



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTA DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL  
TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN  
OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

**Trabajo de Titulación para optar al título de Ingeniera en Gestión  
Turística y Hotelera**

**Autora:**

**Maldonado Cachimuel, Ana Clara**

**Tutor:**

**Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero**

**Riobamba, Ecuador. 2023**

## DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Ana Clara Maldonado Cachimuel, con cédula de ciudadanía 1725052227, autora del trabajo de investigación titulado: "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 11 de abril de 2023



Ana Clara Maldonado Cachimuel

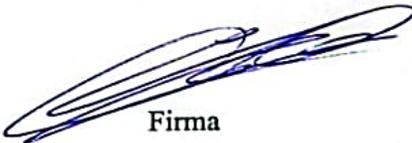
C.I:1725052227

## DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado del trabajo de investigación “Patrimonio Alimentario y desarrollo del Turismo Cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura” presentado por Ana Clara Maldonado Cachimuel, con cédula de identidad número 1725052227, emitimos el DICTAMEN FAVORABLE, conduce a la APROBACIÓN de la titulación. Certificamos haber revisado y evaluado el trabajo de investigación y cumplida la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 11 de abril de 2023

PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Renato Hernán Herrera Chávez  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero  
TUTOR



Firma

## CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección  
Académica  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



## CERTIFICACIÓN

Que, **MALDONADO CACHIMUEL ANA CLARA** con CC: **1725052227**, estudiante de la Carrera **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, NO VIGENTE**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA**", cumple con el 2%, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **URKUND**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 10 de marzo de 2023



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero  
TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

## **DEDICATORIA**

Dedico esta investigación a Dios y a mi familia, en especial a mi padre José y a mi madre Beatriz quienes me han brindado su apoyo incondicional desde mis primeros pasos, me han enseñado a ser perseverante y valiente ante cualquier adversidad, y con sus oraciones llenas de bendiciones me han permitido convertirme en una mejor persona y lograr una de mis metas.

A mis amigos May, Pame, Gaby, Cris, Guami y Davith con los que compartí muchas cosas en el aula y en las giras académicas, quienes me enseñaron lo que es la verdadera amistad e hicieron que la etapa universitaria fuera grandiosa e inolvidable.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por permitirme tener una familia maravillosa que ha creído en mí en todo momento y me han brindado todo lo necesario para finalizar la carrera.

A mis compañeros por permitirme vivir gratas experiencias juntos y me han hecho sentir como en casa aun estando lejos de ella y en forma especial a mi novio quien ha sido mi amigo, mi compañero y confidente por permanecer conmigo en momentos difíciles.

Finalmente agradezco a la Universidad Nacional de Chimborazo y a la Carrera de Gestión Turística y Hotelera por permitirme formar parte de ella y poder adquirir muchos conocimientos valiosos los cuales fueron impartidos por sus docentes pues ha sido fundamental para finalizar mis estudios.

*Ana Clara Maldonado Cachimuel*

## ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN

ABSTRACT

1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN. ....	17
1.1 Antecedentes.....	19
1.2 Planteamiento del Problema .....	19
1.3 Justificación .....	20
1.4 Objetivos.....	21
1.4.1 General.....	21
1.4.2 Específicos .....	21
2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO. ....	22
2.1 Estado del arte .....	22
2.1.1 Estado del Arte Variable Independiente: Patrimonio Alimentario .....	22
2.1.2 Estado del Arte Variable Dependiente: Turismo Cultural.....	22
2.2 Marco Teórico .....	23
2.2.1 Marco Teórico Variable Independiente: Patrimonio Alimentario .....	23
2.2.2 Marco Teórico Variable Dependiente: Turismo Cultural.....	25
3. CAPÍTULO III. METODOLOGÍA. ....	27
3.1 Tipo de Investigación. ....	27
3.1.1 Documental.....	27
3.1.2 Campo.....	27
3.1.3 Mixta.....	27
3.2 Diseño de Investigación.....	28
3.2.1 No experimental.....	28
3.2.2 Transversal.....	28
3.2.3 Correlacional.....	29

3.3	Unidad de Análisis .....	29
3.3.1	Dimensiones: Variable Independiente .....	29
3.3.2	Dimensiones: Variable Dependiente.....	29
3.4	Técnicas de Recolección de Datos .....	29
3.4.1	Encuestas .....	29
3.4.2	Entrevista .....	29
3.5	Población de Estudio y Tamaño de Muestra .....	30
3.5.1	Población Variable Independiente: Patrimonio Alimentario.....	30
3.5.2	Población Variable Dependiente: Turismo Cultural.....	31
3.6	Operacionalización de Variables .....	32
3.7	Matriz de Consistencia .....	33
3.8	Validez de Instrumentos .....	34
3.9	Confiabilidad de Instrumentos.....	34
3.9.1	Confiabilidad Variable Independiente Patrimonio Alimentario.....	34
3.9.2	Confiabilidad Variable Dependiente Turismo Cultural.....	35
3.10	Prueba de Hipótesis .....	35
3.10.1	Hipótesis General.....	35
3.10.2	Hipótesis Específica.....	36
4.	CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40
4.1	Análisis y Discusión de la Variable Independiente: Patrimonio Alimentario.....	40
4.2	Análisis y Discusión de la Variable Dependiente: Turismo Cultural.....	44
5.	CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	48
5.1	Conclusiones.....	48
5.2	Recomendaciones .....	49
6.	CAPÍTULO VI. PROPUESTA .....	50
6.1	Título de Propuesta.....	50
6.2	Introducción.....	50
6.3	Justificación .....	50
6.4	Objetivos.....	51
6.4.1	Objetivo General.....	51
6.4.2	Objetivos Específicos .....	51

6.5	Desarrollo de la Propuesta.....	51
7.	BIBLIOGRAFÍA.....	88
8.	ANEXOS.....	92
8.1	Acta de Aprobación del Tema del Proyecto de Investigación.....	93
8.2	Validación de Instrumentos de Investigación.....	95
8.2.1	Variable Independiente: Patrimonio Alimentario.....	95
8.2.2	Variable Dependiente: Turismo Cultural.....	99
8.3	Oficio de Dirección de Turismo de Otavalo.....	103
8.4	Instrumentos de Investigación.....	104
8.4.1	Variable Dependiente: Patrimonio Alimentario.....	104
8.4.2	Variable Independiente: Turismo Cultural.....	107
8.5	Tablas y Gráficos.....	110
8.5.1	Variable independiente: Patrimonio alimentario.....	110
8.5.2	Variable dependiente: Turismo cultural.....	124

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Establecimientos de Alimentos y Bebidas.....	30
<b>Tabla 2.</b> Matriz de Operacionalización de Variables.....	32
<b>Tabla 3</b> Matriz de Consistencia .....	33
<b>Tabla 4.</b> Validación de Expertos.....	34
<b>Tabla 5.</b> Estadístico Alfa de Cronbach de la Variable Independiente .....	34
<b>Tabla 6.</b> Estadístico Alfa de Cronbach de la Variable Dependiente .....	35
<b>Tabla 7.</b> Prueba de Hipótesis General.....	36
<b>Tabla 8.</b> Prueba de Hipótesis Específica 1.....	37
<b>Tabla 9.</b> Prueba de Hipótesis Específica 2.....	38
<b>Tabla 10.</b> Prueba de Hipótesis Específica 3.....	39
<b>Tabla 11.</b> Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Independiente .....	40
<b>Tabla 12.</b> Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Dependiente .....	44
<b>Tabla 13.</b> Análisis FODA .....	52
<b>Tabla 14.</b> Estrategias FODA cruzado .....	52
<b>Tabla 15.</b> Mazamorra con churo.....	54
<b>Tabla 16.</b> Mazamorra con cuy .....	55
<b>Tabla 17.</b> Colada de choclo .....	56
<b>Tabla 18.</b> Chuchuca .....	57
<b>Tabla 19.</b> Caldo de fréjol .....	58
<b>Tabla 20.</b> Choclo con fritada .....	59
<b>Tabla 21.</b> Hornado .....	60
<b>Tabla 22.</b> Papas con berro en pepa de zambo.....	61
<b>Tabla 23.</b> Habas calpu con papas.....	62
<b>Tabla 24.</b> Motepila con fréjol .....	63
<b>Tabla 25.</b> Choclomote con queso amasado.....	64
<b>Tabla 26.</b> Fréjol con tostado .....	65
<b>Tabla 27.</b> Zambo de dulce .....	66
<b>Tabla 28.</b> Champús .....	67
<b>Tabla 29.</b> Chicha de Jora .....	68
<b>Tabla 30.</b> Chica de Yamor .....	69

<b>Tabla 31.</b> Cebada dulce .....	70
<b>Tabla 32.</b> Colada dulce .....	71
<b>Tabla 33.</b> Humitas.....	72
<b>Tabla 34.</b> Fritadas El Indio Restaurante .....	73
<b>Tabla 35.</b> Inti Huasi Restaurante .....	73
<b>Tabla 36.</b> Sisa Restaurante y Café Arte .....	74
<b>Tabla 37.</b> Mi Otavalito Restaurante.....	74
<b>Tabla 38.</b> Sumag Yamor Restaurante .....	75
<b>Tabla 39.</b> Fritadas Lupita.....	76
<b>Tabla 40.</b> El Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera e hija .....	76
<b>Tabla 41.</b> Cositas Finas de Carmelita y El Delicioso Hornado .....	77
<b>Tabla 42.</b> Típica Colada de Churo Doña Esthercita .....	77
<b>Tabla 43.</b> Edad.....	110
<b>Tabla 44.</b> Género .....	111
<b>Tabla 45.</b> Nivel de Educación.....	112
<b>Tabla 46.</b> Conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños. ....	113
<b>Tabla 47.</b> Formas de vida de alimentación perdurada en el tiempo .....	114
<b>Tabla 48.</b> Costumbres inmiscuidas en la preparación de un alimento.....	115
<b>Tabla 49.</b> Utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña....	116
<b>Tabla 50.</b> Técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de alimentos .....	117
<b>Tabla 51.</b> Uso de elementos de la naturaleza para la preparación de platos típicos/tradicionales .....	118
<b>Tabla 52.</b> Tradiciones en el servicio de la comida en los hogares otavaleños .....	119
<b>Tabla 53.</b> Ciclo de producción agrícola ancestral.....	120
<b>Tabla 54.</b> Técnicas ancestrales de transformación de alimentos y bebidas .....	121
<b>Tabla 55.</b> Platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades .....	122
<b>Tabla 56.</b> Procesos de control de trazabilidad alimentaria .....	123
<b>Tabla 57.</b> Edad.....	124
<b>Tabla 58.</b> Género .....	125

<b>Tabla 59.</b> Nivel de educación .....	126
<b>Tabla 60.</b> Gasto promedio .....	127
<b>Tabla 61.</b> País de origen .....	128
<b>Tabla 62.</b> Consumo de productos y servicios basados en los valores culturales.....	129
<b>Tabla 63.</b> Realización de un levantamiento de información de establecimientos con autenticidad cultural.....	130
<b>Tabla 64.</b> Conocimiento de alimentos propios de la zona e importancia simbólica...	131
<b>Tabla 65.</b> Transmisión a los visitantes los hechos culturales del pueblo Otavalo. ....	132
<b>Tabla 66.</b> Conocimiento de elementos utilizados en la transformación de alimentos	133
<b>Tabla 67.</b> Diseñar un catálogo con procedimientos de preparación de platillos tradicionales .....	134
<b>Tabla 68.</b> Identidad cultural para conocer origen e historia del lugar .....	135
<b>Tabla 69.</b> Reconocimiento de tradiciones de Otavalo durante la visita.....	136
<b>Tabla 70.</b> Sentido de pertenencia de los ciudadanos hacia los valores costumbres y tradiciones.....	137

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Marca de Revista.....	78
<b>Figura 2.</b> Portada de Revista.....	80
<b>Figura 3.</b> Índice de Revista.....	81
<b>Figura 4.</b> Recetas Ancestrales – Sopas .....	82
<b>Figura 5.</b> Recetas Ancestrales – Platos Fuertes .....	83
<b>Figura 6.</b> Recetas Ancestrales – Bebidas y Postres .....	84
<b>Figura 7.</b> Implementos de la Cocina Ancestral .....	85
<b>Figura 8.</b> Establecimientos de Alimentos y Bebidas .....	86
<b>Figura 9.</b> Créditos de Revista .....	87
<b>Figura 10.</b> Árbol de problemas.....	92
<b>Figura 11.</b> Edad .....	110
<b>Figura 12.</b> Género.....	111
<b>Figura 13.</b> Nivel de educación.....	112
<b>Figura 14.</b> Conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños. ....	113
<b>Figura 15.</b> Formas de vida de alimentación perdurada en el tiempo.....	114
<b>Figura 16.</b> Costumbres inmiscuidas en la preparación de un alimento .....	115
<b>Figura 17.</b> Utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleño ..	116
<b>Figura 18.</b> Técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de alimentos ...	117
<b>Figura 19.</b> Uso de elementos de la naturaleza para la preparación de platos típicos/tradicionales .....	118
<b>Figura 20.</b> Tradiciones en el servicio de la comida en los hogares otavaleños .....	119
<b>Figura 21.</b> Ciclo de producción agrícola ancestral .....	120
<b>Figura 22.</b> Técnicas ancestrales de transformación de alimentos y bebidas .....	121
<b>Figura 23.</b> Platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades .....	122
<b>Figura 24.</b> Procesos de control de trazabilidad alimentaria.....	123
<b>Figura 25.</b> Edad .....	124
<b>Figura 26.</b> Género.....	125
<b>Figura 27.</b> Nivel de educación.....	126

<b>Figura 28.</b> Gasto promedio.....	127
<b>Figura 29.</b> País de origen.....	128
<b>Figura 30.</b> Consumo de productos y servicios basados en los valores culturales .....	129
<b>Figura 31.</b> Realización de un levantamiento de información de establecimientos con autenticidad cultural.....	130
<b>Figura 32.</b> Conocimiento de alimentos propios de la zona e importancia simbólica.	131
<b>Figura 33.</b> Transmisión a los visitantes los hechos culturales del pueblo Otavalo. ...	132
<b>Figura 34.</b> Conocimiento de elementos utilizados en la transformación de alimentos .....	133
<b>Figura 35.</b> Diseñar un catálogo con procedimientos de preparación de platillos tradicionales .....	134
<b>Figura 36.</b> Identidad cultural para conocer origen e historia del lugar.....	135
<b>Figura 37.</b> Reconocimiento de tradiciones de Otavalo durante la visita .....	136
<b>Figura 38.</b> Sentido de pertenencia de los ciudadanos hacia los valores costumbres y tradiciones.....	137

## RESUMEN

La siguiente investigación tuvo como objetivo principal determinar la relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en el área urbana del cantón Otavalo, provincia de Imbabura. La investigación fue de carácter cuantitativa y cualitativa, con un diseño no experimental transversal por cuanto, se empleó encuestas para ambas variables de estudio, mismas que, fue fundamentada mediante información bibliográfica, además, se realizó visitas in situ al lugar de estudio, con el que se pudo obtener datos cuantitativos mediante la aplicación de encuestas a turistas que visitaron la ciudad de Otavalo y a propietarios y/o gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas. Del mismo modo, se aplicó entrevistas a custodios de saberes ancestrales que permitió conocer los productos locales, los implementos y las técnicas de preparación ancestral de los platillos tradicionales. Los datos obtenidos se analizaron en el programa estadístico SPSS con el cual se logró comprobar la hipótesis general y específica aplicando el coeficiente de correlación de Chi-Cuadrado de Pearson, que permitió determinar la relación del patrimonio alimentario y el desarrollo de turismo cultural; seguido de la tabulación de las encuestas. Elementos que permitieron direccionar una propuesta al problema de investigación. El producto consistió en crear una revista de patrimonio alimentario del cantón Otavalo, para ello se realizó un análisis FODA del patrimonio alimentario, se recopiló información del patrimonio gastronómico e implementos usados en la cocina tradicional otavaleña, además se recolectó información de establecimientos de restauración que contemplan/incluyan platillos tradicionales dentro de su menú. El producto se presenta con el propósito de que los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas utilicen la información de la revista y creen nuevos proyectos en torno a la cultura culinaria que conserven el legado patrimonial alimentario, las generaciones interesadas en el turismo gastronómico redescubran las costumbres y tradiciones gastronómicas que perduran en la memoria viva de la población otavaleña y sean expuestas a quienes visitan la ciudad, de manera que, en un futuro se considere al patrimonio alimentario como base para un completo desarrollo del turismo cultural de Otavalo.

**Palabras claves:** Patrimonio alimentario, turismo cultural, saberes ancestrales, costumbres, tradiciones.

## ABSTRACT

The main objective of the following research was to determine the relationship between food heritage and the development of cultural tourism in the urban area of Otavalo canton, province of Imbabura. The research was quantitative and qualitative, with a non-experimental cross-sectional design in that surveys were used for both study variables based on bibliographic information. In addition, on-site visits were made to the study site, with which quantitative data could be obtained through surveys of tourists who visited the city of Otavalo and owners and managers of food and beverage establishments. Interviews were also conducted with custodians of ancestral knowledge to learn about local products, implements, and techniques for the ancestral preparation of traditional dishes. The data obtained were analyzed in the SPSS statistical program with which the general and specific hypotheses were tested by applying the Pearson Chi-Square correlation coefficient, which allowed determining the relationship between food heritage and the development of cultural tourism, followed by the tabulation of the surveys. Elements that allowed directing a proposal to the research problem. The product consisted of creating a food heritage magazine of the Otavalo canton, for which a SWOT analysis of the food heritage was conducted, information was collected on the gastronomic heritage and implemented used in the traditional Otavalo cuisine. Information was also collected from catering establishments that included traditional dishes. The product is presented with the purpose that the managers of food and beverage establishments use the information in the magazine and create new projects around the culinary culture that preserve the food heritage legacy; the generations interested in gastronomic tourism rediscover the customs and gastronomic traditions that endure in the living memory of the Otavalo population and are exposed to those who visit the city so that in the future the food heritage is considered as a basis for complete development of cultural tourism in Otavalo.

**Keywords:** Food heritage, cultural tourism, ancestral knowledge, customs, traditions.



Reviewed by:  
Mgs. Hugo Romero  
**ENGLISH PROFESSOR**  
C.C. 0603156258

## **1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.**

### **Introducción**

El patrimonio alimentario es un claro símbolo de una sociedad y su cultura, que remite a la historia de un lugar considerando las prácticas y saberes que comprenden las cocinas, como un recurso turístico de gran potencial debido a las características identitarias que posee cada comunidad, lo que atrae cada vez a más turistas puesto que, actualmente una de las motivaciones principales de viaje es la gastronomía y sus valores, creencias, rituales inclusive aficiones que les proporcione un enriquecimiento personal y cultural como lo mencionan Acle et al., (2019) en su revista “La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México” . Por esta razón el patrimonio alimentario juega un papel esencial dentro del turismo cultural debido a que, a través de la cocina se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, entre otros, los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios, la organización, el motivo de su elaboración, las distintas costumbres, tradiciones y las formas de vida que el ser humano adopta, mismas que son transmitidas a la sociedad.

En la presente investigación se denomina como matriz a las parroquias urbanas del cantón Otavalo donde se llevó a cabo el análisis de relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural. En este momento el legado ancestral de la cocina que identifica al pueblo otavaleño y todos los conocimientos relacionados con el tema gastronómico patrimonial no están siendo debidamente consideradas para el impulso del turismo de la ciudad.

De este modo, la investigación se encuentra estructurada de la siguiente manera:

**Capítulo I.** Se identifica los antecedentes de investigaciones desarrolladas anteriormente, se detalla la problemática que atraviesa la matriz del cantón Otavalo, además consta la justificación y se plantea los objetivos para el desarrollo del proyecto.

**Capítulo II.** Se identifica el estado del arte de las variables correspondientes y las bases teóricas que permitieron identificar los conceptos de diversos autores para que el proyecto se desarrolle con mayor facilidad.

**Capítulo III.** Se seleccionó el tipo, diseño de investigación, así como las técnicas de recolección de datos. De la población de estudio se calculó el tamaño de muestra, además se realizó la validez y confiabilidad del instrumento, a través del Alfa de Cronbach, así como la

prueba de hipótesis calculando el coeficiente de correlación de Chi-Cuadrado de Pearson mediante el programa estadístico SPSS.

**Capítulo IV.** Se procedió a analizar los resultados obtenidos y a realizar una discusión en base a los datos obtenidos durante el trabajo de campo.

**Capítulo V.** Se realiza las conclusiones y recomendaciones que dio paso para formular la propuesta que da solución a los problemas encontrados durante el desarrollo del proyecto.

**Capítulo VI.** Finalmente se obtuvo el diseño de la propuesta el cual consiste en la creación de una revista de patrimonio alimentario de la ciudad de Otavalo.

## **1.1 Antecedentes**

Carrasco (2019) menciona que, el patrimonio alimentario mediante las prácticas, las técnicas ancestrales en todos los procesos de producción alimentaria y la representatividad de los alimentos para los pobladores influye en el desarrollo turístico, así mismo, Robles (2020) menciona que, la comida tradicional de cada lugar se establece como un atractivo relevante para el visitante, puesto que, la cocina tradicional representa la autenticidad de la región motivo por el cual el viajero se siente atraído e interesado.

Del mismo modo Vallejos (2016) indica que, el patrimonio alimentario se ve reflejado en el vivir cotidiano de su gente y la sabiduría alimentaria; donde cada proceso de preparación es delicado empleando ingredientes únicos que forman parte de la identidad y costumbres del pueblo, por ende, el reconocimiento fortalecerá la identidad cultural y diversificará la oferta turística existente generando mayor flujo de visitas a la ciudad.

Badillo (2020) señala que, el turismo cultural es motivado por el interés que despierta conocer un lugar en profundidad, su gente, sus costumbres, su cultura a través de la vivencia propia y de las experiencias con el patrimonio visitado tanto material como inmaterial, está fundamentado en las tradiciones, espacios y valores de una sociedad que se ha transmitido a lo largo de los años y que se debe conservar en el futuro.

Po su parte Pillajo (2021) manifiesta que el turismo cultural es fundamental porque no podría existir turismo sin cultural puesto que todo lo que nos rodea forma parte de la cultura que tienen los pobladores de un determinado lugar, razón por la cual el turismo cultural brinda un panorama prometedor que contribuirá al desarrollo económico y social de la ciudad.

De acuerdo con los textos revisados con anterioridad el patrimonio alimentario es un elemento importante para el desarrollo del turismo cultural, pues el principal interés del turista de hoy se basa en conocer su cultura y el mejor medio para conocer la misma es la gastronomía, pues esta engloba las tradiciones y costumbres que caracterizan a un determinado pueblo.

## **1.2 Planteamiento del Problema**

En la actualidad, el turismo cultural no solamente se relaciona en conocer un patrimonio histórico artístico, sino que, además, comprende el conocer la identidad de un destino a través de la gastronomía debido a que, la preparación de un platillo conlleva

tradiciones, saberes agrícolas, mitos, relatos y rituales que se asocian a las costumbres que son transmitidas de generación a generación.

En Otavalo la gastronomía no ha sido apreciada por parte de sus habitantes, lo que ha ocasionado la desvalorización de sus saberes ancestrales, por tanto, resulta la indiferencia por conservar su identidad culinaria, lo que impide que el turismo cultural de la ciudad se desarrolle enteramente, considerando que al presente una forma de apreciar la cultura, sus costumbres y la manera de vivir de un pueblo es a través de su gastronomía.

Del mismo modo, el desinterés de sus habitantes por conservar las prácticas culinarias ha ido poniendo en riesgo el conocimiento de las raíces culinarias y la trascendencia del patrimonio alimentario, de igual forma el desinterés por mantener los sistemas alimentarios desde su producción hasta el consumo, genera la ausencia de los productos culturales en la elaboración de los alimentos, dada la influencia de otras culturas alimentarias que pretende implantar sus conceptos e ingredientes en la cocina tradicional lo que evita que los visitantes conozcan y aprecien en su totalidad la cultura milenaria asociado a la gastronomía ancestral de Otavalo perteneciente a la provincia de Imbabura.

### **1.3 Justificación**

El proyecto se desarrolló a partir del método de investigación cualitativo y cuantitativo, de diseño no experimental, con corte transversal y correlacional lo que permitió conocer la relación existente entre la variable independiente con la variable dependiente; del mismo modo se aplicó instrumentos de recolección de información como encuestas y entrevistas previamente validadas por expertos de la universidad, con las cuales se logró determinar tanto los aspectos fundamentales como los conocimientos que poseen los ciudadanos, turistas, propietarios y/o gerentes de establecimientos gastronómicos acerca de las variables de estudio; con los resultados alcanzados se analizó la oportunidad que brinda el patrimonio alimentario para el fortalecimiento del turismo cultural de Otavalo. Por ello todos los datos y nuevos conocimientos alcanzados en esta investigación podrán ser tomadas como un recurso estratégico por parte de los servidores turísticos para dinamizar y diversificar el turismo cultural de la ciudad. Además, de ser utilizado como una base para futuras investigaciones que busquen contribuir a la preservación y al fortalecimiento de la identidad gastronómica otavaleña.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 General**

Determinar la relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

### **1.4.2 Específicos**

- Determinar la relación de los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.
- Determinar la relación de las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.
- Determinar la relación de los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura

## **2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.**

### **2.1 Estado del arte**

#### ***2.1.1 Estado del Arte Variable Independiente: Patrimonio Alimentario***

Según Herrera & Muñoz (2019) la gastronomía ecuatoriana es un legado cultural que se construye a partir de sabores, saberes y tradiciones adaptadas a una gran diversidad cultural ofrecida por cada región del país. Recientemente los alimentos ancestrales han tenido una gran acogida por parte de la sociedad actual puesto que se ha determinado que estos alimentos proporcionan gran aporte nutricional debido a que poseen micro y macronutrientes indispensables para el ser humano según una publicación de la Revista Médica MEDWAVE y al mismo tiempo permite el reencuentro con las tradiciones y costumbres de la cultura.

Aimacaña (2018) menciona que el patrimonio alimentario es generador de turismo gastronómico puesto que es un elemento que representa la identidad de un territorio, debido a que la acción de alimentarse se relaciona a significados históricos, culturales que lleva consigo la elaboración de un plato donde cada preparación conlleva: tradiciones, saberes agrícolas, mitos, relatos y rituales que se asocian a las costumbres que son transmitidas de generación a generación impulsando así el interés de los visitantes por descubrir todo lo que esconde cada lugar del país en torno a la gastronomía.

#### ***2.1.2 Estado del Arte Variable Dependiente: Turismo Cultural***

Guaraca et al., (2021) el turismo cultural en los últimos años representa una oportunidad para el desarrollo de localidades que hoy no cuentan con una oferta turística consolidada pero que, sin embargo, cuentan con todo el potencial para ofrecer a sus visitantes experiencias turístico-culturales significativas y de calidad.

El patrimonio alimentario y turismo cultural fungen como ejes estratégicos para dinamizar la oferta turística del cantón Guamote por un lado creando espacios de trabajo y por otro ofertando a los visitantes no solo disfrutar de sus paisajes naturales y actividades culturales sino también de la deliciosa comida que se prepara en el cantón.

Torres & Segarra (2019) en la provincia de Imbabura actualmente se puede encontrar un sin número de preparaciones dentro de cada cantón, por ejemplo: los cuyes asados, los helados de paila, la chicha de jora, los dulces, la fritada entre otros, lo que le convierte en una de las provincias con más identidad gastronómica, debido que no solo posee platos tradicionales, si no también presenta platos típicos ancestrales que lo vuelven auténtico

diferenciándolos del resto. Velásquez (2020) Por este motivo Imbabura es un lugar que llama la atención de propios y extranjeros, los cuales buscan tan solo conocer lugares y degustar de cosas diferentes que puedan ofrecer al turista.

Castro et al., (2022) el turismo cultural es una tipología de turismo en donde se integran los saberes ancestrales los cuales son parte del legado generacional e identidad cultural de los pueblos y comunidades indígenas, puesto que, a través de ellos se expresa su esencia, modo de ser, de pensar y actuar del pueblo, es así que, los saberes del pueblo kichwa Otavalo pueden influir en la práctica del turismo cultural permitiendo diversificar la oferta turística y brindar al turista una experiencia única y enriquecedora, con base a conocimientos relacionados con la gastronomía, la agricultura, la medicina, las artesanías, la lengua, entre otros, lo que supone un recurso clave para potencializar la actividad turística del cantón.

## **2.2 Marco Teórico**

### **2.2.1 Marco Teórico Variable Independiente: Patrimonio Alimentario**

#### **a) Patrimonio Alimentario**

El término patrimonio alimentario, se lo define como:

El conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común; esto incluye a los productos agrícolas, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria (Corona & Matta, 2019, p. 19).

En este sentido se puede destacar que, el patrimonio alimentario se refiere a los conocimientos y técnicas de producción y transformación de recursos alimentarios con las que cuenta un territorio, además encierra los valores y creencias que simbolizan los instrumentos utilizados en la preparación e incluso cada uno de los platillos a ser consumidos.

#### **b) Patrimonio Natural Alimentario**

Con respecto al patrimonio natural alimentario los autores lo denominan como:

“Cúmulo de conocimientos y saberes ancestrales que guarda un alimento durante todo su ciclo productivo hasta cuando es considerado como materia prima para la práctica gastronómica” (Pérez & Inga, 2021, p. 6).

Por tanto, el patrimonio natural alimentario, son todas las técnicas, valores, creencias y los conocimientos que un territorio posee a la hora de obtener todos los ingredientes necesarios para la preparación de los alimentos y bebidas.

**c) Prácticas Agrícolas**

En cuanto con las prácticas agrícolas, el autor manifiesta que:

“Las prácticas agrícolas ancestrales y tradicionales se basan en la utilización de la diversidad como pilar fundamental del manejo, la fertilización orgánica y el cierre de los ciclos biogeoquímicos” (Loyola, 2016, p. 41).

De modo que, las prácticas agrícolas son las técnicas de agricultura de los antepasados que se implementan hoy en día para preparar la tierra y cultivarla con el uso de instrumentos de siembra adecuados a fin de obtener una buena producción.

**d) Patrimonio Cultural Alimentario**

El patrimonio cultural alimentario se considera como:

“La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato” (Villalva, 2018, p. 11).

Dicho de otra manera, el patrimonio cultural alimentario son los conocimientos ancestrales de una cultura que están expuestos en la forma de preparación de sus alimentos las cuales se han mantenido durante el tiempo debido a que se ha transmitido a sus generaciones.

**e) Saberes Ancestrales**

Por otra parte, los saberes ancestrales se constituyen como:

Los conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservadas a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones durante siglos determinando un vínculo armónico con la Pacha Mama considerada como un eje central de los saberes ancestrales (Villalva & Inga, 2021, p. 69).

Por lo cual, los saberes ancestrales son los conocimientos ancestrales y tradicionales de modo de vida que los pueblos mantienen a lo largo del tiempo debido a que ha sido transmitido de generación en generación.

**f) Prácticas Culinarias**

Los autores Solís y Estrada hacen referencia a las prácticas culinarias como:

“Los materiales involucrados, las técnicas empleadas y las acciones realizadas durante las fases de obtención, preparación, conservación y consumo de los alimentos” (Solís & Estrada, 2014, p. 152).

De manera que, las prácticas culinarias son procesos que van desde la obtención de los productos hasta la utilización de las técnicas e instrumentos con las que se manipulan y a los que se somete cada producto para prepararlo hasta ser consumido, incluyendo además las formas de conservación ancestral.

#### **g) Sistemas Alimentarios**

Con respecto al término sistema alimentario el autor menciona que:

“El sistema alimentario engloba una serie de actividades y actores, desde la producción agrícola hasta el consumo de los alimentos” (Soares et al., 2020, p. 5).

En otras palabras, los sistemas alimentarios incluyen todas las fases y actores que se requiere para la obtención y elaboración de un alimento hasta llegar a su consumo.

### **2.2.2 Marco Teórico Variable Dependiente: Turismo Cultural**

#### **a) Turismo Cultural**

En relación con el término turismo cultural, los autores expresan que:

“El turismo cultural permite el intercambio de valores y de nuevas experiencias con el estilo de vida del otro” (Torres et al., 2017, p. 8).

En conclusión, el turismo cultural mediante diversas actividades permite a los visitantes conocer y experimentar las formas de vida de una cultura a fin de entenderlas y adquirir nuevas experiencias que enriquezcan a su conocimiento.

#### **b) Productos Culturales**

En cuanto con los productos culturales se plantea que:

En el producto cultural intervienen procesos triádicos de la relación: producción, distribución y consumo; cómo se efectúan dichos procesos y cuáles son las relaciones existentes, por tanto, es aquel elaborado por el hombre como una muestra de su manifestación cultural, con valores sociales de grupo que fortalecen su identidad, representan su gusto y la estética del momento histórico (Téllez, 2021, p. 1-2).

Así pues, haciendo énfasis al autor se recalca que, el producto cultural a través de la producción, distribución y consumo simboliza los rasgos de una cultura pues en ella se reflejan los valores, la identidad de un momento.

### **c) Conocimientos Gastronómicos**

En relación con el término conocimientos gastronómicos, se lo define como un:

“Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico” (Bernáldez, 2015, p. 113).

En ese sentido se señala que, los conocimientos gastronómicos son todos los conocimientos que alguien tiene sobre la manera de producir, elaborar, transformar y conservar los productos utilizados para preparar platillos que al ser consumidos brinden nuevas experiencias de sabores y texturas.

### **d) Identidad Cultural**

Se define a la identidad cultural como:

Todo aquello que tiene que ver con las creencias, tradiciones, símbolos, comportamientos, valores y orgullos que comparten los miembros de un determinado grupo de personas y que son a su vez los que permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia (Triviño et al., 2019, p. 3).

Por lo tanto, la identidad cultural son los conjuntos de rasgos como costumbres, tradiciones, valores y creencias, que comparten un grupo de personas de un determinado lugar lo que les permite diferenciarse del resto.

### **e) Identidad Gastronómica**

Dentro del criterio de la identidad gastronómica, el autor manifiesta que:

La identidad gastronómica instituye una de muestras culturales más decisivas para el patrimonio cultural intangible dentro de las comunidades. Dicha identidad transmitida de manera oral se distingue del resto por ser capaz de recordar valores, sabores, usos, técnicas, a través de un platillo y los sentimientos que este guarda (Montalván, 2018, p.10).

En consecuencia, la identidad gastronómica es la identidad que es capaz de transmitir los sentimientos y sensaciones que guarda cada uno de los platillos desde su elaboración mediante los productos agrícolas que se producen en la comunidad hasta el consumo de ellos.

### **3. CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.**

Dentro de la metodología se explica todos los métodos, técnicas e instrumentos que se utilizaron para la obtención de información, justificación, análisis y desarrollo del tema de estudio.

#### **3.1 Tipo de Investigación.**

##### **3.1.1 Documental**

Con respecto a la investigación documental se describe como:

“Aquella que emplea predominantemente fuentes de información escrita o recogida y guardada por cualquier otro medio; donde la tarea del investigador consiste en buscarla, organizarla, sistematizarla y analizarla para un determinado fin” (Muñoz, 2016, p. 87).

Se realizó una investigación documental para recopilar información imprescindible por ello, se indagó en artículos científicos, sitios web, libros de sitios web y tesis relacionados al tema, mediante el cual se realizó un análisis para el desarrollo de la investigación.

##### **3.1.2 Campo**

Según los autores Neill y Cortez definen a la investigación de campo como:

El procedimiento utilizado para la obtención de nuevos conocimientos que se realiza en el lugar donde suceden los hechos o el fenómeno de estudio, con el propósito de describir las formas, así como las causas que originan determinada situación particular (Neill & Cortez, 2018, p. 32).

Se aplicó la investigación de campo en el estudio, por tanto, fue más efectiva la recolección de información, dado que existieron muchas personas que presentaron inconvenientes al momento de contestar las encuestas formuladas, de la misma forma se aplicó entrevistas in situ a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de la ciudad de Otavalo con la cual se obtuvo información de primera mano.

##### **3.1.3 Mixta**

En lo concerniente a la investigación mixta se indica que:

“Son aquellos que combinan los enfoques cualitativos y cuantitativos en la metodología de investigación de un mismo proyecto o de un estudio con varias fases” (Pacheco & Blanco, 2015, p. 731).

“La investigación mixta no es reemplazar a la investigación cuantitativa ni a la investigación cualitativa, sino utilizar las fortalezas de ambos tipos de indagación, combinándolas y tratando de minimizar sus debilidades potenciales” (Hernández, 2014).

Se aplicó una investigación mixta porque se combinó la investigación cuantitativa y cualitativa para recolectar información necesaria, la misma que se realizó con base en las encuestas las cuales tuvieron una valoración a través de la escala de Likert, las que fueron aplicadas de forma física, a gerentes y/o propietarios de establecimientos gastronómicos y a turistas que visitaron la ciudad de Otavalo, posteriormente los datos obtenidos fueron analizados mediante un programa estadístico.

Además, se aplicó entrevistas a custodios de saberes ancestrales gastronómicos otavaleños de donde se adquirió información más detallada y beneficiosa para la investigación.

## **3.2 Diseño de Investigación**

### **3.2.1 *No experimental***

En este diseño no hay estímulos o condiciones experimentales a las que se sometan las variables de estudio, los sujetos del estudio son evaluados en su contexto natural sin alterar ninguna situación; así mismo, no se manipulan las variables de estudio (Arias & Gallardo, 2021, p. 78).

Se manejó un estudio no experimental puesto que tanto la variable independiente como la dependiente no fueron manipuladas en ningún momento durante el desarrollo de la investigación, en tal sentido, solo se describió la realidad en la que se encuentran ambas variables de estudio, de modo que, se utilizó la información recabada para la formulación de estrategias en beneficio del cantón Otavalo.

### **3.2.2 *Transversal***

“Este diseño recoge los datos en un solo momento y solo una vez. Es como tomar una foto o una radiografía para luego describirlas en la investigación, pueden tener alcances exploratorios, descriptivos y correlaciones” (Arias & Gallardo, 2021, p. 78).

Se utilizó la investigación transversal debido a que los instrumentos de recolección de información se aplicaron en un solo momento durante el tercer trimestre del 2022 en la matriz de cantón Otavalo, con la cual se logró analizar la relación de los datos obtenidos de ambas variables.

### **3.2.3 Correlacional**

“Su finalidad es conocer la relación o grado de asociación que exista entre dos o más conceptos, categorías o variables en un contexto específico” (Hernández, 2014, p. 98).

Con la correlación se logró conocer la relación significativa que existe entre la variable independiente patrimonio alimentario con la variable dependiente desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo.

## **3.3 Unidad de Análisis**

### **3.3.1 Dimensiones: Variable Independiente**

- Saberes ancestrales
- Prácticas culinarias
- Sistemas alimentarios

### **3.3.2 Dimensiones: Variable Dependiente**

- Productos culturales
- Conocimiento
- Identidad

## **3.4 Técnicas de Recolección de Datos**

### **3.4.1 Encuestas**

En relación con la encuesta los autores López y Fachelli lo caracteriza como:

“Técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida” (López & Fachelli, 2015, p. 8).

Se aplicó encuestas físicas a gerentes y /o propietarios de establecimientos gastronómicos y a turistas que visitaron la ciudad de Otavalo, donde se obtuvo información necesaria y fidedigna de las variables de estudio de modo que, permitió desarrollar la investigación de la mejor manera.

### **3.4.2 Entrevista**

Una conversación provocada por el entrevistador, dirigida a un número relevante de sujetos que han sido elegidos en base a un plan de investigación. Tiene una finalidad cognoscitiva y está guiada por el entrevistador sobre la base de un esquema determinado de interrogación (Tejero, 2021, p. 66).

La entrevista permitió obtener información sobre la situación que acoge actualmente el patrimonio alimentario y su influencia en el desarrollo del turismo cultural. Se estableció diálogos con custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo mediante preguntas previamente formuladas, logrando que la entrevista fluya de una manera natural lo que permitió adquirir la mayor información de los conocimientos y puntos de vista de los entrevistados.

### 3.5 Población de Estudio y Tamaño de Muestra

#### 3.5.1 Población Variable Independiente: Patrimonio Alimentario

Según el Catastro Nacional de Establecimientos Turísticos 2022, en el cantón Otavalo se encuentran 47 establecimientos de Alimentos y Bebidas legalmente registrados.

##### a) Selección de la Muestra

Para el estudio se exceptuó a establecimientos que brindan servicio de comida rápida por ello, se eligió a 10 propietarios de establecimientos A&B en funcionamiento los cuales ofrecen platillos tradicionales.

**Tabla 1.** Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Nro.	Establecimiento	Propietario	Clasificación	Categoría
1	El Indio Restaurante	Marcel Román	Restaurante	Dos Tenedores
2	Inti Huasi	Marcelo Paspuezan	Restaurante	Dos Tenedores
3	Típica Colada de Churo Doña Esther	Esther Días	Restaurante	Un Tenedor
4	Sisa Terrazas	Roberto Carlos Castañeda	Restaurante	Un Tenedor
5	Ally Wasi	Martha Rodríguez	Restaurante	Un Tenedor
6	Mi Otavalito	Marlene Chávez	Restaurante	Dos Tenedores
7	Balcón De Imbabura	Cristian Flores	Restaurante	Un Tenedor
8	Pakaritambo	Marcelo Farinango	Restaurante	Dos Tenedores
9	El Indio Sabores de Mi Tierra	Luis Córdova	Restaurante	Un Tenedor
10	Sacha	Soraya Maldonado	Restaurante	Dos Tenedores

*Fuente:* Catastro Cantón Nacional de Establecimientos Turísticos, (2022).

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

### **3.5.2 Población Variable Dependiente: Turismo Cultural**

Dentro de la delimitación de la población, existieron ciertos inconvenientes que impidieron su realización a través de métodos tradicionales: La desactualización de datos referentes al número de turista que arriban a la cabecera cantonal, así como las secuelas de la emergencia sanitaria por el COVID 19 que afectó la afluencia del turismo, especialmente el extranjero. Por tal razón, para recabar información pertinente, auténtica y definir la población de estudio, se optó por utilizar el muestreo por conglomerado, con el acompañamiento del MBA. Marcelo Lema, director de Desarrollo Económico del GAD Municipal de Otavalo.

#### **a) Selección de la Muestra**

Se seleccionó cinco tipos de turismo tales como: gastronómico, familiar, etnográfico, sostenible y aventura, por las que los turistas nacionales y extranjeros visitan las dos parroquias urbanas existentes en la ciudad de Otavalo, por ello, se consideró a 25 turistas dentro de la parroquia Jordán y 25 turistas de la parroquia San Luis dando un total de 50 turistas encuestadas para la variable dependiente.

### 3.6 Operacionalización de Variables

**Tabla 2.** *Matriz de Operacionalización de Variables*

Variable	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Método, técnica e instrumentos
<b>Independiente</b>	Conjunto de <b>saberes</b> y conocimientos, así como las <b>prácticas</b> agrícolas y <b>culinarias</b> que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015, p. 15).	Saberes ancestrales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación</li> <li>• Forma de vida</li> <li>• Costumbres</li> </ul>	<p><b>Diseño:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No experimental</li> <li>• Transversal</li> <li>• Correlacional</li> </ul>
	Patrimonio Alimentario	Conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como <b>sistemas alimentarios</b> y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Villalva & Inga, 2021, p. 4).	Prácticas culinarias  Sistemas alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilios y materia prima</li> <li>• Técnicas</li> <li>• Preparación</li> <li>• Servicio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción</li> <li>• Transformación</li> <li>• Consumo</li> <li>• Trazabilidad alimentaria</li> </ul>
<b>Dependiente</b>	“El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ <b>productos culturales</b> , materiales e inmateriales, de un destino turístico” (World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center, 2019, p. 30).	Productos culturales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valor</li> <li>• Autenticidad</li> <li>• Alimentos</li> </ul>	<p><b>Diseño:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No experimental</li> <li>• Transversal</li> <li>• Correlacional</li> </ul>
	Turismo Cultural	“Tipología especializada generadora de experiencias intelectuales, educativas y de formación humanística que aportan al <b>conocimiento</b> de la <b>identidad</b> del destino” (Avecillas et al., 2020, p. 75).	Conocimiento  Identidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hechos</li> <li>• Elementos</li> <li>• Procedimientos</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autóctona</li> <li>• Tradiciones</li> <li>• Sentido de pertenencia</li> </ul>

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

### 3.7 Matriz de Consistencia

Tabla 3 Matriz de Consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones
Relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	Determinar la relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	Existe una relación significativa entre el patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	<p><b>Variable Independiente</b>            Conjunto de <b>saberes</b> y conocimientos, así como las <b>prácticas</b> agrícolas y <b>culinarias</b> que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015, p. 15).            Conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como <b>sistemas alimentarios</b> y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Villalva &amp; Inga, 2021, p. 4).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saberes ancestrales</li> <li>• Prácticas culinarias</li> <li>• Sistemas alimentarios</li> </ul>
<b>Problemas específicos</b>	<b>Objetivos específicos</b>	<b>Hipótesis específicas</b>	<b>Variable Dependiente</b>	
¿De qué manera se relaciona los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura?	Determinar la relación de los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	Existe una relación significativa entre los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	<p><b>Variable Dependiente</b>            “El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/<b>productos culturales</b>, materiales e inmateriales, de un destino turístico” (World Tourism Organization (UNWTO) &amp; Basque Culinary Center, 2019, p. 30).            “Tipología especializada generadora de experiencias intelectuales, educativas y de formación humanística que aportan al <b>conocimiento</b> de la <b>identidad</b> del destino” (Avecillas et al. 2020, p. 75).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos culturales</li> <li>• Conocimiento</li> <li>• Identidad</li> </ul>
¿De qué manera se relaciona las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura?	Determinar la relación de las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	Existe una relación significativa entre las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.		
¿De qué manera se relaciona los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura?	Determinar la relación de los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.	Existe una relación significativa entre los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.		

Elaborado por: Maldonado, (2023).

### 3.8 Validez de Instrumentos

Las encuestas fueron estructuradas y diseñadas juntamente con el tutor para posterior ser validadas por cuatro expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo quienes analizaron y aprobaron los instrumentos de evaluación de acuerdo con el formato establecido por la universidad.

**Tabla 4.** *Validación de Expertos*

Nombre	Cargo que Desempeña
Mgs. César Suárez	Docente de la Carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera
Mgs. Margoth Cali	Docente de la Carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera
Mgs. Renato Herrera	Docente de la Carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera
Mgs. Fernando Inga	Docente de la Carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera

*Fuente:* Docentes expertos GTH, Unach

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

### 3.9 Confiabilidad de Instrumentos

De acuerdo con George y Mallery (2003, p. 231) sugieren la siguiente escala para evaluar los coeficientes de alfa de Cronbach:

- Coeficiente alfa > 0.9 es excelente
- Coeficiente alfa > 0.8 es bueno
- Coeficiente alfa > 0.7 es aceptable
- Coeficiente alfa > 0.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa > 0.5 es pobre
- Coeficiente alfa < 0.5 es inaceptable

#### 3.9.1 Confiabilidad Variable Independiente Patrimonio Alimentario

De acuerdo con el análisis de la fiabilidad del instrumento correspondiente a la variable independiente aplicado a 10 propietarios y/o gerentes de los establecimientos de A&B se obtuvo los siguientes datos:

**Tabla 5.** *Estadístico Alfa de Cronbach de la Variable Independiente*

Estadística de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>,957</b>	11

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Se concluye que el instrumento de la variable independiente tiene un grado de confiabilidad de **0,957** por lo tanto, se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como **Excelente** de acuerdo con (George & Mallery, 2003, p. 231).

### 3.9.2 Confiabilidad Variable Dependiente Turismo Cultural

De acuerdo con el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente aplicado a turistas que visitaron la matriz del cantón Otavalo, se obtuvieron los siguientes datos:

**Tabla 6.** Estadístico Alfa de Cronbach de la Variable Dependiente

Estadística de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>,902</b>	9

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Se concluye que el instrumento de la variable independiente tiene un grado de confiabilidad de **0,902** por lo tanto, se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como **Excelente** de acuerdo con (George & Mallery, 2003, p. 231).

## 3.10 Prueba de Hipótesis

### 3.10.1 Hipótesis General

$H_1$ : Existe una relación significativa entre el patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

$H_0$ : No existe una relación significativa entre el patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

**Establecer el Nivel de Significancia.**  $\alpha = 0,05$  c.

**Elección del Estadístico de Prueba.** Para determinar la prueba de hipótesis general, se ha considerado la correlación de chi-cuadrado de Pearson y la relación significativa existente entre las dos variables de estudio.

**Tabla 7. Prueba de Hipótesis General**

<b>Pruebas de Chi-Cuadrado</b>			
	<b>Valor</b>	<b>Df</b>	<b>Significación Asintótica (Bilateral)</b>
Chi-cuadrado de Pearson	6,250 <sup>a</sup>	6	,396
Razón de verosimilitud	6,730	6	,347
Asociación lineal por lineal	,644	1	,422
N de casos válidos	10		

a. 12 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Lectura de P \_ Valor.** El resultado de P \_ valor = 0,396

**Decisión.** El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ( $0.05 = 5\%$ ), indica que el P \_ valor =  $0,396 > \alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Es decir que, no existe una relación significativamente entre el patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

### **3.10.2 Hipótesis Específica**

#### **Dimensión 1**

$H_1$ : Existe una relación significativa entre los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

$H_0$ : No existe una relación significativa entre los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

**Establecer el Nivel de Significancia.**  $\alpha = 0,05$  c.

**Elección del Estadístico de Prueba.** Para determinar la prueba de hipótesis específica 1, se ha considerado la correlación de chi-cuadrado de Pearson y la relación significativa existente entre las dos variables de estudio.

**Tabla 8. Prueba de Hipótesis Específica 1**

<b>Pruebas de Chi-Cuadrado</b>			
	<b>Valor</b>	<b>Df</b>	<b>Significación Asintótica (Bilateral)</b>
Chi-cuadrado de Pearson	7,000 <sup>a</sup>	8	,537
Razón de verosimilitud	7,777	8	,456
Asociación lineal por lineal	,395	1	,530
N de casos válidos	10		

a. 15 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Lectura de P \_ Valor.** El resultado de P \_ valor = 0,537

**Decisión.** El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica, de acuerdo con el nivel de significancia (0.05 = 5%), indica que el P \_ valor = 0,537 >  $\alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Es decir que, no existe una relación significativamente entre los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

### **Dimensión 2**

$H_1$ : Existe una relación significativa entre las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

$H_0$ : No existe una relación significativa entre las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

**Establecer el Nivel de Significancia.**  $\alpha = 0,05$  c.

**Elección del Estadístico de Prueba.** Para determinar la prueba de hipótesis específica 2, se ha considerado la correlación de chi-cuadrado de Pearson y la relación significativa existente entre las dos variables de estudio.

**Tabla 9. Prueba de Hipótesis Específica 2**

<b>Pruebas de Chi-Cuadrado</b>			<b>Significación Asintótica</b>
	<b>Valor</b>	<b>Df</b>	<b>(Bilateral)</b>
Chi-cuadrado de Pearson	4,600 <sup>a</sup>	4	,331
Razón de verosimilitud	5,545	4	,236
Asociación lineal por lineal	,898	1	,343
N de casos válidos	10		

a. 9 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Lectura de P \_ Valor.** El resultado de P \_ valor = 0,331

**Decisión.** El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica, de acuerdo con el nivel de significancia (0.05 = 5%), indica que el P \_ valor = 0,331 >  $\alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Es decir que, no existe una relación significativamente entre las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

### **Dimensión 3**

$H_1$ : Existe una relación significativa entre los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

$H_0$ : No existe una relación significativa entre los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

**Establecer el Nivel de Significancia.**  $\alpha = 0,05$  c.

**Elección del Estadístico de Prueba.** Para determinar la prueba de hipótesis específica 3, se ha considerado la correlación de chi-cuadrado de Pearson y la relación significativa existente entre las dos variables de estudio.

**Tabla 10.** Prueba de Hipótesis Específica 3

<b>Pruebas de Chi-Cuadrado</b>			
	<b>Valor</b>	<b>Df</b>	<b>Significación Asintótica (Bilateral)</b>
Chi-cuadrado de Pearson	5,625 <sup>a</sup>	8	,689
Razón de verosimilitud	6,730	8	,566
Asociación lineal por lineal	,037	1	,848
N de casos válidos	10		

a. 15 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

*Fuente:* SPSS

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Lectura de P \_ Valor.** El resultado de P \_ valor = 0,689

**Decisión.** El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica, de acuerdo con el nivel de significancia ( $0.05 = 5\%$ ), indica que el P \_ valor =  $0,689 > \alpha = 0.05$ , por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Es decir que, no existe una relación significativamente entre los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.

## 4. CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1 Análisis y Discusión de la Variable Independiente: Patrimonio Alimentario

Tabla 11. Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Independiente

N°	Ítems	Interpretación
<b>Datos Generales</b>		
1	<b>Edad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20% es menos de 25 años.</li><li>• 30% rango de edad de 26 a 35 años</li><li>• 20% rango de edad de 36 a 45 años</li><li>• 30% es de más de 46 años</li></ul> <p>La edad de los propietarios se encuentra en el rango de entre 26 a 35 y de más de 46 años en adelante.</p>
2	<b>Género</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 40% es masculino</li><li>• 60% es femenino</li></ul> <p>Con relación al género de los encuestado predomina el femenino en la administración de los establecimientos de A&amp;B.</p>
3	<b>Nivel de educación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20% de nivel de educación Primaria</li><li>• 40% de nivel de educación Secundaria</li><li>• 40% de nivel de educación Superior</li></ul> <p>A partir de los resultados obtenidos se puede concluir que los propietarios de los establecimientos poseen un nivel de educación Secundaria y Superior.</p>
<b>Datos Específicos</b>		
<b>Saberes Ancestrales</b>		
4	<b>Nivel de conocimiento respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20% nivel de conocimiento muy bajo</li><li>• 20% nivel de conocimiento bajo</li><li>• 30% nivel de conocimiento medio</li><li>• 20% nivel de conocimiento alto</li><li>• 10% nivel de conocimiento muy alto</li></ul> <p>Los encuestados poseen un nivel de conocimiento medio respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares.</p>

- 
- 5 *Nivel de conocimiento respecto a las formas de vida de alimentación tradicional que perdura en la ciudadanía otavaleña.*
- 10% nivel de conocimiento muy bajo
  - 10% nivel de conocimiento bajo
  - 50% nivel de conocimiento medio
  - 10% nivel de conocimiento alto
  - 20% nivel de conocimiento muy alto

Los propietarios poseen un nivel medio de conocimiento respecto a las formas de vida alimentaria tradicional en la ciudadanía pues todos sus comensales prefieren alimentos modernos a los tradicionales.

- 6 *Nivel de conocimiento respecto a las costumbres que se ven inmiscuidas al momento de preparar un alimento.*
- 40% nivel de conocimiento bajo
  - 20% nivel de conocimiento medio
  - 30% nivel de conocimiento alto
  - 10% nivel de conocimiento muy alto

El nivel de conocimiento predominante es bajo puesto que sus madres son las que preparaban los alimentos y al mantenerse estudiando o trabajando no contaban con el tiempo suficiente para el aprender en gran medida las costumbres que se ven inmiscuidas al momento de preparar un alimento.

### **Prácticas Culinarias**

- 7 *Nivel de conocimiento respecto a los utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña*
- 30% nivel de conocimiento muy bajo
  - 30% nivel de conocimiento bajo
  - 20% nivel de conocimiento medio
  - 20% nivel de conocimiento alto

Los encuestados poseen un nivel de conocimiento bajo y muy bajo sobre los utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral puesto que, dentro de los utensilios es muy complicado encontrarlo o hacerlo es muy difícil y costoso, en cuanto a la materia prima ancestral muchos de ellos son utilizados en las preparaciones de platillos tradicionales o gourmet pues forma parte de la cocina otavaleña.

- 8 *Nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de los alimentos.*
- 20% nivel de conocimiento muy bajo
  - 40% nivel de conocimiento bajo
  - 30% nivel de conocimiento medio
  - 10% nivel de conocimiento alto
-

---

Los propietarios poseen un nivel de conocimiento bajo debido a que hoy en día poseen electrodomésticos que facilitan el almacenamiento y conservación de los alimentos por ello han ido dejando a un lado ese tipo de técnicas.

**9** *Nivel de conocimiento respecto a los saberes relacionados al uso de elementos de la naturaleza (agua, fuego, tierra, aire, hojas) para la preparación de platos típicos/tradicionales.*

- 10% nivel de conocimiento muy bajo
- 50% nivel de conocimiento bajo
- 10% nivel de conocimiento medio
- 20% nivel de conocimiento alto
- 10% nivel de conocimiento muy alto

El conocimiento de los encuestados respecto al uso de elementos de la naturaleza para la preparación de alimentos es bajo de manera que utilizan elementos con los cuales se requiere del menor tiempo posible en la preparación de los platos tradicionales.

**10** *Nivel de conocimiento respecto a las tradiciones que han perdurado en el tiempo para el servicio de la comida en los hogares otavaleños*

- 10% nivel de conocimiento muy bajo
- 20% nivel de conocimiento bajo
- 40% nivel de conocimiento medio
- 20% nivel de conocimiento alto
- 10% nivel de conocimiento muy alto

Los propietarios poseen un nivel de conocimiento medio respecto a las tradiciones que han perdurado en el tiempo para el servicio de la comida, sin embargo, no lo utilizan en los establecimientos puesto que, sus presentaciones son de manera moderna y debido a que muchos de ellos ya no se encuentran y hacerlo es costoso.

**Sistemas Alimentarios**

**11** *Nivel de conocimiento respecto al ciclo de producción agrícola ancestral de los alimentos que se cultivan en la localidad.*

- 20% nivel de conocimiento muy bajo
- 10% nivel de conocimiento bajo
- 30% nivel de conocimiento medio
- 30% nivel de conocimiento alto
- 10% nivel de conocimiento muy alto

El nivel de conocimiento de los propietarios de los establecimientos respecto al ciclo agrícola ancestral se encuentra entre medio y alto, dado que en cada uno de sus hogares aún se cultiva tomando en cuenta este ciclo agrícola.

---

- 
- 12 Nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales de transformación (cocción) de alimentos y bebidas.**
- 20% nivel de conocimiento muy bajo
  - 10% nivel de conocimiento bajo
  - 30% nivel de conocimiento medio
  - 30% nivel de conocimiento alto
  - 10% nivel de conocimiento muy alto
- El conocimiento de los encuestados respecto a las técnicas de cocción ancestrales es medio y alto sin embargo no la ponen en práctica en sus establecimientos debido a que hoy en día la cocción de los alimentos se lo realiza mucho más fácil y en menos tiempo con las cocinas a gas, razón por la cual no ha sido tomada en cuenta, además, no la ven factible por el hecho de requerir mucho tiempo y de no contar con espacio suficiente para ponerlo en práctica.
- 13 Nivel de conocimiento respecto a los platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades del pueblo Otavalo**
- 20% nivel de conocimiento muy bajo
  - % nivel de conocimiento bajo
  - 20% nivel de conocimiento medio
  - 30% nivel de conocimiento alto
  - 30% nivel de conocimiento muy alto
- El nivel de conocimiento se encuentra entre alto y muy alto respecto a los platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades de Otavalo debido a que, aún se la consumen en las familias porque permiten evocar su niñez con los sabores de la comida preparados por sus padres y abuelos, es delicioso y único para el paladar es diferente a lo que consumen normalmente.
- 14 Nivel de conocimiento respecto a los procesos de control de la trazabilidad alimentaria (etapas de la producción y transformación de los alimentos hasta su consumo)**
- 30% nivel de conocimiento muy bajo
  - 10% nivel de conocimiento bajo
  - 20% nivel de conocimiento medio
  - 40% nivel de conocimiento alto
- Los propietarios poseen un nivel de conocimiento alto con respecto a los procesos de trazabilidad alimentaria, sin embargo, lo ponen en práctica en sus hogares y más no en sus establecimientos debido al tiempo que se requiere los procesos tradicionales.

---

*Fuente:* Encuestas aplicadas a gerentes y/o propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## 4.2 Análisis y Discusión de la Variable Dependiente: Turismo Cultural

**Tabla 12.** Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Dependiente

N°	Ítems	Interpretación
<b>Datos Generales</b>		
1	<b>Edad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18% es de menos de 25 años.</li> <li>• 38% rango de edad de 26 a 35 años</li> <li>• 26% rango de edad de 36 a 45 años</li> <li>• 18% es de más de 46 años</li> </ul> <p>De acuerdo con los datos obtenidos la edad de los turistas que mayormente visitan Otavalo está en el rango de edad de entre 26 a 35.</p>
2	<b>Género</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 48% es masculino</li> <li>• 50% es femenino</li> <li>• 2% otro</li> </ul> <p>Con relación al género de los turistas encuestados que mayormente visitan la ciudad es de género femenino con un 50%.</p>
3	<b>Nivel de Educación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8% de nivel de educación Superior</li> <li>• 22% de nivel de educación Secundaria</li> <li>• 50% de nivel de educación Primaria</li> <li>• 20% de nivel de educación Posgrado</li> </ul> <p>A partir de los resultados obtenidos se puede concluir que los encuestados poseen un nivel de educación Superior</p>
4	<b>Gasto promedio por turismo en Otavalo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42% gasto por turismo de menos de \$100</li> <li>• 26% gasto por turismo de \$101 a \$300</li> <li>• 8% gasto por turismo de \$301 a \$500</li> <li>• 24% gasto por turismo de más de \$501</li> </ul> <p>Según los datos obtenidos se concluye que la mayor parte de los visitantes tienen un gasto por turismo en Otavalo es menor de \$100.</p>
5	<b>País de origen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 36% visitantes de Ecuador</li> <li>• 26% visitantes de Estados Unidos</li> <li>• 6% visitantes de Alemania</li> <li>• 10% visitantes de Colombia</li> <li>• 2% visitantes de Suecia</li> <li>• 2% visitantes de Suiza</li> <li>• 2% visitantes de Argentina</li> </ul>

- 
- 8% visitantes de Francia
  - 2% visitantes de Canadá
  - 2% visitantes de Austria
  - 2% visitantes de Taiwán
  - 2% visitantes de Liechtenstein

De acuerdo con los datos obtenidos los turistas que visitan Otavalo en su mayoría son de origen internacional dando en su totalidad un 46% los cuales son provenientes de distintas partes del mundo.

## Datos Específicos

### Productos Culturales

- 6** *Importancia sobre el consumo de productos y servicios basados en los valores culturales propios del pueblo Otavalo.*
- 2% considera sin importancia
  - 2% considera poco importante
  - 10% considera medianamente importante
  - 42% considera importante
  - 44% considera muy importante
- Se considera muy importante el consumo de productos y servicios basados en los valores culturales del pueblo pues es un punto clave para el desarrollo del turismo de la ciudad.
- 7** *Importancia sobre la realización de un levantamiento de información enfocado en establecimientos que guardan la autenticidad cultural en la producción y preparación de platillos.*
- 4% considera poco importante
  - 14% considera medianamente importante
  - 38% considera importante
  - 44% considera muy importante
- La mayor parte de turistas encuestados considera muy importante el realizar un levantamiento de información de establecimientos que guardan la autenticidad cultural en la preparación y producción de platillos puesto que, no se encuentra información sobre ese tipo de servicios.
- 8** *Importancia sobre el conocimiento de los alimentos propios de la zona y su importancia simbólica para los otavaleños.*
- 2% considera sin importancia
  - 2% considera poco importante
  - 8% considera medianamente importante
  - 34% considera importante
  - 54% considera muy importante
- Es sumamente importante debido a que de esta manera se conserva el origen y la historia de los antepasados a través de los alimentos propios de un pueblo.
-

---

## Conocimiento

- 9 *Importancia sobre la transmisión a los visitantes los hechos culturales a los que se debe las costumbres y tradiciones del pueblo Otavalo.*
- 4% considera poco importante
  - 6% considera medianamente importante
  - 36% considera importante
  - 54% considera muy importante
- Los turistas consideran muy importante el transmitir los hechos culturales del pueblo Otavalo puesto que ellos visitan un lugar con el fin de descubrir y aprender nuevas costumbres y tradiciones que existen alrededor del mundo.
- 10 *Importancia sobre el conocimiento de los elementos utilizados en la transformación de los alimentos.*
- 6% considera poco importante
  - 20% considera medianamente importante
  - 38% considera importante
  - 36% considera muy importante
- Se considera importante el conocer los elementos utilizados en la transformación de alimentos pues, cada cultura tiene sus propios elementos que le da al alimento un sabor único al momento de prepararlo.
- 11 *Importancia sobre el diseño de un catálogo con los procedimientos que conlleva la preparación de los platillos tradicionales de los otavaleños.*
- 10% considera poco importante
  - 10% considera medianamente importante
  - 48% considera importante
  - 34% considera muy importante
- Es importante diseñar un catálogo con los procedimientos que conlleva la preparación de los platillos tradicionales de Otavalo de tal manera que se guarde un legado sobre la gastronomía ancestral para las futuras generaciones.

## Identidad

- 12 *Importancia sobre la identidad cultural del pueblo Otavalo para conocer el origen e historia del lugar.*
- 2% considera sin importancia
  - 4% considera medianamente importante
  - 22% considera importante
  - 72% considera muy importante
- Se considera muy importante puesto que un pueblo que cuida su identidad se conservará intacto incluso con el pasar de los años y con ello es posible conocer la historia de un lugar.
- 13 *Importancia sobre el reconocimiento de las*
- 2% considera poco importante
  - 8% considera medianamente importante
-

---

*tradiciones otavaleñas durante la visita de la ciudad.*

- 30% considera importante
- 60% considera muy importante

Es muy importante el reconocimiento de las tradiciones otavaleñas porque es un pueblo que se encuentra muy arraigado a su cultura y gusta conocer a quien lo visita.

**14** *Importancia sobre el sentido de pertenencia que demuestran los ciudadanos hacia sus valores, costumbres y tradiciones.*

- 2% considera poco importante
- 6% considera medianamente importante
- 26% considera importante
- 66% considera muy importante

Los encuestados consideran importante el sentido de pertenencia que demuestran los ciudadanos hacia sus valores, costumbres y tradiciones puesto que ello permite diferenciar a un pueblo de otro y se lo puede visualizar en sus artesanías, gastronomía, en su vestimenta, su música, su idioma etc.

---

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## **5. CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1 Conclusiones**

- De acuerdo con los resultados obtenidos mediante la investigación se pudo constatar que no existe una relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, debido a que los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas poseen un escaso conocimiento acerca del patrimonio alimentario del pueblo, razón por la cual, la gastronomía otavaleña no ha sido tomada como base para el desarrollo del turismo cultural de la ciudad.
- Con base a los resultados se evidenció que no existe una relación de los saberes ancestrales con el desarrollo del turismo cultural, puesto que, los prestadores de servicios de alimentos y bebidas poseen limitado conocimiento respecto a las costumbres y tradiciones alrededor de la gastronomía tradicional razón por la cual se ha adoptado nuevas culturas gastronómicas de manera que se desvaloriza el patrimonio gastronómico del pueblo Otavalo.
- Mediante el análisis de los resultados se pudo comprobar que no existe una relación de las prácticas culinarias con el desarrollo del turismo cultural relación, debido a que los propietarios de los establecimientos de A&B tienen un escaso conocimiento sobre los utensilios, elementos, las técnicas de conservación y almacenamiento ancestral, debido a que se han reemplazado por implementos con los cuales facilitan el proceso, es menos costosa y que requiere de menor tiempo lo cual hace que se dejen de lado las tradiciones culinarias ancestrales.
- Según el análisis de los resultados se concluye que no existe una relación de los sistemas alimentarios con el desarrollo del turismo cultural, puesto que los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas no ponen en práctica los procesos de trazabilidad alimentaria en sus establecimientos pues no la ven factible por el hecho de no contar con el espacio y tiempo suficiente razón por la cual los sabores únicos y deliciosos de los platos tradicionales no se presentan a los visitantes que tanto desean conocer y probar la gastronomía de Otavalo.

## 5.2 Recomendaciones

- Recabar información enfocada en establecimientos que guarden la autenticidad cultural de la gastronomía otavaleña, misma que disponga de un espacio adecuado con información relevante de manera que contribuya a futuros investigadores que deseen conocer y deleitarse de la riqueza gastronómica ancestral a emprendedores que busquen impulsar el negocio y sobre todo el turismo de la ciudad a través de la cultura culinaria de Otavalo.
- Impulsar la realización de actividades turísticas entorno a la gastronomía de otavaleña, estableciendo como la atracción principal platillos tradicionales de acuerdo con los Raymis que se presenta en Otavalo, ampliando los saberes gastronómicos preparados en diferentes fechas y épocas del año, a fin de enriquecer el conocimiento de la gastronomía ancestral a las futuras generaciones, además de permitir a los visitantes descubrir y aprender sobre los saberes ancestrales que existe alrededor de la gastronomía y lo que la hace única.
- Mantener el catastro de establecimientos turísticos en constante actualización puesto que, algunos establecimientos ya no se encuentran en funcionamiento y la información que se encuentra en ella no es vigente a la fecha, lo que podría impedir en el buen funcionamiento del turismo gastronómico de la ciudad.

## **6. CAPÍTULO VI. PROPUESTA**

### **6.1 Título de Propuesta**

Diseño de una Revista del Patrimonio Alimentario de la ciudad de Otavalo.

### **6.2 Introducción**

La propuesta se realiza a fin de desarrollar el turismo cultural a partir de una revista de patrimonio alimentario que permita a los prestadores de servicios de restauración, a los habitantes y visitantes el reconocimiento, preservación y fortalecimiento del patrimonio alimentario del pueblo ancestral de la localidad.

Otavalo también conocida como la Capital Intercultural del Ecuador por su riqueza cultural e histórica, está asentada en un amplio valle al norte del país a 110 km de la ciudad de Quito y a 20 km de la ciudad de Ibarra.

El Valle del Amanecer, cuenta con un legado gastronómico que aún no ha sido demostrado, donde, a través de la cocina se presenta de manera deliciosa y única los valores, creencias, rituales y formas de vida de un pueblo que ha sabido mantener a través del tiempo su identidad.

### **6.3 Justificación**

La propuesta se presenta a partir de la información obtenida en la investigación en base a los datos que se demuestran que, los ciudadanos y gerentes/propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas con respecto a los saberes ancestrales, prácticas culinarias y sistemas alimentarios se encuentra entre un nivel de conocimiento medio, por ello con el propósito de dar solución a la problemática identificada es fundamental realizar una revista del patrimonio gastronómico con el cual los servidores turísticos consideren a la cultura culinaria como recurso turístico de gran potencial el cual implementar para nuevos proyectos, las generaciones interesadas en el turismo gastronómico conozca y conserven un legado ancestral, los visitantes descubran y aprendan de las costumbres y tradiciones que guarda Otavalo en torno a la cocina.

## **6.4 Objetivos**

### **6.4.1 Objetivo General**

Elaborar una revista del patrimonio alimentario para preservar y fortalecer el turismo cultural en la ciudad Otavalo, provincia de Imbabura.

### **6.4.2 Objetivos Específicos**

- Realizar un análisis FODA a fin de conocer la situación real del patrimonio alimentario.
- Recopilar información del patrimonio alimentario del pueblo Otavalo.
- Recopilar información de establecimientos de restauración que contemplen/incluyan platillos tradicionales otavaleños, dentro de su menú.
- Identificar los elementos constitutivos de la revista
- Crear una marca a fin de establecer identidad propia a la revista
- Diseñar la revista con las preparaciones de platillos tradicionales y establecimientos de restauración que guarden autenticidad cultural gastronómica otavaleña.

## **6.5 Desarrollo de la Propuesta**

Para desarrollar la propuesta se procedió a realizar un análisis situacional FODA a fin de identificar las principales fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas respecto al objeto de estudio, y de esta manera plantear una estrategia que fortalezca al desarrollo del turismo cultural a través de la conservación y reconocimiento del patrimonio alimentario de la ciudad de Otavalo. Por ello la propuesta está enfocada en dar a conocer los diferentes platos típicos de la localidad, a través, de una revista del legado gastronómico.

Se planteó recolectar información de recetas ancestrales y servicio de restauración tradicional, mismas que, fueron de gran utilidad para la realización de la revista en el cual se encuentra plasmado las preparaciones de cada platillo tradicional y establecimientos de restauración que ofrece gastronomía típica otavaleña.

Además, se creó una marca de revista a fin de dar una identidad al legado gastronómico de Otavalo y su cultura para que quienes lo vean puedan distinguir a la revista “Otavalo Mikuy” entre el resto de las revistas gastronómicas existentes en el país.

## ANÁLISIS FODA

**Tabla 13.** *Análisis FODA*

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía autóctona</li> <li>• Legado ancestral gastronómico y cultural único en el país.</li> <li>• Alta calidad de productos encontrados en la localidad</li> <li>• Alta demanda turística</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimiento y presencia en el mercado internacional.</li> <li>• Interés del visitante por el producto local.</li> <li>• Gastronomía ancestral potencial turístico del cantón</li> <li>• Afluencia de visitantes debido a la cercanía a otros destinos turísticos</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limitados establecimientos de restauración que incluyan gastronomía tradicional.</li> <li>• Aculturación de la población ante la cultura culinaria.</li> <li>• Escasa información de gastronomía otavaleña</li> <li>• Deficiente publicidad referente a gastronómica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inestabilidad económica</li> <li>• Migración</li> <li>• Inestabilidad política</li> <li>• COVID 19</li> </ul>

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## Estrategia FODA cruzado

**Tabla 14.** *Estrategias FODA cruzado*

<b>OFENSIVAS</b>	<b>DEFENSIVAS</b>
<b>FO1</b> Realizar circuitos gastronómicos para que los visitantes puedan conocer y deleitarse con la calidad de productos con los que se encuentra preparada los platillos tradicionales.	<b>FA1</b> Crear actividades que permitan tejer lazos del legado ancestral otavaleño y evitar su modificación con culturas provenientes de países occidentales.
<b>FO2</b> Crear contenido llamativo de la variedad gastronómica a fin de potenciarlo turísticamente y contribuya al desarrollo del cantón Otavalo.	<b>FA2</b> Incentivar al gobierno local a reconocer a la variedad gastronómica otavaleña como un referente para fomentar el turismo de la ciudad.
<b>FO3</b> Diseñar una revista del legado ancestral gastronómico y cultural para incentivar un mayor interés del visitante hacia el producto local.	<b>FA3</b> Realizar ferias de productores locales donde se comercialicen y expongan la calidad de productos cultivados con base a los conocimientos ancestrales.
<b>FO4</b> Crear un plan de marketing que	<b>FA4</b> Implementar medidas seguras de

---

contribuya al reconocimiento y presencia en el mercado internacional a la gastronomía autóctona que posee la ciudad de Otavalo.

preparar la gastronomía originaria en los establecimientos de alimentos y bebidas.

---

#### **ADAPTATIVA**

---

#### **SUPERVIVENCIA**

**DO1** Generar actividades que fomenten la cultura culinaria, a fin de crear un reconocimiento de la gastronomía local y ser de considerarlo como potencial turístico del cantón.

**DA1** Crear políticas para mejorar la oferta de platillos tradicionales.

**DO3** Crear proyectos con los que los establecimientos de restauración logren llegar a futuro a un mercado internacional en base a la gastronomía otavaleña.

**DA2** Implementar jornadas de participación con el fin de fomentar la cultura alimentaria a fin de que el legado ancestral no se vea afectada por gran ola de migración.

**DO2** Fomentar actividades culturales entorno a la cultura culinaria oculta en Otavalo, de modo que se aproveche la afluencia turística nacional y extranjera al cantón.

**DA3** Dar a conocer a la ciudadanía el valor nutritivo que aporta el consumir alimentos ancestrales para sobrellevar a las nuevas enfermedades que surgen en los últimos tiempos.

**DO4** Promover la creación de un repositorio con información gastronómica ancestral a fin de mantener los saberes gastronómicos propios de la localidad y generar nuevas ideas que contribuyan al interés del visitante por conocer y consumir el producto otavaleño.

**DA4** Desarrollar un plan de marketing con el fin de potenciar el turismo del cantón y de tal manera los ingresos económicos por turismo.

---

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO OTAVALO.

### Sopas Tradicionales de Otavalo

Tabla 15. Mazamorra con churo

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Mazamorra con churos		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Churu apy				
<b>Descripción:</b>	<p>La colada de churo es una mezcla que se ofrecía en las fiestas importantes y se servían solo a reyes y caciques, pero los indígenas preparaban un alimento similar que tenía como ingredientes principales el maíz, haba y alverja. El acceder a carne era difícil para este grupo en ese entonces, lo hacían mezclando la colada con churos que crecían en las plantaciones donde trabajaban regularmente. Es así que se incorporó el molsuco al menú de alimentación tradicional.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Mes de noviembre, principalmente después de la visita al cementerio.				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Harina de maíz tostada con achiote y ajo                      Harina de haba tostada con achiote y ajo                      Harina de alverja tostada con achiote y ajo                      Cebolla blanca                      Zanahoria amarilla                      Hierbas (cilantro, perejil, apio)                      Sal                      Manteca de cerdo                      Agua                      Churos</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Desaguar los churos por 5 días, escoger y desechar los que estén secos.                      Hervir los churos con sal al gusto.                      Para preparar la colada, en una olla añadir agua, agregar las hierbas, zanahoria, refrito de cebolla, mientras en otro recipiente disolver los tres tipos de harinas bien cernidas e incorporar a la olla mientras se mezcla constantemente, añadir manteca de cerdo, sal al gusto y finalmente servirlo acompañado con los churos.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Rica en minerales como azufre, calcio, magnesio, zinc, yodo y cobre                      Contiene vitamina C                      Pobre en grasa</p>				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 16. Mazamorra con cuy

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Masamorra con cuy		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Uchujaku				
<b>Descripción:</b>	El cuy también conocido como "conejillo de indias", es un animalito doméstico andino que durante mucho tiempo ha seguido alimentado al pueblo indígena.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	Cuy pelado y lavado Ajo Comino Cebolla morada Sal Harina de maíz, haba y alverja tostada con achiote y ajo Manteca de cerdo Cebolla blanca Hierbas (cilantro, perejil, apio)				
<b>Formas de preparación:</b>	Adobar el cuy con el aliño que contiene sal, comino, ajo y dejar reposar. Prender el fogón, introducir el palo de chicla al cuy y azar hasta dorar bien. Para la colada poner agua en una olla, introducir cebolla blanca refrita, hierbas, ajo, sal, cuando el agua este tibia proceder a agregar la mezcla de la harina cernida, meciendo constantemente para evitar que se pegue al fonde de la olla. Dejar hervir y finalmente servir la colada con el cuy entero o medio, se la puede acompañar con papas cocidas.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Contienen proteínas y minerales como el calcio, fósforo, zinc, hierro. Vitaminas como la tiamina, riboflavina, niacina				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 17. Colada de choclo

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Colada de choclo		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Chuglu apy				
<b>Descripción:</b>	<p>Las sopas toman el nombre de los ingredientes empleados.</p> <p>El pueblo kichwa consumía esta sopa cuando llegaban de trabajar porque las abuelas los esperaban con una gran olla de esta colada y se reunían a conversar al alrededor del fogón mientras se delitaban esa delicia.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	En los meses de mayo				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Maíz cao (que no es choclo ni ha llegado a ser maíz)</p> <p>Zanahoria</p> <p>Cebolla blanca</p> <p>Ajo</p> <p>Hierbas (cilantro, perejil, apio)</p> <p>Sal</p> <p>Papa</p> <p>Berro</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Lavar muy bien el berro.</p> <p>Desgranar el choclo, molerlo y reservarlo</p> <p>En una olla con agua colocar los ingredientes como la zanahoria, las hierbitas, cebolla y ajo refrito, papas, sal al gusto.</p> <p>Cuando el agua este tibia agregar el choclo molido cimiendolo, mover constantemente y cuando las papas esten casi blandas agregar al berro.</p> <p>Finalmente se sirve.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Ricos en yodo, hierro y vitaminas A,C y E				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 18. Chuchuca

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Chuchuca		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Chuchuca				
<b>Descripción:</b>	<p>Tradicionalmente, este plato era típico en las fiestas familiares como bautizos, matrimonios y mingas, también, en esta receta, se emplea un tipo de fogón al que se le llama ‘Tulpa Rumi’ en kichwa. Antiguamente, era construido con tres piedras grandes que sirven para sostener las ollas de barro.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Chuchuca Alverja tierna Hierba buena Hierbas (cilantro, perejil, apio) Papa Carne de res Cebolla blanca Zanahoria Pimiento verde Ajo Sal</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>La chuchuca es el maíz a medio madurar conocido como cao, esto quiere decir que paso de ser tierno pero no esta maduro, se desgrana y se cocina hasta que esté suave y después se procede a secarlo al sol, obtendremos un grano duro. Con la ayuda de un molino, molemos en trozos gruesos, se pasa por un harnero (cernidor) para que se elimine la plumilla y procedemos a realizar la sopa.</p> <p>Lavar muy bie el grano triturado para retirar la membrana del grano.</p> <p>Poner en una olla agua y añadir la chuchuca, dejarlo cocinar por una hora y seguidamente colocar el alverja, carne de res, zanahoria, pimiento, hierbitas, refrito de cebolla con ajo, cuando hierva incluir las papas y al final agregar la hieba buena picada finamente, corregir sabores y servirlo.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Proteínas, calcio, hierro, yodo Vitaminas A, C,D, E, B12</p>				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 19. Caldo de fréjol

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Caldo de fréjol		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Purutu caldo				
<b>Descripción:</b>	<p>Los porotos o fréjol son leguminosos muy importantes para la agricultura y la dieta del local. Los agricultores manejan una gran diversidad de especies y variedades de porotos. Es un alimento muy importante en la dieta del pueblo utilizando especialmente como secos en menestras con pepas de zambo y tostado, mote con fréjol en otras preparaciones como es muchas sopas.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Fréjol seco cocido Papas Acelga Carne de res Hierba buena Cebolla blanca Ajo Zanahoria Hierbitas (cilantro, perejil, apio)</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Poner en una olla agua, zanahoria, refrito de cebolla y ajo, carne de res, cuando hierva incluir las papas, luego que empiece a hervir poner la acelga, el fréjol cocido, corregir sabores, finalmente poner la hierba buena y servir.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Proteína vegetal, fibra Vitamina B Ácido fólico, calcio, potasio, fósforo y zinc</p>				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

## Platos Fuertes de Otavalo

Tabla 20. *Choclo con fritada*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Choclo con Fritada		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	Este plato delicioso forma parte de la gastronomía tradicional, con el cual se muestra que hay mucha variedad de alimentación en el pueblo otavaleño, el choclo es la base de todas las prácticas agrícolas, por lo que es conocida como el grano sagrado, por todo sus derivados.				
<b>Época de consumo:</b>	Dirario, sin embargo es un plato típico de las fiestas del Yamor y se la consumen en septiembre				
<b>Ingredientes:</b>	Carne de cerdo, choclo, maíz, papas chauchas, queso amasado Comino, sal, ajo, cebolla larga, cebolla morada, ají				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Marinar la carne de cerdo una noche antes con ajo, cebolla, comino y sal.</p> <p>Se saca la carne y con los jugos de la amrinación se le coloca en una paila agregando mas ajo y cebolla. Se remueve, se coloca agua y se tapa para que hierva. Cuando se haya secado toda el agua, se debe freir hasta que se dore la carne.</p> <p>Luego se hace el tostado con la misma grasa de la fritada.</p> <p>Para la guarnición se cocina el choclo, las papas.</p> <p>Se hace el ají con pepa de zambo.</p> <p>La fritada se acompaña con choclo, papas, queso amasado; se sirve con ají y curtido</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Proteínas</p> <p>Vitaminas A, B2, B12, C</p> <p>Minerales como calcio y fósforo, potasio, zin, magnesio, manganeso</p>				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 21. *Hornado*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Hornado		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	<p>El hornado nace de una tradición europea. El hornado de cerdo es un plato muy popular de la gastronomía ecuatoriana. Hay muchos lugares en los mercados de la Sierra que se especializan en el hornado.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Cerdo, chicha, ajo, apio, cebolla blanca, cebolla morada, pimiento, oregano, comino, sal, achiote en grano, tomillo, sal, perejil, tomate, lechuga ají. Choclo desgranado, alverja, mote blanco, mote amarillo, maíz tostado, papa.</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Marinar el cerdo y dejar reposar dos días con . El cerdo debe ser sazonado con especias naturales y ser cocinado lentamente en horno de leña, la mejor madera es la de eucalipto que crece en el monte. Servir el hornado con su respectivo cuero bien dorado, mote blanco, amarillo, choclo mote, tortilla, tostado, alverja, los granos deben ser bañados con el jugo del hornado, lechuga y encurtido. Se lo acompañado con ají.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Proteínas Carbohidratos Grasas</p>				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 22. Papas con berro en pepa de zambo

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Nombre:</b>	Papas con berro en pepa de zambo		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	<p>El berro es un planta muy pequeña que se da en los ríos, que sus hojas son muy apetecibles por todos.</p> <p>Dentro de la chakra puede aparecer alimentos a manera de plantas silvestres como: bledo (ledos), aliyuyu, rabanoyuyu, sin necesidad de sembrar y son muy nutritivas.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Diario, sin embargo el berro se encuentra en épocas lluviosas durante los meses de octubre y mayo				
<b>Ingredientes:</b>	Papa chaucha Berro fresco Pepa de zambo Cebolla blanca Sal Ajo Manteca de cerdo				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Lavar las papas muy bien y cocerlas con cascara, Cuando esten cocidas pelarlas.</p> <p>En una olla poner agua y cuando hierva poner el berro picado. Al momento que este cocido escurrir el exceso de agua.</p> <p>En un tiesto poner a dorar las pepas de zambo, luego colocar las pepas en una piedra de moler para tritararlas, conjuntamente con sal para obtener una especie de salsa.</p> <p>En una paila hacer refrito de cebolla, ajo, sal con manteca de cerdo, luego agregar la salsa de zambo y poner agua.</p> <p>Finalmente integramos las papas y el berro en la salsa. Esperamos unos minutos que se concentre todos los ingredientes, corregir la sal.</p> <p>Se lo puede servir acompañado de tostado.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Nutrientes como el potasio, magnesio, hierro, zinc Vitaminas A y C				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 23.** *Habas calpu con papas*

<b>GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO</b>					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Nombre:</b>	Habas calpu con papas		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	El cultivo de las habas es muy difundido entre las familias kichwas. Se puede consumir de manera directa o acompañado de tuberculos u otros granos.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	Habas secas Papas Sal				
<b>Formas de preparación:</b>	Tostar las habas secas en un tiesto hasta que se doren. Remojar en agua las habas tostadas, luego en una olla poner agua y esperar a que hierva para poner las habas. Cuando las habas esten casi listas añadir las papas. Finalmente servir espolvoreando sal, servir con tostado y con ají.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Proteínas, fibra, hierro, fósforo, magnesio, hidratos de carbono, sodio, potasio.				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 24. Motepila con fréjol

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Nombre:</b>	Mote pila con fréjol		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	El maíz es un cereal nativo y es un cultivo básico para los agricultores de las diferentes comunidades indígenas de la sierra quienes siembran con diferentes propiedades agronómicas.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario y en temporada que sería en junio				
<b>Ingredientes:</b>	Maíz blanco o amarillo Fréjol seco Ceniza Sal				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Cernir la ceniza en el harnero, luego poner a hervir agua en una olla. Cuando este hirviendo poner la ceniza en el agua y mecer, después poner el maíz. Después de 30 minutos se procede a revisar si el maíz se pela.</p> <p>Se saca a lavar en una canasta con abundante agua para quitar toda la ceniza.</p> <p>Poner en otra olla el mote y cocinar nuevamente con suficiente agua durante mucho tiempo. Cuando el mote se este abriendo, poner el fréjol seco lavado. Una vez cocido el fréjol esta listo para ser servido espolvoreando sal y acompañado de un ají de piedra.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Rica en proteínas vegetal, fibra, vitaminas del grupo B, hierro, ácido fólico, calcio, fósforo, potasio, magnesio, manganeso y zinc.				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 25. *Choclomote con queso amasado*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Choclomote con queso amasado		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	<p>El choclo es muy apreciado cuando esta tierno, se consume en mazorca, cremas, sopas.</p> <p>Solamente se da en lugares cálidos.</p> <p>En tiempo de choclos los indígenas otavaleños especialmente acostumbran consumir los choclos desgranados cocidos con queso amasado y mapahuiras.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Se consume diario pero principalmente cuando es temporada que sería a mediados de febrero				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Choclo tierno desgranado</p> <p>Queso amasado</p> <p>Mapahuiras</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	Lavar el choclo desgranado, luego en una olla ponerlo a cocer con suficiente agua, cuando este listo escurrirlo y servirlo acompañado del delicioso queso amasado y mapahuiras.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Rico en vitamina A, B, C y D</p> <p>Carbohidratos, azúcar, proteínas, hierro, magnesio, potasio, fósforo.</p>				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 26. Fréjol con tostado

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Fréjol con tostado		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Purutucaminlla				
<b>Descripción:</b>	El fréjol y el maíz son granos comestibles muy importantes del Ecuador porque aporta muchos nutrientes por ellos constituye un valioso componente en la soberanía y seguridad alimentaria del país.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	Fréjol seco Maíz amarillo Cebolla blanca Hierba buena Manteca de cerdo Sal Ajo				
<b>Formas de preparación:</b>	Tostar el maíz con manteca de cerdo y ajo hasta que se doren. Poner el fréjol a remojar por una hora, pasada esa hora en una olla con suficiente agua cocer el fréjol, una vez que este listo, escurrir el agua. Hacer un refrito de cebolla, ajo y manteca de cerdo y agregar al fréjol, además añadir hierba buena finamente picada y sal al gusto.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Proteínas vegetal, fibra, vitaminas del grupo B, hierro, ácido fólico, calcio, fósforo, potasio, magnesio, maganeso y zinc.				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

## Postres y bebidas de Otavalo

Tabla 27. Zambo de dulce

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Zambo de dulce		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Mishky zambu				
<b>Descripción:</b>	El zambo es muy común en las huertas familiares y chacras de las comunidades, a menudo se produce sin necesidad de sembrarlo.				
<b>Época de consumo:</b>	En meses de abril				
<b>Ingredientes:</b>	Zambo Panela Canela Harina de maz reventado Leche Ligia (agua de ceniza de carbón)				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Lavar y golpear el zambo, poner en un canasto. Seperar la cascara, las pepas y la pulpa para luego picar en cuadritos.</p> <p>En una olla colocar primero las cáscaras, seguidamente colocar la pulpa.</p> <p>Poner la olla en el fogón con leña, sin introducir la cuchara de palo hasta que cocine completamente.</p> <p>Agregar la ligia, panela y canela.</p> <p>En un recipiente preparar la harina con leche, se debe batir hasta que se integren ambos ingredientes.</p> <p>Finalmente poner el preparado y dejar hervir por unos minutos y servir caliente.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Rico en fibra y ayuda al sistema gastrointestinal</p> <p>Fuente de vitamina A, calcio, zinc, fósforo y potasio. Su consumo ayuda a mejorar la presión arterial y fortalecimiento de huesos.</p>				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 28. *Champús*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura		<b>Cantón:</b>	Otavalo	
<b>Nombre:</b>	Champús		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>					
<b>Descripción:</b>	<p>En el mes de noviembre se realizan rituales en honor a los antepasados. Los ingredientes para "dialogar" con los muertos son el champús y el pan amasado en casa. Esta es una bebida que se consume fría y puede ser bebida también en los funerales de adultos.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	Noviembre o en funerales				
<b>Ingredientes:</b>	<p>Harina de maíz Mote Canela Clavo de olor Hojas de naranjo Hojas de cedrón Hojas de limón Hierva luisa Canela Panela</p>				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>La harina se mezcla con partes iguales de agua caliente y agua fría, una vez que la mezcla este muy bien integrada se deja reposar o fermentar por tres o cuatro días en un recipiente muy bien tapado, pasado estos días se cuece con abundante agua fría y se añade la canela, el clavo de olor, hojas de naranja, cedrón, limón, hierva luisa, canela y panela. Cuando ya casi esta lista añadir el mote, luego retirar del fogón y finalmente en un pondo limpio y seco se colocan las hojas de naranja agria, el cedrón y hierva luisa, sobre ellas se vierte la colada ya cocinada y se mezcla bien para que tome los sabores y aroma de las hierbas. Dejar enfriar y servirlo acompañado de pan amasado en casa.</p> <p>Si se preparar gran cantidad de champús se coloca piedritas redondas muy bien lavadas para que ayuden a remover la colada y evitar que se queme.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	<p>Rico en fibra, contiene antioxidantes, potasio, magnesio, fósforo y zinc. Vitaminas B1y B7</p>				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 29. Chicha de Jora

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Chicha de Jora		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Jora Aswa				
<b>Descripción:</b>	La Chicha de Jora fue una bebida favorita de la nobleza Inca, consumida principalmente durante el Inti Raymi (Fiesta del Sol) que es en agradecimiento a las cosechas recibidas por ser el fin del año agrícola.				
<b>Época de consumo:</b>	Mes de junio en las fiestas del Inti Raymi				
<b>Ingredientes:</b>	Maíz germinado Panela Clavo de olor Canela Ishpingo Cáscara de piña Jugo de naranjilla				
<b>Formas de preparación:</b>	Colocar en un tiesto el maíz germinado y tostar, luego moler. En una olla grande colocar agua, el clavo de olor, canela, ishpingo, cáscara de piña, el jugo de naranjilla y verter la harina previamente mezclada con agua. Dejar hervir, revolviendo constantemente. Retirar del fuego, dejar reposar hasta que se enfríe, colar y añadir la panela. Dejarlo fermentar durante 5 días. Pasado ese tiempo servir la chicha de jora fría.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Proteínas, minerales e hidratos de carbono.				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

**Tabla 30.** *Chicha de Yamor*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Chicha de Yamor		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Yamor Aswa				
<b>Descripción:</b>	<p>La chicha de Yamor es una bebida típica de Otavalo que se realiza en tributo a la Pachamama (Madre Tierra) por la cosecha del maíz; y las tradiciones católicas en homenaje a la virgen de Monserrat, patrona de Otavalo. Yamor proviene de dos vocablos Yak, sinónimo de sabio y Mur que significa grano.</p> <p>Antiguamente, la chicha la bebían los caciques en banquetes importantes. Además, en la fiesta se comparte la variedad de maíz en preparaciones gastronómicas como fritada, choclo con queso.</p>				
<b>Época de consumo:</b>	En la última semana de agosto y la primera de septiembre que es cuando se celebra las fiestas de Yamor				
<b>Ingredientes:</b>	Jora fermentado, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco, morocho, cangil chulpi y panela				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Se debe seleccionar los granos, luego deben ser tostados en tiesto y molidos hasta tener una harina muy fina. Posteriormente disolver la harina en agua y cocer hasta que la mezcla obtenga el color y espesor deseado, seguidamente debe ser cernido y colocados en fondos de barro para ser fermentados.</p> <p>Pasado el tiempo de fermentación colar nuevamente y endulzar con panela. Esta bebida se sirve junto a un plato de fritada el cual es tradicional.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Proteínas, minerales e hidratos de carbono.				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 31. Cebada dulce

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Arroz de cebada dulce		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Misky cebada				
<b>Descripción:</b>	La cebada es un alimento importantísimo para las comunidades indígenas, porque su valor nutritivo es sumamente alto, el mismo que se deriva en muchos platillos como: sopa, bebidas y harinas.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	Cebada tostada Panela Leche Canela				
<b>Formas de preparación:</b>	Poner agua en una olla y la cebada bien lavada hasta que hierba, en este punto se debe limpiar las impurezas de la cebada que flotan al hervir, se debe mecer constantemente para evitar que se queme. Luego agregar leche, panela y canela. Cuando este lista servirla. Es una bebida que muchas familias acostumbran consumir a manera de jugo después de comer granos.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Contiene bajo nivel de grasa y sodio Posee gran cantidad de fibra y proteínas, calcio, fósforo y potasio.				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Tabla 32. Colada dulce

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Colada de dulce		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Mishky apy				
<b>Descripción:</b>	La provincia de Imbabura especialmente el pueblo Otavalo guarda dentro de la cultura de su población, expresiones en la forma de realizar la agricultura caracterizada de maíz duro amarillo, que es la base de la alimentación puesto que se presenta en la mesa de las familias de diversas maneras.				
<b>Época de consumo:</b>	Diario				
<b>Ingredientes:</b>	Harina de maíz reventado Leche Canela Panela				
<b>Formas de preparación:</b>	Colocar en una olla agua fría, una vez este tibia el agua poner la harina y mecer mecer muy bien para que no queden grumos. Mover con una cuchara de palo todo el tiempo puesto que es una bebida que tiende a quemarse muy rápido. Poner leche, canela y panela cuando rompa en hervor, dejar hervir por unos cuantos minutos más y servir caliente se puede acompañarlo con pan de rosca.				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Rico en fibra, contiene antioxidantes, potasio, magnesio, fósforo y zinc. Vitaminas B1 y B7				

**Fuente:** Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

Tabla 33. *Humitas*

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE OTAVALO					
<b>Categoría:</b>	Manifestaciones culturales	<b>Tipo:</b>	Etnografía	<b>Subtipo:</b>	Gastronomía
<b>Provincia:</b>	Imbabura	<b>Cantón:</b>	Otavalo		
<b>Nombre:</b>	Humitas		<b>Fotografía referencial:</b>		
<b>Nombre kichwa:</b>	Chugllu tanda				
<b>Descripción:</b>	Las humitas son un plato típico de la Sierra, que se preparan a base de maíz cao, se cocinan al vapor en las hojas del mismo maíz utilizado para la preparación. Se pueden hacer humitas saladas y dulces.				
<b>Época de consumo:</b>	Durante los meses de mayo				
<b>Ingredientes:</b>	Maíz cao (que no es choclo ni ha llegado a ser maíz) Polvo de hornear Cebolla blanca Huevos Queso Manteca de cerdo Hojas de choclo				
<b>Formas de preparación:</b>	<p>Cortar al maíz la parte del péndulo en forma circular y luego desojarlo con cuidado para evitar que se las hojas se rompan.</p> <p>Desgranar el maíz y moler el maíz en un molino manual, cuando tengamos el pure añadimos polvo para hornear, sal, huevo, refrito de cebolla, manteca de cerdo y queso rayado, moverlo hasta tener una masa bastante espesa.</p> <p>Limpia las hojas y rellena con un par de cucharadas soperas de la masa obtenida y pegamos bien para que el relleno quede bien envuelto.</p> <p>En una olla hacemos una base colocando las tusas y luego algunas hojas de maíz añadimos un poco de agua y ponemos las humitas a cocinar con el vapor aproximadamente una hora. Una vez listas servimos calientes acompañado de agua de panela o café.</p>				
<b>Propiedades nutritivas:</b>	Posee minerales, fibra, previene la anemia, es excelente para el embarazo, controla la diabetes, ayuda a mantener una piel, ojos y corazón saludable.				

*Fuente:* Entrevista realizada a custodios de saberes ancestrales gastronómicos de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN QUE CONTEMPLAN/INCLUYAN PLATILLOS TRADICIONALES OTAVALEÑOS, DENTRO DE SU MENÚ.**

**Tabla 34.** *Fritadas El Indio Restaurante*

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Fritadas El Indio Restaurant	Descripción	Menú tradicional
 <p>Fritadas <b>El Indio</b> — Restaurant — Desde 1978</p>	<p>Fritadas El Indio es un restaurante que viene de generación pues sus abuelos emprendieron con el negocio en 1978 para dar a conocer el sabor otavaleño y se lo ha mantenido hasta hoy. El restaurante se encuentra muy cerca del mercado más reconocido de Sudamérica La Plaza de los Ponchos.</p>	<p>Yahuarlocro de borrego Fritada Habas en salsa de zambo con queso Choclo con queso Caklo de gallina criolla Pollo típico Higo con queso</p>
<b>Dirección:</b>	Otavalo, Sucre entre Morales y Salinas	
<b>Correo electrónico:</b>	marcelrt77@hotmail.com	
<b>Contactos:</b>	(+593) 99 252 6263 / (06) 2922 429	

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 35.** *Inti Huasi Restaurante*

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Inty Huasi Restaurante	Descripción	Menú tradicional
 <p><b>INTY HUASI</b></p>	<p>Restaurante familiar que ha crecido creativamente para la presentación de sus platillos y ha sabido mantener el buen sabor en sus comidas pues el secreto es utilizar alimentos frescos.</p>	<p>Carne colorada Fritada Llapingachos</p>
<b>Dirección:</b>	Modesto Jaramillo y Quiroga, Otavalo	
<b>Correo electrónico:</b>	inty_huasi@hotmail.com	
<b>Contactos:</b>	(+593) 99 212 2880	

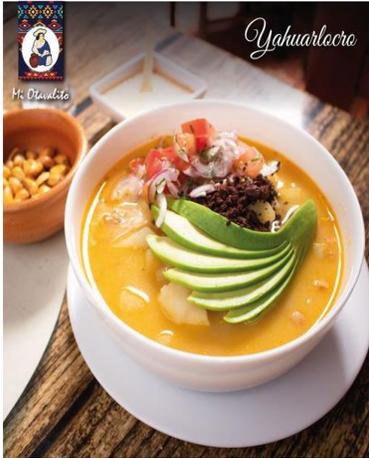
*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 36.** Sisa Restaurante y Café Arte

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Sisa Restaurante y Café Arte	Descripción	Menú tradicional
 	<p>SISA abre sus puertas con un Café Restaurante y una sala pequeña de exposiciones, el 31 de Octubre de 1992.</p> <p>El señor Washigton Maldonado, un indígena otavaleño quién después de vivir algunos años en el exterior, retornó a su tierra natal para poder hacer realidad su sueño y apostar por el /arte y Cultura de la ciudad de Otavalo.</p> <p>"SISA" es una palabra quichua que significa "flor", además de que sus siglas cuentan con un significado que es: Sala, Imagen, Sonido, Arte.</p>	<p>Mote con chicharrón</p> <p>Locro de papas</p> <p>Churrasco</p> <p>Seco de chivo</p> <p>Fritada</p> <p>Motepillo</p> <p>Hervido</p>
<b>Dirección:</b>	Abdón Calderón 4-09 entre Sucre, Otavalo	
<b>Página web:</b>	www.sisarestaurante.com	
<b>Contactos:</b>	(06) 2920 154 / (+593) 99 486 0165	

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 37.** Mi Otavalito Restaurante

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Mi Otavalito Restaurante	Descripción	Menú tradicional
	<p>El restaurante mi Otavalito se caracteriza por ser único en su estilo rústico - elegante y en el arte de preparar una excelente comida con productos de alta calidad.</p> <p>Cuentan con una gran variedad de platos nacionales e internacionales perfectos para el paladar, los más exóticos cocteles junto a la música tradicionla y el delicioso chancho horneado preparado a leña.</p>	<p>Borrego asado</p> <p>Caldo de gallina de campo</p> <p>Locro de papas con cuero</p> <p>Fritada</p> <p>Hornado</p> <p>Yahuarbcro</p> <p>Llapingachos</p> <p>Quimbolitos</p> <p>Choclo con queso</p> <p>Librillo</p> <p>Trucha</p>
<b>Dirección:</b>	Sucre 11 - 19 y Juan de Dios Morales, Otavalo	
<b>Correo electrónico:</b>	miotavalitorestaurante@hotmail.com	
<b>Contactos:</b>	(+593) 98 767 0779 / (06) 2920 177	

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 38.** Sumag Yamor Restaurante

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Sumag Yamor	Menú tradicional
	<p>Chicha de Yamor Fritada Llapingachos Empanadas con condumio de arroz</p>
Descripción	
<p>Esta picantería, que nació hace 63 años con los esposos Luis Velasco y Zoila Dávila, opera solamente en agosto y septiembre, por la festividad del Yamor, en Otavalo, Imbabura. Se trata de una celebración instaurada hace más de medio siglo por el pueblo mestizo, pero reúne las visiones de esta cultura y la indígena, las principales etnias que cohabitan en el cantón.</p> <p>Ahora, en Sumag Yamor tomaron la posta los hijos, nietos, bisnietos... de los Velasco Dávila. Precisamente, el sitio se reabre con ayuda de toda la familia. Los fines de semana, cuando el número de comensales aumenta, prácticamente se realiza una minga para poder atender, explica Ramiro Velasco, uno de los cinco hijos que procreó la pareja. Ahí colaboran entre 35 y 40 familiares.</p> <p>Una de las razones es que el restaurante aún mantiene un laborioso proceso artesanal para elaborar los potajes. Eso permite conservar el sabor y la esencia de los productos.</p>	
<b>Dirección:</b>	Juan de Dios Morales entre Atahualpa y Roca 2-10, Otavalo
<b>Redes sociales:</b>	Facebook como SUMAG YAMOR
<b>Contactos:</b>	(06)292 0821

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 39. Fritadas Lupita**

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fritadas Lupita	Menú tradicional
	Fritadas Caldo de gallina de campo Chicharrón
Descripción	
<p>Fritadas Lupita es un emprendimiento familiar creado hace 22 años. La particularidad del plato es que se lo realiza con dedicación, ahínco y amor con productos frescos y de alta calidad.</p>	
<b>Dirección:</b>	Av. Pedro Pérez Pareja y Panamericana
<b>Redes sociales:</b>	Facebook: Fritadas Lupita
<b>Contactos:</b>	(+593)99 011 0594

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 40. El Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera e hija**

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
El Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera e hija	Menú tradicional
	Chicha de Yamor Fritada
Descripción	
<p>El Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera e hija es un emprendimiento familiar en el cual todo el proceso de preparación del típico Yamor es con base a los saberes ancestrales adquiridos de su madre Yolanda. Es un legado familiar que su hija lo mantendrá durante varios años más.</p>	
<b>Dirección:</b>	Estevez Mora y Sucre, Otavalo
<b>Redes sociales:</b>	Facebook: El Autentico Yamor
<b>Contactos:</b>	(+593) 98 543 2785

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 41.** *Cositas Finas de Carmelita y El Delicioso Hornado*

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
<p><b>Cositas Finas de Carmelita y El Delicioso Hornado</b></p>  <p>y el delicioso hornado de la Sucre</p>	 <p><b>Cositas finas</b></p>
<b>Menú tradicional</b>	
<p>Hornado Choclo Chorizo Cositas finas (variedad de granos)</p>	
<b>Descripción</b>	
<p>Este es un negocio que conserva una tradición gastronómica, la combinación de mote, alverja, tostado chicharrón de cerdo es la que se conoce como "cositas finas" y lo que le da nombre a su emprendimiento.</p>	
<b>Dirección:</b>	Sucre y Morales, Otavalo
<b>Redes sociales:</b>	Facebook: Cositas Finas de Carmenlita y El Delicioso Hornado
<b>Contactos:</b>	(+593) 99 925 4959

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Tabla 42.** *Típica Colada de Churo Doña Esthercita*

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
<p><b>Típica Colada de Churo Doña Esthercita</b></p>  	<b>Descripción</b>	<b>Menú tradicional</b>
	<p>Es un negocio familiar en el cual Esther Díaz es la tercera de su generación encargada de cuidar cada detalle en el menú para no perder su sabor y valor cultural de la receta con la que inició su madre hace 47 años a elaborar la colada con churos.</p>	<p>Colada de churo Fritada Carne colorada Caldo de gallina</p>
<b>Dirección:</b>	Gustavo Moreno, junto a la Plaza de Ponchos, Otavalo	
<b>Redes sociales:</b>	N/A	
<b>Contactos:</b>	N/A	

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DE LA REVISTA

Dentro de la revista se encuentra información de la gastronomía patrimonial de Otavalo donde se explica brevemente historia de cada platillo, los ingredientes que conllevan, el modo de preparación ancestral, los implementos tradicionales usados, el valor nutricional que brinda al consumidor, las épocas de consumo. Del mismo modo se encuentra nombres de establecimientos de alimentos y bebidas que incluyen en su menú platillos ancestrales, además se detalla una breve reseña del establecimiento, el menú tradicional que ofrecen, la ubicación, los medios de difusión en los que se encuentran y números de contacto.

## DISEÑO DE MARCA DE REVISTA

**Figura 1.** *Marca de Revista*



*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Otavalo Mikuy palabra Kichwa que en español significa Comida o Alimento de Otavalo procura dar a conocer y causar curiosidad por probar la gastronomía otavaleña.

Su tonalidad negra denota la elegancia característica del pueblo otavaleño y el misterio que guarda en torno a su cultura culinaria.

El ícono que consta de fuego y una olla de barro denota los implementos y elementos de la cocina tradicional. Se encuentra también una walka o collar alrededor de la olla que es particular de las mamás otavaleñas que aún conservan los saberes gastronómicos y el humo que sobresale en forma de corazón demuestra la amabilidad Otavalo Mikuy palabra Kichwa que en español significa Comida o Alimento de Otavalo procura dar a conocer y causar curiosidad por probar la gastronomía otavaleña.

Su tonalidad negra denota la elegancia característica del pueblo otavaleño y el misterio que guarda en torno a su cultura culinaria.

El ícono que consta de fuego y una olla de barro denota los implementos y elementos de la cocina tradicional. Se encuentra también una walka o collar alrededor de la olla que es particular de las mamás otavaleñas que aún conservan los saberes gastronómicos y el humo que sobresale en forma de corazón demuestra la amabilidad de su gente, sobre todo el cariño y amor empelados en la preparación de sus recetas. Además, es un ícono muy reconocido por muchos puesto que a la entrada de Otavalo en el Volcán Taita Imbabura se encuentra plasmado un corazón a modo de bienvenida para quienes visitan la ciudad de Otavalo.

### **REVISTA DE PATRIMONIO ALIMENTARIO**

Otavalo Mikuy Revista de Patrimonio Alimentario consta de 28 páginas entre la portada y contraportada. Posee medidas de A5 (14.8 x 21 mm), está impreso a color en papel denominado couse, el encuadernado es grapado.

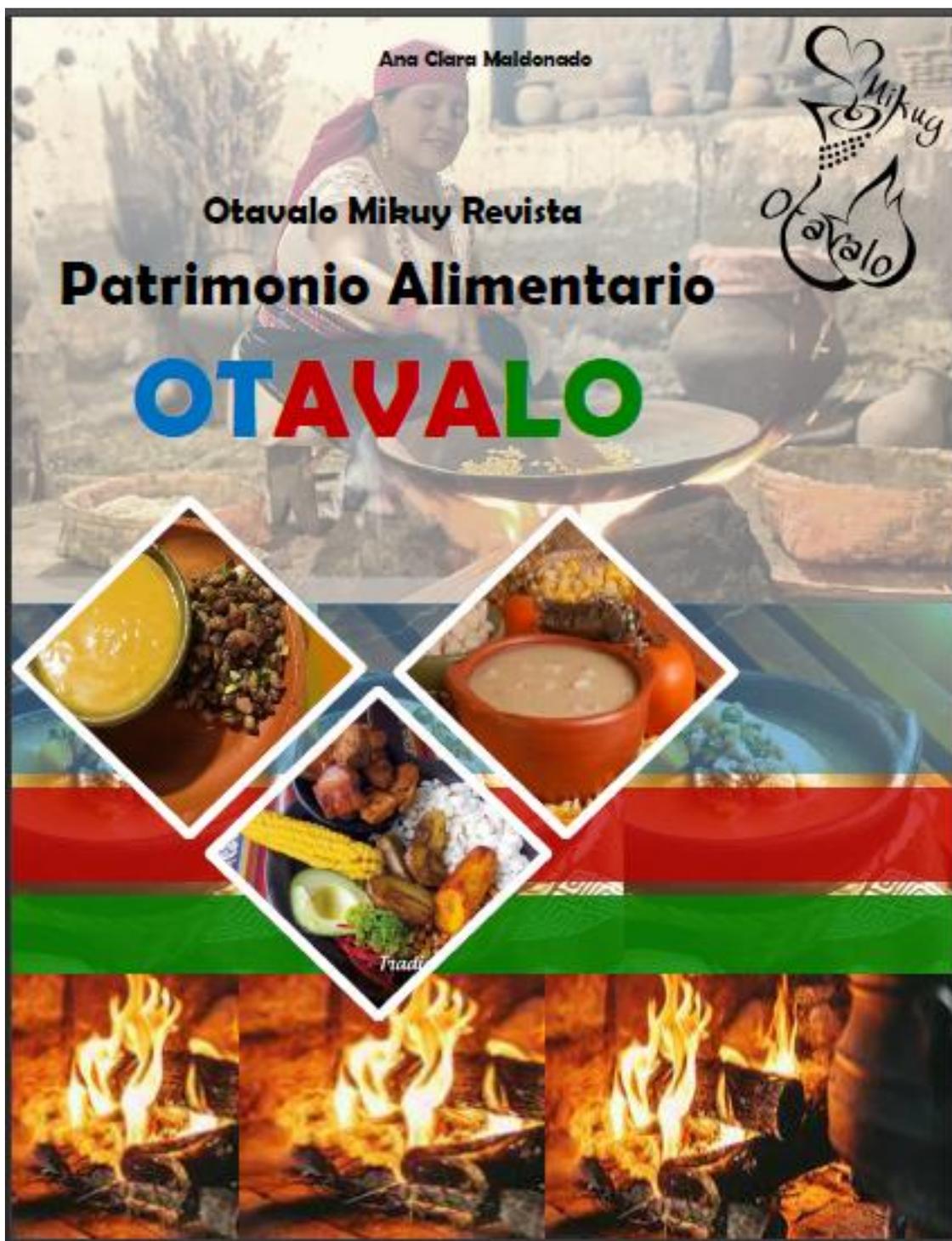
La revista combina fuentes claras y llamativas con tamaño ideal para sus lectores, las cuales son:

- Berlin Sans FB Demi, utilizado para títulos, en diferentes tamaños.
- Dreaming Outloud Pro, utilizado en el cuerpo del texto de la revista.

Los colores que se resaltan en su portada son el azul, rojo y verde brillante puesto que se hace referencia a los colores de la bandera del cantón Otavalo, en el resto de las páginas se utilizó colores cálidos que no obstruyan al momento de la lectura.

La revista posee imágenes que son características de la cultura Kichwa Otavalo de fondo y en pie de página que la hace única y visualmente atractiva para los lectores.

Figura 2. Portada de Revista



Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 3. Índice de Revista



Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 4. Recetas Ancestrales – Sopas



**Recetas Ancestrales**

**Sopas**

**Mazamorra con Churo / Churu Api**

Es una mezcla que se ofrecía en fiestas importantes y se servían solo a reyes y caciques, pero los indígenas preparaban un alimento similar que tenía como ingredientes principales el maíz, haba y alverja.

El acceder a carne era difícil para este grupo en ese entonces, lo hacían mezclando la colada con churos que crecían en las plantaciones donde trabajaban regularmente. Es así como se incorporó el molusco al menú de la alimentación tradicional.

**Ingredientes**

- Harina de maíz
- Harina de haba
- Harina de alverja
- Cebolla blanca
- Zanahoria amarilla
- Hierbas (cilantro, perejil, apio)
- Sal
- Manteca de cerdo
- Churos

**Preparación**

- Desaguar los churos por 5 días, escoger y desechar los que estén secos.
- Hervir los churos con sal al gusto
- Añadir en una olla agua, agregar las hierbas, zanahoria, refrito de cebolla.
- En otro recipiente disolver los 3 tipos de harinas, cernidos e incorporar a la olla mientras mezcla constantemente.
- Añadir manteca de cerdo, sal al gusto.
- Servir la mazamorra acompañado de los churos.

**Propiedades nutritivas**  
Rica en minerales como: azufre, calcio, magnesio, zinc, yodo y cobre, contiene Vitamina C.

**Época de consumo**  
En noviembre, después de visitar a los muertos en el cementerio

Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 5. Recetas Ancestrales – Platos Fuertes



## Platos Fuertes

### Choclo con Fritada

Este plato delicioso forma parte de la gastronomía tradicional, con el cual se muestra que hay mucha variedad de alimentación en el pueblo otavaleño, el choclo es la base de todas las prácticas agrícolas, por lo que es conocida como el grano sagrado, por todos sus derivados.

**Ingredientes**

- Carne de cerdo	- Choclo
- Papas chauchas	- Maiz
- Queso amasado	- Sal
- Comino	- Ajo
- Cebolla larga	
- Cebolla morada	
- Aji	



**Preparación**

- Marinar la carne de cerdo una noche antes con ajo, cebolla, comino y sal.
- Se saca la carne y con los jugos de la marinación se le coloca en una paila agregando más ajo y cebolla. Se remueve, se coloca agua y se tapa para que hierva. Cuando se haya secado toda el agua, se debe freír hasta que se dore la carne.
- Luego se hace el tostado con la misma grasa de la fritada.
- Para la guarnición se cocina el choclo, las papas, también, se hace el aji con pepa de zambo.
- La fritada se acompaña con choclo, papas, queso amasado; se sirve con aji y curtido.

**Propiedades nutritivas**  
Proteínas, Vitaminas A, B2, B12, C, Minerales como calcio y fósforo, potasio, zinc, magnesio, manganeso

**Época de consumo**  
Diario, sin embargo, es un plato típico de las fiestas del Yamor y se la consumen en septiembre



Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 6. Recetas Ancestrales – Bebidas y Postres



## Bebidas y Postres

### Zambo de Dulce / Mishky Zambu

El zambo es muy común en las huertas familiares y chacras de las comunidades, a menudo se produce sin necesidad de sembrarlo.

**Ingredientes**

- Zambo
- Panela
- Canela
- Harina de maíz reventado
- Leche
- Ligia (agua de ceniza de carbón)

**Preparación**

- Lavar y golpear el zambo, poner en un canasto. Separar la cascara, las pepas y la pulpa para luego picar en cuadritos.
- En una olla colocar primero las cáscaras, seguidamente colocar la pulpa.
- Poner la olla en el fogón con leña, sin introducir la cuchara de palo hasta que cocine completamente.
- Agregar la ligia, panela y canela.
- En un recipiente preparar la harina con leche, se debe batir hasta que se integren ambos ingredientes.
- Finalmente poner el preparado y dejar hervir por unos minutos y servir caliente.

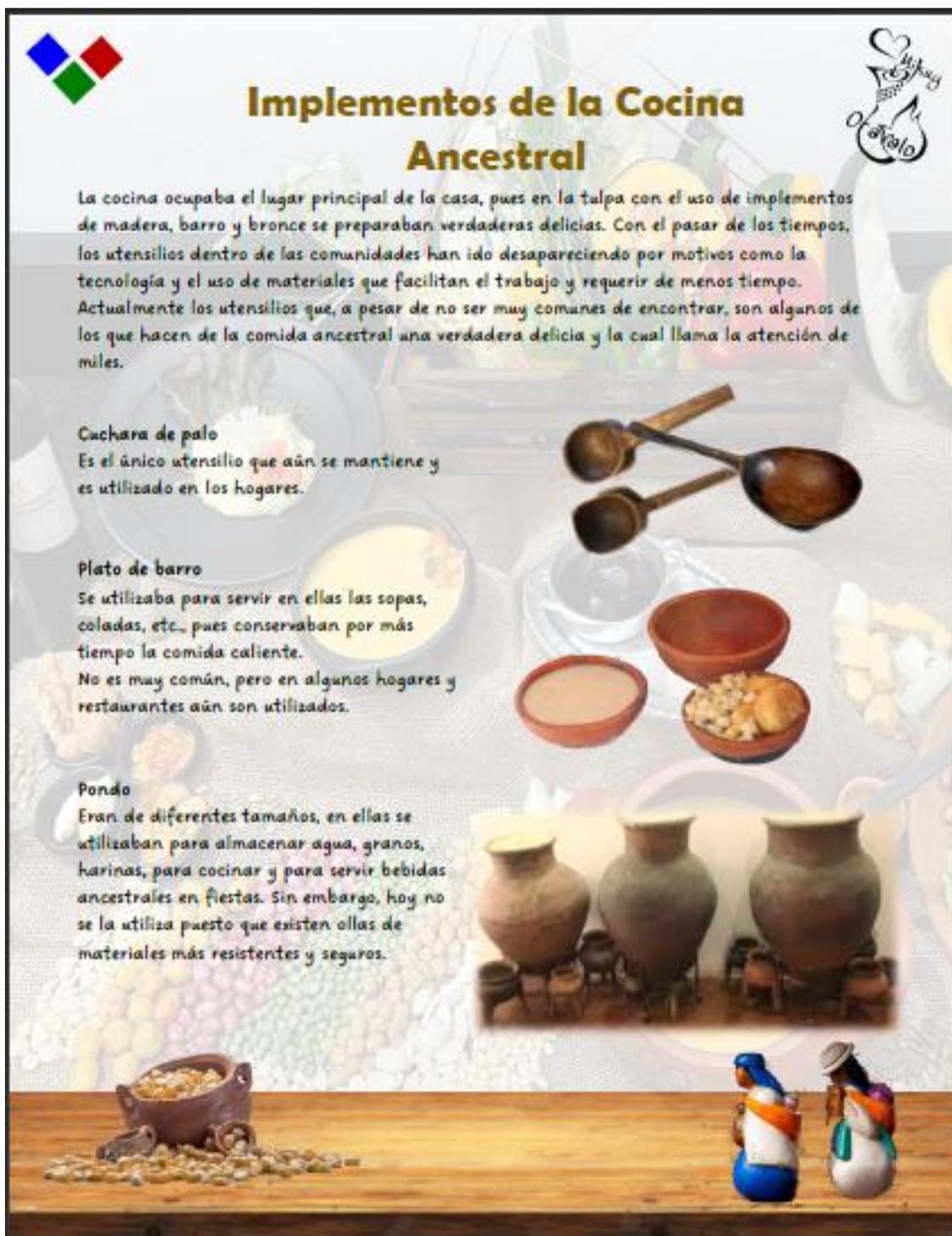


**Propiedades nutritivas**  
Rico en fibra y ayuda al sistema gastrointestinal. Fuente de vitamina A, calcio, zinc, fósforo y potasio. Su consumo ayuda a mejorar la presión arterial y fortalecimiento de huesos. Rico en yodo, hierro y vitaminas A, C y E

**Época de consumo**  
En los meses de abril

Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 7. Implementos de la Cocina Ancestral



Elaborado por: Maldonado, (2023).

Figura 8. Establecimientos de Alimentos y Bebidas



**Establecimientos de Alimentos y Bebidas**

**Fritadas El Indio Restaurante**

Fritadas  
**El Indio**  
— Restaurant —  
Desde 1978

Fritadas El Indio es un restaurante que viene de generación pues sus abuelos emprendieron con el negocio en 1978 para dar a conocer el sabor otavaleño y se lo ha mantenido hasta hoy. El restaurante se encuentra muy cerca del mercado más reconocido de Sudamérica La Plaza de los Ponchos.

**Menú Tradicional**

- Yahuarloco de borrego
- Fritada
- Habas en salsa de zambo con queso
- Choclo con queso
- Caldo de gallina criolla
- Pollo típico
- Higo con queso

Dirección: Sacre entre Morales y Salinas  
Correo: marcelrt77@hotmail.com  
Contactos: (+593) 99 252 6263  
(06) 2922 429

**Inty Huasi Restaurante**

**INTY HUASI**

Restaurante familiar que ha crecido creativamente para la presentación de sus platillos y ha sabido mantener el buen sabor en sus comidas pues el secreto es utilizar alimentos frescos.

**Menú Tradicional**

- Carne colorada
- Fritada
- Llapingachos

Dirección: Modesto Jaramillo y Quiroga  
Correo: inty\_huasi@hotmail.com  
Contactos: (+593) 99 212 2880

Elaborado por: Maldonado, (2023).



## 7. BIBLIOGRAFÍA

- Acle Mena , R. S., Santos Díaz , J. Y., & Herrera López, B. (2019). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación Desarrollo e Innovación*, 240.
- Aimacaña Jami , L. T. (28 de noviembre de 2018). *ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA*. espe.edu.ec: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/15390/1/T-ESPEL-ITH-0098.pdf>
- Arias Gonzáles , J. L., & Gallardo, M. C. (2021). *Diseño y Metodología de la Investigación*. Arequipa: ENFOQUES CONSULTING EIRL.
- Arias Gonzáles, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Arequipa: ENFOQUES CONSULTING EIRL.
- Avecillas Torres, I., Crespo Córdova, A. B., Torres León, L., & Barzallo Neira, C. A. (2020). EL TURISTA CULTURAL EXTRANJERO DE MUSEOS EN LA CIUDAD DE CUENCA-ECUADOR. *Revista de Ciencias Sociales y Humanísticas CHAKIÑAN*, 75.
- Badillo Paredes , E. F. (2020). *Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural de la Ciudad de Riobamba*. dspace.unach.edu.ec: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%c3%b3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Bak-Geller Corona, S., Matta, R., & De Suremain, C.-É. (2019). *PATRIMONIOS ALIMENTARIOS ENTRE CONSENSOS Y TENSIONES*. México: iRD Editions.
- Bernáldez Camiruaga, A. I. (2015). "Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica". *Centro de Investigación y Estudios Turísticos*, 113.
- Carrasco García , B. S. (2019). *Patrimonio Alimentario y Desarrollo Turístico del Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo*. dspace.unach.edu.ec: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5500/1/UNACH-EC-ING-GEST-TUR-2019-0017.pdf>
- Castro Viera, E. G., Rojano Gallardo, A. P., Alban Yáñez , C. G., & Cabezas Mejía, E. D. (2022). Los Saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo y su influencia en el turismo Cultural. *Revista Científica Dominio de las Ciencias* .

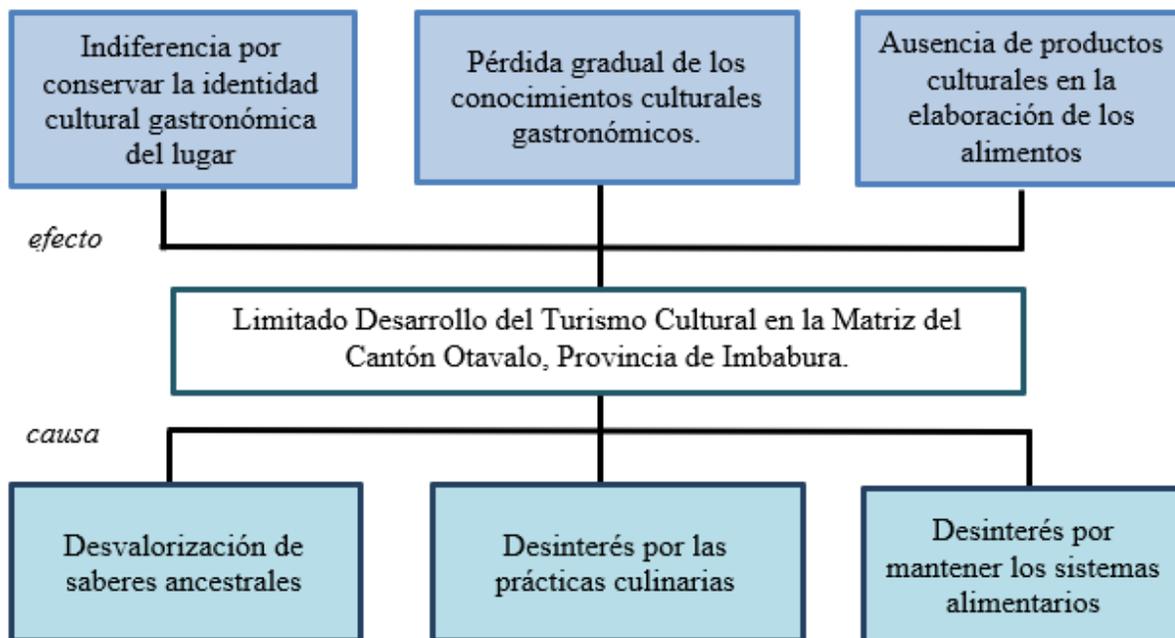
- FAO. (2013). *ASISTENCIA A LOS PAÍSES ANDINOS EN LA REDUCCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES EN EL SECTOR AGROPECUARIO*. [www.fao.org](http://www.fao.org): <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
- Guaraca Quishpe, J. D., Ortega Quijosaca, R. S., Guerrero Vaca, D. M., & Marcatoma Tixi, J. A. (2021). Patrimonio alimentario y turismo cultural en el cantón Guamote provincia de Chimborazo. *Alfa Publicaciones* .
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación - Sexta Edición*. México D.F: McGRAW-HILL.
- Herrera Pérez , T., & Muñoz Oviedo, D. M. (17 de mayo de 2019). *La revalorización de los alimentos ancestrales ecuatorianos*. [repositorio.usfq.edu.ec](http://repositorio.usfq.edu.ec): <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/8150>
- Inga Aguagallo, C. F., & Pérez Barral, O. (2021). *Modelo de gestión cultural para el patrimonio alimentario*. Ambato: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- López-Roldán, P., & Fachelli, S. (2015). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL CUANTITATIVA*. Barcelona: Creative Commons.
- Loyola I. , J. (2016). CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS ANCESTRALES Y TRADICIONALES QUE FORTALECEN LA SUSTENTABILIDAD DE LOS SISTEMAS HORTÍCOLAS DE LA PARROQUIA DE SAN JOAQUÍN. *LA GRANJA: REVISTA DE CIENCIAS DE LA VIDA* , 41.
- Montalván Fernandez , A. S. (22 de octubre de 2018). *RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA*. [repositorio.uea.edu.ec](https://repositorio.uea.edu.ec): <https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/handle/123456789/392>
- Muñoz Rocha, C. I. (2016). *Metodología de la Investigación* . México D,F.: Progreso S.A de C.V.
- Neill, D. A., & Cortez Suárez , L. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. Machala : UTMACH.
- Pacheco, E., & Blanco, M. (2015). Metodología mixta: su aplicación en México en el campo de la demografía. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 731.
- Pérez Barral, O., & Inga , C. (18 de agosto de 2021). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. *Contabilidad y Negocios*, 6. <https://revistas.pucp.edu.pe>.

- Pillajo Escobar, B. A. (2021). *La Gastronomía y el Turismo Cultural en el Cantón Cayambe*. repositorio.uta.edu.ec:  
<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32699/1/Pillajo%20Escobar%20Blanca%20Alexandra%20%281%29-signed-signed.pdf>
- Robles Imbaquingo , O. J. (2020). *La Gastronomía Tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial y Factor de Desarrollo Turístico de la Comunidad de Agato-Otavaló*. repositorio.utn.edu.ec:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10492/2/02%20TUR%20165%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Rodríguez Jiménez, A., & Pérez Jacinto, A. O. (21017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 10.
- Soares, P., Almendra-Pegueros, R., Benítez-Brito, N., Fernández-Villa, T., Lozano-Lorca, M., Valera-Gran, D., & Navarrete-Muñoz, E. M. (2020). Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable. *alRevista Española de Nutrición Humana y DietéticaSpanish*, 5.
- Solís Becerra, C. G., & Estrada Lugo, E. I. (2014). Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 152.
- Tejero González, J. M. (2021). *Técnicas de investigación cualitativa en los ámbitos sanitario y sociosanitario*. Cuenca: Unión de Editoriales Universitarias Españolas (UNE).
- Téllez, O. (22 de septiembre de 2021). *El producto cultural*. sic.cultura.gob.mx:  
[https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=centrodoc&table\\_id=171](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=centrodoc&table_id=171)
- Torres Ibarra, K. M., & Segarra Sánchez, Á. E. (17 de octubre de 2019). *RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA*. repositorio.utn.edu.ec:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10425/2/02%20LGAS%20049%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri, M. (2017). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *Revista de Comunicación de la SEECI.*, 8.

- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (2019). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 3.
- Unigarro, C. (18 de 11 de 2015). Sistema Alimentarios y Patrimonio Alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, núm. 15, 24. Cuadernos de Antropología: <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Vallejos Cazar, A. (2016). *Importancia del Patrimonio Alimentario del Pueblo Otavalo: La Chica del Yamor, como Legado para el Turismo Cultural Inmaterial*. repositorio.utn.edu.ec:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6469/1/PG%20490%20TESIS.pdf>
- Velásquez , C. (junio de 2020). *PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN OTAVALO*. [amevirtual.gob.ec/](http://amevirtual.gob.ec/): [https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESARROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020\\_compressed.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESARROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020_compressed.pdf)
- Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo , C. F. (12 de enero de 2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos y Turismo Cultural de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo. *SciELO Preprints*, 4. SciELOPreprints:  
<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/1656/2694>
- Villalva, M. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Villalva, M., & Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres Vol.6 N°2*, 69.
- World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. Organización Mundial del Turismo:  
<https://doi.org/10.18111/9789284420858>.

## 8. ANEXOS

Figura 10. *Árbol de problemas*



*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

## 8.1 Acta de Aprobación del Tema del Proyecto de Investigación



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

### ACTA DE APROBACIÓN DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**Facultad:** Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas  
**Carrera:** Carrera de Gestión Turística y Hotelera

#### 1. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

**Apellidos:** Maldonado Cachimuel

**Nombres:** Ana Clara

**C.I / Pasaporte:** 1725052227

**Estudiante de la carrera de:** Gestión Turística y Hotelera

**Título del Proyecto de Investigación:** "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA"

**Domnio Científica:** Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida

**Línea de Investigación:** Servicios Personales

#### 2. CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.

Aspectos	Cumplimiento	Observaciones
Título	SI	
Introducción	SI	
Planteamiento del problema	SI	
Objetivos: Generales y Específicos	SI	
Referencias Bibliografías	SI	

En la Ciudad de Riobamba, a los 08 días del mes de diciembre de 2021 se reúnen los Miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos por la carrera, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del tema de proyecto de investigación titulado "**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA**" y asigna al **Mgs. Fernando Inga**, como **TUTOR** y a los **Mgs. Renato Herrera** y **Mgs. César Suárez** como **Miembros del Tribunal**, para el desarrollo del perfil, proyecto de Investigación y sustentación final.

VICTOR  
MEDARDO  
VELASCO  
SAMANIEGO

Firmado digitalmente por VICTOR  
MEDARDO VELASCO SAMANIEGO  
DE VICTOR MEDARDO  
VELASCO SAMANIEGO C=EC  
e=SECURITY DATA S.A.S  
a=EMPRESA DE CERTIFICACION DE  
INFORMACION  
Me voy a autor de este documento  
Ubicación:  
Fecha: 2021.12.14 11:15:05.00

Dr. Víctor M. Velasco Samaniego

**PRESIDENTE-DIRECTOR DE LA  
CARRERA**

**Mgs. Danilo P. Quintana  
Puga.  
MIEMBRO**

Página 1 de 2



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

Mgs. Andrea M. Garrido

**MIEMBRO**

Mgs. Renato H. Herrera  
Chávez.

**MIEMBRO**

Sr. Joel Guevara  
**ESTUDIANTE**

## 8.2 Validación de Instrumentos de Investigación

### 8.2.1 Variable Independiente: Patrimonio Alimentario



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

#### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: César Augusto Suárez Layedra

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 21 de febrero de 2022

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “PATRIMONIO ALIMENTARIO”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “PATRIMONIO ALIMENTARIO”

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Firma electrónica por:  
**CESAR AUGUSTO  
SUAREZ LAYEDRA**

Firma del experto



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Margoth Isabel Cali Pereira

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“PATRIMONIO ALIMENTARIO”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	Si		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	Si		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	Si		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	Si		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	Si		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	Si		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	Si		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	Si		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	Si		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	Si		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	Si		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Firmado electrónicamente por:  
**MARGOTH  
ISABEL CALI  
PEREIRA**

Firma del experto



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Renato Hernán Herrera Chávez

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“PATRIMONIO ALIMENTARIO”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	SI		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	SI		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	SI		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	SI		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	SI		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	SI		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	SI		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	SI		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	SI		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	SI		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	SI		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



RENATO HERNAN  
HERRERA CHAVEZ

Firma del experto



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Carlos Fernando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “PATRIMONIO ALIMENTARIO”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “PATRIMONIO ALIMENTARIO”

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	x		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	x		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	x		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	x		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Firmado digitalmente por  
**CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO**

Firma del experto

## 8.2.2 Variable Dependiente: Turismo Cultural



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Margoth Isabel Cali Pereira

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“TURISMO CULTURAL”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“TURISMO CULTURAL”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	Si		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	Si		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	Si		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	Si		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	Si		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	Si		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	Si		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	Si		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	Si		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	Si		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	Si		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Firmado digitalmente por:  
**MARGOTH  
ISABEL CALI  
PEREIRA**

Firma del experto



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: César Augusto Suárez Layedra

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 21 de febrero de 2022

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“TURISMO CULTURAL”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“TURISMO CULTURAL”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Tomado automáticamente por:  
**CESAR AUGUSTO  
SUAREZ LAYEDRA**

Firma del experto



### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Carlos Fernando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	( X )

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“TURISMO CULTURAL”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“TURISMO CULTURAL”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	x		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	x		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	x		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	x		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Nombre: CARLOS FERNANDO  
INGA AGUAGALLO

Firma del experto



### TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Renato Hernán Herrera Chávez

Título/grado:

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero de 2022

#### TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA  
MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “TURISMO CULTURAL”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “TURISMO CULTURAL”

Ítem	Pregunta	Aprécia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	SI		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	SI		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	SI		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	SI		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	SI		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	SI		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	SI		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	SI		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	SI		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	SI		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	SI		
<b>TOTAL:</b>		<b>11</b>		

Sugerencias: \_\_\_\_\_



Firmado electrónicamente por:  
**RENATO HERNAN  
HERRERA CHAVEZ**

Firma del experto

### 8.3 Oficio de Dirección de Truismo de Otavalo



Dir. Modesto Jaramillo y Quiroga esq. Edificio Casa de Turismo  
T. [593]06 2927 190 / 2927 230 ext. 115/104  
web: otavalo.travel  
email: info@otavalo.travel

Oficio-028-2021-DDE

Otavalo, 8 de marzo de 2022

Ing. Victor Velasco Dr.

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

De nuestra consideración:

En nombre de la Dirección de Desarrollo Económico del GAD Municipal de Otavalo le extendemos un cordial saludo a la vez que le deseamos éxitos en sus funciones diarias.

En referencia al Oficio Nro. 057-TT-CGTYH-2022 enviado a nuestra institución me permito poner en conocimiento que la Dirección de Desarrollo Económico facilitará la información solicitada de acuerdo a nuestros registros y levantamientos previos para la investigación de la Srta. Maldonado Cachimuel Ana Clara, la información requerida deberá ser usada solamente para los fines solicitados y no supone de manera alguna la aprobación o certificación del trabajo de investigación.

Con sentimientos de alta estima y consideración.

  
M.B.A. Marcelo Lema  
Director de Desarrollo Económico  
GAD MUNICIPAL DE OTAVALO



## 8.4 Instrumentos de Investigación

### 8.4.1 Variable Dependiente: Patrimonio Alimentario



#### ENCUESTA

**Dirigida a:** Gerentes/Propietarios de establecimientos gastronómicos de la matriz del cantón Otavalo

**Formulario N°:** \_\_\_\_\_ **Fecha de la encuesta:** \_\_\_\_\_ **Encuestadora:** Ana Maldonado

#### OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información estadística sobre el grado de conocimiento que poseen los gerentes de los establecimientos gastronómicos referente al patrimonio alimentario de la matriz del cantón Otavalo.

#### INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD

- La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales. La encuestadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente los ítems y conteste según su criterio.
- Marque con una (X) las respuestas, teniendo en cuenta la escala de valoración.

**1= Muy Bajo**  
**2= Bajo**  
**3= Medio**

**4= Alta**  
**5= Muy Alto**

#### Información General

<b>Edad</b>	Menos de 25		26-35		36-45		Más de 46	
<b>Género</b>	Masculino		Femenino		Otro			
<b>Nivel de educación</b>	Primaria		Secundaria		Superior		Posgrado	

### Información Específica

N°	Ítems	Parámetros				
		1	2	3	4	5
		Muy Bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy Alto
<b>Cuál es el nivel de conocimiento respecto a:</b>						
<b>Saberes ancestrales</b>						
1	La conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños					
2	Las formas de vida de alimentación tradicional que perdura en la ciudadanía otavaleña.					
3	Las costumbres que se ven inmiscuidas al momento de preparar un alimento.					
<b>Prácticas culinarias</b>						
4	Los utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña					
5	Las técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de los alimentos.					
6	Los saberes relacionados al uso de elementos de la naturaleza (agua, fuego, tierra, aire, hojas) para la preparación de platos típicos/tradicionales.					
7	Las tradiciones que han perdurado en el tiempo para el servicio de la comida en los hogares otavaleños					
<b>Sistemas alimentarios</b>						
8	El ciclo de producción agrícola ancestral de los alimentos que se cultivan en la localidad.					
9	Las técnicas ancestrales de transformación (cocción) de alimentos y bebidas.					
10	Los platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades del pueblo Otavalo					
11	Los procesos de control de la trazabilidad alimentaria (etapas de la producción y transformación de los alimentos hasta su consumo)					

<b>Información Complementaria</b>
-----------------------------------

N°	Ítems	Parámetros				
		1	2	3	4	5
		Muy Bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy Alto
	<b>Cuál es el nivel de conocimiento respecto a:</b>					
12	Patrimonio alimentario de Otavalo, para considerarlo como base para el desarrollo del turismo cultural.					
13	Las emociones, recuerdos y nuevas experiencias que permite generar la gastronomía tradicional de un pueblo para quienes la consuman.					

14. ¿Qué estrategia utilizaría usted para la difusión del patrimonio alimentario otavaleño y que ella dinamice el turismo cultural de la localidad?

.....

.....

**¡Gracias por su colaboración!**

## 8.4.2 Variable Independiente: Turismo Cultural



### ENCUESTA

**Dirigida a:** Turistas que visitan la matriz del cantón Otavalo

**Formulario N°:** \_\_\_\_\_ **Fecha de la encuesta:** \_\_\_\_\_ **Encuestadora:** Ana Maldonado

#### OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información estadística sobre el grado de importancia del turismo cultural de la matriz del cantón Otavalo.

#### INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD

- La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales. La encuestadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente los ítems y conteste según su criterio.
- Marque con una (X) las respuestas, teniendo en cuenta la escala de valoración.

**1= Sin importancia**

**2= Poco importante**

**3= Medianamente importante**

**4= Importante**

**5= Muy importante**

#### Información General

<b>Edad</b>	Menos de 25		26-35		36-45		Más de 46	
<b>Género</b>	Masculino		Femenino		Otro			
<b>Nivel de educación</b>	Primaria		Secundaria		Superior		Posgrado	
<b>Gasto promedio por turismo</b>	Menos de \$100		\$101 a \$300		\$301 a \$500		Más de \$501	
<b>País de origen</b>								

## Información Específica

N°	Ítems	Parámetros				
		1	2	3	4	5
		Sin Importancia	Poco Importante	Medianamente Importante	Importante	Muy Importante
<b>Considera importante para usted:</b>						
<b>Productos culturales</b>						
1	El consumo de productos y servicios basados en los valores culturales propios del pueblo Otavalo.					
2	La realización de un levantamiento de información enfocado en establecimientos que guardan la autenticidad cultural en la producción y preparación de platillos.					
3	El conocimiento de los alimentos propios de la zona y su importancia simbólica para los otavaleños.					
<b>Conocimiento</b>						
4	La trasmisión a los visitantes los hechos culturales a los que se debe las costumbres y tradiciones del pueblo Otavalo.					
5	El conocimiento de los elementos utilizados en la transformación de los alimentos.					
6	El diseño de un catálogo con los procedimientos que conlleva la preparación de los platillos tradicionales de los otavaleños.					
<b>Identidad</b>						
7	La identidad cultural del pueblo Otavalo para conocer el origen e historia del lugar.					
8	El reconocimiento de las tradiciones otavaleñas durante la visita de la ciudad.					
9	El sentido de pertenencia que demuestran los ciudadanos hacia sus valores, costumbres y tradiciones.					

<b>Información Complementaria</b>
-----------------------------------

N°	Ítems	Parámetros				
		1	2	3	4	5
		Sin Importancia	Poco Importante	Medianamente Importante	Importante	Muy Importante
	<b>Considera importante para usted:</b>					
10	La gastronomía para apreciar la cultura de un pueblo.					

11. ¿Cuál es su criterio entorno a la oferta gastronómica recibida durante su visita?

.....

.....

**¡Gracias por su colaboración!**

## 8.5 Tablas y Gráficos

### 8.5.1 Variable independiente: Patrimonio alimentario

- Edad

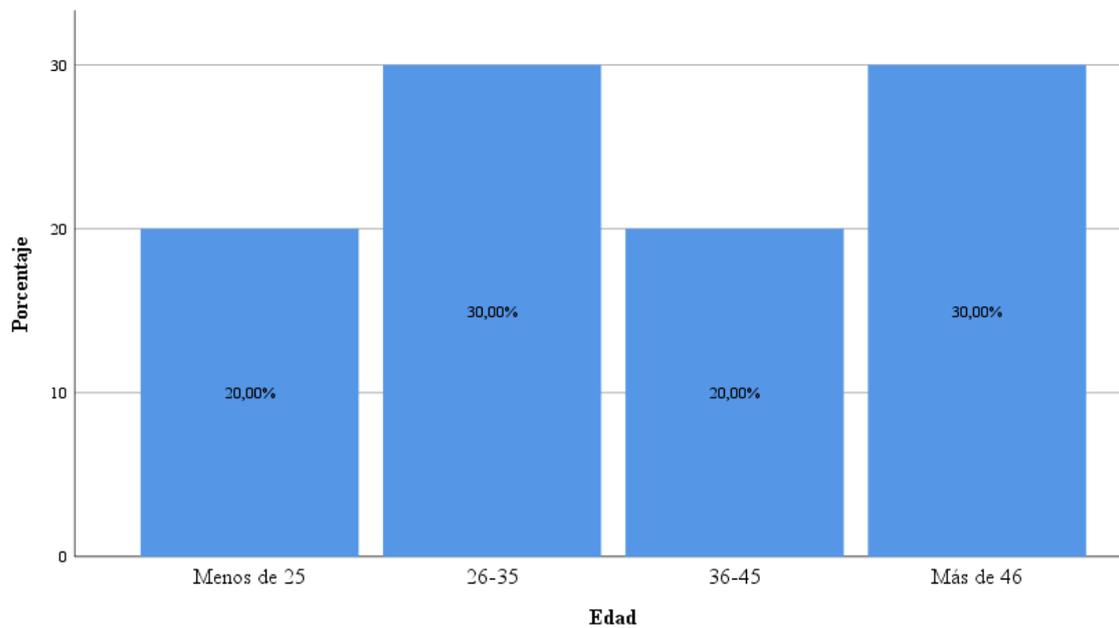
Tabla 43. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Menos de 25	2	4,0	20,0	20,0
	26-35	3	6,0	30,0	50,0
	36-45	2	4,0	20,0	70,0
	Más de 46	3	6,0	30,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

Figura 11. Edad



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Género**

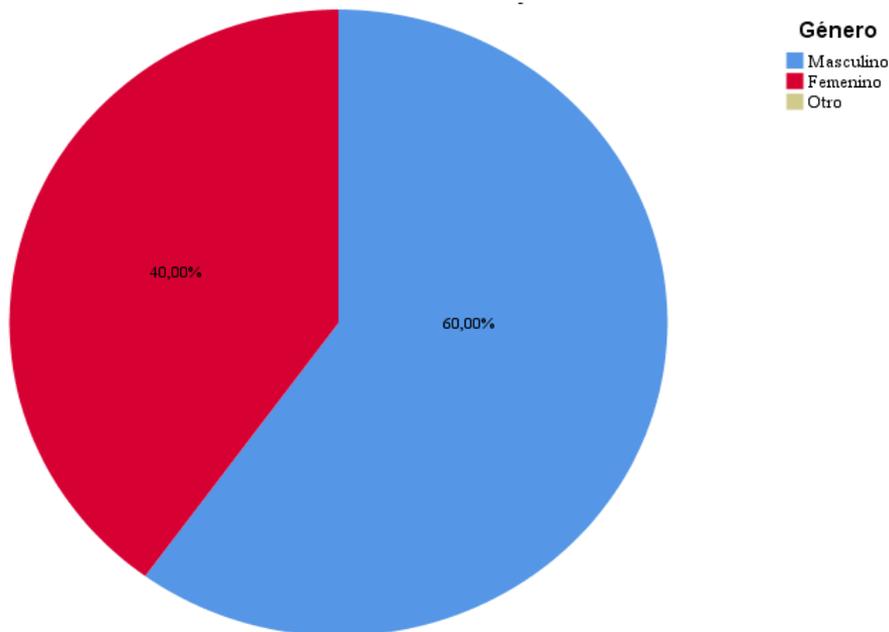
**Tabla 44.** *Género*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Masculino	6	12,0	60,0	60,0
	Femenino	4	8,0	40,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 12.** *Género*



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de educación

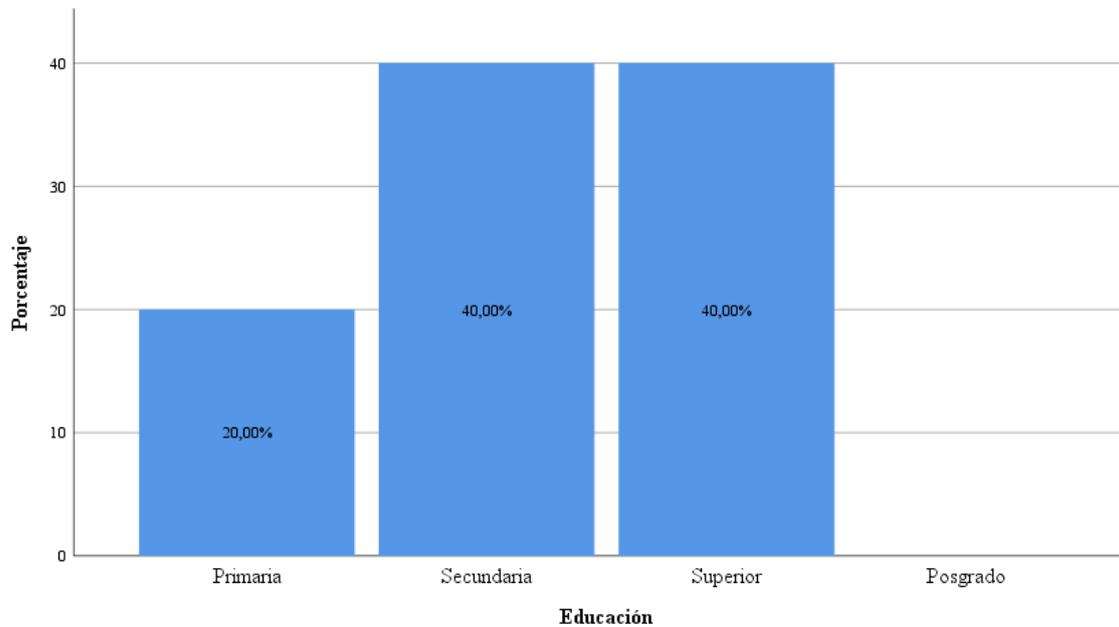
**Tabla 45.** Nivel de Educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	2	4,0	20,0	20,0
	Secundaria	4	8,0	40,0	60,0
	Superior	4	8,0	40,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

**Fuente:** Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

**Figura 13.** Nivel de educación



**Fuente:** Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños.

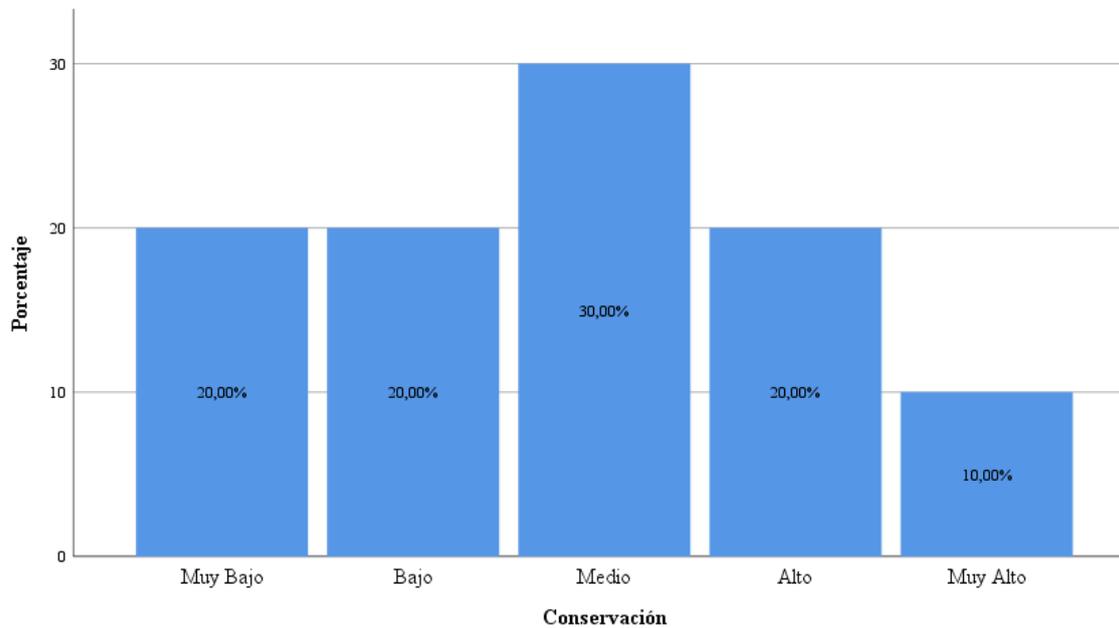
**Tabla 46.** Conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	4,0	20,0	20,0
	Bajo	2	4,0	20,0	40,0
	Medio	3	6,0	30,0	70,0
	Alto	2	4,0	20,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 14.** Conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los hogares otavaleños.



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a las formas de vida de alimentación tradicional que perdura en la ciudadanía otavaleña.

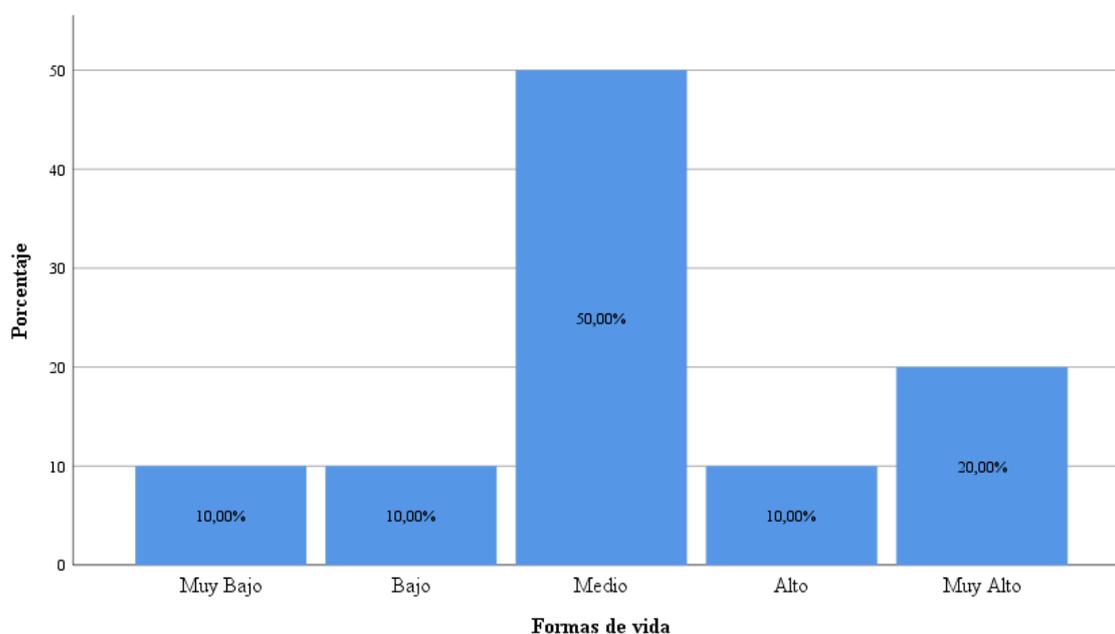
**Tabla 47.** Formas de vida de alimentación perdurada en el tiempo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	1	2,0	10,0	10,0
	Bajo	1	2,0	10,0	20,0
	Medio	5	10,0	50,0	70,0
	Alto	1	2,0	10,0	80,0
	Muy Alto	2	4,0	20,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 15.** Formas de vida de alimentación perdurada en el tiempo



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a las costumbres que se ven inmiscuidas al momento de preparar un alimento.

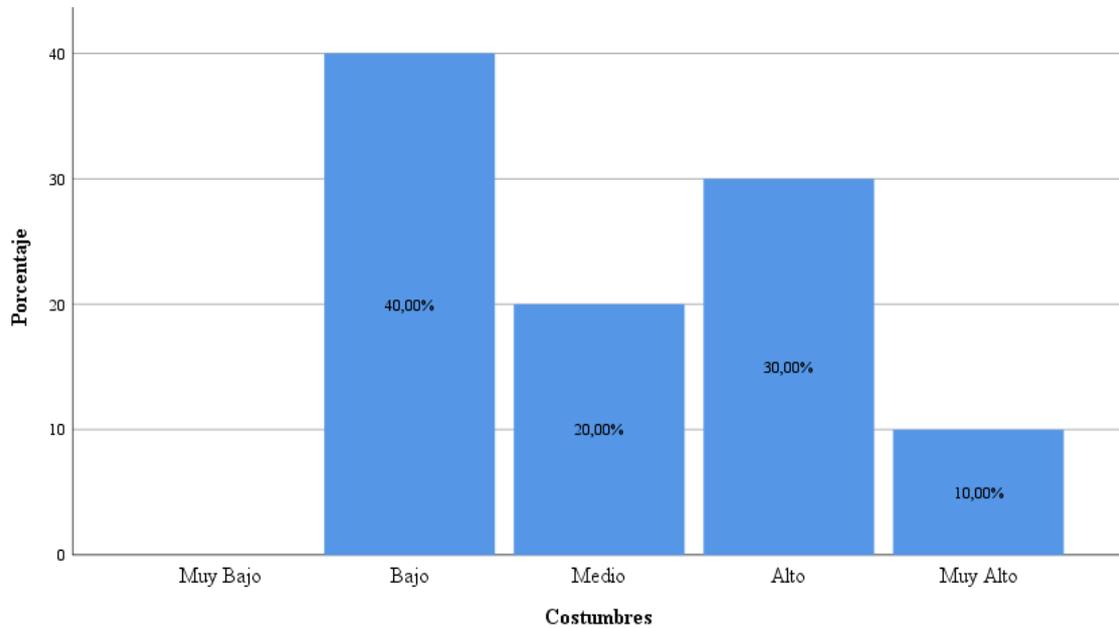
**Tabla 48.** Costumbres inmiscuidas en la preparación de un alimento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	4	8,0	40,0	40,0
	Medio	2	4,0	20,0	60,0
	Alto	3	6,0	30,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 16.** Costumbres inmiscuidas en la preparación de un alimento



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a los utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña.

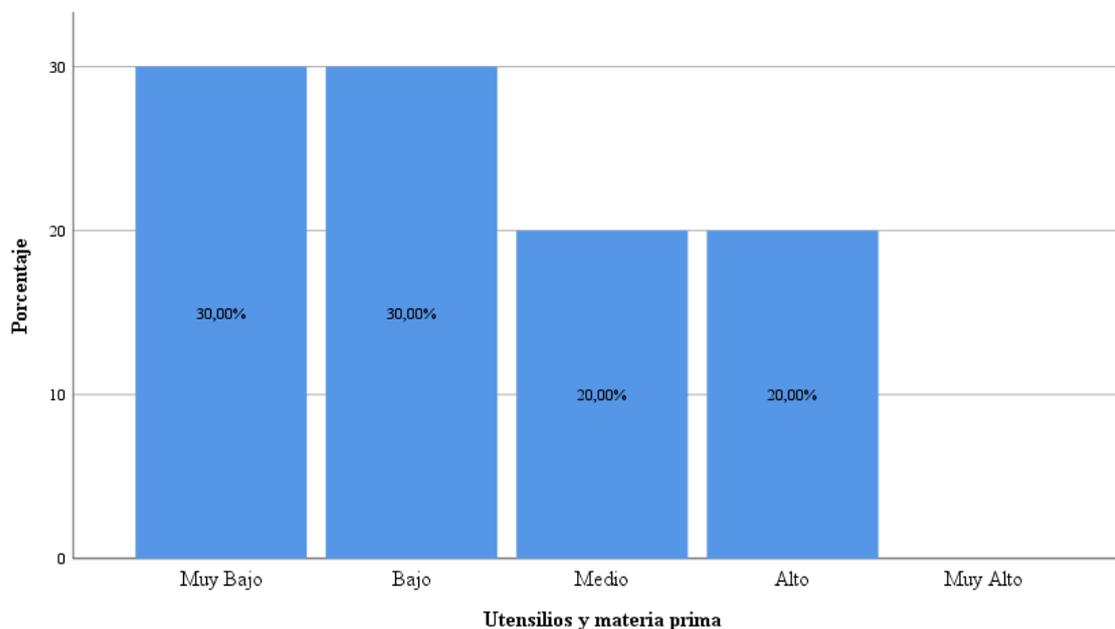
**Tabla 49.** Utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	3	6,0	30,0	30,0
	Bajo	3	6,0	30,0	60,0
	Medio	2	4,0	20,0	80,0
	Alto	2	4,0	20,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 17.** Utensilios y materia prima empleados en la cocina ancestral otavaleña



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de los alimentos.

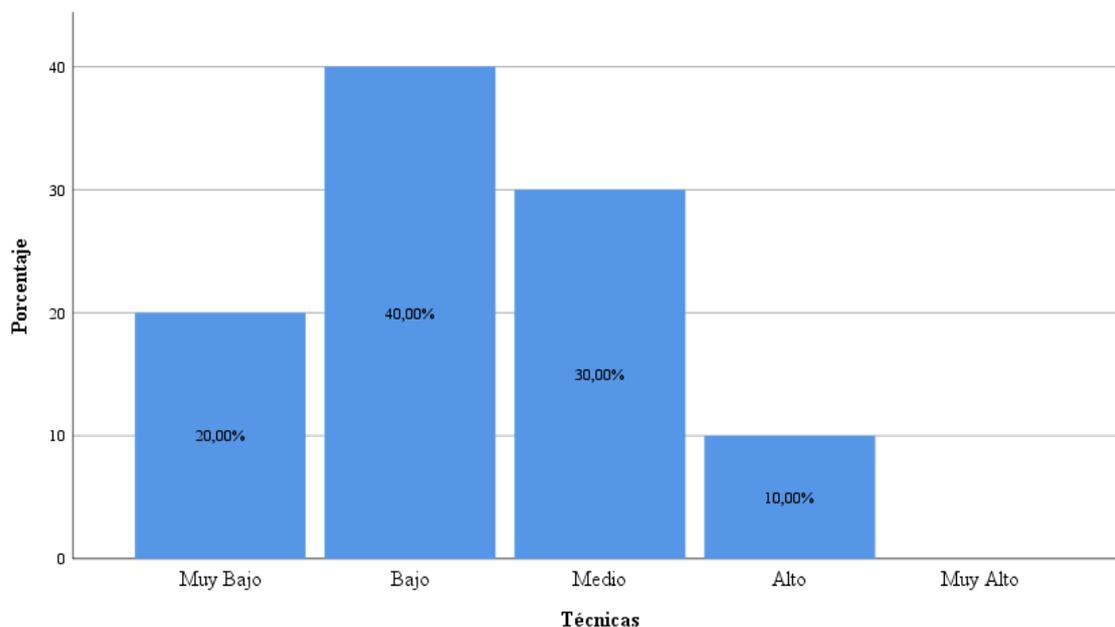
**Tabla 50.** Técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	4,0	20,0	20,0
	Bajo	4	8,0	40,0	60,0
	Medio	3	6,0	30,0	90,0
	Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 18.** Técnicas ancestrales de conservación y almacenamiento de alimentos



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a los saberes relacionados al uso de elementos de la naturaleza (agua, fuego, tierra, aire, hojas) para la preparación de platos típicos/tradicionales.

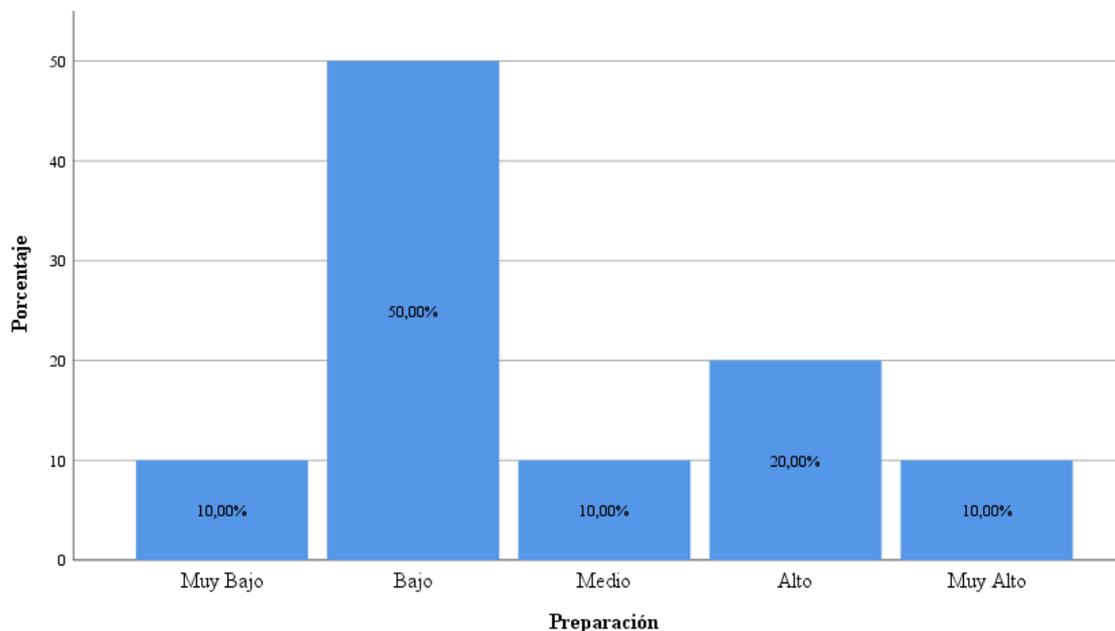
**Tabla 51.** *Uso de elementos de la naturaleza para la preparación de platos típicos/tradicionales*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	1	2,0	10,0	10,0
	Bajo	5	10,0	50,0	60,0
	Medio	1	2,0	10,0	70,0
	Alto	2	4,0	20,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 19.** *Uso de elementos de la naturaleza para la preparación de platos típicos/tradicionales*



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a las tradiciones que han perdurado en el tiempo para el servicio de la comida en los hogares otavaleños.

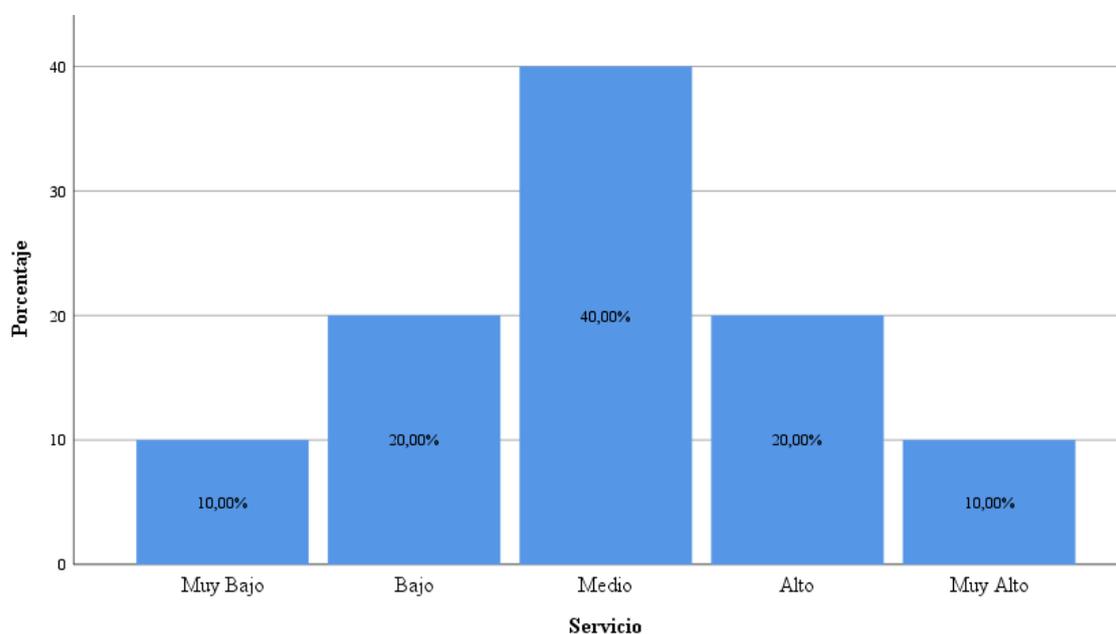
**Tabla 52.** Tradiciones en el servicio de la comida en los hogares otavaleños

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	1	2,0	10,0	10,0
	Bajo	2	4,0	20,0	30,0
	Medio	4	8,0	40,0	70,0
	Alto	2	4,0	20,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 20.** Tradiciones en el servicio de la comida en los hogares otavaleños



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto al ciclo de producción agrícola ancestral de los alimentos que se cultivan en la localidad.

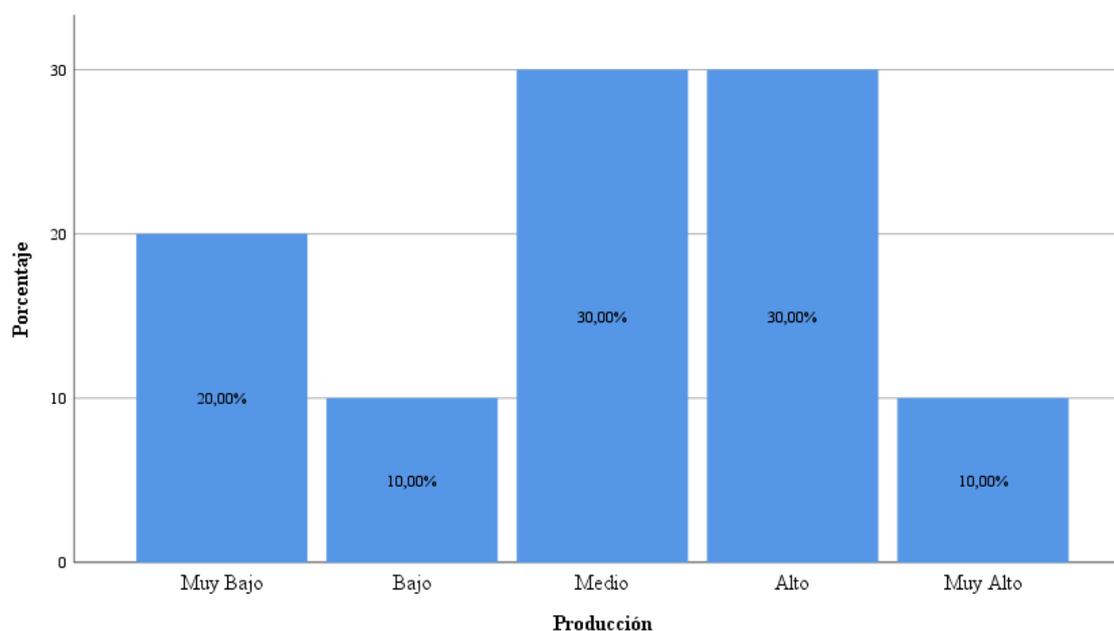
**Tabla 53.** *Ciclo de producción agrícola ancestral*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	4,0	20,0	20,0
	Bajo	1	2,0	10,0	30,0
	Medio	3	6,0	30,0	60,0
	Alto	3	6,0	30,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 21.** *Ciclo de producción agrícola ancestral*



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales de transformación (cocción) de alimentos y bebidas.

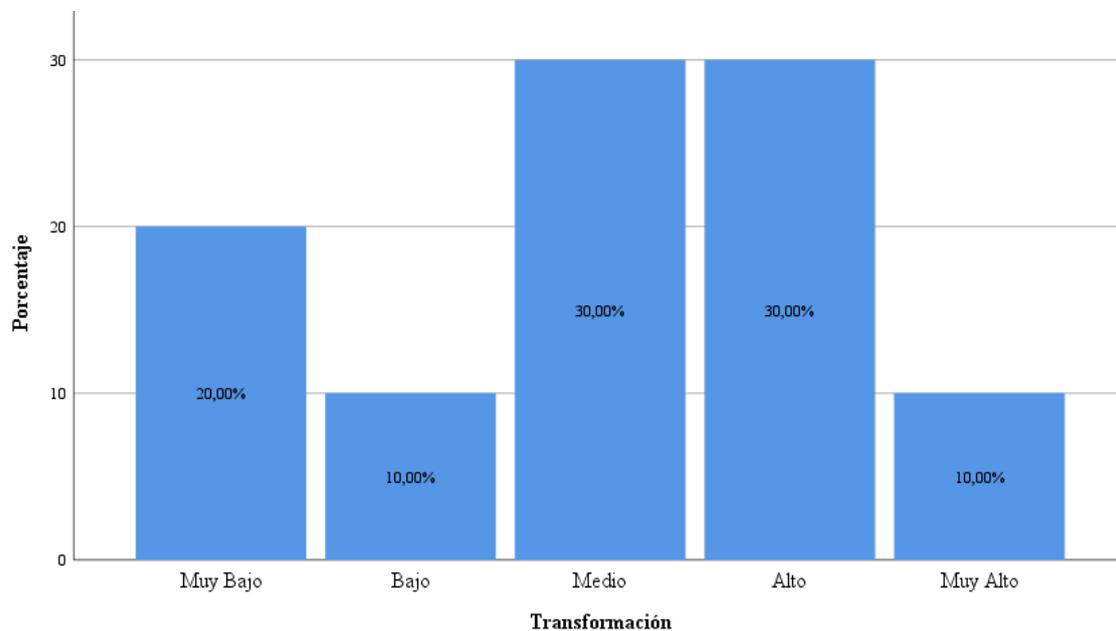
**Tabla 54.** Técnicas ancestrales de transformación de alimentos y bebidas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	4,0	20,0	20,0
	Bajo	1	2,0	10,0	30,0
	Medio	3	6,0	30,0	60,0
	Alto	3	6,0	30,0	90,0
	Muy Alto	1	2,0	10,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 22.** Técnicas ancestrales de transformación de alimentos y bebidas



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Nivel de conocimiento respecto a los platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades del pueblo Otavalo.**

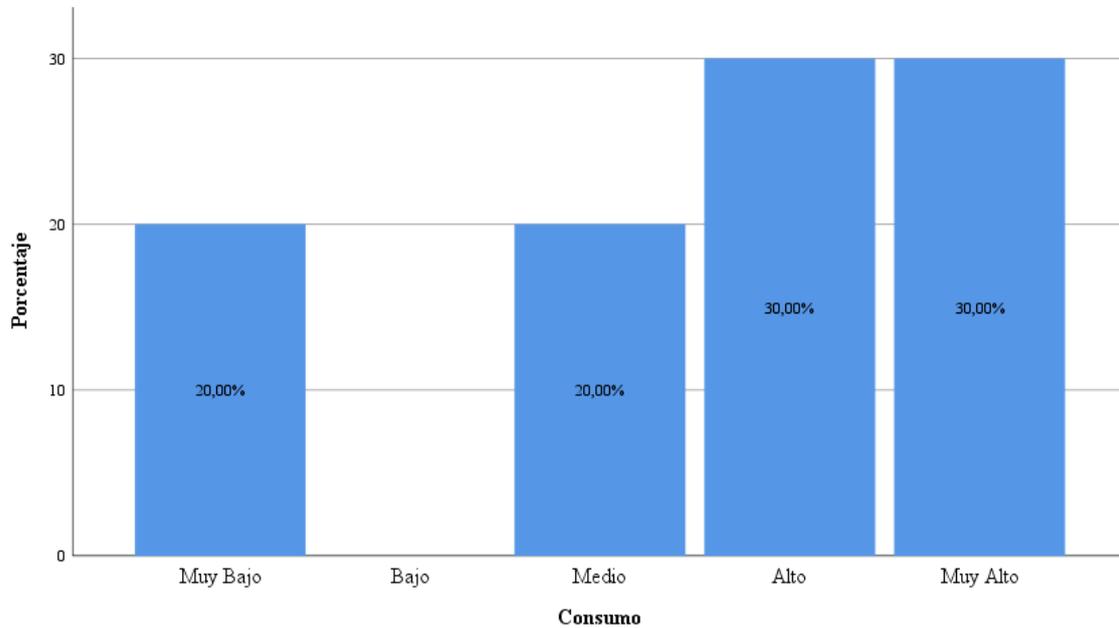
**Tabla 55.** *Platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	2	4,0	20,0	20,0
	Medio	2	4,0	20,0	40,0
	Alto	3	6,0	30,0	70,0
	Muy Alto	3	6,0	30,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 23.** *Platillos tradicionales que se consumen en diferentes épocas del año y festividades*



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de conocimiento respecto a los procesos de control de la trazabilidad alimentaria (etapas de la producción y transformación de los alimentos hasta su consumo).

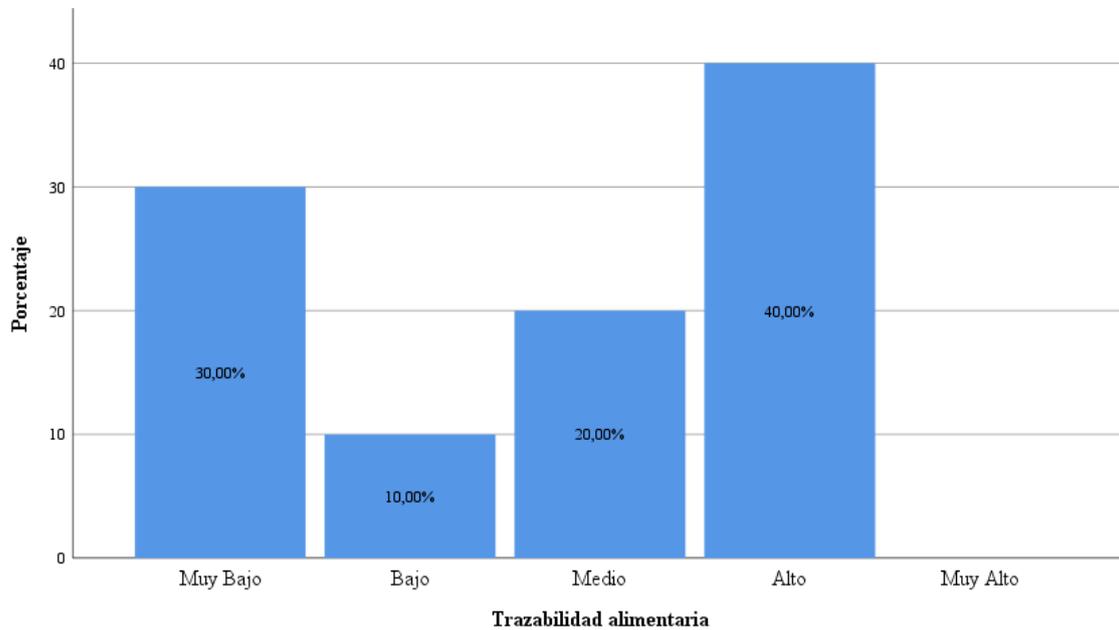
**Tabla 56.** *Procesos de control de trazabilidad alimentaria*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	3	6,0	30,0	30,0
	Bajo	1	2,0	10,0	40,0
	Medio	2	4,0	20,0	60,0
	Alto	4	8,0	40,0	100,0
	Total	10	20,0	100,0	
Perdidos	Sistema	40	80,0		
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>		

*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 24.** *Procesos de control de trazabilidad alimentaria*



*Fuente:* Encuestas a gerentes y/o propietarios de alimentos y bebidas de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

### 8.5.2 Variable dependiente: Turismo cultural

- **Edad**

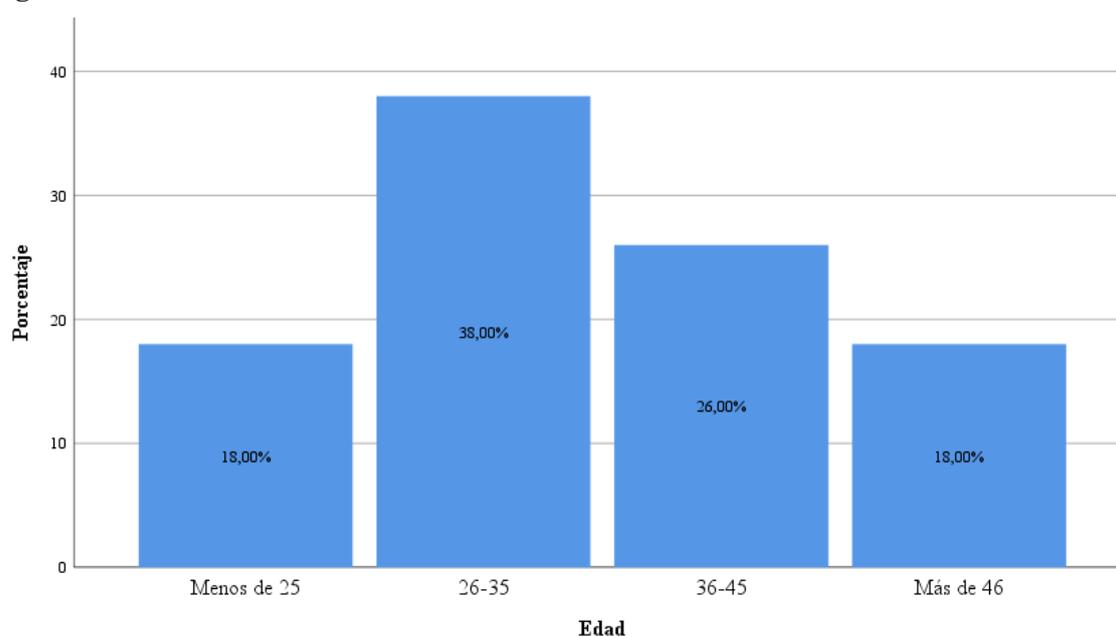
**Tabla 57. Edad**

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Menos de 25	9	18,0	18,0	18,0
	26-35	19	38,0	38,0	56,0
	36-45	13	26,0	26,0	82,0
	Más de 46	9	18,0	18,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 25. Edad**



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Género**

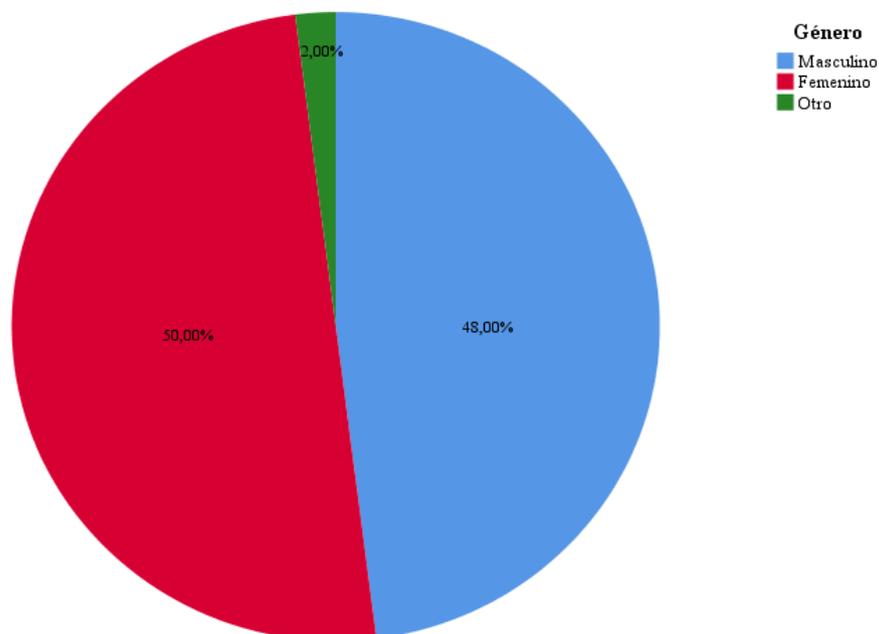
**Tabla 58. Género**

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Masculino	24	48,0	48,0	48,0
	Femenino	25	50,0	50,0	98,0
	Otro	1	2,0	2,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 26. Género**



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Nivel de educación**

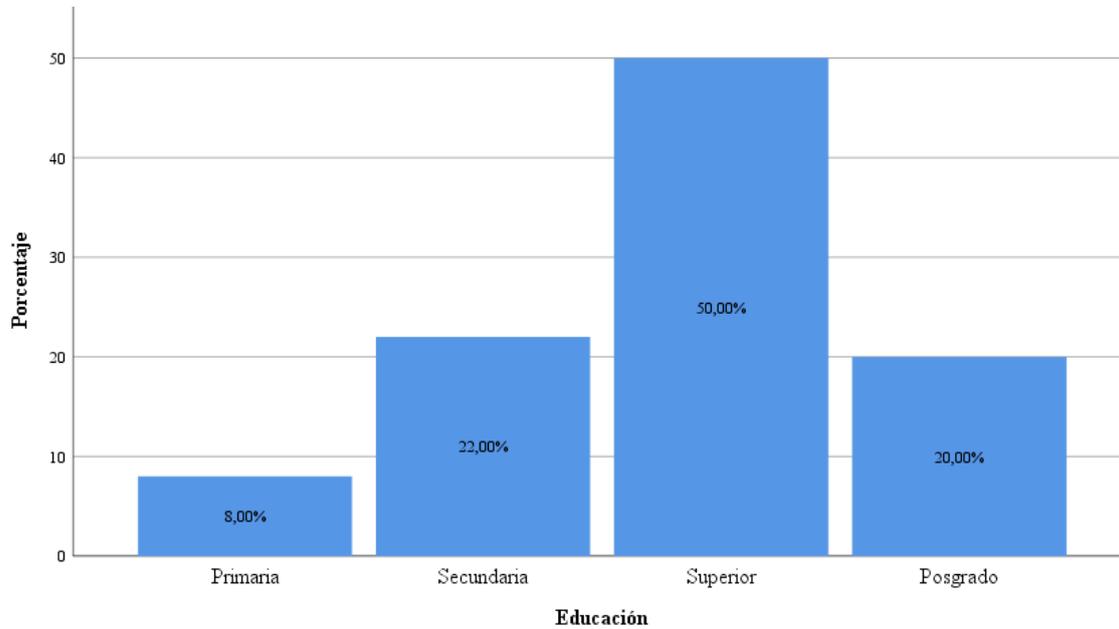
**Tabla 59.** Nivel de educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	4	8,0	8,0	8,0
	Secundaria	11	22,0	22,0	30,0
	Superior	25	50,0	50,0	80,0
	Posgrado	10	20,0	20,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 27.** Nivel de educación



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Gasto promedio por turismo en Otavalo.**

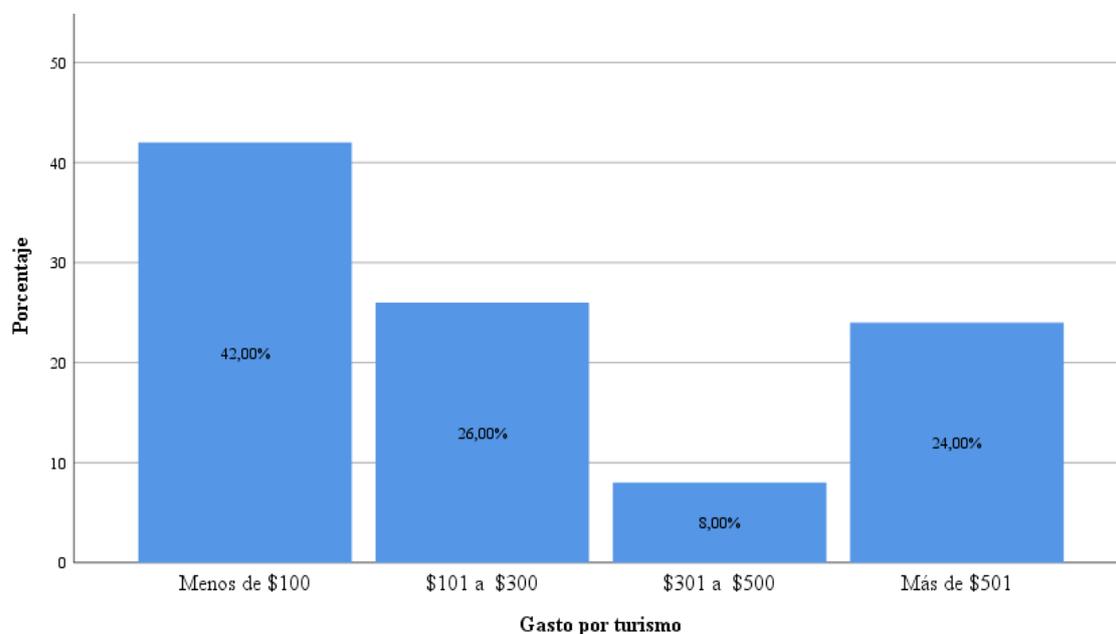
**Tabla 60.** *Gasto promedio*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Menos de \$100	21	42,0	42,0	42,0
	\$101 a \$300	13	26,0	26,0	68,0
	\$301 a \$500	4	8,0	8,0	76,0
	Más de \$501	12	24,0	24,0	100,0
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 28.** *Gasto promedio*



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- País de origen

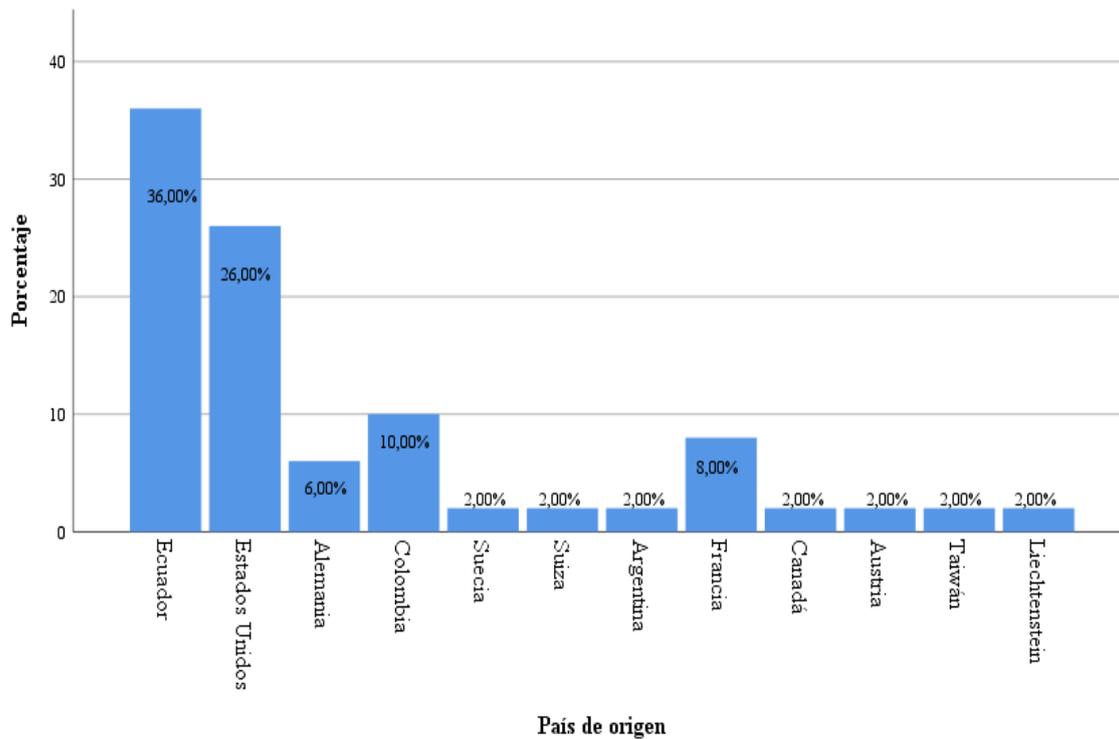
**Tabla 61.** País de origen

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Ecuador	18	36,0	36,0	36,0
	Estados Unidos	13	26,0	26,0	62,0
	Alemania	3	6,0	6,0	68,0
	Colombia	5	10,0	10,0	78,0
	Suecia	1	2,0	2,0	80,0
	Suiza	1	2,0	2,0	82,0
	Argentina	1	2,0	2,0	84,0
	Francia	4	8,0	8,0	92,0
	Canadá	1	2,0	2,0	94,0
	Austria	1	2,0	2,0	96,0
	Taiwán	1	2,0	2,0	98,0
	Liechtenstein	1	2,0	2,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 29.** País de origen



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Nivel de importancia sobre el consumo de productos y servicios basados en los valores culturales propios del pueblo Otavalo.**

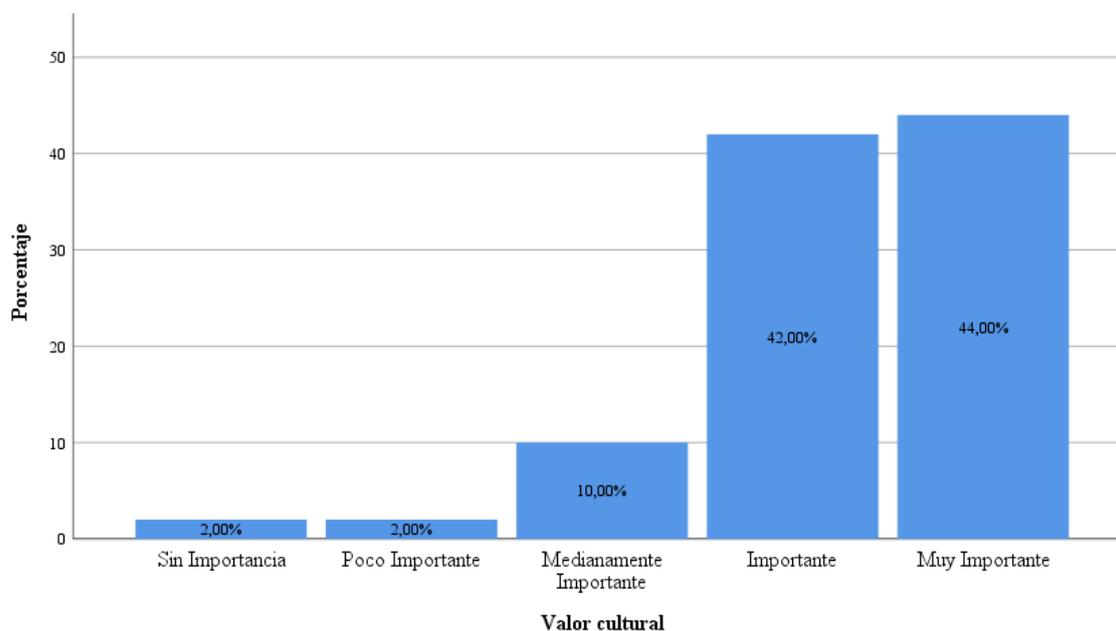
**Tabla 62.** Consumo de productos y servicios basados en los valores culturales

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Sin Importancia	1	2,0	2,0	2,0
Poco Importante	1	2,0	2,0	4,0
Medianamente Importante	5	10,0	10,0	14,0
Importante	21	42,0	42,0	56,0
Muy Importante	22	44,0	44,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

**Figura 30.** Consumo de productos y servicios basados en los valores culturales



**Fuente:** Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia sobre la realización de un levantamiento de información enfocado en establecimientos que guardan la autenticidad cultural en la producción y preparación de platillos.

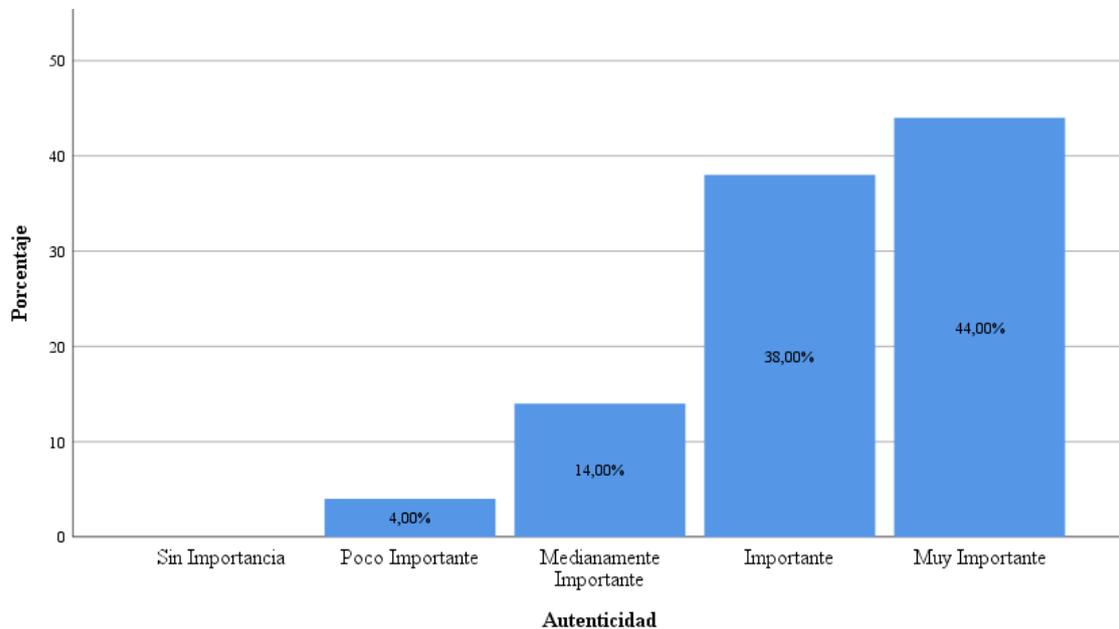
**Tabla 63.** Realización de un levantamiento de información de establecimientos con autenticidad cultural.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Importante	2	4,0	4,0	4,0
	Medianamente Importante	7	14,0	14,0	18,0
	Importante	19	38,0	38,0	56,0
	Muy Importante	22	44,0	44,0	100,0
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 31.** Realización de un levantamiento de información de establecimientos con autenticidad cultural.



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Nivel de importancia sobre el conocimiento de los alimentos propios de la zona y su importancia simbólica para los otavaleños.**

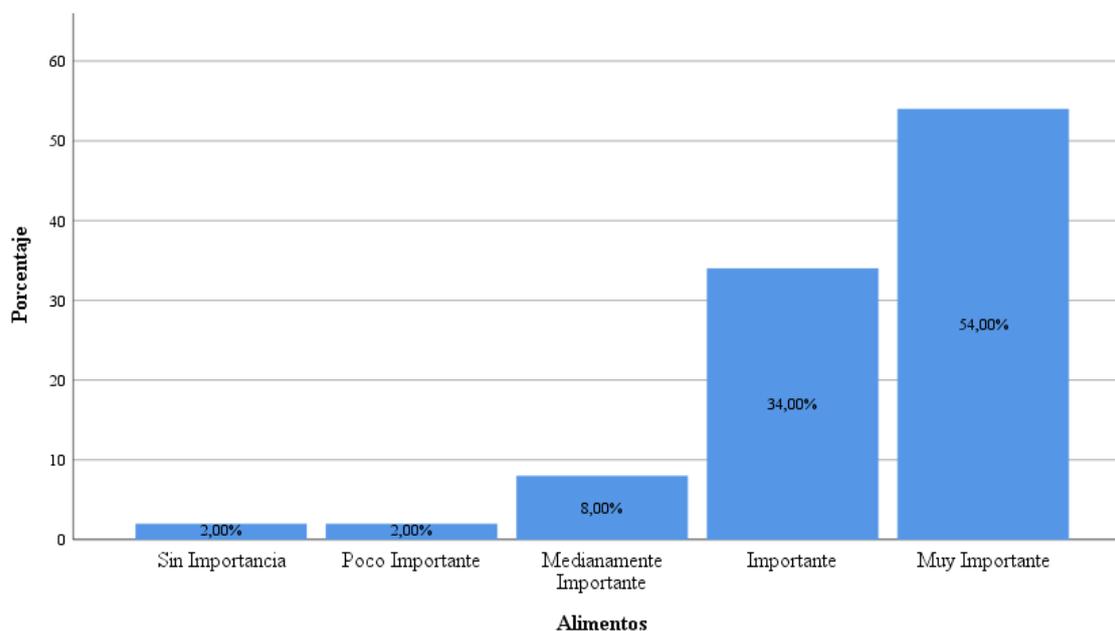
**Tabla 64.** *Conocimiento de alimentos propios de la zona e importancia simbólica*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Sin Importancia	1	2,0	2,0	2,0
Poco Importante	1	2,0	2,0	4,0
Medianamente Importante	4	8,0	8,0	12,0
Importante	17	34,0	34,0	46,0
Muy Importante	27	54,0	54,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 32.** *Conocimiento de alimentos propios de la zona e importancia simbólica*



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia de la transmisión a los visitantes los hechos culturales a los que se debe las costumbres y tradiciones del pueblo Otavalo.

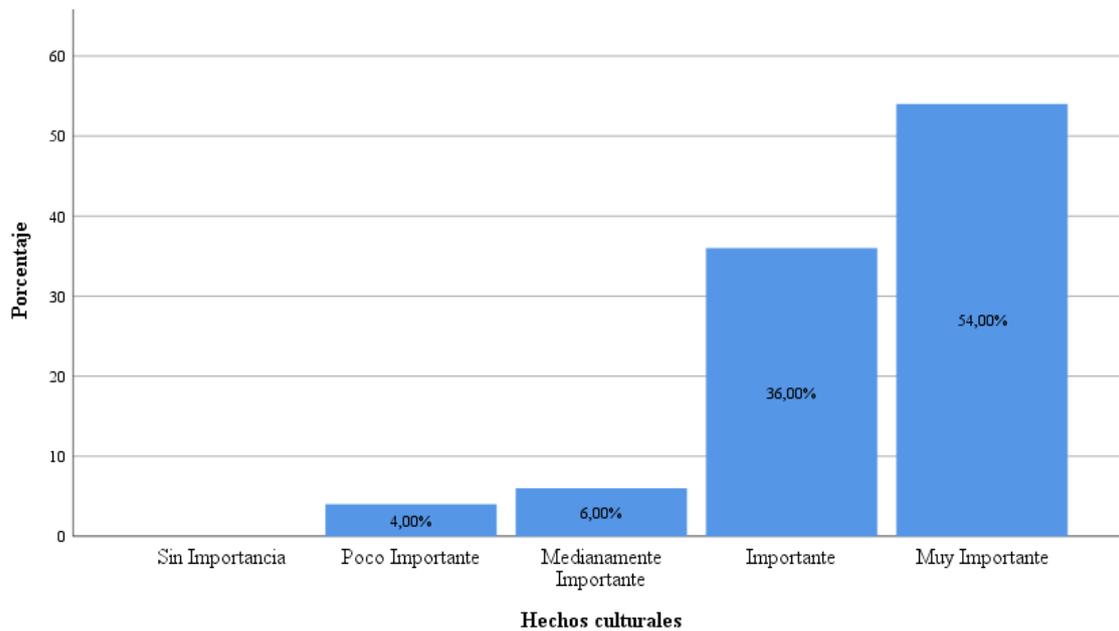
**Tabla 65.** Transmisión a los visitantes los hechos culturales del pueblo Otavalo.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Poco Importante	2	4,0	4,0	4,0
Medianamente Importante	3	6,0	6,0	10,0
Importante	18	36,0	36,0	46,0
Muy Importante	27	54,0	54,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 33.** Transmisión a los visitantes los hechos culturales del pueblo Otavalo.



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia sobre el conocimiento de los elementos utilizados en la transformación de los alimentos.

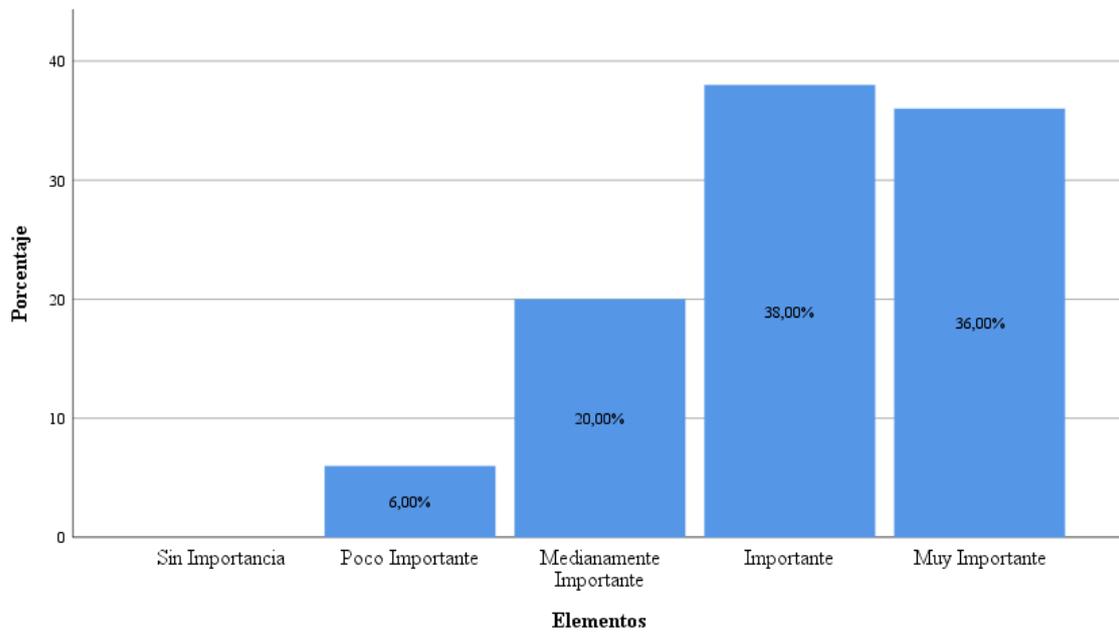
**Tabla 66.** Conocimiento de elementos utilizados en la transformación de alimentos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Poco Importante	3	6,0	6,0	6,0
Medianamente Importante	10	20,0	20,0	26,0
Importante	19	38,0	38,0	64,0
Muy Importante	18	36,0	36,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 34.** Conocimiento de elementos utilizados en la transformación de alimentos



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia sobre el diseño de un catálogo con los procedimientos que conlleva la preparación de los platillos tradicionales de los otavaleños.

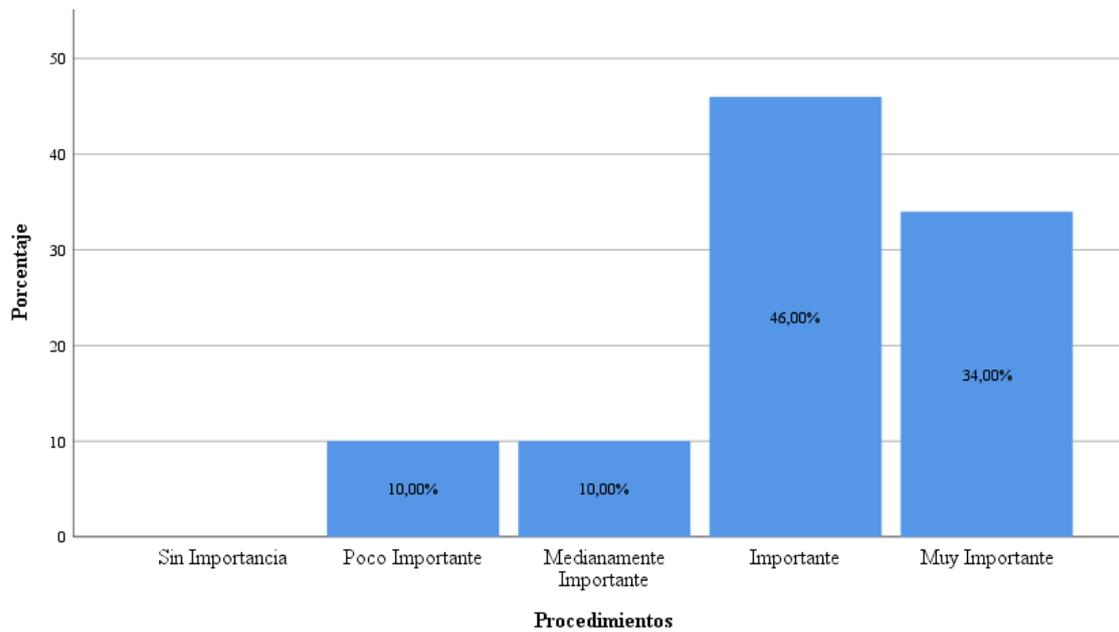
**Tabla 67.** Diseñar un catálogo con procedimientos de preparación de platillos tradicionales

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Poco Importante	5	10,0	10,0	10,0
Medianamente Importante	5	10,0	10,0	20,0
Importante	23	46,0	46,0	66,0
Muy Importante	17	34,0	34,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

**Figura 35.** Diseñar un catálogo con procedimientos de preparación de platillos tradicionales



**Fuente:** Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

**Elaborado por:** Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia de la identidad cultural del pueblo Otavalo para conocer el origen e historia del lugar.

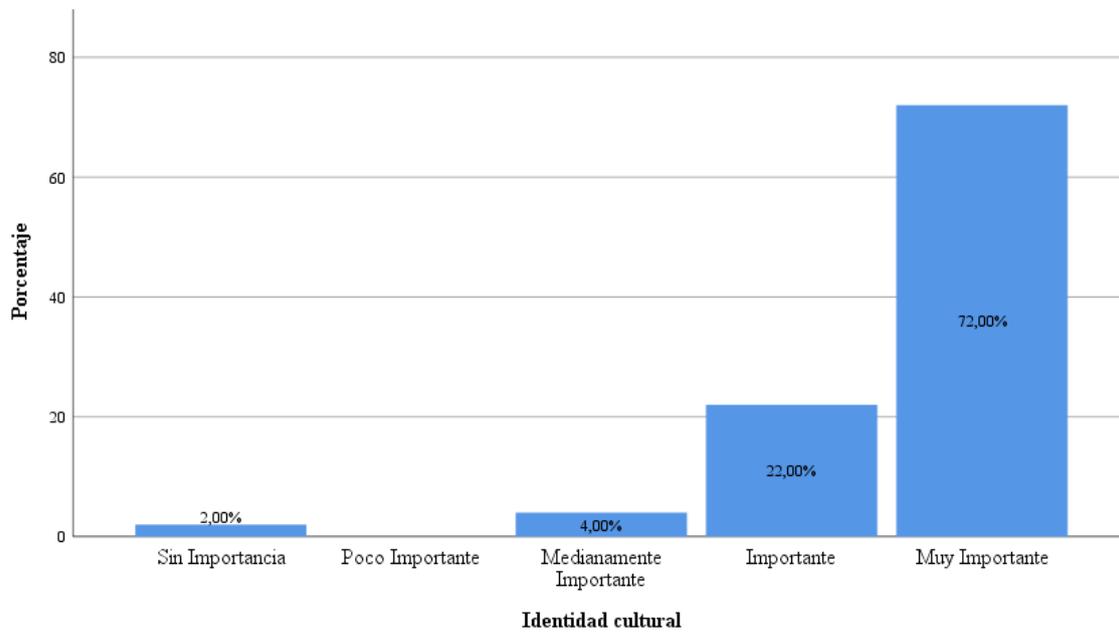
**Tabla 68.** Identidad cultural para conocer origen e historia del lugar

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Sin Importancia	1	2,0	2,0	2,0
Medianamente Importante	2	4,0	4,0	6,0
Importante	11	22,0	22,0	28,0
Muy Importante	36	72,0	72,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 36.** Identidad cultural para conocer origen e historia del lugar



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- **Nivel de importancia del reconocimiento de las tradiciones otavaleñas durante la visita de la ciudad.**

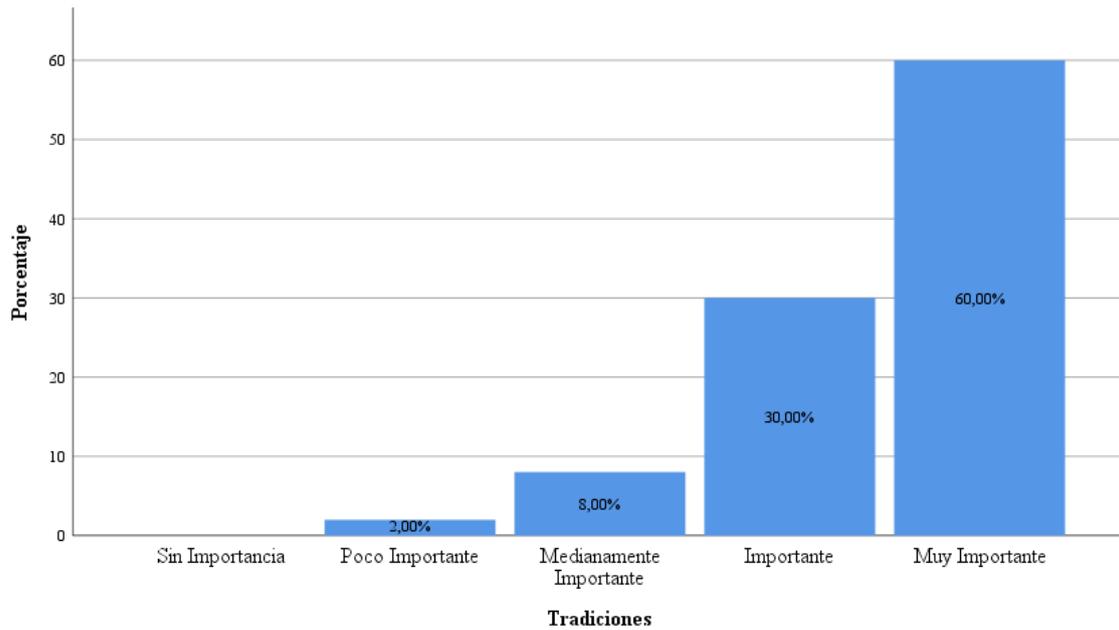
**Tabla 69.** Reconocimiento de tradiciones de Otavalo durante la visita

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Poco Importante	1	2,0	2,0	2,0
Medianamente Importante	4	8,0	8,0	10,0
Importante	15	30,0	30,0	40,0
Muy Importante	30	60,0	60,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 37.** Reconocimiento de tradiciones de Otavalo durante la visita



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

- Nivel de importancia sobre el sentido de pertenencia que demuestran los ciudadanos hacia sus valores, costumbres y tradiciones.

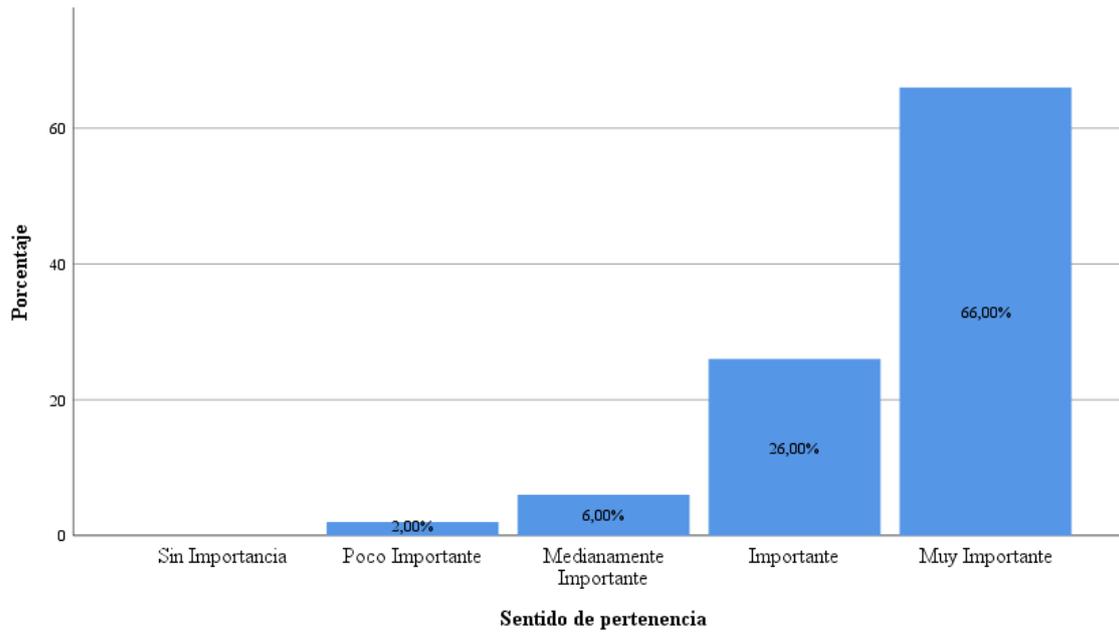
**Tabla 70.** Sentido de pertenencia de los ciudadanos hacia los valores costumbres y tradiciones

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Poco Importante	1	2,0	2,0	2,0
Medianamente Importante	3	6,0	6,0	8,0
Importante	13	26,0	26,0	34,0
Muy Importante	33	66,0	66,0	100,0
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).

**Figura 38.** Sentido de pertenencia de los ciudadanos hacia los valores costumbres y tradiciones



*Fuente:* Encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad de Otavalo.

*Elaborado por:* Maldonado, (2023).