



JAIRO MAURICIO GUEVARA ROSERO

Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras por la Universidad Tecnológica América; Diplomado Superior en Diseño Curricular por la Universidad Técnica de Ambato; Magister en Desarrollo Integral de Destinos Turísticos por la Universidad de las Palmas de Gran Canaria (España). Actualmente elaborando el proyecto de Tesis de la Maestría en Diseño Curricular y Evaluación Educativa por la Universidad Técnica de Ambato. Docente Titular Agregado TC en la Escuela de Turismo y Ecoturismo (ETE) de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, desde 2009.

**La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural
para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi**

(Entregado 10/04/2012 – Revisado 28/05/2012)

Escuela de Turismo y Ecoturismo (ETE)

Universidad Politécnica Estatal del Carchi (UPEC)

jairo.guevara@upec.edu.ec

Resumen

Según Maslow la alimentación es una de las necesidades fisiológicas del ser humano, esencial para la vida, es por esta razón que a los alimentos se los ha convertido en un conjunto de aspectos culinarios y culturales generando gran variedad gastronómica, ahí empieza la importancia de la gastronomía dentro de una sociedad.

En la actualidad uno de los principales servicios turísticos es la alimentación, en tal virtud se han creado pequeñas empresas dedicadas a este negocio, parte fundamental para quienes viajan y hacen turismo.

La Universidad de las Américas UDLA manifiesta “En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país. Es conocido el impacto turístico de la gastronomía internacionalmente reconocida, como la francesa, italiana, china y otras.”

Con éste antecedente dicha universidad emprendió un proyecto denominado el TOUR DE LOS SABORES, el resultado final de este proyecto de investigación es lograr posicionar al Ecuador como un destino turístico gastronómico.

La provincia del Carchi no se puede quedar atrás, por tal razón el presente trabajo tiene la finalidad de dar a conocer a la ciudadanía la gran variedad gastronómica que tiene la

provincia y valorarla como un verdadero atractivo cultural dentro de la actividad turística, permitiendo así un desarrollo.

Palabras Claves: *Gastronomía, tradición, turismo, desarrollo, cultura.*

Abstract

According to Maslow food is one of the human physiological needs, essential for life, for this reason that the food has become a series of culinary and cultural aspects of generating wide variety of cuisine, therein lies the importance of food within a society.

Currently one of the main tourist services is the food, pursuant to such small businesses have been created in this business, which is essential for those who travel and do tourism.

The University of the Americas UDLA says" In the field of tourism, a product of great acceptance in the international market is the cuisine of a country. We know the tourism impact of the internationally renowned cuisine such as French, Italian, Chinese and others."

With this background the university undertook a project called the TOUR OF FLAVORS, the end result of this research project is to position Ecuador as a gastronomic destination.

The Carchi not be left behind, for that reason this paper is intended to inform the public the great variety of food we have and value it as a real cultural attraction within the tourism industry, allowing development.

Keywords: *Gastronomy, tradition, tourism, development, culture.*

1. Introducción

El reconocimiento de la gastronomía en la cultura se ha identificado como un patrimonio intangible, que en los últimos años se ha venido desarrollando en el Ecuador como una estrategia para el sector turístico que conserva la identidad histórica con la visión de que cada visitante reconozca a cada provincia, cantón o comunidad por su riqueza culinaria, demostrando el tan llamado valor agregado, o el sello de identidad en este caso del pueblo carchense.

Dentro de la gastronomía carchense existe un valor nutricional que se encuentran reflejado en los productos o alimentos utilizados para la preparación de los platos típicos de la región. Como el Carchi es considerado un potencial agrícola-ganadero, sus productos son 100% naturales, o como en el saber popular se dice "de la mata, a la olla", lo que conlleva a que todo aquel que se sirva un plato típico, se lleva una riqueza nutricional y de identidad.

El propósito de este trabajo es crear en los turistas locales, nacionales e internacionales el deseo de llevarse a su paladar un platillo preparado con manos carchenses, que asimilen la imagen de su gente, de vivencias históricas llenas de valores y sentimientos que con el

tiempo logren tener forma de atractivos turísticos; y sean sitios de afluencia que marquen un hito llevando la mejor imagen a diferentes partes del mundo.

Se debe destacar el valor que posee cada una de las organizaciones o instituciones dedicadas a la difusión de comidas típicas, por medio de las ferias gastronómicas que han tomado impulso en los últimos años en el Carchi, así se logra resaltar la conservación de los sabores, sazones, y costumbres; que los hogares dedicados a esta actividad rescatan el tesoro pionero de los pueblos ancestrales, con la idea de salir adelante y emprender un negocio.

2. Materiales y Métodos

La metodología que se utilizó dentro de esta investigación es la cualitativa ya que permite realizar un estudio de la realidad gastronómica de la provincia del Carchi mediante técnicas como la observación para determinar cuáles son los ingredientes principales de este tipo de gastronomía, la entrevista para conocer la opinión de los actores sociales involucrados dentro del proceso de elaboración de los platos típicos y la encuesta para conocer la opinión de la ciudadanía en cuanto a la importancia de la gastronomía como recurso cultural para el desarrollo del turismo.

El tipo de investigación que se utilizó en este trabajo es la bibliográfica ya que permitirá recopilar y analizar información secundaria que aclarare ideas para el desarrollo del tema, además se utilizará la investigación descriptiva la que permite dar a conocer las características de la gastronomía de la provincia del Carchi y su importancia para el desarrollo del turismo.

Se ha elegido el método de precisión estadística el mismo que se basa en fórmulas estadísticas tradicionales para obtener el tamaño de las muestras.

En la fórmula que aparece en la ecuación, que se emplea para determinar el tamaño de la muestra a efectos de establecer el número apropiado, se ha considerado un nivel de confianza (Z), una precisión deseada (e).

Fórmula aplicada

$$n = \frac{z^2 s^2 N}{e^2 (N - 1) + Z^2 s^2}$$

En el presente trabajo se tomó en cuenta a la población del Carchi que es de 164.524 habitantes según el censo del 2010, de los cuales lego de aplicar la formula estadística dio como resultado una muestra de 384 habitantes, los mismos que fueron encuestados para determinar el conocimiento y la importancia de la gastronomía en la provincia del Carchi.

Por otra parte se realizó entrevistas a personas que se dedican a preparar platos típicos en cada uno de los Cantones de la Provincia, las cuales comentaron la manera de preparación de este tipo de gastronomía.

Para esta investigación se adoptó las técnicas de la encuesta y la entrevista, por lo tanto se diseñó el instrumento que es el cuestionario para cada una de ellas.

Además se utilizó equipos como cámara fotográfica y una filmadora para poder documentar el trabajo realizado.

3. Resultados y discusión

Mediante la elaboración y la socialización de la guía gastronómica de la provincia del Carchi, se motivará la ciudadanía a valorar la importancia de los platos típicos como recurso cultural en el desarrollo del turismo. Por lo tanto, es innegable la importancia que tiene la investigación acerca de la gastronomía del Carchi en el contexto del turismo.

Analizando los diversos atractivos turísticos de la provincia, surgen diferentes perspectivas. Y de acuerdo a lo teórico, algunos autores categorizan los atractivos de acuerdo con sus características; otros de acuerdo con el grado de atraktividad, o con el tiempo de permanencia de los visitantes; pero, en su mayoría, los modelos que se han estudiado ignoran totalmente la gastronomía como atractivo turístico.

Al no reconocer a la gastronomía como un potencial dentro de los modelos como atractivo turístico primario lleva a dudar de la existencia de la cultura gastronómica en el Carchi y de su fortaleza como atractivo dentro del turismo. Con esto, queda demostrada la importancia de realizar este estudio que manifieste incuestionablemente que la gastronomía es un potencial turístico, y se cambie la manera de pensar de que tan solo es un buen negocio.

Este estudio analiza el vínculo entre las costumbres culinarias, así como también al espacio físico, histórico y cultural carchense; que en materia relaciona la geografía, el turismo y la gastronomía. En muchas de las ciudades que conforman la provincia, ya se tiene un adelanto significativo en desarrollo turístico comunitario comprendiendo de ésta manera la conformación de la gastronomía como manifestación cultural en la región.

La geografía facilita la comprensión entre la población y el lugar donde se reside, para el estudio de la Provincia del Carchi se hace necesario un análisis participativo que involucre a los diferentes entornos; con la participación de los sectores: público, empresarial, campesino, académico y otros actores que son parte de la realidad socio económico.

En cuanto a la comercialización de los productos de la gastronomía, algunas comunidades comparadas con otras presentan una mayor estructura para la comercialización. Entre los cantones que conforman el Carchi se destaca el plato típico del cuy asado que se encuentra con mayor porcentaje en los Cantones de Tulcán y Huaca.

La cocina carchense cuenta con una diversidad de platos típicos que por cada rincón, clima y/o geografía varían y van desde los famosos platos de horneado que se prepara a base del chanco al horno, hasta los exquisitos manjares que no son conocidos, en el Cantón Mira se resalta con mayor incidencia un trago típico llamado el tardón mireño, en Bolívar los famosos rosquetes, en Montufar resalta el champús y el morocho con leche.

La comida típica no es ofrecida en los restaurantes convencionales, donde actualmente se sirve comida normal; mientras que el menú apropiado va tomando fuerza en restaurantes *de fin de semana que* ofrecen comida típica para grupos de familia que deciden pasar un almuerzo tradicional fuera de casa, buscando la satisfacción de los exóticos platillos carchenses.

Se pudo observar que la gastronomía en el Carchi es capaz de mostrar la historia, la cultura, la región y la identidad de cada cantón o comunidad a través de la preparación de platos específicos. La identidad cultural representada por los platos típicos, ofertados en restaurantes como en ferias gastronómicas, puede convertirse en un atractivo para los residentes y los turistas.

4. Figuras

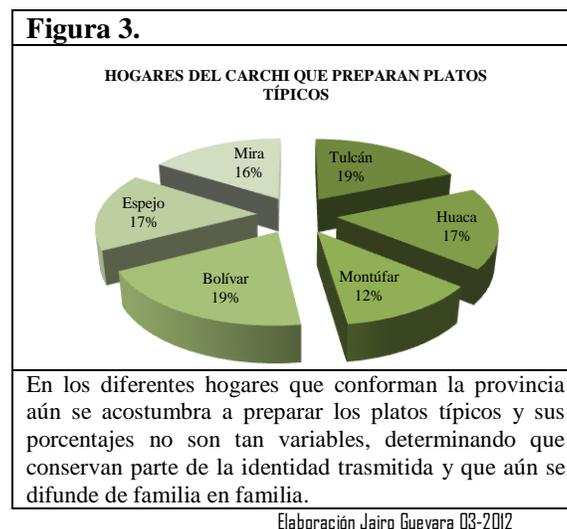
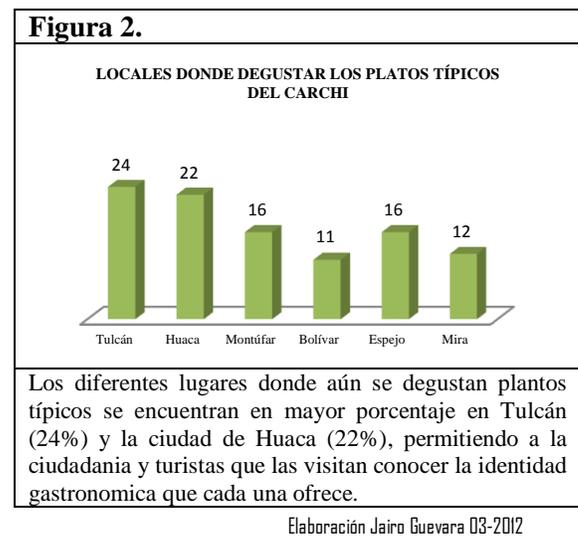
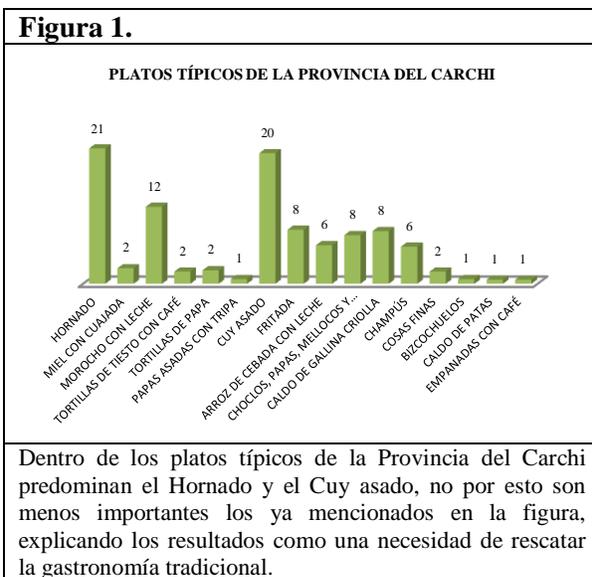
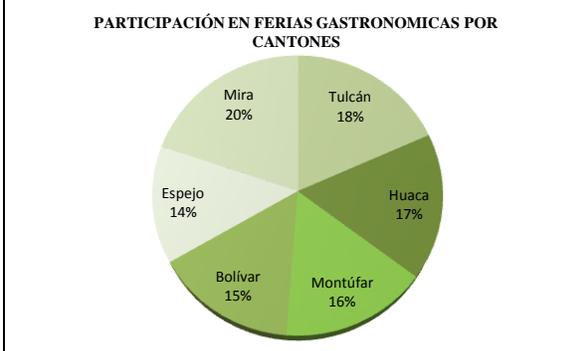
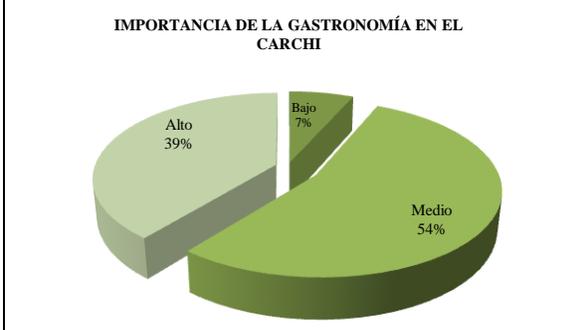


Figura 4.



La participación del Carchi en la gastronomía se debe a ferias donde se da a conocer la riqueza cultural de cada cantón.

Figura 5.



En el Carchi la gastronomía tiene grado medio con un porcentaje de 54%, donde los encuestados afirman la importancia de crecer dentro del mercado turístico y convertirlo en un atractivo.

Elaboración Jairo Guevara 03-2012

Figura 6.

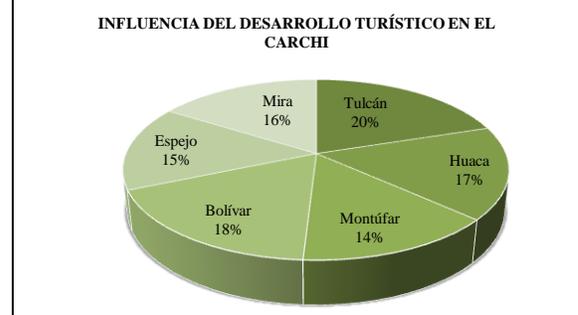


Figura 7.



Los encuestados afirman la posibilidad de que la gastronomía se convierta en un atractivo turístico.

Elaboración Jairo Guevara 03-2012

5. Tablas

2. Mencione los platos típicos de la provincia del Carchi que Ud. Conoce																			
Cantón	NORONDO CON CUMADA	MIEL CON LECHE	MOROCHO CON CAFÉ	TORTILLAS DE TUESTO CON CAFÉ	TORTILLAS DE PAPA	PAPAS ASADAS CON TRIPA	CUY ASADO	FRITADA	ARROZ DE CERADA CON LECHE	CHOCLOS, PAPAS, MELLOCOS Y HARAS CON QUESO	CALDO DE GALLINA CROJOLA	CHAMPÚS	MECOCHOS	HELADOS	COSAS FINAS	ROSQUETES	CALDO DE PATAS	EMPANADAS CON CAFÉ	
Tulcan	42	6	13	4	10	7	49	12	6	4	23	8							184
Huaca	51		14	7	10		51	22	11	10	14	2							192
Montafar	28	2	15	3			24	9	2	22	8	16			15				144
Baivar	20	7	19				30	7	3	10	13	15	7	1	3	20	6		161
Espejo	32	4	12	4			39	12	6	18	16	7							150
Mira	27	4	41				15	18	29	8	4	7						6	159
	200	23	114	18	20	7	208	80	57	72	78	55	7	1	18	20	6	6	990

Elaboración Jairo Guevara 03-2012

6. Bibliografía

Ávila, R. (2004), *La gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México*, Instituto Politécnico Nacional, México.

Larraín, J. (2001), *Identidad Chilena*, Ed. LOM, Santiago.

Morais, L. P. y Gimenes, M.H.S. (2007), *La tradición y la innovación en la cocina regional, En Saber y Sabor que*, Coloquio sobre Historia y Cultura de la Alimentación. Curitiba.

Santana, M. Á. (2005), *Turismo, empleo y desarrollo*, Universidad de La Laguna, España.

Santana, M. Á. (2003), *Formas de desarrollo turístico, redes y situación de empleo. El caso de maspalomas (Gran Canaria)*, Universidad Autónoma de Barcelona, España.

Schlüter, R.(2003), *Gastronomía y turismo en Argentina*, Universidad Nacional de San Martín, Argentina.

Swarbrooke, J. (2001), *Los principales desafíos para los administradores de atracción de visitantes en el Reino Unido*, Journal of Leisure Property.

Tuan, Y. (1983), *El espacio y el lugar, la perspectiva de la experiencia*, traducción de Livia de Oliveira. DIFEL, Sao Paulo.

Valderrama, M. (2010), *Gastronomía, desarrollo e identidad cultural El caso Peruano*, Secretaría General de la Comunidad Andina.

<http://www.colmich.edu.mx/files/relaciones/059/pdf/Carlos%20Herrejon%20Peredo.pdf>

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322007000300001&script=sci_arttext

<http://www.sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14197/turismoGastro.pdf>

http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf

http://www.culturande.org/Upload/2010721161434gastronomia_cultura.pdf

<http://site.ebrary.com/lib/upececcsp/docDetail.action?docID=10312252&p00=gastronom%C3%ADa>

<http://www.historiacocina.com/paises/articulos/gastrocolombia.htm>

<http://www.lanacion.com.ar/739484-rescate-de-la-cocina-ancestral-en-las-alturas-de-la-puna>

http://elpais.com/diario/2005/06/14/cvalenciana/1118776700_850215.html

<http://www.sil.org/training/capacitar/antro/cultura.pdf>

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

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

<http://www.gestiopolis.com/economia-2/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica.htm>

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

http://www.pnud.org.ec/art/frontEnd/images/objetos/PRIORID_ART_PNUD_CARCHI.pd

<http://www.turismo.gob.ec/>

Tulcán, 10 de octubre del 2012

Doctor

Tomás Sánchez Jaime

**DIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA Y
EMPENDIMIENTO (CITTE)**

Presente

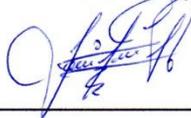
De mi consideración:

Por medio del presente me permito hacer la entrega respectiva del artículo científico con el tema: La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi, cuya autoría es de Jairo Mauricio Guevara Rosero.

Solicito a usted de la manera más comedida se proceda a realizar el trámite correspondiente en lo relacionado a la revisión técnico – metodológica para poder ser incluido en la Revista Científica SATHIRI que la Universidad emite en forma semestral.

Por la favorable acogida que dé a la presente le anticipo mis sinceros agradecimientos.

Atentamente,



Jairo Mauricio Guevara Rosero

AUTOR

REPÚBLICA DEL ECUADOR
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL
IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CEDULA DE CIUDADANÍA. **040140094-0**



APELLIDOS Y NOMBRES
**GUEVARA ROSERO
JAIRO MAURICIO**

LUGAR DE NACIMIENTO
**CARCHI
TULCAN
TULCAN**

FECHA DE NACIMIENTO **1982-05-20**
NACIONALIDAD **ECUATORIANA**
SEXO **M**
ESTADO CIVIL **Casado**
**ELIANA ELIZABETH
VILLARREAL P**



INSTRUCCIÓN **SUPERIOR** PROFESIÓN / OCUPACIÓN **ING. ADMIEMP/ITUR/HOTL** **E334312222**

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE **GUEVARA N SEGUNDO NARCISO**

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE **ROSETO R MARTHA CECILIA**

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN
**TULCAN
2011-04-13**

FECHA DE EXPIRACIÓN
2021-04-13



REPÚBLICA DEL ECUADOR
CONSEJO NACIONAL ELECTORAL
CERTIFICADO DE VOTACIÓN
ELECCIONES GENERALES 17-FEB-2013

019

019 - 0050 **0401400940**
NÚMERO DE CERTIFICADO CÉDULA

GUEVARA ROSERO JAIRO MAURICIO

CARCHI CIRCUNSCRIPCIÓN **0**
PROVINCIA TULCAN
TULCAN TULCAN
CANTÓN **Tulcan** PARROQUIA TULCAN
ZONA

1) PRESIDENTA/E DE LA JUNTA





UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Tulcán, 15 de octubre del 2012

Doctor

Tomás Sánchez Jaime

**DIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA Y
EMPENDIMIENTO (CITTE)**

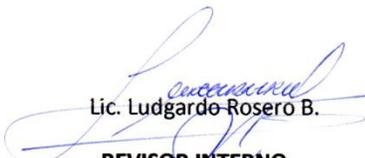
Presente

De mi consideración:

Luego de haber realizado el análisis respectivo del artículo científico con el tema: La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi de autoría de la Ing. *Jairo Mauricio Guevara Rosero*; nos permitimos informarle que el mencionado artículo contiene los lineamientos básicos para poder ser publicado en la revista científica Sathiri de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi.

Particular que informo para los fines pertinentes.

Atentamente,


Lic. Ludgardo Rosero B.
REVISOR INTERNO




MSc. Gustavo Terán
REVISOR INTERNO



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Tulcán, 28 de mayo del 2012

Doctor

Tomás Sánchez Jaime

DIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA Y EMPRENDIMIENTO (CITTE)

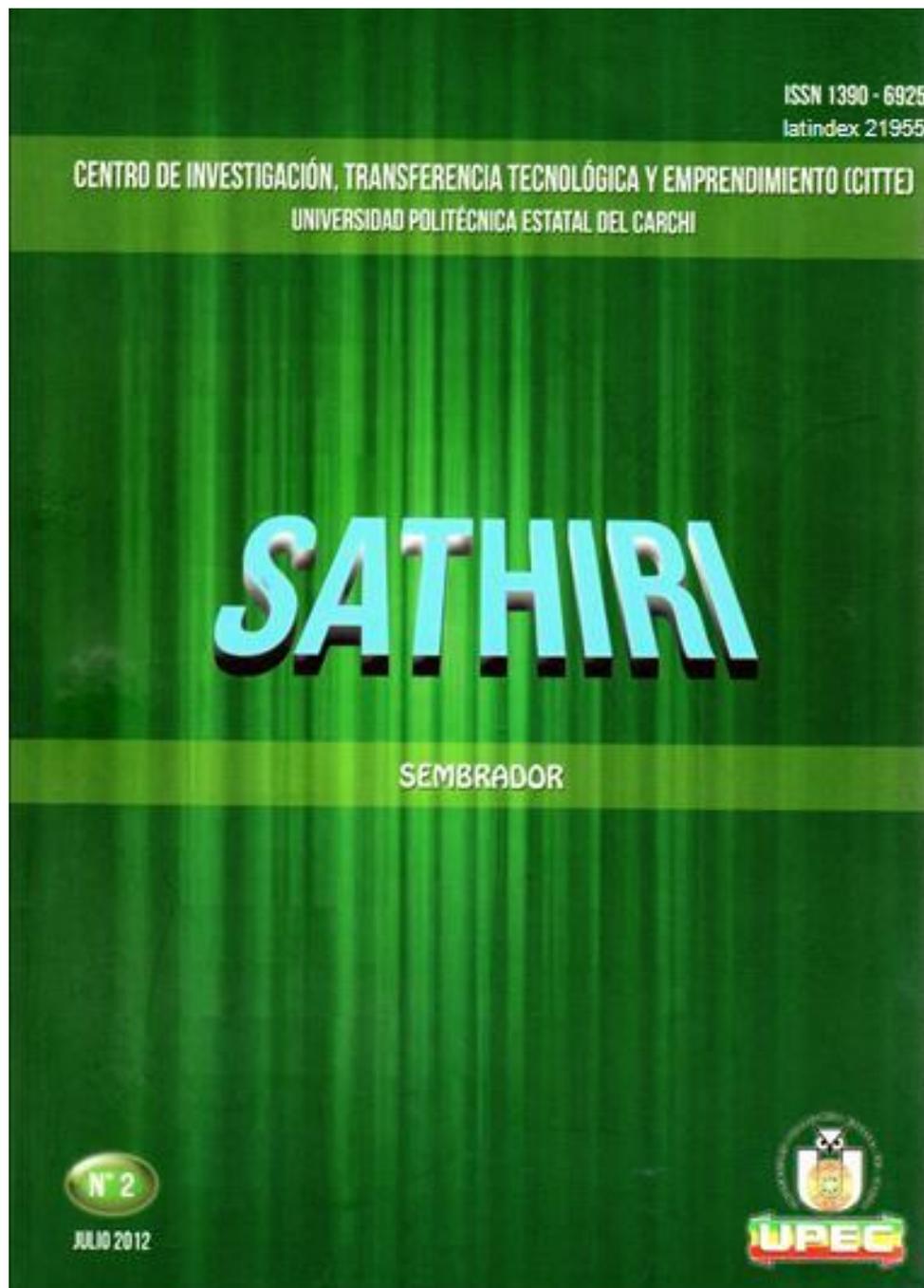
Presente

De mi consideración:

El Consejo Editorial de la Revista Sathiri de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, de acuerdo a lo establecido en las normas sobre arbitraje y formato de los escritos recibidos para ser publicados en la Revista Científica SATHIRI de la UPEC, autoriza la publicación del artículo denominado: *La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi*, de autoría del Ing. Jairo Mauricio Guevara Rosero, el mismo que cumple con los requerimientos técnico metodológico necesario.

Particular que informo para los fines pertinentes.

 Angélica Ferrás Velasco PhD (IAEN) Ecuador	 Roberto Albares Albares PhD (Universidad de Salamanca) España	 Mgs. Sonia Navarro (ESPOL-EDCOM) Ecuador	 Lic. Georgina Maldonado Lima (BUAP) México
 J. Tomás Sánchez Jaime PhD (CITTE) Ecuador	 Mgs. Dunia Martínez Molina (Universidad Andina "Simón Bolívar") Ecuador	 Mgs. Ángela García Vidal (Instituto Tecnológico de Puebla) México	 Mgs. Rafael Sánchez Jaime (Universidad Iberoamericana Puebla) México



SATHIRI

REVISTA CIENTÍFICA
Órgano de difusión del
Centro de Investigación, Transferencia Tecnológica y Emprendimiento (CITTE)
De la Universidad Politécnica Estatal del Carchi

N° 2 - Enero-Julio 2012
Tulcán Ecuador

Director: Dr. Hugo Ruiz Enriquez
Rector
Editor: J. Tomás Sánchez Jaime PhD
Director del CITTE

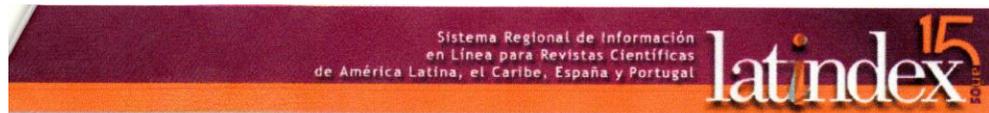
ISSN: 1390 - 6925
Diseño de Portada: Mgs. Dennys Bolaños
Diseño y diagramación: SAYD PRODUCCIONES
Teléfono: 092742814
Quito Ecuador

SATHIRI publica los resultados de investigaciones financiadas y realizadas por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi. Así como, resultados de investigación nacionales e internacionales, avances de investigación, artículos científicos, artículos reflexivos y especulativos, bajo la responsabilidad de sus autores.

Consejo de Investigación:
Presidente: Mgs. Jorge Humberto Bolaños (Vicerrector de la UPEC)
Secretario: J. Tomás Sánchez Jaime PhD (Director del CITTE)
Vocales: Mgs. Javier Pozo
Mgs. Dennys Bolaños
Mgs. Rolando Lomas
Mgs. Jairo Guevara
Ing. Gustavo Lucero

Comisión de Publicaciones:
Coordinador: Mgs. Jairo Chávez
Lic. Ludgardo Rosero

Consejo Editorial Internacional
Antonio Becerra Bolaños PhD (CITTE-UPEC) Ecuador
Nayra Pérez Hernández PhD (CITTE-UPEC) Ecuador
Angélica Porrás Velasco PhD (Universidad Andina "Simón Bolívar") Ecuador
J. Tomás Sánchez Jaime PhD (CITTE-UPEC) Ecuador
Roberto Albares Albares PhD (Universidad de Salamanca) España
Mgs. Dunia Martínez Molina (Universidad Andina "Simón Bolívar") Ecuador
Mgs. Sonia Navarro (ESPOL-EDCOM) Ecuador
Mgs. Angela García Vidal (BUAP) México
Lic. Georgina Maldonado Lima (BUAP) México
Mgs. Rafael Sánchez Jaime (Universidad Iberoamericana Golfo-Centro) México



¿Qué es Latindex? Organización Socios Editores Biblioteca del editor Documentos Números Noticias



Nombre de la revista

Buscar



FAQ



Ayuda



Faebbook



Wiki

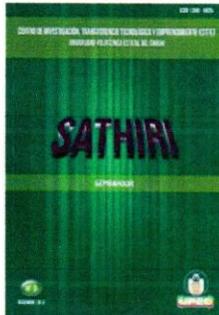


Mapa del sitio



Contacto

Descripción/Description/Descrição



Tiene como objetivo difundir los resultados de investigaciones de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, así como de otras universidades nacionales e internacionales. Las áreas de investigación de la UPEC son: Comercio Exterior, Aduanas y Logística; Negociación Comercial y Marketing; Desarrollo Empresarial e Innovación; Promoción y Desarrollo del Patrimonio Turístico; Desarrollo de la Producción Agropecuaria y Agroindustrial; Manejo y Conservación de Recursos Naturales; Salud Integral; Educación; Problemática de Frontera. Además es Multidisciplinaria e implica todo resultado y avance del conocimiento humano. Esta publicación va dirigida a un público en formación académica, especializado y semiespecializado.

En catálogo.

Folio	21955	<u>Características cumplidas/Cumpridas/Standards met: 30</u>
Acopio	Ecuador	<u>Características no cumplidas/Não cumpridos/Standards not met: 3</u>
Fecha de Alta	2013-01-09	
Fecha de Modificación	2013-01-09	
Tipo de Registro	Modificado	
Título	SATHIRI: Sembrador	
País	Ecuador	
Situación	Vigente	
Año Inicio	2011	
Año Terminación	9999	
Frecuencia	Semestral	
Tipo de Publicación	Publicación periódica	
Soporte	Impreso en papel	
Idioma(s)	Español	
ISSN	1390-6925	
Temas	Ciencias sociales y humanidades	
Clasificación Dewey	378	
Lugar	Carchi	
Editorial	Centro de Investigación, Transferencia Tecnológica y Emprendimiento- Universidad Politécnica Estatal del Carchi	
Responsables	Tomás Sánchez Jaime, PhD	
Calle	Av Universitario y Antisana	
Sector/Barrio/Colonia	Tulcán	
Estado/Provincia/Departamento	Tulcán	
País Editor	Ecuador	
Email	citte@upec.edu.ec / jotosaja@hotmail.com	
Teléfonos	(593-6) 2981-009 ex. 1127	
Indizada/Resumida en	Latindex-Catálogo Latindex-Directorio	
Naturaleza de la Publicación	Revista de Investigación Científica	
Naturaleza de la Organización	Institución Educativa	
Tiraje	500	
Distribución (formas)	Donación	
Distribución (vías)	Terrestre, Aérea	
Distribución (geográfica)	Nacional, Internacional	

réditos



Oficio Nro. SENESCYT-DITE-2013-0012-CO

Quito, D.M., 10 de enero de 2013

Señor Doctor
José Tomás Sánchez Jaime
Director del Citte
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
En su Despacho

De mi consideración:

En respuesta al Documento No. 154-CITTE-UPEC-2012, del 28 de diciembre del 2012, remitido a esta Secretaría de Estado solicitando la evaluación de la publicación impresa "SATHIRI: Sembrador", se realizó el procedimiento indicado.

Una vez realizado el respectivo análisis me es grato comunicarle que su publicación impresa "SATHIRI: Sembrador" ha cumplido con 30 de las 33 características requeridas por parte de Latindex.

La característica que no ha cumplido en esta evaluación fue:

- 1. Membrete bibliográfico en cada página:** Califica positivamente si el membrete que identifica la fuente aparece en cada página de los artículos pública.
- 2. Membrete bibliográfico al inicio del artículo:** Califica positivamente si el membrete bibliográfico aparece al inicio de cada artículo e identifica a la fuente.
- 3. Servicio de información:** Califica positivamente si la revista está incluida en algún servicio de indicación, resúmenes, directorios o bases de datos. Este campo califica positivamente tanto si la base de datos es mencionada por la propia revista como si lo agrega el calificador.

La información mencionada lo puede visualizar a través del siguiente link:
<http://www.latindex.unam.mx/buscador/ficRev.html?opcion=1&folio=21955>

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

Ing. Christian Dennis Benalcázar Lagos
DIRECTOR DE INNOVACIÓN DE TECNOLOGÍA

vq

