



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

Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico del cantón General
Antonio Elizalde, provincia del Guayas

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

Autor:

Orozco Brito Yadira Maritza

Tutor:

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

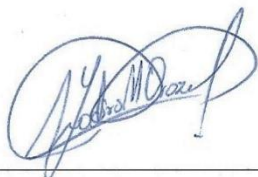
Riobamba, Ecuador. 2023

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Yadira Maritza Orozco Brito, con cédula de ciudadanía 175332984-4, autora del trabajo de investigación titulado: "Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Así mismo, 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 autora de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a 14 de abril de 2023.



Yadira Maritza Orozco Brito

175332984-4

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado del trabajo de investigación "Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas" presentado por Yadira Maritza Orozco Brito, con cédula de identidad número 175332984-4, emitimos el DICTAMEN FAVORABLE, conducente 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 a 14 de abril de 2023.

Paula Elizabeth Moreno Aguirre, Mgs
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Henry Mauricio Villa Yáñez, Mgs
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Roger Badín Paredes Guerrero, Mgs.
TUTOR



CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



CERTIFICACIÓN

Que, **OROZCO BRITO YADIRA MARITZA** con CC: **175332984-4**, 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 TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS"**, cumple con el 3 %, 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



firmado electrónicamente con
ROGER BADIN PAREDES
GUERRERO

Mgs. Roger Paredes
TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

DEDICATORIA

Dedico mi investigación a mis padres Marcelo Orozco y Elena Brito, por inculcarme que todo sacrificio al final tiene una gran recompensa, su amor y apoyo incondicional han sido fundamentales en mi vida personal y formación estudiantil.

A mi hermano Marcelo que con su ejemplo de superación y esfuerzo me ha demostrado que todo es posible, a mi hermano mellizo Oscar quien es mi compañero de vida por motivarme a ser mejor cada día y apoyarme en cada una de mis decisiones.

A mi cuñada Liset por estar siempre presente con consejos y palabras de aliento, a mi sobrina Ailyn por llenar mi corazón de alegría para seguir

Yadira Maritza Orozco Brito

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por cuidarme y permitirme vivir maravillosas experiencias y cumplir cada una de mis metas.

Agradezco de todo corazón a mis padres, por los valores y principios que me han inculcado para ser una mujer de bien, por su esfuerzo tanto emocional, físico y material al darme todo lo necesario para mi educación.

A mis hermanos y cuñada por apoyarme siempre con las cosas que he necesitado y nunca haberme dejado sola.

A los docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera por brindarme conocimientos y consejos que han fortalecido mi desarrollo como profesional.

A mis compañeros de aula por las discusiones, risas, viajes y aventuras juntos.

Yadira Maritza Orozco Brito

ÍNDICE

DERECHOS DE AUTORÍA	
DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL.....	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO	
DEDICATORIA.....	
AGRADECIMIENTO.....	
RESUMEN.....	
ABSTRACT	
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	15
1.1 Antecedentes	16
1.2 Planteamiento del Problema.....	17
1.2.1 Situación Problemática.....	17
1.2.2 Formulación del problema	17
1.3 Justificación.....	18
1.3.1 Justificación Teórica	18
1.3.2 Justificación Práctica.....	18
1.3.3 Justificación Metodológica	18
1.4 Objetivos	18
1.4.1 Objetivo General	18
1.4.2 Objetivos Específicos	18
1.5 Hipótesis.....	19
1.5.1 Hipótesis General	19
1.5.2 Hipótesis Específicas.....	19
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	20
2.1 Estado del Arte	20
2.1.1 Patrimonio Alimentario.....	20
2.1.2 Turismo Gastronómico.....	20
2.2 Marco Teórico	21
2.2.1 Patrimonio Alimentario.....	21
2.2.2 Turismo Gastronómico.....	23
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....	27

3.1	Métodos.....	27
3.2	Tipo de investigación	27
3.2.1	Investigación descriptiva.....	27
3.2.2	Investigación correlacional	27
3.3	Diseño de investigación	27
3.3.1	Diseño no experimental.....	27
3.4	Corte.....	28
3.4.1	Corte transversal o transeccional.....	28
3.5	Población.....	28
3.5.1	Población: Turismo Gastronómico.....	29
3.6	Técnicas e instrumentos de investigación	30
3.6.1	Técnicas.....	30
3.6.2	Instrumentos	30
3.7	Validez de los instrumentos	30
3.8	Confiabilidad de los instrumentos.....	31
3.8.1	Confiabilidad Variable Independiente (Patrimonio Alimentario).....	31
3.8.2	Confiabilidad de la Variable Dependiente (Turismo Gastronómico)	32
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....		33
4.1	Análisis e interpretación de resultados.....	33
4.1.1	Análisis e interpretación de resultados: Patrimonio Alimentario.....	33
4.1.2	Análisis e interpretación de resultados: Turismo Gastronómico	37
4.2	Prueba de Hipótesis.....	40
4.2.1	Hipótesis General	40
4.2.2	Hipótesis específica 1	41
4.2.3	Hipótesis específica 2.....	42
4.2.4	Hipótesis específica 3.....	43
4.3	Análisis FODA.....	44
4.3.1	Estrategias FODA Cruzado	44
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		46
5.1	Conclusiones	46
5.2	Recomendaciones.....	47
CAPÍTULO VI. PROPUESTA		48
6.1	Título de la propuesta.....	48
6.2	Introducción	48

6.3	Objetivos	48
6.3.1	Objetivo General	48
6.3.2	Objetivos Específicos	48
6.4	Desarrollo de la propuesta.....	49
6.5	Conclusiones	55
6.6	Recomendaciones.....	55
7.	BIBLIOGRAFÍA.....	56
8.	ANEXOS VARIOS.....	60
8.1	Árbol de problemas	60
8.2	Matriz de consistencia.....	61
8.3	Matriz de operacionalización	63
8.4	Asignación del tribunal	65
8.5	Anexo Validación de expertos	67
8.6	Encuesta variable independiente	73
8.7	Encuesta variable dependiente	75
8.8	Solicitud de información al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón General Antonio Elizalde	77
8.9	Certificado del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón General Antonio Elizalde.....	78
8.10	Tabulación y gráficos: Patrimonio Alimentario.....	79
8.11	Tabulación y gráficos: Turismo Gastronómico.....	92

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Establecimiento Gastronómicos del Cantón General Antonio Elizalde.....	28
Tabla 2. Turistas del Cantón General Antonio Elizalde.....	29
Tabla 3. Validación de Expertos	31
Tabla 4. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente	31
Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente	32
Tabla 6. Resumen e interpretación de resultados – Patrimonio Alimentario.....	33
Tabla 7. Resumen e interpretación de resultados – Turismo Gastronómico.....	37
Tabla 8. Prueba de hipótesis general	40
Tabla 9. Prueba de hipótesis específica 1	41
Tabla 10. Prueba de hipótesis específica 2.....	42
Tabla 11. Prueba de hipótesis específica 3.....	43
Tabla 12. FODA	44
Tabla 13. FODA Cruzado	44
Tabla 14. Lista Platos Típicos	49
Tabla 15. Criterios técnicos.....	50
Tabla 16. Puntaje de Criterios Técnicos.....	50
Tabla 17. Evaluación de platos típicos.....	51
Tabla 18. Inventario de establecimientos gastronómicos.....	53
Tabla 19. Género	79
Tabla 20. Edad.....	80
Tabla 21. Nivel de educación	81
Tabla 22. Años de experiencia en Alimentos & Bebidas.....	82
Tabla 23. Tradiciones	83
Tabla 24. Saberes	84
Tabla 25. Origen.....	85
Tabla 26. Transformación de alimentos	86
Tabla 27. Métodos de cocina.....	87
Tabla 28. Prácticas Culturales	88
Tabla 29. Creencias	89
Tabla 30. Costumbres.....	90
Tabla 31. Representaciones Culturales	91
Tabla 32. Género	92
Tabla 33. Edad.....	93
Tabla 34. Nivel de educación	94
Tabla 35. Prestadores de servicios	95
Tabla 36. Promoción	96
Tabla 37. Gastronomía	97
Tabla 38. Atención al cliente.....	98
Tabla 39. Satisfacción	99
Tabla 40. Recomendación	100
Tabla 41. Inocuidad	101
Tabla 42. Calidad	102
Tabla 43. Presentación	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Género.....	79
Figura 2. Edad	80
Figura 3. Nivel de educación	81
Figura 4. Años de experiencia en Alimentos & Bebidas	82
Figura 5. Tradiciones	83
Figura 6. Saberes	84
Figura 7. Origen	85
Figura 8. Transformación de alimentos	86
Figura 9. Métodos de cocina	87
Figura 10. Prácticas Culturales	88
Figura 11. Creencias.....	89
Figura 12. Costumbres	90
Figura 13. Representaciones culturales	91
Figura 14. Género.....	92
Figura 15. Edad	93
Figura 16. Nivel de educación	94
Figura 17. Prestadores de servicios	95
Figura 18. Promoción.....	96
Figura 19. Gastronomía.....	97
Figura 20. Atención al cliente	98
Figura 21. Satisfacción.....	99
Figura 22. Recomendación.....	100
Figura 23. Inocuidad	101
Figura 24. Calidad	102
Figura 25. Presentación	103

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Mapa Gastronómico	52
Ilustración 2. Folleto de apoyo	54
Ilustración 3. Folleto de apoyo	54

RESUMEN

Esta investigación presenta la problemática de la desvalorización del patrimonio alimentario del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas y el ineficiente desarrollo del Turismo Gastronómico de la localidad. La metodología empleada es una investigación de tipo documental, descriptiva y correlacional basada en fuentes bibliográficas como libros, revistas, artículos científicos y tesis de pregrado/posgrado. El diseño de la investigación es no experimental y de corte transversal, pues, se usó la encuesta como instrumento de recolección de información. La aplicación de instrumentos de investigación estuvo dirigida a los representantes de establecimientos gastronómicos de la localidad para evaluar el nivel de conocimiento con respecto a la herencia cultural, técnicas culinarias y cultura alimenticia y a turistas que visitaron el cantón General Antonio Elizalde para evidenciar la importancia de los establecimientos gastronómicos, experiencia y servicio respecto al turismo gastronómico. Los resultados obtenidos dieron paso a la propuesta de un mapa gastronómico con la finalidad de ser un instrumento técnico para los actores locales, para así conservar y dar puesta en valor al patrimonio alimentario de la localidad.

Palabras Clave: patrimonio alimentario, turismo gastronómico, herencia cultural, técnicas culinarias, cultura alimentaria, mapa gastronómico.

ABSTRACT

This research presents the problem of devaluing the food heritage of canton *General Antonio Elizalde*, province of *Guayas*, and the inefficient development of Gastronomic Tourism in the locality. The methodology is a documentary, descriptive and correlational research based on bibliographic sources such as books, magazines, scientific articles, and undergraduate/postgraduate theses. The research design is non-experimental and cross-sectional since the survey was used as a data collection instrument. The application of research instruments was directed to representatives of local gastronomic establishments to evaluate the level of knowledge regarding cultural heritage, culinary techniques, and food culture and to tourists who visited the canton of *General Antonio Elizalde* to demonstrate the importance of gastronomic establishments, experience, and service concerning gastronomic tourism. The results obtained gave way to the proposal of a gastronomic map to be a technical instrument for local actors to conserve and give value to the food heritage of the locality.

Keywords: food heritage, gastronomic tourism, cultural heritage, culinary techniques, food culture, gastronomic map.



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

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

El cantón General Antonio Elizalde, conocido también como Bucay está ubicado en el punto que conecta a la sierra con la costa, en los últimos años se ha ido fortaleciendo en el ámbito turístico, especialmente en la prestación de servicios de recreación y alimentación, por lo que, el objetivo de esta investigación es describir la relación del patrimonio alimentario y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

Esta investigación surge de la necesidad de la puesta en valor de la gastronomía local, misma que, se ve reflejada en la variedad importante de platillos que fusionan técnicas, ingredientes y procesos alimentarios de las regiones sierra y costa, por lo que se busca solucionar la problemática de la desvalorización y desconocimiento del potencial turístico del patrimonio alimentario que afecta al escaso e ineficiente desarrollo del turismo gastronómico del cantón, en ese sentido, se pretende utilizar la información recolectada como base para la mejora de la gastronomía local y también para futuros estudios, teniendo como beneficiarios directos a la población local y prestadores de servicios gastronómicos que obtendrán el fortalecimiento de la identidad y cultura alimentaria, así como, también. La diversificación de la oferta turística del cantón. La metodología que se empleará en este proyecto es de tipo documental descriptivo y correlacional, mientras que el diseño es no experimental y de corte transversal, pues se aplicarán instrumentos de evaluación, por lo mismo, se plantea un enfoque mixto para esta investigación.

Capítulo I. Contiene información acerca de la situación problemática de la desvalorización del patrimonio alimentario con relación al turismo gastronómico del cantón y la formulación de objetivos e hipótesis con el fin de plantear una solución para la problemática.

Capítulo II. Se presenta el marco teórico que engloba el marco filosófico o epistemológico, bases teóricas y estado del arte de la investigación mediante referencias bibliográficas de libros, artículos y revistas científicas.

Capítulo III. Aborda la metodología de la investigación, la cual engloba la tipología y diseño de la investigación, operacionalización de variables, matriz de consistencia, población en estudio, instrumentos y técnicas de recolección de información, validez y confiabilidad de instrumentos de investigación

Capítulo IV. Se evidencia los resultados y discusión mediante la interpretación de la información recolectada por los instrumentos de investigación, también contiene las pruebas de hipótesis general y específicas, conclusiones y recomendaciones que encamina a la propuesta de esta investigación.

1.1 Antecedentes

A nivel internacional, el artículo científico “Cuando la alimentación se hace patrimonio Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México)” menciona que el caso del patrimonio alimentario, y más precisamente el de las “rutas gastronómicas” en México, pone al día los aspectos relevantes que forman el patrimonio de la zona, así como las narrativas en las cuales se apoya (Suremain, 2017). De esta manera, se nos hace entender que la sociedad representa el pasado, presente y futuro mediante las producciones alimentarias que a su vez cuenta la historia de un lugar en particular.

En la investigación titulada “Análisis del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui, provincia Pichincha”, la autora (Aimacaña 2018) menciona que, el patrimonio alimentario hace referencia la relación de las formas de alimentación con la identidad de un pueblo, comunidad o territorio, pues, presentan significados culturales e históricos, además engloban tradiciones, mitos, relatos y rituales que se relacionan con las costumbres que pasan de generación a generación. Mediante la investigación documental y trabajo de campo, se identificó diecisiete elaboraciones emblemáticas; entre bebidas, platos fuertes, postres y cucayos, y doce productos primarios; entre vegetales y animales, determinando así que, el patrimonio alimentario resalta las creencias, conocimientos y prácticas heredadas en la elaboración de los platos propios de un territorio impulsando así el interés de los visitantes por realizar turismo gastronómico.

Así mismo, (Chafla 2021) en su investigación nombrada “Patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo”, nos habla acerca de que el Patrimonio Alimentario del cantón Alausí se encuentra desvalorizado, siendo, su principal causa el desconocimiento que posee la población, en cuanto, a los saberes ancestrales y gastronómicos, mediante una investigación documental, descriptivo y correlacional además de trabajo de campo, se recolectó información de establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro turístico de la Unidad de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí (GADMCA), a fin de medir su nivel de conocimiento referente a las prácticas agrícolas, propiedades nutritivas, formas de conservación y transformación de los alimentos para así proponer estrategias que pongan en valor el patrimonio alimentario de cantón, con la finalidad de preservar y mantener aquellos conocimientos heredados de antiguas generaciones alauseñas.

Con lo mencionado, también se ha tomado en cuenta a la localización del presente proyecto, teniendo como referencia la investigación de nombre “Estudio y propuesta de difusión de la gastronomía del cantón General Antonio Elizalde Bucay”, misma que el autor (Idrovo 2016) argumenta que, hoy en día el potencial gastronómico de la localidad no está explotado de manera apropiada, puesto que actualmente el cantón es conocido por su potencial agrícola, cañicultura, avícola y ganadero.

1.2 Planteamiento del Problema

1.2.1 Situación Problemática

El cantón General Antonio Elizalde tiene una extensa variedad de platillos y preparaciones, gracias a la fusión de técnicas culinarias, procesos, productos y cultura alimentaria de las regiones sierra y costa, sin embargo, la problemática se sitúa en la desvalorización y desaprovechamiento del patrimonio alimentario del cantón lo cual genera un escaso desarrollo del turismo gastronómico.

El patrimonio alimentario es un elemento importante dentro del desarrollo de una localidad, con las técnicas y herramientas adecuadas puede convertirse también en un factor para potencializar el turismo gastronómico dentro del cantón General Antonio Elizalde, siendo un apoyo para la oferta turística y por consiguiente conseguir posicionarse en el interés de visita de turistas nacionales y extranjeros.

La población local al tener claro los platillos simbólicos del cantón, han presentado escaso interés en conocer la historia, origen y características diferenciadoras de los productos y técnicas que generaciones pasadas utilizaban para producir platos, los habitantes y en especial las personas dedicadas a comercializar la gastronomía local no tienen en cuenta que todo lo que conlleva el patrimonio alimentario puede generar un plus en la oferta de sus servicios y así despertar el interés de clientes potenciales.

La investigación se planteó como un medio de apoyo para generar valor e interés en los procesos e instrumentos que conlleva la producción del patrimonio alimentario del cantón General Antonio Elizalde y así utilizar la gastronomía local en beneficio de los habitantes para el desarrollo positivo del turismo gastronómico de la zona.

1.2.2 Formulación del problema

1.2.2.1 Problema General

¿Cuál es la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?

1.2.2.2 Problemas Específicos

- ¿Cuál es la relación entre la herencia cultural y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?
- ¿Cuál es la relación entre las técnicas culinarias y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?
- ¿Cuál es la relación entre la cultura alimentaria y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

La finalidad de la investigación es describir la relación entre el Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico, en ese sentido se recolectará información acerca de la herencia cultural, técnicas culinarias y cultura alimenticia del cantón, para que a posterior la información recolectada sirva de base para la mejora del turismo y gastronomía local, además de futuros estudios.

Así mismo, se logrará generar una propuesta que involucre estrategias en cuanto a la relación del patrimonio alimentario y turismo gastronómico para así ayudar a resolver la problemática presente en el Cantón General Antonio Elizalde.

1.3.2 Justificación Práctica

La investigación que se realizará tiene como principales beneficiarios a los prestadores de servicios gastronómicos y la población local, pues dará paso al desarrollo del turismo gastronómico que traerá consigo el fortalecimiento de la identidad local y cultura alimentaria, así como también la diversificación de la oferta que mediante este proyecto generará nuevas ideas y experiencias que beneficien al turismo gastronómico del cantón y de esta manera poder competir con otros destinos del país.

1.3.3 Justificación Metodológica

El presente proyecto de investigación se basa en la metodología de tipo documental, descriptivo y correlacional, además de tener por diseño no experimental y de corte transversal, pues se aplicarán instrumentos de evaluación a representantes o propietarios de establecimiento gastronómicas para la variable independiente y para la variable dependiente se aplicarán encuestas a turistas del cantón General Antonio Elizalde.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

- Describir la relación del patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Determinar la relación de la herencia cultural y turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.
- Determinar la relación de las técnicas culinarias y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.
- Determinar la relación de la cultura alimentaria y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

1.5 Hipótesis

1.5.1 Hipótesis General

H₁: El patrimonio alimentario incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas

H₀: El patrimonio alimentario no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

1.5.2 Hipótesis Específicas

H₁: La herencia cultural incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: La herencia cultural no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₁: Las técnicas culinarias inciden en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: Las técnicas culinarias no inciden en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas

H₁: La cultura alimentaria incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: La cultura alimentaria no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Estado del Arte

2.1.1 Patrimonio Alimentario

(Canchiña 2016) menciona que, el patrimonio alimentario es la manera única de producir y consumir alimentos bajo tradiciones establecidas en lugares y culturas específicas, los conocimientos ancestrales que engloban preparaciones de un determinado territorio son el símbolo o identidad de una cultura.

(Alabuela 2018) menciona que, los productos autóctonos o nativos son clave en las diversas técnicas y preparaciones. A través del patrimonio alimentario se evidencia la identidad propia de una cultura pues se enfoca en el uso de productos nativos mediante las creencias y prácticas heredadas de generaciones pasadas.

(Fiallos, 2018) define al patrimonio alimentario como una serie de formas de comunicación entre generaciones, para asegurar el uso a futuro de productos, técnicas y métodos de cocina en la elaboración de un plato. Así mismo, (Guerrero 2015) menciona que, los alimentos autóctonos involucrados en la preparación de comida reflejan el patrimonio alimentario de una zona determinada, además, el conocimiento, los procesos tradicionales, técnicas de elaboración forman parte de la herencia de generaciones pasadas que le otorgan relevancia al plato preparado.

(Pincay & Montalvo 2022) dicen que, el rol protagónico en el patrimonio alimentario lo recopilan las costumbres, elementos, ingredientes y técnicas de preparación de alimentos, además estos platos contienen una elevada importancia simbólica, identitaria y cultural.

El autor (Matta, 2011) concuerda al decir que, el patrimonio alimentario se construye mediante la elección de conocimiento y elementos que forman parte de las prácticas culinarias y la diversidad gastronómica, de igual manera, es importante recalcar las características tradiciones que mantienen un vínculo específico con un territorio o pueblo en especial.

(De Moraes, 2018) menciona que, el patrimonio alimentario representa simbólicamente una identidad o cultura específica, también involucra elementos sociales que se ven reflejados en los numerosos tipos de comida que se puede encontrar en una localidad, además de los utensilios característicos utilizados para la producción de alimentos, el propósito del patrimonio alimentario es dar valor a la cocina tradicional y recuperar técnicas y prácticas representativas para un grupo social.

2.1.2 Turismo Gastronómico

La OMT define al turismo gastronómico como la manera peculiar para movilizarse y hacer actividades turísticas relacionadas directamente con los alimentos de un sitio en especial, es decir, el visitante se caracteriza por la búsqueda de vivir una experiencia que

esté conectada con la comida o productos similares de una cultura en específico. Además de la intervención de tradiciones o costumbres gastronómicas también interviene en esta tipología de viaje, las actividades vinculadas con la producción local, además de eventos como ferias, exposiciones, concursos y clases o talleres de cocina (UNWTO, 2019).

(Utreras 2015) dice que, el turismo gastronómico se basa en la tipología de viaje que tiene por objetivo el visitar lugares determinados como restaurantes o ferias para conocer y degustar un platillo o producto en particular.

Con lo mencionado, se entiende que el turismo gastronómico involucra el valor cultural e identidad de un país, región o ciudad mediante la presentación de alimentos que transmiten tradiciones y costumbres.

(García 2019) menciona que, la identidad culinaria es el principal factor para desarrollar las iniciativas gastronómicas de ciudades, pueblos y comunidades para dar a conocer la producción y elaboración de alimentos autóctonos. De igual manera, (Moreno 2020) concuerda con que, el turismo gastronómico es considerado una actividad que mediante la degustación de alimentos genera una experiencia cultural, además tiene como objetivo fomentar la revalorización y protección del patrimonio alimentario como son los saberes ancestrales y prácticas culturales que intervienen en la preparación de alimentos.

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Patrimonio Alimentario

a) Herencia Cultural

(Aguilera 2019) considera que la herencia cultural es el conjunto de elementos relacionados con el estilo de vida, valores, tradiciones, costumbres y creencias de una determinada población, además lo mencionado se ve reflejado como patrimonio tangible e intangible de las comunidades o poblaciones pues incluyen saberes, expresiones artísticas y alimentarias, prácticas sociales o cualquier otra manera de expresión cultural.

Así mismo, se considera a la herencia cultural como las manifestaciones que los antepasados dejaron como legado y que mantienen un vínculo estrecho con el pasado, lo que ocasiona la representatividad de la identidad de un pueblo.

b) Técnicas Culinarias

(Espeitx 2004) define a las técnicas culinarias como procesos tanto en crudo y en frío, en los cuales se emplea utensilios, materia prima, calor o frío para transformar alimentos en platillos atractivos y digeribles para comensales. Se entiende así, que existen diferentes formas para proceder correctamente con la manipulación de alimentos, entre lo que se puede mencionar están: procesos de higiene, tiempos de cocción apropiados, selección de materia prima, uso de condimentos y equipo necesario, desarrollo de recetas estándar y presentación.

En ese sentido, (Unigarro 2015) concuerda al conceptualizar a las técnicas culinarias como métodos que se utilizan para transformar alimentos mediante la modificación de sus características organolépticas a temperaturas altas o bajas, de igual manera, las técnicas culinarias están sujetas a cambios que dan paso a la innovación en preparaciones.

c) Cultura Alimentaria

Los comportamientos alimentarios de individuos o comunidades tienen la influencia de estilos de vida, tradiciones, simbolismos, creencias entre otros elementos que intervienen en la manera de comer, preparar y servir alimentos, por lo que la cultura alimentaria tiene relación directa con identificación cultural de un colectivo (Bessièrè & Bernat, 2015).

De igual forma, (Moreira 2006) corroborando lo anterior menciona que la cultura alimentaria se la concibe como el conjunto de conocimientos, prácticas y creencias heredadas o aprendidas que están relacionadas con la alimentación de un grupo social.

d) Tradiciones

La tradición se entiende como el comportamiento acostumbrado, es decir la transmisión de procesos y fenómenos culturales o sociales que se representan en acciones y prácticas, mismas que son heredadas e influyen en el orden social (Madrazo, 2005).

Según la (UNESCO, 2021) los conocimientos, expresiones, valores que se transmiten de manera oral o práctica a otras generaciones viven en la memoria colectiva de un grupo social definido, lo cual, mantiene la identidad y cultura viva.

e) Saberes

Los autores (Avilés et al., 2021) explican que, los saberes intervienen en la sabiduría de pueblos y comunidades respecto a prácticas, técnicas, procedimientos y elaboraciones aplicadas al desarrollo alimentario, especialmente en el conocimiento de la siembra y cosecha de alimentos, acciones que forman parte de la sabiduría heredada por ancestros.

f) Transformación de alimentos

La organización (EUFIC, 2023) determina que, la transformación de alimentos es el procesado de alimentos frescos a productos alimentarios, es decir, listos para el consumo. Intervienen las técnicas de: cortar, lavar, congelar, envasar, entre otras. Además, el agregado de componentes para asegurar la conservación como vitaminas y minerales también forman parte de la transformación de alimentos.

g) Métodos de cocina

El autor (López, 2019) define a los métodos de cocina como, el procesamiento de alimentos con el fin de conservarlos y hacerlos digeribles. Existen diversos métodos que pueden ser tradicionales y novedosos, entre los que se pueden mencionar son: hervir, saltar, freír, al horno, etc.

h) Prácticas culturales

La identidad cultural de las comunidades y pueblos se ve reflejada en las tradiciones, creencias y comportamientos, es así que, las prácticas alimenticias están arraigadas a los conocimientos de grupos sociales del pasado, de esta manera, se asegura la conservación del conocimiento gastronómico (Triviño et al., 2019).

i) Creencias

El legado de antepasados representa la visión, enseñanzas y estilo de vida que hoy en día componen los valores, prácticas, técnicas y formas de vivir de comunidades, esta ideología se refleja también en la elaboración de recetas y por consiguiente en el uso de utensilios, preparación de alimentos y gastronomía autóctono y tradicional de una zona geográfica en particular (Villalva & Inga, 2021).

j) Costumbres

Las costumbres se basan en la experiencia y relación de las personas con su entorno, dentro de un grupo social existen diferentes tomas de decisiones en función de los gustos particulares, con relación a la alimentación, las personas prefieren cierto tipos de alimentos sobre otros, por lo que, los comportamientos son conscientes y repetitivos al momento de seleccionar o consumir algún tipo de comida.

La autora (Cuenca, 2021) asegura que, las costumbres mantienen en el presente las prácticas creadas en el pasado, además se refiere a estas como un conjunto de ideologías, comportamientos, creencias y sobre todo acciones que se tornan repetitivas pero que a la conciencia social se lo entiende como actividades normales, sin embargo, en acciones simples como escoger una vestimenta, un utensilio de cocina, una comida, entre otras cosas, se refleja la tradición viva de una sociedad.

k) Representaciones

(Palacios, 2012) menciona que, las representaciones son formas objetivas y subjetivas de explicar la ideología o creencias de un pueblo, así mismo, se considera a las representaciones como un fenómeno que comprende la relación entre lo ocurrido en el pasado y la realidad del presente, por ello, diferentes normas, ideas, acciones y valores cuentan con significados relevantes en la vida cotidiana.

2.2.2 Turismo Gastronómico

a) Establecimientos gastronómicos

(Álvarez 2018) define a los establecimientos gastronómicos como lugares destinados a la preparación, servicio y expendio de alimentos, por lo mismo, (Mogollón et al 2015) añade que, estos establecimientos son importantes pues destacan la transformación de los productos locales en platillos que sirven para la degustación de turistas y locales, siendo el

sector de alimentos y bebidas un gran apoyo al desarrollo económico y turístico de un grupo social.

Dentro de la actividad turística, los establecimientos gastronómicos juegan un papel fundamental pues el sector de alimentos y bebidas es un actor relevante dentro de la estructura turística, los establecimientos gastronómicos son lugares que presentan un menú de productos típicos en pequeñas, medianas y grandes porciones para degustar, se los considera también como un espacio de intercambio cultural (Urrea & Quevedo, 2020).

b) Experiencia

(Valenzuela, Campos & Schmitt 2020) mencionan que, la experiencia es el recuerdo que permanece en la mente del cliente luego de relacionarse con un producto o servicio, hace referencia a los sentimientos que genera antes y después del contacto entre el consumidor y el producto, en muchas ocasiones esta relación es controlada por las empresas, por lo que el impacto que se genera está muy bien gestionado.

Por otra parte, (Mora 2011) alude a la experiencia como la evaluación directa del servicio o producto que hace el consumidor, teniendo como prioridad al impacto de la prestación del servicio, pues el cliente crea una imagen propia del producto o servicio consumido.

c) Servicio

Los servicios gastronómicos están definidos por las expectativas y percepciones que los clientes o consumidores perciben pues es vital para cualquier empresa u organización especialmente para el sector de alimentos & bebidas identificar las necesidades de los clientes y las oportunidades dentro del mercado laboral (De La Torre et al., 2014). Así mismo, (Millán & Agudo 2010) concuerdan con lo anterior definiendo a los servicios gastronómicos como la satisfacción de los clientes mediante el conjunto de acciones de preparar y servir alimentos con respecto a las necesidades y deseos identificados.

Así mismo, (Morales 2017) coincide diciendo que, los servicios gastronómicos son un factor relevante en la industria, pues no solo se dedican a la oferta de alimentos y bebidas, sino también a las maneras correctas de atención y servicio al cliente, es decir, a los procesos que van desde la preparación de materia hasta la obtención del producto final.

d) Prestadores de servicio

Se entiende al prestador de servicio como la persona que ofrece o presta un servicio a cambio de una remuneración económica, además cuenta con la facilidad de desarrollar diferentes tipos de actividades o ejercer cargos que cumplan con el objetivo del lugar donde labora, es importante mencionar también que el prestador de servicio está en la obligación de cumplir con las características y plazo de entrega del servicio que ofrece.

El prestador de servicios cuenta con la libertad para el completar las actividades designadas durante su turno de trabajo, siempre manteniendo en primer lugar a las

necesidades del cliente, pues la forma y el tiempo que emplea en cumplir con entregas de productos o servicios cuenta para obtener una correcta remuneración.

e) Promoción

(Córdova & Callao, 2019) mencionan que, el posicionamiento de empresas y negocios hoy en día se define por la preferencia del consumidor, entonces, la promoción juega un papel de mucha importancia, pues cumple con el objetivo de informar y persuadir al cliente para consumir un producto en particular, por lo que, la promoción sirve como una técnica para dar a conocer un servicio o producto.

f) Gastronomía

(Armenta, 2018) define, a la gastronomía como la acción de transformar alimentos, al hacer uso de ingredientes y técnicas culinarias que están definidas en recetas tradicionales y actuales, además, los platos que se elaboran para el consumo tienen diferentes historias pues cuentan con conocimientos que involucran la identidad y manifestaciones culturales de pueblos y comunidades.

La gastronomía es una fuente significativa de la identidad de una sociedad, lo que la convierte en un punto fundamental para generar una gran experiencia turística. Esta misma se ha evolucionado en estilos y gustos, partiendo de su raíz cultural y social (Curiel, 2021).

g) Atención al cliente

(Da Silva, 2020) menciona que, la atención al cliente es una herramienta que aporta canales para establecer buenas relaciones con el cliente, mediante la generación de satisfacción con respecto a las necesidades que se presenten, además, el objetivo primordial es brindar asesoría, apoyo y orientación.

La atención al cliente también toma en cuenta diferentes riesgos o peligros que pueden generar efectos negativos, como el rechazo, burla o desinterés por la oferta de productos o servicios, es así como, la confianza y la seguridad son puntos clave al momento de relacionarse con los clientes, de esta manera se crea un vínculo que da paso a satisfacer adecuadamente las necesidades de las personas (Garzón, 2016).

h) Satisfacción

Los autores (Cano et al., 2018) mencionan que la satisfacción en el cliente se refiere a los estados de ánimo que puede presentar una persona como resultado de comparar la percepción con la experiencia al obtener un producto o servicio, es decir, la satisfacción tiene la finalidad de cumplir con las expectativas que el consumidor se planteó antes de evaluar, probar, sentir o adquirir un producto o servicio.

De igual manera, (Flores, 2019) define a la satisfacción como un estado mental en el cual influyen emociones, objetos, respuestas, soluciones que den fin los deseos o necesidades del cliente o consumidor.

i) Recomendación

(Guadarrama & Rosales, 2015) dicen que las recomendaciones mediante las opiniones de clientes están sustentadas en la atención y servicio al cliente que experimentan en un lugar en particular, además, las recomendaciones empiezan cuando el cliente está satisfecho y feliz con el producto o servicio que ha adquirido, también generan lealtad al negocio o empresa lo cual es una ventaja muy rentable en el mercado, pues no es necesario buscar nuevos cliente para los productos disponibles.

j) Inocuidad

La inocuidad se entiende como los procesos que preparan y aseguran a los alimentos para que no ocasionen daños en la salud, sin embargo, hay excepciones en algunos procesos que manejan procesos que evalúan niveles de riesgo aceptables; los alimentos inocuos toman en cuenta todos los peligros desde patógenos a contaminantes químicos o físicos, por lo que la función de la inocuidad es garantizar el consumo adecuado de alimentos.

(Mercado, 2007) menciona que la producción y consumo de alimentos está bajo nuevas ideas y características, pues existe una gran responsabilidad al momento de manipular materia prima para la generación de alimentos, la inocuidad influye de manera directa o indirecta en la mayoría de procesos, incluyendo la forma en como se sirven alimentos los clientes.

k) Calidad

La calidad está en la esencia del ser humano, pues constantemente busca mejorar cada uno de los aspectos de la vida, es así como hacer las cosas bien se convierte en una ventaja enorme al momento de ofertar un servicio o profundo, los cliente van a preferir lugares donde se realicen actividades de la mejor manera (Rodríguez & Rodríguez, 2009).

(Machado, 2016) define a la calidad como las técnicas y procesos para cumplir con peticiones, además son las actividades que conllevan a satisfacer las necesidades de las personas, utilizando herramientas, métodos y actividades creativas que personalicen el servicio o producto ofertado.

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1 Métodos

El método para emplearse en la investigación es documental, Rizo (2015) menciona que, este tipo de investigación sirve para recopilar información de tesis, artículos científicos, libros, entre otros materiales teóricos (p. 7).

Además, se empleó el estudio de campo, pues, se procederá a estructurar un instrumento de evaluación para la recolección de datos en la localidad en estudio.

3.2 Tipo de investigación

3.2.1 Investigación descriptiva

Conocida también como investigación estadística, mide cada una de las variables presentes en la investigación de manera independiente, es decir, se encarga de describir los datos y características del fenómeno en estudio (Marroquín, 2012, p. 5).

Así mismo, este tipo de investigación se emplea al contar con escasa información del fenómeno en estudio, por lo que, el conocimiento generado en la investigación da paso a explicaciones a otros aspectos que guardan relación.

3.2.2 Investigación correlacional

La investigación correlacional permite el estudio de las variables sin necesidad de manipularlas, es decir, establece información a partir de la relación de las variables independiente y dependiente (Arias, 2020, p. 1).

Corroborando, Mejía (2017) dice que, la investigación correlacional se define como la relación entre dos variables, consiste en buscar la conexión e interacción de las variables entre sí para evidenciar como el cambio en una de ellas afecta directamente a la otra (p.1).

3.3 Diseño de investigación

3.3.1 Diseño no experimental

El diseño de la investigación es no experimental porque no se van a manipular las variables, simplemente se realizará la observación de los fenómenos que intervienen en el caso de estudio (Mata, 2019, p. 2).

Así mismo, García (2011) menciona que, el diseño no experimental evidencia los efectos ya producidos por el fenómeno en estudio, además de que las variables no son modificadas, tan solo son seleccionadas y observadas para distinguir sus características (p. 6).

3.4 Corte

3.4.1 Corte transversal o transeccional

El corte de la investigación es transversal o transeccional porque se analizará los datos a recopilar de cada una de las variables en un determinado periodo de tiempo, tomando en cuenta una población específica y muestra.

3.5 Población

La población de la variable independiente está conformada por los representantes de 30 establecimientos gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde, los cuales cuentan con la experiencia y conocimiento claro en cuanto a la preparación de platos típicos que forman parte del patrimonio alimentario del cantón, los cuales se detallan a continuación:

Tabla 1. *Establecimiento Gastronómicos del Cantón General Antonio Elizalde*

N°	Representante / Propietario	Clasificación
1	Alfonso Tacuri	Picantería
2	Sonia Brito	Heladería
3	Rosa Valverde	Picantería
4	Narcisa Sánchez	Restaurante
5	Elsa Caiza	Picantería
6	Narcisa Barreno	Restaurante
7	Juan Luis Noriega	Restaurante
8	Marina Sánchez	Picantería
9	Martha Vilema	Picantería
10	Enma Paredes	Restaurante
11	Rosa Bejarano	Restaurante
12	Andrea Lazo	Restaurante
13	Mónica Villacis	Restaurante
14	Raúl Benavides	Restaurante
15	Lilia Espinoza	Restaurante
16	Fernando Coronel	Restaurante
17	Holger Morocho	Restaurante
18	Ruth Tufiño	Restaurante
19	Mariana Silva	Restaurante
20	María Lema Dutan	Restaurante
21	Marvin Solís	Restaurante
22	Elkin Suarez	Restaurante
23	José Guerrero	Restaurante
24	Ángel Llorente	Restaurante
25	Blanca Laje	Picantería
26	Margarita López	Restaurante
27	Dolores Estrella	Picantería

28	Angelita Alarcón	Restaurante
29	Wilfrido Quezada	Picantería
30	Erika Toalombo	Restaurante

Nota: Adaptado de Catastro Unidad de Turismo GAD Cantón General Antonio Elizalde. Orozco (2022)

3.5.1 Población: Turismo Gastronómico

Se aplicó el muestreo no probabilístico por bola de nieve, se desea encuestar a una población con características específicas, es así, que dicho muestreo está conformado por 50 turistas que visitaron el cantón General Antonio Elizalde las dos últimas semanas del mes de julio, por motivo de festividades del cantón. Para la realización de este estudio se consideró a los turistas debido a que ellos viven la realidad del servicio y comercialización que brindan los establecimientos gastronómicos de la zona, por lo que con sus contribuciones en la investigación se puede generar una propuesta que beneficie al desarrollo turístico de la localidad en cuanto a gastronomía.

a) Selección de la muestra

La muestra es de 50 personas y se distribuye entre la cabecera cantonal y los 8 recintos que conforman el cantón General Antonio Elizalde:

Tabla 2. *Turistas del Cantón General Antonio Elizalde*

Bucay (Cabecera Cantonal)	10
Recinto Matilde Esther	5
Recinto El Batán	5
Recinto Bethania	5
Recinto Esperanza Baja	5
Recinto San Pedro	5
Recinto El Limón	5
Recinto Esperanza Alta	5
Recinto Altos de Bucay	5
Total	50

Nota: La tabla presenta los nombres de la cabecera cantonal y recintos del cantón General Antonio Elizalde. Orozco (2022)

3.6 Técnicas e instrumentos de investigación

En esta investigación se utilizaron cuestionarios tanto para la variable dependiente como independiente, estos instrumentos se aplicaron a los representantes de los establecimientos gastronómicos y turistas del Cantón General Antonio Elizalde. En cada uno de los cuestionarios se plasmaron preguntas específicas que mediante una investigación de campo sirvieron para la recolección de datos y levantamiento de información para efectos de desarrollo de esta investigación.

3.6.1 Técnicas

Las técnicas de investigación conforman un conjunto de procedimientos organizados de forma sistemática que guían al investigador para obtener información y profundizar en el conocimiento, son medios para adquirir y almacenar datos para el posterior planteamiento de nuevas líneas de investigación (Maya, 2014).

Para efectos de este proyecto de investigación se utilizó la encuesta como medio para recolectar datos que aporten a la toma de decisiones de este estudio.

3.6.2 Instrumentos

En base a la matriz de operacionalización de variables, se consideró factible realizar un cuestionario que consta de 9 preguntas con respecto a las dimensiones de las variables dependiente e independiente, preguntas que han sido valoradas bajo la escala de Likert, así mismo se colocaron preguntas para obtener información general como género, edad, nivel de instrucción y años de experiencia.

Los instrumentos fueron aplicados a los representantes o propietarios de los establecimientos gastronómicos y turistas del Cantón General Antonio Elizalde, con la finalidad de evaluar el nivel de importancia tanto del Patrimonio Alimentario como del Turismo Gastronómico.

3.7 Validez de los instrumentos

Luego del proceso de estructuración y revisión de las encuestas con el consentimiento del tutor se procedió a seguir con la validación de los instrumentos mediante criterios de expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo, los cuales revisaron, analizaron y aprobaron el contenido de los cuestionarios.

La validación de los instrumentos de investigación tiene la aprobación de 3 expertos, quienes son docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera / Turismo.

Tabla 3. Validación de Expertos

Nombre	Cargo que desempeña
Mgs. Henry Villa	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera / Turismo
Mgs. Paula Moreno	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera / Turismo
Dr. Diego Calvopiña	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera / Turismo

Nota: La tabla presenta los nombres y cargos de cada uno de los expertos que validaron los instrumentos. Orozco (2022)

3.8 Confiabilidad de los instrumentos

3.8.1 Confiabilidad Variable Independiente (Patrimonio Alimentario)

Para evaluar los coeficientes de alfa de Cronbach González Alonso, J., & Santacruz Pazmiño, M. (2015). Recomiendan lo siguiente:

- 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

A través del análisis de fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable independiente se ha encuestado a representantes o propietarios del Cantón General Antonio Elizalde, se generaron los siguientes resultados:

Tabla 4. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente
Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,882	9

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

Se concluye que el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,882, por lo que se considera un criterio de aceptación y confiabilidad como **Bueno**.

3.8.2 Confiabilidad de la Variable Dependiente (Turismo Gastronómico)

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente se ha encuestado a turistas que han visitado el Cantón General Antonio Elizalde, se generaron los siguientes resultados:

Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,729	9

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

Se concluye que el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,729, por lo que se considera un criterio de aceptación y confiabilidad como **Aceptable**.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

En base a la información recolectada por la aplicación de encuestas en el cantón General Antonio Elizalde, a continuación, se presenta los análisis e interpretaciones de resultados de las variables dependiente e independiente.

4.1.1 Análisis e interpretación de resultados: Patrimonio Alimentario

Tabla 6. Resumen e interpretación de resultados – Patrimonio Alimentario

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Se observa que del total de representantes de establecimientos gastronómicos: el 86,67% es de género femenino y el 13,33 es de género masculino, por lo que, se concluye que el mayor porcentaje 86,67% de los encuestados son de género femenino.
b)	Edad en años	Se observa que del total de representantes de establecimientos gastronómicos: el 6,67% se encuentran en un rango de edad de entre 18-28 años, el 20% de encuestados estiman una edad de entre 29-39 años, el 30% tiene 40-50 años, el 33,33% tiene un rango de edad de 51-61 años y el 10% corresponde a +62 años. Se concluye entonces que el mayor porcentaje corresponde al 33,33% que hace alusión a los representantes de establecimientos gastronómicos que tienen un rango de edad de entre 51-61 años.
c)	Nivel de Educación	Del total de encuestados, el 36,67% poseen un nivel de educación primaria, el 56,65% menciona que tiene un nivel de educación secundaria y el 6,67% ha accedido a educación de tercer nivel. Por lo que, se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 56,65%, es decir la mayoría de representantes de establecimientos gastronómicos poseen un nivel de educación secundaria.
d)	Años de experiencia en Alimentos & Bebidas	Se observa que, del total de representantes de establecimientos gastronómicos, el 3,33% tiene de 1 a 5 años de experiencia dentro del sector, el 26,67% lleva en el mercado de 5 a 10 años, el 40% menciona que se dedica al sector de alimentos & bebidas de 10 a 15 años,

el 13,33% tiene de 15 a 20 años de experiencia y el 16,67% cuenta con más de 20 años de experiencia. Entonces, se concluye que el mayor valor corresponde al 40% de los representantes de establecimientos gastronómicos que cuentan con 10 a 15 años de experiencia en alimentos & bebidas.

HERENCIA CULTURAL

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | ¿Qué tan importante considera usted La afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos en su establecimiento de alimentos y bebidas? | Del total de encuestados, el 40% menciona que la afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos es importante, mientras que el 60% dice que afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos es muy importante. Por lo que, se concluye que la afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos es Muy importante. |
| 2 | ¿Qué tan importante considera usted el uso de saberes con respecto a utensilios ancestrales para la preparación de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde? | Se establece que, el 3,33% de los encuestados considera nada importante al uso de saberes, el 16,67% menciona que es poco importante el uso de saberes, mientras que el 33,33% de los representantes de establecimientos gastronómicos consideran medianamente importante e importante al uso de saberes y el 13,33% considera muy importante el uso de saberes. Por lo que, se concluye que el mayor valor es de 33,33% que significa que el uso de saberes en la preparación de alimentos y bebidas es Importante. |
| 3 | ¿Qué tan importante considera usted conocer el origen de los platos tradicionales y típicos del cantón General Antonio Elizalde? | Se observa que, el 23,33% de representantes de establecimientos gastronómicos califican como poco importante a conocer el origen de platos típicos y tradicionales, el 20% considera que conocer el origen de platos típicos y tradicionales es medianamente importante, el 33,33% opina que es importante conocer el origen de platos típicos y tradicionales y el 23,33% menciona que es muy importante conocer el origen de platos típicos y tradicionales. Se concluye entonces, que el mayor valor es de 33,33% por lo que conocer el origen de platos típicos y tradicionales es Importante. |

TÉCNICAS CULINARIAS

4	¿Qué tan importante considera usted conocer las formas de transformación de alimentos y bebidas que se usan en el cantón General Antonio Elizalde?	Se establece que, el 10% de encuestados considera medianamente importante conocer las formas de transformación de alimentos, el 53,33% opina que es importante conocer las formas de transformación de alimentos y el 36,67% menciona que conocer las formas de transformación de alimentos es muy importante. Se concluye así, que el mayor valor es de 53,33%, esto quiere decir que conocer las formas de transformación de alimentos es Importante.
5	¿Qué tan importante considera usted aplicar los métodos de cocina de alimentos y bebidas propios del cantón General Antonio Elizalde?	Se establece al 16,67% de encuestados opinan que aplicar los métodos de cocina propios del cantón es medianamente importante, el 56,67% considera que es importante aplicar métodos de cocina propios del cantón y el 26,67% dice que aplicar métodos de cocina propios del cantón es muy importante. Por lo que, se concluye como mayor valor al 56,67% del cual los encuestados mencionan que aplicar métodos de cocina propios del cantón es Importante.
6	¿Qué tan importante considera usted las prácticas culturales utilizadas en la preparación alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?	Del total de encuestados, el 3,33% menciona que utilizar prácticas culturales es poco importante, mientras que el 60% dice que utilizar prácticas culturales es medianamente importante, el 26,67 opina que utilizar prácticas culturales es importante y el 10% considera que utilizar prácticas culturales es muy importante. Entonces se concluye, que el utilizar prácticas culturales por el mayor valor de 60% es Medianamente importante.

CULTURA ALIMENTARIA

7	¿Qué tan importante considera usted las creencias utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?	Se observa que los representantes de establecimientos gastronómicos en un 33,33% opina que el uso de creencias es poco importante, mientras para el 23,33% el uso de creencias es medianamente importante, el 16,67% consideran al uso de creencias como nada importante e importante respectivamente y el 10% considera muy importante al uso de creencias. Se concluye así que el 33,33% de encuestados considera al uso de creencias Poco importante.
---	---	--

8	¿Qué tan importante considera usted las costumbres utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?	Del total de encuestados, el 20% menciona que es poco importante el uso de costumbres, mientras que el 40% considera al uso de costumbres como medianamente importante, el 30% califica al uso de costumbres como importante y el 10% considera muy importante al uso de costumbres. Se concluye entonces, que la mayoría de encuestados con el 40% considera al uso de costumbres como Medianamente importante.
<hr/>		
9	¿Qué tan importante considera usted las representaciones culturales de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?	Se observa que el 6,67% de encuestados considera nada importante a las representaciones culturales, el 50% opina que las representaciones culturales son poco importantes, mientras que el 13,33% dice que las representaciones culturales son medianamente importantes, por otro lado, el 10% considera importante a las representaciones culturales y el 20% dice que las representaciones culturales son muy importantes. Se concluye que la mayor parte de encuestados con el 50% considera a las representaciones culturales como Poco importantes.

Nota: Encuestas aplicadas en el sitio de estudio. Orozco (2022)

4.1.2 Análisis e interpretación de resultados: Turismo Gastronómico

Tabla 7. Resumen e interpretación de resultados – Turismo Gastronómico

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Se observa que del total de turistas encuestados el 52% es de género femenino y el 48% es de género masculino, por lo que, se concluye que el mayor porcentaje 52% de los encuestados son de género femenino.
b)	Edad en años	Se observa que del total de turistas encuestados el 20% se encuentran en un rango de edad de entre 18-28 años, el 38% de encuestados estiman una edad de entre 29-39 años, el 14% corresponde a un rango de edad entre 40-50 años, 51-61 años y +62 años respectivamente. Se concluye entonces que el mayor porcentaje corresponde al 38% que hace alusión a los representantes de establecimientos gastronómicos que tienen un rango de edad de entre 29-39 años
c)	Nivel de Educación	Del total de encuestados, el 16% poseen un nivel de educación primaria, el 38% menciona que tiene un nivel de educación secundaria y de tercer nivel respectivamente y el 8% menciona que tiene un nivel de educación de técnico – tecnológico. Por lo que, se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 38%, es decir la mayoría de turistas cuentan con un nivel de educación de secundaria y tercer nivel.
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS		
1	¿Qué tan importante considera usted certificar a los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?	Se observa que, del total de turistas, el 26% opina que es medianamente importante certificar a los prestadores de servicios, el 48% opina es importante certificar a los prestadores de servicios y el 26% de turistas encuestados considera muy importante certificar a los prestadores de servicios. Se concluye entonces por el mayor valor que es 48% que certificar a los prestadores de servicios es Importante.

2	¿Qué tan importante considera usted la promoción de platos típicos y tradicionales del cantón General Antonio Elizalde?	Se establece que el 18% de turistas encuestados considera medianamente importante la promoción de platos típicos y tradicionales, el 66% opina que la promoción de platos típicos y tradicionales es importante y el 16% de encuestados dice que la promoción de platos típicos y tradicionales es muy importante. Por lo que, dado el mayor valor que es 66%, la promoción de platos típicos y tradicionales es Importante.
3	¿Qué tan importante considera usted a la gastronomía como factor clave para el desarrollo turístico del cantón General Antonio Elizalde?	Del total de encuestados, el 10% de turistas menciona que es poco importante la gastronomía, mientras que el 16% opina que la gastronomía es medianamente importante, el 26% considera a la gastronomía como importante y el 48% de turistas encuestados menciona que la gastronomía es muy importante. Se concluye entonces que con el mayor valor que es 48%, la gastronomía es Muy importante.

EXPERIENCIA

4	¿Qué tan importante considera usted la formación y capacitación orientada a la atención al cliente de los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?	Se observa que, del total de encuestados, el 8% considera medianamente importante a la atención al cliente, el 70% opina que la atención al cliente es importante y el 22% estima que es muy importante la atención al cliente. Por lo que, dado el mayor valor de 70%, la atención al cliente es Importante.
5	¿Qué tan importante considera usted garantizar la satisfacción de los consumidores frente a la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?	Del total de turistas encuestados, el 34% menciona que la satisfacción es medianamente importante, mientras que el 48% opina que la satisfacción es importante y el 18% estima a la satisfacción como muy importante. Dado el 48% como valor más alto, se concluye que la satisfacción es Importante.

6	¿Qué tan importante considera usted generar recomendaciones de la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?	Se observa que el 6% de encuestados menciona como poco importante a la recomendación, el 62% considera a la recomendación como medianamente importante, mientras que el 24% menciona que la recomendación es importante y el 8% dice que la recomendación es muy importante. Se concluye entonces que la recomendación por el valor más alto que es del 62%, es Medianamente importante.
---	---	--

SERVICIO

7	¿Qué tan importante considera usted la inocuidad en la preparación de alimentos y bebidas?	Del total de encuestados, el 52% considera a la inocuidad como importante, mientras que el 48% estima a la inocuidad como muy importante, por lo que, se concluye por el valor más alto que es 52% que la inocuidad es Importante.
8	¿Qué tan importante considera usted la calidad de la prestación de servicios en establecimientos gastronómicos?	Se observa que, de los turistas encuestados, el 2% considera a la calidad como medianamente importante, mientras que el 24% estima a la calidad como importante y el 74% de encuestados opina que la calidad es muy importante. Se concluye entonces, dado el mayor de los valores, que es 74%, a la calidad como Muy importante.
9	¿Qué tan importante considera usted la presentación de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos?	Se observa que el 16% de encuestados opina que la presentación de alimentos es poco importante, el 30% menciona que la presentación de alimentos es medianamente importante, por otro lado, el 42% considera que la presentación de alimentos es importante y el 12% dice que la presentación de alimentos es muy importante. Dado que el 42% es el mayor de los valores, se concluye que la presentación de alimentos es Importante.

Nota: Encuestas aplicadas en el sitio de estudio. Orozco (2022)

4.2 Prueba de Hipótesis

4.2.1 Hipótesis General

a) *Planteamiento de hipótesis*

H₁: El patrimonio alimentario incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas

H₀: El patrimonio alimentario no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

b) *Nivel de significancia*

$\alpha = 0,05$

c) *Elección del estadístico de prueba*

Se consideró para la prueba de hipótesis general el análisis de las dos variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influyen significativamente.

d) *Lectura de P _ valor*

Tabla 8. Prueba de hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	83,156 ^a	63	,045
Razón de verosimilitud	80,340	63	,069
Asociación lineal por lineal	1,324	1	,250
N de casos válidos	90		

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

e) *Decisión*

El cálculo de Chi - cuadrado estimado para la prueba de hipótesis general, se obtuvo el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,045 < \alpha = 0,05$, por lo que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alternante (H_1).

4.2.2 Hipótesis específica 1

a) Planteamiento de hipótesis

H₁: La herencia cultural incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: La herencia cultural no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Se consideró para la prueba de hipótesis específica 1 el análisis de las dos variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influyen significativamente

d) Lectura de P _ valor

Tabla 9. Prueba de hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	8,297 ^a	2	,016
Razón de verosimilitud	9,782	2	,008
Asociación lineal por lineal	7,449	1	,006
N de casos válidos	30		

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

e) Decisión

El cálculo de Chi - cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 1, se obtuvo el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,016 < \alpha = 0,05$, por lo que se acepta la hipótesis alternante (H_1) y se rechaza la hipótesis nula (H_0).

4.2.3 Hipótesis específica 2

a) Planteamiento de hipótesis

H₁: Las técnicas culinarias inciden en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: Las técnicas culinarias no inciden en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Se consideró para la prueba de hipótesis específica 2 el análisis de las dos variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influyen significativamente.

d) Lectura de P _ valor

Tabla 10. Prueba de hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	7,547 ^a	4	,110
Razón de verosimilitud	7,826	4	,098
Asociación lineal por lineal	1,213	1	,271
N de casos válidos	30		

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

e) Decisión

El cálculo de Chi - cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 2, se obtuvo el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,110 > \alpha = 0,05$, por lo que se acepta la hipótesis nula (H_0) y se rechaza la hipótesis alternante (H_1).

4.2.4 Hipótesis específica 3

a) Planteamiento de hipótesis

H₁: La cultura alimentaria incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

H₀: La cultura alimentaria no incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Se consideró para la prueba de hipótesis específica 3 el análisis de las dos variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influyen significativamente

d) Lectura de P _ valor

Tabla 11. Prueba de hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	13,357 ^a	4	,010
Razón de verosimilitud	10,511	4	,033
Asociación lineal por lineal	,833	1	,362
N de casos válidos	30		

Nota: Adaptado de software SPSS versión 23. Orozco (2022)

e) Decisión

El cálculo de Chi - cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 3, se obtuvo el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,010 < \alpha = 0,05$, por lo que se acepta la hipótesis alternativa (H_1) y se rechaza la hipótesis nula (H_0).

4.3 Análisis FODA

Tabla 12. FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Diversidad gastronómica • Los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cuentan con años considerables de experiencia. • Ubicación estratégica del cantón 	<ul style="list-style-type: none"> • Programas y cursos de capacitación • Posicionamiento del turismo gastronómico • Ferias y exposiciones turísticas y culturales.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de interés en preservar las técnicas culinarias • Baja promoción de la gastronomía local • Desconocimiento de la preparación de platos típicos de la localidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desastres naturales • Escaso apoyo económico • Virus o enfermedades transmisibles

Nota: Información recolectada de los resultados obtenido de la investigación en el cantón Orozco (2022)

4.3.1 Estrategias FODA Cruzado

Tabla 13. FODA Cruzado

OFENSIVAS	DEFENSIVAS
<ul style="list-style-type: none"> • F1-O3 Crear espacios como exposiciones y ferias para aprovechar la extensa diversidad gastronómica, con el fin de mejorar la economía y dar a conocer al cantón. • F2-O1 Inscribir a los prestadores de servicios en las capacitaciones que El MINTUR y entidades privadas generan mes a mes, con el fin de complementar los años de experiencia y así mejorar la calidad de sus productos. • F3-O2 Crear un mapa gastronómico con el fin de 	<ul style="list-style-type: none"> • F1-A2 Incentivar a los prestadores de servicios a buscar financiamiento externo (otras ciudades). • F2-A3 Realizar un plan de bioseguridad para los establecimientos gastronómicos. • F3-A1 Generar un plan de salvaguarda para garantizar el bienestar y seguridad de los prestadores de servicio y turistas.

posicionar al cantón como un destino gastronómico.

ADAPTATIVA

- D1-O3 Diseñar exposiciones explícitamente gastronómicas para preservar y elevar los conocimientos en la población respecto a platos típicos.
- D2-O1 Generar contactos en capacitaciones y cursos para dar a conocer el potencial del turismo gastronómico del cantón.
- D3-O2 Desarrollar talleres turísticos en los establecimientos gastronómicos para conocer el proceso de elaboración de platos típicos.

SUPERVIVENCIA

- D1-A2 Gestionar vías alternas
- D2-A1 Gestionar proyectos de auto sustentabilidad
- D3-A3 Desarrollar planes de contingencia de brotes.

Nota: Información recolectada de los resultados obtenido de la investigación en el cantón. Orozco (2022)

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Con base en los resultados obtenidos durante el desarrollo de la investigación, se evidencia que los propietarios y/o gerentes de los prestadores turísticos de alimentos y bebidas, así como la población en general tienen un conocimiento medio acerca del patrimonio alimentario, es decir, mezclan procesos y técnicas heredados por generaciones con la modernidad, además, dentro del cantón los prestadores de servicios confunden los platos tradicionales y típicos, no se conoce de platos tradicionales, sin embargo, se maneja una lista extensa de platos típicos.
- Mediante los resultados, se puede evidenciar que las técnicas culinarias no se relacionan con el turismo gastronómico, ya que, los propietarios/gerentes de los prestadores turísticos gastronómicos y la población han dejado de lado las prácticas culturales y culinaria heredados por otras generaciones, además de las diferentes técnicas de transformación y conservación de los alimentos.
- De acuerdo con los resultados obtenidos y analizados se puede constatar que la cultura alimentaria influye en el turismo gastronómico, puesto que, la población posee conocimiento acerca de las creencias de las propiedades nutritivas y medicinales de ciertos productos, además, se puede notar que hacen uso de elementos de la naturaleza para la elaboración de los platos, por lo que, en la actualidad se han conservado las costumbres culinarias familiares.
- Con base a la investigación realizada se puede determinar que la población de a poco va perdiendo las prácticas culturales, debido a que, en limitados establecimientos gastronómicos registrados es escaso el uso de utensilios ancestrales como cucharas de palo, tiesto, ollas de barro, técnicas de cocción en hornos de leña, entre otros.
- Gracias a los resultados, se constata que existe una relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico, aunque en la actualidad no se manejen las técnicas culinarias que generaciones pasadas establecieron, sin embargo, los platos típicos que hoy en día ofrece el cantón General Antonio Elizalde es motivo de interés y visita, por lo que, es posible un desarrollo positivo del turismo dentro de la localidad.

5.2 Recomendaciones

- Es necesario identificar y describir el patrimonio alimentario del cantón mediante un levantamiento de datos y así ayudar a enriquecer el conocimiento de futuras generaciones mediante un documento oficial y tangible.
- Establecer ferias turísticas enfocadas en el aprovechamiento consciente y responsable de los productos locales, además de presentar los platos típicos del cantón con el fin de ampliar los conocimientos de la población local y que sirva para la promoción y desarrollo del turismo de la localidad.
- Realizar un mapa gastronómico que sirva de guía para la población local y turistas al momento de ofertar los platos típicos del cantón, con el fin de potenciar el origen, historia, ingredientes, proceso e importancia simbólica de los mismos, pues, de este modo se podrá valorar y rescatar la identidad cultural del cantón y posicionarlo turísticamente.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Título de la propuesta

Mapa Gastronómico para el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón General Antonio Elizalde, Provincia del Guayas.

6.2 Introducción

El mapa gastronómico se considera como una estrategia para otorgar relevancia al patrimonio alimentario de un territorio, así como también fomenta las técnicas de preparación que involucran tradiciones, costumbres e historia, por lo que el mapa gastronómico propuesto reúne información relevante de los platos emblemáticos de la localidad para dar paso al desarrollo del turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde. Es importante recalcar la participación de los actores locales en la potenciación de los productos locales y el turismo.

El mapa gastronómico tiene como finalidad ser un instrumento técnico para los actores locales como son autoridades y propietarios de establecimientos gastronómicos para conservar y dar puesta en valor al patrimonio alimentario de la localidad, a su vez, el mapa gastronómico sirve como apoyo para la planta turística del cantón, pues servirá de orientación para visitantes nacionales y extranjeros al momento de descubrir y conocer la gastronomía del cantón General Antonio Elizalde, garantizando un potencial desarrollo del turismo gastronómico en la localidad.

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo General

- Realizar un mapa gastronómico basado en el patrimonio alimentario del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

6.3.2 Objetivos Específicos

- Seleccionar la comida típica del cantón General Antonio Elizalde.
- Establecer los criterios técnicos que evalúen características importantes de los platos típicos.
- Definir actores locales de acuerdo con su nivel de intervención en el mapa gastronómico.
- Elaborar el mapa gastronómico y folleto de apoyo con los platos típicos del cantón General Antonio Elizalde

6.4 Desarrollo de la propuesta

a) Selección de platos típicos

En el proceso de selección de los platos típicos, se tomó información de la oferta que presentan los establecimientos gastronómicos del cantón, así como también de la información validada en fichas de levantamiento y jerarquización de atractivos turísticos, otorgadas por el Licenciado Jorge Montalvo que ejerce el cargo de Jefe de Turismo en el Municipio del cantón General Antonio Elizalde.

Una vez recopilada la información, se establece el siguiente listado:

Tabla 14. Lista Platos Típicos

Platos Típicos del Cantón General Antonio Elizalde
Llapingachos
Hornado
Caldo de salchicha
Caldo de gallina
Tilapia asada
Yahuarlocro
Encebollado
Bolón de verde
Empandas de verde
Helados de paila
Seco de pollo
Jugo de caña
Guatita
Fritada
Humas
Chigüiles
Tamales

Nota: Información recolectada de fichas de atractivos turístico de la Unidad de Turismo del GAD Municipal del cantón General Antonio Elizalde. Orozco (2022)

b) Criterios técnicos

Determinar criterios técnicos permite evaluar desde el punto de vista del sector turístico a las características más importantes de los platos típicos. Tomando en cuenta la investigación

previa, a continuación, se definen los criterios que se asemejan a la realidad turística de la localidad:

Tabla 15. Criterios técnicos

Criterio	Descripción
Tradición	Legado del alimento o bebida referente a las técnicas culinarias y costumbres que mantengan la identidad de la localidad.
Vigencia	Consumo del alimento o bebida en la actualidad.
Ingrediente locales	Uso de productos obtenidos en la localidad o región.
Oferta en el destino	Disponibilidad de los platos típicos en establecimientos gastronómicos para el consumo de turistas y visitantes.

Nota: Información recolectada de la guía metodológica para la elaboración de mapa gastronómico. MINTUR (2021)

De igual manera, se determina puntajes para evaluar a los platos típicos que cumplen con los criterios antes mencionados:

Tabla 16. Puntaje de Criterios Técnicos

	Criterio	Puntaje	
Tradición	Técnicas culinarias	5 puntos	25 PUNTOS
	Costumbres	5 puntos	
	Conservación de legado	5 puntos	
	Cultura alimentaria	5 puntos	
	Creencias	5 puntos	
Vigencia	Interés de consumo del alimento	5 puntos	25 PUNTOS
	Relevancia en la oferta gastronómica	5 puntos	
	Consumo actual del alimento	15 puntos	
Ingredientes locales	Uso de producto local	15 puntos	25 PUNTOS
	Uso de producto regional	10 puntos	
Oferta en el destino	Calidad	5 puntos	25 PUNTOS
	Seguridad alimentaria	5 puntos	
	Disponibilidad	15 puntos	

Nota: Información recolectada de la guía metodológica para la elaboración de mapa gastronómico. MINTUR (2021)

Al tener en claro todos los aspectos que con lleva los puntos críticos, se procede a enlistar los platos típicos del Cantón General Antonio Elizalde:

Tabla 17. Evaluación de platos típicos

Nombre del plato	Criterio				Puntaje Total
	Tradición	Vigencia	Ingredientes locales	Oferta en el destino	
Llapingachos	25	25	10	25	85
Hornado	25	25	20	25	95
Caldo de salchicha	25	20	20	5	50
Caldo de gallina	25	25	25	25	100
Tilapia asada	25	20	20	15	80
Yahuarlocro	25	25	25	25	100
Encebollado	25	25	25	25	100
Bolón de verde	25	20	25	15	85
Helado de paila	20	25	20	25	90
Seco de pollo	25	25	25	25	100
Jugo de caña	20	10	25	10	65
Guatita	25	25	25	25	100
Fritada	25	25	20	20	90
Humas	25	10	15	10	60
Chigüiles	20	10	10	5	45
Tamales	20	10	10	5	45

Nota: Información recolectada mediante el diálogo con los prestadores de servicios del cantón. Orozco (2022)

c) Actores Locales

- Gestión municipal

Objetivo: Generar herramientas y recursos que promuevan el desarrollo turístico gastronómico del cantón General Antonio Elizalde para fomentar el patrimonio alimentario de la localidad.

Intervención:

- Actualizar fichas técnicas del patrimonio alimentario.
- Promover el mapa gastronómico en cuentas oficiales del GADM
- Crear alianzas estratégicas con el MINTUR y entidades privadas para la inscripción en capacitaciones.

- Desarrollar espacios de convivencia con la localidad como talleres turísticos y ferias gastronómicas.

- **Propietarios de establecimientos gastronómicos**

Objetivo: Promover la participación de los establecimientos gastronómicos en capacitaciones, talleres y ferias del cantón General Antonio Elizalde.

Intervención:

- Recetas estándar de los platos típicos de la localidad.
- Participar en convenciones, capacitaciones, seminarios para la mejora del servicio.
- Proyecto financiero para la mejora de calidad del servicio.

d) Mapa Gastronómico

Ilustración 1. Mapa Gastronómico



Nota: Adaptada de Diseñador de Canva. Orozco (2022)

Inventario de establecimientos gastronómicos

Tabla 18. *Inventario de establecimientos gastronómicos*

Establecimiento	Ubicación	Propietario	Teléfono	Oferta
Bolonazo de Alancito	Av. General Raúl Banderas	Mónica Villacis	0991793321	Bolón de verde
La Sazón de Lilia	Av Raúl Banderas	Lilia Espinoza	0980602244	Caldo de gallina Seco de pollo Caldo de gallina
Comedor Mary	Paradero La Puntilla	Mariana Silva	0979986026	Seco de pollo Guatita Caldo de gallina
Comedor Niña Katty	Paradero La Puntilla	Olga Moina Moina	0994156291	Fritada Seco de pollo Guatita Caldo de gallina
Comedor Andrea	Paradero La Puntilla	Andrea Loza	0994544285	Fritada Seco de pollo Guatita Fritada
Picanteria	9 de Octubre y Ferroviario	Martha Lema Vilema	0980457252	Guatita Hornado
El Sabor de Mami Maria	Av. Garcia Moreno “Cancha Ferroviaria”	Maria Lema Dutan	0986502706	Llapingachos Yahuarlocro
Encebollado El Che	Av. García Moreno Sur	Angelita Alarcon	0979353310	Encebollado
Comedor Enmita	La puntilla	Enma Paredes	0969459999	Seco de pollo Caldo de gallina Caldo de gallina
Picantería Niña Adriana	Calle 19 de Agosto (entre la Av. Paquisha y 5 de Junio)	Wilfrido Quezada	0959406185	Fritada Seco de pollo Guatita
Restaurante Camilita	Av. Sgto. Seis y García Moreno Sur	Erika Toalombo	0968466330	Seco de pollo Guatita Fritada

Nota: Adaptado del catastro de la Unidad de Turismo del GAD Municipal del cantón General Antonio Elizalde. Orozco (2022)

e) Folleto

Ilustración 2. Folleto de apoyo



Nota: Adaptada de Diseñador de Canva. Orozco (2022)

Ilustración 3. Folleto de apoyo



Nota: Adaptada de Diseñador de Canva. Orozco (2022)

De igual manera, se puede acceder a la información del mapa gastronómico mediante el siguiente link: <https://prezi.com/i/x5ieegcm5gpz/>

6.5 Conclusiones

- En conclusión, el mapa gastronómico es una herramienta fundamental para iniciar con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón General Antonio Elizalde, pues esta tipología de turismo fomenta la historia, cultura y economía de una localidad, además de generar una experiencia satisfactoria en el turista al crear una conexión directa con el patrimonio del territorio.
- El mapa gastronómico sirve como estrategia para potenciar el patrimonio alimentario de una localidad, además de generar otras herramientas y técnicas que mejoren el servicio gastronómico y así influir en el criterio del turista para visitar un destino.
- La gastronomía se ha convertido en un actor clave en el desarrollo turístico, ya que, en la actualidad, gran parte de turistas nacionales y extranjeros visitan países, ciudades, pueblos y comunidades con el afán de conocer la comida local y así vivir experiencias únicas al descubrir las tradiciones y costumbres de un territorio mediante la preparación y degustación de platos típicos.

6.6 Recomendaciones

- Gestionar las ventajas gastronómicas de la localidad mediante herramientas creativas y funcionales que generen interés de visita a los turistas.
- Diseñar estrategias de acción futura del turismo gastronómico que sirvan como anticipo a los cambios de necesidades y gustos de la demanda, de esta manera se lograría reducir el impacto negativo y encaminar al cantón como un destino turístico a futuro.
- Realizar un Plan de Desarrollo Turístico, que contenga las directrices, técnicas e instrumentos para impulsar la correcta participación de los actores involucrados, en este caso, los establecimientos gastronómicos y así junto con los demás recursos turísticos impulsar la competitividad del cantón como destino.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Bornand, I. M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral*, 23, 107-128. <https://doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107>
- Aimacaña, T. (2018). *ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA*.
- Alabuela, G. D. (2018). *Investigación del patrimonio cultural-gastronómico de la comunidad Zápara en la parroquia de Llanchama-Cocha* [BachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2018]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/8842>
- Álvarez, M. C. C. (2018). *Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico*.
- Armenta, Y. (2018). *GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN E HISTORIA*.
- Avilés, C., Inga, F., & Garrido, A. (2021). *Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar*.
- Bessièrre, J., & Bernat, E. E. (2015). Patrimonio alimentario y turismo. Maneras de comer durante las vacaciones y diversidad de estrategias de valorización territoriales: Una comparación entre Francia y España. *IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia «Otras maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones»*.
- Borda, V. U., & Garzón, N. A. Q. (2020). *Creación plan de negocios en la industria gastronómica*. 132.
- Canchiña, Á. A. (2016). *Difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsa Chila* [BachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2016]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5478>
- Cano, L. Z., Morejón, V. M. M., & Sandoval, E. C. (2018). *La satisfacción del cliente basada en la calidad del servicio a través de la eficiencia del personal y eficiencia del servicio: Un estudio empírico de la industria restaurantera*. 7.
- Chafía, J. A. C. (2021). *“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ALAUSÍ, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” AUTORA*.
- Conteras, S. (2021). *Herencia cultural: Definición, clasificación, características, ejemplos* [Lifeder]. <https://www.lifeder.com/herencia-cultural/>
- Córdova, C. O., & Callao, M. (2019). Promoción del marketing y el posicionamiento. *UCV Hacer*, 8(4), 11-20. <https://doi.org/10.18050/RevUCVHACER.v8n4a1>
- Crespo, E., & Gonzales, N. (2016). *Técnicas culinarias 2.ª edición*. Editorial Paraninfo.
- Cuenca, M. (2021). *Costumbres y tradiciones del pueblo Otavalo e Identidad Cultural*.
- Curiel, M. E. S. (2021). *Turismo Gastronómico de los Pueblos Mágicos de Jalisco*.
- Da Silva, D. (2020). *¿Qué es atención al cliente? Conoce su importancia y elementos*. Zendesk MX. <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-atencion-al-cliente/>

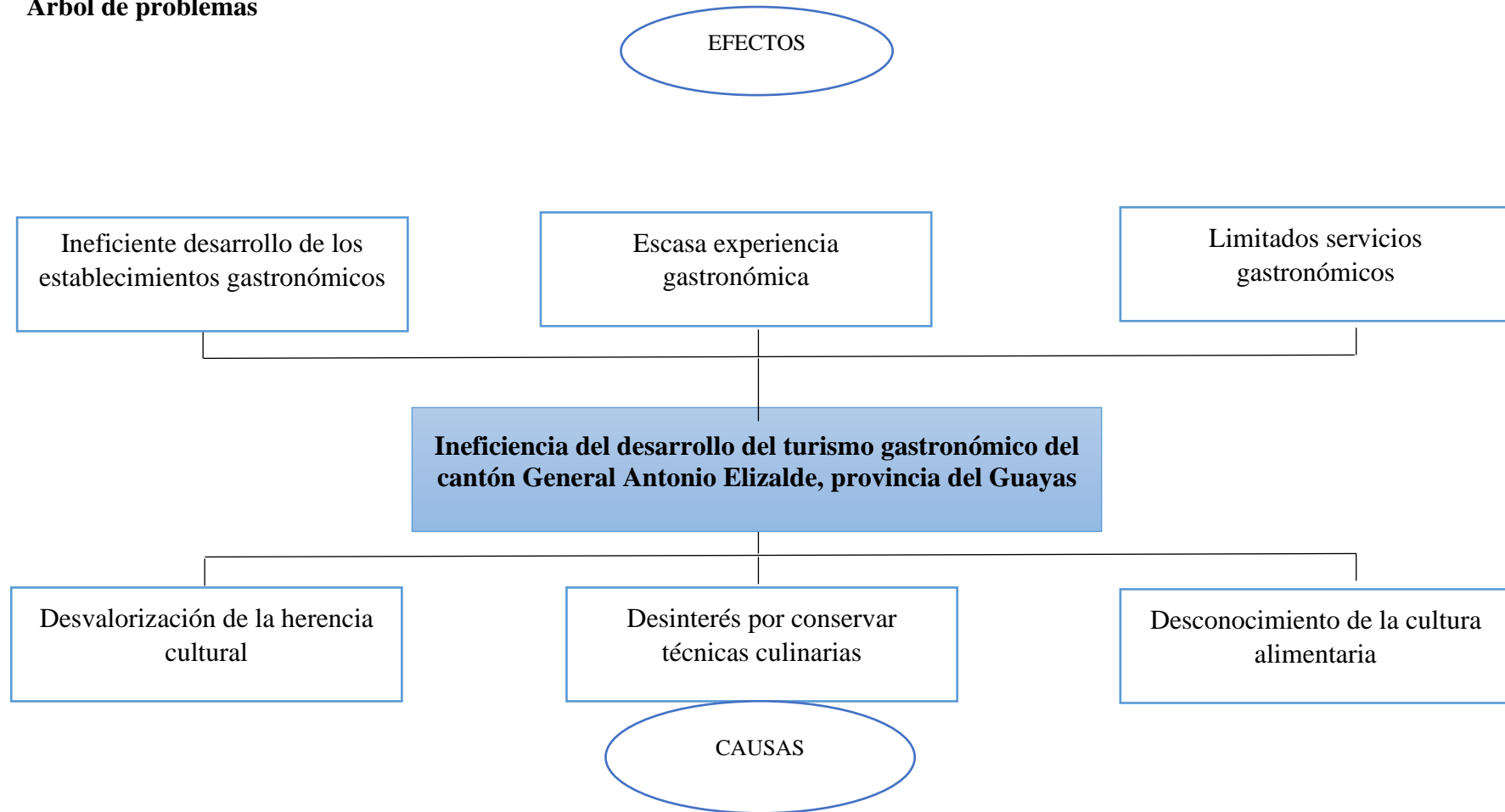
- De La Torre, G. M. V., Fernández, E. M., & Naranjo, L. M. P. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual. *Boletín de la asociación de geógrafos españoles*.
- De Moraes, M. C. (2018). *Patrimonios alimentarios, turismos y sostenibilidades*. <https://calenda.org/464488>
- Espeitx, E. (2004a). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
- Espeitx, E. (2004b). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- EUFIC. (2023). *Procesado de alimentos*. <https://www.eufic.org/es/produccion-de-alimentos/categoria/procesado-de-alimentos>
- Fiallos, S. A. (2018). *Levantamiento del patrimonio alimentario y culinario de la preparación del hornado de Sangolquí* [BachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2018]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9151>
- Flores, L. (2019). *La satisfacción del cliente como indicador de calidad*.
- García, A. A. (2019). *Marketing y el turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo* [BachelorThesis, Universidad Nacional de Chimborazo, 2019]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/5626>
- Garzón, T. (2016). *ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA CLÍNICA DE ESPECIALIDADES "SAN FRANCISCO" EN LA CIUDAD DE LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI. PROPUESTA DEL PLAN DE MARKETING*.
- González Alonso, J., & Santacruz Pazmiño, M. (2015). Calculo e interpretación del Alfa de Cronbach. . . *ISSN*, 17.
- Guadarrama, E., & Rosales, E. M. (2015). Marketing relacional: Valor, satisfacción, lealtad y retención del cliente. Análisis y reflexión teórica. *Ciencia y Sociedad*, 40(2), 307-340. <https://doi.org/10.22206/cys.2015.v40i2.pp307-340>
- Guerrero, K. P. (2015). *Mercados emblemáticos del D. M. de Quito y su patrimonio alimentario: El caso del mercado Santa Clara e itinerario turístico cultural de la comuna Santa Clara de San Millán*. [BachelorThesis, Quito: UCE]. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/6124>
- Idrovo, S. I. (2016). *Estudio y propuesta de difusión de la gastronomía del cantón General Antonio Elizalde de Bucay* [BachelorThesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/20540>
- López, A. (2019). *Técnicas de cocina. Tipos de técnicas culinarias*. Recetas de rechupete. <https://www.recetasderechupete.com/tecnicas-de-cocina-tipos-de-tecnicas-culinarias/26537/>
- Machado, A. M. (2016). 4. *El concepto de calidad*.
- Madrazo, M. M. (2005). *Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición*.
- Matta, R. (2011). *Conocimiento y poder: Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural*.

- Maya, E. (2014). *Métodos y técnicas de investigación*. 90.
- Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: Una visión integral. *Agroalimentaria*, 12(24), 119-131.
- Millán, M. G., & Agudo, E. M. (2010). *El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso*.
- Mogollón, J. H., Di-Clemente, E., & Guzmán, T. L. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de geógrafos españoles*.
- Mora, C. (2011). La Calidad del Servicio y la Satisfacción del Consumidor. *Revista Brasileira de Marketing*, 10(2), 146-162.
<https://doi.org/10.5585/remark.v10i2.2212>
- Morales, D. (2017). *MODELO DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA LOS BARES DE LA ZONA ROSA DE SANTO DOMINGO*.
- Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: La importancia de los saberes empíricos. *Actas do III Congreso Internacional de la Red SIAL: Alimentación y Territorios [CD]*.
- Moreno, P. (2020). "Patrimonio cultural inmaterial y turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba".
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6636>
- Oliva, E. J. D. (2005). *Del servicio y sus modelos de medición*. 18.
- Palacios, A. B. (2012). Representaciones sociales de grupos culturales diversos: Una estrategia metodológica para su análisis. *Ciências Sociais Unisinos*, 48(3), 181-191.
<https://doi.org/10.4013/csu.2012.48.3.01>
- Pincay, M. M., & Montalvo, A. B. (2022). *Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí*.
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/19364>
- Rodríguez, M. C. C., & Rodríguez, D. R. (2009). *El concepto de calidad: Historia, evolución e importancia para la competitividad*.
- Suremain, C.-E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (Mexico). *Revista Trace*, 72, 165.
<https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>
- Triviño, K., Arandía, 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*, 7(1), 45-57.
- UNESCO. (2021). *Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, 15, 21-34.
- UNWTO. (2019). *Turismo Gastronómico*. <https://www.unwto.org/es/gastronomia>

- Urrea, V., & Quevedo, N. (2020). *Creación plan de negocios en la industria gastronómica*. 132.
- Utreras, D. A. (2015). *Aplicación de estrategias de diseño para la propuesta de un kit informativo turístico de los lugares más representativos de Pichincha dentro de la campaña «Viaja Primero Ecuador» (caso de estudio: Turismo gastronómico del Distrito Metropolitano de Quito)* [BachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2015]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/4573>
- Valenzuela, B., Campos, J., & Schmitt, V. (2020). *Experiencia del Cliente y Emociones: Conociendo su aplicación en soluciones digitales de taxis*.
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos Y Turismo Cultural De La Ciudad De Riobamba, Provincia De Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 13, 129-142.

ANEXOS VARIOS

8.1 Árbol de problemas



8.2 Matriz de consistencia

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	VARIABLES	DIMENSIONES
¿De qué manera se relaciona el patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en el cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?	Describir la relación del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas	El patrimonio alimentario incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas	<p>VARIABLE I PATRIMONIO ALIMENTARIO</p> <p>Son las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada sociedad o grupo, las técnicas culinarias, la cultura alimenticia y de sociabilidad alrededor de la comida, forman parte de la memoria colectiva y constituyen la herencia cultural como patrimonio alimentario valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herencia Cultural • Técnicas Culinarias • Cultura Alimentaria
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	VARIABLE II	DIMENSIONES
<p>1.¿De qué manera se relaciona la herencia cultural con el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?</p> <p>2.¿De qué manera se relacionan las técnicas culinarias con el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?</p>	<p>1.Determinar la relación de la herencia cultural y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.</p> <p>2.Establecer la relación de las técnicas culinarias y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.</p>	<p>1.La herencia cultural incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.</p> <p>2.Las técnicas culinarias inciden en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.</p>	<p>TURISMO GASTRONÓMICO</p> <p>Es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la representación de la cultura culinaria en establecimientos gastronómicos del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar el servicio, las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos gastronómicos • Experiencia • Servicio

3.¿De qué manera se relaciona la cultura alimentaria con el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas?	3.Determinar la relación de la cultura alimentaria y el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.	3.La cultura alimentaria incide en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.	que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. (Vivanco, 2021)	
---	---	---	---	--

Nota: Matriz diseñada para el desarrollo del proyecto de investigación. Orozco (2022)

8.3 Matriz de operacionalización

VARIABLE	DIMENSIONES	CONCEPTOS	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
VARIABLE I PATRIMONIO ALIMENTARIO Son las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada sociedad o grupo, las técnicas culinarias , la cultura alimenticia y de sociabilidad alrededor de la comida, forman parte de la memoria colectiva y constituyen la herencia cultural como patrimonio alimentario valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006)	Herencia Cultural	Es el legado de un pueblo o comunidad que ha sido conservado y transmitido a las siguientes generaciones. Incluye creencias, saberes , orígenes, expresiones artísticas, normas y valores, prácticas sociales, tradiciones , lugares, objetos y cualquier otra expresión de la cultura (Conteras, 2021).	<ul style="list-style-type: none"> • Tradiciones • Saberes • Origen 	Método: Documental, descriptivo, correlacional Técnica: Encuesta
	Técnicas Culinarias	Son las bases de la cocina como: transformación de alimentos , elaboraciones básicas, métodos de cocina , decoración y presentación de platos y prácticas culturales (Crespo & Gonzales, 2016).	<ul style="list-style-type: none"> • Transformación alimentos • Métodos de cocina • Prácticas culturales 	Instrumento: de Cuestionario
	Cultura Alimentaria	Complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores, costumbres , creencias , técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad (Espeitx, 2004b)	<ul style="list-style-type: none"> • Creencias • Costumbres • Representaciones 	

**VARIABLE II
TURISMO
GASTRONÓMICO**

Es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la representación de la cultura culinaria en **establecimientos gastronómicos** del país que se visita. Su principal motivación es conocer y **experimentar** el **servicio**, las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. (Vivanco, 2021)

Establecimientos
gastronómicos

Son **prestadores de servicios** de alimentos y bebidas, se encargan de **promocionar** y vender la **gastronomía** local (Borda & Garzón, 2020)

- Prestadores de servicio
- Promoción
- Gastronomía

Método: Documental,
descriptivo, correlacional

Experiencia

Son actividades que relacionan la preparación y **presentación** de alimentos cumpliendo estándares de **calidad, inocuidad** en la manipulación de alimentos e higiene del personal (Oliva, 2005)

- Atención al cliente
- Satisfacción
- Recomendación

Técnica: Encuesta

Servicio

- Inocuidad
- Calidad
- Presentación

Instrumento:
Cuestionario

Nota: Matriz diseñada para el desarrollo del proyecto de investigación. Orozco (2022)

8.4 Asignación del tribunal



Dirección
Académica
VICERECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



UNACH-RGF-01-04-02.07
VERSIÓN 02: 06-09-2021

ACTA DE APROBACIÓN - PERFIL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CARRERAS NO VIGENTES

En la Ciudad de Riobamba, a los 17 días del mes de marzo de 2022 se reúnen los miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante **YADIRA MARITZA OROZCO BRITO** con CC: 1753329844, de la carrera **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA** y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del **PERFIL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN** titulado **"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS"**, que corresponde al dominio científico **"DESARROLLO TERRITORIAL - PRODUCTIVO Y HÁBITAT SUSTENTABLE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA"** y alineado a la línea de investigación **"SERVICIOS PERSONALES"**.


Ph.D. Víctor Velasco
DIRECTOR CARRERA


Escuela de Gestión
Turística y Hotelera
UNACH


Mgs. Andrea Garrido
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA


Mgs. Danilo Quintana
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA


Mgs. Renato Herrera
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA


Srta. Mildred Pazmiño
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



ACTA DE APROBACIÓN - TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CARRERAS NO VIGENTES

En la Ciudad de Riobamba, a los 31 días del mes de enero de 2022 se reúnen los miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante **YADIRA MARITZA OROZCO BRITO** con CC: 1753329844, de la carrera **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA** y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del **TEMA DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN** titulado **"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS"**, que corresponde al dominio científico **"DESARROLLO TERRITORIAL-PRODUCTIVO Y HÁBITAT SUSTENTABLE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA"** y alineado a la línea de investigación **"SERVICIOS PERSONALES"**, y designa al **Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo**, como **TUTOR**, para que guíe el desarrollo del trabajo de Investigación, y a los señores profesores **Mgs. César Augusto Suárez Layedra** y **Mgs. Henry Mauricio Villa Yáñez**, como miembros evaluadores que conformarán el tribunal para la sustentación final.

PhD. Víctor Velasco
DIRECTOR CARRERA

Mgs. Andrea Garrido
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA

Mgs. Danilo Quintana
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



Mgs. Renato Herrera
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA

Srta. Mildred Pazmiño
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA

8.5 Anexo Validación de expertos

a) Experto 1 Dr. Diego Calvopiña



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: Diego Mauricio Calvopiña Andrade

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”**

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		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Diego Mauricio Calvopiña Andrade

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

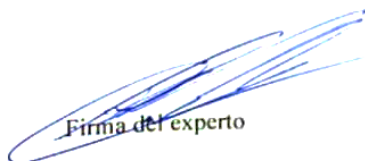
**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”**

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

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 GASTRONÓMICO”

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		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____


Firma del experto

b) Experto 2 Mgs. Henry Villa



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: Villa Yáñez Henry Mauricio

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”**

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

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 GASTRONÓMICO”

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		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____


Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Villa Yáñez Henry Mauricio

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”**

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
		Sí	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		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____


Firma del experto

c) Experto 3 Mgs. Paula Moreno



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: Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”**

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

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 GASTRONÓMICO”**

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		
TOTAL:				

Sugerencias: _____

Paula Moreno

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 30 de junio de 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE, PROVINCIA DEL GUAYAS”

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		
TOTAL:				

Sugerencias: _____

Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Firma del experto

8.6 Encuesta variable independiente



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

ENCUESTA DIRIGIDA A:
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO
ELIZALDE

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta:** _____ **Encuestadora:** Yadira Orozco

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recolectar datos referentes a la incidencia del patrimonio alimentario en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.
- Marque su respuesta con una **X** de acuerdo con la sucesiva valoración:

1	(N.I) Nada importante
2	(P.I) Poco importante
3	(M.D) Medianamente importante
4	(I) Importante
5	(M.I) Muy importante

INFORMACIÓN GENERAL

Género:		Masculino			Femenino		
		Edad:	Nivel de educación	Años de experiencia	Edad:	Nivel de educación	Años de experiencia
		18-28	Secundaria	De 1 a 5 años	51-61	Técnico - Tecnológico	De 15 a 20 años
		29-39	Tercer Nivel	De 5 a 10 años		Cuarto Nivel	Más de 20 años
		40-50		De 10 a 15 años			

en Alimentos & Bebidas									
Indicador		Parámetro							
		1	2	3	4	5			
N°		Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy Importante			
HERENCIA CULTURAL									
¿Qué tan importante considera usted?									
1	La afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos en su establecimiento de alimentos y bebidas.								
2	El uso de saberes con respecto a utensilios ancestrales para la preparación de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde								
3	Conocer el origen de los platos tradicionales y típicos del cantón General Antonio Elizalde								
TÉCNICAS CULINARIAS									
4	Conocer las formas de transformación de alimentos y bebidas que se usan en el cantón General Antonio Elizalde								
5	Aplicar los métodos de cocina de alimentos y bebidas propios del cantón General Antonio Elizalde								
6	Las prácticas culturales utilizadas en la preparación alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde.								
CULTURA ALIMENTARIA									
7	Las creencias utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde.								
8	Las costumbres utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde.								
9	Las representaciones culturales de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde.								

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

8.7 Encuesta variable dependiente



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

**ENCUESTA DIRIGIDA A:
LOS TURISTAS DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE**

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta:** _____ **Encuestadora:** Yadira Orozco

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar datos referentes a la incidencia del patrimonio alimentario en el turismo gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, provincia del Guayas.

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.
- Marque su respuesta con una **X** de acuerdo con la sucesiva valoración

1	(N.I) Nada importante
2	(P.I) Poco importante
3	(M.D) Medianamente importante
4	(I) Importante
5	(M.I) Muy importante

INFORMACIÓN GENERAL

Género:	Masculino			Femenino		
Edad:	18-28	29-39	40-50	51-61		+62
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Tercer Nivel	Técnico - Tecnológico		Cuarto Nivel

Indicador		Parámetro				
		1	2	3	4	5
Nº		Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy Importante
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	Certificar a los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde					
2	La promoción de platos típicos y tradicionales del cantón General Antonio Elizalde					
3	A la gastronomía como factor clave para el desarrollo turístico del cantón General Antonio Elizalde					
EXPERIENCIA						
4	La formación y capacitación orientada a la atención al cliente de los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde					
5	Garantizar la satisfacción de los consumidores frente a la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde.					
6	Generar recomendaciones de la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde.					
SERVICIO						
7	La inocuidad en la preparación de alimentos y bebidas					
8	La calidad de la prestación de servicios en establecimientos gastronómicos					
9	La presentación de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos					

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

8.8 Solicitud de información al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón General Antonio Elizalde



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



Riobamba, 07 de junio de 2022
Oficio No. 324-T-GTYH-2022

Ingeniero
Gregorio Rodríguez
**ALCALDE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL
DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE**
Presente:

Estimado señor alcalde:

Reciba un atento y cordial saludo a nombre de la Carrera de Turismo de la Universidad Nacional de Chimborazo, la presente tiene por objeto solicitarle autorice a quien corresponda se facilite la información necesaria para la realización del proyecto de investigación titulado "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE" proyecto que está realizando la Srta. Yadira Maritza Orozco Brito con C.I. 175332984-4, estudiante de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera.

Por la acogida que se sirva a dar al presente anticipo mi más sincero agradecimiento.

Atentamente



Ing. Víctor Velasco S, PhD.
**DIRECTOR DE LA CARRERA DE GESTIÓN
TURÍSTICA Y HOTELERA/ TURISMO - UNACH**

Copia: Archivo
Elaborado por: Dina Redroban
Revisado por: Víctor Velasco

002906-2022
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL
DE GENERAL ANTONIO ELIZALDE (BUCAY)
SECRETARÍA GENERAL
RECIBIDO: *LAMIRA LAVAL*
FECHA: *13 JUNIO 2022*
HORA: *10:08*

8.9 Certificado del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón General Antonio Elizalde



Jorge W. Montalvo I.
Jefatura de Turismo
GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN GRAL. ANTONIO ELIZALDE
📍 Calle Enríquez Valdez Malecón entre Calle Córdova y
Sgto. Eduardo Seis (Junto al Centro de Salud)
☎ 042728120 – 042727525
✉ jorge.montalvo@municipiobucay.gob.ec
🌐 www.municipiobucay.gob.ec

CERTIFICADO

Licenciado Jorge W. Montalvo I., Jefe de la Unidad de Turismo y Acción Social del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de General Antonio Elizalde, certifica que:

La información otorgada a la señorita **Yadira Maritza Orozco Brito**, con cédula de identidad No. **1753329844**, estudiante de la carrera de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo, en cuanto al "Número de turistas que visitan el cantón General Antonio Elizalde" y sobre el "Catastro de establecimientos gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde", es información validada por la Jefatura de Turismo del cantón General Antonio Elizalde.

Es todo cuanto puedo certificar de acuerdo con la información que reposa en esta dependencia, facilitando al interesado hacer uso del presente documento para trámites estudiantiles.

General Antonio Elizalde, 22 de noviembre de 2022



JORGE WASHINGTON
MONTALVO INAHAGUA



GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL
DE GENERAL ANTONIO ELIZALDE
(BUCAY)

Lic. Jorge W. Montalvo I.
JEFE DE LA UNIDAD DE TURISMO Y ACCIÓN SOCIAL
DEL GADM DE GENERAL ANTONIO ELIZALDE

☎ 098 832 6661 @gadmguebucay @GADMBUCAY

8.10 Tabulación y gráficos: Patrimonio Alimentario

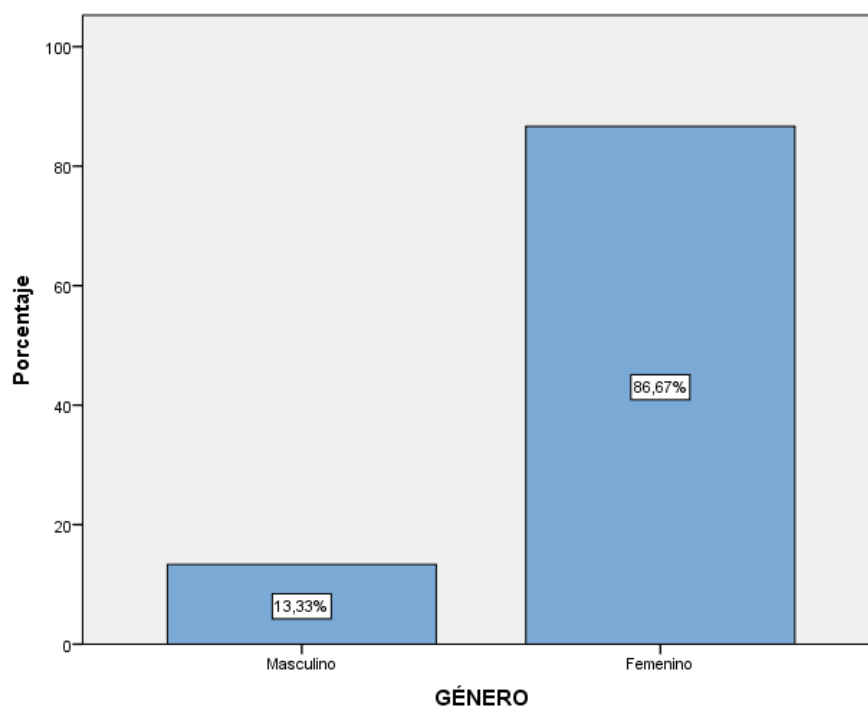
a) Género

Tabla 19. Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	4	13,3	13,3	13,3
	Femenino	26	86,7	86,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 1. Género



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

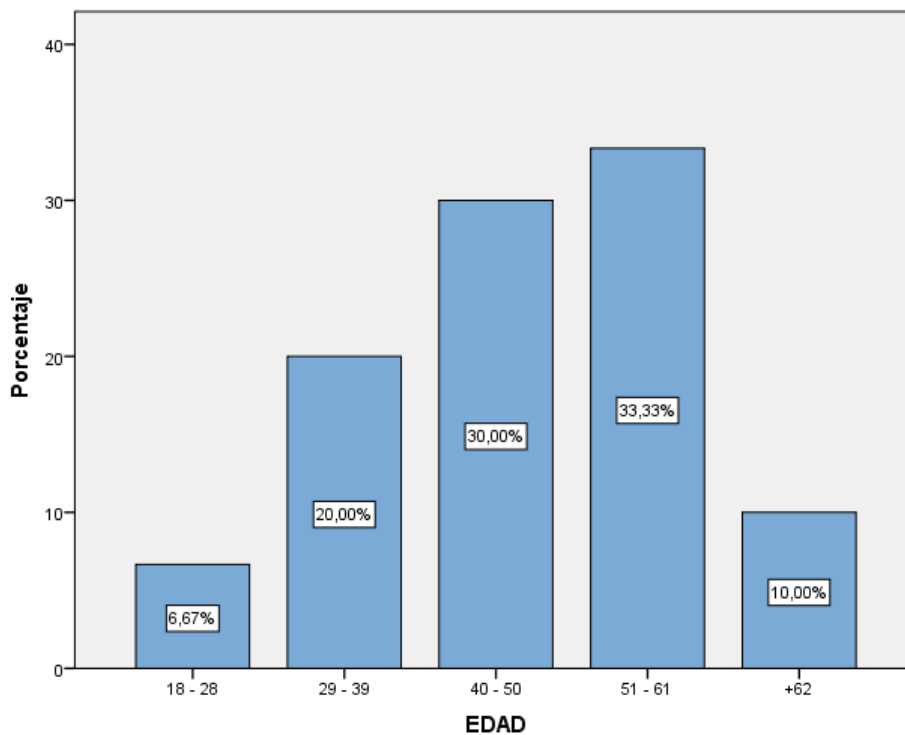
b) Edad

Tabla 20. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18 - 28	2	6,7	6,7	6,7
	29 - 39	6	20,0	20,0	26,7
	40 - 50	9	30,0	30,0	56,7
	51 - 61	10	33,3	33,3	90,0
	+62	3	10,0	10,0	100,0
	Total		30	100,0	100,0

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 2. Edad



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

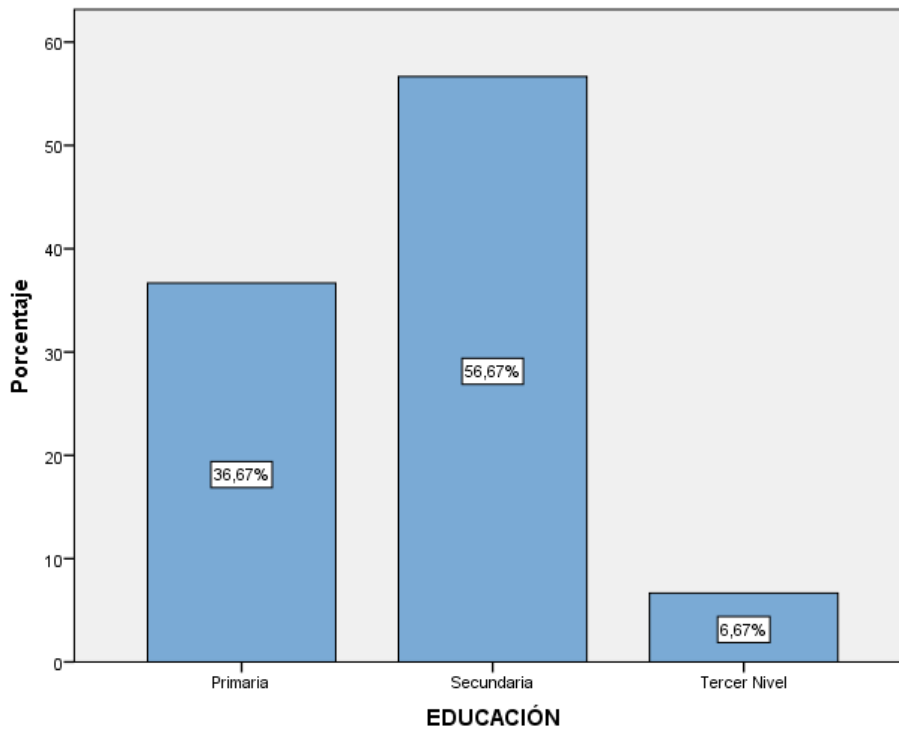
c) Nivel de educación

Tabla 21. Nivel de educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	11	36,7	36,7	36,7
	Secundaria	17	56,7	56,7	93,3
	Tercer Nivel	2	6,7	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 3. Nivel de educación



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

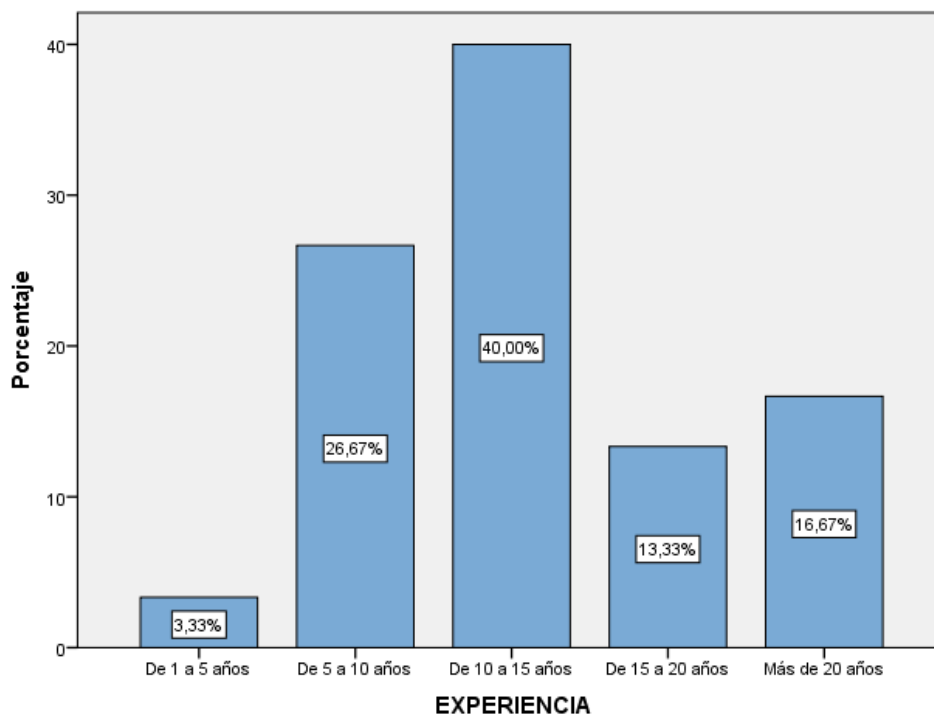
d) Años de experiencia en Alimentos & Bebidas

Tabla 22. Años de experiencia en Alimentos & Bebidas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De 1 a 5 años	1	3,3	3,3	3,3
	De 5 a 10 años	8	26,7	26,7	30,0
	De 10 a 15 años	12	40,0	40,0	70,0
	De 15 a 20 años	4	13,3	13,3	83,3
	Más de 20 años	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 4. Años de experiencia en Alimentos & Bebidas



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Herencia Cultural

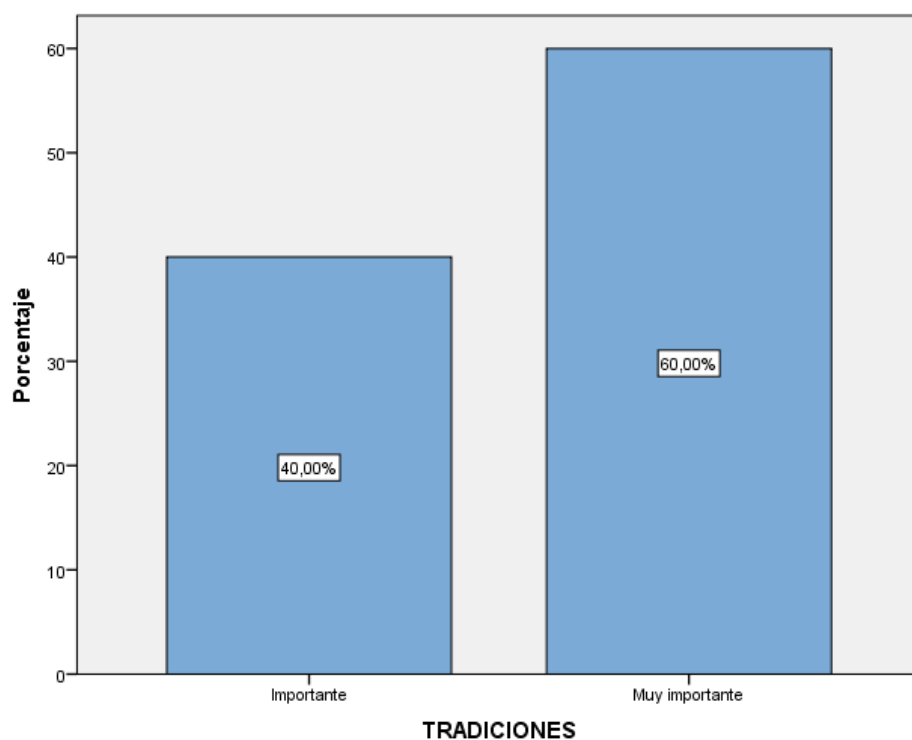
1. ¿Qué tan importante considera usted La afluencia de personas que degustan platos tradicionales y típicos en su establecimiento de alimentos y bebidas?

Tabla 23. Tradiciones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Importante	12	40,0	40,0	40,0
	Muy importante	18	60,0	60,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 5. Tradiciones



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

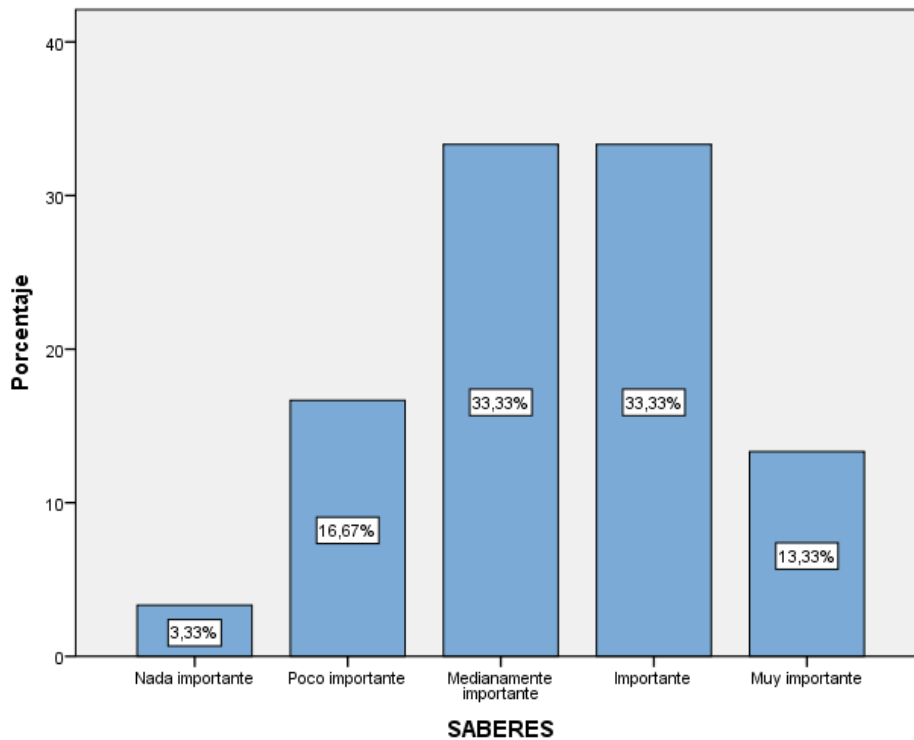
2. ¿Qué tan importante considera usted el uso de saberes con respecto a utensilios ancestrales para la preparación de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 24. Saberes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	3,3	3,3	3,3
	Poco importante	5	16,7	16,7	20,0
	Medianamente importante	10	33,3	33,3	53,3
	Importante	10	33,3	33,3	86,7
	Muy importante	4	13,3	13,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 6. Saberes



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

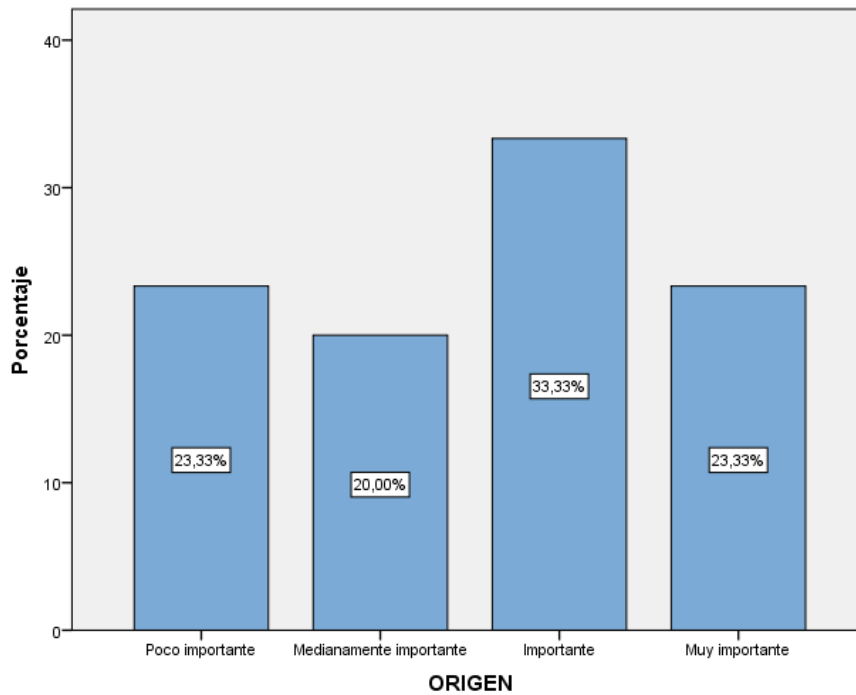
3. ¿Qué tan importante considera usted conocer el origen de los platos tradicionales y típicos del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 25. Origen

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	7	23,3	23,3	23,3
	Medianamente importante	6	20,0	20,0	43,3
	Importante	10	33,3	33,3	76,7
	Muy importante	7	23,3	23,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 7. Origen



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Técnicas Culinarias

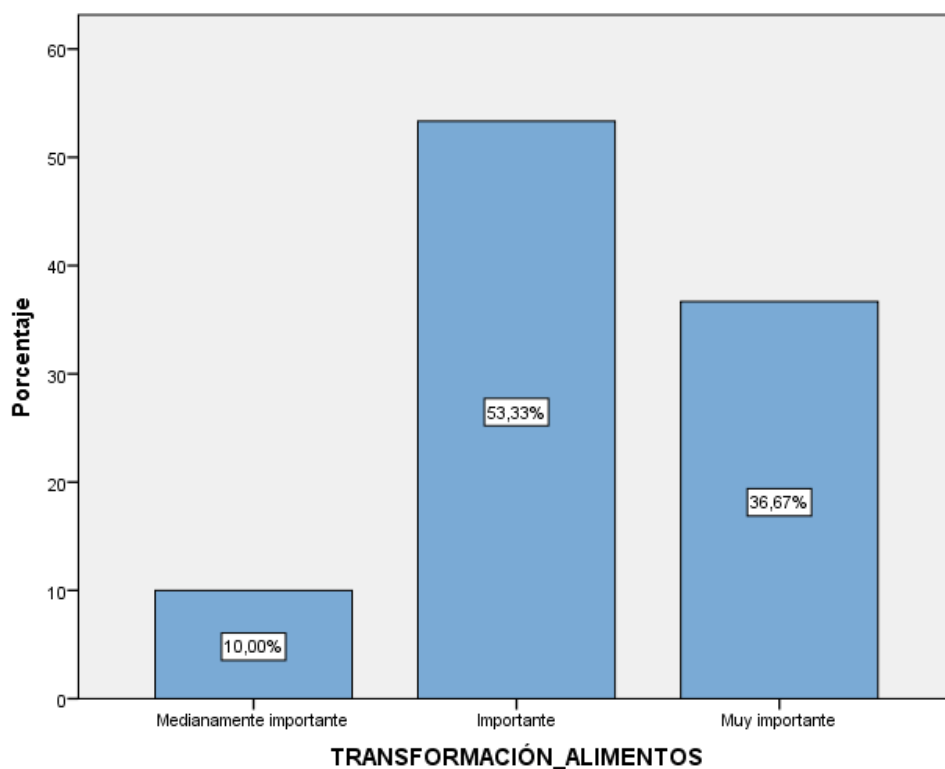
4. ¿Qué tan importante considera usted conocer las formas de transformación de alimentos y bebidas que se usan en el cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 26. Transformación de alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	3	10,0	10,0	10,0
	Importante	16	53,3	53,3	63,3
	Muy importante	11	36,7	36,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 8. Transformación de alimentos



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

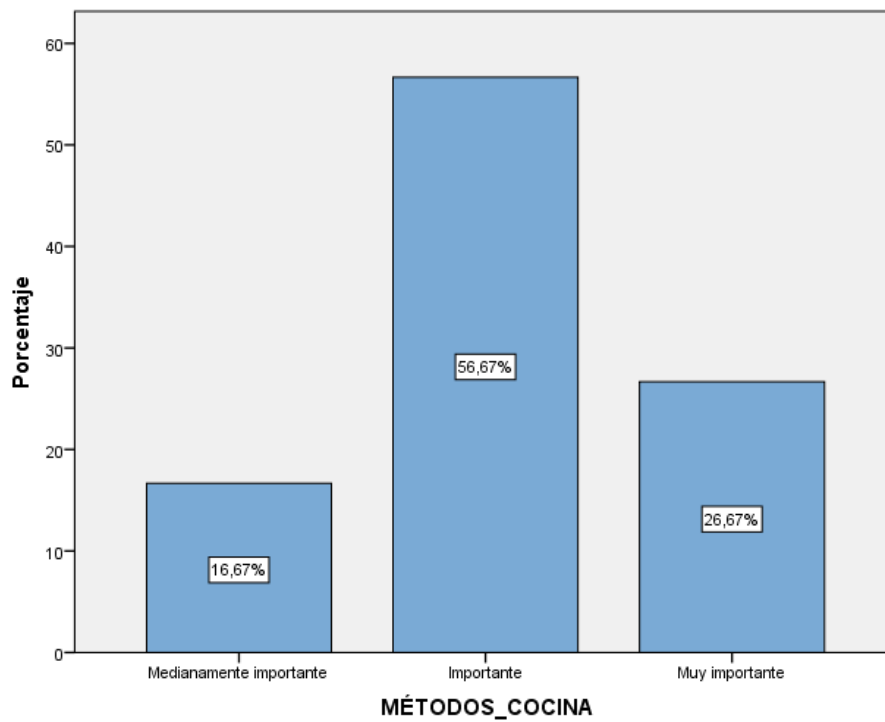
5. ¿Qué tan importante considera usted aplicar los métodos de cocina de alimentos y bebidas propios del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 27. Métodos de cocina

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	5	16,7	16,7	16,7
	Importante	17	56,7	56,7	73,3
	Muy importante	8	26,7	26,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 9. Métodos de cocina



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

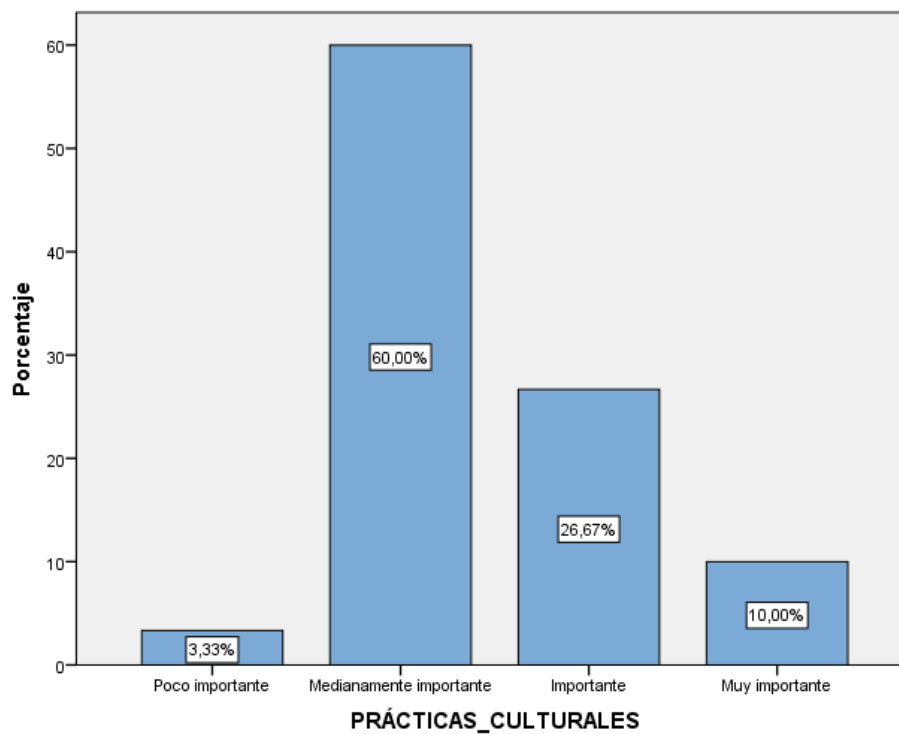
6. ¿Qué tan importante considera usted las prácticas culturales utilizadas en la preparación alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 28. Prácticas Culturales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	1	3,3	3,3	3,3
	Medianamente importante	18	60,0	60,0	63,3
	Importante	8	26,7	26,7	90,0
	Muy importante	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 10. Prácticas Culturales



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Cultura Alimentaria

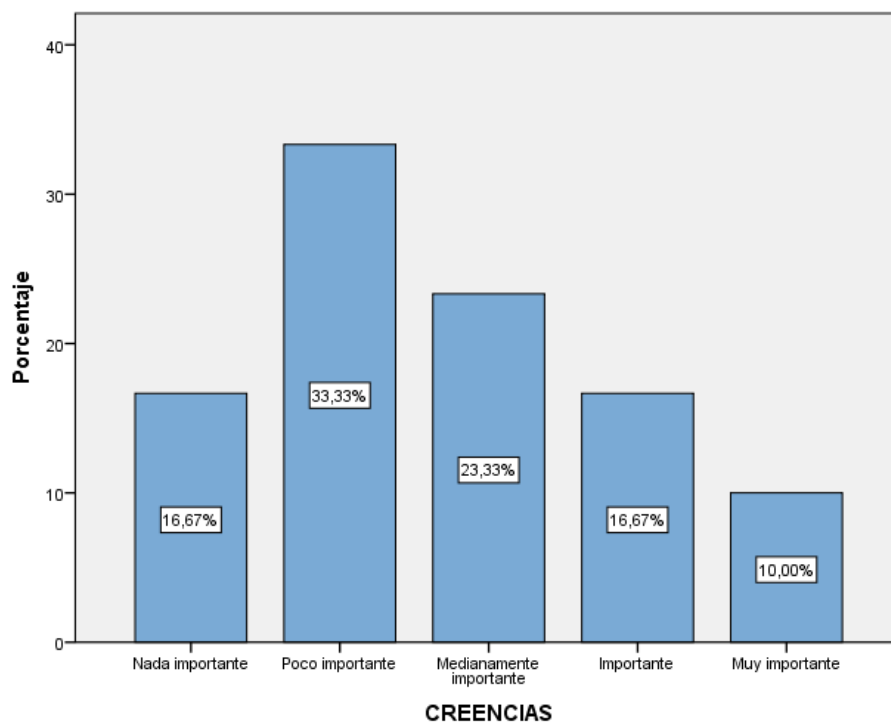
7. ¿Qué tan importante considera usted las creencias utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 29. Creencias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	5	16,7	16,7	16,7
	Poco importante	10	33,3	33,3	50,0
	Medianamente importante	7	23,3	23,3	73,3
	Importante	5	16,7	16,7	90,0
	Muy importante	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 11. Creencias



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

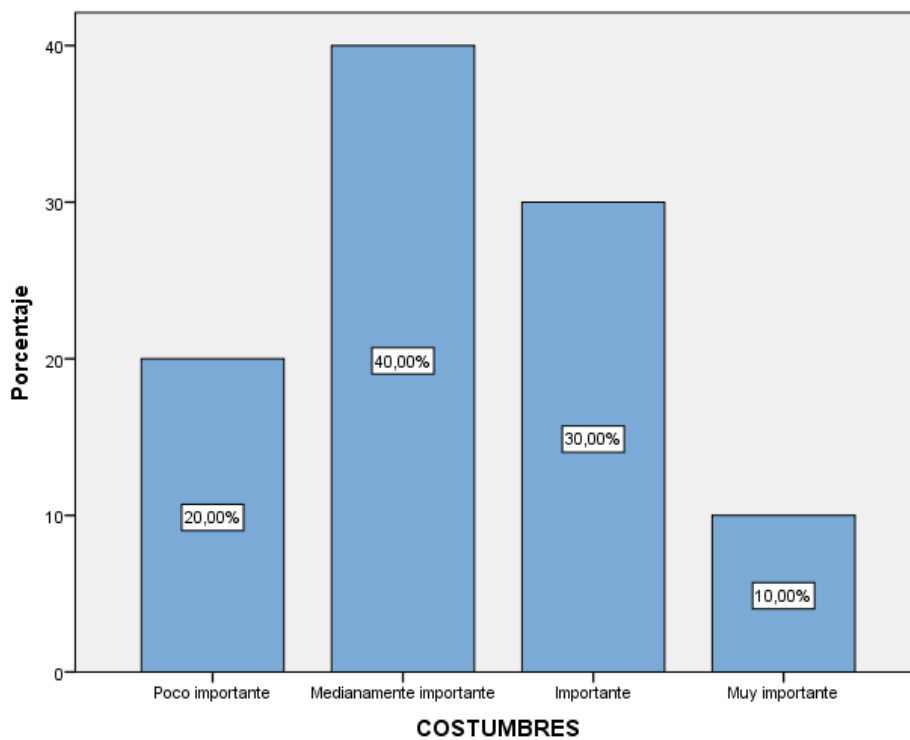
8. ¿Qué tan importante considera usted las costumbres utilizadas para la elaboración de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 30. Costumbres

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	6	20,0	20,0	20,0
	Medianamente importante	12	40,0	40,0	60,0
	Importante	9	30,0	30,0	90,0
	Muy importante	3	10,0	10,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 12. Costumbres



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

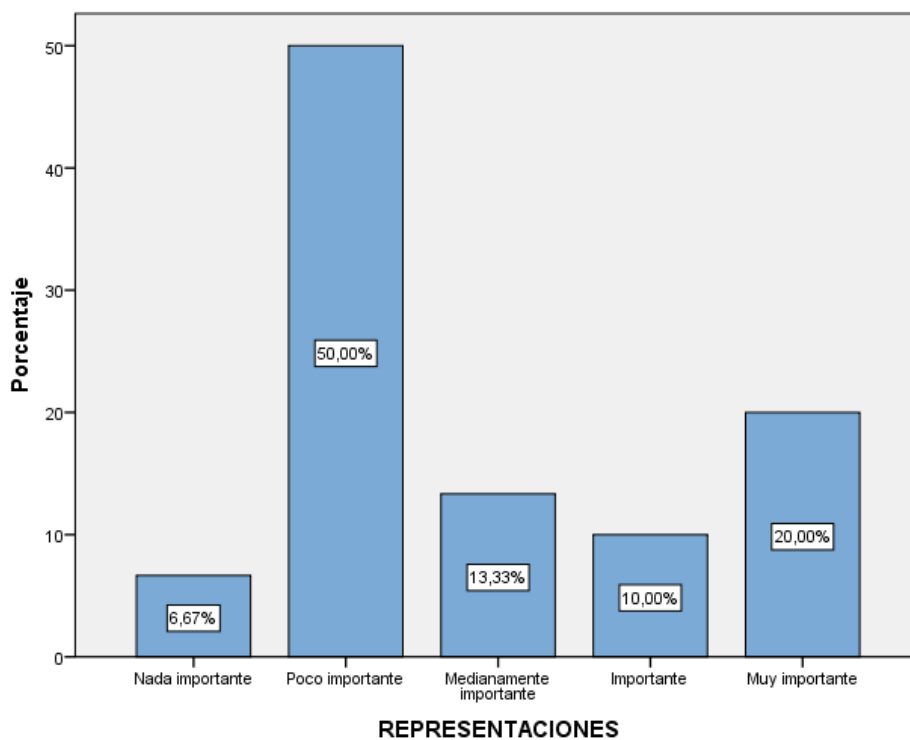
9. ¿Qué tan importante considera usted las representaciones culturales de alimentos y bebidas del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 31. Representaciones Culturales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	2	6,7	6,7	6,7
	Poco importante	15	50,0	50,0	56,7
	Medianamente importante	4	13,3	13,3	70,0
	Importante	3	10,0	10,0	80,0
	Muy importante	6	20,0	20,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a representantes o propietarios de establecimientos gastronómicos. Orozco (2022)

Figura 13. Representaciones culturales



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

8.11 Tabulación y gráficos: Turismo Gastronómico

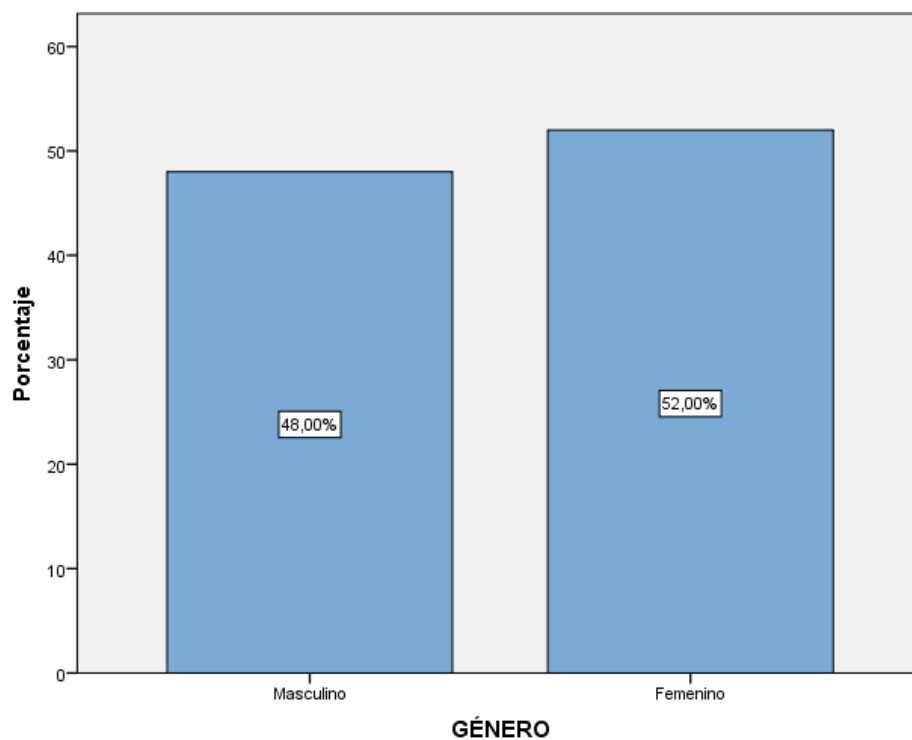
a) Género

Tabla 32. Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	24	48,0	48,0	48,0
	Femenino	26	52,0	52,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 14. Género



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

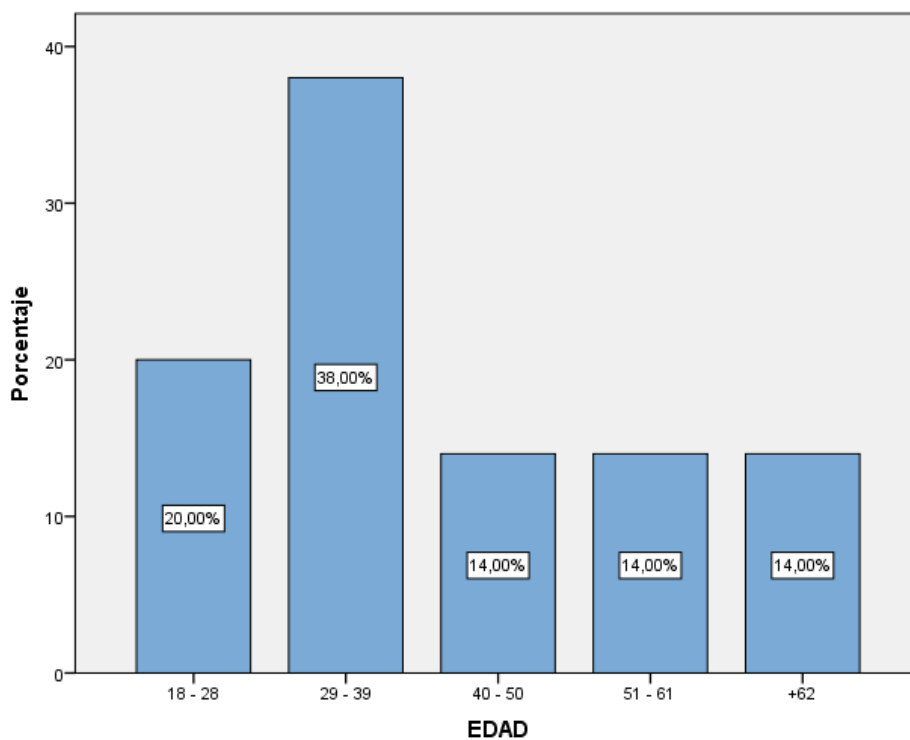
b) Edad

Tabla 33. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18 - 28	10	20,0	20,0	20,0
	29 - 39	19	38,0	38,0	58,0
	40 - 50	7	14,0	14,0	72,0
	51 - 61	7	14,0	14,0	86,0
	+62	7	14,0	14,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 15. Edad



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

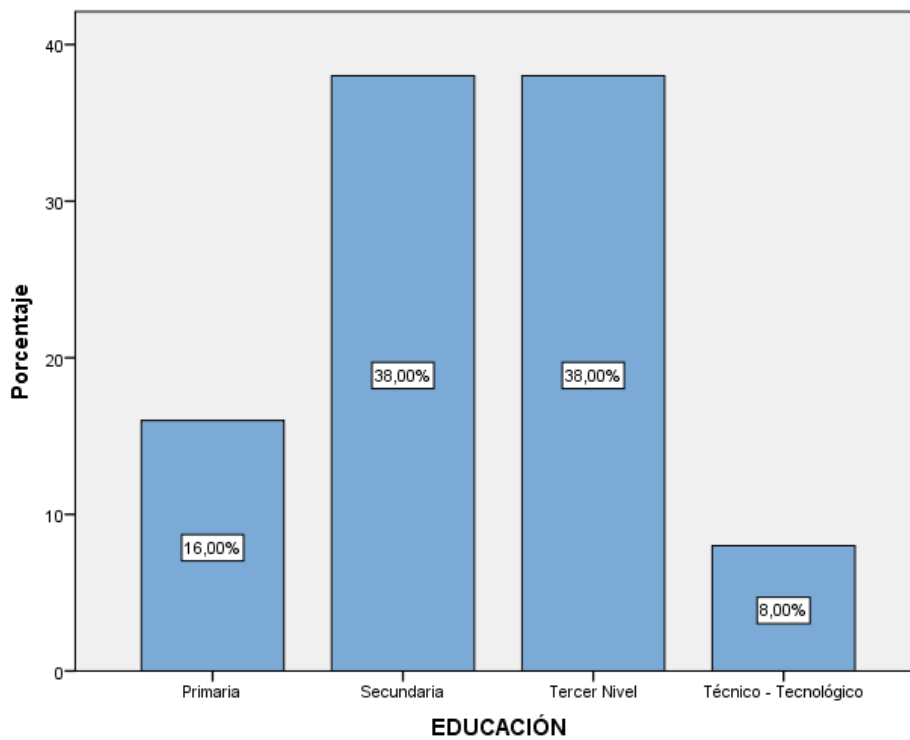
c) Nivel de educación

Tabla 34. Nivel de educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	8	16,0	16,0	16,0
	Secundaria	19	38,0	38,0	54,0
	Tercer Nivel	19	38,0	38,0	92,0
	Técnico - Tecnológico	4	8,0	8,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 16. Nivel de educación



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Establecimientos Gastronómicos

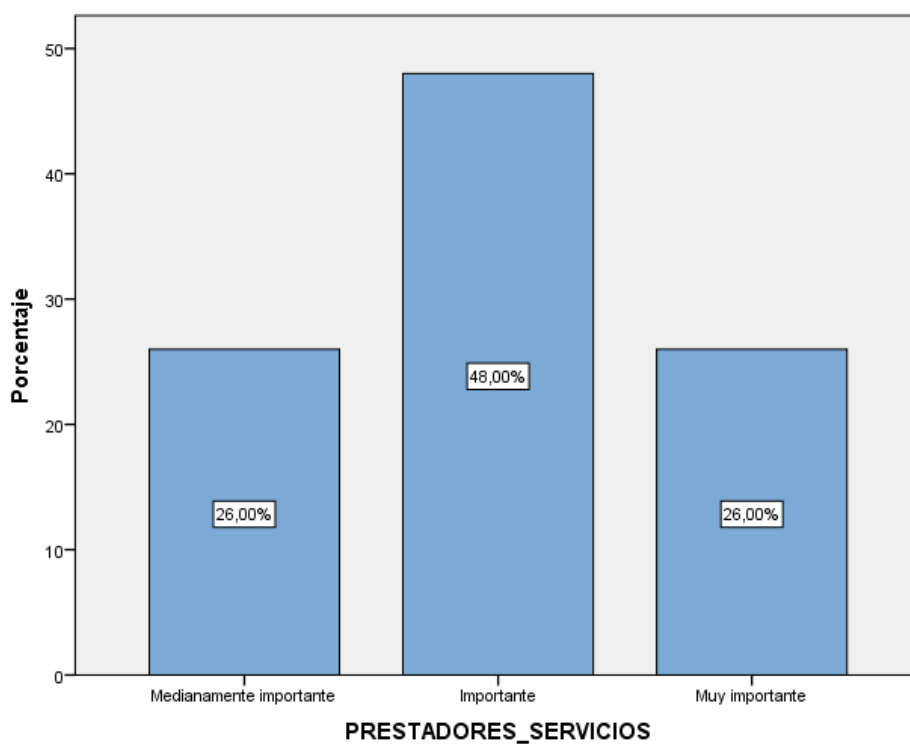
1. ¿Qué tan importante considera usted certificar a los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 35. Prestadores de servicios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	13	26,0	26,0	26,0
	Importante	24	48,0	48,0	74,0
	Muy importante	13	26,0	26,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 17. Prestadores de servicios



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

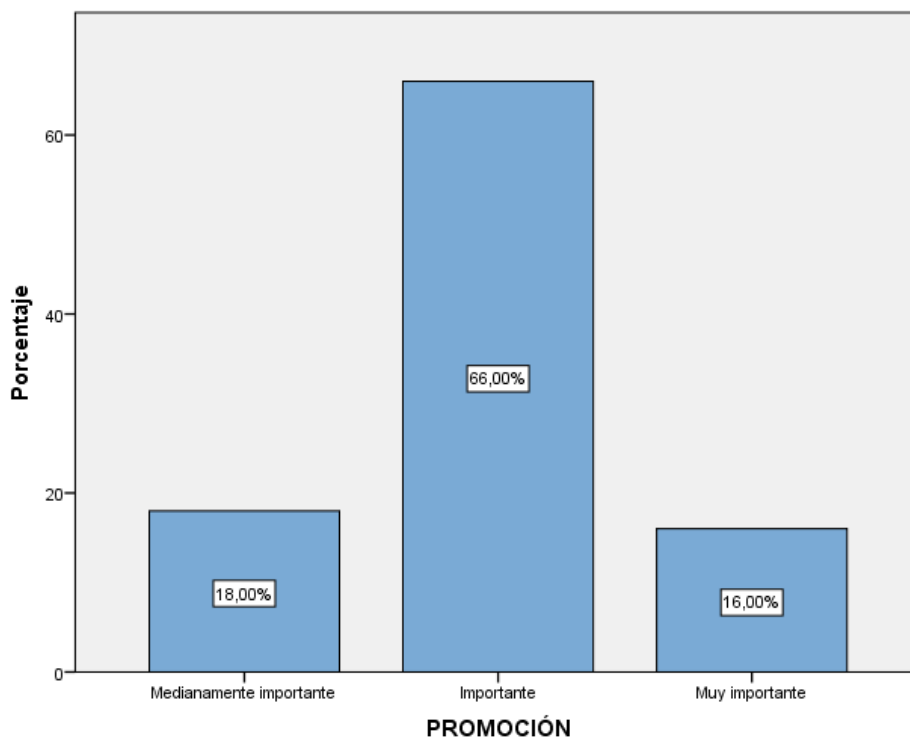
2. ¿Qué tan importante considera usted la promoción de platos típicos y tradicionales del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 36. Promoción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	9	18,0	18,0	18,0
	Importante	33	66,0	66,0	84,0
	Muy importante	8	16,0	16,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 18. Promoción



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

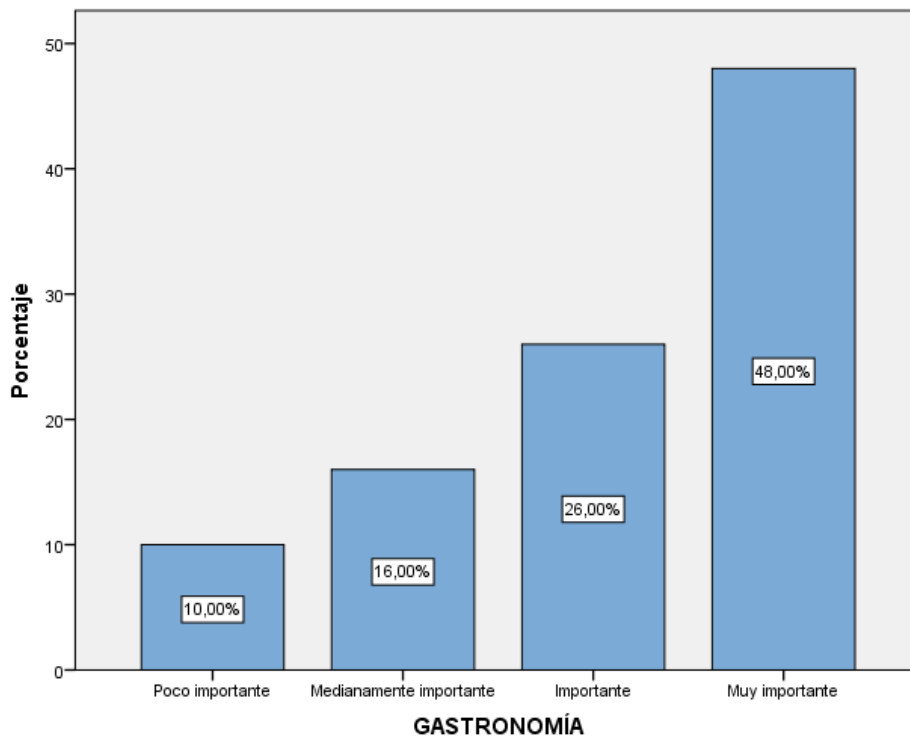
3. ¿Qué tan importante considera usted a la gastronomía como factor clave para el desarrollo turístico del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 37. Gastronomía

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	5	10,0	10,0	10,0
	Medianamente importante	8	16,0	16,0	26,0
	Importante	13	26,0	26,0	52,0
	Muy importante	24	48,0	48,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 19. Gastronomía



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Experiencia

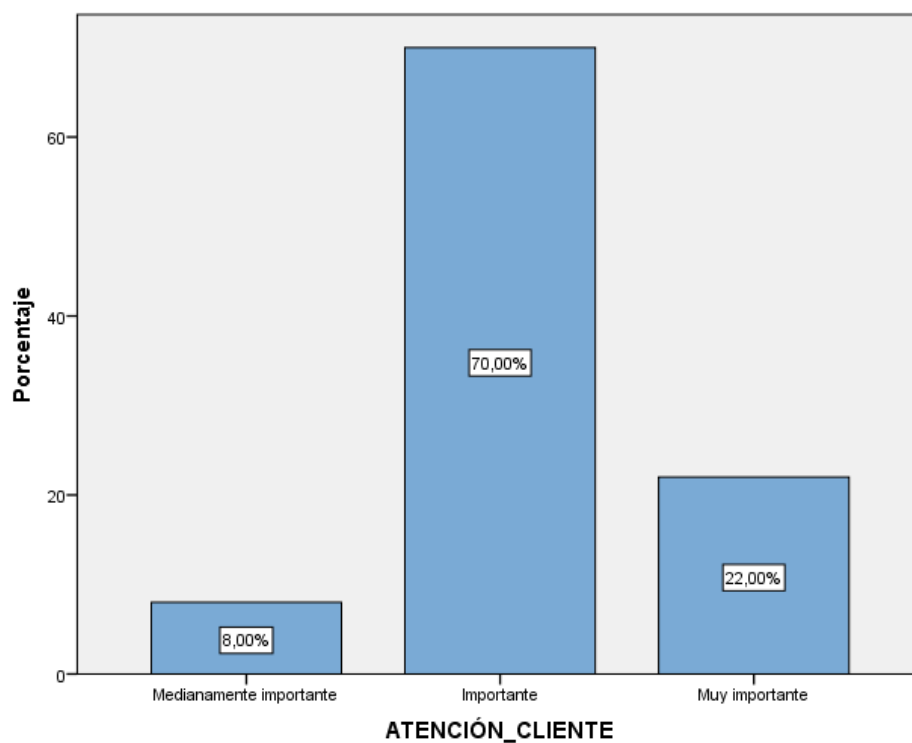
4. ¿Qué tan importante considera usted la formación y capacitación orientada a la atención al cliente de los prestadores de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 38. Atención al cliente

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	4	8,0	8,0	8,0
	Importante	35	70,0	70,0	78,0
	Muy importante	11	22,0	22,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 20. Atención al cliente



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

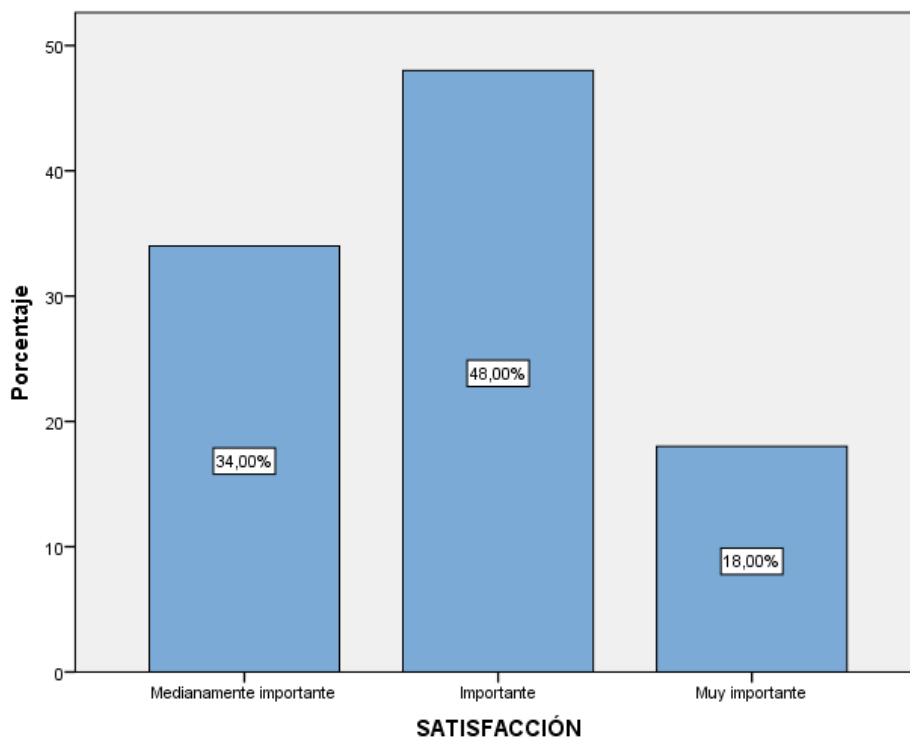
5. ¿Qué tan importante considera usted garantizar la satisfacción de los consumidores frente a la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 39. Satisfacción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	17	34,0	34,0	34,0
	Importante	24	48,0	48,0	82,0
	Muy importante	9	18,0	18,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 21. Satisfacción



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

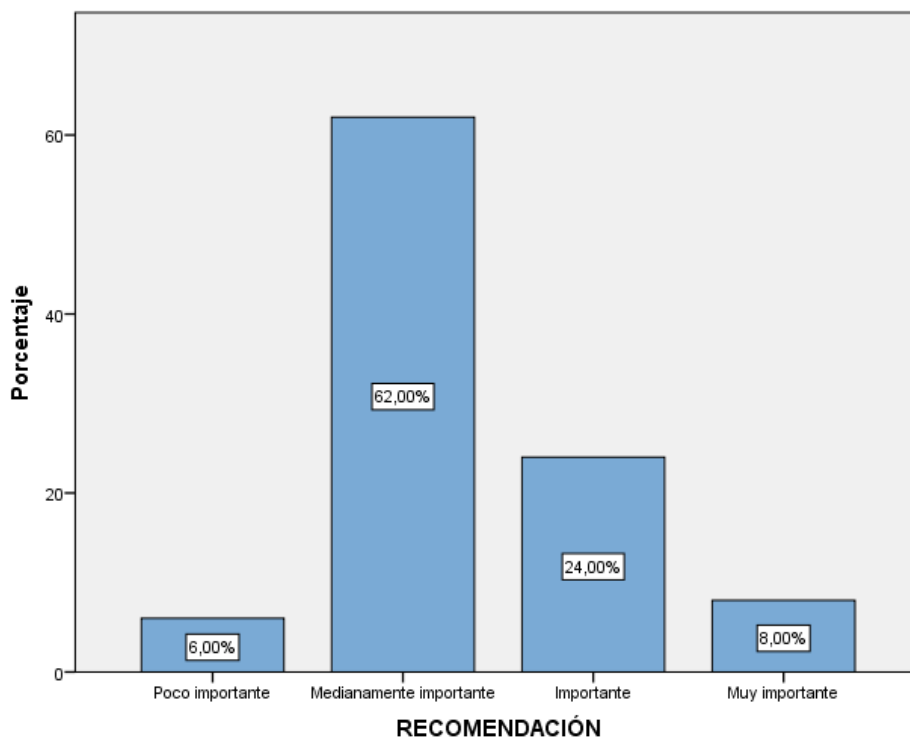
6. ¿Qué tan importante considera usted generar recomendaciones de la prestación de servicios gastronómicos del cantón General Antonio Elizalde?

Tabla 40. Recomendación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	3	6,0	6,0	6,0
	Medianamente importante	31	62,0	62,0	68,0
	Importante	12	24,0	24,0	92,0
	Muy importante	4	8,0	8,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 22. Recomendación



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

Dimensión Servicio

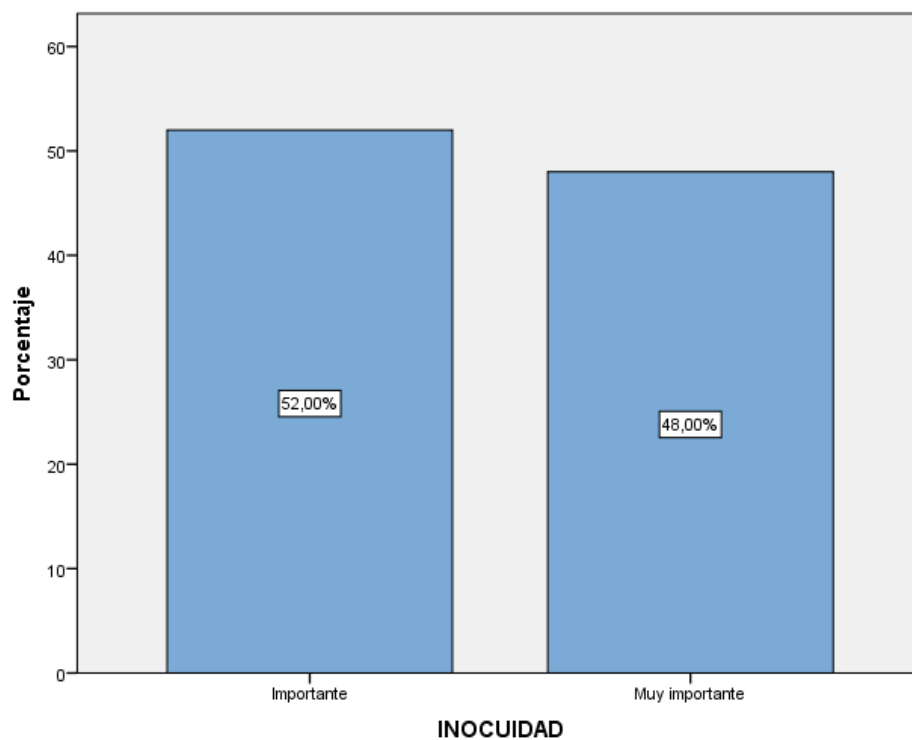
7. ¿Qué tan importante considera usted la inocuidad en la preparación de alimentos y bebidas?

Tabla 41. Inocuidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Importante	26	52,0	52,0	52,0
	Muy importante	24	48,0	48,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 23. Inocuidad



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

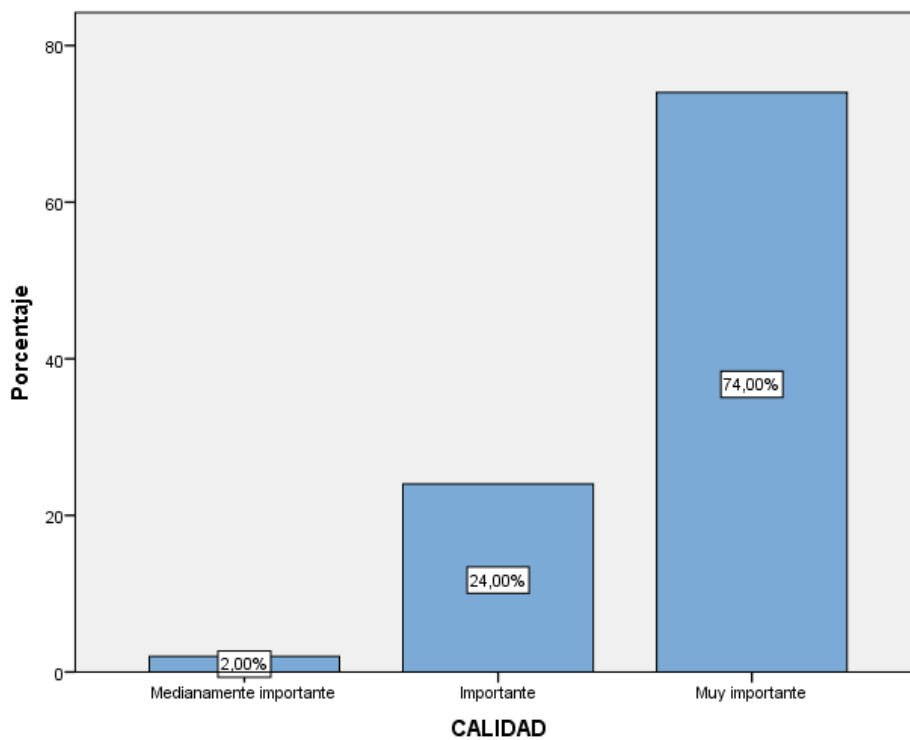
8. ¿Qué tan importante considera usted la calidad de la prestación de servicios en establecimientos gastronómicos?

Tabla 42. Calidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	1	2,0	2,0	2,0
	Importante	12	24,0	24,0	26,0
	Muy importante	37	74,0	74,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 24. Calidad



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)

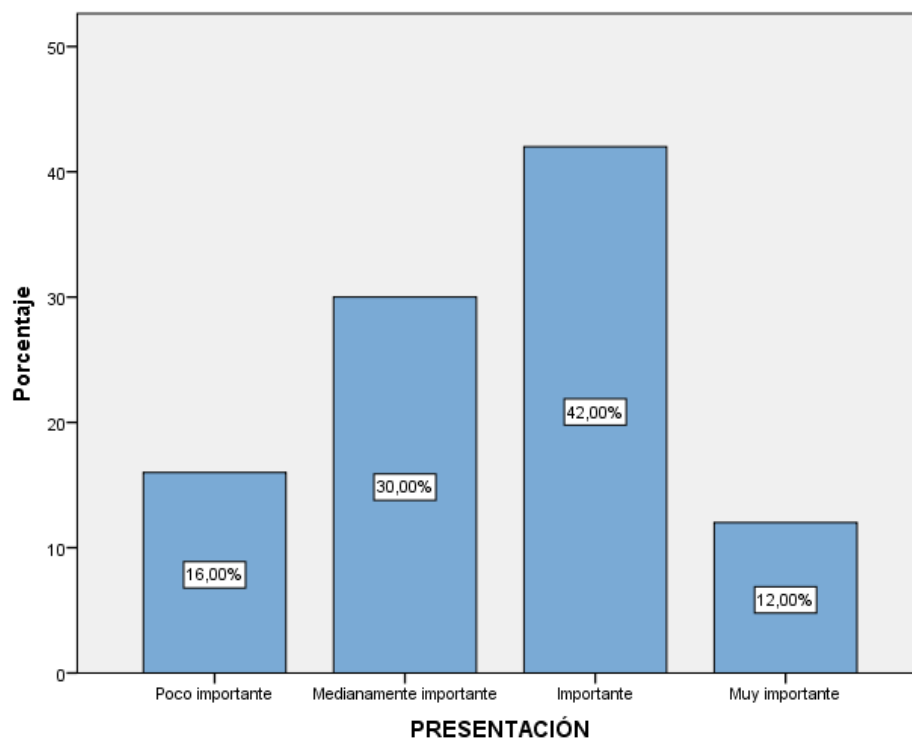
9. ¿Qué tan importante considera usted la presentación de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos?

Tabla 43. Presentación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	8	16,0	16,0	16,0
	Medianamente importante	15	30,0	30,0	46,0
	Importante	21	42,0	42,0	88,0
	Muy importante	6	12,0	12,0	100,0
	Total	50	100,0	100,0	

Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas a turistas. Orozco (2022)

Figura 25. Presentación



Nota: Adaptado de Software SPSS versión 23, encuestas aplicadas. Orozco (2022)