICA	13
1.5.1 OBJETIVO GENERAL:.....	14
1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	14
1.5.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	14
2.1 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL	16
2.1.1 Definición de Patrimonio Gastronómico	16
2.1.2 El vínculo entre comida e identidad cultural	16
2.2 LA PERDIDA DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS	17
2.2.1 Factores que amenazan la gastronomía tradicional	17
2.2.2 La importancia de la documentar las recetas y conocimientos culinarios	18

2.3 LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN GUANO.....	18
2.3.1 Cantón Guano	18
2.3.2 Atractivos turísticos	19
2.3.3 Gastronomía del cantón Guano.....	22
3.1 Modalidad y Tipo de Investigación	26
3.2 Métodos a emplearse en la Investigación:	27
3.3 Población y muestra.....	28
3.4 Aplicación de Encuesta.....	31
3.5 Análisis de resultados	33
4.1 Análisis FODA.....	46
5.1 Estudio técnico.....	48
5.2 Instalaciones, equipos	49
5.3 Descripción física del proyecto.....	50
5.4 Estudio administrativo	54
5.5 Organigrama funcional	56
5.6 Marco legal	57
5.7 Propuesta culinaria.....	61
5.7.1 Desarrollo de recetas.....	62
5.7.2 Diseño del producto	70
6.1 Estrategias de introducción en el mercado.....	76

6.2 Estrategias de ventas	76
6.3 Estrategias de canales de distribución.....	77
6.4 Estrategias de promoción y publicidad	78
7.1 Inversión y financiamiento	78
7.2 Ingresos y egresos	81
7.3 Financiamiento:.....	86
8.1 Identificación y valoración de impactos	89
8.2 Contaminación de aire:	89
Bibliografía	94
Anexo 1:.....	96
Anexo 2:.....	97
Anexo 3:.....	97
Anexo 4:.....	98
Anexo 5:.....	99

INDICE DE IMÁGENES

Imagen 1 Colada morada y cholas.....	23
Imagen 2 Fritada de Guano.....	24
Imagen 3 Chorizo guaneño	25
Imagen 4 Población Total cantón Guano.....	28
Imagen 5 Relación hombres y mujeres.....	29
Imagen 6 PREGUNTA 1	34
Imagen 7 % DE RESULTADOS.....	34
Imagen 8 PREGUNTA 2	35
Imagen 9 % DE RESULTADOS.....	35
Imagen 10 PREGUNTA 3	36
Imagen 11 % DE RESULTADOS.....	37
Imagen 12 PREGUNTA 4	38
Imagen 13 % DE RESULTADOS.....	38
Imagen 14 PREGUNTA 5	39
Imagen 15 % DE RESULTADOS.....	39
Imagen 16 PREGUNTA 6	40
Imagen 17 % DE RESULTADOS.....	40
Imagen 18 PREGUNTA 7	41
Imagen 19 % DE RESULTADOS.....	41
Imagen 20 PREGUNTA 8	42
Imagen 21 % DE RESULTADOS.....	42

Imagen 22 PREGUNTA 9	43
Imagen 23 % DE RESULTADOS	43
Imagen 24 PREGUNTA 10	44
Imagen 25 % DE RESULTADOS	44
Imagen 26 PREGUNTA 11	45
Imagen 27 % DE RESULTADOS	45
Imagen 28 Macro localización	51
Imagen 29 Micro localización	52
Imagen 30 Croquis	52
Imagen 31 Ubicación real	53
Imagen 32 Mural momia de Guano	54
Imagen 33 Portada libro	55
Imagen 34 Organigrama funcional	56
Imagen 35 Portada de libro	70
Imagen 36 Mosaico de imágenes de libro	71
Imagen 37 Lugares para visitar en Guano	72
Imagen 38 Museo de la ciudad	73
Imagen 39 Recetario	74
Imagen 40 Portada huecas	75
Imagen 41 Solicitud de préstamo	86
Imagen 42 Solicitud de préstamo	87
Imagen 43 Solicitud de préstamo	88

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Encuesta	32
Tabla 2 Costeo receta fritada	62
Tabla 3 Costeo chicha huevona	63
Tabla 4 Costeo receta chorizo guaneño	64
Tabla 5 Costeo receta cholas de Guano	65
Tabla 6 Costeo receta mote con chicharrón	66
Tabla 7 Costeo receta yahuarlocro.....	67
Tabla 8 Costeo receta llapingachos.....	68
Tabla 9 Costeo receta chicha de jora	69
Tabla 10 Rol de pagos.....	81
Tabla 11 Costos fijos	81
Tabla 12 Costos variables libro físico.....	82
Tabla 13 Costos variables libro digital	82
Tabla 14 Costos totales	83

CAPÍTULO I:

1.1 TEMA:

“Elaboración de un libro gastronómico del cantón guano. “Sabores de guano. Un viaje por la cocina tradicional”

1.2 DELIMITACIÓN DEL TEMA

“Sabores de Guano: Un viaje por la cocina tradicional” será un libro que combina la rica gastronomía de Guano con su cultura y atractivos turísticos. Incluirá recetas de platos autóctonos, una mirada a las huecas más representativas del cantón y una exploración de los lugares turísticos que invitan a descubrir la belleza natural y cultural de la región. A través de relatos sensoriales y descriptivos, el libro ofrecerá a los lectores una experiencia completa que celebra la identidad de Guano.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el cantón Guano, la gastronomía tradicional forma parte fundamental de la identidad y la cultura local. Sin embargo, esta rica tradición culinaria se encuentra en riesgo de desaparecer. Las recetas que han sido transmitidas de generación en generación por los habitantes más mayores del cantón corren el riesgo de perderse debido a la falta de interés de las nuevas generaciones, que han preferido adoptar costumbres alimenticias influenciadas por la globalización y la comida rápida (Nevada, 2024).

A pesar de su valor cultural y social, estas recetas tradicionales no están sistemáticamente documentadas. No existe un archivo o registro que recopile las diversas

preparaciones autóctonas, las historias que las acompañan y su significado en la vida cotidiana de los guaneños. Esta falta de documentación no solo pone en riesgo la preservación de estos conocimientos, sino que también limita la posibilidad de dar a conocer y valorar la gastronomía de Guano tanto a nivel local como internacional (Silva, 2023).

Es por ello que surge la necesidad de crear un libro gastronómico que recopile las recetas tradicionales del cantón. Este proyecto tiene como objetivo no solo preservar los saberes culinarios locales, sino también promoverlos como una herramienta para fortalecer la identidad cultural de Guano, generando un sentido de pertenencia y orgullo entre sus habitantes. Además, al compartir estas recetas con el mundo, el libro puede convertirse en un vehículo para fomentar el turismo y posicionar a Guano como un destino gastronómico que ofrece una experiencia auténtica de la cocina tradicional ecuatoriana.

La elaboración de este libro no solo se presenta como una solución para evitar la pérdida de estas tradiciones, sino también como una oportunidad para revitalizar la cultura local y vincular a las nuevas generaciones con su herencia culinaria. De este modo, se podrá contribuir a la conservación de la identidad de Guano, mientras se promueve su desarrollo económico y cultural a través de la gastronomía.

1.4 PREGUNTA PROBLÉMICA

¿Como puede un libro gastronómico contribuir a la preservación, valorización y difusión de la gastronomía tradicional del cantón guano, frente a la perdida de recetas, conocimientos culinarios y el bajo reconocimiento cultural de la región?

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 OBJETIVO GENERAL:

Crear un libro gastronómico que contribuya a la preservación, valorización y difusión de la cocina tradicional del cantón Guano, recopilando sus recetas más representativas, los conocimientos culinarios asociados y las historias que las hacen únicas, con el fin de frenar la pérdida de estas tradiciones y aumentar la visibilidad de la cultura gastronómica de la región.

1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Recopilar y documentar las recetas tradicionales más representativas del cantón Guano, detallando sus ingredientes, métodos de preparación y el contexto cultural y social de cada plato.

Realizar una encuesta dirigida a los habitantes del cantón Guano para evaluar el nivel de conocimiento, reconocimiento y valoración de la gastronomía local, con el fin de identificar las recetas más conocidas, las percepciones sobre su importancia cultural y los desafíos que enfrentan para mantener estas tradiciones vivas.

Diseñar y estructurar un libro gastronómico que integre de manera clara y atractiva las recetas, las historias y fotografías representativas, con un diseño atractivo que permita que la gastronomía de Guano llegue a un público más amplio, tanto local como internacional.

1.5.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

La gastronomía del cantón Guano es una parte clave de su identidad y de su historia, pero está en peligro. Muchas de las recetas tradicionales y los conocimientos culinarios se han transmitido oralmente de generación en generación, y con el tiempo, esta tradición se está perdiendo. Además, la globalización y la modernización han llevado a que las personas valoren menos lo propio, lo que afecta el reconocimiento cultural de la región y disminuye el orgullo de la comunidad por sus raíces.

Un libro gastronómico puede ser la solución para frenar esta pérdida. Este libro serviría como un archivo que protege el patrimonio culinario del cantón, asegurando que no se olvide. Al recopilar las recetas, las técnicas de preparación y las historias que acompañan a cada plato, se estarían creando un registro permanente de este valioso patrimonio. Pero no solo se trata de conservar; el libro también puede dar a conocer al mundo la riqueza de la cocina de Guano, mostrando platos únicos y las tradiciones que los hacen especiales.

Además, un libro de este tipo podría despertar el interés por la gastronomía local. Sería una herramienta útil en las escuelas y otros espacios culturales, ayudando a que las nuevas generaciones aprendan sobre su patrimonio y lo valoren. También podría atraer turistas que buscan experiencias auténticas, lo que beneficiaría la economía local al fomentar el turismo y el uso de productos autóctonos.

En relación a lo antes expuesto, este proyecto no solo ayudará a preservar la gastronomía de Guano, sino que también la convertirá en una fuente de orgullo y aprendizaje para la comunidad. Será una oportunidad para que los guaneños se reconecten con sus raíces y para que el mundo conozca la rica cultura y gastronomía de la región.

II CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO:

2.1 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL

2.1.1 Definición de Patrimonio Gastronómico

Según Mancera (2020), el patrimonio gastronómico se entiende teóricamente como:

Conjunto de prácticas y costumbres pertenecientes a una cultura gastronómica específica de un territorio y sus dimensiones son: 1) materiales, con sus indicadores: materias primas, tierra, herramientas y utensilios, productos manufacturados; 2) organización, con sus indicadores: fiestas tradicionales, producción colectiva, en sí cualquier práctica comunal; 3) conocimiento, con sus indicadores de transmisión de conocimiento que puede ser por vía oral, 4) simbólico, que refiere al significado que pueda tener, 5) emotivo, que se refiere al sentido de la práctica que la sociedad considere de valor para ser conservada (p. 35).

Este planteamiento destaca que el patrimonio gastronómico no solo implica aspectos materiales y tangibles, como los ingredientes o las técnicas culinarias, sino también el conocimiento y los valores emocionales que se transmiten de generación en generación. La comida, entonces, no solo nutre, sino que también fortalece la identidad cultural, marcando un vínculo profundo entre las personas, su entorno social y cultural.

2.1.2 El vínculo entre comida e identidad cultural

Los hábitos alimentarios están estrechamente ligados a la identidad cultural y son influenciados por la educación y el entorno social. Factores como las creencias religiosas, la clase social, el nivel de ingresos y las restricciones alimenticias son parte de las particularidades de cada cultura. Los cambios en la sociedad han influido en la forma en que comemos, introduciendo nuevos hábitos que, con el tiempo, se han integrado en la vida diaria (Hasty, et al., 2022).

2.2 LA PERDIDA DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS

2.2.1 Factores que amenazan la gastronomía tradicional

Amenazas a la gastronomía tradicional. De acuerdo con Bazurto (2023):

Factor Principal: Los jóvenes muestran cada vez menos interés por aprender las tradiciones culinarias de sus familias, y esto se debe, en parte, al impacto de la tecnología. Pasan mucho tiempo con sus dispositivos y en internet, los aleja de las costumbres familiares. Al estar tan enfocados en el mundo digital, los jóvenes pierden conexión con las tradiciones que se han transmitido de generación en generación. Esto puede dificultar que las recetas y saberes tradicionales se mantengan vivos. Es importante encontrar maneras de usar la tecnología sin dejar de valorar las costumbres familiares.

Otros factores:

1.- Globalización gastronómica: El fenómeno de la globalización ha hecho que los estilos de comida se vuelvan más parecidos en todo el mundo. Esto ha hecho que se introduzcan más alimentos y técnicas de otros países, lo que puede afectar las recetas tradicionales de cada lugar.

2.- Cambio en los hábitos alimentarios: Hoy en día, mucha gente prefiere comida rápida, procesada y fácil de preparar, lo que hace que las recetas tradicionales sean menos comunes. Esto reduce la variedad y autenticidad de la gastronomía local.

3.- Desplazamiento demográfico: La migración de personas y los cambios en la población también afectan las costumbres culinarias. Las influencias de otras culturas empiezan a ser más fuertes y las recetas tradicionales pueden perderse o cambiar.

4.- Comercialización excesiva: La forma en que se vende la comida también ha influido en las recetas. Muchas veces, para hacer los platos más atractivos al público, las recetas se simplifican o cambian, perdiendo su autenticidad cultural.

2.2.2 La importancia de la documentar las recetas y conocimientos culinarios

Alberto Veloz, comunicador gastronómico, recopiló las opiniones de expertos sobre la importancia de documentar las recetas.

Helena Ibarra, chef: Los recetarios son esenciales para lograr una preparación perfecta, ya que ordenan los ingredientes y reflejan el uso de productos en una región o para satisfacer gustos particulares.

Vanessa Rolfini, comunicadora y cocinera: La receta es vital para preservar y reproducir correctamente la riqueza culinaria de una cocina. Un registro serio permite que las recetas se transmitan con éxito entre generaciones, mientras que una mala redacción puede arruinar su autenticidad.

Rafael Cartay, investigador gastronómico: Los recetarios son guías fundamentales que codifican la tradición alimentaria de un pueblo. Representan un vínculo con las raíces culturales y refuerzan el sentimiento de identidad.

2.3 LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN GUANO

2.3.1 Cantón Guano

Guano, conocida como la “Capital Artesanal del Ecuador”, se encuentra al norte de la provincia de Chimborazo, representando el 7% del territorio provincial. Cuenta con una superficie de 460,4 km², y una altitud que varía entre los 2.000 m.s.n.m. (Los Elenes) y los 6.310 m.s.n.m.

(Nevado Chimborazo). Su temperatura promedio oscila entre 16°C y 18°C, lo que brinda un clima agradable (Gusqui, 2016).

El cantón limita al norte con la provincia de Tungurahua, al sur con el cantón Riobamba, al este con el río Chambo y al oeste con el cantón Riobamba y la provincia de Bolívar. Administrativamente, está dividido en 11 parroquias, de las cuales 2 son urbanas: La Matriz y El Rosario y 9 rurales: San Andrés, San Isidro, Ilapo, San Gerardo, Guanando, San José de Chazo, Santa Fe de Galán, La Providencia y Valparaíso.

En la actualidad, Guano es reconocido por su desarrollo en diversos ámbitos como, el deporte y cultura, con un enfoque especial en el turismo como eje clave para el desarrollo económico y social.

2.3.2 Atractivos turísticos

Guano es un destino turístico de gran relevancia en la región andina, con sitios emblemáticos que reflejan su herencia histórica y cultural:

1.- Ruinas del Monasterio de la Asunción: Las Ruinas del Monasterio de la Asunción representan un importante vestigio histórico y cultural en Guano. Esta primera iglesia franciscana fue construida alrededor del año 1572, coincidiendo con la llegada de los españoles que buscaban evangelizar a la cultura Puruhá. Además de la religión, los españoles introdujeron técnicas de tejido y otras formas de vida que impactaron significativamente la región. La iglesia generó gran riqueza a través de los obrajes, pero sufrió daños severos debido a dos terremotos, uno en 1797 y otro el 5 de agosto de 1949, que la redujeron a escombros. En 1950, la comunidad de Guano decidió reconstruir la iglesia utilizando los materiales de la antigua estructura. En diciembre de 1982, el Banco Central del Ecuador intervino para restaurar las ruinas, las cuales se mantienen hasta la actualidad.

Atractivos Principales

Paredes y Pinturas Las ruinas conservan las paredes de la antigua iglesia, en las que se pueden apreciar diversas pinturas que han perdurado a lo largo del tiempo.

Esculturas y Pila Bautismal Entre los restos se encuentran esculturas de los monjes del monasterio y una pila que se presume era utilizada para celebrar bautismos.

Ventanas y Momia de Guano Varias ventanas de la estructura original se mantienen en pie, y en una de ellas se encontró la momia de Guano, que ahora se exhibe en el Museo de la Ciudad.

Cruz de Piedra En el jardín de la Sociedad Obrera “Hijos de El Rosario” se encuentra una cruz de piedra que data del año 1677, colocada por los padres franciscanos.

2.- Museo de la ciudad y la momia de Guano: El Museo de la Ciudad de Guano, inaugurado en febrero de 2006, se encuentra junto a las Ruinas del Monasterio de la Asunción y al Parque Infantil de El Rosario. Este museo fue creado mediante un convenio entre la Ilustre Municipalidad de Guano y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, quienes realizaron las adecuaciones necesarias para su funcionamiento.

Distribución del Museo: El museo está dividido en seis salas, cada una con una temática específica:

Sala Introductoria: Esta sala presenta aspectos relacionados con el medio ambiente, proporcionando un contexto inicial para los visitantes.

Sala de los Señoríos Étnicos: Aquí se exhiben vasijas de barro y cerámicas auténticas de las culturas Tuncahuán y Puruhá, que datan de los años 400 a 500 d.C. Estas piezas arqueológicas fueron encontradas en diversas localidades de la región.

Sala de la Época Colonial: Esta sala está dedicada a la época colonial, mostrando objetos y artefactos de ese periodo.

Sala de Artesanías de Guano: En esta sala se exponen artículos en cuero y alfombras, destacando la artesanía local.

Sala de la Momia: La atracción principal del museo es la momia, que se presume es el cadáver de Fray Lázaro de Santofimia, un misionero franciscano español. La momia fue encontrada después del terremoto de 1949 y restaurada en 2005. Actualmente, se encuentra en una urna de cristal hermética junto con el esqueleto de un ratón.

Área Lúdica Esta área muestra el telar para el tejido de alfombras y materiales para la confección de calzado, permitiendo a los visitantes conocer más sobre las técnicas artesanales de la región.

3.- Colina Lluishi: Ubicada a 300 metros del parque central de Guano, es una formación rocosa de origen volcánico que se ha convertido en un importante mirador turístico natural. Desde su cima, se pueden observar los nevados del Chimborazo, Carihuayrazo, Tungurahua, El Altar y Los Cubillines. Este lugar ofrece vistas panorámicas impresionantes, sino que también alberga varios atractivos culturales y naturales que enriquecen la experiencia de los visitantes.

Gruta de la Virgen de Lourdes La gruta de la Virgen de Lourdes, situada en la parte superior de la colina, es un sitio de devoción popular. Los creyentes acceden a ella a través de las escalinatas conocidas como Viacrucis, donde solicitan o agradecen favores.

Monolitos y Petroglifos En la colina se encuentran tres monolitos tallados a mano por el artista guaneño Luis Felipe Reinoso en la década de 1940. Estas figuras representan la cara del Inca, un pescado y una vasija. Además, se pueden observar algunos petroglifos.

Casa de Don Marcos Montalvo Esta casa perteneció a Marcos Montalvo, padre del ilustre Juan Montalvo Fiallos. El sitio cuenta con un calabozo subterráneo que antiguamente se utilizaba para encerrar a los ladrones. Hoy en día, es conocido como la cueva olvidada de los enamorados y alberga los tanques reservorios de agua potable que abastecen a Guano.

Teleférico "El Crucero del Amor" En la parte superior de la colina se encuentra la estación del teleférico, que conecta con la colina de Langos. Este teleférico tiene una longitud de 420 metros y una altura de 160 metros, ofreciendo una experiencia llena de adrenalina a los turistas.

Cruz de Madera En la cima de la colina se encuentra una cruz de madera que marca el punto más alto (2.794 m.s.n.m.). Este lugar es popular entre los niños y jóvenes que empinan sus cometas en el mes de agosto

2.3.3 Gastronomía del cantón Guano

Guano atrae tanto a locales como a visitantes con su deliciosa gastronomía. Entre sus platos más representativos se encuentran las irresistibles fritadas con chorizo, maíz tostado, plátano frito, papas con mote, y como bebida tradicional, la chicha huevona. Las famosas cholas Guaneñas, elaboradas en horno de leña, son pequeños panes rellenos con panela, y son una delicia que todo quien visite Guano debe probar antes de partir.

Cholas de Guano.

Las Cholas de Guano son un pan tradicional y emblemático del cantón Guano. Este pan dulce no solo es parte de la dieta diaria de los guaneños. La elaboración de las Cholas de Guano requiere aproximadamente 160 minutos. Los ingredientes principales incluyen harina de trigo, mantequilla, manteca de chanco, azúcar, anís de pan, agua, levadura, raspadura de panela, huevos y sal. Estos ingredientes se combinan para crear un pan con un sabor y textura únicos.



Imagen 1 Colada morada y cholas

Nota: Autoría Propia

Historia: El origen de las Cholas de Guano se remonta a la trayectoria de Doña Mariana Guamán, quien aprendió el oficio de la panadería de su madrina, Mariana Jaramillo. En la década de 1940, Doña Mariana tuvo la idea de crear un pan con ralladura en el interior, al que llamó "chola". Durante más de 70 años, Doña Mariana se dedicó a conservar esta tradición, y hoy en día, sus hijos y nietos continúan con esta actividad, manteniendo viva la herencia cultural.

Preparación: Es un proceso detallado que comienza con la mezcla de harina, mantequilla, manteca, sal y yemas de huevo. Esta mezcla se amasa con agua hasta obtener una masa homogénea, que debe reposar durante al menos 60 minutos. Luego, se incorpora la raspadura o dulce en el interior de la masa. Una vez que el horno está caliente, se preparan las latas engrasadas y se colocan las cholas al fuego hasta que estén listas.

Importancia cultural: Las Cholas de Guano no son solo un alimento, sino su consumo es especialmente significativo durante las festividades. Este pan es común en celebraciones como el Corpus Christi, el Día de los Difuntos y la Pascua, entre otras. Su presencia en estos eventos resalta su importancia cultural y su papel en la cohesión social de la comunidad. La transmisión de esta tradición de generación en generación destaca la importancia de preservar el patrimonio gastronómico local.

Fritada

La fritada de Guano se destaca por su adobo especial, elaborado con chicha de jora, una bebida añeja hecha a base de maíz germinado. Este adobo le confiere a la carne de cerdo un sabor inconfundible y profundo. La fritada se cocina lentamente hasta que la carne queda tierna y jugosa, con una textura dorada y crujiente por fuera.



Imagen 2 Fritada de Guano

Nota: Autoría Propia

La fritada se sirve con una variedad de acompañamientos que enriquecen la experiencia gastronómica. Estos incluyen tortillas de papa, tostado, mote, maduros fritos y ají. Cada uno de estos elementos complementa el sabor de la fritada y refleja la diversidad de ingredientes disponibles en la región.

Importancia Cultural: La fritada de Guano no es solo un plato, sino también un símbolo de la identidad y la tradición de la región. Su preparación y consumo son parte integral de las festividades y reuniones familiares, fortaleciendo los lazos comunitarios y preservando las costumbres ancestrales. La inclusión de chicha de jora en el adobo y el acompañamiento del chorizo guaneño son ejemplos de cómo las técnicas y sabores tradicionales se mantienen vivos en la cocina moderna.

El Chorizo Guaneño

Un sello distintivo de la fritada guaneña es el chorizo guaneño que la acompaña. Aunque no se sabe con exactitud cuándo los guaneños aprendieron el arte de hacer chorizos, es evidente que han perfeccionado esta habilidad. El chorizo guaneño añade una dimensión



Imagen 3 Chorizo guaneño

Nota: Autoría Propia

Desafíos que enfrenta la gastronomía de Guano

La falta de conocimiento sobre la cultura culinaria autóctona del cantón Guano, se debe principalmente a la escasa promoción del turismo gastronómico y turístico en general. Este problema parece estar relacionado con la falta de interés por parte de las autoridades y los propietarios de establecimientos gastronómicos, quienes no implementan estrategias adecuadas para impulsar la gastronomía y el turismo en la región. Además, la débil promoción personal de los productos gastronómicos y las limitadas tácticas de marketing directo contribuyen a la

desorganización de los festivales gastronómicos y al escaso interés de los turistas por probar los platos típicos de Guano (López, 2023).

III CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA:

3.1 Modalidad y Tipo de Investigación

La metodología aborda varios aspectos clave, tales como: Descripción de cómo se ejecutará el proyecto, población, técnicas de recolección y procesamiento de la información que se usará para comprobar y obtener resultados esperados.

Modalidad:

La modalidad de investigación aplicada es bibliográfica documental, la misma que facilitó la obtención de determinados conceptos, fundamentados en aportes teóricos de carácter científico, por varios autores de revistas, tesis y libros, con el fin de obtener, analizar e interpretar los datos obtenidos y de manera, alegar a las preguntas de investigación y lograr el objetivo del proyecto, que es la creación de un producto tanto tangible como digital (libro).

Tipo de investigación:

Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio. (Hernández Sampieri y otros 2008).

Los métodos de investigación mixta son la integración sistemática de los métodos cuantitativo y cualitativo en un solo estudio con el fin de obtener una “fotografía” más completa

del fenómeno. Éstos pueden ser conjuntados de tal manera que las aproximaciones cuantitativas y cualitativa conserven sus estructuras y procedimientos originales (“forma pura de los métodos mixtos”). Alternativamente, estos métodos pueden ser adaptados, alterados o sintetizados para efectuar la investigación y lidiar con los costos del estudio (“forma modificada de los métodos mixtos”). (Chen; Johnson et al. 2006, citados por Hernández Sampieri y otros 2010).

El tipo de investigación a ser aplicado es mixto pues implica un proceso de recolección, análisis y vinculación de datos tanto cuantitativos y cualitativos mediante el uso de técnicas por medio de los cuales se obtuvieron resultados que dieron respuesta a la problemática investigada. Además, que se realizó investigaciones directas en los lugares relacionados a la problemática ya establecida, a través de técnicas como encuestas, las mismas que se aplicaron a turistas nacionales y extranjeros, y a su vez a dueños de establecimientos de alimentos y bebidas.

3.2 Métodos a emplearse en la Investigación:

Método descriptivo:

Encuesta: Según (Terreros, 2021) la encuesta permite recolectar información y datos específicos en la investigación a realizar, definiendo un grupo como ser modelo en la que se da a conocer información válida y las respuestas obtenidas permitirán ser estudiadas, analizadas, interpretadas y así obtener una perspectiva que ayude a la toma de decisiones y crear alguna estrategia.

Mediante esta técnica se recogerá datos a un determinado número de personas (382), dentro de la localidad tanto nacionales y extranjeros, través de una encuesta de 11 preguntas cerradas y determinadas sobre el cantón Guano.

Instrumento:

Cuestionario: Es un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos

necesarios para alcanzar los objetivos propuestos del proyecto de investigación, permite estandarizar e integrar el proceso de recopilación de datos. Un diseño mal construido e inadecuado conlleva a recoger información incompleta, datos no precisos de esta manera genera información nada confiable (Galán, 2009).

El cuestionario fue el instrumento utilizado para aplicar a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano y a los turistas que lo visitan, con ello evaluar el conocimiento y la importancia que poseen al patrimonio alimentario y al desarrollo del turismo gastronómico.

3.3 Población y muestra

Población:



Imagen 4 Población Total cantón Guano

Imagen. Ecudata Analytics. (2025).

Guano, un cantón ubicado en la provincia de Chimborazo, Ecuador, cuenta con una población aproximada de 48.327 habitantes, según los datos más recientes. Para analizar ciertos aspectos de esta comunidad, se realizó una muestra de 382 encuestas, cuidadosamente seleccionadas para garantizar representatividad estadística. Este tamaño de muestra permite obtener resultados confiables y con un margen de error reducido, asegurando que las opiniones y características reflejen fielmente a la población total. La participación activa de los ciudadanos en estas encuestas demuestra su interés en el futuro de su ciudad.

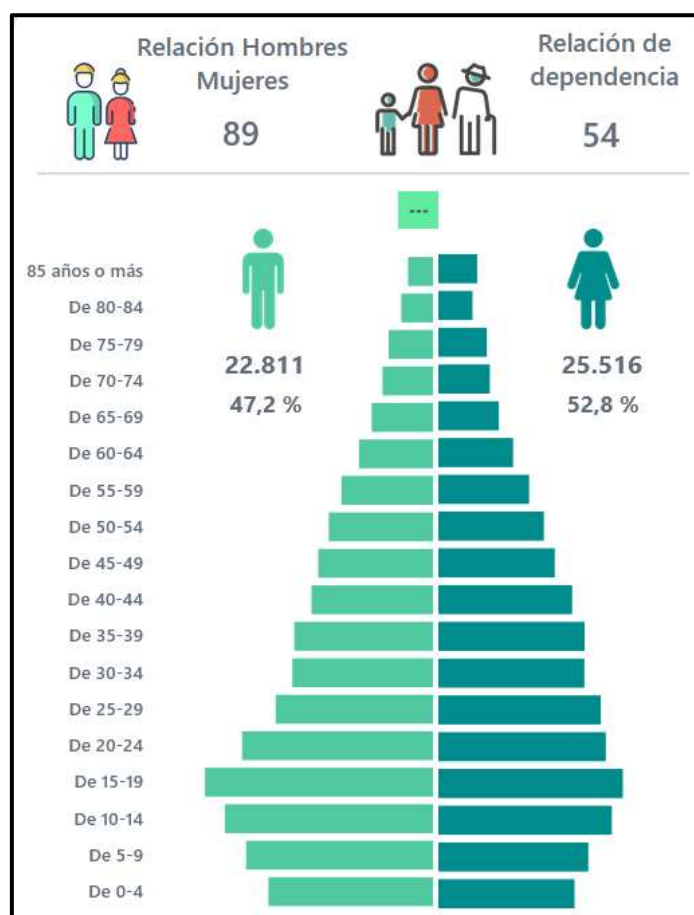


Imagen 5 Relación hombres y mujeres

Imagen. Ecuadata Analytics. (2025).

Muestra:

Se realiza 382 encuestas, a personas que circulan por las principales calles del cantón Guano para así poder obtener respuestas adecuadas de la población.

Datos:

Tamaño de la población (N): 48,327

Margen de error (E): 5% (0.05)

Nivel de confianza: 95%

Proporción máxima de variabilidad (p): 50% (0.5)

Valor crítico de Z para un nivel de confianza del 95%: 1.96

Fórmula para el tamaño de muestra con corrección para población finita:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1 - p)}{E^2 \cdot \left(1 + \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1 - p)}{E^2 \cdot N}\right)}$$

Calcular el tamaño de muestra inicial:

- Fórmula: $n_0 = \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1 - p)}{E^2}$
- Sustituyendo los valores: $n_0 = \frac{1.96^2 \cdot 0.5 \cdot (1 - 0.5)}{0.05^2} = 384.16$

Ajustar el tamaño de muestra para una población finita:

- Fórmula: $n = \frac{n_0}{1 + \left(\frac{n_0 - 1}{N}\right)}$
- Sustituyendo los valores: $n = \frac{384.16}{1 + \left(\frac{384.16 - 1}{48327}\right)} = 381.95$

Redondear al entero más cercano:

- Tamaño de muestra requerido: 382.

Resultado:

El tamaño de muestra requerido para una población de 48,327, con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95%, es 382.

3.4 Aplicación de Encuesta

Diseño de Encuesta: Se crea un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas para obtener tanto datos cualitativos como cuantitativos, sobre el patrimonio histórico, gastronómico y cultural del cantón Guano.



Instituto Superior Tecnológico “Rumiñahui”

Tecnología superior en Gastronomía



Proyecto de investigación: “Elaboración de un libro gastronómico del cantón Guano.

“Sabores de guano. Un viaje por la cocina tradicional”

Cuestionario dirigido a los habitantes del sector turístico, gastronómico y público en general del Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.

Encuesta N. °:

Fecha de la Encuesta: / /

Encuestador: Édison Fernando Llamuca Pomagualli.

I. INFORMACIÓN GENERAL**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

Recopilar información sobre las recetas tradicionales, ingredientes y prácticas culinarias del Cantón Guano, del patrimonio tangible e intangible, así como las opiniones y experiencias de los habitantes y visitantes sobre el turismo y la cocina local.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio
- Marque con una **(X)** el paréntesis que indique su respuesta.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Los ítems tienen únicamente una respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a usarlo con fines académicos y de investigación.

Información general:

1.- Edad

18-24	35-34	35-44	45-54	55 o más

2.- ¿Cuál es su género?

Masculino ()

Femenino ()

Información específica:

Tabla 1 Encuesta

N°	ÍTEMS	PARÁMETROS				
		Nada importante	Poco importante	Neutral	Importante	Poco importante
1	¿Cree que la gastronomía de Guano es un atractivo turístico importante?					
2	¿La cocina tradicional de Guano es conocida fuera de la provincia de Chimborazo?	Si	No	Muy poco	Nada	
3	¿Cree usted que la experiencia sensorial, al probar la cocina tradicional de Guano es satisfactoria?	Nada satisfactoria	Poco satisfactoria	Satisfactoria	Muy satisfactoria	
4	¿Cree usted importante preservar las recetas tradicionales de Guano?	Si		No	Es irrelevante	
5	¿Los turistas que visitan Guano están interesados en conocer el patrimonio local, gastronómico y turístico?	Si		No	Es irrelevante	
6	¿La cocina tradicional de Guano es una fuente de orgullo para los habitantes locales?	Si		No	Es irrelevante	

7	¿De los siguientes platos típicos, elija el que sea más representativo del cantón Guano?	Yahuarlocro	Cholas	Empanadas	Fritada	Chorizo
8	¿Cómo calificaría su experiencia al probar la cocina tradicional de Guano?	Mala	Regular	Buena	Muy buena	Excelente
9	¿Piensa que la combinación de turismo y gastronomía en un libro puede generar mayor interés por las tradiciones culturales de Guano?	Si		No	Tal vez	

Distribución: Las encuestas se distribuirán de manera física en el Cantón Guano, en mercados, restaurantes, eventos comunitarios y personas que transiten por las calles de la localidad.

Recolección de Datos: Los datos recopilados de las encuestas completadas, se registrará y digitalizaran los datos para su análisis.

3.5 Análisis de resultados

Guía Gastronómica

B *I* U ↺ ✕

"Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional"

Pregunta 1:

¿Cual es su edad? *

☐ 18-24

☐ 25-34

☐ 35-44

☐ 45 o mas

Imagen 6 PREGUNTA 1

Resultado:

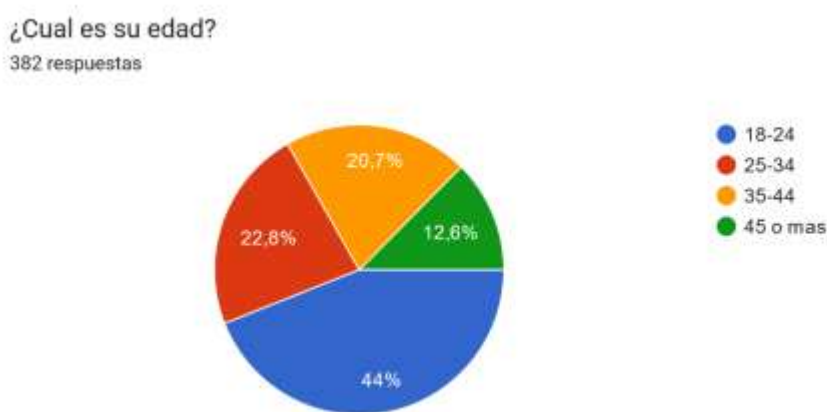


Imagen 7 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 1:

Los datos de la encuesta muestran que la mayoría de los participantes son jóvenes, con un 44% en el rango de 18 a 24 años y un 22.8% entre 25 y 34 años. En total, casi 67% de las respuestas provienen de personas menores de 35 años. A partir de los 35 años, la participación disminuye progresivamente, con un 20.7% en el grupo de 35-44 años y solo 12.6% en el de 45 años o más.

La información revela que la opinión predominante proviene de adultos jóvenes. En pocas palabras, los jóvenes dominan esta encuesta. Si se trata de un estudio de mercado, esto podría significar que el producto o servicio interesa más a personas de menor edad. También podría ser que los mayores de 45 años simplemente participaron menos.

Pregunta 2:

¿Cree que la gastronomía de Guano es un atractivo turístico importante? *

☐ Nada importante

☐ Poco importante

☐ Neutral

☐ Importante

☐ Muy importante

Imagen 8 PREGUNTA 2

Resultado:

¿Cree que la gastronomía de Guano es un atractivo turístico importante?
382 respuestas

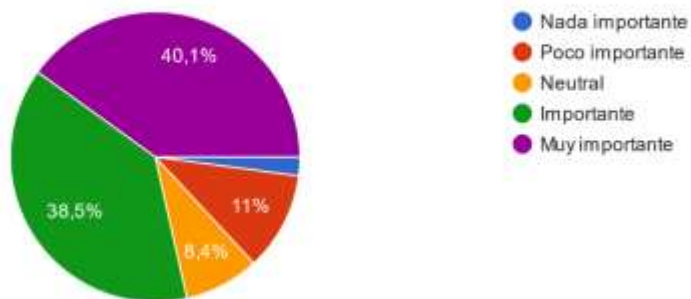


Imagen 9 % DE RESULTADOS

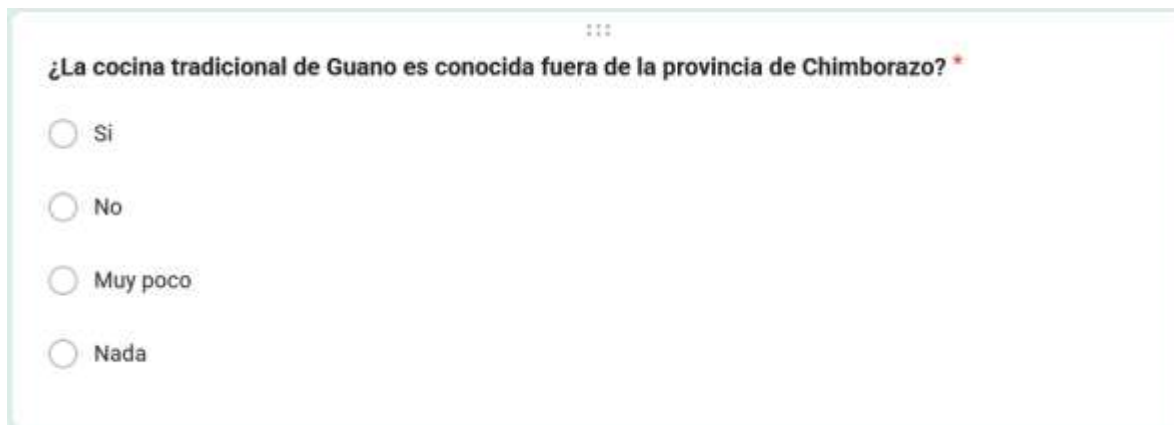
Análisis de resultado pregunta 2:

La mayoría de los participantes consideran que la gastronomía de Guano juega un papel importante en el turismo, lo que indica que podría aprovecharse como un atractivo para los visitantes.

El hecho de que exista un grupo de personas indecisas y otro con menor interés sugiere que es necesario reforzar la difusión sobre la oferta gastronómica de la zona para llegar a un público más amplio.

Estos datos pueden servir como base para impulsar iniciativas como ferias culinarias, exposiciones de libros, proyectos gastronómicos o estrategias de promoción que resalten los platillos típicos del cantón.

Pregunta 3:

A screenshot of a survey question displayed on a mobile device. The question is "¿La cocina tradicional de Guano es conocida fuera de la provincia de Chimborazo?" followed by a red asterisk. There are four radio button options: "Si", "No", "Muy poco", and "Nada". The interface is clean with a light blue border around the question area.

¿La cocina tradicional de Guano es conocida fuera de la provincia de Chimborazo? *

☐ Si

☐ No

☐ Muy poco

☐ Nada

Imagen 10 PREGUNTA 3

Resultado:

¿La cocina tradicional de Guano es conocida fuera de la provincia de Chimborazo?
382 respuestas

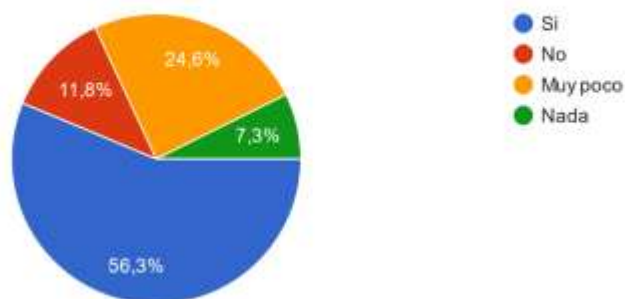


Imagen 11 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 3:

Aunque más de la mitad de los encuestados consideran que la gastronomía de Guano es conocida fuera de Chimborazo, todavía hay un porcentaje significativo que no la percibe con la misma notoriedad.

Para fortalecer su reconocimiento, es fundamental implementar estrategias de promoción y difusión tanto a nivel nacional como internacional.

Estos datos pueden servir como bases para la organización de ferias gastronómicas, eventos culinarios, colaboraciones con influencers y campañas en redes sociales para resaltar y expandir la presencia de la cocina tradicional del cantón Guano.

Pregunta 4:

¿Cree usted que la experiencia sensorial, al probar la cocina tradicional de Guano es satisfactoria?

☐ Nada satisfactoria
☐ Poco satisfactoria
☐ Satisfactoria
☐ Muy satisfactoria

Imagen 12 PREGUNTA 4

Resultado:

¿Cree usted que la experiencia sensorial, al probar la cocina tradicional de Guano es satisfactoria?
382 respuestas

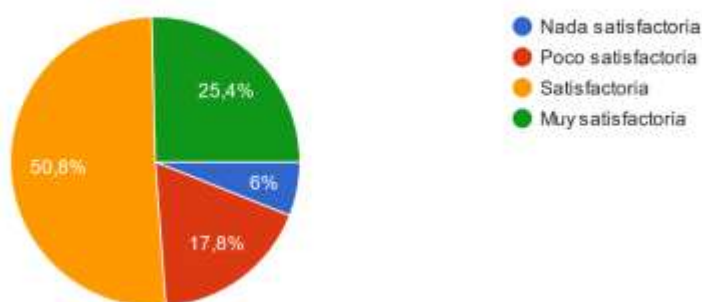


Imagen 13 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 4:

Los resultados indican que la mayoría de los encuestados no tiene una percepción positiva sobre la gastronomía tradicional de Guano, con más del 75% que se aplica de forma favorable. No obstante, cerca de una cuarta parte de los participantes no se mostró satisfecho, lo que sugiere que las oportunidades de la mejora en la oferta gastronómica como en la experiencia del consumidor.

Pregunta 5:

¿Cree usted importante preservar las recetas tradicionales de Guano? *

☐ Si

☐ No

☐ Es irrelevante

Imagen 14 PREGUNTA 5

Resultado:

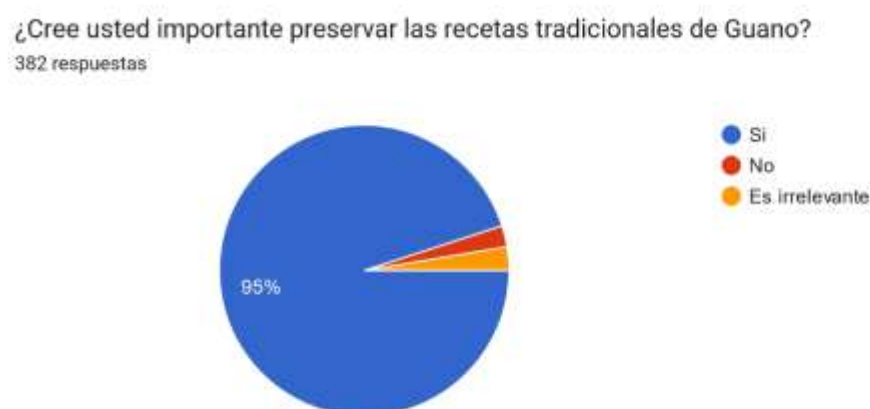


Imagen 15 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 5:

Los resultados muestran un amplio acuerdo sobre la relevancia de la conservación de la gastronomía tradicional de Guano, lo que indica un interés en impulsar iniciativas de rescate, difusión y promoción de estas recetas. Este hallazgo puede servir como base para desarrollar estrategias que refuercen la identidad cultural y potencien el turismo gastronómico en la zona a través de la creación del libro.

Pregunta 6

¿Los turistas que visitan Guano están interesados en conocer el patrimonio local, gastronómico y turístico?

☐ Si

☐ No

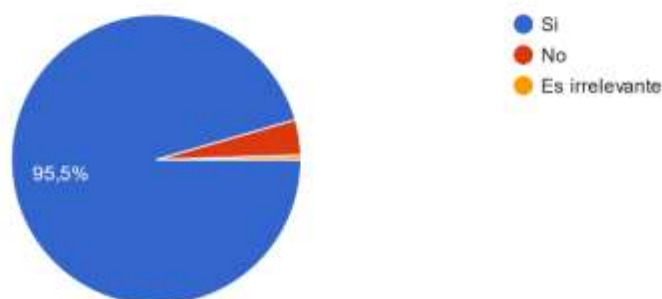
☐ Es irrelevante

Imagen 16 PREGUNTA 6

Resultado:

¿Los turistas que visitan Guano están interesados en conocer el patrimonio local, gastronómico y turístico?

382 respuestas

**Imagen 17 % DE RESULTADOS**

Análisis de resultado pregunta 6:

El resultado evidencia que el turismo en Guano está muy vinculado a su patrimonio cultural y culinario. Esto cuenta la importancia de reforzar las estrategias de difusión y preservación, además de optimizar la infraestructura y la oferta turística para incrementar el flujo de visitantes.

Pregunta

7:

¿La cocina tradicional de Guano es una fuente de orgullo para los habitantes locales? *

☐ Si

☐ No

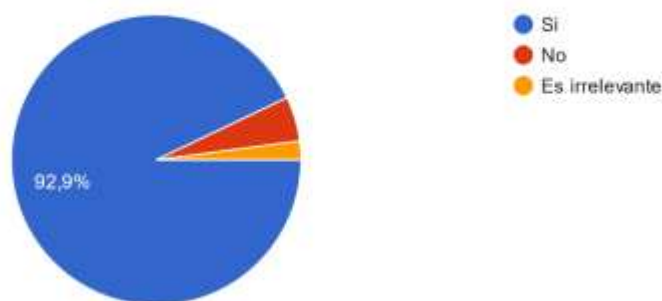
☐ Es irrelevante

Imagen 18 PREGUNTA 7

Resultado:

¿La cocina tradicional de Guano es una fuente de orgullo para los habitantes locales?

382 respuestas

**Imagen 19 % DE RESULTADOS**

Análisis de resultado pregunta 7:

El resultado muestra que la gran mayoría de encuestados, expresó estar de acuerdo, y considera la cocina tradicional como una fuente de orgullo. Esto indica que la gastronomía local tiene un valor considerable y es muy valorada por la comunidad. En contraste, un pequeño porcentaje de los encuestados no comparte opinión o cree que la importancia de la cocina tradicional no tiene relevancia.

Pregunta 8:

¿Cree usted que la cocina tradicional de Guano debería ser promovida más ampliamente? *

☐ Si

☐ No

☐ Es irrelevante

Imagen 20 PREGUNTA 8

Resultado:

¿Cree usted que la cocina tradicional de Guano debería ser promovida más ampliamente?
382 respuestas

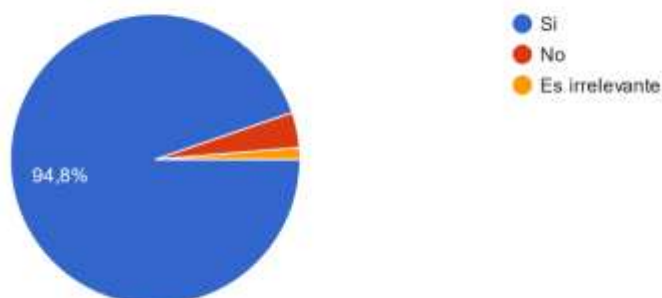


Imagen 21 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 8:

El resultado evidencia que una gran mayoría de los participantes, está de acuerdo en que la cocina tradicional de Guano debería recibir una mayor promoción. Esto refleja un consenso significativo sobre la importancia de dar a conocer y valorar más la gastronomía local, mostrando un fuerte aprecio y orgullo por la cultura culinaria de Guano.

Pregunta 9:

¿De los siguientes platos típicos, elija el que sea más representativo del cantón Guano? *

☐ Yahuarlocro

☐ Cholas

☐ Empanadas

☐ Fritada

☐ Chorizo

Imagen 22 PREGUNTA 9

Resultado:

¿De los siguientes platos típicos, elija el que sea más representativo del cantón Guano?
382 respuestas

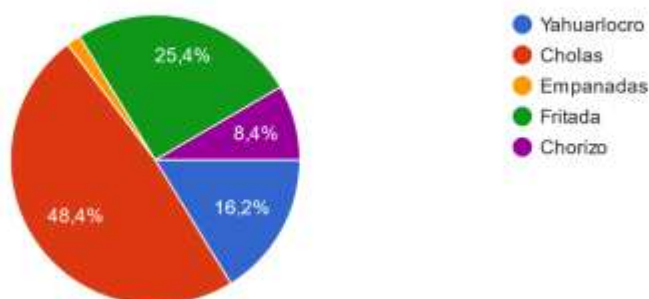


Imagen 23 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 9:

Los resultados indican que las cholas son el plato más representativo para la mayoría de los encuestados, acumulando casi la mitad de las respuestas. La fritada también es muy popular, seguida del yahuarlocro y del chorizo. Dejando a las empanadas sin un porcentaje asignado, lo que sugiere que no fue una opción destacada en esta encuesta.

Pregunta 10:

¿Cómo calificaría su experiencia al probar la cocina tradicional de Guano?

☐ Mala
☐ Regular
☐ Buena
☐ Muy buena
☐ Excelente

Imagen 24 PREGUNTA 10

Resultado:

¿Cómo calificaría su experiencia al probar la cocina tradicional de Guano?
382 respuestas

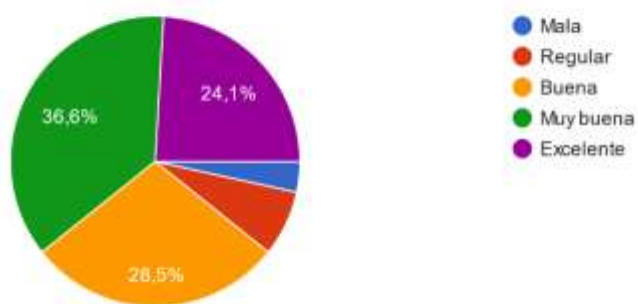


Imagen 25 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 10:

Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados calificaron su experiencia como "Muy Buena", con un 36.6%. Sin embargo, una proporción notable de personas calificaron su experiencia como "Buena" (28.5%) y "Excelente" (24.1%). Las opciones de "Mala" y "Regular" no se reflejan en el gráfico, lo que podría indicar que la experiencia culinaria es aceptable. Esto

sugiere que, aunque una parte significativa de los encuestados tuvo una experiencia positiva, existe un porcentaje importante que se debe mejorar la calidad de la cocina tradicional de Guano.

Pregunta 11:

¿Piensa que la combinación de turismo y gastronomía en un libro puede generar mayor interés por las tradiciones culturales de Guano?

☐ Si

☐ No

☐ Tal vez

Imagen 26 PREGUNTA 11

Resultado:

¿Piensa que la combinación de turismo y gastronomía en un libro puede generar mayor interés por las tradiciones culturales de Guano?

382 respuestas

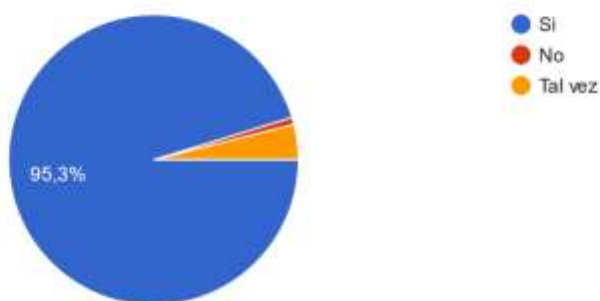


Imagen 27 % DE RESULTADOS

Análisis de resultado pregunta 11:

Los resultados revelan que una gran mayoría del 95.3% de los encuestados considera que la combinación de turismo y gastronomía en un libro puede fomentar el interés por las tradiciones culturales de Guano. Las opciones "No" y "Tal vez" presentan porcentajes muy bajos, lo que indica que representan una minoría.

Esto refleja un amplio consenso sobre el potencial de un libro que integre turismo y gastronomía para impulsar la valorización de las tradiciones culturales de Guano.

IV CAPÍTULO 4: FODA

4.1 Análisis FODA

TEMA: “Elaboración de un libro gastronómico del cantón Guano. “Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional”

Fortalezas:

Diversidad culinaria: Guano cuenta con una amplia oferta gastronómica que incluye platos tradicionales como el chorizo, las tortillas de maíz y el cuy asado.

Patrimonio cultural: La gastronomía de Guano está profundamente ligada a su cultura y tradiciones, lo que enriquece el contenido del libro.

Atracción turística: El cantón es conocido por su artesanía y turismo, por lo que puede complementar el interés en su cocina tradicional.

Interés en lo local: Crece la tendencia por consumir productos locales y explorar gastronomías tradicionales.

Oportunidades:

Turismo nacional e internacional: Un libro bien diseñado puede atraer tanto a turistas como a locales interesados en explorar la cocina tradicional del cantón.

Alianzas con restaurantes y artesanos: Promoción conjunta con negocios locales para incrementar la visibilidad e interés del libro.

Medios digitales: Posibilidad de expandir la guía a un formato digital, redes sociales o incluir códigos QR para contenido interactivo.

Interés en la sostenibilidad: Resaltar ingredientes locales y prácticas culinarias sostenibles.

Debilidades:

Falta de documentación previa: Dificultad en encontrar fuentes confiables sobre la historia y recetas tradicionales.

Alcance limitado: Sin una estrategia de marketing adecuada, el libro podría no llegar a un público amplio.

Costo de producción: El diseño, impresión y distribución pueden ser elevados, especialmente si se busca alta calidad.

Falta de reconocimiento inicial: Podría ser difícil posicionarse en el mercado si no se tiene experiencia previa en publicaciones similares.

Amenazas:

Competencia: Otras guías gastronómicas regionales o nacionales que podrían opacar la publicación.

Cambio de hábitos: Las nuevas generaciones podrían mostrar menos interés en las tradiciones culinarias locales.

Factores económicos: Una situación económica desfavorable podría limitar las ventas del libro.

Desinterés de actores locales: Restaurantes y productores podrían no estar dispuestos a colaborar o compartir información.

V CAPÍTULO 5: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5.1 Estudio técnico

MISIÓN:

Ser reconocidos como un libro que busca preservar y compartir las tradiciones culinarias de Guano, no solo dentro de Ecuador, sino también fuera de sus fronteras. La idea es que este libro sea algo más que una recopilación de recetas, que se convierta en un viaje por los sabores, historias y raíces de su gente.

VISIÓN

El propósito es rescatar y dar vida a las recetas tradicionales del cantón Guano, hasta el año 2030, trabajando directamente con su gente, escuchando sus historias y aprendiendo de sus costumbres. Con este libro, queremos asegurar que estas tradiciones se mantengan vivas, que se celebren y que sean un orgullo para la comunidad.

OBJETIVO:

Crear un libro gastronómico, *“Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional”*, que recoja las recetas ancestrales del cantón, sus historias y el contexto cultural. A través del cual rescatar la memoria culinaria de Guano, sino también ponerla en valor y promoverla como un atractivo turístico.

POLITICAS INTERNAS:

Confidencialidad: Mantener confidencialidad sobre la información de los libros o autores.

Respetar los Plazos: Cumplir los plazos establecidos para que los libros se publiquen según lo planeado.

Revisión y edición: Todos los manuscritos deben ser revisados y editados cuidadosamente antes de imprimirlos.

Uso de Recursos: No desperdiciar materiales ni tiempo; usarlos de manera eficiente.

Comunicación Abierta: Hablar y colaborar con todos los compañeros de trabajo para asegurar una comunicación fluida.

Protección de Datos: Toda la información digital debe estar segura y protegida contra accesos no autorizados.

Sostenibilidad: Promover la sostenibilidad al usar materiales ecológicos, apoyar la economía local y preservar las tradiciones culinarias, mientras impulsa el turismo responsable en la región.

5.2 Instalaciones, equipos

Equipo para la investigación y redacción

Computadora o laptop: Para escribir, editar y diseñar el contenido del libro.

Software de escritura: Microsoft Word, Google Docs.

Grabadora o smartphone: Para entrevistas o notas de audio.

Cámara profesional o smartphone con buena cámara: Para tomar fotos de los platos, paisajes.

Equipo para el diseño del libro

Software de diseño: Canva.

Tableta gráfica: Para dibujar ilustraciones y hacer diseños a mano.

Equipo para impresión

Impresora láser o de inyección de tinta: Para imprimir imágenes con buena calidad.

Papel: de buena calidad (papel bond, y papel cuché)

Guillotina de papel: Para cortar las hojas y asegurar que queden del mismo tamaño.

Máquina de encuadernación térmica: Para un acabado más profesional.

Para una impresión profesional

Se trabajará con empresas que tienen máquinas como:

Impresoras offset: Para tirajes grandes (miles de ejemplares).

Impresoras digitales: Para tirajes pequeños (decenas o cientos).

Herramientas adicionales para la parte creativa y logística

Disco duro externo o nube: Para guardar copias de seguridad de tu trabajo (Google Drive).

Equipo de iluminación: Para tomar fotos profesionales de los platos y paisajes.

Micrófono: Para grabar audios con mejor calidad.

Libros de referencia: Para inspiración o guías de estilo.

5.3 Descripción física del proyecto

Macro localización:

País: Ecuador

Provincia: Chimborazo

Cantón: Riobamba

Parroquia: Maldonado



Imagen 28 Macro localización

Imagen Google. (s.f.). *Ubicación en Google Maps*.País: Ecuador

Micro localización

Provincia: Chimborazo

Cantón: Riobamba

Parroquia: Maldonado

Barrio: El Porvenir

Coordenadas exactas:

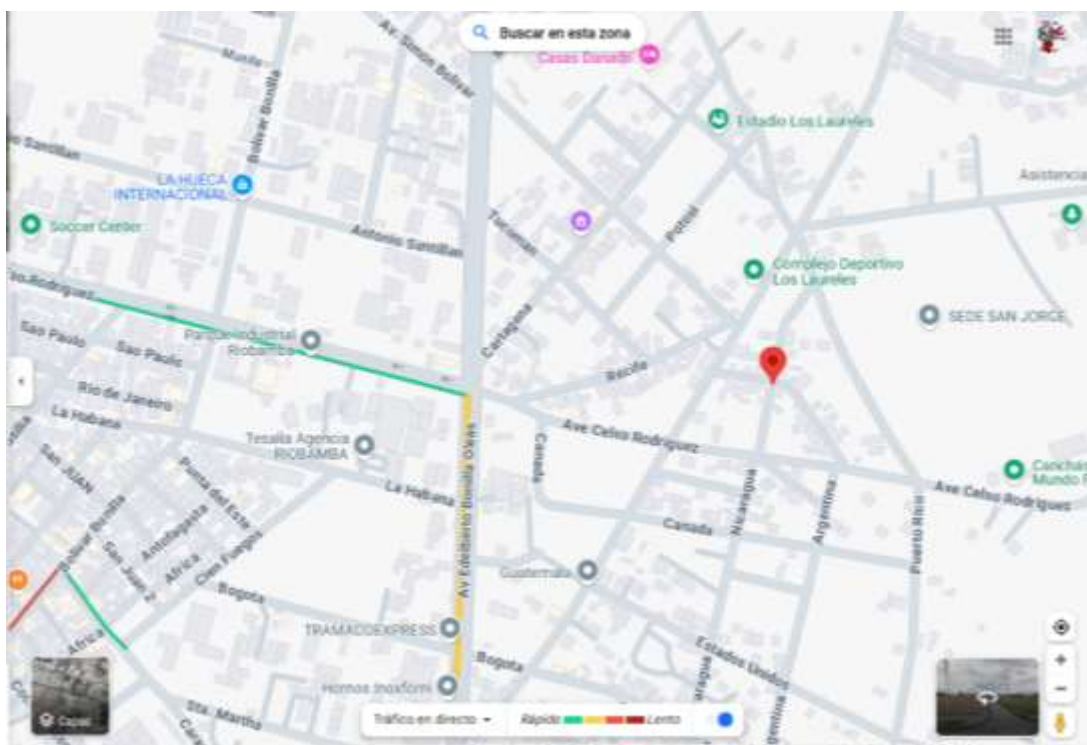


Imagen 29 Micro localización

Imagen Google. (s.f.). Ubicación en Google Maps.

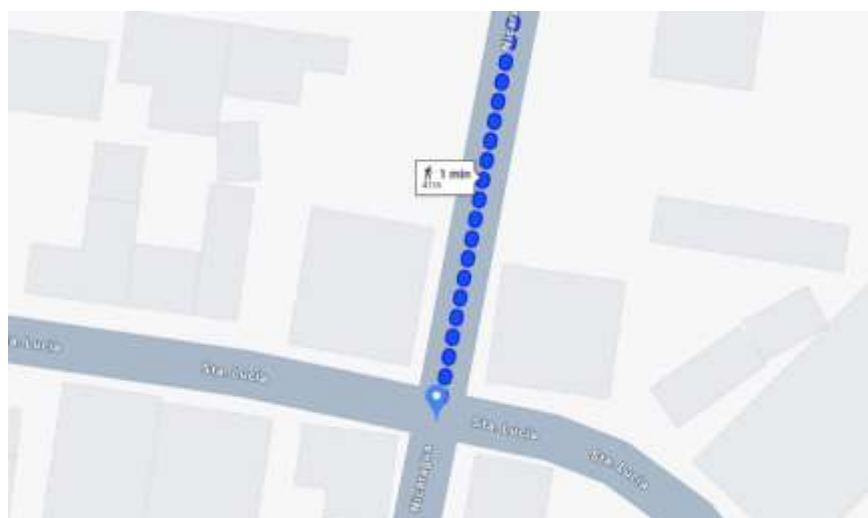


Imagen 30 Croquis

Imagen Google. (s.f.). Ubicación en Google Maps.



Imagen 31 Ubicación real

Imagen Google. (s.f.). *Ubicación en Google Maps.*

Aspectos para la localización:

El proyecto se está realizando en el cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, parroquia Maldonado, barrio el Porvenir donde se cuenta con todos los servicios básicos que son:

Agua potable:

Suministrada por la Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Riobamba (EMAPAR). Puede haber cortes ocasionales por mantenimiento o racionamiento.

Energía eléctrica

Proporcionada por la Empresa Eléctrica Riobamba S.A. (EERSA). Servicio estable con algunas suspensiones por mantenimiento programado.

Alcantarillado y saneamiento

Sistema de alcantarillado operado por EMAPAR.

Recolección de aguas residuales y pluviales.

Internet y telecomunicaciones

Cobertura de operadoras como Claro, Movistar y CNT (fibra óptica y móvil). Puntos de acceso Wifi en algunas zonas.

Transporte público y vialidad

Líneas de buses urbanos que conectan con el centro de Riobamba.

Vías pavimentadas y secundarias con acceso a taxis y transporte privado.

Recolección de basura

Servicio municipal de aseo con recolección programada.

Salud

Centros de salud cercanos como el Centro de Salud Tipo C "Riobamba-Chambo".

Hospitales y clínicas en el centro de Riobamba.

5.4 Estudio administrativo

Nombre del libro: “Sabores de Guano. Un viaje por la cina tradicional”



Imagen 32 Mural momia de Guano

Foto de E. Llamuca 2025

Portada del libro:***Imagen 33 Portada libro***

Elaborado por E. Llamuca 2025

Naturaleza del negocio:

La naturaleza del negocio para el libro “Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional” se enmarca dentro del ámbito editorial y gastronómico, con un enfoque en la promoción cultural, educativo y turístico a través de la recopilación de recetas autóctonas con su historia y contexto cultural. Con la producción, publicación y comercialización de libros temáticos, a través de alianzas estratégicas tanto personales como externas.

Para llegar al público objetivo como son:

Turistas nacionales e internacionales interesados en la gastronomía ecuatoriana.

Aficionados a la cocina tradicional y al turismo gastronómico.

Chefs, investigadores y estudiantes de gastronomía.

Pobladores de Guano interesados en preservar sus tradiciones culinarias.

Actividad principal:

La actividad principal del negocio consiste en la investigación, elaboración y comercialización de un libro gastronómico que resalte la cocina tradicional de Guano.

A través de la recopilación y documentación de recetas autóctonas junto con su historia y contexto cultural.

Redacción y edición del contenido para garantizar una presentación atractiva y estructurada.

Diseño y producción del libro en versiones impresas y digitales.

Distribución y venta a través de librerías, tiendas turísticas y plataformas en línea.

Estrategias de promoción y difusión mediante eventos, ferias gastronómicas y redes sociales.

5.5 Organigrama funcional

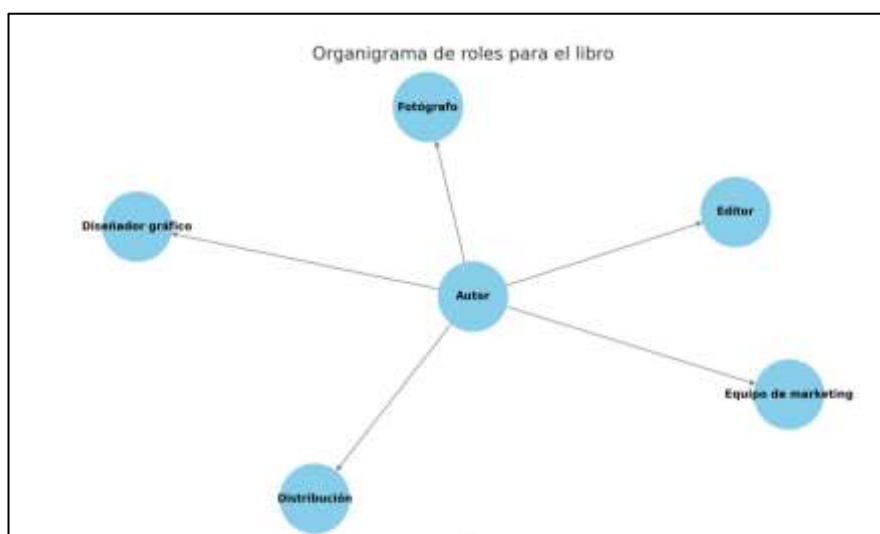


Imagen 34 Organigrama funcional

Elaborado por E. Llamuca 2025

Funciones:

El autor: se encarga de la investigación, recopilación de información, redacción y edición de los textos.

El diseñador gráfico: es responsable de crear la portada y realizar la maquetación del libro.

El editor se ocupa de revisar y corregir los textos para garantizar su calidad.

El fotógrafo: toma las fotos necesarias, especialmente las relacionadas con la gastronomía.

El equipo de marketing: se encarga de la promoción y difusión del libro.

El área de distribución: se ocupa de la venta tanto física como digital del libro.

5.6 Marco legal

Leyes para la creación de libros: En Ecuador, la creación de libros está protegida por dos leyes principales:

Ley del libro:

De acuerdo al Ministerio de Educación del Ecuador en el año 2006 en La ley del libro dice que todo libro editado en el Ecuador deberá constar el nombre y apellido del autor, el lugar y fecha de la impresión, el número de edición, el nombre y domicilio del editor e impresor, código de barras con el Número Internacional Normalizado para Libros ISBN, el título original, el año y el registro de derechos de autor. Todo libro que omita alguno de los requisitos establecidos en el párrafo anterior, el editado o reproducido por cualquier medio que viole las disposiciones legales; y, por tanto, sujeto a las sanciones previstas en la ley.

Es decir, esta ley permite la creación, producción y difusión de libros dentro del país. El objetivo principal es fortalecer la identidad nacional, proteger la industria editorial ecuatoriana, promover la educación y el desarrollo social, apoyando a los escritores.

Ley orgánica de propiedad intelectual:

De acuerdo a lo que indica el Gobierno electrónico del Ecuador en La ley de propiedad intelectual dice en su Art. 1.- El Estado reconoce, regula y garantiza la propiedad intelectual adquirida de conformidad con la ley, las decisiones de la Comisión de la Comunidad Andina y los convenios internacionales vigentes en el Ecuador.

La propiedad intelectual comprende:

1. Los derechos de autor y derechos conexos;
2. La propiedad industrial, que abarca, entre otros elementos, los siguientes:
 - a) Las invenciones;
 - b) Los dibujos y modelos industriales;
 - c) Los esquemas de trazado (topografías) de circuitos integrados;
 - d) La información no divulgada y los secretos comerciales e industriales;
 - e) Las marcas de fábrica, de comercio, de servicios y los lemas comerciales;
 - f) Las apariencias distintivas de los negocios y establecimientos de comercio;
 - g) Los nombres comerciales;
 - h) Las indicaciones geográficas; e,
 - i) Cualquier otra creación intelectual que se destine a un uso agrícola, industrial o comercial.

Es decir, esta ley protege los derechos de autor, permitiendo que los creadores de libros sean reconocidos y sean compensados por su trabajo. Esta ley permite aplicar sanciones para quienes copien o reproduzcan de manera ilegal algún libro.

La Decisión 351 de la Comunidad Andina.

La Decisión 351 de la Comunidad Andina. dice en su artículo 1. Las disposiciones de la presente Decisión tienen por finalidad reconocer una adecuada y efectiva protección a los autores y demás titulares de derechos, sobre las obras del ingenio, en el campo literario, artístico o científico, cualquiera que sea el género o forma de expresión y sin importar el mérito literario o artístico ni su destino

Derechos de Autor: Para la creación de libros es necesario registrarse por varios parámetros, normas y leyes como son: la Ley Orgánica de Propiedad Intelectual y la Decisión 351 de la Comunidad Andina.

Duración: Los derechos de autor duran toda la vida del autor más 70 años después de su fallecimiento.

ISBN y Depósito Legal:

El ISBN (International Standard Book Number), o número internacional normalizado para libros, es un sistema internacional de numeración basado en el estándar ISO (International Standard Organization) 2108.

Según: La Ley del Libro del 24 de mayo del 2006, publicada en el Registro Oficial No. 277.

“En todo libro editado en el Ecuador deberá constar el nombre y apellido del autor, el lugar y fecha de impresión, el número de edición, el nombre y el domicilio del editor e impresor, código

de barras con el Número Internacional Normalizado para Libros ISBN, el título original, el año y el registro de Derechos de Autor.

Se presume clandestino todo libro que omita alguno de los requisitos establecidos en el párrafo anterior, el editado o reproducido por cualquier medio que viole las disposiciones legales”.

Identifica cada título, impreso y/o digital, de acuerdo con su procedencia (región, país o área idiomática) y número del editor. Está conformado por trece dígitos precedidos por las siglas ISBN.

La cámara ecuatoriana del libro dice que, el ISBN debe ser solicitado a nombre de la entidad o persona natural legal y económicamente responsable de una publicación determinada. En ningún caso los registros de ISBN deben ser solicitados a nombre de las empresas o personas que son contratadas para prestar distintos servicios de edición tales como diagramación, diseño, encuadernación e impresión entre otros.

ISBN: Es un código único para identificar un libro a nivel mundial. Se obtiene a través de la Cámara Ecuatoriana del Libro.

Depósito Legal: Se debe entregar ejemplares del libro a la Biblioteca Nacional para registro histórico.

Comercialización:

Para la comercialización del libro, se debe registrar en el Servicio de Rentas Internas (SRI) para emitir facturas.

Resumen del proceso:

Registra el derecho de autor en el SENADI.

Solicita el ISBN en la Cámara Ecuatoriana del Libro.

Cumplir con el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional.

Para vender el libro, registrar la actividad en el SRI.

5.7 Propuesta culinaria

Dentro de la propuesta del libro “Sabores de Guano. Un viaje por la cocina tradicional”, se puede apreciar:

Historia del cantón Guano.

Sitios turísticos.

Gastronomía local.

Huecas.

Utensilios.

Redes sociales para su publicidad.

Control de costos A y B

Chorizo Guaneño



Clasificación:	Plato fuerte	Precio de venta sugerido	\$ 2,34
Receta:	Estándar	Costo unitario	\$ 1,80
Origen:	Ecuador	% costo	77%
Rendimiento:	98%	% Utilidad	231%
NÚMERO DE PAX:	15	Utilidad de servicio	\$ 5,40
Temperatura de servicio:	65° C	Utilidad de ganancia	\$ 7,01
INFORMACIÓN ADICIONAL:	El termino del chorizo es crujiente	Costo total	\$ 26,98

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCION O MEDIDA	Costo unitario KL y LT	Rendimiento	Importe costo x ingrediente	Cantidad requerida comprada		
Tripa de chanco	2500	gr		\$ 0,0099	98%	\$ 25.34	2551	gr	
Carne molida	2,718	gr		\$ 0,0060	100%	\$ 0.02	2,718	gr	
Pimienta	10	gr		\$ 0,0250	100%	\$ 0.25	10	gr	
Ajo	20	gr		\$ 0,0017	90%	\$ 0.04	22,2222222	gr	
Achiote	100	ml		\$ 0,0133	100%	\$ 1.33	100	ml	
5					488%	\$ 26.98			

[illegible]

Control de costos A y B

Cholas de guano

[illegible]

Control de costos A y B

Tabla 6 Costeo receta mote con chicharrón

[illegible]

Control de costos A y B

[illegible]

Llapingachos

Tabla 8 Costeo receta llapingachos

[illegible]

5.7.2 Diseño del producto

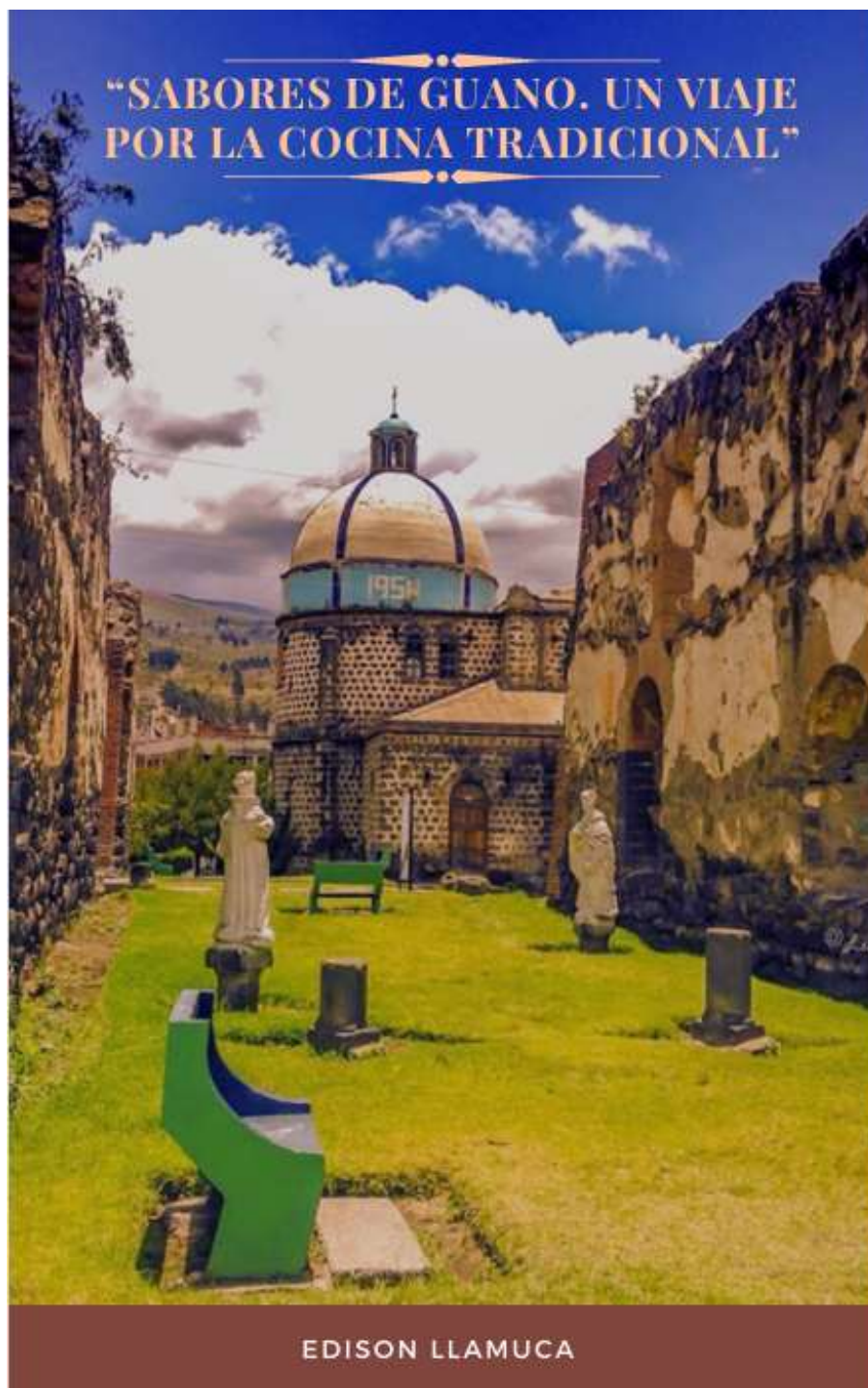


Imagen 35 Portada de libro

Elaborado por E. Llamuca 2025

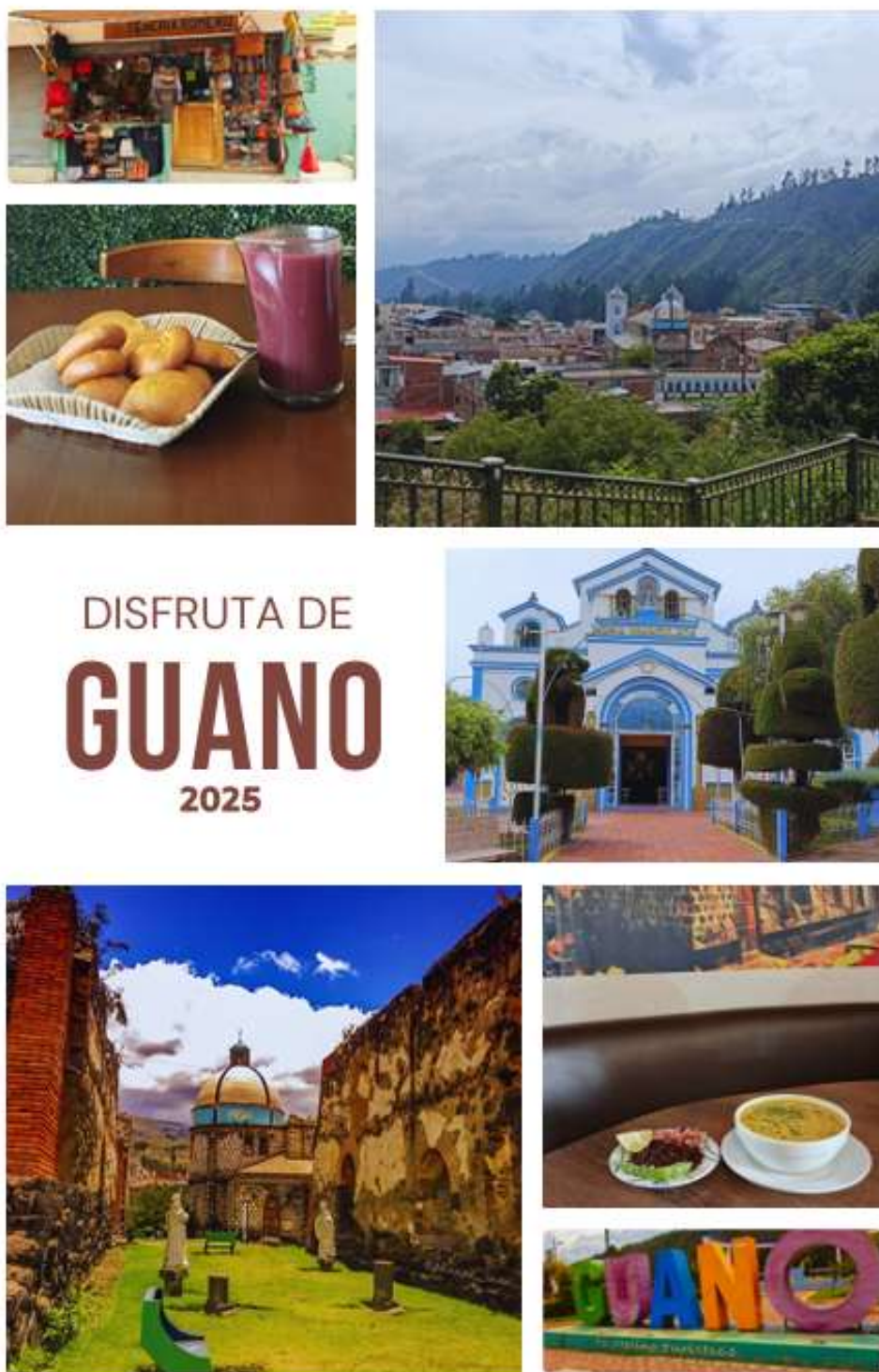


Imagen 36 Mosaico de imágenes de libro

Elaborado por E. Llamuca 2025



Imagen 37 Lugares para visitar en Guano

Elaborado por E. Llamuca 2025



Museo de la Ciudad



Es uno de los principales puntos turísticos del cantón. En este lugar, los turistas pueden admirar una variedad de cerámica arqueológica de las antiguas poblaciones aborígenes de la región. El historiador y arqueólogo Jacinto Jijón y Caamaño visitó Guano y descubrió numerosas piezas de cerámica puruha, varias de las cuales se exhiben en el museo. Entre los objetos encontrados se incluyen cántaros, trípodes, tiestos, vasijas, pundos, platos ceremoniales, entre otros.

También se destaca la figura de Baltazar Uscha, conocido como "El último Hielero del Chimborazo", quien conserva una antigua tradición: extraer bloques de hielo de las nieves eternas del nevado Chimborazo. A diario, Baltazar realiza un arduo ascenso de más de 7 horas para alcanzar las cumbres y recolectar grandes bloques de hielo. Luego, desciende con ellos hacia la ciudad de Riobamba, donde los vende para la preparación de los populares jugos de frutas llamados "Rompe Nucas".



El principal atractivo del museo son los restos momificados de Fray Lázaro de Santofimia, conocido como "La momia de Guano", quien fue el primer guardián de la cofradía de los Franciscanos. Fray Lázaro desempeñó el cargo de encargado de la iglesia y el convento de la orden religiosa La Asunción entre 1565 y 1572. Al momento de su muerte, se estima que tenía entre 55 y 60 años. Su cuerpo fue sepultado en un ventanal falso de la nave central del templo del cual era capellán.

Lo sorprendente de este hallazgo es la excepcional conservación de sus restos, así como los de un pequeño ratón que lo acompañó en su nicho. Estos restos fueron descubiertos después del terremoto de 1948.

En 2003, una delegación de expertos estadounidenses visitó Guano para realizar varios estudios, incluyendo 60 radiografías y pruebas de carbono, con el fin de determinar la edad exacta de la momia, que se estima en alrededor de 500 años.



4

Imagen 38 Museo de la ciudad

Elaborado por E. Llamuca 2025

RECETARIO

GUANEÑO



Imagen 39 Recetario

Elaborado por E. Llamuca 2025



Imagen 40 Portada huecas

Elaborado por E. Llamuca 2025

VI CAPÍTULO 6: PLAN DE MERCADEO

6.1 Estrategias de introducción en el mercado

Para asegurar una buena recepción del libro, es fundamental crear una estrategia de introducción bien estructurada. Se organizará un evento de lanzamiento en el cantón Guano, al que se invitarán autoridades locales, chefs destacados, historiadores y medios de comunicación. Durante el evento, se presentará el contenido del libro, habrá degustaciones de los platillos mencionados.

Además, se tratará de establecer alianzas con instituciones culturales, como el municipio de Guano y el Ministerio de Turismo, para posicionar el libro como un referente gastronómico. También se participará en ferias gastronómicas y eventos culturales, asegurándonos de que el libro esté presente en los espacios más relevantes para nuestro público objetivo.

Para generar exclusividad y aumentar el interés, lanzaremos una primera edición limitada y numerada, con beneficios exclusivos para los primeros compradores, como ejemplares firmados y acceso a material digital adicional, como videos con recetas paso a paso.

6.2 Estrategias de ventas

Para lograr que el libro llegue a la mayor cantidad de personas posible, se implementarán diversas estrategias de venta:

Venta directa en ferias y eventos gastronómicos: Se instalará un stand donde los asistentes podrán ver el libro, y comprarlo directamente.

Preventas con incentivos: Antes del lanzamiento, se ofrecerá descuentos y obsequios exclusivos, como postales con imágenes de los platos más representativos.

Paquetes promocionales: El libro saldrá a la venta en conjunto con productos locales, como artesanías, para brindar una experiencia completa.

Programa de membresía: Se creará una comunidad en redes sociales donde los miembros podrán acceder a contenido exclusivo, como recetas adicionales y entrevistas con cocineros locales.

Descuentos para distribuidores y librerías: Para fomentar su presencia en tiendas físicas, se ofrecerá precios especiales en compras al por mayor.

6.3 Estrategias de canales de distribución

Es crucial que el libro esté disponible en los lugares adecuados. Por lo que, se empleará diversos canales de distribución:

Librerías y tiendas especializadas: Gestionar acuerdos con librerías locales y nacionales para incluir el libro en su catálogo.

Restaurantes y hoteles: Los establecimientos turísticos y gastronómicos de Guano y sus alrededores serán puntos clave de venta, permitiendo que los visitantes puedan adquirirlo fácilmente.

Ferias y eventos gastronómicos: Cada evento en el que se participe será una oportunidad para promocionar y vender el libro.

Venta online: Se habilitará una tienda en línea propia y se utilizarán plataformas como Mercado Libre para ampliar el alcance del libro.

Distribución en instituciones educativas: Se buscará que el libro esté disponible en bibliotecas y universidades.

6.4 Estrategias de promoción y publicidad

Para asegurar que el libro llegue al público adecuado, se implementarán varias estrategias promocionales:

Campañas en redes sociales: Se creará contenido atractivo en plataformas como Facebook, Instagram y TikTok, incluyendo videos, relatos sobre la gastronomía del cantón Guano.

Colaboración con influencers: Se enviarán copias del libro a creadores de contenido gastronómico para que realicen reseñas y lo recomienden a sus seguidores.

Demostraciones y degustaciones: Se organizarán eventos en mercados y ferias donde se prepararán platos del libro y se invitará al público a probarlos, motivando la compra.

Concursos y sorteos: Se realizarán dinámicas en redes sociales para regalar copias del libro y experiencias gastronómicas exclusivas.

Con estas estrategias, el libro "**Sabores de Guano**" no solo será una guía gastronómica, sino una verdadera experiencia cultural que permitirá a sus lectores conocer y disfrutar la riqueza de la cocina tradicional del cantón Guano.

VII CAPÍTULO 7 ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Inversión y financiamiento

Costos:

Los costos son fundamentales para asignar recursos en la producción de un bien o la prestación de un servicio. Todo producto, para ser transformado, requiere tres elementos esenciales: materia prima, mano de obra y costos generales de producción. Sin embargo, es indispensable cuantificar cada uno de estos factores para determinar tanto el costo total como el

unitario. Para ello, es necesario establecer metodologías que faciliten su cálculo y permitan una gestión eficiente de los recursos (Altahona Q, 2009, p. 4).

Clasificación de los costos:

Costos fijos:

Los costos fijos son aquellos gastos en los que la empresa debe incurrir durante un período determinado, independientemente de si se ha producido o no. Entre estos se incluyen la depreciación, el pago de arriendos, los costos de mantenimiento y los salarios del personal administrativo de la planta. También se les conoce como *costos de la planta*, ya que deben cubrirse incluso cuando no hay producción (Polo, 2013, p. 21).

Costos Variables

“Son aquellos que cambian en forma directamente proporcional al volumen de producción o prestación del servicio” (Altahona Q, 2009, p. 7).

Costos directos:

“Son aquellos que se involucran directamente en la fabricación del producto o en la prestación del servicio, dentro de estos se encuentran la materia prima y la mano de obra. Son de fácil cuantificación a cada unidad fabricada” (Altahona Q, 2009, p. 8).

Costos indirectos:

“No intervienen en el proceso de producción o del servicio, pero son necesarios para su elaboración. Son de difícil cuantificación a cada unidad fabricada” (Altahona Q, 2009, p.8).

Rentabilidad:

Según Sánchez (2002), la rentabilidad es un concepto aplicado a cualquier actividad económica que involucra recursos materiales, humanos y financieros con el objetivo de generar resultados. Aunque en la literatura económica existen diversas interpretaciones sobre el término,

en general, se define como la medida del rendimiento obtenido a partir del capital invertido en un periodo determinado. En términos simples, la rentabilidad representa el beneficio económico generado tras la producción de un bien o servicio y su posterior fijación de precio en el mercado.

Además, Sánchez (2002) destaca que el análisis económico-financiero se basa en la relación entre rentabilidad y riesgo, considerando tres aspectos clave: la evaluación de la rentabilidad, el análisis de la solvencia (capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras) y el estudio de la estructura financiera, con el propósito de asegurar un crecimiento sostenible.

Margen de contribución:

Según Horngren (2012), es la diferencia entre los ingresos totales y los costos variables totales, lo que permite analizar cómo varía la utilidad operativa en función de las unidades vendidas.

Ramírez (2008) lo define como la cantidad de ingresos que queda disponible para cubrir los costos fijos después de descontar los costos variables. Por su parte, Cano (2013) explica que el margen de contribución ponderado se obtiene multiplicando el margen de cada producto por su participación en las ventas y sumando los resultados.

En términos sencillos, el margen de contribución es el valor que resulta de restar los ingresos a los costos de producción, y representa el monto con el que la empresa puede cubrir sus gastos operativos.

7.2 Ingresos y egresos

Presupuesto para pago de nomina

Tabla 10 Rol de pagos

ROL DE PAGOS								
N°	NÓMINA	NOMBRES	SUELDO	DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	IESS 11,15%	IESS 9,45%	F.R 8,33%
1	ADMINISTRADOR (Autor)	EDISON LLAMUCA	\$ 800,00	\$ 470,00	\$ 800,00	\$ 89,20	\$ 75,60	\$ 66,64
2	FOTOGRAFO	VANESA CRISTOBAL	\$ 600,00	\$ 470,00	\$ 600,00	\$ 66,90	\$ 56,70	\$ 49,98
3	DISEÑADOR GRAFICO	DOMENICA LLAMUCA	\$ 700,00	\$ 470,00	\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 66,15	\$ 58,31
4	EDITOR	DALILA YUMISACA	\$ 700,00	\$ 470,00	\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 66,15	\$ 58,31
5	DISTRIBUIDOR	CARLOS CRISTOBAL	\$ 500,00	\$ 470,00	\$ 500,00	\$ 55,75	\$ 47,25	\$ 41,65
6	EQUIPO DE MARKETING	AITANA LLAMUCA	\$ 700,00	\$ 470,00	\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 66,15	\$ 58,31
TOTAL			\$ 4.000,00	\$ 2.820,00	\$ 4.000,00	\$ 446,00	\$ 378,00	\$ 333,20

FUENTE: Autoría propia

Tabla 11 Costos fijos

COSTOS FIJOS	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
ALQUILER DE LOCAL	\$ 500,00
SUELDO DEL PERSONAL	\$ 3.622,00
SERVICIO AGUA	\$ 50,00
SERVICIO LUZ	\$ 80,00
IESS 11,15% y F.R 8,33%	\$ 779,20
PAGINA WEB Y DOMINIO	\$ 300,00
CREACION DEL LIBRO DIGITAL	\$ 200,00
CREACION DEL LIBRO FISICO	\$ 18,80
Registro de ISBN y derechos	\$ 50,00
DÉCIMO CUARTO	\$ 2.820,00
DECIMO TERCERO	\$ 4.000,00
TOTAL	\$ 12.420,00

FUENTE: Autoría propia

Tabla 12 Costos variables libro físico

COSTOS VARIABLES POR LIBRO FISICO	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
COMISIÓN TIENDAS FISICAS	\$3,00
ENSAMBLAJE Y ENCUADERNACION	\$ 2,00
IMPRESIÓN	\$ 5,00
DISTRIBUCIÓN	\$ 2,00
PUBLICIDAD	\$ 3,00
TOTAL	\$ 15,00

FUENTE: Autoría propia

Tabla 13 Costos variables libro digital

COSTOS VARIABLES POR LIBRO DIGITAL	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
PLATAFORMAS DIGITALES Amazon, Google Books	\$ 4,00
COMISION TIENDAS DIGITALES	\$ 1,00
HOSTING Y MANTENIMIENTO DE LA PÁGINA WEB	\$ 0,20
TOTAL	\$ 5,20

FUENTE: Autoría propia

Tabla 14 Costos totales

COSTOS GENERALES	TOTAL	\$ 12.440,20
-------------------------	--------------	---------------------

FUENTE: Autoría propia

Costo Variable por Unidad

El costo variable es el gasto que incurres en cada libro vendido. Se calcula sumando todos los costos que cambian según la cantidad de unidades producidas y vendidas.

LIBRO FISICO:

CVUfísico= COMISIÓN TIENDAS FÍSICAS+ ENSAMBLAJE Y ENCUADERNACIÓN+ IMPRESIÓN+ DISTRIBUCIÓN+ PUBLICIDAD.

$$\text{CVUfísico} = 3.00 + 2.00 + 5.00 + 2.00 + 3.00 = \$ 15.00$$

LIBRO DIGITAL:

CVUfísico= PLATAFORMAS DIDITALES + COMISIÓN TIENDAS DIGITALES + HOSTING Y MANTENIMIENTO DE LA PÁGINA WEB.

$$\text{CVUfísico} = 4.00 + 1.00 + 0.20 = \$ 5.20.$$

Precio de Venta

Para asegurar rentabilidad, el precio debe cubrir costos variables y generar una ganancia deseada:

Libro digital:

Costo variable: \$ 5.20

Margen de ganancia deseado: 100%

$$\text{Precio de Venta} = \text{Costo Variable por Unidad} \times (1 + 1.00)$$

$$P_{digital} = 5.20 \times 2.00 = 10.40$$

Precio sugerido: \$ 10.40

Libro físico:

Costo variable: \$ 15

Margen de ganancia deseado: 100 %

$$\text{Precio de Venta} = \text{Costo Variable por Unidad} \times (1 + 1.00)$$

$$P_{físico} = 15.00 \times 2.00 = 30.00$$

Precio sugerido: \$30

Punto de equilibrio:

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio de Venta por Unidad} - \text{Costo Variable por Unidad}}$$

- Costos Fijos Totales = \$12,420.00
- Precio de Venta por unidad = Calculado con 100% de margen (\$30.00 físico, \$10.40

digital)

- Costo Variable por unidad = \$15.00 físico, \$5.20 digital

Para el libro físico:

$$Q_{físico} = \frac{12,420}{30.00 - 15.00} = \frac{12,420}{15.00} = 828 \text{ unidades}$$

Por lo tanto, se debe vender 828 libros físicos para cubrir costos.

Para el libro digital:

$$Q_{digital} = \frac{12,420}{10.40 - 5.20} = \frac{12,420}{5.20} = 2,388 \text{ unidades}$$

Por lo tanto, se debe vender 2.388 libros digitales para cubrir costos.

Conclusión:

Para garantizar la ejecución del proyecto con ambos formatos del libro (*físico y digital*), es fundamental vender una combinación de unidades que permita cubrir los **costos fijos de \$12,420.00**.

Analizando los resultados obtenidos se debe:

Vender **828 libros físicos** a \$30.00 cada uno y así se cubriría los costos fijos.

Alternativamente, vender **2,388 libros digitales** a \$10.40 cada uno lograría el mismo objetivo.

Sin embargo, depender únicamente de un formato puede ser riesgoso, por lo que lo ideal es encontrar un **balance entre ambos formatos**.

Estrategia Recomendada

Para diversificar ingresos y reducir el riesgo de no alcanzar el punto de equilibrio, se recomienda:

Combinar ventas de libros físicos y digitales en función de la demanda del mercado.

Estrategias de preventa para asegurar una base de ingresos antes del lanzamiento.

Optimización de costos fijos y variables, como negociar mejores precios de impresión o reducir costos de distribución.

Uso de plataformas digitales para maximizar las ventas del libro digital, ya que su costo variable es menor y tiene mayor margen de escalabilidad.

7.3 Financiamiento:

El financiamiento con el que se cuenta es limitado por lo que se pretende solicitar un préstamo para el financiamiento de equipos y personal para trabajar y logística de por medio de una Entidad Bancaria.

**COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO
RIOBAMBA LTDA**

LIQUIDACIÓN DE PRÉSTAMO

Número de Préstamo:	1122110000066	Número de solicitud:	861
Número de socio:	10367911	Valor Cuotas:	\$ 333,75
Socio:	LLAMKA PONGUALLI EDISON FERNANDO	Interés Mora:	(hasta 1,10 veces la Tasa Activa)
Fecha de emisión:	21/09/2024	Carga Financiera:	\$ 7.628,43
Producto:	CONSUMO QUIRO	Suma Total Cuotas:	\$ 22.628,43
Tipo préstamo:	AMPLIACIÓN	Seguro Desgravamen:	0,07 %
Monto Financiado:	\$ 15.000,00	Porcentaje Solca:	0,30 %
Número de Cuotas:	64	Porcentaje Aporte Patrimonial:	1 %
Frecuencia de Pago:	MESES	Monto Líquido:	\$ 14.422,10
Tasa de Interés:	15,40 %		

CARGA FINANCIERA: Sumatoria de todo tipo de cargos reales asociados al crédito.
 MONTO FINANCIADO: Valor total del crédito.
 MONTO LIQUIDO: Valor total a recibir.
 SUMA TOTAL DE CUOTAS: Capital más interés, más seguro a pagar.

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
ACREDITACIÓN PRÉSTAMO CONSUMO QUIRO	\$ 15.000,00	
AHORROS CONSUMO QUIRO		\$ 15.000,00
DEUDORAS	\$ 15.000,00	
ACREEDORAS		\$ 15.000,00
APORTE PATRIMONIAL		\$ 146,43
SOLCA		\$ 73,00
VALOR A PRECANCELAR		\$ 336,43
TOTAL LIQUIDO A RECIBIR CUENTA: 401111246062		\$ 14.422,10

DECLARO QUE LA INFORMACIÓN EXPUESTA ES REAL Y ASUMO RESPONSABILIDAD DE LA MISMA. CON MI FIRMA AUTORIZO PARA QUE SE OBTENGA DE CUALQUIER FUENTE LAS REFERENCIAS PERSONALES Y CREDITICIAS SOBRE MI PERSONA, ASÍ MISMO QUE SE CONOZCA Y SE REPORTE MI COMPORTAMIENTO DE PAGO A LAS CENTRALES DE RIESGO, EXONERANDO DE RESPONSABILIDAD AL REPORTANTE. ACEPTO LAS CONDICIONES DEL SEGURO DE DESGRAVAMEN Y LA COBERTURA DEL MISMO, CONOCEDOR(A) DE LAS PENAS DE PERJUICIO. DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS FONDOS QUE RECIBO DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA., NO SERÁN DESTINADOS A LA REALIZACIÓN O FINANCIAMIENTO DE CUALQUIER ACTIVIDAD ILÍCITA, Y CONOCEDOR DE LAS DISPOSICIONES DE LA LEY PARA LA LEY ORGÁNICA DE PREVENCIÓN, DETECCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL DELITO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTOS DE DELITOS. AUTORIZO EXPRESAMENTE A LA COOPERATIVA A REALIZAR LOS ANÁLISIS Y VERIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIOS ASÍ COMO TAMBIÉN A LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN CASO DE LLEGAR A DETERMINAR LA EXISTENCIA DE OPERACIONES Y/O TRANSACCIONES INUSUALES E INJUSTIFICADAS. EN VIRTUD DE LO AUTORIZADO, RENUNCIO A INSTAURAR POR ESTE MOTIVO CUALQUIER TIPO DE ACCIÓN CIVIL, PENAL O ADMINISTRATIVA EN CONTRA DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA.

AUTORIZO EN FORMA LIBRE, VOLUNTARIA E INDEPENDIENTE EL DESCUENTO DEL 1 % DEL VALOR DE MI CRÉDITO AMPARADO EN LO QUE ESTIPULA EN LA RESOLUCIÓN NO. 127-2015-P, DE LA JUNTA DE LA POLÍTICA Y REGULACIÓN MONETARIA Y FINANCIERA, Y APROBADO POR EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA Y EL DESCUENTO DEL 0,50% IMPUESTO A SOLCA SEGUN LA LEY ORGÁNICA DE SIMPLIFICACIÓN Y PROGRESIVIDAD TRIBUTARIA, SUPLEMENTO DEL REGISTRO OFICIAL N.º 111. ADEMÁS TENGO CONOCIMIENTO Y ACEPTO LOS VALORES QUE SE GENEREN POR INTERÉS DE MORA, GESTIÓN DE COBRANZAS Y GASTOS POR CUENTAS, CONFORME AL DETALLE DEL FORMULARIO DE INFORMACIÓN DE GASTOS FINANCIEROS QUE RECIBI A LA LEGALIZACIÓN DE LA SOLICITUD.

Elaborado por SANCHEZ GUAMAN PAULINA MARICELA	Recibí conforme LLAMKA PONGUALLI EDISON FERNANDO	Recibí conforme YURTISACA CASTARDEA DALILA GERMANIA
--	---	--

Fecha Impresión: 21/09/2024 - Usuario: SANCHEZ GUAMAN PAULINA MARICELA - USO INTERNO.

Imagen 41 Solicitud de préstamo

COOP. RIOBAMBA LTDA.

COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA

TABLA DE AMORTIZACIÓN

CLIENTE : 10367913 - LLAMUCA POMAGUALI EDISON FERNANDO N° DE CREDITO: 1122110000066
 CREDITO : CONSUMO QUIRO MONTO : 15.000,00 NÚMERO CUOTAS : 64
 SEGMENTO : CONSUMO FECHA CONCESIÓN : 21/09/2024 FECHA CANCELACIÓN : 21/01/2030
 FACTOR SEG. DESGRAV : 0,07% FRECUENCIA DE PAGO : 30 TASA DE INTERES : 15,40
 CÁLCULO SEG. DESGRAV : 394,63 ESTADO : AL DIA DÍAS : 1948
 TEA : 16,53

RUBROS

N° CUOTA	FECHA PAGO	PLAZO DÍAS VISTA	DÍAS	CAPITAL	INTERÉS	SEGURO DESGRAVAMEN	OTROS	TOTAL CUOTA	SALDO CAPITAL
1	2024-10-21	30	30	150,73	192,50	10,50	0,00	353,75	14.849,25
2	2024-11-21	31	31	146,09	196,92	10,74	0,00	353,75	14.703,16
3	2024-12-21	31	30	154,77	188,69	10,29	0,00	353,75	14.548,39
4	2025-01-21	31	31	150,30	192,93	10,52	0,00	353,75	14.398,09
5	2025-02-21	31	31	152,41	190,93	10,41	0,00	353,75	14.245,68
6	2025-03-21	28	28	173,81	170,63	9,11	0,00	353,75	14.071,87
7	2025-04-21	31	31	156,96	186,63	10,18	0,00	353,75	13.914,91
8	2025-05-21	30	30	163,44	178,57	9,74	0,00	353,75	13.749,47
9	2025-06-21	31	31	161,47	182,33	9,95	0,00	353,75	13.588,00
10	2025-07-21	30	30	169,86	174,36	9,51	0,00	353,75	13.418,14
11	2025-08-21	31	31	166,10	177,94	9,71	0,00	353,75	13.252,04
12	2025-09-21	31	31	168,42	175,74	9,59	0,00	353,75	13.083,62
13	2025-10-21	30	30	176,68	167,91	9,16	0,00	353,75	12.906,94
14	2025-11-21	31	31	173,23	171,16	9,34	0,00	353,75	12.733,69
15	2025-12-21	30	30	181,42	163,42	8,91	0,00	353,75	12.552,27
16	2026-01-21	31	31	178,21	166,46	9,08	0,00	353,75	12.374,06
17	2026-02-21	31	31	180,71	164,09	8,95	0,00	353,75	12.193,35
18	2026-03-21	28	28	199,73	146,05	7,97	0,00	353,75	11.993,62
19	2026-04-21	31	31	186,02	159,05	8,68	0,00	353,75	11.807,60
20	2026-05-21	30	30	193,95	151,53	8,27	0,00	353,75	11.613,65
21	2026-06-21	31	31	191,34	154,01	8,40	0,00	353,75	11.422,31
22	2026-07-21	30	30	199,16	146,59	8,00	0,00	353,75	11.223,15
23	2026-08-21	31	31	196,80	148,83	8,12	0,00	353,75	11.026,35
24	2026-09-21	31	31	199,55	146,22	7,98	0,00	353,75	10.826,80
25	2026-10-21	30	30	207,23	138,94	7,58	0,00	353,75	10.619,57
26	2026-11-21	31	31	205,24	140,83	7,68	0,00	353,75	10.414,33
27	2026-12-21	30	30	212,81	133,65	7,29	0,00	353,75	10.201,52
28	2027-01-21	31	31	211,09	135,28	7,38	0,00	353,75	9.990,43
29	2027-02-21	31	31	214,04	132,48	7,23	0,00	353,75	9.776,39
30	2027-03-21	28	28	230,26	117,10	6,39	0,00	353,75	9.546,11
31	2027-04-21	31	31	220,25	126,59	6,91	0,00	353,75	9.323,88
32	2027-05-21	30	30	227,54	119,68	6,53	0,00	353,75	9.098,34
33	2027-06-21	31	31	226,52	120,65	6,58	0,00	353,75	8.871,82
34	2027-07-21	30	30	233,68	113,86	6,21	0,00	353,75	8.638,14
35	2027-08-21	31	31	232,95	114,55	6,25	0,00	353,75	8.405,19
36	2027-09-21	31	31	236,21	111,46	6,08	0,00	353,75	8.168,98
37	2027-10-21	30	30	243,19	104,84	5,72	0,00	353,75	7.925,79
38	2027-11-21	31	31	242,92	105,10	5,73	0,00	353,75	7.682,87
39	2027-12-21	30	30	249,77	98,60	5,38	0,00	353,75	7.433,10
40	2028-01-21	31	31	249,80	98,57	5,38	0,00	353,75	7.183,30
41	2028-02-21	31	31	253,29	95,26	5,20	0,00	353,75	6.930,01
42	2028-03-21	29	29	263,09	85,97	4,69	0,00	353,75	6.666,92
43	2028-04-21	31	31	260,52	88,42	4,82	0,00	353,75	6.406,40
44	2028-05-21	30	30	267,05	82,22	4,48	0,00	353,75	6.139,35
45	2028-06-21	31	31	267,90	81,41	4,44	0,00	353,75	5.871,45
46	2028-07-21	30	30	274,29	75,35	4,11	0,00	353,75	5.597,16
47	2028-08-21	31	31	275,48	74,22	4,05	0,00	353,75	5.321,68
48	2028-09-21	31	31	279,33	70,57	3,85	0,00	353,75	5.042,35
49	2028-10-21	30	30	285,51	64,73	3,53	0,00	353,75	4.756,84
50	2028-11-21	31	31	287,23	63,08	3,44	0,00	353,75	4.469,61
51	2028-12-21	30	30	293,26	57,36	3,13	0,00	353,75	4.176,35

IMPRESO EL: 23/09/2024 POR: SANCHEZ GUAMAN PAULINA MARCELA (paulina.sanchez) - USO INTERNO

1 de 1

Imagen 42 Solicitud de préstamo

COOP. RIOBAMBA LTDA.

COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO RIOBAMBA LTDA

TABLA DE AMORTIZACIÓN

52	2029-01-21	1583	31	295,35	55,38	3,02	0,00	353,75	3.881,00
53	2029-02-21	1614	31	299,47	51,47	2,81	0,00	353,75	3.581,53
54	2029-03-21	1642	28	308,51	42,90	2,34	0,00	353,75	3.273,02
55	2029-04-21	1673	31	307,98	43,40	2,37	0,00	353,75	2.965,04
56	2029-05-21	1703	30	313,62	38,05	2,08	0,00	353,75	2.651,42
57	2029-06-21	1734	31	316,67	35,16	1,92	0,00	353,75	2.334,75
58	2029-07-21	1764	30	322,16	29,96	1,63	0,00	353,75	2.012,59
59	2029-08-21	1795	31	325,60	26,69	1,46	0,00	353,75	1.686,99
60	2029-09-21	1826	31	330,16	22,37	1,22	0,00	353,75	1.356,83
61	2029-10-21	1856	30	335,39	17,41	0,95	0,00	353,75	1.021,44
62	2029-11-21	1887	31	339,46	13,55	0,74	0,00	353,75	681,98
63	2029-12-21	1917	30	344,52	8,75	0,48	0,00	353,75	337,46
64	2030-01-21	1948	31	337,46	4,48	0,24	0,00	342,18	0,00
		1948		15.000,00	7.233,80	394,63	0,00	22.628,43	

NOTA: OTROS = Interes Mora, Notificaciones, Gastos Judiciales

Nota:

* si la fecha de pago coincide con el fin de semana o día festivo, por favor acérquese a depositar con anterioridad.

* el titular más codeudor se encuentran amparados por un seguro de desgravamen, según las condiciones establecidas en "PÓLIZA DE SEGURO VIDA COLECTIVA DEUDORES" contratado con la Empresa SEGUROS EQUINOCCIAL S.A. acorde a la póliza N° 5500000021, la cobertura será sobre el saldo insoluto de la deuda expuesta en la tabla de amortización a la fecha de ocurrido el siniestro.

En caso de créditos Autosuficientes al Vencimiento no contará con el Seguro de Desgravamen.

Para constancia de mi aceptación firmo la presente declaración.

FIRMA DEUDOR.

FIRMA CODEUDOR.

f.)

f.)

LLAMUCA POMAGUALLI EDISON FERNANDO

YUMISACA CASTAÑEDA DALILA GERMANIA

C.I: 0604928630

C.I: 0604539890

Imagen 43 Solicitud de préstamo

COOP. RIOBAMBA LTDA.

VIII CAPÍTULO 8 IMPACTO AMBIENTAL

8.1 Identificación y valoración de impactos

Para evaluar cómo afecta al medio ambiente la producción de un libro, es clave revisar cada etapa del proceso:

Obtención de Materiales

Papel: Su elaboración contribuye a la tala de árboles, consume mucha agua y energía.

Tintas: Algunas incluyen sustancias dañinas como metales pesados y solventes tóxicos.

Cubiertas y encuadernación: Si se emplean plásticos o barnices artificiales, pueden ser perjudiciales para el entorno.

Impresión

Requiere un alto gasto energético en las imprentas.

Algunas tintas y solventes liberan compuestos volátiles (COVs) que contaminan el aire.

Ciertos métodos de impresión demandan un uso significativo de agua.

Distribución y Transporte

El traslado de los libros genera emisiones de CO₂, lo que aumenta la huella de carbono.

Los materiales de embalaje y protección utilizados también pueden ser contaminantes.

Manejo de Desechos

Se desperdicia papel durante las pruebas de impresión.

Los libros que no se venden suelen terminar como residuos.

8.2 Contaminación de aire:

La producción de un libro gastronómico como *Sabores de Guano* puede generar un gran impacto ambiental como la contaminación del aire. Este impacto se origina en diferentes etapas

del proceso, desde la impresión hasta la distribución, debido al uso de materiales, energía y transporte. A continuación, se detallan las principales fuentes de contaminación del aire relacionadas con la creación del libro, así como posibles alternativas para mitigar su impacto.

1. Emisión de Compuestos Orgánicos Volátiles (COVs)

Uno de los principales problemas en la impresión de libros es la emisión de Compuestos Orgánicos Volátiles (COVs), que se generan a partir de solventes y tintas utilizadas en el proceso de impresión. Estos compuestos pueden evaporarse fácilmente y contribuir a la contaminación del aire, afectando tanto la calidad ambiental como la salud de los trabajadores en imprentas y comunidades cercanas. Además, los COVs pueden reaccionar con otros contaminantes en la atmósfera, formando ozono troposférico, un gas que contribuye al smog y a problemas respiratorios.

Alternativas para Reducir las Emisiones de COVs:

Uso de tintas a base de agua o vegetales: Estas tintas reducen significativamente la emisión de COVs, ya que no contienen solventes químicos agresivos. Además, son biodegradables y más fáciles de reciclar.

Imprentas con tecnología ecológica: Algunas imprentas han implementado tecnologías de secado UV o técnicas de impresión sin solventes, lo que disminuye la emisión de estos compuestos.

Uso de papeles con certificación ecológica: Algunos tipos de papel están tratados con procesos que minimizan el uso de químicos contaminantes.

2. Huella de Carbono del Transporte

Otro factor que contribuye a la contaminación del aire es el transporte del libro, tanto en su distribución como en la adquisición de insumos para la impresión. Si los libros se imprimen en

otra ciudad, su traslado mediante camiones, genera emisiones de dióxido de carbono (CO₂) y otros gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático.

Alternativas para Reducir la Huella de Carbono en el Transporte:

Optar por imprentas locales: Imprimir los libros dentro de la misma ciudad y, si es posible, en la misma región de distribución, esto reducirá el impacto ambiental asociado al transporte de los ejemplares.

Distribución eficiente y sostenible: Priorizar envíos agrupados o utilizar opciones de distribución con menor impacto, como la bici mensajería en zonas urbanas.

Promover versiones digitales: Aunque el enfoque principal es la versión impresa, también se podría considerar una versión digital o bajo demanda para reducir la cantidad de copias físicas y optimizar la logística. Publicar un libro digital es mucho más accesible económicamente, ya que no hay gastos en impresión, almacenamiento ni distribución física. Además, no es necesario depender de una editorial tradicional para lanzarlo al mercado.

Mayor margen de ganancia: Al vender un libro digital, las ganancias llegan directamente al autor o a la plataforma donde se comercializa, sin intermediarios que reduzcan los ingresos. Además, se puede distribuir en diferentes plataformas como Amazon Kindle, Google Play Books, Apple Books o incluso en un sitio web propio.

Una vez publicado, el libro digital puede seguir generando ingresos de manera automática, sin necesidad de estar pendiente de cada venta. Además, al estar disponible en varias plataformas, el alcance y las oportunidades de venta aumentan considerablemente.

Consumo de Energía en Imprentas

Las imprentas requieren una cantidad considerable de energía para operar maquinaria, secar tintas y realizar otros procesos. Si esta energía proviene de fuentes no renovables, contribuye

a la emisión de gases contaminantes como CO₂, óxidos de nitrógeno (NO_x) y dióxido de azufre (SO₂), los cuales afectan la calidad del aire y contribuyen a problemas ambientales como la lluvia ácida y el calentamiento global.

Alternativas para Reducir el Consumo de Energía en la Impresión:

Elegir imprentas con certificación ecológica: Algunas imprentas utilizan energía renovable (solar o eólica) para sus procesos, lo que reduce el impacto ambiental.

Optimizar el tiraje: Imprimir solo la cantidad necesaria de libros para evitar el desperdicio de materiales y energía en producción excesiva.

Uso de tecnologías de bajo consumo: Algunas prensas digitales modernas tienen un menor consumo eléctrico y generan menos emisiones en comparación con los métodos tradicionales.

La contaminación del aire en la producción de un libro gastronómico puede ser significativa si no se toman medidas adecuadas. Desde la emisión de COVs en la impresión hasta la huella de carbono en el transporte y el consumo energético de las imprentas, cada etapa tiene un impacto que se puede mitigar con decisiones responsables. Optar por materiales sostenibles, imprimir localmente y elegir tecnologías más limpias son estrategias clave para reducir la huella ambiental del libro *Sabores de Guano*. Además, comunicar estas prácticas en el libro podría agregar valor al proyecto y sensibilizar a los lectores sobre la importancia de la sostenibilidad en la industria editorial.

CONCLUSIONES

Al término del presente proyecto. El libro gastronómico sobre el cantón Guano es una iniciativa clave para salvaguardar y dar a conocer la riqueza culinaria de la zona. Al documentar

recetas tradicionales, técnicas de preparación y las historias que las rodean, se ayudan a conservar estas tradiciones y a fomentar su aprecio entre las generaciones actuales y venideras.

A través de la recopilación de recetas y encuestas a los residentes de Guano, se identificaron las disposiciones más emblemáticas y los retos que la comunidad para mantener viva su herencia culinaria. Este esfuerzo no en solitario se reconstruye no solo dentro del contenido del libro, sino que también se refuerza la identidad y el orgullo de la población local.

La estructura y diseño del libro, combina recetas, relatos y fotografías de alta calidad, las mismas son esenciales para atraer un público variado, tanto local como extranjero. Un formato visualmente llamativo y bien organizador facilita la difusión de la gastronomía de Guano, posicionando como un atractivo cultural y turístico. El libro funciona como una herramienta para promover el turismo gastronómico en Guano. Al dar visibilidad a sus platos típicos, se puede generar interés en visitar la zona, lo que se beneficia a productores locales, restaurantes y otros sectores económicos.

El libro físico puede ser más rentable y alcanzar su punto de equilibrio con un número de venta moderado, la versión digital representa un desafío por la cantidad de unidades que se necesitan vender. No obstante, esta opción ofrece la posibilidad de llegar a un público global, lo que podría justificar el esfuerzo si se implementa una estrategia de marketing digital eficaz. En síntesis, este proyecto no busca solo conservar y difundir la gastronomía tradicional de Guano, sino también servir como un vínculo entre la cultura local y el mundo, impulsar el turismo, la economía y el orgullo cultural de la región

Bibliografía

(s.f.).

Bueno Díaz, M. V. (2021). Las TIC como mediadoras didácticas en los procesos de enseñanza aprendizaje del área de matemáticas en la básica primaria de la Institución Educativa la Laguna del Municipio de los Santos.

Cedeño Romero, E. L. (2019). Entornos virtuales de aprendizaje y su rol innovador en el proceso de enseñanza. . *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales* , 138-148.

Delgado, R. Z. (2019). El m-learning, las ventajas de la utilización de dispositivos móviles en el proceso autónomo de aprendizaje. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, 29-38.

Díaz granados, F. I. (2006). . Incorporación de TICs en las actividades cotidianas del aula: una experiencia en escuela de provincia. *Zona próxima*, 62-85.

Granda Asencio, L. Y. (2019). Las TICs como herramientas didácticas del proceso de enseñanza-aprendizaje. *Conrado*, 104-110.

Guamán Gómez, V. J. (2019). El aprendizaje significativo desde el contexto de la planificación didáctica. *Conrado*, 218-223.

Guamán Gómez, V. J.-2. (Guamán Gómez, V. J., & Venet Muñoz, R. (2019). El aprendizaje significativo desde el contexto de la planificación didáctica. *Conrado*, 15(69), 218-223.).

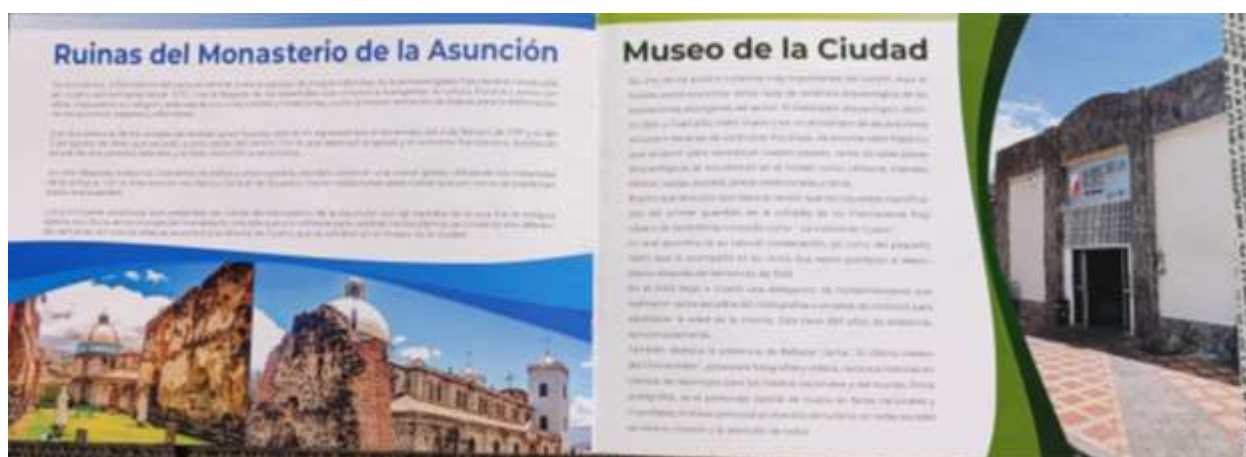
Guamán Gómez, V. J., & Venet Muñoz, R. (2019). El aprendizaje significativo desde el contexto de la planificación didáctica. *Conrado*, 15(69), 218-223. *Guamán Gómez, V. J., & Venet Muñoz, R. (2019). El aprendizaje significativo desde el contexto de la planificación didáctica. Conrado, 15(69), 218-223., 218-223.*

Hidalgo, M. I.-m.-1. (2018). Estrategias metodológicas para el desarrollo del pensamiento lógico-matemático. En D. lia, *Didáctica y Educación*, 9(1), 125-132. Didasc@ lia.

- López, D. C. (2020). Las TIC en los procesos de enseñanza-aprendizaje desarrollados por maestros tutores de Educación Primaria en la Región de Murcia. *RIITE Revista Interuniversitaria de Investigación en Tecnología Educativa*.
- Mendoza, L. R. (2020). TIC y neuroeducación como recurso de innovación en el proceso de enseñanza y aprendizaje. . *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, 85-96.
- Pila Moreno, L. L. (2016). Estrategias metodológicas y desarrollo del pensamiento lógico matemático de los niños del 2do año de educación básica paralelo “a”, de la unidad educativa Isabel de Godín “escuela Simón Bolívar” de la parroquia Veloz, ciudad Riobamba, provincia Chimborazo. *Bachelor's thesis, Riobamba, UNACH 2016*.

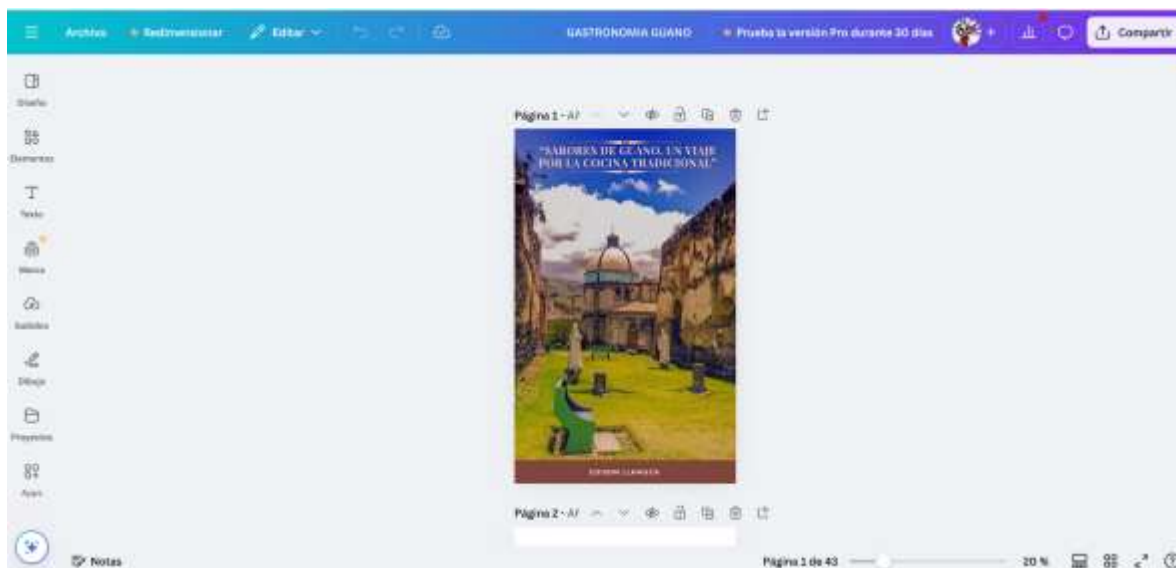
ANEXOS

Anexo 1: Se tomo la bibliografía del libro al que se tuvo acceso en la biblioteca municipal.

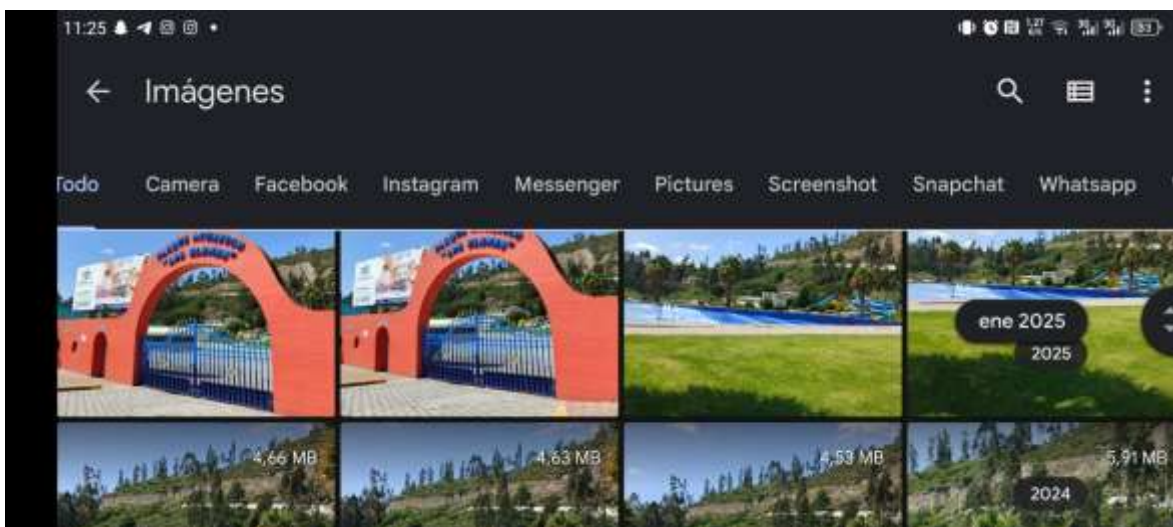


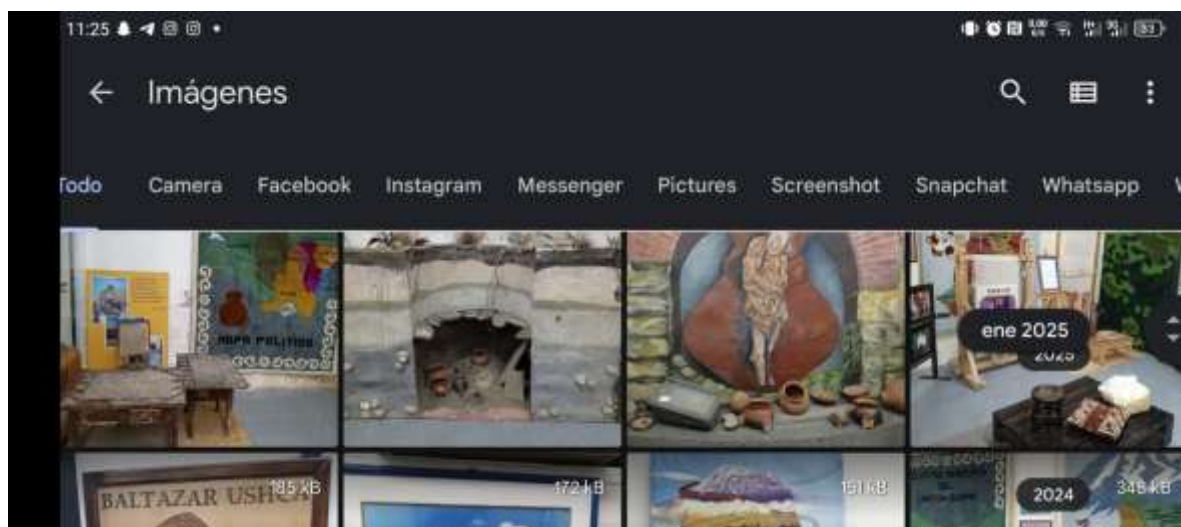
Anexo 2: Enlace del libro el cual se creó en la plataforma Canva.

https://www.canva.com/design/DAGb7Ln5Z3Y/V0E83MXeREhiO4nCvV1Q1Q/edit?utm_content=DAGb7Ln5Z3Y&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

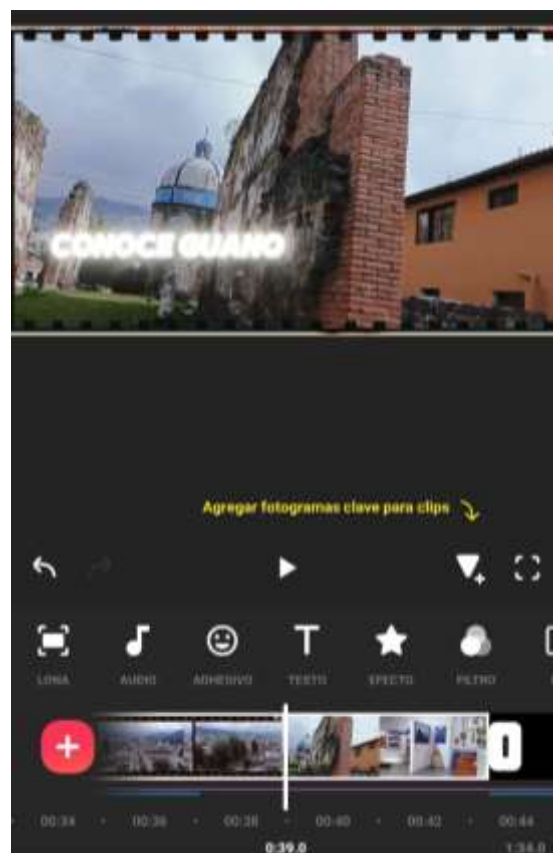
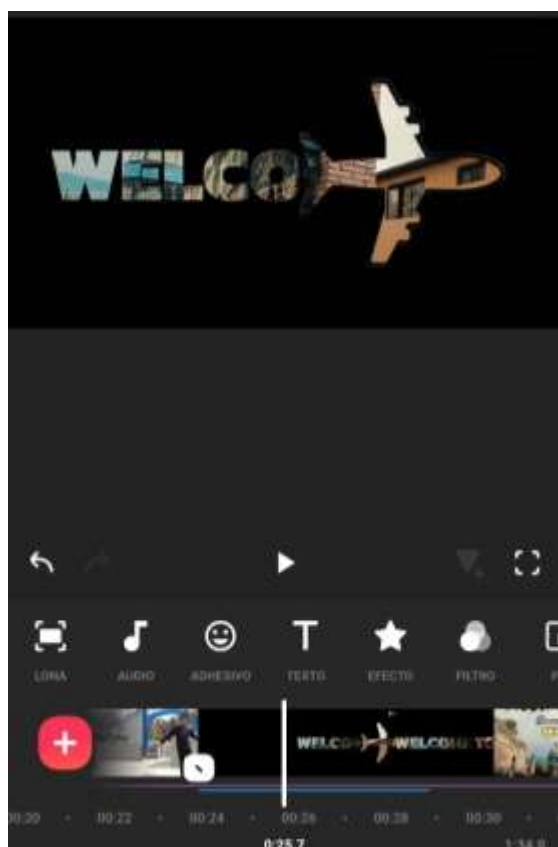


Anexo 3: Imágenes de sitios turísticos.





Anexo 4: Realización del video:



Anexo 5: Redes sociales.



TESIS AVANZE FINAL.pdf

 My Files My Files Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::29877:443267915

Fecha de entrega

27 mar 2025, 3:30 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

27 mar 2025, 3:39 p.m. GMT-5

Nombre de archivo

TESIS AVANZE FINAL.pdf

Tamaño de archivo

1.7 MB

105 Páginas

15.658 Palabras

92.526 Caracteres

10% Ähnlichkeit insgesamt

Die Gesamtsumme aller Übereinstimmungen, einschließlich sich überschneidender Quell...

Aus dem Bericht gefiltert

- Bibliografie
- Wörtlich zitierter Text
- Minimale Übereinstimmungen (weniger als 50 Wörter)

Topquellen

- 9%  Internetquellen
- 1%  Publikationen
- 6%  Eingereichte Arbeiten (Studentenarbeiten)

Integritätsmarkierungen

0 Integritätsmarkierungen zur Überprüfung

Keine verdächtigen Textmanipulationen gefunden.

Unsere Systemalgorithmen untersuchen Dokumente umfassend auf Inkonsistenzen, die sie von einer typischen Übermittlung unterscheiden. Wenn wir etwas als ungewöhnlich einstufen, weisen wir mit einer Markierung darauf hin, dass eine Überprüfung erforderlich ist.

Eine Markierung weist nicht unbedingt auf ein Problem hin. Wir empfehlen jedoch, dass Sie Ihre Aufmerksamkeit auf diese Bereiche richten.